

## 2018年 解析計画実習コラム

10月2日

なぜか9月は非常に忙しかった。(といっても年内一杯続きそうなのであるが。)またこの忙しいときに一泊の東京出張が入ったりする。先週水曜がエコチル調査の疫学統計専門委員会、木曜が薬事分科会でいやいやでかける。楽天トラベルで新宿御苑のホテルを予約したのだが、『そういえば新宿御苑にプルーパブ(クラフトビールを作って飲ませる店)があったよな』と調べると、なな一んとそのホテルの1階ではないか。夜はもちろんその[ベクタービア]へ。ベクターIPA というのを最初に頼む。シトラスの香りとホップがはじけて期待に違わずうまい。居酒屋風の造りでフード一品の量が多すぎるのがやや難点であるが、ビールのうまさは高得点。2名以上なら3000円でクラフトビール飲み放題なので、次はだれか誘って行くか。

10月9日

金曜、AMED 生物統計家育成支援事業の班会議。アドバイザーボードの先生方に経過報告とカリキュラムについて助言をいただき、という趣旨で AMED の担当の方にも出席いただく。臨床統計家育成コースのみなさん、久留米大の柳川先生から「詰め込み過ぎだよ」と一括されました。(笑)金曜は AMED 事業の中間評価報告書の提出締め切りとも重なって、忙しくて死ぬかと思ったが、なんとか両方を済ませて土曜のランチはハンバーグだ。長い話になるが、ハンバーグ好きの恵子先生と四条の肉バルダカラのハンバーグランチに行った。「肉バル」というからには、と期待して行ったのだがごくごくフツー。大丸で買い物をして錦側に出るとこちらにも肉バルショウズ、店から出てきた女性がメニューをわざわざ写真に撮っていたので、じゃあ来週はこっちだ。ということで次の週、肉バルショウズを訪れる。女性のひとり客が多く、期待できそうである。ところがこれまた普通どころかちっともおいしくない。これなら百万遍のジェイムスキッチンのほうがレベル高いぞ、肉バル、ハンバーグをなめとんのか、状態である。憤懣やるかたない恵子先生、京都桂のハンバーグの名店[とくら]が三条に支店を出したというので行ったものの長蛇の列。すごすごと引き返し、今度は12時前に家を出て再チャレンジ。すでに数人並んでいたものの「今日は絶対ハンバーグ食べるんだもんね」状態なのでおとなしく並んで待つ。肉汁ジュワーが有名らしく、ハンバーグにナイフを入れるといつまでも肉汁が流れ出てちょっともったいない。お味はさすが専門店だけあって満足のいくものでした。ランチでも予約ができるようなので次回からは予約していくことに。しかしこれでは終わらない。とくらはうまかったが丸太町[デミ]とくらべてどうか、ということになり、土曜のお昼はデミでハンバーグを食べることに。恵子先生はデミ玉ハンバーグのLサイズ、先生は煮込みハンバーグ半熟目玉焼き。煮込みハンバーグはジェイムスキッチンに軍配が上がったが、さすがにハンバーグ専門店、デミ玉ハンバーグはやはり京都一ではないか、との評価となった。恵子先生曰く、肉バルは『うちはいいいお肉を使っているんだから、ハンバーグなんか肉さえよければいいんだらう、ほらほら』とハンバーグに対する敬意がないからだめ、と

のこと。ハンバーグのことを熟知した専門店でなければおいしいハンバーグは食べられないんだ、となんだか教訓的な話になってしまいそうなのでこのへんで止めるが、ジェイムスキッチンのレベルの高さコスパの良さにいまさらながら感心したハンバーグチャレンジであった。

10月16日

ハンバーグチャレンジで一息入れたのもつかの間、先週は金曜に台風21号の影響で延期した「生存時間解析」の講義4コマ(外部講師による講義であるがコース責任者としては一応全部聞かないといけない)、土曜は東京で卒業生の結婚式、そのまま仙台に移動して日曜は薬剤疫学会のシンポジウムで講演。金曜は、この講義でようやく前期の日程がすべて終わったので学生さんたちと講師の服部先生を交えて総勢15名で丸太町[チャンダー]でカレーパーティー。服部先生とは2010年に一緒にインドに行きカレーを食べまくった。(そのときの記録はこちら <http://www.biometrics.gr.jp/newsletter/all/kaiho102.pdf>) 食べ放題、飲み放題のコースを頼んだので好きなものを注文するのかと思いきや、なにも注文しないのに料理が次々と出てくる。どういうシステムなのか聞くと、料理がひとつおき全部出るとのこと。タンドリー手羽元が塩焼き鳥に唐辛子をかけたみたいなおいしかった。カレーがでる前にすでにお腹も一杯であるが、カレーである。チキン、ベジタブル、ポーク、マトン、チキンサーグ(ほうれん草のカレー)5種類、いずれも味が違いいずれもおいしいが、食べ過ぎで苦しい。

10月23日

土曜のお昼は洋食でも、と四条に買い物に出るので、裏寺の[キッチン今村亭]に。OPAの裏、サラダの店サンチョの少し北。ここはお年を召したご夫婦だけでやっているお店。12時少し過ぎに入店したが誰もいない。サンチョはいつも行列なのが不思議であるが、今村亭が行列になっては困るのでよしとする。恵子先生は相変わらずハンバーグ、先生は海老フライ。はじめにポタージュスープ。少々塩辛い、この日はおいしくて一瞬で飲んでしまう。次いでメインの海老フライ、ポテトサラダ付き。先生は海老フライや魚のフライをタルタルソースで食べるのはあまり好きではなく、普通のソースが好みなのであるが、今村亭のタルタルは量もたっぷり添えてありおいしいのでここではタルタルでいただく。軽く揚がっていて上品なお味。恵子先生のハンバーグもデミグラスソースに赤ワインの風味がありさすが洋食店。食後にデミタスコーヒーがついてこれでBランチ1080円。いつまでも続いてほしいお店である。

10月30日

先々週は統計数理研究所で疫学の講義2コマ、先週は月曜に民医連中央病院で講義、木曜に臨床第一講堂で聴講コース、金曜は再び民医連中央病院で講義。どうなっておるか、だれかわかりやすく説明してくれ。さすがにくたびれたのでおいしいものでも食べておいしいお酒を飲むに限る。というわけで土曜は恵子先生が学会で神戸に行っていないので、午後からひとりおでんを仕込む。安くておいしいさつま揚げを売っていた錦の丸亀さんがな

くなってしまったので、おでんを作るときにはどうしたらいいか途方に暮れていたのですが、どうしてもおでんが食べたいため今回は茨木屋さんの平天とごぼ天を使用。いかボールも買う。まず出汁をとる。ちょっとずるして兵四郎のあご出汁パックを使う。お酒、みりん、塩、しょう油で薄口に味付け。大根、ジャガイモを下茹でし、玉子も茹でる。揚げ物の油抜きをして、豆腐とともにすべておでん出汁に入れ、沸騰しかかったら弱火にして5分。おでんはぐつぐつ煮ると汁が濁ってしまうので鍋を火からおろして定温調理器(毛布)でくるむ。あとはおいしくなるのを待つばかり。恵子先生が帰ってきたので7時過ぎには始める。この時点でおでんはすでに4時間ほど煮込んだ状態。まずはル・フジタのポテトとベーコンのオーブン焼きでヒューガーデンホワイト、よなよなエールを飲む。恵子先生、講演後のビールはうまいとかいいながらヒューガーデンをほぼ一気。満を持しておでん、もう酒だよ。栃木の銘酒鳳凰美田を合わせる。うーん大根に出汁が染みている、おでんもお酒もどちらもおいしい。冷凍しておいたあじの生ずしを解凍し、きゅうり揉み、わかめと酢味噌で。これで疲れがとれるといいなあ。

12月4日

先々週の「せやねん」で四条通がラーメン激戦区になっているとか。紹介していたラーメンがおいしそうだったので、土曜、恵子先生と日航プリンセスの並びにある〔新宿めんや風花〕へ。すんなり入れたがみるみる満席となる。塩ラーメン専門店がチョイスがあまりないが、「天然塩ラーメン」750円を注文。スープを一口すするとなつかしい味が。昔々、東京は荻窪に〔春木屋〕というラーメン屋があり(いまもあるが、有志が『春木屋の味をなくすな』とはじめたもの)、ほかにはない味でたいそう繁盛していた。先生は高校の頃は毎週土曜に春木屋でラーメン(春木屋では「おそば」といった)を食べ、大学時代は荻窪に引っ越したので毎日のように通っていたくらい好きだった。春木屋は醤油、風花は塩ラーメンなのにその春木屋の味を思い出した。大丸、錦で買い物をし、一旦帰宅後お散歩にでかける。金戒光明寺を通過して、ぶらぶらと真如堂まで歩く。真如堂の入口でびっくり、今年の紅葉は見事である。2000年に京都に来てから一番見事といっても過言ではない。境内で、持って行ったお茶と草餅でほっこりする。紅葉を堪能し帰り道で〔ペルケオ〕に寄りパンを買う。恵子先生の好きなプレッツェル(といってもポリポリ食べるやつではなく普通のパン)といろいろな穀物の入ったなんとかブロートを買う。と、恵子先生がシュトーレンを手にして逡巡している。昨年ドイツの友人から本場のものをいただきおいしかったのであるが、小ぶりのサイズで1600円、ちょっとお高いのであきらめる。帰宅して調べたら評判がよく、結局次の日に先生が買いに行く破目に。

12月11日

先週は木曜にPMDAで講義、金土はキャンパスプラザ京都で計量生物セミナーと忙しい一週間であった。今年東京に行くのは最後なので築地でお昼を食べることに。豊洲に移転して少しは観光客が減ったか、と期待したものの相変わらずの人出。ただ場外の店はシャッターが閉まっているところが多く残念であった。いつもの〔すし大〕であやめを握ってもらう、ご

ちそうさまでした。PMDAに行く前に少し時間があつたので仕事でもと京大東京オフィスに寄ると、中山先生にばったり遭遇。しばらくよもやま話をする。結局仕事はできず。金曜のセミナーは午後から開始でお昼を食べる時間が厳しかったため、大宮先生と伊勢丹の地下に弁当を買いに行く。鶏かつ弁当、栗ご飯弁当、広島牡蠣出し巻弁当、オムライス弁当、鶏西京焼き弁当、炒飯弁当、ダブル牛肉弁当と弁当を7つ買いキャンパスプラザに戻る。先生は六盛の鶏西京焼き弁当をいただく。セミナーは「生存時間アウトカムに対する予測モデルの構築と性能評価」がテーマ。医療経済の高田くんも参加していた。ちょっと(というか、かなり)詰め込み過ぎで残念な講演もあつたが、2日目の宇野先生の発表はさすがで感心しました。

12月18日

金曜は統計数理研究所の医療健康データ科学研究センターと共同主催で臨床統計シンポジウム。シンポジウムは Ian Roberts 先生が火をつけてディスカッションが大盛り上がり。終了後、臨床統計・医療統計合同の忘年会。総勢30人で場所確保も大変であつたが、相田さんの尽力で予約できた[鳥匠ふく井]は料理もお酒もおいしく堪能した。今日の講師の森先生は教養のときの同級生(フランス語選択)。森先生は優秀だったので薬学部へ、先生は成績が悪く保健学科に進みその後交わることはなかつたのだが…。統計数理研究所に勤めていたとき、厚生省から中央薬事審議会の生物学的製剤調査会と血液製剤調査会で審査をするようにとの命令があり、1期(2年)だけなら、としぶしぶ引き受けた。厚生省の担当者は調査会ごとに決まっているのであるが、ある時担当者の都合が悪かつたのかいつもと違うお役人が司会をしており、それが森先生だつた。すっかりお役人言葉に染まっていた(いまは普通に戻つた)しばらく気がつかなかつたが、まさか15年振りにこんなところで再会するとは。

1月9日

最近日曜のお昼は目玉焼きご飯にはまっている。土鍋で飯を炊き(お米は夢びりか)、ベリ一半熟の目玉焼きを炊き立てのご飯にのせ、白身とともにご飯に混ぜ、醤油を適量かけまわしていただく。玉子を味わうためご飯は少なめ目によそる。玉子かけご飯はどうも生の白身が気になるし、かといって黄身だけ食べるのでは残つた白身がかawaiiそうだし、目玉焼きにすると白身までおいしく食べられる。我が家では『これぞ究極の玉子かけご飯』と称している。次は炊き立ての飯に合うおかずのオンパレード。恵子先生の一押しはコンビーフ。ほぐして醤油を垂らし、炊き立てのご飯に埋めて少し置くとコンビーフの油が溶けていい感じ。錦は井上の胡麻昆布もたっぷり載せて食べる、うまい。明太子なんぞあつた日にはもう、たまりませんね。しょっぱくて体に悪そうなものばかりであるが、これぞ日本の朝食(いや昼食だけど)。

1月16日

えらく余白があまつてしまった。平成最後の解析計画実習コラムなので、がんばって埋めよう。金曜は恵子先生が勝手連とやらの新年会で留守なので、ひとりで晩ご飯。さてなにを

食べようかとイオンに寄ると「牛たん玉ねぎマリネ」があったのでまずはこれでビールを飲むことに。帰宅して食事の準備。年末に買った白菜を処分しないといけないので、豚白菜を作る。豚小間 100g くらいと白菜 1/4 くらい。白菜は葉っぱのところは食べやすい大きさに、白い芯のところは縦 4cm、幅 3mm くらいに細切りにする。こうすると芯の部分の火の通りが早くまた味も染みておいしく食べられる。あとは冷凍しておいた鴨があるので、これで鴨汁蕎麦でも作ろう。一風呂浴びて晩ご飯のはじまり。まずは牛たんのマリネでよなよなエールを開ける。まあできあいのものなのでこんなものであるが、よなよなに合っとなかなかうまい。箸休めに聖護院蕪を薄く切って甘酢につけたものと、いづみ屋の山椒ちりめんをつまむ。豚白菜にはもう日本酒。奈良の篠峯うすにごりを開ける。蕪とちりめんでお酒が進む。メは鴨汁蕎麦。鴨肉とねぎのぶつ切りを焼いて、ねぎに鴨の脂をまとわせる。ガスレンジで焼くと家じゅう煙と脂ですごいことになるので、今日はけむらん亭で焼いてみたところけむらず調子がいい。創味のつゆを薄めて温めたそば出汁に鴨とねぎを入れる。蕎麦は適当な乾麺であるが、茹でて冷水で締め温かい鴨汁をつけて食べるとえも言われぬうまさである。これでまたお酒が進む。

土曜の夜は恵子先生洋食がいい、ということでビールとワインに決定。まずはジャーマンポテト。北あかりをレンジで加熱してほくほくに。年末にル・フジタさんからいただいたベーコンと玉ねぎ、ソーセージを炒め軽く塩・胡椒してポテトを投入。仕上げに粒マスタードをたっぷり入れるのがコツ。ヒューガーデンホワイトで乾杯。これがまたビールに合うんだ。さて今日はワインなので次はチーズ。バゲットにクリームチーズ、パルミジャーノレッジャーノを載せたバゲットはトーストする。チェダーチーズも切ってドライフルーツ代わりに枯露柿を薄く切っただけ添える。チーズに温めた蜂蜜をかけて食べるとうまい。年末の鴨ロースのあまりを冷凍しておいたのでこれも解凍して薄く切り、レタス、トマトとサラダに。バルサミコ酢のハニーマスタードソースをかけていただく。ワインのことはよくわからないのでいつもエノテカのワインセットを注文するのであるが、今晚はチリのモンテス、ピノ・ノワールとやらでよくわからんがうまいものはうまい。最後に小海老のフライに繊切りキャベツを山盛りいただく。小海老のフライはとんかつソースでしょう。いつもは和食に日本酒なのであるが、たまには洋食にワインもいいもんだ。