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）・企業展示

会場：農学部総合館 1 階 大会議室（C102）

学会賞授与式・受賞講演・セミナー

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）
（農学部総合館 1 階 W100 講義室）

8:30– **開 場（受付開始）**

9:00– **総 会**

10:00– **開会の辞**
仙田徹志
（大会実行委員長）

10:00– **祝 辞**
田尾龍太郎
（京都大学大学院農学研究科長・農学部長）

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樹体生育及び果実品質に及ぼす影響
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・[10]OSA 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・ベーリー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

ポスター掲示準備　12:00〜13:00（C102 大会議室）

【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 Bruce[2]・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
○田邉貴昭[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グ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]・川﨑訓昭[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. BRADLEY[2]・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]・蓑茂雄二郎[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]・蓑茂雄二郎[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]・柏木丈拡[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]・髙木浩史[3]・山﨑雅夫[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 Liu[3]・Cristian Varela[3]・曾根輝雄[1,2]（[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・[2]NTT アドバンステクノロジ（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）

企業展示　9:30〜10:50

会場：大会議室（C102）

（企業展示搬入・設営　8:30〜9:30）

11:00–12:00
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）

功績賞
「日本ブドウ・ワイン学会運営への貢献と日本産ブドウの特徴を生かした醸造技術に対する多大な学術的貢献」
恩田　匠（山梨県産業技術センター）

功労賞
「日本のワイン産業の発展と民間によるワイン人材育成に対する多大な貢献」
玉村豊男（日本ワイン農業研究所株式会社）
代理：小西 超（株式会社ヴィラデストワイナリー）

功労賞
「日本ブドウ・ワイン学会運営への貢献と日本原産野生ブドウ資源の特性解析および園芸学的利用に対する学術的貢献」
望岡亮介（香川大学）

論文賞
「Effects of Muscat Bailey A Berry Size on Total Soluble Solids, Anthocyanins, and 4-Hydroxy-2,5-Dimethyl-3(2H)-Furanone」
Yoshinao Aoki (Univ. of Yamanashi), Kanako Sasaki (Kirin Holdings Co., Ltd.), Emiri Kido (Univ. of Yamanashi), Shunji Suzuki (Univ. of Yamanashi)

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）

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）

2026 Annual Meeting of ASEV JAPAN

November 14-15, 2026
Kyoto University, Yoshida Campus, North Campus

November 14, 2026

Opening Address

Tetsuji SENDA
Chair of the Organizing Committee

Congratulatory Address

Ryutaro TAO
Dean of the Graduate School of Agriculture and Faculty of Agriculture, Kyoto University

Oral Presentations

10:12 O-1
Development of New Wine Grape Variety, 'Muscat Shiragai'
Takuji HOSHINO[1], Masahiro KAWAMATA[1], Akihiro KANEKO[1] and Ryosuke MOCHIOKA[2]
[1] The Institute of Viticulture and Enology, Okayama University of Science; [2] Faculty of Agriculture, Kagawa University

10:24 O-2
Effects of Shoot Length on Wine Grape Vine Growth and Berry Quality
Kayo MUKOYAMA[1], Yoshihiro OTA[1], Fumihiko HIROSE[2], Masahiro ISHIHARA[3] and **Koki WATANABE[1]**
[1]Yamanashi Prefectural Fruit Tree Experiment Station; [2] Yamanashi Prefectural Fuji-Tobu Agricultural Affairs Office; [3] Yamanashi Prefectural Agricultural Academy

10:36 O-3
Wine Industry of the Future Can Achieve Planetary Health Part II: Research on Heat-Tolerance Gene TTC4 in Grapes Cultivated in Japan
Kiyofumi TAKATA[1], Yoko ISHIZAKI[1], Yusuke KATO[1], Takashi SHIINA[1], Masako AKUTSU[2], Takaaki AZUMA[2], Teruo SONE[3], Kohei OYAMA[4], Taku SAITO[5], Kento FURUHATA[6], Toshitada TANAKA[7], Hajime IMOHORI[8], Tsuyoshi UEHARA[9], Naoki OSA[10], Yoshiaki ODASHIMA[11], Kazuhiro TAKAHASHI[12] and Kichinosuke IMAI[13]
[1] Setsunan University; [2] Shinshu University; [3] Hokkaido University; [4] Suntory Tominooka Winery; [5] Suntory Shinshu-Shiojiri Winery; [6] Iwanohara Vineyard; [7] Shonan Co., Ltd.; [8] Imahori Grape Vineyard; [9] Uehara Grapes and Vines Research Institute; [10] OSA Winery; [11] Edelwein; [12] Takahata Winery; [13] Sadoya Vineyard

10:48 O-4
Effect of Harvest Timing on Red Wine Grape and Wine Quality
Yuki SAITO and **Kazuya KOYAMA**
National Research Institute of Brewing

11:00 O-5
Effectiveness of Forcing Vine Regrowth in Controlling Grape Berry Size
Tatsuki SHIGA[1], Kohei OYAMA[1], Eri INOUE[2] and Munekazu KISHIMOTO[2]
[1] Suntory Spirits Ltd.; [2] The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

11:12 O-6
Sulfite Tolerance Acquisition in Lachancea thermotolerans by Adaptive Laboratory Evolution
Shoya YASUDA, Yuichi MOROZUMI and Misa OTOGURO
The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

11:24 O-7
Influence of 'Koshu' Grape Harvest Timing on Orange Wine Phenolic Composition
Masakazu KOMATSU, Kensuke SATO and Hideo KIMURA
Yamanashi Industrial Technology Center

11:36 O-8
Influence of pH and Grape-Derived Solids on 4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone Dynamics during Muscat Bailey A Winemaking
Ryosuke MIYABARA, Moeka AOKI, Keisuke HIRATA, Fumie WATANABE-SAITO, Tohru OKUDA and Masashi HISAMOTO
The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

11:48 O-9
Identification of Key Aroma-Active Compounds in Japanese Yamazakura Wood Barrels
Riho MORISHITA[1], Genki KAINUMA[2], Norihisa KUSUMOTO[3], Takuya MORIKAWA[3], Masashi HISAMOTO[1], Tohru OKUDA[1] and Fumie WATANABE-SAITO[1]
[1] The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi; [2] Research Faculty of Agriculture, Hokkaido University; [3] Forestry and Forest Products Research Institute

13:00 O-10
Influence of Molecular-Weight Fractions of Yeast Extracts on Volatile Thiol Stability in Wine
Kensuke SATO, Masakazu KOMATSU and Hideo KIMURA
Yamanashi Prefectural Industrial Technology Center

13:12 O-11
Acetic Acid Increase during Spontaneous Wine Fermentation
Hideaki SHIMIZU[1], Aya KAMADA[1], Kai ATSUGI[2], Bruce GUTLOVE[2] and Kazuya KOYAMA[1]
[1] National Research Institute of Brewing; [2] 10R Winery

13:24 O-12
Practical Analysis of Biogenic Amine Levels in Japanese and Imported Wines
Miho FURUE[1] and Akiyoshi HIRAYAMA[2]
[1] Cel-MiM, Ltd.; [2] Institute for Advanced Biosciences, Keio University

13:36 O-13
Evaluation of Grape Pomace for Anti-glycation Activities
Takaaki TANABE[1], Shinichi SUGIURA[2] and Daisuke TERANISHI[1]
[1] Mottox Inc.; [2] Faculty of Life and Medical Sciences, Doshisha University

13:48 O-14

Predicting Temporal Changes in Wine Sensory Attribute Intensity Based on Physicochemical Properties: An Attempt to Generate Dynamic Sensory Experiences from Static Tasting Notes
Minoru MATSUI and Chie SHIMIZU
Aikyo LLC

14:00 **O-15**
Interfacial Chemistry-Based Metrics for Characterizing Interactions between Wine Aroma Compounds and Glass Surfaces
Takahiko BAN[1], Marika SEKIGUCHI[1] and Yasuto KAWASE[2]
[1] Graduate School of Engineering Science, The University of Osaka; 2 Refine Holdings Co., Ltd.

14:12 **O-16**
Structural Analysis of Wine Evaluation Discourse (I)
- The Oppositional Structure of Oakiness and Minerality –
Takayoshi SUZUKI
Osaka University of Economics

14:24 **O-17**
Typography and Wine Experience: Influence of Font Weight on Taste Expectation, Perception, and Willingness to Pay
Takuya ONUMA
Faculty of Commerce, Seinan Gakuin University

14:36 **O-18**
Report on a Needs Survey Regarding Japanese Wine
Kanako OKADA[1], Tetsuya GOSHIMA[1], Takehiro AKUTSU[2], Takashi SUZUKI[2], Atsuko ISOGAI[1] and Kensuke OGUSHI[1]
[1] National Research Institute of Brewing; [2] Nagoya Regional Taxation Bureau

14:48 **O-19**
Winery Management and Regional Branding in the Osaka Wine Region: Business Typology, GI Osaka, and Linkage with Local Food Culture
Masaki ODA[1,3], Noriaki KAWASAKI[2], Toshiyuki YAMADA[3], Shigeki NAKAMURA[4], Toshihiro TAKAI[5], Yasushi KOBAYASHI[6], Masayoshi YASUDA[7], Takayoshi SUZUKI[8], Shigenaga YOKOTA[9] and Shigeaki ODA[3]
[1] Kochi University; [2] Setsunan University; [3] Louis Pasteur Center for Medical Research; [4] Asuka Wine Co., Ltd.; [5] Katashimo Wine Foods Co., Ltd.; [6] Morishita Masaaki Memorial Research Foundation; [7] Ohara Graduate School of Accounting; [8] Osaka University of Economics; [9] Junior College of Shizuoka Professional University of Agriculture

15:15-16:00 **Poster Flash Talk Presentations**

16:20-17:00 **Special Lecture**
Toward the Realization and Advancement of Low-Input Sustainable Agriculture Including Viticulture: Promoting the Takeo-Tanisaka Soil Microbial Flora Activator TT Solution
Takatoshi TANISAKA, Professor Emeritus, Kyoto University
17:30 – 19:00 **Reception**
Science Seminar House, Graduate School of Science, Kyoto University

November 15, 2026

9:00 Registration opens

9:30-10:50 **Poster Session and Corporate Exhibition, C102**

Core time: P-1-P-9, 9:30-10:10; P-10-P-17, 10:10-10:50

P-1
Structural Changes in Grapevine Compound Buds Associated with Supercooling Capacity Acquisition
Jun KASUGA[1], Joshua W. BRADLEY[2] and Marina FUKAZAWA[1]
[1] Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine; [2] University of Wisconsin-Madison

P-2
Design Methods for Urban Rooftop Vineyards: First Report
Junko HORIUCHI[1], Yasuhide FURUKAWA[1], Yujiro MINOMO[1], Satoko SHIRATSUCHI[1], Takeshi TSUCHIO[1] and Ryosuke MOCHIOKA[2]
[1] Takenaka Corporation; [2] Faculty of Agriculture, Kagawa University

P-3
Design Methods for Urban Rooftop Vineyards: Second Report
Satoko SHIRATSUCHI[1], Yasuhide FURUKAWA[1], Yujiro MINOMO[1], Junko HORIUCHI[1], Takeshi TSUCHIO[1] and Ryosuke MOCHIOKA[2]
[1] Takenaka Corporation; [2] Faculty of Agriculture, Kagawa University

P-4
Comprehensive Analysis of Aromatic Compounds in Albariño Wine: Exploring Aromatic Characteristics across Different Regions in Japan and Abroad
Hidemasa KAJIWARA[1,2], Hinako KATO[2], Hiroaki WAKI[2], Hironori TOMI[3], Yuuki OTSUKA[2], Takehiro KASHIWAGI[2] and Tomoko SHIMAMURA[2]
[1] Inoue Winery Corporation; [2] Faculty of Agriculture, Kochi University; [3] Kochi University, Regional and Global Engagement

P-5
Can Data Reveal Terroir? Targeting Grape Quality and Yield
Yukio AKIYAMA
Hachinohe City Agricultural Production Promotion Center

P-6
Microbial Succession and Origin of Fermentative Yeasts in Spontaneous Wine Fermentation
Aoi NAKAI[1], Goro HISAMATSU[2], Kentaro HISAMATSU[3], Yoshinori SAWAI[3], Akihiro YOSHIMURA[3], Kohei NAKAMURA[1,4], Masaya SHIMADA[1,4,5] and Tomoyuki NAKAGAWA[1,4,5]
[1] Gifu University; 2 Domaine Hisamatsu; 3 Gifu Prefectural Research Institute for Food Sciences; [4] Faculty of Applied Biological Sciences, Gifu University; [5] Preemptive Food Research Center, Gifu University

P-7
Production of Yamasachi Wine Using a Wild Strain Derived from Berries

Mikoto MARUO[1], Mirei NAKAMURA[1], Haruka MURATA[1], Maho IMAI[1], Tomoyuki NAKAGAWA[2], Hirofumi TAKAKI[3] and Masao YAMAZAKI[1]
[1] Tokyo University of Agriculture; [2] Gifu University; [3] CENAVINO Co., Ltd.

P-8
Analysis of Phenolic Compound Accumulation in Yamasachi Leaves
Sakura AZUMA[1], Noriko MINAMI[1,2], Kohei SASAKI[1], Ayumi ABE[3] and Teruo SONE[3]
[1] Graduate School of Global Food Resources, Hokkaido University; [2] Japan Food Research Laboratories; [3] Research Faculty of Agriculture, Hokkaido University

P-9
Redox Potential as an Indicator of Redox Environment and Yeast Intracellular Metabolism during Wine Fermentation
Kohei SASAKI[1,2], Ayumi ABE[3] and Teruo SONE[3]
[1] Graduate School of Global Food Resources, Hokkaido University; [2] Food Processing Research Center, Hokkaido Research Organization; [3] Research Faculty of Agriculture, Hokkaido University

P-10
Membrane Physiological Analysis of Hokkaido Oenococcus oeni Isolates: Does Cold Tolerance in Broth Predict Malolactic Fermentation Performance in Wine?
Mingzi LI[1], Ayumi ABE[2], Yingxin LIU[3], Cristian VARELA[3] and Teruo SONE[1,2]
[1] Graduate School of Global Food Resources, Hokkaido University; [2] Research Faculty of Agriculture, Hokkaido University; [3] School of Agriculture, Food and Wine, The University of Adelaide

P-11
Effect of Pectinase Treatment on Processing Efficiency and Quality of Reddish-Purple Berry Wine
Yuto ISHIKAWA[1], Takuro MATSUO[2], Genki KAINUMA[3] and Shunsuke IWANAMI[1]
[1] National Institute of Technology, Tomakomai College; [2] Graduate School of Environmental Science, Hokkaido University; [3] Research Faculty of Agriculture, Hokkaido University

P-12
Optimization of Koshu Grape Juice Concentration by Forward Osmosis Membrane and Its Effects on Wine Quality
Washin WAKATSUKI[1], Masatsugu FUKUDA[2], Takahiro KANO[2], Misa OTOGURO[1] and Fujitoshi YANAGIDA[1]
[1] The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi; [2] NTT Advanced Technology Corporation

P-13
Strategy for pH Control in High-pH Wines by Combining L-Tartaric Acid Addition with Cold Stabilization
Ryuta KAMIMURA, Rika NAITO, Fumie WATANABE-SAITO, Tohru OKUDA and Masashi HISAMOTO
The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi

P-14
Newly Authorized Deacidifying Agents in Winemaking in Japan: Comparative Evaluation with Conventional Agents
Atsuki KASHIO and Kazuya KOYAMA
National Research Institute of Brewing

P-15
Verification of the Effect of Air Purifiers on Reducing Airborne Mold and Bacteria in a Wine Storage Room
Satohiko YAMAMOTO, Hirokazu FUNAMORI, Akira UENISHI, Seiji TAKAMI and Misaki IZU
Sharp Corporation

P-16
Potential of Non-Technical Expressions for Temporal Changes in Wine Sensory Attribute Intensity: Can 'Kunyari Memo' Bridge Different Positions within the Vinerarchy?
Chie SHIMIZU and Minoru MATSUI
Aikyo LLC

P-17
A Preliminary Study on the Effects of a Mindful Drinking Experience on Perceptions and Motivations Regarding Wine Consumption
Makoto TAKAHASHI[1] and Yoshiyuki MORIMOTO[2]
[1] Kanagawa University; [2] Hyogo University of Teacher Education

11:00-12:00 ASEV JAPAN Award Ceremony and Award Lectures

ASEV JAPAN Seminar

Chair: Hironori KOBAYASHI (Mercian Corporation)
13:00–13:40
Development and Characterization of Disease-Resistant Grapevine Cultivars for Reduced Vineyard Management
Asia Khafizova
(Vivai Cooperativi Rauscedo S.C.A., Export & Licensing Area Manager)

Chair: Ikumori KITA, Kita Sangyo Co., Ltd.
13:50–14:30
The Last Enological Act: Why Closure Selection Shapes the Future of Wine
Paulo Lopes
(Amorim Cork, Senior Innovation Manager)

14:40 **ASEV JAPAN 2026 Presentation Awards Ceremony**

14:50 **Closing Address**
Tetsuji SENDA (Organizing Committee Chair)