

## 2011年 医療統計実習コラム

4月12日

昨年の医療統計ホームページに書いたが、昨年4月からローダンシリーズの読み直しプロジェクトに取りかかっている。ローダンシリーズはたぶん世界最長の物語で、最初に手に取ったのは中学1年のときだった。ドイツではいまだに続いているというからとても先生が死ぬまでに読み切れる望みはない。100巻から読み直しているのだが、先週159巻を読み終えた。月5冊は悪くないペース。さらに、ちょっと前からこのシリーズの新刊は月2冊発行されているので、毎月ローダンを7冊読んでいくことになる。我ながら酔狂だと思うが、性分なので仕方がない。いま読んでいるあたりはちょうど先生がアメリカから帰ってきたころの年代の発行で、そんな背景と重ね合わせて読んでいくと不思議な感覚である。

4月19日

17日、日曜というのに環境省の会議で東京にいった。朝10時開始だったので、土曜に東京入り。最近、東京に行ったときにはグランスタのはせがわ酒店で日本酒を買って帰るのが通例となっていて、土曜は行きがけに立ち寄って、このあいだ飲んでとてもおいしかった「山形正宗」があったのでその純米吟醸2本と、「会津中将」、「日輪田」のいずれも純米吟醸いずれも東北のお酒を買い京都に送る。今週末が楽しみである。

会議には医療疫学の山崎先生もきており、帰りがけにはせがわ酒店で物色中の山崎先生をみかけたので、栃木の名酒「鳳凰美田」をお勧めするも別なお酒（東洋美人か文佳人だったように思う）を買っていた。山崎先生、次は鳳凰美田を試してみてね。

4月26日

土曜日、恵子先生が「たけのこ」と朝から騒いでいるので錦にたけのこを買いに行くことに。せっかくなのでどこかでお昼を食べようと画策するが、どこからともなく「ハンバーグ」という声が聞こえたので、裏寺町[お二九と八さいはちべー]へ。恵子先生は牛タンハンバーグ、先生は牛ネックのシチュー。軍配はハンバーグに上がりました。ランチで小皿と食後に小ぶりながら桜餅とコーヒーがついて1500円は悪くないのだが、コーヒー、デザートなしで1000円～1200円の値段設定ならもっとポイントが上がったかもしれない。さて、久しぶりに錦に。河一で小さ目の朝掘りたけのこ3本一盛800円があったので二盛買い求める。あとは井上でおそうざい、鳥豊で鶏肉と鴨のたたき、途中新しくできたバウムクーヘンのお店でバウムクーヘンを買わせ、大丸でそら豆などを買う。たけのこは小さいもの2本は取っておいて、残りは湯がいておく。そら豆とぬた、よなよなエールで乾杯。取っておいたたけのこは焼きたけのこに、湯がいたのは若竹煮（一部は取り置き）。焼きたけのこ、うまい。若竹煮、うまい。京都に来てから「春はたけのこ」状態が続いており、どうにもこうにもたけのこを食べないとはじまらないのである。お酒は呉春の吟醸、先週買った会津の銘酒「会津中将」。残りのたけのこでたけの

ご飯を炊く。(先生のうちは土鍋で炊くんだぞ。)それはそれはうまかったが、ここでお酒がなくなったので、これも先週買った山形正宗を開ける。麴の香りが強く少し気になったが、もうすでにかなり飲んでいるので気にせず飲む。

5月10日

土曜、胆道がんと肝がんの班会議があり築地の国立がん研究センター中央病院に行ってきた。恵子先生も一緒なので、お昼は久しぶりに築地で鮎を食べることに。上地くんは〔神楽〕がお薦めだそうだが、先生はいつも勝鬨橋近くの〔すし大〕だ。この日は連休のせいもあってか混んでいたがちょうど座れ、先生は2000円のあやめ、恵子先生は3500円の店長おまかせ。店長おまかせはあやめのネタが少しいものになり、握りも2カン増え、しかもそのうち1カンはお好みで握ってもらえる、というすぐれもの。恵子先生もご満悦であった。少し早めに行ったのだが、混んでいたため時間がかかり、会議にはぎりぎりとなってしまった。会場についたらぎっしりの満員で、しかたなく一番後ろの椅子席に座る。最初は WT1 ペプチドワクチンの試験、I 相パートが終了し、II 相パートに入るためのキックオフミーティング。施設数も増え、高度医療評価制度で実施するのでいろいろとたいへんである。後半は進行肝細胞がんに対するソラフェニブとシスプラチンの併用療法。時間通りに終わり京都には7時過ぎ着。

5月24日

14日(土)に地下鉄二条城駅からすぐの三条会商店街で「地ビール祭京都2011」という催しがあると聞きつけ、東山丸太町下ルの〔Sheep's〕で前売り券を取り扱っているというので、まず連休に Sheep's へ出かけ、恵子先生とヒューガルデン白生、よなよなリアルエール、ギネスを飲み飲み前売り券をゲット。当日は前売り券を握りしめ三条会商店街へ。お昼時に、ということで1時過ぎに到着したが、なんのことはないようにするに昼ビーだ。メインの会場のほか、2カ所でビールを売っている。前売り券は10枚つづりなのでビールを10杯飲めるのだが、二人で行っても昼からひとりビール1リットルというのは結構な量ですぞ。会場近くのから揚げ屋さんでから揚げのセット、恵子先生はすし屋でミニ海鮮丼をゲットしてあとはビールを飲みまくる。先生は志賀高原ビールのインディアサマーセゾンがホップがきいてて一押しでした。

6月7日

オープンキャンパスはみなさんごくろうさま。できるだけたくさんの方が受験してくれるといいのですが。

医療統計では、オープンキャンパスに先立ち、日本計量生物学会という医療統計家の学会が6月2日、3日と大阪大学医学部であり、先生はそちらにかかりきりだった。日本計量生物学会は国際計量生物学会の日本支部も兼ねているのだが、今回は来年神戸で第26回国際計量生物学会の開催を控え、国際学会の会長と事務局長が視察に来られる、ということでいつにもまして忙しかった。なにしろあなた、国際学会の会長ですからね、失礼があつて

はいけないので、1日は先生自ら関空にお出迎えし、つきっきりでお世話ですよ。会長はオーストラリアからだったのだが、悪いことに事務局長はアメリカから成田経由で伊丹着。会長を出迎えて大阪梅田のホテルにチェックインさせ、返す刀で今度は伊丹に事務局長を迎えに行つてホテルにチェックイン、先生もおなじホテルに泊まってお世話。なにはともあれ大阪だから、お好み焼きを食べに行こうとお誘いする。それはなんだ、というので「甘くないパンケーキで、お好みの具を入れて焼き、スパイシーソースで味付けしてある」と説明する。会長は刺身が苦手とのことだが、お好み焼きなら焼いてあるので心配ないし、ぜひ食べて帰ってもらいたい。ホテルのそばの「ゆかり」というお店でミックス焼き、ねぎ焼き、焼きそばの王道3種を注文する。先生はともかくお好み焼きが大好きなので、いずれもとてもおいしく大満足だったのだが、おふたりともお酒を飲まないのので、ビール抜きであったことが少々残念であった。

6月14日

錦小路で買い物をしていたとき、鶏肉専門店「鳥長」が店の奥に丼ものをだすスペースを作ったことをしり、いつか食べにこようと考えていた。土曜日、その機会が訪れ、恵子先生とお昼を食べに鳥長にでかけた。先生は焼き鳥丼 800円、恵子先生は鳥照り焼き丼 900円也。焼き鳥丼はご飯の上に錦糸玉子がたっぷりとのって見てはおいしそう。しかし肝心の焼き鳥の量が少なく、食べてみると鳥が固い。焼いてあった焼き鳥をもう一度焼き直したような感触。恵子先生の照り焼き丼のほうが少しましであったが、それでも焼き直しのような印象はぬぐえない。残念ながら鳥長の焼き鳥丼ははずれで、たぶん二度と食べることはないであろう。京都の人は鳥好きでおいしい鳥料理が多く、先生も鳥好きなので、西陣〔鳥岩楼〕の親子丼であるとか、新幹線構内でも買えるので東京に行くときには重宝している〔侘屋古歴堂〕の「ふわふわ卵の鳥かつ弁当」であるとか、錦小路「鳥清」の「鶏ハム」などは大好物であるだけに残念である。

食後、錦小路をぶらぶらして鳥丸にでて、地下鉄で丸太町に。パレスサイドホテルのカフェエルマータでジャズライブを聞きに。ボーカルの折原ようこさんのゆる〜い感じのバンド。(ピアノはバプテストの看護師さんである。)せっかくなのでケーキセットを頼み、お茶しながら生演奏を堪能する。午後からはあいにくの雨となったが、御所からの緑の香りがさわやかで、ゆる〜い時間を過ごしリフレッシュ。しかし、結局のところジャズはビールでも飲みながら聞くに限るということで恵子先生と意見が一致した。

6月21日

先週の月曜は午前中東京で新医薬品の承認審査の会議があった。朝10時開始なので、7時2分ののぞみに乗れば間に合うのであるが、5時半起きは少々つらいものがある。まあしかし、前日はお酒を控え、がんばって早起きして予定通りにのぞみに乗る。議題が少なかったため予定の12時より早く終わるかと思っていたのが、あまかった。込み入った議題であったため、12時を少し過ぎてしまった。午後にはもうひとつ別な会議があるので、築地でおいし

いものでも食べることに。このところすし大が続いたので、今日は場内でお刺身定食か穴子井にでもしようかなとちらっと思ったが、日曜の焼き鳥井の失敗を思い出し、それではと久しぶりに[ととや]の焼き鳥井を食べに行くことに。霞が関から日比谷線に乗って築地下車。場外を見ていきたいが、今日は買い物はできないのでがまんしてまっすぐ[ととや]に。一階は満席で二階に通され、迷うことなく焼き鳥井にスープを注文。混んでいたため時間がかかり、10分以上待たされて焼き鳥井の登場。ご飯の上にはぎっしりと焼き鳥が並んでいる。焼き鳥井とはかくあらねばならぬ。焼き鳥2本分をご飯にのつけても、それを焼き鳥井とは言わないのである。焼き鳥のたれと山椒をたっぷりかけ、いただきます。これこれこの味である。硬めのご飯に鳥の脂とたれがまわって香ばしく、あつというまに平らげてしまった。築地というところ、魚、寿司と思いがちであるが、場外名物焼き鳥井、ぜひお試しあれ。

6月28日

先週の土曜でようやく集中講義が終わり、ほっとして日曜はのんびりする予定が、恵子先生はJMICCのモニタリングとやらで、朝もはよから安曇川の保健センターにでかけていってしまった。なぜか天気もいいので洗濯をしていると宅配でDIGAが届いた。地デジのテレビを買ったので、レコーダーもブルーレイ対応のものを購入し、めんどうだが配線しないといけけない。ビエラリンクとやらでHDMIケーブル一本でいいと書いてあったので、ほんとにそれだけでいいのかと思っていたら、やっぱり地上とBSのケーブルをDIGAにつないで、DIGAからテレビにもケーブルをつながないといけけないではないか。ラックの裏側はスピーカーやアンプの配線ですでにごちゃごちゃであり、ラックには小さい穴からケーブルを通さないといけけないのでめんどうなことこのうえない。しかも接続を終えてDIGAの電源をオンにすると、説明書通りの表示がでない。頭に来てやめようかと思ったものの、説明書に「表示されない場合は電源のオン・オフをやりなおしてみてください」と人をばかにしたようなことが書いてあるので、いったん電源を切って入れなおすも変化なし。念のために、ともう一度やってみると、なぜかうまくいったから不思議である。ぶじ設定も終える。

昼は近所の蕎麦屋で、一応手打ちで一九と三七(そばは二人が普通なのだが)があり、一九のおろしそばを食べる。まあ可もなく不可もなくか。午後からは排水管清掃があるので家に戻る。節電しないといけけないので今日はクーラーをつけないことにしたのだが暑い。あまりに暑いのでシャワーを浴びてレポートをみていると4時半ごろに恵子先生が帰ってきた。シャワーを浴びるともうビール、ビールと騒いでいるので、晩御飯の支度をする。まだ日も高い5時半から飲みはじめることに。伏見とうがらしを焼いてしょう油をかけ、きゅうりを細切りにして梅しそきゅうにする。最初はヒューガルデン白生、暑いからビールがうまい。続いてよなよなも一杯。名古屋コーチンの塩焼きにはやっぱり日本酒、山形正宗の残りど先日錦市場の津之喜で買った七本槍の純米吟醸を開ける。どちらもおいしいのであるがタイプがよく似ていて失敗だった。麴の香りが強く、特徴があるお酒。最後は大とろの造りとひらめのうす造り。刺身包丁はよく切れるのでうす造りが上手にできてうれしい。食事の後、ジャズを聴きながら

ストラスアイラやノブクリークを飲んでいると、いつもより早く始めたからか勝負も早く、不覚にも 10 時にはすっかり酔っぱらって寝てしまった。

7 月 5 日

土曜日、恵子先生は前日から静岡がんセンター、土曜は大阪でエコチル研修会の講師とお忙しく、先生はひとり。ひさしぶりの土曜の休みなので、ぐだぐだ寝ている予定が 9 時には目が覚めてしまう。仕方がないので掃除、洗濯をこなし、買い物が出てお昼を食べにでかける。錦小路に尾張屋さんが支店を出したというので、そばでも食べることに。尾張屋さんで天せいろを頼む。先生はそばも天ぷらも好物なのだが、尾張屋の天ぷらは海老に衣が海老の倍以上ついており、なるほどそば屋の天ぷらだなあとと思う一方、ちょっと水増しし過ぎではないかなとも思うのであった。それでもさすがは老舗だけのことはあり、そばも水準のできで、天せいろを堪能する。さて買い物、だが予定していたものがあまりなく、結局のところ錦で買ったのは打田の水なすとグリーンボールの漬物、畠中商店でもずくのみ。仕方がないので大丸による。実は大丸では三嶋亭の小間を買う予定だったのだが(うちではかなり重要なアイテム)、『準備中 2 時から販売します』ってまだ 1 時だよ。三嶋亭はあきらめることにし、いまどき珍しくそら豆のいいのがあったのでそら豆、正起庵のつくねとももねぎ、あとは明日食べる予定のもの(実は食べられなかったのであるが)をなん点か購入する。さて、帰宅して、今日は節電でクーラーはつけないことにしたので、我慢大会の様相であるが、暑いうちに焼きなすを作る。これをキンキンに冷やして食べるのが夏の醍醐味である。恵子先生が帰ってくるまでの間、マイケル・ジャクソンの *This is it* を見る。残念ながらマイケル・ジャクソンはリハーサルではフルボイスで歌わない(本人いわく、のどをウォームアップしている、とのこと)ので、あまりおもしろくなかった、というマイケルファンの恵子先生に怒られるが、先生はショーをみるのはやぶさかではないけど、リハーサルまで見ようとは思わないなあ。というところで、晩ご飯の支度に取りかかる。今晚のコンセプトは『なんといってもビール』なので、煮豚の辛し和え(<http://www.kbs.med.kyoto-u.ac.jp/column3.pdf>)の準備を。といっても煮豚自体は作り置きし冷凍してあるので、きゅうりとねぎをきざむだけであるが。そうこうするうちに恵子先生が大阪研修から帰ってきたので、宴会のはじまり。最初はヒューガルデン白生。そら豆はたぶん東北のものだと思うが、柔らかく美味。煮豚辛し和えもこれまたビールに合う。次はよなよな、とここで今日はずっとビールかと、思っていたのだが恵子先生は日本酒でもやぶさかでないというので、日本酒に切り替える。焼きなす、焼き鳥、漬物を食べ食べ、七本槍、幻と飲み継ぐ。久しぶりにゆったりできた土曜であるが、今週の土曜はまた講義である。

7 月 12 日

土曜日は「6 大学連携オンコロジーチーム養成プラン」なるものの講義で午後から天王寺にある大阪市大までいった。2 時からの講義と時間的に中途半端。しかも天王寺の駅前で歩道橋の架け替え工事をしていて、しらずに地上に出ってしまったためかなりの遠回りを強

いられる。この暑いのに勘弁してくれ。3時半の終了予定が珍しくしゃべりすぎて10分ほど過ぎてしまい、途中買いものして帰宅したのは6時過ぎ。結局半日仕事になってしまった。

日曜も殺人的ないい天気だったが、5月の地ビールまつり京都で味をしめた三条会商店街に行こう、と昼から出かける。まえから気になっていた[Kiraku]という洋食屋さんがあるのでそこでお昼を食べ、晩は三条会商店街にある怪しい中華総菜の店[富三油]で中華を買い漁って食べようという目論見である。二条城駅から[Kiraku]に着くまで、10分も歩いていないのだが暑い。ハンバーグ好きの恵子先生はともかくハンバーグセット、先生はハヤシライスに「ふわっ！トロリッ！オムレツのせ」。ご飯少な目とお願いし、お姉さんが「このぐらいです」と確認させてくれ楽勝だと思ったのだが、それでもけっこうな量だった。恵子先生、デミグラスソースがおいしいとのことでハンバーグに満足され、先生のオムハヤシもデミグラスソースたっぷりてたいへんけっこうなお味でした。ふたりとも大満足して、さて本題の三条会商店街に。むむむ、日曜でお休みのところが多い。いやな予感が的中し富三油も日曜は定休。しかたなく[ちびから本舗]でからあげセットを買って帰る。ちびから本舗はから揚げ専門店でこのからあげもおいしいんだ。出町商店街にも支店があるそうなので近所の方はぜひお試しを。

7月19日

京都にきて、いろいろと東京では食べられないものがあり、例えば鴨肉などは東京では専門店にでも行かないと手に入らないのであるが、スーパーでも普通に売っていたり、錦[鳥豊]の鴨コースにいたっては毎日でも食べたいくらいである。今の季節と言えは鱧であるが、これも東京ではみたことないし、鱧の天ぷらは最高である。また伏見とうがらし、賀茂なす、黒枝豆、水菜、丸大根、京にんじんといった京野菜には、味もさることながら、東京の野菜と違って季節感がふんだんにあり、楽しめる。伏見とうがらしにごま油をまぶしてから焼いてしょう油をかけるだけでも十分おいしいし、丸大根のないおでんなんてもはや想像することすらできない。

ところがよくしたもので、そば、鮎、天ぷら、ラーメンは東京のほうがうまいと思う。先生はうどんがだめで、子供のころ具合が悪くなると必ず『消化にいいもの』とうどんを食べさせられたのだが、まあそれがだめですっかりうどん嫌いになってしまった。そんな先生でも唯一積極的に食べるのが、[権太呂]さんのきつねうどん。権太呂は『そば処』とうたっているがきつねうどんを食すべきである。京都でおいしかったのは、亀岡の[拓朗亭]、ここは電車に乗っても食べに行く価値はあると思うのであるが、江戸っ子にとってそばなんて、近所のそば屋でぱぱっと手繰って、安い値段でそれでも十分水準以上でうまい、という程度のもの。(いや先生は江戸っ子ではないのであるが。)おいしくても値段が高かったり、遠くまで出かけたというのはご遠慮したい。先生のひいきも中野に住んでいたときは中野駅南口の[さらしな]だったし、統数研のときは広尾駅の[箱根暁庵]。そういう意味では御所南の[花もも]は大学からはちょっと遠いがまあぎりぎり範囲内か。

ラーメンも京都は激戦区、というのを聞いて楽しみにしていたのであるが、いかんせん豚

骨ラーメンがだめで、いわゆる「豚骨スープ、背油ちゃっちゃっ系」というのがもうだめなのでいろいろと試してはみたものしかたがない。高校生のころから荻窪の〔春木屋〕に通い詰めていた身としては、鶏ガラ、煮干し、昆布でだしをとったスープのほうが好みである。統数研のころよく行った、青山のかおたんラーメンもうまかったなあ。むしろラーメン屋より、龍門の鶏葱油かけ汁そばが京都では一番うまいと思っているが、農学部の方まで行かないといけないのが難点。（〔忍座〕の焦し味噌にははまっていたのだが、どっかにいってしまったし。）

天ぷらは、築地共栄会ビルの地下にあった〔つま亀〕は素晴らしかった。がんセンターで朝から会議のときは、朝食から天井なんてこともままあったものだが、残念ながらだいぶ前に閉店してしまった。もちろん京都でもお値段さえ許せば、すばらしい天ぷらが食べられるのだろうが、つま亀は 1000 円でそれはそれはおいしい上天井、天ぷら定食が食べられた。いいお店が閉店してしまうのはほんとうに残念であるとともに、築地でおいしい天ぷらが食べられるところがなくなってしまった。

東京に行くのはすっかりいやになってしまった今日この頃ではあるが、東京に行った時くらいは江戸前のおいしいものを食べたいものである。（といいながら、東京駅では仙台の喜助で牛タン塩焼きを堪能したりするのであるが。）

次回は 8 月 1 日に医薬品第二部会の会議があるので東京出張だ。