

2021 年 解析計画実習コラム

10 月 26 日

葉物野菜が異常に高かったのがようやく落ち着いてきた。最近はやいものだとレタスが 1 玉 100 円くらいで買える。とはいっても、100 円のレタスは外側の葉っぱは固くてサラダでは食べられたものではない。ところがよくしたもので、外側の固いところは加熱して食べると食感もよくおいしいんだよ、これが。レタスの外側の固い葉っぱ、内側でも芯に近い固いところを水洗いしておく。お酒(あれば紹興酒、なければワインでも日本酒でも OK)50cc 弱に塩小さじ 1、コショウたっぷり入れておく。にんにくをひとかけみじん切り(チューブでもいいよ)にして、ごま油で炒める。油ににんにくの香りがついたら(適当でいい)レタスを軽く炒める。塩・コショウの入ったお酒を入れ、ふたをして水分が飛んだらできあがり。紹興酒だと中華風、ワインだと洋風になる。(日本酒で和風にはならないのは不思議。)オイスターソースを加えたりするとより中華風になる。そんなのめんどろ、という人には鍋。しゃぶしゃぶでもちゃんこでも、レタスの固いところをいれるとうまい。サラダで食べるとレタスなんてそんなに量は食べられないけど、炒めたり鍋にすると嵩が減るので大量に食べられていい。

11 月 9 日

きみは Star Trek: The Next Generation を知っているか? 30 年位前のテレビドラマのシリーズで、先生は子供のころ「宇宙大作戦(Star Trek の日本語タイトル)」を興奮して見ていたので、この the Next Generation も大好きなドラマであった。話は変わって恵子先生は Amazon 中毒で、なにかというと Amazon でポチっているのだから、Amazon Prime の会員となっていてこれには prime video という特典がついている。映画や TV 番組が有料/無料で見ることができるので、マーベルのアベンジャーズシリーズ(恵子先生は Guardians of the Galaxy が大好きで、Remix を何度観させられたことか)など、有料であるがつつい観てしまうのであった。これまでは映画しか観ていなかったのだから、この間ふと TV 番組にどんなものがあるかチェックしていたら「Star Trek: Picard」というドラマがヒットした。そう、the Next Generation 中の USS Enterprise の Picard 艦長である。しかもこれが無料と来れば観ざるをえないではないか。というわけでいまシーズン 1 の全 10 話中 8 話まで観たところで、データ少佐の娘が…、という知っている人はびっくりだろうなあ。日本では Amazon Prime が独占配信とのことであるが、Star Trek ファンにはお勧めのドラマである。

さて、急に寒くなり、白菜も安くなったことであるし、家族会議で今シーズン初のちゃんこ鍋をすることに決定。大丸地下の鳥肉鳥伸で「鳥ちゃんこミンチ」を購入。これがうまいんだ。今回は味噌ちゃんこにすることになり、鍋に昆布、にんにく一かけと生姜をかなりすりおろして、お酒と水を半々くらい入れる。白菜は葉っぱのところと芯を分け、芯のところは 1 センチくらいに細く切っておく。鍋にみりん、塩・醤油少々、味噌をそれなりに入れて好みの味にして、白菜の芯、大根、人参、きのこをたくさん、ごぼうを笹がいて沸騰させる。鳥ちゃんこミンチを丸めていれ火が通ったら、あとは白菜の葉の部分やレタスをさっと炊いて食べる。あっ

たまるしなによりうまい。メの雑炊もうまいのであるが、鍋でおなか一杯になったので、残ったスープは冷凍して味噌ラーメンのスープにすることに。数日後、札幌ラーメンで有名な西山製麺の太麺で味噌ラーメンを作る。ちゃんこスープをベースに味噌ラーメンスープをひとつ加え少し味噌を足して、固めにゆでた麺に野菜をたっぷり入れておいしくいただきました。

11月16日

恵子先生が「クリームシチューが食べたい」というと冬になる。今年は早く、もう冬がきたので2時ごろからシチューを仕込む。鳥肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参、かぶを食べやすい大きさに切る。フライパンにオリーブオイルを引いて鳥肉を皮を下にして炒め裏返して火が八分くらい通ったら、オリーブオイルをけっこう追加し玉ねぎを炒め、じゃがいも、にんじん、かぶを入れ、塩コショウで好みの味付けをする(少し薄めに)。ここで小麦粉を適宜(人数に応じて、2人分ならカップ1/4くらい)ざるでふるって入れ、さらに炒める。粉っぽくなくなったら牛乳を入れ好みの濃度に延ばして鍋に移して中火に。沸騰しかかったら蓋をして一番弱火で5分。火を止め鍋を毛布でくるんであとは晩御飯まで放置。食べる前にパルメザンチーズ(パルメジャーノ・レッジャーノがあればすりおろして、なければクラフトでもなんでも)で味を調える。フランスワインはわからないのでチリのモンテスの白でおいしくいただいた。

11月30日

いよいよおでんの季節である。いい具合に丸大根も出だした。昆布とノムラスペシャル(御幸町通蛸薬師上ルにある乾物屋さんで買える鯉節や椎茸粉などの出汁の素)で出汁をとる。その間に丸大根、じゃがいも(今回はインカの目覚め)の下ゆで、一緒に玉子もゆでておく。出汁は酒、みりん、塩、しょうゆで薄味に味付け。丸大根が透き通るくらいになったらゆで玉子、じゃがいもとともに出汁に投入。下ゆでした鍋で揚げ物(茨木屋のごぼ天、きくらげ天、京はまーのおつまみ天)の油抜き。おでん種の揚げ物は以前は錦市場の丸亀で買っていた。安くておいしかったのに、なんと閉店。錦市場は井上も畑野軒老舗も閉店してしまい、もはや買い物をする市場ではなくなってしまった、なぜ京都に来てまで焼き牡蠣や海老を食べたいのだ、スヌーピーは必要か、京都の台所はどこへ行った。気を取り直して、揚げ物、たこ、出汁をとった昆布も鍋に投入し、蓋をして中火で沸騰直前になったら弱火にして5分。あとは例によって毛布にくるんで晩御飯まで放置。おでんはぐつぐつ煮込まず、ゆっくりと火を入れるといいそうなので、定温調理法にうってつけ。食べるちょっと前にはんぺん、久在屋のうす揚げ、ソーセージを投入して温めておく。芥子をたっぷり練って日本酒とともにおでんをいただく。クリームシチューで冬はきたのであるが、おでんでさらに冬が深まり、お酒との相性は抜群である。この日の酒は秋田の福祿寿。普通の大根でもいいのであるが、丸大根のおでんはおいしさ1.27倍はアップする気がした(個人の感想です)。

しかしそれでもまだ丸大根が4分の一ほど残っている。生のまま塩をつけて食べても酒の肴としておいしいし、丸大根の皮は厚くむいて、2~3ミリ幅に刻んだものをポン酢に漬け込むと箸が止まらないのであるが、一つ買ってしまおうとなかなか消費しきれないのが難点

である。そこで今度はおでんのスープで丸大根と久在屋の揚げを炊く。このときは丸大根は下ゆでしないでそのまま煮込んでだいじょうぶ。これがまた丸大根と揚げがいろんな出汁を吸って、しみじみうまいんだなあ。これにはやはり秋田の銘酒、飛良泉の ㊦ を合わせる。

12月7日

数年前にフランク・ブレッツさんから缶に入ったクリスマスのお菓子をもらった。外国のお菓子は甘すぎたりぼそぼそしてたりするし、缶に入ってるのなんて、と期待していなかったのであるが、これが大当たり。シュトーレンである。その後毎年あちこちでシュトーレンを買い求め、京大病院南にあるカッシーニのシュトーレンが香ばしくてお気に入りとなっている。

12月14日

森先生は、現在は日本製薬工業協会にお勤めであるが、その前は厚生労働省や PMDA で医薬品の承認審査・安全対策の領域で長年にわたり活躍されていた。森先生と先生は大学の教養学部の同級生(フランス語選択)。よく一緒に麻雀したり遊んでいたのであるが、森先生は成績優秀で薬学部に進み、先生は進級するのがかつかつだったので保健学科に滑り込んだ。その後まったく交流はなかったのであるが…。先生が統計数理研究所に勤めていたとき、佐久間昭先生などが働きかけて、厚生省が医薬品の承認審査(当時は調査会という名称)に統計の専門家を入れることになり、先生にも血液製剤調査会と生物学的製剤調査会のお鉢が回ってきた。調査会には厚生省の担当者も出席するのであるが、ある時血液製剤調査会の担当が欠席で代理の人がきていた。事務局の人は名前を言わないので最初はまったくわからなかったが、会議の終わりごろになって『あれひょっとして森くんじゃないか』と思い、会議終了後に「森くんでしょ」。十数年ぶりの再会である。以来旧交を温め、2000年に京大に来るとき、この形式の審査実習ができないかと相談し、現在に至っている。

12月21日

大森先生、安藤先生は東京理科大学の吉村研究室の出身。「統計家の行動基準」を選択した人は、サリドマイド裁判で統計家として貢献された名古屋大学の吉村功先生を憶えているだろうか。その吉村先生が名古屋大学から東京理科大学に移られ、いまではお弟子さんが数多くアカデミアや製薬企業で働いている。先生が統計数理研究所に勤めていたとき、ある日厚生省から電話があり、ICHで統計ガイドラインを作ることになった、厚生省代表は理科大の吉村功先生であるが、シニアの方に若手の人をつけて勉強してもらうことにしているので佐藤さんをお願いしたい、とのこと。わたしはなにもしなくていいのですね、と念を押すと、吉村先生のかばん持ちのようなものです、と。なにもしなくてもいいどころか、事前に FDA と EMEA は合意しているとか、日本は日本で国内の意見を取りまとめるのに一苦労どころではなく、吉村先生も先生も死ぬほど大変であったのであるが、吉村先生にかばん持ちの話をしたところいたく気に入られたようで、ことあるごとに「佐藤先生のかばん持ちの吉村です」を連発するではないか。最初のうちはギャグだとみんな分かっていたからい

いようなものの、年を経て当時のことをしらない人たちの前でも「佐藤先生のかばん持ち」発言をされるので、ほんとにそうだと誤解されるからもうやめてくださいと封印してもらった。

12月28日

とうとう買ってしまった。三ツ谷電気の「NEW やきとり屋台」。箱から取り出した第一印象は『ちっちゃ』。昔々、アサヒ玩具のママレンジなるおままごと調理器具があったが、それをほうふつさせる大きさ、いや小ささか。しかし YouTube などではみなさんけっこう一人焼き鳥や焼肉をやっている動画が上がっているの、なんとかなるだろうと焼き鳥の準備。なんせちっちゃいので、もも肉、ねぎを小さめに切って串に刺す。つくねは生のままだと串に刺さらないのでいったんゆでる、とどなたかのブログにあったので、丸めてゆでて串に刺す。(このスープは次の日のちゃんこのスープに。)砂肝もいいそうなので、銀皮をはずして下処理をし、4分の1にしてこれも串に刺す。実は恵子先生にいうと怒られると思ってこっそり購入し、隠していたのであるが、食卓に出して焼き始めると、ほんとに焼き鳥屋さんにいるみたい(は、ちょっと大げさか)で、焼けるのをみているのがけっこう楽しく、恵子先生にもいたく気に入っていただけたようである。玉川の福袋、会津中将を飲み飲み焼き鳥をおいしくいただく。

次の週は、今度は NEW やきとり屋台で焼肉にチャレンジということに。三条白川を東に少し行ったところに「What's Beef」という松坂牛専門店がある。以前はワンコイン弁当やミニハンバーガーなどを販売していたのであるが、いまは精肉とハンバーグ、牛丼の素といった肉製品の小売りのみ。松坂牛専門店なのでお肉はとってもお高いのであるが、「松坂牛焼肉用(お徳用パック)」という切り落としを 200g1800 円で売っている。その日その日に入っている部位が違うのだそうだが、これがまた柔らかくてうまい、ちょっぴりの贅沢である。で、その肉をやきとり屋台で焼こうというのだ。はじめに久在屋の薄揚げと京はまーのおつまみ天を焼いてヒューガーデンホワイトとよなよなを飲む。さつま揚げのたぐいはすぐ焼けていい。さていよいよ焼肉、揚げにんにく醤油と弘の焼肉のたれ辛口を準備し、ゆっくり焼く。秋田の両関とともにおいしくいただく。ちょっと肉が厚かったのか焼けるのに時間がかかったので、切れ目を入れておくといいかもしれない。この屋台は高頻度で食卓にあがる予感が。

1月4日

ふるさと納税というものをしているのであるが、最初のうちはお酒やビールなどの返礼品をもらっていた。しかしだんだんと『普通に買えるものは普通に買えばいいだけ』ということに気がつき、最近は普通だったらまず買わない返礼品にシフトしている。なにかといえれば猪である。ここ 2 年ほど、「のとしし」という石川県羽咋市に寄付していたのであるが、去年は楽天のふるさと納税からなくなってしまった。いろいろ調べて長野県豊岡村は肉のスズキヤの「猟師流ぼたん鍋・猪肉セット」にした。ぼたん鍋は猪肉にだし汁がついていて、そのほか「猪ジン」という猪肉をジンギスカンだれに漬けたものがついている。さっそく猪ジンを NEW 焼き鳥屋台で焼きながら食べると、柔らかくてうまい。そして年末は猪鍋である。作り方も同封されており、猪肉とごぼう・大根を軽く炒め、水・酒・特製だれを入れて 1 時間ほど煮込

む、もちろん定温調理。あとは白菜、ほうれん草、ねぎ、きのこいろいろを入れて食べる。これはもう身体はぽかぽか暖まるし、絶品であった。今年も豊岡村に納税することに決定した。

1月11日

年末年始はトム・クランシーのジャック・ライアンシリーズの読み直し。「いまそこにある危機」と「恐怖の総和」を読んだ。「恐怖の総和」のラストは緊迫して読みごたえ満載なのだが、このあと「日米開戦」、「合衆国崩壊」と壮大なストーリーは続いていくので楽しみである。