

最新売れ筋BEST本

★印は初登場!!

2004.5.1~5.31

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 ケアマネジャー基本問題集'04(上)	介護支援研究会	1600円	04.4.23	12
2 自分の仕事をつくる	西村 佳哲	1900円	03.9.30	1
↑ 3 ケアマネジャー基本問題集'04(下)	介護支援研究会	1800円	04.4.23	19
☆ 4 月と菓子パン	石田 千	1800円	04.5.10	New
↑ 5 深呼吸の必要	長田 弘	1800円	84.3月	27
6 普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	6
☆ 7 ある愛書狂の告白	バクスター	2800円	04.4.27	New
8 ヒーリング・キャット	葉 祥明	1500円	04.1.30	4
☆ 9 平和と平等をあきらめない	高橋哲哉×斎藤貴男	1400円	04.5.28	New
10 がんから始まる	岸本 葉子	1600円	03.10.17	5
↑ 11 象を飼う 中古住宅で暮らす法	村松 伸	1800円	04.4.23	48
☆ 12 やっぱり昔ながらの木の家がいい	辻垣 正彦	1600円	04.4.27	New
↑ 13 ある人生の門出	ブルックナー	2100円	04.1.9	34
↑ 13 考える練習をしよう	バーンズ	1650円	85.3月	14
15 パソコン学んでe患者	岸本 葉子	1400円	04.3.25	3
16 死を呼ぶペルシジョン	バーティン	2000円	04.4.20	9
17 なぜか今宵もああ 更けてゆく	小沢 昭一	2400円	04.3.25	2
18 死のありがた	芹沢 俊介	2300円	04.4.7	11
☆ 19 絶望論	清田 友則	2400円	04.5.14	New
↑ 20 J.C.オカザワの浅草を食べる	J.C.オカザワ	1700円	03.12.11	36

注目の一冊だ!

絶望論

〈知〉と物欲の不良備後処理

清田友則 著

本体 2400円

ISBN 4-7949-6615-6

5/14 配本

「終りなき世界」

を生きる我々に

残された最後

4/20 配本

死を呼ぶペルシジョン

J.フランク・バーティン 著 今本孝 訳

本体 2000円 ISBN 4-7949-2741-X

異色作品『悪魔に食われる青尾蠅』で本邦

でも注目を集めた作家バーティンの、奇抜な

設定と破天荒なプロットでぐいぐい読ませる傑作!



週刊文庫 (6/3発売号) とも紹介!

シリーズ 愛書・探書・読書 2弾

ある愛書狂の告白

本体 2800円

ジョン・バクスター 著

唯 玲子 訳

ISBN 4-7949-2662-6



オーストラリアの片田舎に育った少年はいかにして熱狂的愛書家になったか。海外の蒐集家、古書店主、ブックハンターたちの生態がよくわかるインターネット時代の最新古書業界事情...映画ジャーナリストでもある著者が教えます!

品文社 6~7月

6月 中上紀『いつか物語になるまで』

A.H.エ・カー『誰もいない男の裁判』品文社ミステリ

『直前総仕上げ ケアマネジャー実戦予想問題'04』

J.C.オカザワ『J.C.オカザワの銀座を食べる』

木田元『哲学の横町』

村尾国士『帯津三敬病院に生きる』(仮)

7月 箭内道彦『風とロック』

千葉県立中央博物館『あゝ、1千がいの!』

前田速夫『余多歩き 菊池山哉の学問』(仮)

リチャーズ『世界映画ロケ地大事典』

イラスト『白くまになりたかった子ども』

おわび SCRAP通信 No.104 おわび 新刊案内 5月号

にて近刊予告しました『青い島の幸せな男』

(青島幸男、著)は、刊行中止になりました。

麵食いシマダの 不定期連載 No.79

この店に行け!

「あれもが気持ちよく、おいしいラーメンが食べられますように、この気配が伝わる。くわしくは次回に…」と、前回書いたのを続ける。どんな店であれ「接遇」と「味」が良ければ誰もがリピーターとなる。ドンブリは青磁に似たシンプルなものを使い、丁寧に受け皿とセットになっている。九州方面のトンコツは概ね100グラム位だが(だから替え玉がある)この店は150グラムほど。平打ちの細めんである(自家製という)。香たつその麺との相性のいい具は、チャーシュー、メンマ、ネギ、のりとシンプルかつ、どれもが水準を超えている。また、スープが唖然とさせる力を持つ。もし、目隠しをされたらトンコツスープとは

思えない。品がよく、旨みたっぷりのスープである。また、この楽しみである。ごはんを少量レンジに取り、スープの上で

みと混ぜる。すると、「嗚呼、生きていて良かった!」となる。L字カウンターに12席ほど(ちよと詰めすぎ?)ゆえ、土日の昼どきは行列を覚悟。だが、席に着くまで10~20分。並んでいる間にオータマを聞いてくれるので、席に着いたらラーメンが出てくるまで2~3分。チューボーの中の店主(英樹さん)以下全員が元氣よく「イラッシャイ!」見ればハチマキが、細くめれた手ぬぐいをキリリと締め、祭りの兄さん風である。なるほど、外食は非日常にしてハレ(祭り)でもある。●らーめん 600円。つけめん 700円。焼そば 900円。おすすめは、らーめんの麺のかたさ普通。スープの濃さも普通。ごはん(小) 150円(平日はサービス)である。先ほどの

「ごはんを少量レンジに取り」を実行すべし。あなたと感動を分かち合いたい。場所は好立地とはいえない。したがって小田急線・経堂駅北口に出たらすぐ「すすりん通りはどこ?」と誰かに聞く。古書店、自然食品の店、和菓子屋等々を過ぎ、途中「季織亭」という自然食材と手打ちらーめん専門店(最近土・日のみ、昼も営業するようになった)が左手に見えるが、後ろ髪が引かれる思いのまま直進する。赤の大きなちやうちが二つ下がついている。ちやうちには「墨色で」
「らーめん英(みゆ)」と書かれている。姉妹店が下高井戸にもあり、ここの日大通り商店街の最奥地に店をかまえる。さる大手書店チェーンJ堂が、必ずしも立地の良くない「1.5軍地理論」をかざしながら健闘しているのに似ている。【営業部・島本教】