最新売れ行きBEST本

☆印は初登場!!

2002.1.1〜1.31
TTCネットワーク月間データ
(学参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
NEW!	1	根をもつこと、翼をもつこと	田口ランディ	1400円	01.10.31	1
	2	できればムカつかずに生きたい	田口ランディ	1400円	00.10.11	2
	3	普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	3
↑	4	印刷に恋して	松田 哲夫	2600円	01.12.27	24
	5	馬鹿な男ほど愛おしい	田口ランディ	1400円	00.5.31	5
↑	6	大切にしたいものは何?	鶴見俊輔と中学生たち	1400円	01.12.27	37
↑	7	考える練習をしよう	バーンズ	1650円	85.3月	8
	8	NEW カタコト英語で十分です	イーデス・ハンソン	1400円	01.11.30	7
↑	9	もう消費すら快楽じゃない彼女へ	田口ランディ	1600円	99.12.17	12
	10	青春の東京地図	泉 麻人	1600円	01.12.7	4
☆	11	アフガニスタンの仏教遺跡バーミヤン	前田 耕作	2400円	02.1.10	New
↑	12	古民家再生住宅のすすめ	宇井 洋	2000円	01.8.31	18
	13	小説、時にはそのほかの本も	川本 三郎	2100円	01.12.14	10
	14	手仕事の生活道具たち	片柳 草生	2200円	01.10.31	14
	15	ポケットから出てきたミステリー	カレル・チャペック	2400円	01.11.20	11
↑	16	がん患者学	柳原 和子	2600円	00.7.7	17
	17	石神井書林 日録	内堀 弘	2000円	01.10.31	6
↑	18	韓国のおばちゃんはえらい!	渡邉 真弓	1800円	99.11.29	70
	19	家具の本	内田 繁	2840円	01.10.19	19
	20	KGBの世界都市ガイド	元KGB諜報部員	2840円	01.6.25	16

この顔が売れてます!

2001.12/7 配本

青春の東京地図

泉麻人 著

本体1600円

ISBN4-7949-6505-2

絶賛続々

地図を眺めていると記憶のなかの町並がよみがえる。想い出のつまった渋谷、青山…ちょっと妖しい新宿、池袋…今は見ることのできない昭和30-40年代の東京を、地図を手がかりに辿る、自伝的東京案内。

「本書を読みながら、私も何度となく「こういう場所、あった、あった」と力強くうなずいていた。…ページをめくりながらつぎつぎと昔の風景や近所のひとたちの顔が浮かんでくる。」2/3(日)東日新聞 斎藤慎一氏評

貴重な資料、記録がここに!!

2002 1/10 配本

アフガニスタンの仏教遺跡バーミヤン

ISBN4-7949-6515-X

前田耕作 著

本体2400円

1964年以来、現地調査を重ねてきた著者による中央アジアの激動の歴史を見すえてきた仏教遺跡の記録

驚きのパン製法伝授します!!

秘伝 自然発酵種のパンづくり

林弘子 著

1月31日配本

ISBN4-7949-6517-6

本体1800円

イーストフジモリ

イースト菌や市販の天然酵母菌を使わず小麦粉と水だけで起こす自然発酵のパン種。中国では、"老麺"とよばれる秘伝の技! ご家庭でおいしいパンづくりを楽しもう。

晶文社 これからでる本 2〜3月

- 木下直之『世の途中から隠されていること』
- 堀嶋重盛『東京本遊覧記』
- 椹木野衣『「爆心地」の芸術』
- 羽田澄子『映画と私』
- 宮下史朗『書物史のために』
- 堀江敏幸『本の音』
- 辻芳樹・木村結子『美食進化論』
- 内田樹『おじさんの正しい思想的態度』(仮)
- 姜信子『東アジアの歴史を語る』(仮)

麺食いシマダの この店に行け! 不定期連載 NO.51

〈竹麓輔商店〉という名の風変わりなラーメン店の前身は、カップ麺である、**エッ?**「日清食品」や「明星」など、メーカーが造るもの。あるいは、「セブン-イレブン」や「ローソン」などコンビニエンス・ストアが開発するもの。いまちょっとしたブームなのが、町での有名店の店名がそのままカップ麺に化けるというもの。〈中野 青葉〉〈大久保 寡〉など。あるいはTV番組が仕掛ける例。たとえば、下葉ラーメン四天王の中心をなす"末広屋"などが共同で創った"濃厚とろ塩"がそれ。そして〈竹麓輔商店〉は北海道・月形町『むつみ屋』の店主に開発を頼み、出来上がったカップ麺に店主自らの名を冠し、その後売れ行き好評のため同じ名のリアル店舗まで

作ってしまった、というわけ。白地に墨文字のノレン、木材とレンガを ふんだんに使った店内。壁に貼られた店原達の笑顔のスナップ20枚、その中央にデンと置かれたマリリン・モンロー。店内を流れるBGMはジャズ。カウンター(12席)越しに見えるスープ工房。民芸調の什器と、黒地に白の店名ロゴを背負ったTシャツに真っ赤なエプロンとバンダナ。かなりおしゃれなラーメン店もまたブームなのだ。さて、ラーメンだが、麺はストレートな細めんで香りたつ。スープは、塩としょうゆの2種。若くて元気な人には、油たっぷりにダシ味こってりのしょうゆ味を薦める。**ワタクシは塩**がイイ。鶏がら、豚、たっぷりの野菜に魚介類を使って**11時間煮込んだスープ**が美味い。厨房を店の最奥に配置し、あえてスープ創りを前面でガラス張りにしている。

紅焼。具は、チャーシュウ、白髪ネギ、メンマ、のり2枚。昔のとんぶりがしょうゆ、緑のそれが塩ラーめん。各700円。ほかに鮭ごはん300円、スタミナ丼500円、チャーシュウ丼500円。ぎょうざ250円。デザートも自玉あずきソフト300円、夕張メロンシャーベット150円。飲み物はビールのほか、カンパリスプモーニやビーフイータージントニックなどのカクテル各400円もある。なるほど**シブヤ**だ。そう、場所は井の頭線渋谷駅西口の改札を出て右へ。マークシティには入らず、東急プラザ裏の一本手前の路地を入って数軒先の左側。駅から1分もあれば着いてしまう。至近距離にありながら、今まで気が付かなかった。深夜4時までの営業時間と店内禁煙なのがそのスジ(!)の人たちにはカレシイかも。レジカウンターにカップ麺の〈竹麓輔商店〉が置かれているが買っていく人を見たことがない。だよねわ。(今回はお店の紹介なのか麺の紹介なのかどうでなんだろうか)

【営業部・島田達夫】