



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。

Bija 1周年記念イベント！

Bija が 1 周年を迎える 5 月にイベントを行いたいと思っていたところ、スパイスやコーヒーを卸し
てくださっているフェアトレード団体のネパリバザーロさんと共催で素敵なイベントを開くことが決まり
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。5月18
日(日)の夜に、Bija でビュッフェスタイルでのお食事とネパール音楽の生演奏を楽しみながら、フ
ェアトレード、環境についても考えます。

フェアトレードのキーワードの1つは「顔の見える関係」だと思います。今回のイベントを通じて、い
つも何気なく召し上がっていただいている Bija のカレーに使われているスパイスやコーヒーを、ネ
パールの方々やどんな想いで作っているのか、そしてそれをネパリバザーロの方々やどんな想い
で日本に届けているのかを感じることができます。少し「顔の見える関係」に近づけるそんな美味
しくて楽しいイベントになります。ぜひご参加ください！

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。

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～



●日時 2008年5月18日(日) 18:00～21:00

●定員 36名 (ご予約優先/当日受付可・要連絡)

●参加費 4500円 (お一人様)

●プログラム

18:00～	挨拶と料理説明	Spice Café Bija 店主 清川孝男
18:10～	ディナータイム	
18:30～19:00	スパイスの貢献	ネパリバザーロ副代表 丑久保完二
19:00～19:20	Spice Cafe Bija の想い	Spice Cafe Bija 店主 清川孝男
19:30～20:30	ネパール音楽コンサート	演奏 パンチャ・ラマ
20:30～21:00	交流タイム	



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」についてはこちらをご参
照ください。URL <http://www.bija.jp/nepalileaflet.jpg>

●そのほか参照先

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



ホワイトデーにいかが？ フェアトレードのクッキー

3月14日はホワイトデー。義理でも本命でもチョコをもらうのはやっぱり嬉しいもの。日ごろの感謝も込めてお返ししたいですね。でも、せっかく素敵な気持ちをこめたお返しなら、おいしいのはもちろんのこと、食べる人の体にも優しくて、地球にも優しくて、作ってくれている人にも優しい、“優しい”の3倍返し(笑)のフェアトレードクッキーなんていかがですか？

なんでもホワイトデーで最も人気のあるお菓子はクッキーだそうです。Bijaではネパリバザーロさんとパレスチナオリーブさんの2つのフェアトレード団体のクッキーを扱っています。

ネパリバザーロさんの「フェアトレードクッキー」(通常税込 346円)はネパールの生産者さんが作ったフェアトレードでオーガニックのコーヒーや紅茶、国産の上質な材料を使い、障害を持つ皆さんの施設「かたくりの里」で丁寧に作られたものです。コーヒーやオレンジなど5種類の色々な味が楽しめます！

そして、**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」**(通常税込 400円)は障害のある人もない人も一緒に働く仙台のパン屋さん「コッペ」で、同じく国産の安心な材料とフェアトレードでオーガニックなパレスチナのオリーブオイルを原料として作られています。サクサクとした食感が人気です！

これらのクッキー、**ホワイトデーキャンペーン中(3月1日～14日)**はなんと**10%引き**でご購入いただけます。男性のみのサービス…なんてことはありませんので、女性の方もこの機会に是非食べたことのない味をお試しくださいね！

ホワイトデーキャンペーン 3月1日(土)～14日(金)
ネパリバザーロさん&パレスチナオリーブさんの「フェアトレードのクッキー」
All 10% OFF

white day

種にもこだわってみませんか？ たねの森

3月、なんだかワクワクする春ですね。暖かくなるとそろそろガーデニングでも始めようかなって気になります。去年は Bija のお店横の小さなスペース「Sunny Garden」でバジルの種を蒔き、ささやかだけ収穫してバジルペーストを作ってまかないいただきました。今年はずっと育てたいな。

さて、蒔く種にもこだわってみませんか。非遺伝子組み換え、農業や化学肥料を使わずに栽培・採種された種を扱う種屋さん「たねの森」。安心・安全な食べ物とそれを支える豊かな生態系を守り継ごうという目的で2004年に設立され、カタログによる通販や全国のオーガニックショップやカフェなどで販売しています。Bija でも鉢やプランターで簡単に育てられるものなどたくさんご用意していますのでぜひお試しください。

2008年の種子カタログはたねの森のホームページからも入手できます。チェックしてね ⇒ <http://www.tanenomori.org/>



Bija chef Mr.カズの農園日記



お世話になっている浜松・篠原のひかり農園さんで、2月から畑を貸してもらえることになったので教わったことを頼りに見よう見まねで畑を始めてみようと思う。



2月5日

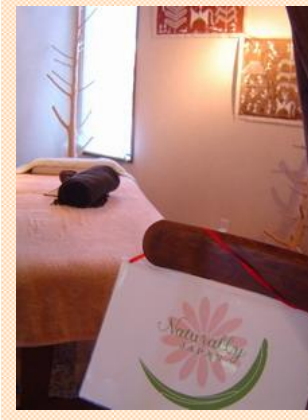
しばらく使っていない畑だったから最初はこんな感じで草ボーボー！



2月19日

とりあえず今は大きい草だけ刈ったから来月はなんとか種を蒔ける状態まで耕してみようと思う。

ド素人ながら畑デビューするけど、これから毎月失敗談にならないようがんばるぞ！



“Naturally” フットセラピー at Bija

毎週木曜日に
なりました！

浜松、掛川で癒し&足・靴・歩行の根本ケアを広げようと活動している「Naturally Japan」の akiko さんによるフットセラピーが Bija で体験できます！

毎週木曜日(祝日を除く) 11:30～19:30(受付)

※予約制です。上記以外の日程をご希望の際はは問合せ下さい。

癒しのトリートメント&1ドリンクサービス

更にプラス500円にてお好きなスイーツをお選び頂けます

Naturally 人気メニュー！

●足裏&レッグアロマトリートメント

足裏～膝下を Naturally 独自の手法で念入りに揉み解します。 3,000円(30分)

●足裏&レッグ(上記メニュー)+下半身or上半身リンパケア

足裏～膝下+太もも・腰 or 足裏～膝下+背中・肩のケア 4,500円(45分)

お試しリラックス♪

●ハンドリフレ、または角質取り 各 2,000円(20分)



ご予約・詳細お問い合わせは ⇒ Naturally 直通 070-6581-9337

イベント info.



はぴいんワークショップ @ Spice Cafe Bija

大切なものに導かれて

“Pictures of Tuvalu” 映画上映会

● 日時 3月25日(火) 19:30~21:30

● 費用 500円 (1ドリンクつき)

● 定員 40名 ※先着順、定員になり次第締め切りとなります。最終締切 3/23(日)

地球温暖化のために、水没してしまうと言われる島国ツバル。そこに住む子どもたちに「大切なもの」の絵を描いてもらいました。それらの絵が描かれた社会背景・家庭環境を探っていくことで、徐々にわかってゆくツバルの真実。ツバルで起きている数々の問題は、実は日本でも起こってくる可能性が！そして今、あなたにできることは何か？ツバルをとおしてみんなで考えてみましょう。



● プログラム

19:30~19:50 ツバルってどんな国？

19:50~20:50 「大切なものに導かれて “Picture of Tuvalu”」上映

21:00~21:30 フリートーク 自分たちにできることを考えてみよう

● 問い合わせ&予約

はぴねす LINK しずおか

⇒ tel: 090-9180-7804 e-mail: hapilin-miyauchi@hotmail.co.jp (宮内)

Spice Cafe Bija(スパイス・カフェ・ビージャ) ⇒ tel: 053-474-0330

主催: はぴねす LINK しずおか

協力: NPO 法人 宇宙船地球号 Spice Cafe Bija スパイス・カフェ・ビージャ

※ 映画について詳しくは下記のホームページをご覧ください

NPO 法人 宇宙船地球号 Website <http://www.ets-org.jp/>

今月のキャンドルの灯りでディナータイム

3月7日(金)、14日(金)、21日(金)、28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…

毎週金曜日に
なりました！



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) ディナー 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>



R100
古紙パルプ配合率100%再生紙を使用