

○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
下総の農家	農事暦	菜種油搾り	実演	10月	昔の明かりの灯明や行灯の燃料だった菜種油を菜種の実から作る工程を実演します。	10:00~12:00 13:15~15:15	—	—	—	実演日：10月30日
	食品加工	ばらっぱ饅頭作り	予約体験	6月	挽いた小麦粉をこねて、餡を包んで丸めたら、サルトリイバラの葉にのせてふかします。ふかした饅頭は試食できますが、持ち帰れません。	体験者がいない場合は実演	2時間 10:00~12:00 13:15~15:15	各回 6人	500円	締切：各回開始20分前 対象：小学5年生以上。 その他：エプロン・タオル・三角巾・マスク持参。1家族2人まで申し込みます。 体験日：6月28日
		麦茶作り	当日受付体験	8月	大麦を焙烙で炒り、風味豊かな昔ながらの麦茶を作ります。炒った麦茶は1人約150g持ち帰れます。	体験者がいない場合は実演	随時 20分 (受付時間) 10:00~12:00 13:15~15:30	1日 30人	400円	対象：小学3年生以上。 体験日：8月1・2日
		味噌作り	実演	1月	釜で大豆を煮て、白でつぶした大豆の中に塩・米麴を混ぜ、容器に入れて仕込みます。	10:00~12:00	—	—	—	実演日：1月22日
		味噌作り	予約体験 ◎	1月	釜で大豆を煮て、白でつぶした大豆の中に塩・米麴を混ぜ、容器に入れて仕込みます。自分で仕込んだ味噌を約4kg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	5人	3,900円	申込期間：※消印有効 12月1~15日 申込者多数の場合は抽選とします。往復はがきに◎希望日を記入すること。1家族1人までの申込みとします。 対象：小学5年生以上。 その他：炊事用ゴム手袋(厚手)・エプロン・タオル・三角巾・マスク持参。容器は当館で用意します。 体験日：1月23・24日