

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2025 甲府大会

日時	2025 年 11 月 7 日 (金) 一般講演 (口頭発表)・招待講演・総会・情報交換会 2025 年 11 月 8 日 (土) 一般講演 (ポスター発表)・セミナー・学会賞受賞講演
会場	シャトレーゼホテル談露館 (甲府市丸の内 1-19-16)
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) (シャトレーゼホテル談露館)
大会実行委員長	奥田 徹 (山梨大学)

2025 年 11 月 7 日 (金)

10:00 開会の辞

奥田 徹 (大会実行委員長)

一般講演 (口頭発表)

【座長：川俣昌大 (岡山理大)】

10:12 O-1

マインドフルな飲酒 (MAD) が日本ワインや自然派ワインへの印象に与える影響

○高橋 誠¹・森本哲介² (¹ 神奈川大学・² 兵庫教育大学)

10:24 O-2

日本人は自然派ワインをどのように認識するか？
心的表象理論と計量テキスト分析による実証的研究

○大沼卓也 (近畿大学産業理工学部)

10:36 O-3

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 (3) — 結論と展望 —

○鈴木隆芳 (大阪経済大学経済学部)

【座長：久本雅嗣 (山梨大)】

10:48 O-4

「ミネラル」感ワインと中小規模ワイナリーの持続可能性—センサー語彙の理解と経営判断の乖離に着目して—

○小田昌希^{1,5}・鈴木隆芳²・仲村茂記³・高井利洋⁴・山田敏詩⁵・川崎訓昭⁶・横田茂永⁷・小林康志⁸・小田滋晃⁵ (¹ 高知大学農林海洋科学部・² 大阪経済大学経済学部・³ 飛鳥ワイン(株)・⁴ カタシモワインフーズ(株)・⁵ (公財) ルイ・パストゥール医学研究センター・⁶ 摂南大学農学部・⁷ 静岡県立農林環境専門職大学短期大学部・⁸ 明治安田生命保険相互会社)

11:00 O-5

Z 世代のテイasting体験における味の言語化を通じたワイン価値観の変容 —北海道大学大学院共通授業科

目「サステナブルワイン学」での実証研究—

○天野沙織¹・曾根輝雄² (¹ 大阪公立大学大学院文学研究科・² 北海道大学大学院農学研究院)

11:12 O-6

北海道産「山幸」及びヤマブドウ系品種アントシアニン色素の特徴

○南 典子^{1,2}・山口昭弘³・田辺由美⁴・東 億⁵・堀籠 悟^{2,6}・曾根輝雄^{1,4}

(¹ 北海道大学大学院国際食資源学院・² (一財) 日本食品分析センター・³ 酪農学園大学・⁴ 北海道大学大学院農学研究院・⁵ 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所・⁶ 東北大院農)

11:24 O-7

山梨県内で栽培されている‘Petit Verdot’および‘Tannat’のアントシアニン化合物の比較解析

○井上絵梨・奥田 徹・岸本宗和
(山梨大学ワイン科学研究センター)

【座長：榎 真一 (山梨大)】

11:36 O-8

ブドウベと病に対する防除回数と時期の効果

○根本 学¹・村上貴一¹・川口 章²・佐野 旭³
(農研機構北海道農業研究センター¹・農研機構西日本農業研究センター²・FuSa vineyard³)

11:48 O-9

キャビテーションプラズマ水の防除効果：ブドウ病害菌への応用

○尾道景子¹・山崎貴史¹・岡 好浩²
(¹ キリンホールディングス(株)・² 兵庫県立大学)

12:00 O-10

副梢栽培と慣行栽培を組み合わせたブドウの温暖化適応栽培モデル

○志賀 樹¹・潮上史生¹・大山弘平¹・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)

【座長：岸本宗和（山梨大）】

13:12 O-11

デラウェアにおける果汁中の遊離アミノ酸とワイン香気との関係

○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・和泉慶子¹・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）

13:24 O-12

SBSE-GC/MSを用いたワイン中のネズミ臭原因成分の定量方法の確立

○清道大輝¹・Céline Franc²・Pierre Moulis²・Laurent Riquier²・Patricia Ballestra²・Stéphanie Marchand²・Sophie Tempère²・Gilles de Revel²

（¹キリンホールディングス(株)・²ボルドー大学）

13:36 O-13

酵母接種量が発酵経過と菌叢割合に及ぼす影響

○清水秀明・鎌田 綾・小山和哉・赤尾 健

（（独）酒類総合研究所）

13:48 O-14

野生酵母によるワイン醸造過程における微生物叢変遷と主要成分変化の相互関係

富岡茉苗¹・佐藤杏香²・五十川祐一郎³・小澤俊輔¹・久松賢太郎⁴・澤井美伯⁴・吉村明浩⁴・中村浩平^{1,2,3}・島田昌也^{1,2,3}・柳瀬笑子^{1,2,3}・小西 超⁵・○中川智行^{1,2,3}

（¹岐阜大学応用生物科学部・²岐阜大学大学院自然科学技術研究科・³岐阜大学大学院連合農学研究科・⁴岐阜県食品科学研究所・⁵ヴィラデストワイナリー）

【座長：小山和哉（酒類総研）】

14:00 O-15

試験醸造した‘大阪 R N-1’ワインの特徴

○末廣優加¹・仲村現二²（¹（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所・²仲村わいん工房）

14:12 O-16

ブドウ品種‘シャルドネ’における压榨時の成分変化がその後のワイン品質に及ぼす影響

○芦野祐尋^{1,2}・村岡義之³・小倉立己¹・大沼広宜^{1,2}・門脇里恵¹・佐藤美夢^{1,2}・川島 旭⁴・若山正隆^{1,5}

（¹慶應義塾大学先端生命科学研究所・²公益財団法人庄内地域産業振興センター・³山形県工業技術センター・⁴（株）エル・サン・⁵愛媛大学大学院医農融合公衆衛生学環）

14:24 O-17

仕込み時のセニエが‘マスカット・ベリーA’のワイン品質に及ぼす影響

○小松正和・佐藤憲亮・木村英生

（山梨県産業技術センター）

14:36 O-18

酸味の質に基づく白ワインの分類：国産甲州 vs 国産シャルドネおよび国産シャルドネ vs 輸入シャルドネ

○小澤大志・久本雅嗣・奥田 徹・渡辺（斉藤）史恵

（山梨大学ワイン科学研究センター）

【座長：澤邊昭義（近畿大）】

14:48 O-19

ワインの抗糖化作用に対するポリフェノール含量と組成の影響

○田邊貴昭¹・杉浦伸一²・寺西太亮¹

（¹（株）モトックス・²同志社女子大学薬学部）

15:00 O-20

ぶどうの糖代謝改善に関する機能性と成分同定および定量

○榊原正英¹・生谷隆麿¹・高澄耕次¹・平田 拓・神田 一¹

（¹サッポロビール(株)）

15:12 O-21

プラネタリーヘルスとワイン産業の未来

○高田清文・椎名 隆

（摂南大学農学部）

15:30-15:50

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

2025 年日本ブドウ・ワイン学会 特別講演

【座長：奥田 徹（大会実行委員長）】

16:40-17:30

Dialing In Disease Management: How Weather and Vine Development Impacts Mildews and Molds

Michelle M. Moyer

(Washington State University)

18:00-20:00

情報交換会 シャトレーゼホテル談話館

2025 年 11 月 8 日 (土)

9:30–10:45 一般講演 (ポスター発表)

P-1

山幸ワインの香気特性

○丸尾望琴¹・柴 瑞季¹・山中楓夏¹・高木浩史²・妙田貴生¹・山崎雅夫¹ (¹東京農大食香・²(株)セナヴィーノ)

P-2

ワインの pH の違いが高分子色素重合体の形成に与える影響

○津森 健¹・大田夢子¹・平田佳佑²・味村興成²・渡辺 (斉藤) 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-3

酒石酸塩の形成を利用したワインの pH 制御：NMR による酒石酸の電離平衡の考察

○久本雅嗣・堺 淳平・内藤梨花・浅井慎之介・小原嘉月・渡辺 (斉藤) 史恵・奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター)

P-4

シマグワ果実酒の品質向上を目的とした赤紫系果実酒のブレンド効果

○石川勇人¹・岩山大介²・貝沼元気³・伊東昌章⁴・岩波俊介¹ (¹ 苫小牧高専・²(株)十勝大福本舗・³北大農・⁴沖縄高専)

P-5

甲州ブドウで製造されたワインに対する硫酸銅の効果に関する報告

○岡田佳那子・村岡由美子・樫尾篤樹・小山和哉・岩下和裕
(独)酒類総合研究所)

P-6

メルローワイン中の産膜抑制成分の検討

○関谷彩侑菜¹・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 (斉藤) 史恵¹
(¹山梨大学ワイン科学研究センター・²山梨大学大学院総合研究部)

P-7

ワインの pH 決定要因の比較解析：国産および輸入シャルドネと国産甲州ワインを対象として

○初鹿野瑠佳・小澤大志・久本雅嗣・奥田 徹・渡辺 (斉藤) 史恵 (山梨大学ワイン科学研究センター)

P-8

ワインの化学成分プロファイルと市場価格の相関解析

○古江美保¹・平山明由² (¹(株)セルミミック・²慶應義塾大学先端生命科学研究所)

11:00–12:00

2025 年日本ブドウ・ワイン学会 学会賞授与式・受賞講演

功績賞

日本ブドウ・ワイン学会の運営および日本におけるブドウ栽培技術・醸造技術の高度化に対する顕著な貢献

松本信彦 (マンズワイン株式会社)

功労賞

日本ブドウ・ワイン学会の運営およびブドウ栽培の学術研究に対する貢献

小原 均 (千葉大学)

日本ブドウ・ワイン学会の運営および発酵科学への貢献

柳田藤寿 (山梨大学)

論文賞

フレンチオーク樽材のトースティングによる糖類の変化と抽出挙動

貝沼元気・望月彩乃・渡辺 (斉藤) 史恵・久本雅嗣・奥田 徹 (山梨大学)、楠本倫久 (森林総合研究所)、Gilles de Revel (ボルドー大学)

土壌透水性が醸造用デラウェアの果実品質に及ぼす影響

三浦季子・下野雄太・三輪由佳・磯部武志 (大阪府立環境農林水産総合研究所)

技術賞

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式会社)

2025 年日本ブドウ・ワイン学会 セミナー

【座長：川崎訓昭 (摂南大)】

13:00–13:40

Elevating Japanese Wine Tourism: A Sustainable Future

Natalia Velikova

(Texas Tech University, Texas Wine Marketing Research Institute)

【座長：小林弘憲 (メルシャン)】

13:45–14:30

ASEV JAPAN Chapter 40 年を振り返るシンポジウム

パネリスト：米虫節夫・松本信彦・上野 昇・袖山政一
ファシリテーター：味村興成

14:45

2025 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

奥田 徹(大会実行委員長)

2025 Annual Meeting of ASEV JAPAN

November 7-8, 2025

Chateraise Hotel Danrokan

November 7, 2025

Opening Address

Tohru OKUDA

Chair of the Organizing Committee

Oral Presentations

10:12 O-1

The Effect of Mindful Alcohol Drinking (MAD) on Impressions of Japanese and Natural Wine

Makoto TAKAHASHI¹ and Yoshiyuki MORIMOTO²

¹Kanagawa University, ²Hyogo University of Teacher Education

10:24 O-2

Empirical Study on Mental Representation of Natural Wine in Japanese Wine Market

Takuya ONUMA

Faculty of Humanity-Oriented Science and Engineering, Kindai University

10:36 O-3

Sociolinguistic Considerations on Wine Tasting Term “Mineral” (Ⅲ) - Conclusion and Perspectives -
Takayoshi SUZUKI

Osaka University of Economics

10:48 O-4

"Minerality" in Wine and Sustainability of Small and Medium-Sized Wineries: Focusing on the Gap between Sensory Vocabulary and Managerial Decision-Making

Masaki ODA^{1,5}, Takayoshi SUZUKI², Shigeki NAKAMURA³, Toshihiro TAKAI⁴, Toshiyuki YAMADA⁵, Noriaki KAWASAKI⁶, Shigenaga YOKOTA⁷, Yasushi KOBAYASHI⁸ and Shigeaki ODA⁵

¹Kochi University, ²Osaka University of Economics, ³Asuka Wine Co., Ltd., ⁴Katashimo Wine Foods Co., Ltd. ⁵Louis Pasteur Center for Medical Research, ⁶Setsunan University, ⁷Shizuoka Professional University of Agriculture, ⁸Meiji Yasuda Life Insurance Company

11:00 O-5

Transforming Wine Values through Taste Verbalization in Tasting Experiences of Generation Z at “Sustainable Wine Studies”, an inter-graduate school class, Hokkaido University

Saori AMANO¹ and Teruo SONE²

¹Graduate School of Literature and Human Sciences, Osaka Metropolitan University, ²Research Faculty of Agriculture, Hokkaido University

11:12 O-6

Characterization of Anthocyanin Profiles in ‘Yamasachi’ and *Vitis amurensis* Hybrids Cultivated in Hokkaido

Noriko MINAMI^{1,2}, Akihiro YAMAGUCHI³, Yumi TANABE⁴, Hakaru AZUMA⁵, Satoru Horigome^{2,6} and Teruo SONE^{1,4}

¹Graduate School of Global Food Resources, Hokkaido University,

²Japan Food Research Laboratories, ³Rakuno Gakuen University,

⁴Research Faculty of Agriculture, Hokkaido University, ⁵Ikeda Town Grape and Wine Research Institute, ⁶Graduate School of Agriculture, Tohoku University

11:24 O-7

Comparative Study of Anthocyanin Compounds in ‘Petit Verdot’ and ‘Tannat’ Cultivated in Yamanashi Prefecture

Eri INOUE, Tohru OKUDA and Munekazu KISHIMOTO

The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

11:36 O-8

Effect of Number of Fungicide Applications and Timing on Downy Mildew Occurrence

Manabu NEMOTO¹, Keach MURAKAMI¹, Akira KAWAGUCHI² and Asahi SANO³

¹Hokkaido Agricultural Research Center, National Agriculture and Food Research Organization (NARO), ²Western Region Agricultural Research Center, NARO, 3FuSa vineyard

11:48 O-9

Disease Control Using Cavitation Bubble Plasma Water: Application to Grape Pathogens

Keiko ONOMICHI¹, Takashi YAMAZAKI¹ and Yoshihiro OKA²

¹Kirin Holdings Co., Ltd., ²University of Hyogo

12:00 O-10

A New Viticultural Model Combining Forcing Vine Regrowth and Conventional Cultivation to Adapt to Global Warming

Tatsuki SHIGA¹, Fumio SHIOGAMI¹, Kohei OYAMA¹ and Munekazu KISHIMOTO²

¹Suntory Spirits Ltd., ²The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

13:12 O-11

Evaluation of Free Amino Acids in Delaware Juice and Their Impact on Wine Aroma

Yuta SHIMONO¹, Toshiko MIURA¹, Yuka MIWA¹, Takeshi ISOBE¹, Kazuya HIRAMATSU¹, Keiko IZUMI¹, Kazuya KOYAMA² and Nami GOTO-YAMAMOTO²

¹Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Pref., ²National Research Institute of Brewing

13:24 O-12

Gas Chromatography-Mass Spectrometry with Stir Bar Sorptive Extraction for Quantitation of Mousy Off-Flavor Components in Wine

Daiki KIYOMICHI¹, Céline FRANC², Pierre MOULIS², Laurent RIQUIER², Patricia BALLESTRA², Stéphanie MARCHAND², Sophie TEMPÈRE² and Gilles DE REVEL²

¹Kirin Holdings Co., Ltd., ²University of Bordeaux

13:36 O-13

Effects of Yeast Population at Early Stage on Fermentation Process and Microbiota in Wine

Hideaki SHIMIZU, Aya KAMADA, Kazuya KOYAMA and Takeshi AKAO

National Research Institute of Brewing

13:48 O-14

Interrelationship between Changes in Microbial Flora and Major Components during Spontaneous Fermentation in Winemaking
Mana TOMIOKA¹, Kyoka SATO², Yuichiro IKAGAWA³, Shunsuke OZAKI¹, Kentaro HISAMATSU⁴, Yoshinori SAWAI⁴, Akihiro YOSHIMURA⁴, Masaya SHIMADA^{1,2,3}, Emiko YANASE^{1,2,3}, Tohru KONISHI⁵ and **Tomoyuki NAKAGAWA**^{1,2,3}

¹The Faculty of Applied Biological Sciences, Gifu University, ²The Graduate School of Natural Sciences and Technologies, Gifu University, ³The United Graduate School of Agricultural Sciences, Gifu University, ⁴Gifu Prefectural Research Institute for Food Sciences, ⁵Villa d'Est Winery

14:00 O-15

Characteristics of Small-Scale Vinified Wines from 'Osaka R N-1'
Yuka SUEHIRO¹ and Genji NAKAMURA²

¹Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Pref., ²Nakamura Wine Koubou

14:12 O-16

Effects of Pressing-Induced Chemical Changes on Chardonnay Wine Quality

Yujin ASHINO^{1,2}, Yoshiyuki MURAOKA³, Tatsuki OGURA¹, Hiroki ONUMA^{1,2}, Rie KADOWAKI¹, Miyu SATO^{1,2}, Akira KAWASHIMA⁴ and Masataka WAKAYAMA^{1,5}

¹Institute for Advanced Biosciences, Keio University, ²Shonai Regional Industry Promotion Center, ³Yamagata Research Institute of Technology, ⁴El-Sun Co., Ltd., ⁵Integrated Medical and Agricultural School of Public Health, Ehime University

14:24 O-17

Impact of Saignée Treatment on 'Muscat Bailey A' Wine Quality
Masakazu KOMATSU, Kensuke SATO and Hideo KIMURA
Yamanashi Industrial Technology Center

14:36 O-18

Discriminating White Wine Based on Sour Taste Quality: Koshu and Domestic Chardonnay and Domestic vs. Imported Wines
Taishi OZAWA, Masashi HISAMOTO, Tohru OKUDA and Fumie WATANABE-SAITO
The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

14:48 O-19

Effects of Polyphenol Content and Composition on the Anti-glycation Activity of Wine

Takaaki TANABE¹, Shinichi SUGIURA² and Daisuke TERANISHI¹

¹Mottox Inc., ²Faculty of Pharmaceutical Sciences, Doshisha Women's College of Liberal Arts

15:00 O-20

Study on Functional Properties of Grapes for Modulation of Glucose Metabolism: Identification and Quantification of Key Compounds

Masahide SAKAKIBARA¹, Ryuma IKUTANI¹, Koji TAKAZUMI¹, Hiroshi HIRATA and Hajime KANDA¹

¹Sapporo Breweries Ltd.

15:12 O-21

Wine Industry of the Future Can Achieve Planetary Health

Kiyofumi TAKATA and Takashi SHIINA

Faculty of Agriculture, Setsunan University

15:30–15:50 **Poster Flash Talk Presentations**

15:50–16:30 **Annual Meeting of ASEV JAPAN**

16:40–17:30

Chair: Tohru OKUDA (Organizing Committee Chair)
Special Lecture (ASEV JAPAN 2025)

Dialing In Disease Management: How Weather and Vine Development Impacts Mildews and Molds

Michelle M. Moyer

Washington State University

18:00 – 20:00 **Reception (Chateraise Hotel Danrokan)**

November 8, 2025

Poster Session

P-1

Aroma Characteristics of Yamasachi Wine

Mikoto MARUO¹, Mizuki SHIBA¹, Fuka YAMANAKA¹, Hirohumi TAKAKI², Takao MYODA¹ and Masao YAMAZAKI¹

¹Department of Food and Cosmetic Science, Department of Bioindustry, Tokyo University of Agriculture, ²CENAVINO Co., Ltd.

P-2

Influence of Wine pH on Polymeric Pigment Formation

Kento TSUMORI¹, Yumeko OTA¹, Keisuke HIRATA², Kosei AJIMURA², Fumie WATANABE-SAITO¹, Tohru OKUDA¹ and Masashi HISAMOTO¹

¹The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi, ²Domaine KOSEI

P-3

NMR Insights into Tartaric Acid Dissociation: Strategy for pH Control in Wine through Salt Formation

Masashi HISAMOTO, Junpei SAKAI, Shinnosuke ASAI, Rika NAITOH, Kazuki OBARA, Fumie WATANABE-SAITO and Tohru OKUDA

The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

P-4

Effect of Blending Reddish-Purple Berry Wine to Improve Quality of Shimaguwa Wine

Yuto ISHIKAWA¹, Daisuke IWAYAMA², Genki KAINUMA³, Masaaki ITO⁴ and Shunsuke IWANAMI¹

¹National Institute of Technology, Tomakomai College, ²Tokachi Daifuku Honpo, Inc., ³Research Faculty of Agriculture, Hokkaido Univ. ⁴National Institute of Technology, Okinawa College

P-5

Effects of Copper Sulfate on Wine Made from Koshu Grapes

Kanako OKADA, Yumiko MURAOKA, Atsuki KASHIO, Kazuya KOYAMA and Kazuhiro IWASHITA

National Research Institute of Brewing

P-6

Investigation of Pellicle Formation Inhibitors in Merlot Wine

Ayuna SEKIYA¹, Shunya MURAMATSU¹, Rina GOTO¹, Youji NAKAGAWA², Munetaka KISHIMOTO¹, Masashi HISAMOTO¹, Tohru OKUDA¹ and Fumie WATANABE-SAITO¹

¹The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi,

²Graduate Faculty of Interdisciplinary Research, University of Yamanashi

P-7

Comparative Analysis of Factors Influencing Wine pH: A Study of Chardonnay and Koshu Wines

Ruka HAJIKANO, Taishi OZAWA, Masashi HISAMOTO, Tohru OKUDA and Fumie WATANABE-SAITO

The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

P-8

A Metabolomic Approach to Linking Taste Compounds and Wine Price

○**Miho FURUE**¹ and Akiyoshi HIRAYAMA²

¹Cel-MiM, Ltd., ²The Institute for Advanced Biosciences (IAB), Keio University

11:00–11:45 **Award Lectures (ASEV JAPAN 2025)**

ASEV JAPAN Seminar

13:00–13:40

Chair: Noriaki KAWASAKI (Setsunan University)

Elevating Japanese Wine Tourism: A Sustainable Future

Natalia Velikova

Texas Tech University, Texas Wine Marketing Research Institute

13:45–14:30

Chair: Hironori KOBAYASHI (Mercian Corporation)

Symposium: Reflecting on 40 Years of the ASEV Japan Chapter

Panelists: Setsuo YONEMUSHI, Nobuhiko MATSUMOTO, Noboru

UENO, Masaichi SODEYAMA

Facilitator: Kosei AJIMURA

14:30 **ASEV JAPAN 2025 Presentation Awards Ceremony**

15:00 **Closing Address**

Tohru OKUDA (Organizing Committee Chair)