

平成28年度日本醸造学会大会プログラム

日時：平成28年10月19日(水)～20日(木)

会場：北とびあ つつじホール 東京都北区王子1-11-1

【10月19日(水)】

(演題・所属、講演者：平成28年8月15日現在)

時間	区分	NO.	演 題	所 属	講 演 者
9:45	一般講演	1	京都府産酒造好適米「祝」および酒造用米「京の輝き」の酒造適性	黄桜株式会社	○藤原久志、高堂泰輔、西村隆雄、北岡篤士、若井秀則
10:00	"	2	白鶴錦の遺伝的特性	白鶴酒造株式会社 研究室	○太田 淳、玉田佳大、浅井拓也、山下伸雄、明石貴裕
10:15	"	3	清酒用精白米の形状と粗タンパク質濃度の関係 一精白率90～70%についてー	東城大1)、酒総研2)、サタケ3)	○坂口榮一郎1)、奥田将生2)、川上昭太郎1)、村松良樹1)、福森 武3)
10:30	"	4	グレインスキャナーを用いた精米の評面 第二報 “精白バスターンの改善”	賀茂鶴酒造株式会社 醸造部 精米工場1) グレインマンナ1)ー西日本株式会社2)	○上岡大嗣1)、加美敏朗1)、横山大輔1)、尾茂田篤2)、佐々木廣自2)
10:45	"	5	麹グリコシルセラミドはブレバイオタイグリスとして機能する	佐賀大学農学部1)、西九州大学健康栄養学部2) 九州大学大学院農学研究所3)	藤川彩美1)、浜島弘史1)、佐藤友哉1)、柳田晃良2)、光武 進1)、水尾晃治1) 中山二朗3)、○北垣浩志1)
11:00	授賞式		(公財)日本醸造協会 技術賞授賞式 日本醸造学会 功績賞・奨励賞授賞式		
12:00			休 息		

13:00	奨励賞	①	アンジオテンジン変換酵素阻害ペプチド高含有醤油の血圧降下作用	キッコーマン(株) 研究開発本部	○中原文博
13:15	技術賞	①	水蒸気蒸留装置及び重置法を組み合わせたアルコール分の迅速分析法の開発	五町田酒造株式会社・九州酒造研究会	○勝木慶一郎、米澤真雄、大場孝宏
13:30	"	②	清酒中の苦味成分に関する研究	秋田県立大学 生物資源科学部	○橋爪克己、伊藤俊彦
13:45	"	③	ホップ香氣成分の相互作用に関する研究	サッポロビール株式会社	○嶋井 潔
14:00	"	④	清酒のAVG臭に関する研究	新潟県醸造試験場	○金部光起
14:15	一般講演	6	清酒酵母と花から分離した天然酵母を利用して製造した清酒の成分分析	名城大農1) あいち産業科学技術総合センター・食品工業技術センター2)	○望月麻衣1)、大原礼二1)、船越吾郎2)、三井 俊2)、伊藤彰敏2)、志水元亨1) 加藤雅士1)
14:30	"	7	清酒酵母と花から分離した天然酵母の醸造過程におけるメタボローム解析	名城大農1) あいち産業科学技術総合センター・食品工業技術センター2)	○大原礼二1)、望月麻衣1)、船越吾郎2)、三井 俊2)、伊藤彰敏2)、志水元亨1) 加藤雅士1)
14:45	"	8	精麦からのアルコール発酵能を有する野生酵母の単離	東京バイオテクノロジー専門学校1)、高島ワイン株式会社2)	○藤野謙一1)、川邊久之2)、小室真保1)
15:00	"	9	花から分離した酵母による清酒の製造	石川県工業試験場1)、(株)加越2)	○井上智実1)、松田 章1)、山田英貴2)、杉本洋一2)
15:15	"	10	きょうかいV7号酵母(K7)保存株の醸造特性について	(公財)日本醸造協会1)、(独)酒類総合研究所2)	○岡崎直人1)、野呂三三1)、稲穂正明1)、中原克己1)、蓮田寛和1)、武藤勝史1) 渡辺武史1)、村上智子2)、五島徹也2)、赤尾 健2)、福田 央2)、木崎康造1)
15:30	"	11	清酒酵母におけるTORC1シグナリングとアルコール発酵の関連に関する研究	奈良先端大1)、酒総研2)、東京大3)、広島大4)、秋田県立大5) 岩手大6)	○渡辺大輔1-2)、岡 延2)、陳 庄文3)、水野 憲2)、荒木義雄2)、杉本幸子1) 万 ク4)、中沢伸重2)、赤尾 健2)、下飯 仁2-6)、水田啓子4)、前田達哉3) 高木博史1)
15:45	"	12	高濃度エタノールによる細胞抑制下で発現誘導される酵母G7A2遺伝子の清酒及びワイン・酵母での解析	京都工業繊維大学大学院工学科学研究科	加藤沙枝、山内雪菜、○井沢真吾
16:00	特別講演		機能性食品の現状と課題	東京農業大学応用生物科学部 教授	○清水 誠
17:00			懇 親 会		

座 長 一 覧 【1日目】

1～3	奥田将生	4～5	渡辺大輔	受賞者講演 木崎康造	6～9	橋爪克己	10～12	大場孝宏	特別講演 後藤奈美
-----	------	-----	------	------------	-----	------	-------	------	-----------

【10月20日(木)】

時間	区分	NO.	演 題	所 属	講 演 者
9:30	一般講演	13	醤油の特徴香成分である4-hydroxy-2(or 5)-ethyl-5(or 2)-methyl-3(2H)-furanoneの生合成経路の解析	ヤマサ醤油・製造本部	上原健二、○渡部 潤、茂木喜信、月岡祐一郎
9:45	"	14	清酒揮発成分プロファイルと酵母との関連の解析	独立行政法人酒類総合研究所	○磯谷敦子、神田涼子、飯塚幸子、藤井 力
10:00	"	15	生酒貯蔵期間中の老香促進反応の解析	広島大院生物園1)、酒類総合研究所2)	○宇原 暁1-2)日川あずさ1-2)、藤原昌輝1-2)、磯谷敦子2)、藤井 力1-2)
10:15	"	16	超音波洗浄器を用いた米麹中の酵素抽出液調製	奈良工業高等専門学校	○三木功次郎、中谷美翠、上永啓介、石丸裕士、北村 誠
10:30	"	17	酒粕採取がマウス腸内環境及び腸機能へ及ぼす影響	(独)酒類総合研究所1)、広島大院教育2)、広島大院生物園3)	○伊互英恵1)、柴田紗知2)、飯島達平3)、松原圭典2)、藤井 力1、3)
10:45	"	18	酒粕の血流改善および体を温める効果	月桂冠(株)・総合研究所	○大澤麻水、入江元子、大浦 新、堤 浩子、桑 洋二
11:00	"	19	清酒粕中の機能性成分α-グルコシドホスホコリン含有量の測定と解析	広島大院生物園1)、酒類総合研究所2)	○飯島達平1-2)、小山寛奈子1-2)、原田泰佳1-2)、塚本 香2)、矢中規之1) 藤井 力1-2)
11:15	"	20	協会系酵母と系統が異なる清酒酵母に見られた、糞酸の高蓄積とその機構の解明	箱正宗酒造・総合研究所1)、酒類総合研究所2)	○柴田裕介1)、高橋俊成1)、森本朋子2)、藤井 力2)、赤尾 健2)、五島徹也2) 福田 央2)、山田 翼1)、和田野和男1)
11:30	日本醸造学会臨時総会		平成29年度 事業計画・予算など		
12:00			休 息		
13:00	一般講演	21	乾薬麹糖の特性	箱正宗酒造・総合研究所	○高尾佳史、山田 翼、末野和男
13:15	"	22	ワイン・酵母を用いた柑橘香と甘味を付与するビニール醸造技術の開発	キリン株式会社・酒類技術研究所1) キリン株式会社・基盤技術研究所2)	○魏 丹丹1)、田中美佐1)、高橋沙織1)、岩崎健太郎1)、稲留弘乃1)、吉田 聡2) 善 本裕之1)
13:30	"	23	赤ワイン製造中のアントニニアニオンがジアセチル生成に与える影響(Ⅰ)	サッポロビール株式会社 商品・技術イノベーション部1) サッポロビール株式会社 酒類技術研究所2) サッポロホールディングス株式会社 醸造創造フロンティア研究所3)	○谷川篤史1)、齋藤浩二1)、朝田 圭2)、高瀬貴仁3)、實方綾子3)、中山康行1)
13:45	"	24	赤ワイン製造中のアントニニアニオンがジアセチル生成に与える影響(Ⅱ)	サッポロビール株式会社 酒類技術研究所1) サッポロホールディングス株式会社 醸造創造フロンティア研究所2) サッポロビール株式会社 商品・技術イノベーション部3)	○朝田 圭1)、實方綾子2)、谷川篤史3)、高瀬貴仁2)、豊嶋孝一1)
14:00	"	25	瓶内二次発酵法によるスーパークリングワイン製造における内容成分変化	山梨県工業技術センター支所ワインセンター	○恩田 匠、小松正和、中山忠博
14:15	"	26	カブロン・酸生産菌群や乳酸菌添加による香氣仕置および米麹醸造および環境調和型プロセスの開発	直實学院・食品工科学院1)、四川大院・建築与環境学院2)	袁 華偉1)、譚 力2)、陳 浩2)、孫 照勇2)、湯 岳聲2)、○木田健次2)
14:30	"	27	黍麹醸造における醸品温度過が酒質及びアルコール収率へ及ぼす影響	(株)美丸酒造	○阿部修也、菊池 清、財津 武、池村 章、佐藤雅英、石田文人
14:45	"	28	製麹条件の違いが麹糖質の酒質に及ぼす影響	鹿大院・農1)、鹿大・農・焼酎発酵学教育研究センター2)	○直 みゆき1)、奥津果優2)、吉崎由美子2)、二神泰基2)、玉置尚徳2) 高基和朗2)
15:00	"	29	麹変異種が焼酎醸造に与える影響とその要因	霧島酒造株式会社1)、酒類総合研究所2)	○瀬戸口翔1)、章 超1)、宮成亮太1)、山田 修2)、水谷 治2)、岩井謙一1) 高瀬良和1)
15:15	"	30	黒麹菌の分子系統解析と泡盛酒質への影響	(株)バクオジェント1)、日本大学生物資源科学部2) 琉球大学農学部3)	○塚原正俊1)、伊勢孝太郎1)、鼠尾まい子1)、東 春奈1)、渡邊泰祐2) 外山博英3)
15:30	"	31	自然界からの麹菌の分離と酵素活性について	山梨県工業技術センター	○長沼孝多、橋本卓也、木村英生
15:45	"	32	中国の伝統的な麹を用いた新しい乳酒製造の可能性	鹿大院・農1)、鹿大・農・焼酎発酵学教育研究センター2)	○彭 徳春1)、吉崎由美子2)、奥津果優2)、二神泰基2)、玉置尚徳2)、高基和朗2)
16:00	"	33	醤油もろみから分離した <i>Tetragenococcus halophilus</i> のジアセチル生産性とクエン酸資化性	宮崎県食品開発センター	○高山清子、古市佳代、杉本美奈子、山田和史、山本英樹、祝園秀樹、水谷政美

座 長 一 覧 【2日目】

13～16	高橋俊成	17～20	磯谷敦子	21～22	日下一尊	23～25	小山和哉	26～29	安藤義則	30～33	恩田 匠
-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------