

## 2018 年 医療統計実習コラム

4 月 10 日

先週からかぜを引いてしまい調子が悪い。こういうときはおいしいものを食べるに限る。日曜は府知事選の投票に行ったあと、寒かったのでお昼は恵子先生とカレーを食べることに。大学の近所だと丸太町の〔チャンダー〕、買い物にでかけるときは寺町四条の〔エローラ〕が定番であるが、恵子先生は南インドのミールス(お盆の上で全部混ぜて食べるタイプ)がいい、というのでネットで検索したところ、知恩院前の〔インディアンダバ ヌーラーニ〕がヒット。天下一品の二階でお客さんが誰もいないのが若干不安であるが、本日のカレー2種の A ターリーを注文。カレーはマトンマサラとじゃがいもとほうれん草となすのカレー。スープ、サラダ、鮭のフライ、なすの煮つけ(?)、バティスマライスが少しとナン、チャイがついて 1100 円。カレーがうまいのであるが、カレー2種にサラダや鮭などすべてまぜて食べるのがもう美味。

4 月 17 日

土曜、天気もよかったので〔ぎをん森幸〕で定番のお弁当と担々麺をいただき、御苑にお散歩にでかける。間の町口から入ってすぐ左手に閑院宮邸跡が無料で公開されているのだが、ラッキーなことにこの土曜は国民公園協会の方たちが無料で「京都御苑みどころ案内」を行っており、恵子先生と参加。閑院宮邸の中を案内してもらい(「床紅葉」がきれいであった)、車寄せの柱の角に刻みが入っていてそういう柱のことを「几帳面」というそうで、転じてこういう細かい作業をする人のことを几帳面というようになったとか、最後は閑院宮邸のすぐ向かいにある桜の木に連れていかれ、その桜は桜餅の葉っぱをとる桜なんだそうで、ソメイヨシノの元となった大島桜とのこと、なかなかためになった。ぜひ「床紅葉」をみにいってほしい。

4 月 24 日

いやー先週は忙しかった。火曜の医療統計講義・実習の後、ゼミで発表、木曜 1 限・2 限に医学科の社会・環境・予防医学の講義(さすがに 1 限からなので、前日の新歓は 1 時間ほどで失礼してもうしわけなかった)、金曜は疫学 1 の講義、そして土曜は東京オープンキャンパス。オープンキャンパスには 30 数名の参加者があり、17 時までの予定だったのが、面談希望者も多く大幅に時間を超過しうれしい悲鳴であった。さすがに日曜はのんびりしようとお昼は元田中のとんかつの名店〔おくだ〕で恵子先生とロースかつ定食、かつ丼をいただく。久しぶりにうまいかつ丼をいただいた。恵子先生は京都府医師会の医療安全シンポジウムに行く、というので別れ、買い物をした後マッサージにかかり悶絶。さて晩ご飯、まずはバゲットにハムとチーズでヒューガーデン白、つぼみ菜のオイスターソース炒めでよなよなを飲む。堪えられない。九条ねぎのぬた、久在屋のうまい奴と薄あげ焼き、焼き鳥ときてはこれはもう日本酒、亀仙の純米吟醸を開ける。酸味と甘みのバランスがほどよく好みの日本酒でうまい。

5月1日

オープンキャンパスはごくろうさま。今年もたくさんの方に受験してほしいものである。臨床統計家育成コースも大盛況で、個人面談に3時間かかり非常に疲れた。というわけで、夕方からM1、D1の歓迎会を兼ねた打ち上げを部屋飲みで実施。レストラン十両から和風弁当、洋風弁当の出前を取り、臨床統計は飲めない割合が高いので、飲める人はよなよなエール各種、飲めない人はソフトドリンクで乾杯。今年のお題は「子供のころなりたかったもの」。昨年は「最後の晩餐に食べたいもの」に「かつ丼」という衝撃の回答があったが、今年一番の衝撃は「ペンギンになりたかった」。最後にカレーとロールケーキをいただき、いい一日でした。

5月8日

世の中は連休だったようで、水曜の夜から恵子先生と5日間飲み続ける。2日は洋食、リッデンバウムでパテ、ソーセージを買い込む予定が連休でお休み。愕然とするが、オタンペルデュでうずらのテリーヌとパテドカンパーニュを買い、サラダ、チーズで安いスパークリングワインを空ける。3日は帆立貝が手に入ったので殻つきのまま焼いて醤油、うまい。九条ねぎとわかめのぬた、おくら胡麻和え、菜の花辛し和えなどで五橋、仙禽をいただく。4日はアスパラの紹興酒蒸しやお好み焼でビール三昧。5種類のビールを堪能する。5日は和食、3日の残りにわかめサラダ、おこわ、仙禽、亀泉。6日も和食、ようやく野菜が安くなったので買い過ぎてしまい、しゃぶしゃぶにして野菜を大量に消費する。3日に買ったわかめもしゃぶしゃぶにして、九条ねぎ、レタス、水菜、弘の牛肉をいただく、亀泉とともに。飲み過ぎ、食べ過ぎ。

5月22日

毎度のことだが小忙しい。AMEDの報告書書き、断り切れなかった頼まれ原稿、これに火曜の医療統計講義・実習の準備はもちろん、健康政策の講義まで入ったりするのである。誰かなんとかしてくれ。そこで週末のランチくらいはおいしいものを食べに行こうと、最近なるべく東京行きを減らしてうまい寿司を食べていないため、土曜は寿司を食べに行くことに。大丸横の〔築地寿司清〕に12時半くらいに到着、待つこと覚悟であったが珍しくすんなりとカウンターに座れた。恵子先生と上寿司を握ってもらう。築地に行ったときはいつも〔すし大〕に行くのであるが、寿司清なら外れはない。2160円でおいしい寿司を堪能した。さて、日曜はと、長らく休業していた近所の蕎麦屋が息子さんが後を継いで再開した、というので行ってみた。出雲そばの店で、せいろの大盛りを頼む。でてきたせいろをみて、『えっ、これで大盛り』と恵子先生も思ったそう。そばは香りも歯ごたえもよくおいしいのであるが、この盛りで1300円では『うーむ』である。となりの男性は大盛りを食べ、足りなかったんだろうなあ、お代わりしていた。気持ちはわかるが、お昼に蕎麦で2600円払うのなら寿司のほうがいいよなあ。

5月29日

昨日は統計数理研究所 医療健康データ科学研究センターの開設シンポジウムがあり、

久しぶりの東京出張であった。後半のパネルディスカッションに出てほしい、というのであるが、そのパネル、事前になんの打ち合わせもないのに 90 分も時間をとってある。まあ成り行きで適当にと、ほんとに適当に話をまとめて対応したのだが、みな準備してないからだらだらと間延びしたパネルディスカッションになってしまった。まあともかくデータマネジメントの重要性と、臨床統計家育成コースの宣伝は十分にしてきた。すっかりくたびれたので、帰りの新幹線では、東京駅構内グランスタの鳥麻でチキンカツ丼を買っておいしくいただいた。

今週はスペースが空いたのでコラムを 2 つ。前回、そばが不満であったことから、土曜は藤森の名店[いまふく]に行くことに家族会議で決定した。いまふくさんは元鮎屋、奥さんが蕎麦好きで各地の蕎麦を食べ歩き、とうとう店もそば屋になってしまったという曰く付きのお店で、京都では一番おいしいのではないかと。4 人掛けのテーブルが 2 つ、カウンター 3 席のお店なのでいつも混んでいる。土曜は開店の 11 時半に間に合うように出かけた。と、すでにひとり並んで開店を待っているではないか。店に入り、細切りと荒挽きの二種盛りを、先生は黒荒ら、恵子先生は白荒らで頼む。われわれの前に待っていた人は、「最初は天ぷらそばを細切りで、最後は天空そば(?)で、あと 4 種くらいお願いします」と、わざわざ遠くからそばを堪能しにきた模様。さてわれわれのそばは、細切りは産地を変えてくれ、三重県産と北海道産のそば粉で打ったもの、恵子先生は三重、先生は北海道と好みが分かれた。黒荒らは広島、白荒らの産地は聞き逃してしまったが、荒挽きはふたりとも白荒らで一致。ただし、荒挽きよりも細切りの方が好みではあった。ランチにはちらし寿司が付くのであるが、これまた元お寿司屋さんだけあってちらし寿司もうまいのである。ポタージュのようなそば湯をも堪能し、最後にデザート(この日はそば茶のゼリーと抹茶プリン)までついて 1200 円はとてもお値打ちのランチである。すっかり満足し、腹ごなしに藤森神社まで足を延ばし、まだあじさいは 3 分咲き程度ではあったが、帰りにパパクでソフトクリームも食べ、充実したランチであった。

6 月 5 日

土曜日、データ科学イノベーション教育研究センターの **Spring School Returns** で一日セミナー。(小島くん、野田さんも参加。)お昼は臨床統計の相田先生、今井先生と 3 人でリニューアルした楽友会館のレストラン[近衛 Latin]に。今井先生はパスタランチ(この日はペネのミートソース)、先生と相田先生は隣の人が食べていておいしそうだったのでオムライス。1200 円もしたが、これが当たり。バターたっぷり、健康に悪そうなものっておいしいんだよね。

6 月 12 日

日曜のお昼はご飯を炊いて食べよう、ということになり、土曜に買った鰯を一塩にしておいだったので鰯を焼いて、いい丸条ねぎも安かったので二束も買ってしまったのでねぎ味噌をつくることに。泣きながらねぎを刻み、大葉が残っていたので大葉も刻んで入れる。味噌大さじ 2 と砂糖小さじ 1/2 をみりんでゆるゆるにのぼす。今日はちょっと中華風に、と豆鼓と紹興酒を

入れてみる。ねぎと大葉をゴマ油で炒め、油が回ったら味噌だれを入れて水分が飛ぶまで炒め煮に。土鍋でご飯を炊き、鰯、明太子、海苔、昆布の佃煮、ねぎ(大葉)味噌、みそ汁、ザ日本の朝食のような昼食に。ねぎ味噌は中華風ではまったくなく、なぜか純和風のおいしいねぎ味噌でした。恵子先生とご飯が進み、三合炊いたのが半分くらいなくなってしまった。

6月19日

日曜、恵子先生と[権太呂]できつねうどんを食べるか、[ともえ]で三段弁当を食べるか、どちらも *equipoise* だなあ、などといいながらランチにでかける。権太呂さんは10人くらい並んでいたの速攻でパス。ともえは誰もおらず貸し切りで三段弁当(1080円)のランチ。いつもながらおいしく、ふたりでもの言わずにはぐはぐと食べ、大満足であった。食後、お天気もいいのでお散歩でもしようか、と真如堂に行くことに。途中くろ谷さんを通るので本堂に上がってお参りし、さらにぶらぶら歩く。真如堂はいつ行っても観光客でごった返しているのであるが、この日に限ってはほとんどお客さんはおらず快適であった。(そういえば以前いったときは薬剤疫学の吉田先生ご一家と遭遇。)深緑がきれいなのはいうまでもないが、紫陽花がたくさん植えてあり、それはそれは見事であった。例年は藤森神社まで足を延ばすのだが(もちろん今福のお蕎麦を食べて)、真如堂のほうが近いし藤森神社とくらべてもそんな色ない(は、ちょっと言い過ぎか)。恵子先生が「学生さんに紫陽花が終わらないうちに早く見に行け、とコラムに書け」と言うのであるが、学生さんたちは勉強しなければならないのでそんな暇はない(はず)、と答えると、「じゃあ勉強の合間に息抜きに行くように」とのことであった。

6月26日

土曜、藤井大丸でお値段も手ごろなバイ貝があったので買って帰る(大きめの4個で480円)。1か月くらい前にも買って、とてもおいしかったので味を占めてのこと。どうやって捌くのか、なんてネットで検索すれば **YouTube** で実演していて便利になったものだ。バイ貝の殻はそんなに固くないのでカナヅチで叩いて割る、これなら簡単である。肝を別にして、身を縦ふたつに割り、唾液腺には毒があるので取り除く。塩揉みしてぬめりを取りあとは薄くそぎ切りにしてお刺身に。貝は少し加熱した方がうまいので、お刺身は少しにしてあとは明日に取っておく。肝は塩ゆでして別に盛る。バイ貝の刺身はこりこりと歯ごたえもよく、しかし薄くそいであるので固すぎることもない。磯の香りがいい。肝はねぎぽん酢でいただく。日本酒が進む。さて、日曜は世界のビールデーと称して恵子先生とビール5種を堪能する。昨日のバイ貝はバター醤油炒めにし、ビールとともにおいしくいただく。やっぱり貝は焼いた方がうまい。

7月3日

まだ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。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、飲める人は美味しいビールを飲めない人は美味しいソフトドリンクを飲みましょう。

金曜は集中講義の観察研究の統計的方法が終わり、2班に混ぜてもらった医学科6回生の伊藤くんのイレクティブ実習前半最後でもあり(そう伊藤君はなぜか病院実習をしに医療統計にきていたんだ、また9月から1ヵ月きます)、土居先生の歓迎会も兼ねて医療統計部屋飲みの開催。みんなで十両さんのお料理とよなよな各種をおいしくいただきました。

土曜は恵子先生がきつねうどんを食べたいとのこと。先生はうどんが嫌いでもなまずくてもそば派、なのであるが権太呂さんのきつねうどんだけはお出汁がとてつもなくおいしく、唯一積極的に食べたいうどんとなっている。しかしたまには違う店で、と富美家に行ってみることに。富美家もいつも混んでいて2回くらいトライしたのだが入れなかった。土曜は少し早めに家を出て、12時くらいに到着すると珍しくすんなりと入店。きつねうどん600円、富美家鍋(鍋焼きうどん)690円を注文、権太呂さんのきつねうどんは800円なのでどちらも庶民にうれしい値段設定である。お味は、というと、まあお値段相当でやっぱり権太呂さんだね、ということになった。帰りに晩のおかずを錦と藤井大丸で買い物して帰る。すっかり藤井大丸の貝にやられてしまい、バイ貝があれば買う気満々で行ったのだが残念ながらなし、代わりに殻付きの帆立貝が4個500円くらいで売っていたので土曜は帆立。帰宅して晩ご飯の支度。最初は蒸しなす中華だれとバゲットチーズでヒューガーデンの白、そら豆で箕面のこざるIPAを空ける。続いて、ポテトサラダ、おくら胡麻和え、ほうれん草辛し和えとナムル、野菜ばかりであるが、まあヘルシーでいいでしょう。仙禽を合わせる。ほうれん草の辛し和えをちょっと失敗してしまったが、あとはいずれもうまい。とくにナムル、今年はナムルにはまった。メインは焼き帆立、殻のまま焼き、開いたところに醤油を少し垂らす、これがまたうまいのなんの。すっかり満足してビールを飲み飲みフランスールゼンチンを観る。エムボパ半端ないって。