

2014 年 医療統計実習コラム

4 月 8 日

せっかく桜が満開だというのに先週末は寒くてお花見どころではなかった。(統計的には「平均への回帰」で説明できるのであるが。)とはいうものの季節は春、春はたけのこ、ではなかったような気がするがたけのこを買いに、土曜は恵子先生と錦にでかける。土曜は大丸の裏に京都の野菜を売る店が出ているのであるが、そこで小ぶりのたけのこが 1200 円、うそかほんとかわからないが「奥嵯峨野の最高級品」なんて札がついては買わないわけにはいかないではないか。ワカメがないと若竹煮ができないので大丸でワカメも買い、ついでに錦でわけぎと鳥貝も買って「てっぱい(ぬた、ですね)」を作ることに。その他いろいろと買い込んで帰宅し、まずはたけのこを茹でなければならない。一番小さな 2 個は取り分け、ぬかと唐辛子を入れて 1 時間ほどあく抜きしてそのまま冷ます。今日は先端の部分だけを若竹煮にして、残りは明日たけのこご飯を炊くことに。

小一時間ほどして夕食の準備が完了。そら豆を茹で(というよりもフライパンで蒸すといったほうが正確なのだが)よなよなエールで乾杯。わけぎ、鳥貝、わかめを辛子酢味噌で和えたてっぱいはもう日本酒でしょう、ということで今日は広島为天保一純米吟醸。このところなぜか(といっても東京駅グランスタの長谷川酒店に置いてあるからなのだが)賀茂金秀、寶劔、美和桜、雨後の月と広島の酒が続いている。鳥貝をさつとあぶって塩としょう油で食べる。これまた日本酒が進む。焼きたけのこ(そう、取り分けておいた小さい 2 個)ができあがった。香ばしく、なにもつけなくてもたけのこのいい香りがする。若竹煮はわかめが出汁を吸ってこれまたいいお味。こうして春の夜の酒宴は続くのであった。

4 月 15 日

医療統計では毎月一回、学外の方も参加する Kyoto Biostatistics Seminar(通称 KBS)を開催していて、講義・実習がはじまった先週の火曜はこの KBS の開催日だった。先週は神戸の先端医療振興財団 TRI センターの中谷さんが Kyoto Heart Study の正確性調査の話、3 月まで医療統計の博士課程に在籍していた小野薬品の小谷さんが医薬品安全性評価について。KBS のあとは懇親会と称した飲み会である。KBS があるから懇親会なのか、懇親会をするために KBS があるのか、にわとりとたまごのような話であるが、酒飲みにとってはどちらにしても飲めればいいのである。懇親会の会場は毎回出町柳駅そばの[紀州屋]さんと決まっていて、店長ともはや顔なじみを通り越して超常連と化している。先週は春らしく、若竹煮やたけのこの天ぷら、ふきのとうとごみみの春野菜の天ぷらもおいしかった。ビールで喉を潤した後、日本酒に切り替える。本日は宮城の銘酒「浦霞」の純米。和食にはいい日本酒が一番である。今年は新 M1 が 4 人いるので、みんなで自己紹介をしていると、今日は貸切のはずがお客さんが 2 人入ってきてしまった。途中で自己紹介をやめるわけにもいかず、迷惑だろうがおふたりにはかまわず自己紹介を続ける。なんだか店長はごきげんで、ふき味噌や

らなんやいろいろとだしてくれ、おなか一杯となった。

さて今週から怒涛の日々が始まる。木曜から医学科の G 講義で医療統計ミニ集中講義があり、木曜の 1 限・2 限、金曜 4 限、月曜 3 限・4 限、と 5 コマ講義を担当しなければならない。金曜 3 限は疫学の講義も入っていて、終わり次第セミナー室 A から臨床講堂に移動しないといけないのだが、なんとかならないものか。これで医療統計がお休みならまだいいのであるが、そんなこととはおかまいなしに当然のように火曜は講義と実習があるのであった。医学科の学生は授業態度が悪く、そのあまりのひどさは何度もこの実習コラムに書き連ねてきたが、その理由のひとつに出席点がある。これがあるがために、出席簿への代筆、出席簿に名前だけ書いていなくなる、講義終了直前にやってきて出席簿はどこにあるか名前を書かせろという。(次の講義の資料を準備している間に、かばんのなかにしまってあった出席簿を勝手に取り出し名前を書いて逃げた学生がいた。誰だかわかったらただではおかないのであるが。)そんなわけで出席をとらなくてもいいことにしてほしい、と長年言い続け、ようやく今年から医療統計の担当分だけ出席をとらないことにしてもらった。いずれにしても来週の医療統計まで体が持てばいいのであるが。(万が一来週が休講となったら、そんなわけです。)

4 月 22 日

やれやれ、学部の講義が終わった。出席を取らないことにしたのが功を奏したか、居眠り・内職は激減したので、まあなんとかモチベーションが大きく低下することもなく講義ができて良かった。(「この講義は出席をとらないので、聞かない人はでて行ってくださ〜い」とアナウンスするとぞろぞろと教室から出て行ってくれた。)前日の日曜は学部講義に備えておいしいものを食べなければ、ということでまたたけのこ。今回は中くらいの大きさのもの 4 本で 700 円。最初はうどのきんぴらとよなよなエール。きんぴらはごぼうよりもうど、蓮根の方がうまい、とくに春先はうどでしょう。うどの酢味噌和えには浜松の酒「花の舞」純米無濾過生原酒。たけのこの上のほうのやわらかいところは若竹煮にし、固いところはしょう油とふき味噌を塗って焼きたけのこに。どちらもうまいし日本酒が進む。木曜から仕込んでおいた牛すじ味噌煮込みがこれまたうまい。しかし講義に備えて 12 時前は寝てしまう。そんなわけで月曜だというのにすっかり生体エネルギーを使い果たしてしまっただが、明日は心を入れ替えて講義と実習に臨まなければ。

5 月 13 日

医学科のミニ集中講義もぶじ終わり、珍しく医療統計も 2 週続けてお休みと、ゆっくりできかと思いきや、こういうときに限って狙ったように医薬品医療機器総合機構の科学委員会、薬事・食品衛生審議会医薬品第二部会が入ってしまいなかなか休ませてもらえない。第二部会ではまたまた国際共同試験での日本人データの一貫性が議論となる。連休中も飛び込みの解析依頼などがありプチ忙しさが続く。そんな中、10 日は三条会商店街で地ビール祭京都 2014、なにが祭りなのかよくわからないが、ただの昼飲みである。(祭りだから昼から飲

んでも許されるのか。)6杯分の前売り券を持って恵子先生と3時過ぎにでかける。ベアードビール、ブリマーブルーイングはあいかわらずのうまさ。期待していなかった湘南ビールのチョコレートポーターはカラメル焦げ臭さがなく、ポーター好きの先生にはまった。しかしこの祭り、年々参加者が増え続け、まあそれはいいことなのだろうが、ビールを買うのに大行列でなかなか飲めないのが難点。来年も参加者が増え続けるのであれば、さてどうしたものか。

5月20日

みなさん、オープンキャンパスはお疲れ様でした。オープンキャンパス終了後は、最近部屋で飲み会をやっていないためビールが溜まっており、集会室で打ち上げ。寒水先生一家と恵子先生も参加して、十両さんから出前をとって、みんなでよなよなで乾杯する。日曜はどうしても鮎が食べたいので、家族会議で手巻きずしをすることに決定。高島屋で刺身盛り合わせを買い込んで、冷奴でもと久在屋を覗くと「ひとり娘」という高〜い豆腐のサンプルがあり、味見したところあまりのうまさを買わざるを得なくなる。へたに味見をしてはいかん、という教訓であった。晩御飯はそら豆にヒューガルデン白、冷奴、ほたるいか酢味噌和え、そしてお待ちかねの手巻き。貝4種と魚5種に梅紫蘇きゅう、これはもう日本酒なので浦霞の「春酣」と広島は富久長の「美穂」。どちらもすっきりとして刺身・手巻きに合う。今週末は学会だ。

6月3日

5月23日から「日本計量生物学会」が立川の統計数研究所で開催された。先生たちのメインの学会であるが、学会の発表内容自体については多くは語らない。今回は東京開催ということで、学会に参加する医療統計のOB・OGに声をかけ、「東京会」を開催することに。とはいってもの実態は単なる飲み会。例年統計数理研究所で催し物があるときは、[立川ブルワリー]にておいしいビールを堪能していたのであるが、今回予約しようと思ったら閉店した模様で電話してもつながらない。調べたところ、同系列の[ローズホッグス]という店があり、しかもコース料理を頼めば10種類の樽生飲み放題もプラスできる、とのこと。これは予約せざるを得ないではないですか、ねえみなさん。当日、恵子先生を含め総勢7人でくり出しました。(恵子先生は、「統計家の行動基準」を作ったので、今回の特別講演の演者として参加。)

予約する際に一番びびってきたのがこの店とヌグネがコラボした「ホワイト IPA」。ビール好きな人は、「ヌグネ」、「デモーレン」、「ブリュードック」は必見(必飲か?)ですぞ。最初にみんなでホワイト IPA を頼んだところ、とてつもなくうまい。ビール好きの安藤先生(後期、実習でみなさんお世話になります)は「今日はずっとこれでいいかも」と言っていたが、ほかにもいろいろあるのでそんなわけにはいかないのは明らかでしょう。10種類のなかには『まあこれはわざわざ飲まなくてもいいかな』、というのもあったのだが、『全部制覇する』と称していた小谷さんもいたりして、みなさん好き好きですな。さてこのホワイト IPA と、箕輪ブルワリーの「おさる IPA」(ふざけた名前であるがクリーミーかつホップが効いていてこれまたうまいよ)、パンク IPA(先生は最近このブルワリーにはまっている)の三種を「ゴールドトライアングル」と称し

てみなで飲みまくる。コース料理はトルティーヤチップワカモレソース、シーザーサラダ、シーフードピザ、フライドフィッシュ、ソーセージとポテト、トマトソースのペンネ、スパイシーチキンのBBQソースコールスロー添え。みなビールによく合う料理でおいしく、ビールが進む。

結局大盛り上がりとなり、飲み放題を1時間延長し、ビール好きかつ肉好きの安藤さんが「肉が食べた〜い」とベイベーバックリブとサーロインステーキ、どっちにしようか迷っているというので、「両方頼んだらいいじゃない」。実は延長した後はさすがにあまり飲めず、もとをとったかどうかは定かでないが、まあそういうわけで飲みかつよく食べた晩でした。遠くまで帰らないといけない人がいるので(といっても板橋なんだけどね)11時ごろお開きとしたが、いやーよく飲みました。次の日、一応は8時に起きたものの(まだ学会中だしね)、かなり酒が残っている感が強かった。

6月10日

手引きはここから読まない、コラムは実習が終わってからの楽しみ。

土曜からは集中講義がはじまり、ほっとしたのもつかの間、再び講義の嵐がはじまった。先週は加えて疫学講義もあり、こういうときこそおいしいものを食べて英気を養わねばならぬ。というわけで日曜の晩は新潟産のそら豆にヒューガルデンの白ビールでスタート。ビールがうまい季節なので、もう一杯、今度はよなよなと冷やしトマト。トマトには新玉ねぎと大葉、みょうがをたっぷり載せる。後は日本酒に切り替え、本日は伏見の大手筋は〔油長〕で買い求めた玉の光純米吟醸氷温貯蔵生原酒。名前だけでもうまそうである。油長は伏見の酒蔵の酒をほぼすべて試飲(ただし有料)できるすばらしいところで、毎年連休中には必ず恵子先生と訪れている。久在屋の高くてうまい豆腐は月替わりだそうで、今月は博多の「きよみどり」。これまたうまい。子持ちカレイの一夜干しに、大葉とまいたけをたっぷり入れたねぎ味噌をなめなめ酒が進む。食後は甘いものを食べながらノブクリークとモンキーショルダーを飲み、最後はデモレーンのアライブ&キッキングですっかりいい気持ちになり就寝。

6月17日

先週火曜は実習終了後にKBS(Kyoto Biostatistics Seminar)があり、熱いディスカッションの後は例によって出町の〔紀州屋〕さんで宴会。先生は講義、実習もこなしているのでビールがうまいし、本日の酒は富山の銘酒立山と京都の徳次郎。おなじテーブルの神戸先端医療振興財団の森先生と話す。森先生は、先生の大学教養部での同級生でよく一緒に遊んだものであるが、森先生は優秀だったので薬学部に進み、先生は落ちこぼれていたのが保健学科に。森先生はその後厚生省に入って医薬品畑ほぼ一筋、審査管理課課長補佐、安全対策課長、PMDAでは審査部、安全管理監などを歴任した日本の薬事行政の生き字引である。先生は京都にくるまで中央薬事審議会の血液製剤調査会、生物学的製剤調査会で統計担当の委員として承認審査をしていたのだが、当時から『実際の承認申請の資料を読ませて、模擬承認審査をする実習はできないものか』と考えていた。京都にくることが決ま

った時、森先生に京大の社会健康でこれこれこういう実習をやりたいんだけど、と相談すると、具合のいいことにちょうど申請資料が Web で公開される時期に重なり、森先生からそれを使って実習をすればいいよ、それじゃあ実習のときは京都にきてくれるねと、とんとん拍子に話がまとまった。社会健康発足以来、後期の実習では 3 回を承認審査実習にあてており、森先生のほか、現役の PMDA 生物統計担当スペシャリストの安藤先生、PMDA の前身である審査センターで統計審査官をされていた同志社大学の大森先生にも協力してもらって、よりパワーアップして現在に至っている。後期の実習も選択したほうがお得かもね。

6 月 24 日

集中講義が終わりほっとしたのもつかの間、あれっ、どこかで聞いたセリフだがまあいいか。こういうときに限って狙ったように 26 日に医薬品第二部会が入ってしまい…、これもどこかで聞いたセリフだねえ。というわけで日曜夜は日本酒を堪能しようとビールはヒューガーデン白一口にとどめ、この夏初の焼きなすに日本酒は栃木の「松の寿 夏のうすにごり」を開ける。錦[そや]の豆腐は、豆腐好きの我が家としてはまあまあかな。その後、とうもろこしの天ぷら、かぼちゃ、ずいき、小松菜ひじき、いずれも錦[井上]のおそうざいを堪能し、今宵のハイライトの登場。みなさんはセブンイレブンのお惣菜の充実ぶりに気がついているだろうか。特に、レトルトのごぼうサラダは絶品で、困ったときにかかせない。先日、「もつ煮込み」というレトルトを買って試しに食べたところ、びっくりするくらいうまかった。味をしめ、今日も「もつ煮込み」。刻みねぎをたっぷり載せてと、いやー、日本酒が進む。知人から家庭菜園のじゃがいもをいただいたので、恵子先生が肉じゃがを作ったのだが、いやいやこれも日本酒に合わないわけがない。久しぶりにふたりで四合開けてしまいすっかりいい気持ちになった初夏の夜。

7 月 1 日

先週は忙しかった。木曜に医薬品第二部会があり東京出張。単に出張にいけばいい、というのではなくその前に大量の資料を読んで事前にコメントを送る、という作業付きである。冒頭、カメラ撮りがあり『なんか重要な議題があったかなあ?』と思いつつも思いつかず(前回カメラ撮りがあったのは、不活化ポリオワクチンを承認した日だった)忘れていたら、本田さんのレポートに「朝のニュースで先生の横顔が」と書かれており、調べたところメラノーマの新規抗がん剤のことでした。メラノーマは希少疾病のため、まだ第 II 相試験の段階での承認なので、患者さんの役に立ってくれるといいのだが。一泊して金曜に京都に戻り、入試のことで教務掛と打ち合わせ。そして土曜からは小児内分泌の先生たちとリリースpringセミナー。今年は恵子先生がチームビルディングから参加したいというので、朝 10 時過ぎに出発し、会場のホテルコスモスクエア国際交流センターに 12 時着。お昼を食べて 1 時からチームビルディング開始。「チームビルディングジャパン」という会社の女性ふたりが進行役で、6 班に分かれて、レゴで作った怪獣とおなじものを作る、というワーク。ただし、怪獣は見えないところに置いてあり、各班とも見に行くことができるのは一度に 1 名かぎり、手ぶらで行って憶えてくる

のみ、班に戻ってくればメモして良い。一度やったことがある、という班員がいて、頭とか足とか分担してパーツごとに憶えて、最後に組み立てればいい、というのでさっそく分担する。どこの班もこの作戦を取っていたようであるが、ただ問題はこのやり方だとチームで協力してなにかを達成する、というのではなく、担当したところだけを一所懸命に憶えて組み立てるだけなのでちっともチームビルディングにつながらないではないか。進行役の女性も、ほんとうは終わった後に工夫したところは、なにがよかったか、といったことをディスカッションするのですが、といていたが、時間が押してしまってそれもなく、残念だった。まあ先生の班が優勝したのでよしとしよう。(恵子先生の班は4位。)その後、恵子先生の医療倫理のセッションがあり、土曜最後は飲みながらのポスターセッション。持っていった「鳳凰美田」、「早瀬浦」などを飲みながら参加者のみなさんとお話するが、ポスターの内容はさっぱりわからないので、早々に部屋に引き上げる。明けて、日曜は先生の医療統計に関するワークショップ。2時間半の長丁場であったが、今年もつつがなく終了、来週はIBCで出張のためお休み。

7月15日

先週は International Biometric Conference という医療統計専門家の国際学会があり、寒水先生、山本先生とフィレンツェに行ってきた。各年で開催されるのであるが、2年前は神戸開催で、先生が日本支部の会長であったためてんてこ舞い。今回はなんのオブレーションもなく、ひさしぶりに楽しめる学会とあいなった。だからといって実習のレポートを読まないわけにはいかないの、学会中もひたすらレポートを読み続ける毎日、なんとかしてくれ。フィレンツェは雰囲気京都に似ていて(道が狭い、街中に観光名所、観光客でごった返し)、なんと京都と姉妹都市だそう。もうひとつ京都に似ているのは食べ物がおいしかったこと。ホテルの朝食ひとつとっても、生ハム、ハム、白かびチーズ、ハードチーズ、パンがおいしく、日本では考えられないことだが、一週間おなじメニューであったにも関わらず、毎日飽きもせずおいしく食べられた。これにワインがあれば言うことはないのだが、朝からというわけには。

7月22日

フィレンツェでは1週間毎日毎食洋食を食べ続けたにも関わらず、恵子先生が今日は洋食がいいというので、日曜は洋食、さらに夏なのでビール祭りを開催することに。洋食、とはいってもビール祭りにはまず枝豆でしょう。黒崎茶豆という枝豆界の「魚沼産コシヒカリ」(と言われているような)とヒューガーデンホワイト。次は「真っ赤な真珠」(最近大げさなキャッチフレーズがはやっているのか?)キャロルセブンを半分切って軽く塩こしょうして冷蔵庫で冷やし、食べる時にオリーブオイルと酢(この日はあいにくバルサミコを切らしてしまい、千鳥酢)を垂らしたトマトサラダ。これには BrewDog の Fake Lager。2年ほど前からこの BrewDog という醸造所のクラフトビール、とくに IPA (India Pale Ale) にはまっている。この間、学会でフィレンツェに行っていたとき、この BrewDog 直営店というのをみつけ、恵子先生と3回通ったくらいである。ともかくホップががつつんと利いていて、ビール好きにはたまらないが、ビールの

苦みが苦手なひとには絶対に受け入れられないんだろうな、という代物。三品目はブルスケッタ。フランスパンの薄切りにんにくをまんべんなくこすりつけ、オーブンで焼いて、最後にチェダーチーズをのせて1分弱加熱。これにはおなじく **BewDog** の **Punk IPA**。イタリアの友人に教わったグリーンサラダは、ドレッシングを作らない。水洗いしたレタスを手でちぎり、きゅうりはうす切り、これをボールに入れてオリーブオイルで和える、というよりもまんべんなくかきまぜる。塩、こしょうしてまたかきまぜ冷蔵庫で冷やす。食べる直前に酢を入れ(くどいようだが今日は千鳥酢)またよくまぜる。ドレッシングの材料としては、いわゆるフレンチドレッシングなのだが、イタリアではみんなボールの中で直接まぜるとのこと。それとこれもフィレンツェで赤身肉のステーキがおいしかったので、牛もも肉のステーキを半分。うまく焼け、これまたかみしめるほどにうまい。サラダとステーキには恵子先生一押しの **BrewDog Jack Hammer**。なんでも「人の味覚で感じ取れる限界以上の苦み」だそうで、**IBU (International Bitterness Unit)** は 100。(なんだかわからん数値ではあるが、ちなみに **Punk IPA** の **IBU** は 45、**キリンラガー** で 25 だそうだ。)ビール祭りの最後を飾るのは、先生が最も好きなビールのひとつである **BrewDog** と **Mikkeller** のコラボビール **I Hardcore U (IBU 90)**。このビールはアルコール度数も 9.5% だし、モルトが濃いので、ゆるゆると楽しむ。というわけで実習の打ち上げは9月17日、聖護院のビアパブ **Sheep's** で開催予定です。(BrewDog はでないけどね。)