

# がんばれ!! ばいとくん

第71回 カフェテリアルネ  
～地獄の新学期～

京都大学にある食堂の中でも、1, 2を争う人気を誇るカフェテリアルネ。京大生なら誰しも、一度はパフェを食べに行ったことくらいあるだろう。そんなカフェテリアルネでばいとくんがアルバイトを始めたのは数ヶ月前だった。

今日は新学期に入って、初めてのシフト。久々の授業に出たばいとくんはかなりお疲れのようだ。「ふう。京大の春休みは長いな。すっかり休みボケしちゃったよ」。ぼやきながらもルネに向かう。

カフェテリアルネでのばいとくんの担当は、洗い場。洗い場で皿を洗い、洗った皿や箸やスプーンを、所定の位置へ運

ぶという仕事メインである。カフェテリアルネでは、新人バイトは大抵洗い場に配属されることになっているのだ。

ルネの制服に着替えたばいとくんは、いつものように仕事にとりかかる。「さあ今日もがんばるぞ!」

……仕事を始めてから1時間半を過ぎたころ。徐々に流れてくる皿が増えてきた。そろそろサークル活動を終えた人たちがルネにやってくる時間帯である。「はあ。新学期だもんなあ」。ため息をつくばいとくん。どうやら今日のバイトはここからが本番のようだ。

機械のようにひたすら皿を運ぶばいとくん。勤続数ヶ月ともなれば慣れたもの……と言いたいところだが、さすがに今日は客が多すぎる。

「パフェのスプーンがない!!」

「サラダバーの皿がないよ」

「湯飲み持ってきてー」

など各所で上がる悲鳴に急かされながら、皿を抱えて駆け回るばいとくんだった。



「やっと終わった～」。数時間の闘いが終わり、ほっと一息をつくばいとくん。「疲れたなあ……。明日は1コマ目から授業だしさっさと家に帰って寝るか。起きられるかな」

……翌日の1コマ目。専門の授業の教室に、ばいとくんの姿はなかった。  
(ぶっち)

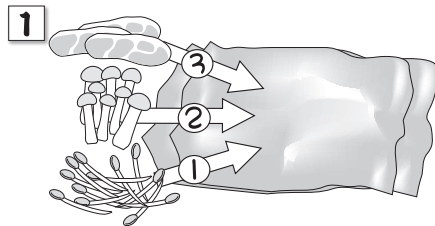
## かんたん Cooking

# 豚肉とめじろのホイル焼き

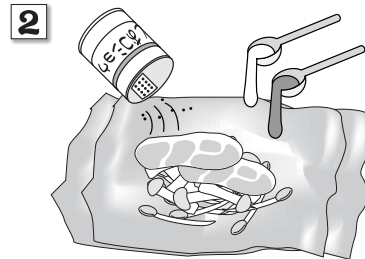
### 材料(7人前)

豚肉……50g	酒……大さじ1
しめじ……約1/3パック	ポン酢しょうゆ……大さじ1
もやし……ひとつかみ	塩コショウ……少々

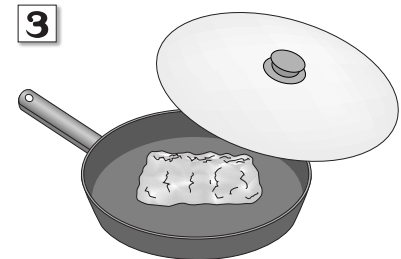
下宿生の中には、自炊をあきらめてしまった人も少なくないでしょう。なんといっても自炊で一番面倒くさいのは後片付けです。そこで今回紹介するのは、洗い物がほとんど出ないホイル焼きの料理です。  
(ごっつ)



1 アルミホイルの上に、もやし・しめじ・豚肉の順に置いていきます。出来上がったときに汁が漏れないようにアルミホイルは2重にしておくといでしょう。



2 塩コショウ、酒、ポン酢をかけます。このとき、調味料がこぼれないようにアルミホイルの端を上げておきます。



3 アルミホイルを汁が蒸発しないように包み密閉し、フライパンにふたをし、中火で8～10分蒸し焼きにして完成です。

## はみだし すてーじ

5月病になったことはありません。どんな症状なんですか？  
⇒吐き気、頭痛を伴い、体中に激しい痛みが走る……ことはないですが、常に虚無感があります。

(文・4 ジャズ子)  
(私はいつも5月病；編)