

#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	
めし屋	房総の家庭料理	せりご飯	予約体験	4月	実演では季節の山菜を使った料理を作ります。体験では「せりご飯」を作り、持ち帰ります。	10：00～11：30	1時間 13：15～14：15 14：30～15：30	各回5人	450円	締切：当日13：00、14：15 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19・20日 体験日：4月19・20日	
		いわしのサンガ焼き	予約体験	6月	「いわしのサンガ焼き」は、南房総地域の代表的な郷土料理です。体験ではこれを作って持ち帰ります。	10：30～12：00	1時間30分 13：30～15：00	3人	時価	締切：当日13：20 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・三角巾・マスク・容器※持参 但し、食材が入手できない場合は中止します。（体験は、川魚の店で実施します。） 実演日：6月1日・2日 体験日：6月1日・2日	
		落花生のおそうざい	予約体験	10月	下総の特産品である落花生を使って「味噌ピーナッツ」あるいは「砂糖ころばし」を作り、持ち帰ります。	—	味噌ピーナッツ 30分 11：15～11：45 14：45～15：15	5人	400円	締切：砂糖ころばし 当日9：45、13：15 味噌ピーナッツ 当日11：00、14：30 対象：味噌ピーナッツ（小学3年生以上。小学生は引率者の補助が必要。） 砂糖ころばし（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・三角巾・マスク・容器※持参 体験日：10月5・6日	
						—	砂糖ころばし 1時間 10：00～11：00 13：30～14：30	3人	450円		
		楽しい太巻き寿司	あげは蝶	予約体験	4月	千葉県では冠婚葬祭など、大勢の人をもてなすときに「太巻き寿司」が作られました。体験の絵柄は伝統的なものや最近盛んに作られるようになったものの中から、「びわ」「コスモス」等、季節によってそれぞれ1種類を作り、持ち帰ります。	—	1時間30分 13：00～14：30	10人	800円	締切：前日12：00（材料があれば当日受付可） 対象：中学生以上◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参 体験日：「あげは蝶」 4月27・28日 「びわ」 6月16・17日 「コスモス」 9月22・23日 「盆栽の梅」 12月8・9日
			びわ	6月	800円						
	コスモス		9月	800円							
	盆栽の梅		12月	800円							

◎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
めし屋	太巻き寿司講習会	「バンダ」と「さくらんぼ」 #	予約体験	5月	柄が複雑なものなど2種類の絵柄の太巻き寿司を作り、持ち帰ります。 中級者向けです。	－	2時間30分 12：45～15：15	10人	1,500円	締切：前日12：00（材料があれば当日受付可） 対象：中学生以上◆ 原則として「楽しい太巻き寿司」経験者 その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参 体験日：「バンダ」等 5月25・26日 「ひまわり」等 7月6・7日 「菊一本」等 11月9・10日 「赤鬼青鬼」等 1月26・27日
		「ひまわり」と「てんとう虫」 #		7月						
		「菊一本」と「文銭巻き」 #		11月						
		「赤鬼青鬼」と「桃の花」 #		1月						
	親子太巻き寿司教室		予約体験	8月	「かに」・「さざえ」の絵柄の太巻き寿司（1/2本）を作り、持ち帰ります。	－	1時間 10：30～11：30 13：30～14：30	各回 5人	各400円	締切：前日12：00（材料があれば当日受付可） 対象：5歳以上 小学生以下は引率者の補助が必要。大人の方のみの参加は不可。◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参 体験日：「かに」8月18・19日 「さざえ」8月25・26日
	かまどで炊いて稲荷寿司		予約体験	9月	かまどでごはんを炊いて寿司飯を作り、油揚げを煮て、稲荷寿司を5個作り持ち帰ります。	－	1時間30分 10：30～12：00 13：30～15：00	各回 5人	450円	締切：前日12：00（材料があれば当日受付可） 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・三角巾・マスク・容器※持参 体験日：9月15・16日
	太巻き寿司の実演		実演	4・6 9月	さまざまな絵柄を巻き込む千葉県郷土料理、「太巻き寿司」の作り方を実演します。	11：00～12：00	－	－	－	実演日：4月7・8・29日、6月15日 9月24日
商いにまつわる行事食	えびす講の料理		展示	11月	「魚の煮付け」「白和え」「がじぼじなます」「しじみの味噌汁」「さしみ」など一年の商売繁盛を感謝するえびす講の料理を再現します。	－	－	－	－	展示日：11月27・28日
	初午の料理		展示	2月	初午の時にお稲荷様に供える「小豆飯」「すみつかれ」を再現します。	－	－	－	－	展示日：2月2・3日
	昔グルメ	祝言の料理	展示	3月	房総地方の家々で行われていた祝言の料理を再現し、展示します。	－	－	－	－	展示日：3月21～23日