



**私に合った
再生回数が増えやすい
ジャンルを見つけた方法**

はじめに

【推奨環境】

このレポート上に書かれている URL はクリックできます。できない場合は最新の AdobeReader をダウンロードしてください。（無料）

<https://get.adobe.com/jp/reader/>

【著作権について】

このレポートは著作権法で保護されている著作物です。

下記の点にご注意戴きご利用ください。

このレポートの著作権はノブコに属します。

著作権者の許可なく、このレポートの全部又は一部をいかなる手段においても複製、転載、流用、転売等することを禁じます。このレポートの開封をもって下記の事項に同意したものとみなします。

このレポートは秘匿性が高いものであるため、著作権者の許可なく、この商材の全部又は一部をいかなる手段においても複製、転載、流用、転売等することを禁じます。著作権等違反の行為を行った時、その他不法行為に該当する行為を行った時は、関係法規に基づき損害賠償請求を行う等、民事・刑事を問わず法的手段による解決を行う場合があります。

このレポートに書かれた情報は、作成時点での著者の見解等です。著者は事前許可を得ずに誤りの訂正、情報の最新化、見解の変更等を行う権利を有します。このレポートの作成には万全を期しておりますが、万一誤り、不正確な情報等がありましても、著者・パートナー等の業務提携者は、一切の責任を負わないことをご了承願います。

このレポートを利用することにより生じたいかなる結果につきましても、著者・パートナー等の業務提携者は、一切の責任を負わないことをご了承願います。

私はもちろん教材通りに実践していましたが

動画をアップしながらどんな動画が再生回数が増えるのかを見つけた方法です。

私が YouTube を始めてから同じジャンルの中でも

もっと細かくジャンルを分析して自分に合った再生回数が増えやすいジャンルを見つけた方法をお教えします。

YouTube のジャンルが決まったら動画を作って YouTube に動画をアップします。

始めはそのジャンルで自分にとって作りやすい動画を作っていきます。

例えば料理のジャンルだったら

最初の頃はあなたが肉料理が簡単だとか得意だとか

そう思ったらそれから始めます。

動画を作ってアップしていろいろな肉料理を試してみます。

例えば肉料理の中でも鶏肉、牛肉、挽肉とか薄切り肉とかいろいろ試します。

その中でも再生回数が多い動画が出てきます。

アップした動画を分析し、挽肉料理が人気があるようだったら

挽肉料理の動画を作るようにします。

同じ挽肉料理も、夏に人気とか冬に人気とか季節感もあると思います。

他には電子レンジを使った手抜き料理とか

自分で工夫しながら自分でチャンネルの再生回数を増やしていきます。

料理でも切り方の動画も簡単かなって思います。

千切りとかでも大根の千切りとか人参とかいろいろな動画が作れます。

やっているうちに自分なりの簡単な切り方も生み出してくると思います。

最初は水にさらしてから切るとか、切ってから水にさらすとか、軽くゆでしてから切るとか

野菜のあく抜き方法とかでも

野菜の種類もいっぱいあると思います。

ほうれん草とかゴボウとかいろいろな種類の動画を作ることが出来ます。

もしあなたがお弁当を毎日作っているならお弁当の動画でも良いですよ。

作ってなくてもコンビニ弁当の紹介とかもできます。

そういった特化型のチャンネルを作ります。

そうすればチャンネル登録者も増えてきます。

私は youtube を 6 年もやってきましたが

作った動画が全部ヒットするわけではありません。

この動画は絶対良いと自分で思っても

アップして公開してみると全然人気がない時もあります。

これはどうせダメだろうと思ってアップして公開した動画がヒットすることもあります。

だから自分で判断しないで兎に角やってみることが大切です。

やってみないとわからないんです。

作った動画はアップしましょう。

始めた頃はチャンネル登録者は0です。

これは誰でもそうなんです。

あのヒカキンさんだってそうです。

知らないチャンネルの長い動画を見る人は少ないと思います。

最初にサムネイルをクリックする前に、

長い動画 10 分以上だと私はクリックしません。

本当に知りたいことなどは別ですが・・・

ですから最初は短い動画を作ることをお勧めします。

私は 5 分以下の動画を作っていました。

5 分以下の動画でも報酬を稼いでくれます。

力を入れ過ぎたら途中でギブアップになりやすいです。

簡単にできる動画を気楽に作るようにしましょう。

私は初めの頃はそうやって動画を作っていました。

兎に角やりながら試行錯誤して

やっているうちにわかってきます。

諦めない事です。

頑張ってくださいね。