

4月12日

日曜、陽気もいいので恵子先生とお花見に行くことに。まずは府知事選挙の投票を済ませて府民としての義務を果たす。そのままぶらぶら歩いて鴨川に出る。日差しが強く暑いくらいなので日陰を探して陣取る。さあビールで乾杯、最初はよなよなのクラフトザウルスパーエール、サーモンとクリームチーズのサンドイッチがまた合う。二杯目はオーソドックスによなよなエール、ずかし鶏サンドとともに。うまい。三杯目は Brewdog の Hazy Jane、これには玉子サンド。最近、というか数年前からこの New England スタイルの濁った IPA にはまっている。濃厚でとてもうまい。ラストはクラフトザウルスのブリュット、これまたうまい。桜はもう終わりだけれど、心地良い風が吹くと桜吹雪がひらひらと風情がある。すっかりいい気持になり帰宅。たまには昼飲みもいいものだが、昼飲みには困ったことがひとつある。昼飲んだからと言って夜飲まないわけにはいかないのである。というわけで夜は 551 の餃子にヒューガーデンホワイト、昼にビールをたくさん飲んだのであとは日本酒に、今宵は岩国の銘酒「五橋」。あては、春らしく焼き筍、揚げ出し豆腐風(揚げずに焼く)、中とろ刺身、昨年末に購入した「焼き鳥屋台」で久在屋のうす揚げ、京はまーのおつまみ天を焼いていただく。

4月19日

京都の食べ物はおいしいのであるが、蕎麦はどうもいただけない。いろいろと行ってはみたものの、それほどでもないのに行列だけはすごかったり、蕎麦はいいのに蕎麦つゆが甘かったり、となかなか満足できない。近所では北白川の實徳、御所南の花ももがうまく、京都で一番は藤森の[いまふく]さんだと思うのであるが、少々遠いのと、タイミングが悪いと結構な時間待たなければいけないのが難点。しかしどうしても蕎麦がたべたいときがあり、先日蕎麦モードに入ってしまったので四条界限をネットで検索したところ、[E 蔵]という店がヒットしたのでさっそく行ってみた。冷たい肉そばが名物というので先生はそれ、恵子先生は十割そばを注文。で、出てきた蕎麦は、固い…。山形蕎麦とのことであるが、十割そばなのに新潟のへぎそばのような固さ。ちょっと失敗だったね、などと話していると向かいのお店にけっこう人が入っていくのに気がついた。お店を出て見てみるとふぐ専門店のようであるがランチの定食が充実していてよさそうなので、家族会議で今度来てみることに決定した。というわけで、土曜は[まる福]さんでお昼を食べることに。定食は 790 円が 4 種と 890 円が 4 種。(どちらも税抜き)ふぐ御膳 1800 円、などというのもあるのであるが、わが家ではランチは基本 1000 円以下、という縛りがあるので、先生は 790 円のエビフライ・クリームコロッケ定食、恵子先生は 890 円の鯛かま煮定食。定食には味噌汁と漬物、切り干し大根、サラダがつく。クリームコロッケはまあ普通であったがエビフライはさくさくでおいしく、『ふぐ専門店なのに?』と思っていたら、会計のときに「裏で串揚げの店も始めました」とのこと。そういうことか。恵子先生の鯛かま煮つけもおいしかった。ふたりで 2000 円以下でとてもコス

パのいいランチ。四条のランチはどこも混んでいて行列なのに、すいているところも good。

4月26日

土曜はいつもデパ地下に食料の買い出しに行ってお店でランチするのであるが、先週はオープンキャンパスであったため、買い出しは恵子先生ひとりでいってもらった。で、大丸の圓堂で天ぷらを買ってきてもらい、お昼は蕎麦をゆでて天ぷら蕎麦をいただくことに。蕎麦は池森蕎麦の二八の乾麺、乾麺の中ではなかなかいい出来。蕎麦つゆは創味のつゆを薄めたもの。創味のつゆは天つゆ、蕎麦つゆ、野菜の焼き浸しのつゆ、と常備しておくというくらい便利である。天ぷらは、海老、舞茸、春菊。冷凍してあったとろろがあったので、解凍してとろろ蕎麦もいただく。乾麺なのですごくうまいというわけにはいかないが[E蔵]の蕎麦より数段うまう、春菊の天ぷらが秀逸でした。

5月10日

ささやかなぜいたくというのはなかなかいい、と土曜は藤井大丸で鮑を購入。といっても一個 350 円、手のひらよりも少し小さめのサイズ。これを二個買ってステーキにして食べようというもの。鮑の捌き方を動画で予習して、身を殻からはずし、肝を取りわけ。肝はさつとゆがいてねぎぽん酢に。身はバターソテーにするつもりがあいにくバターを切らしていたのでヘルシーにごま油で焼き、日本酒でしばし酒蒸しに、仕上げに醤油を垂らしてできあがり。肝ぽん酢もおいしく、ステーキも柔らかく、どちらも五橋とともにおいしくいただきました。

5月17日

ずかし鶏を切らしてしまったので、日曜はずかし鶏を作る。前日、藤井大丸の地下で信美鶏の胸肉が半額だったので、これ幸いと 2 胸買い込んだ。1 時ごろから調理(というほどのものでもないが)開始。蓋つき鍋にお湯を沸かし、塩を多めに入れ、胸肉を投入。再び沸騰したら火を止めて常温まで放置。今日はしょうがとねぎの切れ端も入れてみた。夕方食事の支度をはじめるところには勝手にずかし鶏はできあがっている。手でおもしろいように割ける。今日食べる分以外はラップにくるんで冷凍。晩御飯は、ずかし鶏ときゅうりのラー油醤油、ヒューガーデン白と Brewdog の Hazy Jane で。カワハギの肝ねぎポン酢、ちくわ薄切りの針生姜醤油和え、焼き鳥屋台で久在屋のうす揚げ、京はまーのおつまみ天、鶏つくねを焼いていただく。これはもう日本酒、なので、醴泉の活性にごりを開ける。「噴き出すのでゆっくり開栓してください」とあるので指示通り開けたところ…。瓶の半分ほどが一気に噴き出し、食卓が大惨事に。やれやれ、お酒の一滴は血の一滴なので悔しいがどうしようもない。

5月31日

なぜか砂肝が食べたくなり、youtube で検索したら、バターで炒めたり、塩焼きにしたりとさまざまであるが、みなさんうまいと食べているので、これは作ってみななければ。いつ

のまにか youtube のホーム画面が砂肝の動画ばかりになってしまった。それはともかく藤井大丸で砂肝をひとパック購入。砂肝の横についている銀皮は固いので取り除くとのことなのでせっせと切り取る(というよりそぎ落とす感じ)。どの動画でも銀皮も捨てずに食べる、と言っているの、銀皮を細切りにして茹で、ねぎポン酢でいただくことに。本体の砂肝は横に切れ目をいれて塩・コショウを振り下味をつけておく。あとはフライパンにごま油を引いてじっくり両面を焼き酒とみりんを少々、蓋をしてしばし蒸し焼きに。仕上げに醤油を少し垂らしてできあがり。期待して一口食べると、まあコリコリした食感はよく、まずくはないもののすごくうまいわけでもなく、たぶんもう作らないよなあ、と思うくらいのできでした。砂肝本体よりむしろ銀皮のねぎポン酢のほうがうまいくらいで、東一とよく合い酒が進んだ。

6月7日

日曜の夜は家庭内居酒屋となり、例によって焼き鳥屋台が大活躍。まずはそら豆を蒸す。ヒューガーデンホワイトで乾杯。働いた後のビールはうまいとよく言うが、働いてなくてもビールはうまい。ちくわを薄切りにして生姜の繊維切りと醤油であえたもの、久在屋のうまい豆腐の冷や奴、錦島中商店のもずく酢を用意。屋台で、ソーセージ、ズッキーニを焼いて、よなよなエールとクラフトザウルスを。ズッキーニがジューシーでうまい。ビールはこれくらいにして日本酒に、今宵は五橋の Ride、リッチ濃醇純米生原酒、なんだかよくわからんが甘口でいい。久在屋のうす揚げ、はま一の竹の子天、砂肝の塩焼き(先週の残りを冷凍しておいたもの)、鶏つくね、を焼きながらいただく。いずれも日本酒が進む。とまあ、実習コラムではいつもこのへんまでで終わるのであるが、実は食事が済んだあとも強い酒に切り替えて飲み続けている。だいたいバーボンとスコッチのシングルモルトで、この日は Basil Hayden とグレン・ファークラス 12 年。バーボンはジャック・ダニエル、ワイルド・ターキーなどを飲んでいただけだが、Steven Piantadosi 先生から教わった Knob Creek にやられてしまい、それ以来 small batch を愛飲している。Basil Hayden はバーボンのなかでも香り高い逸品。

6月14日

ズッキーニが 3 本 200 円と格安だったのでラタトゥユを作ることに。ベーコンを炒めてその脂で 1cm 角くらいに切った玉ねぎを炒める。ズッキーニは 1 本、なすは 2 本を 1cm くらいの厚さに切ってさらにズッキーニは半分、なすは四つ切にしてオリーブオイルで炒める。塩コショウで味つけし、あとは全部鍋に投入しトマトの缶詰を一缶投入。白ワインをちょっとだけ入れて火にかけ、沸騰したら弱火で 10 分、火を止めてあとは晩まで放置。食べる前にパルメジャーノをおろしていれ、バゲットとともにいただきます。これはワインが合いました。

6月21日

19日はアカデミックデイ、ロームシアター京都で臨床統計家育成コースの出店を出して、

一般の方たちとお話しをする催し。大森先生、高木さんと参加。一日立ちっぱなしで、腰は痛むは膝はがくがくするは、寄る年波には勝てない。16時に終わり、帰宅して取るものもとりあえず恵子先生とヒューガーデンホワイトで乾杯。(恵子先生もなんだか出店していた。) シャワーを浴びてさっぱりし、晩御飯は今日も焼き鳥屋台。粗びきソーセージ、京はま一の柚子胡椒一味なるおつまみ天を焼いて、よなよなと京都醸造の「夏の気まぐれ」をいただく。昨日藤井大丸でゲットした平目の縁側を一夜干しにしたのでこれも焼いていただく。塩加減を間違えたか、ちょっとしょっぱすぎた。ちくわ生姜、きらずをあてに原田と風の森が進む。

6月28日

今月は金曜にM2向けの「観察研究の統計的方法」という、こんな式や、

$$T(\delta) = \left[ \frac{A - N_1(\delta + \tilde{p}_0)}{(\delta + \tilde{p}_0)(1 - \delta - \tilde{p}_0)} \right]^2 \left[ \frac{(\delta + \tilde{p}_0)(1 - \delta - \tilde{p}_0)}{N_1} + \frac{\tilde{p}_0(1 - \tilde{p}_0)}{N_0} \right]$$

こんな式、

$$V(\log OR_{ML}) = \frac{1}{A} + \frac{1}{B} + \left( 1 - 2 \frac{a_0 + b_0}{A + B} \right) \left( \frac{1}{e^*} + \frac{1}{f^*} \right) - \frac{(e^* + f^*)AB(a_1 + b_1)(a_0 + b_0)}{(A + B)^3(e^*f^*)^2}$$

がでてくる世にもおぞましい集中講義があったのであるが、先週無事に終了。1コマは事前学習、1コマは動画鑑賞、1コマライブ講義という構成でなんとか乗り切った。すっかりくたびれたので、おいしいものを食べ、おいしいお酒を飲むに限る。魚肉ソーセージを炒め、最後に醤油で焦がしたもの、これはヒューガーデンホワイトが進む。続けてファミマの厚切りハムカツ(最近のお気に入り)を、ギネスとBrewdogのHazy Janeで。講義の後のビールは1.82倍くらいうまい。(個人の感想です。)きゅうりの細切りに煮豚をおなじくらいの幅に切り、さらしねぎをちらして辛子醤油で和えたのは、もう日本酒。奈良の銘酒「風の森」をあける。あとは焼きなすといか天をあぶって風の森を飲み続ける。今宵も初夏の夜は心地良く更けていくが、今週からは「統計家の行動基準」の集中講義がはじまる。なかなか楽にならない。

7月5日

久しぶりにうまい寿司が食べたくなくて、土曜はお昼に大丸横の「寿司清」に。いつもは1時ごろには空いているのであるが、この日は5,6組が待っていたのであきらめ、ダニエルズでパスタを食べることに。しかたがないので晩は手巻き寿司にすることに家族会議で可決された。藤井大丸で中とろと鯛の柵、きゅうりを購入。さて晩御飯はヒューガーデンホワイトにバゲットとブリーチーズ、箕面ヴァイツェンはおつまみ天で。いか・なす・隠元を炊いたものには豊盃の夏酒。いよいよ手巻き。きゅうりは千切りにしてかっぱ巻き。中とろは「はがし」でかたい筋を取り除いて、鯛は細長く手巻き用に。手巻き寿司といっても、わが家では酢飯ではなく白飯、寿司というよりお刺身定食を海苔で巻いて食べる、という感じ。本わさびでかっぱ巻きもいい感じ。鯛はポン酢でいただく。うまい魚に豊盃が進み、なんとか寿司清の仇はとれました。

7月12日

土曜、お昼はどうしようとか、ということになり、鮨は先週満足してしまったし、今日は中華という感じではない、と恵子先生が言うので、困ったときの〔まる福〕頼み、またまた四条高倉下ルのまる福さんへ。いつも空いているのにけっこうなお客さんだった。先生はミックスフライ定食、恵子先生は鯛かま煮つけ定食を頼んだのだが、鯛かまはもう終わってしまった(って、まだ12時過ぎなのに)というので鯖味噌煮定食に。ミックスフライは海老2尾、ヒレカツ3、白身魚1、どれもさくさくでうまい。まる福さんはふぐとかにのお店なのであるが、奥の別館で串揚げの店も展開しているせいか揚げ物がうまい。これで970円、またランチには870円のものもあるのでできることなら百万篇に支店を出してほしいくらいである。

腹ごしらえがすんだところで、晩のおかずを買いにデパ地下へ。藤井大丸にバイ貝があったので、今年初バイ貝となった。ついでに鯖生ずしも購入。はじめてバイ貝をみたとき、『うまそうだけど、どうやって捌くんだ』と思ったが、ええいままよ、と買い求め、帰宅して調べたところよくしたものでYouTubeにバイ貝の下ごしらえ動画が掲載されていた。まず身を殻からどう外すのかと思ったら、なんのことはない金づちで叩き割るのだった。(いまは肉叩きを使っている。)それ以来、バイ貝があるとよく買っている。肝と身を分け、肝は湯がいてねぎぼん酢に。身は1/3くらいを刺身にして、残りは明日バタ炒めにしてビールでいただく予定(むしろこのほうが刺身よりうまいかもしれない)。さて晩御飯の支度、支度。今日は大丸にいい枝豆があったので2種類「みのまり」と「オレ達の枝豆」をゲット。どちらもおなじ値段(500円くらい)だったので食べ比べてみる。枝豆は両端をはさみで切って塩もみし10分以上放置。後は少し隙間が空くようにラップして500Wのレンジで3分30秒(枝豆の量によって時間は変わるので要注意)。これはヒューガーデンホワイトでいただく。みのまりはおいしいのでときどき買っているのであるが、オレ達の枝豆と食べ比べたところ、オレ達の方が甘みが強くうまい。比較試験の重要性を改めて痛感した。ビールをもう一杯、箕面パールエールを焼きソーセージとともに。きんきんに冷やした焼きなす、肝ねぎぼん酢、バイ貝の刺身と生ずし、ときたらもう日本酒。豊盃とともにいただく。生ずしは鰯くらいは自分で作るのであるが、鯖となるとちょっと面倒かなあ、と思っていたところ、藤井大丸の鯖生ずし(半身で600円くらい)が安くておいしいので、もっぱら藤井大丸で購入している。今日もうまい。