

樹脂で作る花の装飾品・イワシ3種

NPO 法人人と自然の会 封入標本サークル

活動内容：水生昆虫をプラスチック樹脂を使って封入標本を制作することから始した活動です（2000年から。流域・生活研究グループ/三橋弘宗先生指導）。昆虫、花、羽根、穀物（酒造適合米）、魚類まで対象を広げました。身近に標本を所有することによって、自然の造形の美しさ・不思議さに気付くキッカケになればと願っています。

●樹脂で作る花の装飾品

制作手順

① 八分咲きの花をシリカゲルで密封する（一週間程度）



② シリカゲルを完全に払い落とす（柔かい筆などを使い）



③ 花を固化液に浸ける（特殊変性樹脂<開発中>）



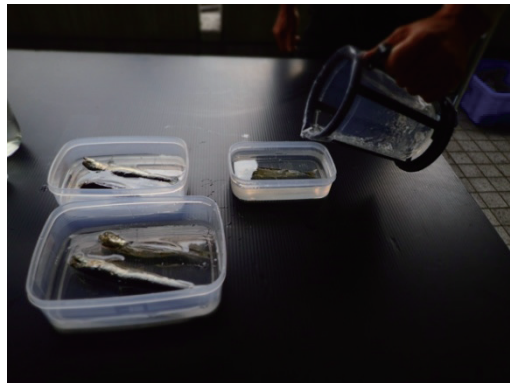
④ 花を自然乾燥させて完成



プリザーブドフラワーとして彩色のものがありますが、人口着色なので趣としてもう一つといった感じです。花の自然そのままの美しさを追求して今回挑戦してみました。葉っぱのしなやかさの感じも表現できそうなので、ブローチ以外の用途もありそうです。ダリア・ツバキ・スイセン・ビオラ、春の七草の一部を試してみました。

●イワシ3種

- 制作手順 ①鮮度のよいものを水洗いしてヒレを展してホルマリン液を塗付する（館内）
②ホルマリン液（10%）に浸す（3日程度）（館内）
③水洗いしてアルコール液（70%）に浸す（館内）
 順次 80%→90%→99%に浸す（2～3日毎）（館内）
④調合された樹脂を3～4層に分けて注入する（開放空間）
 容器：ポリプロピレン製
 樹脂：「ユピカ」/「パーメック N」 混合容積比 100：1
⑤一週間後 脱型したものを水ペーパーで順次研ぎ上げていく
 #100→#400→#1000→#2000（其の都度 水を換える）
⑥専用磨き剤「ジブ」をキッチンペーパーに含ませてキュッ キュッと音が出るまで磨いて仕上がり 直射日光を避けて保存します



背の青い魚は健康に良いとされ特に「イワシは海の人参」ともいわれるほどで、EPA、DHAが多く含まれ（動脈硬化予防）手軽に摂取できるサプリメントは人気があります。しかし近年は案外食材として家庭で調理されることは少なく大衆魚と言われながら疎遠になっているようです。

先ずマイワシ（真鰯・真鱈）です。

英名：Spotline sardine ニシン亜目ニシン科マイワシ属。呼称：日本海側ではヒラゴ、関東ではナナツボシ、次のカタクチイワシに比べるとおちよぼ口です。店頭では鱗が外れて斑点が現れるので判別しやすい。出世魚でコバイワシ（8～12cm）、チュウバイワシ（12～18cm）、オオバイワシ（20cm～）と名前が変化します。阪神間では鮮魚として、水産加工物としては「目刺し」で市販されています。北陸地方（特に福井県）ではヌカ漬けにしたものが「こんかいわし」として食べ継がれています。

次はカタクチイワシ（片口鰯）です。

英名：Halfmouth sardine ニシン亜目カタクチイワシ科カタクチイワシ属。高知県では「どろめ」として人気があります。下あごが口半分大きく開くのでこの名がある。カツオ漁の餌である。水産加工物としておなじみですが・・・。「煮干し」、お節の「ごまめ」「たごさく」、「しらす」

(軽く乾したもの)「ちりめん」(強く干したもの)、「アゴ刺し」等々。終戦前後阪神間で両天秤で「打出の浜の手手カムイワシ」と威勢よく囃しながら行商で売られていたのはカタクチイワシでした。

最後はウルメイワシ(潤目鰯)です。

英名: Round herring ニシン亜目ニシン科ウルメイワシ属。目が大きく潤んでいるように見えるのでこの名がある。鮮魚は地元のみでほとんどが高級干物として流通しています。「目指し」はマイワシより高級物で通ります。



マイワシ



カタクチ(煮干し)



封入標本サークル会員: 宇陀公正・岡田照代・北方唯男・神山久枝・松生昭子・木村公之