

JSCT2019 参加レポート

勤医協中央病院 船山和光

2019年6月22日に、熊本市民会館で開催された、日本CT技術学会第7回学術大会（JSCT^{注1}）2019）に参加しました。

研究発表は高度な内容が多く大変ですが、頑張って最後まで拝聴しました。今回の一般演題は、例年に比べて臨床的な内容が多い印象でした。その他、各種 Seminar や特別講演、ポスターセッションなども設けられており、盛りだくさんの内容でした。

そんな中、「CT 検査の価値を考える－value-based medicine 時代に向けた心構え－」と題された、熊本大学の尾田済太郎先生の特別講演は、大変興味深い内容でした。

簡単に説明しますと、現在の医療業界は、EBM（evidence-based medicine、根拠に基づいた医療）が基本的な考え方として定着していますが、これからの時代はそれに加えて、VBM（value-based medicine）を考える必要があるというものです。VBM とは、日本語に訳すと“効率的で効果的な価値ある医療”となるそうです。CT 検査で考えると、疾患のリスクが低いのに念のために CT を撮影するなど、検査目的の達成度に比して時間やコストが大きい場合は、検査の価値が低いと判断されます。今後は、医療の価値を考える時代が来ると述べられていました。欧米ではすでに始まっているそうです。我々も今から意識しておくことは大切ではないかと思います。

学会参加のついでと言っはなんですが、さらっとですが、小生が今回経験した熊本観光とグルメも紹介します。

熊本城^{注2}

まだまだ地震による爪痕は深く残っており、ほとんどの場所が立ち入り禁止となっていました。しかし、少しずつではありますが修復が進んでいるようで、大天守外観復旧を記念して、特別公開第1弾を2019年10月5日からスタートするそうです。ぜひ皆様も訪れてみてはいかがでしょうか。



馬肉料理

北海道でほとんど口にする機会はありませんが、熊本の繁華街には沢山の馬肉料理店があります。馬刺しは、部位によって沢山の種類があり、それぞれ違った味わいが楽しめます。また、馬肉の焼肉や焼鳥？馬串？があり大変驚きました。他にも、馬肉ユッケや馬肉カレー、馬ヒモの炙りとかいう謎の食べ物もあり馬肉文化が本当に根付いているのだと感じられました。

もちろんどれも美味でした。



太平燕

タイピーエンと読みます。熊本のソウルフードとのこと。ざっくり言うと、麺が春雨になったラーメンでしょうか。沢山の野菜がのっています。ネットで、熊本グルメを検索すると必ず馬肉と並んでヒットするのですが、全く興味が湧きませんでした。熊本で食べたい料理のF山ランキングでは常に最下位に位置していました。

たまたま入った居酒屋に太平燕があり、とりあえず思い出にと注

文してみました。すると、一口スープを啜るとどうでしょう。口の中に優しく慈悲深い味わいが広がるではないですか。疲れていた胃袋が、まるでコスモクリーナー^{注3)}で浄化されていく地球のように回復していくではありませんか。小生が食した太平燕は塩味のスープでしたが、他にもバリエーションがあるようで、ぜひ食べてみたいなと思いました。

何事も試してみることは大事だなあと感じた次第です。はい。



熊本ラーメン

ラーメン好きなら誰もが知っているご当地ラーメンではないでしょうか。札幌にも数店舗で提供していますね。

熊本ラーメンは、ややマイルドな豚骨スープに馬油で揚げたにんにくチップが浮かべられたものが一般的なようです。麺も博多に比べると太いのが特徴です。

個人的にはとても好きな味です。



辛子蓮根

誰が考えたのでしょうか。蓮根の穴に辛子をぶち込むという子供の遊びのような豪快な料理です。一口かじれば、辛子の刺激が鼻腔から小生の瀕死状態の毛根^{注4)}へと突き抜ける！というのを想像していたのですが、実際はそれほどの刺激は感じられませんでした。テレビでタレントさんが涙を流しながらビールがすすむ～！ってや

っていたアレをやりたかったのですが残念でした。種類によるのでしょうかね。でも、美味しかったですよ。

後日談ですが、一緒に参加した後輩がお土産で買っていったのですが、飛び上がるほど辛かったそうです。



皆様もぜひ熊本へ！

注

- 1) Japanese Society of CT Technology の略
- 2) 加藤清正が中世城郭を取り込み改築した平山城
- 3) イスカンダル星所有の放射能除去装置。宇宙戦艦ヤマトが持ち帰り地球は救われた。
- 4) こしが無く、すぐに抜けてしまう毛髪しか生み出せない毛根。瀕死状態の毛根を持つ人は、雨を極端に恐れる。