

2017 年 解析計画実習コラム

10 月 3 日

先週は忙しかった。金曜に AMED 生物統計家育成支援事業の班会議を設定したので、その準備をしなければならず、また悪いときに会議は重なるもので、前日の木曜は 14 時からの薬事分科会で東京に行かなければならない。薬事分科会は医薬品第二部会ほどではないが、けっこうな量の資料が事前に送られてきて、ひとつひとつの議題の分量は多くないのであるが(またそれはそれで内容がよくわからずフラストレーションとなる)、すべての部会の報告があるので議題が多く困ってしまうのである。とりあえずお昼を食べないといけないので、東京駅の中ですませることに。東京に行ったときはたいてい寿司か蕎麦か天ぷらと決まっています、木曜は地下にある[銀座ハゲ天]に。1200 円のレギュラーランチを頼みうまい天ぷらを堪能する。薬事分科会はつつがなく終わり、京都には少し早く帰ってくることができた。明けて金曜、午後から駅前のキャンパスプラザ京都で班会議。議題はアドバイザーボードの先生方から臨床統計家育成コースのカリキュラムについて助言をいただく、というもの。滋賀大学データサイエンス学部の竹村先生、京都府立医大生物統計学教室の手良向先生、久留米大学バイオ統計センターの柳川先生という錚々たるメンバーにアドバイザーボードをお願いし、AMED から出席があつて、3 時間かけていろいろとアドバイスをいただいた。しゃべり続けですっかり疲れ、今週はのんびりしたいところだが、月曜は急用でまた東京出張(統計数理研究所の健康科学研究ネットワークとやらに参加)、今日から講義・実習、金曜は札幌で開催される数理生物学会というアウェーなところで講演。今週末が三連休なのが救い。

10 月 10 日

というわけで、先週末は日本数理生物学会とやらで北海道大学に行ってきた。会場のポスターには Fisher 先生のイラストが描かれていて、アウェーな学会ながらも多少のつながりを感じる。「医学・獣医学における生物統計の実践」というシンポジウムでの講演。木曜に札幌入りしたところ最高気温 15 度ととんでもなく寒くどうなることかと思つたが、金曜は 20 度まで上がるとのこと。先生以外は獣医とゲノムの方たち、場違いな学会であるが、臨床統計家育成コースの宣伝をしてひとりでも興味をもって受験してくれる学生さんが増えれば、という下心で出かけて行ったのでいたしかたない。それにしても 90 分のセッションで演者 4 人、ひとり発表 20 分ではろくにディスカッションもできないよなあ、と思つていたら、オーガナイザーが 5 分話し、最初の演者は準備が悪く 30 分も時間を使い(もう時間が切れているのに「あと少しですね」とか言って続け、やめさせない座長も座長)、結局質疑もなにもなく 11 時に終了。その足で札幌駅から新千歳空港へ。みながおいしい、という[けやき]の味噌ラーメンをお昼に食べようと空港内の札幌ラーメン道場へ。すんなりと座れ、味噌ラーメンを注文。期待してスープを一口、『あれっ?』、麺をすするもまたもや『あれっ?』。期待したほどおいしくはなく 870 円もしたのがっかりである。したかないので空港で今晚のおかずを暴れ買いする。ま

ずは佐藤水産で丸干しサンマと帆立のサーモン巻をゲット、続いて北海道名産のニシン漬
け、そしておいしそうなベーコンを購入。帰宅してからすべてヒューガーデンホワイト、よなよ
なエール、モダン仙禽とともにおいしくいただきました。北海道は食べ物がおいしくていいね。

10月17日

金曜はエコチルの会議でまた東京。会議は午後からなのだが、午前は計量生物学会と臨
床統計家育成コース共催のセミナー・シンポジウムの打ち合わせ。10時からの会議だと7時
ごろののぞみに乗れば間に合ってしまうのであるが、5時半起きは少々つらい。セミナー・シ
ンポジウムの打ち合わせはつつがなく終わり、さてお昼。東京に来たときはだいたいそばか鮎
か天ぷらと決まっていて、お昼は会場の近くにある〔紅葉川〕で天ぷらそばにした。そばは水
準、天ぷらも水準であるが、これで1400円は高いなあ。市営地下鉄の駅に「ハンケイ500m」
というミニコミ誌がおいてあり、今回の特集は「北白川」。で、京都のそばのなかでは高水準
の〔実徳〕が掲載されていて、恵子先生が明日のお昼は実徳に行こう、とのこと。なんとなくお
昼のそばに不満だった先生もすっかり行く気になり土曜の昼はふたりで実徳に。普通の大ざ
ると十割の大ざる。そば屋で「普通」というと「二八(そば粉8に小麦粉2)」なのであるが、実
徳は三七。ここはそばはもちろん、そばつゆも辛口でおいしいのであるが、唯一の難点が水
切りが甘いこと。そばがびちゃびちゃしていて、そばつゆが薄まってしまう。なんでも戸隠流
とかで、戸隠では水切りはしないそうなのであるが、もうちょっと水を切ってほしいものである。

10月24日

このところ雨続きで心も身体もカビがはえそうであるが、こういうときこそおでんに限る、と天
の声があり、金曜さんごん飲んで恵子先生が寝てしまった後に突然おでんの仕込みを開始。
冷凍してある出汁を解凍し、大根と玉子とじゃがいもを下茹で、これも冷凍してある丸亀のひ
ら天、いか天、ごぼ天を解凍し油抜きして、出汁に酒、みりん、砂糖、塩、しょう油でうすく味
付けし具材を投入。軽く沸騰したら弱火にして5分、後は定温調理器にくるんでおくだけ。
土曜の夜はから揚げ、おでん、手巻き寿司というメニューで、ビールはバラストポイントのビッ
グアイ IPA、あとはもう日本酒しかないので、龍力の純米と午前中に届いた五橋の木桶造り
を開ける。大根に出汁がしみていてしみじみおいしいし、おでんにはやっぱり日本酒。手巻
き寿司のご飯も今日は初のゆめぴりかを炊いて食べる。鍋で炊いている途中、ねばりが強い
からか、盛大に吹きこぼれる。炊き立てはつやつやで、弾力がありとてもおいしくいただいた。

10月31日

日曜、恵子先生が「患者・家族メンタル支援学会」とやらに講演に行ったので、ひとりで買
い物に。今日は和食で日本酒がいい、といわれており、にくの日とやらで肉がセールだった
ので晩のメインはしゃぶしゃぶにすることに。それにしても長雨で野菜が高い。きゅうり、レタ
スなんてとても買えたものではない。水菜を130円で売っていたのでほっとする。ぶりもおい

しそうなので刺身にしよう。帰宅して本日のゼミの準備をしているうちにあっという間に時間が経ってしまい、あわてて夕食の準備に取りかかる。と恵子先生がご帰宅。まずはヒューガーデン白。土曜も会議で東京出張、恵子先生は休みなしだったのでお疲れさまでした、と乾杯。このところ続けて紫頭巾がおいしくなく、ちょっとお高い丹波篠山産の丹波の黒豆にしたところ、まあ満足のいくお味。次いでよなよなのブラウネールと久在屋の月替わりの豆腐をいただく。北大の飯島さんからもらった「えぞからすみ(なんかの魚卵を集めて味付けし、唐墨風に仕上げたもの)」とぶりのお造りときたらもう酒。今宵の酒は一博の純米吟醸とこのところ恵子先生お気に入りの五橋から純米春仕立て。五橋は純米なので雑味が残っているが、またそれが複雑な味わいとなっていてうまい。えぞからすみは『そういう食べ物』と思って食べればなかなかうまいので、「からすみ」なんて名乗らないほうがいいぞ。ラストはしゃぶしゃぶ。赤身の薄切りを300g買ったのだが、でっかい肉が6枚。しゃぶしゃぶしてゴマだれでいただく。そこで酒を飲み、水菜、えのき、大根の薄切りもしゃぶしゃぶして食べ、また日本酒。牛肉をしゃぶしゃぶして今度はポン酢で、もう日本酒が止まらない。すっかりいい気分。最後にしゃぶしゃぶしたスープでゴマだれとポン酢をあわせたものを薄めて飲む。うーむうまい。食後には恵子先生のおみやげ「赤福」。あんこものが食べたかったのでおいしくいただいた。

11月7日

金曜、ふと『親子丼が食べたい』と思いネットで検索するも、思うような店がヒットせず、休日ではあるものの西陣の名店〔鳥岩楼〕に行くしかないか、と恵子先生に提案すると一も二もなくOKがでた。少しでも遅くなると長蛇の列となるので12時前に店に着くように出かける。途中恵子先生がプチメックでバゲットを買うものだから運悪くすぐ前の二人連れがいそいそと店に入って行くではないか。幸い1回目の最後の客となれた。入店してから20分くらい待たされたが、これも味のうち、親子丼登場。小ぶりの丼と鳥スープ。鳥岩楼は水炊きの店で、お昼の親子丼には水炊きのスープが付いてくる。丼のふたを取ると一面の黄色。玉子を何個使っているのだろうか。具は鶏肉のみという潔さ。お出汁もたっぷりかかっている。ほんとうにうまい。帰るときには20人以上くらいは並んでいたのだから、まあ運がよかったのだろう。鳥岩楼の親子丼、世界一うまくてお値段なんと900円、京都三大お値打ちランチのひとつである。

11月14日

先々週は3連休だったので金曜の昼は鳥岩楼に親子丼を食べに行ったが、日曜は富小路錦にある〔スプリングバレーブルワリー京都〕に行ってきた。実は3日の朝、テレビで銀シャリがこの店のレポートをしていて、クラフトビールを店で作って飲ませるという「ブルーパブ」。海外に行ったときはこのブルーパブで食事とビールを楽しむことが多い。なんでも「Beer Flight」という定番のビール6種類をちょっとずつ飲ませるセットがあるという。さっそくネットで調べると、ランチと一緒にだとプラス1000円でこのBeer Flightが飲めるらしい。前々から気にはなっていたので、家族会議により日曜のお昼はスプリングバレーに行くことが直ちに可決

された。12 時半ごろ行くとほぼ満席である。ランチメニューは週末だと平日より高めに設定されていて、商売がうまいとかせこいとか、1100 円から 1500 円とちょっとお高い。しかしよくよく聞くと、ランチにはスモールサイズのビールかデザートチョイス、コーヒーがついているとのことであらう。Beer Flight を頼むのでデザートにしようかとも思ったが、飲んでから考えることに。ハンバーガーとサラダセットを頼み、恵子先生とそれぞれ Beer Flight を頼んで昼から乾杯である。6 種のビールは白ビールのオンザクラウド、デイドリーム、ピルスナーのコーブランド、496、ラズベリーの入ったジャズベリー、黒ビールのアフターダーク。残念ながらビールはいずれもいたってフツーで、ゆずと山椒を使ったデイドリームが印象に残るのみ。せっかくのクラフトビール、もっと個性豊かなビールを作してほしいものである。ともあれ、ちょっとずつとはいっても昼から飲んでけっこう酔っぱらった。結局デザートはやめてアフターダークを追加して頼む。店は呉服屋さんを改装したとのことで、新しく雰囲気はいいし、サラダもハンバーグもおいしかったので、ビール好きは一度は行ってみるのもいいかもしれない。

11 月 21 日

土曜は東京大学で薬剤疫学会があり、シンポジウムで講演を頼まれていたのででかけてくる。シンポジウムは 14 時からなので東京駅でお昼を食べてから東大に向かうことに。東京に行ったときはたいていそばか鮎か天ぷらを食べることにしているのであるが、この日は『新しい店を開拓しようか』とか『オムライスもうまそうだ』などと迷いに迷ったあげく、結局は銀座ハゲ天で天ぷらに落ち着いた。ところが店に入ったとたん天井を食べたくなり、ハゲ天はかき揚げ天井しかおいていないのでかき揚げ天井を頼む。これが大失敗だった。天種がかき揚げのみなので、衣が油を吸ってもたれてしまう。あーいつも通り天ぷら定食にしておけばよかった、と思っても後悔役に立たず、である。失意のうちに学会場である東大伊藤記念館に向かう。すでに臨床統計家育成コースのブースは準備されていたので、しばし田中先生とブースの前でおしゃべりしながらシンポジウムの開始を待つ。シンポジウムは「生物統計と薬剤疫学の専門家の人材育成」というテーマで、先生と東大の松山先生が来年 4 月から始まる AMED 生物統計家育成支援事業、中央大学の橋本先生が日本計量生物学会の試験統計家認定制度、中外の青木さんが社内での薬剤疫学研修、薬剤疫学会の久保田先生が日科技連の薬剤疫学セミナー、についてそれぞれ話す。で、京都に戻って晩に食べるものを買って帰るよう厳命を受けている。京都駅で侘屋古歴堂の「ふわふわ卵の鶏かつ弁当」、伊勢丹で値引きされていたお刺身とお惣菜を暴れ買いして帰る。おいしいビールと日本酒（五橋の純米吟醸と百十郎の純米大吟醸）とともにお昼の失敗を十分とりもどせたようだ。

12 月 5 日

SVB(スプリングバレーブリュワリー京都)のビールがいまひとつだったので、土曜は錦御幸町上がるの[Beer Pub ICHI-YA]へ。ここは一乗寺ブリュワリーのビール 8 種とゲストビール 2 種の 10 種のタップ(水道の蛇口)がある。ランチは 800 円からとリーズナブルなお値段で、

サラダバーとカレー食べ放題つきとのこと。カレー好きの恵子先生にはたまらないランチである。チキンのトマト煮と煮込みハンバーグを頼み、ここでも Beer Flight を。SVB は定番 6 種だったが、ICH-YA は 4 種を自分で選べる。恵子先生はデストロイエンジェル IPA、レッドエール、ベルジャンウィート、ペールエール、先生はドライスタウト、ゴールドエンエール、コーヒースタウト、後はフルーツビールばかりだったので恵子先生とダブってしまうがデストロイエンジェル IPA。コーヒースタウト以外はすべて一乗寺ブリュワリーのビール。ビールはすぐに来たのでサラダとカレーをつまみに乾杯。デストロイエンジェル IPA はインターナショナルビアカップ 2017 で金賞を受賞したとかで、なんだかよくわからんがうまい。あとはベルジャンウィート、ペールエールがうまかった。先生が選んだのはほぼ外れ、どうせだったら「ゆずホホワイト」なんぞを試してみるべきであった。残念だったのは料理がまずかったこと。ハンバーグもチキンもいまひとつ。カレーとサラダバーに救われた。さて、みなさんは料理はうまいがビールがいまひとつの SVB、ビールはうまいが料理がいまひとつの ICHI-YA、どっちを選ぶであろうか？

12 月 12 日

日曜、恵子先生がクリームシチューを食べたいというので張り切って朝から仕込む。このところ野菜、とくに葉物野菜が高くて参ってしまうが、奮発してかぶ、ブロッコリーなどを買い、きのこは安定しているので、エリンギ、ブラウンえのき、ぶなしめじをたくさん入れることに。クリームシチューやグラタンはベシャメルソースを作るのが面倒で、と思っているあなた、そんなことしなくても簡単にできるのである。野菜を食べやすい大きさにカットする。今日は人参、玉ねぎ、かぶ、ジャガイモ、さきほどのきのこ類。鶏肉も適当にカット。鶏肉を炒めて鍋に移し、野菜ときのをたっぷり目のオリーブオイルで炒める。軽く塩、コショウし、炒めている途中、小麦粉をカップ半分強くらいざるでふるって野菜にかけ、炒め続ける。粉っぽくなくなってきたらあとは牛乳でのばして適度な薄さになったところで鍋に移す。白ワインがあれば適量加える。あとは卸したパルメジャーノレッジーノを加え沸騰したら弱火にして 5 分、低温調理器でくるんで晩のお楽しみ。さてさて、クリームシチューのできは、ちょっと小麦粉が多かったようでさらに牛乳でのばす。お味は、うーんとってもおいしい。フランスパンとチーズ、安定したお値段のアルファルファサラダにさすがに今日は日本酒ではなく白ワイン。洋食もいいね。

12 月 19 日

板谷くんから、「大学の先生が審査に関わるとお金をもらえるのですか」という質問があったので、答えておこう。先生は 2014 年まで 4 年間「薬事・食品衛生審議会医薬品第二部会」の臨時委員をしぶしぶ引き受けていた。部会は年に約 10 回、1 回につき数品目の審議があり、みんなにわたした資料の 2 倍くらいの資料が 1 週間くらい前に数冊送られてくる。それらを読んで PMDA に事前にコメントを送り、部会当日東京にでかけていくのであるが、会議出席謝金は当時 1 回 2 時間 1 万 7 千円くらいで、年間厚労省からもらうお金は 15 万円くらい。製薬メーカーに勤めている人は「薬事審議会の委員はそうとうもらっている」と思っているよう

だが、年に 15 万円だよという、「そんなに安いんですか」と逆に驚かれる。COI の申告すら対象外である。(それでもかつて国の審議会委員の手当てが高すぎる、というニュースがあったような気がする。)4 年間で 35 回部会があり審議した品目は 159 品目、事前に送ったコメントは 74、しかもコメントを書かなかったものでも書類は読んでいるのである。とてもパートタイムでやってられる仕事ではなく、2 期 4 年までと決めていたので、当時審査管理課長をされていた森先生にはもうしわけなかったがすっぱりと辞めさせてもらったはず、だったのに…。

1 月 9 日

12 月は、臨床統計シンポジウム(estimand のガイドラインがテーマ)、医療上の必要性の高い未承認薬・適応外薬検討会議で東京に行ったり(本当はその前日に薬事・食品衛生審議会薬事分科会があったのだがパス)、エコチル論文のレビューをしたりと小忙しかったが、年末年始は割とのんびりでき、1 日には estimand のガイドラインのpapucomも書き上げた。これで 1 日夜は心おきなく新年初の宴会である。玉子焼き(出し巻ではなく関東風の甘〜いやつ)、板わさ、錦は鳥豊の鴨ロース、クリームチーズ粕漬、黒豆、鶏・小海老芋・しいたけ・蓮根・ごぼう・京人参の炊き合わせ、千枚漬け、と豪華なおかず、群馬の「巖」。なんでも薔薇のようにセクシーなお酒、というので期待して飲んだところ、セクシーではなかったがまあ普通にうまい。料理とともに酒が進みふたりで四合空けてしまった。正月なのでよしとする。

1 月 16 日

先週末は寒かった。寒いときには鍋だろう、ということで家族会議の結果土曜は鶏鍋に決定。鶏の鍋と言えば秋田名物きりたんぽであるが、我が家ではきりたんぽなしのきりたんぽ鍋が定番である。きりたんぽ鍋には鶏肉、舞茸、牛蒡、芹が必須なのだが(あ、もちろんきりたんぽも必須だが、なにしろきりたんぽなし、なので)、芹がとんでもなく高かったので断念したため、単なる鶏鍋となってしまったが、鶏肉と鴨団子を入れた鍋は滋味あふれ、体も温まり、なにより五橋西都の雫、喜多屋純米大吟醸に合うことこのうえない。最後は雑炊にして、鍋って雑炊をするためにいろんなものを食べるのだよなあ、などと言いつつすべてを食べきった。

1 月 23 日

昨日はエコチル調査の会議で東京出張、10 時からの会議だと 7 時くらいの新幹線に乗れば間に合ってしまう。そのためだけに前泊するのばからしいので当日でかけるのであるが 5 時半起きは少々つらいものがある。新幹線は、エクスプレス予約というネットやスマホから予約できるサービスを使っていて、幸い京都発 6 時台のぞみでは+1000 円でグリーン席が予約できる。せめてそれくらいの贅沢は許してくれ、と東京 10 時からの会議にはリッチにグリーンである。出がけにコーヒーを淹れ、いつもは京都駅構内のセブンイレブンで「しゃきしゃきレタスのサンドイッチ」を買うのであるが、昨日は新幹線コンコースでオリエンタルベーカリ

一のハムカツサンドを購入。名古屋からおいしいコーヒーを飲み飲みサンドイッチをほお張る。朝からハムカツはどうかと思うが、オリエンタルベーカリーのサンドイッチはうまいんだな。