

がんばれ!!

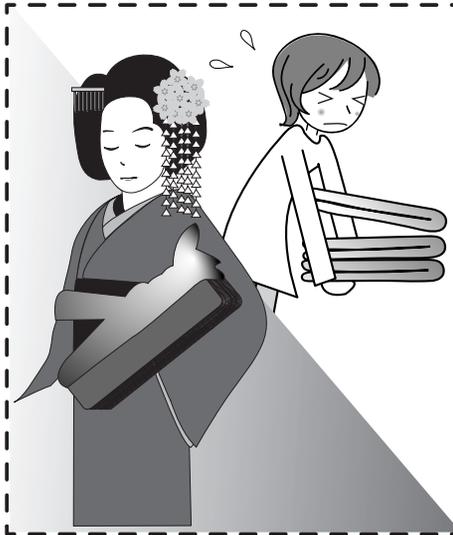
ばいとくん

第69回 舞妓体験スタジオバイト

ばいと嬢が今回やってきたのは舞妓体験スタジオ。といっても舞妓になるわけではない。舞妓体験をしにきたお客様のお手伝いをするのである。美しく舞妓さんに変身したお客様の脇を、トレーナーにジーンズで通り過ぎるばいと嬢。少し寂しい。

ここでの主な仕事は4つ。お客様の案内・メイク・着付け・写真撮影である。ばいと嬢の仕事は、ひたすらお客様を誘導し、たまに着物を選ぶ手伝いをするくらいだ。最初はとまどっていたが、先輩を真似て少しずつアドバイスできるようになってきた。「どんな着物が良いですか?」「そうですね、明るい色の方がお写真撮ったときに映えますよ」、「これ

じゃちょっと地味かなあ」「でも帯の色によってずいぶん印象変わりますよ。こちらの写真も参考にしてみてください」。自分の言葉をもとにお客様が着物を選んでいく。その喜びをかみしめるばいと嬢だった。



お客様を案内して化粧室や衣装室に行くと、大勢のスタッフが慌しく働いてい

た。お客様はみんな白塗りになってずりと並んでいる。「何か手伝えることはありますか?」とばいと嬢が声をかけると、使い終わった着物を3階まで運ぶように頼まれた。大量の着物を一度に抱えて……動けなくなる。舞妓さんの着物は重く、かさばるのだ。足元が見えず階段を踏み外しそうになりながらも、何とか3階まで辿り着く。予想外の力仕事だった。だが、「気を遣って動いてもらってありがとうございます。助かるよ」と他のバイトの人に声をかけてもらって、ほっと心が和んだ。

「京都っばいバイトを経験できたのは貴重だなあ。今日はいい日だったなあ」と、すでに仕事が終わった気になっているばいと嬢の耳に、お客様の来店を知らせるチャイムが届いた。慌てて玄関に駆けつける。そこに立っていたのは、なんと外国の方たちである。

腐っても京大生であるばいと嬢を、頼るような目で見える先輩たちの前で、ばいと嬢はただただ固まるばかりだった……。 (b)

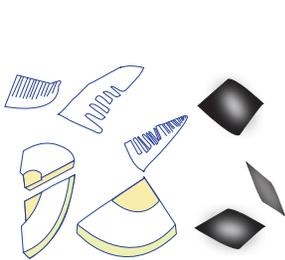
かんたん Cooking

たけのことわかめのクリームスパゲッティ

代表的な春の食材・たけのこ。今回はたけのこを使った洋風メニューを御紹介します。

材料 (2人分)

スパゲッティ	……150g
ゆでたけのこ	……100g
乾燥わかめ	……5g
白だし (液体濃縮タイプ)	……大きじ1
ホワイトソース	……250g
塩	……少々



1. まずは下ごしらえ。乾燥わかめは水で戻し、食べやすい大きさに切る。ゆでたたけのこは短冊切りに。



2-1. 次はソース。たけのこをフライパンで軽く炒めてから、ホワイトソース、わかめ、白だしを加え、加熱する。



2-2. 同時に、別のコンロでスパゲッティを規定時間ゆでておく。



3. ゆで上がったスパゲッティにソースをからめる。お好みで塩で味を調べて出来上がり。

はみだし
すてーじ

どうやったら載りますか?
⇒こうすれば載りましたよ。

(農・2 まりはん)
(これが掲載のメカニズム; 編)