

2015 年度 解析計画実習コラム

10 月 6 日

准教授だった寒水先生の後任がなかなかみつからず、とうとう後期も先生が講義するはめになってしまった、とほほ…。一応、寒水先生からは講義と実習のファイル一式をもらったのだが、プロとしてそのまま使うわけにはいかないもので、0.372 からの準備(ゼロよりはまし、といった程度)となり、先週は 2 回分の講義の準備に一週間かかってしまった。前期は前期で、ダブルディグリーの留学生用にコア医療統計学のスライド資料の英語化に追われ(これも 1 回分の講義資料に丸一日かかった)、夏休みはすこしゆっくりできるかと思いきや、8 月に学位審査が 4 件もあり手を抜くわけにもいかず厳しいコメントをし、9 月に入ったらレギュラトリーサイエンス学会のシンポジウム「薬剤疫学の医薬品安全性評価への活用と今後の課題」と統計関連学会連合大会のシンポジウム「適正な医学研究の推進と発信に向けて」で講演、そしてみなさんお待ちかねだった医療統計学実習レポート発表会、連休明けには医療経済卒業生の廣瀬先生に頼まれて島根大学で講演とワークショップ、10 月となり講義と実習の準備で明け暮れる毎日。どうなっておるのだ。10 月 20 日を休講にしたのは『ゆっくり休んで温泉にでも』、な～んて話にでもなればいいのであるが、日本胸部外科学会のシンポジウムで講演を頼まれうっかり引き受けたらシンポジウムが火曜の午前だった、という間抜けな話。

ま、こういうときはおいしいものを食べ、おいしいお酒をいただくに限る。というわけで土曜は錦に買い物に出かけ、紫頭巾、もずく酢、鱧(半身)、松茸(カナダ産のサービス品とやら)、おっ生ずしがある、久在屋の月替わりのうまい豆腐も購入。まずは紫頭巾とトマト、ヒューガーデン白で恵子先生と乾杯。勢いでよなよなも飲む。うまい豆腐と生ずしで出雲富士。出雲富士は島根の帰りがけに偶然町中で蔵元を見つけ、急いでいたので「無濾過生原酒純米吟醸改良雄町」1 本のみ購入したのだが、これが抜群にうまい。山田錦の方も買うんだって、とひとしきり恵子先生と悔しがる。松茸は少しだけホイル焼きにして、あとは鱧松茸。安いカナダ産でも松茸は松茸、匂いもいいしけっこううまい。(とはいってもの本物の丹波産の松茸なんて食べたことないのだが。)次の日本酒は滋賀の神開。メは鱧松茸の汁にそうめんを入れ、あたたかいにゅう麺でいただく。鱧の出汁と松茸の香りでもとてもぜいたくな一品に。

10 月 13 日

土曜日、恵子先生は「吉田泉殿」でなんだかの会があるとかで、終了後軽く飲むということで、研究室のよなよなを供出することに。昼頃大学に出かけ、よなよなエール、ウィートエール、軽井沢高原ビール、柚子塩、IPA の 5 種類を 4 本ずつ持っていく。先生はそのまま夜のおかずの買い出しに。今晚は手巻き寿司と前日の家族会議で決定していたので、201 で高島屋に。お刺身盛り合わせと貝の盛り合わせを貝、あれっ、買い、久在屋のうまい豆腐があったのでこれも購入。帰宅して、みょうが、きゅうりなどを刻んで支度し、恵子先生の帰りを待つ。6 時ごろようやく帰ってきたので、風呂を浴びてさっそくはじめることに。昨晚ビールしか

飲まなかったので、今日は日本酒モードではあるがやはりビールも一口飲みたいので、さつま揚げを焼いてヒューガーデンの白で乾杯。久在屋のうまい豆腐となすの焼き浸しには島根の廣瀬先生にいただいた玉鋼。さあいよいよ手巻き、ここからのお酒は鳥取の「いなたひめ」。うちでは酢飯にはせず白飯で手巻きにする。海苔は築地丸山海苔店の「佐賀の初摘み」。わさびも本わさびでいただくと、これがもう。なぜ日本人はこんなに寿司好きなんだろうか。刺身がうまいのはともかく、きゅうりを巻いただけでもうまいのはなぜだ。しかもいなたひめに合うので、白飯も日本酒も進む。

10月27日

先日ひさしぶりに恵子先生とうまいものを食べに行こう、と〔はらだ〕に行ってきた。鯖の生ずし(うまい)がでたので作り方を聞くと、塩をたっぶり手で塗り付けて45分、塩を洗い流してワイン酢(白ワイン 1:千鳥酢 2)につけ15分で返してもう15分、とのこと。えーそんなに簡単なの、ということで次の日試すことに。ただし魚は生で食べられるものでなければだめ、とのこと。刺身用の新鮮な鰯があったので、さっそく試してみることに。小骨がたくさんあってとるのがたいへんで、『鰯ではなく鰯にすべきだった』と後悔したものの買ってしまったものはしかたない、もくもくと恵子先生の毛抜きを借りて小骨をとる。塩してワイン酢に漬け、できあがりを楽しみである。さてこの鰯の生ずしを島根の銘酒「出雲富士」でいただく。生ずしは脂の乗りがすごく、またいい塩梅に酢でしまっていて、むうこれは、という感じ。けっこうなお味でした。

11月10日

文化の日、なにか文化的なことでもしよう家族会議の結果、お昼に肉を食べに行こう、ということになった。なんでも白川浴い、中華の名店〔森幸〕のそばに伏見の有名な肉料理の店が支店をだした、とのこと。その名も〔にくづき〕。(ほんとうは漢字の部首の「にくづき」。)このハンバーグがおいしいらしい、という怪しげなネット情報のもとであるが、ハンバーグ好きの恵子先生、もうだれにも止められない。というわけで心の中で森幸さん謝りながら〔にくづき〕へ。ハンバーグ 200g が 1350 円、それにご飯とスープとサラダのセットをいただくと 1850 円と、ランチ 1000 円を基準としているわれわれにとっては高額なのだがせっかくだいいお肉を食べに来たので奮発していただく。そして先生は 1000 円の「盛り合わせ」。牛筋の煮込み、コロッケ、焼きベーコンの盛り合わせ。はじめに盛り合わせがきて、ふたりでシェアする。牛筋の煮込みはまあ普通であったが、コロッケとベーコンがばつぐんにうまく、これはもうあれしかないでしょう、すみません、とビールを追加。今日は飲む予定ではなかったのだが、そこは阿吽の呼吸というやつでまたビールのうまいこと。恵子先生のハンバーグも登場し、少し味見させてもらう。最初は塩で、次にデミグラスソースをとのことで、先生はなにが嫌いといってこの名店だかなんだかの食べ方に指図されるのが大嫌い。天ぷら屋に入ったら天ぷらは天つゆにどっぷりつけて食べたいのに、海老は塩で食べてくださいだの、抹茶塩が合いますだの、おれは天つゆで食べるというおるだろうが。いかん興奮してしまった。そうではない、にく

づきのハンバーグはおっしゃるとおり、塩でいただくのがうまい。はやりの熟成肉らしいが、この肉がうまい。お高いのでそうそうはいかないが、いままで食べたハンバーグの中で一番の評価であった。さて、ほんとうに文化をしようと、信行寺に若沖の天井画をみに向かったが、観光客がバスで乗り付けて長蛇の列。泣く泣くあきらめ、家族会議で平日に行くことにした。

11月17日

火曜日は月にいっぺん行っている医療統計拡大ゼミ KBS(テレビ局ではない)の日だった。先生と実習を手伝ってもらっている研究生の小谷さんが発表。先生は9月にあったレギュラトリーサイエンス学会とやらのシンポジウムでの発表とシンポジウム報告でお茶を濁す。さて、毎月 KBS の後は出町柳の〔紀州屋〕さんで宴会をしている。この日もゼミのあと、総勢15名で紀州屋さんにくり出す。今日は寄せ鍋、と聞いていたのだが、最初に造り盛り合わせ(まぐろ、はまち、平目、きびなご、牛たたき)、これはもう日本酒なので日本酒を頼む。いつもはおまかせで料理とお酒込みのお値段でお願いしているのだが、今月から日本酒は別料金で少しグレードアップして、と頼んでおいた。そうしたら「少し」どころか、「黒龍」の大吟醸が出てきて、これはちょっとアップしすぎでしょう。みんなおいしいおいしいと、日本酒が進み、寄せ鍋も、たら、鯛、ぶり、かき、はまぐり、と豪華すぎで日本酒が進むこと進むこと。人数が多かったせいもあるが、一升瓶が2本も空いてしまった。野菜もいっぱい食べ、メの雑炊までおいしくいただきました。それなりにお値段もよかったが、今回は病院データサイエンス部川口先生が1月から佐賀大学の教授に就任されるお祝いでもあるのでちょうどよかった。

11月24日

いやあ、ひどい目に合った。土曜は gacco「統計学 II」の対面授業がセミナー室 A であり、山下さんに手伝ってもらって、22名の参加者一人を除いてほぼ満足して帰っていただいた。(おひとりだけ「あまり有意義ではなかった」と回答されたのは残念であった。なにがいけなかったのだろうか。)で、みなさんに満足していただけたので、こちら気分よく帰宅し、晩御飯を食べ、ヒューガーデンの白、サミュエル・アダムの IPA、赤ワインをいただき、さてこれから強い酒でも、と思ったところ突然非常に気分が悪くなる。気持ちが悪く、吐き気がするものの吐き気だけで吐くことはなく、吐き気だけがずっと続きますます気持ち悪い。あまりの気分悪さに10時前に横になった。そして夜中からはお腹を下す。ノロだよなあ。日曜、11時に起きてコーヒーとラフランスをおなかに入れたものの、38度の熱があり、寒気がするので2時にまた寝る。6時に目が覚め、起きてみるが1時間と持たず、7時にまた寝て9時に起きる。お茶とみかんを食べ、10時にダウン。さすがにもう寝られないかと思ったのもつかの間、朝8時に目が覚めるまで寝続ける。合計16時間も寝てしまった。これで復活できるといいのだが。

12月1日

先週、さんざんな目にあっただので、今週末はのんびりしようと、土曜の午後まずはマッサー

ジへ。もともと腰痛のうえ、先週の日曜 16 時間も寝たものだから、今週は腰が痛くて痛くて。揉まれて痛くて気持ちよくて悶絶。帰りに酒屋に寄って、在庫がさみしくなってきたので日本酒を購入。近所の酒屋、最近滋賀の酒の品ぞろえがよく、この間「一博」というのを飲んだらやたらうまかったので、おなじ蔵元の「秀一」、はじめてみた「近江藤兵衛」の 2 本。〔祇園饅頭〕によって栗餅を買うつもりが売り切れとのことで、椿餅、豆餅、栗蒸し羊羹を買い求める。こういった街のおまんやさんは大事にしなければいかんのだが、セブンイレブンのお菓子の値段の安さクオリティの高さに、洋菓子店、和菓子店はたいへんだらうなあと思う。祇園饅頭にも、この夏『もうしわけない』と心の中で謝りながら、なんとセブンイレブンの水ようかんを買ったことか。さて、恵子先生とふたりで今週はのんびりと晩御飯をはじめ。にせ北海サラダ（キャベツ繊維切りに塩してぎゅっとしぼり、かにかまをさいてマヨネーズで和えたもの）でよなよなエールをいただく。しみじみうまい。かぶ酢に丸大根酢、恵子先生が作ったかぶ酢の甘酢を捨てるのがもったいなく、丸大根を薄く切って塩して水だしし、残った甘酢につけておいたのだが、これがまたうまい。正式なメニューに格上げすることに家族会議で決定した。グリルで鶏を焼き、醤油・酒・みりんを同量合わせ 3 分の 1 に煮詰めたたれをかけ、これには千葉の不動吊るし純米吟醸。前日より低温調理器（毛布）にくるんで味をしみこませておいたおでんには近江藤兵衛。いやあおでんにはやっぱり丸大根だね。体調がもどって酒が進む。玉子もうまいぞ。食後の椿餅、豆餅、栗蒸し羊羹もおいしかった。

12 月 8 日

4 日、5 日と滋賀大学に新設予定の「データサイエンス学部」に関するワークショップがあり、指定討論者として彦根に行ってきた。せっかく彦根に行くので、お昼は彦根のうまいものでも、と 4 日は近江牛を食べに〔千乃房〕に。一番値段の安いランチでも牛すき焼き丼 1300 円と近江牛は高い。ここは奮発して 1600 円の薄切りステーキ重にしたのだが、薄切りの肉が 1 枚だけ、うまいことはうまいが格段にうまいというわけではなく少々がっかりしてワークショップへ。2 日目はあまり時間がなかったので、駅前ですませようとこれも彦根名物だという近江ちゃんぽんを食べることにし、その名も「近江ちゃんぽん亭」へ。これがうまかった。スープは和風、野菜たっぷり、関西ではみかけないのだが、関東のタンメンに似た味でおいしく、しかも 700 円。ランチはこうでなくてはね。今後彦根に行くときはお昼は近江ちゃんぽんだね。

12 月 15 日

審査実習も今年で 16 回目、社会健康ができた 2000 年以来、森先生にお願いして続けている。京都に来る前、先生は統計数理研究所に勤めていたのであるが、いろいろと大人の事情があり、中央薬事審議会の血液製剤調査会と生物学的製剤調査会の委員をさせられていて、森先生ともときどき顔をあわせていた。1 つの品目について、みんなが実習で読んだ 10 倍の量の資料が送られてくるのであるが、93 年にソリブジンの薬害があり、『自分が審査を担当していたら、ソリブジンを止められたか?』がわれわれ医療統計家の間で話題となっ

ていた。『ソリブジンの審査資料を読ませて、承認に反対した人を調査会に入れればいい』などといったのであるが、京大に移る直前に、そう「三た論法」の佐久間昭先生が主催された「薬効評価研究会」に参加したところ、当時審査センターの森先生もいらしていた。研究会そっちのけで、社会健康でのカリキュラムを夢想していたからか、頭の中でなにかが繋がって形になった。研究会終了後に、さっそく森先生に、審査資料を使って学生に模擬承認審査の実習をさせたいんだけど、と話すと、ちょうど審査資料の web 掲載がはじまったこともあり、「公表された資料でできる可能性がある」と前向きの様子。というわけで、生の審査資料を使った審査実習を立ち上げ、作り上げたのは森先生と(ちょっぴりは)先生なのである。

1月5日

12月30日は恒例の鍋記念日、課題研究をまとめていて正月なんか返上、という学生さんのために、30日くらいはうちに呼んでおいしいものを食べてもらおう、という企画である。医療統計は今年ふたりが課題研究なのであるが、残念ながら右京さんは千葉に戻っているので、二村くんが参加。あとのメンバーは研究生の小谷さんと M1 山下さん。前日、御用納めは過ぎていのに、恵子先生東京で会議があり、ついでのので築地に寄って買い物をしてきてもらう。6時過ぎに鍋記念日開始。山下さん以外はビールで乾杯。はじめは洋風オードブル、アボカドとトマトのサラダ、チーズトースト二種(シェーブブルラクレット、パルメジャーノレッジャーノ)、生ハムとラフランス。ビールはヒューガーデンホワイト、デッドポニーパールエール、ジャックハンマー、一番搾りをじゃんけんで争奪。次は築地直送のサイマキ海老のさつと茹で、これは塩で。ぷりぷりしてうまい。そしてまぐろ、赤身と中とろ、丸大根の千切りをそえて。まぐろは築地の[大興]さんで買うのであるが、こっちは人数を言うだけ、あとは値段も含めてすべて大興さんにお任せ。中とろがうまいのは当然であるが、ここは赤身がこれまたうまい。もうこれは日本酒、最近気に入っている奈良は油長酒造の風の森アルファと秋田は飛良泉の大吟醸室町蔵。どちらもいいお酒です。箸休めに久在屋の月替わりの豆腐の後、いよいよ鍋記念日の白眉、「きりたんぼ抜ききりたんぼ鍋」。きりたんぼには、比内地鶏(これも築地で買ってきてもらった)、舞茸、ごぼう、セリが必須、あとはお好みでねぎやら白菜やらを。日本三大鍋のひとつ、といわれるだけありこれがまたうまい。なぜきりたんぼ抜きかというと、この鍋の出汁でご飯を炊くのである。炊いている間、出し巻、玉子焼き(関東風の甘いやつ)、鴨ロース、千枚漬けで日本酒を飲み飲み炊きあがりを待つ。メは炊き立ての鶏飯、ちょっと味が薄めであったが、鶏鍋のいろんな出汁があわさってかみしめると滋味あふれるお味。みなさんと一緒になって少々食べ過ぎた。このあとはシングルモルトのオールドプルトニーとアンノック、バーボンの逸品ノブ・クリークをいただきながら話が弾み、年が暮れていくのであった。

1月12日

恵子先生がデミグラスソースがたっぷりかかったハンバーグが食べたい、というので土曜のお昼は烏丸丸太町の[グリルデミ]へ。12時半ごろ行くと幸い空席がありすぐに座れたが、

そのあと続々とお客さんが来てすぐ満席に。恵子先生はデミ玉ハンバーグの M、先生はハヤシライスにするかオムライスにするかはたまたオムハヤシにするか迷ったものの、オムハヤシに。デミ玉ハンバーグは鉄板でしぶきを飛ばしながらやってきた。うまそうである。オムハヤシのご飯はカレーピラフで、ハヤシもたっぷりかかっているさすがに店名の「デミ」に恥じぬデミグラスソースのうまさなのであるが、いかんせんカレーピラフとハヤシでは味が濃すぎた。やはりハヤシはふつうの白ご飯がよかったと、今回はただのハヤシライスを頼むことにする。

1月19日

年末、ふるさと納税というのをやってみた。鍋記念日の飛良泉は秋田県にかほ市に寄付したおまけ。静岡県伊豆市にも寄付をし、ベアードビール 6 本セットをいただき、これがなかなかよかったので味をしめ、年明けに楽天でベアードビール定番 12 本セットを購入。金曜はベアードビール祭り、とはいうものの恵子先生とふたりでベアード 4 本+よなよなで撃沈した。

1月26日

きみたちは「魚肉ソーセージ」をしているだろうか。そうスーパーで 5 本ひとまとめで売られているあれである。(最近ではコンビニの酒のつまみコーナーにも置いてある。)この魚肉ソーセージばつぐんにうまく食べる調理法がある。用意するのは魚肉ソーセージ、ごま油、醤油、のみ。魚肉ソーセージを斜めに 5mm 弱の厚さ(お好みで)に切る。フライパンを熱してごま油を引き、魚肉ソーセージを入れ、両面に焦げ目がつく程度に炒める。醤油を適量(入れ過ぎ注意)入れ、魚肉ソーセージに絡める。これがまた困ってしまうくらいビールに合うのだ。