

## 2005年 医療統計学実習コラム

4月12日

土曜は妻が講義で東京出張だったので、近所の農協の朝市にでかけ、うすいエンドウとたけのこを買ってきた。毎週土曜に洛西から竹の子を売りに来るのだが、錦市場などに比べ半額とまではいかないまでもかなり安く竹の子が手に入る。京都に来てから「春はたけのこ」状態である。ぬかと鷹の爪とともにゆでてさましている間に錦市場に買い物にでる。お昼をどこで食べようか迷ったが、四条をぶらぶらしているうちに麩屋町までできてしまったのでひさしぶりに権太呂さんできつねうどんを食べることに。

以前からこの実習コラムに書いているのだが、先生は蕎麦好きでありうどんは好まない。一度四国出身者たちから激しく非難されたが、「君たちのうどんにかける情熱をそっくりそばに捧げたとするとどうなるか」を問うたところどうやら理解したようだ。というわけでうどんは好まないものの、この権太呂さんのきつねうどんだけは好んで食べる。ともかくうまい。権太呂は「そば処」などと書いてあるがそばはさっぱりである。となりに座った親子連れは天婦羅そば御膳なるものを注文し「ここはおそばがおいしいよし」なんていっているがどうかしている。

きつねうどんだけではちょっと足りないかなと思い、季節のご飯はなにか尋ねると竹の子ご飯だという。なんだ、それは今晚作るからうどんだけで我慢するか。あいかわらずお出汁とジューシーなあげのうまいこと。満足して錦市場を大丸側からぶらつく。

まず鳥豊で鴨ロース。ここの鴨ロースは絶品である。井上でごま昆布。ここのごま昆布は絶品である。打田で青しば漬け(京の里)。ここの青しば漬けは…、きりがいいからやめよう。打田で青いしば漬けと白菜と菜の花漬け、季節のからし菜を買う。漬け物は打田か近為でしか買わなくなってしまった。河一で今晚の竹の子用の木の芽と、おやいいわけぎがあるのでぬたにするか。

木久屋で妻に頼まれていた陽だまりの樹の2巻から5巻を買い、おやつに裏寺町でCurioのロールケーキを買って京阪に。藤森では若竹煮用のワカメを買い、津乃嘉酒店で日置桜無垢の酒純米吟醸と芳薫純米のそれぞれ四合瓶を買って帰る。一時間半ほどかけて支度をしているうちに妻が東京より帰宅、さっそく宴会をはじめ。

土曜の晩の献立は、アボカドとトマトのサラダ、わけぎとワカメのぬた、うすいエンドウの塩茹で、若竹煮、竹の子ご飯(もちろん土鍋で炊く)、漬け物3種にももちろん最初の一杯はよなよなエールであとは日置桜。野菜ばかりでたんぱく質がないので鴨ロースを買ってきたのだが、竹の子ご飯を食べたらお腹が一杯になってしまった。

ということで、鴨ロースと若竹煮、漬け物の残りを持って日曜はお花見にでかけることに急遽家族会議で決定した。日曜は午後から雨の予報だったが天気もよくて暖かく、絶好のお花見日和。出町から高野川を上流に歩いて桜を満喫した。

4月19日

先週、国立環境研究所の新田先生がきて、これからはじめる大気汚染の調査について打ち合わせをした。新田先生は先生の出身研究室の5年先輩で、一時期一緒に助手として勤務していたこともある。先生が大学院の学生の時、指導教授の研究テーマは大気汚染、特に自動車排ガスの健康影響で、新田先生が中心になって研究を進めていた。先生もちろん大気汚染していたが、あまり深入りすることなく一人で医療統計していた。(有り体にいうと、主流から外れていた、のかもしれない。)それが時はめぐって、再び大気汚染の研究をすることになるとは夢にも思っていなかったが、助教授の大森先生(現在、ノースキャロライナ大学で在外研究中、9月には帰ってきます)が大学院生だったときに「環境に興味がある」というので新田先生を紹介し、大森先生自体は東京理科大の助手から旧医薬品審査センター(現医薬品総合機構)の審査官という経歴なのだが、環境研との共同研究は続けていた。大森先生が医療統計の助教授になったときに、微小粒子状物質の健康影響が世界的にも問題になっており、大気汚染にしては珍しく慢性影響ではなく急性影響の話で、今日微小粒子状物質濃度が高いと明日の死亡者数や心疾患患者数が増えるという。これは理論疫学的にも新しいデザインが使われたり、統計的にもおもしろいテーマであることから大森先生も一緒に環境研と大気汚染の研究をすることになった。またそれとは別に、今年から自動車排ガスとぜん息の関係を調べるための環境省の事業が立ち上がり、それも一緒にやることになってしまった。

環境省の事業はまず学童コホートという小学校1~3年生1万2千人あまりを5年追跡する、というたいへんな計画になってしまった。その打ち合わせで京都にきてもらったのだが、夜食事をしている間中、「年末に送ってもらった鳥豊の鴨ロースと打田の漬け物はうまかった」と言い続けだった。しかたないので土曜に錦から送ったことはいうまでもない。

4月26日

日曜は天気もよく絶好のお花見日和だったので、昼から秘密の穴場スポットで医療統計お花見会を開催した。妻と錦に買い物に行き、平野でお惣菜の詰め合わせ、中央米穀でおにぎりを人数分買い(鴨ロースと漬け物は前日に買って置いた)待ち合わせの場所へ。白川先生もご家族でこられていた。(これは統計的に独立な事象か、答えなさい。)桜は満開で、それはそれはきれいであった。まあお昼だし、場所が場所だけにおとなしく、ビール少々和日本酒少々を聞こし召しすっきりいい気分になって解散したのが2時半くらいか。

妻ともう少し桜の余韻を楽しみ、さてどうしようか、と麩屋町四条にある「エノテカ」が開店3周年なのでワインでも買いにいってみようかとぶらぶら行った。エノテカは、先生が以前勤めていた東京広尾の統計数理研究所のそばに本店があるワインショップで、京都でもときどき買いに行くお店(だが、先生はワインのことはまったくわからない)。じゃあ今晚はワインを買って、チーズとドライマトのオイル漬けでも食べようかと店に入ったのが運のつきだった。店員さん「今日だけ特別に1000円で10種類のワインの試飲ができるので、よろしかったらどー

ぞ」、どーぞといわれても昼から飲んでる身には、試飲とはいえ 10 種類はちとつらい。うーん、どうしようか、「今日だけですから」、とどめの一言に負け結局ふたりで試飲することに。いくら 3 周年とはいえ、1000 円でそれほどいいワインが並べてあるわけもなく、ボトルで 2000 円台のワインがほとんどだが、1 つだけ 4800 円なんていうのも置いてあった。

やめればいいのに「せっかく 10 種類あるんだから」と結局 10 種類全部試飲する破目になってしまった(といっても誰のせいでもないのだが)。ところが、チケットを見ると、①から⑩までワインの名前が書いてあるものの他に、「フリーチケット」というが 5 枚もついていた。しかし、いくら試飲で 1 杯 20ml といってもそうそうは飲めない。自慢じゃないが昼からすでにビールと日本酒を飲んでいるんだ。それでも、おいしかったのを 2 種類追加して飲んで(どう考えても試飲ではない)、残りのフリーチケットは泣く泣く置いてきた。とてもフルーティーで香りのよかった白となんだかよくわからないおたのしみの赤を 1 本ずつ買って帰った。

夜は夜でブルーチーズ、ドライマトのオイル漬け、鴨ロースの切れっ端でまた赤ワイン。もはや矢でも鉄砲でも持って来い、状態と化した日曜日であった。

## 5 月 10 日

前回(4 月 26 日)は朝から大変だった。学部 公衆衛生の講義と重なり、朝 1 限から講義。プロジェクターを引きずって講義室に向かうと、石見くんが「出張ですか」。プロジェクターがスーツケースに見えたのだろうが、2 限に医療統計の講義があるのに出張に行くわけない。「疫学とはなにか」をすませてあわてて戻ってきて 2 限は医療統計の講義。学部のほうは 2 限、3 限と白川先生が担当。午後の実習も途中で失礼して、4 限にまた「保健統計基礎の基礎」の講義。まあ学部の学生は、遅刻して入ってくるなりケータイメールのチェックをはじめると、パンを食いだすは、別な講義の試験があるとかで堂々と内職してるは、さすがにパンを食べだしたときには怒ったが、次第に怒る気力もなくなった。月曜にまた講義である…

## 5 月 17 日

先週の金曜日は外科学会後の臨床研究セミナーとやらで名古屋に行ってきた。名古屋といえば「ひつまぶし」だろう。ということで、お昼はひつまぶしを食べて会場に行くことに決定した。インターネットで調べたところ「あつた蓬莱軒」というところが元祖らしい。本店は熱田神宮にあるようだが、松坂屋のレストラン街に支店があるので、名古屋駅から松坂屋に直行。なんと、金曜の 1 時になろうとしているにもかかわらずすごい人である。あきらめてほかの店にするか、それとも「早く喰わせろ」と暴れまくってやるか 2 つにひとつである。

しかし冷静に観察してみると、意外と回転は速く、来る人来る人ずんずん列に並んでいる。そこでおとなしく並んで待つことしばし、10 分もしないで店内に入れた。(ただし、店内に入ってからひつまぶしがでてくるまではけっこう待ったが。)ひつまぶしは、一杯目はそのまま、二杯目は薬味をまぜて、三杯目はお茶漬けでいただくと聞いていたのだが、さすが元祖の蓬莱軒は違っていた。

「ひつまぶしの上から十文字に線をいれて分け、一膳目はそのまま、二膳目は薬味をまぜて薬味の風味を楽しみ、三膳目はおだしをかけてお茶漬けで、四膳目は一番お気に入りの食べ方でどうぞ」

なるほど理にかなっているではないか。一膳目はそのままね、ふむふむ、東京のうなぎと違って蒸していないので、少し歯ごたえがあるものの、焼き目が香ばしく、カリッと焼けているじゃないの。二膳目は薬味をまぜてと、むほっ、わさびの香りとのりとねぎがごっちゃになってこれまたいける。しかし、三膳目の前に気がついた。『四膳目は一番お気に入りの食べ方って、薬味とだしととっかないといけないじゃん』、しかたなく三膳目は薬味を半分入れてだしをかける。これがまたさっぱりとしていける。で、結局四膳目もお茶漬けで。

ひつまぶし 2500 円、すっかり満足して会場に向かった。ただちょっとお値段が張るのが難点か。まあうなぎ自体がお高い食べ物なのでしかたがないが…。めったに食べられるものではないのでよしとして、いい気分でセミナーに。

このセミナー、今年で 3 回目だが、最初は一人で講演したものの、去年は 3 人で、今年は総勢 4 人で講演(というより座談会)することに。なぜか今回は外科手術の品質管理を話してくれといわれ、国立循環器病センターの坂東先生、嘉田先生(社会健康の 1 期生だぞ)、先生、筑波大学の椿先生(品質管理の専門家)で掛け合いをすることにした。先生は連休返上でしゃかりきに準備したのに(というわけだ、西山さん)、学会の最終日の夜、ということもあってお客が少なくてがっかり。しかし、終わったあとに飲んだ生ビールのうまさは一塩であった。

5 月 24 日

というわけで、歓迎会の翌日から日吉の慶応大学へ、日本計量生物学会というその筋ではメジャーな学会のチュートリアルセミナー、理事会、そして土曜のシンポジウムと京都にいなかったのも、月曜はゲノム疫学のボードがどんなことになっていることか楽しみにやってきたわけさ。ところが、きてみてがっかり、廣澤さんがマグネットを変えただけで、あとは(ちょっとちっちゃくなったやつもあるけど)統計的に有意な変化はみられなかった。

### つまんねえぞ、ゲノム疫学。

しかも廣澤さんのマグネット、でかすぎ。

(7 月の注: その後ゲノム疫学のマグネットはすごいことになっている…)

5 月 31 日

最近インターネットでなんでも買うことができ、たいへん便利である反面、リスクもあるのだろうが、先生のうちではビールは「よなよなエール」かベルギービールしか飲まないのも、どちらも店頭で売っている酒屋はなかなかないことから、どうしてもインターネットで買うことになる。この間はウイスキーが切れてしまい、いつもは東京にいったついでに、東京駅の八重洲地下街にあるリカーズハセガワで注文して送ってもらっているのだが、緊急だったので(なんでウイスキーが切れたのが緊急なのかはさておき)楽天を調べるとあるわあるわ。非常に

いいお値段でいろいろ扱っている酒屋がヒットしたので、お気に入りのバーボンを6本、スコッチのシングルモルトを6本、ブレンデッドを2本注文した。これでしばらくは緊急事態にならずに済みそうで安心である。

弟が家を建てたので新築祝いをどうするか、について家族会議を開催したところ、東京ではめったにみないが、こちらではどこの家にも置いてある信楽焼きのたぬきはどうか、ということになった。インターネットで検索すると、これがあるんだよねえ、売ってる店が。いくらなんでもただたぬきを贈ったら怒られるだろうと、傘立てになっているたぬきを贈ることにした。しかもたぬきの腹に文字が入れられるらしい。たぬきは縁起物なので、普通はお店の開店祝いなどに贈るものらしく「いらっしやい」とか「商売繁盛」などと文字入れするようなのだが、そこは個人の家なので弟の姓名を腹に入れてもらうことにした。先生の弟はちょっと小太りなので、たぬき—しかも腹に自分の名前が入っている—が新築祝いに届いたらさぞかし怒ることだろうと思うし、傘立てにもなるのでけっこう大きなものであることからお値段もそれなりにするのであるが、これが届いたときの弟、義妹、ふたりの姪の反応を想像するとやめられないんだなあ。先日会ったときに、「新築祝いにファンキーでラブリーな傘立てを送っておいたから」というととても喜んでいて、是非、玄関先の外からみえるところに置いてほしいものである。

「たぬき屋敷」とご近所でも評判となることであろう。

6月7日

手引きはここから読まない。今日はややこしいので、最初からちゃんと読むように。

このところ忙しい、こちらのせいではないのだが、なにかと押し迫った仕事が飛び込んでくる。先週もC型肝炎の臨床試験の解析をやらねばならず、今日の医療統計ゼミで発表しようと思っていたのに、データの確認などで手間取り、精神衛生上はなはだよろしくない。

こういうときこそうまいものを作ってうまい酒を飲むに限る。というわけで前からずっと気になっていた、東京ではあまりみない牛すじを料理してみよう。東京にいたときはビーフシチューといえば牛すね肉を安く買い、定温調理法でじっくり煮込んでいたのだが、関西では牛すね肉をみかけない。(どうしているんだろう、関西の人はなにか別な食べ方をしているのだろうか。)というわけで、木曜の夜、牛すじの赤ワイン煮を仕込む。牛すじはとてつもなく安いから赤ワインもスーパーで売ってた600円くらいのもので十分だろう。食事をしながら牛すじをいったんあくをとりながらゆでこぼし、セロリ、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、しめじを炒め、赤ワインを一本入れてあくをとりながら沸騰させ、しばらくしたら定温調理器にくるむ。一旦塩、胡椒で味付けし味見をしたら、あちゃー、やっぱり安いワインはだめだ、酸っぱいわ。ごまかしに砂糖を入れる。牛すじだけではちょっと味にふくらみがないので、鶏肉を炒めて煮込む。

で、金曜はワイン、チーズ、ドライマトのオイル漬け(最近ハマっている)、牛すじベースのとり肉の赤ワイン煮、竹内さんにわけてもらったタリアテッレ添えた。これがうまかった。ワインはアルザスの微発泡ではじめてのものだがちょっと変わったまあまあのワイン、パスタと赤ワイン煮がうまかった。もう一回分くらいは赤ワイン煮が残ったのだが、日曜に出かけたらカレ

一のいいにおいがして、妻がカレー、カレーとさわいでいるので、そうだ赤ワイン煮をカレーにしちゃえ。カレールーを買って帰り、玉ねぎとエリンギ、水を少し足して再び定温調理器にかけカレーを作る。月曜は朝からぶっ続けで解析と報告書かきだったので、へとへとになって家に帰るも、妻が鍋ご飯を炊いていてくれ、さっそくカレーに。な、なんだ、このうまさは。牛すじのコラーゲンが味を濃くしているのか、はたまた安い赤ワインがいい味を出すのか…。こんなにうまいカレーが食べられるのなら、こんどから煮込み料理は常に多めに作って、最後はカレーにしよう、という案が直ちに家族会議で可決された。

6月14日

なんだかよくわからないが忙しい。医学部の講義、チュートリアルが終わったと思ったら、今週、来週の水曜は保健学科で保健統計の講義をしないといけない。2コマでなにを話せというのだ。しかも今週の土曜はばるるプラザ京都で「胃癌のリスクファクター研究会」なる怪しげな研究会の当番世話人をしなければならない。これは例のピロリ菌と胃がんのケース・コントロール研究以来のお付き合いなのでしかたがないか。はたまた来週の金土はリリー・スプリングセミナーとやらで泊りがけの講義だ。(漆原班長がそこに遊びにくると聞いているが、彼は是が非でも先生の手伝いをすべきである、と思う人、直ちに大きな声で漆原班長にその旨を伝えてほしい。)

その次の週こそ一息つけるものの(しかし、こういうときに限って必ずなにか入るんだけど)、7月6日は薬学研究科で講義、8日、9日は東京理科大学の医薬統計コースで集中講義をしなければならない。

どうなっておるのだ。

いくら仕事とはいえこれじゃあ身体がもたんど。なんとか休みを取る算段をしないと。というわけで、万が一医療統計が休講になったら、『ああ先生はいまごろどこぞのひなびた温泉で、のんびりと湯につかってマッサージにかかり、地元の酒でうまいものを食べているのだろうか、先生どうぞゆっくりしてきてください』とあきらめてほしい。もちろん小心者の先生には、講義に穴を開けるなどという大それた行為は決してできないのであるが。なんだかこんな文章を書いていたらだんだんブルーになってきた。講義と実習で憂さを晴らすか?

6月21日

先週の金曜、前任の統計数理研究所で会議があった。統数研は広尾にあるので、お昼は久しぶりに広尾のおいしいものを、と思ったが、なぜかラーメンが食べたくなり、時間も十分にあったので、六本木で途中下車して、青山墓地のところにある「かおたんラーメン」へ。

ラーメン、味付け野菜、小ライスのセット 900円也を食べた。ほんとに久しぶりにうまいラーメンを堪能したが、なんとセットでお腹がパンパンになってしまった。統数研にいたときはそんなことなかったのに、あれから5年、年をとったものである。(女性が「セット、ご飯なしで」と頼んでいた。なるほど、そうすればよかったんだ。)

6月28日

ご多分に漏れず、新幹線で東京往復する機会が多い今日この頃だが、困るのは弁当である。通常は「駅弁」を買うことになるのであるが、最近の駅弁の質の低下、それと反比例する値段の上昇には、バブル期における中古マンションを思い出させるものがある。ごくごく普通の駅弁でも1000円もするとなれば、コストパフォーマンスを考えると、とても買う気になれない。そのため京都から新幹線に乗ろうというときには大いに悩むことになる。

駅弁を買わないとすると、デパ地下で弁当をゲットするのが無難である。幸い京都駅にはJR伊勢丹があるので、だいたいここで食べるものを買う。一押しは、お弁当コーナーで売っている[はつだ]の「和牛弁当」である。炭火で焼いたこうばしい牛肉、たれが染みたキャベツとごはん、三者が渾然となって「この弁当が食べられるのなら東京に行ってもいい」気分させてくれる。唯一の欠点は、お値段がお高いということである。1680円もするので、先生もそうそうは食べられないが、どうしても東京に行きたくないときにはこの弁当を買うことにしている。それだけの価値は十分ある弁当なので、諸君も一度ぜひ試していただきたい。

そんなに気合をいれなくても東京に行くことにためらいはないときには[京大和]でおそうぎいの6種盛り合わせ(500円くらい)を買って、おにぎり屋(名前は忘れたが、注文すると手で握ってくれる)でおにぎりをその日の体調と相談して2個ないし3個買う。これで1000円以下で十分満足できる食事が堪能できる。

伊勢丹にいったなにを食べるか迷っている時間的な余裕がない場合は、新幹線八条口側にある[志津屋]でビフカツサンド+おかずパン、あるいはビフカツサンドの入ったミックスサンドを買う。志津屋のビフカツサンドを食べたことのない人は不幸である。

問題は東京からの帰り。東京駅にも八重洲地下に大丸のデパ地下がありそれこそさまざまな弁当を声も高らかに売っているのだが、残念ながらどれも今ひとつ食指が動かない。おそうぎい売り場のほうに行っても状況は変わらない。最近ではいろいろ試すのはすっかりあきらめ、八重洲地下中央口をでてすぐ左にある中華の紅虎で「鶏そぼろ弁当」を買って乗ることに決めている。この弁当、630円という値段でありながらたいへん満足させてくれる優れものである。それが夜で、ちょっと一杯やりたい場合は東京駅構内地下にある[ワインアンドダイ]でギネスのビターを買って乗れば完璧である。

7月5日

今年は祝日や学会で火曜が潰れることは連休に1度あっただけで、「あっ」という間に12回が過ぎてしまった。その間、毎週毎週ものすごいスピードで講義、実習が進んだので、みんなにはちょっともうしわけなかった。(なんて、ちっとももうしわけないとは思っていないのだが、一応そうしておく。)結局、準備していた「佐藤にだまされるな」を話す時間もなかったが、いいかかったことは「講義でやったから」、「本に書いてあるから」、「論文にあるから」というだけの理由で信用してはいけない、ということ。もちろん医療統計の講義、実習だっておなじこと。うのみにしてだまされないように、隅々にまで気を配って、自分で考え、自分で納得し

て判断するように心がけてほしい。それこそが高度専門職業人ではないか？

まあしかし、世の中わからないことばかりだからおもしろいんであって、全部わかっちゃったらおもしろくないだろう。先生もまだまだわからないことがたくさんあるので、じっくり考え、研究しなければならんのだよ。研究させてくれ。まあみんなもレポート課題をしっかりと考えてほしい。(特にミニテストであれがこれだった人は。)

さて、9月の発表会の後は、例年打ち上げを行っているのだが、今年は医療統計の学生がいなかったため幹事に困っている。このところ毎年、四条高倉の〔和知〕というお店に行ってるので、今年も〔和知〕にしようかと思っている。誰かわれこそは幹事を、あるいはあの人にこそ幹事を、という人がいたら先生まで連絡してほしい。よろしく。