

email t-hatsu@tokyo-np.co.jp

プロガー必見! 料理写真講座



魅覚は光の さじ加減

プロカメラマンの指導を受けて、料理撮影を学ぶ受講生たち。新宿区で

外食先のレストランでバチリ、自宅
で自慢の手料理をバチリ。女性を中心
にインターネット上の日記(ブログ)
などに料理写真を掲載する人が増え
ている。しかし、自己流で撮ると、見
た目通りの「おいしそう」な感じはな
かなか表現できない。「魅せたい」願
望に応える料理写真講座が、人気を集
めている。

節足に入った平日の午後7時。コンバ
トデジタルカメラを手にした会社員のO
さんが東京・新宿の江上料理学院に集
まる。同学院が主催した「初級編 料理写
真の撮り方講座」の参加者たちだ。2時
間5500円の料金だが、定員いっぱい
の18人で部屋は埋まっている。

「ホワイトバランス(WB)って知っ
てますか。光線に合わせて撮影しないと
色が青くなったりします。今日はWBを
電球マークに合わせてください」。講
師のカメラマンが分かりやすく教える。

参加者は若い女性の姿が目立ち、愛用
するデジタルカメラの「オート機能」しか使っ
たことがない初心者が多い。講師が「光
は正面ではなく、斜め後ろから当てる
と説明すると、熱心にメモしていた。

色鮮やかなスイーツや温野菜が並べられ
実践開始。レフ板を使ったり角度を変えて
試してみるのだが…。1人が料理前で
「おいしそうに撮れない」と講師に助け
を求める。目は真剣そのものだ。



受講前

2時間で劇的変化



受講後

「撮影の心得 一カメラ」
講師の心得
受講生の心得

そして品評会。プロジェクターに映し
出された作品は個人差はあるものの、後
半に撮影したものが格段に上進していた
(左の料理写真は受講生提供)。

短大生滝口理沙さん(28)は「光の加減
がすごく勉強になりました。さっそくブ
ログを更新します」と笑顔。仕事でデジ
タカメラを使う機会があるという会社員の男
性(58)は「分かってきましたね」とコッ
をつかんだ様子だった。

運営した企画コンサルティング会社
「データモーション」(新宿区)は、こ
の講座を東京と大阪で今年5月から始
めた。最初のころは受講生が2、3人のこ
とも。最近は、毎回定員に達する人気だ
という。平本寛治社長は「女性はお得意
に敏感ですから「2時間でこれだけ劇的
に変わるの? と喜んでもらってます」
と話す。

「自作のレシピを他人が認めてくれる
ことで、自己実現する人が増えている」
と同学院の江上たけのびさん(46)は分析
する。料理研究家こうちゃんが世に出た
きっかけは「素人の男が作った簡単料理
レシピ」を載せていた自身のブログ。一
般の人がレシピを投稿する料理投稿サイ
トも人気を集める。

「おいしい」だけでなく「おいしそ
う」も大事な時代。同学院では今後も定
期的に講座を開講する予定だという。
文・比護正史/写真・笠原和則
/紙面構成・斎藤明彦