



**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。**



## 「フード・インク」を観てきました。

5月中旬にシネマイーラで行われた「食を観る映画祭」。上映された2本のうちの1本『フード・インク』を観てきました。

僕自身にとっては、すでに知っていることで新しいことはなかったのですが、ちょうど自分がNYの大学院で「食」について学んでいたときに、いろいろな授業で多角的に取りあげられていたテーマや問題をとても分かりやすく表現してくれていました。

上映は5月で終わってしまったので、DVDが発売されたらぜひ観てみてください。日常生活ではなかなか気づけない現代社会が抱える食の問題点を知ることができるので、お勧めです。(こんな素敵な上映を企画、実行してくださった山崎さん、ありがとうございます！)

映画を観て、自分は、改めて、「Bija」やその母体である「風土屋(Earth Food Company)」の創業の想いを確認しました。

「健康な食を提供することを仕事にしたい」と思い、NY大学の大学院のFood Studies & Management というコースで学びました。もともと栄養士を育てるコースだったのですが、それに加えて、健康な食を社会に届ける人材として、研究者、ジャーナリスト、実務家、実業家を育てるコースでした。

アメリカは、企業の力が大きく、消費拡大が前提の社会を推し進めている国です。そこでの食の環境は、日本よりも随分悪い方向に進んでいます。今、ガリバーがアメリカを旅したら「デブの国」と言ってしまうのではないかと思うほど、太った方が多いです。カロリーは取り過ぎなのに、栄養はとれていない。もちろん健康を損なっている方も多いです。

残念ながら、日本の食事情もアメリカの後を追っていますが、そうならないように、今できることをやっていきたいと、自分のやり方で始めたのが風土屋です。そして、その事業の第一弾がBijaです。留学前には、自分がどんな「食」の仕事をするのか決めていませんでした。農業なのか、流通なのか、小売なのか？そして、2年間、学んで、体験して、考えて、卒業研究として、飲食業のBijaのビジネスプランを書きました。

なぜ、Bijaが「オーガニック」「ローカルフード」「フェアトレード」にこだわるかの理由は、現代社会の食の問題を解決し、健康な食を提供するために、それらが大事な3つの要素だと思っているからです。

大きな社会の問題や構造を前にすると、我々一人一人に力はないように思ってしまうがちですが、そんなことはないと思います。「フード・インク」の終盤でも、アメリカで健康な食を提供している事業者が登場し、「誰もが1日3回選ぶ『食』で、一人ひとりが考えて食べるものを選んでいけば、その力は、大きな企業や行政も動かす」ことを事例とともに語っています。

まずは「知る」ことが大事です。「フード・インク」は、「知る」ためのいい一例です。浜松でも、これからいろいろないい機会はあると思いますので、食に関心のある方もない方も足をぜひ運んでみてください。いいイベントがあれば、Bija新聞やHPでも随時紹介してきたいと思います。

Kiyo curry



## ファーマーズマーケット in 浜松 始まります。

いままで、浜松にはなかった有機農家さんたちのファーマーズマーケットが7月から始まります。農家さんと直接話をしながら、野菜を買えるなんて最高のぜいたくです！

場所は、西区伊左地町の農村環境改善センターになる予定です。日時、場所が決まったらBijaのHPなどでもお伝えします。お楽しみに。

ひかり農園 鈴木宣仁さん



## 世界のカレーめぐり ～カレー教室in浜松～ by 浜松カレー楽会

カレー専門店の店主が交代で講師を務めるカレー教室。全12回シリーズの3回～6回。今回はmanaの中島さん、R食堂の小林さんほか、文化紹介こみでバングラディッシュカレー、インドネシアカレーを学べます。

7月から10月までの教室の受付が、6月16日から始まります！ぜひご参加ください。

日時：7月5日(火)午前10時～午後1時

8月4日(木)、9月8日(木)、10月25日(火)午後7時  
～午後9時30分

場所：クリエイト浜松4階クッキングルーム(中区早馬町)

定員：各回24名(先着順)

※申込は3回～6回のなかから一人1回のみとします。

各回の内容は申し込み時にご確認ください。

費用：1000円(材料費、テキスト代)

申込：6月16日(木)から電話でクリエイト浜松へ



## でんきを消して、スローな夜を。 100万人のキャンドルナイト

毎年、夏至と冬至に合わせて各地で行われる100万人のキャンドルナイト。今年もBijaでは夏至の6月22日(水)のディナータイムをキャンドルの灯りでお楽しみいただけます。

キャンドルナイトとは、電気の代わりにロウソクの灯りをとめて過ごすこと。いつも何気なく使っている電灯を使わないことで、大切なエネルギーについて考えたり、大切な人とゆったりと語り合ったり、昔のことや遠くのこと静かに思いを馳せる素敵な時間になるかもしれません。自分なりのスタイルで、世界中の人たちとゆるやかにつながってみませんか？

\*なお、Bijaでは毎週金曜日のキャンドルナイトを涼しくなるまでお休みいたします。暑い夏の間はキャンドルの熱のために冷房を強めなくてはいけないため、エコロジカルなお店を目指しているBijaでは暑い間はキャンドルナイトはお休みします。

## 夏の新メニュー



ハーブチキンが登場です！ナンプラーを効かせたとり一番の鶏の挽肉に、ハーブをあわせて食べる料理です。(ちょっとタコライスに似ています。)

実は、夏に美味しい定番メニューを作りたい！とここ数年悩んでいます。一昨年のミルクカレー(冷たいホワイトソースとあたたかいカレーのコンビネーション)、昨年のドライキーマカレーも好評ではありました。しかし、「また食べたい！」と皆様に愛されている秋から春にかけての「焼きカレー」や冬の「スープカレー」のようなレベルにはまだ至っていないと思ってます。

というわけで、今年の夏は、「ハーブチキン」を開発しました！「スパイス&ハーブ」なんて良く組みあわせで言われるように、「ハーブ」はスパイスと並んで香りや薬効を楽しめるものです。そのハーブをおいしくいただける、夏メニューがハーブチキンです。6月からデビューの予定です。お楽しみに！

## 「祝(ほうい)の島」上映会 @ Bija

「原発予定地から朝陽が昇る 島のいちにちが今日も始まる」

実在の山口県熊毛郡上関町「祝島」を舞台としたドキュメンタリー映画です。上関原子力発電所建設反対を28年に渡って続ける島民達の四季を約2年に渡り密着しています。

この映画を7月26日(火)に、ひかり農園さんとの共催でBijaで上映することになりました。時間、費用など、詳しくはまたお伝えします。

## あわねこ工房さんの手作り石鹸

今月から雑貨コーナーに新しい商品が入りました。Bijaにもカレーを食べに来てくださる「あわねこ工房さん」の手作り石鹸です。

合成物質を使わないので自然にも肌にも優しく、いろんなハーブを使っていて、とても良い香りがします。

種類は3つ。抗菌効果のあるラベンダーとティーツリーの香りの「Basic soap」と、洗い上がりさっぱりでスパイシーな香りの「Sunshine bar」、皮膚の修復や美白効果の期待できるウッド系の香りの「Green tea & Nettle Soap」です。効能で選んでもよし、香りでもよし、自然の香りに包まれてみませんか？



Basic soap ..500円  
Sunshine bar、  
Green tea & Nettle Soap ..各700円

## カレーの壺 再入荷！

以前入荷して好評だった カレーの壺を再入荷しました！！

今回は、カレーの壺を作ったマリオさんのココナツミルクも一緒です☆

ご自宅で本格スリランカカレーを作るにもいいし、家で使っているカレールーに少し加えてあげるだけで、いつものカレーが本格カレーに早変わり☆その他にも炒め物に使ったり、ピラフに使ったり・・・ペースト状で使い勝手もとても良いです♪♪

簡単レシピも付いているので、まずはレシピを使って試してみませんか？



カレーの壺  
(野菜用、シーフード用、チキン用)  
各609円

## ap bank fes '11 今年も出店が決まりました！！

開催は、7月16日(土)、17日(日)、18日(月・祝)の3日間。

今年も体にやさしく、おいしいカレー、ドリンクを提供しますので全国のみなさんお待ちしております！



### Bijaゆるゆる農園だより 「グリーンカーテン」

やっと寒さから解放された農園は、青々としてきました☆☆

そして、今年もグリーンカーテンの季節。まだまだ小さいですが、フウセンカズラが少しずつ成長しています。去年は、植えるのが少し遅かったせいか、成長がいまいちだったので、今年はしっかりつるを伸ばして、涼しさをもたらしてほしいです。

りさ



### Spice Cafe Bija (スパイス・カフェ・बी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>

