

日本ブドウ・ワイン学会（ASEV JAPAN）2026 京都大会

2026 年 11 月 14 日（土）

一般講演（口頭発表）・特別講演・総会

会場：京都大学 吉田キャンパス北部構内 農学部総合館 1 階 W100 講義室

情報交換会

会場：京都大学 理学研究科セミナーハウス

2026 年 11 月 15 日（日）

一般講演（ポスター発表）

会場：農学部総合館 1 階 大会議室（C102）

セミナー・学会賞授与式・受賞講演

会場：農学部総合館 1 階 W100 講義室

大会参加費 事前申込 3,000 円（学生 1,500 円）

当日申込 4,000 円（学生 2,000 円）

情報交換会 8,000 円（学生 4,000 円）

大会実行委員長 仙田 徹志（京都大学）

2026 年 11 月 14 日（土）

9:00-9:50 総会

（農学部総合館 1 階 W100 講義室）

10:00 開会の辞

仙田徹志（大会実行委員長）

一般講演（口頭発表）

（農学部総合館 1 階 W100 講義室）

【座長：中尾義則（名城大）】

10:12 O-1

ワイン用ブドウの新品種‘マスカットシラガイ’の作出

○星野卓二¹・川俣昌大¹・金子明裕¹・望岡亮介²

（¹岡山理科大学ワイン発酵科学センター・²香川大農）

10:24 O-2

新梢の長さが醸造用ブドウの果実品質やワイン品質に及ぼす影響

向山佳代¹・太田佳宏¹・廣瀬文彦²・石原雅広³・○渡辺晃樹¹（¹山梨県果樹試験場・²山梨県富士・東部農務事務所・³山梨県立農林大学校）

10:36 O-3

プラネタリーヘルスとワイン産業の未来 Part II

～日本で栽培されているブドウの耐熱性遺伝子（TTC4）に

関する研究～

○高田清文¹・石崎陽子¹・加藤裕介¹・椎名 隆¹・阿久津雅子²・東 孝明²・曾根輝雄³・大山弘平⁴・齋藤 卓⁵・古畑賢人⁶・田中利忠⁷・今堀 肇⁸・植原 剛⁹・長 直樹¹⁰・小田嶋善明¹¹・高橋和浩¹²・今井吉之助¹³

（¹摂南大農・²信州大農・³北大院農・⁴サントリー（株）登美の丘ワイナリー・⁵サントリー（株）信州塩尻ワイナリー・⁶（株）岩の原葡萄園・⁷（株）ショーナン・⁸今堀ぶどう園・⁹（株）植原葡萄研究所・¹⁰OSA Winery・¹¹（株）エーデルワイン・¹²（株）高畠ワイナリー・¹³サドヤ農場）

【座長：小松正和（山梨県産業技術センター）】

10:48 O-4

収穫時期の違いが赤ワイン用ブドウ及びワインの品質成分へ及ぼす影響

齋藤有紀・○小山和哉（（独）酒類総研）

11:00 O-5

ブドウ果粒サイズのコントロールにおける副梢栽培の有用性

○志賀 樹¹・大山弘平¹・井上絵梨²・岸本宗和²

（¹サントリー（株）・²山梨大ワイン研）

11:12 O-6

Lachancea thermotolerans の適応進化実験による亜硫酸耐性の獲得

○安田翔哉・両角佑一・乙黒美彩（山梨大ワイン研）

【座長：小山和哉（酒類総研）】

11:24 O-7

‘甲州’の収穫時期がオレンジワインのフェノール成分に及ぼす影響

○小松正和・佐藤憲亮・木村英生
（山梨県産業技術センター）

11:36 O-8

マスカット・ベリーA ワイン醸造中における HDMF 濃度動態に及ぼす pH および果実組織の影響

○宮原諒丞・青木萌華・平田佳佑・渡辺（斉藤）史恵・奥田徹・久本雅嗣（山梨大ワイン研）

11:48 O-9

日本産ヤマザクラ樽の香気寄与成分の解明

○森下璃穂¹・貝沼元気²・楠本倫久³・森川卓哉³・久本雅嗣¹・奥田 徹¹・渡辺（斉藤）史恵¹（¹山梨大ワイン研・²北大院農・³森林総研）

休憩

【座長：岸本宗和（山梨大）】

13:00 O-10

分子量分画した酵母抽出液がワイン中揮発性チオールへの減少に及ぼす影響

○佐藤憲亮・小松正和・木村英生
（山梨県産業技術センター）

13:12 O-11

自発発酵ワインにおける酢酸濃度の上昇

○清水秀明¹・鎌田 綾¹・厚木 海²・Gutlove Bruce²・小山和哉¹（¹（独）酒類総研・²合同会社 10R）

13:24 O-12

日本ワインおよび輸入ワインにおけるバイオアミン量の実態解析

○古江美保¹・平山明由²
（¹（株）セルミック・²慶大先端生命研）

13:36 O-13

ワイン製造副産物であるブドウ搾りかすの多面的抗糖化機能の評価

○田邊貴昭¹・杉浦伸一²・寺西太亮¹
（¹（株）モトックス・²同志社大生命医科学）

【座長：貝沼元気（北大院農）】

13:48 O-14

構成要因の物性に基づくワイン官能特性の強度時間変化予測 ―静的なテイスティングノートから動的な官能体験を

生成する試み―

○松居 稔・清水 智絵（合同会社アイキョウ）

14:00 O-15

ワインの香気成分とガラス表面の相互作用を特徴づける界面化学的な指標

○伴 貴彦¹・関口摩利華¹・川瀬泰人²
（¹阪大基礎工・²リファインホールディングス（株））

14:12 O-16

ワイン評価言説の構造分析（1）

― 樽香とミネラルの対立構造 ―

○鈴木隆芳（大経大経済）

【座長：川俣昌大（岡山理大）】

14:24 O-17

ワイン情報の文字デザインとワイン体験 ―フォントウェイトが味わいの予期・知覚および支払意思額に及ぼす影響―

○大沼卓也（西南学院大商）

14:36 O-18

日本産ワインに対するニーズ調査に関する報告

○岡田佳那子¹・五島徹也¹・阿久津武広²・鈴木 崇²・磯谷敦子¹・大串憲祐¹（¹（独）酒類総研・²名古屋国税局）

14:48 O-19

大都市近接型ワイン産地におけるワイナリー経営と地域ブランド形成 ―大阪ワインの経営類型・GI 大阪・食文化連携を中心に―

○小田昌希^{1,3}・川崎訓昭²・山田敏詩³・仲村茂記⁴・高井利洋⁵・小林康志⁶・保田順慶⁷・鈴木隆芳⁸・横田茂永⁹・小田滋晃³（¹高知大農林海洋・²摂南大農・³（公財）ルイ・パストゥール医学研究センター・⁴飛鳥ワイン（株）・⁵カタシモワインフーズ（株）・⁶（一財）森下正明研究記念財団・⁷大原大院大・⁸大経大経済・⁹静岡農林職大短大部）

15:15-16:00

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）

2026 年日本ブドウ・ワイン学会 特別講演

【座長：仙田徹志（大会実行委員長）】

16:20-17:00

低投入持続型農業（ブドウ栽培を含む）の実現と伸展に向けて ～土壌微生物叢の多様化と活性化を促す土壌微生物叢活性剤「Takeo-Tanisaka 液（TT 液）」の薦め～

谷坂 隆俊（京都大学名誉教授）

17:30-19:00

情報交換会 京都大学理学研究科セミナーハウス

2026年11月15日(日)

一般講演(ポスター発表)
農学部総合館1階 大会議室(C102)

コアタイム

発表者は、下記のコアタイム中に各自のポスター前で待機し、参加者からの質問や討論に対応してください。

P-1~P-9 9:30-10:10

P-10~P-17 10:10-10:50

P-1

ブドウ混芽の過冷却能力獲得に伴う構造変化

○春日 純¹・Joshua W. BRADLEY²・深澤満理奈¹(¹帯広畜大・²ウィスコンシン大学マディソン校)

P-2

都市屋上ヴィンヤードの設計手法に関する検討(第一報)

○堀内潤子¹・古川靖英¹・蓼茂雄二郎¹・白土智子¹・槌尾健¹・望岡亮介²
(¹(株)竹中工務店・²香川大農)

P-3

都市屋上ヴィンヤードの設計手法に関する検討(第二報)

○白土智子¹・古川靖英¹・蓼茂雄二郎¹・堀内潤子¹・槌尾健¹・望岡亮介²(¹(株)竹中工務店・²香川大農)

P-4

アルバリーニョワインの網羅的香気成分解析—国内外の異なる産地における香気特徴の探索—

○梶原英正^{1,2}・加藤緋那子²・脇 弘旭²・富 裕孝³・大塚祐季²・柏木丈弘²・島村智子²
(¹井上ワイナリー(株)・²高知大農・³高知大・地世機)

P-5

テロワールはデータで語れるか：目標品質・収量の実現に向けたブドウ栽培におけるデータ活用

○秋山行雄(八戸市農業生産振興センター)

P-6

自然発酵ワインの発酵過程における真菌叢動態と発酵酵母の起源

○中井 碧¹・久松吾郎²・久松賢太郎³・澤井美伯³・吉村明浩³・中村浩平^{1,4}・島田昌也^{1,4,5}・中川智行^{1,4,5}
(¹岐阜大院自然科学技術・²ドメーヌ・ヒサマツ・³岐阜県食品科学研究所・⁴岐阜大応生・⁵岐阜大先制食未来研究センター)

P-7

果実由来野生株による山幸ワイン製造

○丸尾望琴¹・中村水怜¹・村田春光¹・今井麻帆¹・中川智行²・高木浩史³・山崎雅夫¹(¹東京農大食香・²岐阜大応生・³(株)セナヴィーノ)

P-8

山幸ブドウ葉におけるフェノール性化合物の蓄積量の分析

○東さくら¹・南 典子^{1,2}・佐々木皓平¹・阿部 歩³・曾根輝雄³(¹北大国際食資源・²(一財)日本食品分析センター・³北大院農)

P-9

ワインの発酵における酸化還元環境と酵母細胞内代謝の指標としての酸化還元電位

○佐々木皓平^{1,2}・阿部 歩³・曾根輝雄³
(¹北大国際食資源・²(地独)北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部食品加工研究センター・³北大院農)

P-10

北海道産ワイン由来 *Oenococcus oeni* 株の低温 MLF 特性の細胞膜生理学的解析 — 培地中での低温耐性は実ワイン中の MLF 能を予測できるか? —

○李 銘子¹・阿部 歩²・Yingxin Liu³・Cristian Varela³・曾根輝雄¹(¹北大国際食資源・²北大院農・³アデレード大AFW)

P-11

ペクチナーゼ処理による赤紫系果実酒の収率向上と酒質改善

○石川勇人¹・松尾拓郎²・貝沼元気³・岩波俊介¹
(¹苫小牧高専・²北大院環境・³北大院農)

P-12

正浸透膜による甲州果汁濃縮の最適化と製成ワインへの影響

○若月和信¹・福田真嗣²・鹿野高央²・乙黒美彩¹・柳田藤寿¹(¹山梨大ワイン研・²NTT アドバンステクノロジー(株))

P-13

高 pH ワインにおける L-酒石酸添加と冷却安定化処理を組み合わせた pH 制御

○上村琉太・内藤梨花・渡辺(斉藤)史恵・奥田 徹・久本雅嗣(山梨大ワイン研)

P-14

日本で新たに使用可能となった除酸剤のワイン除酸効果—従来除酸剤との比較評価—

○樫尾篤樹・小山和哉(酒類総研)

P-15

ワイン貯蔵庫における空気清浄機の浮遊カビ・浮遊菌低減効果の検証

○山本聡彦・船守宏和・上西 彰・高見星司・伊豆美咲(シャープ(株))

P-16

ワイン官能特性強度の時間変化の非専門的表現の可能性 — 「くにゃりメモ」はヴィネラルキー間を接続できるか —

○清水智絵・松居 稔(合同会社アイキョウ)

P-17

マインドフルな飲酒体験がワイン飲酒への感じ方や動機に与える影響に関する予備的研究

○高橋 誠¹・森本哲介² (¹神奈川大・²兵庫教育大)

11:00–12:00

2026 年日本ブドウ・ワイン学会 学会賞授与式・受賞講演
(農学部総合館 1 階 W100 講義室)

休憩

2026 年日本ブドウ・ワイン学会 セミナー

(農学部総合館 1 階 W100 講義室)

【座長：小林弘憲 (メルシャン)】

13:00–13:40

Development and Characterization of Disease-Resistant Grapevine Cultivars for Reduced Vineyard Management

(栽培管理の軽減に資するブドウ耐病性品種の開発とその特性評価)

Asia Khafizova

(Vivai Cooperativi Rauscedo S.C.A., Export & Licensing Area Manager)

13:50–14:30

The Last Enological Act: Why Closure Selection Shapes the Future of Wine

(ワイン醸造の最後の工程 — クロージャーの選択がワインの未来を左右する理由)

Paulo Lopes

(Amorim Cork, Senior Innovation Manager)

14:40

2026 年日本ブドウ・ワイン学会 大会発表賞授与式

14:50 閉会の辞

仙田徹志 (大会実行委員長)