

最新売れ行きBEST本

★印は初登場!!

2001.5.1~5.31
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 すべてきみに宛てた手紙	長田 弘	1800円	01.4.11	1
2 普及版 数の悪魔	H.M.エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	2
3 できればムカつかずに生きたい	田口ランディ	1400円	00.10.11	5
4 馬鹿な男ほど愛おしい	田口ランディ	1400円	00.5.31	6
5 軟弱者の言い分	小谷野敦	1600円	01.2.27	4
6 思想する「からだ」	竹内敏晴	1800円	01.4.25	23
7 もう消費すら快樂じゃない彼女へ	田口ランディ	1600円	99.12.17	9
8 みんなイタリア語で話していた	岡本太郎	1800円	01.4.26	44
9 フクロウの不思議な生活	クリス・ミード	1900円	01.3.30	3
10 考える練習をしよう	M.バーンズ	1650円	85.3月	15
11 誰も教えてくれない聖書の読み方	ケン・スミス	1800円	01.1.24	7
12 がん患者学	柳原和子	2600円	00.7.7	10
13 今宵も歌舞伎へまいります	沼野正子	1900円	01.4.25	51
14 ロードショーが150円だった頃	川本三郎	1900円	00.12.20	14
15 オンナ泣き	北原みのり	1600円	01.3.30	8
16 ロバートは歴史の天使	H.M.エンツェンスベルガー	2200円	01.3.30	11
17 森の仕事と木遣り唄	山村基毅	2400円	01.4.18	38
18 ケアマネジャー基本問題集(上)	介護支援研究会編	1600円	00.8.25	22
19 新教養主義宣言	山形浩生	1800円	99.11.17	13
20 深呼吸の必要	長田 弘	1800円	84. 7月	35

朝日新聞(5/27) 書評ほか 各紙誌絶賛!

森の仕事と木遣り唄

山村基毅 著

本体2400円 ISBN 4-7949-6485-4

4月18日配本

山の労働の唄、木遣り唄はなぜ消えたのか?
日本の林業の歴史と問題点を浮かび上がらせ
ながら日本人が得たもの、失ったものの意味を問う。

優れたインタビューである著者の力量が
いかに発揮された力作である。

【朝日新聞5/27(日) 与那原恵氏評】



日本経済新聞(6/10) 書評
早くも話題の本!!

人生は博覧会 日本ランカイ屋列伝

橋爪紳也 著 本体2000円

5月25日配本 ISBN 4-7949-6489-7

近代のテーマパーク、博覧会。それらは
多くの民間ディベロッパー＝ランカイ屋
に支えられていた。一瞬の祝祭のため
知恵と技を競った男たちを描く評伝。

収録された11人の軌跡
は博覧会という共通項
を持ちながら個性と
波風に富んでいる。
(日本経済新聞
6/10(日)書評より)



晶文社近刊案内 6~7月

6月 さえきあすか『ガラクタをちまぐ台にのせて』6/25 配本

赤瀬川原平『全面自供!』6/27 配本

森口秀志 編『これがボランティアだ!』6/29 配本

介護支援研究会 編『ケアマネジャー基本問題集'01』E・D

7月 田沢義雄『アウトドアライフは終わらない』

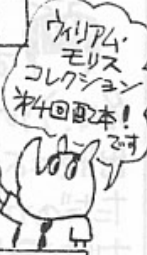
C.ホートリー 編『投書狂 グレアム・グリーン』

黒崎政男『哲学者クロサキの写真論』

ウィリアム・モリス『アイスランドへの旅』

鹿島茂『解説屋稼業』

金森敦子『関所抜け 江戸の女たちの冒険』



麺食いシマタの この店に行け!

不定期連載 No.45

★小田急線の経堂駅周辺には、絶品醤油
味の「はるばるてい」や、トンコツ味では東京
ーと言ってもおかしくない「らーめん英」があ
る。そんな地に「変な」しかも独創的な
ラーメン店がある。何かって例えば「メニューが
他店で見ない「あげたんみそ」な」と書かれ
ている。何だろう? 揚げた麺に、たんめん
のように野菜たっぷりの、味付けはみそで
仕上げる。そんなところからのネーミングかもしれ
ない。同じ品を頼んでいる学生風の男は
「今日こそ気分を入れて「あげたんみそ」を食いま
す!」などとハリキッている。店主は「だいじょう
ぶ?」なんて軽いジョブの応酬。カウンター
12、3席のみの狭い店ならではのやりとり。
聞くところ、マスコミの取材は一度受けて



以来一切のお断りらしい。
「何ぞ?」「だって横柄なんだから」
の二の気持ちはわかるな。よく
雑誌の切抜きを店にベタベタ
貼ってあるのを見るが、その弱点をマスコミが
利用したりするらしい。「記事にするから、タダに
してね」とか。客がいるにもかかわらず傍若
無人の振る舞いらしい。「それと記事が出ると
常連さんに迷惑がかかって……」だろうね。

この「スクラップ通信」はミニコミだから、書い
てもだいじょうぶ!? その「あげたんみそ」だが
長ネギ、玉ねぎ、キャベツ、ニンジン、モヤシ、き
うり、豚肉などの具がたっぷりの。麺は太麺
を揚げてある。そしてスープはみそ味。前述の
予想どおりである。しかし、野菜をそれぞれにし
かり味がある。特に玉ねぎが甘い。みそ味を
はじめて全体が辛めのなかにあって際立って
甘く感じる。そして麺は食べ始めこそパリパリ
感だが スープに浸った後のほうは揚げ

麺にもかかわらずなんと「こし」が
あるのである。これは初めての体験で
驚いたのなんの。さらに無化調にして
ラード不使用のうえ、隠し味に薬方を
入れているとのこと。と「まて「変」なのだ
ろう。この「あげたんみそ」は900円。
ちょっと高いけどその価値あり。ふつうの
らーめんは600円。「今やしみそらーめん」
850円は、今度挑戦したい。どうやら
みそに自信があるに違いない。店名は
《経堂らーめん》。場所は経堂駅
北ガード直結の「すずらん商店街」に入り
すぐ右のビルの一階奥にある。ビルの入り口
にある「肉の河内屋」「ケーキのカワムラ」が
目印。いちばん「変」なのは、その店の
店主かもしれない。「だいじょうぶ? 辛く
ない?」などといちいち聞いてくる。追記。
餃子が惚れ惚れするほどうまい! マスコミ
未登場でよかった。【営業部・島田孝久】