

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2018 京都大会

日 時 2018年11月17日(土) 大会(口頭発表)・特別講演・総会・評議会・研究会
11月18日(日) 大会(ポスター発表)・セミナー

会 場 京都大学吉田キャンパス北部構内(京都市左京区北白川追分町)
口頭発表・セミナー: 北部総合教育研究棟 益川ホール
ポスター発表・企業展示: 旧演習林棟

大会参加費 3,000円(学生1,500円)・セミナー参加のみ無料
※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。

大会実行委員長 小田 滋晃(京都大学大学院農学研究科)

アクセス JR京都駅から
市バス206系統「百万遍」下車 約10分
市バス17系統「京大農学部前」下車 約5分
京阪出町柳駅から
徒歩 約20分



大会プログラム

11月17日(土)

9:00 - 9:50 評議会 (旧演習林棟)

10:00 - 10:10 開会の辞 (益川ホール)
小田滋晃 (大会実行委員長・京都大学大学院農学研究科)

一般講演 (口頭発表)

【座長: 乙黒美彩 (山梨大)】

10:12 O-1 北海道内のワイン醸造用ブドウから単離した植物内生菌に関する研究

○木村智彦¹, 高橋太郎², 増茂弘規², 斎藤浩司³, 曾根輝雄¹
(¹北大院食資源, ²北大北方生物圏フィールド科学センター, ³北海道ワイン(株))

10:24 O-2 北海道内のワイン醸造用ブドウ園土壌の真菌叢解析

○江間満里奈¹, 高橋太郎², 増茂弘規², 斎藤浩司³, 平川敦雄⁴, 舟津圭三⁵, 曾根輝雄¹
(¹北大院食資源, ²北大北方生物圏フィールド科学センター, ³北海道ワイン(株), ⁴平川ワイナリー, ⁵NIKI Hills ヴィレッジ)

10:36 O-3 日本産ブドウ果実より分離した *Colletotrichum* 属菌の特性解析

○佐々木佳菜子¹, 菊池晴美¹, 岡村 敦², 勝野泰朗², 松尾弘則², 生駒 元¹, 高田良二¹ (¹麒麟(株), ²メルシャン(株))

【座長: 中尾義則 (名城大)】

10:48 O-4 ワイン用の推奨系統として指定されたブドウ甲州3系統の栽培特性

○渡辺晃樹¹, 富田 晃¹, 三宅正則¹, 太田佳宏², 清道大輝³, 渡辺直樹⁴, 齋藤 浩⁴ (¹山梨果樹試, ²山梨峡東地域普セ, ³麒麟(株), ⁴山梨県ワイン酒造組合)

11:00 O-5 白ワイン用ブドウ新品種 'コリーヌヴェルト'

○雨宮秀仁¹, 三森真里子¹, 上野俊人², 手塚誉裕¹, 宇土幸伸¹, 三宅正則¹, 小林正幸³, 近藤真理⁴, 齋藤典義⁵, 齋藤寿広⁶, 別所英男⁶ (¹山梨果樹試, ²山梨峡東地域普セ, ³山梨果樹6次産振, ⁴山梨総農技セ, ⁵山梨峡南地域普セ, ⁶農研機構果樹茶部門)

11:12 O-6 新梢の摘心および花穂切除の時期が副梢果房の生育および品質に及ぼす影響

○岸本宗和¹, 山本哲楠², 美濃英俊³ (¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²山梨大学生命環境学部付属農場, ³山梨大学工学部)

【座長: 小林弘憲 (メルシャン)】

13:00 O-7 熟期の果汁成分変化予測について

○根本 学¹, 渡辺晃樹², 前島 勤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山梨果樹試, ³長野果樹試, 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山梨県ワイン酒造組合)

13:12 O-8 山梨県における圃場の標高と'シャルドネ'および'メルロー'の生育について

○井上絵梨¹, 岸本宗和¹, 根本 学², 渡辺晃樹³, 齋藤 浩⁴, 小山和哉⁵, 美濃英俊⁶, 鈴木智博⁶, 奥田 徹¹ (¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²北海道農業研究センター, ³山梨果樹試, ⁴山梨県ワイン酒造組合, ⁵(独)酒類総合研究所, ⁶山梨大学工学部)

13:24 O-9 早期収穫果を用いたスパークリングワイン製造

○恩田 匠, 小嶋 匡人, 長沼 孝多 (山梨県産業技術センター)

13:36 O-10 甲州ワインの長期熟成における揮発性フェノール化合物の濃度変化と醸造条件の影響

○小松正和, 佐藤憲亮, 恩田 匠 (山梨県産業技術センター)

【座長: 佐藤充克 (山梨大)】

13:48 O-11 海洋環境からの発酵性酵母の分離と食品への応用

○倉迫凪砂, 乙黒美彩, 柳田藤寿 (山梨大学ワイン科学研究センター)

14:00 O-12 Effect of Training, Trellising, and Pruning Systems on Accumulation of Phenolics Methoxypyrazines, Thiols and Flavor Precursors in Cabernet Sauvignon Grape

○Sharon Marie BAHENA-GARRIDO¹, Tomoko OHAMA¹, Nami GOTO-YAMAMOTO¹, Koki WATANABE² and Kazuya KOYAMA¹
(¹National Research Institute of Brewing, ²Yamanashi Pref. Fruit Tree Experiment Station)

14:12 O-13 *Lactobacillus plantarum* によるチオール抱合体からの 3-sulfanylhexan-1-ol 遊離

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

15:00 - 15:45 総会

【座長: 松本 信彦 (日本ブドウ・ワイン学会 会長)】

16:00 2018年日本ブドウ・ワイン学会 技術賞受賞者講演
醸造用ブドウのウイルス診断受託事業化:

ウイルス感染に対する認識を高めるための試み
鈴木俊二 (山梨大学ワイン科学研究センター)

16:30 2018年日本ブドウ・ワイン学会 特別講演
デジタル技術を用いたワイン用ブドウ栽培

-精密農業、スマート農業、そしてデジタル農業へ-

亀岡孝治 (三重大学大学院生物資源学研究所)

18:00 - 20:00

研究会 (懇親会)

京都大学北部生協会館 2階多目的ホール

11月18日(日)

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN)
2018年セミナー (益川ホール)

【座長: 小林弘憲 (メルシャン)】

9:00 - 9:45 Session #1

売れにくい地域特産品を売るための工夫について
—三重県伊賀市・菜の花プロジェクトを事例として—

小林康志
(NPO 法人スタイルワイナリー)

10:00 - 11:00 Session #2

日本ワインの競争力強化コンソーシアムの取組

後藤奈美
(日本ワインの競争力強化コンソーシアム代表・
(独) 酒類総合研究所)

11:15 - 11:45

ポスター発表 ショートプレゼンテーション
(ポスター発表者による2分間の口頭発表)

12:00 - 12:45

ランチョンセミナー

京都大学北部生協会館 2階多目的ホール

「SDK 式迅速アルコール測定システムによるワインの分析」
京都電子工業株式会社

チケットを17日9:00より大会受付横(益川ホール)で配布
いたします。先着120名様とさせていただきます。

13:00 - 15:30 ポスター発表 (旧演習林棟)

P-1 ブドウ属野生種エビヅルを用いた醸造用ブドウの育種につ
いて (第3報)

○高倉晏希子¹, 福田賢二¹, 釘宮伸明², 中尾浩二^{3,4}, 古屋浩二^{3,4},
望岡亮介⁵ (¹大分県農林水産研究指導センター, ²大分県西部振興
局, ³(株)石和田産業, ⁴三和酒類(株), ⁵香川大学農学部)

P-2 マスカット・ベリー-Aのドラフトゲノム塩基配列の解析

○中川愛子¹, 建入一夫², 中村典子³, 高木基成¹, 棚橋博史⁴,
田中良和³ (¹サントリーシステムテクノロジー(株), ²(株)岩の原
葡萄園, ³サントリーグローバルイノベーションセンター(株), ⁴
サントリーワインインターナショナル(株))

P-3 ブドウ成熟中の糖度と積算日照時間の関係

○鬼頭昂宏¹, 潮上史生², 齊藤史恵^{1,4}, 久本雅嗣^{1,4}, 三澤彩奈²,
三澤茂計², 葉玉恒一³, 鈴木智博⁴, 鈴木保任⁴, 奥田 徹^{1,4}
(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)NTT デバイスイノベーションセンタ, ⁴山梨大学大学
院総合研究部)

P-4 夜間の高気温下におけるマスカット・ベリー-Aの着色不
良の改善

○近藤 寿, 吉崎隆之, 豊村晃丞, 久富泰資, 山本 覚
(福山大学生命工学部)

P-5 誘導体化法およびGC-MS/MSを用いたワイン中のチオ
ール類分析法の確立

○清道大輝¹, 高瀬秀樹², 佐々木佳菜子¹, 生駒 元¹, 松尾弘則²,
高田良二¹ (¹キリン(株), ²メルシャン(株))

P-6 ブドウ樹液を利用した化粧品素材のアンチエイジング効果
について

澤邊昭義¹, ○山下敦之¹, 竹田竜嗣², 岸本賢治³
(¹近畿大学農学部, ²関西福祉科学大学健康福祉学部, ³(株)ハー
ベリアーストリー)

P-7 カベルネ・ソーヴィニヨンワインに含まれる抗糖化物質の
探索

澤邊昭義¹, ○大西夏実¹, 山本朱那¹, 飯田 彰¹, 米虫節夫²
(¹近畿大学農学部, ²大阪市立大学大学院工学研究科)

P-8 赤ワインの初期低温醸しの効果

○清水秀明, 河野美乃里, 小山和哉, 岩下和裕, 後藤奈美
(独立行政法人酒類総合研究所)

16:00-16:30

2018年日本ブドウ・ワイン学会 大会発表賞 授与式

特許申請における新規性喪失の例外措置を受けるための証明書の
発行について

本学会は、特許法第30条に基づく新規性喪失の例外措置を受け
る学術団体として指定されています。これに指定された学術団
体が開催する学術講演会、講習会、シンポジウム等の研修集会に
おいて、原稿、図面等の文書をもって発表された発明または考案
については、発表後6ヶ月以内に証明書を付けて申請すれば特許
申請における新規性喪失の例外措置を受けることが出来ます。

大会、セミナーでの研究発表およびシンポジウム等における発
表がその対象になり、希望者には証明書を発行します。証明書の
発行費用は無料です。

証明書の発行を希望される方は、次の①～④の資料を全て用意
して日本ブドウ・ワイン学会事務局まで送付して下さい、会長の
承認印を付けて返送致します。

- ① 証明願→書式1 (必要事項を記入して下さい)
- ② 証明→書式2 (必要事項を記入した後、必ず座長の記
名・押印を頂いて下さい)
- ③ 講演要旨集表紙のコピー
- ④ 講演要旨集発表部分のコピー