

○演目は中止・変更になる場合があります。 ○お昼を挟んだ体験は昼食をお持ちください。
○体験者・引率者以外の同伴・入室はできません。

施設名	シリーズ	演目名	種別	実施月	内 容	実演時間	体験時間	定員	体験費用	備 考
そば屋	そば打ち	変わりそば (のり) (中級者向け)	予約 体験 ◎	6月	のりをそば粉にまぜてそばを打ち、持ち帰ります。磯の香りが楽しめます。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,900円	申込期間:※消印有効 3月14日~6月9日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 対象:中学生以上。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日:6月27・28日
		変わりそば (抹茶) (中級者向け)	予約 体験 ◎	10・11 月	抹茶をそば粉に混ぜて茶そばを打ち、持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,900円	申込期間:※消印有効 9月2日~10月6日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 対象:中学生以上。 原則として当館の「そば入門」経験者。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日:10月31日・11月1日
		変わりそば (ゆず) (中級者向け)	予約 体験 ◎	12月	真っ白なそば粉によく映えるゆずの皮をよくすりおろし、そば粉に混ぜてゆず切りそばを打ち、持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,900円	申込期間:※消印有効 9月2日~11月25日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 対象:中学生以上。 原則として当館の「そば入門」経験者。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日:12月13・14日
		更科そば (中級者向け)	予約 体験 ◎	12月	更科粉とよばれるそばの実の中心に近い部分のみを使った真っ白なそば粉を使ってそばを打ち、持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,800円	申込期間:※消印有効 9月2日~11月25日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 対象:中学生以上。 原則として当館の「そば入門」経験者。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日:12月20・21日
		うどん作り	予約 体験 ◎	11・1 月	小麦粉に水を加え、入念に練り上げて、手打ちうどんを作ります。生麺を持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,000円	申込期間:※消印有効 【11月の体験】9月2日~11月4日 【1月の体験】12月2日~12月16日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 対象:小学生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日:11月29・30日、1月17・18日
		干しうどん	展示	1月	かつて下総地域の名物であった干しうどん作りの展示を行います。	—	—	—	—	展示日:1月16~18日 ※展示はめし屋で行います。
		そばがき	当日 受付 体験	4~6 月	そば粉に熱湯を加えて練り上げ、団子にしたものを茹でて砂糖醤油又はわさび醤油で食べます。そば切りにはない、独特の風味を味わうことができます。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 6人	150円	締切:各回開始10分前 対象:5歳以上。 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日:演目ごよみをご覧ください。(全17回)