

2012年 医療統計実習コラム

4月10日

土曜は恵子先生とひさしぶりに[ぎをん森幸]で中華弁当を堪能する。森幸のお弁当はほんとうにお値打ちである。そのままぶらぶらと白川に沿って花見をしながら四条川端に向かう。今年は寒くてなかなか春が来ない、と思っていたら、この寒い中、けなげにも桜が咲き始め、もう7~8分咲き、といったところだろうか。祇園界隈はこの寒い中にも関わらず観光客でいっぱいであり、どんどんお金を落としていっていただきたいものである。

3日ほど前から時計が止まってしまい、電池交換をしないといけないので、高島屋に行って、そのまま買い物をして帰ることにする。途中大宮さんに遭遇したりしながら高島屋着。電池交換は30分ほどかかるというので、催し物場で開催されている大北海道展というのへ。なんのことはないラーメンだのかにだのなんだの、うまいもの市である。とはいいいながらも踊らされて、ソーセージとハム、鮭の切り身、ラーメンを売りつけられた。長居をするとまたなにか売りつけられそうなので、時計を取りに戻る。あとはデパ地下でそら豆、アスパラ、寒いので今晚は鍋にしようと思われと鴨ロースと水菜などを買って帰る。

まずはそら豆でビール、今宵はヒューガーデンの白。そら豆が柔らかくとてもうまい。あとは青森の「陸奥八仙」に切り替えて、菜の花辛し和え、きゅうりとたこの酢の物、焼きアスパラ。最近焼きアスパラにはまっていて、なんのことはない、アスパラを網で焼いて塩で食べるだけなのだが、これがうまい。鴨鍋も京都に来て覚えた鍋料理だが、すっかりうちの定番となった。鴨と水菜だけで食べるのがシンプルでいいのだが、今日はねぎとえのきも加える。いやー、日本酒がすすみます。さいごはもちろん汁一滴残さずおじやで締め。

4月17日

桜は満開だけどずっと寒くてお花見どころではなかったもので、ようやく日曜はお花見としゃれこんだ。しかし昼間は観光客でごった返しているし、ソメイヨシノはもう散りだしているので、恵子先生と夕方から近所の庭に一本だけある枝垂れをみにいくことに。花見とくれば当然ビールである。そら豆をゆでて、ミョウガがひとつだけ残っていたので半分にしてみそをのせ、ハムを二切ればかり、ヒューガーデン白とよなよなエールを持ちいざ出発。スカッと晴れて快晴、6時だというのにまだまだ明るく、予定通り観光客はみなさんお帰りになった後で、特等席の枝垂れ桜の下に陣取りビールで乾杯。枝垂れもほぼ満開で、今年は開花は遅かったもののほんとに桜がきれいだった。ビール2本開けてすっかりいい気持ちになり、さすがにだんだん冷えてきたので小一時間の花見で引き上げる。夕食はうどの酢味噌和えにうどの皮のきんぴら、しゃぶしゃぶ。冷えた身体に鍋はいいね。お酒は岐阜の御代桜と月の桂にごり酒。酒も料理も進み、夜は更けていく。

4月24日

春はたけのこ、ということで土曜は恵子先生と錦にたけのこの買い出しに。たけのこ、とくればわかめは外せないので、まず大丸でわかめをゲット。錦では[鳥豊]にたたき(鴨のミンチ)があったのでひとつ買い求める。おばちゃんと言うには、鍋の季節も終わりなので、そろそろたたきは終わりにしようかと思っていたそうだが、なんのなんの、鴨つくねとして焼いて食べれば一年中OKです。途中おそうざいや漬物をいろいろ買わされ、なかなかたけのこに行きつかない。やっと[河一]にたどりつく。洛西の朝掘りが一山千円。少々小さめだが、我が家では小ぶりほうがおいしいと評判なので二山購入、おっと木の芽も忘れずに。ずっしり買い込んだ後、尾張屋でそばを手繰って、帰途に。

さてまずはたけのこを湯がかないと。たっぷりのお湯と米ぬか、とうがらしを入れて一時間、茹であがったらしばらくそのまま冷まさないといけない。さて夕食のはじまり、まずはもずく酢、わかめポン酢、春雨サラダの酢の物三種、これは新登場のよなよなの白ビールで。さてトップバターは焼きたけのこ、一番小さい2本を魚焼き器で丸ごと焼き、塩でかぶりつく。えぐみもなくジューシーでこれはうまかった。お酒は宵の月大吟醸に。若竹煮もたけのこの香りがいっぱい。お酒を青森の六根に。はじめて飲む銘柄だが、これが甘さと酸味が調和してすばらしいの一言。メはたけのこご飯。土鍋で炊くので香ばしく、これまた米って日本酒に合うんだよな一。差しつ差されつ、春の夜は更けていく。

5月8日

医療統計のお花見会はいつも4月末に実施しているのだが、今年は桜の開花が遅かったもので、連休に決行することに。桜の状況から一週間前に5月3日と決めたのだが、その後天気予報が思わしくなく、すごい低気圧が通過していくらしいので、2日に「4日に変更」と連絡した。ところが、3日は一日曇りだったものの暖かく、絶好のお花見日和だったのではないか。悪いことに4日こそ雨の予報でしかも最高気温が16度とのこと。これはもう無理と、お花見はささっとすませて、みなさんには我が自宅「宇宙怪人しまりすの館」にきてもらうことにした。

錦の中央米穀でおむすび、平野でおかずセット、正起屋で焼き鳥(もも串、つくね)、神戸開花亭でから揚げ、551で海老焼売を買い込み、秘密のお花見スポットでみんなと合流し「しまりすの館」へ。もはやお花見でもなんでもなく、たんなる宴会となったが、よなよな、黒龍、辻本くんが買ってきてくれた加賀雪梅を飲み飲み日は暮れていくのであった。

5月15日

日曜、12時半ごろ恵子先生と三条会商店街にでかける。昨年に引き続き地ビール祭り京都に参加、といっても昼からビールを飲むだけのイベントなのだが。土曜まで寒かったのが今日は絶好のビール日和。10枚つづりの前売り券をSheep'sで買い、いざビールである。二人で、城端麦酒、ブリマーブルーイングのポータ、アウトサイダーブルーイングのラガーとIPA、箕面ビールのスタウトとペールエール、志賀高原ビールのインディアンサマーシーズンと

志賀高原 IPA、富士桜高原ビールのバイツェン、最後の一枚で京都は一乗寺ブリュワリーのバイツェンを飲み、ようやくすべての券を使い果たす。ちびから本舗のから揚げ、ミートシOPPヒロのヒロバーガー、panscape のピザ、などなどフードは地元の三条会商店街で買い求めないとね。1 時間半の地ビール祭り、人が多かったけど最高でした。昼ビーはきくなあ。

5 月 29 日

先週末の金土と、東京は立川の統計数理研究所(先生が京都に来る前に勤めていた研究所)で日本計量生物学会という医療統計家の集まりがあり、いつてきた。25 日の夜、医療統計研究室のみんなと[立川ブルワリー]という店で飲んだ。「地ビール飲み放題 3000 円」というのがあったので迷わずそれにする。その日の樽生はエチゴヴァイツェン、コエド伽羅、金シャチゴールデンエール、志賀高原 AfPA の 4 種類。最後の AfPA がすばらしくうまく、ヴァイツェン 2 杯、ゴールデンエール 1 杯以外はひたすら AfPA を飲み続ける。(何杯飲んだかも憶えていない。)名物のから揚げ、ソーセージなどフードもけっこうで、すっかりいい気持ちでホテルに戻った。立川に行く楽しみがひとつ増えた。

6 月 5 日

東京で会議があるときはできるだけ築地でうまい鮨を食べることにしている。先週も厚労省の会議があり、たまにはと母親を連れて[築地すし大]に行った。たいそう喜んでくれ、こちらも満足したのであるが、ひとつ残念なことがあった。すし大は、築地(1500 円)、あやめ(2000 円)、勝どき(2800 円)、そして店長おまかせ(3500 円)とおすすめメニューがあり、それぞれすしネタも上等になるだけでなく鮨も一貫ずつ増え、店長おまかせに至ってはすし 10 貫に巻物 1 本そして最後にお好みで一貫握ってもらえるという優れものであるのだが、いかんせん量が多い。最近では先生もランチはあやめですませている。その日は先生と母親の隣にお年を召したご夫婦が座り、奥さんはあやめ、旦那さんは店長おまかせを頼んだのはいいのだが、奥さんもすしを二〜三貫食べ残し、旦那さんも巻物を残した上に一番の楽しみである最後のお好み握りも「食べられないのでもうけっこうです」とのことであった。東京では値段が上がると量質ともにランクが上がるシステムは普通であるが、京都では値段が上がると質は変わらず量だけ増えるシステムのところが多い。ぜひすし大でも京都のシステムを取り入れて、少し量の少ないしかしすしネタの質はおなじ「店長おまかせの 3000 円バージョン」をメニューにしてほしいものである。ちなみに先生のところは母親に店長おまかせ、先生は量の少ない築地を頼み、母親がお腹いっぱいになったら(もちろん最後のお好みの入る場所は残しておいて)後は先生が引き受けるシステムとして大成功だった。

6 月 12 日

立川以来ビールづいてる。さっそく志賀高原ビールの IPA とインディアンサマーセゾン注文し飲んでると、年間契約しているよなよなが届き、おまけとして今年の期間限定ビー

ル「ESB」がついていた。それで日曜はさわやかだったので、バーカウンターに陣取り、そら豆をゆでてまずは IPA から。AfPA よりアルコール度数が高いがホップが効いていてやはりうまい。続いて ESB、その名の通り苦み走ってはいるがよなよなはよなよな。こちらもうまい。すっかりいい気持ちとなり、日本酒に切り替え、愛飲している鳳凰美田が少ししか残ってなかったので飲み干し、今日買ってきたばかりの不老泉「柚の天狗」を開ける。これがびっくり。非常にフルーティーでまるで果物のお酒を飲んでいるようだった。滋賀は松の司、きたじまなどいい酒が造られていてあなどれない。

6月19日

先週末は忙しかった。土曜は集中講義の2回目。先生の講義は1コマのみだったのであるが、残り2コマの大阪大学上坂先生の講義が難解なので、チェックしておかないといけない。そして例年5月に開催されている小児内分泌の若手の会であるリリー・スプリングセミナーが学会などの関係で先週末の開催となり、集中講義終了後中之島から会場のコスモスクエアへ。その上坂先生がまだリリーに勤めている頃に講師を頼まれ、医療統計のワークショップを今年で8年も続けている。最初は医療統計の講義とワークショップをしていたが、医療倫理の勉強もしたいということで、講義のほうは一昨年からは恵子先生にバトンタッチしたのであるが、結局その時間は世話人会の臨床研究の打ち合わせがあり遊んでたり、休んだりしているわけにはいかないのだ。ただ土曜の夜は移動だけで、恵子先生は水曜から横浜の学会に行っていて毎日馬車道タプルームというところでクラフトビールを飲んでいたのであるが、久しぶりに大阪で再開する。懇親会で酒を飲み、参加の先生たちは飲みながら症例検討会を続けているので、途中で恵子先生と失礼して部屋に戻る。で、日曜は朝8時から恵子先生は講義、先生は臨床研究の打ち合わせ、9時50分から12時20分まで医療統計ワークショップ。参加の先生たちに臨床研究のコンセプトシートを提出してもらい、その中から2つ選んでみんなで~~ぶっ叩~~検討する、という内容。小児内分泌はさっぱり分からず、コメントするのにいつも苦勞する。午後ようやく帰洛。夜は水入らずで志賀高原 IPA、よなよな白、柚の天狗を飲む。しかし月曜、創立記念日だというのに医薬品機構の科学委員会とやらで東京に。あまり乗り気ではないまま会議にでる。せっかく東京に行ったので、今回は天ぷら。幸福の一皿という番組で紹介されていた「天茂」でかき揚げ丼を食べる。機構から歩いて10分くらい、6人ほど並んでいて食べるまで30分くらいかかった。かき揚げが名物とのことだが、天井のほうがよくさそうだった。ゆっくり休みたいものであるが、レポートが溜まっている。

6月26日

みなさん先生はビール好きだと思っているかもしれないが、そして実際にビール(ただし「本物の」)は好きなのであるがそれよりもなによりも日本酒好きである。だいたいなぜ「日本酒」と書かなければいけないのかすら不満である。ビールを独逸酒、ワインを仏蘭西酒、スコッチを蘇格蘭酒とは呼ばないではないか。日本の文化はすべて米作とつながっていると考

えるのであるが、米から作る酒はまさに日本文化そのものである。それにしても全国津々浦々のいろんな蔵の酒を飲んだが、ひとつの蔵の銘柄にも純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒とあり、蔵によっては複数の銘柄があるし、まだまだ知らない蔵もたくさんあって、どこの地方のどんな蔵にまだ見ぬうまい酒があるかと思うと、『まだまだ死ねない』のである。とくに最近は大手メーカーのいわゆる悪しき三倍醸造酒ではなく、またひところの「YK-35」(山田錦、協会 9 号酵母、35%磨き)一辺倒ではなく、小さな蔵がいろんな酒造好適米に酵母にも工夫をこらして実さまざまな味が楽しめる。この間コラムに書いた「不老泉柚の天狗」なんてびっくりした。このところは少しでも東北復興の力になれば、という口実で東北のお酒を中心に飲んでいるのであるが、みなさんも是非東北の復興に力を貸してほしい。

7月3日

ようやく「宇宙怪人しまりす」の続編を出版することができた。あとがきにも書いたように、以前から続編を書くよう言われており、また本の執筆を頼まれたときも、「宇宙怪人しまりすの続編を書かないといけないので」を理由に断っていたりもしたのであるが、なにより続編はネタ切れで無理だとあきらめていた。しかし、なんとかなるもんである。(担当編集者が「検定の巻」なんてタイトルにしたため、まだ続編がでるのですか、と聞かれるが、さすがにもうだめ。)

恵子先生の怒り爆発から生まれたキャラクターなんだけど、しまりすくんはすっかり居ついてしまい、最近ではなにか文章を書いてくれと頼まれると必然的に「宇宙怪人しまりす ××を学ぶ」となってしまうから恐ろしい。先週の金曜はエコチル調査の解析に関するワーキンググループがあり、その後あの「三た論法」、「有意差<くすりの実力差×研究者の努力」の佐久間昭先生とご一緒に一杯やってきた。佐久間先生は20年前に先生が日本計量生物学会の理事になったときに会長をされていて、現在は引退されて日本計量生物学会の名誉会員である。ちょっと日程がずれたがお誕生日のお祝いをサプライズパーティーでやろうという主旨で千葉大の佐藤泰憲先生がセッティングしてくださった。お酒の美味しいお店を予約してもらい、佐久間先生と「十四代本丸」、「而今」を飲み続けた。而今ははじめて飲んだが、すばらしい。土曜日は JCOG の肝胆膵グループ班会議に出席。JCOG データセンター長の福田治彦先生はなんと「検定の巻」を 40 冊も購入いただいたとのこと、ありがたいなあ。しまりすくんも勉強している JCOG ホームページ、みなさんもぜひアクセスしてみてください。

7月10日

今日で前期の講義と通常の実習はおしまい、毎月 1 回行っている Kyoto Biostatistics セミナー(通称 KBS)での先生の今日の発表をすませれば忙しい前期が終わって一息つける、と思いきや、今月は、金曜は広島大学保健学科で講演、学位審査が3つに、18日機構の電子診療情報等の安全対策への活用に関する検討会、19日午前エコチル調査疫学デザイン・データ解析ワーキング、午後機構科学委員会、20日医薬品第二部会と3日間東京出張、31日にはまた機構の科学委員会で出張とどうにも身動きがとれない。身動きどころか研究の

時間すら取れず、しまりすくんに言わせると「チュー」である。先週も4日は愛知の一宮西病院、5日は府立医大で講演だったのだが、このさいせつくなのであちこちで思いっきり「宇宙怪人しまりす」、「検定の巻」の宣伝をする毎日である。

そんな中、先週末は久しぶりに土日と休みが取れ、やっと少しのんびりすることができた。土曜は恵子先生が洋食を食べたいというので、室町通四条の〔亜樹〕へ。先生はAランチ(ハンバーグ、クリームコロッケ、ポークソテー)を、恵子先生はハンバーグとエビフライのセット。クリームコロッケは普通であったが、ハンバーグとポークソテー(というよりも生姜焼きといったほうが適切)はかなりうまかった。錦で買い物をし、夜は枝豆でよなよなの白、くみ上げ湯葉、トマトサラダ、帆立4種(刺身、塩焼き、しょう油つけ焼き、みりんしょう油つけ焼き)で佐賀の「能古見」を飲む。やはり和食には酒が合う。まだ夜は早いので、インディアンサマーセゾン、ノブクリーク(バーボンの逸品)、クライヌリッシュ(シングルモルト)を飲み続ける。

日曜、恵子先生は会議とかで朝から出かけたので、ゆっくり9時半に起き、1時半に二条で待ち合わせて〔大鵬〕へ。以前から食べてみたかった「てりどんきんし」と「坦々麺」を頼んで半分ずつ食べる。もう、てりどんきんしなんてみただけでうまくないわけがないほどのもので、甘からの豚肉とご飯が合う合う。ここの坦々麺は菊乃井の村田さんが「こんなところでこんな本格的な坦々麺が」と絶賛していたので最近坦々麺にはまっている先生としてはぜがひでも食べたかったものであるが、メニューをみると「唐辛子マーク」が2個ついている。(しかも2個が上限。)そりゃあねあなた、担担麺は辛いものと決まっていますよ、だけど先生は普通に辛いものでもおいしければいただくのであるが、ただただひたすら辛いものは苦手なのである。しかしてりどんきんしを2つ頼むのも芸がないので、恐る恐る「あの一、担担麺の辛さ控えめっていいですか」と聞くとオッケーとのこと。安心したものの運ばれてきた坦々麺を一目見た瞬間、『ああ、これは辛いね』。食べてもふつうに辛い。やはり辛さ控えめでなければたぶん食べられないくらいの辛さであったこと、想像に難くない。夜は昨日錦で買ったお惣菜や焼きなす、焼き鳥で再びビールと能古見。ああ、実習レポートを読まなければと思いつつも、ついつい杯が空いていってしまうのはなぜなんだろう。