

香魚

香魚，日文寫作「鮎」，是美山町傳統飲食中的重要食材。香魚以甜美多汁和馥郁香氣著稱，烹飪方式一般有兩種：「甘露煮」是加醬油和糖慢煨；「鹽燒」則是撒上鹽後烤製。這種小魚盛產於美山町的由良川，因為其生存所需的水藻只能生長在這樣無污染的純淨水域中。

過去每到秋天，由良川上游孵化出的小香魚會順著水流下游，遷移到日本海若狹灣中更溫暖的水域，直到長大成魚。然後在來年春天，牠們會沿著水流再次溯河洄游，返回出生地產卵。然而，由於河上的水壩阻斷了牠們的遷徙路線，現在只能透過人工每年投放香魚稚魚來進行繁殖。夏天是垂釣季，屆時美山町的河岸旁人頭湧動，擠滿了來自遠近不同地區的釣魚愛好者。

在美山地區釣香魚，最常用的方法被稱為「友釣」，就是將一條活香魚繫在釣鉤旁的鼻環上，放入水中作為誘餌。香魚的領地意識很強，會本能地攻擊任何可能偷取牠們食物的入侵者。只要等到河中大些的香魚聚集到魚餌身邊時下網，有時一次就能撈起好幾條上鉤的香魚。

香魚捕撈受到嚴格管制，必須持有「遊漁券」（釣魚券）方可垂釣。遊漁券可在美山町漁業組合事務所購買，一日券 3600 日圓，年票 13,800 日圓。