

編集室から

毎月ご寄稿を頂いている井垣医師が開業されて早いもので一年が経ちました。開業後まもなく受けられた四國新聞の取材を下の記事画像として送っていただいていた。

生活習慣病は、習慣化してしまった暮らし方に因する病です。暮らし方を変えない限り根本的には治りません。そして、それは習慣化してしまったが故に、患者一人で立て直せるほど、常人の意志は強くは有りません。

これを深く理解されている井垣さんは、独自の診療方法で患者さんに向き合っている。何度も休肝日を設けなさいと言われても正せない私も、にこやかなメディカルさんにグーッと言われたら、変えられるかも…(は)



本ニュースにレギュラー執筆していただいている川畠さんが「能登だらばち」を引き受けて改装開店されました。

上京された際、ご利用になってみてください。

のと だらばち
03-5537-3078
17:00~23:00 日曜祝休

中央区銀座8-4-27
プラザ銀座ビル地下1階
(銀座外堀通りasics前)

このニュースは、計画に携わる若手の技術者を育てることを目的に発行を始めました。その後、計画という仕事の内容や、普段、計画マンがどのようなことを考えているのかなどに触れて、少しでも業界を知っていただければと考えて編集しています。

2020/07
(株)アスリック
<http://www.neting.or.jp/usric>
〒920-1167
石川県金沢市もりの里1-149-302

電話 076-233-7217
Fax 076-233-7375
Email usric@neting.or.jp

文 月



石川県七尾市にて
昨年31回を迎えたモンテレー
ジャズフェスティバル
(今年は残紋ながら中止)
by hama

寄稿『新型コロナウイルス（COVID-19）第五弾』

サンポート高松クリニック 井垣 俊郎

そろそろ本題の生活習慣病に戻りたかったのですが、濱さんが面白そうなお題を振ってくださったので応えることにします。今回のテーマは「ウイルスの変異」で、なぜ変異しやすいのか、変異することで強毒化しないのか、そしてワクチンが効かなくならないのか、についてです。結論から言うと、むしろ弱毒化するしワクチンも大丈夫だろうと考えられています。

① RNAとDNAとウィルス変異

RNAとDNAはともに核酸と呼ばれ四種類の塩基を使って遺伝情報を担う点は共通ですが、塩基をつなぐ強さは全く異なります。RNAが塩基を延ばしていく方法を「ポストイット貼りつけ」に例えると、DNAの延ばし方は「アロンアルファで接着」くらいの違いです。多細胞生物はすべてDNAで遺伝子を強固に保持する道を選び、RNAはDNAからコピーを作る道具として利用しています。樹液に閉じ込められた蚊が吸っていた恐竜の血の白血球のDNAは化石になって部分的ながら保たれて、ジュラシックパークが作られました(写真)。



一方RNAに遺伝情報を担わせたコロナウィルスやインフルエンザウィルスは、脆さを逆手にとって容易に変異を繰り返します。今回のCOVID-19は、半年の間に五千種類もの変異株に分かれています (<https://nextstrain.org/>)。

② ウィルスは変異を繰り返すと弱毒化する

もちろん変異すると、弱毒化することも強毒化することもあります。しかし強毒化すると早々に感染者(宿主)を殺してしまうので、ウィルスは広く伝播できません。さらに症状が早く明確に出ることで、隔離も容易になります。SARSやMARSが比較的に早期に終息したのは、このためです。最終的には、宿主と共存する方向に変異したウィルスのみが生き残る結果になります。これが自然界の法則です。

そう考えると、今回のCOVID-19は本当にタチの悪いウィルスです。最初から弱毒なのですが、感染するとしぶとく生き続けて密かに拡散し、ひとたび重篤化すると一気に命の危機を引き起こします。長い長い時間をかければ、いつかは弱毒化して普通の風邪になるのでしょうか、とても待つてはいられません。

③ おそらくワクチンは大丈夫

そんなに変異を起こしやすいのなら、ワクチンが効くのか心配になってきます。よく比較されるインフルエンザウィルスは、毎年のように表面の性質(抗原性)が変わるので、それを予測したワクチンの製造と接種が毎年必要になります。しかし少なくとも六月二十日の時点では、COVID-19に抗原性が変わるほどの変異は確認されていません。むしろ毎年のように抗原性が変わるインフルエンザウィルスの方が、特殊な存在です。ワクチンの有効性に関して、世界の科学者はあまり心配していません。



【プロフィール】
(いがき としお) 金沢大学北潟寮で、濱さんの二年後輩でした。濱さんは、とっても怖かった…。卒業後は金沢を離れ、現在は温暖な讃岐高松でスクスクしています。

濱の起業塾 十五『検証③』

日本人はとかく優しい。

そのために、検証すべきポイントがその段にならずれてしまうことがある。

例えば、こんな風に…。

素晴らしい講師が居て、講演会を企画したという。仲間で企画を立て、会場の手はずを整え、目標人数を百人と設定した。しかし当日、会場には三十人しか集客できなかったとする。

さて、どのように評価・検証すべきだろうか？

日程が良すぎて他の行事と重なったせい？ 広報活動が不足？ 講演会の素晴らしさを的確に伝えるツールが不十分？ 当日の天候？

そのうちに、メンバーの独りが堪らなくなってしまう。「でもね、参加人数が少なかったお蔭で、講師の先生と身近で親しくお話を聴けたじゃない…」

この方は、優しい人である。しかし、企画↓検証という場面では、もう一段の深掘りが要る。「ではなぜ、最初から三十人で企画・準備をしなかったのか？」

百人の動員目標を立てた理由はなんだったのか？ 何故三十人ではなかったのか？ ここをもう一度、押

さえておかないと同じ事を繰り返すことになる。

着想・企画の内容や設定理由と、検証段階とはシンクロしている。いや、シンクロさせないと一体何を検証・評価しようとしているのか分からなくなってしまう。そうなると、学習効果は怪しくなる。

そうならないためにも、企画段階で、きちんと根拠を明記した目標設定がなされていることが必要で、その目標は、検証し易くするために数値化されていることが望ましい。

一方で、バリバリの営業マンでもない限り、数値目標を掲げることが苦手な人は少なくないと思う。掲げた数値の達成が怪しくなってきた時点で、心理的な負担と感じてしまう。しかし、目標とノルマは別物だ。ノルマは組織・企業・上司などから一方的に与えられた数字だが、目標値は自ら設定した数字だ。その根拠がしっかりしていれば、創意と工夫が生まれる母胎となる。アスリートは皆、自らの目標を設けて日々のトレーニングでそれを一つずつクリアしていくことで成長しているそうだ。

こうして、何度か「着想↓試行↓検証」を繰り返す中で、相応のノウハウ・仲間・起業環境の整備を進め、確信を持てた瞬間、いよいよ本格的な起業局面に至る。

浮き草のごとく101 福井県立大学 地域経済研究所 江川 誠一
『新型コロナウイルス感染症による死亡数について』

新型コロナウイルス感染症による国内での死亡者数は、6/20段階で952人である。これに関しては、欧米諸国と比べた人口当たり死亡者数の少なさなどが指摘されている。

一方で、感染者がPCR検査を受けないまま死亡した場合、他の疾患が死因として記録されることが起こり得る。国立感染症研究所ではインフルエンザに関して、未流行の場合の死亡者数を推定し、実際の死亡者数との有意な乖離が生じた場合に、同感染症による超過死亡が観察されたと判定している。

今シーズン、調査対象都市で超過死亡は出現していない。東京に限ると若干認められるものの、その水準は過去3シーズン並みかやや低い程度にとどまっている。この推計はあくまでインフルエンザを対象としたものではあるものの、新型コロナウイルス感染症による一定程度の明確な埋もれた死亡者の存在は浮かび上がり、先の数字が実態に近いとの推測が成り立つ。

次に、間接的な影響をみてみたい。我が国の自殺者数は2010年頃から前年比2~9%の減少傾向にあるが、本年1~5月はその水準を超える減少となった（対前年同月比▲11.6%）。なかでも4月（〃▲19.7%）、5月（〃▲19.0%）はそれぞれ約2割の大幅減であった。自殺の新型コロナウイルス感染症に関係する要因としては、受診控えや運動不足からの深刻な健康問題、倒産や失業等の経済・生活問題、DVや虐待等の家庭問題などが考えられる。職場・男女・学校において、人間関係が一時的に希薄化したことによる増減も想定される。

要因別、年齢別等の詳細な結果が示されないと正確な分析はできないが、現時点では、自殺の新型コロナウイルス感染症による増加は生じていないと言える。筆者も心配していた経済・生活問題を要因とする自殺は、あくまで現時点でのことではあるが、最低限の雇用が維持され会社も個人もなんとか食いつないでおり、増加にまでは至っていないことがうかがえる。現に、就業者数は大きく減ったが失業率は微上昇にとどまっている。また、巨額の雇用調整助成金とそれに伴う休業者の大幅増が、当面の支援策・対処法として一定程度機能していると言えよう。さらには、多くの業種や階層において、危機意識が共有化されたことによる連帯感が、まだ存在していることも大きいのかかもしれない。直接・間接を問わず、新型コロナウイルス感染症による死亡数が、今後も低水準でおさまることを願いたい。そのためにも、まずは各所において感染拡大の防止と医療体制の一層の充実に努めつつ、新たなビジネスや生活様式に機敏に対応しながら、経済活動を冷静に元に戻していくことが重要である。さらには、この数ヶ月で発生・増幅した様々な格差や差別の解消に向けて、支え合う姿勢と具体的な支援策が求められよう。

『どうする日本の飲食業!? その1』
株式会社GARBAGE代表 川島 嘉浩

コロナ禍における外出の自粛や他人との接触機会の減少によって経済活動そのものが停滞し、観光業や飲食業を筆頭に多様な業種で存亡の危機に瀕しているというのは周知の事かと思います。私自身も飲食店経営をしている身としても、非常に厳しいと言わざるをえません。直面する問題としては、市場の冷え込みにプラス感染予防対策として稼働率を下げた営業しないといけないという点です。そして中長期的課題としては仕入れ先である、酒屋、農家、漁師で商売をやめてしまう法人・個人の増加です。特に一次産業において流通構造の多層化による弊害から抜け出し、個性的な商品ラインナップとコンセプトを共有できる魅力的な独自の商流開発で、旧態依然とした一次産業に風穴を開けた担い手の方々にとってはより厳しい状況にあると聞きます。飲食店側も物流や保冷技術の発達で日本各地から最適なものを調達するサプライチェーンマネジメントに似たビジネスモデルを採用しているところが増えてきており、都市部での店舗休業・閉鎖拡大が地方の一次産業に一層大きな影響は及ぼしていると思われる。

今回の教訓を生かしつつアフターコロナ時代には飲食事業はどうなっていくのでしょうか。僕自身が予測しているのが

①働き方と人口動態の変化への対応 ～職・食・住近接型へ～

リモートワークの普及と並行して、そもそも人が密集する都市部における健康リスクへの脅威を感じた方が多くいたと思います。また企業としても都市部に機能集中させてきたことで事業停滞リスクが顕在化し、国の首都移転議論に先んじて郊外や地方への機能分散という動きも出てくるでしょう。そうになると、住む場所が東京駅まで30分という謳い文句はナンセンスとなり、家と職場が近接し、また飲食店の需要も自ずと都市部から郊外や地方に移行してくことが想定できます。

②居酒屋モデルから内中外(うちなかそと)多機能モデルへ

～酒を呑む場から食を提供する場へ～

①のような現象が起きた場合、都市部における飲食ビジネスの主要モデルであった居酒屋へのニーズは低下します。職場でのリアルなコミュニケーション機会や規模が縮小し、酒席での人間関係づくりというシーンが減少します。そうになると、飲食事業に求められるのが食を提供する機能の多様化・多層化です。レストランとしてより付加価値が求められるのと、家庭での内食・中食市場においてスーパー等と競争しなければなりません。一昔前に提唱された『六次化産業』は正にアフターコロナ時代にこそ、レストランと生鮮市場を併設させて付加価値の高い商材を生産するという意味あるものとなるのかもしれない。

(つづく)

『富士の国から ～大魔神のたび～』 富山への旅(2020.3/26~27)
静岡県小山町まちづくり専門監 溝口 久

さて、料理の話に戻す。

「ふき 干しくちこ」がまずは出される。ナマコの卵巣を干物にしたもので能登の代表高級珍味。これを炙り少し温めて。露が添えられている。厚みのあるソフトな弾力と、優しい塩味、広がる旨味を味わった後は露ののが味で引き締めるという趣向だ。

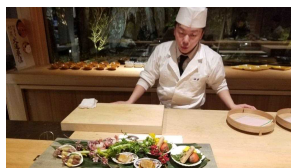
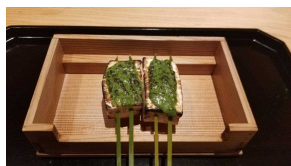
次なるは「お吸い物 薄豆腐」えんどう豆と葛を練って作った薄豆腐は、春らしい若草色淡い色の海老に炙ったふきのとうが添えてある。雅な薄甘さと苦味、趣ある妙味が口の中に広がる。小生に出された椀には特別に赤白の水引が結ばれていた。なぜ？って「今日は自分の誕生日だ」って予約の時に言ったからだ。

第一弾のお造りが出された。「七尾アイナメの湯霜造り」湯引きした後に冷やしている。甘み、脂分、食感いずれも申し分なし。スダチが味を引き締めてくれる。器は「合わせ蛤」ときた。

第二弾のお造りは「ヤリイカ」ここでの包丁さばきは素晴らしい、カウンター席に座る面白味がここにある。爽やかで上品な甘さ、それでいて甘さの引きは早い。唸る美味さである。

「田楽 木の芽味噌」ここで意表を突く田楽。山椒の新芽を搗ったものに味噌を合わせている。

料理が半ばに入った頃「八寸」登場。八寸とは8寸四方の盆に盛り付けた料理のことで、料理がひと段落した後に酒の肴として出す動物性と植物性の2、3品と呼び、人数分を盛り付けたものを取り箸を添えた形出すというもの。一枚板から丁寧に削った木の器にホタルイカ酢味噌、桃に見立



てた生麩、すり身カステラ、ジャコセロリ、スモークサーモンの黄身寿司、八尾高野の最中にふきのとう味噌。桜のつまが料理を引き立てる。

次は「ホタルイカ炭火焼」が待っていた。今が旬だ。電気が消されカウンター越しに庭の風景が浮かび上がり、目の前に鉢に入っている活ホタルイカが光りを放っていた。このホタルイカの目と口を取り炭火焼に。口の中で肝が飛び出す時のじゅわっと感がいい。

さらに名物で攻めてくる「のど黒炭火焼 木の芽焼き」だ。美味しい脂が波のように押し寄せ口の中に溢れ、それを山椒が青く爽快な風味で切ってくれる。料理人の狙いがじわりと迫ってくる。

攻撃的な料理の後は「野芹」「菊芋すりながし、菜の花」と優しい料理でちょいと一服。

そろそろご飯の出番が迫ってくる。出てきたのは、な、何と「熊そぼろ三色丼」月ノ輪熊をそぼろにして三色丼に仕上げている。熊は食べたことが無かった。滲み出てくる脂分が実に美味い。でも、ここまで来ると食べきれない。残りはお弁当にしてくれた。

「プラチナ酒粕アイス」満寿泉のプラチナの酒粕で作ったアイスクリーム。掬うは「能作」の錫の茶杓。これをぶつけてきたのには唸った。

デザートは生菓子にお薄。満ちあふれる料理の後に気分を落ち着かせる。この満たされた気分なるべく持続していきたい。店主藤井寛徳さんに見送られ、「御料理ふじ居」を後にした。また、来る機会があることを願わずにはおれなかった。

(おわり)

