

○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	シール名	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
菓子の店		かんたんモナカ	当日受付体験	4・5 3月	モナカの皮に、あんこ、またはアイスを詰めて食べます。	—	随時 5分 (受付時間) 9:30~15:45	随時 1人	150円	対象:年齢制限なし。 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13回)
		白玉だんご	当日受付体験	6・7 月	江戸時代から夏のお菓子として親しまれている白玉だんごを作り、あんこ、またはアイスのをせて食べます。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 6人	400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)
		てんつき	当日受付体験	7・8 月	昔懐かしい「てんつき」の体験です。酢醤油、または黒蜜をかけて食べます。	—	随時 5分 (受付時間) 10:30~15:45	随時 1人	150円	対象:年齢制限なし。 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21回)
		葛切り	当日受付体験	9・10 月	本葛を使って葛切りを作り、黒蜜ときな粉をかけて食べます。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 6人	400円	締切:各回開始10分前 対象:小学5年生以上。 小学生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18回)
		せんべい 煎餅焼き	当日受付体験	10・11 1月	煎餅生地1枚を炭火を使って焼きあげます。しょうゆをつけてから、のり、または砂糖をつけて食べます。	—	随時 10分 (受付時間) 9:45~15:30	随時 4人	150円	対象:小学生以上。 小学生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23回)
		かるめ焼き	当日受付体験	1月	重曹を使わず、卵白だけで膨らませる昔ながらのかるめ焼きを作ります。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 4人	200円	締切:各回開始10分前 対象:小学5年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 体験日:1月25・27~29日
		べっこう飴	当日受付体験	2月	砂糖と水飴を煮溶かして、昔ながらの素朴なべっこう飴を作り、持ち帰ります。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 6人	200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:2月4・5・8・10・11・15・23・26日
		よもぎ餅 #	予約体験	4月	職人の指導により、手作りのよもぎ餅を作ります。5個持ち帰れます。	体験者がいない場合は 実演	2時間 10:00~12:00 13:30~15:30	各回 10人	1,000円	締切:各回開始10分前 対象:小学3年生以上。 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。 体験日:4月12・13日
	柏餅 #	実演 予約 体験	4月	職人の指導による本格的な柏餅作りです。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	1,000円	締切:当日13:00 対象:小学3年生以上。 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。 体験および実演日:4月26・27日	

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。 ◎は予約時に抽選を行います。