

編集後記

(65巻 第12号 2019年12月)

今年も鍋のおいしい季節になってきた。京都の日本海側では松葉ガニが取れるが、最近は何段がやたらに高い。今年の初競りでは五輝星(いつきぼし)という品質認定を受けたカニに 1 杯500万円の値がついた。

教室では、日本海に面した竹野という町の民宿にカニを食べに行くツアーを毎年行っている。新人の修練医は参加必須で、病棟の留守番はスタッフがすることになっている。もう30年以上も続いているカニツアーだが、毎年、その費用も上がっている。カニはお腹いっぱいになるまで食べられるのだが、カニの大きさが年々小さくなっているように思うのは気のせいだろうか。

(小川 修)