

# 日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2019 年大会

日 時 2019 年 11 月 29 日 (金) 口頭発表・招待講演・評議会・総会・研究会 (懇親会)  
11 月 30 日 (土) セミナー・ポスター発表

会 場 山梨大学甲府キャンパス (甲府市武田4-4-37)  
・口頭発表・特別講演・ポスターショートプレゼンテーション・総会：A2-21 教室  
・ポスター発表：大学会館  
・セミナー：N-11 教室  
・研究会 (懇親会)：ベルクラシック甲府

大会参加費 3,000 円 (学生 1,500 円) セミナー参加のみ 無料  
※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。

研究会 (懇親会) 5,000 円 (学生 2,000 円)

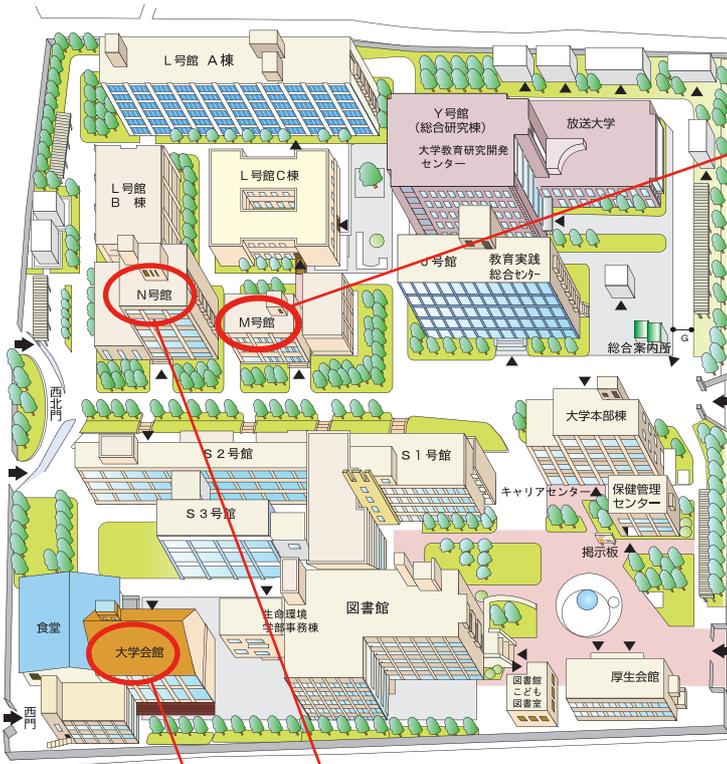
大会実行委員長 久光哲司 (サントネージュ(株))

アクセス JR 甲府駅 ⇒ 山梨大学 甲府キャンパス

バス：JR 甲府駅北口 2 番のりばより「武田神社」または「積翠寺」行き約 5 分、「山梨大学」下車

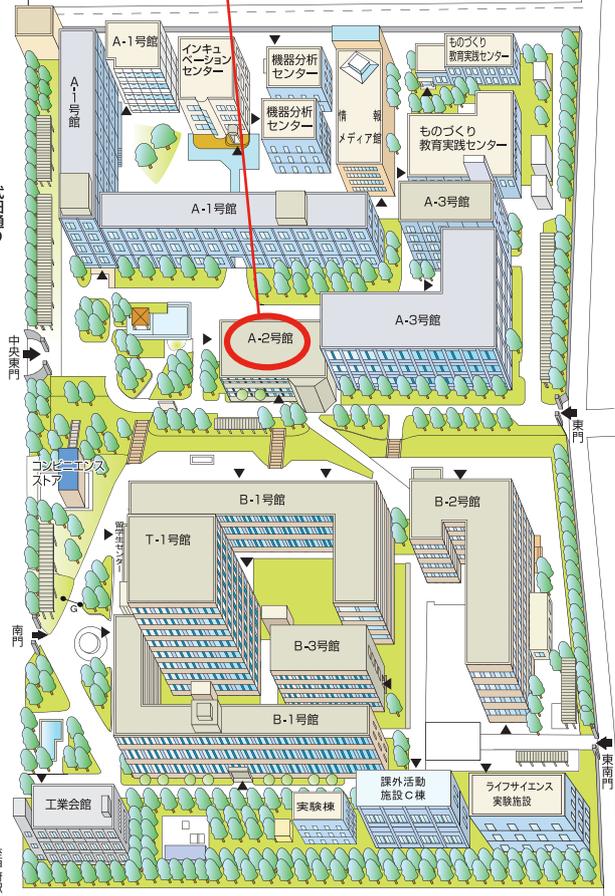
徒歩：JR 甲府駅北口より武田通りを北上、約 15 分

29 日の招待講演時において、ワインのテイスティングの機会がございますので、必ず公共機関をご利用の上ご来場下さい。



**11月29日(金)**  
**M号館 1階 (M11教室)**  
 ・評議会

**A2号館 2階 (21教室)**  
 ・開会式  
 ・一般講演(口頭)  
 ・総会  
 ・特別講演



甲府東キャンパス

甲府西キャンパス

**11月30日(土)**  
**N号館 1階 (N11教室)**  
 ・セミナー  
 ・ポスター発表  
 ショートプレゼンテーション

**大学会館1階(多目的ホール)**  
 ・ポスター発表会場  
 ・産業会員展示ブース  
 ・大会発表賞受賞式

# 大会プログラム

11月29日(金)

9:30 - 10:30 評議会 (M-11 教室)

11:00 - 11:10 開会の辞 (A2-21 教室)

久光哲司 (大会実行委員長・サントネージュ(株))

一般講演 (口頭発表・A2-21 教室)

【座長：乙黒美彩 (山梨大)】

11:12 O-1

日本固有醸造用ブドウ品種「甲州」のゲノム特性評価

○榎 真一<sup>1</sup>, 田中啓介<sup>2</sup>, 浜口 悠<sup>2</sup>, 鈴木俊二<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター, <sup>2</sup>東京農業大学ゲノム解析センター)

11:24 O-2

北海道から分離した *Oenococcus oeni* の系統解析

阿部 歩<sup>1</sup>, 田島大敬<sup>2</sup>, 佐藤朋之<sup>2</sup>, 平川敦雄<sup>3</sup>, 高橋克幸<sup>4</sup>, ○曾根輝雄<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>北大院農, <sup>2</sup>北海道ワイン(株), <sup>3</sup>平川ワイナリー, <sup>4</sup>富良野市ぶどう果樹研究所)

11:36 O-3

山梨県における圃場の標高が「シャルドネ」および「メルロー」の生育および果実成分に及ぼす影響

○井上絵梨<sup>1</sup>, 岸本宗和<sup>1</sup>, 根本 学<sup>2</sup>, 渡辺晃樹<sup>3</sup>, 齋藤 浩<sup>4</sup>, 小山和哉<sup>5</sup>, 後藤奈美<sup>5</sup>, 美濃英俊<sup>6</sup>, 鈴木智博<sup>6</sup>, 奥田 徹<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター, <sup>2</sup>農研機構北海道農業研究センター, <sup>3</sup>山梨県果樹試験場, <sup>4</sup>山梨県ワイン酒造組合, <sup>5</sup>独 酒類総合研究所, <sup>6</sup>山梨大学大工学部)

【座長：小林弘憲 (シャトー・メルシャン)】

13:00 O-4

赤ワイン用ブドウにおける除葉が果実品質やワイン特性に及ぼす影響

○渡辺晃樹<sup>1</sup>, 向山佳代<sup>1</sup>, 富田 晃<sup>1</sup>, 太田佳宏<sup>2</sup>, 長沼孝多<sup>3</sup>, 小嶋匡人<sup>3</sup>, 小松正和<sup>3</sup>, 恩田 匠<sup>3</sup>, Sharon Marie BAHENA-GARRIDO<sup>4</sup>, 小山和哉<sup>4</sup>, 後藤奈美<sup>4</sup>

(<sup>1</sup>山梨果樹試, <sup>2</sup>山梨峡東地域普セ, <sup>3</sup>山梨県工技セ, <sup>4</sup>独 酒類総合研究所)

13:12 O-5

「Merlot」の副梢を利用する栽培における果房数および果実品質に与える要因

○岸本宗和 (山梨大学ワイン科学研究センター)

13:24 O-6

オークチップを使用した甲州ワインの成分変化およびワイン特性

○小松正和, 佐藤憲亮, 恩田 匠  
(山梨県産業技術センター)

【座長：小山和哉 (酒類総合研究所)】

13:36 O-7

光で誘発される赤ワインのオフフレーバーについて

○中島浩二, 相川俊明 (アサヒビール(株))

13:48 O-8

ヤマブドウ及びヤマ・ソービニオンワインにおけるアントシアニン特性

○阿部利徳<sup>1</sup>, 阿部静子<sup>1</sup>, 五十嵐喜治<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>(同)東根フルーツワイン, <sup>2</sup>山形大学農学部)

14:00 O-9

モデル果汁中におけるアントシアニンと酒石酸から生成するアントシアニン誘導体

○明石直輝, 山田朋美, 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)

14:12 O-10

<sup>13</sup>C NMR を用いたモデルワイン中における有機酸の電離状態の測定

○小原嘉月, 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)

【座長：佐藤充克 (山梨大)】

14:24 O-11

メルローワイン残渣に含まれる成分のアンチエイジング効果

澤邊昭義<sup>1</sup>, ○大西夏実<sup>1</sup>, 山盛拓馬<sup>1</sup>, 竹田竜嗣<sup>2</sup>, 岸本賢治<sup>3</sup> (<sup>1</sup>近畿大学農学部, <sup>2</sup>関西福祉科学大学健康福祉学部, <sup>3</sup>株 ハーベリアースストーリー)

14:36 O-12

ブドウ果皮・種子由来の機能性評価と応用の可能性について

○榎原正英<sup>1</sup>, 平田 拓<sup>2</sup>, 生谷隆磨<sup>2</sup>, 小林直之<sup>2</sup>, 潮井 徹<sup>1</sup> (<sup>1</sup>サッポロビール(株), <sup>2</sup>サッポロホールディングス(株))

14:48 O-13

農業生産諸資源の再生・保全・継承とブドウ・ワイン造りへの参入

沢田 泉<sup>1</sup>, 小田滋晃<sup>2</sup>, ○横田茂永<sup>2</sup>, 川崎訓昭<sup>2</sup>, 仙田徹志<sup>3</sup>, 小田昌希<sup>2</sup>, 船田寿夫<sup>4</sup>, 小西 超<sup>5</sup>, 星野勇馬<sup>6</sup>, 稲垣照哉<sup>7</sup> (<sup>1</sup>ルイ・パストゥール医学研究センター, <sup>2</sup>京都大学大学院農学研究科, <sup>3</sup>京都大学学術情報メディアセンター, <sup>4</sup>信州うえだファーム, <sup>5</sup>アルカンヴィーニュ, <sup>6</sup>スターダスト・ヴィンヤード, <sup>7</sup>全国農業会議)

15:15 – 16:00

**総会**

16:00 – 17:00

2019年日本ブドウ・ワイン学会 招待講演

**「Chardonnay Production Techniques」**

Ms. Kristen Barnhise

(J. Lohr Vineyards & Wines/ASEV President)

(ワインのテイastingを行います)

18:00 – 19:30

**研究会 (懇親会) ヘルクラシック甲府**

11月30日 (土)

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN)

2019年セミナー (N-11 教室)

【座長：小林弘憲 (メルシャン)】

9:00 – 9:45

**日本ワイン誕生考**

— 知られざる明治期ワイン造りの全貌 —

仲田 弘道

(山梨県観光部)

10:00 – 10:45

**2019年日本ブドウ・ワイン学会 受賞式**

11:00 – 11:45

**ポスター発表 ショートプレゼンテーション**

(ポスター発表者による2分間の口頭発表)

13:00 – 15:30

**ポスター発表 (大学会館)**

**産業会員による展示**

**P-1 ブドウ品種山幸及び関連品種の SSR 解析と親ブドウ系統の探索**

○小山和哉<sup>1</sup>, 東 億<sup>2</sup>, 大浜友子<sup>1</sup>, 高橋 悠<sup>2</sup>, 岩下和裕<sup>1</sup>, 大淵秀樹<sup>2</sup>, 安井美裕<sup>2</sup>, 後藤 (山本) 奈美<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>独 酒類総合研究所, <sup>2</sup>池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

**P-2 栽培様式の違いがシラーの樹勢および果実品質に与える影響 (第1報)**

○佐々木文平, 高瀬秀樹, 小林弘憲, 松尾弘則

(メルシャン(株) シャトー・メルシャン)

**P-3 醸しの視点で見た系統が異なる甲州ブドウ・ワインの特徴**

○清道大輝<sup>1</sup>, 高瀬秀樹<sup>2</sup>, 佐々木佳菜子<sup>1</sup>, 渡辺晃樹<sup>3</sup>, 齋

藤 浩<sup>4</sup>, 生駒 元<sup>1</sup>, 松尾弘則<sup>2</sup>, 高田良二<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>キリンホールディングス(株), <sup>2</sup>メルシャン(株), <sup>3</sup>山梨県果樹試験場, <sup>4</sup>山梨県酒造組合)

**P-4 天然型アブシジン酸によるマスカット・ベリーAの着色改善と醸造した赤ワインの色調特性**

○近藤 寿, 吉崎隆之, 豊村晃丞, 久富泰資, 山本 覚

(福山大学生命工学部)

**P-5 有効積算温度に基づくブドウの生育予測**

○樋川卓也<sup>1</sup>, 古屋 諒<sup>1</sup>, 林 資美<sup>2</sup>, 岸本宗和<sup>2</sup>, 乙黒美彩<sup>2</sup>, 柳田藤寿<sup>2</sup>, 奥田 徹<sup>2</sup>, 安部正彦<sup>3</sup>, 鈴木智博<sup>1</sup>, 美濃英俊<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>山梨大学工学部, <sup>2</sup>山梨大学ワイン科学研究センター, <sup>3</sup>ドメヌ茅ヶ岳)

**P-6 福山バラ酵母と福山ブドウ酵母のワイン醸造特性**

○豊村晃丞<sup>1</sup>, 眞野雅也<sup>1</sup>, 吉崎隆之<sup>1</sup>, 山本 覚<sup>1</sup>, 行安 稔<sup>2</sup>, 久富泰資<sup>1</sup> (<sup>1</sup>福山大学生命工学部, <sup>2</sup>せらアグリパーク)

**P-7 赤色清酒酵母 NVR20 のワイン醸造への適用**

○吉崎隆之<sup>1</sup>, 橋本悠汰<sup>1</sup>, 猪原昌朗<sup>1</sup>, 山本 覚<sup>1</sup>, 岩口伸一<sup>2</sup> (<sup>1</sup>福山大学生命工学部, <sup>2</sup>奈良女子大学理学部)

**P-8 南アルプス市北岳の万年雪から分離した酵母を用いたワイン醸造法の検討**

○芦沢朋季, 乙黒美彩, 柳田藤寿

(山梨大学ワイン科学研究センター)

**P-9 製造工程の違いによるワインのミネラル組成の変動**

○清水秀明, 赤松史一, 鎌田 綾, 小山和哉, 岩下和裕, 後藤奈美 (独 酒類総合研究所)

**P-10 日本ワイン中の BSA 非沈澱性タンニンの定量**

○猪狩太基, 星野 陸, 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)

**P-11 北海道のワイン醸造における FT-IR 分析機器の有用性の検討**

○幸村美亜<sup>1</sup>, 阿部 歩<sup>2</sup>, 曾根輝雄<sup>1,2</sup>

(<sup>1</sup>北海道大学農学部, <sup>2</sup>北海道大学大学院農学研究院)

**P-12 酒石酸の光分解によるグリオキシル酸の生成**

○岩山大介, 山田朋美, 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)

**P-13 Extent of exchange を用いた甲州ワインの低 pH 要因解析**

○渡辺 (齊藤) 史恵, 長尾洋輝, 久本雅嗣, 奥田 徹

(山梨大学ワイン科学研究センター)

**P-14 ヤマブドウ系赤ワインのコピグメンテーションによる濃色効果**

○前田匡平, 小林春香, 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)

#### P-15 炎症反応におけるワイン成分の影響

○山本明史<sup>1</sup>, 酒井 修<sup>1</sup>, 榎 秀之<sup>2</sup>, 米虫節夫<sup>3</sup>, 上嶋 繁<sup>4</sup>,  
澤邊昭義<sup>4</sup>

(<sup>1</sup>千寿製薬(株), <sup>2</sup>関西福祉大健, <sup>3</sup>大阪市大院工, <sup>4</sup>近畿大農)

#### P-16 日本ワインにおける生体アミン類含量の調査と汚染防止法の検討

○青木俊介, 乙黒美彩, 柳田藤寿  
(山梨大学ワイン科学研究センター)

15:30-16:00

**2019年日本ブドウ・ワイン学会 大会発表賞 授与式**

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