

天ぷらの代表選手 **キス**

▶ おさかなレシピ



キスの天ぷら

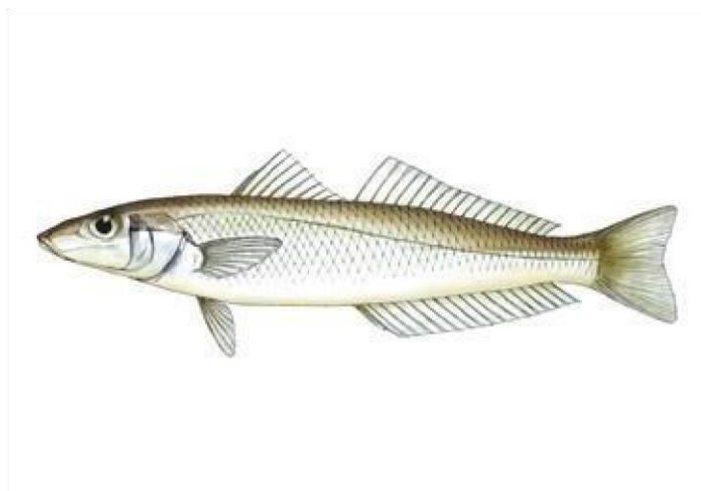


キスのピカタ



キスのマリネ

▶ 基本情報



旬

春～夏・秋



漁法

さし網、小型底びき網、釣り、小型定置網



主な産地

南知多町、西尾市、蒲郡市、碧南市、
田原市

● 砂浜の釣りでも人気上品な味と姿で夏の食卓を彩り、食欲をそそります

一般的に食されているキスは「シロギス」。昔は「アオギス」と呼ばれるものも伊勢湾にたくさんいたのですが、干潟の減少で今はほとんど見ることはできません。

シロギスは、瞳の周りの金色の縁取りが美しい魚で、砂浜からの投げ釣りでも人気があり、釣ったことがある人も多いかもしれません。成魚は 30cm にも成長しますが、あまり大きくない 20 cm 位のものが一般的には好まれます。

天ぷらにする白身魚を代表する高級魚ですが塩焼きでも美味しくいただけます。晩春から初夏の頃は特に味が良く、鮮度の良いものを刺身でいただくと繊細な美味しさが楽しめます。産卵期は真夏で、産卵後は味が落ちますが秋になるとまた美味しくなります。