

番号	月 日	場 所	時 間	教 科	内 容
	9月12日(土)	A研修室	9:30~10:00 10:00~10:30 10:30~11:00	・開講式 ・所内案内 ・オリエンテーション	開講式、施設案内、研修の概要等
1	9月12日(土)	A研修室	11:00~12:00	〔講話〕 兵庫県の農業と皆さんに期待すること	兵庫県の農業と楽農センターの取り組みについて
2	9月12日(土)	O A室	13:00~14:30	〔講義〕 野菜栽培の基礎	農作物栽培の基礎知識について（土づくり） 自由区の作付け品目について
3	9月19日(土)	O A室	10:30~12:00	〔講義〕 作付けほ場準備	土壌改良資材、肥料の施用、畝立て方法、 農具の使い方など
4	9月19日(土)	ほ場	13:30~15:00	〔実習〕 畝立て、作付け準備	土壌改良資材および肥料の施用、畝立て方法、 農具の使い方など
5	9月26日(土)	O A室	9:30~10:00	〔講義〕 野菜の播種・定植	播種、定植、かん水方法など
6	9月26日(土)	ほ場	10:00~12:00	〔実習〕 野菜の播種・定植	播種、定植、かん水方法など
7	10月3日(土)	O A室	9:30~11:00	〔講義〕 農薬と病害虫の防除	農薬の適正使用と病害虫対策
8	10月17日(土)	O A室	9:30~10:30	〔講義〕 秋冬野菜の特性と栽培管理	野菜の栽培管理（間引き、収穫方法など）
9	11月14日(土)	ほ場	9:30~10:30 10:30~12:00	〔実習〕 秋冬野菜の栽培管理 ・サポーターほ場の見学 ・栽培管理のコメント	12月に向けて野菜の栽培管理
	11月20日(金)	ほ場	13:30~16:00	自慢の菜園コンテスト	栽培ほ場審査
10	11月28日(土)	C研修室	13:00~15:30	〔講義・実習〕 地産地消と発酵食品	塩麴、醤油麴、酢漬け
11	12月5日(土)	C研修室 A研修室	9:30~14:00	・交流会 ・自慢の菜園コンテスト表彰式	収穫祭（秋冬野菜の試食等） 菜園コンテストの結果発表
12	12月19日(土) 12月20日(日)	C研修室 ほ場	両日とも 13:00~15:30	加工実習	千枚漬けづくり
13	1月16日(土)	C研修室	9:30~12:00	加工実習	キムチづくり
14	1月23日(土)	A研修室	9:30~11:30	〔講義〕 野菜づくりと人間の健康	食物の栄養、機能性成分と人間の健康
	3月6日(土)	A研修室	9:30~11:00	閉講式	修了証書授与 半年間の感想等