

# 令和3年度日本醸造学会大会プログラム

日時：令和3年10月1日（金）午前10時～7日（木）午後3時

日本醸造学会大会特設サイトでのオンライン開催

（所属は令和3年7月30日現在）

区分	講演番号	演題	所属	講演者
一般講演	1	群馬県独自酒米「舞風」の酒化率を向上させる醸造条件の検討	群馬産業技術センター	○柳澤昌臣、渡部貴志、田島 創
〃	2	35%・50%球形白米と50%扁平白米の100kg試験醸造によるメタボライトの比較	黒龍酒造（株） 1）、（株）サタケ 2）、（独）酒類総合研究所 3)	水野紗希 1)、平吉明日香 3)、小松夕子 3)、室井佑介 2)、川上晃司 2)、小林拓嗣 3)、○岩下和裕 3)
〃	3	アルカリ崩壊法を用いた画像解析による酒米の溶解性評価手法の開発	大阪ガス（株）	○中嶋理奈、富田晴雄、宮藤 章
〃	4	超音波洗浄器を用いた米麹の酵素抽出液の迅速調製	奈良工業高等専門学校	○三木功次郎、北村 誠、馬場紗代
〃	5	麹仕掛品の水分含量並びに酵素活性の推移一盛から仕舞仕事に注目して一	吉備国際大学農学部醸造学科	○清田蒼孔、井上守正
〃	6	清酒醸造におけるアグマチンの変動要因の解析	白鶴酒造（株）	○平井猛博、窪寺隆文、広畑修二
〃	7	清酒酵母におけるピオチン生合成遺伝子 <i>B103</i> 破壊株の代謝物	東農大・醸造科	○中山俊一、友永佳津子、森谷千星、田中純平、高瀬史織、鈴木健一朗、門倉利守
〃	8	酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> におけるブロリン資化抑制機構の解析	奈良先端大・バイオ	○西村 明、森田史香、棚橋亮弥、高木博史
〃	9	カプリル酸エチル高生産性酵母の清酒醸造特性と1倍体を用いたカプロン酸エチル高生産性酵母との交配	新潟食料農業大学 1)、吉乃川（株） 2)、新潟大学農学部 3)	○栗林 喬 1)、畠山 明 2)、小熊哲哉 1)、渡邊剛志 1)、原 崇 3)、城斗志夫 3)
〃	10	シンクロトロン光を利用した愛知県酵母FIA1からのカプロン酸エチル高生産性株の取得	あいち産業科学技術総合センター 1)、名城大学 2)、中笠酒造（株） 3)、金虎酒造（株） 4)	○三井 俊 1)、家田明音 2)、伊藤彰敏 1)、山本晃司 1)、近藤徹弥 1)、杉山信之 1)、伊東寛明 1)、榊原康彰 3)、船井秀哉 3)、原本直幸 3)、水野善文 4)、木村伸一 4)、志水元亨 2)、加藤雅士 2)
〃	11	近畿大学構内の花から分離した酵母の多様性解析	近大院農 1)、近大農 2)	○松尾啓史 1)、長谷川哲哉 1)、塩谷瑞紀 1)、大谷里菜 1)、木崎健斗 2)、中谷未侑 2)、倉田淳志 2)、上垣浩一 2)
〃	12	$\beta$ -フェネチルアルコール高生産株への育種と酒類への利用可能性	近大院農 1)、近大農 2)	○長谷川哲哉 1)、松尾啓史 1)、高木敬信 1)、大谷里菜 1)、塩谷瑞紀 1)、古家美紀 1)、大西 徹 1)、木崎健斗 2)、中谷未侑 2)、森 実優 2)、倉田淳志 2)、上垣浩一 2)
〃	13	清酒酵母きょうかい6号から取得した新規アルコール耐性株の原因遺伝子の解析	(独)酒類総合研究所	○五島徹也、周 延、小林めぐみ、赤尾 健
〃	14	協会系酵母と系統の異なる清酒酵母に見られる「老香」を発生させにくい特長とその機構の解明	菊正宗酒造・総合研究所 1)、(独)酒類総合研究所 2)、福島大学 3)	○柴田裕介 1)、砂田啓輔 1)、高橋俊成 1)、森本朋子 2)、金井宗良 2)、藤井 力 3)、赤尾 健 2)、五島徹也 2)、磯谷敦子 2)、山田 翼 1)
〃	15	清酒用赤色酵母の泡無し株の実用化に向けた実地試験醸造	群馬産業技術センター	○渡部貴志、柳澤昌臣、田島 創
〃	16	アデニン要求性赤色清酒酵母の白戻り株の遺伝的背景に関する研究	(公財)日本醸造協会 1)、(独)酒類総合研究所 2)	○井口直生 1)、稲橋正明 1)、五島徹也 2)、赤尾 健 2)、下飯 仁 1)
〃	17	清酒もろみにおける仕込水のアルカリ度の影響	長野県工業技術総合センター	○齋藤 良
〃	18	桿状乳酸菌の菌株の違いが山廃酒母および山廃仕込清酒におよぼす影響	黄桜（株）、(地独)京都市産業技術研究所 1)、(独)製品評価技術基盤機構[NITE] (現東京農大) 2)	○藤原久志、和田 潤 1)、鈴木健一朗 2)、若井芳則
〃	19	ビルビン酸簡易測定キットを用いた目視による清酒醪の上槽判定	新洋技研工業（株） 1)、新潟食料農業大学 2)、新潟食料農業大学 食品科学研究所 3)、秋田県立大学 4)、石本酒造（株） 5)	○坂井将之 1)、栗林 喬 2,3)、岩野君夫 4)、渡邊健一 2,5)、渡邊剛志 2,3)、成田 護 1)
〃	20	日本酒の貯蔵温度と品質変化の関係の解析	(独)酒類総合研究所 1)、オーバルワン（株） 2)、立正大学 3)	○磯谷敦子 1)、池田優理子 1)、日下一尊 1)、菱沼勇人 2)、上原 宏 3)
〃	21	酒粕がモデル腸内細菌の代謝に及ぼす影響の解析	佐賀大学 1)、九州大学大学院 2)	大塚 輝 1)、戴 鳳凰 1)、田中猛剛 1)、満生萌水 1)、中山二郎 2)、○北垣浩志 1)
〃	22	清酒飲酒後呼気中の2,4,5-Trimethyl-1,3-dioxolane生成機構の解析	白鶴酒造（株）	○穴倉竜樹、浅井拓也、窪寺隆文、広畑修二
〃	23	常圧蒸留により製造される麦焼酎の香気特性に与える麹原料の影響について	(独)酒類総合研究所 1)、福岡国税局 2)、香岐酒造協同組合 3)	○長船行雄 1)、利田賢次 1)、韓 錦順 1)、磯谷敦子 1)、向井伸彦 1)、武藤彰宣 2)、松本 健 2)、山内昭人 3)
〃	24	全ゲノム情報を用いた系統解析による新たな泡盛黒麹菌株の選抜と泡盛の試製	バイオジェット 1)、神村酒造 2)、琉球大・農 3)	○塚原正俊 1)、東 春奈 1)、久貝樹幹 1)、渡久地洋平 2)、外山博英 3)
〃	25	白麹菌 <i>Aspergillus luchuensis</i> mut. <i>kawachii</i> における $\alpha$ -アマラーゼAmyBの機能解析	鹿児島大学大学院農林水産学研究科 1)、崇城大学生物生命学部 2)、佐賀大学農学部生物資源科学科 3)	○井上太雅 1)、山口正晃 1)、門岡千尋 2)、奥津果優 1)、吉崎由美子 1)、高峯和則 1)、後藤正利 3)、玉置尚徳 1)、二神泰基 1)
〃	26	芋焼酎の酒質に及ぼす二次醸造温度の影響	鹿児島大学大学院連合農学研究科 1)、鹿児島大学農学部 2)	○劉 根橋 1)、芹川樹奈 2)、吉崎由美子 2)、奥津果優 2)、二神泰基 2)、玉置尚徳 2)、高峯和則 2)

"	27	差し飴を繰り返すことによる焼酎醪の野生酵母への置換について	鹿児島大学農学部 1)、 鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育センター 2)	○佐藤祐汰 1)、李 伯函 1)、春山祐紀 1)、吉崎由美子 2)、 奥津果優 2)、二神泰基 2)、玉置尚徳 2)、高峯和則 2)
"	28	サトイモ焼酎の香気特性と焼酎粕の機能性	鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 1)、 鹿児島大学大学院農林水産学研究所 2)	○曾 伝濤 1)、劉 夢迪 2)、吉崎由美子 1)、奥津果優 1)、 二神泰基 1)、玉置尚徳 1)、高峯和則 1)
"	29	紅麹色素高産生株における泡盛蒸留粕の培養基質としての有用性	琉球大・農	○喜屋武大誠、橋信二郎
"	30	醸造過程におけるワイン酵母のタンパク質品質管理能力の解析	京都工芸繊維大学・応用生物 1)、山梨大学・環境生命 2)	吉田雅徳 1)、古谷 昇 1)、今井美月 1)、三木健夫 2)、 ○井沢真吾 1)
"	31	亜硫酸及び市販ワイン酵母無添加製造におけるfungi菌叢推移とその品質	(独)酒類総合研究所	○清水秀明、鎌田 綾、小山和哉、岩下和裕、 後藤奈美
"	32	Temporal Check All That Apply (TCATA) 法を用いた ビールの香味繰り返し評価	サッポロビール(株) 商品・技術イノベーション部	○小泉智洋、蛸井 潔、谷川篤史、清崎俊博、 潮井 徹
"	33	固体糖化工程が小曲米酒の風味に与える影響	鹿児島大学大学院連合農学研究科 1)、 鹿児島大学大学院農学研究科 2)、 鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 3)、 中国食品産業発酵研究所 4)	○趙 喆 1)、杉町美奈 2)、吉崎由美子 1,3)、印 璇 3)、 韓 興林 4)、奥津果優 3)、二神泰基 1,3)、玉置尚徳 1,3)、 高峯和則 1,3)
"	34	機械学習を用いたアルコール発酵溶液中の各種成分濃度の推定	大阪ガス(株)	○伊佐治由貴、藤田 智、富田晴雄、宮藤 章
"	35	味噌・醤油特徴香成分の酵母における生成機構の解明	秋田県総合食品研究センター	○上原健二
"	36	味噌から分離された蔵つき酵母( <i>Zygosaccharomyces</i> sp.)の接合性と 接合遺伝子座の解析	前橋工科大学生物工学科 1)、 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 2)	○尾形智夫 1)、松浦敦子 1)、福田萌々花 1)、黒木克明 1)、 藤原朋子 2)
"	37	広島県内製造味噌から分離した蔵つき耐塩性酵母 <i>Zygosaccharomyces</i> sp.の シューム形成による接合性評価	広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 1)、 前橋工科大学生物工学科 2)	○藤原朋子 1)、尾形智夫 2)、松浦敦子 2)、福田萌々花 2)、 黒木克明 2)

特別 講演	①	麹菌研究40年の歩みを振り返る	東北大学大学院農学研究科	○五味勝也
----------	---	-----------------	--------------	-------

日本醸造協会 技術賞 授賞式				
選考経過報告(選考委員長:下飯 仁)				
技術賞 表彰状およびメダルの授与(日本醸造協会長:木崎康造)				
日本醸造学会 功績賞・奨励賞 授賞式				
功績賞 選考経過報告(選考委員長:秋田 修)				
功績賞 表彰状およびメダルの授与(日本醸造学会長:石川雄章)				
功績賞受賞にあたって(野田義治)				
奨励賞 選考経過報告(選考委員長:秦 洋二)				
奨励賞 表彰状およびメダルの授与(日本醸造学会長:石川雄章)				
(公財)日本醸造協会・技術賞 日本醸造学会・奨励賞 受賞講演				

技術賞	①	ビール発酵液中へのホップ添加がもたらす酵母と ホップの相互作用に関する研究	キリンホールディングス株式会社	○土屋友理、太田 拓、稲留弘乃
	②	ビールの香りを構成する香気成分群に関する研究	独立行政法人酒類総合研究所	○岸本 徹
	③	cBN(立方晶窒化ホウ素)をロールに用いた、 効率的な扁平精米を可能とする精米に関する研究	株式会社サタケ 技術本部 1)、 株式会社サタケ 先行技術本部 2)、 株式会社サタケ プラント事業本部 3)	○川上晃司 1)、重道五二 2)、新山伸昭 3)
	④	焼酎の品質に関与する要因の研究	鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター	○高峯和則、吉崎由美子、奥津果優
奨励賞	①	食品への利用拡大を目指した紅麹および紅麹菌の機能解析	鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター	○吉崎由美子