

蘆之湖垂釣

虹鱒、黑鱸魚、褐鱒等多種可供食用的魚類在蘆之湖棲息著，其中最廣為人知的便是西太公魚。自 1918 年西太公魚從茨城縣霞浦被引入箱根以來，當地的漁民每年 3 月至 5 月之間都會養殖此魚。

每年的 10 月 1 日起，釣魚季將隆重登場，首批垂釣獲得的魚，在得到箱根神社主祭的祝福之後，將被送往東京進貢給天皇。這項可上溯至 1955 年的傳統，據說始於首相吉田茂（1878–1967）。1952 年，為紀念終結了同盟軍對日軍事佔領的《三藩市和約》的簽訂，箱根神社的平和鳥居由此建成。吉田茂為參加開幕式，親自造訪蘆之湖，對宴席上的西太公魚讚嘆不已，便安排將這種魚進獻宮內。

蘆之湖每年捕獲的西太公魚可達 3 噸左右，通常由當地的餐廳製作成佳餚，有燒烤、油炸、天婦羅等多樣料理手法，風味各異其趣，道道皆為珍饈。