

魚類剥製—兵庫県の魚

田中恵司

魚類剥製の制作工程

魚の剥製は実物の皮を型（芯材）に被せて制作する。眼は義眼を使用し、体色は乾燥後になるので必要に応じて着色する。制作工程は大きく分けると除肉、成形、塗装の3つに分けられる。除肉と脱脂処理をしっかり行えば防腐剤を使う必要はない。

製作：田中剥製



目に義眼を入れる。義眼はあらかじめ作成しておく。



生前の写真等の資料をもとに全体を着色する。



初めに魚の体長を計測し、模様がある場合は透明フィルムに写し取っておく。



ヒレは折れやすいので裏側にプラ板を貼って補強する。



皮を保護するためクリアコーティングをして仕上げる。



芯材には断熱発砲材等を使用する。魚の輪郭をなぞって切り抜く。



皮に接着剤を塗布し型にかぶせる。そのまま数日間乾燥させる。



魚の形状に削って型を作る。



魚の裏側から皮を剥ぐ。肉と骨は可能な限り取り除き、アルコール等で脱脂する。皮を仮合わせして型を微調整しておく。

計測

作業日数

型削り出し

除肉

脱脂

仮合わせ

被せ

1日

乾燥

3日

ヒレ補強

義眼入れ

1日

着色

1日

クリアコーティング

2日