

一人で悩んでいるママへ…

食物アレルギーを考える試食＆交流会

食物アレルギーに本気で取り組むばあくと一緒に食物アレルギーについて話ませんか？ママだけの参加はもちろん、アレルギーを持つお子様も一緒に参加いただけます。お申込みは、メールもしくはお電話で。

交流会内容

- 自然素材だけでつくられたハム・ソーセージ・ベーコンの試食会。
- 試食会のあとは、食物アレルギーについての悩みや情報交換などの交流会開催。

開催日

- (定員に達し次第、締切とさせていただきます。)
- 1回目: 9月23日(水祝) 10:00～
 - 2回目: 10月29日(木) 10:00～
 - 3回目: 11月5日(木) 10:00～

交流会特別メニュー

- ベーコンライス
- ハムサラダ
- ソーセージサンドイッチ

申込方法

○メール baaku@leaf.ocn.ne.jp

件名に「交流会」 本文に①郵便番号、②住所、③代表者 ④参加人数(大人○名、子ども○名、年齢) ⑤電話番号、⑥参加日、以上を明記の上、上記のメールアドレスにてお申込みください。

○ ☎ 0747-25-0701

直接ばあくに、交流会参加のお電話ください。
※駐車場には限りがありますので、なるべく乗り合わせでよろしくお願い致します。

食物アレルギーのお子さまが参加される場合は、事前にご相談ください。

参加費
500円
(おみやげ付き)
3歳以下無料



イメージ写真



＼ ござそうさまでした！ ／



周りは豊かな自然で溢れている



ボリューム満点！ポーンソーセージ



子どもたちを思い、
子どもたちのために
ソーセージをつくる。
すべては命を紡ぐため。

本物のソーセージに
逢いたくて…

手作りハム・
ソーセージ工房



☎0747-25-0701

住所 五條市小和町 719

営業時間 11:00～14:00

※要予約: ばあく会席、野菜会席、ばあくコース、
ソーセージ作り

定休日 水・日曜

駐車場 あり



＼ ありがとうございます！ ／



＼ ベーコンになるんだって！ ／



＼ おおきな肉だ～！ ／



木の香りがするレストラン



レストランのランチメニュー ¥1,080 (税込) (第三土曜日)



『安心できる食べ物』を作り出す生産者の努力と、『安全なものを食べたい』と願う消費者の思い。双方の思いを理解し合うことが本場の食育につながっていく。ばあくは、食を通じてママや子どもたちに伝えていきたいことを、ソーセージ作りを通じて教えてくれています。

“作る人”と“食べる人”が 対話を続けること

おいしい食事をお店で出せるよう、ばあくではできるだけ農業も化学肥料も使わず野菜を育て、さらに、品質の良い豚の管理にも努めています。それはとても厳しい仕事。近年は生産者と消費者が触れ合う機会が少なく、生産者の努力や厳しさが消費者に伝わりにくくなってきました。

「例えば、お母さんが『うちの子は、アレルギーを持っていて、食べられるものがあるかな？』って生産者である私たちに相談してくれたら、その子が食べられるものを一緒に考え、作ることもできる。アレルギーの専門家ではないけど、食の専門家として助けてあげられるかもしれない。大切なことは、『食べる人』がどんなものを食べたって、『作る人』がどんなものを作れるかを対話していくことだと思います」と泉澤さん。

「『安心して食べたい』という思いが、自然の味、そして驚かれます」と話すのは、代表の泉澤さん。金剛山麓泉澤農場でのびのび育った豚を使い、飼料となる餌も生産者サイドが納得したものを使用。手塩にかけて作ったソーセージは味わい豊かで、香ばしい。さらに、5つのアレルギー(乳、卵、小麦、大豆、米)は一切使わず、どの商品も無添加。それは、『アレルギーに悩む子どもも、安心して食べてほしい』という泉澤さんの願いが込められています。



アレルギーの子も 食べられるソーセージを

葛城山を西に臨みながら、山麓線を南へ。澄みきった小川に沿って、さらに急勾配の山道を登ると一軒のログハウスが。手づくりのソーセージやハム、ベーコンを製造・販売するお店「ばあく」は、五條市の豊かな自然の中にあります。