

○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
上総の農家	食品加工	手もみ茶	実演	4月	畑のお茶の木から摘んだ葉を、蒸してから手でもんだあと、焙って香り高い新茶を作ります。	10:00~15:00	—	—	—	実演日：4月26日
		梅干作り	実演	6月	塩漬け・しそ漬けの工程を実演します。	13:30~14:30	—	—	—	実演日：6月14日
		ミョウガ餅作り	実演	8月	上総地方の農家に伝わる夏季のおやつ、「ミョウガ餅」を作る工程を実演します。	13:15~15:15	—	—	—	実演日：8月20日
		しょうゆ 醤油作り (全4回)	実演	10・11月	醤油作りの一連の工程を実演します。 ①醤油搾り ②大豆を煮る・煎った小麦を臼ですり潰す。 ③煮た大豆と煎った小麦と種麴を混ぜて醤油麴を作る。 ④仕込み・醤油のすくい取り	① 10:00~15:00 ② 9:30~12:00 13:15~15:15 ③④ 10:00~12:00	—	—	—	実演日：①10月17日、②10月21日 ③10月22日、④11月6日