No.90 SIDE B

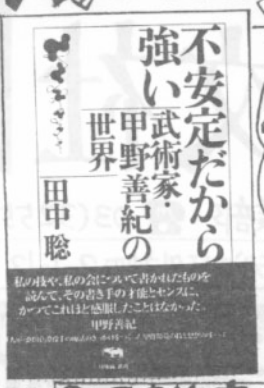
最新売れ行きBEST本

☆印は初登場!!

2003.2.1～2.28
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	不安定だから強い 武術家・甲野善紀の世界	田中 聡	1600円	03.1.20	1
☆	2	雑読系	坪内 祐三	2000円	03.2.7	New
↑	3	ブックストア	ティルマン	2500円	03.1.24	14
↑	4	闇屋になりそこねた哲学者	木田 元	1600円	03.1.24	22
	5	普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	3
	6	歌うダイアモンド	マクロイ	2400円	03.1.24	5
↑	7	巨人軍最強の捕手	澤宮 優	1600円	03.1.20	21
↑	8	北の料理人 II	貫田 桂一	1900円	02.12.13	10
☆	9	少年ブーム	串間 努	2900円	03.1.31	New
	10	「おじさん」的思考	内田 樹	1900円	02.3.29	6
	11	期間限定の思想	内田 樹	1800円	02.10.31	6
	12	壜の中の手記	カーシュ	2000円	02.6.28	2
	13	考える練習をしよう	バーンズ	1650円	85.3月	13
	14	できればムカつかずに生きたい	田口ランディ	1400円	00.5.31	8
	15	現代という時代の気質	ホッファー	1800円	72.12月	9
	16	ひきこもり支援ガイド	森口 秀志ほか	1600円	02.9.30	16
↑	17	食卓の力	山本 ふみこ	1400円	02.4.25	25
	18	テレピン月日	大竹 伸朗	2800円	02.12.13	4
	19	がんと向き合って	上野 創	1400円	02.6.28	11
	20	彷書月刊編集長	田村 治芳	1900円	02.11.29	18

大ブレイク!! 甲野善紀の本売れています!



田中聡著
本体1600円
ISBN 4-7949-6560-5

ただいま4刷重版中!
品切店続出ご迷惑をおかけしております…

2ヶ月連続売り上げダントツ1位!!

「知る人ぞ知る武術家、甲野善紀の技を一般の人にもわかるコトバで解説した貴重な書である。」（2/23[日]読売新聞 池田清彦氏評より）

巨人軍・桑田投手"奇跡の復活"のきっかけをつくった古武術家として3/4[火]朝日新聞文化面でも特集記事!!『古武術に学ぶ身体操法』（岩波アクティブ新書）、『古武術の発見』（光文社）他甲野氏の著書多数いずれもよく売れています!

絶好調!! 重版出来ました 闇屋になりそこねた哲学者

1/24配本

木田元著 本体1600円
ISBN 4-7949-6557-5

日本を代表する哲学者にしてハイデガー等の紹介でも知られる木田元氏が波乱万丈、綱渡りのような人生を語った自伝!

2/16日経新聞で絶賛!!

リクエスト復刊!
大衆文化論の「古典」

▲カルチュラルスタディーズの基本図書として重要な古典『読み書き能力の効用』（R.ホガート著 本体3800円）復刊重版できました! ご注文はお早めに!!

晶文社 これからでる本 3～4月

ローザー・テシュトン『友だちができる本』
前田速夫『異界遍程』（タイトルが変更されました）
ミュッセ『ガミアニ』（晶文社アフロディーテXX書）
池内紀『二列目の人生』
バークリー『ロジャー・シェリンガムとヴェインの謎』（晶文社ミステリ）
森達也『世界はもっと豊かだし、人はもっと優しい』
高橋哲哉『「心」と戦争』
やまだ紫『猫、死んじゃった』（仮）
高野洋『色彩検定3級わかる!一問一答（新様）』
テンジン『シェルパ・テンジン』

「晶文社図書目録2003」が出来ました!
別紙FAX注文書でお申し込みください。

麺食いシマダの この店に行け!

不定期連載 No.64

見掛け倒しに終わらない"医食同源"のお店がある。木とガラスの重い扉を押すと、店内の右に4人がけテーブルが3つと二人がけテーブルがひとつ。反対の左側には、塩・醤油など調味料、お茶やお菓子が並ぶ。ほかにも雑穀いろいろ、海藻類、乾物、自然農法の野菜、有機栽培のお米もある。さらにはヒマラヤ岩塩、自家製柿もち、自家製ライ麦クルミパン。食品以外では無添加洗剤、化粧品、シャンプー、ハミガキ、入浴剤などの日用雑貨まで置いてある。それらの、からだに良さそうな食品、日用品に囲まれて食事をとるのも悪くない。ランチは、日替わりの「主菜」とおそうざいが別に3品、雑穀ごはんとみそ汁で900円。「主菜」は煮魚・焼き魚・手づくりハンバーグ・特製だんご汁等々、人気メニューである。が一方で決して目立たないが、麺類のメニューが2種あり、いずれも甲乙つけがたい。ひとつは「薬膳カレーうどん」700円。細切り麺とジャガイモ・ニンジン・ワコノミなど具がたっぷり入っている。このカレーうどんはトーキョーで2番目に旨いかも。そしてもう一品の「焼きうどん」600円は日本一かもしれない。麺は同じく細切り麺で具にはキャベツ・ニンジンにショウガの細切りがたっぷり入る。無添加の調味料が有機無農薬野菜本来の甘みを十分出している。食べている最中は、あっという間にからだが熱を帯びてくる。胃が喜んでいるのだろう。食べ物にからだが素直に反応している。食べ終わると今度は、脳が全開だ。「今のは何?」口中いっぱいに残るほのかな甘みは何だろう。食べているときはショウガの刺激とソースの辛さが強い味覚だったはずである。だからすぐに、からだがポカポカしたのではないか。しかるに食後は口中の甘みが残るばかりである。不思議だ。だまされたと思って一度食べべし。その「焼きうどん」にはおそうざいとお新香、みそ汁が付いてくる。これで600円は安い! この日のおそうざいは、ハスの酢の物にひじきあえで、お新香はダイコンのいぶりがっこ。みそ汁はワカメ・キャベツ・ニンジンなど具だくさんのお吸物でした。そしてうどんの上には、黒ゴマと梅干がのっている。これぞスローフード! 店名は〈栃の実〉。

場所は、世田谷区宮坂3-5-4。小田急線経堂駅北口を出て、みずほ銀行の前を過ぎ、最初の二股を右へ、すぐ左手に入り30メートルほどの右手。日曜定休。毎日変わる「本日のお茶」の今日は「湧泉」。「健康茶は、ひとによって効いたり効かなかったりですから、何が一番なんて言えないんですよ」とのこと。女主人の自然体がいい。

［営業部・島田孝久］