

# 食品工房「ままみい」きょう上宝にオープン

## アレルギーの子に おいしい食事を



米粉パンと塩麴を手にするままみいの西岡和子さんと尾形景子さん。高山市上宝町在家の「ままみい」で

子どもたちが安心して食べられるものを。アレルギー体質の子どもを持つ母親たちが携わる食品工房「ままみい」が一日、高山市上宝町在家にオープンする。メンバーは「同じ悩みを持つ親の情報交換の場になれば」と張り切っている。  
(井本拓志)

工房は、同市上宝町の西岡和子さん(三三)と和仁尚美さん(三三)、上宝町出身で飛騨市に住む尾形景子さん(三三)ら四人が運営する。

西岡さんら二人は、子どもに小麦や卵、牛乳、大豆などの重い食物アレルギーがあり、「普通の食品と同じ見たい目おいしいものを食べさせたい」と工夫したお菓子や料理を持ち寄りたりしていた。それを知った地域活性化に取り組むNPO「ソムニード」(高山市)が支援し、工房を開く運びとなった。

自分たちで作る米粉パン(一斤六百五十円)と、外注の大豆アレルギーのための調味料「塩麴」(百五十円、三百六十円)を販売。どちらも原料の米は地元農家が減農薬裁

### 米粉パンなど販売 同じ悩み持つ母親ら運営

培(通常の四分の一)で作っており、他の米粉パンではアレルギー反応が出ることもあった西岡さんらの子どもが食べなくても平気だったという。

米粉パンを一斤買ったが食べきれなかった経験から、二切れずつ真空パック(五パック一セット、七百元)にするなど親ならではの発想も。買った米粉パンをその場で味わえ、食べ物の持ち込みも可能で、子どもたちが遊べるように、おもちゃを用意したスペースも併設した。

高山市が保育園給食のアレルギー対応へ動きだしたこともある。市内五つの園の対象園児に米粉パンを提供することも決まっている。西岡さんらは「これまで自分たちが悩んでいたことを全部解消したい。同じように困っている人にもままみいを知ってもらい、助けになれば」と話し、もっと多くの食品やレシピを考えていきたいとしている。

営業時間は平日午前九時～午後四時。問い合わせは、ソムニード＝電0577(33)4097＝へ。