



ナパ・バレー

2018 Gastrointestinal Cancer symposium

高知大学医学部附属病院 がん治療センター 特任教授

前田 広道

San Francisco で行われた、2018 Gastrointestinal Cancer Symposium へ参加してきました。まず驚いたのは国内学会かと錯覚するぐらい、多くの日本人が参加していたことです。1月20日のPoster session に登録されていた、330 演題の中で約17%を日本人発表者が占めていました。内容を拝見すると、豊富な症例数とよく練られた試験デザインの研究が、美しいレイアウトのポスターで提示されているのが印象的でした。早朝から学会に参加している日本人の勤勉さを感じるとともに、いずれ oral presentation をできるように英語を磨きつつ、研究を進めていきたいと刺激されました。

Nap Valley を訪れたことも、素敵な記念となりました。Napa Valley は気温や降水量がブドウ栽培に適しています。さまざまな種類の土壌を有しているために多種多様なブドウ栽培が可能で、同じ苗を同様の方法で育てても完成したワインには大きな違いができることに特徴があります。酸味やタンニンが醸し出す渋み、アルコールの濃度、ブドウの糖

度、さらには使用する樽の種類や焼き具合によっても味と香りが異なる。こんな特徴があるのがワインなのですが、Napa Valley はその多様性を支える環境(テロワールと呼ぶとか)が整っているということだそうです。

豪華なワイナリーツアー、どれをとっても印象的でしたが、特に興味深く感じたことは2014年と2012年のINSIGNIAを試飲した時に、二つのワインの味が似ていると感じたことです。例えば、簡単に作れるはずのインスタント焼きそば(お鍋で沸騰させるタイプ)でさえ同じようにできません。高校生の時から、かれこれ20年の経験がありますが時に硬くなったり、反対に茹すぎたり……。ワインの味が多くの因子から構成されていること、そして幾つかの因子は自然環境に左右されることを考えると、異なる年に作ったワインが互いに似た味をしていることはとてもすばらしいことのように思います。それと同時に、この複雑な飲み物が似ていると感じる感覚の確認ができたことがうれしかったです。ワインが好きの方はスポーツを観戦する感覚ではなく、自ら

プレイするように味覚(の認識過程)を楽しんでいるのかもしれませんが。あるいは、その中間ぐらいかもしれないなと思いました。

さて、短かった San Francisco へ出張も終わり、出張1週間前に空けたスクリュウキャップの白ワインを帰国して飲んでみました。ひょっとして、進化したかもしれない私の味覚は、このワインを不味いなんて感じるのかもと思いつつ。もちろん'正しい'飲み方をまったく無視したキリッと冷えた白ワインですが、これはこれでおいしいと思ったのでした。



写真 陽気な「おじさん」が wine を楽しんでいます。いい天気ですね。