

かごしま お魚 再発見

シロギス

オススメ!
シロギス料理

シロギスの刺身



シロギスの天ぷら



シロギスのフライ

突然ですが、キスは好きですか? …と聞かれて、ほほを赤らめたアナタはまだまだ若い! 私なんか、キスと聞けば、青い夏空の下、白い砂浜で投げて釣るシロギスしか思い浮かびませんから。

そう、一般的にキスと呼ばれる魚です。キスの仲間は何種類かいますが、私たちの近くの海にたくさんいるのはシロギスです。コロナ禍以降、女性の間でも魚釣りが大人気になってきました。投げ釣りや船釣りの対象になるシロギスは、「かけあがり」と呼ばれる、砂浜の沖の斜面になったところに多くいます。投げ釣りだと、仕掛けを砂浜から「かけあがり」の向こうまで投げて、リールで糸を巻きながら

ら魚信(あたり)を待つんですね。仕掛けが「かけあがり」に差し掛かると、斜面を登るわけですから重く感じるようになります。そこがよく釣れるポイント。シロギスは海底に群がっていますから、こつんこつんと魚信があると、続けて魚信があつて一度に何匹か釣れることもありますよ。アナタもチャレンジしてみませんか?

シロギスは、上品な白身のももおいしい魚。天ぷらやフライが定番ですが、私がおすすめてほしい料理は刺身ですね。あつさりとして、暑い夏には最高です。自分で釣った魚は格別ですよ。初夏に釣れる小さいシロギスはピンギスと呼ばれます。昔ヒンギスというテニスの選手がいましたね。関係ないか。

自分で釣って食べてみよう!
夏においしい上品な白身の魚

大富先生(鹿児島大学水産学部)に、鹿児島のお魚のことを教えてもらえるこのコーナー。今回は、投げ釣りで釣れる、砂地の海底を泳ぐ魚をご紹介します!

なつ 夏の海でかくれんぼ!

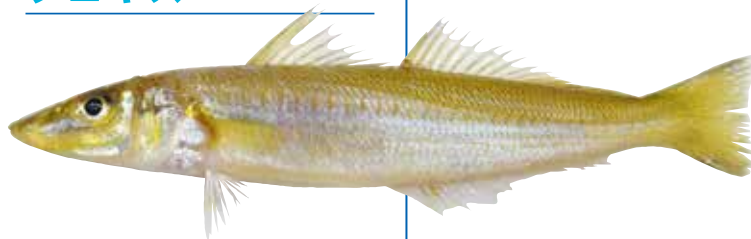


シロギスではないキス

キスの仲間は、シロギス以外にも種類があります。まずは、今や幻の魚といっても過言ではないアオギス。シロギスよりも大型になり、その名のとおり、少し青みを帯びています。腹びれが黄色いのも特徴です。脚立に座って行うアオギス釣りは、昔は江戸前(東京湾)の春から夏の風物詩だったようです。また、沖縄の海には南方系のキスがあります。体に暗色の斑紋があるホシギス、シロギスとよく似たモトギスです。

東南アジア産のキスが天ぷら用に開きの状態でお店に売られていることがあります。シロギスではなく近縁種が多いと思います。

シロギス



スズキ目キス科の魚で、大きなものは全長20cmを超えます。北海道南部から九州にかけての、岸近くの浅い海にすんでいます。体は細長く、うすい茶色が黄土色ですが、見る角度

によってはパールピンクに輝く美しい魚です。ふだんは砂地の海底の近くを泳いでいますが、敵から身をかくすために海底にもぐることもあります。夏に卵を産みます。

プロフィール

大富 潤(おとおみ じゅん):鹿児島大学水産学部教授。6月(June)生まれの潤はエビの研究を最も得意とするAB(エービー)型、おいしい魚料理のある店に大富あり。魚への愛は一途で、今日もどこかで魚を食べる楽しさを伝えている。MBCラジオ「たんぼ倶楽部」(月～金10:00～12:50)内コーナー「ととナビ」で毎週木曜12時すぎからお魚情報をお届け中。[主な著書]九州発 食べる地魚図鑑(南方新社)『旬を味わう魚食ファイル』(南方新社)など。

