



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。



スリランカに行ってきました。

アーユーポーワン！先月号のBija新聞でもお伝えしたように6月中に、スリランカに行って来ました。スリランカ、よかったです。

まずは、目的であった理想の味のチャイをつくるために最適なオーガニック、フェアトレードの茶葉探しで進展がありました。お茶農園を訪ねることができて、どんな場所で、どんな人達がお茶を作っているのか知ることができました。そして、農園を訪ねることができなかったところを含めて、たくさんのサンプルのお茶をもらって帰ることができました。これから、日本の水で実際にチャイを作ってみて、お茶を選びたいと思っています。

もちろん、スリランカのカレーも楽しんできました。馴染みのあるインド料理では、自分はスリランカに近い南インドの料理が好きです。もちろん、共通するところもあったのですが、スリランカ独自の食文化が華開いていました。いくつかの家庭で料理するところを見せてもらったのですが、レッドライスというパラっとしたお米が主食だったり、フレッシュなココナツをうまく使っていたり、中には油を使わないスパイス料理もあったりと、勉強になりました。まだ帰国直後で時間がとれていませんが、ぜひおいしかったスリランカ料理を自分でも作ってみたいです。

そして、スリランカでホームステイもさせてもらったのがとても良かったです。家に泊めて下さったのは、浜松でスリランカ料理の腕をふるっていたコロomboの元シェフのロハナさんです。ロハナさんの兄弟が料理するときに、日本語で解説してくれたり、庭に豊富になっているフルーツや、植物の食べ方や効能も教えてもらったりしました。近くに住む家族や親戚たちと仲良く行き来して暮らしていて、大人も、子供もゆったり暮らしている豊かさや、スリランカの人の優しさをも経験させてもらいました。仕事や観光旅行では体験できない貴重な時間でした。

というわけでスリランカを楽しんで帰って来ました。早く持ち帰ったものを、チャイの商品にしたり、Bijaのメニューに加えたいのですが、今は、7月から8月にかけて今年は3回あるap bnak fesへの出店準備で大わらわです。8月下旬に落ち着いてからスリランカの成果を形にしたいです。少々お待ち下さいね。

Kiyo cury



日本人で唯一のチベット医(アムチ) アムチ小川に聞く ～自然の英知・大地に根ざしたチベット医療～



チベット医学とは？ アユルヴェーダや漢方などとともに東洋伝統四大医学のひとつ。独自の歴史をもち、民衆の健康に寄与。

自然の生薬・鉱物を用い、「気」「陰陽」「五大元素」を基にする古代の生理学が根底にあり、民間療法と異なる。

最高学府メンツィ・カン(チベット医学・暦法学大学)は入学・卒業とも難関で、ここを卒業すると「アムチ」の称号を与えられる。

アムチ小川 紹介 ○小川康(おがわやすし) 富山県出身。東北大学薬学部卒。薬剤師・チベット医。2001年5月チベット圏以外の外国人として初めてメンツィ・カン(チベット医学大)に合格。2009年3月数々の難関試験に合格し正式なチベット医・アムチとして認められる。帰国後に長野県小諸にアムチ薬局開設。チベット医学とともに日本古来の伝統医療の紹介・普及に務めている。

浜松&磐田でワークショップ開催！

◆ 浜松会場

8月4日(土) 13:30集合 参加費 2,000円

佐鳴湖公園駐車場に集合

14:00～16:00 フィールドワーク

16:00～18:00 勉強会

◆ 磐田会場

8月5日(日)13:00集合 参加費 2,000円 見付天神・つつじ会館前に集合

13:30～16:30 フィールドワーク+勉強会

※両日講座の内容は変わりますが、1日のみの参加もOKです。

日よけ、帽子・水分補給など日射病・熱中症対策は各自充分にして下さい。

● お問い合わせ・申込先 三遠兩信アミ TEL:053-457-3818

アムチを囲んで楽しくつながる♪

交流会 18:30～21:00

Spice Cafe Bijalにて交流会を行います。
アムチともっとお話してみたいという方は、是非ご参加ください。
参加費 3000円

ap bank fes 今年も出店します！

ap bank fes 今年も出店します！

掛川つま恋で行われる環境と音楽を融合した野外音楽イベント ap bank fesへ今年もBijalは出店します。前夜祭を含めて4日間で、多くの方にBijaのカレーをお楽しみいただけたらと思います。もしfesへ参加される方がいらっしゃいましたらぜひBijaのブースへ寄って下さいね。

そして、今年のap bank fesはなんと、つま恋以外に、淡路、宮城でも開催されます。Bijaのこの2会場への出店も決定しました！関西や東北の方々にもBijaのカレーを楽しんでいただけるとも素敵な機会です。ぜひぜひ3開場のap bank fesに、Bija自慢のフェスでしか出せない味の「地球を救うカレー」を食べにいらしてください！

● 7月13日(金)、14日(土)、15日(日)、16日(月・祝) @つま恋(静岡県掛川市)

● 8月4日(土)、5日(日) @淡路島国営明石海峡公園(兵庫県淡路市)

● 8月18日(土)、19日(日) @国営みちのく社の湖畔公園 風の草原(宮城県柴田郡)

ap bank fes '12 の詳しい情報は → <http://fes.apbank.jp/>

♪ 大松 暁子(おおまつあきこ) バイオリンミニコンサート@Bija

日曜日の午後はゆったりと。Bijaでバイオリンのコンサートはいかがですか？

● プロフィール

東京音楽大学付属高等学校を経て東京音楽大学卒業。

パリ・エコール・ノルマル音楽院にて、ヴァイオリン、室内楽を学びディプロム取得。

現在、後進の指導にあたる傍ら、イベントやパーティーでの演奏、ヒーリングミュージック、テレビ番組等のBGM録音、ソロ、室内楽、オーケストラで演奏活動を行う。

また、病院や施設での演奏、養護学校での指導も行なっている。

http://yaplog.jp/akiko-omatsu/category_3/



2012年7月8日(日) 16:00 OPEN 16:30 ~17:30 600円(ドリンク付き)

申し込み・問合せ Spice Cafe Bija TEL:053-474-0330 E-mail:info@bija.jp

アーユルヴェーダとホメオパシーで夏のケア

セラピストりえと、ホメオパシーの学校を卒業したかずえがコラボでワークショップを行います。テーマは夏のセルフケア。アーユルヴェーダとホメオパシーのセルフケアを知って、もっと夏を楽しみましょう！

1. アーユルヴェーダの処方での夏のケアにピッタリのオイル作り

敏感肌アトピーやかゆみを伴う症状のお肌の方、赤ちゃんも使っていただけるスパイスを用いたキッチンファーマシーをご紹介します。(作ったオイルはお持ち帰りいただけます)

2. ホメオパシーで夏のセルフケア

夏にありがちなトラブルに対処するレメディーをご紹介します。(各1時間の予定)

お子様連れでも安心してどうぞ！

【日 時】7月4日(水) 13:30~15:30 【場 所】Spice Cafe Bija

【料 金】2500円(ドリンク付き)

【持ち物】エプロンまたはオイルがついても大丈夫な服装。

50ml入るビン等の容器。(オイルお持ち帰り用)

定員8名様で締め切りとさせていただきます。お問い合わせ・詳細は下記にご連絡下さい。

Spice Cafe Bija TEL:053-474-0330 E-mail:info@bija.jp

りえ:<http://ayurveda.hamazo.tv/> E-mail:shakti.rie@gmail.com

かずえ:<http://ameblo.jp/homesho/> E-mail:kazue.yng@gmail.com

「ハッピーバースデー俺パーティー」今年も開催予定！

先日、お客様から「今年も俺様パーティーやるんですか？」とお問い合わせいただきました。いつの間にか「俺様パーティー」になったこのパーティーは、店主清川自ら食べたいし、作りたいものをBijaの通常メニューを無視して作って、自分の誕生日を祝う恒例のパーティーです。

今年は、スリランカカレーに挑戦してみようとか、和食出身のケンさんがいるからおいしい和食をお願いしようかなど、今から楽しみです！

というわけで、今年は8月25日(土)の夜の開催を予定しています。予約制3000円になる予定です。ぜひ参加せねば、というありがたいお客様は、事前予約を承りますよ。 Kiyu curry

申し込み・問合せ Spice Cafe Bija TEL:053-474-0330 E-mail:info@bija.jp

Bijaプロデュース 新レトルトカレー登場！

6月にEarth Curryの第1弾のレトルトカレーが発売されました！「素材だけで作ったチキンキーマカレー」(630円)です。Bijaのスタンダードなキーマカレーのレシピをベースに、レトルトとしておいしくなるように仕上げました。

発売を記念して、店頭でもビージャネット(Bijaのネット通販)でも10%オフで発売中です。ぜひお試しください。



ビージャネット「素材だけで作ったチキンキーマカレー」のページ
<http://shop.bija.jp/shopdetail/001002000010/>



夏の贈り物にBijaのカレーは いかがですか？

暑い夏、食欲が落ちるときに、カレーの贈り物はいかがでしょう？

Bijaでは、「Hカレー」「素材だけで作ったキーマカレー」といったオリジナルレトルトカレーをはじめ、簡単にスリランカカレーを作ってしまうカレーペースト「カレーの壺」や、スパイスがセットになっていて本格カレーが作れる「ネパール・カレー」など、オーガニック&フェアトレードを大切にされたカレー商品を販売しています。

店頭では贈り物用の箱、メッセージカードの用意や、全国への発送も可能です。また、ビージャネット <http://shop.bija.jp/> でも、セット商品などご用意しています。

夏をカレーで乗り切りましょう！

Bija Facebook いいね！を押してね 
<http://www.facebook.com/spicecafebija>

Bija Twitter つぶやいています 
<https://twitter.com//spicecafebija>

7月の営業のお知らせ

1日(日)はイベントのため、ランチ、カフェタイムのみの通常営業です。

ap bank fes出店のため、7月12日(木)～19日(木) 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) デイナー 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>

