

- 2 久山町農産加工グループ「わかば会」のあゆみ
- 3 はじめの一步
わいわい、がやがやあちこちから思い出が語られて、繋がっていく
- 4 わかば会を振り返って
加工センターは、学び、遊びの場。そして仲間と集える場。
- 5 味噌ができるまで
合わせ味噌の材料と工程
- 8 味噌作りの機材と道具
- 9 加工食品お薦めレシピ 1 ピーマンもろみ
- 10 レシピ 2 柚子ごしょう
- 11 レシピ 3 寒ざらし
- 12 レシピ 4 ポン酢
- 13 作業日のまかないレシピ 博多雑煮
- 14 イベント応援レシピ 豚汁 100 人分
- 15 加工食品研修会（料理教室）レシピ キムチの素（ヤンニョム）
- 17 イベントには必ず出品レシピ 山菜おこわ