

研修会報告書

タイトル：3事業部合同研修会

「料理写真の撮り方、SNSへの掲載のコツ」

講師：榎林武俊氏 榎林写真事務所(フォトグラファー)
山崎靖晃氏 EL think代表

日時：2023年1月14日(土)

午前の部10:00~12:00 午後の部13:30~15:30

場所：静岡県男女共同参画センターあざれあ 第一研修室

参加人数：午前32人午後16人 合計48人

演習1「写真の撮り方」

講師：榎林演習武俊氏 榎林写真事務所(フォトグラファー)

- 自己紹介、TVや雑誌の撮影や専門学校の非常勤講師もされているプロカメラマン
- スライドを使っの講義、良い料理写真ってなに?どう撮る?「光」を意識する、小道具を使う等。
- 4~5人グループで実際に被写体を決め、自身の携帯カメラで撮影を行い、講師にアドバイスをうけた。講師に今回用意していただいた百円ショップで購入できるライトやレフ板を使っの撮影や本格的なライトや撮影BOXを使っの撮影もレクチャーを受けながら実施した。
- 被写体は賛助会員から商品提供いただいたマイサイズ5種類(大塚食品)、レスキューフーズ7種類(ホリカフーズ)を担当理事が湯煎し盛り付けセッティングを行った食品とミニトマト、ブロッコリーなどを用意し自由に撮影をした。

演習2「SNSへの掲載のコツ」

講師：山崎靖晃氏 EL think代表

- 事前にインスタアプリの登録方法を案内、登録できてない方には受付時に申し出たいて運営委員が登録方法を説明した。
- SNS何ができるの?求められる情報を届けるニーズとして、そして伝えるから伝えるために何をするか
- SNSどれが良いの? 性別・年代SNSの利用率を説明
- SNS投稿してみよう
- SNS投稿時のポイント ハッシュタグについて、タイトルを見やすく
- SNS投稿時の注意点 知的財産権、肖像権について

報告者名：勤労者支援事業部

作成日：2023年1月27日

研修会・撮影演習風景

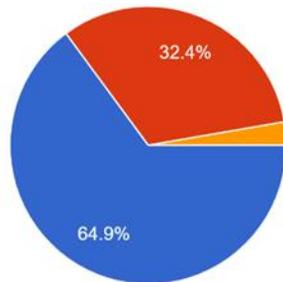


撮影方法やインスタ肖像権のことなど参加者からの質問が止まらない状況でした。とても良い演習になったと思います。参加者のみなさん、賛助会員様、担当理事も楽しくよい雰囲気の中で学ぶことができたと感じています。

アンケート集計

問1 本日の研修内容について、理解できましたか？

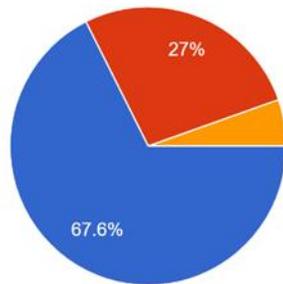
37件の回答



- よく理解できた
- 理解できた
- あまり理解できなかった
- 理解できなかった

問2 研修会の会場（場所）は来場しやすかったですか？

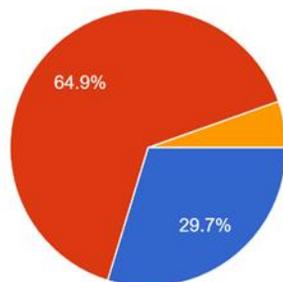
37件の回答



- 来場しやすかった
- どちらかという到来しやすかった
- どちらかという到来しにくかった
- 来場しにくかった

問3 研修会の開催時間はちょうどよかったですか？

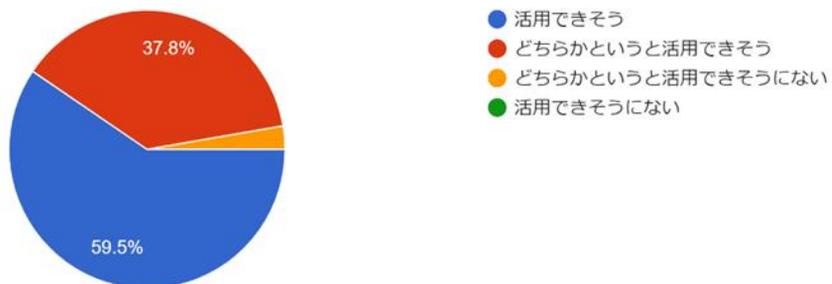
37件の回答



- 短かった
- ちょうどよかった
- どちらともいえない
- 長かった

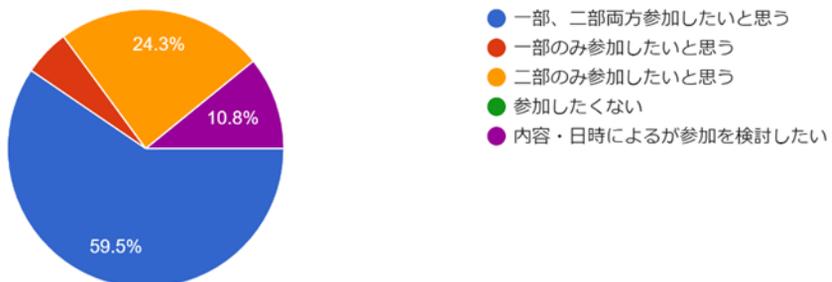
問4 研修で学んだ内容を今後活用できそうですか？

37件の回答



問5 次年度は、今回のような基礎からの内容と、よ...NS活用) ※料理別のコツ、SNSの広げ方など

37件の回答



考え中

知らない他分野の情報ありがたい

今回の研修内容が面白かったから。

もっとたくさん知りたい

インスタ経験者にとっては初歩的な部分もあったので、応用編？を開催してくれると嬉しいです！

今回受講してるので、次回はその先を学びたい

施設でのSNS発信を検討しているため

浜松から参加なので距離があり、半日が丁度良いです。

これからは必要だと思うし、写真の撮り方が上手になりたいです

今回の研修会が楽しく、今後の業務に活かそうだから。

何回も継続が嬉しい

カメラマンの方の撮影のポイントを実践をしながら教えていただきたい。インスタも読んでもらえるコツや編集方法など、知りたいがこといっぱいあります。これは、初心者向けとか、区別があるといいと思います。

講師先生への質疑応答の時間が欲しいため。SNSへの投稿について、今回は紹介だけだった動画などについても知りたいため。

一部、二部とも参加したいと思っていますが、日時により参加できる場合に参加したいと思っています。

最後ちょっと時間がなくなってInstagramへの動画の投稿の所を端折ったのが残念でした。

今回は初心者の投稿まででしたが、写真の加工等もう深く知りたいと思いました。

美味しそうに見える写真を撮りたいので
インスタに写真を投稿するのが趣味だから少し
より詳しく学びたいと感じるため

今日の続きを学びたい

まだ、一回の研修会ではマスター出来なかったからぜひ、教えて頂きたい
SNSがもっと身近使えこなせるようになれば楽しいと思いますががんばれ
既に活用しているため

知らないことばかりで、とても勉強になった。次回の内容にも期待したい。
料理別の写真の撮り方のコツを知りたいです。

今回は基礎を受けたので、更にスキルアップしたいと思ったから

栄養士の仕事を発信することができ意義あるものだと思う。その前にスマホを購入しないといけな
い。後半は、(SNSの研修)スマホがないので操作できず失礼ですが退出させていただきました。申し訳
ありませんでした。確認不足でした。写真撮影の技はとても役立ちそうです。早速白いト
レーとポイント照明のグッズを買って帰りました。今日から給食のブログの撮影に使ってみます。あ
りがとうございました。

問7 スキルアップのために、希望する研修内容についてご要望がございましたらご記 入をお願いいたします 11件の回答

とても参考になりました。先生の撮影の様子をもっとみれたらよかったです。ありがとうございました。
実技が勉強になります。

経管栄養の方の在宅での指導について。リハビリ栄養について。

衛生管理の伝え方

写真のとりかた

料理手順を動画でとる。撮った動画をPCで講話の中で紹介する方法など研修会の機会があれば助
かる。

写真:光の当たり方、

さらに、キャッチコピーなど もう少し、人を引きつけるスキルを身につけたい。

経営を学びたい

施設ブログのあげ方、無料で使えるサイトはあるか?

今回は投稿についての時間が短く、動画や音楽の説明をもっと聞きたいと思った。

ご質問とコメント8件の回答

研修中後ろでおしゃべりしている声が大きくて聞き取れないところがあった

フォトグラファーさんに教えていただけて貴重な機会でした。ありがとうございました。

楽しい研修会でした。先生方から栄養士へのメッセージもいただけて嬉しいです。ありがとうございました。

今回の研修でプロの方の指導がよかったです。光を考え、良い料理写真で自分たちの仕事を紹介し
ていくツールとして使いこなしたいと思います。

後ろに見えたスタッフの方に準備などお手数をおかけして感謝しております。ただちょっとおしゃべり
が続いていたのが気になりました。

動画のアップの仕方

楽しく参加できました。同じ料理でも、プロの先生が撮ると全然違って、さすが!と思いました。

とても楽しかったので、よい意味で時間がとても短かった。もっと教えてもらいたかった。提供の食品
のもの(レトルトとか缶詰め)がどんなものか実物を見たかった。写真も撮れれば、商品としてと、
器に移したものとで比較して投稿できたと思う。