

魚皮拓「銀鱗の魚暮らし」展 ～馬瀬川に棲んでいた魚たち～

南飛驒馬瀬川温泉 美輝の里

魚皮拓

魚皮拓とは、生の魚の皮を剥ぎ、魚の形状と色をそのままに保持するためミイラ状態になるまで乾燥させたもの。

下呂市金山町の故高木宜雄氏が考案開発した世界で唯一の魚保存法であり、昭和30年代に捕られた魚でも顔、ウロコ、ヒレをそのまま現代に浮かび上がらせます。



製作者が語る

長尾伴文著「跳ね上がれ川魚」より

～なぜ、魚皮拓を作るのですか～

「魚をその時代その環境を生きたまの姿で何とか残したい、だから魚皮拓をつくるということや」

～魚の顔、口の形がこれほどはっきりするとは～

「魚の顔を表現するとは頭の皮をいかに剥ぐかで、これがむずかしい。コイは大変や、湾曲しとるのをナタで割らないといけない。イワナやアマゴの頭は簡単にむける」

～あらためて驚くのは色ですね～

「そのままの色で現すことができるのが魚皮拓。植物性の糊を使うと乾燥するにしたがって模様が浮き出る。臭いもしない」

【企画・展示】岐阜の川人文化研究会 代表 長尾伴文 【電話】090-8736-7318