



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。

## チャレンジ

この11月で Bija がオープンして1年半がたちます。あっという間のようで、長くもあった1年半です。毎日毎日が改善の毎日です。

思えば、開店当初は、「四季がたっぷり野菜カレー」「浜松鶏一番チキンカレー」の2種類だけのスタートでした(笑)。今のメニューは、野菜カレーやチキンカレーのバリエーション、期間限定のカレー、焼きカレー、そして今月から始まるカレー鍋と、ずいぶんレパートリーが広がってきています。またランチではサラダバーが始まったり、ドリンクのメニューも増えたりしています。

まだまだお店にいらしていただくたびに、いろいろ変わっている店だと思います(笑)。これからもお客様と一緒に成長していく Bija でありたいです。ぜひぜひいろいろご意見、ご提案をお願いします。

さて、11月から実験的新企画が始まります。題して「Bija きままにナイト」。

通常の営業中では、ゆくゆくお客様とお話する機会はなかなかつくれません。また、Bija のスタッフはなかなか面白い経験をしている人が多いのですが、その話を伝える機会も多くはありません。イベントとしてしっかりやろうとすると、準備が大変になってしまうこともあって敷居が高くなってしまいます。というわけで、定休日の火曜の夜に、スタッフがみなさんとシェアできたら面白いな、と思っているテーマについてかなり勝手に気軽にしゃべります。もう参加者一人でもやっちゃいます。その場合はひざをつきあわせてやりますか(笑)！いやーどうなるんでしょうね(笑)。

### **Bija きままにナイト vol.1 エコビレッジへの旅**

日時： 11月25日(火)19:00スタート

おはなし： Bija 店主 清川

参加費用： 500円(ワンドリンク付)

第一弾は、店主がこれまで訪ねたエコビレッジについて写真をまじえて紹介します。

エコビレッジとは、エコでサステナブルな暮らしを実践しているコミュニティで、欧米には数多くあります。そこで住む人が何を考え感じ、どんなことをしているのか興味があって、Bija を始める前の数年で有名なエコビレッジのいくつかを訪問しました。

自分はエコビレッジでの暮らしはとても気持ちがいいと思いました。そして、その要素を Bija をはじめるときにも盛り込んでいます。浜松での生活とは違った「こういう暮らし方もあるんだ！」という、そんなお話をさせていただきます。

事前にご参加の連絡をいただければ助かりますし、当日フラッといらして下さってもかまいません。連絡、問い合わせは takao.k@foodya.jp (清川)まで。

## ひつじ工房“たま”の ひつじカフェ@Bija



さわやかな秋を感じる今日この頃。温かいひつじの羊毛が恋しい季節ですね。

10月からはじめた、原毛を薄い洗剤液で湿らせてこすったり振動を加えてフェルト化する「水フェルト」も好評です。針も糸も使わずに、袋物ができる不思議さに感動ですよ。はじめての方にもわかりやすく優しい作り方をお伝えします。

要望により親子でフェルト「こひつじカフェ」も開催しますのでこの機会にぜひどうぞ♪

### 11月の予定

#### 針フェルト「ペンギン」

●11月3日(月・祝) 15:00~17:00

料金 ¥1500

(材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

#### 針フェルト「ペンギン」

●11月10日(月) 13:30~15:30

料金 ¥1500

(材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

#### 水フェルト「キーホルダー」

●11月17日(月) 10:00~13:00

料金 ¥1800

(材料費、お飲物とお菓子代込) 持ち物: タオル



### 12月の予定

#### 針フェルト「クリスマスのオーナメント」

●12月8日(月) 10:00~12:00

料金 ¥1500

(材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

#### 水フェルト「カードケース」

●12月14日(日) 14:00~17:00

料金 ¥1800

(材料費、お飲物とお菓子代込) 持ち物: タオル

#### 水フェルト「キャンドルホルダー」

●12月15日(月) 10:00~13:00

料金 ¥2000

(材料費、お飲物とお菓子代込) 持ち物: タオル



### 親子でフェルト「こひつじカフェ」開催します!

子どもたちが楽しみにしているクリスマスも近くなってきました。「簡単に作れるクリスマスのオーナメント」を親子で作ります。フェルティングニードルという針の先に傷のついた特殊な針を使って作ります。

11月9日(日) 15:00~17:00

参加対象: 5歳以上の子どもと保護者の方。

料金: 親子で¥2000(材料費、飲物とお菓子付き。初めての方は道具代 200円いただきます。お子様2人目以降はプラス 600円です。)

● 場所 スパイス・カフェ・ビージャ (ミーティングルーム)

● お問い合わせ&ご予約 ひつじ工房 たま tel: 080-3664-5089 (大森)  
e-mail: tamachan\_hitsuji@yahoo.co.jp



## スタッフ紹介

### 近藤 知子 (Kondo Tomoko)

12年間、京都での知的土方作業(遺跡の発掘)に従事した後、スペイン語を学ぶために南米エクアドルへ。足かけ2年の滞在+2年の中南米放浪生活(ここまで書いて年齢がバレる...)に休止符を打ち、2008年4月から大学で日本語教師養成講座なるものを受講するため、高校まで育った浜松に久しぶりに定住しています。



Bija はいろいろな意味でおいしかったです。いやべつにスパイスがきついつてわけじゃなくて...。かつて本気で目指していたカレーの店であること(店長に負けずカレー好き!!)フェアトレードで扱っているエクアドル商品、ベジタリアンの自分に嬉しいおいしい野菜たち。そして京都ではあたり前だった「何かしらおもろいことをやってる店」に違いないと勝手に「ここで働く」と即決。ほとんど飛び込みで頼んで、めでたく7月からアルバイトすることに。Bija が浜松で、いや日本中でブンブンにおう素敵な店になるよう“年の功”全開でがんばっております。

私事ですが、スペイン語、ラテン好きの方、声かけて下さい。浜松快適ラテン生活推進中!!

## フェアトレードチョコレート紹介~前編

すっかり涼しくなつていよいよフェアトレードチョコレートの季節がやってきました! 秋から春にかけておよそ半年ほどの季節限定商品。Bija の店頭にも今シーズンの新商品が並びはじめました。

### DAGOBA チョコレート

ダゴバは世界でも数少ないオーガニック専門のチョコレートメーカー。中南米のカカオ生産者の人たちと公平な取引の下、ダイレクト・パートナーシップを結び、カカオを取り巻く様々な環境を共に考えながら、栽培からチョコレート製造までを一貫して取り組んでいます。CNN など海外各メディアで「ベストチョコレート」と絶賛された香りや風味。今年はダークチョコレート4種とミルクチョコレート3種の7種類のラインナップです。



### スローウォーターカフェ エクアドルチョコバー

スローウォーターカフェは環境文化NGOナマケモノ倶楽部から生まれた有限会社。南米エクアドルの温もりとアイデア満載の雑貨たちをフェアトレードで輸入しています。こちらのチョコレートは、香りの高いことで知られるオーガニックのエクアドルカカオを使用し、標高3500mの村にあるスイスの古い道具と技術を移転した工場で、焙煎から包装まで丁寧に手作りされたものです。従来のミルク、ビター、ピーナッツに今年はカカオニブ(ローストして粉砕したカカオが入っています)も加わりました!



どんどん新しいチョコレートが入荷します! お楽しみに...



11月6日よりスタート  
ディナータイム限定  
**Bija特製ぽかぽかカレー鍋!**

昨シーズンもボリュームたっぷりで大好評だった Bija のカレー鍋。新開発の鍋スープでますますおいしくなって登場です! とり一番さんの風味豊かなも挽肉のつみれが美味しい「鶏だんごカレー鍋」や、お肉を避けている方にもキノコの豊かな香りと食感がうれしい「きのこカレー鍋」など、お好みに応じてお選びいただけます! もちろん元気に育った浜松産・国産の無農薬野菜がたっぷり。冬野菜のうまみがじっくり楽しめます!

ココロもカラダもポカポカの Bija 特製カレー鍋、どうぞお試しください!

 **Bija chef Monsieurカス**の農園日記 ⑨

段々と寒くなり、しばらくなまけ気味になっておくれたブロccoliの苗をやっと植えました。少し遅すぎて収穫前に霜が下りたりしないか心配です。落花生も葉に黒い斑点が出てくると収穫時らしく、先日掘ってきました。篠原の砂地の畑では落花生がきれいに育つのだそうです。収穫したものはその日のうちにゆがいて食べるか、カラカラになるまで乾燥させて保存します。掘りたてを塩茹でして食べることができるのは産地だからこそ。家でゆがいておいしくいただきました!



**今月のキャンドルの明かりでディナータイム**

**11月7日(金)、14日(金)、21日(金)、28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? キャンドルの光がつなぐ、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...



**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

(杏林堂富塚店さんより佐鳴湖方面へ約50m ケーキの AKIYAMA さん向かい 美容室ペルセさん隣り)

tel 053-474-0330 website <http://www.bija.jp> 定休日:火曜

ランチ 11:30~13:30 カフェ 13:30~16:00 (L.O.15:30) ディナー 18:00~21:00 (L.O.20:30)

☆ **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。もし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>

