



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。

浜松パラダイムシフト

浜松の主な産業といえば、もちろん製造業。バイク、車、楽器、光産業、織物。。。。「やらまいか」の起業家精神を地域の文化に世界的な製造業が育ちました。それが浜松の誇りでもあると思います。

そうした地域経済のあり方に加えて、衣食住の分野で生活を彩るスモールビジネスが今よりも増えていくと、浜松はもっと暮らしやすい魅力的な街になると思います。大きな工場を持ち、世界の中で最適な土地で生産し、世界中に販売するグローバルゼーションを前提とした工業中心の社会から、昔のように地域の中で人、もの、お金が循環し持続可能な仕組みが成り立つ社会へもう一度戻ることは、幸せに暮らせる社会のあり方の1つだと思っています。

途上国での生活と違い、日本では、衣食住の分野で物質的には満たされた生活を送れます。ただし、その次に求められるのは、物質的にだけでなく心も豊かにする商品やサービスです。「意味のある仕事をしたい」「未来の子供たちのためによりよい生活を作り出し、その実現に貢献したい」と思う人によって、そうしたビジネスは創られていきます。Bijaもそんなお店の一つでありたいと思って始めました。

「自分自身の内なる声と、自分を取り巻く世界に耳を澄ます」ことから自分の生き方、暮らし方、働き方が見えくると思います。「やらまいか精神」で、一步踏み出す勇気を持った人たちが多く暮らす浜松です。内なる声にしたがって、「(自分も含む)普通の人たちにも世界をよりよく変えることのできる手段としてのビジネス」を始める人達が、これから、もっともっと生まれてくるはず。そんな素敵な街の浜松を妄想しています！

(参考)「Growing a Business:ビジネスを育てる」
(ポール・ホーケン 2005日本語訳出版)

Bija店主(妄想家) 清川孝男



今年もキャンドルナイトが始まります！
10月8日(金)、15日(金)、29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…

Hカレーグリーン10月末日に発売予定！

8月に発売して好評なレトルトカレー、Hカレー ピンク。うなぎエキスを隠し味に、インド料理とタイ料理のMIXで作ったトマトとココナツカレーです。その第2弾のHカレー グリーンを現在開発中です。やはり浜松(静岡県)の特産



鈴木さんと鈴木さんのお茶畑

産といえば、「お茶」。タイのグリーンカレーをベースに、グリーンの部分をお茶の香りを楽しめるように現在試作を繰り返しています。お茶は、浜松市天竜区春野の山のオーガニックの緑茶です。八蔵園の鈴木さんというお茶農家さんとタッグを組んでの開発です。デビューは10月31日(日)に街中で行われる「ふるさと『食』の文化祭in はままつ」の予定。Hカレーファンの皆様、お楽しみに！



グリーンのパッケージ例

アースガーデン“秋”に出店します！

東京のBijaファンの皆様。朗報です(笑)！

Bijaが10月23日(土)、24日(日)に東京の代々木公園で行われるエコイベント、アースガーデン“秋”に出店します。アースガーデンは、春夏秋冬と年4回行われていますが、今回は、オーガニック&エコロジーを意識したクラフト展が中心のアースガーデンです。浜松発のオーガニックカレーを東京のみなさんに楽しんでいただきたい機会です。楽しんで出店してきます！

アースガーデン“秋”

2010年10月23日(土)、24日(日) 10:00~17:00

◎代々木公園イベント広場&ケヤキ並木(東京) 雨天開催・入場無料

<http://www.earth-garden.jp/eg/index.html>

お待たせしました！ 焼きカレーとドリアが戻ってきます！

食欲の秋、Bijaでは秋冬の人気メニューが戻ってきます！濃厚なホワイトソースと香ばしいチーズのトッピングの焼きカレー。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種類からお選びいただけます！



もうひとつのBijaの人気メニューがドリア。「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」「きのこクリームドリア」どれもあつあつです！焼きカレーとドリアは、そろそろ店内の冷房が要らなくなる10月初旬から登場の予定です。お楽しみに！



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。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

◆ **昼の部時間 14:00～15:30(13:30開場)**
料金¥500

昼の部はお子さんと一緒に楽しむイベント。

Bijaからすぐその佐鳴湖の動植物、そしてはるかアフリカの動植物を通して地球の生き物のつながりを考えるひととき。お話は早川千晶さんです。

◆ **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、ムピラ演奏と大西匡哉さん、山北紀彦さんの東アフリカの太鼓の演奏。



ケニアのドウ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



Bijaゆるゆる農園だより 「秋の訪れ」

やっと朝晩が涼しくなり、ゆるゆる農園にも秋が近づいてきたようです。

夜には鈴虫がキレイな声を聞かせてくれるようになりました。

夏の盛りになんばって沢山の実をつけてくれたミニトマトもお役を全うしたようで、最近はお実をつけなくなりました。今年の夏、沢山のミニトマトをBijaにもたらしてくれて感謝です。

さて、秋になり 次の主役たちは！……の前に……

この足の踏み場もないゆるゆる農園をもうちょっと農園らしく形作っていきます。



スタッフ紹介

長田 里沙 (Risa Nagata)

今年7月からBijaの社員になりました。

長崎県の島育ち。Bijaを知って、初めて浜松に来ました。

今年3月に2年間のタンザニア生活を終えて帰国し、海外やフェアトレードに興味をもったことがきっかけでBijaの一員に。

アクセサリや雑貨小物が大好き☆ 食べることも大好き☆ 紫大好き☆

自分でも小物を作って、いつか販売したいなあと思っています。

まだまだ浜松のこと知らないなので、お店も楽しみつつ、浜松も楽しんでいきます。^^

見かけたら、ぜひお声掛けてください〜 ♪♪



雑穀の新商品

Bija雑貨コーナーに新商品が入ってきてます。お菓子、飴、ジャム、などなど。

今日は、雑穀商品『彩穀スティック』のご紹介。

ひえ・あわ・きび・アマランス・ミックス の5種類×20gずつ入っています。ビタミンやカルシウム、鉄分が豊富に含まれていて、栄養いっぱいです。

お米にまぜて炊くだけ、サラダにくわえたり、おかずにつかったり、デザートにと楽しめます。

20gずつ入っているので、雑穀初めての方にとってもおすすめです。

毎日の美味しい食卓に、雑穀も取り入れてみてくださいね。

Bijaでリラクゼーション

第1・3水曜日はBijaにて Shaktiのトリートメントが受けられます！

メニューの詳細は <http://ayurveda.hamazo.tv/> からご覧ください。

日時：第1・3水曜日 受付時間：11:30~20:00(要予約)

予約・お問い合わせ shakti 理絵 090-8734-3217 ayurshakti_rie@yahoo.co.jp



10月の営業のお知らせ

10月22日(金)から26日(火)はアースガーデン出店のため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>

