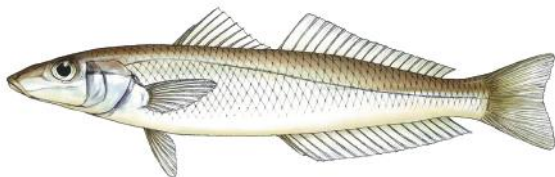


シロギス【白鱈／スズキ目キス科】

旬 春・秋

全長 約30cm

地方名称 キス(県下)



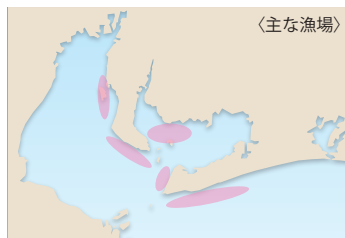
生産の状況

【生産量】H28年:キス類132t(県水産課調べ)

【主な生産地】南知多町、西尾市、常滑市、田原市、碧南市、蒲郡市

【主な漁法】さし網、小型底びき網

【漁期】春 夏 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

上品な白身の天ぷらです

◎キスの天ぷら

材料(4人分)

キス8尾、塩、卵1個、小麦粉、食用油

- ①キスはウロコ、頭、内臓を取り除いて水洗いし、背開きにし、背骨を取り、軽く塩を振る。
- ②溶き卵、小麦粉と冷水をさくっと混ぜ、衣を作る。
- ③水気を取った①に小麦粉をまぶし、②をつけて、180度の油で揚げる。



◎キスのマリネ

材料(4人分)

キス8尾、タマネギ1個、ニンジン1/2本、ピーマン2個、レモン1/2個、片栗粉、塩、コショウ、調味液(酢大さじ5、サラダ油大さじ2、砂糖大さじ1、コショウ少々、レモン汁1個分)、食用油

- ①タマネギ、ニンジンはせん切りにして軽く塩を振る。ピーマン、レモンは輪切りにする。
- ②キスは、ウロコを落とし内臓を取り除いて水洗いし、水気をふき取り、軽く塩、コショウをし、片栗粉をまぶして油でカラッと揚げる。
- ③器に薄切りタマネギの半量を敷き、その上に②と残りのタマネギと野菜、レモンの輪切りを乗せ、調味液をかけ、1時間程おいて、味が馴染んだらいただく。



刺身や塩焼き、フライにも。小型のものは南蛮漬けに。



シロギスの耳石



レベル ★☆☆☆☆

大きさ 6.3mm/16cm

○この欄の見方は巻末をご覧ください。