

食物科 特別講義 / supported by KAKKO E 合同会社

動画制作の基本のき

～iPhone できれいな動画を作ろう！～

食物科1年生・2年生が、科目「調理理論」の特別講義を受講し、動画撮影や編集の技術を学びました。**3年時には、各種実習や卒業研究作品発表会で披露する動画を制作します。最新のソフトや専門的な機器**について理解を深め、訴求効果の高い動画を制作するための**機材設置や撮影技法、編集や装飾**のポイントを学びます。



【講師】

KAKKO E 合同会社 CEO兼DESIGNER
中村 親也 氏

【題材】

- 1年生：卵焼きの調理動画
- 2年生：オムレツの調理動画



真上からの画角「俯瞰」で撮影

調理者の視点で撮影できるため、料理系SNSなどでも採用される。

「光」の重要性を知る

光源、光量、色調、光向で視聴者に与える印象は大きく変化する。



一般的な道具で即席スタジオを実現

100円均一ショップで購入できるスチール製のネットとプラフックを組み合わせてカメラスタンドを設置



撮影用ライトはプロ仕様を設置



肝心要の「編集」作業

撮影した動画を『AirDrop』で共有専用ソフトをインストールして編集トリミングや結合を駆使してコンセプトに合った動画に編集する。

動画の効果を上げる

キャプションやBGM、エフェクト等を追加し、動画の効果を向上させる。



生徒の感想

- 身近な道具でも工夫して使うことで本格的な撮影ができることを知った。
- 使い慣れたスマホで撮影して編集することができて驚いた。
- 何を見せたいか構想を考えるとところから動画制作は始まっていることを学んだ。
- 発表会では何を表現したいか考えて動画を制作したい。