

川魚

淡水魚は、安芸太田を流れる太田川とその支流で見ることができます。アユは最も人気があり、夏から秋にかけて安芸太田で食べられます。通常、干して地元の店で販売されたり、屋台で丸ごと食べられたり、伝統的な料理の一部として提供されます。アユを炭火でゆっくりと炙ると、焼く過程で骨が柔らかくなり丸ごと食べられます。アユの食べ方で最も一般的なのは魚の自然な甘みを引き出す塩焼きです。多くの場合、酢とイタドリから作られたタデ酢という緑のたれをつけて食べます。アユはまた天ぷらとしても食べられます。

6 月から 11 月までは、地元の漁業協会が発行する一日許可証により、太田川でアユ釣りができます。しかし、太田川で運を試す前に、初心者は溪流茶園で釣りを試してみることをおすすめします。この施設は釣り堀とレストランで構成されているため、訪問者は魚を釣ってすぐに塩焼きまたはから揚げで食べることができます。溪流茶園ではアユは入手できませんが、アマゴとヤマメを釣ることができます。アマゴは太田川でも見つけることができますが、レクリエーション用の釣り堀で釣るのははるかに簡単です。