

専門家からコーヒー好きまでみんなで語る未来会議

日本国産コーヒー シンポジウム開催

開催日：10月24日（土）／時間：10:00～17:00

会場：霧島市市役所 別館4F ／ 入場無料※

※コーヒーインストラクター検定3級講習会は1名につき1,500円必要です

当日のスケジュール

10:00～

日本各地のコーヒー生産地PRブース
コーヒー商品、特産品販売

13:00～

コーヒーの知識や美味しい淹れ方を学ぶ
コーヒーインストラクター検定3級講習会

14:30～

日本国産コーヒーシンポジウム

／専門家たちが語るテーマはウラ面をチェック！／

コーヒーインストラクター検定3級講習会

時間

13:00～14:30

参加費

1,500円／1名

人数

定員30名まで（先着順）

持ち物

筆記用具、メモ用紙

コーヒーインストラクター検定3級講習会受講者様へ

○開始の時に「コーヒーインストラクター3級 ミニ参考書」をお渡しいたします。

○講習会終了時に「コーヒーインストラクター3級認定証」をお渡しいたします。

9月中旬まで

クラウドファンディング挑戦！特別席
でシンポジウムに参加しませんか？

シンポジウムをよりよいものにするために、クラファンに挑戦中です。リターン（応援に対するお礼）は、国産コーヒーはもちろん、常連の方が使いやすいドリンク券、コーヒー果実ティー、島で育ったミニ苗木、ノアコーヒー詰め合わせギフト、農園視察ツアーなどを多数ご用意しております。

シンポジウムや
リターンについては
QRコードをチェック



講師

株式会社まる味屋珈琲店
代表取締役

一美 洋二郎 氏

JCQA認定コーヒーインストラクター1級/3級トレーナー資格所持。
昭和25年創業の歴史あるコーヒー店を守りながら、直火焙煎ネルドリップにこだわった独自のコーヒー文化を発信。コーヒーの普及活動や、味の本質を伝える啓発イベントなど、多方面で講師やスペシャリストとして活躍されています。



主催：一般社団法人日本国産コーヒー協会

登壇者のプロフィールとテーマ



鹿児島大学農学部
研究教授
加治屋 勝子 氏

テーマ 国産コーヒーの機能性成分の価値とは

食品機能学・健康科学を専門とし、食品由来成分の生理機能や健康維持効果に関する研究を行う。特に血管機能改善や抗酸化作用に関する機能性評価に取り組み、産学官連携による地域産業振興を推進。近年は国産コーヒーやコーヒー果実の機能性研究でノアコーヒーと共同特許を取得し、科学的視点から新たな価値創出と普及に貢献している。



株式会社坂ノ途中 執行役員
海ノ向こうコーヒー事業部 責任者
山本 博文 氏

テーマ 海外の生産地を知るプロの目線

コーヒー生産国と日本市場をつなぐスペシャリストとして、フィリピン、東ティモール、ミャンマーなどアジア各地のコーヒー産地で活動。農家への栽培指導や産地育成に携わり、持続可能なコーヒー産業の発展に尽力し、現在は「海ノ向こうコーヒー」事業を通じて、生産者と消費者を結び環境保全や生産地支援に取り組む。著書に『コーヒーの教養』がある。



東酒造
代表取締役
福元 文雄 氏

テーマ 焼酎と国産コーヒーのコラボの反響

100年以上の歴史を持つ酒蔵の4代目として、「七窪」「克」「黒酒」などのブランド展開を推進。ノアコーヒーと共同で国産コーヒーリキュール「Little Kiss（珈琲）」を開発するなど、地域資源を生かした高付加価値商品の創出に取り組み、鹿児島の食文化と地域産業の発展に貢献している。高付加価値化への挑戦。



西日本コーヒー商工組合
事務局長
佐藤 利隆 氏

テーマ 日本のコーヒー業界からの期待

1976年の株式会社カリタ入社から、京都飲料株式会社、西日本コーヒー商工組合事務局と、長年コーヒー業界の営業や商品提案に携わる。ほぼ全国の業界関係者を訪問し、製造・流通・販売を結ぶネットワークを構築。豊富な実務経験と幅広いステークホルダーとの協力を活かし、美味しいコーヒー製品作りに貢献している。



おきのえらぶ島観光協会
事務局長
西 温子 氏

テーマ 観光コンテンツとしてのコーヒー農園の可能性

観光誘客や地域資源を活用した体験型観光の推進に携わる。近年は沖永良部島コーヒー農園を活用した農園見学ツアーや収穫体験プログラムの企画支援にも取り組み、国産コーヒーを活かした地域ブランドづくりと交流人口の拡大に尽力している。観光振興の視点から国産コーヒーの価値向上と普及、持続可能な観光を推進している。



ノアコーヒー・
沖永良部島コーヒー 農園 代表
山下 さつき 氏

テーマ 国産コーヒー生産の最前線

2008年より沖永良部島で国産コーヒー栽培に取り組み、無農薬によるコーヒー生産から加工・販売までを一貫して手掛ける。特許技術「果実丸ごと焙煎製法」を活用した「果実の極」などで国産コーヒーの新たな価値創出に挑戦。また、日本国産コーヒー協会の設立に携わり、関係機関と連携した産業・観光振興、持続可能な地域づくりに取り組む。

9
月
中
旬
ま
で
ク
ラ
ウ
ド
フ
ァ
ン
デ
ィ
ン
グ
に
挑
戦

シンポジウムに特別席で参加しませんか？

シンポジウムをよりよいものにするために、クラファンに挑戦中です。応援のお返しはコーヒー好きにはたまらないラインナップをたくさんご用意しています！

- ・活動報告メール
- ・シンポジウム特別席
- ・会場で国産コーヒー試飲
- ・コーヒー果実ティー
- ・ドリンクチケット
- ・島育ちのミニ苗木
- ・ノアコーヒーのスイーツ
- ・ノアコーヒー詰め合わせギフト（国産コーヒー、コーヒー果実ティー、スイーツなど）
- ・沖永良部島農園収穫ツアー

※ご希望のリターンにより異なります。



シンポジウム詳細や
リターンについては
QRコードをチェック

