

# 日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2014 年大会

日 時 2014 年 8 月 18 日 (月)

場 所 北海道大学 札幌キャンパス 高等教育推進機構 E 講義棟 3 階

大会参加費 5,000 円 (学生 2,000 円)

※本年度より、ASEV JAPAN 会員以外の方には要旨集 (1,500 円) を別途ご購入いただくことになりました。

9:00-9:10

開会の辞 (E301 講義室)

大会実行委員長 勝井勝丸 (北海道池田町長)

9:10-9:40

ポスター発表 ショートプレゼンテーション (E301 講義室)

(ポスター発表者による 2 分間の口頭発表)

9:40-11:40

ポスター発表 (E302 講義室)

コアタイム: 奇数番号 9:40-10:40 偶数番号 10:40-11:40

**P-1 ブドウ(スチューベン)の葉果比が果実品質に及ぼす影響**

○中尾義則, 森あずさ, 土屋照二, 森田隆史 (名城大学農学部)

**P-2 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 (第2報)**

○釘宮伸明<sup>1</sup>, 福田賢二<sup>1</sup>, 中尾浩二<sup>2,3</sup>, 古屋浩二<sup>2,3</sup>, 佐藤通浩<sup>4</sup>, 望岡亮介<sup>5</sup> (<sup>1</sup>大分県農林水産研究指導センター, <sup>2</sup>(株)石和田産業, <sup>3</sup>三和酒類(株), <sup>4</sup>大分県北部振興局, <sup>5</sup>香川大農)

**P-3 水圏環境から分離した発酵性酵母 *Saccharomyces cerevisiae* のナイアガラ種ワインへの利用**

○中澤美帆<sup>1</sup>, 乙黒美彩<sup>1</sup>, 岸本宗和<sup>1</sup>, 曾根原博<sup>2</sup>, 赤羽誠治<sup>2</sup>, 柳田藤寿<sup>1</sup> (<sup>1</sup>山梨大ワイン研, <sup>2</sup>塩尻市経済事業部ブランド観光課)

**P-4 甲州ブドウにおける栽培管理の違いが甲州ワインのフェニール成分に及ぼす影響**

○松山周平<sup>1</sup>, 小林弘憲<sup>2</sup>, 鈴木由美子<sup>1</sup>, 高瀬秀樹<sup>1</sup>, 佐々木佳菜子<sup>1</sup>, 齋藤 浩<sup>2</sup>, 松尾弘則<sup>2</sup>, 高田良二<sup>1</sup> (<sup>1</sup>メルシャン商品開発研究所, <sup>2</sup>シャトー・メルシャン)

**P-5 甲州ワインの厚み付与に向けた取り組み**

○安ヶ平良人<sup>1</sup>, 松山周平<sup>2</sup>, 大澤和人<sup>1</sup>, 小林弘憲<sup>1</sup>, 齋藤 浩<sup>1</sup>, 鈴木俊二<sup>3</sup>, 高田良二<sup>2</sup>, 松尾弘則<sup>1</sup> (<sup>1</sup>シャトー・メルシャン, <sup>2</sup>メルシャン商品開発研究, <sup>3</sup>山梨大ワイン研)

**P-6 不溶性多糖類による赤ワイン中のポリフェノールの吸着活性**

○井上絵梨, 齋藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹 (山梨大ワイン研)

**P-7 ワイン中のヒドロキシシナム酸におけるペクチナーゼ製剤の影響**

○林 周美, 齋藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹 (山梨大ワイン研)

**P-8 ピノ・ノワールワイン圧搾残渣に含まれる抗糖化作用物質**

**の探索** 沢辺昭義<sup>1</sup>, 吉田裕一<sup>1</sup>, ○藤山翔一郎<sup>1</sup>, 竹田竜嗣<sup>1</sup>, 飯田彰<sup>1</sup>, 濱原典正<sup>2</sup>, 米虫節夫<sup>3</sup> (<sup>1</sup>近畿大農, <sup>2</sup>神戸みりのの公社, <sup>3</sup>大阪市大院工)

**P-9 最新の醸造設備を用いたブドウの個性を引き出すワインづくり**

○齋藤洋也<sup>1</sup>, 篠田健太郎<sup>2</sup>, 高谷俊彦<sup>3</sup> (サントリーワインインターナショナル(株)登美の丘ワイナリー)

一般講演 (口頭発表) (E301 講義室)

【座長: 中尾義則 (名城大)】

13:30 **O-1 異なる台木品種がワインブドウ甲州の栄養生長、生殖生長ならびに水分生理に与える影響**

○嶽本綾香, 本杉日野 (京都府大院 生命環境科学研究科)

13:42 **O-2 プラスチックシェルターを用いたワインブドウ苗木の保護・育成**

○角 京香<sup>1</sup>, 本杉日野<sup>1</sup>, 市川みどり<sup>2</sup>, 末田 有<sup>2</sup> (<sup>1</sup>京都府大院 生命環境科学研究科, <sup>2</sup>(株)丹波ワイン)

13:54 **O-3 白ワイン用ブドウ新品種‘モンドプリエ’**

○上野俊人<sup>1</sup>, 小林正幸<sup>1</sup>, 三宅正則<sup>1</sup>, 宇土幸伸<sup>1</sup>, 近藤真理<sup>2</sup>, 齋藤寿広<sup>3</sup>, 別所英男<sup>3</sup>, 手塚誉裕<sup>1</sup>, 雨宮秀仁<sup>1</sup> (<sup>1</sup>山梨県果樹試験場, <sup>2</sup>山梨県農政部農業技術課, <sup>3</sup>(独)農業・食品産業技術総合研究機構 果樹研究所)

【座長: 本杉日野 (京都府大)】

14:06 **O-4 弘前における醸造用ブドウ栽培地適性評価**

○吉野弘道<sup>1</sup>, 熊谷幸一<sup>2</sup>, 成田政嗣<sup>2</sup>, 高谷一豊<sup>2</sup>, 渡辺直樹<sup>1</sup> (<sup>1</sup>サントリーワインインターナショナル(株)登美の丘ワイナリー, <sup>2</sup>弘前市農林部りんご課)

14:18 **O-5 プレシジョン・ヴィティカルチャー (PV) のためのスマートセンシング**

○亀岡孝治<sup>1</sup>, 木村佳嗣<sup>1</sup>, 二宮正士<sup>2</sup>, 西岡一洋<sup>2</sup>, 橋本 篤<sup>1</sup>, 元永佳孝<sup>3</sup>, 吉野弘道<sup>4</sup>, 渡辺直樹<sup>4</sup> (<sup>1</sup>三重大院生物資源学研究所, <sup>2</sup>東大院農学生命科学研究科, <sup>3</sup>新潟大自然科学系, <sup>4</sup>サントリーワインインターナショナル(株)登美の丘ワイナリー)

14:30 **O-6 垣根仕立栽培による‘甲州’ブドウおよびワインの品質特性 (第2報) -2013年ヴィンテージの結果報告-**

三澤彩奈, ○仲野廣美, 雨宮幸一, 土橋雅純, 潮上史生, 島津善美, 三澤茂計 (中央葡萄酒(株))

14:42-15:00 休憩

【座長：小林弘憲 (シャトー・メルシャン)】

15:00 O-7 アントシアニン分解に関するポリフェノールオキシダーゼ阻害剤の特定 ○原田 純, 遠藤有華, 斉藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹 (山梨大ワイン研)

15:12 O-8 ブドウ中のアントシアニン濃度の変化と分解系酵素活性との関連 ○遠藤有華, 原田 純, 斉藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹 (山梨大ワイン研)

15:24 O-9 赤ワインの醸造工程中のpH管理に寄与する技術改善 ○小松正和, 恩田 匠, 中山忠博 (山梨県工業技術センター支所ワインセンター)

【座長：佐藤充克 (信州大)】

15:36 O-10 LC/MS/MSを用いたマスカット・ベリーA特徴香フラネオールの配糖体の定量 ○佐々木佳菜子<sup>1</sup>, 高瀬秀樹<sup>1</sup>, 丹澤史子<sup>1</sup>, 松山周平<sup>1</sup>, 小林弘憲<sup>2</sup>, 齋藤 浩<sup>2</sup>, 松尾弘則<sup>2</sup>, 高田良二<sup>1</sup> (<sup>1</sup>メルシャン商品開発研究所, <sup>2</sup>シャトー・メルシャン)

15:48 O-11 複数酵母による制御発酵を利用したフラネオールの効率的発現 ○越智尚子<sup>1</sup>, 指宿大悟<sup>2</sup>, 古久保 進<sup>2</sup>, 近藤平人<sup>1</sup> (<sup>1</sup>サントリーワインインターナショナル(株)生産研究本部, <sup>2</sup>サントリービジネスエキスパート(株)品質保証本部)

16:00 O-12 スパークリングワイン製造のための压榨とその果汁成分 ○恩田 匠, 小松正和, 中山忠博 (山梨県工業技術センター支所ワインセンター)

16:12-16:20 休憩

【座長：岡崎 直人 (日本ブドウ・ワイン学会 会長)】

16:20-17:10 2014年日本ブドウ・ワイン学会 特別講演  
「今、最も注目のワイン産地 北海道」  
阿部眞久 (NPO 法人ワインクラスター北海道 代表理事)

17:10-17:20 2014年日本ブドウ・ワイン学会  
大会発表賞 授与式

18:00-19:30 研究会 (懇親会)

ホテル モントレーエデルホフ札幌

(地下鉄南北線、東豊線「さっぽろ駅」下車22番出口より徒歩2分)

会費：5,000円 (学生 2,000円)

大会終了後、会場よりホテルモントレーエデルホフ札幌行きの貸し切りバスを運行いたします。



発表会場 (北海道大学 高等教育推進機構 E講義棟 3階)



研究会 (懇親会) 会場案内図

ホテル モントレーエデルホフ札幌

札幌市中央区北2条西1丁目1番地 TEL:011-242-7111 (代表)

(地下鉄南北線、東豊線「さっぽろ駅」下車22番出口より徒歩2分)

# 北海道大学 札幌キャンパス

高等教育推進機構  
E講義棟 3階  
E302 ポスター会場(午前)  
E301 口頭発表会場(午後)



**【交通案内】**  
JR利用の場合  
札幌駅下車、徒歩7分で「正門」到着  
地下鉄南北線・東豊線利用の場合  
さっぽろ駅下車、徒歩10分で「正門」到着  
地下鉄南線利用の場合  
北12条駅下車、徒歩4分で「北13条門」到着  
北18条駅下車、徒歩7分で「北18条門」到着

**北海道大学データ** 2013年5月現在

- 1875年 本学の前身となる札幌農学校開校
- 附属図書館、大学附属、12学部、13大学院、附置研究所、3全館共同利用施設、20学内共同教育研究施設(総合博物館を含む)等を擁する基幹総合大学
- 面積:札幌キャンパス:1,776,24 ㎡ (東京ドームで約38個分)
- 職員数:3,867人
- 学生数:13,042人 (87カ国・地域からの留学生1,384人を含む)
- 国際交流協定締結:326協定(47カ国・地域)
- 詳しいデータはホームページをご覧ください。  
<http://www.hokudai.ac.jp/bureau/gaiyou/2013>

※学部と同じ名称の大学約は名称を省略している。  
※〔 〕は特設棟の建物を示す。

