

2004 年度 医療統計学実習コラム

4 月 13 日

土曜日に妻と原谷苑にいった。原谷苑は金閣寺の先、一山越えたところにあり、不便なのでなかなか行く機会がなかったのだが、「桜の隠れ名所」と聞いていたので陽気に誘われて、京都にきてからはじめていくことにした。

午後からゆっくりとでかけたのだが、北大路からバスに乗ろうとすると、原谷までは 1 日に 5 本しか運行していない。市バスふぎけるな、である。しかたなしに 1200 円もかけてタクシーで行くことに。対向車線はマイカーとタクシーでいっぱいだった。タクシーの運転手さん「みんな原谷苑からの帰りですよ」、そんなにお客がいるのなら臨時でバスを出せばいいのに。京都市交通局は気が利かない。

なにが隠れ名所なものか。観光客で満杯である。しかしそれにしても枝垂れ桜の見事なこと。しらなかったが、ソメイヨシノはほとんどなく一面枝垂れ桜ばかり。先週の土曜はちょうど満開で、それはそれは見事だった。入苑料として 1500 円は高いと思ったが、維持費を考えるとしかたないか。でも 1500 円×2+タクシー代 2500 円=5500 円もかかるんじや毎年はいけないな。

帰りは錦でおそうぎい、おつけものなどをたくさん買いこみ、自宅で宴会と相成った。

4 月 20 日

京都にきたばかりのときは伏見とうがらしにはまった。万願寺とうがらしがエステにいったみたいなのだが、これを洗ってビニール袋にいれ、ごま油を 2~3 滴たらしてよくもみ、網で軽く焦げ目がつくまで焼く。あとは醤油をかけるだけ。これだけなのにあまりにうまくて夏中食べていた。

次の年は生麩の田楽。これもなんてことはない、生麩を買ってきて 1.5cm 位に切り、フライパンに大目のごま油を熱して、焦げ目がつくまで生麩を焼き、田楽味噌を塗るだけ。これは冬中食べていた。

その次の年は煮豚の辛し和え。(今年の「医療統計学実習手引き」の 7 月 15 日号を参照。)そして去年はまったのはにせ北海サラダ。用意するのはキャベツとかにかまぼこ。かにかまは紀文など大手メーカーの「いかにかにか」とばかりに形の整ったものより、パック入りのちょっと見た目だらしないぞおまえ、というほうがよい。キャベツを縦切りにし、軽く塩、コショウしてぎっとませなじませる。なじんだら憎いあいつの顔を思い浮かべて感情移入し、ナンダコノヤローとばかりにキャベツをギュッと押しぼる。緑の汁が出るので、健康に気を使っている人は飲んででもかまわないが、先生は捨てている。

キャベツを軽くほぐして、その上にかにかまをやはりほぐしいれる。分量は適当でけっこう。たくさんいれると一見豪華に見えるが、味は量に比例しない。あとはキャベツとかにかまをよく混ぜ、マヨネーズで味付けする。キャベツに塩、コショウしてあるので、マヨネーズは入

れすぎないように。

たったこれだけで 5 分もあればできる料理ともいえないしろものであるにもかかわらず、である、これがうまいんだなあ。ビールにも日本酒にも合う。この冬はほとんど毎週食べていた。これは本物のかにでやったらたぶんこんなにはおいしくないだろう、と思わせるところがなんとなくすばらしい。(もちろんそんなもったいないことしたことないが。)

4 月 27 日

かの SF 作家アイザック・アシモフはいいました、「SF が好きな人は頭がいい」と。この前振りから当然のように先生は SF 好きである。「比較試験が必要だろう」と思ったあなた、プラス 5 点。「SF 好きかどうかは操作できないだろ」と思ったあなた、さらにプラス 5 点。)

その真偽はともかくとして、先生が医療統計の道に入った(「道を踏み外した」と思ったきみ、マイナス 10 点)のも、かのアシモフの SF 小説が遠い原因になっているから恐ろしい。(この話はだいぶ前に日本計量生物学会ニュース・レター No. 50 に書いた。)

SF を読まない人はたぶんなんの関心もないだろうが、ハヤカワ文庫 SF から出ているローダン・シリーズという恐ろしいシリーズがある。第 1 巻を手にしたのが、先生が中学 1 年のとき、第 299 巻を手にしたのは今月、来月にはとうとう 300 巻である。このシリーズは珍しくドイツの SF で、ドイツでは週刊で現在でも続いているという。日本では、ドイツの 2 話が 1 冊の本になって年に 10 冊のペースで刊行されている。

なにが恐ろしいとって、先生が生きていうちには、このシリーズの翻訳は絶対にドイツ版に追いつかないことである。なんということであろうか。このシリーズの翻訳は、山形大学でドイツ文学を教えていた松谷健二先生という方がおひとりで年に 10 冊翻訳されていたのだが、何年か前にお亡くなりになられた。そこで早川書房は翻訳者チームというのを作って、現在では 4~5 人の翻訳者がいるのだが、松谷先生ひとりのときと翻訳のペースは変わっていない。なめてんのか早川、週間でださんかい。

ま、SF 好きが幸いして反事実なんていう SF みたいな世界にもすんなり入れたのかな、と感謝している。(反事実を受け入れられない人っているんだなあ)が、なにが困ったとって、親が理解のないことにはほとんど困ったものである。「こんなくだらないものを読むな」と何度 SF 禁止令がでたことか。どうかみなさんの子供が SF を読んでいても、決して怒ったりいやな顔はせずに、むしろ SF を読むことを積極的に進めてほしいものである。

5 月 18 日

7 日、土曜の朝から築地のがんセンターで会議があった。せっかく築地に行くから、「せっかく理論」により朝ごはんは築地場内市場ですしでも食べることにした。2002 年 4 月 30 日の実習の手引きにも書いたが、先生は場内にある「大和(だいわ)」がお気に入り。ところがさんざんテレビで取り上げるもんだから評判になってしまって、土曜の昼なんかに行こうものなら 20 人くらい行列していてとてもその日のうちには食べられそうにない。

今回は満を持して 9 時 15 分に大和に到着。ところがそれでもすでに 10 人も並んでいる

ではないか。こういうときは金属バットで大暴れしたくなるのはおれだけか？ 会議は 10 時からなので回転さえ速ければ、と一抹の希望を持っておとなしく並んだものの一向に店から客が出てこない。早朝から築地で働いている方々はともかく、パンピーが朝っぱらからすし食いながら酒なんか飲んでいるんじゃないぞ。

もう間に合わないと覚悟を決め、しかしながら前回の教訓から、今日は万が一和がこんでいたら高橋で穴子丼を食べようと予備プランを検討済みである。直ちに場内少し先にある高橋に行き、こちら朝からこんでて驚いたが、一席だけあいていたので穴子丼を食べ、満足して帰り際に大和の前を通ると、先生の前に並んでいたふたりがようやく先頭になったところ。にんまりしながら会議に向かう。

会議は「進行膵・胆道癌に対する標準的全身化学療法確立に関する研究」というもので、10 時から午後 4 時半まで喧々諤々の議論が続き、先生は医者でもないのになぜか大変疲れ、午後 8 時半ごろよれよれとなって京都に帰ってきた。晩はにせ北海サラダ、わかめときゅうりの酢の物、昼休みに大急ぎで場外の大興さんで買ってきた中とろのお刺身。琵琶の長寿の純米生酒を飲みながらようやく生きかえた一日だった。

5 月 25 日

国立環境研究所の先生たちと大気汚染の疫学調査を実施することになった。小児のコホートとケース・コントロール、成人のコホートとケース・コントロールと 4 つほど研究デザインを考え、研究計画書を作成しているところだ。成人のコホートだけ必要な対象者数を計算する情報が足りなかったもので、問い合わせしていたところ金曜に返事がきたので、少し調べて計算してから対象者数を見積もった。そしたら 30 万人必要とでたんだよ。いくらなんでもこりゃあ計算間違いだろうと思ったが、誤りはなかなか発見できず、金曜はあきらめて帰った。月曜に大森先生におかしな結果になったから別個に計算してみて、と頼んだらやっぱり 30 万人になった。新田先生、あきらめてください。

6 月 1 日

先週、学会があって久留米、博多に行っていた。日本計量生物学会、応用統計学会という医療統計関係のシンポジウム。計量生物学会の特別セッションは、プロフェッショナル・バイオスタティスティシャン人材養成というテーマだったが、演者から「臨床試験の統計家は育成プログラムが整備されつつあるが、疫学、環境分野はまだ日があっていない」という発言があった。う～ん、先生はもう 20 年近くも疫学方法論を専門に研究してきたんだけど、まだ日があたってなかったとはねえ。悔しいので、金曜の夜は博多でいかの活き造りを堪能した。(もちろん締めはラーメン。)

6 月 8 日

月曜日(7 日)は、統計数理研究所で会議だ。すごいだろう、統計と数理を研究する所だぞ。先生は京都大学にくるまで、8 年半その統計数理研究所に勤務していた。もちろん先生

が統計や数理の研究なんかするわけもなく、医療統計の研究をしていたわけだが、ほかの先生たちは時系列解析だの AIC だのマルコフ連鎖モンテカルロだのわけのわからない研究をしていた。広尾には大使館がたくさんあり、日本人はこの界隈では minority だといわれるくらい外国の人が多。そんなわけで(どんなわけだ)おしゃれな街であり、おいしい食べ物やさんもたくさんある。お昼はいつも外で食べるようにしていたが(そうしないと一日中研究所の中で時系列解析だの AIC だのマルコフ連鎖モンテカルロだのに曝露されることになって、はなはだ健康に悪い)、「つくしんぼ」という店によくいった。

つくしんぼは西麻布にある「つくし」という日本料理店の支店で、1000 円で焼き魚とごはん、小鉢、味噌汁がでて、しかもごはんは羽釜で炊いたご飯が食べ放題。いつも 2 膳、お腹がすいたときには 3 膳食べていた。それが今では価格破壊競争に負けて、お昼は 600 円となり内容のレベルがだいぶ落ちてたいへん残念。ということで(どういうことだ)ご飯はうちで炊こう。米は 3 合。といだあとざるにあげ 15 分おく。米と水(3 合でいいが、米によって変わるのを適宜調整を)を土鍋に入れ、ふたをして強火に。吹いてきたら火を一番細くして 5 分、その後強火から中火で 1~2 分。10 分蒸らすと、ほらぴかぴかの銀シャリとぱりぱりのおこげのできあがり。米をといでから全部で 30 分くらいで、炊飯器なんかよりぜんぜんおいしいご飯が炊ける。大久保さん、お試しあれ。

6 月 15 日

小野くんから、「先生が『これは美味しい』と思った土地と料理を教えてください」とリクエストがあったけど、どこの土地にもうまいものはある。京都でも、伏見とうがらし、生麩、京にんじんと丸大根、みず菜、豆腐、などなど毎年いろいろとはまっているが、なかでも鴨コースはうまいね。

錦市場の西側(大丸の方)からちょっと東にいくと[鳥豊]という鴨・川魚専門店があり、この鴨コースは加熱しすぎず絶品。ビールにもワインにも日本酒にも合うところがまたいい。錦をもう少し東に行くと[井上]、ここの「ごまこんぶ」は日本一うまい佃煮こんぶだと思う。そのとなりが[打田]。ここの漬物もうまい。なんといっても青いしば漬けを細かく刻んで食べるのいいが、今の季節なら水なす、グリーンボール、浅うり、まあ総じてどれもうまい。残念ながら、千枚漬けは打田よりも[大藤]、ゆず大根は[近為]の「ゆずこぼし」のほうがうまいので、そちらを買うが、たいていは打田で用が済む。

あーこれからは煮豚の辛し和え(医療統計学実習の手引き 2003 年 7 月 15 日参照)に、よなよなエール(医療統計学 I 実習の手引き 2002 年 6 月 4 日参照)の季節だなあ。

6 月 22 日

先週、珍しく体調を崩し、熱がでて胃腸がやられてしまった。木曜は一日こんこんと眠りつけ、金曜は熱こそ下がったものの体調は最悪だった。それでも公衆衛生ゲノム学の講義があったので、昼ごろ大学に出てきて、なんとか講義はすませたが、われながらめりはりのない講義で、聴いていた学生さんたちにはたいへんもうしわけなかった。いやあ、体調が

悪いと講義に余裕がなくてだめだね。ともかく最後まで無難に終わらせよう終わってほしい、ということしか頭になくなってしまい、ハンドルの遊びに相当するところがまったくなくなってしまい、味も素っ気もなくもうしわけなかった。

土曜は東京で会議の予定が入っていたが、お休みさせてもらい土日は完全休養したので、火曜の医療統計学はなんとか完全復調して望みたいものである。

6月29日

ビールが好きな人がけっこういるようだが、ビールについては過去の手引きになんども書いたのもうやめとく。知りたい人はバックナンバーを参照すること。ひとつだけ強調しておきたいのは、ビールはビールである、麦芽と酵母と水以外のものを混ぜたまがいものはビールではない。いやしくも社会健康の学生たるもの、麦芽 100%のビール以外飲むべからず。

和食のことばかり書くので、洋食は嫌いなのかと坂本さんから質問があったが、そういうわけではない。ただ、先生は日本酒好きで日本酒を飲むことが多いので、勢い食べ物も和風のものが多くなる、というだけ。パンもおいしいパンは好きだ。このところにセドッグが入っている。イギリスパンのようなもの(ま、おいしい食パンならなんでも OK)に、にせ北海サラダの要領でキャベツを繊切りにし塩、こしょうをなじませて軽くしぼったのを盛る。キャベツはそんなに多くなくていい。おいしいソーセージを縦に半分に割って、パンの上に乗せ、オーブントースターで焼く。ソーセージは途中ひっくり返して両面焼いたほうがうまい。焼きあがったら、マスタードたっぷりにケチャップをかけ、パンを二つ折りにしてホットドッグのようにして食べる。なんでこんなものがうまいのか情けないくらいだが、もちろんビールにも合う。

7月6日

いよいよきょうでこのスタイルの実習は終わり、あとは発表会を残すのみとなりました。ご苦労様でした。

昨日(7月1日)は大気汚染の共同研究の件で(そう、例の30万人コホート)環境研の新田先生がきた。大森先生と3人でうちあわせをしたあと、木屋町通りの割烹「忘吾」に行った。このところ体調を壊していたので、久しぶりにおいしいものを堪能したく、楽しみにしていたが、期待にたがわずおいしいものを堪能できた。体調もだいぶもどったようで一安心。何人かの人から、そういうかぜがはやっている、という話を聞いたが、よく聞くとどうも子供のかぜらしく、昨日の話ではプール熱の一種だということ。ちょっと情けないが、このところ忙しかったので体がサインをだしたのだろう。楽しい楽しい医療統計に穴を開けないでよかった。