

2003 年度 医療統計学実習コラム

5月6日

この間、東京で仕事があり、植谷さんがかつて勤めていたという、勝どきにある「クインタイルズ」という会社に行ってきました。国立がんセンターと共同で行っている C 型肝炎の研究に関する雑用である。午後からの仕事だったので、築地でなにかうまいものでも食べていこうと、地下鉄の築地駅からぶらぶら歩いていった。(築地のうまいものについては、今年の「医療統計学 I 実習」の手引き、4月30日号参照。)

残念ながら日曜だったので、お昼を食べる適当なお店が開いてなく、あちこちにすし屋はあるものの、こちら場内の「大和(だいわ)」以外では築地ですしは食わねえと決めている。勝鬨橋の付近まで来てしまったので、そろそろどこかに入らないとクインタイルズに着いてしまう。と、みると博多ラーメンの店があった。たまにはラーメンでも食べるかと、とんこつラーメンを注文。お店は満席で、かなりはやっていたので期待したのが間違いだった。でてきたラーメンは麺がいまひとつで、味もあまりよくなかった。

たいへん不本意な昼食だったが、まあラーメンを食べたかったこともあり、自己決定の結果であるからしかたない、と思いクインタイルズに向かったところ、ラーメン屋の目と鼻の先にある築地のふぐの名店「天竹」が、日曜の昼だというのに開いているではないか。しかもことであろうに「ふぐ天井 1300 円」なんてふざけた看板が出ている。どうせお昼を食べるのだったら天竹のふぐ天井に決まっているではないか。

一食損した気分は後を引き、その後の仕事も精彩なく終わった。

5 時から、昨年お亡くなりになった生物統計学の大先生である奥野先生を偲ぶパーティーがあったのだが、そこで暴れ食いしたことというまでもない。

教訓 ふぐ天井は熱いうちに食べ

5月13日

先週末、築地のがんセンターに行ってきた。「ふぐ天井」のリベンジのはずが、同行者のたっの希望でととやの焼き鳥丼に化けてしまった。が、もちろん、それはそれでとてもおいしかったので、会議は順調に進んだこというまでもない。

教訓: ふぐの仇を焼き鳥で

6月10日

たぶん多くの方が、先生は数学、統計の出身だと思っていることと統計的に推測できるが、期待に反して先生の出身は「保健学」である。今ではなくなりましたが、かつて東京大学に医学部保健学科という学科があり、先生はそこを卒業して疫学の大学院を修了した。(専門をきかれると、「疫学・生物統計」といつている。)

先生が医療統計の道に入ったとき(誰だ「道を踏み外した」と思ったのは。そいつはマイナス10点)、九州大学の生物統計学の大家、柳川堯先生から「あんたは文科系の割には数学ができる」といわれたことを思い出す。先生、ぼくは一応理科系なんですけど、という、「専門で数学の講義がない学部は文科系」なのだそうだ。そういう定義なら確かに教養でしか数学は習っていないのでその場は引き下がったが、よく考えてみれば数学科こそ物理、化学、生物といったまさに理科を専門ではやらないから、数学こそ文科系ではないか。

大学院では立派な疫学者になろうと日々精進していたのだが、当時非常勤講師で現大学入試センターの柳井晴男先生が毎日大学にきていた。この先生は多変量解析で有名な先生であるが、もともとの出身は計量心理であるため、その手法を疫学に応用するのは無理があった。また、当時は生物統計、医療統計という分野も日本ではメジャーではなく、やっている人がいなかったのだから、いつのまにか先生がやるはめになってしまったのだ。

6月17日

先週の金曜は10時から東京で会議があり、前日の教授会が早く終わったら東京に行こうと思っていたのだが、3時にはじまって終わったのが7時。さすがにぐったりして家に帰り、金曜の朝5時半起きで東京へ。すっかりくたびれた。もう梅雨入りしたのか非常に蒸し暑く、妻が「今日はビールだ」と騒いでいるので、望むところだ。

先生の家では本物のビール(麦芽100%)以外は禁止。普段は「よなよなエール」という、日本一コストパフォーマンスの高い地ビールを飲んでいるのだが、こゝ蒸し暑いとぐびぐびと行きたい。というわけで、ビールはギネス。(実はギネスは医療統計と深い関係にあるのだがそれは「医療統計学I 実習資料 2002年7月2日」を参照のこと。)

ギネスは日本ではスタウト(本物の黒ビール、日本で黒ビールといっているのはカラメルで色をつけたまがい物)が有名だが、アイルランドのパブではドラフトかビターが一般的なのでこの日はビターにした。(と偉そうなことをいっても本場のアイリッシュパブには行ったことがない。でもロンドンのパブではそうだった。)ギネスのドラフトもビターも細かい泡をたてて口当たりをなめらかにするため、窒素のカプセルが入っている(ニトロケグというらしい)。このギネスをグラスに注ぐと、あ〜ら不思議、泡がグラスを滑り降りていく。泡って上に上がっていくんじゃないの? ぜひ一度お試しあれ。

ビールのあてといえばアボガトとトマトのサラダであるが、あなたがアボカドとトマトのサラダを食べた〜い、と思ったら三日前にアボカドを買っておくか、三日待たねばならない。アボガトが充分熟してから、種をとり皮をむき1cm角くらいに切って、完熟トマト(アボカド1個にトマト1個くらい)をアボカドとおなじくらいの大きさに切ってぽん酢しょう油で和える。これだけ。これだけなのにアボカドが一部とろけてとてもうまい。そうそう、ぽん酢しょう油は馬路村の「ゆず畑」がグッド。

ぽん酢しょう油で和える前に、オリーブオイルをかけるとぐっと洋風になり、ワインにも合う一品に。(オリーブオイルはエキストラバージンじゃないとだめだよ。)

6月24日

先生はほんとうは日本酒が大好きなんだけども、季節柄ビールの話になってしまう。

昨年7月、ドイツの Freiburg というところで International Biometric Conference という、その筋の国際学会が開催された。ドイツといえばビールである。ホテルに着くなり、妻とさっそくホテルのそばの Brauerei へ行く。ピルスナーとヴァイツェンデュンケルを頼むもどちらもフツー。「???」てな感じである。

次の日の夜、今度は Martin's Brau という Brauerei に行く。ここでもピルスとヴァイツェン。前日の店よりはうまかったものの、それでも中の上といったところ。その次の日はホテルのレストランで食事をしたのでワインを飲んだだけ(しかし Freiburg の白ワインはドライアンドフルーティーでおいしかった。なぜ日本でああいうワインが買えないのだ?)。

3日目にシュベール門のそばにある Feierling という Hausbrauerei に行く。もう大きな期待はせずにピルスとヴァイツェンを頼むが、ななな、なんと、ここのビールはほんとうにおいしかった。活字を大にしていう、ほんとうにおいしかった。そこで4日目はまず Feierling に行つてピルスとヴァイツェンを飲み、それからホテルのレストランで食事をする、という完璧な計画が立てられた。5日目はへんなところで食事をしてしまい失敗。

6日目はもう学会最後の日で、なんとくだんの Hausbrauerei、Feierling でフェアウェルパーティーがあるというので、妻と一緒にいく。と、もうすでにみんなできあがっている。ビールを1リットルも飲んでふらふらになり、それでも食べ物はろくにないのでホテルのレストランで食事。部屋に戻って妻がシャワーを浴びているすきに、一人で Feierling に行き、最後のピルスを楽しんだ。ドイツのビール、侮りがたし。

7月1日

関東ではほとんどみかけない野菜がけっこうあるが、水なすもそのひとつ。今までは夏になると浅漬けを食べるのが楽しみだったが、妻がいる和歌山ではスーパーで生の水なすが手に入るという。ものの本によると、水なすのカレーというのがうまいらしい。妻はさっそく水なすのカレーを作って食べたところ、とてもおいしかった、との報告を受けた。次の日には水なすの麻婆なすを作ってみたところこちらもおいしかった、というので矢も立てもたまらなくなり、水なすを持ってきてもらった。

で、土曜日に麻婆なすを作って食べたわけですよ。まず水なす2個を洗って、2つに割り、食べやすい大きさに切ります。(このとき包丁は使っていいものなのかだいぶ悩んだ。水なすは金つけを嫌う、というので、浅漬けを食べるときには手で割いていたのだが。このときは結局包丁を使ってしまったが。)

豆鼓小さじ1、豆板醤小さじ1/2、オイスターソース小さじ1/2、塩、砂糖少々、醤油小さじ1くらいをあわせ、酒でゆるめておきます。ひき肉よりも豚の薄切り肉を細長く切ったものを使ったほうがおいしいので、切つて少し酒を振りかけておきます。(オイスターソースはどこでもあるだろうが、大きいスーパーなら李錦記の豆鼓、豆板醤などの調味料が手に入る。)

フライパンを熱して、多めのごま油をしいたら水なすを炒めます。8 分くらい火がとおったら、水なすを皿にあげ、ごま油を少し落として肉を炒めます。しょうがとにんにくのみじん切りを加え、肉に火が通ったらあわせておいた調味料をいれて、香りを出します。水なすも加えて、ぎっとませ、水分がとんだらできあがり。

これがねえ、うまいのなんの。ふつうの麻婆なすはなんだったのか、というくらいうまかった。和歌山からはいつも水なす持参でくるように。

7月8日

出汁をとると料理の幅が格段に広がる。めんどうだとパラパラ(ほんだし、などのうまみ調味料)を使うひとはただちにやめなさい。だしをとるにはこんぶとかつおぶしがあればいい。東京にいたときは築地でそろえていたが、どちらも錦で手に入る。かつおぶしは、粉で売っているのを買ってきて、出汁パックに大きじ山盛り 4 杯くらいをつめて保存しておく。

水 2 リットルくらいにこんぶを 15cm 分くらい入れ、中火にかける。10 分くらいで沸騰しかかるのでこんぶを引き上げ、出汁パックを入れ強火にする。沸騰したら出汁パックを絞ってできあがり。あまったら牛乳パックやヨーグルトの容器に入れて冷凍保存する。1 ヶ月くらいは保存が利くので便利。

出汁をとったらあげと水菜のたいたんを作ろう。あげは久在屋のうすあげを半分と水菜を 1 把。うすあげはたてに半分にして、細い短冊に切り、水菜は数センチくらいの食べやすい長さに切る。油抜きなんか必要なし。出汁 5 に酒、みりん各 1、砂糖と塩をしっかりと入れて沸騰したら、水菜とあげを入れる。軽くふつとうしたら、しょうゆを少し入れて色付けをしてできあがり。もちろん、出汁をとったこんぶも細切りにして入れる。出汁さえとれば 10 分でできるおかず。

7月15日

今日で楽しかった医療統計学の実習も終わりです。みなさん毎週ごくろうさまでした。

最近「煮豚の辛子和え」にはまっている。ビールはもちろん日本酒にも合う。なんのことはない、きゅうり 1 本を繊切より太く、そうさな 100 切りぐらいに切って皿に盛り、煮豚も細長く切ってその上に盛る。長ねぎ 1 本をこちらは斜めにできる限り薄く切り、水にさらした後キッチンペーパーでぎゅっとしぼり、皿の上にてんこ盛りにする。食べるときに上から辛子じょうゆをたっぷりかけ、あとはむさぼるように食べるだけ。うまいんだなこれが。

その前に煮豚を作っておこう。豚かたまり肉を 500g 買ってきてたこ糸でしばる。なべに豚肉がかぶるくらいの水を入れ、辛子和えに使う長ねぎの青い部分をいれ、しょうがを 2 かけくらい入れ強火で煮る。沸騰したらあくが次々出るので、こまめにあくをとる。あくがでなくなったら弱火にし、ふたをしてゆでる。火にかけてから全部で 40 分くらい。そのあと、別な鍋に、ゆで汁 1、しょうゆ 1、酒 2 をあわせて火にかけ、沸騰したら豚肉を入れてころがしながら 10 分煮てできあがり。豚肉はすぐ切るとぼろぼろになるので、冷めてから切る。

そのままでも冷蔵庫で数日は持つが、スライスして一回分ごとにラップで包み、冷凍しておけばかなりもつ。

ゆで汁は捨てずにラーメンのスープに使う。もちろん煮豚をたっぷりのせる。

また煮汁もとっておいて、この煮汁に辛子をといてかけたほうがだんぜんうまい。