

[学会情報]

日本ブドウ・ワイン学会 2012年大会の開催報告

近畿大学農学部 澤邊 昭義

日本ブドウ・ワイン学会 2012年大会が、2012年11月16-18日、レンブラントホテル大分にて開催された。九州での開催は今回が初めてであり、本年度で第27回目の日本ブドウ・ワイン学会大会を三和酒類株式会社 代表取締役社長 和田久継氏が大会委員長を務めた。

本大会は、初日がセミナー（2年に1回開催される）および評議委員会、第2日が大会開会挨拶、学術発表（ポスター発表、口頭発表）、学会賞授賞式・講演、大会発表授与および特別講演、総会、研究会（懇親会）、

第3日がエクスカージョンとなっていました。セミナーは2題、後述の Gordon Specht 氏と喜多常夫氏の講演、学術発表はポスター発表が13題、口頭発表が10題ありました。さらに、(有) 都農ワイン 工場長 小畑暁氏による「宮崎県都農町におけるブドウ栽培とワイン醸造」の特別講演がありました。本大会におけるセミナー、大会、懇親会およびエクスカージョンの参加人数は下表に示したとおりで、多数の参加を戴き、活発な質疑応答もあり、盛況におこなわれ、大きな成果を収めたといえよう。

表 日本ブドウ・ワイン学会 2012年大会の参加人数

	ASEVJapan 会員		会員以外		特別招待	合計
	一般	学生	一般	学生		
セミナー			内訳不明			88
大会	50	12	55	7	1	125
懇親会	42	9	32	6	1	90
エクスカージョン	27	4	12	4	0	47

1. セミナー

Session 1

Good Malolactic Fermentation Practices

- Impact on Diacetyl and Spoilage Organism Management -

Gordon Specht (LALLEMAND Inc.) / 通訳 佐藤充克

ワイン醸造工程におけるマロラクティック発酵 (MLF) に影響を与える環境因子について詳述され、ダイアセチルの管理や MLF 菌添加のタイミング、変敗菌の管理によりワインをより早く売り場に出せることやワインの味香りをより向上させることなどについて紹介された。

Session 2

壘内二次醗酵スパークリングの製造設備の実際

喜多常夫 (きた産業 (株) 代表取締役社長)

スパークリングワインの市場や基本的分類、製造方

法、工程とその機器について詳述された。壘内二次醗酵スパークリングワイン・シャンパーニュ AOC の製造方法を例に原料、プレス、発酵、アッサンブラージュ、ティラージュ、アジューバン、壘詰め、二次発酵、貯蔵、ルミュアージュ、ネックフリージング、デゴルジュマン、ドサーージュ、コルク打栓、ワイヤリング、キャップシールなど一連の現場での醸造工程を写真およびビデオによって紹介された。

2. 展示参加企業 (企業ブース)

全4社 (● 産業会員)

- きた産業 (株)
- 京都電子工業 (株)
- セティ (株)
- 大和製罐 (株)

3. 学会賞授賞・大会発表賞の受賞者

技術賞：「魚介とワインの組み合わせで生じる生臭さの解明と、原因となる鉄を低減させる方法の開発」
キリンホールディングス(株)・メルシャン(株)

大会発表賞 (ポスター)： 古家聖慈氏 (山梨大学
ワイン科学研究センター)

大会発表賞 (口頭)： 小林弘憲氏 (シャトー・メルシャン)

4. ワイン寄贈団体

研究会 (懇親会) でのワインを寄贈して戴いた団体に感謝の意を表します。

全 17 社 (● 産業会員)

- (株) 岩の原葡萄園
- (株) エーデルワイン
- さぬきワイン (株)
- サントネージュワイン (株)
- サントリーワインインターナショナル (株)
- 三和酒類 (株) 安心院葡萄酒工房

- スズラン酒造工業 (株)
- 高畠ワイン (株)
- (株) 巨峰ワイン
- 丹波ワイン (株)
- 大和製罐 (株)
- フジッコワイナリー (株)
- モンデ酒造 (株)
- 北海道ワイン (株)
- マンズワイン (株)
- 本坊酒造 (株)
- メルシャン (株) シャトーメルシャン

以上