

ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 2013 年セミナー・評議員会

日 時 2013 年 11 月 8 日 (金)
場 所 山梨大学甲府キャンパス (甲府市武田4-4-37)
N 号館 11 教室 (セミナー&合同特別講演会)
N 号館 24 教室 (評議員会)
参加費 無料

15 : 00 – 15 : 30 ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 評議員会

15 : 30 – 16 : 50 2013 年 ASEV 日本ブドウ・ワイン学会セミナー

「振動式密度比重計と新しいアルコール測定システムについて」

松岡 武志 (京都電子工業 (株))

「日本ワインの産地形成を想う」

陳 裕達・清沢哲也 ((有) マザーバインズ)

17 : 00 – 17 : 50 特別講演会

講演者 : Prof. Roger B. Boulton

(University of California Davis, Department of Viticulture & Enology)

ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 2013 年大会

日 時	2013 年 11 月 9 日 (土)
場 所	山梨大学甲府キャンパス (甲府市武田 4-4-37) 一般講演 (ポスター発表) 大学会館 1F ラウンジ (口頭発表) N 号館 11 教室
大会参加費	5,000 円 (学生 2,000 円) 研究会費 5,000 円 (学生 2,000 円)

9:00-11:40 一般講演 (ポスター発表)

コアタイム: 奇数番号 9:15-10:15・偶数番号 10:15-11:15

- P-1 部分的水分制限および台木倍数性がPinot noir'樹に与える影響**
○市川みどり¹, 本杉日野², 末田 有¹ (¹丹波ワイン (株), ²京都府大院 生命環境科学研究科)
- P-2 台木倍数性がブドウの接ぎ木樹の通水性に及ぼす影響**
○宮村知華, 本杉日野 (京都府大院 生命環境科学研究科)
- P-3 みどりの香りがブドウの葉および果実におけるレスベラトール蓄積に及ぼす影響**
○塩崎修志, 駒井郁代, 坊下久美子 (大阪府大院 生命環境科学研究科)
- P-4 ストレプトマイシンとジベレリンA₃およびホルククロルフェニユロンとの混用処理がブドウ'コンコード'および'ナイアガラ'の無種子化に及ぼす影響**
○柴 敦希¹, 小原 均², 大川克哉¹, 近藤 悟¹
(¹千葉大院園芸学研究所, ²千葉大環境健康フィールド科学センター)
- P-5 ブドウ根頭がんしゅ病の新しい生物防除技術の開発**
○川口 章 (岡山県農林水産総合センター農業研究所)
- P-6 ブドウ栽培における気象センサー利用とワイン醸造**
○安部正彦, 乙黒美彩, 岸本宗和, 柳田藤寿 (山梨大ワイン研)
- P-7 マスカットベリー (ベリー) Aの特徴を引き出すためのブドウ栽培およびワイン醸造に関して**
○小林弘憲¹, 丹澤史子², 松山周平², 佐々木佳菜子², 大澤和人¹, 生駒 元¹, 齋藤 浩¹
(¹シャトー・メルシャン, ²メルシャン商品開発研究所)
- P-8 醸造技術の違いがワイン品質に与える影響**
○小松正和, 恩田 匠, 中山忠博 (山梨県工業技術センター支所ワインセンター)
- P-9 市販乳酸菌スターターを用いたマロラクティック発酵試験**
○恩田 匠, 小松正和, 中山忠博 (山梨県工業技術センター支所ワインセンター)
- P-10 ワインの高温劣化に伴う Furfural の生成とトップノートへの影響**
○三木貴仁¹, 小池裕子², 佐藤和夫¹, 進藤 斉¹, 徳岡昌文¹, 戸塚 昭³
(¹東京農大 醸造科学科, ²東京農大院, ³感性科学研究所)
- P-11 キウイフルーツ酒の製造と評価**
○櫻井 済, 藤井亮児, 佐藤充克, 加藤寛之 (大和製罐(株) 総合研究所)
- P-12 ワインやブドウに含まれる成分が肌の老化を抑える**
○沢辺昭義¹, 川端博美¹, 向井涉子¹, 竹田竜嗣¹, 飯田 彰¹, 米虫節夫² (¹近畿大農, ²大阪市大院工)

P-13 赤ワイン由来成分ピラノアントシアニンの機能性

○田村彰吾, 久本雅嗣, 鈴木淳平, 斉藤史恵, 奥田 徹 (山梨大ワイン研)

P-14 赤ワインの高分子色素重合体の特性

○鈴木淳平, 久本雅嗣, 田村彰吾, 斉藤史恵, 奥田 徹 (山梨大ワイン研)

P-15 ブドウ果皮アントシアニン類の日較差

○原田 純, 遠藤有華, 斉藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹 (山梨大ワイン研)

P-16 ブドウ貯蔵中のアントシアニン濃度の変化

○遠藤有華, 原田 純, 斉藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹 (山梨大ワイン研)

12 : 00 – 12 : 45 総 会

13 : 00 – 13 : 10 開会の辞 大会実行委員長 高梨宏樹 (メルシャン株式会社)

一般講演 (口頭発表)

【座長：本杉日野 (京都府大)】

13 : 10 **O-1 培養困難な日本原産野生ブドウ・リュウキュウガネブ雄株の培養条件の検討**

○渡邊茉莉¹, 望岡亮介¹, 上羽裕樹² (¹香川大農, ²トヨハシ種苗(株))

13 : 22 **O-2 ブドウ果実の受光量向上による、香り成分 (モノテルペン類) の増強について**

○佐々木佳菜子¹, 高瀬秀樹¹, 丹澤史子¹, 小林弘憲², 松山周平¹, 齋藤 浩², 安井 孝¹, 高田良二¹
(¹メルシャン商品開発研究所, ²シャトー・メルシャン)

13 : 34 **O-3 国産シラー種に含まれる胡椒様アロマ Rotundone の SBSE 法と 2次元 GC/MS を用いた定量**

○高瀬秀樹^{1,3}, 佐々木佳菜子¹, 小林弘憲², 松山周平¹, 齋藤 浩², 安井 孝¹, 鈴木俊二³, 高田良二¹
(¹メルシャン商品開発研究所, ²シャトー・メルシャン, ³山梨大ワイン研)

13 : 46 **O-4 甲州ブドウにおける栽培条件の違いが果実成分に与える影響**

○松山周平¹, 小林弘憲², 高瀬秀樹¹, 丹澤史子¹, 佐々木佳菜子¹, 齋藤 浩², 安井 孝¹, 高田良二¹
(¹メルシャン商品開発研究所, ²シャトー・メルシャン)

【座長：小原 均 (千葉大)】

13 : 58 **O-5 台木倍数性が甲州樹の生長に及ぼす影響**

○嶽本綾香, 本杉日野 (京都府大院 生命環境科学研究科)

14 : 10 **O-6 ゲノム解析による甲州ブドウの特性解明**

○中島祐子¹, 野田悟子², 鈴木俊二¹ (¹山梨大ワイン研, ²山梨大学 生命環境学部)

14 : 22 **O-7 ‘甲州’の SNPs 解析及び葉緑体 DNA 解析による分類学的検討**

○後藤 (山本) 奈美¹, 河野弘美¹, 沼田美子代¹, 上用みどり¹, Jason SAWLER², Sean MYLES²
(¹(独) 酒類総合研究所, ²Faculty of Agriculture, Dalhousie University, Canada)

14 : 34 **O-8 マスカット・ベリーA の O.I.V.登録に関する種苗特性調査**

○高田清文¹, 齋藤 浩¹, 三澤茂計¹, 有賀雄二¹, 松本信彦¹, 後藤 (山本) 奈美², 上野俊人³
(¹山梨県ワイン酒造組合, ²(独) 酒類総合研究所, ³山梨県果樹試験場)

14 : 46 – 15 : 00 休 憩

【座長：小林弘憲 (シャトー・メルシャン)】

15 : 00 **O-9 国産ブドウ品種のフェノール化合物組成の特徴**

○小山和哉¹, 沼田美子代¹, 上垣内宏司¹, 岩下和裕¹, 望岡亮介², 後藤 (山本) 奈美¹
(¹(独) 酒類総合研究所, ²香川大農学部)

15 : 12 **O-10** **ワインの高温劣化に伴う Nor-isoprenoids の生成とトップノートへの影響**

○小池裕子¹, 佐藤和夫², 進藤 齊², 徳岡昌文², 戸塚 昭³
(¹東京農大院, ²東京農大醸造科学科, ³感性科学研究所)

15 : 24 **O-11** **ワイン発酵醪から分離した乳酸菌の低 pH 条件におけるマロラクティック発酵能**

○堀場慎司, 乙黒美彩, 岸本宗和, 柳田藤寿 (山梨大ワイン研)

【座長：岸本宗和 (山梨大)】

15 : 36 **O-12** **2,4,6-TCA によるブショネの生体機構解明**

○加藤寛之¹, 竹内裕子², 倉橋 隆² (¹大和製罐(株)総合研究所, ²大阪大院 生命機能研究科)

15 : 48 **O-13** **ブドウ樹液、葉および茎を利用した化粧品素材の新規有効性について**

沢辺昭義¹, ○向井涉子¹, 川端博美¹, 竹田竜嗣¹, 近藤和裕² (¹近畿大農, ²nビューティサイエンス)

16 : 00 **O-14** **ワインの調理効果に関する研究**

○大倉龍起, 石崎泰裕, 近藤平人, 大川栄一, 棚橋博史 (サントリーワインインターナショナル(株))

16 : 12 **O-15** **わが国ワイン産業におけるバルクワインの役割と展望**

○長谷 祐¹, 小林康志², 上西良廣², 川崎訓昭², 長命洋佑², 伊庭治彦³, 小田滋晃²
(¹京都大 日本学術振興会特別研究員, ²京都大院農学研究科, ³神戸大院農学研究科)

【座長：岡崎 直人 (ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 会長)】

16 : 45 – 17 : 30 **2013 年 ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 招待講演**

The Sensory Evaluation of Wine

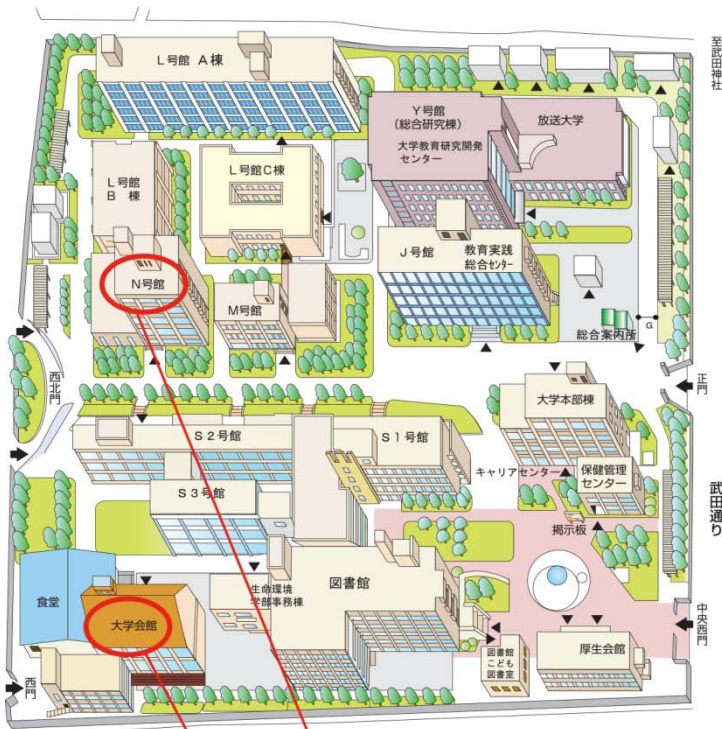
Prof. Hildegard Heymann (UC Davis, Department of Viticulture and Enology)
(通訳：佐藤充克 (山梨大))

17 : 35 – 17 : 45 **2013 年 ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 学会賞・大会発表賞授与式**

18 : 30 – 20 : 00 **研究会 (懇親会)**

場所：ベルクラシック甲府 (JR 中央線甲府駅北口より徒歩 3 分)

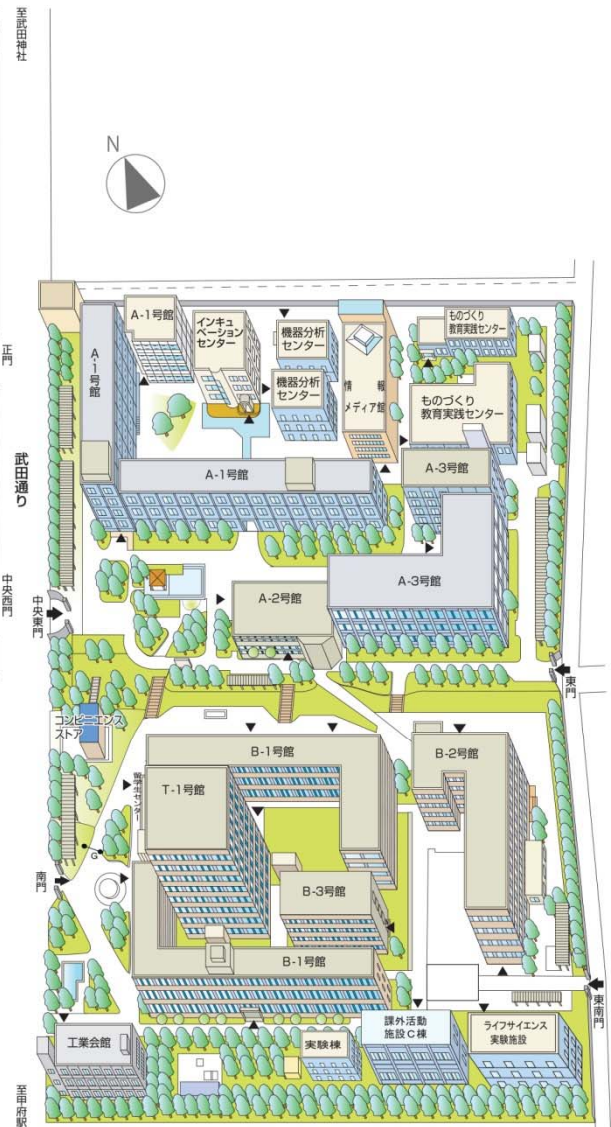
大会終了後、山梨大学よりベルクラシック甲府行きの貸切バスを運行いたします。



甲府西キャンパス

N号館1階(N-11教室)
セミナー、講演会会場

大学会館1階(ラウンジ)
ポスター発表会場



甲府東キャンパス

JR 甲府駅 ⇒ 山梨大学 甲府キャンパス

バス：JR 甲府駅北口2番バス停乗り場より「武田神社」または「積翠寺」行き約5分、「山梨大学」下車

徒歩：JR 甲府駅北口より武田通りを北上、約15分