

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2017 年大会

日 時 **2017年11月11日(土)** 大会(ポスター発表)・総会・評議会
 11月12日(日) セミナー・大会(口頭発表)・特別講演
 研究会
 11月13日(月) エクスカージョン

会 場 ニューウェルシティ出雲(島根県出雲市塩冶有原町2丁目15-1)

大会参加費 3,000円(学生 1,500円)

 セミナーのみ 無料

 ※日本ブドウ・ワイン学会会員以外の方は要旨集(1,500円)を別途ご購入下さい。

アクセス JR出雲市駅より約800m

会場まで自家用車での来場は可能(駐車料無料)

(11日のポスターセッション時において、ワインのテイスティングコーナーを設けていますので、車で来場の際はご注意ください)

研究会 島根ワイナリー(会場間の無料の往復送迎バスあり)
(懇親会)

 ・懇親会の前にワイナリー見学があります

 ・大会会場 ⇄ 島根ワイナリー間の無料の往復送迎バスあります(大会終了後出発)



大会プログラム

11月11日(土)

14:00 - 14:50 評議会 (カトレア)

15:00 - 15:15 開会の辞 (銀河)

岡 良美

(大会実行委員長・(株)島根ワイナリー代表取締役社長)

15:15 - 16:00 総会

16:00 - 16:45

ポスター発表 ショートプレゼンテーション (銀河)

(ポスター発表者による2分間の口頭発表)

17:00 - 19:00

ポスター発表 (百合)

コアタイム: 奇数番号 17:00-17:45

偶数番号 18:00-18:45

P-1 電気刺激はブドウ果実のアントシアニンおよびレスベラトロール合成を促進する

○三神允周¹, 森 大輔², 鈴木俊二¹

(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²日本振興(株)・環境事業部)

P-2 日本のメルロー果実品質に与える台木の影響について

○佐々木佳菜子¹, 高瀬秀樹², 小林弘憲², 佐々木文平³, 松尾弘則², 高田良二¹

(¹麒麟(株), ²メルシャン(株), ³(有)ラ・ヴィーニユ)

P-3 ABA 処理が甲州ブドウの果実品質へ与える影響について

○清道大輝¹, 高瀬秀樹², 小林弘憲², 生駒 元¹, 松尾弘則², 高田良二¹(麒麟(株), ²メルシャン(株))

P-4 日中の光合成強度および夜間の呼吸量がブドウの成熟に与える影響について

○安ヶ平良人, 田村隆幸, 高瀬秀樹, 小林弘憲, 松尾弘則

(メルシャン(株))

P-5 ワイン醸造における rotundone の特性

○高瀬秀樹¹, 清道大輝², 佐々木佳菜子², 小林弘憲¹, 鈴木俊二³, 高田良二², 松尾弘則¹(¹メルシャン(株), ²麒麟(株), ³山梨大学ワイン科学研究センター)

P-6 不活性酵母の葉面散布によるブドウ中のアントシアニンへの効果

○中村葉月, 小原嘉月, 杉山啓介, 久本雅嗣

(山梨大学ワイン科学研究センター)

P-7 日本のブドウに適した醸造技術の実証試験

○清水秀明, 河野美乃里, 小山和哉, 岩下和裕, 後藤 (山本) 奈美 (独)酒類総合研究所)

P-8 亜硫酸無添加ワインにおける加熱殺菌および酢酸菌検査培地の検討

○奥村健一, 藤本 瞳, 浅野 静, 舛田 晋, 渡邊哲也

(アサヒビール(株)酒類技術研究所)

P-9 白ブドウ压榨残渣添加による赤ワインの色への影響

○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)

P-10 マスカット・ベリーA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, 杉原杏子¹, 竹田竜嗣¹, 飯田 彰¹, 米虫節夫² (¹近畿大農・²大阪市大理工)

P-11 南アルプス市果樹園場 (貴陽およびさくらんぼ) からのワイン用酵母の探索

○芦沢朋季¹, 矢野嵩典¹, 標 智仁², 乙黒美彩¹, 柳田藤寿¹

(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²山梨大学地域未来創造センター)

P-12 南アルプス市北岳から分離した酵母によるワイン試験醸造

○杉山真穂¹, 乙黒美彩¹, 矢野嵩典¹, 飯島孝也², 柳田藤寿¹

(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²NPO 法人南アルプス山麓いやしの里づくり会)

P-13 福山市で分離したバラ酵母とブドウ酵母のワイン醸造への適応性

○唐川瑞季¹, 豊村晃丞¹, 吉崎隆之¹, 山本 覚¹, 行安 稔², 久富泰資¹ (¹福山大学生命工学部, ²せらワイナリー)

P-14 有効積算温度に基づくブドウの生育・成熟変化

○林 資美¹, 古屋 諒³, 岸本宗和¹, 乙黒美彩¹, 柳田藤寿¹, 安部正彦², 美濃英俊³ (¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²ドメーヌ茅ヶ岳, ³山梨大学工学部)

P-15 積算気温による日本の気候の分類

○鬼頭昂宏, 三澤聡実, 石川勇人, 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-16 大阪府における「ぶどう・ワインラボ」の整備

○下野雄太, 末廣優加, 上森真広, 三輪由佳, 谷本秀夫, 細見彰洋 (地独)大阪府立環境農林水産総合研究所)

P-17 ワイン酸化における熱力学的考察

○佐藤朋之, 田島大敬, 河西由喜, 斎藤浩司 (北海道ワイン(株))

ポスターセッション中にワインのテイastingコーナーを設けます。

11月12日(日)

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN)
2017年セミナー(牡丹)

9:00 - 9:45 Session #1

「出雲大社と神在祭」

品川知彦

(島根県立古代出雲歴史博物館)

10:00 - 10:45 Session #2

「島根の清酒について～酒米を中心に～」

土佐典照

(島根県産業技術センター浜田技術センター)

一般講演(口頭発表)(牡丹)

【座長:後藤(山本)奈美(酒類総研)】

11:00 O-1 ウイルス診断受託事業に向けた基盤形成

○有田佳世, 坪井奈美, 鈴木俊二(山梨大学ワイン科学研究センター)

11:12 O-2 ブドウの Myb14 遺伝子の多型と果皮レスベラトロール含量の関係性の検証

○三木志帆¹, 末廣優加², 板村裕之³, 江角智也³

(¹島根大学大学院生物資源科学研究科, ²鳥取大学大学院連合農学研究科, ³島根大学生物資源科学部)

11:24 O-3 SSR マーカーを用いた地域育成醸造用ブドウの親品種の推定

○末廣優加¹, 仲村現二², 中務明³, 三輪由佳¹, 谷本秀夫¹, 細見彰洋¹(¹大阪府立環境農林水産総合研究所, ²仲村わいん工房, ³島根大学)

11:36 O-4 圃場全体の醸造用ブドウの作柄情報を把握するための調査方法

○渡辺晃樹, 富田晃, 三宅正則(山梨県果樹試験場)

休憩

【座長:洞口健一(アサヒビール)】

13:00 O-5 栽培管理が醸造用ブドウの果実品質および形質に与える影響について

○岡村敦¹, 佐々木佳菜¹, 鎌田偉成², 小林弘憲³, 生駒元¹, 松尾弘則³, 高田良二¹

(¹キリン(株), ²有ラ・ヴィーニュ, ³メルシャン(株))

13:12 O-6 '甲州'各系統のブドウ及びワインの香気成分の特徴

○小山和哉¹, 大浜友子¹, シャロンマリエガリド¹, 清道大輝², 小林弘憲³, 渡辺晃樹⁴, 渡辺直樹⁵, 後藤(山本)奈美¹, 齋藤浩⁵(¹独)酒類総合研究所, ²キリン(株), ³メルシャン(株), ⁴山梨県果樹試験場, ⁵山梨県ワイン醸造組合)

13:24 O-7 整枝剪定方法の違いが'甲州'およびカベルネ・ソーヴニヨンのワイン品質に及ぼす影響

○長沼孝多¹, 小松正和¹, 渡辺晃樹², 小嶋匡人¹, 富田晃², 恩田匠¹(¹山梨県産業技術センター, ²山梨県果樹試験場)

13:36 O-8 瓶内二次発酵法によるスパークリングワイン製造におけるカルボキシメチルセルロースを用いた酒石安定化

○恩田匠, 長沼幸多, 小嶋匡人(山梨県産業技術センター)

休憩

【座長:佐藤充克(山梨大)】

14:00 O-9 角膜上皮細胞障害におけるワイン成分の影響

○酒井修¹, 徳重秀樹¹, 榊秀之¹, 米虫節夫², 上嶋繁^{3,4}, 沢辺昭義⁴(¹千寿製菓(株), ²大阪市大院工, ³近畿大アンチエイジングセ, ⁴近畿大農)

14:12 O-10 こうふ開府 500 年におけるスパークリングワインの研究

○中島聡子¹, 矢野高典¹, 乙黒美彩¹, 伴野公亮², 樋口雄一³, 柳田藤寿¹(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²(株)サドヤ, ³甲府市)

14:24 O-11 3種の「さくらんぼワイン」における含有成分の差異

○阿部利徳¹, 五十嵐喜治²

(¹東根フルーツワイン, ²山形大学農学部)

14:36 O-12 日本におけるワイン用ぶどうの生育予測

○根本学¹, 渡辺晃樹², 佐藤政明³, 奥田徹⁴, 岸本宗和⁴, 小山和哉⁵, 齋藤浩⁶(¹農研機構北海道農業研究センター, ²山梨県果樹試験場, ³長野県果樹試験場, ⁴山梨大学ワイン科学研究センター, ⁵(独)酒類総合研究所, ⁶山梨県ワイン醸造組合)

【座長:松本信彦(日本ブドウ・ワイン学会 会長)】

15:00 2017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:国産赤ワインブドウのフェノール化合物組成に関する研究:特にプロアントシアニジン組成とそのコントロール
小山和哉((独)酒類総合研究所)

技術賞:ブドウの副梢を利用する生育および成熟時期のコントロール
岸本宗和(山梨大学)

2017年日本ブドウ・ワイン学会 大会発表賞 授与式

16:00 2017年日本ブドウ・ワイン学会 特別講演

「世界のブドウづくりとワイン」

高橋国昭

(元島根県農業試験場次長、元鳥取大学農学部教授)

18:30 - 20:30

研究会(懇親会) 島根ワイナリー

・懇親会の前にワイナリー見学があります

・大会会場⇄島根ワイナリー間の無料の往復送迎バスあります(大会終了後出発)

評議員会

11月11日(土) 14:00 - 15:00 ニューウェルシティ出雲(カトレア)で行います。

ポスター発表の方

- **ポスター発表は、11月11日(土)午後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：「総会」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84cm×タテ120cm)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84cm×タテ120cm)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にワインのテイスティングコーナーを設けます。

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 17:00～17:45

ポスター番号が偶数のポスター 18:00～18:45

撤収時間： 19:00～

口頭発表の方

- **口頭発表は、11月12日(日)に行います。**
- 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、前日に指定の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(9分経過時)
ベル3回：討論終了(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。