

## 香鱼

香鱼，日文写作“鮎”，是美山町传统饮食中的重要食材。香鱼以甜美多汁和馥郁香气著称，烹饪方式一般有两种：“甘露煮”是加酱油和糖慢煨；“盐烧”则是撒上盐后烧烤。这种小鱼盛产于美山町的由良川，因为它们赖以生存的水藻只能生长在这样无污染的纯净水域中。

过去每到秋天，由良川上游孵化出的小香鱼便开始顺流而下，迁徙至日本海若狭湾中更温暖的水域直至成年，等到来年春天再溯流而上，返回出生地产卵。然而，河上筑起的水坝阻断了它们的迁徙循环，如今只能每年向河中投放香鱼苗予以补充。夏天是垂钓季，届时美山町的河岸旁人头涌动，挤满了来自远近不同地区的垂钓爱好者。

在美山地区钓香鱼，最常见的方法是“友钓”，就是将一条活香鱼系在钓钩旁的鼻环上，再放入水中作为诱饵。香鱼的领地意识很强，会本能地攻击任何可能夺取它们食物的入侵者。只要等到河中大些的香鱼聚集到鱼饵身边时下网，有时一次就能捞起好几条上钩的香鱼。

香鱼捕捞受到严格管制，必须持有“游渔券”（钓鱼券）方可垂钓。证件可在美山町渔业组合事务所购买，单日券 3600 日元，全年券 13,800 日元。