

○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
酒・燃料の店	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	2,700円 瓶を忘れた場合は、別途1,000円	締切：5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：6月7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	2,900円 瓶を忘れた場合は、別途1,000円	締切：7月5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12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	3,300円 瓶を忘れた場合は、別途1,000円	締切：11月7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14日
	果実酒・健康酒造り	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健康酒を造ります。 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：12月6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13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。