

過去レシピをユーチューブにアップ!

今までのレシピを過去に残すという事で動画を作成する事になりました。

ここからみてね!

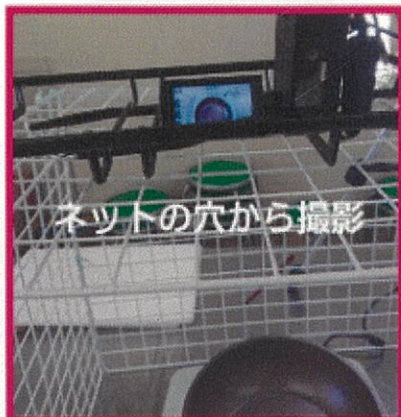
食と交流グループには過去に作成したレシピが
 沢山あり、それを公開し多くの方に知って頂きたい
 と思い、動画にしてユーチューブにアップ
 する事にしました。

チャンネル登録もお願いします。→



機材 ビデオカメラ、ライト、扇風機、ワイヤーネット、三脚、マスキングテープ、結束バンド、そして五徳
 火の出ない電磁調理器を使用し、手元が明るいようにライトをつけて、扇風機でレンズが曇らないように湯気を
 飛ばしました。調理の様子と手順や材料がよくわかるように真上から撮影する事にこだわって、ワイヤーネット
 のマス目の間から撮影してみようと思いワイヤーネットを結束バンドでコの字型にして、さらに上部にワイヤー
 ネットをマスキングテープで固定して全体のバランスを整えて、カメラのレンズがネットの穴の部分に来るよう
 しましたがカメラがどうしても安定しなくて試行錯誤していたら・・・
 ナント!調理室の五徳がカメラの固定にバッチリで五徳を活用させて頂きました。

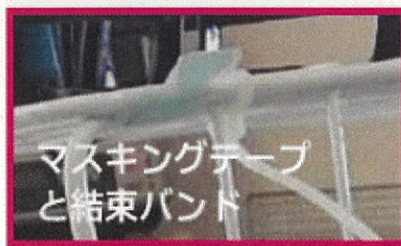
動画撮影風景



ネットの穴から撮影



三脚にライトを設置



マスキングテープ
と結束バンド



五徳でバランスを
取っているカメラ

レシピ動画のポイント

- 気軽に閲覧できるように2分までで作成
- 軽快な音楽を流して最後まで楽しく
- 分量表示を動画と説明でわかりやすく
- 手元が見えるように真上から撮影



穴子ご飯の動画
作成中です。
乞うご期待!!



アップしている動画

- 神崎郡福崎町のもち麦の白玉団子
- 姫路生姜醤油おでんの餃子
- 夢蕎麦のお稲荷さん
- 播磨の国の柚子バターおにぎり
- 瀬戸内しらすと市川町の卵のペタン焼き



食と交流グループの活動

私たちの活動では、中播磨地域（姫路市、神河町、市川町、福崎町）で生産、収穫・加工された、それぞれの特産物の情報を収集するほか、実際に生産現場を訪問・体験して食の知識を得ています。

生産現場では生産者の苦勞と喜び、そして今後の夢を聞き取り、【地域の宝】を再認識するのも活動の1つです。

また、これらの【地域の宝】を使った調理実習も実施しています。

この【地域の宝】を知得したことを一人ひとりが【食の特派員】として中播磨内外へ発信していきます。

第9期（平成30年度・元年度）の活動

〔平成30年度〕

- ・食中毒について学習・・・姫路市保健所の出前講座（メッセ出展時の衛生面について事前学習）
- ・中播磨地域活動交流メッセで提供するあなごめしの試作
- ・網干での牡蠣養殖について学習

〔令和元年度〕

- ・食中毒について学習・・・姫路市保健所の出前講座（メッセ出展時の食衛面について事前学習）
 - ・過去に作成した中播磨の食材を使用したレシピを動画化・・・SNSで配信し、活動をPR
 - ・中播磨地域活動交流メッセで提供するあなごめしの試作
- ☆3月に家島町の「しらさぎサーモン」養殖場を訪問予定・・・獲る漁業から育てる漁業の学習



中播磨地域活動交流メッセでの出展に向けて、食中毒について学習



網干沖で牡蠣の養殖に励んでいる上田さんを訪問



家島の穴子を使用したあなごめしを中播磨地域活動交流メッセで提供

