



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。

第1回 浜松カレーラリー

今年の5月に行われたBija2周年企画の「浜松コラボカレー：浜松で一番おいしいカレーのレシピを作っちゃいます！」を覚えているかたはいらっしゃいますか？その第2弾として、11月から「浜松カレーラリー」が始まります。



5月のイベントではBijaが2周年を迎えるにあたり、Bijaの原点であるカレーをもう一度見つめなおすべく、この地域で活躍中のカレー屋さんの店主と、さらに浜松が生んだカレー界のスーパースターである東京カリ〜番町の水野さんが集まりました。そして各店のカレーに舌鼓をうちつつ、各店のカレーの秘密もちょっとだけ明かしながら、「浜松カレー」のレシピを作るトークが進みました。現役のカレー屋さん同士が週末に自分たちの店を閉めてまでBijaに集まってくれたという、普通では考えられない奇跡的なイベントでした！そしてもちろん参加されたお客様も、カレー屋店主たちも、とても楽しい時間になりました。

肝心のレシピですが、話してみても分かったのが「各店のカレーの作り方や考え方が多種多様で、とてもひとつのレシピをまとめるのは難しい」ということでした。そこで、お客様からのアイデアをいただきながら、カレーに使う素材で浜松らしいものを選んで、それを各店がそれぞれの個性で、それぞれのカレーにしてみよう、ということになりました。選ばれたのは、メインに養豚が盛んな浜松ならではの豚肉。そして、お茶、みかん、浜納豆、山椒(日本のスパイスの代表として)。

今回の「浜松カレーラリー」は、そんなカレーをいっせいに発表するイベントです。5月のイベントに参加したBija、ヤサカ、R 食堂、太陽カレーに加えて、manaも参加して、11月から1月までの3ヶ月間、それぞれの店でオリジナルの「浜松カレー」を通常営業のメニューにいれます！

そして、なんと、期間中に全店を制覇した方に素敵なプレゼントを用意したスタンプラリーも行います！こちらは、スタンプカードは10月中から各店で配布予定です。

さらにさらに各店の店主がまた集まるイベントの企画も、11月下旬以降で調整中です。



みんなが大好きなカレーを、浜松のカレー屋店主と、カレー好きお客様のみんなで楽しんじゃいましょう！カレーを愛するカレー屋さん、そのお客様がコラボレーションすることで、浜松のカレー文化もこれからさらに盛り上がっちゃうことでしょう。浜松がカレー王国になる日も近いかな〜。

第1回 浜松カレーラリー

期間中、参加店でそれぞれの店の個性を活かした「浜松カレー」をお楽しみいただけます！
素敵なプレゼントがもらえるスタンプラリーも開催。

・開催期間：2009年11月1日～2010年1月31日

・参加店：Bija、ヤサカ、R 食堂、太陽カレー、mana

★スタンプカードは10月中に参加にて配布予定

★期間中にカレー屋店主が一同に集まり浜松カレー、カレー文化についてのトークイベントも予定しています。もちろん、それぞれの店のカレーも食べられます。詳細が決まり次第発表させていただきます。

食欲の秋！ 皆さんお待ちかねの焼きカレーとドリアが 戻ってきました！

濃厚なホワイトソースと香ばしいチーズのトッピングが嬉しい焼きカレー。あつあつ焼き野菜カレーと、あつあつ焼きチキンカレー、あつあつ焼きキーマカレーの3つからお選びいただけます！器の関係で大盛りはできないのですが、お腹が空いている方はタマゴをトッピングしていただくとボリューム満点ですよ♪



そして、今シーズンも注目のドリア。カレーがちょっと苦手な方や、今日はカレーじゃないものを食べたいな〜というお客様にも楽しんでいただけます。「チキンハンバーグドリア」「たまごミートソースドリア」「チキンクリームドリア」さらに季節限定の「きのこクリームドリア」もあります！オーガニックのお店でもカレーは定番メニューですが、ドリアを食べられるお店はなかなかないと思います。カレーは苦手だけど、ちょっと洋食で、やっぱり地元の有機野菜が食べたい方！是非ご利用下さい。

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をフェルティングニードルという特殊な針でちくちくと刺して作ります。楽しいですよ♪

次回の子定

10月18日(日)14:30~17:00

針フェルト「お月見うさぎ」

秋は空気が澄んで、お月さまがとても美しく感じますよね。今年のお月見は、お月見だんごの横にちょこっとフェルトで作ったうさぎをおいて楽しんでみませんか？

持ち物：ニードル針をお持ちの方は持参してください。
お持ちでない方はこちらで用意します。

料金：¥2,000

(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。)

● **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)

e-mail: tamachan_hitujji@yahoo.co.jp

ブログ: <http://green.ap.teacup.com/hitujikoubou/>

※11月のひつじカフェは泥んこひつじ展のためお休みです。



今年も毎週金曜日キャンドルナイトが始まります！

10月9日(金)、16日(金)、23日(金)、30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させながら…



Bija ゆるゆる農園だより ⑪「シャロムヒュッテ」

9月は夏休みをいただいて信州安曇野に行ってきました。今回はそこで訪れたシャロムヒュッテ (<http://www.ultraman.gr.jp/~shalom/>) の農のワークショップをご紹介します。シャロムは30年前にオーナーの臼井さんが自然との共生を目指し仲間とともに2年間かけてセルフビルドで建設したペンションで「自然農、シュタイナー教育、マクロビオティック、ヨガ、地域通貨、野外保育森の子、パーマカルチャーなど、21世紀の循環型社会に必要なキーワードを包み込んだエココミュニティとしていま注目を浴びています。」(チラシより)

シャロムではさまざまなワークショップを行っています。その中のひとつに「安曇野農楽舎」があります。自然農の特徴に、肥料を使わず耕さないということがあります。耕すことによって土がやわらかくなり野菜は根をはりやすくなるのですが、反面、土中の有機分がどんどん分解し、それを野菜が吸収してしまうため、土がやせていきます。そのために毎年肥料をいれ、耕す必要が出てきます。自然農では耕さずに草を刈り、それを畑に敷き詰めていきます。そうすることによって、土の中には毛細管のように根っこが残って朽ちていくために、土は自然とやわらかいまま、刈った草はやがて自然にかえり土に養分を与え、草がかぶっていることで晴れが続いても水分も保持できます。そうして収穫できる野菜は、肥料をあげたものに比べて小ぶりだったり数が少なかったりしますが、身のしまったおいしい野菜になるそうです。実際にその野菜を使ったシャロムのごはんはどれもとってもおいしかったです！

この日はみんなで自然農の考え方に沿って、種まきや畝作りをし、種取りのやり方を教えてもらいました。そしてみんなでランチの後、希望者はさらにシャロムの田んぼや、自然農で実際に生計を立てている農家さんにお話を伺いながら畑を見学させてもらうという、一日がかり盛りだくさんの内容でした！これで参加費500円です…。もらってばっかりじゃいかん、自分も学んだものを還元しなきゃって思っちゃいますね。(笑)

また、この農楽舎、出会う人が面白かったです。講師のおふたりはほとんど漫才師(笑)、無農薬のりんご作りに挑戦している人、広大な農場を建設中の人、農家の宿を始める人、マクロビのコミュニティで生活している人、伝統航海術のヨットでハワイから日本まで1300kmを旅した人などなど…。ほとんど土を触ったことのない人から、バリバリ現役の農家さんまで、本当にみんなが笑顔で楽しく一日を過ごしました。

ここでは魅力の全ては書ききれません！皆さんもぜひシャロムに行ってみてください！



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。

4名様以上のご予約で、お好きな日時でチャイ教室を開きます。

ご希望の方はお問い合わせ下さい。

・参加費用：¥2500(チャイとデザート、おみやげにチャイセット付き)

・予約・問合せ先 Bija(ピージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330

ケニア日和 vol.2

～ アフリカトーク&ライブ in 浜松



2009年10月25日(日)

- 場所: スパイス・カフェ・ビージャ
- スケジュール&料金
18:00～21:00 ¥3000
(Bijaによるケニア風食事つき)

昨年、大好評だったイベント、「ケニア日和」の第2弾です。

□ケニアの光と影を見続けている早川さんの、困難な環境の中でも、強く、キラキラと輝く子供たちのお話

□近藤ヒロミさんの心地よいムビラと、大西さんの躍動感あふれる太鼓のリズム

□そして、Bijaによるケニア風料理をお楽しみいただけます。

※ 予約制

※ 詳細やお申込は下記までお電話もしくはメールにてご連絡ください。

e-mail: cheka555@gmail.com / 担当: 伊野瀬

tel: 053-474-0330/スパイス・カフェ・ビージャ



10月、11月の営業のお知らせ

10月25日(日)はイベントのためカフェタイム(16時)までの通常営業です。

11月3日は祝日のため営業、4日は振替でお休みさせていただきます。

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。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>

