



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。

美味しんぼ

久しぶりに、「美味しんぼ」を読みました。知らない人はいないだろう食の漫画です。1983年の連載開始なので、もう25年も連載している長寿漫画です。

僕が、美味しんぼを読み始めたのが中学生のときです。もともと食べることに興味があつたので、それから買い続けています。バブルのころのグルメブームの火付け役みたいに認識している人もいかもしれませんが、この漫画の核になるメッセージはすごくしっかりしていると思います。植物、動物の命を奪って食べる人間の業を認識して感謝して食べる。きちんと安全で健康的に育てた食材を使うこと。その食材を生み出す環境に配慮すること。食の背景にある文化や地域性を尊重すること。食べる相手のことを考えて、愛して、もてなす気持ちを持って食事を提供すること、などなど。

もともと、僕は子供ころ、醤油をあまりおいしいと思っていなかったり、火をいれた卵の黄身がくさくて食べられなかったりしました。その理由が美味しんぼを読んで分かりました。伝統的な製法で作られた醤油と安い原材料で工業的に短期間で作られたお財布にやさしい醤油の違い、有機農法の存在も知りました。25年前から、広く読まれている商業誌でこうしたテーマを扱ってきたのは凄いことだと思います。そしてこの漫画に出合っていなかったら、僕は Bija を始めていなかったと思います。

今年発刊された「美味しんぼ」の101巻のテーマは、「食の安全」です。内容はぜひ読んでいただきたいのですが、改めて今僕達が Bija を通して挑戦している、健康な食を提供して地域の人たちとつながっていく店づくりは、今の日本では必要なことをやっているかと再認識しました。

今年も ap bank fes '08 出店しまーす！

掛川つま恋で行われる環境と音楽を融合した野外音楽イベント ap bank fes へ昨年に続き今年も Bija は出店します。昨年は台風に見舞われ 1 日だけしかオープンできませんでしたが、今年は3日間たくさんの方に Bija のカレーをお楽しみいただけたらと思います。もし fes へ参加される方がいらっしゃいましたらぜひ Bija のブースへ寄って下さいね。

● 期間 7月19日(土)、20日(日)、21日(月・祝) ● 会場 つま恋(掛川市)

ap bank fes '08 の詳しい情報は → <http://www.apbank-ecoreso.jp/>

ap bank fes 出店によるお休みのお知らせ

7月18日(金)~24日(木)

Bija のお店はお休みさせていただきます。25日(金)からは通常営業いたします。

ディナータイムの新セットメニュー

Bija カレーセット 2000円



プラス300円で!

- ★ 「季節の野菜料理」を「鶏一番チキンの料理」に変更できます。
- ★ 手づくりスイーツを2種盛りから3種盛り(ケーキ2種&アイスクリーム)にできます。
- ★ ドリンクをグラスワイン(赤)、サンサンオーガニックビール、もしくはオーガニックラム(シングル)に代えられます。

プラス600円で!

- ★ セットに「鶏一番チキンの料理」を加えられます。

Bija といえぼこれ!

こだわりカレーも、有機野菜の料理も、手づくりのデザート&ドリンクも楽しめるお得でヨクバリなセット

- **本日の前菜**
- **季節の野菜料理**
- **Bijaカレー** (カレーをお選びいただけます。)
 - ・浜松・鶏一番カレー
 - ・四季がたっぷり野菜カレー
 - ・気ままにおまかせカレー
- **手づくりスイーツ**

本日のケーキと
いなさ牛乳のアイスクリームの2種盛り
- **ドリンク** (ドリンクをお選びいただけます。)
 - ・コーヒー (ホット もしくは アイ)
 - ・マサラチャイ ・アイスティ

Bija chef Monsieurカズの農園日記 ⑤

6月中旬頃から本格的に梅雨に入り、雨が降る日が続きなかなか畑へ行くことができませんでした。その間トマトやなすなどの芽かきができないまま結構伸びてしまい、トマトの株自体も大きくなっていただけどわき芽も2、3本かなり大きくなっていました。本来なら実を大きくさせるために芽かきをして一本仕立てにするみたいで、この間の休みにやっと手をつけることができました。

花が咲き実もつき始め、まだ青いけどこれから完熟して美味しく、Bija でも使ってお客様においしく食べてもらえればうれしいです。

先日、Bija でお客様に前菜でズッキーニを出したら、「うまい!」って言うてくれました。まだ見よう見まねのままごと畑でやっているけど、自分の育てた野菜がうまいって言うてもらえる喜びを初めて知りました。なかなか畑に手もつけられないけど、またうまいって言うてもらえるような野菜を作れるよう楽しみながらやっていきたいと思えます。



なす→
トマト↓



Bija がお世話になっている 有機農家さんの紹介 ~磐田市・ひらく農園さん~

ひらく農園 磐田市福田
寺田潤史(てらだ・ひろし)さん



寺田さんが農業をはじめたのは 29 歳のとき。それまでは東京でアルバイトをしながらロックバンドをしていましたが、「音楽とは何か?そして人間とは何か?」という問いをつきつめていく中で、「食べる」という行為なくして生きていくことができない人間というものを発見し、土に触れ、食べものを作りながら自分の音楽を見つめなおしたい、という理由から 1989 年に実家のある磐田で帰農しました。

実家はもともと農家でしたが寺田さんが 10 歳のころに農業をやめていたため畑として残っている土地はなく、放置されていた土地をまる一年かけて開墾することからはじめました。雑木が生えるジャングルのような土地をツルハシやノコギリを使って手作業で切り開きながら、それまで本から独学で得ていた知識を、土の性質、草や根の状態などを実際に目で見ながら身体で覚えていくことが出来て、とても勉強になったといいます。

ただ、そのまま実家の土地で農業を続けていっていいのか、もしくは自分で新たな土地を探すべきかは迷っていました。そんな中で参加した川口由一*さんの研修会が縁で、宣仁さんや羽田さん(Bija 新聞 4、6 月号参照)たち浜松の有機農家さんとのつながりができ、磐田でやっていくことを決意、それが地域の有機農勉強会「こぼれ種の会」発足にもつながりました。

寺田さん自身は「何故か初めから無農薬しか頭になかった」と言いますが、常に先人たちの知見を得ようと有機農法、慣行農法*の区別にこだわらず勉強し、積極的に産地を巡り実践者の話を聞きにいきます。ひとつのやり方に固執せず、学んだことを自らの環境で試し独自のスタイルを築いていくのが寺田さんのやり方。今では年間 50 品目 150 品種の野菜を作っており、4 月 5 月の端境期で世間に野菜が少なくなる時にも、苗の育て方を工夫しハウスを使わずに野菜を供給することができています。

最近では袋井のファーマーズマーケットにも出店するようになりました。「宅配は持続していく人間関係の面白みがあり、ファーマーズマーケットでは自由な選択肢を持った人に必ずしも安くない自分の野菜が選ばれる手応え、という別の面白みがある。」といいます。

「農業をやっていると必ず良い時と悪い時があり、悪いときには学ぶチャンスがあり、良いときばかりを見れば足元をすくわれる。その浮き沈みの連続性をこなしていくこと、今日もやれた、続けられた、という時に充実感を感じますね。」という寺田さん。

ピージャに対しては「10 年単位で経営が成り立ってってくれればと思います。長くやっていく中でこの地域で得られる食材の全体像が見渡せるようになってくると思うので、今後さらに旬の野菜を生かして欲しいですね。」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!

★ 毎週更新のひらく農園ホームページは → <http://www.5c.biglobe.ne.jp/~te-te/>
お好みやご家族構成にあわせた野菜ボックスのほか、豆腐や乳製品も紹介しています。
詳しくは 0538-55-2005 まで

*川口由一さん…不耕起栽培で知られる自然農実践者
*慣行農法…農薬・化学肥料を使用し、機械や施設の利用を前提とする現在主流の農業

ひつじ工房“たま”のひつじカフェ@Bija

オーガニックのお茶を飲みながら、ニードルフェルトのワークショップ。

とても好評なので毎月行うことになりました。ふわふわの羊毛をちくちくとニードル針で刺して・・・コロンとかわいい作品を作ってみませんか？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・・・。

「フェルティングニードルでつくる小さなお人形」

子どもの手に納まるサイズの小さな人形です。
お好きな色を使って世界に1つだけの人形を作りましょう。

- 日時 ① 7月11日(金) 13:30～15:30
- ② 7月25日(金) 10:00～12:00
- ③ 8月3日(日) 15:00～17:00

「フェルティングニードルでつくる季節のお野菜」

- 日時 8月4日(月) 13:30～15:30

- 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、お飲み物代込み、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

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「ウールマジック」を修了し、さらにフェルトの奥深さを実感。2児の母。



子ひつじカフェ「モービルづくり」

石けん水を使ってフェルトのボールを作り、糸を通して木の枝につけます。
ニードルでボールに好きな色の羊毛で模様をつけたアレンジは自由です。
夏休みに親子で羊毛の不思議さに触れたり、手づくりをしてみませんか？

- 日時 8月25日(月) 13:00～16:00
- 定員 4組 (幼稚園～小学生親子)
- 料金 ¥2000 (材料費、お飲み物代込み)
- 持ち物 タオル

夏休み企画
親子でフェルト
しませんか？

● 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

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>

