



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。

アースデイはままつ

Bija のお客様でご存知の方も多いと思いますが、今年も「アースデイはままつ」が開催されます。4月26日(日)に、中田島の海浜公園に集まって、ビーチクリーンをして、そしてエコ関係の展示、ワークショップ、ステージイベントも楽しめる1日になります。

“地球のことを考える日”である4月22日のアースデイは、1970年にアメリカで始まって、今では世界中のいろいろな街で、その街の人たちがその地域に根ざしたそれぞれのやり方でアースデイを迎えています。日本でも30前後の街でアースデイが行われています。

実は、昨年、Bija の店内企画でアースデイのイベントをやろうとしたのが、「アースデイはままつ」の誕生のきっかけになりました。Bija の常連のボランティア団体のリーダーと「何か、いいアイデアないですかね?」「どうせなら、Bija の外に飛び出してやっちゃおうか!」という会話がありました。他のエコ系のNPO、ボランティア団体の若いリーダーも集まって、準備期間1ヶ月で「アースデイはままつ2008」が行われたんです。短い準備期間で、すごい熱意とエネルギーで人が集まって、最終的に実行委員50人、当日参加者200人中田島のビーチクリーンを行ったんです。この地域ではじめての「アースデイ」は、とても気持ちのいい時間をすごせて、しかも多くの若者が集まったこともあって、「この地域の未来はあかるいな!」と感じられたとても素敵なイベントになりました。

今年の第2回の「アースデイはままつ」は、去年よりも少し成長して、エコをキーワードに、人、お店、団体、企業が“つながる”イベントになりそうです。よかったら、4月26日の1日を「地球のことを考えて」一緒に過ごしましょう!

(by Kiyokawa)

アースデイはままつ2009

日時 2009年4月26日(日) 9:00~13:00 ※雨天決行

開催場所 市営遠州灘海浜公園

主催 アースデイはままつ実行委員会 実行委員長

イベント内容

- ・遠州灘海浜公園から馬込川周辺の清掃活動
- ・種の配布
- ・ステージイベント、ワークショップ、展示 など

詳しくは、「アースデイはままつ」のホームページをご参照ください。

<http://earthday-hamamatsu.amhp.jp/event/index.phpel:053-474-0330>

遠州フェアトレードスタンプラリー2009

5月是世界フェアトレード月間です。これにあわせて遠州を中心にフェアトレード商品を扱う10店舗が参加したスタンプラリーを行います。4月中から参加店で、スタンプカードを手に入れられ、5月の1ヶ月間、このカードを持って参加店に行くと、各お店で素敵なサービスをうけられます。ぜひカードを手に入れて、フェアトレードを身近に感じてください。

フェアトレードとは。。

「公正な貿易」と訳されます。途上国の多くの生産者は、食べ物、医療、教育もきちんと受けられない状態で働いています。彼らに健康に生活している賃金を継続的に支払え、先進国では安全な有機食品や手の込んだ手工芸品などを顔が見える生産者から手に入れられる貿易の仕方がフェアトレードです。毎日の買い物の中で、フェアトレード商品を購入することで、途上国の方々の生活支援に貢献できます。

第4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 4月16日(木) 19:00~

・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

カレーをご希望の方は、19時前か、チャイ教室中に別料金で、召し上がっていただけます。



Bija ゆるゆる農園だより ④「アブラムシ注意報」

エンドウは順調に大きくなり身をつける中、そろそろソラマメも、と思っていた矢先。なんか花のつぼみが妙に大きいです。よくよく見ると…ぎょえー！アブラムシがびっしりじゃないですか。あまりのショックに何もできず、ひとまずその場を去ります(笑)。ネットで調べると結構よくあることのようにです。農薬に頼らない対策としては薄めたお酢か牛乳を使うのが良いようです。お酢を試しました。お、逃げる逃げる。。。しかし、数日後にはまた戻ってきていました。アブラムシにとりつかれてもいきなり枯れたりするわけではないですが、元気はなくなるようです。しかたがないのでツツツ突付いてみたら、お、意外に簡単に落ちます。

息をふきかけても結構落ちます。地面に落ちたやつは、指でプチプチ、あゝ殺生嫌いのブータン人に見られたら怒られます。これではしばらく様子を見るか…。

さてそろそろ次の野菜の準備もしなくては。「たねの森」さんの無農薬の種を使って、今度は種から夏野菜に挑戦しようかな？



ああ…アブラムシだ…



Shakti ~毎週水曜日はBijaでやすらぎのヒーリング

カラダやココロを癒し 皆様が健康で幸せに

毎日がよりパワーアップできるよう

自然の恵みや心の心地良さをのひとときをお届けいたします！



ヘンプオイルマッサージ (new menu!)

お肌のケアをしながら、血液やエネルギーの循環を良くしていきカラダとココロのなかに滞っている疲れやストレスの緊張を緩め丁寧に揉みほぐしていきます。

60分(全身)	6000yen	ハンドマッサージ	20分	2000yen
30分(上半身 or 下半身)	3500yen	フットマッサージ	30分	3000yen
		ヘッドマッサージ	30分	3000yen

レイキヒーリング

60分	6000yen	30分	3000yen
-----	---------	-----	---------

*詳しくは <http://ayurveda.hamazo.tv/>

受付時間 11:30~19:30(要予約)

お問い合わせ shakti 理絵 090-8734-3217 ayurshakti_rie@yahoo.co.jp

Bijaきまみにナイト vol.3 「ラオスでサバ〜イ！」

(vol.3にして、はじめてのお客様とのコラボ企画です。)

『最貧国と呼ばれているラオスで生活した4年半、生活は確かに厳しかったのですが、とてもサバ〜イ(ラオス語で心地よい・快適)だったと感じるのです。いつもご飯を分けてもらったこと、風邪の時、風邪も吹き飛ばぐらいのお見舞いラッシュにあったこと、大きな木の下で宴会したこと…そして、ラオス人のおじさん、おばさんたちと一緒にものがながら作り上げようとした母子保健プロジェクトのこと。みなさんにラオスのサバ〜イな風を、少しでもお届けできればと思っております(三田)』
…NGO職員や青年海外協力隊員として国際協力活動に携わった三田が、ラオスの生の様子や国際協力活動のリアルな話を、おいしいラオス料理と共にお届けします

日時:4月19日(日)

料金:2000円

予約制:ご予約は 053-454-0330 もしくは info@bija.jp Bijaまで

(4月16日の時点で、ご予約が10人に満たない場合は、イベントをキャンセルさせていただきます。ご了承ください。)

タイムスケジュール

18:00~ 開場

18:30~ トーク「ラオスってどんな国？」

18:45~ ラオス料理(前菜数種、Bijaオリジナルラオス風カレー、ラオスコヒー&デザート)

19:30~ トーク「ラオスと国際協力」(母子保健プロジェクトのお話、国際協力疑似体験ワークショップ、映像鑑賞など)



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

5月の予定(4月のひつじカフェはお休みします)

●針フェルト「そらまめ」

* そらまめの季節です。子どもに大人気のそらまめくんを作ってみませんか？

羊毛で作るさやはまさにふわふわベット！

5月11日(月) 10:00~12:30 持ち物:ニードル針をお持ちの方は持参してください。

料金 ¥1,800 (材料費、お飲み物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

5月24日(日) 14:30~17:00

料金 ¥1,800 (材料費、お飲み物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

● 場所 スパイス・カフェ・ビージャ (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





スタッフ紹介

中村 有美香 (Nakamura Yumika)

浜松生まれの浜松育ち、もろ浜松っ子です。大学に入り、先輩の紹介がきっかけで働き始めることになりました。Bija で甘い野菜たちに出会って感激しました。お肉が大好きだったけど、今では野菜も大好きです!!

ここでは様々な人と出会う機会が多くあります。その人たちと話をすることで、自分の知らなかった世界を知ることができ、いろんなことに対して、興味がわきました。

Bija でアルバイトをして、美味しいカレーをたべることができて幸せです。これからは、いろんなことを経験して、自分の知らない世界を広げたいです!!あと、世界中を旅行してみたいです!!あと、時間を無駄にしないように沢山遊んで、沢山勉強したいです!!



Bija2 周年イベント「浜松×カレー」

5月21日で2周年を迎える Bija の記念イベントです。ディープにカレーを語り、楽しむイベントにする予定です(笑)。まだ企画をつめている段階なのですが、浜松のカレー好きのみなさんにはぜひともお知らせしたく、基本情報だけリリースさせていただきます。

食材の宝庫「浜松」。何でも許容する懐の深さをもつ日本の国民食「カレー」。この2つが組み合わせられたときに生まれる無限の可能性について、胃袋と頭で理解し語り、これからの浜松のカレー文化と一緒に創っていきましょう!

日時: 5月23日(土)(予定)

ゲスト: 東京カリ ~ 番長調理主任: 水野仁輔氏(浜松が生んだ日本のカレー界のカリスマ。ここまでカレーのことを愛し、真剣に考えている人を他に知りません。Bija 店主清川も尊敬しています。数々のカレー関連の本は必読) <http://www.tokyocurrybancho.com/>



今月のキャンドルの明かりでディナータイム

4月3日(金)、10日(金)、17日(金)、24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がり、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...

4月の営業のお知らせ

4月19日ディナータイムは貸切イベントのため通常営業はしていません。(予定)

4月26日はアースデイ出店のためディナータイムのみの営業になります。

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) ディナー 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、環境にかか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>

