



至極の一杯で世界の笑顔を繋ぐコーヒーづくり



● About Me ●

兵庫 未来 (HYOGO Mirai)
高校/大学 ● 年生

※学校名は記載しないでください。

- 留学先 ブラジル
- 留学分野 地域産業、ビジネス
- 留学テーマ 世界最大のコーヒー生産国で
現場のリアルを知る
- 将来の夢 生産者と消費者を繋ぐ
持続可能なコーヒーづくりに
携わること

Plan～留学計画～

1. 留学前に兵庫県内のコーヒー会社や海外移住と文化の交流センターを訪問し、日本のコーヒー市場を調査、分析
2. 世界最大のコーヒー生産国であるブラジルに留学し、農園ボランティアやコーヒー会社でのインターンシップを実施
3. 地球温暖化や世界的な価格変動に伴う生産現場の課題を聞き取り
4. コーヒー大国における消費者の実情を調査
5. 生産者、消費者それぞれから見たブラジルにおけるコーヒー市場の分析
6. 分析した結果をレポートにまとめ、持続可能なコーヒーづくりに向けたロードマップを作成

Passion ～留学にかける想い～

- コーヒーの生産は気候変動の影響を受けやすく、近い将来、コーヒーが飲めなくなると言われています。「大好きなコーヒーが無くなる世界には絶対になってほしくない！持続可能な世界で人々にコーヒーを楽しみ続けてほしい！」それが私の願いです。
- 今回の留学では、世界最大のコーヒー大国の現状を目で見て確かめ、肌で感じることで、より国際的な視点を身につけます。
- 高校卒業後は、サステナブルなコーヒの開発や普及、教育活動に力を入れる企業へ就職するために、海外の大学で勉強したいです。
- 将来は、兵庫からコーヒーで、日本のみならず世界の人々に笑顔を届け続ける社会の実現を目指します。



※マスメディア等による取材が入る予定です。具体的な留学スケジュールや現地の施設名のほか、特定されたくない情報や他人に知られたくない情報は記載しないでください。

Hyogo Field Pavilion

～体験したひょうごフィールドパビリオン～

神戸の老舗ロースター炭火焙煎「萩原珈琲」
焙煎師の技にふれる工場見学と淹れ方ワークショップ



～体験した感想～

- 萩原珈琲のコーヒーは選ばれしプロによる、マニュアル化できない炭火焙煎の技術が美味しさの鍵だと知り、伝統を継承する大切さを学びました。
- 気候や価格変動に左右されるなかでも、「いつもと変わらない美味しさ」を届け続けるために、生豆の買い付けにこだわりを持たれていて感銘を受けました。
- 地元企業のコーヒーづくりに対する情熱を誇りに思う一方、その魅力がより多くの人に伝わってほしいと感じました。

※下線の項目は、必ず記載してください。



※文字は原則16ポイント以上の
大きさと作成してください。



Ambassador of Hyogo

～アンバサダー活動～

- 留学中
- 兵庫県の魅力をまとめたチラシを自作し、ホストファミリーや現地で知り合った方々に配布
- コーヒーにあう地元の銘菓やコーヒーを使った兵庫県産のお菓子を持参し、一緒にカフェタイムを楽しむ
- ホストファミリーに日本茶や日本食を振舞う
- 移民の歴史を通じた兵庫とブラジルの結びつきについて他のインターンシップ生に紹介
- 留学後
- 留学前に訪問した会社へレポートを通じて意見交換をさせていただき、「持続可能なコーヒーづくりに向けたロードマップ」を作成し、関係者に共有する。

