

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2024 札幌大会

日 時 2024年12月7日(土) 一般講演(口頭発表)・特別講演・総会・情報交換会
2024年12月8日(日) 一般講演(ポスター発表)・セミナー・学会賞受賞講演
会 場 北海道大学札幌キャンパス 学術交流会館・北海道ワイン教育研究センター
大会参加費 事前申し込み 3,000円(学生 1,500円)・当日申し込み 4,000円(学生 2,000円)
情報交換会 7,000円(学生 3,500円)(ホテルマイステイズ札幌アスペン)
大会実行委員長 曾根輝雄(北海道大学)

2024年12月7日(土)

9:00 開会の辞(学術交流会館) 【座長: 佐藤朋之(北海道ワイン)】
曾根輝雄(大会実行委員長)

一般講演(口頭発表)
【座長: 小林弘憲(メルシャン)】

9:12 O-1
北海道における除葉管理による房温度への影響について
○根本 学¹・村上貴一¹・山崎太地^{2,3}・佐藤三佳子⁴(農研機構北海道農業研究センター¹・室蘭工業大学²・YAMAZAKI WINERY³・北海道立総合研究機構中央農業試験場⁴)

9:24 O-2
垣根栽培ワインブドウの受光・光合成シミュレーションモデル
○村上貴一・根本 学(農研機構 北海道農業研究センター)

9:36 O-3
「山幸」ワインの香り成分の特徴
○南 典子^{1,2}・田辺由美³・阿部真久⁴・櫻井昌文⁵・樺島文恵⁵・田島大敬⁶・高橋克幸⁷・中川 理⁸・山口昭弘⁹・曾根輝雄^{1,3}(¹北海道大学大学院国際食資源学院・²北海道大学大学院農学研究院・³NPO法人ワインクラスター北海道・⁴LECO ジャパン・⁵北海道ワイン株・⁶富良野市ぶどう果樹研究所・⁷北海道大学大学院メディアコミュニケーション研究院・⁸(一財)日本食品分析センター・⁹酪農学園大学)

9:48 O-4
圃場の標高差に対する副梢栽培の優位性
○志賀 樹¹・大山弘平¹・潮上史生¹・和田弦己¹・井上絵梨²・岸本宗和²
(¹サントリー株・²山梨大学ワイン科学研究センター)

10:00 O-5
日本各地のシラーを用いた試験醸造ワインの品質に及ぼす栽培地の影響
○小山和哉・服部あゆみ・榎尾篤樹・向井伸彦・岩下和裕・後藤奈美((独)酒類総合研究所)

10:12 O-6
ブドウ成熟期間の気温の違いが自然発酵マストの酵母叢と製成ワインに与える影響
○犬塚夏海・山田潮路・岸本宗和・乙黒美彩
(山梨大学ワイン科学研究センター)

10:24 O-7
3種類の酵母を用いた mixed-culture 試験における酵母菌叢割合
○清水秀明・鎌田 綾・小山和哉・向井伸彦・岩下和裕
(独)酒類総合研究所)

10:36 O-8
北海道内から単離された *Saccharomyces cerevisiae* を用いたワイン様発酵における酸化還元電位と発酵動態の関係
○佐々木皓平¹・鳶村早由加¹・阿部 歩²・曾根輝雄²
(¹北海道大学大学院国際食資源学院・²北海道大学大学院農学研究院)

10:48 O-9
無菌培養植物を用いたブドウべと病菌に対する薬剤耐性検定法の確立
○岩谷拓郎・柳沢佳奈子・佐々木佳菜子
(キリンホールディングス株 飲料未来研究所)

11:00 O-10
無菌培養植物によるブドウべと病菌の継代培養技術確立
○柳沢佳奈子・佐々木佳菜子
(キリンホールディングス株 飲料未来研究所)

【座長: 岸本宗和(山梨大)】

11:12 O-11
日本各地のデラウェアを用いた試験醸造ワインの特徴(2020~2022年)
○下野雄太¹・三浦季子¹・三輪由佳¹・磯部武志¹・平松和也¹・服部あゆみ²・小山和哉²・後藤奈美²(¹(地独)大阪)

府立環境農林水産総合研究所・²(独)酒類総合研究所)

11:24 O-12

日本各地のピノ・ノアールを用いた試験醸造ワインの特徴 (2020~2022年)

○橋渡 携¹・後藤奈美²・小山和哉²・鈴木菖花¹・東 孝憲¹
¹(¹(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター・
²(独)酒類総合研究所)

11:36 O-13

甲州'および'テラウェア'を用いたブレンド白ワインの香氣成分に各種オリ下剤が及ぼす影響

○佐藤憲亮・木村英生・小松正和・恩田 匠
(山梨県産業技術センター)

11:48 O-14

'甲州'オレンジワインの糖分およびフェノール含量がワイン品質に及ぼす影響

○小松正和・佐藤憲亮・木村英生・恩田 匠
(山梨県産業技術センター)

【座長：小山和哉 (酒類総研)】

13:00 O-15

非産膜マスカット・ベリーA ワイン Hexane 抽出物の産膜抑制効果

○村松俊哉¹・後藤理那¹・中川洋史²・岸本宗和¹・久本雅嗣¹・奥田 徹¹・渡辺 (齊藤) 史恵¹
(山梨大学ワイン科学研究センター)

13:12 O-16

赤ワインにおけるケイ皮酸系ポリフェノール、カフェオイルキナ酸の分析

阿部静子¹・○阿部利徳¹・五十嵐喜治² (¹(同)東根フルーツワイン・²山形大学農学部)

13:24 O-17

糖化ストレス対策におけるワインの可能性の探索

○田邊貴昭¹・寺西太亮¹・杉浦伸一²
(¹株)モトックス・²同志社女子大学薬学部)

13:36 O-18

ブドウ樹液の肌老化に対する効果 -糖化誘導モデル評価-

○澤邊昭義^{1,2}・田中文字人²・竹田竜嗣³・岸本賢治⁴ (¹近畿大学農学部・²近畿大学大学院農学研究科・³関西福祉科学大学健康福祉学部・⁴株)ハーベリアースストーリー)

13:48 O-19

ワイン・ブドウ産地の発展とカスタムクラッシュ事業の役割と課題

小田昌希¹・川崎訓昭²・横田茂永³・○保田順慶⁴・珍田章生⁵・山田敏詩⁶・小林康志⁷・小西 超⁸・星野勇馬⁹・船田寿夫¹⁰・沢田 泉⁶・小田滋晃⁶ (¹高知大学農林海洋学部・²

摂南大学農学部・³静岡県立農林環境専門職大学短期大学部・⁴大原大学院大学・⁵全国共済農業協同組合連合会・⁶ルイ・パストゥール医学研究センター・⁷伊賀市役所・⁸アルカンヴィーニュ・⁹スターダスト=ヴィンヤード・¹⁰信州うえだファーム)

【座長：川俣昌大 (岡山理大)】

14:00 O-20

日本人消費者におけるワインの心的表象の分析

○大沼卓也¹・Heber Rodrigues²
(¹近畿大学産業理工学部・²Yayin Sense)

14:12 O-21

消費者のワイン飲用に対する態度変容に関する一考察 ~北海道と一部三県の消費者分析を中心として~

○中川 理 (北海道大学ワイン教育研究センター)

14:24 O-22

キャリア形成が与える新規就農者の経営者能力に対する影響についての考察

○小田昌希 (高知大学農林海洋学部)

14:36 O-23

ワイン・テイasting語彙「ミネラル」についての社会言語学的考察 (2) - 方法論上の基礎と理論モデル -

○鈴木隆芳 (大阪経済大学経済学部)

15:00 - 15:40

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)

15:50 - 16:30 総会

2024年日本ブドウ・ワイン学会 特別講演

【座長：曾根輝雄 (大会実行委員長)】

16:45 - 17:30

スマートヴィンヤード最前線

野口 伸

(北海道大学大学院農学研究院長・農学院長・農学部長)

18:00 - 20:00

情報交換会

ホテルマイステイズ札幌アспен

(札幌市北区北8条西4-5 北大より徒歩10分)

2024年12月8日(日)

9:00 – 10:30 一般講演(ポスター発表)

P-1

ブドウ品種および台木が根圏微生物の多様性と構成に与える影響

増田理乃¹・曾根輝雄¹・東 億³・○佐藤朋之^{1,2}

(¹北海道大学大学院農学研究院・²北海道ワイン(株)・³池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

P-2

北海道の醸造用ブドウ畑における根系分布と土壤理化学性

○柏木淳一¹・AUNGPADORN Teerawit²・永濱慎二³・大木優菜⁴ (¹北海道大学大学院農学研究院・²北海道大学大学院国際食資源学院・³北海道大学大学院農学院・⁴北海道大学農学部)

P-3

機能性高分子材料を用いた挿し木によるブドウ苗木の育成

○李 超凡¹・曾根輝雄^{1,2}・川口俊一^{1,3}

(¹北大国際食資源・²北大農・³北大地球環境)

P-4

‘シャインマスカット’における葉果比が香気成分に与える影響について

○松井すなお¹・瀬古澤由彦²・菅谷純子² (¹筑波大院生物資源科学学位プログラム・²筑波大学生命環境系)

P-5

ワイン製造中の *Oenococcus oeni* 菌株のダイナミクス

○阿部 歩¹・曾根輝雄^{1,2} (¹北海道大学大学院農学研究院・²北海道大学ワイン教育研究センター)

P-6

北海道から分離された *Saccharomyces cerevisiae* 菌株の醸造学的特性

○角 優貴¹・畠村早由加²・加藤レイラ²・阿部 歩³・曾根輝雄^{1,2,3} (北海道大学¹農学部、²大学院国際食資源学院、³大学院農学研究院)

P-7

山梨県中央市のレンゲ畑から分離された酵母のワイン醸造への利用

○長倉脩斗¹・乙黒美彩¹・井上雅博²・田中洋平³・望月 智³・柳田藤寿¹ (¹山梨大学ワイン科学研究センター・²(株)アドヴォネクスト・³中央市役所)

P-8

ジグルコシドアントシアニンの高分子色素への変換とワインへの影響

○大田夢子・渡辺(斎藤)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-9

メルローの pH の違いがワインのポリフェノールに与える影響

○津森 健¹・平田佳佑²・味村興成²・渡辺(斎藤)史恵¹・奥田 徹¹・久本雅嗣¹

(¹山梨大学ワイン科学研究センター・²Domaine KOSEI)

P-10

Zweigelt Wine に含まれる抗糖化物質の探索

○竹田竜嗣¹・谷原佑佳²・西村満菜²・米虫節夫³・澤邊昭義^{2,4} (¹関西福祉科学大学健康福祉学部・²近畿大学農学部・³大阪公立大学大学院工学研究科・⁴近畿大学大学院農学研究科)

P-11

日本の主なブドウ栽培地と比較可能なウィンクラー・インデックスの改良

○川口桐弥・金子明裕・川俣昌大

(岡山理科大学ワイン発酵科学センター)

P-12

ワインから分離された乳酸菌の特性評価と生体アミン生成

乾 紗花・村田啓吾・柳田藤寿・○乙黒美彩

(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-13

国産木材のワイン樽への利用に向けた研究：非揮発性成分の観点から

○貝沼元気・久本雅嗣・奥田 徹・渡辺(斎藤)史恵

(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-14

樹種ごとの特徴香を表す記述子の作成：ワイン樽への利用に向けて

○渡辺(斎藤)史恵・小宮山能史・貝沼元気・久本雅嗣・奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター)

P-15

マインドフル・イーティングが不適切飲酒や飲酒動機、ワイン嗜好に与える影響

○高橋 誠 (神奈川大学)

P-16

北海道におけるワイン産地形成の取組

○阿部 亮 (北海道経済部食関連産業局食産業振興課)

11:00 – 12:00

2024年日本ブドウ・ワイン学会 学会賞 受賞者講演

2024年日本ブドウ・ワイン学会 セミナー

【座長：小林弘憲（メルシャン）】

13:00 – 13:45 Session #1

ワインが媒介する新たな北海道経済の創出に向けて ～事務局構築の現場から見える可能性～

岩井宏文

((株)GB 産業化設計 代表取締役)

13:45 – 14:30 Session #2

A New Era in Nursery Stock and Grafting: Responding to Global Warming and New challenges (苗木と接ぎ木の新時代: 温暖化と新たな取り組み)

Emmanuelle Doute (Wax & Grafts 社 CEO)

14:45

2024年日本ブドウ・ワイン学会 大会発表賞 授与式

15:00 閉会の辞 (学術交流会館)

曾根 輝雄(大会実行委員長)

大会発表賞について

大会発表賞選考委員会の選考による「大会発表賞（口頭発表部門・ポスター発表部門）」を各1題選出します。

日本ブドウ・ワイン学会 授賞規定

第8条（大会発表賞の選考手順）3. 大会発表賞選考委員会は、本規定の趣旨にそって大会発表賞受賞者を選考する。選考は、大会発表賞選考委員会で評価項目を定め、各委員が採点し、口頭発表およびポスター発表それぞれの最も高得点の若手（原則として40歳未満）発表者に授与する。
4. 大会発表賞の受賞者は受賞後5年間、大会発表賞の選考対象外とする。