

塩の里業務

- 1 火 休み
- 2 水 休み
- 3 木 休み
- 4 金 休み
- 5 土 12月棚卸まとめ
- 6 日 直売所出品案内チラシを配る
- 7 月 直売所出品案内チラシを配る
- 8 火 直売所出品案内チラシを配る
- 9 水 休み
- 10 木 休み
- 11 金 凍み大根の作り方を教わる
- 12 土 凍み大根の作り方を教わる
- 13 日 旧正月のかざりの作り方を教わる
- 14 月 直売所周辺のゆきかき、どんど焼きに参加
- 15 火 豆大福の方と交流
- 16 水 休み
- 17 木 休み
- 18 金 12月農産物まとめ、来年度の方針決め(仮)
- 19 土 豆大福にて凍み大根作りの手伝い
- 20 日 来年度の方針について話し合い
- 21 月 野菜の宅配業務について調べる
- 22 火 野菜の宅配業務についてまとめ
- 23 水 休み
- 24 木 休み
- 25 金 今後の方針、業務について話し合い
- 26 土 1月棚卸表の製作
- 27 日 野菜の宅配業務について詳細検討
- 28 月 野菜の宅配業務について詳細検討
- 29 火 2月の予定表作り
- 30 水 休み
- 31 木 休み



大鹿村に来て初めて知った凍み大根

1月を振り返って

遅くなりましたが、あけましておめでとうございます。

1月は寒さが厳しくなり、直売所の生鮮野菜も品薄となってきました。農業も1年のひと段落ということで今月は今までの農産物まとめと来年度の方向決めを主に行いました。

農閑期といっても、この寒さを利用した凍み大根の作り方を教えていただいたり、村民の方々と正月かざり作り、どんど焼きなどを通してお会いしたりと今までとは違ったひと月を過ごすことができました。2月は1月にたてた来年度の予定の下準備を進めていきたいと思えます。今後ともよろしくお願いいたします。

