

香魚（鮎魚）料理

香魚又名鮎魚，是生活在河川與溪流中的小型淡水魚，只棲息於水質清澈且水流湍急的水域，因此主要分佈在吉野川（又稱紀之川）這類山中湧泉流入的潔淨河域。由於其生存條件相對稀少，鮎魚一直以來都價格不菲。在川上，鮎魚料理形式多元，從當地道路休息站（道之驛）販售的外帶預烤鮎魚，到結合各式精緻烹調手法的多道鮎魚宴應有盡有。

最經典的鮎魚烹調方式是鹽燒。在魚鰭和魚尾處灑上粗鹽防止燒焦，再將整條魚串在竹籤上烘烤。準備上看似簡單，卻很講究串法，需要讓魚身呈現游動般的波浪形。享用鹽烤鮎魚時，通常會連同鹽味的魚鰭一起食用。

其他作法則更為繁複，例如「鮎魚刺身」是先將魚肉自魚身剔除再切薄片，最後巧妙地將薄片擺回魚頭和魚尾之間。或者，將鮎魚做成天婦羅，整條下鍋油炸或切片酥炸，或以薑、甜醬油和山椒燉煮。鮎魚有時也會出現在釜飯中，類似西式的香料飯、海鮮飯或印度香飯，在小口鐵鍋裡與蔬菜丁、醬油、味噌等其他調味料一起烹煮。接著，將整條鮎魚放進米飯中，有時還會打上一顆蛋在上面煮。幾乎可說，川上的吉野川裡有多少鮎魚，就有多少種烹調方式！

在川上的多家飯店與傳統旅館皆有供應鮎魚料理，多道菜的餐點更是讓食客一次體驗多種香魚風味的絕佳機會。