

夏の砂浜の女王

シロギス

(地方名 キス、キスゴ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



細長くスマートな体型、金色を帯びる体色、淡泊な味わい、上品さが三拍子揃った砂浜の女王様。



肉質・味

肉は白身で、くせのない淡泊な味であるが、旨みに富み、老若男女問わず万人向きな味。キス特有の臭いがあり、アユ等とともに香魚のひとつ。



調理方法

天ぷらが代表的であるが、塩焼も香りよく美味しい。新鮮なものは少々面倒ではあるが刺身は、爽やかな味わい。目が澄んでいて黒目がくっきりと姿もしっかりして、わずかに赤みを帯びた光沢のあるものを選ぶこと。鮮度が落ちると白っぽくなる。



- 成魚は春から夏にかけては浅瀬の海底から数十cm離れた層を群れて遊泳。秋になると海底直上を泳ぎ、深場へと移動して行く。
- 岩礁と岩礁の間の砂地を特に好み、釣り師あこがれの肘たたきと呼ばれる大型のものも多い。
- 音に敏感で、危険を感じると砂の中に潜る。
- 産卵期は初夏～初秋。脂の含有量が少ないため1年中味の変化は少ない。
- 日本には本種以外にアオギス、モトギス、ホシギスの3種が分布。

沿岸漁業 こぎ刺網(きす網)、小型底びき網

名前の由来

性質が素直で、飾り気のないことから「生素(きす)」、岸辺に普通に見られることから岸子(きしこ)が、なまって「きすご」となった等諸説ある。

棲息場

沿岸の波打ち際から水深約50mまでの砂浜域。沖縄には分布しない。

大きさ(流通サイズ)

大きなものは全長30cmを超える。流通サイズは20cm前後のものが多い。

水揚量(H 21 年)

15トン

产地

淀江漁港、皆生漁港、境漁港等、美保湾圏域で多い。