

がんばれ!!

ばいとくん

第68回 結婚披露宴会場で…の巻

今回ばいと嬢がやって来たのは結婚式場。結婚披露宴に参列した新郎新婦の上司や友人・親戚が座るテーブルにお料理を運ぶ、「バンケットレディー」というお仕事だ。接客業は何度も経験しているし、お給料がよいということで気軽に選んでみたが、思った以上に大変なお仕事であった。

慣れない手つきで大きなお皿を左手に2枚、右手に1枚持つばいと嬢。腕がつりそうになりながら、引きつった笑顔でお客さんの前に料理を置いていく。「どうぞ冷たいうちに外側のナイフとフォークでお召上がりくださいませ」。ハキハキと伝え、一礼も欠かさず丁寧に行く。

ところが！一礼した瞬間なんとそばにあったビール瓶を倒してしまった！幸い瓶の中のビールは少な



ったのでお客さんの衣装は濡れなかったが、テーブルに少しこぼれてしまった。

「なんばしょっとか！」

「す、すみません!!」

どうしようとおどおどしていると、先輩がナフキンを持ってきて敏速な対応をしてくれた。「絶対に粗相はしちゃダメ。新郎新婦やお客さんにとって一生に一度きりの記念日なんだから、思い出を壊すようなことは許されないのよ。プロ意識を持って、常に笑顔で仕事してね」。ばいと嬢はとても落ち込んだ。

...

数分後、会場に戻ると、新婦の友人がマイクを手に思い出を泣きながら語っている。「この子は見た目はギャルだけど、本当はとっても優しく、私が落ち込んでいるといつも励ましの電話やメールをくれるような子で…。サービスをしながら、心温まるばいと嬢。自然と笑顔になる。そして式はお開きへと近づき、新婦が両親へ感謝の言葉を綴った手紙を読み上げる。

「今までろくに学校にも行かず遊びまわり、お父さんお母さんには散々迷惑かけてきました。でもこの人とめぐり逢って、家族の大切さがやっと私にもわかり始めました……本当に感謝しています。今まで育ててくれてどうもありがとう」。



新婦や両親をはじめ参列者も号泣している。部屋の隅にいたばいと嬢も、思わず感動させられてしまった。感動のうちにお開きになり、参列者達が会場をあとする。先輩たちと一緒に笑顔で見送っていると、先ほどビールをこぼしてしまったお客さんに声をかけられた。

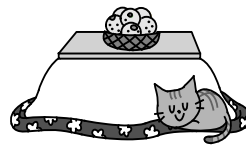
「さっきゃほんますんませんなあ。たいぎや世話になったごとうて～ありがとうございますな」。

今日は2つの涙を経験したばいと嬢であった。(天然水)

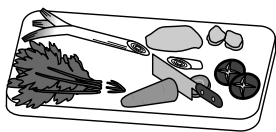


かんたん Cooking

名古屋風 寄せ鍋



いよいよ本格的な冬に入りますね。今回は、味噌を使った名古屋風寄せ鍋の紹介です。友達や家族と、鍋を囲んで温まりませんか。(小波)



①鶏肉は一口大、にんじんは輪切り、白菜・春菊はざく切り、ネギは斜め切り、生しいたけは半分に切る。



②水にだしの素を加え火にかけて沸騰したら、鶏肉→人参→しいたけ→春菊＆白菜＆ネギの順に具を入れる。



③鶏肉に火が通ったら他の調味料を加え、再び煮立ったら薬味などをそえて食す。

材料(2人分)

鶏もも肉 (100g)
人参 (1/2本)
白菜 (1/4玉)
春菊 (1/2束)
ネギ (1本)
生しいたけ (2枚)
砂糖 (小さじ1)
みりん (小さじ1)
調理酒 (小さじ1)
だしの素 (小さじ2)
味噌 (大さじ2)
水 (400ml)
しょうが (薬味)

赤味噌を使うと本場の味が味わえます。また、別の具材を使ったり最後にうどんを加えたりと、アレンジを楽しんでください。

はみだし
すてーじ

学生証を見てふけたなと思う今日この頃
⇒重みが増したと言いましょ。

(農・4 もんソン)
(まだまだ若い；編)