列目の人生 隠れた異才たち

J.C.オカザワの丸ビルを食べる

沖縄の神さまから贈られた言葉

ロジャー・シェリンガムとヴェインの

17 不安定だから強い 武術家・甲野善紀の世

20 できればムカつかずに生きたい

映画の構造分析 「心」と戦争

がんと向き合って 佐高流経済学入門

普及版 数の悪魔 持たない生活 10 世界はもっと豊かだし

異界歴程

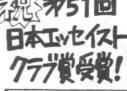
15 友だちができる本

19「おじさん」的思考

↑ 13 カレーな薬膳 14 考える練習をしよう

☆ 17 古本カタログ

の売れ数)	-		
前月順	配本日	本体	著者名
2	03.4.25	2200円	池内 紀
New	03.6.10	1600円	内田 樹
1	03.4.23	1400円	高橋 哲哉
32	02.6.28	1400円	上野 創
New	03.5.30	1900円	佐高 信
7	03.4.25	2000円	J&T・テンジン
New	03.6.12	1300円	J.C.オカザワ
6	00.8.23	1600円	エンツェンスベルガー
24	03.5.23	1500円	向山 昌子
3	03.4.16	1700円	ハ森 達也
20	03.5.16	1600円	照屋 林助
4	03.3.28	2800円	前田 速夫
28	03.5.23	1700円	渡辺 玲
13	85.3月	1650円	バーンズ
5	03.3.20	1400円	ラシュトン
8	03.4.16	2000円	き バークリー
New	03.6.20	1800円	東京都古書書籍商業共同組合編
9	03.1.20	1600円	田中 聡
11	02.3.29	1900円	内田 樹
17	00.5.31	1400円	田口ランディ









日本エッセイスト・

上野風陽 ISBN 4-7949-6536-2

明年6月刊行以来、絕贊L感動を呼んだ 若き記者の関病録。このたびエッセイ スト・クラフ賞を見野賞! 赤れてます!



6/30配本

旅立ち」をめぐる21のヒント 山本ふみこ 閣 本体1500円

ISBN4-7949-7626-7

「死」ははおか彼方のこと、お葬式 の話なんではない そうでしょうか?ちょりと立ちとまって

考えてみませんか?『食卓のカ』(小社)『暮らいのだけいト』(大和 熱)などめくもりあるエッセイで、京部ある山本ふみこさん か、自分らしい終幕をデザインしている人なから話を聞きました。



高橋哲武弘講演会 各地で続いています! 4刷出来**

スタージョン『海を失った男』最終公刊 W. EUZ PERONITATIONA SURVEY 武友久志『干ーズが食べたくなる日』 梅村等にどものことはは暮らしから生まれるの

们講读报研会 PTY 77 基本問題集。 63年版 [上][F]

茶沢俊介『新い家族のつくりかた』 五十崗太郎『建築と戦争』

朝田新聞be編集部『流を香でる』

山下裕二 『20世紀の日本美術』

₩全県民は、そばを住 さない人がいないという ほどの盛り上がりかい うかは、雰閉にして…。

数年前沖縄でおきていた事件た寡聞にして 知らなかった。基地ならびに政治がらみの 事件ではなく、もっと日常的なことゆえりる由 もなかったのかもしれない。しかしそばじょ うぐう(をは好き)のわたしが寡間にして 知らなかったではすまされない。発端は、原 材料にとば粉を使わずに"をば、と名乗 るのはいかがなものか?との当局より祭め られたのが事の起こり。と言かれても何十年 も"沖縄をばいの名で"親しまれているのに いまさら"沖縄うどん"に変えるわけにはい きません、とはそば業界の言い分。その間、上 き下への大論争が巻きおいたはら、結果、 当局は乞ば、と従来どおり名乗ることを記、 めた。その日は沖縄をばめ日と命名さ れる。10月17日のことである、その日沖縄又

名は専門店以外でも、いわゆる伊堂、レストラン、居 酒屋どこへ行っても"沖縄をばれのメニューがある。 そのくらい県民に愛された食べ物である。那覇 空港の塔乗手続き口からデッキまざのかずか な売店のうち3軒もが、沖縄とばいの/ポリまた てている。県外脱出の最後にも1食。また旨いん だナンれが。羽田があるいは灰田が東京国際 空港と名乗りながら、同じような塔乗手続き後の 売店に蕎麦あるいはラーメンの/ポリが何本も並 んで立つていますか?立つてません! 沖縄をおめ 原材料は100%小麦粉。お店によって太さは まちまち。夫い顔、平打ち麺、ストレートありちちん あり、こだかりの店ではいまだに灰汁を使う。汁 もトンコッペースにかりおせし、コンブだしとおお むねアルサリロまである。具はふつう三枚肉 にかまぼこ・ねぎがスタンタード

>ソーキ(骨っき脉肉)をは、ディビキ(豚の足失) そば、ラフティ(沖縄風角煮)をば、上麺に 載る木材料で名前も変わる。そして見た目 以上に肉類の脂が十分に抜けあっさり している。 牧志第一公設市場の2階は便堂 待でとこも人がいっぱい! 沖縄で見意書 専門店を主宰お"丁"の人氏の勧めで 〈ツバメ食堂〉に入る。そのKさいはかたし と同年般だが、かたしより、何倍もエネル ギッシュだ。まずは「豆腐よう、爪楊枝 にてかしずいただく。つかいて「つみふどう」 不思議な原感に驚く。そして「イラブナ」 を頼むと店のお兄さんが 網を持って水槽 に走る、ウミヘビを捕まえた。さらに ソーメンテャンプレーがいい。そばが出るまで におかかた出来上がってしまう。しかしその後 の 神経とば(少) 300円 がたまらな いのだが、残念ながら紙幅 が尽きた、次回に、朝にて