

梁耕華分享食物攝影心路歷程 鼓勵同學勇於嘗試

學生大代誌

【記者方亭筑淡水校園報導】攝影社11月15日晚上7時在E307舉辦攝影講座，由Makanai食物攝影工作室創辦人梁耕華主講「食物攝影」，他以廚師經驗斜槓專業攝影師，和同學分享食物攝影的入行經驗及攝影創業的心路歷程，吸引逾百位學生參加。

梁耕華大學畢業後進入餐酒館擔任Commis，即法語的初級廚師，在開啟廚師生涯的同時，經營部落格記錄各式餐點的製作過程，並利用閒暇之餘練習拍攝，累積三年的攝影經驗，讓他被日本餐廳發掘，意外進入食物攝影的領域，後來疫情意外爆發，促成他回臺創業，以接案食物攝影為主。

接著，梁耕華解說食物攝影師的商業模式是滿足客戶對商業照片的需求；食物部落客則以業配和流量變現的形式經營，除了達到業者要求，也要滿足粉絲需求；食物造型師則是服務於食物攝影師，食物攝影師和食物造型師的合作，可以提升食物攝影的效率和品質。

最後，梁耕華鼓勵同學跳脫舒適圈，勇於嘗試能力或生活經驗以外的事物，多方尋找興趣所在，可以透過自媒體分享作品，利用社群平臺建立自我品牌，不想發布不夠完美的作品是人性，但是透過外界的評價和切磋，更能培養專業裡的韌性。梁耕華分享，嘗試斜槓最重要的是學會調適不同領域間的平衡，興趣的初衷是心之所向，適度的放鬆更能保持熱忱，持續精進，保持彈性更容易有意外收穫。

日文二林家鈺表示，透過講師的解說，對於食物攝影師的工作內容和職務範圍更加了解，很敬佩講師由廚師跨域到攝影師專業，也體會到若對生活勇於嘗試，或許就能在無形中發現自己的專長或興趣。

2022/11/19

攝影社11月15日晚上7時舉辦攝影講座，邀請Makanai食物攝影工作室創辦人梁耕華主講「食物攝影」。(攝影/楊晴宇)

