

○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	シテ	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
菓子の店		かんたんモナカ	当日受付体験	4～6 3月	モナカの皮に、あんこ、またはアイス詰めて食べます。	—	随時 5分 (受付時間) 9:30～15:45	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。(全22回)
		白玉だんご	当日受付体験	6・7 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、またはアイスのをせて食べます。	—	30分 9:50～ 10:35～ 11:20～ 13:15～ 14:00～ 14:45～	各回 6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。(全16回)
		てんつき	当日受付体験	7・8 月	昔懐かしい「てんつき」の体験です。酢醤油、または黒蜜をかけて食べます。	—	随時 5分 (受付時間) 10:30～15:45	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。(全23回)
		葛切り	当日受付体験	9・10 月	本葛を使って葛切りを作り、黒蜜ときな粉をかけて食べます。	—	30分 9:50～ 10:35～ 11:20～ 13:15～ 14:00～ 14:45～	各回 6人	300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。 体験日:演目ごよみをご覧ください。(全20回)
		煎餅焼き	当日受付体験	10・11 1月	煎餅生地1枚を炭火を使って焼きあげます。しょうゆをつけてから、のり、または砂糖をつけて食べます。	—	随時 10分 (受付時間) 9:45～15:30	随時 4人	100円	対象:小学生以上。 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。(全26回)
		かるめ焼き	当日受付体験	1月	重曹を使わず、卵白だけで膨らませる昔ながらのかるめ焼きを作ります。	—	30分 9:50～ 10:35～ 11:20～ 13:15～ 14:00～ 14:45～	各回 4人	200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。 体験日:1月22・23・29・30・31日
		べっこう飴	当日受付体験	2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、持ち帰ります。	—	30分 9:50～ 10:35～ 11:20～ 13:15～ 14:00～ 14:45～	各回 6人	200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:2月6～9・16・18・19・23・24日
		よもぎ餅	予約体験	4月	職人の指導により、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	900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:4月13・14日
		柏餅	実演予約体験	4月	職人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	1,000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。 体験および実演日:4月27・28日
		水羊羹	予約体験 ◎	6月	職人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	800円	申込期間:※消印有効 3月15日～5月31日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 対象:中学生以上。 その他:エプロン・三角巾・マスク。 体験日:6月22・23日
	いもようかん	予約体験 ◎	10月	職人の指導により本格的ないもようかん作りです。持ち帰れます。	—	2時間 10:00～12:00 13:30～15:30	10人	800円	申込期間:※消印有効 9月1日～20日 申込者多数の場合は抽選とします。 対象:中学生以上。 その他:エプロン・タオル・三角巾・マスク持参。 体験日:10月14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。

○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
菓子の店		昔ながらの カステラ焼き	実演 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	申込期間：※消印有効 9月1日~10月22日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 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15・22日 体験日：11月16・17・23・24日
		菓子の基本 (つぶ餡作り) #	予約 体験 ◎	12月	和菓子の基本となる餡を煮ます。また、つぶ餡を使ったお菓子も作ります。持ち帰れます。	—	5時間 10:00~15:00	12人	1,000円	申込期間：※消印有効 9月1日~11月8日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 対象：中学生以上。 その他：エプロン・三角巾・マスク持参。 体験日：12月7・8日
		まくらもち 桜餅 #	実演 予約 体験 ◎	2月	職人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	12人	1,000円	申込期間：※消印有効 12月1日~1月3日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 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。 体験および実演日：2月1・2日
		ぼたもち 牡丹餅 #	実演 予約 体験 ◎	3月	職人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	12人	1,000円	申込期間：※消印有効 12月1日~2月7日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 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。 体験および実演日：3月8・9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。