

レシピ動画の作り方

実際にレシピ動画を作るためには何が必要で、どのように撮影と編集を行えばよいのでしょうか。分かりやすいレシピ動画を作るためのコツを、以下でご紹介します。

1. レシピ動画のクオリティをあげるための機器・道具を紹介

動画が撮影できるカメラやスマートフォンとそれを定点で固定するための道具（三脚など）があった方が良い動画が撮影できます。そして被写体に影を入れないためには、照明（クリップタイプのLEDライトや家庭用のスタンドライトなど）があれば、さらにクオリティの高い撮影ができます。

カメラはスマートフォンやコンパクトデジタルカメラでも十分に撮影できます。

2. 動画撮影・編集の主な流れ

1. 完成した料理の画像（字幕を入れて最初のタイトル画面に使用します）
2. 食材一覧の動画
3. 調理の過程
4. 料理の完成と盛り付け
5. 完成した料理をすくったり箸で取ったりする動画（美味しそうに見せるため）

※上記の5つのシーンを適正な尺で収めて、可能であれば説明の字幕を追加してください。

3. 動画撮影時の注意点

動画を撮る際は、印象的な構成を意識して以下の点に気をつけて撮影しましょう。

1. 一つの定点カットだけでなく、別角度からのカットもいくつか撮っておいた方が編集にする際に充実した編集が可能です。
2. 調理手順一辺倒ではなく、出来上がった料理を美味しそうに撮ることも忘れないようにしましょう。動画の最後は完成品を映して終わりではなく、「シズル感」と呼ばれる「美味しそうなる表現」を加えることで動画のクオリティが上がります。例えば、スプーンで料理をすくってカメラに寄せるなど、完成品の魅力が伝わる表現を工夫しましょう。

4. 動画編集時の注意点

動画編集をする際には、以下の点を意識しましょう。

1. 各工程（食材カットシーン、焼く・煮る、盛り付けなど）の内容がわかる程度にできるだけ短くする。
2. 真俯瞰で撮影した動画は必要に応じて上下を反転させる

レシピの要点をカットしないよう気をつけながら、早送りなどを上手に活用して短い尺にまとめます。

また、真俯瞰（真上からの視点）で撮影した動画は再生すると上下が逆さまのように見えてしまうこともあるため、動画の見え方次第で上下を反転させます。

5. 参考になるレシピ動画の事例

<https://www.youtube.com/watch?v=xM8twA2cqA0>

<https://www.youtube.com/watch?v=m5LQSCypdb0>

レシピ動画作りでのポイントは、「できるだけぶれずに定点撮影する」と「調理の場面では手元もしっかり撮ること」です。今回ご紹介したレシピ動画の事例でも、それらが徹底されていることがわかります。