

2013年6月

ミニセミナー活動報告

2013年（平成25年）活動

第二回ミニセミナー開催

日時：2013年5月15日（水） 19:00-21:00

場所：日本製粉株式会社

題名：パンの美味しさや魅力を、写真でお客様に伝える方法

講師：食空間カメラマン 知新 温（あらた おん）氏

本文：

ワンランク上のパンの写真撮影技術を学び、自店のHPやプレゼン資料のレベルアップを図るためのセミナーを企画。食空間カメラマンとして活躍中の知新 温講師にお越しいただき、「パンの美味しさや魅力を、写真でお客様に伝える方法」と題しミニセミナーを開催いたしました。今年度2回目のミニセミナーに会員・幹事含め51名が参加しました。

まずはカメラの機能説明と操作の実習から。各自が持参したカメラを使用し、軽食用に配られた代々木のプルクルさん（会員の勤務するお店）のシナモンロールを被写体としてカメラの基本操作を学びました。

写真の失敗の80%は手ぶれによるものということで、まずは構え方から。知っているようで知らなかった、やっているようで出来ていなかった事を再確認。

専門用語がたくさんあって難しいかも?!という参加者の不安は講師の優しく分かりやすい指導により解消、フォーカスロックという機能も使いこなし、撮りたいパンをぶれることなく撮影できるように。

次に“そのパンは本当に美味しそうに撮れているか?!”ということで、露出やホワイトバランスの調整。カメラの説明書片手に操作をし「普段使っている私のカメラにこんな機能があったの?!」という驚き・発見の中、光の具合によってパンの表情が変わることを実感。



これだけで今回のセミナーに参加した大きな収穫となりましたが、次に商品の魅力を表現するためのグループワーク。参加者を4つのグループに分かれて、違う商品を受け持つ。参加者同士で商品の持つイメージ・原材料などについて話し合い、商品に合わせたスタイリング（背景・配置など）を決め、セミナー前半で習った構図・ピント・明るさ調整などに気を配りカメラマンになった気分になりながら本格的なセットを使用しての撮影を行いました。



各グループの撮影が終わったらプロジェクターに移し、他のグループが撮影した物の発表を見て、数十分で出来上がったとは思えない作品の数々に参加者は大満足。

商品提案のレシピや HP・ブログなどの写真撮影に早速役立つヒントをたくさん持ち帰り、実り多き2時間のミニセミナーとなりました。

以上