

日本ブドウ・ワイン学会 (ASEV JAPAN) 2020 名古屋大会 (オンライン)

日 時 2020年12月5日(土) 一般講演(オンライン) 9:00 開始 (12/6 17:00 終了)

12月6日(日) 一般講演(オンライン) 17:00 (終了)

受賞講演(オンライン)

大会参加費

今年度：無料

※ 日本ブドウ・ワイン学会会員以外の方で大会要旨集が必要な方は別途 (2,000 円) ご購入下さい。

大会実行委員長

中尾 義則 (名城大学農学部)

産業会員の展示は、一般講演と同時開催 (オンライン) で実施します。

大会プログラム

12月5日(土)

一般講演(オンライン)

開始：9:00(終了：12月6日(日)17:00)

O-1

湘南産ワイン用ブドウ新品種「メイヴ」発見と特徴の報告 (第1報)

○田中利忠・石村 実 ((株) ショーナン)

O-2

有色のカサかけが‘甲州’の果実品質やワイン特性に及ぼす影響

○渡辺晃樹¹・向山佳代¹・太田佳宏¹・富田 晃²・清道大輝³・齋藤 浩⁴・後藤奈美⁵

(¹山梨果樹試, ²山梨富士・東部地域普セ, ³麒麟ホールディングス(株), ⁴メルシャン(株), ⁵(独)酒類総合研究所)

O-3

仕立ておよび整枝剪定方法の違いが‘甲州’の果実特性に及ぼす影響 (第2報)

○向山佳代¹・渡辺晃樹¹・太田佳宏¹・富田 晃²

(¹山梨果樹試, ²山梨富士・東部地域普セ)

O-4

台木倍数性及び水分ストレスがブドウ及びワインの品質へ及ぼす影響

○小山和哉¹・大浜友子¹・赤松史一¹・岩下和裕¹・末田 有²・後藤 (山本) 奈美¹・故本杉日野

(¹酒類総合研究所, ²丹波ワイン(株))

O-5

ワイン用ブドウの品種・収穫年の違いが果汁のミネラル組成に及ぼす影響

○清水秀明・赤松史一・鎌田 綾・小山和哉・岩下和裕・後藤奈美

((独)酒類総合研究所)

O-6

自然発酵によるワイン醸造に“スケールアップ法”が与える影響

○志賀 樹¹・乙黒美彩¹・山田潮路¹・安蔵正子²・大村春夫²・岸本宗和¹

(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²丸藤葡萄酒工業(株))

O-7

韮崎市御勅使川からのワイン用酵母の探索

○鶴田一樹¹・時田祐樹²・田中良治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(株)サン.フーズ)

O-8

福山市産のバラ酵母とブドウ酵母のワイン醸造特性について

○豊村晃丞¹・田中康登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せらアグリパーク)

O-9

赤色清酒酵母 NYR20 のワイン醸造への適用 (第2報)

○吉崎隆之¹・江崎真奈¹・小林由真¹・山本 覚¹・岩口伸一²

(¹福山大学生命工学部, ²奈良女子大学理学部)

O-10

シュール・リー法における貯酒条件および各種清澄処理がワイン中マンノプロテイン量に及ぼす影響

○佐藤憲亮・小松正和・恩田 匠(山梨県産業技術センター)

O-11

醸し発酵による‘甲州’オレンジワインの特徴

○小松正和・佐藤憲亮・恩田 匠

(山梨県産業技術センター)

O-12

ヤマブドウワインを含む赤ワインにおけるアントシアニン及びプロアントシアニン含量

○阿部利徳¹・阿部静子¹・五十嵐喜治²

(¹(同)東根フルーツワイン, ²山形大学農学部)

O-13

ブドウ果汁中の酸化反応で形成する新規アントシアニン誘導体

○明石直輝・深澤京香・渡辺(齊藤)史恵・奥田 徹・久本雅嗣(山梨大学ワイン科学研究センター)

O-14

ブドウ中の BSA 非沈澱性タンニンの分布および醸造中の挙動

○猪狩太基・渡辺(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)

O-15

酒石酸の光分解によるプロアントシアニジンの褐変化への影響

○内田拓実・岩山大介・渡辺(齊藤)史恵・奥田 徹・久本雅嗣(山梨大学ワイン科学研究センター)

O-16

地域の中小ワイナリーにおける商品ラインナップとワイン表示の課題

沢田 泉¹・小田滋晃¹・高井利洋²・横田茂永³・○川崎訓昭⁴・小田昌希⁵・小林康志⁶・藤掛 進¹・峰尾幸宗⁵

(¹(公財)ルイ・パストオール医学研究センター, ²カタシモワインフード(株), ³静岡県立大学, ⁴秋田県立大学, ⁵京都大学大学院農学研究科, ⁶スタイルワイナリー)