

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2006 年度大会

日 時 2006 年 11 月 25 日 (土)

場 所 近畿大学 農学部 (奈良キャンパス) 「新教室棟」

(奈良市中町 3327-204 TEL : 0742-43-1511)

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)

プログラム

9 : 00 開 会 大会実行委員長 米虫節夫 (近畿大学)

【座長 高柳 勉 (山梨大学)】

9 : 05 1. ピオーネ栽培の軽労力化に関する研究
_片山允恭, 岡本五郎 (岡山大学大学院自然科学研究科)

9 : 20 2. 根域部分灌水がブドウ樹の根の活性、新梢生長、気孔開度、光合成に及ぼす影響
_Diaa Osama EL-ANSARY, 岡本五郎
(岡山大学大学院自然科学研究科)

9 : 35 3. 液肥の施用期間および環状はく皮処理がブドウ‘安芸クイーン’の果実品質に及ぼす影響
_山根崇嘉, 柴山勝利, 浜名洋司 (広島県立農業技術センター果樹研究所)

【座長 平野 健 (岡山大学)】

9 : 50 4. RT-PCR を用いた甲州ブドウのウィルス病診断
_齋藤俊行, 高柳 勉, 鈴木俊二, 守屋正憲, 奥田 徹, 久本雅嗣, 横塚弘毅
(山梨大学ワイン科学研究センター)

10 : 05 5. *Vitis vinifera* ブドウ果粒のアントシアニン代謝に及ぼす温度の影響
_森 健太郎^{1,2}, 後藤(山本)奈美², 北山雅彦¹, 橋爪克己²
(¹愛媛女子短大, ²(独)酒類総合研究所)

- 10 : 20 6. 青森県鶴田町におけるブドウ‘ケルナー’の栽培特性と醸造特性について
_奈良岡 馨¹, 高橋 匡¹, 菊池一郎², 岩谷 齊², 小松弘明³
(¹青森県工業総合研究センター弘前地域技術研究所, ²青森県農林総合研究センターりんご試験場, ³西北地方農林水産事務所)

【座長 北野一好 (サントネージュワイン)】

- 10 : 35 7. ヤマブドウ果実に含まれるアントシアニン耐光性増強成分とそのブドウ属植物内分布
_後藤信太郎, 岡本五郎, 平野 健 (岡山大学大学院自然科学研究科)
- 10 : 50 8. プレハーベストにおける各種ストレスがブドウ中のレスベラトロール含有量に与える影響
_上野 昇¹, 小林弘憲², 鈴木由美子², 勝野泰朗¹, 竹田重信¹, 奥田 徹³, 高柳 勉³, 横塚弘毅³, 金野知典² (メルシャン(株)¹ 勝沼ワイナリー, ²商品開発研究所, ³山梨大学ワイン科学センター)

- 11 : 05 9. シャルドネ果汁中の α -D-マンノシダーゼの酵素化学的性質
_望月信也, 高部夢宙, 奥田 徹, 久本雅嗣, 松土俊秀, 高柳 勉, 横塚弘毅
(山梨大学ワイン科学研究センター)

【座長 橋爪克己 (酒類総合研究所)】

- 11 : 20 10. 甲州ブドウ及びワインにおけるノルイソプレノイド関連物質の挙動
_勝野泰朗¹, 富永敬俊², 小林弘憲¹, 安蔵光弘¹, 味村興成¹, 齋藤 浩¹, 鈴木由美子¹, デュブルデュー・デゥニ², 金野知典¹
(¹メルシャン(株), ²ボルドー第二大学醸造学部)
- 11 : 35 11. 栽培及び発酵条件の違いが甲州ワイン中のチオール化合物及び揮発性フェノール濃度に与える影響
_小林弘憲¹, 富永敬俊², 勝野泰朗¹, 安蔵光弘¹, 味村興成¹, 齋藤 浩¹, 鈴木由美子¹, デュブルデュー・デゥニ², 金野知典¹
(¹メルシャン(株), ²ボルドー第二大学醸造学部)

- 11 : 50 12. ワイン中の揮発フェノール及びジカルボン酸エチルエステルの濃度について
_篠原 隆, 三木健夫, 柳田藤寿 (山梨大学ワイン科学研究センター)

12 : 05 – 13 : 30 昼休み (評議員会)

【座長 花牟礼研一 (メルシャン)】

- 13 : 30 13. 細胞径による新しい発酵管理方法について
_立石佳之, 小柳澄人, 横向慶子, 小川 豊
(キリンビール(株) 生産本部 技術開発部 醸造研究所)

- 13 : 45 14. ブドウ果皮残渣から乳酸製造
_岡野康弘¹, 佐藤愛子², 沼澤克子², 野崎浩希, 今野 宏³
(新潟工科専門学校¹ 醸造・食品工学部, ²バイオテクノロジー科,
³株秋田今野商店)

- 14 : 00 15. ワイン圧搾残渣有効利用を目的とした機能性成分の抽出および分析
_中江大輝¹, 阪谷圭祐¹, 横山佳幸¹, 濱原典正², 高坂拓郎², 澤邊昭義¹,
米虫節夫¹ (¹近畿大学農学部, ²神戸みよりの公社)

【座長 堀 郁郎 (フジッコワイナリー)】

- 14 : 15 16. 輸送・貯蔵時の温度条件とワインの品質変化
_小池若奈¹, 市村真寸美², 小泉武夫³, 戸塚 昭⁴
(¹ディアジオ モエ ヘネシー(株)オフプレミス事業部, ²前 東京農業大学醸造
科学科発酵生産科学教室, ³東京農業大学醸造科学科発酵生産科学教室, ⁴感性
科学研究所)

- 14 : 30 17. ツーリズム・テロワーを軸としたワイナリー事業の新たな可能性
_伊庭治彦¹, 落合孝次², 上田暢子², 小田滋晃³
(¹神戸大学農学部, ²インディビワイン USA, LLC, ³京都大学農学研究科)

14 : 45 – 15 : 00 休 憩

15 : 00 – 16 : 00 論文賞および技術賞の授賞式・講演

【座長 横塚弘毅 (日本ブドウ・ワイン学会会長)】

論文賞 「ワインタンパク質の起源とワイン製造中における変化」

福井正一

(山梨大学大学院工学研究科博士課程, (現) フジッコ(株))

技術賞 「リースリングおよびケルナーぶどうの貴腐ワイン製造法」

工藤雅義

(サッポロワイン(株)・ワイン研究所)

16 : 00– 16 : 15 休 憩

16 : 15 – 17 : 00 特別講演

【座長 横塚弘毅 (日本ブドウ・ワイン学会会長)】

「最近の消費者クレームからみたワインの安全・安心」

角野久史

((株)コープ品質管理研究所 所長)

17 : 00 – 17 : 40 総 会

18 : 00 – 19 : 30 懇親会