



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。

地球を救うカレーライス

最近 Bija のことを人に説明するときに改めてよく使うのが、「地球を救うカレーライス」という言葉です。年末の東京でのカレーイベントでもこの言葉を使いました。思いついたのは、Bija の開業前に ap bank*の融資の申請書の中で、事業コンセプトを説明したときです。以下、そのままの文章です。

カレーは地球を救う！

Bijaは、カレーを中心にしたオーガニックカフェレストランです。カレーはインド料理をベースにした野菜たっぷりの穏やかな味のヘルシーカレーです。新鮮な野菜は地元の有機農家の方々から、日本で採れないスパイス、紅茶、コーヒーは貧困や飢えの問題を抱える南アジアからオーガニック商品をフェアトレードで購入します。日本では自然や地域との繋がりを感ぜられる健康的な食事を提供し、それを通じて途上国の方々もサポートするのがコンセプトです。

また、これまで自分が体験した気持ちよく、おいしく、豊かな時間を過ごす欧米でのスローライフ、スローフードなスタイルを体感するショーケースにもBijaをします。

カレーがここまで可能性をもてるのは、日本人がカレーを愛してやまない、という特殊(?)事情があります。でも、インド料理をオリジナルに、イギリスを経由して日本に伝わり国民食になった日本のカレーには、世界の人を魅了する力があると思います。

日本発の Bija のコンセプトとカレーが世界に広まったらいいな、なんて夢見ています。

*)ap bank:小林武史さん、櫻井和寿さん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。Bijaは ap bankからの融資を開業資金の一部にあててスタートした。

(by Kiyokawa)



今月のキャンドルの明かりでディナータイム



3月6日(金)、13日(金)、20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？キャンドルの光がたぐ、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…

第3回 Bija チャイ教室

大人気の Bija のチャイの秘密と作り方をお教えます！

実はチャイは入れる茶葉やスパイスを変えることで自分の好みのチャイが作れます。Bija のチャイの秘密やこだわりと、Bija 流のチャイの入れ方をお教えます。ご自分でチャイを入れてみたい方ぜひご参加ください。

・日時 **3月26日(木) 14:00~15:30**

・参加費用: **¥2000(チャイとデザート、Bija チャイセット付き)**

・予約・問合先 **Bija(ビージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330**

「ナマクラ Green ナイト！」

環境文化 NGO ナマケモノ倶楽部(ナマクラ)。http://www.sloth.gr.jp/
3月14日に、全国から浜松に会員の方々ワークショップで集まっています。そこで、アクティブに活動しているナマクラ会員の方と一緒に食べて語るイベントを企画しました。浜松がもっとも面白くなるアイデアが生まれるかも。。。



タイムテーブル(予定)

18:30 開場

19:00 食事スタート

19:40 Bijaの挑戦

店主清川とスタッフ河田による Bija のコンセプトや取り組みの紹介

20:00 Greenトーク

お茶とお菓子を楽しみながらお話ししましょう。浜松のナマクラ会員、加藤さん、鈴木さん、清川が簡単に浜松について座談会形式で語ります。ナマクラの会員の方には、浜松のことを知っていただきながら、浜松をもっと面白くする全国各地のアイデアをいただきたいです。浜松から参加するお客様は、浜松のことや自分のことで知恵を借りたいことを、ナマクラ会員さん達にどんどん質問しちゃいましょう。何が生まれるか楽しみ！

21:00終了

日時: 3月14日(土)予約制

参加費用: 2500円 (ナマクラ地域通貨を500ナマケまで受け付けます。)

食事内容: 有機野菜の料理数種、カレー、デザート&ドリンク(ワンドリンク)

ご予約・お問い合わせ Bija HP or tel:053-474-0330

Earth Hour ナイト

3月28日(土)に「Earth Hour(アース・アワー)」が行われます。

Earth Hour は、地球温暖化の防止を訴える国際的なキャンペーンで、2009年3月28日に各国の諸都市で市民に参加を呼びかけ、午後8時30分から1時間にわたって照明を切り、省エネルギーと温暖化防止の重要性を、世界のリーダーたちに訴えるものです。

この日 Bija で、Earth Hour の夜を過ごすイベントを行います。

世界の環境のことを考えてアクションを起こしている人たちと、Earth Hour を通じてつながるのも素敵じゃないですか？

タイムテーブル(予定)

18:00 開場

18:30 食事スタート

19:30 地球温暖化についてのトーク

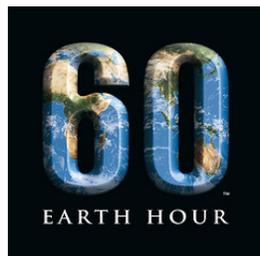
20:00~ Earth Hour 電気を落としてろうそくの灯りのもと、ゆっくりとした時間を過ごしましょう。

日時: 3月28日(土)予約制

参加費用: 2500円

食事内容: 有機野菜の料理数種、カレー、デザート&ドリンク(ワンドリンク)

ご予約・お問い合わせ Bija HP or tel:053-474-0330



Bijaきまにナイト vol.2 「フータン探訪」

クイズです。次のうちブータンやブータン人に関することのできたい本当のことはどれでしょう？

- ・料理は激辛である。 ・日本人そっくりの顔をしている。 ・3種類以上の言語を話せる
 - ・日常的に派手な民族衣装を身につけている。 ・チベット仏教と輪廻(生まれ変わり)を信じている。
 - ・途上国なのにホームレスがない。 ・国勢調査で国民の90%以上が「幸せ」と答える。
- 答えは全部本当です。(笑)

経済成長が必ずしも国民を豊かにするわけではないから GNP(国民総生産)ではなく GNH(国民総幸福)を大事にする、というユニークなポリシーを掲げ、最近日本のメディアにもとりあげられることが多いマラヤの小国ブータン王国。そこで青年海外協力隊として2年半活動した経験をもつ Bija スタッフ河田が見たブータンの姿を紹介しながら、皆さんと一緒に「豊かさ」や「幸せ」について対話形式で考えてみたいと思います。

日時: 3月27日(金)予約制

タイムテーブル: 18:30 開場 19:00 スタート 20:30 終了予定

参加費用: 2000円

食事内容: カレー、デザート&ドリンク(ワンドリンク)

ご予約・お問い合わせ Bija HP or tel:053-474-0330



ひつじ工房「たま」のひつじカフェ@Bija

ふわふわのひつじの原毛で、あったか〜い小物を手作りませんか？はじめての方でも大丈夫。基本を覚えれば、オリジナルの作品だって簡単に作れます♪

3月の予定

●「フェルトボールのストラップ」(ニードル針、水と石鹸を使ってフェルト化します。)

*小さなフェルトのボールをつなげたストラップ。模様を入れたり、ビーズと組み合わせたり、アレンジは自由です。

3月1日(日) 15:00~17:00 持ち物:タオル

料金 ¥1,500 (材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

●針フェルト「うさぎ」

*なんとなく、春って、「うさぎ」という感じがしませんか？

ちくちくとニードル針でさして、ふんわりかわいいうさぎを作ります。

3月9日(月) 10:00~12:00

料金 ¥1,500 (材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

*4月のひつじカフェはお休みします。

● 場所 スパイス・カフェ・ピージャ (ミーティングルーム)

● 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



ホワイトデーキャンペーン！ 3月8日(土)～14日(金)



昨年好評だったホワイトデーキャンペーン。今年もやります！
オレンジ、シナモンなど、6種類のフレーバーが嬉しい**ネバリ**
バザーロさんの「フェアトレードクッキー」と、さくさくの食感とオリ
ーブオイルの香りが人気の**パレスチナオリーブさんの「オリーブ**
オートミールクッキー」が期間中はなんと**10%OFF!**。もら
う人、あげる人、作ってくれた人、そして地球、皆がハッピーにな
るフェアトレードクッキーを是非是非ご利用ください！

そして3月の季節限定きままにおまかせカレーは、こちらも 12
月に人気だった**「ホワイトキーマカレー」**。マイルドでコクのある
ソースにスパイスの香りがしっかり乗っています。大切な人と楽
しい時間をお過ごしください♪

ネバリバザーロさんの「フェアトレードクッキー」 税込 346円→311円
パレスチナオリーブさんの「オリーブオートミールクッキー」 税込 400円→360円
3月8日(土)～14日(金)の期間限定です!

Bija ゆるゆる農園だより ③ 「収穫」



今年の冬は、こんなに暖かくて大丈夫なのかとちょっと心
配にもなってしまうくらい暖かかったですね。おかげで冬の間
もグングン育っていたエンドウとソラマメ。1月の半ばには花
を咲かせ始めました。マメ科の花は美しいのだそうで、ソラ
マメなどはちょっとパンジーにも似た雰囲気です。

2月の半ば、気がつけばスナップエンドウはすでに
実がなっていました！ Bija 農園アドバイザー“ひつじ
カフェ”のたまさんに言われて、あわてて支柱をたて
ます。う～む、ほとんど何もしてないのに出来てしま
った・・・(笑)。魔法みたいです。

トリに葉を食われてしまったスナップエンドウたち
も、小さいながら再び葉を生やし、花を咲かせていま
す。たくましいですね。

2月の終わりには大きく太ったスナップエンドウを
いくつか収穫し、塩茹でにいただきました。甘くて
おいしい！



気がつくと実が！



支柱をたてました



ソラマメの花です

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 18:00～21:00 (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>

