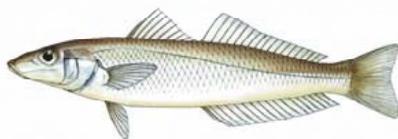


シロギス

地方名称 キス（県下）

旬 春・秋



生産の状況

○愛知県産の漁獲量（H20年）

キス類 193 t（県水産課調べ）

○主な生産地

常滑市鬼崎・常滑、美浜町野間、南知多町豊浜・師崎
・日間賀島・篠島・片名、一色町一色・衣崎
吉良町吉良、幡豆町幡豆・東幡豆、蒲郡市西浦

○漁法 さし網、小型底びき網、小型定置網、釣

○漁期 周年



〔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を付けて、180度の油で揚げる。

◆キスのピカタ

材料（4人分）：キス8尾、塩、コショウ、タマネギ1/2個、ニンジン1/4本、ピーマン1個、卵2個、サラダ油、トマトケチャップ、マヨネーズ、小麦粉適量

- ①開いたキスに塩・コショウを振る。
- ②タマネギ、ニンジン、ピーマンをみじん切りにし、小麦粉大さじ2、塩少々、卵を混ぜ衣を作る。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、①に小麦粉をまぶして②の衣を付け、弱火で両面を焼く。
- ④好みで、ケチャップやマヨネーズを付ける。

◆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。

* さしみや塩焼き、フライ、小型のものは南蛮漬けに。