

ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 2012 年大会の御案内

日 時 2012 年 11 月 17 日 (土)
場 所 レンブラントホテル大分 (大分市田室町9-20)
大会参加費 5,000 円 (学生 2,000 円) 研究会費 5,000 円 (学生 2,000 円)

9:00 開 会 大会実行委員長 和田 久継 (三和酒類株式会社)

9:10-11:30 ポスター発表

P-1 2、3の植物生長調節物質処理がブドウ‘コンコード’および‘ナイアガラ’の無種子果形成に及ぼす影響

○小原 均¹, 荒井咲姫², 柴 敦希², 大川克哉², 近藤 悟²
(¹千葉大学環境健康フィールド科学センター, ²千葉大学園芸学部)

P-2 着色期の低温処理が「安芸クイン」の果実品質に及ぼす影響

○児下佳子, 朝倉利員, 阪本大輔, 杉浦俊彦 (農研機構果樹研究所)

P-3 巨峰樹における樹体水分状態を非破壊的に測定する手法の比較

○佐々木陽輔, 本杉日野 (京都府立大学生命環境科学研究科)

P-4 水圏から分離した*Saccharomyces*属酵母のワイン醸造特性

○高橋千秋, 関 朔二, 岸本宗和, 乙黒美彩, 柳田藤寿 (山梨大学ワイン科学研究センター)

P-5 低pH ワイン醸造条件においてマロラクティック発酵能を有する乳酸菌の選抜

○堀場慎司, 岸本宗和, 乙黒美彩, 柳田藤寿 (山梨大学ワイン科学研究センター)

P-6 醸造方法およびワイン育成用使用樽の違いが貯蔵中の赤ワイン成分に与える影響

○小林弘憲¹, 丹澤史子², 松山周平¹, 大澤和人¹, 生駒 元¹, 齋藤 浩¹
(¹シャトー・メルシャン, ²メルシャン商品開発研究所)

P-7 モデルワイン中でのプロアントシアニジン抽出挙動の品種間比較

○古家聖慈, 市川栄利枝, 斉藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター)

P-8 甲州種ワインの苦味におけるヒドロキシシナナム酸類の影響

○山本祐梨子¹, 斎藤史恵¹, 久本雅嗣¹, 恩田 匠², 奥田 徹¹
(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²山梨県工業技術センター支所ワインセンター)

P-9 UPLC-DAD-TOFMS による熟成中の赤ワインのアントシアニン誘導体の分析

○藤原 陽, 久本雅嗣, 鈴木淳平, 杉山啓介, 斉藤史恵, 奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター)

P-10 国産赤ワインにおけるフェノール系オフフレーバー調査

○恩田 匠, 小松正和 (山梨県工業技術センター支所ワインセンター)

P-11 山梨県産欧州系ブドウの果実特性とワイン品質について

○小松正和¹, 恩田 匠¹, 三宅正則², 齋藤 浩³
(¹山梨県工業技術センター支所ワインセンター, ²山梨県果樹試験場, ³山梨県ワイン酒造組合)

P-12 ワイン压榨残渣に含まれる抗糖化作用物質の探索

○川村晴希¹, 竹田竜嗣¹, 飯田 彰¹, 若林雄平², 濱原典正², 米虫節夫³, 沢辺昭義¹
(¹近畿大農, ²神戸みよりの公社, ³大阪市大院工)

P-13 ワイン対応ボトル缶について

○佐藤充克, 佐藤伸秀 (大和製罐(株))

口頭発表

【座長：小原 均 (千葉大学)】

13 : 00 O-1 **ワイン用原料の調達方法と課題 ―ワイナリー経営の戦略を視点として―**
○長谷 祐¹, 小林康志², 川崎訓昭², 長命洋佑², 上田暢子³, 落合孝次³, 伊庭治彦⁴, 小田滋晃²
(¹日本学術振興会特別研究員, ²京都大学大学院農学研究科, ³(株)シードライフテック, ⁴神戸大学大学院農学研究科)

13 : 15 O-2 **コミュニティの活性化を目指した小規模ワイナリーの存立要件**
○小林康志 (京都大学大学院農学研究科)

13 : 30 O-3 **ブドウ属野生種エビヅルを用いた醸造用ブドウの育種について**
○釘宮伸明¹, 福田賢二¹, 中尾浩二^{2,3}, 古屋浩二^{2,3}, 小野哲夫⁴, 望岡亮介⁵
(¹大分県農林水産研究指導センター, ²株式会社石和田産業, ³三和酒類株式会社, ⁴大分県北部振興局, ⁵香川大農学部)

13 : 45 O-4 **倍数性がブドウ台木の木部通水性に及ぼす影響**
○宮村知華, 本杉日野 (京都府立大学院生命環境科学研究科)

【座長：岸本 宗和 (山梨大学)】

14 : 00 O-5 **ブドウ収穫タイミングの違いが前駆体 3MH (flavor precursor-3-mercaptohexan-1-ol) 濃度へ与える影響**
○小林弘憲¹, 松山周平¹, 高瀬秀樹², 佐々木佳菜子², 高田良二², 鈴木俊二³, 齋藤 浩¹
(¹シャトー・メルシャン, ²メルシャン商品開発研究所, ³山梨大学ワイン科学研究センター)

14 : 15 O-6 **マスカット・ベリーA における栽培条件の違いがアントシアニン組成に与える影響**
○松山周平¹, 小林弘憲¹, 丹澤史子², 鈴木俊二³, 高田良二², 齋藤 浩¹
(¹シャトー・メルシャン, ²メルシャン商品開発研究所, ³山梨大学ワイン科学研究センター)

14 : 30 O-7 **有機栽培ブドウから単離した固有酵母によるワイン醸造**
○齋藤 卓¹, 成田幸彦², 東山堅一², 近藤平人¹
(¹サントリーワインインターナショナル(株)生産研究本部, ²サントリービジネスエキスパート(株)微生物科学研究所)

【座長：佐藤 充克 (モンデ酒造(株))】

14 : 45 O-8 **マスカット・ベリーA 種赤ワインの醸造における有用酵母の選抜と性質**
○天花寺弓子¹, 岸本宗和¹, 乙黒美彩¹, 野島牧子², 柳田藤寿¹
(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²セティ(株))

15 : 00 O-9 **甲州とシャルドネの網羅的な遺伝子発現の比較**
○後藤 (山本) 奈美, 沼田美子代 ((独) 酒類総合研究所)

15 : 15 O-10 **ワインの呈味に及ぼす脂質の効果**
渡辺沙織¹, 佐藤和夫¹, 進藤 斉¹, 池崎秀和², ○戸塚 昭³
(¹東京農業大学応用生物科学部, ²(株)インテリジェントセンサテクノロジー, ³感性科学研究所)

【座長：岡崎直人 (ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 会長)】

15 : 45 – 16 : 15 **2012 年 ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 学会賞授賞式・講演・大会発表賞授与**

技術賞「魚介とワインの組み合わせで生じる生臭さの解明と、原因となる鉄を低減させる方法の開発」
キリンホールディングス(株)・メルシャン(株)

16 : 30 – 17 : 30 **特別講演** (有)都農ワイン 工場長 小畑 暁 氏

17 : 30 – 17 : 50 **総会**

18 : 00 – 19 : 30 **研究会 (懇親会)**

以上