

最新売れ筋BEST本

☆印は初登場!!

2002.3.1~3.31

TTCネットワーク月間データ

(半季別・小社全書目の売れ筋)

半世紀におよぶ
映画人生をふりかえる
待望の初エッセイ!

3月20日配本

映画と私

羽田澄子 著

本体1800円

ISBN4-7749-6524-9



『薄墨の桜』『早池峰の賦』『痴呆性老人の世帯』で知られるドキュメンタリー映画の名匠、羽田澄子監督。最新作『平塚らいてうの生涯』(岩波ホールで公開中)までの映画人生をふりかえる、76歳の監督の初エッセイ集です! [3月26日朝日「ひと」欄に監督登場]

書名	著者名	本体	配本	前月
1 普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	2
2 根をもつこと、翼をもつこと	田口ランディ	1400円	01.10.31	1
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	3
4 印刷に恋して	松田 哲夫	2600円	01.12.27	4
5 考える練習しよう	バーズ	1650円	85.3月	7
6 オードリーとフランソワーズ	山崎 まどか	1500円	02.1.25	5
7 馬鹿な男ほど愛おしい	田口ランディ	1400円	00.5.31	6
8 20世紀はどのようにデザインされたか	柏木 博	1900円	02.1.29	13
9 世の途中から隠されていること	木下 直之	3800円	02.2.20	28
10 東京本道覚書	坂崎 重盛	2200円	02.3.15	New
11 きまりって何?	鶴見俊輔と中学生たち	1400円	02.1.29	12
12 本の音	堀江 敏幸	2000円	02.3.25	New
13 大切にしたいものは何?	鶴見俊輔と中学生たち	1400円	01.12.27	10
14 世界がどんなになろうとも役立つ心のキーワード	香山 リカ	1600円	02.1.25	8
15 秘伝 自然発酵種のパンづくり	林 弘子	1800円	02.1.31	11
16 がん患者学	柳原 和子	2600円	00.7.7	17
17 すぐそこ、遠い場所	クラブ・エヴィング商会	1800円	98.12.18	18
18 青春の東京地図	泉 麻人	1600円	01.12.7	9
19 強迫性障害からの脱出	リー・ペアー	2200円	00.12.20	33
20 家具の本	内田 繁	2840円	01.10.19	24

3/28(木)毎日新聞
3/31(日)朝日新聞
4/7(日)読売新聞
週刊朝日4/12号
etc.

世の途中から隠されていること

木下直之 著

ISBN4-7749-6521-4

本体3800円

各紙誌絶賛! 載りまくり!

世の途中から
隠されていること

2/20 配本

~近代日本の記憶~

木下直之 著

ISBN4-7749-6521-4

本体3800円

広島平和塔は日清戦争の凱歌碑だった。戦艦三笠は大戦後、水族館やダンスホールに転用されていた。……ある時代には主役だったものも忘れられ、その意味を壊されて時に埋もれている。そんな隠された近代日本の記憶を探る。歴史にパレット。今ある当り前と思っていた「固定観念」がきつとひっくり返されます!

晶文社 4~5月

4月 池内紀『マドンナの引越し』
美信子『安住しない私たちの文化』
山本ひさ子『食卓の力』
北上弥太郎『ベストミステリー大全』
橋本野衣『「爆心地」の芸術』
鶴見俊輔と中学生たち『大人になるって何?』
『クアマネジャー基本問題集02』上・下

5月 足立紀尚『幸福な定年後』
小林薫『仕事ができる人は知っている』
鶴見俊輔対談集『未来におきたいものは?』
キャサリン・リターソン『夫はだれ?』
——自分さがしのヒストリ

麵食いシマダの この店に行け!

不定期連載No.53

★喉いびいかに広がるおと味がなんとも旨いラーメンの名店が、小社の斜め前にある(もちろん頼んだわけではなく、いじけね)。数年前に末広町に店を構えた頃から、少し遠いところをわざわざ通ったくらいの名店だ。すなわち、このラーメン店の店主は、若さと石原熱心なあり、(東洋メニュー)を運営してくれる。やれ、麺を秋田の稲庭うどんの製法所に4年ほど通った、やれ、スープのだしを工夫した、等々。化学調味料を一切使わない天然だしのみで勝負する姿勢は、人柄のどおり正直で好感が持てる。したがって、全体に愛がこめられている(ヘルシーでもある)味に仕上がっている。ときおり、ご愛顧で濃い味付けの



チャーシューがのってたりするが、使用する醤油が「井上 古式醤油」とかの由緒正しい食材だったりして、おと味の良さが伝わる。その意味ではちゃんとすいいかも、ね。塩はよくある赤穂の天然塩ではなく、沖縄の天然塩でもなく、なんと「モンゴル古式天然塩」だ。そう、東京に居ながら大草原を馬にまたがりがらからラーメンを食す気分なのである。この新しい店は仮営業中とかで(空調設備の工事が遅れているらしい)まだ3~4種類の限定メニューしかないが、常時客足が途切れることがない。ラーメン好きはアンテナの感覚がいいのか、単なる食い意地が張っているだけか。「ふつうのラーメン」がベース。麺は中太ちぢれ、こめもまた「内モンゴル天然かん水」

★味噌のこ。普通使う合成かん水は不使用。スープは濃いめの醤油味、長崎五島列島の焼きおごり(アユニギニア産天然えび)の風味が活かされている。具はチャーシュー、ほうれん草、メンマ、ネギといったシンプル。具に味噌が加わって、スープとダシを交える。『超こたあみラーメン』780円。具に白髪ネギを加えて、ダシに塩(例のモンゴルの)を使った「玄塩塩ラーメン」780円が、今のところ押しメニューである。店名は「ラーメン創庫(玄)」。由来は店主、田中玄からくる。場所は、秋葉原電気街をJRのガード下にお茶の水方向に進み、昌平橋がすぐ。斜め向かいに小社あり。お近くにお参りの際にはお電話をください。喜んでご案内いたします。ビールなし、コークもなし、甘みもなし。旨い、いびいのおと味は1時間以上続く。ああ、アジロは博識が深い。【営業部・島田孝久】