

焼津魚凧

やいづさかなだこ

●焼津魚凧の特徴

やいづさかなだこ

焼津漁港近くに、「魚だこ工房」という所があります。そこで井川政吉さんは魚の形をした凧を生み出しています。これこそが焼津魚凧といわれる政吉さん独自の凧なのです。特に有名なのは、焼津名産のマグロを形取った「マグロ凧」です。そのほかにも、タイ、カツオ、フグ、タコ、イカ、アンコウ、マンボウ、ウナギ、トビウオなど、その数は約六十種類にも及びます。十センチ四方の小さなものから、たたみ一畳ほどの大きなものまで、大きさも様々あります。「実際に風に乗って揚がらなければ凧じゃない」という政吉さんの信条通り、形は風変わりでもみんな立派に



卵人形



つまようじ細工

空に舞い揚がります。誰に教わったものでもない、政吉さん自身が初代という創作凧です。

●焼津魚凧の歴史

やいづさかなだこ

焼津魚凧の歴史はそのまま、政吉さんの歴史でもありません。

■戦争と闘病

政吉さんの生家は、四代続いた理容業を営んでいました。余談ではありますがその三代目に当たる祖父の代（明治時代後期）には、当時、焼津に滞在していた英文学者・小泉八雲（ラフカディオ・ハーン）がひいきにしていた店だったということです。

政吉さんは四代目・清太郎さんの次男として生まれました。家業は弟子に任せ、静岡市の魚問屋を経て、名古屋市内で働いていました。太平洋戦争が始まると共に陸軍に入隊し、高草山防御で終戦を迎えました。

戦争中のつらく苦しい生活がたたったので

しようか。昭和二十七年秋に肺結核を患い、その後十数年にもわたる長い間、入退院を繰り返す闘病生活を送りました。当時、肺結核と言えど不治の病と呼ばれるほどの大病で、政吉さんも左右の肋骨を十四本も失ってしまいました。

■卵人形

病院での政吉さんは、どんなに病状が思わしくなくとも決してあきらめず、そればかりか、昭和二十八年には、病院で毎日食べる卵の殻で人形作りを思い付いたのです。製法は注射器で卵の中身を吸い出し、二つの殻を接着剤で接着し、ラッカーで着色した上に顔を描き、衣装を付けたものです。これを「卵人形」と名付けて、患者さん達にプレゼントしました。人形の可愛らしさもさることながら、自ら大病を患っている政吉さんが作った人形です。他の患者さんにとって、どんなにか力強い励みになったことでしょう。