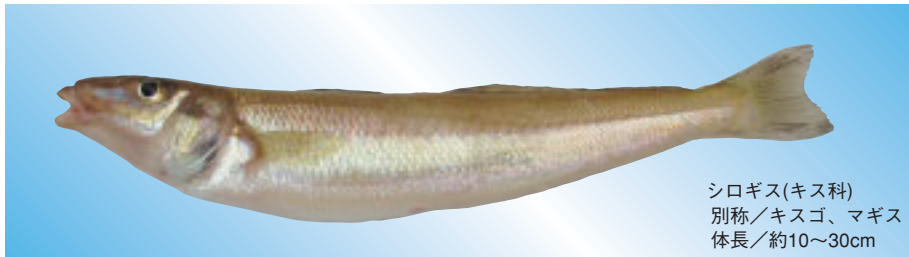


うお
魚 **ちぼ** **きんぐ**

No.22 **キス**
鱚





シロギス(キス科)
別称/キスゴ、マギス
体長/約10~30cm

←ジャポニカという名のキス

キス科の魚は国内でシロギス、ホシギス、アオギスなど5種類が確認されていますが、一般にキスと言えばシロギスを指します。シロギスの学名は「*Sillago japonica*」。日本のキスという意味で、北海道南部から九州までの日本各地、朝鮮半島や東シナ海沿岸などに生息しています。スマートな体形で、背側はやや黄色がかり、腹側は銀白色。真珠のように光る美しさや味のよさから「海のアユ」とも呼ばれています。頭の方は丸みのある円筒形ですが、尾の方は左右に平たくなっています。

水中の光が海底に反射する明るい砂泥底にすみ、主に海底から数十cmほどの水の澄んだところを、小さな群れをつくって泳ぎます。突き出した小さな口で海底をつついて甲殻類やゴカイ類を採したり、小魚なども食べます。夜は砂に潜って眠りますが、昼間でも危険を感じると潜る習性があります。



長めの上あご(吻)と小さな口

産卵期は6~9月頃で岸近くに寄ってきて何回も産卵します。卵は直径約0.7mmで、ふ化後は海の表層で浮遊生活をおくり、成

長するにつれて親と同じように海底近くを群れで泳ぐようになります。水温が下がるとエサを積極的に捕らなくなり、冬場は沖へ移動して越冬します。このような季節ごとの移動を繰り返して成長していきます。

キスの名前前の由来について今のところ有力な説がありませんが、その姿の純粹で素直なイメージから「生直」とする説や、身肉のきよらかで純白な様子から「きよし」が転じたとする説などがあります。

←市場にぎわす東京湾のキス

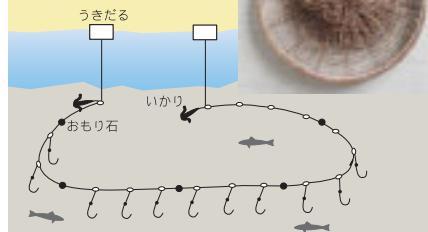
シロギスは主に富津や館山など内房地域



刺網漁に使うキス網(上)と、延縄漁に使うゴミナ(右)いずれも君津市漁業資料館蔵

や九十九里沿岸で刺網、延縄、底びき網、

延縄漁法



定置網などさまざまな漁法で捕られます。ほかの魚と一緒に捕られることがほとんどで、昔のような専門のキス漁は少なくなりました。一年中漁獲されますが、特に7、8月は漁の最盛期となっています。キス類の漁獲量は国内、県内ともに統計がありませんが、例えば平成16年の東京都中央卸売市場におけるキスの産地別取扱量によると、千葉県産は約59.3 tで全体の約26.5%を占めています(全国順位2位、1位は三重県)。取扱金額では日本で年間を通じて高い価格で取り引きされています。

またシロギスは昔から投げ釣りの対象魚として最も一般的で、シロギスを専門に狙う釣り師もいるとか。小さい体の割にあたりが大きく引きが強いことや、美しい姿に根強い人気があります。南房総の安房郡鋸南町では毎年沖釣り大会が開かれています。県内外から集まった多くの太公望が30cm近くの“大物”を求めて、3部門に分かれて腕を競います。



毎年6月に開催される「白キス沖釣り大会」。エサをしっかり飲み込むため初心者でも比較的釣りやすい

■お問い合わせ先 鋸南町観光協会 ☎0470-55-1683・0115

←人気の江戸前天ぷら種

シロギスのあっさりとした本身は天ぷらやフライなどの油料理によく合います。マハゼとともに昔から江戸前の天ぷらには欠

かせない魚です。江戸時代の風俗画などに屋台の天ぶら屋が描かれていますが、天ぶらは庶民の手軽な外食でした。当時は小魚やエビ、野菜などを串に刺して揚げていたようです。江戸前の海では、シロギスをはじめアナゴ、クルマエビ、シバエビ、コウイカ、アジ、バカガイなど、天ぶらやすし種にする魚貝類が現在よりも豊富に捕れました。

ほかにシロギスは、塩じめにして少し水分を取っ



江東区深川江戸資料館に再現されている天ぶら屋の屋台

てから皮をはぎ糸造りにする刺身、酢の物、塩焼き、焼種などでも食べられます。昆布じめにしたり、酢でしめたりするとほのかな甘さが味わえます。

■江東区深川江戸資料館 開館/9:30~17:00(第2・4月曜日休館) 交通/東京メトロ清澄白河駅から徒歩約3分 ☎03-3630-8625 <http://www.baynet.ne.jp/1-koto/>

暮らしの中の魚のはなし

●東京湾から消えたアオギス

キス科の仲間のアオギスは、名前の通り体がやや青みががっていて、河口の汽水域など干潟が広がる浅い海に生息します。江戸時代、物音に非常に敏感なアオギスを脚立に座って釣る方法が生まれ、昭

アオギス

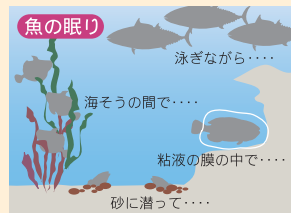


和30年代までは脚立釣りは東京湾の夏の風物詩にもなっていました。しかし干潟が次第に埋め立てられ、昭和50年代に千葉市稲毛海岸での捕獲を最後に記録はなく、東京湾では絶滅したとみられています。全国的にも生息域は豊前海(福岡県~大分県)などに限られています。浦安市郷土博物館では、夷隅郡御宿町にある(財)海洋生物環境研究所中央研究所で人工ふ化させたアオギスを見ることが出来ます。

●魚の寝床はどこ？

ほとんどの魚には、まぶたがないため、眠っているのかどうか分

かりにくいものです。マグロやカツオは泳ぐ速さを少し落とすことで体を休めます。シロギスやペラの仲間は砂の中に潜って、カワハギの仲間は海藻の間に隠れるようにして眠ります。ブダイの仲間のように口から出した粘液でできた透明な膜の中で眠る魚もいます。



夏休み!

東京湾に出かけよう



蓄立てて遊ぶ漁

蓄立て………定置網の一種で、海中に垣根のような形に網を張り、潮の干満を利用して魚を誘い込む昔ながらの漁法。手づかみや、たも網で楽しい魚捕りが体験できます。



※期間はおおむね4~8月まで。体験時間は約3~5時間です。料金の目安は30名まで総額で16~20万円程度です。体験料金や受入人数は場所によって異なりますので、まずはお問い合わせください。要予約。

博物館で知る漁

●君津市漁業資料館●

ノリ養殖を中心とした漁業関係の資料を保存・展示。さまざまな漁具から埋め立て前の東京湾を想像してみてください！

開館/9:00~16:30 入館無料
休館/月曜日、祝日
交通/JR木更津駅から富津公園行きバスで「神戸」下車、すぐ
☎0439-55-8397

●浦安市郷土博物館●

海とともに暮らしてきたまちのさまざまな生活に触れる体験型博物館。『青べか物語』の資料や、かつては東京湾を泳いでいたアオギスの水槽も見逃せない！

開館/9:00~16:30 入館無料
休館/月曜日、祝日の翌日
交通/東京メトロ東西線浦安駅から舞浜駅行きバスで「市役所前」下車、徒歩2分
☎047-305-4300 <http://kyoiku.city.urayasu.chiba.jp/hakubutukan/>

<木更津市>

実三水産 ☎0438-41-1780
交通/JR巖根駅から車で約15分

貫新丸 ☎0438-41-1700
交通/JR巖根駅から車で約10分

つばや ☎0438-41-0124
交通/JR巖根駅から車で約10分

民宿与兵衛 ☎0438-41-0318
交通/JR巖根駅から車で約5分

<富津市>

ホテル喜楽館 ☎0439-87-4126
交通/JR青堀駅から徒歩約10分



●江戸で花開いた天ぶら料理

天ぶらの語源についてはポルトガル語の「Tempero(調理の意)」とする説や、イタリア語の「Tempora(カトリックの金曜の祭りの意。肉食を禁ずる日)」とする説などがあります。室町時代には既に精進揚げが普及していましたが、江戸時代になると南蛮料理や中華料理の影響を受け、油を使った料理が大きく発展し、魚貝を揚げる天ぶらも登場したと考えられます。庶民にとっての当時の天ぶらは、そばや田楽、おでんなどと並んで、代表的な外食でした。



“キスのウニ焼き”

小さい魚はさばきにくい面もありますが、下ごしらえは手早くすませましょう。
ウニの濃厚な味がよくなじみ、さまざまな料理にも応用できます。

材 料 (4人分)

キス……………8尾
 <キスの下味>
 { 酒……………大さじ2杯
 塩……………少々
 ねりウニ……………大さじ3.5杯
 卵黄……………2個分
 しょう油、みりん……………各小さじ1杯
 みょうがの甘酢漬……………4個

作 り 方

①キスは、まず尾の方から頭の方に包丁を
 向けて鱗をとり、頭を切り落とします。
 次に、背側から中骨にそって包丁を入れ
 て開いたら、中骨を取り、腹骨はそぎ落

とします。背ビレは付け根から切り落と
 し、小骨を丁寧に抜きます。

- ②平皿にキスを並べて酒と塩をふって5分ほ
 どおいて味をなじませたら、ザルにとり
 汁気を切ります。
- ③ボールにねりウニを入れ、卵黄を加えて
 なめらかになるまで混ぜ、しょう油とみ
 りんを加えて味をみながら整えます。
- ④焼きアミかオープンでキスを両面焼きま
 す。七分くらい火が通ったところで身側
 を上にして③をぬり乾かします。同様に
 2、3回ぬり重ねて焼き、みょうがの甘酢
 漬を添えて盛り付けます。
 (調理指導／千葉伝統郷土料理研究会 猪野弘子)

キスの目利き

- 鱗がしっかりついているもの。体の色は薄
 いピンクがかった銀白色に輝き、瞳がはっ
 きりとしているもの。
- 身や腹がしまっているもの。鮮度が落ちや
 すい魚なので早めの調理を。

栄養素と旬

- 脂質は非常に少ないものの、タンパク質は
 マイワシやマアジと比べても大差ないほど
 豊富に含まれています。
- 旬は6～9月頃までで、産卵期
 を控えた6月頃からおいしく
 なります。



円の外側の—が旬

海の幸めぐり 道の駅 きまなん

保田漁港の近くにあり、鮮魚や加工品、土
 産物などを扱うお店や観光案内所、飲食店が
 集まっています。東京湾越しに眺める富士山
 や夕日が美しい道の駅です。隣接して「見返
 り美人」で知
 られる保田出
 身の浮世絵師
 ・菱川師宣の
 記念館があり
 ます。



営業時間／9:00～
 17:00(不定休)
 交通／JR保田駅また
 は安房勝山駅から徒
 歩約20分
 ☎0470-55-4518
[http://www.town.kyo
 nan.chiba.jp/](http://www.town.kyo

 nan.chiba.jp/)

