

最新売れ筋BEST本

☆印は初登場!!

2004.11.1~11.30

TTCネットワーク月間データ

(字数を除く小社全書籍の売れ数)

書名	著者名	本体	配本日	前月順
1 私神保町	紀田 順一郎	1800円	04.9.29	1
☆ 2 J・J氏の男子専科	植草 甚一	1400円	04.11.19	New
3 自分の仕事をつくる	西村 佳哲	1900円	03.9.30	8
↑ 4 マイルスとコルトレーンの日々	植草 甚一	1400円	04.10.18	5
↑ 5 ヒッチコック万歳!	植草 甚一	1400円	04.10.18	7
☆ 6 語りの背景	加藤 典洋	1900円	04.10.29	New
☆ 7 ハリウッドのことを話そう	植草 甚一	1400円	04.11.19	New
☆ 8 パードとかれの仲間たち	植草 甚一	1400円	04.11.19	New
9 カトマンズでLSDを一番	植草 甚一	1400円	04.10.18	9
10 モダンジャズのたのしみ	植草 甚一	1400円	04.9.24	3
11 ぼくの読書法	植草 甚一	1400円	04.9.24	2
↑ 12 まんが たけくらべ	すずき 大和	1500円	04.8.20	36
↑ 13 普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	19
14 いい映画を見に行こう	植草 甚一	1400円	04.9.24	4
☆ 15 悪魔に魅入られた本の城	ディリベルト	1900円	04.10.29	New
↑ 16 バリバリのハ特派	荷宮 和子	1600円	04.10.14	31
17 ディナモ ナチスに消されたフットボーラー	ドウガン	2100円	04.9.29	15
☆ 18 がんと心	岸本葉子×内富庸介	1500円	04.11.19	New
19 月と菓子パン	石田 千	1800円	04.5.10	11
↑ 20 考える練習をしよう	バーンズ	1650円	85.3月	26

2004年
書店員さんの
応援の力で
ロングセラー!

5刷出来!

石田千園

月と菓子パン 本体1800円

ISBN4-7949-6618-0

大好評!



エッセイの世界にさわやかな新風をもたらし
石田千さんの第一作。各紙誌紹介がつづき
ますます好評。そして年明け 2005年
1月4日(火)から連続10回 NHKラジオ
「私の本棚」(午前11:30~)にて朗読されます!

晶文社 12~1月

12月 仲保暁生『極面文学論』(晶文社 ミステリ)
A・B・コックス『ブリストリー氏の問題』
小田島肇『無 FOR SALE』(コミック)
池内了『考えてみれば不思議なこと』
ルーリー『永遠の17年少女 アンティキティラ』
今一生『ゲストハウスに1住もう!』
植草甚一『スクラップ・ブック ⑦ ⑧ ⑨』

1月 永江朗『メディア異人列伝』(コミック作家のエッセイ)
中川いさみ『うなされ上手』
高平哲郎『植草さんについて知っていること話そう』
降幡康信『古民家再生、はじまりの物語』
松野哲也『がんは誰が治すのか』
木村弓子『安全な手づくり調味料』
ミリヤン『本がおおきくなるまで』(仮)
勝身利子『女性のための「食べ物屋」開業術』
植草甚一『スクラップ・ブック ⑩ ⑪ ⑫』

実力派人気漫画家 初エッセイ 出ました!

後には脱兎の如し

11/24 配本 近藤ようこ 園 本体1800円

ISBN4-7949-6643-1

「ガロ」(青林堂)からスタートし、現代物、時代物を見事に描き分ける実力派漫画家、近藤ようこさん初のエッセイ集刊行! 漫画表現以前の発想や表現できなかった部分、制作過程の裏話なども伝えてくれます。つげ義春作品へのオマージュでもある描き下ろし漫画「タマちゃんアイス」を含む読みごたえある一冊! ファン必携本です!

© Yoko Kondo



近藤ようこ 主要作品

『水鏡綺譚』河出書房新社
『見晴らし丘にて』ちくま文庫
『ホライゾン・ブルー』青林堂
『遠くにおいで』小学館
『ルームメイト』他多数

麵食いシマダの
この店に行け!

太田市は群馬県第3の都市である。その太田と高崎、前橋のB店に4つたときのこと。まずは腹ごしらえと一軒の食堂に入った。ところがそこで出るものすべてが旨い! これは只者ではない、と店主の説明を聞いてなるほどと思った。以下その話を聞いてみると——この地は遠く鎌倉時代初期に源氏が移り住み、その義重が初代新田氏として城を築き、現在の新田、太田を含む「新田の庄」を治めたという。自然環境と土地が良く、食材の宝庫になると判断。粟の定、米や麦さらには絹までが豊富に生産され、宮中の食を支え続けたらしい。そしてこれが国の麵のルーツがあるという。麵のルーツと聞いて思わず膝を乗り越出したのはいうまでもない。古くは

中国伝来の「ぶ」といい、その後「ほうとう」となり、またたく間に別の地に伝えられ「麦かり」「そばかり」というようなそばのルーツとされた、という。つまり最初は幅広状の食べ物だった。それで「麵」の中には「面」がはいっているのか! 有名な山梨のほうとうは、戦後田舎にこころえられたもので、この地のものは800年の歴史が息づいたもの、とやや胸を膨らしたのを見逃さなかった。さらに絹の意外な知用を発見する。細かけな粉状にして麵に練りこむ。すると白くつややかな光沢をもち、かつ体力増強(他に、きび粉、山伏茸も加える)に効果を見た。(ほうとうを食べる若者が、酒色に走りかちと)、のちの「放蕩」の語源になったとほじめな顔で店主は語る。さて、そのほうとうだが、幅3センチで一枚(一本)は云いがたい)は30センチほど。11歳にシルク他が練りこまれていることは、いうまでもない。具は、ネギ、ニンジン、かまぼこ

ナスなどが入る。店主いわく、「できるだけ甘みの出る野菜をたくさん使います」タシシはしょう油、味噌の合わせ。薄味にしてのほうとうの旨みと、野菜の甘みが得もいぬハーモニーを奏でる。ほうとうを食いつつ800年の昔に思いを馳せるのも悪くはない。したがって(?)ほうとう単品の値段を聞き忘れた。場所、太田市郊外にある。寺井町896-1。バスを乗ったため説明ができません、ごめん。店名は「新田乃在寒山亭」。入り口の暖簾をくぐり、竹林を通り、メインの7フロアには、樹齢850年の桜の木彫り「寒山詩仙像」が鎮座します。一本彫りによる世界最大という。なお、土産に買って食べた「絹雪御饅頭」700円がまた旨いのなんの! 太田は見上げたものだ。【営業部・島田孝久】