

ASEV JAPAN 日本ブドウ・ワイン学会 2010 年度大会

日 時 2010年11月19日(金)
場 所 ベルクラシック甲府(〒400-0031 甲府市丸の内1-1-1 Tel: 055-254-1000)
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)

9:45 評議員会

10:30 開 会 大会実行委員長 熊切 顯夫(マンズワイン(株)代表取締役社長)

【座長 小原 均(千葉大学)】

10:35 1. ブドウ栽培地土壌の微生物性に及ぼす有機物施肥の影響

○横山 和成¹, 櫻本 直美², 藤本 しず子³, 渡辺 直樹³, 齊藤 卓⁴, 高田 清文⁴
(¹中央農研, ²(有)デージーシー総合研究所, ³サントリー酒類(株)登美の丘ワイナリー,
⁴サントリーワインインターナショナル(株))

10:50 2. ブドウ四倍体台木の耐凍性について

○本杉 日野¹, 森 大輔²(¹京都府立大学生命環境科学研究科, ²京都府立大学生命環境学部)

11:05 3. 気象条件、栽培条件がメルロおよびカベルネ・ソービニヨンのアントシアニン含量に及ぼす影響

松田 沙織^{1,2}, ○國信 亜美^{1,2}, 沼田 美子代², 川田 真悠子^{1,2}, Puspa Raj POUDEL²,
後藤(山本)奈美^{1,2}(¹広島大学大学院生物圏科学研究科, ²(独)酒類総合研究所)

11:20 4. ストレプトマイシンを用いた醸造用ブドウ栽培と果汁成分への影響について

○小松 正和¹, 恩田 匠¹, 池川 仁²
(¹山梨県工業技術センター(支所ワインセンター), ²池川総合ブドウ園)

【座長 後藤(山本)奈美(酒類総合研究所)】

11:35 5. 地域密着型ワイナリービジネスの事業構造に関する分析

—製品ラインアップと財務構造を視点として—

○長谷 祐¹, 川崎 訓昭¹, 伊庭 治彦², 落合 孝次³, 上田 暢子³, 小田 滋晃¹
(¹京都大学農学研究科, ²神戸大学農学研究科, ³(株)シードライフテック)

11:50 6. 収穫直後のブドウの貯蔵によるアミノ酸類の濃度変化

○王 琳, 久本 雅嗣, 松土 俊秀, 奥田 徹(山梨大学ワイン科学研究センター)

- 12 : 05 7. ワイン圧搾残渣に含まれるアテローム性動脈硬化抑制作用物質の探索
○沢辺 昭義¹, 竹田 竜嗣¹, 山田 高也², 頓宮 美樹², 川上 浩平², 飯田 彰¹, 若林 雄平³,
濱原 典正³, 米虫 節夫⁴
(¹近畿大農, ²島根大総合科学研究支援センター, ³神戸みのりの公社, ⁴大阪市大院工)

12 : 20-13 : 30 総会 (昼食)

【座長 沢辺 昭義 (近畿大学)】

- 13 : 30 8. グルタチオン S-トランスフェラーゼによるブドウの香り前駆体 S-(3-hexan-1-ol)glutathione
および S-(3-hexan-1-ol)cysteine の生合成機構の解明
○小林 弘憲^{1,2}, 高瀬 秀樹³, 鈴木 由美子³, 丹澤 史子³, 藤田 景子², 河野 美奈子²,
望月 真衣², 鈴木 俊二², 金野 知典³, 齋藤 浩¹
(¹シャトー・メルシャン, ²山梨大学ワイン科学センター, ³メルシャン商品開発研究所)

- 13 : 45 9. ブドウ果実中における S-3-(hexan-1-ol)-cystenyglycine の同定および定量
○高瀬 秀樹¹, 小林 弘憲^{2,3}, 高田 良二¹, 鈴木 俊二³, 金野 知典¹
(¹メルシャン商品開発研究所, ²シャトー・メルシャン, ³山梨大学ワイン科学センター)

- 14 : 00 10. ワインに含まれる 4-ビニルカテコールと 4-エチルカテコール
○久本 雅嗣, 池ヶ谷 博紀, 西元 頌二, 奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター)

【座長 大川 栄一 (サントリー酒類 (株))】

- 14 : 15 11. デレスタージュと温度条件が赤ワインのフェノール化合物に及ぼす影響
○川田 真悠子^{1,2}, 後藤(山本)奈美^{1,2}
(¹広島大学大学院生物圏科学研究科, ²(独)酒類総合研究所)
- 14 : 30 12. 梗を用いたマスカットベリーA の新規醸造技術への挑戦
○丹澤 史子¹, 鈴木 由美子¹, 小林 弘憲^{2,3}, 高田 良二¹, 鈴木 俊二³, 金野 知典¹
(¹メルシャン商品開発研究所, ²シャトー・メルシャン, ³山梨大学ワイン科学センター)
- 14 : 45 13. 赤ワイン醸造中のプロアントシアニジン濃度に圧搾が及ぼす影響
○市川 茉莉枝, 小野 景子, 富田 大輔, 古家 聖慈, 久本 雅嗣, 松土 俊秀, 奥田 徹
(山梨大学ワイン科学研究センター)

【座長 望岡 亮介 (香川大学)】

15 : 00 14. ワイン中多糖画分による収斂みの軽減効果について

○渡辺 ゆか, 久本 雅嗣, 松土 俊秀, 奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター)

15 : 15 15. ブドウ由来フラボノイド配糖体化酵素遺伝子群の機能進化

○小埜 栄一郎¹, 本間 裕², 堀川 学³, 國兼 聡², 今井 晴菜², 高橋 征司², 河合 洋介⁴,
石黒 正路⁵, 福井 祐子⁶, 中山 亨²

(¹サントリーホールディングス (株), ²東北大・院工, ³(財) サントリー生有研,
⁴立命館大・生命科学, ⁵新潟薬大・応用生命科学, ⁶サントリーウエルネス (株))

15 : 30 16. Do VvMybAs Regulate General Flavonoid Pathway Genes?

○Puspa Raj POUDEL¹, Mineyo NUMATA¹, Akifumi AZUMA², Shozo KOBAYASHI²
and Nami GOTO-YAMAMOTO¹

(¹National Research Institute of Brewing, ²National Institute of Fruit Tree Science)

15 : 45 – 16 : 00 休憩

16 : 00 – 16 : 40 2010年 ASEV Japan 招待講演

【座長 横塚 弘毅 (ASEV Japan 会長)】

California Viticulture; Successes and Challenges

Patty Saldivar, ASEV President
Viticultural Consultant
St. Helena, California

16 : 40 – 17 : 00 学会賞 授与

17 : 00 – 19 : 30 ASEV JAPAN 日本ブドウ・ワイン学会 25周年記念会
研究会

ASEV JAPAN 日本ブドウ・ワイン学会25周年記念会

本会は今年で創立25周年を迎え、「ASEV JAPAN 日本ブドウ・ワイン学会25周年記念会」を開催します。皆様の参加をお願いします。

総会

本年は昼休み時に総会を開催します。なお、参加者にはお弁当を配付いたします。(希望者全員に配付を予定していますが数量に限りがあります)

展示ブースの御案内

本年も産業会員様のご協力による機器や商品の展示を行います。ぜひお立ち寄りください。

発表者の方へ

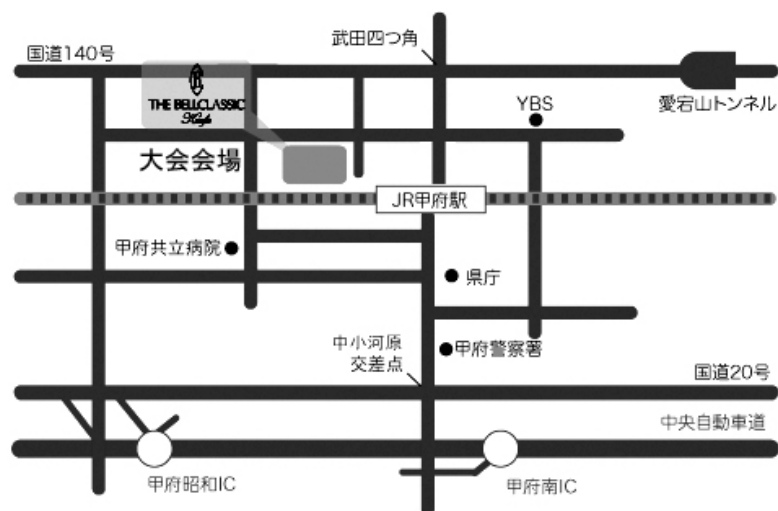
本学会への入会

一般講演の発表者は本学会に入会して頂いていることが前提となっています。まだ、入会されてない方は入会の手続きをお願いいたします。(当日でも受け付けています)

特許の手続き

本会は特許法第30条第1項の規定による「特許庁長官が指定する学術団体」に指定されています。大会における研究発表の特許手続き上の証明が必要な方は事前に事務局までお問い合わせ下さい。

会場案内図



大会会場：ベルクラシック甲府

〒400-0031 甲府市丸の内 1-1-1 Tel: 055-254-1000 <http://www.bellclassic-kofu.com>

JR 中央線甲府駅より徒歩3分

中央道甲府南ICより20分、甲府昭和ICより20分(駐車場はベルクラシック甲府内にございます)