

淡水魚

流經安藝太田的太田川及其支流裡有眾多淡水魚棲息，其中當屬香魚最受歡迎，在安藝太田，從夏至秋都可品嚐。香魚作為傳統料理的一部分，通常被晾曬風乾後，於當地的商店出售，或在路邊攤整串烹飪後供食客享用。若是放在炭火上慢慢燒烤，魚骨漸漸酥軟後便可整條食用。香魚最常見的吃法便是鹽烤，食鹽可引出魚天然的鮮甜滋味。多數情況下會搭配蓼醋（用醋和虎杖調和製成的綠色醬汁）來食用烤魚。此外，香魚還可製成天婦羅。

每年 6 月至 11 月期間，只要您持有當地漁業協會製發的一日許可證，便可在太田川盡情垂釣香魚。在太田川大展身手之前，建議新手朋友們先去溪流茶園試釣。該設施內設有魚塘和餐廳，釣到魚後店員會當場迅速處理好，並替遊客們以鹽烤或油炸的方式加以烹調，讓遊客們享受現釣現吃的樂趣。儘管在溪流茶園中無法釣上香魚，不過可以釣到皋月鱒和山女鱒。皋月鱒也是太田川土生土長的魚類，在魚塘中垂釣要容易許多。