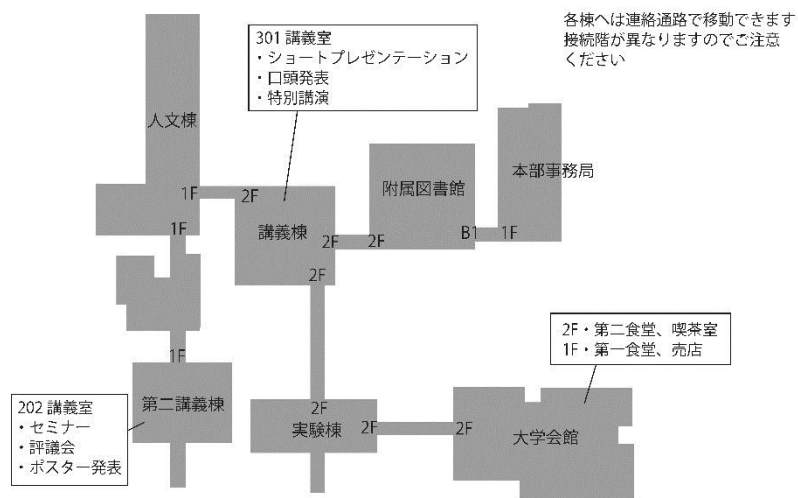


## 日本ブドウ・ワイン学会（ASEV JAPAN）2015年 大会日程

- 日 時      2015年 11月6日（金）      セミナー・評議会  
                  11月7日（土）      大会  
                  11月8日（日）      エクスカーション
- 会 場      上越教育大学 山屋敷地区（新潟県上越市山屋敷町1番地）  
                  講義棟 301 及び 第二講義棟 202
- アクセス      自家用車での来場が可能です（駐車料金 無料）  
                  11月6日（金）第二駐車場（P2） 利用可（100台収容可）  
                  11月7日（土）第一、第二駐車場（P1、P2） 利用可



## 日本ブドウ・ワイン学会（ASEV JAPAN）2015年セミナー・評議会

日 時 2015年11月6日（金）  
場 所 上越教育大学 第二講義棟 202（新潟県上越市山屋敷町1番地）  
参加費 無料

- 14:15 - 14:50 Session 1  
「発酵のまち 上越」  
小林 元（（株）武蔵野酒造 代表取締役社長）
- 15:00 - 15:50 Session 2  
「ワインの安定化について 添加物の最新事情」  
川上 晃（シンワフーズケミカル（株））
- 16:00 - 16:50 Session 3  
「ワイン用コルクの最新事情について」  
澤 達也（内山工業（株）東京支店 支店長）
- 17:00 - 18:00 評 議 会（第2講義棟103講義室）

### 交通アクセス（6日）

#### セミナー参加者用 無料乗合バスの運行のご案内

当日は、下記の時刻でセミナー参加者専用のバスを運行いたしますのでご利用下さい。

行き： JR 上越妙高駅前（13:45 発）⇒ 上越教育大学（14:05 着）

帰り： 上越教育大学（セミナー終了後）⇒ えちごトキめき鉄道 高田駅前

#### お車でご来場の方（上越教育大学 第二駐車場（P2）利用可）

駐車場がございますので、ご利用下さい。

- ・ 関東方面：練馬 IC から上越高田 IC へ関越自動車道を藤岡 IC で乗換、上信越自動車道を利用（3時間10分）
- ・ 関西方面：米原 IC から上越 IC へ北陸自動車道を利用（4時間30分）

# 日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2015 年大会

日 時 2015 年 11 月 7 日 (土)  
場 所 上越教育大学 (新潟県上越市山屋敷町 1 番地)  
大会参加費 3,000 円 (学生 1,500 円)  
※日本ブドウ・ワイン学会会員以外の方は要旨集 (1,500 円) を別途ご購入下さい。

9:15-9:25

開会の辞 (講義棟 301)

棚橋 博史

(大会実行委員長・(株)岩の原葡萄園 代表取締役社長)

9:30-10:00

ポスター発表 ショートプレゼンテーション (講義棟 301)

(ポスター発表者による 2 分間の口頭発表)

10:00-11:45

ポスター発表 (第二講義棟 202)

コアタイム: 奇数番号 10:15-11:00 偶数番号 11:00-11:45

P-1 日本各地で昔から栽培されているブドウの DNA 解析

○後藤 (山本) 奈美 (独) 酒類総合研究所)

P-2 ワイン醸造におけるコイノキュレーションの効果と利点について

○安ヶ平良人<sup>1</sup>, 大澤和人<sup>1</sup>, 小林弘憲<sup>1</sup>, 松尾弘則<sup>1</sup>, 高田良二<sup>2</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)

P-3 栽培起源の異なる赤ワイン用ブドウ 4 品種の樹液流特性の違い

○串畑勲考, 西岡一洋, 二宮正士 (東大院農学生命科学研究科)

P-4 甲州ブドウにおける栽培管理の違いが甲州ワインに及ぼす影響について

○清道大輝<sup>1</sup>, 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>, 生駒 元<sup>1</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 瓶内二次発酵法によるスパークリングワイン製造における成分の推移について

○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)

P-6 ブラッククイーンワインに含まれる AGEs 生成阻害物質の探索

○沢辺昭義<sup>1</sup>, 足立亜里寿<sup>1</sup>, 竹田竜嗣<sup>1</sup>, 飯田 彰<sup>1</sup>, 米虫節夫<sup>2</sup> (<sup>1</sup>近畿大学農学部, <sup>2</sup>大阪市大院工学研究科)

P-7 保管条件の違いが白ワインの成分及び品質変化に及ぼす影響

○柳田藤寿<sup>1</sup>, 窪田さおり<sup>1</sup>, 乙黒美彩<sup>1</sup>, 岸本宗和<sup>1</sup>, 森 寛<sup>2</sup>, 本多泰人<sup>3</sup>, 是川泰之<sup>3</sup> (<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター, <sup>2</sup>コンラッド東京, <sup>3</sup>寺田倉庫(株))

P-8 白ワインの緩衝能における有機酸とアミノ酸の影響

○下村豪志, 斉藤史恵, 丸山尊士, 久本雅嗣, 奥田 徹  
(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-9 赤ワインに含まれる高分子化合物

○小金澤あづみ, 久本雅嗣, 鈴木淳平, 斉藤史恵, 奥田 徹  
(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-10 ワインの褐変化に関与する化合物の解明

○久本雅嗣, 戸沢翔太, 斉藤史恵, 奥田 徹  
(山梨大学ワイン科学研究センター)

一般講演 (口頭発表) (講義棟 301)

【座長: 小原 均 (千葉大)】

13:00 0-1 大粒系統 'デラウェア' を利用したジベレリン 1 回処理における CPPU 濃度および摘心程度が果実品質に及ぼす影響

○桐野康行<sup>1,2</sup>, 安田雄治<sup>1</sup>, 松本敏一<sup>3</sup> (<sup>1</sup>鳥取大学連合農学研究科, <sup>2</sup>鳥根県農業技術センター, <sup>3</sup>鳥根大学生物資源科学部)

13:12 0-2 仕立てや整枝・剪定方法の違いが「カベルネ・ソーヴィニヨン」および「シャルドネ」の果実特性に及ぼす影響

○渡辺晃樹<sup>1</sup>, 三宅正則<sup>1</sup>, 小松正和<sup>2</sup>, 恩田 匠<sup>2</sup> (<sup>1</sup>山梨県果樹試験場, <sup>2</sup>山梨県工業技術センター支所ワインセンター)

13:24 0-3 仕立てや整枝・剪定方法の違いが「カベルネ・ソーヴィニヨン」および「シャルドネ」のワイン品質に及ぼす影響

○小松正和<sup>1</sup>, 恩田 匠<sup>1</sup>, 中山忠博<sup>1</sup>, 渡辺晃樹<sup>2</sup>, 三宅正則<sup>2</sup> (<sup>1</sup>山梨県工業技術センター支所ワインセンター, <sup>2</sup>山梨県果樹試験場)

13:36 0-4 プチ・ヴェルド, カベルネ・フラン, カベルネ・ソーヴィニヨンにおけるガス交換能の品種間差異について

○西岡一洋<sup>1</sup>, 和田弦己<sup>2</sup>, 吉野弘道<sup>2</sup>, 渡辺直樹<sup>2</sup>, 亀岡孝治<sup>3</sup> (<sup>1</sup>東大院農学生命科学研究科, <sup>2</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>3</sup>三重大院生物資源学研究科)

【座長：小林弘憲（シャトー・メルシャン）】

13：48 0-5 赤外分光情報に基づいたワインの特徴抽出に関する基礎的研究

○橋本 篤<sup>1</sup>，松原直樹<sup>1</sup>，末原憲一郎<sup>1</sup>，亀岡孝治<sup>1</sup>，渡辺直樹<sup>2</sup>  
（<sup>1</sup>三重大院生物資源学研究所，<sup>2</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）

14：00 0-6 ワインのオリ抑制技術の開発～もっと美味しいワインへ～

○合田麻美，谷口貴之（サントリービジネスエキスパート(株)品質保証本部 安全性科学センター）

14：12 0-7 赤ワイン醸造におけるポリフェノールの抽出挙動

○井上絵梨，近田有哉法，小林春香，梁 光織，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）

14：24 0-8 チェリーワインの醸造とワイン中のポリフェノールおよび抗酸化能について

○阿部利徳，渡辺昌規，五十嵐喜治（山形大学農学部）

休憩

【座長：佐藤充克（山梨大）】

15：00 0-9 マスカット・ベリーA 由来フラネオール配糖化酵素遺伝子の単離と機能解析

○佐々木佳菜子<sup>1</sup>，高瀬秀樹<sup>1</sup>，小林弘憲<sup>2</sup>，松尾弘則<sup>2</sup>，生駒 元<sup>1</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）

15：12 0-10 保管条件の違いが赤ワインの成分及び品質変化に及ぼす影響

○窪田さおり<sup>1</sup>，乙黒美彩<sup>1</sup>，岸本宗和<sup>1</sup>，柳田藤寿<sup>1</sup>，森 覚<sup>2</sup>，本多泰人<sup>3</sup>，是川泰之<sup>3</sup>（<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター，<sup>2</sup>コンラッド東京，<sup>3</sup>寺田倉庫(株)）

15：24 0-11 高温劣化ワインの指標物質としての TDN および Furfural の設定

遠藤早希子<sup>1</sup>，小池裕子<sup>1</sup>，磯谷敦子<sup>2</sup>，小山和哉<sup>2</sup>，佐藤和夫<sup>1</sup>，進藤 齊<sup>1</sup>，徳岡昌文<sup>1</sup>，○戸塚 昭<sup>3</sup>（<sup>1</sup>東農大応生科，<sup>2</sup>（独）酒類総研，<sup>3</sup>感性科学研究所）

15：36 0-12 醸造用ぶどうの生産、流通等の実態について

○新田直人，後藤勝治，岡田智誉（農林水産省関東農政局）

【座長：松本 信彦（日本ブドウ・ワイン学会 会長）】

16：00-16：45 2015 年日本ブドウ・ワイン学会 特別講演

「ワイン葡萄の父 川上善兵衛」

桑原圭司

（元新潟県立高田北城高等学校教諭・新潟県水泳連盟 顧問）

16：50-17：00 2015 年日本ブドウ・ワイン学会 大会発表賞 授与式

17：00-17：30 2015 年日本ブドウ・ワイン学会 論文賞・技術賞受賞者講演

17：30-18：00 2015 年日本ブドウ・ワイン学会 総会

## 大会参加者専用 無料乗合バス運行のご案内（7日）

下記の時刻で大会参加者専用の無料バスを運行いたします。是非ご利用下さい。

行き① 高田駅前「頸城自動車高田駅前案内所（待合所）」（8:30 発）⇒ 上越教育大学（8:45 着）

行き② JR 上越妙高駅前（8:40 発）  
⇒ 上越教育大学（9:00 着）

帰り① 上越教育大学（18:10 発）  
⇒ JR 上越妙高駅前  
（東京行 18:43 金沢行  
19:17）

帰り② 上越教育大学（18:00 発）  
⇒ 懇親会会場（やすね）

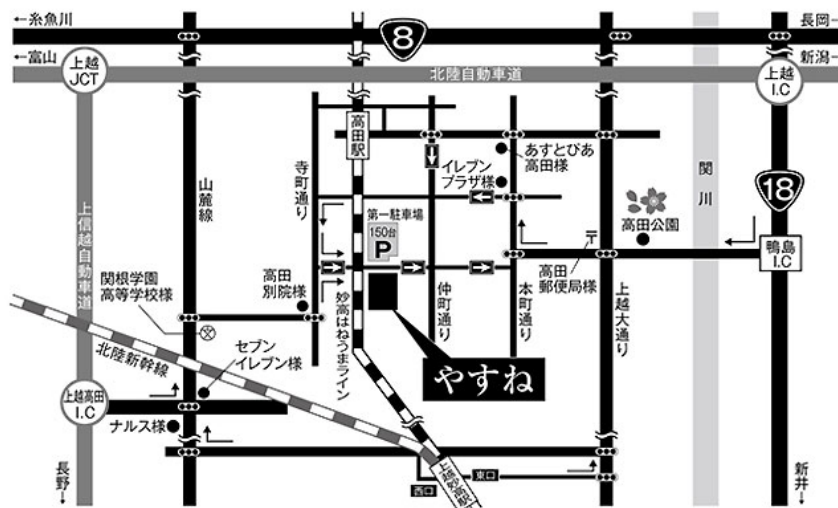




## 研究会（懇親会）のご案内

日 時 2015年11月7日（土） 18:30 - 20:00  
場 所 やすね（新潟県上越市仲町2丁目2-3）  
会 費 5,000円（学生2,000円）

大会終了後、上越教育大学よりやすね行きのバス（18:00発予定）を運行いたします。  
多くの皆さまの参加をお待ちしています。



### セミナー・大会参加者へのご案内

#### 1. 昼食について

11月6日（金）及び7日（土）のご昼食は、大学内食堂が開店していますのでご利用下さい。

#### 2. 上越教育大学へお車でご来場の方（※本年度大会は自家用車での来場が可能です）

- ・ 関東方面：練馬 IC から上越高田 IC へ関越自動車道を藤岡 IC で乗換、上信越自動車道を利用（3時間10分）
- ・ 関西方面：米原 IC から上越 IC へ北陸自動車道を利用（4時間30分）
- ・ 駐車料金：無料
- ・ 利用案内：11月6日（金）第二駐車場（P2）利用可（100台収容可）

11月7日（土）第一、第二駐車場（P1、P2）利用可（200台収容可）

#### 3. ワイン関連の機器・資材の展示（7日（土））

産業会員様による機器や資材の展示をポスター会場（第二講義棟202）で行います。

#### 4. 録画・録音の禁止

全ての発表（セミナー・一般講演（ポスター・口頭）・特別講演）について、発表内容の録音・録画・撮影はご遠慮ください。

#### 5. 次年度開催予定

2016年11月25日（金）26日（土）山梨大学 甲府キャンパス内

## 日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) エクスカーション

日 時 2015年11月8日(日)  
行き先 岩の原葡萄園(上越市北方1223)  
カーブドッチワイナリー(新潟市西蒲区角田浜1661)  
参加費 7,500円  
申込先着順で定員になり次第締め切らせていただきます。  
なお、定員が多数の場合は学会会員の方を優先いたしますので、ご了承下さい。  
お申し込み方法 会員様は、送付済みのハガキまたは下記連絡先へメールにてお申し込み下さい。  
会員でない方は、下記連絡先へメールにてお申し込み下さい。

えちごトキめき鉄道 高田駅前(8:15) ⇒ 岩の原葡萄園(見学/8:35~9:35 約60分) ⇒ 上越IC ⇒ 巻  
潟東IC ⇒ カーブドッチワイナリー(昼食/見学 12:00~14:30) ⇒ 巻潟東IC ⇒ 三条燕IC  
⇒ JR三条駅(降車 15:15頃) ⇒ 三条燕IC ⇒ 上越高田IC ⇒ JR上越妙高駅(降車 17:00頃)  
⇒ 高田駅前

- ※ 交通事情等の理由により、到着時間および見学時間の変更となる場合がございます。
- ※ 参加費にはバス代・昼食代(ワイン含む)・高速料金が含まれます。
- ※ 集合場所 : えちごトキめき鉄道 高田駅前「頸城自動車高田駅前案内所(待合所)」に  
8:00までに集合してください(地図参照)。
- ※ 降車場所 : JR三条駅前・JR上越妙高駅前・高田駅前(事前にお知らせ下さい)



連絡先  
日本ブドウ・ワイン学会事務局  
電話 055-220-8658 / FAX 055-220-8768  
asev.jpn@ccn.yamanashi.ac.jp