

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ภาพถ่ายอาหาร "อาหารญี่ปุ่นแบบเซน"

FOOD PHOTOGRAPHY



เลขหมู่.....  
เลขทะเบียน..... 71499  
วัน,เดือน,ปี..... 9 พ.ค. 2550

b. 112 5295A  
i.....

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2548

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# ใบอนุมัติศิลปนิพนธ์

ถ่ายภาพอาหาร “อาหารญี่ปุ่นแบบเซน”

FOOD PHOTOGRAPHY TITLED “A TOUCH OF ZEN IN JAPANESE FOOD”



นางสาวสรุชนี สุรเกียรติ  
Miss SROCHINEE SURAKIET

ภาควิชาศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการถ่ายภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์..... วันที่..... 5 สิงหาคม 2549.  
(อาจารย์กิตติชัย เกษมสานต์)

หัวหน้าภาควิชา..... วันที่..... 5 เม.ย. 49  
(อาจารย์วีศักดิ์ รักใหม่)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	โครงการภาพถ่ายอาหาร "อาหารญี่ปุ่นแบบเซน" FOOD PHOTOGRAPHY TITLE "A TOUCH OF ZEN IN JAPANESE FOOD"
ชื่อ	สโรชนี สุรเกียรติ
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2548
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กิตติชัย เกษมสานต์

**บทคัดย่อ**

การถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น ในหัวข้อ อาหารญี่ปุ่นแบบเซน(A TOUCH OF ZEN IN JAPANESE FOOD) ของข้าพเจ้าในครั้งนี้ในครั้งนี้อาจต้องการนำเสนอภาพถ่ายอาหารญี่ปุ่นให้ออกมาในรูปแบบที่มีการผสมผสานแนวคิดของศาสนาและวัฒนธรรมญี่ปุ่นรวมอยู่ด้วย มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอความสวยงามในการจัดวางอาหาร ให้ออกมาน่ารับประทาน และสอดคล้องแนวความคิดที่อ้างอิงถึงธรรมชาติและมีการตกแต่งในแบบที่มีธรรมชาติเข้ามาเป็นส่วนผสม โดยผลงานจะเป็นภาพสีขนาด 10\*10 นิ้ว (โดยประมาณ) 11 ภาพ

## กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ

คุณพ่อ คุณแม่ น้องอู๋ ที่คอยสนับสนุนข้าพเจ้าในทุกๆด้าน

อาจารย์กิตติชัย เกษมสานต์ อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์ทุกท่าน

โพน ที่อุทิศทั้งอุปกรณ์ถ่ายภาพและแรงงาน

เจียบ อีฟ ที่พร้อมเสมอเมื่อข้าพเจ้าต้องการความร่วมมือ

กี อิม ไก่ เอ่ ชาวหอที่อดหลับอดนอนคอยช่วยเหลือเพื่อนทุกอย่าง..

บีบ ที่ไฮเปอร์อยู่ตลอดเวลา (พลอยทำให้ข้าพเจ้าเป็น ไปด้วย)

ไผ่ (ไอบังหมัก) ยิน พิน สำหรับแรงงานที่อุทิศให้เพื่อนครั้งนี้

คุณพิงค์ สำหรับน้ำใจงามๆ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ

บทคัดย่อ.....	ก	
กิตติกรรมประกาศ.....	ข	
สารบัญ.....	ค	
สารบัญภาพประกอบ.....	ง	
บทที่ 1		
บทนำ		
ความสำคัญและความเป็นมา.....	1	
วัตถุประสงค์และประเด็นศึกษา.....	1	
ขอบเขตของโครงการ.....	1	
ข้อมูลเบื้องต้น.....	2	
แนวความคิด.....	2	
แหล่งข้อมูล.....	3	
ภาพที่ 1-16 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น.....	4-11	
ภาพที่ 17 ลิขธิเซน.....	12	
ภาพที่ 18-19 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ.....	13-14	
ภาพที่ 20 ภาพตัวอย่าง Food Stylish.....	15	
บทสัมภาษณ์ Food Stylish.....	15-16	
ตัวอย่างงาน ของ Food Style.....	17	
บทที่ 2		
วิเคราะห์ข้อมูล-ตัวอย่างภาพแบบต่างๆ.....	17	
ภาพที่ 22 ตัวอย่างการใช้ prop ประกอบงานแบบต่างๆ.....	18-21	
ภาพที่ 28 ตัวอย่างการวางไฟ.....	22	
ภาพที่ ภาพตัวอย่างและตัวอย่างการวางไฟ 29-31.....	23-25	
บทที่ 3 ผลงานสำเร็จ.....		26
ภาพที่ 31-52 .....	27-37	
บทที่ 4		
บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	38-40	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความสำคัญและความเป็นมา

ตั้งแต่โบราณมา สำหรับชาวญี่ปุ่น ธรรมชาติคือสิ่งที่นำมาซึ่งความอุดมสมบูรณ์ เป็นสิ่งที่น่าไว้วางใจ ไม่ใช่สิ่งน่ากลัวเป็นอันตรายต่อมนุษย์รากฐานความคิดนี้มาจากการที่ญี่ปุ่นตั้งอยู่ในเขตอบอุ่นชุ่มชื้น ประกอบกับชนชาติญี่ปุ่นดั้งเดิมเป็นสังคมเกษตรและสังคมประมง จึงเห็นว่าธรรมชาติเป็นสิ่งที่บันดาลการเติบโตและการผลิตออกนอกผล นอกจากนี้ สังคมเกษตรแบบญี่ปุ่นนั้นมีความคิดว่า ตนเองนั้นเกิดมาพร้อมกับสิ่งอื่นในธรรมชาติเติบโตไปพร้อม ๆ กับสิ่งอื่นในธรรมชาติ และในที่สุดก็จะกลับคืนสู่ธรรมชาติ บรรพบุรุษของตนเป็นเช่นนั้นและตนก็จะเป็นเช่นนั้น ความคิดดังกล่าวทำให้ชาวญี่ปุ่นพยายามเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับธรรมชาติ พยายามทำตนเองให้เป็นเช่นเดียวกับความเป็นไปในธรรมชาติความรู้สึกดังกล่าวเป็นรากฐานของชาวญี่ปุ่นทางด้านจิตใจซึ่งแสดงออกมาในรูปแบบปรัชญา แนวความคิด และศาสนา ทำให้เกิดการถ่ายทอดออกมาในรูปแบบของศิลปะในแบบต่างๆทั้งภาพเขียน โคลงกลอน และการจัดอาหาร

ความรู้สึกต่อธรรมชาติของชาวญี่ปุ่นนั้นส่วนใหญ่เกิดขึ้น โดยหลักอนิจจังของพุทธศาสนา โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรู้สึกต่อธรรมชาติหลังจากเกิดลัทธิเซนแล้วทำให้เกิดความรู้สึกที่เรียกว่า ยูเจน (yugen : ความงามอย่างลึกลับและล้าลึก) วะบิ (wabi : ความเรียบง่าย) สะบิ (sabi : ความเงียบสงัด) ซึ่งความรู้สึกเหล่านี้ถูกถ่ายทอดโดยการชงชา การจัดสวน การจัดดอกไม้ ซึ่งแสดงวิถีหรือวัตรธรรมเนียมที่ผ่านการตกแต่งด้วยฝีมืออันประณีตละเอียดอ่อน จนราวกับมิได้ถูกตกแต่งใดๆ ความรู้สึกเหล่านี้มิได้ถูกถ่ายทอดสู่งานศิลปะเท่านั้น ยัง ได้ถูกนำไปใช้ในศิลปการจัดวางอาหารอีกด้วย

#### วัตถุประสงค์และประเด็นศึกษา

1. ศึกษาผลงานของช่างภาพต่างๆ เพื่อนำมาเป็นแนวทางที่จะนำไปใช้พัฒนาผลงาน
2. นำเสนอการจัดวางอาหารญี่ปุ่น ที่ใช้แนวคิดในการนับถือศาสนาเข้ามาเกี่ยวข้อง
3. เพื่อศึกษามุมกล้อง การจัดแสงในการถ่ายภาพอาหารในแบบต่างๆ เทคนิคต่างๆในการถ่ายภาพอาหารแบบต่างๆ
4. ศึกษาการจัดวางอาหารแต่ละประเภท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ขอบเขตของโครงการ

ภาพถ่ายสีขนาด 10\*10 นิ้ว จำนวน 11 ภาพ

## ข้อมูลเบื้องต้น

จำแนกประเภทการถ่ายภาพอาหารออกมาเป็นหัวข้อย่อยๆ ได้ดังนี้

### แนวความคิด

แนวความคิดของข้าพเจ้าที่นำมาใช้ในการถ่ายภาพครั้งนี้ นำมาจากการนับถือศาสนาของคนส่วนใหญ่ในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งจะแสดงออกมาในรูปแบบของวัฒนธรรมและศิลปะแขนงต่างๆ จึงใช้แนวคำสอนศาสนาของญี่ปุ่น รวมเข้ากับวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร แล้วถ่ายทอดออกมาเป็นภาพถ่ายเซนและวัฒนธรรมญี่ปุ่น

เป้าประสงค์ของเซนคือการทำสมาธิเพื่อการรู้แจ้ง รวมทั้งปรารถนาให้ตนเองและสรรพสัตว์ทั้งหลายพ้นทุกข์

เซนได้ส่งอิทธิพลไปสู่วัฒนธรรมของญี่ปุ่นเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสมัยมุโรมะจิ ที่มีการติดต่อแลกเปลี่ยนกับประเทศจีน(เซนมีต้นกำเนิดมาจากจีน) นักบวชนิกายรินไซเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการนำเอาวัฒนธรรมจากจีนมาเผยแพร่สู่ชนชั้นผู้ดีและชาวยุโรปชั้นสูง ในด้านวรรณกรรมมีวรรณกรรม โกะซัง Gizan bungaku คือวรรณกรรมอักษรคันจิที่เป็นเรื่องราวของนักบวชของเซน โกะซัง Gozan หมายถึง วัดเซนที่มีความสำคัญสูงสุด 5 วัด ศิลปะการวาดภาพด้วยหมึกของจีนเข้ามาสู่ญี่ปุ่นพร้อมกับที่ เซ็ชชู Sesshu และนักบวชเซนคนอื่นๆ จำนวนมากได้วาดจินโซ\* Chinzou ซึ่งก็คือภาพเหมือน และ ซังซุยงะ Sansuiga ภาพวิวธรรมชาตินอกจากนี้การจัดสวนจะมีลักษณะเป็นสวนหินและทรายตามจิตวิญญาณแบบเซน และเอไซยังเป็นผู้ถ่ายทอดพิธีชงชาของจีนด้วยการใช้ชาเขียว (matcha) อีกด้วย ในสมัย อะทสึโอะ โมะโมะยะมะ Atsutomomoyama อาจารย์สอนชงชาจำนวนมาก รวมทั้ง เ็นโนะ ริคิยู Sen no Rikyuu ได้เรียนรู้ เซน Zen และนำเอาจิตวิญญาณแบบเซนมาปฏิบัติ ทำให้เกิด วะบิฉะ Wabi-cha : พิธีชงชาที่มีความเรียบง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แหล่งข้อมูล

นำมาจากหนังสือกระจกส่องญี่ปุ่น จัดพิมพ์โดย สำนักพิมพ์ภาษาและวัฒนธรรมสมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)

หนังสือพุทธศาสนานิกายเซน การศึกษาเชิงวิเคราะห์ สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์วิทยาลัย

The Japanese Kitchen/ Kimiko Barber

Donna hay

Marie Claire

vogue(australia)

The Australian Women's Weekly

[www.corbis.com](http://www.corbis.com)

[www.timhill.co.uk](http://www.timhill.co.uk)

<http://international.stockfood.com/>

<http://www.healthandcuisine.com/hcdefault.asp>

<http://www.siamkane.com>

<http://www.fabfoodpix.com/>

<http://www.food-image.com>

[www.foodimagesource.com](http://www.foodimagesource.com)

[www.stockfood.com](http://www.stockfood.com)

[www.fotosearch.com](http://www.fotosearch.com)

[www.apridot.com](http://www.apridot.com)

[www.shutterstock.com/](http://www.shutterstock.com/)

[www.photocuisine.com](http://www.photocuisine.com)

[www.turbophoto.com/](http://www.turbophoto.com/)

[www.photographersdirect.com/](http://www.photographersdirect.com/)

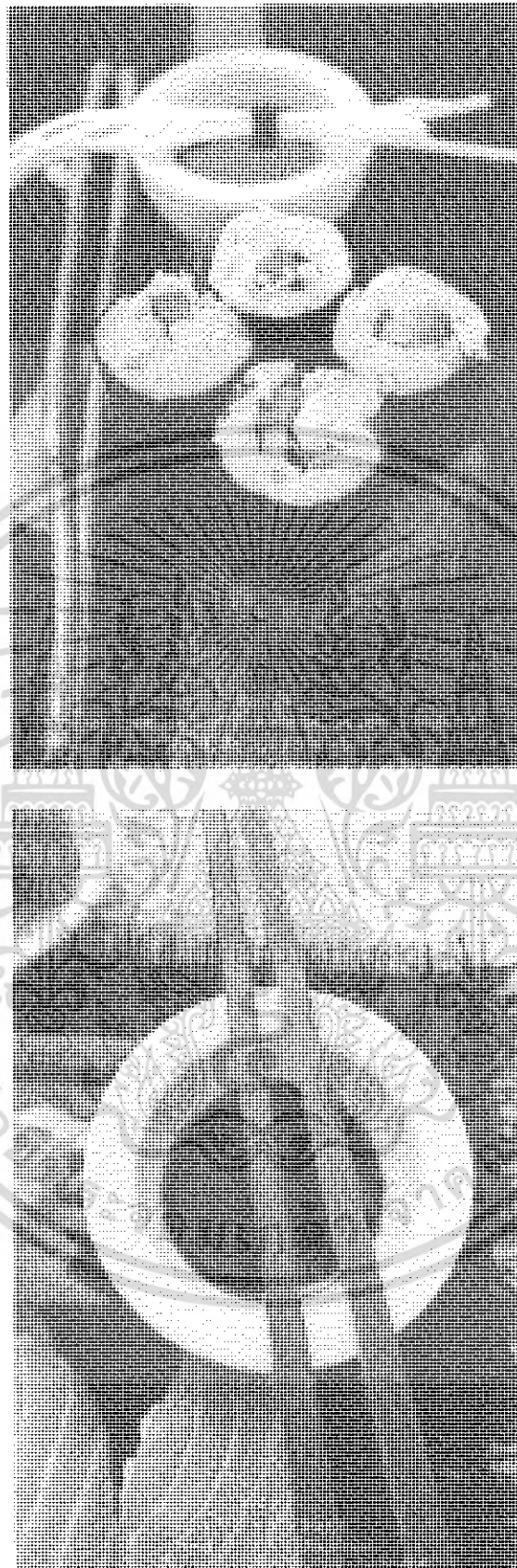
[www.japanesefood.about.com/library/weekly/aa082500a.html](http://www.japanesefood.about.com/library/weekly/aa082500a.html)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



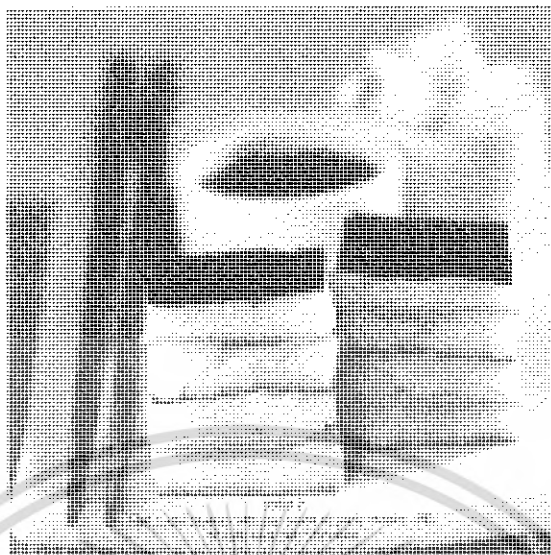
**ภาพที่ 1-2 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



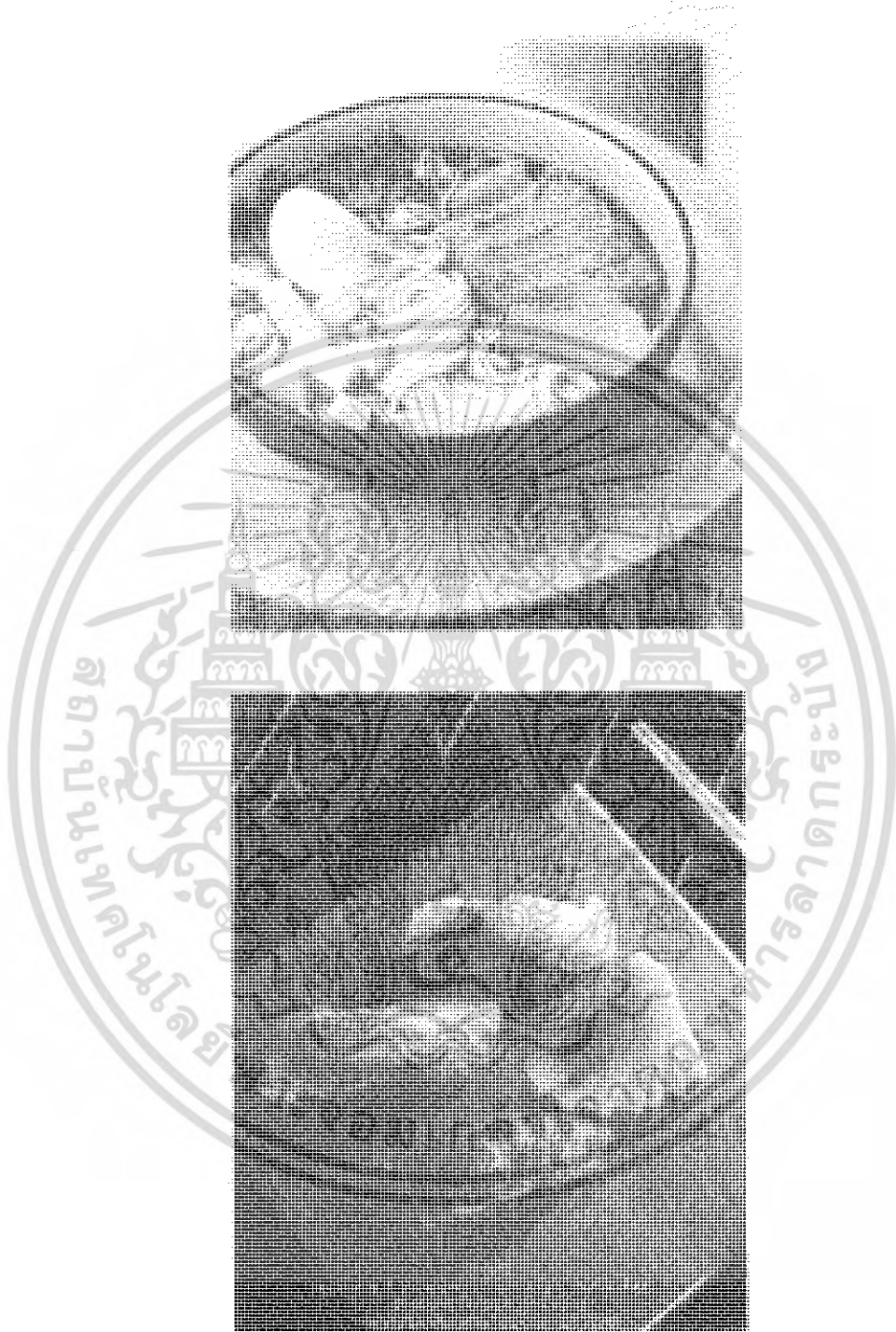
ภาพที่ 3-4 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-6 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7-8 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 9-10 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 11-12 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 13-14 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น

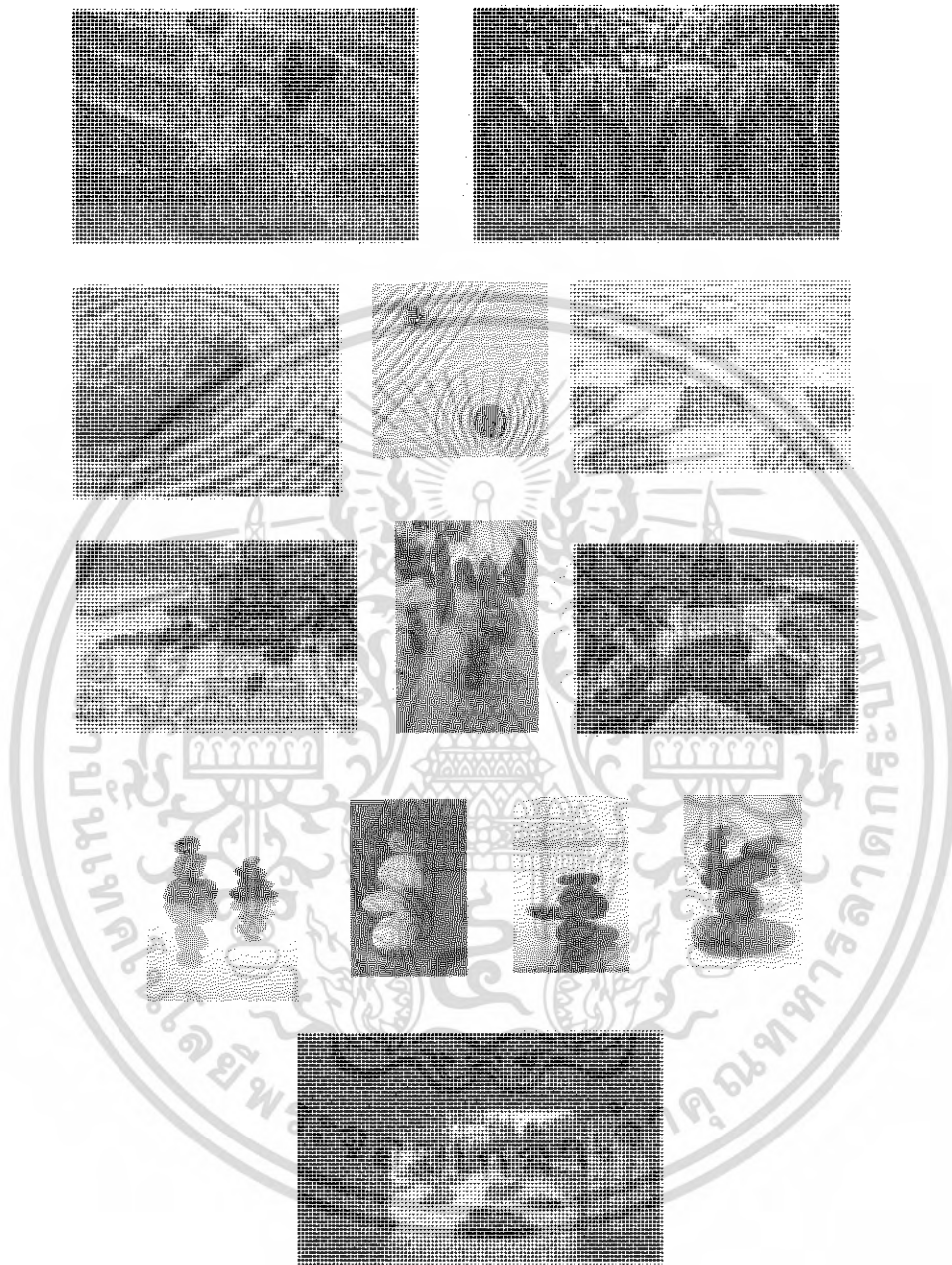
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**ภาพที่ 15-16 ตัวอย่างการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่น**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ZEN



ภาพที่ 17 ลัทธิเซน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

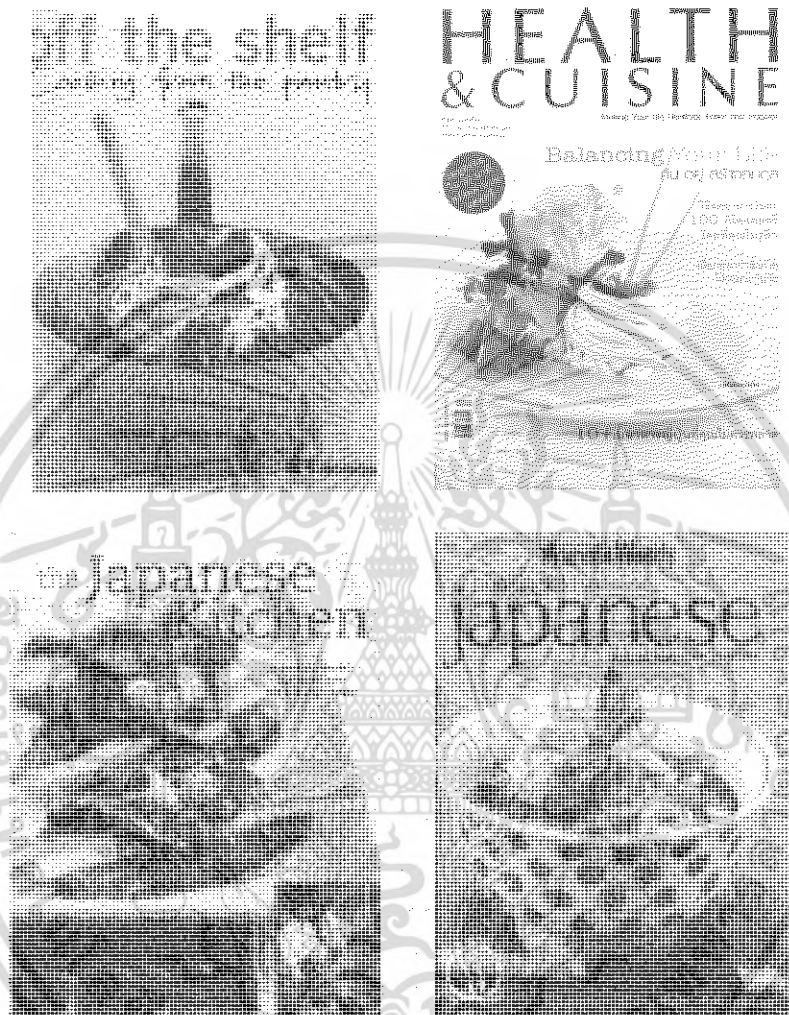
## Reference



ภาพที่ 18 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Reference



ภาพที่ 19 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 30 Food Stylish

### บทสัมภาษณ์ foodstylish

- สวัสดีค่ะไม่ทราบว่ามีชื่อ-นามสกุลชื่ออะไร  
ศุภมาดา โสภธร
- ก่อนหน้านั้นเคยทำงานอะไรมาก่อนหรือเปล่า  
ก่อนหน้านั้นเคยทำงานเป็นฟู้ดสไตลิสต์ ปัจจุบันทำงานเกี่ยวกับออกแบบเสื้อผ้า
- เรียนจบจากที่ไหนคะ  
สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สาขาวิชา นิเทศศิลป์
- แล้วเริ่มทำงานเป็น food stylist ตั้งแต่เมื่อไหร่คะ  
พอเรียนจบก็เริ่มทำเลยค่ะทำให้กับหนังสือในเครืออัมรินทร์ก่อน
- มีหนังสือที่เอาไว้ใช้ดูเพื่อเป็นแนวทางที่หาซื้อจากไหนมีชื่อว่าอะไรบ้างคะ  
ก็มี donna hay , marry clair , vogue(Australia) , มาทา สจิวค
- เวลาจะถ่ายแต่ละครั้งต้อง เตรียมตัว/เตรียมงาน ยังไง  
ดูว่าเมนูอาหารที่ต้องการจะถ่ายนั้นเกี่ยวกับอะไร และรีเสิร์ทข้อมูลว่าต้องมีอะไรบ้าง อุปกรณ์ที่  
สำหรับใช้จัดอาหารพวกคิม,เฟอวกี้(อันเล็ก),น้ำมัน,สลิงไว้ดูค่น้ำจากอาหาร ฟู้กัน
- แล้วพวกของที่จะใช้ทำงานหาซื้อจากที่ไหนบ้างคะ  
ร้านขายของชำทั่วไป สึกษาภัณฑ์พาณิชย์ แต่ถ้าน้ำมันของจำพวกเฟอร์นิเจอร์ทางบริษัทจะจัดหา  
ให้ซึ่งส่วนใหญ่ก็นำมาจาก habitat
- อาหารแต่ละประเภทแตกต่างกันยังไงคะและจัดยังไงให้ออกมาดูสวยและน่าทาน  
ถ้าน้ำมันพวกแกงก็อาจต้องมีการดูค่น้ำใส่เข้าไปรีดูออกมาเพื่อให้ออกมาสวยและน่าทานไม่อืด  
จนเกินไปดูไม่น่ารับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- อาหารประเภทโคชดยากที่สุด และอาหารประเภทโคชที่ชอบจัดมากที่สุดคะ

ถ้าจัดยากก็เป็นพวกน้ำพริก ส่วนที่ชอบจัดมากที่สุดก็พวกแซนวิช

- แล้วปัญหาที่พบในการทำงานบ่อยๆมีอะไรบ้างคะ

บางทีสีของอาหารไม่ออกมาไม่สวยเท่าที่อยากให้เป็น ผักอาจดูไม่ค่อยสด และการสื่อสารกับคนที่เตรียมอาหารมาให้ผิดพลาดจึงทำให้อาหารออกมาดูไม่ตรงตามต้องการ

- Prop ที่ต้องใช้ประกอบฉากนี้ที่ทำงานมีอยู่แล้วรึว่าที่ออกไปหาซื้อมาคะ

บริษัทจะติดต่อทาง *habitat* แทนทั้งหมดทางบริษัทจะเป็นคนจัดการติดต่อและขอขยืมมาให้

- prop ที่จะใช้นำมาประกอบในภาพนี้มีวิธีการเลือกยังไงให้เข้ากับอาหารคะ

ดูสีว่าสีไหนจะทำให้อาหารเด่นได้ จะใช้สีตรงข้ามก็ได้รึว่าเป็น monotone แต่ที่สำคัญต้องให้อาหารออกมาเด่นกว่า prop ไม่ใช่ prop เ่นกว่า

- ถ้าต้องการจะถ่ายแบบมีจะหา prop ได้จากที่ไหนคะ

ตามห้างทั่วไปแผนกเครื่องครัว ส่วนแหล่งใหญ่ๆก็เซ็นทรัลชิดลมคะ

- แล้วที่คิดว่า style แบบไหนถึงจะถ่ายอาหารออกมาสวย

ก็แบบแสงเคลียร์ๆ และก็โฟกัสชัดที่จุดๆเดียว

- อาหารที่ถ่ายควรจะเป็นแบบไหน เน้นอะไรเป็นพิเศษคะ

พวกซูชิ ปลาดิบ..ไม่ควรถ่ายแบบเส้นเพราะไม่จำเป็นเพราะหากทิ้งไว้นานเกินไปอาจอืดได้ดู

แล้วไม่น่ารับประทาน และส่วนใหญ่จะจัดวางองค์ประกอบให้ออกมาแล้วดูเป็นรูป

สามเหลี่ยมคะ มันจะทำให้อาหารดูเหมือนดูนูนออกมาเป็นคล้ายๆภาพสามมิติ ถ้าเป็น

ประเภทเส้นก็จัดให้เส้นดูไม่รกเกินไปต้องใช้คีมคีบ

-แล้วที่คิดว่า food stylish มีความสำคัญยังไงบ้าง

ค่อนข้างมีความสำคัญมากเลยเพราะการจัดองค์ประกอบในการถ่ายภาพอาหารนั้นต้องใช้ food

stylish เป็นสำคัญ บางทีช่างภาพไม่สามารถหาลองประกอบภาพสมบูรณ์ได้เท่า และรู้จักอาหาร

เยอะกว่าช่างภาพ

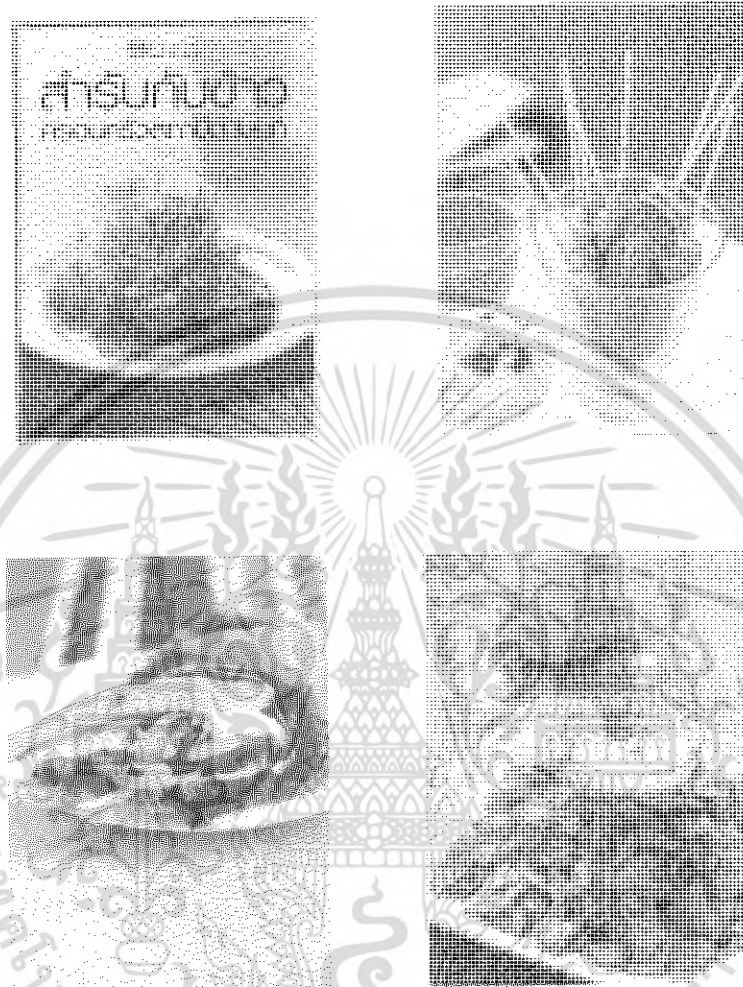
-ที่เห็นรูปที่ต้องการจะถ่ายแล้ว คิดว่ามีค วมยากถ่ายยังไงบ้าง

อาหารญี่ปุ่นมันมีสีสันทากหลายเลยทำให้มันดูสิ้นๆเราควรทำให้อาหารที่เราจะเน้นเด่น

ออกมา

## สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ตัวอย่างงานของ คุณสุญาดา ไชยธร



ภาพที่ 21 ตัวอย่างงานของ Food stylisth

71499

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2 วิเคราะห์ข้อมูล

การจัดแสงถ่ายภาพอาหารแบบต่างๆ

- การใช้ prop เป็นส่วนประกอบหลักในการจัดวางเพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้ชนชาตินั้นและเห็นทั้งภาพชัดเจน
- การใช้ prop เป็นส่วนประกอบหลัก + จัดแสงเลียนแบบแสงธรรมชาติและภาพชัดทั้งหมด
- การใช้ prop เข้าช่วยด้วยแต่เป็น background แล้วโฟกัสให้ชัดเจนเฉพาะอาหาร(selective focus) + แสงสีขาว
- การใช้ prop เข้าช่วยด้วยแต่เป็น background แล้ว โฟกัสให้ชัดเจนเฉพาะอาหาร(selective focus) + แสงเลียนแบบแสงธรรมชาติ
- ต้องการเน้นที่ตัวอาหารเป็นหลักแล้ว background ขาว

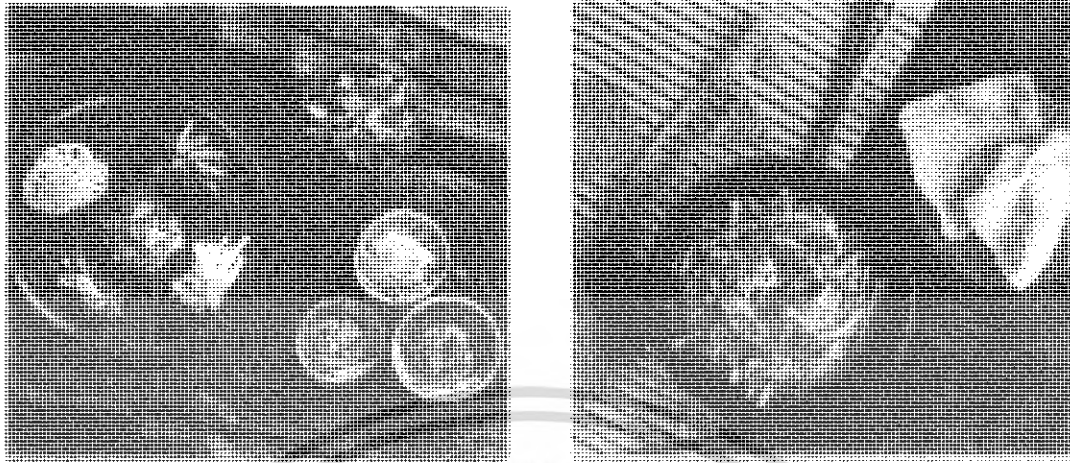
ตัวอย่างภาพ

- การใช้ prop เป็นส่วนประกอบหลักในการจัดวางเพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้ชนชาตินั้นและเห็นทั้งภาพชัดเจน



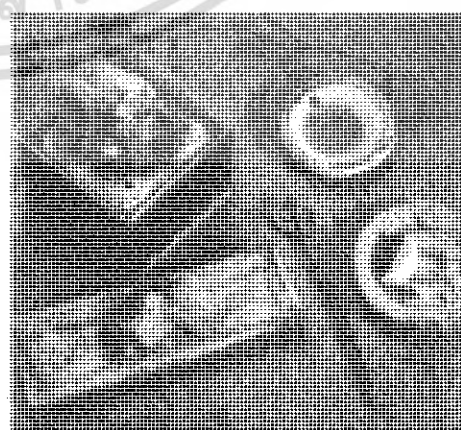
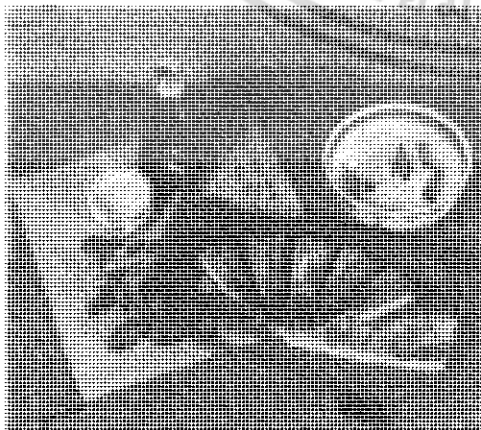
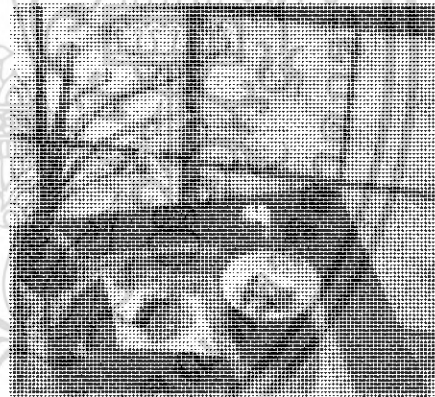
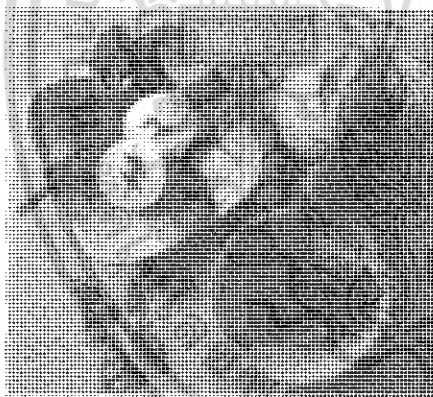
ภาพที่ 22 ตัวอย่างการใช้ Prop ประกอบงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 23 ตัวอย่างการใช้ Prop ประกอบงาน

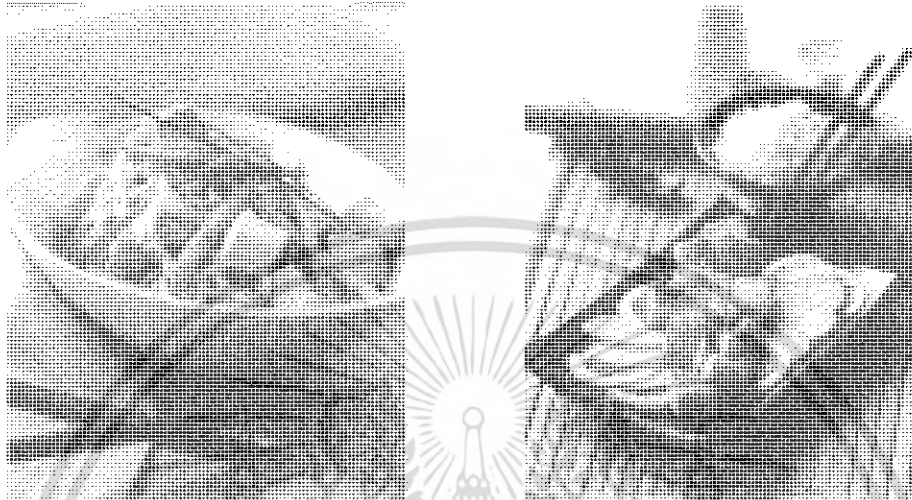
- การใช้ prop เป็นส่วนประกอบหลัก + จัดแสงเขียนแบบแสงธรรมชาติและภาพชัดทั้งหมด



ภาพที่ 24 ตัวอย่างการใช้ Prop ประกอบงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การใช้ prop เข้าช่วยด้วยแต่เป็น background แล้วโฟกัสให้ชัดเจนเฉพาะอาหาร (selective focus)+ แสงสีขาว



ภาพที่ 25 ตัวอย่างการใช้ Prop ประกอบงาน

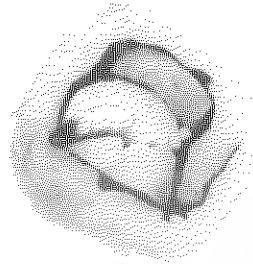
- การใช้ prop เข้าช่วยด้วยแต่เป็น background แล้วโฟกัสให้ชัดเจนเฉพาะอาหาร(selective focus)  
+ แสงเลียนแบบแสงธรรมชาติ



ภาพที่ 26 ตัวอย่างการใช้ Prop ประกอบงาน

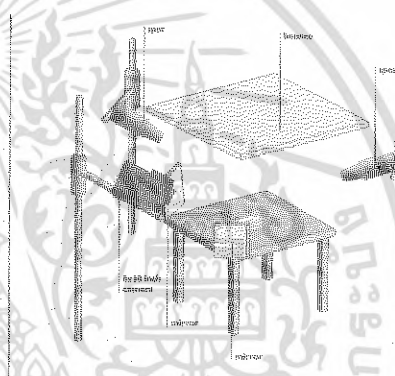
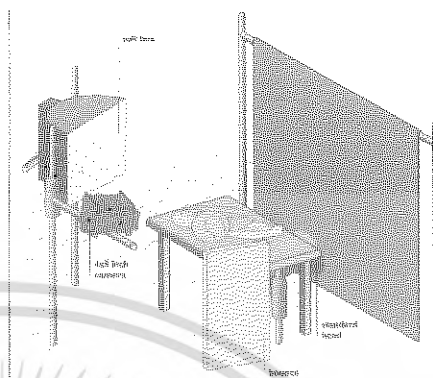
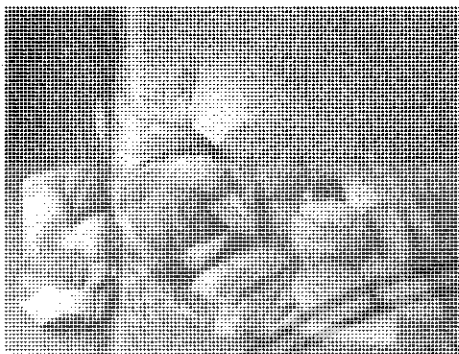
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ต้องการเน้นที่ตัวอาหารเป็นหลักแล้ว background ขาว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตัวอย่างการวางไฟ



ภาพที่ 28 ตัวอย่างการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

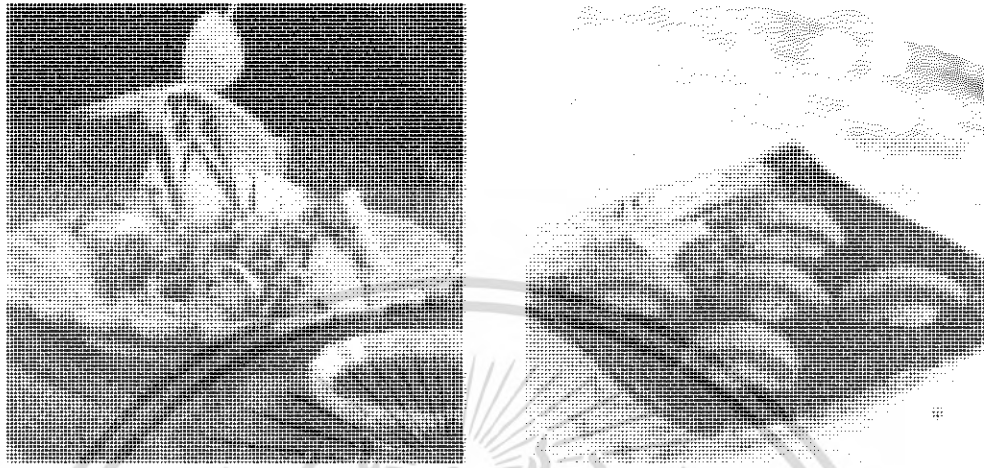
ผลการทดลองภาพถ่ายในสตูดิโอที่ใช้ softbox และใช้ reflex



ภาพที่ 29 ตัวอย่างการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

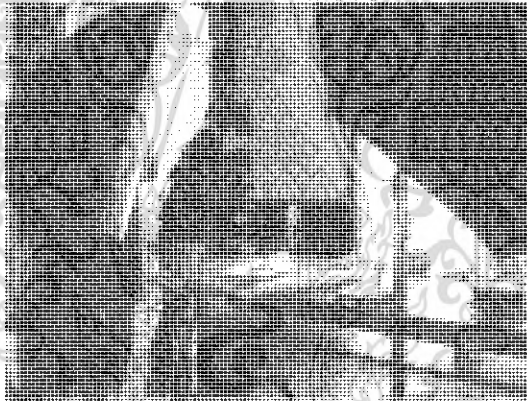
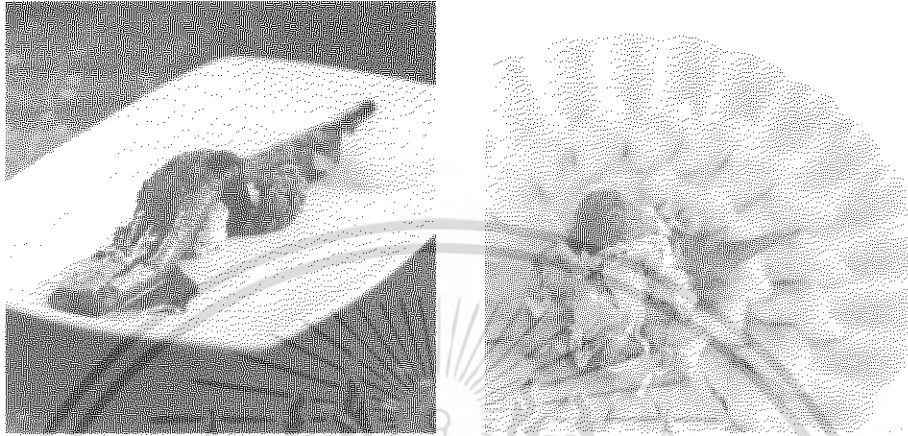
ภาพถ่ายที่ถ่ายในสตูดิโอที่ใช้ โฟโม่ โนอิงชั่น เพดานขาวและใช้ reflect



ภาพที่ 30 ตัวอย่างการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพถ่ายที่ใช้แสงธรรมชาติเป็นหลัก และใช้ softbox เป็น reflect



ภาพที่ 31 ตัวอย่างการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### บทที่ 3

#### ผลงาน

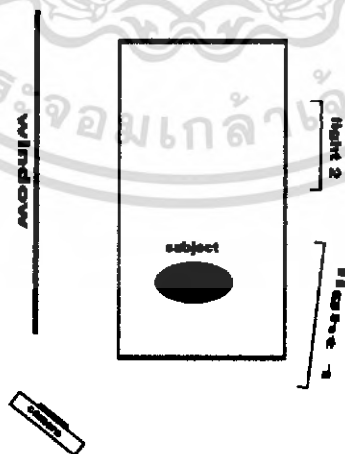
##### ผลงานสำเร็จ

จากการทดลองผ่านไปแล้วข้าพเจ้าค่อนข้างได้ผลสรุปที่ชัดเจนพอสมควร เช่น การถ่ายภาพอาหารที่เห็นเงาสะท้อนค่อนข้างชัดเจนบนภาชนะนั้น สมควรถ่ายในสตูดิโอ รีว่าห้องที่ไม่มีแสงธรรมชาติส่องถึง โดยใช้ softbox และ reflect อาจนำผ้าดำมาขึงโดยรอบเพื่อที่จะไม่ให้เกิดเงาสะท้อน การถ่ายภาพอาหารโดยใช้แสงจากธรรมชาติเข้าช่วย และใช้ไฟโมโนเป็น reflect ก็ดูเป็นธรรมชาติดีซึ่งนิยมเป็นอย่างมากในการถ่ายภาพอาหาร การใช้ไฟโมโนอิงขึ้นเพดานขาวเพื่อให้แสงกระจายตัวและทำให้ไม่เกิดเงาชัดเจน ก็เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่น่าสนใจ การเลือก prop ประกอบก็เป็นส่วนสำคัญในการถ่ายเพราะอาจจะดึงความสนใจจากอาหารไปได้ หากมีมากเกินไปอาจจะรกแต่ถ้าน้อยเกินไปก็จะดูขาด เพราะฉะนั้นต้องจัดองค์ประกอบของภาพให้ดี ระยะโฟกัสนั้นเป็นส่วนสำคัญทีเดียวในการถ่ายภาพอาหารให้ออกมาดูน่ารับประทาน หากชัดเกินไปก็จะดูแน่น

## ภาพสำเนา

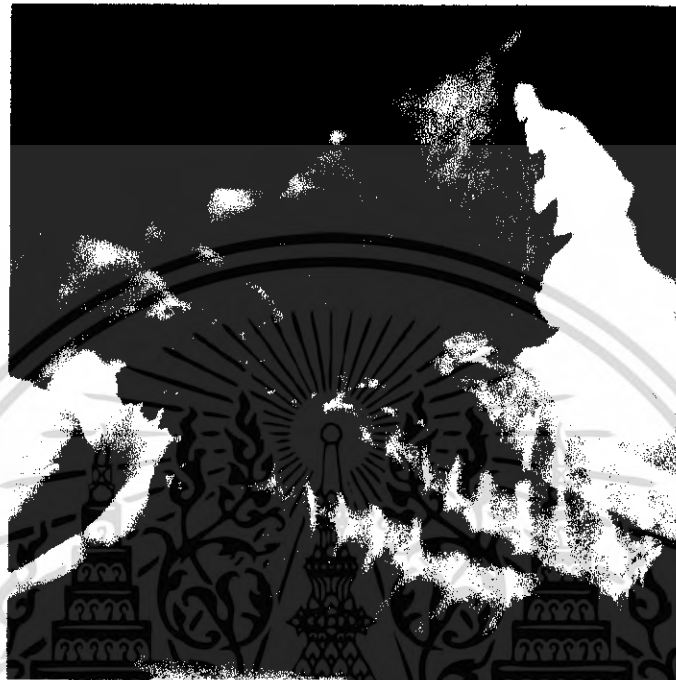


ภาพที่ 31 ภาพผลงานชิ้นที่ 1

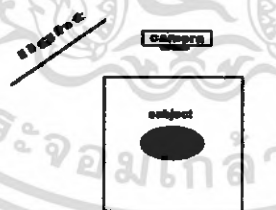


ภาพที่ 32 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 33 ภาพผลงานชิ้นที่ 2

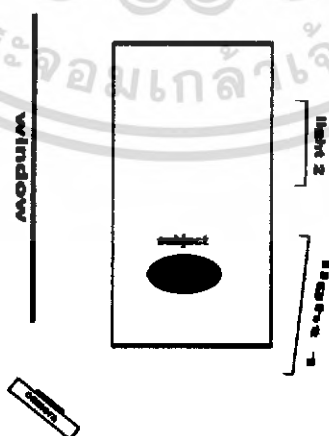


ภาพที่ 34 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 35 ภาพผลงานชิ้นที่ 3

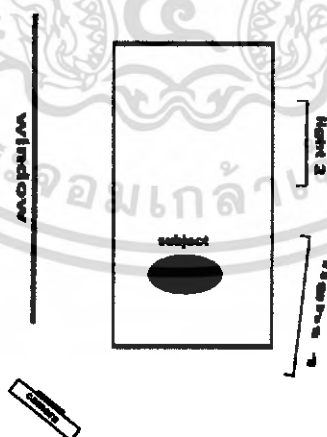


ภาพที่ 36 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 37 ภาพผลงานชิ้นที่ 4

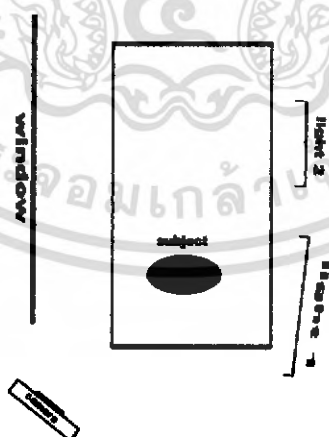


ภาพที่ 38 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 39 ภาพผลงานชั้นที่ 5

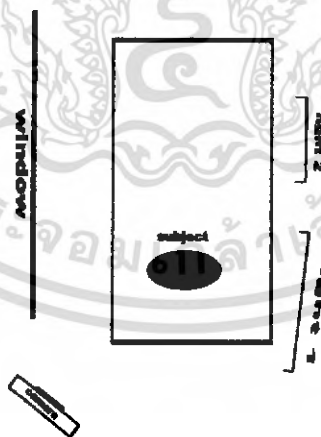


ภาพที่ 40 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 41 ภาพผลงานชั้นที่ 6



ภาพที่ 42 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 43 ภาพผลงานชิ้นที่ 7

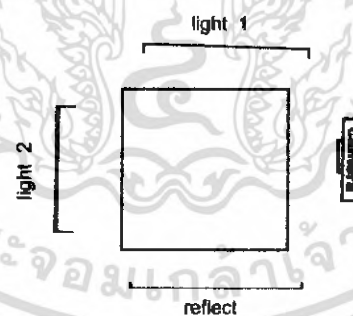


ภาพที่ 44 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 45 ภาพผลงานชิ้นที่ 8



ภาพที่ 46 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

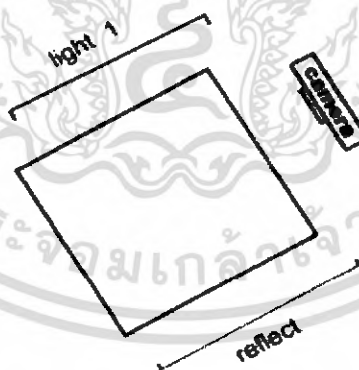


ภาพที่ 48 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 49 ภาพผลงานจีนที่ 10



ภาพที่ 50 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 51 ภาพผลงานชิ้นที่ 11



ภาพที่ 52 ตำแหน่งการวางไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4 บทสรุปและข้อเสนอแนะ

สิ่งที่ข้าพเจ้าได้รับจากการทำศิลปะนิพนธ์ ในหัวข้อการถ่ายภาพอาหารญี่ปุ่นแบบเซนในครั้งนี้ มีด้วยกันหลายประการตัวอย่างเช่น ได้ศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมไปจนถึงศาสนาประจำชาติญี่ปุ่น การจัดแสงถ่ายภาพอาหารในแบบต่างๆ การใช้ select focus ได้อย่างชำนาญขึ้น การหา prop ให้เข้ากับอาหารในแบบต่างๆ

ปัญหาในการทำงานในครั้งนี้คือ การจัดการร้านอาหารที่มีพื้นที่ส่วนตัว พอที่จะเช่าห้องถ่ายภาพอาหารนั้นๆ ได้ทันทีเพื่อที่จะถ่ายได้ทันทีเพราะหากปล่อยไว้นานอาหารที่ทำไว้จะดูไม่น่ารับประทาน อาหารไม่ว่าจะเป็นชนิดใดก็ตามต้องการความสดใหม่อยู่เสมออาหารจึงจะถ่ายออกมาดูน่ารับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี ไทย-ญี่ปุ่น. หนังสือกระจุกสองญี่ปุ่น. สำนักพิมพ์ภาษาและวัฒนธรรม : Gakken , 1997

สมภาร พรหมทา , หนังสือพุทธศาสนานิกายเซน การศึกษาเชิงวิเคราะห์ . กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์วิทยาลัย , พ.ศ. 2541

Donna hay . Off the shelf . NEW YORK :HarperCollins Publishers Inc , 2001

Susan Tomnay. The Australian Women's Weekly . NEW ZEALAND : ACP Publishing , 2001

The Japanese Kitchen/ Kimiko Barber

Marie Claire

Vogue. Australia

[www.corbis.com](http://www.corbis.com)

[www.timhill.co.uk](http://www.timhill.co.uk)

<http://international.stockfood.com/>

<http://www.healthandcuisine.com/hcdefault.asp>

<http://www.siamkane.com>

<http://www.fabfoodpix.com/>

<http://www.food-image.com>

[www.foodimagesource.com](http://www.foodimagesource.com)

[www.stockfood.com](http://www.stockfood.com)

[www.fotosearch.com](http://www.fotosearch.com)

[www.apridot.com](http://www.apridot.com)

[www.shutterstock.com/](http://www.shutterstock.com/)

[www.photocuisine.com](http://www.photocuisine.com)

[www.turbophoto.com/](http://www.turbophoto.com/)

[www.photographersdirect.com/](http://www.photographersdirect.com/)

[www.japanesefood.about.com/library/weekly/aa082500a.html](http://www.japanesefood.about.com/library/weekly/aa082500a.html)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติผู้เขียน

**ชื่อ** นางสาว สโรชนี สุรเกียรติ  
**เกิด** 7 ตุลาคม  
**การศึกษา** โรงเรียนสตรีวิทยา  
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

## ผลงาน

- 2547 แสดงผลงานที่งานนิทรรศการภาพถ่ายของนักศึกษาปี 2 ภายใต้งาน column  
 กับผลงานภาพถ่าย Fine art ที่ About Café
- 2548 แสดงผลงานที่งานนิทรรศการภาพถ่ายของนักศึกษาปี 4 ภายใต้งาน column  
 กับผลงานภาพถ่าย Fine art ที่ Playground

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้