

明石魚の棚商店街&淡路島撮影会レクチャー用資料

2025年9月2日 香月清英

「うおんたな」と呼ばれる明石の「魚の棚商店街」は、全長 300mのアーケードに、明石特産の海の幸や練り製品、海産物の乾物などを扱う商店など約 110 件の店舗が建ち並ぶ、明石を代表する観光スポットになっています。

また明石～岩屋を結ぶジェノバラインに乗って明石海峡を渡ると、全国道の駅ランキングでは常に上位となる「道の駅あわじ」があります。ここは淡路島の北端で明石海峡大橋のたもとに位置し、橋が目前に迫る大迫力のロケーションが最大の魅力で、橋の巨大なケーブルをつなぎとめる淡路島側のアンカレイジも間近で見ることができます。

(写真はすべて 2025 年 8 月 2 日に撮影しました)



①

魚の棚商店街は、明石の海で獲れたばかりの鮮魚や水産加工品を扱う店が並び、いつも活気にあふれています。

レンズを少し望遠側に回すと、圧縮効果で物や人で賑わっているように撮ることができます。アーケード街でやや暗いため、ISO 感度を上げて明るく撮って、活気のある商店街のように見せることが大切です。

F8 1/250 ISO-4000 50mm

ユニークな姿をした大きなタコのオブジェに目を惹かれる蒲鉾の店です。店の外観を撮影することは、撮る場所が店の敷地外であれば問題はありませんが、店の人やお客さんなど人物が写る可能性があるときは、撮影の許可を貰うほうが安心です。

F8 1/250 ISO-4000 18mm



②

タコのうま煮を売っているお店のオバちゃんです。笑顔で客呼びをしているところを、手前に美味しそうなタコを入れ込んで撮りました。オバちゃんを撮るのが目的なので、許可を貰って撮りました。「撮っていいですか？」と声を掛けると、ほとんどが「OK」と言ってくれます。

F8 1/250 ISO-3200 24mm



③

ウナギのかば焼き屋で、ウナギを焼くためのコンロに備長炭の火を起こしています。扇風機は回っていますが、猛暑のため汗びっしょりの作業です。

火の粉が上に飛び散る瞬間を狙ってシャッターを押しました。

暗い場所のため ISO は 6400 まで上げています。

F5.6 1/250 ISO-6400 54mm

④





⑤



うなぎ職人には「串打ち 3 年、裂き 8 年、焼き一生」という格言があるそうです。手際よく薄いウナギの身の真ん中に串を刺していく、串打ちのシーンを撮らせてもらいました。手早く作業をされているように見えますが、うなぎの身は硬くて難しく、職人のなせる熟練技だそうです。

F5.6 1/250 ISO-10000 50mm

ハモの骨切りです。シャキッ！シャキッ！とリズムカルな音を出して、小気味よく皮のギリギリまで包丁を入れる、これも職人技です。

F8 1/250 ISO-6400 39mm

⑥



⑦



岩屋行きジェノバラインからの撮影です。もうすぐ明石海峡大橋の真下をくぐります。

F7.1 1/400 ISO-100 18mm



橋が目前に迫ってくるロケーションが魅力の、道の駅あわじから撮った明石海峡大橋です。画面の手前に子供たちを置いて、夏休みで賑わう公園の様子を撮りたかったのですが、猛暑のためか遊ぶ子供が少なく、淋しい写真になってしまいました。

F7.1 1/400 ISO-125 18mm

⑧



⑨



道の駅あわじの明石海峡大橋の真下に佇んで、いつまでも神戸の方向を見つめている女性を、後ろから撮らせて貰いました。橋がずっと遠くまで続いているように、ワイドレンズを使って遠近感を強調し、女性の心境を表現できたらと思いました。

F7.1 1/400 ISO-320 18mm



岩屋港から明石に向かうジェノバラインからの撮影です。東の大阪湾に向かう大きなタンカーが、もうすぐ明石海峡大橋をくぐるところです。

F6.3 1/400 ISO-125 35mm

⑩

