



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。

## 「食」

「食」は、「人」を「良」くする。なんてことを聞いたことがあります。「食」という字を分解すると、「人」と「良」に分解できるからです。

確かに、食べもの、食べることは体は、もちろんのこと心にも影響します。砂糖を取りすぎている子供が切れやすいといった話や、家族と一緒に食事をする心の面での大きさなど、例をあげていけばきりがありません。

一方で、「食」を提供することを仕事にする者は、「良心」を他の仕事以上に大切にしなければならぬと思います。汚染米や中国製乳製品のメラミンの問題など、提供する側の良心が欠如した事例だと思えます。これ以外にも、ここ数年、食業界でのいろいろな不正がどんどん明るみにできています。食べてもその食品が本当に安全かどうかは自分自身では分からないことが多いのではないかと思います。その意味では、食を提供している相手への信頼感が大切になります。

Bijaは「健康な食」を提供することをお店の価値としています。生産している人の顔が見えて、安全性の確認できる食材を使っていることや、加工食品を可能な限り使わないことで、自信を持ってカレーをはじめとする料理やスイーツを提供しています。これからスタッフみんなで良心を大切に、安心して食事をしていただけるお店でありたいと思っています。

(by Kiyokawa)

### 秋の野外イベント出店と営業日の変更のお知らせ

—— 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

—— 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)

\*これに伴い10月3日(金)~7日(火)はお休みさせていただきます。



今年も毎週金曜日キャンドルナイトが始まります！

10月10日(金)、17日(金)、24日(金)、31日(金)



ゆらゆらゆれるキャンドルの灯りを楽しみながら、リラックスして大切な人と一緒に過ごしませんか？キャンドルの光がつなぐ、地球への優しさ、平和、伝統的な暮らし、スローライフ、世界のいろいろな場所であかりを見つめる人々に思いをはせながら…

## ひつじ工房「たま」の ひつじカフェ@Bija



そろそろふんわりと温かいひつじの毛が恋しくなる季節。

10月からは原毛を薄い洗剤液で湿らせてこすったり振動を加えてフェルト化する「水フェルト」をやります。針も糸も使わずに、袋物ができる不思議さに感動ですよ。はじめての方にもわかりやすく優しい作り方をお伝えします。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…。

### 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。小さなサイズだから簡単。

●10月20日(月) 10:00~13:00

**針フェルト「ネコ」**芯を使わないやさしい作り方。

●10月27日(月) 13:30~15:30

### 11月の予定

**針フェルト「ペンギン」**芯を使わないやさしい作り方。

●11月3日(月・祝) 15:00~17:00

**針フェルト「ペンギン」**芯を使わないやさしい作り方。

●11月10日(月) 13:30~15:30

**水フェルト「キーホルダー」**針も糸も使わずに袋物ができます。小さなサイズだから簡単。

●11月17日(月) 10:00~13:00



● **場所** スパイス・カフェ・ビージャ (ミーティングルーム)

● **料金** 針フェルト¥1500 (材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100)

水フェルト¥1,800 (材料費、お飲物とお菓子代込) 持ち物: タオル

● **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\_hitsuji@yahoo.co.jp

## Bija chef Monsieurカズ<sup>ムッシユ</sup>の農園日記 ⑧



9月以降は涼しくなり、日中でも農作業が楽にできるようになりました。

秋野菜の植え付けの準備で畑をたがやしたりしています。春にとれたジャガイモをそのまま種芋として植え、大根や人参の種も蒔き、家ではキャベツやブロッコリーの苗を育てています。

夏野菜にくらべると、畑に支柱をたてたりネットをはったり苗を育てるのにポットに植え替えたりしなくていいので、休みの日だけの農作業でもなんとかなりそうです。

もう少し涼しくなると虫も減ってくるので、そしたらレタスなど葉物も育てて行きたいです！



## Bijaがお世話になっている 有機農家さんの紹介 ~曳馬・黒柳さん~



浜松市中区曳馬

黒柳 繁夫(くろやなぎ・しげお)さん

黒柳さんはもともと自然食の方に関心があって有機農業に入ってしまったといいます。その自然食との出会いは、学卒後の一時期トラック運転手をしてた時代にさかのぼります。柔道をやっていた体には自信がありましたが、仕事をはじめて2年で腰を痛め体を悪くしてしまいました。本の配達もして読書家だった黒柳さん、昭和37年当時ベストセラーになっていた「スタミナをつける本」を手に取りました。当時の世相とあいまって肉や脂肪を積極的に摂る事をすすめる内容で、それに習って毎日カツを食べたそうです。それでも調子はよくなり、食に関する本を何冊も読み片端から実践してみました。毎日ライ麦パンだけを食べて、乾パンだけを食べて、時には全く食べずにどれくらい仕事が続けられるか試してみたり。そんな時ある無口な仕事仲間が休み時間に教えてくれたのが菜食を薦める本でした。早速読んで試してみましたが、ちょっと体が軽く楽になった感じはありましたが、正直そんなに大きな変化があったわけではありませんでした。でも逆に、肉を食べなくても以前と変わらず仕事は出来るし、肉食が必ずしも必要ないことを身をもって知ることになりました。そこから菜食や自然食に興味が出てきて「オーサワジャパン」や「ほびっと村」といった業界の草分けを訪ね、当時の食養のリーダー達の講演会を聞いてまわり、自分でも自然食の販売や、信用できる酪農家の牛乳配達等をするようになったのだそうです。

農業は「たまたま家が百姓だったから手伝っていた」という黒柳さん。ご両親の年齢があがるにつれ自分がしなければならぬ農作業が増えてきた時、有機農のスタイルで引き継いでいったのは自然食にたずさわっていた黒柳さんにとって自然の流れでした。

野菜は自家用で、ここ10年は田んぼを中心にやってきました。作っているのはうるち米と黒米、緑米などのほか、笠井で古くから育てられていた赤穂もち米も作っています。稲が倒れやすいので今ではほとんど作られていないそうですが、「穂のしなり方が違う、釣竿にたとえるならカーボンファイバーの竿と昔ながらの竹竿のようなもの、雰囲気は断然いい。」とこだわりを語ってくれます。

黒柳さんは「水をやわらかくする」という活性炭を米作りに利用しています。田んぼを起す時に粒子の粗い活性炭を混ぜて、稲を植えた後は活性炭のパウダーをスプレーでまくと稲がシャキッとします。自然農法と高飛車に構えない、誰でも理解しやすく誰でもやれる農業を目指してやってきましたが、最近は収量もあがり楽になってきたそうです。「10年余所見をせずと同じ事やってきたのは間違いじゃなかったと思う。」

「稼がない、使わない」が信条。「家族が食べていける分だけ働いて、あとは心豊かなほうに時間を使うのがいい。たくさん稼いで税金を払っても政府が正しく使ってくれるとは限らない。昔はもっと生活が自立していて、たとえ地震があっても薪でごはんを炊けたし、井戸もあって市の給水車を待つ必要もなかった。行政の力を借りなくても地域のちよつとした助け合いでやっていったんだ。」かつて自分の生活も楽ではない中で浜松のホームレスのために炊き出しもしていました。

環境の問題にも興味があり、原発の反対運動を長く続けてきている黒柳さん。Bija に対しては「今や地球が胴震いを始めている。エネルギーや環境問題が解決するかどうかは皆の意識次第。焦りもあるが若い人たちが Bija みみたいなコンセプトのお店をはじめてくれて期待している。Bija にカレーを食べに来たら、色々なことが知れて、意識が変わるような場所になって欲しい。」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。頑張ります！

新カレー続々登場！  
来月は・・・？



## デビュー！あつあつ焼きカレー！！

9月から「焼きカレー」がデビューしました。「あつあつ焼野菜カレー」と「あつあつ焼チキンカレー」です。

焼カレーはもともと、北九州の門司港の名物料理です。特に決まった定義はないようですが、「カレーとチーズがかかっていること」「焼いていること」の2条件が揃っていれば「焼きカレー」と呼んでいるようです(ウィキペディアより)。

Bijaの焼きカレーは、いつもの玄米中心のご飯に、ベシヤメルソース(ホワイトソース)をからめて、それにカレーとチーズをのせて高温のオーブンで焼き上げています。もうアツアツ！すっきり、ヘルシーなBijaの定番「野菜カレー」と「チキンカレー」に、ホワイトソースとチーズが加わることで、まろやかなコクが加わっています。

これからの季節に美味しいカレーです！

## 白石絵美 個展「fiore ～幸せの花～」 at Bija

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

## 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>

