



# Bija新聞

Jan. 2010  
Vol. 28



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。

## 一歩

新年あけましておめでとうございます。

昨年準備を始めていた「Bija@paxi house」がいよいよ1月から本格的に始まります。これは、東京のレストラン「paxi house tokyo」<http://paxihouse.com/tokyo/> とのコラボレーション企画です。Bija のカレーペースを浜松から送り、paxi house が、東京近郊の有機農家さんや畜産家の方々から、安心でおいしい食材を集め、さらにオリジナルのガラムマサラで「地球を救うカレーライス」を仕上げます。paxi house の月一金のランチタイムで、このコラボカレーを提供しています。

まだ有機食材の調達完全にはそろわない年内は「Bij@paxi house」として営業していました。え、何が違うって？「Bija」ではなく「a」がひとつ足りない「Bij」なんですよ(笑)。「地球を救うカレーライス」にするには、「オーガニック」「ローカルフード」「フェアトレード」のポリシーを守ってもらいたい。それにまだ満たなかったのが、「Bij」だったんです。



この企画を始めるにあたって、Bija のカレーを東京に送ってそれを店で出してもらうことはしたくありませんでした。Bija のコンセプトに共感してくれたなら、やはり、そのお店がある場所の生産者方々と関係を築きながらカレーを作ってほしかったからです。だから、この企画が始まる前に、paxi house のオーナーと担当のシェフに Bija に来てもらって、コンセプトを理解してもらい、コラボレーションの中でどう「地球を救うカレーライス」を実現できるか一緒に考えました。自分の考えや、想い、自分が学んだカレーの技術的なことまですべてを伝えました。

生まれたカレーは、Bija のカレーではなく、あくまで「Bija@paxi house」のカレーです。paxi house のみんなが食材を集め、オリジナルのガラムマサラをブレンドし、具やトッピングを決めて、そして想いを込めて調理して一皿のカレーにしてくれています。さらに、「手食」推進、「昼からビール！」と、Bija を超えた個性を加えてくれています。この過程で、Bija も新しい発想をもらったり、リクエストに応えることで新しいカレーの作り方を考えたりと、とてもいい循環ができました。

今回の企画で、paxi house のオーナーが言った言葉を今でもはっきり覚えています。

**「僕たちは世界を変えるために、一歩踏み出したんだから」**

誰でも、それぞれのテーマで、それぞれのやり方で、世界や社会をよりよくするために、一歩を踏み出すことができると信じています。それが小さな一歩でも、積み重ねていけば、前に進むことができます。

Bija も今年の1年も、一歩一歩進んでいきます。今年もよろしく願っています！

(kiyo curry)

## ★ Bija パーティーナイト ★

真冬のあったか  ハワイアンナイト

ハワイ好きな人集まれ～～！！

美味しいご飯とウクレレ＆フラで癒されてみませんか。

フラとウクレレのミニワークショップもありの、パーティーです。

簡単な曲をみんなで弾いて歌って踊って、楽しんじゃいましょう！

ウクレレ持ってる人は持ってきてね♪

2010年2月20日(土)

- 場所: スパイス・カフェ・ビージャ
- 料金: ￥2500
- 食事: Bijaオリジナルハワイ風料理。ピュッフェスタイル。(ドリンクは別料金)
- 持ち物: 名刺や自分のことが分かるカード  
(参加している人たちとつながるきっかけになるので、ぜひ)
- 連絡先: 053-474-0330(電話)、info@bija.jp(Email)
- 定員: 40人(予約優先)



## Bijaでリラクゼーション

第1・3水曜日はBijaにて Shaktiのトリートメントが受けられます！  
メニューの詳細は <http://ayurveda.hamazo.tv/> からご覧ください。  
日時: 毎週水曜日 受付時間: 11:30～20:00(要予約)  
予約・お問い合わせ shakti 理絵 090-8734-3217 ayurshakti\_rie@yahoo.co.jp



## Bija ゆるゆる農園だより ⑫ 「バトンタッチ！」

ゆるゆる農園を読んでくださったみなさんありがとうございました。

このコーナーで、農業の知識をあまり持っていない方でも気軽に野菜が育てられることが知らせてもらえたら良かったです。来年からは師匠のきょうこさんにバトンタッチ。より本格的な野菜作り講座になると思います！

(あきら)

引き継ぐよと言ってはみたもののまだ何にもしてないんですが・・・とりあえず自分の畑用に作ったグリーンピースとさやえんどうの苗が余っているのでそれを植えようかなと思ってます。春に向けてちょっとずつ手を入れてこうかな。引き継ぎもゆるゆるとした農園ですが(^\_^)、これからもゆるゆると続いていくことでしょう。

小さな畑だけど、春にはおいしいそら豆、夏にはキュウリをいただいたり、土と太陽の光と水と自然の恵みのありがたさを感じさせてくれました。あきら君お疲れ様でした、後は任せてね～。(キョウコ)



## 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をフェルティングニードルという特殊な針でちくちくと刺して作ります。

楽しいですよ♪

### 次回の予定

1月17日(日)15:00～17:00

針フェルト「ハリネズミときのご」

持ち物: ニードル針をお持ちの方は持参してください。お持ちでない方はこちらで用意します。

料金: ￥2,100 (材料費、お飲物とお菓子代込。ニードル針をお持ちの方は100円引き)

- 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

ブログ: <http://green.ap.teacup.com/hitujikoubou/>



## 今月のキャンドルの明かりでディナータイム

1月8日(金)、15日(金)、22日(金)、29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…

キャンドルナイトで演奏して下さるアーティストの方も募集しています。

興味をもってくださった方はBijaまでご連絡ください。詳細をお伝えします。



## 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。

4人以下でも、事前に「この日で教室を開いてください」とリクエストいただければ、その日時にBijaでも参加者を募り4人以上の予約が入れば開催します。

そのほかのご要望、ご意見もぜひ下さい。

4名様以上のご予約で、お好きな日時にチャイ教室を開きます。  
ご希望の方はお問い合わせ下さい。

・参加費用: ￥2500

(チャイとデザート、おみやげにチャイセット付き)

・予約・問合せ先: Bija(ビージャ)

Email: info@bija.jp tel:053-474-0330



## ●●● Bija スタッフの おすすめ 商品紹介 ●●●

### 石臼全粒粉

(500g ¥294)

これだけは絶対ここで買う。

他の全粒粉も使ってみたけど、ぜんぜん風味が違う。

かみ締めればかみ締めるほど小麦の味。

この粉とオートミールの組み合わせはソーダブレッドにぴったり。

(トモ)



### フェアトレードクッキー マサラティー

(一袋 ¥346)

甘すぎずちょうどいい、すっきりした甘さ。

食べやすいひと口サイズで、ちょっとしたときに食べられて、

見た目よりたっぷり入って、しっとりしていておいしいです！

(ゆみか)

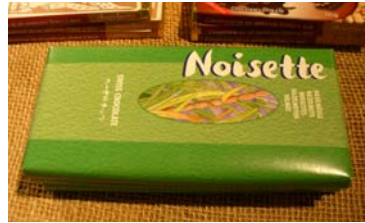
### Mascao フェアトレードチョコレート

(一個 ¥580)

このチョコレートはおいしかった！

今まで食べた他のチョコに比べて、まろやか。

舌触りの滑らかさがすごいです。(リエ)



### ヒマラヤンワールド紅茶 ティーバッグ

(一箱 20 個入り ¥399)

すっきりとした味と香りです。値段も手ごろなので普段の飾らないティータイムにぴったり。

味も香りも優しい紅茶なので、どなたにもおすすめできます！

(かずえ)

## 1月の営業のお知らせ

年始は、1月6日から通常営業いたします。

定休日の火曜日に加えて 13日(水)27日(水)はお休みをいただきます。

### 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 美容室ペルセさん隣り)

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 18:00~21:30 (L.O.21:00)

#### ☆ 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>

