



## 海老原誠治 (えびはら せいじ)

いただきます.info事務局、三信化工株式会社、資源と環境と教育を考える会「エコが見える学校」、女子栄養大学短期大学部非常勤講師、関東学院大学非常勤講師。和食器を用いた出前授業や、テレビ局の撮影クルーの経験を生かして動画作成の研修会の講師も務める。

# 音声の工夫と、 100円ショップの活用

まな板で切る包丁の音、油で揚げる音、煮え立つ音、お酒を注ぐ音、音を聞くだけで食べたり呑みたくなるほどに、食と音には深いつながりがあります。特に「オノマトペ」など、教材としても音と食育の接点は少なくありません。しかし、たびたび残念に感じるのは、動画やICTの教材においてBGMに凝ることは多く見掛けますが、実際の現場の音声・環境音が活かされていないことです。

## ▶ 音声の質を決めるモニター

音を活かすにも、上手く音がとれずに悔しい思いになることは少なくありません。コメントの声が小さく使えなかったこともよく聞く話です。どのようにしたら防止で

きるでしょうか？ パソコンの画面をモニターとも呼びますが、監視・観察・傍受の意味を含む「monitor」は、映像に限らず音声でも実施されます。撮影する時にはぜひ、ビデオカメラにイヤホンを挿し、収録される音を確認してください。音声での失敗のほとんどは、モニターすることで事前に把握できます。距離や雑音など完全な対処は難しいですが、ある程度の改善は可能です。収録での主な不具合・問題と対処事例を以下の表に挙げます。

## ▶ 100円ショップのマイク

狙った音があっても、距離が離れると、どうしてもとりづらい音声があります。その場合、外付けのマイクを使わないといけ

表 音声収録の主な不具合・問題と対処事例

不具合・問題	対処事例
人の声や環境音が小さい	画角を極力ワイドにして近づく 対象に外付けマイクを近づける
車などの騒音	取材相手の立ち位置やカメラ・マイクの向きを変える 対象に外付けマイクを近づけ、相対的に雑音を抑える
風の音、「ポワッ、ポワッ」という音	マイク部分にハンカチ等を被せる
室内で音が響く	扉や窓などの開放
「ジッ、ジッ」という音	ヘッドホンかマイク（外付け時）・延長ケーブルの端子の接触不良。端子を挿し直すことで改善することもある。延長ケーブルの場合は、一旦外してテストする
「ギュッ、ギュッ」という音	カメラや三脚を握ったり擦れたりする音のため、手は固定を意識する



▲100円ショップで購入できる、右からイヤホンマイク、延長ケーブル、変換プラグ（4極→3極）。



▲スマホ用のイヤホンマイクを、変換プラグ、延長ケーブルを使用して、ビデオカメラへつなぐ図。

【端子の違い】

- ◎スマホ向けの端子：4極…3本の線で端子が4つに区切られている。マイクとイヤホンの両方の信号を通信できる。
- ◎従来の端子：3極…2本の線で端子が3つに区切られている。マイクかイヤホンのどちらかの信号のみを通信できる。

ませんが、ちゃんとした物を買うとかなり高額で、知識も必要です。しかし音質にこだわらなければ、100円ショップで購入できるマイクやイヤホンを活用し、ある程度の対応ができます。

最近のマイクやイヤホンマイクを使う際の注意点を挙げると、基本的にスマホやPC用のWeb会議向けに作られているため、よく見ると端子が違い、そのままビデオカメラに挿しても使えません。スマホ向けの端子を従来の端子に変換しないとイケませんが、変換端子も100円ショップにあるので、併せて購入すれば、外付けマイクとして活用できます（二股で、それぞれマイク端子とイヤホン端子に分かれている物）。ビデオカメラに内蔵のマイクと100円



◀▲音声の違いを比べたYouTube動画。  
<https://youtu.be/sX7mN1WJ3q4>  
 前半はビデオカメラに内蔵のマイクでの音声。音質は良いが、少し離れると音声が小さく、聞き取れない。※動画ではあえて修正せず、小さな音声のまま編集している。



▲YouTube動画の後半は100円ショップで購入したマイクと変換プラグ、延長ケーブルを使用した音声。

ショップのマイクでの比較を動画（上図参照）にしましたので、ぜひご覧ください。

## ▶ スマホ撮影でのマイク

最近ではスマホを使った撮影も増えていきます。一部の機種では対応しませんが、ある程度のスマホでは、イヤホンマイクでの動画撮影が可能です。この際、4極端子なのでそのまま使用し、延長する際も4極端子のケーブルです。iPhoneであればLightningケーブルをそのまま使用します。

撮影手段や機材も、めまぐるしく変わってきていますので、便利で安く簡単な方法があれば少しずつ紹介したいと思います。

【コンテンツ作成協力：（一社）はしわたし研究所】  
 【郷土料理データ提供：ロケーションリサーチ（株）】