



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。

ap bank fes '08

7月18日から21日まで、掛川つま恋で行われた ap bank fes'08 に出店してきました。いつもはお店に来られない本当に多くの方々に Bija のカレーを楽しんでいただくことができました。

去年が初めての参加だったんですが、ap bank fesに参加するようになったのは、そもそもBijaが開店する際にap bankから融資を受けたのが縁です。ap bankは、ミュージシャンである小林武史氏、櫻井和寿氏(MR.CHILDREN)らによって設立された、自然エネルギーをはじめ、環境に関するさまざまなプロジェクトに融資を行う非営利組織で、社会性のある事業に融資を行っているいわゆる市民バンクの一つです。Bijaのお店のコンセプトを評価していただき、審査を潜り抜けて融資が決まったんです。

お金にも、意味あるお金の流れってあると思っています。Bijaはオーガニック食材、地元の素材、フェアトレードの食材を選んで購入していますが、「安さ」だけを考えればとても手が出ません。ただし、それらの食材の価値を認め、作ってくださっている生産者の皆さんとつながる意味やその想い、そして少しでもサポートにつながることを考えて購入しています。

Bijaを始めるときに、そのコンセプトが意味のあるお金を融資してもらえただけの深さや想いがあるかを試す意味でも、ap bankに融資を申し込んだのでした。

ap bank fesは、ap bankが年に1回開く野外音楽フェスティバルで、趣旨に賛同した多くのミュージシャンが集まります。そしてフードエリアには全国からオーガニックの店が集まり、雑貨コーナーには主だったフェアトレードの団体も集まります。こんな素敵なイベントが掛川で毎年行われているんです。ライブチケットを購入しなくても、つま恋の入場料だけでフード、雑貨エリアには入れますので、それだけでも行く価値ありますよ！ Bijaは来年も出店予定です。もちろん通常の営業のほうもBijaをゆつくり楽しんでいただけますので、お店にもいらしてくださいね(笑)！夏はカレーの季節です。
(by Kiyokawa)

「ケニア日和～アフリカトーク&ライブ in 浜松」

イベントの
お知らせ

最近、心が震えたことありますか？

お話を聴いて、ケニアの人の厳しい環境の中でキラキラ光を放つ人がいることを知ったり、素敵な音楽を聴いて一緒に躍ったり、癒されたり、ケニア料理を食べて赤道近く、アフリカの国に思いを馳せたり。見て、聴いて、味わって、ケニアを感じて、つながってみませんか？きっと、心に残る出会いがあります。

- 期日: 2008年9月27日(土) ● 場所: スパイス・カフェ・ビージャ
- スケジュール&料金 ●

昼の部 15:00～17:00 ￥1,500 (ワンドリンクつき)

夜の部 18:30～20:30 ￥3,000 (ビュッフェスタイルのケニア料理風食事つき)

※ 予約制となります。いずれの部も先着40名様です。

※ 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: cheka555@gmail.com/担当:伊野瀬 tel: 053-474-0330/スパイス・カフェ・ビージャ

新メニュー紹介

夏野菜のキーマカレー スタート!

(中辛) ¥1050/税込

期間限定のスペシャルメニュー「気ままにおまかせカレー」に夏野菜のキーマカレー(中辛)が登場!

じっくり炒めた玉ねぎとスパイスに「浜松・鶏一番」さんの味わい深い鶏ひき肉をいっしょに炒めました。そして、夏の暑さに負けないようスパイスを増量!夏野菜との相性も抜群です。

ぜひ夏のキーマカレーをお楽しみください。



Bija chef Monsieurカズの農園日記 ⑥



7月に入り、最近雨が降らないなあ…と思っていたら、いつの間にか梅雨明けになっていて、水やりに追われる日々になりました。畑が砂地なので夏には毎朝水やりをしなくちゃいけないとは聞いていたけど、なかなか行けずにいたら、ズッキーニ、インゲンは少し枯れてしまい、きゅうりは水不足だと曲がってしまいうらしく、こんなに(写真↓)曲がってしまいました。花の咲き方や葉の枯れ方を見て水不足か、肥料があるのかを考えて野菜と付き合っていないと、ちゃんと生かしてあげられないんだと感じました。

トマトはプチトマトとヨーロッパ種の「牛の心臓」という名前のトマトと他に2種類植えました。プチトマトは簡単らしくうちのもやっと熟してきて食べられるようになったけど、ヨーロッパ種の方は虫に食われたりカラスにつつかれたり、熟す前に腐ったりしてなかなかお客さんに使えるまでにはなりません。これからもっと勉強して体験してやってきます!



プチトマト ↑↑↑
こちらはおいしく熟しています。



クルクルきゅうり
味はいいですよ!



牛の心臓 ↑↑↑
とても大きいだけに
赤くなるまでまだまだ…
無事に熟しますように!

Bijaがお世話になっている 有機農家さんの紹介 ~サン・クローバー農園(都田)~



サン・クローバー農園 浜松市北区都田町
北村篤子(きたむら・あつこ)さん



北村さんは保育短大を卒業後最初に就職した乳児保育所で、常に安全で身体にいいものを子供達に食べさせることを考えていた熱心な栄養士さんに出会いました。その人がある日、北村さんに「食べもの通信」という雑誌を紹介してくれました。チクロやF-2といった食品添加物の問題が社会的に大きくとりあげられていた時代、その本は流行に流されず、日本人が伝統的に何を食べてきたか、ということからはじまって、栄養、安全、文化、教育、社会、環境、平和などを包括

的に考え、情報発信している雑誌でした。毎日牛乳も卵も摂っていたわけではないのに健康に 93歳まで生きた祖父母の姿をみて、現代栄養学に違和感を覚えていたり、日本人の食生活が変わって体格は良くなっていくが、病気が増えていくのを見ていたりした北村さんはその雑誌の内容に強く共感しました。

きちんと作られたものを消費者として見極めていきたいと生協などもはじめた北村さんですが、実家が農家をしていたこともあり、いつか作る側に回りたいと思っていました。それが15年ほど前、お父さんの具合が悪くなったことがきっかけで、実家のみかん作りを手伝いはじめることになりました。お父さんは苦勞の割にお金にならない農業を娘には勧めませんでした、「食べもの通信」のインタビューコーナーで日本人初の宇宙飛行士、秋山豊寛さんが農業をはじめたことを知り、一見遅れているようでやはり大事なことなのだと思われたいいいます。

その頃生協に出荷していたのは減農薬のみかん。無農薬でやりたいと思いつつ、なかなか両親の理解が得られずにいましたが、10年前にお父さんを亡くして、自分が中心的に実家の農業をしていくことになった時に、有機農業の実践者の現場にお母さんを連れて行って、ついに有機農業に転向することを納得してもらいました。

北村さんの畑がある都田は、赤石山脈の水はけのよい赤土と温暖な気候がみかん栽培にとっても適した土地です。化学的なものは一切使わないので、除草など大変ですが、時間をかけて手入れしてきた畑の土はフワフワです。ただ、カミキリムシは悩みのタネ。しょっちゅう見に行かないと卵を産み付けて木を枯らしてしまいます。見つけても幹の奥深くに入り込み、つかまらないことも多いです。農薬を使わないせいで、そうやって木を枯らしてしまう時、「自分が健康や安全の名のもとにわがままな事をやっているのではないか」と思うこともあるのだそうです。

今後の目標を訪ねると、「心と体と社会の健康」という「食べもの通信」の掲げるテーマを引き合いに、食や農を通じて個人の健康だけでなく社会の健康にもつながるような活動をしていきたいという北村さん。今も「簡単で、早くて、便利で、という生活が当たり前になっている子供達に、じっくり時間をかけて何かを育てたり作ったりする体験をして欲しい」と、子供と一緒に畑でそばや大豆を作っており、それを原料に手打ちそばや味噌・醤油作りにも挑戦するつもりです。

Bija に対しては「こう言ったポリシーを持ってやっているお店はなかなかないので、啓蒙的な意味も含めて情報発信して、今後も発展して欲しいと思います。」とのメッセージをいただきました。ありがとうございました!

★北村さんの育てるみかんやみかんジュースに関するお問い合わせは 053-428-3054 まで

ひつじ工房「たま」の ひつじカフェ@Bija

オーガニックのお茶を飲みながら、ニードルフェルトのワークショップ。

ふわふわの羊毛をちくちくとニードル針で刺して…コロんとかわいい作品を作ってみませんか？初めての方にも原毛の選び方、道具の使い方のコツを丁寧に指導します。ゆっくりとした空間でやわらかなフェルトに触れてリラックス…。

フェルティングニードルでつくる 小さなお人形

● 日時 8月3日(日) 15:00~17:00

フェルティングニードルでつくる 季節のお野菜

● 日時 8月4日(月) 13:30~15:30

フェルティングニードルでつくる 小さな動物

● 日時 ① 9月8日(月) 13:30~16:00

② 9月22日(月) 10:00~12:30



● 場所 スパイス・カフェ・ビージャ (ミーティングルーム) ● 定員 6名

● 料金 ¥1500 (材料費、お飲み物代込み、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

講師 たま ●プロフィール 長野市出身。美術短大(油絵専攻)卒。2003年に羊毛に出会い、フェルトの制作を始める。牧場でひつじのボランティア(刈り取った毛を洗い、ゴミを取り、作品を作る)をしている。今年、京都にある川島テキスタイルスクールにてジョリー・ジョンソンさんのワークショップ「ウールマジック」を修了し、さらにフェルトの奥深さを実感。2児の母。

子ひつじカフェ「モビールづくり」

石けん水を使ってフェルトのボールを作り、糸を通して木の枝につけます。

ニードルでボールに好きな色の羊毛で模様をつけたアレンジは自由です。

夏休みに親子で羊毛の不思議さに触れたり、手づくりをしてみませんか？

● 日時 8月25日(月) 13:00~16:00 ● 定員 4組 (幼稚園~小学生親子)

● 料金 ¥2000 (材料費、お飲み物代込み) ● 持ち物 タオル

夏休み企画
親子でフェルト
しませんか？

● お問い合わせ&ご予約 ●

ひつじ工房 たま tel: 080-3664-5089 (大森) e-mail: tamachan_hitujji@yahoo.co.jp

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 18:00~21:00 (L.O.20:30)

☆ 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>

