

子どもに「選ぶ」喜びを

「食物アレルギーがあるから食べられないのはこれだけ」と言い聞かせるのがつらかった。卵、牛乳、乳製品を製造工程から使わないパンだけを販売する「パン遊舎 pono・pono」(ポノポノ) (岡谷市長地柴屋) の代表、大澤理恵さん(42) 岡谷市長地鎮「は店に込めた思いを語る。アレルギーのために悲しい思いをさせた長男の存在が、開店を決意させた大きな力だ。1週間に1回土曜日午後だけの営業。場所も分かりにくい。それでも同じ悩みを持つ家族らが集まって来る。」

(野村知秀)

我慢する長男の姿がつかかった

大澤さんは3人の子どもを持つ母親。2番目の長男が食物アレルギーを持って生まれた。最初は卵、牛乳、乳製品のみならず、小麦やコメにまでもアレルギー反応が出る状況。相談できるのは公的機関や病院だけだった。「とても親身になってくださったが、本当の意味で分かち合えなかった」と振り返る。

長男は成長とともに小麦と小麦のアレルギーが改善されたが、卵、牛乳、乳製品は依然として残った。「ほかの2人の子どもには我慢をさせなくてもいいのに、長男だけには我慢を強いなければならない。それを長

食物アレルギー対応の「パン屋」開店



食物アレルギーに対応したパン屋を開いた大澤さん(左)

3児の母大澤さん(岡谷)が夢実現

男が理解して我慢している姿もつかかった」と話す。パンを提供してくれていたが、店全体の中の一部のスペースだけで「あなたはこ

話題 キッチン

この中からよ。インターネットで購入したが納得のいく商品は無かった。開店のきっかけは「牛乳を使わないでもパンは作れるよ」という友人からのアドバイス。試しに作ってみたらおいしかった(大澤さん)。3番目の子どもが保育園に入園したのを機にアレルギーの子が気兼ねなく好きなものを選ぶパン屋の開店を

同じ境遇の母親同士交流

あるとき、母親と一緒に食物アレルギーの子どもが来店した。この中からどれでも好きなパンを選んでいいのよ」という母親に「本当に」と何度も確認した上で目を輝かせた子どもの表情を見た時「オープンして良かった」と確信したという。今では、

目標に走り出した。1年で調理師免許を取り、松本市のパン屋で2年間修業。「主婦のパン屋ではなく、プロのパン職人になれ」と指導する店主の下で腕を磨き、今年2月にオープンした。店内には、メロンパン、クロワッサン、カレーパンなど約30種類が並ぶ。アレルギーに対する知識や原料を探すノウハウは長男の子育てを通じて培った。流通量の少なからアレルギーに配慮した原料は高額になるが、商品は一般的なパン

同じ境遇の母親同士が交流する場にもなっている。自分の時にはなかった当事者同士が話し合える場。自分も母親として参加することもある」と話してくれた。土曜日のみの営業は、子育ての時間を大切にしたいという考えから。店内に張り出された子どもからのメッセージは何よりの心の支えとなっている。

pono・ponoの問い合わせは大澤さん(携帯)電話090・1117・8128)へ。