



智頭の森ブランディング

March 3, 2019

智頭町 × JVCケンウッド・デザイン × 環境大磯野ゼミ

智頭の森ブランディング

環境大磯野ゼミパート

- 1 2017年度～2018年度の活動内容
- 2 智頭の潜在顧客分析
- 3 「智頭じげ料理教室」企画提案

智頭の森ブランディング

ブランディング：ファンをつくる

ビジョン：智頭の森が身边に感じられ、その魅力に惹かれ、そのファンになる

大目標：砂丘の次に知られ、訪れられる

学習上の目標：本プロジェクト実践を通して、ブランド理論を学ぶ

背景：

2017年秋現在、鳥取東部の観光地としては、砂丘が圧倒的に有名。

智頭は、山陽側から山陰に入るときの最初の地域として交通利便性が高い。山陰特有の自然環境や景観を持つ。県内最大の宿場町として、また林業で栄えた歴史を持つ。鳥取を代表する地域としてもっと知られ、経験されるべき。

当面の目標：

大学生を対象とし、その認知度と訪問数を増やす

大学生：80%程度が県外出身であるため、いずれ地元に戻ったとき、智頭のことを伝えることになる。

次の戦略：

一般観光客

2017年度の活動

活動前の学内の智頭の認知度：25%；訪問度2% (学内：2017年度 2年生)

1 ゼミによるブランド化方針の作成 (訪問5人×3回/人)



2 2018年学内新春智頭式餅つき (参加200人程度)



2018年度の活動

1 JVCケンウッド・デザインとの智頭合宿

→智頭じげ料理教室案・試行（訪問10人×7回/人）



2 1・2年生プロジェクト研究：智頭の英語マップ（訪問18人×3回/人）



活動後の学内の智頭の認知度：84%；訪問度36%（学内：2018年度2年生）

→認知度は上がった（25% → 84%） 訪問数はまだ一部の人のみ（36%）

→2019年度は、訪問数も増やしたい

2019年度の活動予定

1 智頭じげ料理教室（訪問70人×1回/人）

(内訳)

磯野ゼミ3年生活活動（訪問7人×5回/人）

他ゼミ3年生活活動（訪問7人×1回/人）

1・2年生プロジェクト研究（訪問18人×1回/人）

2 サウンドスケープ演習@智頭の森 by JVCケンウッド・デザイン

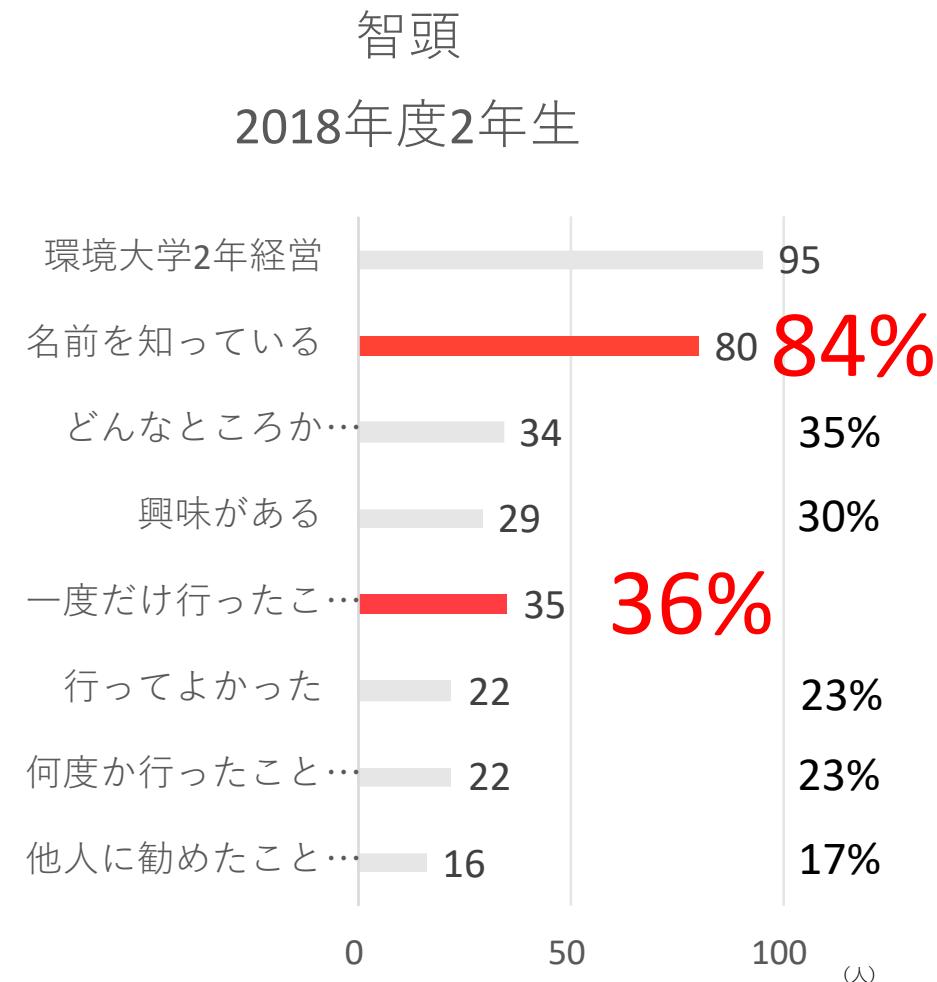
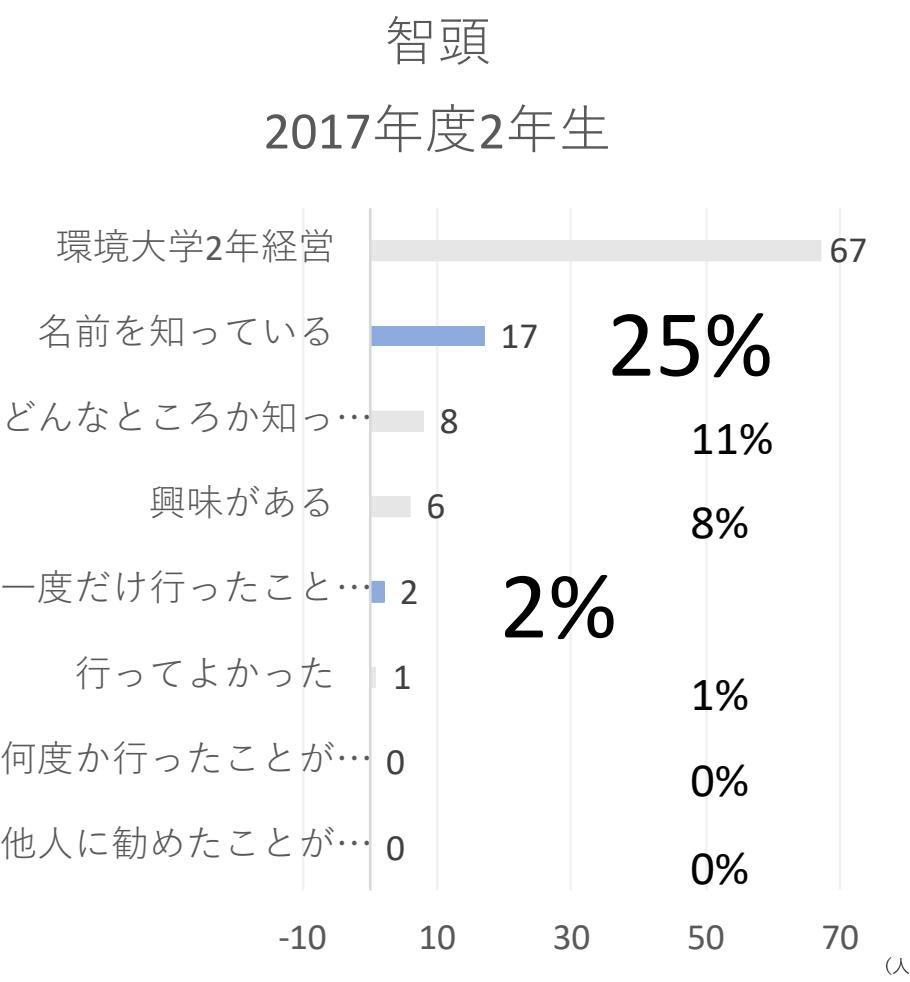
(訪問18人×1回/人)

3 3年生教養科目「麒麟の知」にて講義（130人）

4 各種メディア露出（学内HP、学外）

智頭の顧客分析

智頭の認知度の経年変化



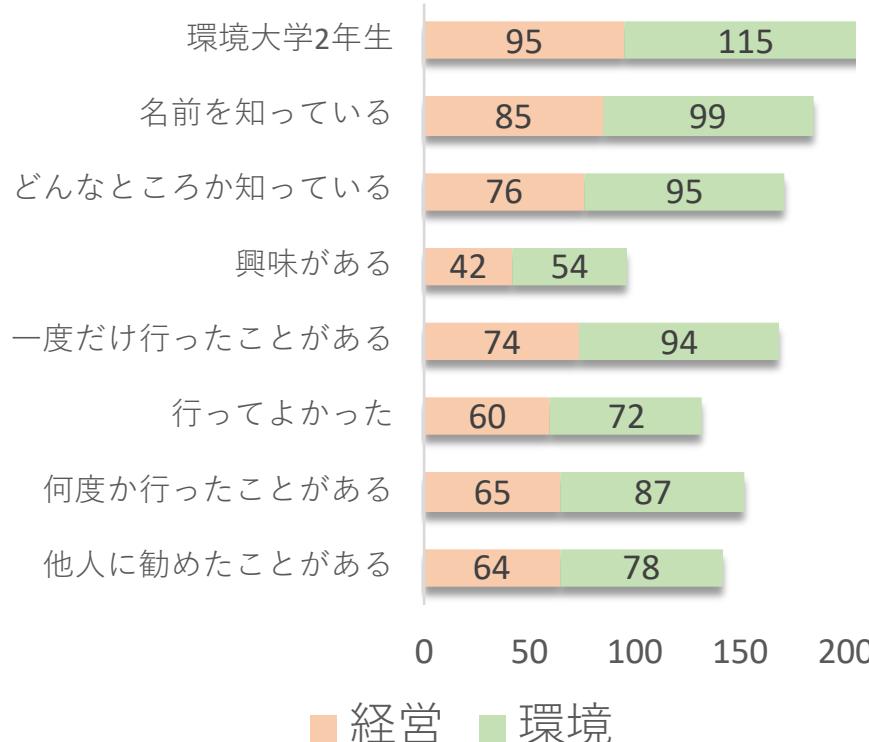
智頭の顧客分析

智頭と砂丘に対する認知度・理解度・訪問度・満足度

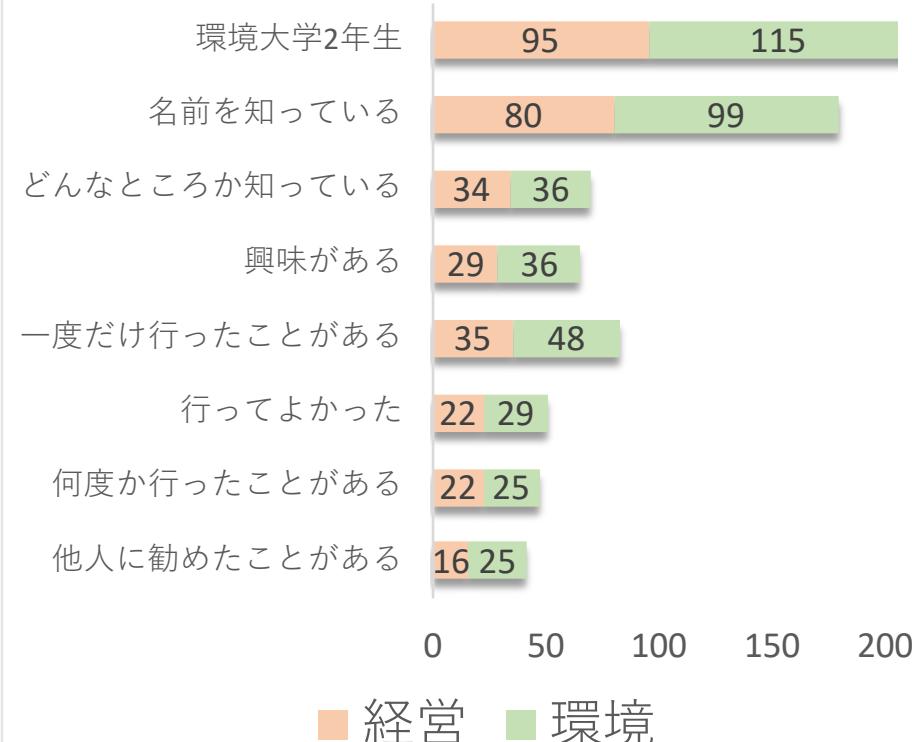
(2018年実施 経営&環境)

砂丘は知られており、かつ行かれている。智頭は知られるようにはなったが、まだ行った人は少ない。行かれないと、満足されず、ファンになりえない。

砂丘



智頭



智頭の顧客分析

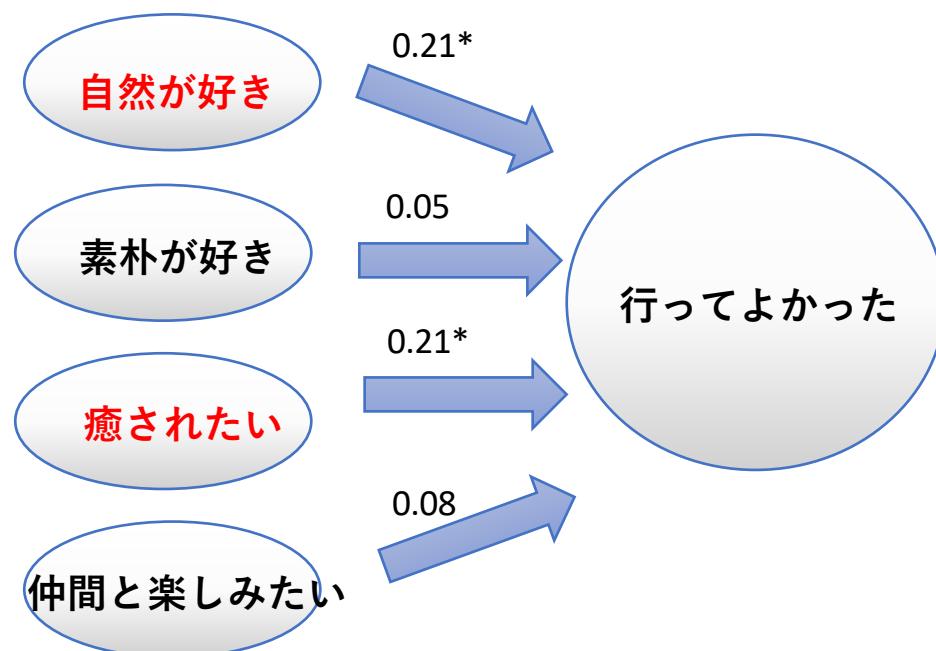
智頭に満足する人、砂丘に満足する人の違い

智頭、砂丘とも、「自然が好き」な人に満足されるが、その上で、

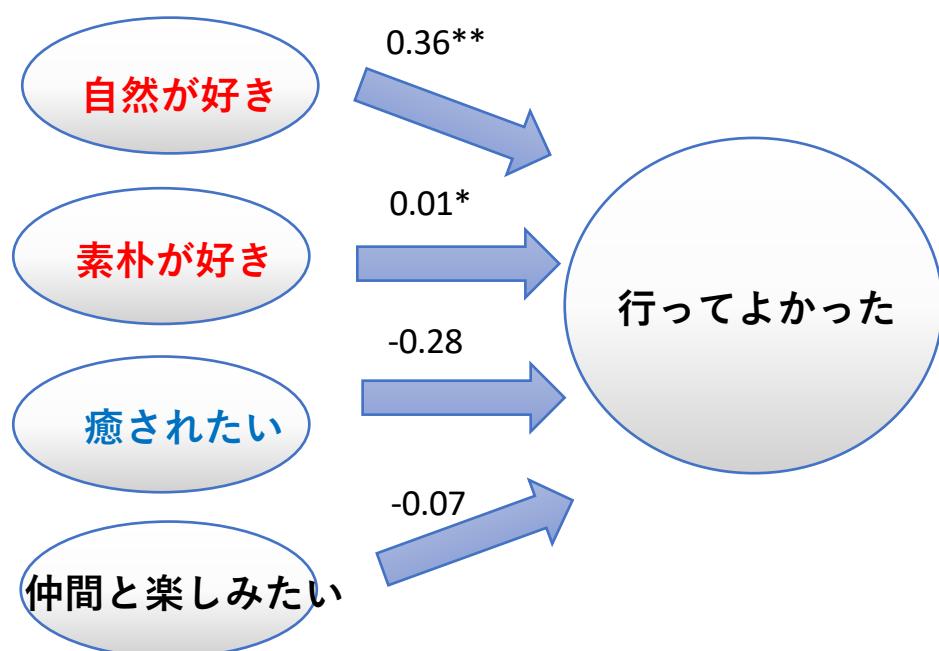
智頭は「素朴が好き」な人に満足され、砂丘は「癒されたい」人に満足される傾向にある。

智頭に来てもらうためには、「自然が好き」で「素朴さが好き」な人をターゲットとすべき。

「砂丘」



「智頭」



「智頭じげ料理教室」企画提案

狙い：智頭独自の食文化・伝統を、料理教室を通して学ぶ。

目標：参加者数70人／年 ターゲット：1) 学生 2) 一般観光客

体制：智頭町役場、智頭町観光協会、森林セラピー推進協議会「食」の検討部会、環境大磯野ゼミ

内容：3時間程度で、講師から柿の葉寿司などの作り方を学び、実食する。

候補場所：1) 旧土師小学校、2) 旧山郷小学校、3) 旧那岐小学校
4) 智頭町総合センター栄養指導室、5) 智頭病院 ほのぼの栄養指導室

申込方法：2週間前までに予約（5人～）。 参加費用：3,000円/人



第1回試行の実施

2019年1月25日午後、旧土師小学校にて 講師4名+学生10人が参加

実施してみて（感想など）：

- ・これまで知らなかった柿の葉寿司を作ったり食べたりできて嬉しかった。
- ・地元の方々と話しながら行うことによりその地域の習慣や雰囲気を知れてよかったです。
- ・講師の方々のサポートが分かりやすく、普段料理をしないが安心して参加できた。
- ・柿の葉寿司を作る以外にも、お味噌汁やこけら寿司、お漬物などを準備して下さっていて、ぬくもりを感じた。
- ・前もって準備をして下さったおかげで、スムーズに行うことが出来た。

修正点

- ・講師の方々との密な交流のため、少人数のグループ(5・6人)がよい。
- ・当日戸惑わないようにするため、あらかじめレシピを確認しておく。
- ・持ち物は各自用意をする。
- ・下準備や片づけなども手伝えるとよりよい。

次の展開：

- ・案内リーフレット、レシピイラスト作成、環境大学でプロモーション
- ・料理教室メニューとして、柿の葉寿司以外のテーマを用意（5～7種類くらい）
- ・一般観光客への案内
- ・環境大学内での柿の葉寿司づくり（環境大学内の智頭の認知・関心向上のため）

案内リーフレット、レシピイラスト

智頭じげ料理教室 ～智頭の柿の葉寿司づくり～



奈良の柿の葉寿司を知っている人はいるかもし
智頭にも柿の葉寿司があるんです！
柿の葉寿司を自分でつくってみたいと思いま
実は智頭のは作れるんです！
オリジナルの智頭の柿の葉寿司と一緒につくり

「県民が選ぶとっとり旨いもん100」の
柿の葉の香りと程よい酸味が食欲をそそ
ペロリと食べれる智頭の伝統食！



智頭町森林セラピー推進協議会
「食」検討部会
Tel 0858-75-3117
Mail d-inoue@town.chizu.tottori.

*柿の葉寿司とは

鮮やかなピンク色をしたマスの押し寿司が柿の葉にのった「柿の葉ずし」は、智頭に伝わる家庭料理。お祭りやお正月、来客のもてなしなど、ハレの日の食事として昔はどの家庭でも作られていたといいます。サケよりも甘みがあるというマスは酢で締めてあり、山椒の実の風味も加わってとてもサッパリとした味わい。ペロリとたいらげられる美味しいです。柿の葉はタンニンを含んでいるので防腐効果があり、少しなら日持ちするそうです。高血圧にもいいといわれ、ビタミンCも豊富。昔は、農家の庭先には柿の木の1本や2本は必ずあったもの。その葉に様々な効果があると知っていた先人の知恵もかいま見えます。赤や黄色に色付いた紅葉時期の葉っぱにのせるごと、さらに彩り豊かに。秋の風情を感じられ、またひと味道う柿の葉ずしを楽しむことができます。

*教室の内容



*交通アクセス (2019年1月現在)



自動車 鳥取駅/環境大学～智頭駅 約40分
汽車 鳥取駅～智頭駅 580円 約1時間



バス：鳥取駅～智頭駅
約1時間



柿の葉寿司 約120個分
・米 …… 1升 …… 1缶マス …… 1.5kg
・水 …… 1.7L …… 山椒の実 …… 120g
・昆布 …… 20cm …… の葉 …… 120g
・酒 …… 100CC …… 柿の葉 …… 120枚

くずし飯エツカラ
A すし酢
・酢 …… 300cc
・砂糖 …… 230g
・塩 …… 大さじ2
・酢 …… 小さじ1/4
・オリノ …… 50cc

C 魚を洗う酢水
・酢 …… 150cc
・砂糖 …… 大さじ5
・塩 …… 小さじ1/2

1. 米はガリに洗い上げて
300mlおきの量の水と昆布、
酒を加えて火灰く。
昆布は火灰上がりながら
取り除く。

2. Aの酢味噌汁のオリノ
以外と合わせ、砂糖を温め
溶けて透明になる程度に火を
かける。(酸味が失われるほど
漬物させないよう注意①)
あら熱の油をたらかけたりも。

3. ごま油が火灰上がりたら
すし酢に移し、2の合わせ酢
を振りかけて熱いうちに全体を
からふりに手早く混ぜ、冷まして
照りを出る。

4. 3のすし酢を3の手水を
つけながら、1コ30g(春巻
に1個)と置いておく。

5. 7. 柿の葉を片手に取り、
裏型型の裏板を軽く押さえる。
手にこり身1枚を、3の酢味
噌汁に浸してから両手で
上からよくぐるぐるしながら
握りを出す。

6. 8. ①と角やお団子に
まつり隙間なく並べて、
さらに柿の葉で覆い、
(うがて良い②)
重石(1kgから)をして
半日程度のままでせん。

9. 10. お団子を切る際は、
手袋をはんでおこなう。



*講師の紹介

「食」検討部会の方々



*申込方法 (予約制)

ご予約は2週間前までにお願い致します。
グループでの参加となります。(5名～)
希望する日にちを1週間前までにご連絡下さい。
場所は相談のうえ、こちらから連絡致します。
やむを得ずキャンセルされる場合は前々日までに
ご連絡ください。(連絡先は表面を参照)

費用 3,000円/人
持ち物 エプロン、三角巾、マスク
場所 智頭町の以下のうちのどれかになります。
(ご予約時にご案内します。)
旧土師小学校、旧山郷小学校、旧那岐小学校
智頭町総合センター栄養指導室
智頭病院 ほのぼの栄養指導室

