D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル
フード

「パイケーキ」の撮影

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon PowerShot SX230 HS（コンパクトタイプのデジタルカメラ）
露出補正：±0. 3
ホワイトバランス：オート
シャッター速度：自動
絞り値：自動
ISO：200
画像加工：明るさの微調整と彩度をやや高く調整
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影所要時間：約 13 分

撮影のポイント

表面の光沢感で瑞々しさを、カットした断面でしっとり感、この２点に気をつけて撮影しています。

光のあて方がポイントとなりますが、これくらいの写真なら簡単に撮れてしまうことを、実際の撮影手順を追いながら説明していきます。

ちなみに、撮影場所は自宅の和室を使っています。このことから、特別な撮影環境などなくても実現可能である、ということも確認して下さい。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「パイケーキ」の撮影

道具の準備

まずは、撮影のための道具の準備です。
下の写真で確認してもらえるとおり、普通の和室にテーブルがあるだけの状態からスタートです。

何もない状態から、撮影が完了するまで、どれだけの時間を必要とするか、タイマーを使って実際の時間を測定してみます。

1. 器と背景の準備

商品のパイケーキに派手なデコレーションなどがないので、器が目立ち過ぎることのないよう、シンプルな白いお皿を選びました。
また、パイケーキをカットして、断面も見せる写し方をするので、**白いお皿が下から光を反射して、レフ板のような効果が得られ、カットした断面が明るくなる**ことも期待できます。

背景は、ちょっと高級感を持たせたかったので、プラスチックのボードに大理石模様の壁紙を張り付けたものを用意しました。
お皿に対して背景がちょっと小さいと思われるかもしれませんが、パイケーキ全体を写すのではなく、カットした断面を中心にアップで撮るので、画面に写る範囲がカバーできる大きさがあれば問題ありません。

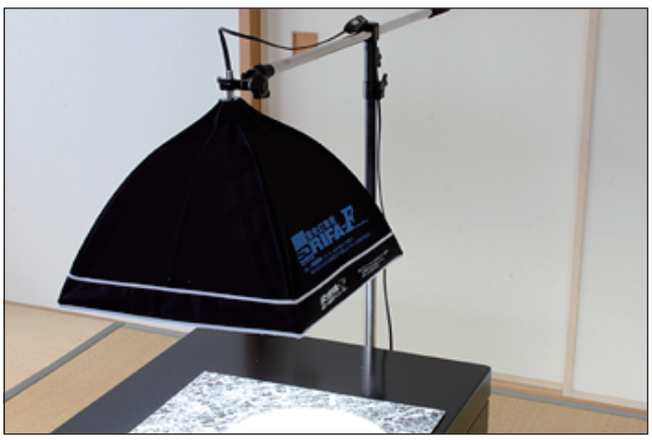
D 教室　撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル
フード

「パイケーキ」の撮影

● 道具の準備

２. 撮影用照明の準備



単品の料理写真撮影なので、大きな撮影用照明は必要ないと思い、40×40cm の発光面を持つ、「RIFA（リファー）-F 40×40cm」を使用します。

最終的な位置調整は、実際に商品を置いてから決定しますが、**料理写真では、やや逆光気味に、商品の近くから照らすこと**を考えた位置に撮影用照明を配置しておくと、撮影時の調整がスムースに行えます。

※「RIFA（リファー）-F40×40cm」は傘のような構造をしているので、２分程度でセッティングが完了します。

３. デジタルカメラの準備

ここまで、分 03: 秒 10

デジタルカメラは、コンパクトタイプのごく普通のカメラを使って撮影します。（実売価格１万数千円程度）もちろん、三脚に取り付けて撮影することが必要です。

上の写真には写っていませんが、暗くなってしまう部分を明るくするための**白いレフ板も、忘れず用意しておきます。大きさはＡ４サイズくらいのものが２枚**あればよいでしょう。

これで、道具の準備は整いました。

ここまでの時間は、３分１０秒でした。

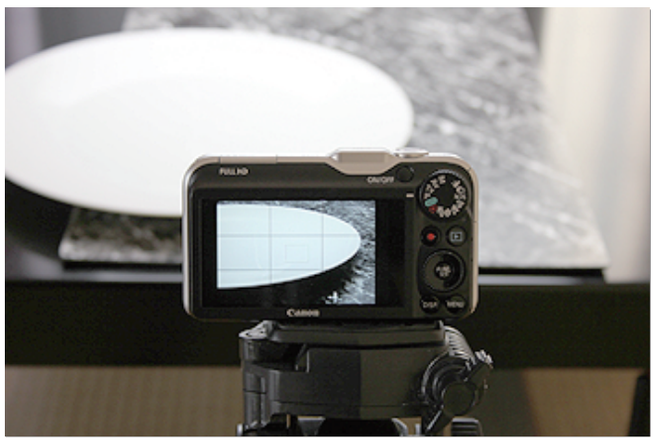
D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「パイケーキ」の撮影

テスト撮影

1. 構図の確認と仮決定



ここからは、撮影に向けての準備です。まずは、構図とカメラ位置を決めます。

お皿に商品が乗っていることをイメージしながら、お皿の位置やカメラの高さなどを確認し、おおよその構図とカメラ位置を決めてしまいます。

同時に、色再現に問題はなさそうか、明るさはどうかなど、必要に応じて、ホワイトバランスの設定や露出補正を行ってみるなど、デジタルカメラの各種設定も確認しておきましょう。

2. 商品の盛り付けと撮影用照明の位置調整

ここまで、分 秒 07:32

商品以外の準備が整ったところで、実際にパイケーキをお皿に載せて、パイケーキ自体の写り方の調整を行います。

今回のように、**部分的にアップで写す場合は、必ずしもお皿の中心に商品を乗せる必要はありません。見え方を確認しながらちょっと端に寄せてみるなど、画面内でどう見えるかを考えて盛り付けて、調整します。**

構図が決まったら、撮影用照明の位置や向きを最終調整します。パイケーキの表面に、つややかで瑞々しさを感じる光沢ができているか、カットした断面からしっとり感が伝わりそうかなど、撮影前に考えていたポイントを意識しながら、撮影用照明の位置を決めます。

また、ここで、用意していたレフ板を使って、暗くなり過ぎる部分が明るくなるように調整もしておきましょう。

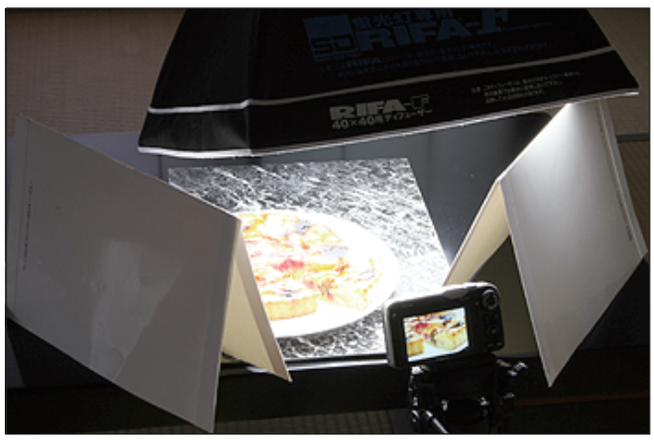
D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「パイケーキ」の撮影

本番撮影

撮影用照明の位置やカメラ位置などを微調整しながら複数枚を撮影する



さあ、いよいよ本番の撮影ですが、大切なのは、複数の写真を撮影しておくことです。

デジタルカメラのモニターで見た状態と、パソコンで見たときとは、意外とイメージが違っていたりするものです。

そのため、**撮影用照明の位置や向き、カメラの位置、さらには「露出補正」など、様々な要素を微調整しながら、複数の写真を撮影しておくことが大切**なのです。

今回の撮影では、撮影用照明の位置、デジカメの位置、パイケーキの位置、露出補正などを変えて、十数枚の写真を撮影しました。

どれも同じように見えるかもしれませんが、照明の位置やデジタルカメラの位置、あるいは、カットしたパイケーキの位置など、微妙に変えて撮影しています。

デジタルカメラのモニターのように小さな画像では微妙な違いかもしれませんが、パソコンの大きなディスプレイで見てみると、写真の印象に少なからず影響していることがよく分かります。

だいたいのセッティングは、準備段階で済ませているので、「ちょっと変えてみる」という気持ちで、次々と撮影してみたら良いのです。

あとは、撮影した中から、最も良いと思うものを選ぶだけです。

撮影が終わってから、「イマイチな写真しかない」と、撮影をやり直すくらいなら、はじめから複数の写真を撮影しておく方が、はるかに効率的です。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「パイケーキ」の撮影

● まとめ

ここまで説明してきた手順で撮影した写真の中から選んだのが、この写真です。

ベストの写真を決めたら、若干の画像加工を行うことが多いですが、多くの場合は、本当にちょっとした微調整程度で完了となります。

ちなみに、作業終了までに掛かった時間は。

何もない状態からスタートして、画像加工の完了まで含めて、１２分４２秒でした。

商品によっては、盛り付けなどに、もっと手間が掛かることがあると思いますが、撮影作業の手順としては、ほとんど変わりはありません。

スイーツに限らず、料理写真の撮影では、ぜひ今後の参考にしていただけたらと思います。

end