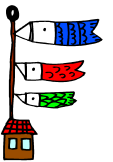





Bija新聞

May 2008
Vol. 8



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。

 感謝！感謝！感謝！です。

去年の5月21日にオープンしたBijaは、今月で1周年を迎えます。この1年間、Bijaを通じて、出会えたすべての皆様に感謝します！

1年前には、文字通り影も形もなかったBijaが、お客様に喜んでいただける店としてスタートすることができたのは、凄いことだと思っています。

それができたのも、第一にBijaのスタッフの毎日毎日のエネルギーの積み重ねがあったからです。スタッフのみんなありがとう！

もちろん、Bijaを身近で応援してくれている有機農家の皆さんをはじめとする地域の先輩の方々には本当に助けられています。いつもご支援ありがとうございます。

そして、Bijaにお客様としてお迎えすることで出会えた多くの方々に支えられ、ご意見をうかがいながらBijaは成長することができました。本当にありがとうございます。

「おいしくて健康的な食事を出す店」「エコでサステナブル(持続可能)ライフスタイルについて情報発信する店」。Bijaはそんな店を目指していますが、実際にどんな店になっていくかはBijaがこれから、どんなに方々に出会い、どんなエネルギーを与えていただけるかによって大きく変わっていくと思います。Bijaは、交流しながら成長していくそんな店でありたいと思います。

これまでBijaと出会った皆様、これからBijaと出会う皆様。2年目を迎えるBijaをよろしくお願います！(by Kiyokawa)



今月のキャンドルの灯りでディナータイム



5月2日(金)、16日(金)、23日(金)、30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かなく、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…

ゴールデンウィークと5月の営業のお知らせ

4月29日(火) 通常営業

4月30日(水) お休み

5月1日(木)～6日(火) 通常営業

5月7日(水)～9日(金) お休み

5月18日(日) イベントのためランチタイムのみ営業 (11:30～14:00 / L.O.13:30)

オーガニックのお茶を飲みながら・・・ ひつじカフェ ニードルフェルトのワークショップ
「フェルティングニードルでつくる小さな動物」

5月の午後のひととき、おしゃべりしながらふわふわとやさしいフェルト(羊毛)を使って小さな動物を作ってみませんか。フェルト初心者でも簡単に作れますよ。

日時 5月30日(金) 13:30～15:30

定員 6名 参加費 1500円 (材料費、お飲物代込み)



店内の展示作品見てね

講師 たま プロフィール 長野市出身。美術短大(油絵専攻)卒。小さい頃から絵本が好きで、絵を描いたり作ったりすることに親んできました。2003年に羊毛に出会い、フェルトの制作を始める。2005年に浜松へ。現在は袋井市にあるデンマーク牧場にて活動する「どろんこ羊」に参加。牧場で刈り取った羊の毛を洗い、ゴミを取り、作品を作る。2児の母。



ふわふわの羊の原毛
その羊毛から作られたモノ達は
あたたかくて軽くて丈夫で美しい。
使うたびにその良さを実感します。
使いやすく暮らしたいにむく色や形にこだわって
人の手からしか生み出せない繊細なしごとを
たんたんとしてゆきたいのです。

ご予約 & お問い合わせ 羊毛工房 *たま*

e-mail : tamachan_hituji@yahoo.co.jp

tel : 080-3664-5089 (大森)

ネパールからあなたへ ～ココロがつなぐフェアトレードのある暮らし～

Bija が1周年を迎える5月、フェアトレード団体のネパリバザーロさんと共催でステキなイベントを開くことになりました。テーマは「ネパールからあなたへ～ココロがつなぐフェアトレードのある暮らし～」です。今回のイベントは、世界フェアトレードデー・イベント in 浜松「味わいつくそうフェアトレード」の第2部として行われます。第1部は Bija もお世話になっているフェアトレードショップ・サウスウインドさんとネパリバザーロさんの共催で同じ日にトーク、ファッションショー、コンサートが行われます。第2部では Bija でネパール音楽コンサート、そしてディナーをお楽しみいただけます。

日時 2008年5月18日(日) 18:00～21:00

定員 36名 (ご予約優先) 参加費 4500円 (お一人様)

お問い合わせ & ご予約 スパイス・カフェ・ピージャ tel 053-474-0330

・世界フェアトレードデー・イベント in 浜松「味わいつくそうフェアトレード」

<http://www.bija.jp/nepalleaflet.jp>

・ネパリバザーロ <http://www.nbazaro.org/indexj.htm>

・サウスウインド <http://southwind-tahara.jp/index.html>

・世界フェアトレードデー2008 <http://www.wftday.org/japanese/index.htm>



5.11 母の日 mother's day

5月11日(日)、いつもがんばってくれているお母さんへ感謝の気持ちを込めて Bija ではささやかなプレゼントをご用意しています。

ぜひお母さんといっしょにお食事に来ませんか？

当日お食事をされるお母さんへのスペシャルサービスです。



ムッシュ Bija chef Monsieurカズの農園日記

3月下旬頃トマトやナスの種を育苗ポットに蒔き、家の窓辺で苗を育てたら発芽はしてくれたものの、途中で全部しなしなになって枯れてしまいました。まだ寒いから温度を上げてやろうと思いビニールシートをかけたけど、たぶん通気が悪く温度が上がすぎてむれてしまったんだと思います。もう一度蒔きなおして今度はビニールシートなしで育てたところ、天気も悪い日が続き温度が上がらず時間はかかったけどなんとかほぼ全部こんな感じに芽を出してくれました。まだこれからポットに植え替えしてもっと大きくしてから畑に植えるので、まだまだただけ芽生えたとこみてワクワクしてます。



ズッキーニ



ちなみに先月畑へ蒔いた人参も約1ヶ月かかってやっと芽が出てきました。毎日仕事前に水やりに行った甲斐がありました。普通もっと早く出るというし、周りも草だらけになってきたので正直あきらめかけていたけど芽生えてくれてうれしいです。今度の休みは草取りにでも行ってきます。

トマトやナスなど



買い物で国際協力しよう！「フェアトレード月間」

はままつ・フェアトレード・スタンプラリー 2008

毎年5月の第2土曜日に世界各地でフェアトレードをアピールする「国際フェアトレード・デー」が開催され、この日には世界中で様々なイベントやキャンペーンが開かれます。今年のテーマは「エコロジー」です。

浜松市内にあるフェアトレードショップでも「世界フェアトレード・デー」に合わせ、浜北区宮口「Kou ハンドベルカル」さん、板屋町「サウスウインド」さんと3店合同でキャンペーンを行うことになりました。題して「フェアトレード スタンプラリー(期間5月1日～31日)」。ぜひこの期間中に3つのお店にご来店ください。カードはそれぞれのお店においてあります。2店目、3店目でそれぞれステキなプレゼントをご用意しています。(Bija ではお食事をご注文の際にカードをご提示ください。)



フェアトレード商品 10%割引 (5月1日～31日)

Bija ではフェアトレード月間の5月中はフェアトレード商品を10%OFFで販売いたします。対象商品はネパリバザーロさんの紅茶やクッキー、みつろうキャンドルやパレスチナオリーブさんのオリーブオイル、石けん、わかちあいプロジェクトさんやノヴァさんの紅茶、ピープルツリーさん、第3世界ショップさん、ダゴバさん、スローウォーターカフェさんのチョコレートなどなど…。

ぜひこの機会にフェアトレードの商品をもっと身近に感じていただければと思います。



中道さんと奥様の高江さん

中道農場 浜松市浜北区内野
中道 達哉(なかみちたつや)さん



中道さんは大学卒業後、浜松で機械の設備・保全関係の仕事をした後、26歳の時に両親のメロン農家をつくって農業をはじめました。しかし、温室で大量のエネルギーを消費しながらメロンを栽培することに疑問を感じ、いつかはライフワークとして環境に負担をかけないような有機農業をしたい、という気持ちを持って有機農法の勉強をしていたそうです。すぐには温室建設の資金繰りや子育てなどでなかなか踏み切れませんでしたが、ついに42歳のときに有機農業に転向することを決断しました。

「無農薬野菜ではありますが、特別な野菜ではありません。ごく普通の当たり前の野菜だと思って栽培しています。」という中道さんですがこだわりは随所に垣間見えます。畑にまく肥料は自家産の平飼いの鶏の糞と生の米ぬかを使い、経費の節約とともに資源循環を果たしています。もちろん健康に育てられた鶏の卵も貴重な収入源です。合鴨農法で育てられた無農薬のお米は近隣のお母さんたちの間でも人気で、育てた鴨もおいしい鴨肉として無駄にされることはありません。ところがいざ合鴨を使わない農法を確立したいという中道さん。「合鴨農法も風景としてとても美しい、好きなのですが、鴨は良い虫も悪い虫も含めてたべてしまい、どうしても田んぼの生き物の多様性が失われてしまいます。雑草もゼロにする必要はなく自然のバランスのなかで出来れば一番で、そこを目指したいです。」とのこと。

浜北に生まれ育って、学生時代に離れた以外はずっと同じ場所で暮らしてきた中道さんは地域への思いも強いです。「自分が子供のころには地域にあった、人と人、自然と人とのつながりが薄れてきていることが、心の病気や犯罪の増加などの社会不安につながっているのではないか。」と考え、7年前から近隣の人々とともに休耕田を利用して菜の花を育て、廃油のリサイクルなど地域での資源循環を目指す「菜の花プロジェクト」をスタートし、今では代表を務める他、内野小学校の子供たちに米作りの体験を通して食や地域、自然について楽しく学んでもらう「田んぼの学校」も始めて8年目と、地道な絆作りを続けています。

有機農をはじめ今年で14年目。今後の夢をたずねると、有機農業を健康にやり続けたいということを第一にあげるとともに、自分や近隣の仲間が作った野菜を売る直売所を作りたいといいます。「地元でできたものを地元の人に食べていただく。それが食の自立につながり、環境問題やエネルギーの問題、食糧問題の解決、ひいては世界平和につながっていくと思います。」

Bija に対しては「スタッフの方たちとの交流の中で、自分も元気と刺激をもらっています。やっている内容は素晴らしいと思いますので、頑張ってお店を成り立たせて長続きさせてもらいたいです。」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！

* あいがも米・自家製の味噌・平飼いの卵などお分けしています。お問い合わせは053-587-1595まで。

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 tel 053-474-0330 website <http://www.bija.jp>

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) 定休日:火曜

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>



古紙パルプ配合率100%再生紙を使用