

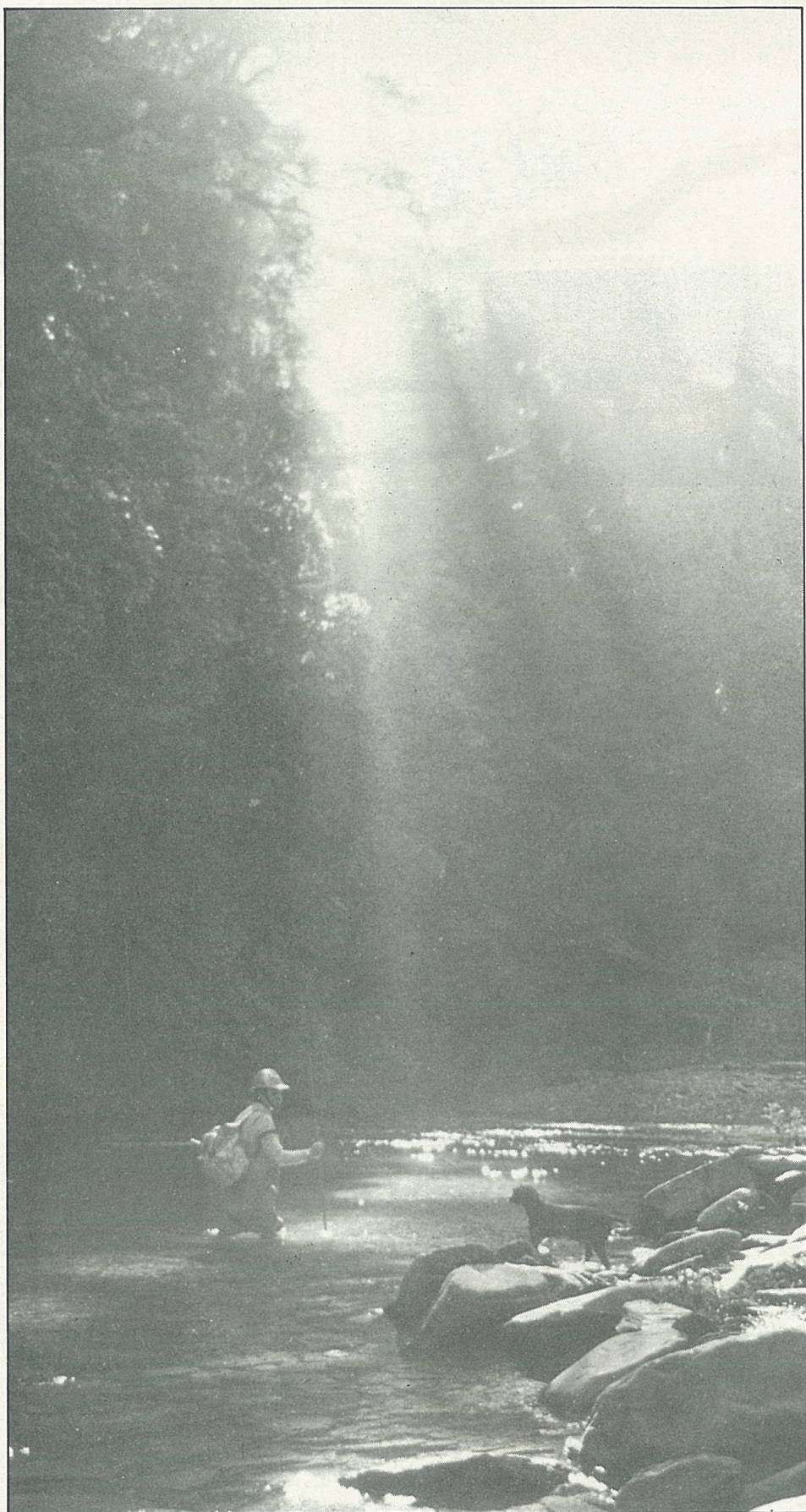
河釣鱒魚 野趣橫生

鱒魚味美，風光更美；賞楓樂釣鱒更樂。丹野農場的丹波鱒魚谷，波白楓紅，景美鱒肥，值得一遊再遊！

釣野生鱒魚，是丹野農場之旅的最大盛事。無論你會不會釣魚，來到丹野農場千萬不可放棄，即使是第一次接觸釣竿，保證也可滿載而歸。

鱒魚是珍貴的寒溫帶魚類，和鮭魚同屬。鱒魚肉質極細，味道鮮美，而且天性饒嘴，很容易上鉤，所以釣鱒很為一般釣友所喜愛。但是鱒魚極挑剔生活環境，必需在15℃以下的冷低溫，及要求水質絕無污染。所以，能提供鱒魚生存繁衍的地方，只有北歐、北美和日本北海道、紐西蘭南島等少數地區，也只有在這些地區，才能享受河釣鱒魚的樂趣。

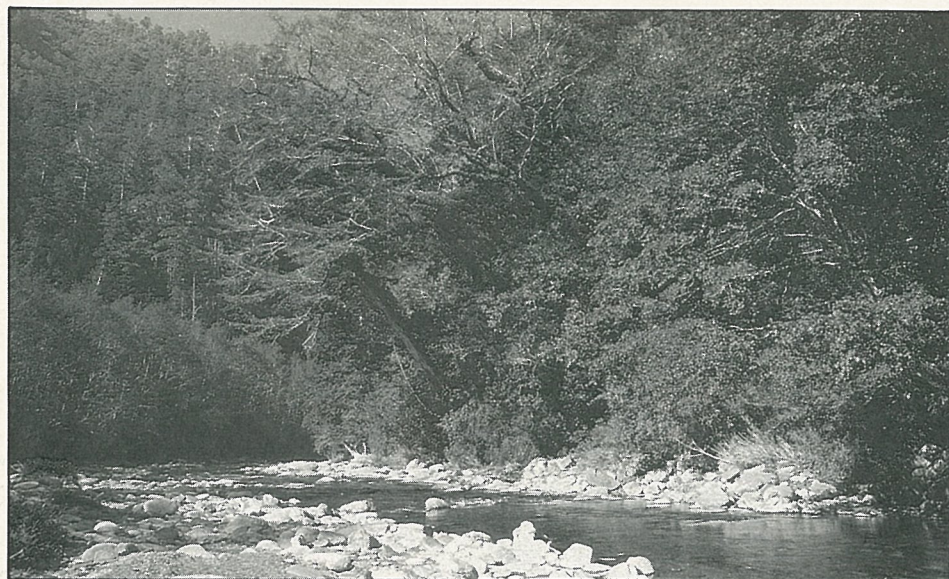
近年來，有養殖業者利用台灣地形的高落差，在較高海拔的山區河濱開池，試引進日本虹鱒養殖，經過10年的努力，終於成功地繁衍，並開始提供市場所需。養殖鱒魚的場地，分散在台北金山、南投沙里仙與和雅谷、宜蘭太平山區、台中和平山區等地。以上所列諸地，都是開築水泥池養殖，釣鱒只能在池畔進行，只有在濁水溪最上源的丹野農場，採行河川養殖，由嘉義農專畢業的黃學魁主持，鱒魚在海拔2000公尺以上的卡社溪“丹波谷”中，不僅活存，且在民國72年底開始自行繁殖。



釣野鱒是登山者的最愛



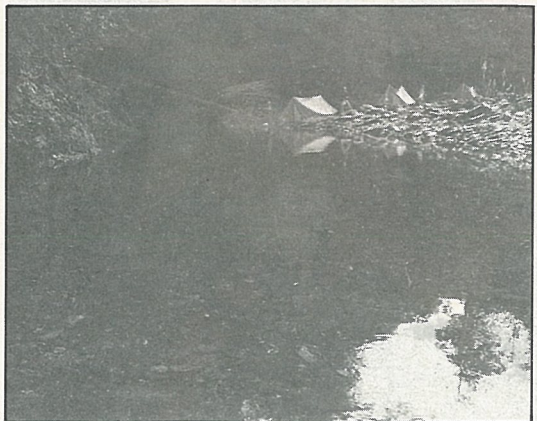
炭烤鱒魚香氣四溢



與世無爭的卡社溪谷



卡社溪是鱒魚的天堂



溪畔紮營最富情趣

丹野農場北方是卓社大山，南邊為北丹大山，兩山之間，隱藏著一段12公里長的峽谷，“丹波谷”指的便是此段河谷，在12公里長的溪谷中，落差不到200公尺，地勢平坦，水質清澈甘冽，不論晴雨，河水絕不污濁，水溫夏日亦保持在12℃左右，冬天則降至0℃附近，河岸兩側，古木參天，景色像極了影片中所見的加拿大山區風光。

潺潺寒溪鱒魚世界

由於各種條件適合，虹鱒一經放養，立即表現出奇地適應力，有如其第二故鄉一般，經7、8年來不斷的放養和自行繁殖，丹波谷中已是鱒魚群游，將原本毫無生命的寒溪，變成了生氣蓬勃的鱒魚世界。

鱒魚原是肉食性，但丹波谷中的鱒魚，也許因食物獲取之大量不足，其食性由原來的肉食，擴大到採食河底青苔，及餵食的米飯、菜葉。生活環境的適應演化，可說是已變為雜食性了。

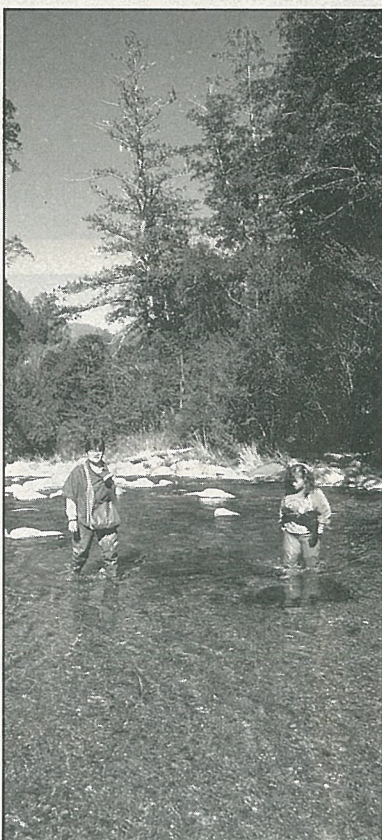
釣魚反被鱒魚戲

鱒魚有極強烈的溯水性，涉溪所見，鱒魚總是游往上游，利用此性，竿釣是最常見的捕鱒方法。竿具不必細挑，釣場則選擇淨潭或急流處，尤其在兩條河系交會處，魚不但多而且肥大。釣法可立溪岸，也可涉入水中，但釣竿位置宜自上游往下游拋餌，更重要的是，不要迷戀同一處釣場，在釣上4、5條後，就需移換，否則，釣不到鱒魚，還可能被鱒魚戲弄。

串烤鱒魚齒頰留香

到丹野農場休閒渡假，有如身臨北美加拿大，下丹波谷釣鱒，沐身自然，兼得漁釣和欣賞風光之樂。尤其，久經涉溪釣鱒，饑腸轆轤，此時，砍幾枝河邊箭竹，將鱒魚破膛去肚，叉上竹桿，再抹上一層塩巴，就地升火烤食，香噴美味，真教人久久不能忘懷！

鱒魚的吃法，可烤、可煎、可炸、可燉，甚至可加四物補品作料，不管那種烹調法，都美味可口。重要的一點是，為保留鱒魚鮮美的原味，儘量不加香料，這是鱒魚不同於其他魚類的獨特吃法。 ■



赤足涉溪樂趣無窮