



# 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<sup>1</sup>, 森 大輔<sup>2</sup>, 鈴木俊二<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター, <sup>2</sup>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<sup>1</sup>, 高瀬秀樹<sup>2</sup>, 小林弘憲<sup>2</sup>, 佐々木文平<sup>3</sup>, 松尾弘則<sup>2</sup>, 高田良二<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>麒麟(株), <sup>2</sup>メルシャン(株), <sup>3</sup>(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<sup>1</sup>, 高瀬秀樹<sup>2</sup>, 小林弘憲<sup>2</sup>, 生駒 元<sup>1</sup>, 松尾弘則<sup>2</sup>, 高田良二<sup>1</sup>(麒麟(株), <sup>2</sup>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胡椒様香気成分 rotundone の特性**

○高瀬秀樹<sup>1</sup>, 清道大輝<sup>2</sup>, 佐々木佳菜子<sup>2</sup>, 小林弘憲<sup>1</sup>, 鈴木俊二<sup>3</sup>, 高田良二<sup>2</sup>, 松尾弘則<sup>1</sup>(<sup>1</sup>メルシャン(株), <sup>2</sup>麒麟(株), <sup>3</sup>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, 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)

**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<sup>1</sup>, ○山下敦之<sup>1</sup>, 杉原杏子<sup>1</sup>, 竹田竜嗣<sup>1</sup>, 飯田 彰<sup>1</sup>, 米虫節夫<sup>2</sup> (<sup>1</sup>近畿大農・<sup>2</sup>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<sup>1</sup>, 矢野嵩典<sup>1</sup>, 標 智仁<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>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<sup>1</sup>, 矢野嵩典<sup>1</sup>, 乙黒美彩<sup>1</sup>, 柳田藤寿<sup>1</sup>, 飯島孝也<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター, <sup>2</sup>NPO 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<sup>1</sup>, 豊村晃丞<sup>1</sup>, 吉崎隆之<sup>1</sup>, 山本 覚<sup>1</sup>, 行安 稔<sup>2</sup>, 久富泰資<sup>1</sup> (<sup>1</sup>福山大学生命工学部, <sup>2</sup>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<sup>1</sup>, 岸本宗和<sup>1</sup>, 乙黒美彩<sup>1</sup>, 柳田藤寿<sup>1</sup>, 安部正彦<sup>2</sup>, 古屋 諒<sup>3</sup>, 美濃英俊<sup>3</sup> (<sup>1</sup>山梨大学ワイン科学研究センター, <sup>2</sup>ドメーヌ茅ヶ岳, <sup>3</sup>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, 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)

**P-16 大阪府における「ぶどう・ワインラボ」の整備**

○下野雄太 (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(銀河)

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)(銀河)

【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<sup>1</sup>, 末廣優加<sup>2</sup>, 板村裕之<sup>3</sup>, 江角智也<sup>3</sup>

(<sup>1</sup>島根大学大学院生物資源科学研究科, <sup>2</sup>鳥取大学大学院連合農学研究科, <sup>3</sup>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<sup>1</sup>, 仲村現二<sup>2</sup>, 中務明<sup>3</sup>, 三輪由佳<sup>1</sup>, 谷本秀夫<sup>1</sup>, 細見彰洋<sup>1</sup>(<sup>1</sup>大阪府立環境農林水産総合研究所, <sup>2</sup>仲村わいん工房, <sup>3</sup>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<sup>1</sup>, 佐々木佳菜<sup>1</sup>, 鎌田偉成<sup>2</sup>, 小林弘憲<sup>3</sup>, 生駒元<sup>1</sup>, 松尾弘則<sup>3</sup>, 高田良二<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>麒麟(株), <sup>2</sup>(有)ラ・ヴィーニュ, <sup>3</sup>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り成分**

○小山和哉<sup>1</sup>, 大浜友子<sup>1</sup>, シャロンマリエガリド<sup>1</sup>, 後藤奈美<sup>1</sup>, 清道大輝<sup>2</sup>, 小林弘憲<sup>3</sup>, 渡辺晃樹<sup>4</sup>, 渡辺直樹<sup>5</sup>, 斉藤浩<sup>5</sup>

(<sup>1</sup>(独)酒類総合研究所, <sup>2</sup>麒麟(株), <sup>3</sup>メルシャン(株), <sup>4</sup>山梨県果樹試験場, <sup>5</sup>山梨県ワイン酒造組合)

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

○長沼孝多<sup>1</sup>, 小松正和<sup>1</sup>, 渡辺晃樹<sup>2</sup>, 小嶋匡人<sup>1</sup>, 富田晃<sup>2</sup>, 恩田匠<sup>1</sup>(<sup>1</sup>山梨県産業技術センター, <sup>2</sup>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<sup>1</sup>, 徳重秀樹<sup>1</sup>, 榊秀之<sup>1</sup>, 米虫節夫<sup>2</sup>, 上嶋繁<sup>3,4</sup>, 沢辺昭義<sup>4</sup>(<sup>1</sup>千寿製薬(株), <sup>2</sup>大阪市大院工, <sup>3</sup>近畿大アンチエイジングセ, <sup>4</sup>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開発**

○中島聡子<sup>1</sup>, 矢野高典<sup>1</sup>, 乙黒美彩<sup>1</sup>, 伴野公亮<sup>2</sup>, 樋口雄一<sup>3</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>(株)サドヤ, <sup>3</sup>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<sup>1</sup>, 五十嵐喜治<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>東根フルーツワイン, <sup>2</sup>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<sup>1</sup>, 渡辺晃樹<sup>2</sup>, 佐藤政明<sup>3</sup>, 奥田徹<sup>4</sup>, 岸本宗和<sup>4</sup>, 小山和哉<sup>5</sup>, 齋藤浩<sup>6</sup>(<sup>1</sup>農研機構北海道農業研究センター, <sup>2</sup>山梨県果樹試験場, <sup>3</sup>長野県果樹試験場, <sup>4</sup>山梨大学ワイン科学研究センター, <sup>5</sup>(独)酒類総合研究所, <sup>6</sup>山梨県ワイン酒造組合)

【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(金) 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。

## 日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) エクスカーション

日 時 2017年11月13日(月)

参加費 5,000円(昼食込)

申込先着順で定員になり次第締め切らせていただきます。

なお、定員が多数の場合は学会会員の方を優先いたしますので、ご了承下さい。

お申し込み方法 学会のWeb上での申込み

JR出雲市駅前 (8:15) ⇒ 島根県農業技術センター (見学/約60分) ⇒ 出雲大社(ご祈祷) (10:00着/11:30発) ⇒ 島根ワイナリー (昼食 11:45着/13:00発) ⇒ 奥出雲葡萄園 (見学/約60分) ⇒ 出雲空港 (降車 15:30頃) ⇒ JR出雲市駅前 (降車 16:00頃)

※ 交通事情等の理由により、到着時間および見学時間が変更となる場合がございますのでご注意ください。

※ 参加費にはバス代・昼食代(ワイン含む)・高速料金が含まれます。

※ 集合場所 : **8:00**までに**JR出雲市駅前**に集合してください。

※ 降車場所 : **出雲空港・JR宍道駅・JR出雲市駅** (事前にお知らせ下さい)