



# 「きす」のプロフィール

[1]	分類名	スズキ目キス科
[2]	学名	<i>sillagojaponica</i>
[3]	和名	きす
[4]	俗称	一般にきすというと「しろぎす」のことです。東京では「まぎす」、大阪、高知、九州では「きすご」、赤穂では「こずの」、長崎では「きつご」とも呼ばれます。
[5]	外国語表記	(英) sand whiting (仏) sillago (独) (伊) sillago (中)
[6]	生態と分布	きすの種類は、北海道北部を除く日本近海から、朝鮮半島、中国、台湾、東南アジアの沿岸、インド洋、紅海などに分布しています。内湾性で沿岸の砂底を好んで生息していますが、岩礁周辺の砂の多い環境にも住みます。通常、数十尾で群になって海底から10cm程度上方をゆっくり泳ぎ回っています。音に敏感で、危険を察知すると砂にもぐります。産卵期は夏で、ふ化して2年目になると成熟するといわれます。
[7]	主な漁場と流通	沿岸や内湾の砂底近くに生息しているので、日本では近海で投げ釣りや船釣り、引き網(きす網)で漁獲します。釣りやすい魚として人気があり、江戸時代には、東京湾の浅瀬に立てた脚立からきす類を釣るのが風流とされていました。ただし、最近では漁獲量が減りつつあるので、オーストラリア、インドネシア、ベトナム、シンガポールなどからの輸入品が出回るようになっています。
[8]	栄養学的特徴	脂肪分が少ないのですが、脂溶性のビタミンDが多いのが特徴です。
[9]	主な用途	味は淡泊で上品です。ひと塩して余分な水気を出した塩焼きや一夜干し、酢じめ、天ぷらなどに向いています。また、しんじょなどにすることもあります。ムニエルやフライ、フリッター、マリネなどの洋風料理にもぴったりです。
[10]	選び方	傷みやすいので鮮度が重要です。腹に張りがあり、ウロコが銀色に光って体全体に光沢があるもの、身のしまりがよいものを選びます。
[11]	保存法	すぐに腹ワタを除き、水気を拭いてポリ袋などに入れ、冷蔵庫で保存します



## 「きす」の種類

体が細長く側扁していて、「海のおゆ」とも呼ばれます。口吻が長く、先がとがっていて、口が小さいのが特徴です。しろぎす・あおぎす・ほしぎす・もとぎすなどの種類が知られていますが、現在、流通しているのはほとんどが、「しろぎす」です。

### しろぎす

しろぎす



北海道南部から九州の沿岸や内湾の砂地に広く分布していて、一般に「きす」というと、この種類をさします。細長く紡錘形の体は、全長15～30cm。背側は淡い黄褐色で、腹側は銀白色。きすのなかでは、味がもっともよい種類ともいわれています。旬は5～8月、8～9月の産卵期前までが食べ頃です。

### あおぎす

しろぎすに比べ、青みがかった色をしています。体も大ぶりで全長40cmになることもあります。しろぎす同様5～8月に旬を迎えます。吉野川河口・大分・鹿児島などでよく見られます。昔は東京湾や伊勢湾などにも分布していましたが、最近は見かけないことから絶滅したと考えられています。

### ほしぎす

しろぎすに似た体形をしていますが、体色が淡い黄緑色で側面に黒い斑点が並んでいます。日本近海では奄美大島以南・琉球諸島周辺に分布しています。

### もとぎす

体形はしろぎすに似ていますが、体長は30cmほどになります。亜熱帯性の魚で、紅海から東南アジアの沿岸・南アフリカのインド洋などに分布しています。