

料理教室で「料理写真の撮り方講座」ありそうだなと思った講座が市ヶ谷にある料理教室界の名門、江上料理学院で開催され、人気を呼んでいる。

今回の「料理写真の撮り方講座・中級編」。企画した同学院の主宰、江上輝英氏(46)は「せっかく美味しい料理を作っても、記録用に撮った写真が美味しそうではないともったいない。料理の作り方だけではなく、写真の撮り方まで講義したかった」とぎっかけを語る。

# 聚

Party

講座で

は、デー

ブルに乗

った複数

の料理を

## 料理写真の撮り方講座

東京新宿区  
江上料理学院



受講者たちがプロのカメラマンの指導のもとで撮影。

バラシス良く見える料理の撮り方、美味しそうに見える照明の当て方などを、細かく教えてもらえる。

一般的なカメラマン養成講座と違

うのは、わざわざ道具をそろえなく

ても、身近にあるものを使って、プロの

写真に近づける技を伝授してく

れるというのだ。

「三脚がない場合は、傘を使って

手アレを防ぐ」と

「照明の前に、100円ショップでも売っている白のクリアファイルを置く」と、ソフトな明るさになる」など、ちょっとした工夫がポイントのようだ。

参加者は、20代後半から60代の男女。女性が9割

で、料理研究家や食品メーカーなど、仕事で料理の写

真を撮る人たちが主。参加者の沢山さん(30)は、「自分でやる

ような、プロのカメラマンの

小技を覚えてもらったので、明日から、仕事でも使

# プロのカメラマンの小技習って「美味しさ」を記録

「明日から仕事で使えそう」と参加者も大満足

えそう」と笑う。

最近ではレストランでも、ブログや記録用にデジタルカメラで料理を撮影する人が多

い。そして「プロま

ではいなくても上

と下手に撮りたい

し」と思っている人

も少なくない。そんな多数の人が持つ願

望を、1回の講座で満たせる気持でも入

気の秘訣のようだ。

（加藤コ子）

講座は今後もコンスタントに開催。次回は2月25日(木)に中級編を実施する。問い合わせは江上料理学院(03-32269-0228)