

2017年 医療統計実習コラム

4月11日

3月は東京出張が多くて疲れた。しかし楽しいこともあり、16日、17日は日本計量生物学会(医療統計家の学術団体)の年会で、東京にいる医療統計の卒業生を中心にみんなでビールを飲みに行くことに。東京で働いている卒業生は京都での集まりにはなかなか参加できないので、学会などの機会にときどき集まっている。場所は赤坂のデリリウムカフェゼルブ。東京在住者8名と関西から学会に参加していた6名が参加。ベルギービール5種飲み放題のコースを頼んだ。以前10種飲み放題を頼んだところ、ベルギービールはアルコール度数が高いため6種しか飲めなかったのが、今回は5種に。そのかわり時間を1時間延長したのでゆっくり飲む。店に行くとなぜか1種類追加されて6種飲み放題となっていたので、これは全種類試さざるを得ないではないか。当日のビールのラインナップは、セリスホワイト、パウエルクワック(これは先生が最も好きなビールのひとつ、グラスに特徴がありそれも楽しい)、ジンビア、バナナ、トリプルカリメリート、初陣グリーティー。きわものっぽいバナナも意外とうまく、料理、ビール、仲間たちとのおしゃべりを堪能した3時間だった。しかし飲み過ぎ。

4月18日

日曜日、お天気も良く暖かかったので、恵子先生とお弁当をもって花見に出かける。前日の雨でソメイヨシノは散ってしまったが枝垂れは満開なので半木の道へ。花見客で一杯であるが自分たちもそのひとりである。サンドイッチにもはや昼からビール。ヒューガーデンホワイトとよなよなのESB。すっかりいい気持である。夜は夜で、今度は自宅近くの一本だけある枝垂れの花見に。チーズトーストをつまみに、今度は曾爾高原ビールのゆずふわりとBrew DogのJack Hammer。まったりする。家に戻って今日は朝堀りの竹の子が入ったので焼き竹の子に。焼いている間に旬のあさりの酒蒸し。京都の名酒「大鬼」とともにいただく。20分ほどで竹の子が焼きあがった。これがまたいい香りで甘くてえぐみもほとんどなくうまかった。

4月25日

いやあー、先週は忙しかったね。新歓でも話したが、医学科の講義が木金と2コマずつ、そして月曜に最後の5コマ目。土曜は東京会場でオープンキャンパス。土曜は佐久間昭先生を偲ぶ会もあり、こんなことをしていたら死んでしまうので、日曜はリフレッシュしようと藤森の蕎麦の名店[いまふく]にお昼を食べに行くことに。恵子先生と勇んで出かけたのであるが、着いたら満席。待つのは嫌いなのだが、ほかの選択肢もなく、今日は蕎麦モードなので待つ。しばらくすると、もう後ろに数人並んでいる。ちょっと経って店に入れたが、先生たちの後ろの人たちは「1時間くらいかかります」と言われてみなさんあきらめた。迷うことなく、細切りそば・粗挽きそばの二種盛りを注文。いまふくさんは鮎屋だったのだが、奥さんがそば好きで、とうとう蕎麦屋になってしまったとのこと。細切りをつるつるっとおいしくいただき、粗挽き

はいつも、『これどうやってつないでいるんだらう』と疑問に思いながら、噛みしめて味わう。お昼のメニューにはちらし寿司が付くのであるが、中と小どちらにしますか、と聞かれる。最初に来たときは『蕎麦を食べに来たのに、ちらしなんか』と小にしていた。ところがもともと鮓屋だけあってこのちらしがまたうまい。というわけで今日は中にしておいしくいただく。食後のそば湯もそば粉のポタージュのようで、デザートまでついてこれで 1100 円は信じられない。

5月2日

土曜は医療統計お花見会の予定であったが、午後から天気が崩れる、という予報だったので金曜夜にみなさんに「日曜に延期」のおしらせを流す。日曜に予定が入っていて参加できない人もいたので、土曜の午後は祈るように『頼むから降ってくれ』(笑)。幸い予報はあたり雷も鳴っていたので延期して正解であった。で日曜は暑いくらいの好天。恵子先生と錦に出て、例年通り中央米穀でお結び、平野でお惣菜セット、畑野軒で柏餅、大丸で小海老フライ、焼き鳥、初めて見る岐阜の「百十郎」の純米吟醸を買いお花見会へ。こんな時期になんのお花見?、と思うかもしれないが毎年恒例の正真正銘桜のお花見、人がたくさん来ると困るので場所は秘密、教えない。ご近所のみなさんはよく知っていて、大勢の子供連れで賑わっていた。石さん、北島さんをみつけ、桜の木の下にシートを敷いて食べ物をわけ、北島さんに教室から持って来てもらったよなよなエールで乾杯。風がけっこうあり、風が吹くと桜の花びらがはらはらと散って風情があるのはいいのだが、カップや食べ物の上にもはらはらと落ちてきて、まあこれも味のうちか。お惣菜セットは、たこときゅうりの酢の物、ひじき、煮豆、出し巻、高野豆腐、竹の子・こんにゃくの土佐煮、かぼちゃ、などがちよつとずつ。百十郎に切り替えると、これがまたうまい。酒も料理も進みもお結びも 2 個食べてしまいお腹いっぱい。いい気持でお開きとする。再び四条に出て買い物をして帰る。行きに目をつけていた加賀の萬歳楽純米吟醸、長野の木曾路無濾過生原酒、その他もろもろを買う。夜は夜で再び宴会。そら豆を茹でて飛騨高山ビールのパールエール。ぶりのおろしポン酢和えとお花見の残りの焼き鳥は百十郎に合うねえ。百十郎が空いてしまったので木曾路を。これまた純米酒なのだが、甘口でとてもおいしい。お結びまで平らげてたいへん満足した一日でした。

5月9日

4 日、連休なのでどこかに行こうと、恵子先生と鞍馬に散策に行くことに。せっかくなのでお昼に美味しいものをと、かねてから行ってみたかった一乗寺の[グリルにんじん]へ。12 時過ぎに着くとすでに満席であったが、一組だけしか待っていなかったのでおとなしく待つ。ほどなく案内され、先生は日替わりのタンシチュー、ハンバーグ好きの恵子先生はハンバーグ。タンシチューのデミグラスソースが非常にうまかった。ハンバーグはまあ普通。ここは 1000 円の日替わりランチがお得なようだ。一乗寺から叡電で鞍馬へ。今日は暑いくらいだが、鞍馬は涼しい。10 年以上ぶりの鞍馬、上りはすでに歩くのをあきらめケーブルカーに乗る。本殿のパワースポットの前で持って行ったコーヒーで一服。帰りの下りは相当きつく、『ここを登っ

てきたら死んでいたであろう』と意見が一致する。次の日のふくらはぎの痛いこと痛いこと。

5月23日

オープンキャンパス、ごくろうさまでした。医療統計は今年から臨床統計と合同の説明会を開催。来年度開講の臨床統計家育成コースの受験希望者15名と、田中先生、米本先生と3人で面接。すっかりくたびれた。夕方から医療統計集会室で恵子先生と臨床統計学秘書の藤井さんも参加してみんなで打ち上げ。例年通り、レストラン十両さんから、出し巻定食、から揚げ定食、一口ビフカツ定食の出前をとり、よなよなで乾杯。このところ部屋飲みをご無沙汰しており、よなよなが溜まっていたのでちょうどよかった。よなよなエール、アルト、ブラック IPA、インドの青鬼、水曜日のネコ、Extra Special Bitter、を飲み続ける。途中恵子先生がお題を出して、「最後の晩餐になにが食べたいか?」。みなさんそれぞれ、なるほど、という回答が続くが、衝撃的だったのは「カツ丼」。死ぬ直前に食べられるのか、という意見も出たが、回答した本人は自説を曲げず、「やっぱりカツ丼」とのこと。恵子先生と先生は「炊き立ての白いご飯」。その後、じゃあ白いご飯のお供はなにがいいか、となり、これまた各人それぞれ好みがあっておもしろかった。ご飯のお供で衝撃的だったのは…、紙面がつきたのでまた。

5月30日

土曜、恵子先生がカレーを食べたいというので、まだ行ったことのない木屋町ムガールへ。ちょっとわかりにくいところにあるが、お客さんが次々と入ってくる。ターリランチ A セット、トマトスープ、サラダ、ナン、選べるカレー二種。先生はひよこ豆のカレーとサンバル、恵子先生はチキンマサラとマトンマサラ。ナンがいい香りでスープも食欲をそそる。カレーはさすがで、4種すべて味が違っておいしい。昔インドに行った時に食べたビリヤニのうまさが忘れられず、ビリヤニがあると食べたくなるのだが、いずれもカレーチャーハンでインドで食べたものとは違う。ムガールのビリヤニは蒸し焼きにするそうなので、一度夜にも食べに来たいものである。

6月6日

先週から集中講義「観察研究の統計的方法」がはじまった。3コマ連続の講義なので心配していたが、幸い1回目はなんとか乗り切れたのでよかった。なんんかの学生さんから、選択したいという希望があったのだが、こんな式や、

$$P(A|t, \psi) = \frac{\binom{t}{A} \binom{N-t}{C} \psi^A}{\sum_u \binom{t}{u} \binom{N-t}{N_1-u} \psi^u}$$

こんな式、

$$\text{var}^A(OR_{MH}) = \frac{\sum_k E^A(S_k)^2 \psi^2 \text{var}(\log OR_k)}{E^A(\sum_k S_k)^2}$$

が普通に出てくるおぞましい講義なのでもうしわけない。

そこで日曜は一週間の疲れを癒すためにおいしいものを、とほりきって準備する。まずは岡山産のそら豆を茹でて、生春巻きとともにヒューガーデン白でいただく。今年はそら豆が美味しくだいぶ食べた。生春巻きは生もやし・にら・鶏の酒蒸し・蒸しえびを巻きナンプラー風味のたれをつけて。生春巻きも『夏が来た』という感じの食べ物、うまい。200IBU (International Bitterness Unit) 超を誇るブリュドッグのジャックハンマーも開ける。隠元の胡麻和えとアスパラの紹興酒蒸しには会津中将の純米吟醸。実は前日おいしいそうなえんどう豆を買っておいたのだが、そら豆も買ってしまったのでえんどうは豆ご飯にすることに。土鍋で豆ご飯を炊き、なすと隠元といかの煮物をおかずに炊き立ての豆ご飯にぱらり、と塩をふっていただく。ご飯ものと日本酒がこれまた合うのはなぜだろうか？ 豆ご飯で日本酒が進む夜。

6月13日

大丸に行ったらチーズ売り場で(たぶん売れ残りの)チーズを小さく解体して、7つで2000円、という楽しい催しがあり、日曜夜はチーズ6種盛りでスタート。どれがどれだかとても憶えられないのであるが(笑)、山羊、羊、白かび、ハードといろいろな味わいが楽しめる。ヒューガーデン白とオラホのペールエールでいただく。日本酒は昨日開けた「柚の天狗」、これは不思議な味わいでとてもうまい。オクラ胡麻和え、にせ北海サラダ、アボカドとトマトのポンス和え、ポテトサラダ、なんだか野菜ばかりだがいずれも日本酒に合う。本日のメインは鯛のあらと豆腐の酒蒸し。昆布の上に鯛あらと豆腐を載せ、ラップをしてレンジにかけ、ポン酢醤油でいただく。鯛は養殖なので油がくどいが(その分お値段が安い)、酒蒸しにするとおいしく食べられる。さすがにこれは日本酒が進む。いい気分が柚の天狗が進み、今宵も更けていく。

6月20日

日曜、お昼は京都三大お値打ちランチのひとつ、[味ま野ともえ]の三段弁当をいただきに行く。途中、山本麵蔵は大行列でなぜ讃岐うどんにあんなに並ばなければならないのか、理解に苦しむ。(先生はそば派なので。)味ま野ともえは仕出し屋さんなのだが、お店でも仕出し料理が食べられる。ただよくわからないのだが、味ま野のほうはちゃんとした料亭のようで、お弁当などもそれなりのお値段で、一方ともえは大きなテーブルが一択だけで8人で一杯の店。日曜はあいにくお客さんで一杯で、しばし待たされる。三段弁当はともえの大サービスランチなのだろう。炊き合わせ、刺身(サーモン、鯛)、焼き魚(鮭)、鶏から揚げ、出し巻、これにお惣菜が三品くらいついてご飯と赤だし。もちろんおかずの量は少しずつではあるが、これで1080円はほんとうにお値打ちである。恵子先生ともものも言わずにはぐはぐと食べ、大満足。さて、お腹も一杯になったしこれからどうしようか、と恵子先生が行きたいところがある、というのでそれではと天気もいいし市バスに乗って祇園に向かう。なんでも建仁寺にある両足院で半夏生(汎下生とも)が見ごろとのこと。不思議な植物で、葉が白くなり観音様がいるように見えるのだとか。医療統計のホームページに掲載したので、ぜひみていただきたい。

6月27日

土曜日は手巻き寿司が食べたい、と恵子先生が言うので、海苔はあるのか確認すると、注文した海苔が今日届くとのこと。そういうことならもう手巻きにせざるを得ないではないか。午前中に築地の名店〔丸山海苔店〕の「佐賀の初摘み」が届く。中とろとしまあじの刺し盛り、天然鯛、せっかくだからとちよつと贅沢して雲丹。手巻きとはいうものの手巻きだけというわけにはいかないの、チーズ、とうもろこし、生春巻きでまずはビール。ヒューガーデン白、オラホアンバー、よなよなでのどを潤す。うまい奴とオクラの胡麻和えの後、満を持しての手巻きである。合わせる酒はこれも今日届いた獺祭の等外。獺祭は純米大吟醸しか作っておらず、「磨き三割九分」でも四合で 2500 円もしてばかばかしいので普段は買わないのであるが、「等外」は山田錦と名乗れない等外米を三割まで磨いて作った酒で、なんと四合で 1300 円、買わないわけにはいかないではないか。これがまた手巻き寿司に合うこと。つい飲み過ぎる。

7月4日

まだ来週の講義と実習発表会があるので油断はできないが、今年の医療統計学実習はこれで一段落。(しまった、今週からは「統計家の行動基準」がはじまるんだった。)まあいいや、みなさんご苦労様でした。例年発表会終了後に実習の打ち上げを聖護院〔Sheep's〕で行っているの、美味しいビールを(飲めない人はおいしいソフトドリンクを)飲みましょう。

土曜日、恵子先生は午後から時計台のシンポジウムに行くとかでお昼は丸太町〔チャンダー〕でカレーをいただく。チャンダーのチキンカレーとキーマカレーはうまいし、ナンカレーは 750 円ととてもお値打ち。(でも京都三大ランチのひとつではない。)食後、時計台に向かう恵子先生と別れてマッサージへ。肩こりがひどく 1 時間もまれて悶絶する。その後暑い中を錦に買い出しに。大丸で青森のそら豆、錦で地ものなす(小ぶりだがおいしそう)を買う。高島屋にも寄っていろいろと野菜ばかり買って帰宅したらもう 4 時半、あわてて晩ご飯の準備にとりかかる。まず焼きなす、網であぶって皮をむき、めんつゆに漬けて冷やしておく。いろいろと準備をするうちにもう 6 時前、恵子先生が帰宅。蒸し暑いので早くビールを飲もうと、シャワーを浴びてさっぱりし、ヒューガーデン白でスタート。そら豆とトマトサラダ。そら豆は茹でずに少量の水で蒸す。トマトは水にさらした玉ねぎをたっぷりのせてポン酢しょうゆで。どちらもビールに合うし、暑いのでビールが進む。次はよなよなエールとよなよなの Extra Special Bitter。煮豚の辛し和え(煮豚ときゅうりを拍子切りにして、ねぎの細切りと辛子醤油だれで和えたもの)、冷やしておいた焼きなすには「ふるさと納税」でいただいた山形の名酒「名刀 月山丸」を合わせる。いいお酒は料理を引き立てる。総務省から「ふるさと納税の返礼品は 3 割以下」という通達がでていそうだが、河北町は今年はいままで通りの返礼率でいくとのこと。がんばってほしいものである。最後に太刀魚の干物を焼き、身を食べた後、骨だけもう一度こんがり焼き直し、骨までバリバリいただく。いやもう日本酒が進む。