

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2022 甲府大会

日時	2022年11月21日(月)～25日(金) 一般講演(オンライン) 2022年11月26日(土) セミナー・受賞講演・特別講演
会場	山梨大学 A2-21 教室 (26日(土)のみ)
大会参加費	今年度:無料
大会実行委員長	安蔵 光弘 (山梨県ワイン酒造組合会長)

一般講演プログラム (オンライン)

O-1

長野県におけるワイン用ブドウの気温を用いた気候指標区分の特性

○佐藤政明¹・中澤徹守¹²・大池英樹¹・鈴木正幸¹
(¹長野県農業試験場・²現長野県松本農業農村支援センター)

O-2

被覆資材を用いたブドウの越冬と凍結耐性の変化

○金谷真希¹・春日純²・東徳³・兼谷颯斗²
(¹北海道農業研究センター・²帯広畜産大学・³池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

O-3

湘南産ワイン用ブドウ新品種‘メイヴ’発見と特徴の報告(第3報) 沖縄における栽培について

○田中利忠 ((株)ショーナ)

O-4

‘Muscat Bailey A’の副梢栽培がブドウの生育ステージおよび果実品質に及ぼす影響(6年の連続試験:2016-2021)

○岸本宗和¹・井上絵梨¹・山本哲楠²・小林勇太²・奥田 徹¹
(¹山梨大学ワイン科学研究センター・²山梨大学生命環境学部附属小曲農場)

O-5

山梨県が育成した白ワイン用品種の冷涼地における果実・ワイン特性

○太田佳宏¹・渡辺晃樹¹・向山佳代¹・三森真里子²・雨宮秀仁³・富田 晃⁴ (¹山梨果樹試・²山梨果6課・³山梨峡東農務・⁴山梨総理研)

O-6

グローリー法による赤ワイン用ブドウ果実の着色に関する分析

○渡辺晃樹¹・三宅正則¹・太田佳宏¹・富田 晃²
(¹山梨果樹試・²山梨総理研)

O-7

北海道のブドウ畑における土壌微生物叢解析

○増田理乃¹・阿部 歩²・佐藤朋之²・曾根輝雄^{1,2}
(¹北海道大学大学院国際食資源学院・²北海道大学大学院農学研究院)

O-8

ブドウ内生菌である *Bacillus amyloliquefaciens* GE 株による灰色かび病、根頭がんしゅ病への防除効果

○須田尚人¹・川口 章²・佐藤朋之³・阿部 歩³・曾根輝雄³
(¹北海道大学大学院国際食資源学院・²農研機構・³北海道大学大学院農学研究院)

O-9

罹病果からのブドウ晚腐病菌の簡易な単離技術の開発

菊池晴美・○佐々木佳菜子
(キリンホールディングス(株) 飲料未来研究所)

O-10

赤色素分泌性酵母 NYR20 を用いたロゼワイン醸造方法の検討

○吉崎隆之¹・大田尚也¹・中村亘輝¹・山本 覚¹・岩口伸一²
(¹福山大学生命工学部・²奈良女子大学理学部)

O-11

忍野八海からの酵母の分離とワイン醸造への利用

○井上拓真¹・柳田藤寿¹・乙黒美彩¹・渡辺克正²・天野成仁²
(¹山梨大学ワイン科学研究センター・²忍野村役場)

O-12

ローカル酵母によるワイン醸造とその酵母叢の実態解明 -ファーモグラフ発酵試験と電気泳動核型解析をベースとして-

○豊村晃丞¹・唐川瑞季¹・田中康登¹・原 涼太郎¹・杉原隆太郎¹・久保田隼生¹・橋本悠汰²・久富泰資¹
(¹福山大学生命工学部・²せらアグリパーク)

O-13

マスカット・ベリーA ワイン由来産膜抑制成分の探索(第2報)

○渡辺(齊藤)史恵¹・松下 創¹・石川沙也¹・中川洋史²・岸本宗和¹・久本雅嗣¹・奥田 徹¹(¹山梨大学ワイン科学研究センター・²山梨大学大学院総合研究部)

O-14

酵母・亜硫酸無添加ワイン製造でのfungi菌叢と醸造場の影響についての解析

○清水秀明¹・鎌田 綾¹・赤尾 健¹・菅野義也²・小山和哉¹・岩下和裕¹・後藤奈美¹
(¹(独)酒類総合研究所・²tetta 株式会社)

O-15

日本各地のソーヴィニヨン・ブランを用いた試験醸造ワインの香気成分に及ぼす栽培地の影響

○小山和哉・大浜友子・服部あゆみ・岩下和裕・後藤(山本)奈美((独)酒類総合研究所)

O-16

Bindon らの赤ワイン用ブドウの色素及びタンニン含量の分析法の有用性

○後藤奈美¹・小山和哉¹・橋渡 携²・平野高広³・佐々木佳菜子⁴・高橋祐樹⁵(¹(独)酒類総合研究所・²(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター・³(地独)岩手県工業技術センター・⁴キリンホールディングス株式会社・⁵長野県工業技術総合センター)

O-17

pH がマスカット・ベリーA ワインのポリフェノールに及ぼす影響

○平田佳佑・井上絵梨・渡辺(齊藤)史恵・奥田 徹・久本雅嗣(山梨大学ワイン科学研究センター)

O-18

ジグルコシド系アントシアニンは高 pH で容易に退色する

○芹澤 樹・渡辺(齊藤)史恵・久本雅嗣・奥田 徹(山梨大学ワイン科学研究センター)

O-19

我が国で製造されたスパークリングワインの特性解析

○恩田 匠・佐藤憲亮・木村英生(山梨県産業技術センター)

O-20

‘甲州’を原料としたオレンジワイン製成における色調の制御について

○木村英生・佐藤憲亮・小松正和・恩田 匠(山梨県産業技術センター)

O-21

香気増強効果の高い Juice Stabulation 技術の確立

○桂島沙也加¹・佐々木佳菜子¹・菊池晴美¹・丹澤史子²

安蔵光弘²・蒲生 徹¹

(¹キリンホールディングス(株) 飲料未来研究所・²メルシヤン(株) シャトー・メルシヤン)

O-22

カベルネ・ソーヴィニヨンワインに含まれる機能性成分の糖化誘導モデル評価

澤邊昭義^{1,2}・○松榮美樹²・田中文字人²・米虫節夫³・竹田竜嗣⁴(¹近畿大学農学部・²近畿大学大学院農学研究科・³大阪公立大学大学院工学研究科・⁴関西福祉科学大学健康福祉学部)

O-23

ヤマブドウワインにおけるケイ皮酸系ポリフェノール含量

○阿部静子¹・阿部利徳¹・五十嵐喜治²
(¹(同)東根フルーツワイン・²山形大学農学部)

O-24

醸造用ブドウ産地からワイン産地への転換上の課題と可能性

○川崎訓昭・鷲尾 環・中村勝則・長濱健一郎(秋田県立大学)

特許申請における新規性喪失の例外措置を受けるための証明書の発行について

本学会は、特許法第 30 条に基づく新規性喪失の例外措置を受ける学術団体として指定されています。これに指定された学術団体が開催する学術講演会、講習会、シンポジウム等の研修集会において、原稿、図面等の文書をもって発表された発明または考案については、発表後 6 ヶ月以内に証明書を付けて申請すれば特許申請における新規性喪失の例外措置を受けることができます。

大会、セミナーでの研究発表およびシンポジウム等における発表がその対象になり、希望者には証明書を発行します。証明書の発行費用は無料です。

証明書の発行を希望される方は、次の①～④の資料を全て用意して日本ブドウ・ワイン学会事務局まで送付して下さい。会長の承認印を付して返送致します。

- ① 証明願→書式 1 (必要事項を記入して下さい)
- ② 証明→書式 2 (必要事項を記入した後、必ず座長の記名・押印を頂いて下さい)
- ③ 講演要旨集表紙のコピー
- ④ 講演要旨集発表部分のコピー

大会発表賞

大会発表賞選考委員会の選考による「大会発表賞(口頭発表部門・オンライン)」を 1 題選出します。

日本ブドウ・ワイン学会 授賞規定

第8条（大会発表賞の選考手順）3. 大会発表賞選考委員会は、本

規定の趣旨にそって大会発表賞受賞者を選考する。選考は、大会発表賞選考委員会で評価項目を定め、各委員が採点し、口頭発表およ

びポスター発表それぞれの最も高得点の若手（原則として40歳未満）発表者に授与する。4. 大会発表賞の受賞者は受賞後5年間、大会発表賞の選考対象外とする。

