



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。



運命の出会い募集中！

今、Bijaでは正社員スタッフを募集しています。

夢や志を大きくもった風土屋という舞台で人生の冒険してみたい、未来の夢に向かって一緒にがんばっていきたくてくれる仲間との出会いを心から望んでいます。



「風土屋(Earth Food Company)」は、地域や文化に根ざした「食」を提供することを仕事にしたいと名づけました。ロゴは、風土屋の活動を通じて、地球に緑が広がっていくことをイメージしてデザインしました。そして風土屋の2007年5月の開業と同時に始めた最初の事業が、「地球を救うカレーライス」を標榜するカレーとカフェの店Spice Café Bija(ビージャ)です。

2010年には、やはり地域に根ざした商品であるご当地レトルトカレーのHcurryを開発販売しました。「H」は風土屋のある浜松(Hamamatsu)の「H」です。

僕自身が社会での自分の役割と感じているのは、「地球に生きるみんなが喜びと幸せに溢れて暮らせる持続可能な社会を創っていくことに、食の分野から貢献する」ことです。

「生きることは食べること」と言われるように「食」は人が生きて行く上での基礎です。すなわち、「食」を掘り下げると、「健康」「地域」「環境」「社会や世界とのつながり」といった大きなテーマに結びつきます。実は、日に3回している「食べること」が、健康でピースフルな世界につながる大きな鍵なのです。

グローバル化と消費を前提とした経済のあり方により、世界の多くの人は「忙しく働き」、「お金を稼ぎ」、「消費する」サイクルの中で暮らしています。その行き着く先として、自然環境や健康を損なう未来の生活みえてきています。

自分が風土屋を始める前に旅した途上国や先進国で、家族や地域のつながりの中で、現代のサイクルからちょっと離れて豊かに暮らす人達に出会いました。それは、自給自足している有機農家さん達だったり、エコロジカルな生活をコミュニティで実践している人達だったりしました。彼らと過ごして、僕はそうした生活がとても気持ちがいいと思いました。そして、そういった人達の中に自分が身を投じるのではなく、そうした環境や暮らしを自分が生まれ育った日本で創ってみたいと思いました。

そして、その一歩として自分が愛してやまないカレーを中心に、それまでに自分が出会った大好きなことや、大切なことをギュッと詰め込んで始めたのがBijaなのです。だからこそ、Bijaはこれから先も風土屋が目指す方向を体現しているフラグシップショップです。

エコロジカル、オルタナティブな暮らしに関するイベントやワークショップなども行い、情報発信をし人も集うスローカフェとしての店になるよう、そして浜松という地域の人達に育てられ、愛される店になるよう、Bijaは成長を続けています。一方で、2010年にレトルトカレーを作ったのを皮切りに、今後は農林水産分野の生産者の方々とタッグを組み、地域に根ざした商品をメッセージや想いを伝えながら浜松以外の地域に広めていくことに力を入れていきます。そして更には、風土屋に集う人の興味、知恵、エネルギーに応じて、「食」の分野で多角化していきたいと思っています。(2ページに続く…)

(コラム続き)

アメリカに留学して食の勉強をしているときに、Ben&Jerry'sというバーモント州にあるアイスクリームの会社を知りました。多分、アメリカの方に「Ben&Jerry'sみたいな会社」といえば、「おいしくて、こだわって、地域を大切に商品を作っている、社会貢献や環境運動にも熱心な明るくて楽しい会社」というイメージを持つのではないかと思います。

日本にそんな会社ってあるでしょうか？

僕は、風土屋を日本におけるBen&Jerry'sのような会社にしてみたい。Bijaを成功させて、風土屋を日本を代表する Honest Food Company にしたい。そして、経済的、規模的成長を目指すよりも、社会的な影響をもてる組織に育てたい。そして、日本の食や生活の英知をもっと世界の人たちとシェアする活動もしていきたい。それが、自分にとって「地球に生きるみんなが喜びと幸せに溢れて暮らせる持続可能な社会を創っていくことに、食の分野から貢献する」ことだと思っています。

たかだか浜松の一軒のカレー屋で、レトルトカレーを出したばかりの会社の経営者が言うには大きな夢かもしれない。ただ、こんな夢を持っているから僕はがんばれるし、見た夢はきっと叶うと信じています。



この夢に自分の夢を重ねて、人生の冒険を一緒にしてみたい人は、ぜひぜひ連絡ください。まずはBijaのスタッフとして一緒に働きましょう。決して待遇がいいと思いませんが、燃えて仕事してみたい人、自分で育つ意志のある人、生まれたばかりの会社と一緒に創っていく情熱を持った人には面白い環境だと思います。

興味を持ってくれた人とは、直接話してみたいです。そして、あなたのことも是非教えてください。

Bija 店主&風土屋 代表 清川孝男

Bijaスタッフを募集中です。

- ・まずは調理、接客
- ・勤務: 週5日以上
- ・勤務時間/9:00~23:00の最大幅の中で調整。
- ・3ヶ月程度のインターン期間を取った後で、お互いの話し合いのもと、本採用となります。

こんな方の応募をお待ちしています。

- ・カレーの好きな方
- ・明るく、元気で人と接することが好きな方
- ・料理が好きで、調理技術のある方
- ・オーガニック、フェアトレードに、興味関心のある方
- ・飲食店での勤務経験がある方
- ・基本的なパソコン技能をもつ方

○募集要件
30才位まで

○給与
委細面談にて

○応募および面接、本採用まで
・希望者は履歴書と簡単な自己アピールを準備してメール、または郵送して下さい。(自己アピールは、応募動機の作文等の簡単なモノで結構です。形式は問いません。)
とりあえずの問い合わせ、相談も歓迎します。気軽に電話かメールをください。

○問い合わせ
スタッフ募集に関する質問、相談などは
Spice Cafe Bija(ピージャ): 清川にご連絡下さい。
tel: 053-474-0330
e-mail: work@bija.jp

はままつグローバルフェア



はままつの方々に国際理解教育や、世界のことを知ってもらうためのイベントが行われます。

異文化を楽しく勉強しながら理解したり、色んな国の文化に触れたり、体験したり、遊んで学べて、フェアトレードショップの商品を買うことで国際協力もできちゃうイベントです！
この日はBijaも出張チャイ屋さんになりますよ～^^

日時:2011年1月30日(日)
10:00~16:30

会場:クリエート浜松
(遠州鉄道 遠州病院前駅 徒歩0分)

問合せ:(財)浜松国際交流協会(HICE)

TEL(053)458 2170

JICA浜松デスク

TEL(053)458 2118



Bijaからは里沙が参加します♪

事前申し込みが必要なプログラムもありますので、興味のある方は一度問い合わせてみてください。

Bijaゆるゆる農園だより 「寒さに負けず…」



種を植えてはや2ヶ月…。二十日大根はちょっとずつですが、赤いふくらみを見せてくれます^^全部が順調ではありませんが。。



二十日大根です



スイートシスリーです

スイートシスリーも1つだけ葉をだしてくれました☆
これからが冬本番。寒さに負けず、しっかり育ててほしいです。

(by 植えた以外何もしていない農園主^^)



今月のキャンドルの明かりでディナータイム
1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がり、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 curry ついに3種類完成!

2010年末、ついにHcurryシリーズの3種類目が発売されました。

その名も「H curry オレンジ」。みかんとココナッツをベースにしたオリジナルレトルトカレー! もちろん、隠し味は、浜松産の天然うなぎのエキスです。浜松の無農薬のみかんを皮ごとミキサーにかけて、丸ごと具として使っています。オレンジピールのように、みかんの皮がアクセントになって、フルーツの甘さと爽やかさがおいしいカレーです。今回のカレーは辛さのスパイスを一切使っていないので、辛いカレーが苦手な方にも楽しんでいただけますよ。みかんの取れる時期にしか仕込めない期間限定のカレーです。ぜひぜひお試しください。



さて、これでトマトを活かした「ピンク」、お茶の「グリーン」、みかんの「オレンジ」と目指していた3種類のHcurryが揃いました。年末には、なんとお歳暮にHcurryを選んでくださったお客様が現れました。感激です!

そのために、オリジナルの箱も作りました。なるべくエコロジカルにということで、リサイクル素材であるダンボールをベースにした箱にしました。ぜひぜひ浜松みやげに、そして浜松からのお土産にHcurryをお使いください。

- ・H カレー各種 525円
- ・贈答用セット お好きな6個 3150円(箱代、包装代はサービス)
- ・贈答用セット お好きな9個 4500円(箱代、包装代はサービス)
- ・セットの送料はちょっとサービスで全国500円(北海道は1000円)



Hカレーのホームページから
通販できます。

<http://foodya.jp/h-curry/>

1月の営業のお知らせ

年始は5日(水)から通常営業いたします。

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) ディナー 18:00~21:30 (L.O.21:00)

☆ 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>

