# 経堂鯖缶夜宴

**4月20日～5月2日**

**会場：さばの湯**

定休日：月曜日

http://sabanoyu.oyucafe.net/

ゆらい栄通 ゆらい店目 ビックリするほどゆらい店
お湯かふぇ さばのゆ
東30秒から つまみ100円から パーティーコースでも楽しく乗り切り
☎03 579 96138

## 『鯖感あふれる13日間』

### 3社から協賛も

### 缶詰博士・黒川勇人さん来店！

銭湯・屋台風ゆる呑みカフェ「さばの湯」（東京都世田谷区経堂）にて、四月二〇日（火）から五月二日（日）までの間、鯖の缶詰感たっぷりの、その名も『鯖缶・展』が開催される。期間中の六日間はトーク、朗読、ライブ等のイベントが充実。鯖・鯖缶をテーマにした展示は店内各所で二〇日から始まる。四月二十三日には特別ゲストとして『缶詰博士』の異名で活躍中の黒川勇人さんをお招きして缶詰トークを客席にお届け。さらに、木の屋石巻水産、高木商店、千葉産直サービス三社の協賛も決定。極上の鯖缶がさばの湯に届けられる。四月二十四日（土）は落語会「焼酎亭東の部」。四月二十五日（日）には、俳優の村上航さんが出演。缶詰博士・黒川勇人さんの著作『おつまみ缶詰酒場』の朗読を予定。四月三十日（金）は、シンガーソングライター・原田茶飯事さんのライブ。四月二十四日（土）と最終日の五月二日（日）は、さばパーティー。三十八歳のアラフォー男女が集うパーティです。が、サバを読んでも逆サバを読んでも大丈夫。春の夜は鯖を感じに「さばの湯」へ。

黒川勇人さん

**▼黒川勇人さんプロフィール**

一九六六年福島県生まれ。東洋大学文学部印度哲学科卒業。数年間会社員生活を送り、出版社勤務等を経てフリーライターとして独立。

二〇〇四年六月に世界中の缶詰を紹介する「缶詰 blog」を立ち上げ、TBS「はなまるマーケット」などテレビ、ラジオ、イベントで缶詰博士として活躍中。二〇〇九年にはアスキー新書刊「おつまみ缶詰酒場」を出版。お台場の東京カルチャーカルチャーではこれまでに四度の缶詰イベントに出演。世界中の缶詰研究に情熱を注ぐ。

## さば缶・展スケジュール

【さば缶・展】4月20日（火）～5月2日（日）

**4月23日（金）レセプション・パーティー。**
19時～　入場無料！
（飲食店ですのでオーダーをお願いします）

司会：ニシカタ
ゲスト：缶詰博士・黒川勇人さん。
タモリ倶楽部もゆるくびっくりの楽しい夜♪
さば缶詰メーカー3社　参加決定♪

**4月24日（土）「焼酎亭東の部」×さばパーティー♪**
18時開場　19時開演　料金500円

出演：焼酎亭南風（a.k.a. 真延心得）
焼酎亭さかな（a.k.a. 山口敦司）
焼酎亭ジーマ（a.k.a. 久保智子）
焼酎亭ポン酒（a.k.a. 長島美穂）
焼酎亭カシス（a.k.a. 年清由香）

※さばパーティーは、38歳の男女が集うパーティー。
でも、年齢さばを読んでも大丈夫。

**4月25日（日）さば朗読♪**
19時開場　20時開演　投げ銭制

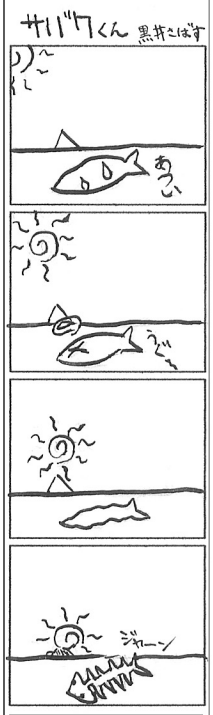
読み手：村上航さん

**4月30日（金）さばライブ♪**
19時開場　20時開演　投げ銭制

出演：原田茶飯事（シンガーソングライター）
http://homepage3.nifty.com/sahanji/

**5月1日（土）さばライブ♪　19時～**
詳細未定→お店にお問い合わせください。

**5月2日（日）さばパーティー♪　19時～**
38歳の男女が集うパーティー。
でも、年齢さばを読んでも大丈夫。




高木商店
こだわり缶詰
お届けします
株式会社　高木商店
http://www.takagi-shouten.com/

Kinoya
鯨とともに50年。
三陸石巻より旬と
美味しさをお届けします。
株式会社　木の屋石巻水産
http://kinoya.co.jp/eccube/

**■海外サバ缶事情**

米国連邦刑務所では受刑者の間で独自の通貨が流通している。鯖である。刑務所内で他の受刑者に靴を磨いてもらったり、散髪所で働く受刑者に散髪してもらい、鯖を支払う。通貨の単位はマック（鯖は英語でMackerel）。受刑者は週に一度開かれる売店で現金をマックに替える。刑務所内では現金の所持が禁じられている為だ。鯖は売店で一ドルで売られているのと、受刑者の間では鯖が不人気の為、保存がきいて価値が残る缶詰が通貨として成り立っているようである。二〇〇四年からは空き缶が刃物に加工される危険性から、容器がビニール袋に変更になった。マックは売店では手に入らない禁制品や受刑者同士のギャンブルの借金返済に使われる。マックは刑務所内での地下経済なので刑務官にマックを利用した取引を発見されれば当然、罰せられることになる。その為、受刑者達はロッカーの中にマックを溜め込んでいる。通貨としてのマックは塀の中だけなので、出所の際には使い切るか他の受刑者にあげることになる。折角だから食べ切って欲しいものである。

## 鯖川柳

～サバを詠みませ～

血圧がー！
鯖缶チョイスの
サーティーワン
くまこさん

サバを読み
干支を訊かれて
目が泳ぐ
テキーラ三杯酢さん

サバイバル
かさばる缶を
どうさばく
小島ホーデンさん

健康茶寺
千葉より『素材』や『旬』がみえる、
こだわり無添加・加工食品を提供します。
株式会社　千葉産直サービス
http://www.e-tabemono.net/index.html

## さばコラム

### 「長野・山形の意外？な鯖缶料理」

鯖の缶詰の消費量は長野県が全国一位。だが鯖の水煮缶に関しては山形県が首位のようだ。長野県は味噌煮や味付の缶詰も含た消費量だと思われる。どちらも山間部の地域で、特に冬の寒さの厳しい間の保存がきくものとして、乾麺などと共に重宝されている。山形での鯖の水煮缶の食べ方として有名なものに、「ひっぱりうどん」なるものがある。釜からあげたうどんを、納豆や鯖の水煮とともに絡めて食べる。ねぎ、ミョウガ、鰹節、沢庵や古漬けのみじん切りを混ぜても美味しい。

▼一方、長野では「タケノコ汁」が人気。4月から6月にかけて鯖缶の購入量が跳ね上がるそうだが、タケノコ汁の需要に違いあるまい。タケノコは破竹かネマガリダケが適していると言う。鍋でタケノコを茹でて、鯖缶は煮汁ごと入れる。味噌を溶いて味付けし、ねぎを散らせば出来上がりだ。ひっぱりうどん、タケノコ汁両者とも手軽に作れる家庭料理。是非一度お試しあれ。

▲さばそうめんもお勧め！

うまい！酒の肴になる！
おつまみ缶詰酒場
（カラー版）
黒川勇人　著　定価980円
テレビやラジオ、東京カルチャーカルチャーなどのイベントで活躍中の『缶詰博士』が贈る、極上のおつまみ缶詰ガイド！
アスキー新書

日本サバ缶協会
NIPPON SABAKAN ASSOCIATION
１００年に一度の経済危機の時代こそ、地元ネットワークを熟成させる「地元飲み」の時代。これが経堂系ドットコムの考えです。仕事で忙しい人たちがなぜかオモシロがって、ゆるーいスピードとモチベーションで作り上げていくサバ缶プロジェクト。

**【経堂日本サバ缶協会マップ】**

すずらん通り 国際電気の斜向い セクシーなカクテル＆フード
アクセルイン
でんわ 03・370・674・17（みな おいで・老若男女・いーなー！）

経堂には他にも魅力的なお店が沢山！
「経堂系ドットコム」で紹介しています。
http://www.kyodo-kei.com/

経堂 西通りの虎
エルソル
肉酒場
でんわ 03-3439-5007
ヤングが集う粋な店…
焼鳥 鳥へい 釜飯
☎03-3439-3822
経堂西通り　カレーの名店
ガラムマサラ
☎03-3427-1985

「鯖缶・展」　企画：須田泰成、ニシカタ　　協力：さばの湯、黒川勇人、小林早紀、小島ホーデン、加地麻魚、くまこ