



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。



Bijaとして何ができるのか？

東日本大震災が起こりました。亡くなられた方々のご冥福を心からお祈りします。そして、この原稿を書いている今も、福島原発の問題はまだ目処がたっていませんし、余震も起こっています。

多くの日本人が自分たちのできることを考え行動し、世界の人たちも被災された方々のために支援、応援をしてくれています。そして自分も、自分個人やBijaとして、地震や津波に被災された方々のために何ができるのか考えました。

自分は自分の大好きなカレーを通じて、人や自然や社会の役にたてることをしたいと思いBijaを始めました。自分の健康、家族の健康、地域の人のつながり、地域内での食やエネルギーの循環、未来の子供たちに豊かな自然を残すこと、有機農業の支援、同じ地球で貧困の問題を抱える方々への支援など、Bijaが浜松で「地球を救うカレー！」のコンセプトを掲げて店をやっている背景にはこうしたテーマがあります。すべてが人の幸せ、笑顔、健やかさにつながると思っています。

これらは大切なテーマで、今後もBijaはこうした来るべき社会の在り方につながるアクションをしていく店であり続けます。しかし、今回の東北で起きた大震災で被災された方々への支援、復興への支援は、同じ日本に住む我々がまず力をあわせて取り組むべきことです。

自分やBijaができることをいろいろと考えましたが、やはり自分の本業であるカレーや食べ物、Bijaという店自体できることをするのがいいと感じました。何ができるのか？一つは、多くの人が集まるお店であるBijaに募金箱を設置させていただきました。そして、「まだ寒い東北で被災された方々にあたたかいカレーやチャイを届けられたら」、という想いを違う形で実現するために、Hカレーの売り上げの1%の集めて作っていた「地球カレー基金」の資金を全額募金させていただくことにしました。さらに、当面はBijaでチャリティ用のチャイを販売し、売り上げは全額、義援金にさせていただくことにしました。Bijaのお客様にあたたかいチャイを飲んでいただくことを通じて、被災された方々の無事の祈りと、応援の気持ちもお客様と一緒に送ることができたら嬉しいです。

僕は日本人の良心と力を信じています。原発の汚染の問題や、長くかかる復興もこれから続いていきますが、自分たちの力で明るい未来を作っていきます！

最後に、被災された方々に、またあたたかな食卓を囲める日が一刻も早く戻ることを祈っています。

(kiyokawa)



★ トランジションタウン・オリエンテーション ★

TTカフェ at Bija

トランジションタウンに遊びに来ませんか？

人と人が出会う事で何か動き始めていく。そんなワクワク感が生まれる場所です！

今回は、トランジション・タウンの説明と、持続可能で、楽しい地域をみんなで作り上げていく事例紹介などをするトランジション・タウンのオリエンテーションです。

【遠州トランジション浜松】は、この土地ならではの自然や人を繋ぎ、自分たちのできること・楽しむことをしながら、持続可能な地域への新たな道を創ろうと動きはじめた、できたてホヤホヤのグループです。天竜川・浜名湖などの水資源や豊かな森林資源を持つ遠州地域には、私たちがまだ気づいていない宝が眠っています。皆さんの故郷への想いを具体化して、持続可能な地域へ！みなさまのご参加を心よりお待ちしております。

<http://tthamamatsu.hamazo.tv/>

日時：4/26(火) 19:00～ (途中入退場OK) / Bijaは定休日で営業していません
料金：1ドリンク ¥500 orカレー ¥1,000

お酒・お菓子持ち込み可です。

(Bijaにフェアトレードお菓子もありますよ♪)

☆お申し込み方法

氏名・電話・メールアドレス・参加人数・交通手段
をこちら↓までお伝えください。

E-mail: etthamamatsu@yahoo.co.jp

tel: 090-8547-1652, 080-3624-4514



アースデイはままつ2011

日時：4月24日(日)10時～16時

会場：遠州灘海浜公園芝生広場

内容：ピーチクリーン、展示、ワークショップ etc.

Bijaは今年も参加します！物販・飲食ブースに来てね。

他にも野菜やお菓子、ヤサカのカレーパンや手作り小物などのお店やワークショップなども、お楽しみに！

当日ボランティア絶賛募集中！

ぜひスタッフの一員としてイベントを盛り上げましょう！

詳しくは「アースデイはままつ」のHPをご覧ください

<http://earthday-hamamatsu.amhp.jp/index.php>



Bija スタッフ募集中！

東日本の震災で大変な時期ですが、Bija(ピージャ)では正社員を前提としたスタッフを募集しています。

今年の初めにガツンと募集しましたが、まだ新たな仲間には出会えていないので、また別の側面からBijaや風土屋について思うところをまとめてみようと思います。

今回の震災をきっかけに日本は大きな転換期に入ると思います。そんな中で、人やこの国の文化や自然も、明るく健康でサステナブルな未来になっていく仕事を一緒にしていきましょう。

Bijaの母体は風土屋(Earth Food Company)です。今はほぼ風土屋=Bijaです。2007年の5月に生まれました。「人や文化、地域に根ざした食の仕事を通じて、世界に笑顔と緑を広げたい」「土の人(生産者)の想いを、風となって伝えたい」といったミッションを持ってはじめた風土屋の想いを体現するフラグシップショップがBijaです。

Bijaでは、「オーガニック」、「ローカルフード」、「フェアトレード」をポリシーに、地域の有機農家さんや生産者の皆さんとつながって店を運営しています。もちろん、サステナブルな未来につながるイベント、ワークショップや活動もしています。

今回、このBijaのスタッフとして、将来の店長を目指す人を募集しています。経験は問いません。やる気と、素直さ、自ら成長する意欲があれば大丈夫です。もちろん、食べることや人が好きであることが大切です。そしてカレーを愛していれば、なおさら素晴らしいです！

Bijaをきっかけにして、風土屋を「楽しくて、おいしくて、そして社会に貢献する食の分野のソーシャルカンパニー」の日本におけるモデルになるところまで成長させて、日本や世界をもっともっと素敵にしていきましょう。(目指すは、アメリカのBen&Jerry'sです。)

風土屋としては今後、地域の生産者さんの想いとストーリーに、こだわりを加えた食品を開発し、浜松以外の地域にもオーガニックやフェアトレードといったメッセージつきで販売していくことをしていきます。

それが軌道にのったら、拠点を浜松の街中から北部の中山間地に移し、その地域の仕事づくりも含めて、元気のなくなった山の街が魅力的になるようなこともしていきたいです。(モデルはオーストラリアのマレーニーです。)

さらには、山の地域にエコビレッジも作っていきたいです。そこからライフスタイルこみで、生活を彩る衣食住の商品やモデルを作って、日本や世界に発信していけたら素敵です。農園もできたらいいな。

と、今はまだほぼBijaだけの風土屋ですが、夢はつきません(笑)。そのあなた！「種」を意味するBijaから始めた風土屋を、一緒に成長させていきましょう。きっと、楽しいことも、試練も盛りだくさんで、自分たちも成長できる時を過ごせると思いますよ。

長文、失礼しました。ピンときたかたは、まずはBijaのHP(<http://bija.jp>)の「スタッフ募集について」を読んでみてください。

そして、キヨカワまでコンタクトください。お会いするのを楽しみにしています。

2011年3月24日の一粒万倍日に
風土屋代表/Bija店主 清川孝男



スタッフ紹介

市川 安子 (Yasuko Ichikawa)



今年の1月からBijaの仲間入りしました、やすこです。
“食いしん坊”が高じて、いままでのお仕事は、食の分野であれやこれやとやってきました。

自分の求めるもの、必要と感ずるものを探求していく中で、Bijaのことを知り、Bijaのスタイルに共感し、ご縁あって、仲間入りさせていただきました。

趣味は登山。ハケ岳や北アルプスに仲間と山小屋に集まり、乾杯するために頂上を目指してがんばります！

登山歴は10年ほどですが、いまだに新米の自称アルピニストです。

Bijaでは、いろんな活動やたくさんの方々との出会い、“食”を通じておいしい語らいが出来ればいいなと思っています。

どうぞよろしくお願いします。



Bijaゆるゆる農園だより

「2種類目の収穫☆彡」

まだまだ寒い日も続きますが、なんとか農園の植物たちは耐え忍んで頑張っています。

さてさて、今回は前回の二十日大根に続き、2種類目の収穫。ルッコラです^^

そんなに量が無いので レア物ですが、たまにBijaのカレーの彩りとして添えられています^^

当たった人は1日いいことあるかも？！

りさ



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>

