



2026年度 品目別講習会のご案内



各栽培の品目ごとに本格的な栽培方法の講義を行う

実施主体 里の厨事業協同組合

参加費： 組合員、賛助会員 無料

一般 年間 1000円※

開催場所 里の厨 研修室

講義時間 約1時間

開催日程

月日	曜日	開始時間	会場	内容
4月3日	金	午後1時半	里の厨	サツマイモ
		午後3時	里の厨	オクラ
4月4日	土	午後1時半	里の厨	サトイモ
		午後3時	里の厨	エダマメ
4月10日	金	午後1時半	里の厨	ニンジン
4月25日	土	午後3時	里の厨	ネギ
5月8日	金	午後1時半	里の厨	黒大豆
5月22日	金	午後1時半	里の厨	フェネル(イタリア野菜)
6月5日	金	午後1時半	里の厨	キャベツ
		午後3時	里の厨	ブロッコリー
6月12日	金	午後1時半	里の厨	ハクサイ
		午後3時	里の厨	タマネギ
7月3日	金	午後1時半	里の厨	レタス
		午後3時	里の厨	ダイコン
7月25日	土	午後3時	里の厨	ジャガイモ
8月8日	土	午後1時半	里の厨	エンドウ類(ソラマメ含む)
		午後3時	里の厨	ハウレンソウ
8月21日	金	午後1時半	里の厨	ニンニク
1月15日	金	午後1時半	里の厨	ナス
1月23日	土	午後1時半	里の厨	トマト
2月5日	金	午後1時半	里の厨	スイートコーン
2月12日	金	午後1時半	里の厨	キュウリ
3月5日	金	午後1時半	里の厨	ピーマン
		午後3時	里の厨	カボチャ
3月12日	金	午後1時半	里の厨	スイカ
3月20日	土	午後1時半	里の厨	マクワウリ・シロウリ