

## 2009年 医療統計実習コラム

4月14日

昨年末、いろいろと忙しいことが続き、東京出張が増えて、やばいなあー、と思っていたらやはりやばいことが起きた。まあおかげで仕事をだいぶ減らせたのと、その分本がたくさん読めて一息ついたものの、だんだんと忙しさももとの状態にもどりつつあり、とうとう前期の授業が始まってしまった。今週は医療統計学、医学部医学科、疫学と3回も講義があり、合間に東京出張というハードスケジュールである。どうなっておるのだ。まあともかくこういうときはおいしいものを食べて、おいしいお酒を飲み、憂さを晴らすに越したことはない。というわけで、先週は教授会の途中から『牛肉の赤ワイン煮』という単語が頭の中を飛び交って矢も盾もたまらず、教授会終了後にサンプラザに寄ったところ具合のいいことにワイン対決と称してフランス、イタリア、スペインワインが1本580円。どうせ煮込むのだから安ワインで結構、スペインのものを買い求めたものの肉のひろめ会はすでに店を閉めていたため牛肉は買えず、急遽京の赤どりで『鶏肉の赤ワイン煮』に変更となった。舞茸、エリンギ、ぶなしめじを買い、そそくさと帰る。毎月教授会の日には准講会なる秘密結社の会合がぶつけられており、恵子先生は不在なので、とりあえず『にせドッグ(医療統計実習コラム2004年6月29日参照)』を作り、ビールとともに食す。

さてそれでは鶏肉の赤ワイン煮に取り掛かろう。たまねぎ1個を薄切りにして強火でこげ茶色になるまで10分間炒める。鶏肉を大きめに切って炒め、さらににんにく、きのこたっぷり、にんじん、たまねぎをざっと塩、こしょうしながら炒める。全部を鍋にいれ、赤ワインをたっぷり注ぎ入れ、砂糖少しと塩で味付けして、強火であくをとる。煮立ったら弱火にしてすこし水分を飛ばし、最後にふたをして5分間、その後定温調理器(医療統計実習コラム2002年6月25日参照)に保存する。あとはほうっておいてもだいじょうぶ。そうこうするうちにご機嫌で恵子先生が帰ってきたが、赤ワイン煮は明日のおかず。

一日赤ワイン煮が頭を離れず、再びそそくさと帰宅し、水菜のサラダ、チーズ、パン、鶏肉の赤ワイン煮、もちろん合わせるのは赤ワインであるが、これはまさか580円というわけにもいかない、ワインのことはよくわからないがひいきにしているチリのモンテスの赤。ミディアムボディでなかなかよろしい。カマンベールをパンに乗せて焼き、とろっとしたところはもうたまらないね。さて、いよいよ鶏肉の赤ワイン煮、満を持しての登場である。これがまたあなた、とてもおいしいじゃないですか。玉ねぎを2個も入れたのがよかったのか、キノコを3種類もたっぷり入れたのがよかったのか、あるいはスペインで生まれはるばる旅をしてきたテンペラリーニョ種の赤ワインと、まさかスペイン産の赤ワインで煮込まれるなどは夢にも思わなかったであろう京都で生まれた赤どりがマッチしたのか。

4月21日

日曜日は天気もよく(よすぎて暑かった)お出かけ日和であったので、まず[ぎをん森幸]

でとってもお値打ちな中華弁当を食べ、すっかり満足し、5 番の市バスで国際会館までのんびりとバスの旅。途中一乗寺清水町のリカーマウンテンでは、かつてここにあった〔北白川ブルワリー〕に思いを馳せ、あれだけおいしいビールが飲めたのになぜ閉店してしまったのか、企業戦略が悪かったのか、時代にマッチしなかったのかしばし考察する。国際会館で京都バスに乗り換え岩倉実相院へ。以前から行きたいと思っていたがなかなか機会がなかった。

庭がきれいだったが、たくさんある狩野派の襖絵は今ひとつの様な気が。恵子先生は拝観料が 500 円なのでお得だというが、500 円も取るのならもっと襖に手をかけてほしい。親子連れの 4 人が受付で「ここは拝観料取りますか」、取るといわれると拝観をあきらめたようであるが、やおら玄関の横で父親と息子二人が手を合わせてお経をあげだしたのにはびっくりした。ご本尊の前であげたほうがいいと思うが人それぞれである。

四条に戻る京都バスがあったので、意外と早く 30 分ほどで高島屋に到着。晩のおかずをどうするかしばし協議の後、今晚は適当に食べたいものを食べるいわゆる居酒屋形式に。お刺身を少し、まこかれいとさより、山独活を買う。週代わりのお酒は石川の〔常きげん〕がきていて、試飲の後山麩純米吟醸と山麩吟醸の生の 2 本を買い求める。今度は 46 番の市バスで帰宅し、さっそく食事の下ごしらえをして、近所の庭でお花見。もう藤が咲いているかと思ったのだが、まだまだだったので名残の枝垂桜の下で、551 のシュウマイでビールを飲む。なかなか気分がよい。恵子先生は花粉症がひどいのだが、マスクをしてはビールは飲めないとのこと。帰宅して風呂に入って花粉を洗い流し、宴会の始まり。山独活は皮をむき、皮はきんぴら、身(というのか?)は酢味噌で和える。ねぎを大量にきざんで、こちらは久在屋の薄揚げを焼いてたっぷりのねぎとしょうゆで。かれいとはこぶめにしておいた。もうビールは飲んだので、最初から栃木の名酒〔鳳凰美田〕をぐいぐい飲む。

4 月 28 日

土曜日は恒例の医療統計・CRC コース合同お花見会であった。そもそも今年は桜が早く、単なるピクニックに終わるのでは、という大方の予想であったが、あいにくの雨。しかもかなり降っていたので、早々に外でのお花見会は断念し、医療統計の集会室で単なる飲み会として決行することに。錦に出て中央米穀でおにぎり、畑野軒でかしわ餅、大丸の平野でお惣菜セット、正起庵で焼き鳥とつくね焼きを人数分買い、大荷物を持って恵子先生と大学へ。大森先生や神垣さんのお嬢さんたちも加わって総勢 20 名の大宴会となった。恵子先生の発案で「自分はばかだなあ」と思ったエピソードによる自己紹介で盛り上がる。大人数だったので、話しはばらばら、子供は走り回る、伊藤くんは飲んでもいないのに問題発言をする、と大騒ぎであり、近隣の土曜にもかかわらずまじめに研究されている方々にはご迷惑をおかけしたかもしれないが、雨の土曜の午後、全裸になったわけでもないでここは大目にみていただきたい。いい気持ちになり帰宅し、1 時間半くらい寝てしまった。

5 月 12 日

連休は土日こそ休んだものの、例年通り平日は出勤してお仕事。医療統計に加えて 8 日に午前 2 コマ、13 日に午後 2 コマ医学科の講義があるので、その準備もしないといけない。みなさんも予習復習に明け暮れたことと思う。しかしながら、なかなか充実していた連休であった。土曜ははじめての[たまりや]でけっこうなうまい魚を堪能し、次に行くときはあら炊きのときにご飯を出してもらおうことにする。日曜は午後から久しぶりに伏見大手筋[油長]へ。油長は実に危険なところで、伏見の蔵元の酒をすべてそろえていて、試飲できる(もちろん有料)というすばらしさ。すばらしいのはいいのだが、油長に行くとその日一日が終わってしまう。恵子先生と利き酒用のぐい飲みで 3 種×2 回×2 人の 12 種類のお酒を試飲し、すっかりできあがる。帰りは大手筋の[阿津満]で晩御飯の鯖寿司を忘れずに買う。ここの鯖寿司は[いずう]や[花折]よりも飯が柔らかくてうまいのではないか。月曜は返す刀で[江畑]。すでに焼肉モードに入っていたのとかかなり待たされたので、バラ肉で白飯を一気に食べてしまった。

### 5 月 19 日

先週は医療統計の講義のほか医学科の講義が 2 コマあり、いやでいやで仕方がなかったのだが、最後の 2 コマなのでがまんして講義に行った。その前の週は午前の 2 コマだったのでろくに学生もおらず、まあいなければいけないで邪魔にはならないのでけっこう。ところが今度は午後 2 コマなので、授業が始まってもパンを食べてるのが 2 人。こそこそ食べていて、注意すればやめるので、悪いことをしているという自覚はあるようだが、自覚がないのは授業が始まってから続々と学生が入ってくるは、出ていくは。あたかも学生の権利であるかのごとく、堂々とである。しかも 2 コマ目は出席簿に名前を書いて資料をもらおうと 30 人以上がとんづら。最後に記名で授業評価を行い、いなかった学生は欠席にしたのはいうまでもない。

### 5 月 26 日

先週、大阪大学で日本計量生物学会を開催する予定だった。「だった」というのは、例のブタインフルエンザの余波で大阪大学が 1 週間休講となり、学会も中止・延期のお達しが出たため、泣く泣く中止することになったからだ。先生は今年から日本計量生物学会の会長なので、後始末に追われて先週は打ち合わせやら理事会やらで東京に 2 度、はたまたいろいろな方面にお願い、お詫び、依頼のメールを書きまくって、ひたすら低姿勢となり腰が曲がってしまった(嘘)。会長になって最初の学会が中止とは、歴史に名を残す会長となるに違いない。まあいろいろな方たちのご協力により、苦情は一件もなく済んだので一安心。

そんな中、5 月 30 日のオープンキャンパスの開催も危ぶまれることから、土曜は「ブタインフルエンザに勝つ!」ということで晩はビールでヒレカツを食べることにした。夜は洋食なら昼は中華だとばかりに、恵子先生とお昼は[ぎをん森幸]の中華弁当を食べにいく。いつもながらうまい、安心お値打ちの弁当である。どうもどこでお昼を食べても森幸のお弁当と比べてしまい、なかなかこのレベルをクリアしないので、結局森幸いこかー、ということになってしまう。(ちなみに森幸に負けない京都のお昼は 3 軒あるのだがさてどこでしょう?)さて、天気もいい

のでどこかに行こうかと思うもののあてがあるわけではないので、ミステリーツアーと称して知恩院前の祇園方面行きバス停で最初に来たバスに乗ることにする。

最初に来たのは 202 系統、とにかく飛び乗って車中どうするか家族会議。これは東福寺、東寺方面に行くバスなので恵子先生の意見により東寺に行くことに決定。春の特別拝観なる旅行者に金を落とさせる催しものがあり、ところが例のものの影響か観光客があまりおらずがらんとしている。仕方がないので京都市民が率先してお金を落とすことにする。立体曼荼羅(飛び出す絵本ではないぞ)や薬師如来をありがたく拝観。途中、護摩木の奉納があったので医療統計家として普段は絶対しないのだが、オープンキャンパス開催の是非がかかっているため大枚 200 円を払い「ウイルス退散」と書いて奉納する。

さて今度は 207 系統で錦へ。烏丸側から入ってすぐの魚屋さんで「刺身 3 パック 1000 円」、家族会議の後よし今晚は刺身だと、はも落とし、ひらめ、まぐろ中落ちを買い求める。しめしめと思ったのもつかの間、そう「ヒレカツ」はどこにいったのだ…。急遽錦の道端で家族会議を開催し、ヒレカツ&ビールは日曜開催と相成った。井上でお惣菜を買い、河一にいいグリーンピースがあったので塩茹でにすることに。高島屋でハム、三嶋亭の小間、文の助茶屋のわらびもちを買い、帰りは 46 系統。京都の下半分をぐるっと回った感じである。

さて、夜はグリーンピース、冷奴、お惣菜三種(かぼちゃ、おから、さつまいも丹波煮)、お刺身 3 種。最初はキルケニーでピース。このピースが甘くてねっとりプチプチでとてもうまかった。今日の日本酒は安芸虎の純米吟醸。これは東京駅構内の地下、グランスタにある酒のはせがわで、恵子先生が動物シリーズと称して鶴の絵が描いてある酒と虎の絵が描いてある酒を買ってきた、というもの。先生も東京に行ったときにははせがわでお酒をかって来ることにしていて、学会中止の後始末で東京に行ったときも、東一、飛露喜、鳳凰美田の純米吟醸を家まで送った。安芸虎、なかなかけっこうなお酒でした。最後は手巻き寿司にして中落ちを食べる。これはお酒がすすむねえ。

6 月 2 日

オープンキャンパスはみなさんお疲れ様。ブタインフルエンザの影響が心配されたが、東寺に護摩木を奉納したのが効いたのか、あるいは流行が収まりつつあったのか、はたまた京都府では検査をしないことになったので実数がかかめていないのか、いずれにしてもたくさんの方があつてたいへんけっこうでした。オープンキャンパス終了後は恒例の医療統計、CRC コース合同の打ち上げ。医療統計は事前に 3 名から訪問希望と連絡があったのでお昼のお弁当は研究室メンバー+3 名分しか用意していなかった。ところが、10 名以上も個別訪問にきたのでびっくり。とにかく参加者にお弁当を食べてもらい、メンバーの分はあわてて買いに行ってもらったもののお話中に弁当を使うわけにもいかず、面談がすべて終わった 4 時半にみんなはお弁当を食べだした。しかしながら、打ち上げ用に頼んでおいた別のお弁当が 5 時半に届くことになっていたの、先生はすきっ腹のまま我慢。5 時半にレストラン十両のこれまたとってもお値打ちな和風弁当が到着し、みんなでギネスとよなよなで乾杯。面

談の後のギネスはそれはそれはうまかった。さて、先生は夜のお弁当を十分堪能したものの医療統計メンバーは箸が進まない。そりゃそうだよ、1時間前にお昼なんか食べるから。晩御飯の前にもものを食べてはいけない、といわれたでしょう。

6月9日

先週も人間健康科学での公衆衛生の講義を含め講義が3つ、さらに月曜は医学研究科のがんプログラムの中で医療統計の講義と、前期は講義ばかりである。誰かなんとかしてくれ。特に、医学科もそうだが、人間健康も学部の講義は学生の授業態度が悪くやる気がなくなる。こういうときはおいしいものでも食べないと、と人間健康の講義後、しばらくぶりに「京のつくね家」にお昼を食べに行く。鴨なんばか週替わりの定食でも食べようか、と書いてあったのだが、新メニュー「鶏スープと卵かけご飯」1050円というのがある。これはうまそうだが、ちなみに週替わりはおばちゃんに尋ねると今週はチーズチキンカツ。先生は鶏好きの上に大のチキンカツ好きなので大いに迷う。しかしおばちゃんの「鶏スープ、おいしいですよ」の一言に負けて鶏スープと卵かけご飯にする。鶏スープ、と聞いてみなさんはなにを想像するだろうか？先生は鶏肉ベースの野菜が入ったあっさりしたスープを想像していたところ、これが大はずれ。白濁したスープに大ぶりの鶏肉が3つばかりごろんと入っていて上には浅葱がちらしてあり、ぽん酢が添えてある。そう、これは水炊きではないか。これはうれしい驚き。卵かけご飯を思いっきりまぜ、鶏肉とともに食べる。うまい。スープを飲む。これまたうまい。しかし食べ進むうちにあることに気がついた。スープの量がかなりあるので、このまま食べ進めると最後にスープだけが残ってしまうのではないかとひらめいたのが、水炊きの最後に食べるもの、そう雑炊。卵かけご飯の残りにスープを全部かけまわしていただく。もう言うことなし。

6月16日

伊藤くんが、お金がないので簡単節約料理を教えてください、とのこと。お金を稼ぐ方法のほうがいいのかもしれないが、本人の希望とあってはしかたがないので簡単節約料理を。

まずは日本人たるもの、おいしいご飯さえあれば、あとはのりでもたらこでも納豆でもふりかけでもコンビーフにしょう油を垂らしたのでも、好きなもので食べれば満足すること間違いなし。鮭でも焼けば、もはやごちそうといっても過言ではない。しかも飯は鍋で炊くと涙が出るほどうまいぞ(鍋ご飯の炊き方は「医療統計学実習コラム 2004年6月10日」を参照)。

さて安くて簡単なおかずといえば、これからはなんといってもなすだろう。なすとしょうがを買い、しょうがを適量すりおろす。なすは1cmくらいの厚さに切り、熱したフライパンにごま油を多目に敷いてなすの両面を焼き目がつくていどに焼く。なすを皿に取り、しょうがをのせ、しょう油をかける。ピーマンが好きな人は、なすピーマン炒めにする彩りもよろしくて、熱々を食べると飯が進む。

魚肉ソーセージも安いので、1本を5mmくらいの厚さに切り、フライパンを熱してごま油を敷く。魚肉ソーセージを炒め、両面がこんがりしたらしょう油を適量まわしかけ水分がとんだらで

きあがり。これもあまりのうまさにびっくりすること間違いなし。

6月23日

先週、水木と東京出張だった。水曜は国立病院機構のCRC研修で講義、木曜は環境省のPM.2.5の会議。水曜夜はOF Studyで一緒に戦った重田さんに日本名門酒会本部のある岡永倶楽部に連れて行ってもらった。酒は賀茂泉、酒天童子、新政、若戎真秀を飲む。肴は適当にみつくりしてもらったが、だし(山形の名物とのことで野菜を細かく刻んだものを出汁しょう油で和えたものか?)が乗った豆腐、かつおたたき、あゆるか焼き、九条ねぎのヌタ、焼きはんぺん、いずれもうまかった。お酒は、新政の大吟醸がとても香りがよく味もよかった。最後におにぎりを食べ、これで一人5000円とはさすが日本名門酒会本部。

木曜は午後からの会議なのでのんびりして築地でうまい昼飯を食べることに。この間築地に来たときは天ぷらが食べたかったので、場内の[天房]に行く予定だったが、時間の都合で場外の[黒川]で特製天井にした。今回はそのリベンジで天房に。ところが12時過ぎにいたらもう6人ならんでいる。天房は席数が少ないので待ち時間がかなりかかる、という事前情報があったので、直ちに[高はし]に予定変更。場内の食べ物屋は多くがすし屋に鞍替えしてしまい、もちろんそのほうが儲かるからなのだろうが、なにか釈然としない。おもしろいことに古くからあるすし屋はみなあきれくらい行列しているが、新しい店は閑古鳥が鳴いている。それはともかく珍しく高はしではすぐに座れ、さらに珍しくはこの店の名物穴子丼がまだ残っていたので迷わず「穴子丼」。先生の次の人で穴子丼はお終いで、しかも「穴子が少し少ないがいいか」といわれていたもので、たいへんラッキーであった。日ごろいい行いをしておくものである。高はしの穴子丼もめったに食べられなくなってしまい、最後に食べたのはかれこれ数年前だと思う、がちよっと自信がない。ほどなくでてきた穴子丼、いつもながら飯の量が穴子と不釣り合いなほど多いが、たれとわさびがたっぷりかかっているのも、その香りのよさだけでも飯がいける。あつという間にかっこんで、ふっくらと柔らかく煮あげた穴子、甘めのたれ、ぴりっとわさびが利いて、とっても満足した。先生のあとから入ってきた人は時鮭定食にさしみ盛り合わせ、というなんとも豪華な注文をしていた。次はあれだな、と密かに誓うのだった。

6月30日

土曜日はもう肩が凝って凝って仕方がないのでマッサージにかかる。右肩周りが凝っていると思ったら、右肩をかばったり、左肩だけでバックパックをしょったりするもんだから左もかちかちだった。1時間もまれて悶絶する。その後、麩屋町を下がって[Walder]でデニッシュ3つと食パン「大地の恵み」を1斤、また今晚は洋物でワインなので、錦であさりを買う。そのまま高島屋に出て、今晚のおかずとしてはダフィノワチーズ(白カビのチーズ)、レタス、ミニトマト、きゅうり、パルマ産生ハム、日曜の夜は日本酒に和食の予定なので、平目とぶりのさく、大阪の丸なす、久在屋のあげなどを買う。マッサージの時間が遅かったので帰宅したらもう6時を過ぎていた。

さっそく晩のしたく。ミニトマト、レタス、きゅうりはオリーブオイル、塩、こしょう、バルサミコで和えてマルコ直伝のイタリア風サラダ、フランスパンの薄切りにダフィノワとスモークチーズ、それといただきもののメロンがとても甘くておいしかったので今日は奮発して生ハムとメロン。ほんとうはボンゴレビアンコがメインのはずだったのだが、生ハムとメロンがあまりにうまくて家族会議の末、本日のメインに格上げとなった。どうしてなのかわからないが、メロンの甘みと生ハムの塩分その他アミノ酸などのうまみ成分がからんでえもいわれぬおいしさ。ワインはエノテカのシャルドネ6本セットにはいっていたイタリアのベラビスタのシャルドネ。おいしいワインで、最後のボンゴレまで平らげすっかり満足。

日曜はお昼を食べがてら、恵子先生が杏酒をつけたいというので杏を仕入れに錦に向う。お昼は水餃子が有名な〔楽仙楼〕。今日はランチはお休みとのことで、八宝菜、チャーハン、水餃子、焼き餃子。水餃子は評判通りおいしかったが、ランチメニューがお休みだった分、恵子先生の評価は辛く、やっぱり森幸とのこと。川政で杏を4パック買い、バスを途中下車してリカーマウンテンで焼酎をみる。が、ほとんどが25度で強いのがなかったため、急遽モンドセレクション受賞というポーランドのウォッカで漬けることに。帰宅して恵子先生は杏酒の仕込み。杏のジャムも作っていた。

夜はいただき物の開運の日本酒を開ける。なんでもその方、日本酒好きが高じて田植えから稲刈りまでやってしまう会というのがあり、そのお米で作ったお酒とのこと。純米酒なのだが香りがとてもいいというお酒。確かに香りはよく、一口飲むとかなり甘口でびっくり。もう少し酸味が利いたほうが飲みやすいかと思っただけ、慣れてきたらすいすいいける。あては最近はまだいる久在屋のあげを焼いてねぎたっぷりしょう油をかけたもの、丸なすの田楽、お刺身2種(ぶりと平目)。恵子先生曰く最後に××味が残るので××だとのことだが、丸なすの田楽や平目のお造りとはとてもよくあっておいしいお酒でした。

7月7日

金曜日は「電子診療情報等の安全対策への活用に関する検討会」なるものに出席するために医薬品医療機器総合機構に行ってきた。14時から16時までの会議なので、築地でまぐろを買って京都に戻ってくれば、その日の晩においしいまぐろの刺身が食べられるではないか。どうせ築地に行くのであれば、お昼は築地で食べるべきなので、少し早めに京都を出發した。新幹線の中でお昼になにを食べようか考え続ける。天ぷらを食べるなら場内の〔天房〕だが、築地着が12時を過ぎるので、もし何人か並んでいるとリスクが大きい。かといって前回誓った〔高はし〕の焼き鮭定食+お刺身は晩ご飯がまぐろの刺身なので今回は除外する。そうすると〔すし大〕で鮭を食べるか、〔ととや〕で焼き鳥井か迷いに迷う。東京駅到着前によく焼き鳥井に決定。

東京駅の南口から都バスに乗り築地3丁目で降りまず〔石橋〕でわさびを買う。少し行くと〔大興〕があり「今日は二人だからいいところを少し」というと黙ってでてきたものをうけとらないといけない。(もちろんお値段も向こうのいうままだが、これまでこのシステムで外れたことはな

い。)中トロのところをありがたく頂戴し、氷をいれて包んでもらう。さて落ち着いてととやで焼き鳥井 1100 円と鳥スープ 150 円を頼む。サービス井という焼き鳥とつくね焼きが乗っかり、鳥スープがついて 1000 円というのが人気で、先生も一、二度食べたことがあってこれはこれでうまいのだが、あるときサービス井を食べる先生の向かいで焼き鳥井を食べている人がいた。両者をよくよくくらべてみると焼き鳥の肉の厚さが全然違うではないか。以後、サービス井は止めたのは言うまでもない。

焼き鳥井とスープを堪能し霞が関の医薬品機構へ。冒頭で事務局の紹介というのがあったのだが、機構の安全部は一部と二部にわかれたとのこと。安全第一と安全第二というらしいのだが、「安全第一」の人たちはぴったりであるが、「安全第二」は情けない名前だな、と一人でほくそ笑む。会議は顔合わせということらしく、検討する内容の確認だの、今後の予定だの。電子診療情報などのデータベースを作るのは医療情報の先生たち、実際に使って結果を出すのは薬剤疫学・医療統計の先生たち、という切り分けらしいがそんなんでだいじょうぶかな。まあ予定より少し早く終わったので、さっさと京都に帰ってきて、夜は豪勢にお刺身を手巻き鮓にして食べる。

7月14日

前期はあっという間だった。毎年忙しい、忙しいと書いているが、今年も同様。いったいいつまで続くのだろうか…。先週も木曜に、ブタインフルエンザのおかげで流れてしまった日本計量生物学会の総会を開催した。大阪大学に Scott Evans 先生と Geert Molenberghs 先生が医療統計の講義にみえるので、講演会をやらしてもらおうということになり、計量生物学講演会なるものを9日に企画していた。それが5月の年会在り流れてしまい、年会は9月の同志社大学京田辺キャンパスで開催する統計関連学会連合大会で実施することにしたのだが、総会を早く開催しないと学会の予算が決定しないというやっかいなことに。そこで評議員会を11時半から12時20分まで、総会を12時半から12時50分まで、13時から講演会というタイトなスケジュールをこなすことになった。評議員会ではお弁当も用意しなければならず、最近気に入っている[レストラン十両]の1050円の和風弁当を配達してもらおう。この弁当がうまいんだよ。かなりいいお刺身(日によってカンパチだったりよこわだったり、このときはカンパチ)が数切れ、出し巻きが一切れ、野菜の炊き合わせ、あとはおそうざいが少しずつ2~3種類にご飯、文字で説明しても伝わらないと思うので一度試していただきたい。わが家では[ぎをん森幸]の弁当に匹敵するコストパフォーマンスのよさ、ということになっており、そうオープンキャンパスの夜の部で頼んだ弁当である。午後の講演会はおふたりともたいへんわかりやすい講義で、Evans 先生の有効性と安全性の同時評価の話はおもしろかった。Molenberghs 先生は先々代の国際計量生物学会の会長であられたので、2012年の神戸のIBCにはぜひきてほしいといったところ、必ずくるとのこと。今から楽しみである。