

2016 年 医療統計実習コラム

4 月 12 日

土曜日、どうしてもパスタが食べたく、恵子先生と大丸横のダニエルズに。いつも混んでいて半分あきらめていたのだが、幸い空席があり、さっそく生パスタランチをオーダー。サラダ、フォカッチャにパスタはタコと春キャベツのトマトソース、恵子先生は鶏のラグートマトクリームソースに。ここの生パスタはもちもちしていてとてもうまい、またフォカッチャもおいしかった。ランチを堪能し、錦市場でお買い物。さて、夜はチーズトーストとトマトサラダに今日届いたよなよなエールの **Juicy Hop IPA** を飲む。よなよなエールはよなよなエールはおいしいのだが、それ以外のビールは今一つで新作を飲むたびにがっかりしていた。ところがこの IPA はホッピーでうまい。よなよな、やるな。それではと、もう一つのベルジャンゴールデンエールも試したところ、こちらはフツー。まあこんなもんである。竹の子を焼いて後は日本酒に切り替える。

4 月 19 日

土曜日、お昼はどこで食べるのか恵子先生に聞くと秘密だという。しばらくするとサンドイッチを準備したので、『お花見か』とピーンときて、じゃあコーヒーを用意しないと、という、「えーっ」。しかたなくビールを準備して、今週末医療統計お花見会を予定している秘密のお花見スポットへ。満開の桜であり、週末まで残っているか心配なくらいだが、お花見会当日が雨でなければ良しとしよう。持ってきた自家製ピクルスとサーモンとクリームチーズのサンドイッチにはよなよなベルジャンゴールデンエール。先週はフツーと書いたが、外で飲むとけっこううまい。(雰囲気バイアス?)ソーセージオムレツサンドには **Brewdog** の **5AM** アンバーエール、ハムサンドには志賀高原 IPA。サンドイッチもビールもうまく昼からすっかりいい気持ちに。昼酒はなぜこんなに回るのか。

錦市場に寄って、山久で新じゃがの子芋、河一に小ぶりのうまそうな竹の子があったので買って帰る。夜は小さい竹の子 2 本を焼き竹の子、残りは湯がいて、姫皮はきゅうりとわかめで酢味噌和えに、後は若竹煮。焼き竹の子は甘いし、新じゃがは皮ごと甘辛く煮付けて食べるとこれがまたうまい。野菜ばかりでたんぱく質の少ない食事であったが、いずれも日本酒が進み、すっかり堪能した。

4 月 26 日

先週は忙しかった。医療統計の講義・実習に加えて、水曜 2 コマ、木曜 2 コマ、金曜 1 コマと学部の G 講義(社会健康で行っている公衆衛生・衛生の講義)。大学院の講義と違って学部生の授業態度の悪さはさんざんこのコラムにも書いたのでくり返さないが、一昨年先生から先生の担当分だけ出席を取らないことにした。で、水曜の午後、臨床講堂に講義に行くと学生が 60 名くらいもいて驚く。「この講義は出席は取りません」とアナウンスし、出席目的の学生には出て行ってもらう。なにせ講義資料を 50 部しかコピーしていないのだ。アナウンスが

功を奏して 30 名くらいに減り、こころ穏やかに講義開始。木曜は 1 限からなので数名でもきていれば、と思っていたら 10 人以上もいてまた驚く。風邪で体調が悪かったこともあり不安であったが、無事に終わってよかった。

というわけで、土曜は秘密の場所で医療統計お花見会の開催。正真正銘桜のお花見。先週雨もあり、桜が残っているか危ぶまれたものの、ときおりの風ではらはらと散る桜は見事であった。今年は参加人数が少なく小規模な宴であったが、例年通り錦平野のお惣菜セット、正起庵のつくね・もも串焼き、R 1/F の小海老フライ、錦中央米穀のお結び、錦畑野軒の桜餅を堪能する。ビールは Juicy Hop IPA、よなよな、月面画報の 3 種類。ラベルがきれいだった「伝丸」という福井の酒を買っていったところ、これも甘くてうまい。気温が 26 度と日が出ているうちは暑いくらいであったが、しばらくすると曇りとなり、ちょうどいい按配となった。なんということもなくただ酒を飲み、関東と関西の桜餅の違い(関東では道明寺ではなく、クレープ状のもので餡を巻く)などで盛り上がり、よく飲みよく食べ、3 時半ごろお開きとする。

5 月 10 日

4 月は講義で忙しかったこともあり、連休中は仕事。月金はもちろんだが、火曜は天気が崩れるという予報だったので自宅で、水曜は大学にきて仕事。さすがに木曜くらいは休まないと、ということで「昼ビー、昼ビー」と騒いでいる恵子先生と、お昼は寺町御池の〔タイグ〕へ。ベジタブルプレートとマルゲリータピザを頼み、ビールは京都醸造の一意専心とベアードのスルガベイインペリアル IPA。フードはまあまあだがビールはうまく、もう一杯いこうと、常陸野ネストのブラウンエール。これもうまかったが、昼からビール 1.5 杯ですっかりできあがる。帰りに御池の〔やまや〕に寄ると、みたことのないビールをいろいろ売っていて、ニュージーランドのルネッサンスを買う。アルコール度数が 8.5%もあり、うまかったもののすっかり酔っぱらう。

5 月 17 日

土曜、恵子先生と地ビール祭り京都で三条会商店街に。12 時半ビール販売開始なので少し早めに行ってまずつまみをゲットする予定が、三条会商店街はすでに人でいっぱい。あわてて箕面ビールの列に並び、恵子先生は別なブースに。それぞれビールを 2 種類ずつゲットして、弘の牛すじ煮込みをつまみにいただく。これからまだビールを 4 杯飲まなければならぬ。久しぶりによなよなエールが来ていたので、敬意を表してよなよなと僕ビール君ビールを、ベアード、京都醸造では 3 種ずつビールをゲット。たこ焼き、炙りチャーシュー、出し巻など、商店街の各店がこれでもか、とビールに合うつまみを提供しているので、ついつい買ってしまふ。例年にも増してすごい人込みの中、1 時間半でビールを 6 杯も飲むとすっかりできあがってしまい、まさに千鳥足で帰宅。気持ちよく 1 時間ほど昼寝してしまった土曜の昼。

5 月 31 日

オープンキャンパス、お疲れさま。なんんかの学生さんから、しまりすくんの T シャツがほし

い、といわれたが、あれは医療統計のマスコットだからだめです。今年は受験希望者の面接に2時間もかかってしまい、米本先生とすっかりくたびれてしまった。だからというわけではないが、オープンキャンパス終了後は医療統計集会室で恒例の打ち上げ。山下さんは就職の面接が始まるため大事を取って先に帰るといので、米本先生、駒寄さん、山田さんと、途中からは恵子先生も参戦して盛り上がる。レストラン十両から出し巻定食(と銘打っているが、出し巻だけではなく、焼き鯖もついていてかなり豪華な定食)、から揚げ、ヒレカツの出前をとって、お酒はこのところ部屋で飲んでいないのでよなよなエールが溜まっており、それを消費しなければならない。先生の自宅と医療統計では、よなよなエールを年間契約していて、2カ月に一度1ケース届くのである。(さあ、これは割合でしょうか率でしょうか?)2時間くらいでよなよなエール、パールエール、アビィ、ホワイト、ベルジャンエール、Juicy Hop IPA などなど、5、6缶も飲んだらどうか、すっかり酔っぱらってしまう。いつもは締めめに定食のご飯にレトルトカレーをかけて食べるのであるが、お腹も一杯となり、今回はカレーはなしで終わり。

次の日、タベカレーを食べなかったこともあってか、昼はカレーを食べに行くことに家族会議で決定。その前の週の土曜は河原町三条の[ケララ]でランチを食べたので(実はその前日の金曜にも東山丸太町の[チャンダー]でカレーを食べている、だんだん「三食カレーでよし」という医療統計前准教授の大森先生に近づきつつある感あり)、別なところを探したところ、ケララの少し北に[ヒマラヤ]というネパールカレーの店があるので恵子先生とでかける。地下鉄の市役所前から河原町を少し下がったところ、ビルの6階にヒマラヤはありました。アジアンキッチンとあって、カレーだけではなくネパール料理になぜかタイ料理もメニューに。カレー2種のランチが800円、カレーを選べないのは残念であったが、チキンカレーと野菜のカレー。まったく辛くなくちょっと拍子抜けするくらい。(決して辛いものが好きというわけではなく、むしろ辛いだけの料理はだめなのだが。)カレーはチャンダー、あるいは四条寺町の[エローラ]のほうがうまい気がするが(個人の感想です)、満足した昼食でした。

6月7日

土曜からは集中講義、今年は会場がキャンパスプラザ京都なので楽である。が、お昼を食べに京都駅地下のポルタに行くともものすごい人々…。[東洋亭]でなにか食べようと思っていたが、1時近くだというのに長蛇の列なのであきらめ、[ハゲ天]へ。こちら少し並んだもののすぐに着席、1200円のランチを頼む。(いつもは1000円くらいのランチがあるのだが、週末で足元を見ているのか?)午前中2コマ講義だったので、文句は言わずにおいしくいただく。帰りはなにかおかずを買って帰るよう厳命を受けているので、JR伊勢丹の地下を物色、刺身少々、久在屋の月替わりのうまい豆腐、豆藤でおそうざいをいろいろ買って帰る。すっかりくたびれたので、まずはヒューガーデン白で恵子先生と乾杯。講義のあとはビールがうまい。鶏ときゅうりの酢の物に551の餃子、どちらもビールに合うのもう一杯よなよなを飲む。あとは日本酒にして、秋田の酒「山本 深蒼ミッドナイトブルー」を開ける。やはり刺身には日本酒が合うなあ。うまい豆腐を奴にして、おそうざいを肴に今夜も酒が進む。

6月14日

佐久間昭先生は博学の上、「有意症」のほかにも「きれいなウンコ」、「雨乞い三た論法」などユーモアに富んだ著述があり、とてもおもしろく、わたしが尊敬する先生のおひとりであったが、残念ながらこの2月にお亡くなりになられた。講演でもユーモアたっぷりで、その独特なユーモアゆえに講演の本筋がわからなくなったりもするのであるが、それもまたご愛敬であった。佐久間先生は日本計量生物学会の第3代会長も務められたが、それだけではなく、サリドマイドの薬害に対する支援や、日本での新医薬品の承認審査の初期から関与もされていた。東京医科歯科大学退官後は、現PMDAの前身である「医薬品副作用被害救済・研究振興調査機構（「18文字もあるんだぜ」といつも大げさにおっしゃっていた）」で統計顧問を務め承認審査に当たられた。わたしが統計数理研究所にいたとき、佐久間先生が講演に来られたので、広尾の〔箱根暁庵〕にお連れした。冬だったので「今日は熱燗にしよう」と、蕎麦前（玉子焼き、板わさ、焼き味噌、奴、鴨、天ぷらなど）で熱燗を飲み、いろいろとばか話をして最後はうまい蕎麦で〆め、満足いただけたようであった。佐久間先生の遺品として先生に差し上げた「宇宙怪人しまりす」をいただいた。「比、割合、率」の説明にマーカーが引かれていて、気に入っていただけたのかな、とちよっぴりうれしかった。

6月21日

先週でようやく3回にわたった集中講義が終了。この形式での「観察研究の統計的方法」は今年で最後、来年からはリニューアルして開講予定なので、最後に講師の濱崎先生（国立循環器病研究センター）、杉本先生（鹿児島大学）と一緒に烏丸六角の〔雑魚や〕に。雑魚やは魚がうまいだけではなく、日本酒のそろえもカルト的で、先生の好きな栃木の名酒「鳳凰美田」なんて全種類置いてある。（ひとつの銘柄でも種類がいろいろあるので注意、「純米」とついているものが本物。）6000円のコースで飲み放題つき、というのがあり、普通の店では「飲み放題」だとろくな日本酒はないのであるが、雑魚やは鳳凰美田と奥播磨の純米も飲み放題なのでまよわずコースに。刺身には油の乗ったすずきや、のど黒の炙りがあり、この口の中の魚の油を日本酒がずっと洗い流してくれるのがなんともうまい。このあと焼き物、煮物、揚げ物と出たが、店の自慢というカサゴの煮つけがこれまたうまかった。結局飲み放題の5種の日本酒を3人で8合ほど飲んですっかりいい気持となった土曜であった。

6月28日

先週末はもう10年以上も続いているリリースpringセミナーで大阪へ。企業の仕事は原則として引き受けないことにしているのだが、企業相手ではなく若手小児内分泌医師の集まりなのでぜひにと頼まれいつのまにか10年以上にもなってしまった。何年目かの自己紹介で「日本酒好き」と言ったところ、それじゃあ来年からは自慢の日本酒を持ち寄って、ということになり、全国の銘酒が集まることに。途中「そろそろ辞めたい」と言ったこともあるのだが、

「講演はいいから、日本酒の会には参加してください」とわけのわからないことを言われ、これでは辞めるわけにはいかないではないか。今年は滋賀は不老泉で有名な上原酒造の「柚の天狗」を持って行った。これがまた入手困難なお酒で、造っている本数が少ないのか今の時期しか手に入らずしかもすぐに売り切れてしまう。何年か前に錦にある津乃喜に置いてあったので買って飲んだみたら、びっくり。なんとも不思議な味わいでうまく表現できないのがもどかしい。みなさん力を入れて「純米大吟醸」クラスのお酒を持ってきて、もちろんおいしいことは間違いないのだが、このクラスだとみな似たような味わいになってしまうので、かえって純米吟醸クラスのほうが個性があってよく、今年も栃木の「東力士純米吟醸」がおいしかった。

7月5日

6月は集中講義やスプリングセミナーで忙しかつたので、週末は藤森神社にあじさいでも見に行くことに。ではお昼はどこで食べようかということになった。たまたま「ハンケイ500m(地下鉄駅に置いてあるフリーペーパー)」に深草駅周辺が載っており、鮎屋を止めてそば屋になったという[いまふく]がよさそうだったので、土曜の昼は蕎麦を食べることに家族会議で決定した。深草と藤森のちょうど中間くらいか、小体な店構えでうっかりすると見過ごしてしまいそう。そばはすべて手打ちの十割で、細切り、粗挽き、黒の三種類。先生は粗挽き、恵子先生は三種盛り。ランチにはちらし寿司の中か小が付くというので、そばを食べに来たのだから、と小にする。粗挽きは、そばにそばの実を荒く挽いたものが練りこんであって、どうやってつないでいるのか不思議。そばの香りはよく、本わさびがたっぷり添えられているのもありがたい。また普段であれば、サービスのちらしなんかいらぬから、その分そばの量をふやしてほしいなあ、なんて罰当たりなことを言うのであるが、さすがに鮎屋だけあってこのちらしもうまかった。次回のちらしは中とすることに急ぎ家族会議で決定。そば湯がまた秀逸で最後まで堪能した、と思ったらデザートまでいただき、これで1200円はかなりお得である。恵子先生の細切りがおいしかったので、今回は細切りと粗挽きの二種盛りにちらし中に決まり。もうあじさいは終わりかけだったが、藤森神社で2日遅れの茅の輪くぐりをし、穢れを払う。

7月19日

先週1週間、国際計量生物学会 International Biometric Conference がカナダであり、西海岸のヴィクトリアに行ってきた。(そんなわけで先週は休講。)2012年には神戸でIBCを開催し、そのとき先生は日本計量生物学会の会長だったのでいろいろとたいへんだった。ほんと、国際学会の運営スタッフのみなさんには頭が下がる。ヴィクトリアは最高気温が17~18度と、乾燥しているし昼は快適だったが、夕方からは冷え込んで、長袖・セーターが手放せない毎日。で、日曜の午後2時半に関空着。モーレツな湿気と暑さのお出迎えにげんなりするが、まあこれが日本だ。MKのスカイゲイトシャトルで5時過ぎに帰宅。1週間留守にするため、冷蔵庫の中の物を整理して行ったので食べるものがない。とりあえず野菜などを買いにでかける。枝豆となすの焼き浸しにヒューガーデン白で乾杯。なすの焼き浸しがうまい。も

う一杯、よなよなを飲んでから日本酒に切り替える。帆立貝をみりん醤油で焼いて、これには小鼓の純米大吟醸。魚介に日本酒、こたえられないね。最後はなすの田楽で小鼓を飲み続け、気がつくと恵子先生とふたりであやうく四合空けてしまうところだった。飛行機の中ではほとんど寝られなかったのと、酔っぱらったのが相まってか、亡霊と化して10時過ぎに就寝。