

## 2020年 医療統計実習コラム

5月12日

緊急事態宣言が延長され、まだまださまざまな制限下での授業となり、みなさん不便なことばかりだろうが、通学時間がかからない、というメリットもあるので有効に時間を使おうではないか。こんな機会はめったにないので、じっくりと古典論文を読んでみる、なんてどうだろうか。「社会健康医学と健康政策」のわたしの第2回講義で「因果関係に関する Hill の9視点」を紹介したが、この元論文が、

<https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/003591576505800503>

から無料でダウンロードできる。Hill 先生は社会健康医学系専攻と親交の深い London School of Hygiene and Tropical Medicine の初代 Department of Medical Statistics 教授であり、京都大学 OCW で公開している聴講コース「臨床研究者のための生物統計学」の第8回「ランダム化ができないとき」、

<https://ocw.kyoto-u.ac.jp/ja/graduate-school-of-medicine-jp/12/video1025>

でも紹介しているが、世界ではじめてランダム化臨床試験を行ったり(この論文も無料でダウンロードできる、便利な世の中になったもんだ)、

<https://www.bmj.com/content/2/4582/769>

医療統計の第3回講義で紹介した「喫煙と肺がん論争」で慢性疾患の疫学の確立に貢献したひとりでもある。

社会健康医学と健康政策の講義では話さなかったが(あえて、と言っておこう)、Hill 先生は9視点のいずれも関連が因果であるための必要条件ではない、と述べているが、実はひとつだけ必要条件があります。どれだかわかりますか?

5月19日

みなさん土曜のオープンキャンパスはお疲れ様。今年は社会健康医学系専攻史上初のオンライン開催となったが、うまくいったであろうか? 直接研究室訪問をして研究室の雰囲気を知りたい、という希望もあったけど、あいにくの雨だったし、遠方の人でも気軽に参加できたので、来年からはオンラインと訪問とをうまく組み合わせて実施できるといいかもしれない。

長時間に渡ったオープンキャンパス、田中先生とふたりで12名の面談をしてくたびれた。雨だったのでお昼は東一条のファミマで「広島風お好み焼き」なるものを買ってすませたのだがこれは失敗。こういうときはおいしいものを食べておいしいお酒を飲むに限る。というわけで帰りにル・フジタに寄ってキッシュと牛肉の赤ワイン煮、あほうどりでから揚げを買って帰る。から揚げ・バゲットとチーズ・ハムをスターターに、恵子先生とヒューガーデンホワイトで乾杯。いつもながらうまい、この勢いでよなよなエールも空ける。サラダとキッシュ、サラダはイタリアの友人に教わったもの。レタス、キュウリ、トマトを食べやすい大きさにして大きいボウルに。オリーブオイル(あればエキストラバージン)を適量かけ回し(友人はかなり入

れていたがお好みで)、全体がオイルをまとうように野菜をトスする。オイルが絡まったら塩・胡椒して同様によくトスして冷蔵庫に。食べる直前にバルサミコ酢(なければ普通の酢)をかけ、再びよく和える、これだけ。わざわざドレッシングをつくらなくていいし、超簡単にできてうまい。

赤ワインの半分ボトルを開け、牛肉の赤ワイン煮をいただく。ル・フジタのお惣菜は間違いないし、ワインもスクリュューキャップのいいかげんなものだがけっこういける。オープンキャンパスでは例年ル・フジタのサンドイッチをふるまっていたのだが、残念。

6月2日

気がついたらローダンシリーズが 600 巻を超えていたので、500 巻からの読み直しプロジェクトを開始した。やっと 525 巻に到達したものの新刊も毎月 2 冊出版されているので並行して読んでみると、あっちへいったりこっちへいったりタイムトラベルしているようである。

6月9日

講義の準備が終わらない。医療統計の講義・実習に加えて、4 月は疫学 I と健康政策の講義(この 2 つの講義は医療統計の講義よりも自信作なのだが)、そして先週からは集中講義「観察研究の統計的方法」がはじまり、てんやわんや(これは死語か? みんな意味わかる?)である。なにがたいへんか、というと、普通の講義であれば言い間違えたり、かんだりしても、動ずることなく言い直して先に進むので、講義動画を録画しているときも気にせず続けられればいいものの、『しまった、とちった』と思ってしまうとスルーできずにその後までぐだぐだとなり、結局『もう、撮り直しだ』となってなかなか先に進まないのである。特に集中講義では午後 3 コマ講義しなければならず、それはそれで年々体力的に不安が募るので動画配信の方が楽かなあ、と思っていたらとんでもない。3 コマの講義準備は一日にしてならず、なのであった。一週間前までに講義動画をアップする、と宣言したものの、先週分の講義のアップは土曜、今週分は日曜と一日ずつ遅れている。だいじょうぶか、これから。

ともかく土曜にはなんとか講義動画の録画を終えたので、暑くなってきたことだし、恵子先生とビールで乾杯。うすいエンドウの塩ゆで、蒸しなすの中華だれをあてに、ヒューガーデンホワイトで乾杯。つづいてよなよなエールのザウルスサマーホワイトエール。うすいエンドウは硬くて塩ゆでには向かないのであるが、これは京都産の柔らかいものでビールに合う。お次は鱧のから揚げ。安く売っていたので、細切りにして片栗粉をまぶし、揚げるというよりフライパンで炒める。今度はザウルスブリュット IPA。さわやかでうまい。ベトナム風生春巻きには Brewdog のパンク IPA。最後に弘のコロッケと Brewdog の Hazy Jane でしめる。

6月16日

相変わらず講義準備が終わらない土曜、恵子先生と買い物に。高島屋と藤井大丸で殻付き帆立貝や黒鶏の胸肉などいろいろと買う。おなかが空いたので、恵子先生がタイ料理が食べたいと言っていたためお昼は四条新京極の〔コンケン〕に。われわれ以外はタイのグ

ループ6人とちょっと怪しい日本人のおじさんとタイ人のお姉さんのカップルのみ。グリーンカレー900円とカオマンガイ1000円を頼む。タイ人が食べにくる本格的タイ料理のようなのでちょっとビビるがそんなに辛くなく一安心。とはいってもカオマンガイについているソースはめっちゃ辛い、めっちゃ辛いがうまい。グリーンカレーも辛さの中にココナッツミルクの甘さがあり、おいしかった。日曜は昼から晩のおかずを仕込む。大高くんから、初心者でも作れるおすすめの料理を、とのことなのでまさにそれだ。ふたつきの鍋に湯を沸かす。昨日買った鶏胸肉を冷蔵庫から出し、皮を外しておく。沸騰したら塩を目分量でかなり入れ胸肉を投入してふたをする。いったん温度が下がり再度沸騰したら火を止め、そのまま室温に冷めるまで放置。これで「ずかし鶏」の完成。冷ましてる間になんとか講義準備を終える。コンビニサラダチキンなぞ目じゃないくらい柔らかくジューシー。手でおもしろいように裂ける。細く裂いてサンドイッチやサラダに入れてもいいし、この日はごろごろの状態できゅうりとともにラー油醤油でいただく。ビールにあうなあ。(あ、室温まで冷ますのに5~6時間はかかるから余裕をもって作ること。)残りはラップで小分けにして冷凍しておくと便利。仕込んでおいた豚肉の味噌漬けを焼く。これも簡単料理だが、おっと紙面がつきたのでまた来週に。

6月23日

うちでは揚げ物は禁止されていて(ガスレンジが汚れるからという理由で、グリルの使用も禁止)、先生はなすの揚げ浸しが好物なのに作れない。と長年思っていたら、〔賛否両論〕の笠原さんが(洋食なら「××シェフ」なんだけど、和食だとなんと言うんだろう?「板さん」もへんだし)、テレビの番組でなすを使う料理を紹介していて、フライパンで焼いたなすを「このまま出し汁に漬けてもいいですよ」、と言っていたので、やってみたらまるで揚げ浸し、ほんとにおいしかった。揚げなくてもいいんだ。なすだけでもおいしいのであるが、せっかくなので夏野菜の焼き浸しにしよう。なす、ズッキーニ、オクラ、アスパラを、軽く焦げ目がつくくらいオリーブオイルで炒める。なすはさらにもう少し炒める。出し汁を作るのはけっこうめんどろなもので、「創味のつゆ」を薄めて使う。創味は常備しておくといろいろと便利。炒めた野菜を出し汁に浸し、大根おろし、生姜おろしをトッピングして冷蔵庫で冷やしておく。これが日本酒に合うんだよなあ。今日の日本酒は青森の銘酒「田酒」と栃木の銘酒「姿」でした。

6月30日

なんだか締め切りが多くて、という言い方はヘンか、締め切りが重なって忙しい。今日30日締め切りの原稿があり、だいぶ前に引き受けて『時間はたっぷりあるから余裕だね』と思っていたら、コロナでオンライン講義がはじまり、その準備に追われるは、ようやく取り掛かろうと思ったら先週は薬事分科会がこれまたオンラインであり、いま話題のレムデシビルが議題(報告事項だけ)、これだけは目を通しておこう、と資料を読み始めたら一日がかりの仕事になってしまった。(きみたち、添付文書では警告にしか赤字は使えないなんて、しってたか?)で、結局今日締め切りの原稿は1週間程度しか調べものや考えをまとめる時間が取れず非常に不満足な仕上がりとなってしまった。もっと書きたいことはあったのに。(悪い

のは自分。)ま、日曜にはようやく仕上がったので、これはもう例によっておいしいものを食べるしかない、というわけでいそいそと料理に取りかかる。藤井大丸で鰻を安く売っていたので、これはから揚げ(というよりフライパンでから炒めにするのであるが)にしてヒューガーデンホワイトを開けて乾杯。細切りにしているので骨も触らずにうまい。次はレタス、きゅうり、トマトのイタリアサラダにずかし鶏を投入、コンビニサラダチキンなんか買うものではない、といううまさ。これにはよなよなのクラフトザウルスパールエールとサマーホワイトエールを合わせる。ふるさと納税でいただいたベーコンが残っていたので炙って Brewdog の Punk IPA。うーん、うまい。いかんビールばかりになってしまったので、日本酒も開けよう。水なすを8等分くらいにして手で塩をこすりつけ、元の形に戻して10分ほど冷蔵庫に。びっくりするくらい水が出るので、それは捨ててそのままか醤油を少し垂らしていただく。泉州の方のブログに出ていたのだが、これがまた水なすの最高の食べ方、この日の日本酒は白瀑のぶなのいぶき、秋田の酒はうまい。あとは久在屋のおぼろ豆腐ともずく酢にきゅうり揉みを和えてたっぷりの生姜の細切りと茗荷の細切りをあしらったもの。いい風で酒が空いていく。

7月7日

「統計家の行動基準」の集中講義が金曜からはじまった。先週の金曜はけっこうな雨だったので、直帰して家にあるありあわせのもので夕食を作ることに。枝豆を塩もみし、500Wのレンジで3分加熱、恵子先生とヒューガーデンホワイトで乾杯。トマトを薄くスライスしさらし玉ねぎの薄切りをたっぷりちらしポン酢醤油で、これにはよなよなのクラフトザウルス。ずかし鶏を解凍してきゅうりの千切りとラー油醤油、うまい。あとはさつま揚げと豚の味噌漬を解凍し炙っていただく。先週のぶなのいぶきが空いてしまったので、滋賀の銘酒「三連星」を開ける。「味噌漬け」というと味噌が主体のようだが、かつ・ソテー用の豚肉に、味噌は肉1枚に大匙1くらい、これを味醂でしゃばしゃばに緩め、ジップロックに入れてよく空気を抜いて冷蔵庫に。3日くらいで食べごろとなるので、2枚いっぺんに作って1枚は冷凍しておくで便利。

7月14日

先々週の実習コラムで、「結局今日締め切りの原稿は1週間程度しか調べものや考えをまとめる時間が取れず非常に不満足な仕上がりとなってしまった。もっと書きたいことはあったのに。」と書いた原稿、エディターにも「もっと書きたいことはあったのに時間切れです」と送ったところ、「締め切りは7月31日ですが、追加されますか」とのお返事。半年間も締め切りを1ヵ月間違えていたなんて…。「もっと書きたいことはあった」なんて言ってみたものの、もう燃え尽きていったん冷めているのでどだい追加なんて無理、なので丁寧にお断りする。その原稿では佐久間昭先生の「significantosis」についてちょっと触れたところ、今度はゲストエディターが significantosis に激しく反応して、significantosis についてももっと書かれたものはないか教えろとのこと。なんでも editorial で紹介したいのだとか。「これからの臨床試験」に書いていただいた「有意症」を送ったけど、この企画、だいじょうぶなんだろうね？

土曜日はきつねうどんが食べたいと、四条麩屋町の〔権太呂〕さんへ。恵子先生ときつねうどんと親子丼をいただく。先生はうどんはほぼ食べず、ともかくソバそば蕎麦、まずくてもそば、なのであるが、唯一権太呂さんのきつねうどんだけは好んで食べるほどうまい。なんといっても出汁がよく、この出汁で作る親子丼もうまいのであるが、値段をみてびっくり。ちょっと前まではきつねうどん 700 円、親子丼 1250 円だったはずが、きつねうどん 900 円、親子丼 1400 円となっているではないか。さすがにうどんに 900 円、親子丼に 1400 円は払えませんよ。(いやもちろん払ったけどさ。)藤井大丸で立派な鱧を 700 円で売っていたので、迷わず購入。例年なら祇園祭の真ただ中で、祇園祭は別名鱧祭りというくらい京都の人は鱧を食べる。われわれも鱧を食べて疫病退散といきましょう。かなり大きかったので、土曜は 3 分の 1 ほどを 2cm 幅くらいに切って鱧舞茸に。もうちょっと後だと贅沢に鱧まったけもいいのだが、味は鱧舞茸のほうがいいくらい。お出汁をとって、酒、味醂、醤油で軽く味付けし鱧と舞茸をさっと炊く。おいしいけどやっぱり安い鱧は骨が触るので、唐揚げがベスト。というわけで日曜は残りの鱧を唐揚げ(唐炒め)に。そこそこ量があったので、半分はカレー味、半分はふつうに塩でいただく。カレー味のほうは片栗粉をまぶすときにカレー粉を小さじ半分くらいまぜるだけ。これがまたよござんした。カレー味だけ、ふつうのだけだと味が単調で食べ飽きてしまったと思うが、カレーがアクセントとなり交互に食べるととてもいい感じ。ヒューガーデンホワイト、Brewdog の Wishing Well とともにおいしくいただきました。そのあとの日本酒は岩国の銘酒「五橋」。夏野菜(この日はなす・おくら・隠元)の焼き浸しに針生姜と針茗荷をたっぷりあしらったものと、丹波黒鶏の焼き鳥でおいしくいただきました。