



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 meets Kenya(ケニア)

9月27日に、Bijaでの久々のイベント「ケニア日和」が行われます。食べて、音楽を楽しんで、心に届くお話を聞くことができる、そんな楽しいイベントになりそうです。

イベントでお話をしてくださる早川千晶さんは、浜松の出身。ケニアのナイロビ最大のスラムで孤児、ストリートチルドレンの子供たちのために学校を開いています。他にも様々な活動を行っています。以前、縁があって千晶さんのお話を聞く機会にめぐまれたのですが、ココロに届くメッセージを受け取りました。日本で暮らしていたのでは想像できない厳しい環境で生きている子供達の状況や、そんな中での人間としての強さや優しさを、知ることができます。きっと日本で暮らしている私達の生活や生き方を見つめるきっかけになることと思います。

お話だけではなくて、近藤さんによるアフリカの癒しの楽器「ムピラ」の演奏や、ケニアからいらっしゃるマテラ長老と大西さんのドラム演奏も楽しめます。音楽は「ココロのごはん」です。ぱっちりココロの栄養補給しましょう。

そしてリアルごはんも！ Bijaによる新たな試みで、ケニア風の料理に挑戦します。そもそもケニアがイギリス領だったことで、ケニア料理はインド料理の影響を受けています。スパイス料理や、チャイもあるんです。当日は、アフリカンカレーや、ケニア風にスパイスを使った料理、ケニアのフェアトレードオーガニックの茶葉で入れたチャイ、ケニアのコーヒーやビールも登場予定です。頭も心も胃袋も総動員でケニアにつながりましょう！

(by Kiyokawa)

## 「ケニア日和～アフリカ トーク&ライブ in 浜松」

期日： 2008年9月27日(土) 場所： スパイス・カフェ・ピージャ

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)**

昼はお話中心。近藤ヒロミさんの心地よいムピラをゆったり聴いた後、ケニアの光と影を見続けている早川さんから、困難な環境の中でも、強く、キラキラと輝く子供たちのお話をじっくり聞くことができます。お昼に食事をしたい方は、ランチタイム(11:30～ラストオーダー13:30)にBijaのオーガニックカレーをどうぞ！

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

夜は音楽をたっぷり。ケニアのドゥルマ民族の太鼓のリズムを楽しみながら、マテラ長老、早川さん、大西さんの3人のお話も聞けます。昨年末から暴動が起きてしまったケニアに住む3人からの、平和へのメッセージを聞いてみましょう。さらに、夜はケニア風料理も楽しめますよ。

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・ピージャ

## Bija に新カレー登場!

Bija の定番といえば、地元の有機野菜と有機豆乳を活かした「四季がたっぷり野菜カレー」と、とり一番さんのおいしいチキンの「浜松とり一番チキンカレー」。

8月から、この2つのカレーのバリエーションとして、オーガニックのスライスアーモンドが香ばしい「アーモンドベジカレー」、静岡の誇る桜えびと野菜カレーを組み合わせた「静岡桜海老野菜カレー」、健康的な卵をとり一番さんのチキンをあわせた「親子チキンカレー」が登場しました。他にもカレーのスモールサイズや、チキンが倍量はいったWチキンカレーなども加わっています。

さらに! トッピングにも、浜松の伝統食材「浜納豆」や、いなさ牛乳でつくった自家製ヨーグルトなども加わって、よりBijaのカレーを楽しんでいたけようになりました。ぜひぜひお試しください!



## Bija chef Monsieurカズ<sup>ムッシユ</sup>の農園日記

どんどん育つ夏野菜の収穫に追われ、忙しく楽しい日々を過ごしていましたが、急に涼しくなりもう8月も終わりです。今度は秋に向けて夏野菜の片づけをして、畑を耕したり、発芽トレーにキャベツやブロッコリーなどの種を蒔いたり、また忙しくなります。

この間の休みに、あまり採れなかったトマトをようやく片付けましたが、結局耕すまではいかず日が暮れてしまいました。でも、その横では畑の主である宣仁さんが真っ暗なハウスの中で頭にライトをつけながら種蒔きを続けています。季節の変わり目は、農家さんにとっていろいろな仕事が重なる大変な時期です。

ナスはお盆前くらいまでに剪定しておくといヶ月くらい後にまたなりはじめ秋ナスが楽しめるというので、試しに何本かやってみました。結果が楽しみです!



片付け終わった畑。次は耕さなくちゃ...



秋ナス  
上手くできるかな?

## 白石絵美 個展「fiore ~幸せの花~」

日時:10月11日(土)~10月26日(日)

本人の結婚式のために描きためた花の絵を中心とした個展です。その他にも故郷を題材とした絵も展示しています。ぜひお食事しながらご覧ください。

【白石 絵美 略歴】

長野県に生まれる。朝日村にて幼少期を過ごす。穂高町(現 安曇野市)に移り住み画家、板橋順二氏に油絵を学ぶ。京都嵯峨芸術大学短期大学部を卒業後、長野県に帰郷。故郷安曇野の自然に感動し、空をテーマにしたものを中心に作品を描き続ける。現在結婚し、静岡県浜松市在住

【連絡先】

TEL:090-4199-5662

Mail:byakko@qc.commufa.jp

ビージャギャラリー  
初めての展示です!



## 秋の野外イベント出店のお知らせ!

...第一弾 はままつ秋穫祭 2008...

浜松の「秋の魅力」「豊富な地場産品」「地域ブランド」を市内外へPRし、政令指定都市にふさわしい秋のにぎわいを創出する、はままつ秋穫祭2008「浜松大物産展」。Bijaも出店します!  
出店日時 10月5日(日)11:00~17:00

出店場所 ZAZA CITY 浜松中央本館前(鍛冶町通り) 食育啓発コーナー付近



...第二弾 朝霧 JAM '08...

「自然を守り、お互いに協力しあう」を参加の原則に、富士山の麓、朝霧高原で行われる自然と音楽の共生を目指す野外音楽フェスティバル朝霧 JAM に Bija が初出店します!

期間 10月4日(土)、5日(日)

会場 朝霧アリーナ(静岡県富士宮市)

朝霧JAM の詳しい情報は <http://www.smash-jpn.com/asagiri/>

## 9月10月の営業のお知らせ

9月23日(火) 通常営業

9月24日(水) お休み

9月27日(土) ケニアイベントのためランチタイム(11:30~ラストオーダー13:30)のみ通常営業

10月3日(金)~7日(火) 朝霧 JAM、はままつ秋穫祭出店のためお休み

## ひつじ工房「たま」の ひつじカフェ@Bija

夏の暑さもひと段落・秋の気配を感じる今日この頃、  
これからの季節、ひつじの仕事の本番ですね。  
原毛をちくちくとニードル針で刺し固めて作品を作る  
「針フェルト」と、秋からは原毛を石鹸とお湯で湿らせ、  
振動を加えてフェルト化させる「水フェルト」をやります。  
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…。

新しいフェルトワーク  
水フェルトも登場！



### 9月の予定

針フェルト・「お月見うさぎ」14日は十五夜ですね。うさぎと一緒にお月見しましょう♪

● 9月8日(月) 13:30～15:30

針フェルト・「もこもこひつじ」芯を使った動物の基本は、いろいろ応用できます。

● 9月22日(月) 10:00～12:00

### 10月の予定

水フェルト・「カードケース」針も糸も使わずに袋物ができます。小さなサイズなら簡単。

● 10月20日(月) 10:00～13:00

この日だけ 料金 ¥1,800 (材料費、お飲物とお菓子代込)

- 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、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥1000いただきます。)
- 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\_hituji@yahoo.co.jp

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。

## 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>

