



Bijaとはサンスクリット語で「種」を意味します。生命、そして新しいものが始まり成長していく象徴です。

贅沢な？カレー

先日、すごく久しぶりにある製パン会社のロールケーキを買って食べました。子供のころはこのタイプのロールケーキが好きだったことを思い出したので、同じメーカーかどうかは分かりませんでしたが買ってみたんです。ちょっとワクワクしながら食べてみたら、残念なことに、胃が気持ち悪くなって、頭が痛くなってしまいました。

どうしてだろう？と考えてみると、一つには年齢とともに自分の体が変わってきていることがあると思います。まだ 30 代ですが、油やクリームばっちりのケーキは重くなってきているのかも。そして、日ごろオーガニックの食材中心で添加物をなるべく摂らない食生活をしているので、添加物がしっかり入った加工食品を食べて、体が受け付けなかったのかもしれない。

店を始める前に、オーガニックカレー屋をはじめたら起こるイコトの1つとして、オーガニックやフェアトレードの食材を使ったカレーを作って、日常的に食べられるということがありました。浜松で普通に暮らしていると、まだまだオーガニックの食材は手に入れにくいのです。もちろんがんばっている自然食品のお店はありますが、数が少ないので、気軽に買いに行くにはちょっと遠いところが多いです。ましてや、オーガニックのスパイスまでそろえてカレーを作るのは大変です。個人では手に入れにくいし、価格的にもかなり高いものになってしまいます。

Bija のカレーは、特に何の説明もなければ、普通のカレーライスだと思います。ただ、地元の有機農家さんたちが一生懸命作ってくださっている野菜、ゆっくり安全な餌で育てられた地元の鶏、有機栽培の地元のお米、途上国の方々のサポートのつながるフェアトレードのオーガニックスパイスなどの食材を集めてカレーが作られていることを考えると、実はなかなか食べられないカレーなんです。決してすごく珍しい食材が使われているわけではないですが、ある意味でBijaのカレーは贅沢なカレーだと思いますよ。

自分が食べたくて、おいしいと思っている Bija のカレーを、お客様にも喜んでいただけるのは本当にうれしいことです。今後も、自分たちが胸を張ってだせる食材に想いをこめて、カレー、野菜の料理、スイーツをつくって行きます！(by Kiyokawa)



今月のキャンドルの灯りでディナータイム



4月4日(金)、11日(金)、18日(金)、25日(金)

ゆらゆらゆれるキャンドルの灯りを楽しみながら、リラックスして大切な人と一緒に過ごしませんか？キャンドルの光がたぐ、地球への優しさ、平和、伝統的な暮らし、スローライフ、世界のいろいろな場所であかりを見つめる人々に思いをはせながら…

●●● 4月と5月の営業のお知らせ ●●●

- 4月27日(日) イベントのためランチタイムのみ営業 (11:30~14:00/L.O.13:30)
- 4月29日(火) 通常営業
- 4月30日(水) お休み
- 5月1日(木)~6日(火) 通常営業
- 5月7日(水)~9日(金) お休み
- 5月18日(日) イベントのためランチタイムのみ営業 (11:30~14:00/L.O.13:30)

SLOHAS(スローハス)ツアー at Bija

アースデイはままつ2008の夜、シンガー・ソングライターであり環境活動家でもあるアンニャ・ライトさんを迎えBijaで初のトーク&ライブイベントを行います。

<アンニャ・ライト/Anja Light フロフィール>

10代より環境・反核活動家としてオーストラリア、マレーシア、日本などを中心に活躍。1999年日本の仲間たちと環境文化 NGO「ナマケモノ倶楽部」を結成、以来その世話人をつとめる。現在はオーストラリアで2児の母親業をこなしながら環境活動に取り組む。CDに「Voices of the Forest」、「Pacha Mama」、「Slow Mother Love」がある。



・アンニャ・ライトのブログ <http://anjaslowmotherdiary.blogspot.com/>

・ナマケモノ倶楽部 <http://www.sloth.gr.jp/>

● 日時 4月27日(日) 18:00~21:00

(スケジュール/ 18:00 開場 19:00 トーク&ライブスタート 21:00 終了)

● 会場 Spice Cafe Bija スパイス・カフェ・ビージャ ● 定員 40席

● 料金 (1ドリンクつき) 予約...¥2300 当日...¥2500

※当日はカレーもお楽しみいただけます(料金別途)。

※限定40席ですのでご予約はお早めに。

※お問い合わせ&ご予約 → スパイス・カフェ・ビージャ tel 053-474-0330

ネパールからあなたへ ~ココロがつながフェアトレードのある暮らし~

Bija が1周年を迎える5月、フェアトレード団体のネパリバザーロさんと共済でステキなイベントを開くことになりました。テーマは「ネパールからあなたへ~ココロがつながフェアトレードのある暮らし~」です。今回のイベントは、世界フェアトレードデー・イベント in 浜松「味わいつくそうフェアトレード」の第2部として行われます。第1部は Bija もお世話になっているフェアトレードショップ・サウスウインドさんとネパリバザーロさんの共催で同じ日にトーク、ファッションショー、コンサートが行われます。

● 日時 2008年5月18日(日) 18:00~21:00

● 定員 36名 (ご予約優先) ● 参加費 4500円 (お一人様)

プログラム	18:00~	18:10~	18:30~19:00	19:00~19:20	19:30~20:30	20:30~21:00
	挨拶と料理説明	ディナータイム	スパイスの貢献	Spice Cafe Bija の想い	ネパール音楽コンサート	交流タイム
	Spice Café Bija 店主 清川孝男		ネパリバザーロ副代表 丑久保完二	Spice Cafe Bija 店主 清川孝男	演奏 パンチャ・ラム	

※お問い合わせ&ご予約 → スパイス・カフェ・ビージャ tel 053-474-0330

・世界フェアトレードデー・イベント in 浜松「味わいつくそうフェアトレード」

<http://www.bija.jp/nepalileaflet.jpg>

・ネパリバザーロ <http://www.nbazaro.org/index.j.htm>

・サウスウインド <http://southwind-tahara.jp/index.html>

・世界フェアトレードデー2008 <http://www.wftday.org/japanese/index.htm>



アースデイはままつ2008 Earth Day Hamamatsu 2008

4月22日のアースデイにあわせて日本各地、世界各地で地球を守る意思表示をするイベントが行われています。そして今年は浜松でも有志によって「Earth Day Hamamatsu 2008」が開催されます。

記念すべき浜松での初めての Earth Day のイベントです。明るく！楽しく！参加者同士がお互い知り合えるようなイベントになると思います。是非ご参加ください！

● 日時 4月27日(日) 8:30~12:00

● 場所 遠州灘海浜公園 (集合場所:風車前)

● 参加費 無料 ※記念品プレゼント予定

<イベント内容> ・遠州灘海浜公園から馬込川周辺の清掃活動
・参加者みんなでメッセージ入りたれ幕作り

詳しくはアースデイはままつのブログをご参照ください。→ <http://earthday.hamazo.tv/>

主催 アースデイ浜松実行委員会 事務局 〒432-8002 浜松市中区富塚町 449-1

tel 080-3625-3500 e-mail earthday.hamamatsu@gmail.com



Bija chef Monsieurカズ^{ムッシユ}の農園日記 ②



3月3日

鍬一本で自分の力で耕そうと思ったけど、しばらく使っていない畑だったので草の根がびっしり生えていて根負け...

ひかり農園主の愛車の耕うん機で一度耕してもらいこんなにキレイになりました。



3月17日

うねの作り方を園主の宣仁さんに教えてもらい、うねの端に棒を立て、ひもで端と端を縛り、ひもに沿ってうねを作っている、4本のうち左2本は雑草対策として黒いシートのマルチをかけました。

右のうねにじゃがいもとにんじんを植えました。にんじんは芽がでるまで水をたっぷりあげなければいけないらしく、朝仕事に行く前になるべく水やりに行っています。まだ朝は少し寒いから起きるのはツライっす！まあ、かわいい野菜のためならと思ってがんばっています。来月はもうちょっと種を蒔いて夏には賑やかな畑にしたいな。

Bijaがお世話になっている 有機農家さんの紹介 ～篠原・ひかり農園さん～



ひかり農園 浜松市西区篠原町
鈴木宣仁(すずき・せんじん)さん



宣仁さんが有機農業を始めたのは1989年、今年で20年目です。もともとは東京で映画制作の仕事をしていましたが、水俣病の映画の上映会がきっかけで環境問題に興味を持ち、その映画を制作した友人が千葉で始めた有機野菜を取り扱う八百屋さんで一緒に働くことになりました。仕事を通じて農業や食への関心が高まる中、浜松の実家の先祖代々の農地で自ら有機農業を始めることを決心しました。

篠原周辺の土壌は砂地。一見、こんなところで野菜が育つのだろうかという土地です。でも、宣仁さんによると水はけが良いので雨に降られても畑にはいれなくなるようなことがなく、土が軽いので作業性は良いのだそうです。ただし肥料

もちが悪く、夏は乾きやすいので雨が降らないと水遣りが大変です。篠原ではたまねぎとさつまいもの二毛作が有名。たまねぎは特においしく、去年はBijaにもたくさん分けていただきました。「野菜はオールラウンドで色々作っています。肥料は控えめに、健康で丈夫で生命力のあふれる野菜を作ろうと心がけています」とのこと。

ただでさえ多忙な農作業のかたわら、消防団員や「根っこの会」(遠州灘の松林の保全運動)の会長をつとめ、奥さんの宏子さんも自然農の米作りグループ「土女っこ(どじょっこ)」を仲間と立ち上げるなど、夫婦で地域社会にも積極的に関わっています。また、宣仁さんはBijaがお世話になっている有機農家さんも多く参加する有志の有機農勉強会「こぼれ種の会」の創設メンバーのひとりでもあります。

未来に望むことを尋ねると「肥料にしる、農薬にしる、環境を汚さないような農業のやり方が広がって欲しい」と答えた宣仁さん。Bijaのスタッフには「何故Bijaを始めたのか、その意味合いを多くの人に伝えていって欲しい」とのことでした。

* 有機野菜や無添加食品の宅配も行っています。お問い合わせは090-3448-7229まで

Spice Cafe Bija (スパイス・カフェ・ビージャ)

address 〒432-8002 浜松市中区富塚町449-1 tel 053-474-0330 website <http://www.bija.jp>

ランチ 11:30~13:30 カフェ 13:30~16:00 (L.O.15:30) デイナー 18:00~21:00 (L.O.20:30) 定休日:火曜

☆ Bija新聞についてのお知らせ ☆

この度はBija新聞をお読みいただきありがとうございます。
さて、新聞の発行に伴い必要な紙、インク、輸送にかかるエネルギーなど、環境にかける負担も大きくなってまいります。しみみなさまのなかでインターネット環境があり、ホームページで新聞を見ることができるという方は右記のサイトにアクセスしてみてください。 <http://www.bija.jp>



R100
古紙パルプ配合率100%再生紙を使用