

## 1997 年度大会（岡山-岡山大学）

### 一 般 講 演

(9:30~10:15) 【座長 今井俊治（広島農技セ）】

1. ‘マスカット・オブ・アレキサンドリア’の裂果と果粒径の日変化

○朝岡克拓<sup>1</sup>・今井俊治<sup>2</sup>・岡本五郎<sup>1</sup>・平野 健<sup>1</sup>（<sup>1</sup>岡山大・農, <sup>2</sup>広島農技セ果研）

2. ヤマブドウ（*Vitis coignetiae* Pulliat）の栽培化とワイン醸造

○植木啓司<sup>1</sup>・本守一生<sup>1</sup>・岡本五郎<sup>2</sup>（<sup>1</sup>ひるぜんワイン, <sup>2</sup>岡山大・農）

3. ヤマブドウ（*Vitis coignetiae* Pulliat）の受粉に関わる訪花昆虫について

○木村パウロ広・岡本五郎・平野 健（岡山大・農）

(10:15~11:00) 【座長 元村佳恵（弘前大）】

4. 4 倍体ブドウの根系の特徴について

○本杉日野（京都府大・農）

5. ブドウ‘ピオーネ’の整枝法の違いと定植 1 年目の樹体生育

今井俊治・○加藤淳子（広島農技セ果研）

6. ブドウ‘巨峰’の脱粒とその防止に関する研究

○小原 均・孔 慶朝・高橋英吉・松井弘之（千葉大・園）

(11:00~11:30) 【座長 中林 司（池田町ブドウ・ブドウ酒研）】

7. ブドウ栽培品種の AFLP 解析による類縁関係の推定

○後藤（山本）奈美（国税庁醸造研）

8. マスカット・ベリーA ポリフェノールオキシダーゼ遺伝子のクローニングと分子生物学的解析

○奥田 徹<sup>1</sup>・藤山和仁<sup>2</sup>・関 達治<sup>2</sup>・吉田敏臣<sup>2</sup>・横塚弘毅<sup>1</sup>

（<sup>1</sup>山梨大・発研, <sup>2</sup>大阪大・生物工学国際交流センター）

(11:30~12:00) 【座長 大川栄一 (サントリー)】

9. リンゴ果汁を用いた MLF 乳酸菌の検索

○曾我貴彦<sup>1</sup>・徳田宏晴<sup>1</sup>・曾我彰彦<sup>2</sup>・中西載慶<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>東農大・醸造, <sup>2</sup>小布施酒造)

10. ワイン酵母のリンゴ酸生産性と分解性および高生成株の造成

○篠原 隆・岡田英明・柳田藤寿 (山梨大・発研)

(13:15~13:45) 【座長 松井弘之 (千葉大)】

11. ブドウ垣根栽培における‘フラスター’の果房着粒数に及ぼす影響

○河西由喜・山川祥秀 (山梨大・発研)

12. ブドウ果実の成熟に伴う果肉細胞壁結合型フェノール性物質の変化

○元村佳恵 (弘前大・農)

(13:45~14:15) 【座長 橋爪克己 (国税庁醸造研)】

13. ワインのフェノキシラジカル消去能について

○鈴木由美子<sup>1</sup>・佐藤充克<sup>1</sup>・森光康次郎<sup>2</sup>・大澤俊彦<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>メルシャン・酒技セ, <sup>2</sup>名古屋大・農)

14. ワインのアンジオテンシン変換酵素阻害ペプチドの構造

○高柳 勉・千野将司・横塚弘毅 (山梨大・発研)

(14:15~15:00) 【座長 柳田藤寿 (山梨大)】

15. 山梨県産 1991~1996 年甲州種ヌーボーワインの一般成分の傾向

○山川祥秀 (山梨大・発研)

16. 甲州マロラクチック発酵と和風料理との相性

○近保和志・藤田紘一・銭林 裕・中川 正 (サントリー研究センター)

17. 甲州ワイン醸造における果汁酸化とワインの品質について

○花牟礼研一<sup>1</sup>・山口明彦<sup>1</sup>・味村興成<sup>1</sup>・上野 昇<sup>1</sup>・佐藤充克<sup>1</sup>・村上篤志<sup>2</sup>・奥田 徹

<sup>2</sup>・高柳 勉<sup>2</sup>・横塚弘毅<sup>2</sup> (<sup>1</sup>メルシャン, <sup>2</sup>山梨大・発研)

(15:00~15:30) 【座長 袖山政一 (サッポロ)】

18. パブリカ種子より分離した抗微生物性物質を利用した甘味果実酒の製造

矢嶋瑞夫<sup>1</sup>・○野崎一彦<sup>1</sup>・高柳 勉<sup>2</sup>・横塚弘毅<sup>2</sup> (1アサマ化成⑭, 2山梨大・発研)

19. ワインから分離した産膜酵母に対するパプリカ種子抽出物の抗菌性

矢嶋瑞夫<sup>1</sup>・○乙黒親男<sup>2</sup>・松土俊秀<sup>3</sup>・野崎一彦<sup>1</sup>・高柳 勉<sup>3</sup>・横塚弘毅<sup>3</sup>

(<sup>1</sup>アサマ化成, <sup>2</sup>山梨県工業技術センター, <sup>3</sup>山梨大・発研)

(15:30~16:00) 【座長 高柳 勉 (山梨大)】

20. 耐熱性酢酸キナーゼを用いたワイン中の酢酸測定

○黒坂啓介<sup>1</sup>・近藤仁司<sup>1</sup>・鈴木直生<sup>1</sup>・松土俊秀<sup>2</sup>・横塚弘毅<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>ユニチカ中央研究所, <sup>2</sup>山梨大・発研)

21. ワイン用原料ブドウのメトキシピラジン含有量に影響を及ぼす要因

○橋爪克己・佐無田 隆 (国税庁醸造研究所)