

評議員会

11月25日(金) 14:00 - 15:00

N-21 教室 (N-11 教室の2F) で行います。

ポスター発表の方

- **ポスター発表は、11月25日(金) 15:15より開始いたします。**
- **ショートプレゼンテーション**
 1. 利用可能機材：会場設置のパソコン (Windows) にてご発表いただきます。
 2. 発表データ：PDFで作成し、**タイトルスライド1枚+2枚の計3枚以内**にまとめてください。**ファイルはUSBメモリーやCD等で当日御持参下さい。**
 3. 当日の発表方法：「開会の辞」終了後、ポスター番号の順番で行います。
 4. 発表時間
発表は**1演題2分**とし、その場での質疑応答はございません。質疑応答はポスター会場にてお願いいたします。発表終了後、ファイルは情報保護のため、速やかに消去いたします。
- **ポスターはA0サイズ(約ヨコ84 cm × タテ120 cm)の縦型1枚刷り**で作製をお願いいたします。
- ポスターセッション中、**45分のコアタイム**(発表者が発表・質疑応答を行う時間帯)を設けています。スケジュールは以下の予定です**ポスターはA0サイズ(約ヨコ84 cm × タテ120 cm)の縦型1枚刷り**で作製をお願いいたします。
- 発表者ならびに参加者の方には軽食の提供を予定しています。

準備時間： 14:00 ~ 15:00

コアタイム：ポスター番号が奇数のポスター 16:00 ~ 16:45

ポスター番号が偶数のポスター 17:00 ~ 17:45

撤収時間： 18:00 ~

口頭発表の方

- **口頭発表は、11月26日(土) 13:00より開始いたします。**
- 発表形式はプロジェクターを使用し、**Windows版PowerPoint 2010**で行います。
- Macintoshでファイルを作成される方は、Windows上でフォント等が正しく表示されない場合がございますので、事前にWindows上で動作確認してください。
- PowerPointのファイルは、**当日午前中**に口頭発表会場のPCにコピーしてください。
- PowerPointの画面の操作は、発表者御自身で行ってください。
- **講演時間は1題につき12分(発表9分、討論3分)**です。
ベル1回：発表終了2分前(7分経過時)
ベル2回：発表終了(討論開始・9分経過時)
ベル3回：討論終了(持ち時間終了・12分経過時)
- 発表終了後、ファイルは情報保護のため、速やかに消去いたします。

大会発表賞

座長・学会編集委員の選考による「**大会発表賞(口頭発表部門)**」並びに「**大会発表賞(ポスター発表部門)**」をそれぞれ1題ずつ選出いたします。

対象は規定により40才前後以下の若手の研究者・技術者です。

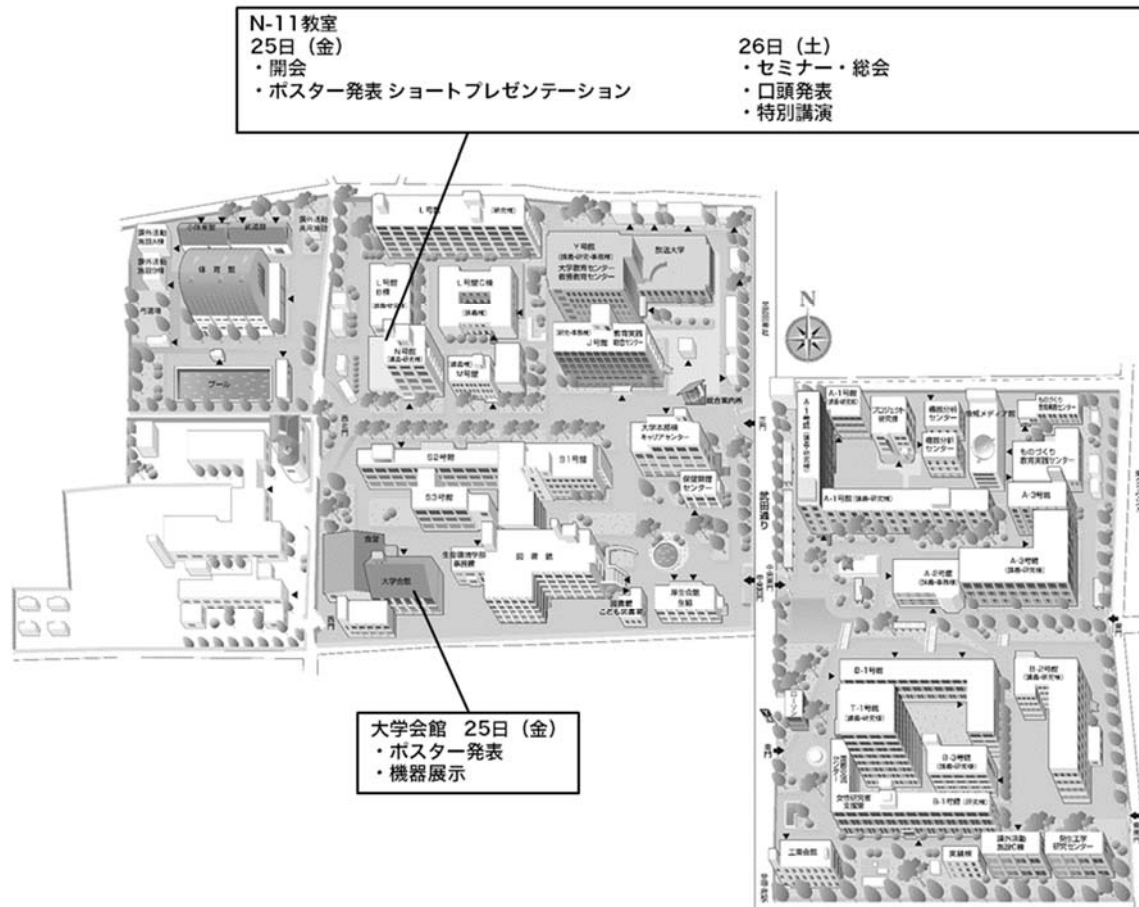
大会発表賞の授与は、当日の特別講演終了後に行います。

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2016年 大会

日 時 2016年11月25日(金) ポスター発表・評議員会
11月26日(土) セミナー・口頭発表・総会

会 場 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

25日のポスターセッション時ならびに26日の特別講演において、ワインのテイस्टィングの機会がございますので、必ず公共機関をご利用の上ご来場下さい。



交通アクセス

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

11月25日(金)

15:00 - 15:15

開会の辞 (N号館11教室)

伊藤 和秀

(大会実行委員長・サッポロビール(株))

15:15 - 15:45

ポスター発表 ショートプレゼンテーション (N号館11教室)

(ポスター発表者による2分間の口頭発表)

16:00 - 18:00

ポスター発表 (大会会館)

コアタイム: 奇数番号 16:00-16:45 偶数番号 17:00-17:45

P-1 機能性フィルムの果房被覆が果粒に及ぼす影響

角 京香¹, ○中尾義則², 末田 有³, 市川みどり³, 本杉日野¹

(¹京都府大, ²名城大学, ³(株)丹波ワイン)

P-2 産膜性野生酵母と非産膜性実用ワイン酵母の産膜能相違を引き起こす要因の解析

○望月脩平, 中川洋史, 山村英樹, 早川正幸

(山梨大院・生命工学)

P-3 瓶内二次発酵のための酵母の拡大培養液の調製

○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-4 マスカット・ベリーAにおける副梢果房の発生誘導とワイン醸造への利用

○岸本宗和¹, 乙黒美彩¹, 柳田藤寿¹, 安部正彦²

(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²ドメーヌ茅ヶ岳)

P-5 マスカット・ベリーAワインの γ -ラクトン類含有量に及ぼす醸造条件の影響

○横森勝利, 岸本宗和, 乙黒美彩, 柳田藤寿

(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-6 保管温度が新酒(甲州, マスカット・ベリーA)ワインの成分変化に及ぼす影響

○窪田さおり, 乙黒美彩, 岸本宗和, 柳田藤寿

(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-7 「甲州ブドウにおける傘かけ資材の違いが甲州ワインに及ぼす影響について」

○清道大輝¹, 松山周平¹, 小林弘憲², 鈴木由美子¹, 高瀬秀樹¹, 佐々木佳菜子¹, 齋藤 浩², 松尾弘則², 生駒 元¹, 高田良二¹

(¹麒麟(株)ワイン技術研究所, ²メルシャン(株)シャトー・メルシャン)

P-8 ブドウ品種間における光合成強度の違いおよびその果実品質について

○アケ平良人¹, 小林弘憲¹, 生駒 元², 高田良二², 松尾弘則¹

(¹メルシャン(株)シャトー・メルシャン, ²麒麟(株)ワイン技術研究所)

P-9 メルローワインに含まれるAGEs生成阻害物質の探索

沢辺昭義¹, ○山下敦之¹, 岡本和浩¹, 竹田竜嗣¹, 飯田 彰¹, 米虫節夫²

(¹近畿大学農学部, ²大阪市大院工学研究科)

P-10 醸造用ブドウ成熟中の成分変化

○石川勇人¹, 鬼頭昂宏¹, 潮上史生¹, 斉藤史恵¹, 久本雅嗣¹, 三澤彩奈², 三澤茂計², 吉村了行³, 奥田 徹

(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²中央葡萄酒(株), ³日本電信電話株式会社 NTT デバイスイノベーションセンター)

P-11 白ワイン製造中のオリの組成

○梁 光織, 斉藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹

(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-12 無臭チオールを用いたプロアントシアニジン分析方法の開発

○鈴木友佳里, 久本雅嗣, 斉藤史恵, 奥田 徹

(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-13 ブドウポリフェノールによるアントシアニンの色調増強効果について

○小林 春香, 井上絵梨, 斉藤史恵, 久本雅嗣, 奥田 徹

(山梨大学ワイン科学研究センター)

発表者ならびに参加者の方には軽食の提供を予定しています。

11月26日(土)

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2016年セミナー

9:00-9:45 Session #1

「FTIRによるワインの分析」

Torben Selberg・後藤 誠爾 (FOSS JAPAN (株))

10:00-10:45 Session #2

「The regulation of the grape flavonoid content」

(ブドウ中のフラボノイドの制御)

Claudio Moser (エドモンド・マフ財団 遺伝子機能解析グループ グループリーダー)

11:00-11:45 2016年日本ブドウ・ワイン学会 総会

13:00-17:30 一般講演(口頭発表)及び特別講演

(N号館11教室)

【座長:小原 均(千葉大)】

13:00 O-1 日本原産野生ブドウ・サンカクツルの沖縄本島での分布

○望岡亮介(香川大学農学部)

13:12 O-2 仕立て及び整枝剪定方法の違いが甲州の果実特性に及ぼす影響

○渡辺晃樹¹, 三宅正則^{1,3}, 小松正和², 恩田 匠² (¹山梨県果樹試験場, ²山梨県工業技術センター, ³山梨県東地域センター)

13:24 O-3 仕立て及び整枝剪定方法の違いが甲州のワイン品質に及ぼす影響

○小松正和¹, 恩田 匠¹, 渡辺晃樹², 三宅正則^{2,3}
(¹山梨県工業技術センター, ²山梨県果樹試験場, ³山梨県東地域センター)

13:36 O-4 広島県東部のブドウの果実及びバラの花から単離した高発酵性の野生酵母の解析とワイン醸造への適用

○久富泰資¹, 下野成康¹, 藤井道則¹, 杉原千紗¹, 吉崎隆之¹, 山本 覚¹, 行安 稔²

(¹福山大学生命工学部, ²セラアグリパーク/せらワイナリー)

【座長:佐藤充克(山梨大)】

13:48 O-5 ブドウ栽培からワイン醸造までを通じた教育プログラムの構築

○吉崎隆之, 山本 覚, 久富泰資(福山大学生命工学部)

14:00 O-6 低 pH 耐性乳酸菌 *L. plantarum* における co-inoculation の可能性

○柳沼篤実, 乙黒美彩, 岸本宗和, 柳田藤寿
(山梨大学ワイン科学研究センター)

14:12 O-7 メルローより単離した *Colletotrichum sp.* の特性

○佐々木佳菜子¹, 菊池晴美¹, 岡村 敦¹, 生駒 元¹, 小林弘憲²,

勝野泰朗², 松尾弘則², 高田良二¹

(¹キリン(株)ワイン技術研究所, ²メルシャン(株)シャトー・メルシャン)

14:24 O-8 圃場の気象条件がメルローのレスベラトロール濃度に及ぼす影響について

○上原拓磨¹, 山本玲子¹, 小林弘憲², 松尾弘則², 生駒 元¹, 高田良二¹ (¹キリン(株)ワイン技術研究所, ²メルシャン(株)シャトー・メルシャン)

【座長:小林弘憲(シャトー・メルシャン)】

14:36 O-9 産地によるワインの無機成分の特徴について

○清水秀明, 鎌田 綾, 赤松史一, 小山和哉, 奥田将生, 福田 央, 岩下和裕, 後藤(山本) 奈美 (独)酒類総合研究所)

14:48 O-10 各種栽培処理が甲州・シャルドネ果実のフェノール化合物及び香り成分組成へ及ぼす影響

○小山和哉¹, 大浜友子¹, 末廣優加², 清水英明¹, 磯谷敦子¹, 江角智也³, 後藤(山本) 奈美¹ (¹独)酒類総合研究所, ²鳥取大院連合農学研究所, ³島根大生物資源科学部)

15:00 O-11 平成27年度におけるワイン生産及び醸造用ぶどうの状況について

○鈴木 崇, 千葉崎輝文, 宇都宮 仁 (国税庁課税部)

15:12 O-12 農業生産諸資源の保全・継承とワインツーリズムの可能性

○小田滋晃¹, 高井利洋², 植田剛司¹, 小林康志¹, 伊庭治彦¹, 坂本清彦¹, 川崎訓昭¹, 長谷 祐¹, 木原奈穂子¹ (¹京都大学大学院農学研究科, ²カタシモワインフード(株))

【座長:松本 信彦(日本ブドウ・ワイン学会 会長)】

15:30 2016年日本ブドウ・ワイン学会 論文賞・技術賞受賞者講演

論文賞 高瀬 秀樹 氏

技術賞 恩田 匠 氏

16:00 2016年日本ブドウ・ワイン学会 大会発表賞 授与式

16:30 2016年日本ブドウ・ワイン学会 特別講演
「Cabernet is King: A review of Cabernet Sauvignon production in Napa Valley」

Nichola Hall (Scott Laboratories/ASEV President)

(ワインのテイスティングを行う予定です)

18:30-20:00

研究会・懇親会