



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ ハントンライス

シーフード料理コンテストで水産庁長官賞を受賞した<ハントンライス>のメディア向け試食会を30日(月)に実施しました。7社からの申し込みがあり、この日の午前中は取材対応に追われました。幸いYICスタジオから広報担当者が2名応援に来てもらえたので、安心して見ることができました。写真はそのときの様子です。今、私がこの原稿を書いているときに各社では編集作業をしておられるのでしょうか。映像やインタビューの分量はかなりのたくさんあると思いますが、一つのニュースとしてどのようにカットしたり組み立てられるのでしょうか?編集作業をのぞいてみたいような気持ちです。



たくさんの取材に緊張!



厨房で調理の様子も撮影



注文に応じてポーズ

アナウンサーさんと



いわゆる“食レポ”撮影

この日はスープ付き

カメラマンの方々はそれぞれに撮影の角度や動きなどを工夫されていました。かなりの枚数と長い映像を撮られていました。話が他にそれますが、カメラマンは体力勝負という面もありますね。特に私が感じるのは山登りの番組などです。登山者を撮すのに被写体の前に回ったり、後ろに移動したり、風景を添えたりと、鑑賞する方からすればいろいろな角度の映像が楽しめますが、当のカメラマンは登山者の何倍もの距離を走り回っているのでしょう。時には危険な場所も。お疲れ様です。

○ 自校自費

今回のメニュー : <ハントンライス>

甘鯛のフライにオムライスを添え、タルタルソースを掛けたものです。2月21日(火)には一般の方へも提供します。 ※完全予約制です。学校へ電話をおかけください。 083-974-1415