

塩の里業務

- 1 金 農産物の収穫時期まとめ
- 2 土 1月の農産物まとめ
- 3 日 農産物ごとに出品者まとめ
- 4 月 農産物の収穫時期資料探し、まとめ
- 5 火 農産物販売リスト作り
- 6 水 休み
- 7 木 休み
- 8 金 1月棚卸まとめ、農産物レシピの作成
- 9 土 1月農産物の支払い表を製作
- 10 日 12. 1月支払いまとめ
- 11 月 休み
- 12 火 豆の調理方法を調べ表示を作る
- 13 水 休み
- 14 木 休み
- 15 金 農産物の調理方法などを調べる
- 16 土 調理方法などの表示を作る
- 17 日 農産物ごとに出品者まとめ
- 18 月 農産物の収穫時期資料探し、まとめ
- 19 火 農産物販売リスト作り
- 20 水 休み
- 21 木 休み
- 22 金 長野県直売所サミット(木曾)に参加
- 23 土 飯伊ボランティア交流研修会(阿智村)に出店
- 24 日 豆類の種類、調理方法について調べる
- 25 月 農協の農産物勉強会に参加
- 26 火 全国協力隊女子会(木曾)に参加
- 27 水 全国協力隊女子会(木曾)に参加
- 28 木 休み



協力隊女子会でふるさと体験館きそふくしまの見学



飯伊ボランティア交流研修会の出店の様子

2月を振り返って

冬の時期は大鹿村を訪れるお客様も少なくなります。この時期に昨年の農産物の収穫時期や調理方法、保存方法などを調べて今年の農産物の販売などに活かしていこうと考えています。3月からは農家の皆様に直接、今年の農産物のことや昨年の出来などを簡単にお聞きできたらと思います。もし出会ったらよろしく願いいたします。