

淡水鱼

流经安艺太田的太田川及其支流中生活着众多淡水鱼。其中当属香鱼最受欢迎，在安艺太田，从夏至秋皆可品尝。香鱼作为传统料理的一部分，通常被晾晒风干后，于当地的商店出售，或在路边摊烧处整串烹饪后供食客享用。若是放在炭火上慢慢烧烤，鱼骨渐渐酥软后便可整条食用。香鱼最常见的吃法便是盐烤，食盐可引出鱼天然的鲜甜滋味。多数情况下会蘸蓼醋（用醋和虎杖调和制成的绿色酱汁）来食用烤鱼。此外，香鱼还可制成天妇罗。

每年 6 月至 11 月期间，只要您持有当地渔业协会颁发的一日许可证，便可在太田川尽情垂钓香鱼。在太田川大展身手之前，推荐新手们先去溪流茶园试钓。该设施内设有鱼塘和餐厅，钓到鱼后，店员会当场迅速剖好，再以盐烤或油炸的方式加以烹调。您可享受现钓现吃的乐趣。尽管在溪流茶园中无法钓上香鱼，不过却可收获皋月鱒和山女鱒。皋月鱒也是太田川土生土长的品种，在鱼塘中垂钓要容易许多。