最新売れ行きBEST本

☆印は初登場!!
2001.7.1～7.31
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
☆	1	ケアマネジャー基本問題集（上）'01	介護支援研究会編	1600円	01.6.29	New
	2	普及版　数の悪魔	H.M.エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	1
↑	3	KGBの世界都市ガイド	元KGB	2840円	01.6.25	12
☆	4	ケアマネジャー基本問題集（下）'01	介護支援研究会編	1600円	01.6.29	New
☆	5	全面自供！	赤瀬川原平	2840円	01.6.27	New
	6	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
	7	科学は今どうなっているの？	池内　了	2200円	01.5.25	3
	8	がん患者学	柳原和子	2600円	00.7.7	6
	9	馬鹿な男ほど愛おしい	田口ランディ	1400円	00.5.31	5
☆	10	アウトドアライフは終わらない	田渕義雄	1800円	01.7.4	New
	11	すべてきみに宛てた手紙	長田　弘	1800円	01.4.11	4
	12	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	7
↑	13	シーナ映画とコーキ映画	高間賢治	2000円	01.6.20	16
	14	考える練習をしよう	M.バーンズ	1650円	85.3月	8
	15	思想する「からだ」	竹内敏晴	1800円	01.4.25	9
☆	16	ガラクタをちゃぶ台にのせて	さえきあすか	2000円	01.6.29	New
☆	17	これがボランティアだ！	森口秀志編	2400円	01.6.29	New
	18	フクロウの不思議な生活	クリス・ミード	1900円	01.3.30	10
	19	みんなイタリア語で話していた	岡本太郎	1800円	01.4.26	11
	20	軟弱者の言い分	小谷野敦	1600円	01.2.27	14

鹿島さん"解説"絶好調！

7月31日配本

解説屋稼業

鹿島茂（かしましげる）著
本体1800円
ISBN4-7949-6496-X

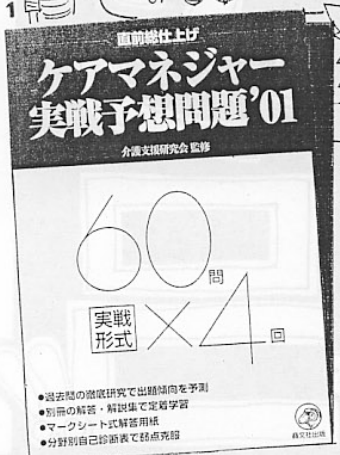
「解説」こそ読書の楽しみをいや増す日本の発明品だ！
稀代の愛書家、読書家のエッセイスト、鹿島茂氏がたとえば"解説無用"のジョージ君の漫画「解説」に堂々挑む！
読書ガイドとしても秀逸!!

イラスト 東海林さだお

なるべくベスト1

6月末に出た携帯版（ケアマネジャー基本問題集）'01 上 下 売れてます！

あとは1コレで総仕上げだ



8月31日配本

本年11月11日(日)の試験に向けて、実戦形式で取り組める直前総仕上げ用問題集！弱点克服の分野別自己診断表付き！2200円（大学ノートサイズ）

ISBN 4-7949-7582-1

B5判

これは注目の一冊！

8月24日配本

生きちゃってるし、死なないし
～リストカット＆オーバードーズ依存症～
今一生（こんいっしょう）著　本体1600円
4-7949-6499-4

自傷の世界からの脱出口を探るルポ！

晶文社 これからでる本 8～9月

- 『お金とじょうずにつきあう本』『暴力から身をまもる本』（子どものための生活ガイド（A面ごらんください））
- 宇井洋『古民家再生住宅のすすめ』『ケアマネジャー実戦予想問題'01』（左をごらんください）
- 『通信教育の大学・短大・大学院案内』New
- 『首都圏 私立高校受験最終情報'02』
- 豊田正義『男たちのED事情』
- 張競『美女とは何か 日中美人の文化史』
- 菅谷昭『チェルノブイリ いのちの記録』
- 鶴見俊輔と中学生たち『シリーズ みんなで考えよう1 大切にしたいものは何？』

麺食いシマダの この店に行け！

不定期連載 No.47

★ラーメン屋の狭いカウンターでたまたま隣に美人が座ってくれたりするとちょっとだけうれしくなったりするが、その美人があの劇場の踊り子だったりすると、ちょっとどころか胸の高まりを抑えることができない。渋谷道玄坂にある有名なB劇場の斜め向かいにある中華そばやではそんな出会いがあるかもしれない。先日も隣のキレイどころがそんな雰囲気を醸してラーメンをすすっていたが私の思い違いに違いない。その手のおんは、多分出前をとるに決まっている。今村昌平映画の一場面にあったように。その店は、一階が厨房とカウンター席7席のみ、2階もあるがまだ未体験である。厨房には、炒め役と麺茹で役、餃子役の3人体制である。炒め役は成田三樹男（似てないよ、といわれそうだが看板師のような低音で）が「おてとりさん、カウンターへどうぞ」などと仕切っている（向かって右側）。麺茹で役は川谷拓三（顔より雰囲気が）で「フー」とか「ハー」とか擬音を発しながら麺を茹で上げている（まんなか）。あと1人の青年は大陸よりの派遣調理人（とおもわれる）で、餃子担当と2階へのリフトを扱う（左側）。あと居たりいなかったりだが白髪の婦人がレジ番（店の入り口）。さて、ラーメンだが麺は太めでややチヂレ平打ち玉子麺。ボリューム感があって食感ともにマル。スープはあっさりしょうゆ油に焦がしネギ油が添えられる。これが香味良し、たぶん隠し味にしてこの店の特性でもあるのだろう。甘めでクセになる。具は脂身なしの厚めに切られた大きめのチャーシューと、茹でモヤシに味付け玉子2分の1。チャーシューを煮るときにナンプラー（魚醤）が使われている、と思われる。1人上が普通の中華そば600円。私の好みはわんたん麺。成人男子の親指半分ぐらいの肉をしっかりした皮がつつむ。肉が入っているのかどうかというわんたんが多い中、わんたん自体を楽しめるのがいい。そのわんたん麺が750円。ほかに、もやしそば700円。これもビックリ、いわゆるモヤシ炒め（成田三樹男が炒めた野菜たっぷりの）が麺・スープの上にどっさりと乗る。いずれも麺・スープ・具のバランスが絶妙である。場所は、渋谷道玄坂から百軒店を入り右に「道頓堀劇場」を横目でチラッと見て通り過ぎ左手。小さな黒地に白字の看板（道頓堀劇場と大違い）に店名が

〈喜楽〉とある。ラーメン専門店によくある気取りが全くといっていいほどない。今度行くときは餃子も頼んでみようと思う。

【営業部・島田孝久】