

○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
酒・燃料の店		蠟細工 えび天★	当日受付体験	8・1月	棒状の芯を、黄色に着色したろうそくで包み、えびの天ぶらの蠟細工を作ります。 1人2個作れます。	—	40分 9:30～10:10～10:50～12:40～13:20～14:10～14:50～	各回4人	400円	対象：小学1年生以上。 小学2年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14回)
		カラフルチップろうそく★	当日受付体験	5・3月	チップ状のろうそくをカップにつめます。仕上げに溶けたロウでコーティングして、オリジナルのろうそくを作ります。	—	随時 30分 (受付時間) 9:30～15:15	随時9人	300円	対象：5歳以上。 小学2年生以下は引率者の補助が必要。 体験日：5月5日、3月22日
		杉玉作り#	実演予約体験	5・9月11日	杉の葉を束ねて球状にし、軒先につけて、酒屋の看板としたもので、新酒ができた目印としても用いられます。杉の香りと色彩の変化が楽しめます。午前中は、「杉玉作り」の実演を行います。午後の体験では芯に杉の葉を挿し、球状に剪定し直径30cmを目標に杉玉作りを行います。	10:00～12:00	2時間 13:00～15:00	3人	4,000円	締切：開始30分前 対象：中学生以上。体力に自信のある方。 その他：タオル・エプロン・園芸用ゴム手袋持参。汚れてもよい服装。 体験および実演日：5月24・25日 9月27・28日、11月29・30日
果実酒・健康酒造り		梅酒#	実演予約体験◎	6月	管理栄養士の指導のもと、江戸時代の文献に残る、灰を使った下処理の方法を用いて、梅酒を造ります。午前中は、様々な果実酒や健康酒の造り方などについて店先でお話します。	10:00～12:00	2時間 13:30～15:30	5人	2,400円 瓶を忘れた場合は、別途1,000円	締切：5月25日 対象：20歳以上。 その他：タオル・エプロン・2ℓの果実酒用ガラス瓶持参（口が広く、よく洗浄し、水気をふき取ったもの。プラスチック製は不可）。汚れてもよい服装。 体験および実演日：6月8日
		パイナップル酒#	実演予約体験◎	7月	管理栄養士の指導のもと、江戸時代末期に日本に伝来したといわれるパイナップルを使って果実酒を造ります。午前中は、様々な果実酒や健康酒の造り方などについて店先でお話します。	10:00～12:00	2時間 13:30～15:30	5人	2,600円 瓶を忘れた場合は、別途1,000円	締切：6月29日 対象：20歳以上。 その他：タオル・エプロン・2ℓの果実酒用ガラス瓶持参（口が広く、よく洗浄し、水気をふき取ったもの。プラスチック製は不可）。汚れてもよい服装。 体験および実演日：7月13日
		キウイ酒#★	実演予約体験◎	11月	管理栄養士の指導のもと、季節問わずに手に入るキウイを使って果実酒を造ります。午前中は、様々な果実酒や健康酒の造り方などについて店先でお話します。	10:00～12:00	2時間 13:30～15:30	5人	2,900円 瓶を忘れた場合は、別途1,000円	締切：10月31日 対象：20歳以上。 その他：タオル・エプロン・2ℓの果実酒用ガラス瓶持参（口が広く、よく洗浄し、水気をふき取ったもの。プラスチック製は不可）。汚れてもよい服装。 体験および実演日：11月15日
		しょうが酒#★	実演予約体験◎	12月	管理栄養士の指導のもと、体を温める効果のあるしょうがを使って果実酒を造ります。午前中は、様々な果実酒や健康酒の造り方などについて店先でお話します。	10:00～12:00	2時間 13:30～15:30	5人	2,300円 瓶を忘れた場合は、別途1,000円	締切：11月30日 対象：20歳以上。 その他：タオル・エプロン・2ℓの果実酒用ガラス瓶持参（口が広く、よく洗浄し、水気をふき取ったもの。プラスチック製は不可）。汚れてもよい服装。 体験および実演日：12月14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。