

# 最新売れ行きBEST本

☆印は初登場!!

2004.1.1~1.31

TTCネットワーク月間データ

(字数を除く小社全書種の売れ数)

	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	2
	2 がんから始まる	岸本 葉子	1600円	03.10.17	1
↑	3 慕いつづけたひとの名は	小沢 昭一	2400円	03.12.26	15
↑	4 J.C.オカザワの浅草を食べる	J.C.オカザワ	1700円	03.12.11	8
	5 ヨットクラブ	イーレイ	2600円	03.10.24	3
	6 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	6
↑	7 笑う風 ねむい雲	椎名 誠	2600円	03.12.19	12
	8 泣いてくれるなほろほろ鳥よ	小沢 昭一	2400円	03.10.31	5
☆	9 椅子と日本人のからだ	矢田部 英正	1800円	03.12.26	New
	10 せまい路地裏も淡き夢の町	小沢 昭一	2400円	03.11.28	4
☆	11 ぼくたちの七〇年代	高平 哲郎	1700円	04.1.23	New
	12 普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	11
	13 廃墟の歌声	カーシュ	1800円	03.11.21	7
↑	14 チャスとリサ、台所でパンダに会う	レボウィッツ	1200円	03.12.12	31
	15 考える練習をしよう	バーンズ	1650円	85.3月	14
↑	16 どうすれば天才になれるか	ハンコック	1200円	03.12.19	36
☆	17 骨董屋の非賣品	勝見 充男	1900円	04.1.20	New
↑	18 淋しいのはお前だけじゃな	栢野 浩一	1400円	03.12.19	28
☆	19 駆け出しネット古書店日記	野崎 正幸	1800円	04.1.23	New
☆	20 ある人生の門出	ブルックナー	2100円	04.1.9	New

朝日新聞(1/25)

「今すぐ読みたい」  
でもおすすめ!!

チャスと  
リサ、  
台所で  
パンダに  
会う

フラン・レボウィッツ 著 マイク・グレブス 監  
宮家あゆみ 訳 本体 1200円 12/12 配本  
ISBN 4-7949-6597-4



ニューヨークの台所の奥、秘密のドアの向こうにいたのは2頭のパンダ! 自由の街パリでシテイライフを楽しむみたいと願うパンダたちの夢を叶えるべく子どもたちが奔走する——「有名建築家による挿絵もいい味だしてる」(朝日新聞 1/25(日) 望月旬氏評)

晶文社 2~3月

2月 クレバー・クレ 「小さな本の数奇な運命」  
パークリー 「絹靴下殺人事件」 晶文社ミステリ  
千葉惣次 「江戸からおもちゃがやって来た」  
小沢昭一 「笛にうかべて立ちあす水は」

3月 岸本葉子 「パソコン学んでe患者」  
ラニア&フェルドマン 「ジェファンの子どもたち」(仮)  
室井忠道・岸川真 「親が子に伝えるお金の話」(仮)  
芹沢俊介 「死のありがた」(仮)  
小沢昭一 「なぜか今宵もおお更けてゆく」  
★小沢昭一-百景はこれで全6巻完結予定也★

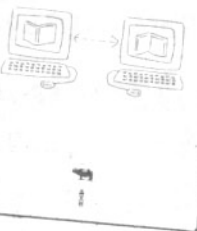


少年の日に買ったラジオや革のカバン、どうしても手にはかった陶片、大和絵……蜘蛛の眼をもつ骨董屋さんが自分の分身のように大事にしている品々、そしてお見せします。

出足好調! 1月の新刊  
骨董屋の非賣品

勝見充男 著 大屋孝雄 監  
1/20 配本 本体 1900円  
ISBN 4-7949-6601-6

駆け出し  
ネット古書店  
日記 野崎正幸 著



駆け出し 1/23 配本  
ネット古書店日記 野崎正幸 著  
本体 1800円 ISBN 4-7949-6606-7

長年の読書と本とのつきあいを生かし、ネット古書店「文雅新泉堂」を開業した、フリーライター 野崎正幸さん。会社設立、許可証の取得、サイト立ち上げ、開店のノウハウとさまざまなトラブル etc. 軌道に乗っていくある日々を日記で綴るノンフィクション。

麵食いシマダの  
この店にイテけ!

不定期連載 No.75

ヤジジ泣かせ



JR渋谷駅を東口に出て、地下道を歩道橋で246号を渡り明治通りを渋谷橋方面に歩くと、信号2つ目までにラーメン店が集まりました。山頭火(超有名店)、赤坂ラーメン、小法師(喜多方)、博多まるきん、バクダン(広島)、やすべえ(つけ麺)に今回紹介したい一軒。すべてが明治通り沿いの路面店である。路地裏にはまたあるかもしれないが……。その店はナレセビルの1階にあって、同ビルの地下が花屋のため入り口いっぱいには花が並び、まるで花屋とラーメン屋が一体化している。店内はロフト風である。打ちっぱなしのコンクリートと木材、裸電球。店員は、白のスタンドカラー・シャツに黒の前掛け、白タオルのハチマキで

で決まっている。そしてラーメンだが、塩そば600円が基本メニュー。なお、どんぶりには麺をゆでる鍋の上に置き温めていた。麺のゆで時間は2分弱、たまご入りストレート麺。スープは透明で、魚介類からダシをとったのだらう上品な味。具は、メンマ、のり、カレ、ほうれん草、豚バラ肉のチャーシュー、ネギ。そして、海老ワタン麺(880円)は甘えびをふんだんに使ったワタンが4個入る。海老好きにはたまらないぷりぷりのワタンである。1個が70円換算。トッピングで好きな数がたのめるといいかもしれない。「今日は、財布がふくらんでいるから6個入れて!」とか「カラッパツだが1個だけたのむ!」なんていうバリエーションを楽しみたい! さて、どんぶり半分ぐらいまでは上品な塩そばを味わう。その後テーブルに置かれた唐辛子みそをたっぷり入れる。あら不思議! ショウスープに早変わりである。

カプサイシンが全身の血流を猛烈に促しているのがわかる。他にも、函館市場井(1000円)とか、カニチャーハンなどもある。ラーメン好きと函館好きにはたまらない! 店名は、函館ラーメン(しおの花)。あ、花屋が店名にも一緒?していた! 函館ではラーメンといえば塩と決まっている。鹿児島で酒といえば「焼酎」と決まっているように。そしてお湯割りといえば、6割酒、4割お湯と決まっている。東京とは逆である(関係ないか)。ちなみにこの店のビールは「エビス」である。場所は、冒頭に記した。渋谷駅から歩くと一番近いのが「やすべえ」。その2軒となりにある。一番遠いのが「山頭火」渋谷店。この日、カウンター奥にいたおじさん3人組が、帰りに「おお、この店のファンになっちゃったよ!」とつぶやいた。それを聞いた店員がうしろさうだった。  
【営業部・島田孝久】