

◎お昼をはさんだ体験は昼食時間を含みます。

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	注意事項
菓子の店		かんたんモナカ	当日 随時 受付 体験	4～6 9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 10：00～15：45 (受付終了)	随時 1人	100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。
		てんつき	当日 随時 受付 体験	8月	昔懐かしい「てんつき」の体験です。酢醤油や黒蜜をかけて試食します。	－	随時5分 10：30～15：45 (受付終了)	随時 1人	100円	体験時間内随時受付（但し、原料がなくなり次第終了） 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。
	せんべい	煎餅焼き	当日 随時 受付 体験	10・1 月	煎餅生地1枚を炭火を使って焼きあげ、しょうゆ・のりなどお好みの味付けをします。	－	随時10分 10：00～15：30 (受付終了)	随時 3人	100円	対象：小学1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。
		べっこう飴	当日 受付 体験	4・12 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ます。持ち帰れます。	－	30分 10：00～ 10：40～ 11：20～ 13：00～ 13：40～ 14：20～ 15：00～	各回 8人	150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。
		金魚鉢のおかし	当日 受付 体験	7月	寒天を使って金魚鉢のおかしを作り、冷やして持ち帰ります。	－	40分 10：45～ 13：10～ 14：10～	各回 10人	200円	締切：当日10：35、13：35 対象：5歳以上 小学生以下は引率者の補助が必要。◆ 冷やし固めるのに30分くらいかかります。 体験日：演目ごよみをご覧ください。
		白玉だんご	当日 受付 体験	9・10 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、またはアイスをのせて食べます。	－	50分 10：00～ 11：00～ 13：30～ 14：30～	各回 10人	300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。
	もち	柏餅	予約 体験	4月	職人さん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	700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。 実演日：4月14・15日 体験日：4月14・15日
		#								
	もち	よもぎ餅	予約 体験	5月	職人さんの指導により、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	750円	締切：当日9：50、13：20 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：5月11日
		#								
	ようかん	水羊羹	予約 体験	6月	職人さんの指導による本格的な水羊羹作りです。5個持ち帰れます。	－	2時間 10：00～12：00 13：30～15：30	各回 10人	750円	締切：当日9：50、13：20 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。 実演日：6月22・23日 体験日：6月22・23日
		#								

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。

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	注意事項
菓子の店		昔ながらの カステラ焼き	予約 体験	11月	銅製の型に生地を流し、炭火で昔ながらのカステラを1本焼き上げます。持ち帰れます。	11:00~11:30 14:00~14:30	1時間15分 9:45~11:00 11:15~12:30 14:00~15:15	各回 2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。◆ その他:エプロン・タオル・三角巾・マスク持参。 実演日:11月16日 体験日:11月17・18日
		おせちを作る 甘い物 (正月の準備) #	予約 体験	12月	お正月には欠かせない黒豆や栗きんとんなどを作ります。持ち帰れます。	—	5時間30分 10:00~15:30	10人	1,200円	締切:2日前16:00 対象:中学生以上◆ その他:エプロン・三角巾・マスク・昼食持参 体験日:12月13日
		黄味しぐれ #	予約 体験	5月	職人さんの指導による黄味餡を使った本格的な和菓子を作ります。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	700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。 実演日:5月19・20日 体験日:5月19・20日
		桜餅 #	予約 体験	2月	職人さんの指導による本格的な桜餅作りです。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	750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。 実演日:2月16・17日 体験日:2月16・17日
		芋物菓子講習会 #	予約 体験	10月	「さおももの菓子」とは細長いようかんのような形をしたお菓子の総称です。職人さんの指導により2種類の芋物菓子を作ります。持ち帰れます。	—	5時間30分 10:00~15:30	10人	1,200円	締切:2日前16:00 対象:中学生以上◆ その他:エプロン・三角巾・マスク・容器※・昼食持参 体験日:10月14日
		牡丹餅 #	予約 体験	3月	職人さんの指導による本格的な牡丹餅作りです。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	750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。 実演日:3月9・10日 体験日:3月9・10日
		かるめ焼き	予約 体験	3月	重曹を使わず、卵白だけでふくらませる昔ながらのかるめ焼きを作ります。	—	30分 10:00~ 10:45~ 11:30~ 13:30~ 14:15~ 15:00~	各回 4人	200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:3月29~31日
		祝い菓子 # ★	実演	12月	お祝いの席にかかすことができない打ち菓子。米粉・砂糖・水飴などを練りあわせ、木型でおしかためて作ります。四季折々の花や縁起のよい絵柄を実演します。	10:30~12:00 13:30~15:00	—	—	—	実演日:12月1・2日
		菓子の基本 (こし餡作り) # ★	予約 体験	1月	和菓子の基本となる餡を煮ます。また、こし餡を使ったお菓子も作ります。	—	5時間 10:30~15:30	10人	1,000円	締切:2日前16:00 対象:中学生以上◆ その他:エプロン・三角巾・マスク・昼食持参 体験日:1月12・13日