

# 最新売れ筋BEST本

★印は初登場!!

2005.1.1~1.31

TTCネットワーク月間データ

(字数を除く小社全書籍の売れ数)

書名	著者名	本体	配本日	前月順
1 我もまた渚を枕	川本 三郎	1900円	04.11.30	1
↑ 2 自分の仕事をつくる	西村 佳哲	1900円	03.9.30	3
↑ 3 考えてみれば不思議なこと	池内 了	2200円	04.12.20	17
☆ 4 ぼくの東京案内	植草 甚一	1400円	05.1.25	New
5 コーヒー一杯のジャズ	植草 甚一	1400円	04.12.20	2
☆ 6 ポーノグラフィー始末記	植草 甚一	1400円	05.1.25	New
7 ぼくたちにはミナスが必要なんだ	植草 甚一	1400円	05.1.25	New
↑ 8 ディナモ ナチスに消されたフットボーラー	ドウーガン	2100円	04.9.29	11
☆ 9 植草さんについて知っていることを話そう	高平 哲郎	2600円	05.1.25	New
↑ 10 普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	12
11 J・Jおじさんの千夜一夜物語	植草 甚一	1400円	04.12.20	7
12 江戸川乱歩と私	植草 甚一	1400円	04.12.20	4
13 ヒーリング・キャット	葉 祥明	1500円	04.1.30	5
↑ 14 月と菓子パン	石田 千	1800円	04.5.10	33
15 がんとう心	岸本葉子×内富庸介	1500円	04.11.19	7
↑ 16 深呼吸の必要	長田 弘	1800円	84.3月	43
16 誰でもない男の裁判	カー	2400円	04.6.16	10
↑ 18 モダン・ジャズのたのしみ	植草 甚一	1400円	04.9.24	21
18 J・J氏の男子専科	植草 甚一	1400円	04.11.19	6
20 ブリーストリー氏の問題	コックス	2200円	04.12.10	9
20 考える練習をしよう	バーンズ	1650円	85.3月	18

売上げ  
ベスト3位!  
3刷できました!

'04.12/20 西日本

考えてみれば  
不思議なこと

池内了 著 本体2200円  
ISBN4-7949-6649-0



宝くじに当たる確率は隕石に当たる確率より小さい? 9億年前の1年は485日だった? モーザルトを聴くと頭が良くなる? どんな科学嫌いのそこの面白さにめざめること請け合い! 池内先生の楽しい科学エッセイです。既刊『ヤバな科学』も大好評!

まだ名前のない  
小さな本



シルズ愛書 探書蔵書 最新刊

1/31 2点同時配本!

まだ名前のない小さな本

ホセ・アントニオ・ミリヤン 著 安藤哲行 訳  
本体1600円 ISBN4-7949-2664-2

古書の聖地

ポール・コリンズ 著 中尾真理 訳  
本体2800円 ISBN4-7949-2665-0



★『身体から革命を起す』(新潮社)が売れている書店さまにオススメ『不安定だから強い』小本刊、甲野善紀、田中聡、西氏の共著 第1弾! ぜひご併売を!

『まだ名前のない』、『むかしむかし』と『おじい』の2行しか書かれていない本『ちやなのお話』くん。ママ(科学雑誌)とパパ(民法の本)は、いつまでも大きくなれないわが子と心配しています。その『お話』くん、ひひで冒険に出ました。登場人物たちはすべて本! 楽しい本のワンダーランドです!!

『古書の聖地』英国の小さな町ヘイ・オン・ワイ。住民1500人。古本屋が40軒。アメリカから移住した古書マニアの作家が古書の楽園の日々を綴ります!



品文社 2~3月

連分日出子『自分を生きる人々たち』  
三浦展『仕事と生活の質、自分は何からなに?』  
永江朗『メテオ異人列伝』

植草甚一 ③ ぼくの大好きな俳優たち  
スクラップ ④ ニュー・ロックスの真実の世界  
⑤ ぼくのニューヨーク案内

葉 祥明『リトル・ツリー』 品文社 ミステリ  
レオ・パルミット『最後の審判の巨匠』  
斎藤公江『モリスの愛した木』  
笠山卓郎『大リーグ二階席』(仮)  
小沢昭巳『ユキちゃんの魔法の宿』  
長田弘『人生の特別な一瞬』

植草甚一 ⑥ サスペンス映画の研究所  
スクラップ ⑦ ぼくの大好きな外国の漫画家たち  
⑧ ジャズ・ファンの手帖 (第一期 2巻 完結)

麺食いシマダの  
この店にイテけ!



その店の主と思われる長身の男の所作がいい。注文を受けると箸で麺を一玉取り出す。ステンレスの調理台で手もみをする。どんぶりを湯で温める。その湯を切るし水と油を注ぐ。チャーシューを切る。密封ケースより海苔を取り出す。大鍋の湯に麺を流し込む。タイマーのスイッチを入れる。どんぶりにスープを入れる。すべてに無駄がない。タイマーは1分30秒から40秒でアラームが鳴る。泳がせていた麺を揚げざるで揚げる。十分な水切りの後どんぶりに移す。中の麺を整えるのは助手兼接客担当の男の仕事だ。海苔・チャーシュー・メンマ・ひき肉を二人が手分けしてのせる。しかも丁寧に。ちょっとその様子が、昔のコーヒー

専門店のカウンターで見た光景を思い出させる。豆をひき、ネルのドリッパで一杯ずつ丁寧に淹れる様子を。嗚呼、昭和は遠くはなれにけり、なんて感傷に浸ってはいけな。麺は国産小麦100%を使う中細麺。その麺を茹でる水のみならず下ごしらえから使用する水は全て自然回帰水という。スープはコンブや魚の旨みを十分に出したしょう油味。チャーシューは静岡産の銘柄豚を惜しげもなく厚く大きく切る。豚肉の甘みが残るほどの薄味である。メンマは無漂白穂先メンマである。じつにやわらかかつ甘い、最高のメンマだ。最後にひき肉を加える。味噌ラーメンにもやしとひき肉はよく見るがしょう油ラーメンにはあまりないのでないか。ひき肉が泳ぐスープを残す気にはならず最後の一滴まで飲んでしまう。化学調味料・合成保存料を一切使わないので安心です。

中華そば 600円。チャーシュー丼 300円。もやしそば 700円 など。ビールはモリスの缶 350円。店名は『ばんや』。場所は京王線、下高井戸駅のすぐ近くにいてわかり難いところなので丁寧にいうと、二階の改札口を出る。そのまますぐ歩く。右に啓文堂書店がある。突き当たりを右にエスカレーターつきの階段を下りる(北口出口)。地上に出たら右に行く。カルティコーヒーファームの先をまたまた右に入る。焼鳥島屋と居酒屋にはさまれたお店がそれ。向かいが昭和信用金庫(旧まつしん)。小學生が一人で入ってきて「つけそば、太麺で!」と注文している。なんと様になっているんだ? カウンター12席のみの店ながら家族連れ、夫婦連れが多い。安心素材かつ味がいいので小學生の親も一人で行かせるのか。そのつけそば650円もまた旨いのだが、残念ながら紙数が尽きた。【営業部・島田孝久】