

最新売れ筋BEST本

★印は初登場!!

2003.10.1~10.31

TTCネットワーク月間データ

(半巻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 自分の仕事をつくる	西村 佳哲	1900円	03.9.30	New
☆	2 がんから始まる	岸本 葉子	1600円	03.10.17	New
☆	3 なぜアメリカはこんなに戦争するのか	ラムス	1400円	03.9.30	New
☆	4 ケアマネジャー基本問題集 '03 (上)	介護支援研究会	1600円	03.7.31	1
☆	5 メキシコ人はなぜハゲないし、死なないのか	明川 哲也	2900円	03.9.30	New
☆	6 ケアマネジャー基本問題集 '03 (下)	介護支援研究会	1600円	03.7.31	2
☆	7 海を失った男	スタージョン	2500円	03.7.10	5
☆	8 二列目の人生 隠れた異才たち	池内 紀	2200円	03.4.25	3
↑	9 日本美術の二〇世紀	山下 裕二	2600円	03.9.18	13
☆	10 一流を育てる	朝日新聞be編集部	1500円	03.8.28	4
☆	11 普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	7
☆	12 戦争と建築	五十嵐 太郎	2300円	03.8.29	6
☆	13 考える練習をしよう	バーズ	1650円	85.3月	8
☆	14 ヨットクラブ	イーレイ	2600円	03.10.24	New
☆	15 映画の構造分析	内田 樹	1600円	03.6.10	9
☆	16 「心」と戦争	高橋 哲哉	1400円	03.4.23	10
☆	17 がんと向き合って	上野 創	1400円	02.6.28	11
☆	18 「おじさん」的思考	内田 樹	1900円	02.3.29	15
☆	19 映画俳優	佐藤 忠男	3000円	03.10.23	New
↑	20 がん患者学	柳原 和子	2600円	00.7.7	21

注目の一冊!

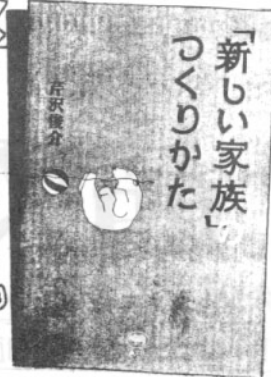
「新しい家族のつくりかた」

芥沢俊介 著

10/21 配本

本体 1700 円

ISBN 4-7949-6581-8



「家族」という形にこの先はたして未来や希望はあるのだろうか。昨今の少年・少女の事件、オウム・阪神大震災以後の子ども像、ひきこもった婚…等を通し、現代の新たな家族像を模索する、芥沢氏の最新論集!

晶文社 11~12月

バウデン&ハンプリーズ『「ろう文化」案内』
田村志津枝『若山牧水 さびしかなし』
ノグチラ『サムライ J= P.メルヴィルの映画人生』
G.カーシュ『廢墟の歌声』Fax注文の氣を
リチャードソン『クローン羊のつくりかた』
ウェリー『サンタクロース殺人事件』YAシリーズ
小沢昭一『百景2』『せまい路地裏も淡き夢の町』
ブレイク『ある人生の門出』
椎名誠『笑う風 ねむい雲』
榎野浩一『森林いつはお前だけじゃな』
矢田部英正『椅子と日本人のからだ』
ハンコック『どうすれば天才になれるか』(仮)
レボウツ『チャスヒリサ、台所どろろに会う』
濱田研吾『徳川 夢声と出会った』
ウェルチ『ジミ・ヘンドリックスの伝説』
小沢昭一『百景3』『慕いつづけた人の名は』



アタカン、香蔵、原節子からクーパー、モンロー、バグマン... 洋邦の大スターから名脇役まで貴重な写真と共に紹介! 阪妻の生涯を綴ったシナリオも収録した渾身の書!

おとなの休日にも2冊!

映画俳優

10/23 配本 佐藤忠男 著

本体3000円 4-7949-6590-7



見世物探偵が行く

10/31 配本

川添裕 著

本体2400円

ISBN 4-7949-6592-3

古今東西、妙芸至芸、見世物を探して見世物探偵が訪ね歩く楽しい文化誌。東京・渋谷の「たばこと塩の博物館」にて大見世物展も開催中!(1/4まで)

麵食いシマダの

不定期連載 No.92

この店に行け!

外気温が25度の大阪出張から帰ると、東京は連日10度を下回る肌寒さである。酒なら熱燗、風呂なら熱い湯といきたいところだが、ドコイまだ白昼である。ならば暖まるにはアツアツのラーメンでしょ! と意気込んでみたものの、実は1週間前からふたたび1年ぶりに酒断ち、ラーメン断ちを決行中だったのだ。しかしここは、寒さを言い訳にして1日だけの解禁だー! その店は最近オープンした、木材をふんばんに使用したシックな内外装で看板も決して目立たない。が、どこか記憶に残る不思議な店である。カウンター12席のみ。厨房には男女2組(ダブル夫婦、と見た)が麵ゆで、接客と



仕事の配分をきちんとこなしている。見ていて気持ちがいい。どんぶりは藍色の唐草風模様で、ニスを濃く塗ったカウンターに良く映える。さて、和だし醤油らうめん玉子入り700円は、細めのちぢれ麺で、ゆで時間が2分強、したがって客を待たせない。スープは醤油魚だし系で、見た目は濃厚だが意外にあさり味。「麵屋武蔵」のスープから蝦(エビ)アブラを抜いた味に近い(?)。具は脂身の少ない厚切りチャーシューが2枚。極ごたえを重視した細切りメンマと青菜。玉子が本当の半熟(黄身がオレンジ色できれいだ)で美味しかった。あわせてオーダーした「ヒキやゴはん」が血糖値が気になる人にもおすすめ。栄養米入り、きざみチャーシューがのって100円。ひょうたん型の陶器に入った中身が、聞いてないの

かからずじまいだが、白ゴマ、おかららしき物などが混じった初めての薬味で、辛んだけい、スープの味を引き締めかつ深みを醸す。メニューは、塩、味噌(秋限定)と3種揃っているが、醤油がおすすめです。なるほど入り口右にたった今届いたばかりの「天然本醸造醤油00」の20リットル容器が置かれてあった。店名は「らうめんヒキや」。場所はJRお茶の水駅聖橋口を靖国通り方向に向かい、3つめの信号の角に「ラーメン」の看板があり、そのお隣。この店は中休みを要するが、昼11時から夜は22時30分まで。店の名刺に「店主 佐藤隆行」とあり、11ビがサイト・タカエキとあるのが謎。あるいは佐藤はサイトだったのか? 【営業部・島田孝久】

