

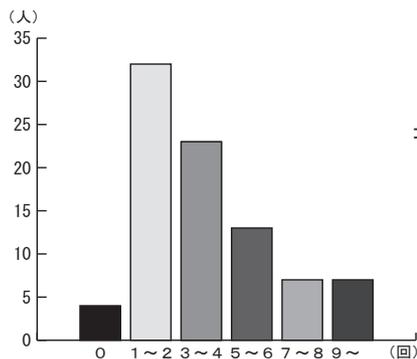


# 京大生とコンビニと

京大周辺にはたくさんのコンビニエンスストアがあり、どのコンビニにも朝から晩まで客足が途絶えません。京大生はどれくらいの頻度で、何を目的にコンビニに行くのでしょうか？ また、お気に入りのコンビニチェーンは？ 京大生のコンビニ事情を探ってみました。（はびねす）

## 《質問1》

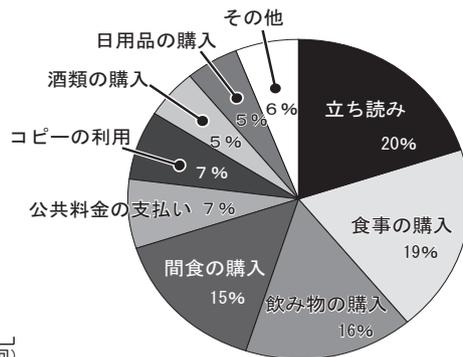
あなたはコンビニに週何回行きますか？



0回という人は少なく、1~2回という人が多いようです。「特に決まっていない」や、「たくさん」という回答もありました。一番大きい数字を挙げた人は「38回」ということで、1日に5回以上コンビニに行っている計算になります。

## 《質問2》

あなたがコンビニに行く主な目的は？



一人3つまで主な目的を挙げてもらいました。立ち読みがトップということで、コンビニの売りに貢献していない人も多いようです。その他には、「だらだらと」、「待ち合わせ」、「バイトのため」などという意見がありました。

## 《質問3》

好きなコンビニチェーンは何ですか？

1位	ローソン	17票
2位	ファミリーマート	15票
3位	セブンイレブン	8票
4位	サンクス	6票
	セイコーマート	

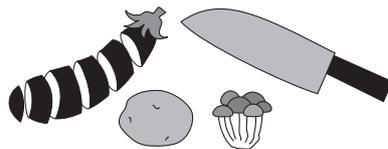
どのコンビニにも共通して「家から近い」という理由を挙げている人が多くいました。1位のローソンには「爽やか」「安心感がある」など、雰囲気の評価する声が多かったです。他のコンビニには「オリジナルのデザートが置いてあるから」、「お弁当がおいしい」などという意見が多く、各チェーンの個性を見極めて利用している様子がうかがえました。

## かんたん Cooking

### 材料

ナス	1本
しめじ	1/2株
じゃがいも	小1個
パスタソース (ミートソースかナポリタン)	100g
とろけるチーズ	適量
※野菜はあくまで一例です。ピーマンやタマネギでもよく合います。	

## アマリモーノ



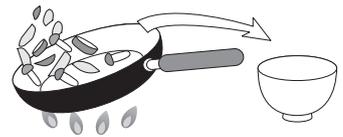
①ナスは5mm幅の輪切り、じゃがいもは3mm幅の輪切りにする。しめじは石づきを取って適当に裂く。



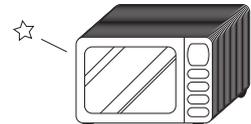
③パスタソースをかけてその上にチーズをのせる。

「野菜があまっちゃった…」そんなときに手軽にできるイタリア風料理です。

(かぼちゃ)



②フライパンに油をひき、材料を塩・こしょうで炒める。軽く焦げ目がついたら火から下ろして器に入れる。



④レンジで3分ほどチン。チーズがとろけたらできあがり。

## はみだし すてーじ

宇宙人は水に弱いらしい。  
⇒シマッタ! チキュウジンニ ワレワレノ ジャクテンガ バレタ!

(エ・4 ピクミン)  
(実は地球人も宇宙人の一種なのではと思う編)