

# 日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2021 甲府大会 (オンライン)

日時 2021年12月3日(金) 一般講演・受賞講演(オンライン) 9:00 開始  
12月4日(土) 一般講演・受賞講演(オンライン) 17:00 終了

大会参加費 無料

日本ブドウ・ワイン学会会員以外の方で大会要旨集が必要な方は別途(2,000円)です。  
ご購入下さい。

大会実行委員長 奥田 徹(山梨大学)

## 大会プログラム

### 一般講演(オンライン)

#### O-1

##### ワイン用の推奨系統として追加されたブドウ‘甲州’KW06の特性

三森真里子<sup>2</sup>・○渡辺晃樹<sup>1</sup>・雨宮秀仁<sup>3</sup>・向山佳代<sup>1</sup>・太田佳宏<sup>1</sup>・富田 晃<sup>4</sup>(<sup>1</sup>山梨果樹試・<sup>2</sup>山梨果6課・<sup>3</sup>山梨富士・東部農務・<sup>4</sup>山梨中北農務)

#### O-2

##### 副梢栽培における収穫量の増加が果実成分含有量に及ぼす影響

○岸本宗和<sup>1</sup>・井上絵梨<sup>1</sup>・山本哲南<sup>2</sup>・小林勇太<sup>2</sup>・奥田 徹<sup>1</sup>(<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター・<sup>2</sup>山梨大学生命環境学部付属農場)

#### O-3

##### 日本で栽培される醸造用ブドウの樹内マイクロバイオームの解析

○浜岡一弘・鈴木俊二(山梨大学ワイン科学研究センター)

#### O-4

##### トレハロースを用いた革新的果粒数制御技術の開発に向けて

○森山綾音・山口千穂・榎 真一・青木是直・鈴木俊二(山梨大ワイン科学研究センター)

#### O-5

##### 青色光照射が‘メルロー’のアントシアニン含量と生合成関連遺伝子に及ぼす影響

○河合美波・中條澄礼・森田裕将・森田隆史・中尾義則(名城大学農学部)

#### O-6

##### 山梨県における圃場の標高が‘シャルドネ’および‘メルロー’の生育および果実成分に及ぼす影響(5年間の解析:2016~2020)

○井上絵梨<sup>1</sup>・岸本宗和<sup>1</sup>・根本 学<sup>2</sup>・小山和哉<sup>3</sup>・後藤奈美<sup>3</sup>・安蔵光弘<sup>4</sup>・有賀雄二<sup>4</sup>・鈴木智博<sup>5</sup>・奥田 徹<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター・<sup>2</sup>農研機構北海道農業研究センター・<sup>3</sup>(独)酒類総合研究所・<sup>4</sup>山梨県ワイン酒造組合・<sup>5</sup>山梨大学工学部)

#### O-7

##### シャルドネの果汁品質予測

○根本 学<sup>1</sup>・池永充伸<sup>2</sup>・平間琢也<sup>2</sup>・曾根輝雄<sup>3</sup>・大野 浩<sup>4</sup>・井上絵梨<sup>5</sup>・岸本宗和<sup>5</sup>・奥田 徹<sup>5</sup>・渡辺晃樹<sup>6</sup>・太田佳宏<sup>6</sup>・高橋祐樹<sup>7</sup>・市川悦子<sup>8</sup>・桐崎 力<sup>8</sup>・平松和也<sup>9</sup>・三輪由佳<sup>9</sup>・下野雄太<sup>9</sup>・三浦季子<sup>9</sup>・小山和哉<sup>10</sup>・後藤奈美<sup>10</sup>  
(<sup>1</sup>農研機構北海道農業研究センター・<sup>2</sup>(地独)北海道立総合研究機構・中央農業試験場・<sup>3</sup>北海道大学大学院農学研究院・<sup>4</sup>岩手県農業研究センター・<sup>5</sup>山梨大学ワイン科学研究センター・<sup>6</sup>山梨県果樹試験場・<sup>7</sup>長野県工業技術総合センター・<sup>8</sup>長野県果樹試験場・<sup>9</sup>(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所・<sup>10</sup>(独)酒類総合研究所)

#### O-8

##### 日本各地のワイン用ブドウを用いた試験醸造ワインの特徴(2020年)

○後藤奈美<sup>1</sup>・小山和哉<sup>1</sup>・橋渡 携<sup>2</sup>・平野高広<sup>3</sup>・玉川英幸<sup>3</sup>・佐々木佳菜子<sup>4</sup>・渡辺晃樹<sup>5</sup>・太田佳宏<sup>5</sup>・高橋祐樹<sup>6</sup>・齋藤 良<sup>6</sup>・豊田敦至<sup>6</sup>・平松和也<sup>7</sup>・三輪由佳<sup>7</sup>・下野雄太<sup>7</sup>・三浦季子<sup>7</sup>

<sup>1</sup>(独)酒類総合研究所・<sup>2</sup>(地独)北海道立総合研究機構・食品加工研究センター・<sup>3</sup>(地独)岩手県工業技術センター・<sup>4</sup>キリンホールディングス株式会社・<sup>5</sup>山梨県果樹試験場・<sup>6</sup>長野県工業技術総合センター・<sup>7</sup>(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所)

## O-9

### 圃場の土壌水分シミュレーションとワイン用ブドウ成分との関連性評価の試み

○中田悠介<sup>1</sup>・馬籠 純<sup>1</sup>・石平 博<sup>1</sup>・相馬一義<sup>1</sup>・岸本宗和<sup>2</sup>・井上絵梨<sup>2</sup>・奥田 徹<sup>2</sup>・鈴木智博<sup>3</sup>・本間 聡<sup>3</sup>(<sup>1</sup>山梨大学大学院国際流域環境研究センター・<sup>2</sup>山梨大学ワイン科学研究センター・<sup>3</sup>山梨大学大学院総合研究部工学域)

## O-10

### “スケールアップ法”による自然発酵がマストの酵母叢変化に与える影響

○山田潮路・乙黒美彩・志賀 樹・岸本宗和  
(山梨大学ワイン科学研究センター)

## O-11

### 南アルプス市北岳の万年雪から分離した酵母のワイン醸造特性

○芦沢朋季・乙黒美彩・柳田藤寿  
(山梨大学ワイン科学研究センター)

## O-12

### 兵庫県赤穂市の海洋環境からのワイン製造用酵母の探索

○村田雄大<sup>1</sup>・魚住嘉伸<sup>2</sup>・頭巾祥子<sup>2</sup>・乙黒美彩<sup>1</sup>・柳田藤寿<sup>1</sup> (<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター・<sup>2</sup>赤穂化成(株))

## O-13

### ワイン醸造に寄与する酵母種の検出とその解析

○豊村晃丞<sup>1</sup>・杉原隆太郎<sup>1</sup>・原涼太郎<sup>1</sup>・吉崎隆之<sup>1</sup>・山本 覚<sup>1</sup>・行安 稔<sup>2</sup>・橋本悠汰<sup>3</sup>・久富泰資<sup>1</sup> (<sup>1</sup>福山大学生命工学部・<sup>2</sup>瀬戸内醸造所・<sup>3</sup>セラアグリパーク)

## O-14

### マスカット・ベリーA 香味成分に対して陰干しブドウ製法が及ぼす影響

○佐々木佳菜子<sup>1</sup>・菊池晴美<sup>1</sup>・高瀬秀樹<sup>2</sup>・安蔵光弘<sup>2</sup>・片山貴仁<sup>1</sup> (<sup>1</sup>キリンホールディングス(株) 飲料未来研究所・<sup>2</sup>メルシャン(株) シャトー・メルシャン)

## O-15

### Juice Stabulation 法がブドウ果汁中の香味成分へ及ぼす影響

○桂島沙也加<sup>1</sup>・佐々木佳菜子<sup>1</sup>・菊池晴美<sup>1</sup>・出縄敦子<sup>1</sup>・高瀬秀樹<sup>2</sup>・岩谷拓郎<sup>2</sup>・勝野泰朗<sup>2</sup>・安蔵光弘<sup>2</sup>・蒲生 徹<sup>1</sup>・片山貴仁<sup>1</sup> (<sup>1</sup>キリンホールディングス(株) 飲料未来研究所・<sup>2</sup>メルシャン(株) シャトー・メルシャン)

## O-16

### 塩尻地区産メルロー種を用いたロゼワイン醸造における3-sulfanylhexas-1-ol 及びその前駆体のモニタリング

○岩谷拓郎<sup>1</sup>・勝野泰朗<sup>1</sup>・高瀬秀樹<sup>1</sup>・桂島沙也加<sup>2</sup>・佐々木佳菜子<sup>2</sup>・出縄敦子<sup>2</sup>・安蔵光弘<sup>1</sup>・片山貴仁<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>メルシャン(株)・<sup>2</sup>キリンホールディングス(株) 飲料未来研究所)

## O-17

### 塩尻地区産メルローワインにおけるオーク樽熟成期間のバトナーージュの影響

○森田亮一<sup>1</sup>・勝野泰朗<sup>1</sup>・高瀬秀樹<sup>1</sup>・清道大輝<sup>2</sup>・出縄敦子<sup>2</sup>・安蔵光弘<sup>1</sup>・片山貴仁<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>メルシャン(株) シャトー・メルシャン・<sup>2</sup>キリンホールディングス(株) 飲料未来研究所)

## O-18

### 醸し発酵によるオレンジワインにおける原料品種の影響

○小松正和・佐藤憲亮・恩田 匠  
(山梨県産業技術センター)

## O-19

### 亜硫酸及び市販ワイン酵母無添加で製造した赤ワインカラーの推移

○清水秀明・鎌田 綾・小山和哉・岩下和裕・後藤奈美  
(独)酒類総合研究所)

## O-20

### 樽材由来多糖類の抽出とその組成

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

## O-21

### 酸化的高分子化に対するジグルコシド系アントシアニンの抵抗性

○芹澤 樹・前田匡平・渡辺 (齊藤) 史恵・久本雅嗣・奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター)

## O-22

### ワイン由来フェノール性化合物による産膜形成抑制効果

○石川沙也<sup>1</sup>・渡辺 (齊藤) 史恵<sup>1</sup>・松下 創<sup>1</sup>・中川洋史<sup>2</sup>・岸本宗和<sup>1</sup>・久本雅嗣<sup>1</sup>・奥田 徹<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター・<sup>2</sup>山梨大学大学院総合研究部)

## O-23

### マスカット・ベリーA ワイン由来産膜抑制成分の探索

○渡辺 (齊藤) 史恵<sup>1</sup>・松下 創<sup>1</sup>・石川沙也<sup>1</sup>・中川洋史<sup>2</sup>・岸本宗和<sup>1</sup>・久本雅嗣<sup>1</sup>・奥田 徹<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター・<sup>2</sup>山梨大学大学院総合研究部)

## O-24

### メルローワインおよびその残渣に含まれる成分の皮膚に対する効果

澤邊昭義<sup>1</sup>・○田中文字人<sup>1</sup>・山盛拓馬<sup>1</sup>・竹田竜嗣<sup>2</sup>・岸本賢治<sup>3</sup> (<sup>1</sup>近畿大学農学部・<sup>2</sup>関西福祉科学大学健康福祉学部・<sup>3</sup>(株)ハーベリアースストーリー)

## O-25

### 土壌中のクロロエテン類の脱塩素化におけるワイン搾りかすの効果

○大橋貴志<sup>1</sup>・杉本憲治<sup>1</sup>・佐々木由勝<sup>1</sup>・久本雅嗣<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>(株)NIPPO・<sup>2</sup>山梨大学ワイン科学研究センター)

## O-26

### 日本の後発ブドウ産地育成上の課題と可能性

○川崎訓昭<sup>1</sup>・中村勝則<sup>1</sup>・鷺尾 環<sup>1</sup>・小林康志<sup>2</sup>・孫 昭<sup>1</sup>・白崎友也<sup>1</sup>・熊谷拓巳<sup>1</sup>・長濱健一郎<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>秋田県立大学・<sup>2</sup>スタイルワイナリー)

## O-27

### 湘南産ワイン用ブドウ「メイヴ」の国内展開状況報告(第2報)

○田中利忠 ((株)ショーナ)

2021年 日本ブドウ・ワイン学会 技術賞受賞者講演

### ワインの自然発酵におけるスケールアップ法応用の可能性

乙黒美彩 (山梨大学)・丸藤葡萄酒工業株式会社  
・岸本宗和 (山梨大学)

### ブドウの新整枝・せん定法ハヤシースマートシステムの開発

林 幹雄 (株式会社林農園)・山下裕之 (山梨大学)

### 特許申請における新規性喪失の例外措置を受けるための証明書の発行について

本学会は、特許法第30条に基づく新規性喪失の例外措置を受ける学術団体として指定されています。これに指定された学術団体が開催する学術講演会、講習会、シンポジウム等の研修集会において、原稿、図面等の文書をもって発表された発明または考案については、発表後6ヶ月以内に証明書を付けて申請すれば特許申請における新規性喪失の例外措置を受けることができます。

大会、セミナーでの研究発表およびシンポジウム等における発表がその対象になり、希望者には証明書を発行します。証明書の発行費用は無料です。

証明書の発行を希望される方は、次の①～④の資料を全て用意して日本ブドウ・ワイン学会事務局まで送付して下さい。会長の承認印を付して返送致します。

- ① 証明願→書式1 (必要事項を記入して下さい)
- ② 証明→書式2 (必要事項を記入した後、必ず座長の記名・押印を頂いて下さい)
- ③ 講演要旨集表紙のコピー
- ④ 講演要旨集発表部分のコピー

## 大会発表賞

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・オンライン)**」を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。