



**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。**



## インターン募集！

Bijaでは10月から12月までの間の3ヶ月間に30日間のインターンを受け入れます。Bijaのような店をやってみたくて思っている人、飲食業や食の仕事に興味があったけれど経験する機会がなかった人、ぜひ応募してみてください。

内容としては、Bijaがチャレンジしている持続可能な食環境や社会のあり方を志向した場合の店の運営を、店主清川がコンセプトや背景を伝えながら、また実際に接客や調理補助をしてもらいながら学んでもらいます。また、オリジナル商品であるHカレーの第2段、第3弾の準備も手伝ってもらうことで、メッセージ性の強い商品の商品開発やマーケティングも学んでもらいます。さらに、Bijaに野菜を分けてくださっている有機農家さんの畑で汗を流してもらうことで、農家さんたちの志を頭と体で学んでもらいます。

このインターンは、三遠南信地域の社会的企業人材創出・インターンシップ事業のサポートを受けて行われます。この地域の社会の問題を、しっかり雇用もお金の流れも作って継続的にその問題

を解決していける仕組みを作ることで解決する。それをできる人を育てるのが目的のプログラムです。Bijaも開業して3年間で、人に伝えられる基礎もできてきたので、このインターン制度を受け入れることにしました。

「種」を意味するBijaです。インターン参加者がBijaで学んでくれたことを活かして、それぞれの花を咲かせてくれたら嬉しく思います。

(応募先など詳細はP3をご覧ください)



## Hカレー お取扱店情報！

お取り扱いいただいているお店はこちらです！（8月30日現在）

- 浜松市：** South Wind(中区板屋町)  
酒&FOOD かとう(西区 神ヶ谷町)  
晃ハンドベルカル(浜北区 宮口)  
すいーとまむ(浜北区 本沢合)  
吉野屋精肉店(天竜区 二俣町)

**磐田市：** 遠州の駅(ららぽーと内)

**富士市：** 富士川楽座 3階 まる得市場「するがの幸」



もちろんBija店頭でも発売中！

## 「小さなNGOのお話～ほくらがカンボジアで見たもの～」

Bijaでの人気商品の1つが、カンボジアのお母さんたちが作ったミサンガです。このミサンガをカンボジアから日本に届けているアジアモンキーの代表が、映像&トークで想いや活動について語ってくれます。

**日時：2010年9月18日（土）16:00～17:30**

**場所：Spice Cafe Bija**

**参加費：500円（ワンドリンク付き）**



2005年からカンボジアのプノンペン近郊でスラムに住む人々の自立支援を行っている「アジアモンキー」。日本人スタッフ、カンボジア人スタッフ合わせて数人の小さな団体です。

手探りで始めた活動も、どうにか現地のお母さんたちにミシンの職業訓練を行えるようになりました。そして、その商品はフェアトレード商品として日本にやってきました。

そんなアジアモンキーの体験談と活動DVDを交えてカンボジアのスラムの様子、フェアトレード商品製作の様子などをわかりやすくお話します。



カンボジアなんて、遠くの国の話で私が何かやったところで…  
と思っているアナタ。日本にいても、たった今からでもできることはたくさんあります！

アジアモンキー創設者 飯田 洋平

1985年生まれ

- 大学1年(当時19歳)のときにカンボジアのNGO学校を訪れ、
- 大学の長期休暇ごとにカンボジアを訪れるようになる、3度目に訪れた際のNGO学校で上田聖也(現・現地スタッフ)と出会う。
- ゴミ山との出会いにより、カンボジアの貧困問題の根深さを知り、NGO設立を決意。
- カンボジアの友人や上田聖也の協力を得ながら、スラムに住む人々への水タンク・食糧・衣類の配給、排水設備の工事を実施。
- 大学卒業後は日本の建設会社に勤めながら、製品の販売、資金の確保等、日本での支援活動を続ける。

アジアモンキーHP <http://theasianmonkey.amhp.jp/ngo>



### Bijaゆるゆる農園だより ⑩「一方その頃バジルは。。。」

ますます順調にぐんぐん大きくなり続けるトマトくんの影で。。。

期待されていたバジルはこんなことになっていました。虫食いだらけ。犯人はたぶん↓こいつ。バッタくんです。他にもいっぱい食べるものがあるのに(雑草とかだけど)なんでバジルばかり狙うんでしょうね。



夏の農園は雑草とバッタの天国になっています。もうちょっと涼くなったら何を蒔こうか、ワクワクしますね。その前に、草取りしなくちゃ。



食われました

## □ ■ 社会的企業人材創出・インターンシップ事業 ■ □

(インターン募集の詳細です)

- 1. 応募条件:** ①平成22年4月1日において満15歳以上であること。  
②研修の実施場所(Bija)に通うことができること(居住地は問いません)。  
③将来、社会的企業での活動に従事することを希望し、技術・ノウハウ等の習得の意欲と熱意を持っていること。
- 2. 実施期間:** 平成22年10月1日(金)～12月24日(金)の期間に原則30日間(集合研修4日・分野別研修26日)
- 3. 募集期間:** 平成22年8月16日(月)～9月14日(火)
- 4. 面談会:** 研修生受入機関との事前面談があります。  
平成22年9月21日(火)18:00～  
浜松市勤労会館(浜松市中区城北1丁目8-1)
- 5. 研修費用:** ①研修のための受講料や資料代は無料です。  
②年収見込額が基準を下回るなどの条件を満たす研修生については、研修を修了した場合に限り一人当たり一律15万円の活動支援金を支給します。

■**応募先・問合せ:** 三遠南信地域社会雇用創造事業インターンシップ事務局  
〒440-0888 愛知県豊橋市駅前大通二丁目46番地 名豊ビル6階  
《事業受託団体: 社団法人 東三河地域研究センター》  
TEL:0532-39-4435 / FAX:050-3737-3416  
メールアドレス: [internship@hrrc.jp](mailto:internship@hrrc.jp)

社会的企業人材創出・インターンシップ事業ホームページ: <http://www.sena-internship.jp/>

## 正社員募集中。。。

Bijaでは、「近い将来にBija店長を目指すぞ!」という気概をもった正社員スタッフを募集しています。Bijaを通じて自分の夢をかなえたい、私たちと一緒にBijaを育ててみたい方はぜひご連絡ください。また周りに、そういった方がいたらぜひBijaを勧めていただけませんか。

Bijaではオーガニック、ローカルフード、フェアトレードにこだわったカレーや、ドリンク、スイーツをお店で出しているのに加えて、いろいろなイベント、ワークショップも行っています。ライブ、エコ&ソーシャル系のイベント、マッサージ。。。。

Bijalは、そんなスロー&オルタナティブなカレーとカフェの店です。おいしいカレーを提供すること、お客様に喜んでいただける食事、空間、時間を提供することに加えて、健康や環境や平和を大事に暮らすライフスタイルも感じていただく、そんなことに興味や関心があるそのあなた! Bijalに適任ですよ!

人との出会いによって、お店は変わっていきます。自分の好きなことや、ライフスタイル、夢をBijalに注ぎ込んでくれる方、一緒にBijaをもっともっと素敵な場所にしていきましょう。

※詳細はBijaのHPをごらんください <http://bija.jp/> (アルバイトスタッフも同時に募集中です!)



## ケニア日和vol.3

### ～ アフリカトーク&ライブ in 浜松

昨年、昨昨年と大好評だったイベント、「ケニア日和」の第3弾です。

ケニアの光と影を見続けている早川千晶さんの、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をお楽しみいただけます。

今回はちょっと趣向を変えて、昼の部はお子さんと一緒に楽しめるプログラムを予定しています。

**2010年10月11日(月祝)**

● **場所: 昼の部** 佐鳴湖北管理棟多目的室(予定)

**夜の部** スパイス・カフェ・ビージャ

● **スケジュール&料金**

◆ **昼の部(予定) 時間14:00～15:30**

**料金¥500**



昼の部はお子さんと一緒に楽しむイベント。

植物や空き缶を使って楽器を作ったり、それを使ってアフリカンな演奏や踊りを楽しんだりします。

佐鳴湖やアフリカについてお子さんと一緒に学んでみませんか？

注) 昼の部について、詳細は決まり次第BijaのHPなどでお伝えしていきます。

(詳細をご希望の方は下記連絡先までご連絡ください。)

◆ **夜の部 時間 18:00～21:00(17:30開場)**

**料金¥3000(東アフリカ風食事つき)**



夜の部は音楽とトークをたっぷり。近藤ヒロミさんのジンバブエの民族楽器、ムビラ演奏と

大西匡哉さんの東アフリカの太鼓の演奏。

ケニアのドゥルマ民族の太鼓のリズムを楽しみながら、早川千晶さんのお話を聞くことができます。

タンザニア在住経験有りのBija新スタッフ、里沙もタンザニアでの経験をお話しさせていただきます。

※ 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: keniyabiyori@gmail.com/担当: 伊野瀬

tel: 053-474-0330/スパイス・カフェ・ビージャ

## 9月の営業のお知らせ

9月8日(水)、22日(水)は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)

#### ☆ 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

