



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。

## 「旅」と「出会い」と「食」

人と出会うのってとても嬉しくて、楽しいことだと思います。

僕は一人旅でいろいろな国に行ったのですが、そのときの旅の面白さに、現地の人との出会いや、旅人同士の出会いがありました。日本で生活の中でつきあっている人たちとはまた違った人たちとの会話は、興味深い話が聞けたり、新しい発見があったりで面白かったです。そして、旅で出会った人たちとどこで会話してどうやって仲良くなったかという、それはほとんど一緒に飲んだり、食事をしたりしながらでした。

人はなんで、デートや、友人と会話を楽しむときに、食事をするのでしょうか？普段は何気なくしていることだけど、考えてみると不思議です。

「食べる」ということは、とても幸せなことです。おいしいものを食べていると、とても幸せな気持ちになれます。一緒に食事をするとそんな気持ちが、会話を弾ませるからでしょうか。一説によると、脳の食欲を司る部分と、愛情を司る部分は隣り合っていて影響しあうのだとか。

Bija は、健康的でおいしい食事を提供することを目指しています。そして、人が出会う場にもしたいと思っています。Bija が、「カレー屋」ビージャではなく「スパイスカフェ」ビージャという名前を冠しているのは、人が出会い、情報を発信する「Café」の要素を持つ店でありたいと思っているからです。



自分が旅でも巡り合ったいくつもの素敵な出会い。それを、浜松の Bija でも体験していただけるような、そんな店でありたいです。先月からはじめた「見知らぬ人と囲むカレー鍋」企画は、そんなことを考えながら始めた企画です。今月はどんな出会いが生まれるのでしょうか？

ちなみに、僕自身にとっては、Bija をやっていること自体が、店に足を運んで下さる皆様とつながるとてもいい機会になっています。根本的に寂しがりやなので…(笑)

(by Kiyokawa)

↑イタリアのトスカーナのオーガニック葡萄園&ワイナリーでの昼食  
屋からできたての赤ワインを飲みながらの食事！カナダ、オーストラリアの  
若者たちと葡萄園で働いた後の会話と食事は格別でした。



今月のキャンドルの明かりでディナータイム

2月6日(金)、13日(金)、20日(金)、27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…

## 「食のある風景」写真展

世界の「食」を覗いてみませんか？



アフリカ、アラブ、アジア、ヨーロッパ、中南米など、世界の約15カ国の青年と2ヶ月間船で過ごし世界を半周する「世界青年の船(内閣府主催)」をご存知ですか？国や民族が対立する悲しいニュースがあふれる中、私たちは終了時、みんなで固く抱き合い涙が止まりませんでした…。

帰国した各国の青年たちが、先ずはお互いを知る機会を世の中に広めたいという思いからフォトコンテストを開催し、それぞれの国の素敵な写真が届きました。今回はその中でも世界の様々な「食」の風景を選んだ写真展です。文化や自然を反映した「食」の風景、そしてみんなの笑顔に囲まれた「食」の風景から世界の人たちとつながりましょう…♪

**展示期間: 2月22日(日)~3月2日(月)**

主催: 日本青年国際交流機構有志(内閣府の実施する青少年国際交流事業の参加者により、内閣府事業の推進に協力するとともに、国際交流の推進を図ることを目的としたボランティア団体です)

## 「見知らぬ人と囲むカレー鍋」

1月に好評だった「見知らぬ人と囲むカレー鍋」を2月も行います！今回はBijaの夜の営業日で、もっとも雰囲気の良い金曜のキャンドルナイトの日に行います。

当日は予約していただいたお客様同士に鍋を囲んでいただきます。前回参加してくださったお客様からは「普通だったら出会えない方と面白い話ができて楽しかったです。」なんて声もいただきました。

浜松に単身赴任で来てなかなか会社以外の人と知り合わない方、Bijaのキャンドルナイトに行きたいけど友人の予定があわなくて一人ではなかなか行けない方 welcome です。友人同士、カップル、ご家族での参加もちろん welcome です。

どんな出会いが生まれるのか楽しみです！

特別企画なので、いつものメニューにはない豆乳カレー鍋も限定で用意しようかな！

- ・日時: 2月27日(金) 19時スタート(要予約)
- ・参加費用: 2500円 豆乳カレー鍋(きのこ or 鶏だんご) + デザート
- ・予約・問合先 Bija(ピージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330 (清川)



## 第2回 Bija チャイ教室

大人気のBijaのチャイの秘密と作り方を教えます！

実はチャイは入れる茶葉やスパイスを変えることで自分の好みのチャイが作れます。Bijaのチャイの秘密やこだわりと、Bija流のチャイの入れ方をお教えます。ご自分でチャイを入れてみたい方ぜひご参加ください。

- ・日時 2月27日(金) 14:00~15:30
- ・参加費用: ¥2000
- ・チャイとデザート、Bijaチャイセット付き
- ・予約・問合先 Bija(ピージャ)  
Email: info@bija.jp tel:053-474-0330



## 奈良大介&ときわ Live

西アフリカの伝統打楽器 Djembe(ジャンベ)のワークショップあり、奈良さんとアフリカンパーカッションユニットのトキワのライブも楽しめる1日です。

イベントでは「アフリカ」ということで、去年のケニアイベントで好評だったアフリカのピーナツカレーを復活させます。カレーもお楽しみに〜！

- 日時: 2月21日(土)  
ワークショップ 17:00~ ライブ 19:00~(開場 18:30)
- 料金: ワークショップ 1500yen(ジャンベレンタル+500yen ※要予約)  
ライブ 2000yen(スナック&ドリンク付)
- ご予約・お問い合わせ Bija HP or tel:053-474-0330



## 2月14日までバレンタインフェア！

Bija ではバレンタインフェアとして、人気スイーツの「ベジ・ガトーショコラ」と冬に嬉しい「ミルクココア」と「豆乳ココア」をサービス価格で提供させていただきます！

「ベジガトーショコラ」…Bijaの定番スイーツ。タマゴや牛乳などを使わず、植物性の素材だけで作りました。また、精製された砂糖ではなく、てんさい糖や米飴、メープルシロップなど身体に優しい甘味料を使っています！単品なら **50円引き**、カレーと一緒になら **150円引き** です！

「ミルクココア」「豆乳ココア」…ノヴァ社の良質なオーガニックココアパウダーをたっぷり使った、深い味わいとコクのあるココアです。単品なら **50円引き**、カレーと一緒になら昼は **150円引き**、夜はなんと **200円引き** です！

そして今年は…**ホールのガトーショコラ**のご予約も受け付けます！**18cm**は **3900円**、**15cm**は **2800円**でお求めいただけます！ご家族で、お友達同士で、やっぱりカップルで、甘〜いバレンタインパーティーはいかがですか？ご予約は店頭またはお電話(053-474-0330)。お待ちしております♪



## ひつじ工房「たま」のひつじカフェ@Bija

ふわふわのひつじの原毛で、あったか〜い小物を手作りしませんか？はじめての方でも大丈夫。基本を覚えれば、オリジナルの作品だって簡単に作れます♪

### 2月の予定

#### ●針フェルト「リス」

\*ちくちくとニードル針でさすだけでかわいい動物ができます。

2月2日(月) 10:00~12:30

料金 ¥1,500 (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。)

#### ●「くるみの針刺し」(水と石鹸を使ってフェルト化し、ニードル針で模様をつけます。)

2月16日(月) 13:30~15:00 持ち物: タオル

料金 ¥1,300 (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。)

### 3月の予定

#### ●「フェルトボールのストラップ」(ニードル針、水と石鹸を使ってフェルト化します。)

3月1日(日) 15:00~17:00 持ち物: タオル

料金 ¥1,500 (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」(水と石鹸を使ってフェルト化します。)

3月9日(月) 14:00~17:00 持ち物: タオル

料金 ¥1,800 (材料費、お飲物とお菓子代込)

- 場所 スパイス・カフェ・ピージャ (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)



## 「毎週水曜日はBijaでやすらぎのヒーリング」

直接身体に触れるマッサージとはまたちがう、心地良さに満ちた不思議な感覚を体験できます。

### 2・3月メニュー

レイキヒーリング 60分6,000yen 30分3,000yen (1ドリンク付き)

宇宙エネルギーを取り入れた、ハンドヒーリングです。

エネルギーが流れる各部分、お体のお辛い部分に手を軽くあてることによって癒しの波動があなたに流れ、痛みや辛さを和らげてくれます。自然治癒力を高め、健康を促進し、体・心・魂のバランスを整え、あなたの心身を癒していきます。

受付時間 11:30~19:30(要予約)

ご予約・お問い合わせは Shakti 理絵

tel 090-8734-3217

E-mail ayurshakti.rie@yahoo.co.jp

http://ayurveda.hamazo.tv/



\* 当日のご予約は18:00までとさせていただきます

\* 水曜日以外をご希望の方はご連絡ください。

## Bija ゆるゆる農園だより ② 「コンポスター」

皆さんはコンポスターってご存知ですか？コンポスターは料理の際に出る生ゴミや、落ち葉などをいれておくと、中身が発酵して農業用の肥料になってしまうというすごい道具です。

家庭から出るゴミの約4割は生ゴミといわれています。しかも生ゴミは大量の水分を含むため、焼却に大きなエネルギーを必要とします。だから、生ゴミを肥料に変えるということは、省エネルギーとゴミの減量化と再資源化を一度に実現することにつながるんです。

コンポスターには大きさや素材、方式などでいくつかのタイプがあり、条件によって選べます。ワタシの実家にあったコンポスターは今Bija で使っているのと同じ100リットルくらいのものですが、生ゴミをいくら入れても面白いくらいに縮んで小さくなってしまいますので、一年分くらいの生ゴミが吸収できました。Bija ではホールフードのコンセプトに基づき、野菜はなるべく葉っぱも皮も残さず料理に使っていますが、さすがに1ヶ月半ほどで中身が満タンになります。でも、発酵の進んだ部分は土に埋めて、コンポスターを移動すれば引き続き使うことができるのです。条件にもよりますが、およそ6ヶ月程度で生ゴミが堆肥に変わります。

小さいものは2000円程度から売っていますし、自治体で配布したりすることもあるようですので、皆さんもご家庭に一台いかがですか？



コンポスター君です

## 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 美容室ベルセさん隣り)

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) デイナー 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>

