

平成30年度日本醸造学会大会プログラム

日時:平成30年10月10日(水)～11日(木)

会場:東京大学 弥生講堂・一条ホール

(所属は平成30年8月5日現在)

【10月10日(水)】

区分	演題	所属	講演者
9:15 一般講演	1 次世代酒米「兵庫錦」と「Hyogo Sake 85」の醸造特性について	(独)酒類総合研究所1) 兵庫県農林水産技術総合センター2)	○齊藤亮太1)、杉本琢真2)、小林拓嗣1) 熊崎 努1)、畑 夕子1)、矢澤 彌1)、池上 勝2) 岩下和裕1)
9:30 ”	2 酒米吸水特性のリアルタイム評価	大阪ガス(株)	○中山沙希、富田晴雄、松村昌彦
9:45 ”	3 水田センサによる環境計測データと京都府産米「祝」および「京の輝き」の酒造適性との関係性	黄桜(株)1) 京都府農林水産技術センター2)	○高堂泰輔1)、大砂古俊之2)、寺田裕信2) 蘆田哲也 2) 大橋善之2)、西村隆雄1) 藤原久志1)、北岡篤士1)、若井芳則1)
10:00 ”	4 京都府産酒米「祝」および「京の輝き」の気象条件による経年変化	黄桜(株)1) 京都府農林水産技術センター2)	○藤原久志1)、大砂古俊之2)、寺田裕信2) 蘆田哲也 2)、大橋善之2)、高堂泰輔1) 西村隆雄1)、北岡篤士1)、若井芳則1)
10:15 ”	5 京都産酒米「祝」「京の輝き」のメタボローム解析による醸造適性評価	京都市産技研1)、黄桜(株)2)	○清野珠美1)、和田 潤1)、高阪千尋1) 山本佳宏1)、藤原久志2)、北岡篤士2) 若井芳則2)、廣岡青央1)
10:30 ”	6 酒造好適米新品種「石川酒68号」の原料特性	石川県農林総合研究センター1) (独)酒類総合研究所2)	○三輪章志1)、小野陽介1)、塩谷建吾1) 猪野雅哉1)、中村啓二1)、織田 健2)、小林拓嗣2) 熊崎 努2)、矢澤 彌2)、奥田将生2)、岩下和裕2)
10:45 ”	7 酒造好適米「石川酒68号」の醸造特性	(独)酒類総合研究所1) 石川県農林総合研究センター2)	○織田 健1)、小林拓嗣1)、熊崎 努2) 畑 夕子2)、矢澤 彌2)、塩谷建吾2)、猪野雅哉2) 中村啓二2)、三輪章志2)、岩下和裕1)
11:00 ”	8 酒造好適米の蒸米物性評価法について	石川県農林総合研究センター1) (独)酒類総合研究所2)	○小野陽介1)、塩谷建吾1)、猪野雅哉1) 中村啓二1)、織田 健2)、岩下和裕2) 三輪章志1)
11:20	公益財団法人 日本醸造協会 技術賞・日本醸造学会 功績賞・奨励賞 授賞式		
12:00	休 憩		
13:00 技術賞	① メタボロミクス技術を用いた酵母菌株・原料米品種による清酒の酒質特性解析	白鶴酒造株式会社 研究室	○玉田佳大、明石貴裕
13:10 ”	② 健康的日本食における味噌の役割に関する研究	東北大学大学院 農学研究科	○都築 毅
13:20 ”	③ 本格焼酎及び蒸留酒の揮発性成分による識別及び特徴に関する研究	(独)酒類総合研究所	○福田 央、韓 錦順
13:30 ”	④ 安定同位体比分析による酒類の産地や原材料の判別に関する研究	札幌国税局1)、(独)酒類総合研究所2) 北海道大学 工学研究院3)	○橋口知一1)、赤松史一2)、富山眞吾3)
13:40 奨励賞	① 麹菌、酵母のゲノム解析による遺伝学的特性の解明	(独)酒類総合研究所	○赤尾 健
13:50 一般講演	9 吟醸清酒用精白米の形状と粗タンパク質濃度の関係	東京農業大学1)、(株)サタケ2)	○坂口栄一郎1)、川上昭太郎1)、村松良樹1) 梶原信三2)、室井佑介2)
14:05 ”	10 グレインスキャナーを用いた精米の評価 第三報 “扁平精米の評価”	賀茂鶴酒造(株) 醸造部 精米工場1) (株)サタケ2)	○上岡大嗣1)、那須太紀1)、尾茂田篤2) 佐々木慎自2)
14:20 ”	11 扁平および球形精白米の酒造適性	(株)サタケ	○平田悠達、梶原信三、梶原一信、但馬史朗 室井佑介、橋本悠希、川上晃司
14:35 ”	12 海藻発酵食品素材 ― 開発の現状と今後の取組	水産研究・教育機構瀬戸内海区水産 研究所1)、丸秀醤油(株)2)、三重大学 社会連携研究センター伊賀研究拠点3)	○内田基晴1)、秀島宣雄2)、荒木利芳3)
14:50 ”	13 清酒酵母の高発酵力を生み出すCdc55p結合型プロテインフォスファターゼ 2A(PP2A ^{Cdc55p})	奈良先端大・バイオ1)、酒総研2) 岩手大・農3)	○渡辺大輔1・2)、梶原拓真1)、杉本幸子1) 赤尾 健2)、下飯 仁2・3)、高木博史1)
15:05 ”	14 醸造用酵母のフェノール臭産生抑制機構	前橋工科大学1)、前橋工科大学大学院2)	○山田龍典1)、鮎澤 涼2)、尾形智夫1)
15:20 ”	15 清酒醸造における[GAR ⁺]型酵母の出現とその影響	菊正宗酒造(株)1)、奈良先端科学技術 大学院大学 バイオサイエンス領域2)	○砂田啓輔1)、渡辺大輔2)、熊野舞香2) 高木博史2)、山田 翼1)、田中伸哉1)
15:35 ”	16 シンクロトロン光を利用した愛知県酵母FIA2からの尿素非生産性株の取得	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1)、(公財)科学技術 交流財団2)、中埜酒造(株)3)	○三井 俊1)、伊藤彰敏1)、杉山信之2) 榊原康彰3)、船井秀哉3)、山本晃司1)
15:50 ”	17 自然環境中からの分裂酵母の単離と清酒中尿素の低減について	山梨県産業技術センター	○佐藤憲亮、小松正和、長沼孝多、小嶋匡人 木村英生
16:05 特別講演	放線菌の形態分化と二次代謝の分子機構	東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授	○大西康夫
17:15	懇 親 会		

座長一覧

1～5 織田 健

6～8 坂口栄一郎

受賞講演 木崎康造

9～13 明石貴裕

14～17 赤尾 健

特別講演 後藤奈美

【10月11日(木)】

	区分		演 題	所 属	講 演 者
9:15	一般講演	18	酵母エキスをを用いて拡大培養した清酒酵母による試験醸造	群馬産業技術センター	○渡部貴志、増淵 隆、櫛田麻希、柳澤昌臣 吉野 功
9:30	”	19	老香主要成分ジメチルトリスルフィド前駆体を生成しにくい変異株による清酒実地醸造試験	(独)酒類総合研究所1)、(株)八海山2) 八海醸造(株)3)、朝日酒造(株)4) 日本盛(株)5)	○藤井 力1)、磯谷敦子1)、神田涼子1) 池田優理子1)、富原健一1・2)、信田亮太3)、 今村浩之3)、上村 司3)、大橋良策4)、安澤義彦4) 若林 興5)、井上豊久5)、中江貴司5)
9:45	”	20	高圧技術により過発酵を抑制した活性にごり酒の開発	新潟薬科大学応用生命科学部1)、新潟 薬科大学大学院応用生命科学研究科2)	○野村一樹1)、池崎 南2)、片岡ちひろ1) 堀 沙織里1)、井口晃徳1・2)、重松 亨1・2)
10:00	”	21	非サッカロミセス酵母を用いた甲州果汁の発酵試験	山梨県産業技術センター	○長沼孝多、小嶋匡人、小松正和、佐藤憲亮 恩田 匠
10:15	”	22	麹菌の接合型と表現型との関連	月桂冠(株)・総合研究所	○小高敦史、村上直之、松村憲吾、秦 洋二
10:30	”	23	麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> 由来 酸性プロテアーゼの新規測定方法の開発	白鶴酒造(株)1)、(株)ペプチド研究所2)	○大東功承1)、山下伸雄1)、津田修吾2) 増田 駿2)、山内隆寛1)、窪寺隆文1)、吉矢 拓2) 明石貴裕1)
10:45	”	24	焼酎麹菌による抗酸化物質Pyranonigrin-Aの生産特性	宮崎県食品開発センター	○祝園秀樹、藤田依里、高山清子、山本英樹 水谷政美
11:00	”	25	麦焼酎製造における原料大麦のタンパク含量が与える影響	三和酒類(株) 三和研究所	○副田大介、關 宏樹、大石雅志、岩見明彦 梶原康博、高下秀春
11:15	”	26	微量香気成分インドールが本格焼酎の官能特性に及ぼす影響	三和酒類(株) 1)、九州大学農学部2)	○梶原康博1)、大石雅志1)、竹川 薫2) 高下秀春1)
11:30	”	27	¹ H NMRスペクトルからみた連続式蒸留焼酎の品質特性	安田女子大学 家政学部1)、ニッカ ウキスキー(株) 技術開発センター2)	○能勢 晶1)、朝日 輝2)、小路博志2)
11:45	日本醸造学会 臨時総会				
12:00	休 憩				
13:00	一般講演	28	製糖時の石灰添加量が黒糖焼酎香気に及ぼす影響	鹿児島大学大学院 農学研究科1) 鹿児島大学農学部・焼酎醱酵学教育研究 センター2)	○岩崎史奈1)、奥津果優2)、吉崎由美子2) 二神泰基2)、玉置尚徳2)、高峯和則2)
13:15	”	29	サツマイモ糖化後仕込みによる芋焼酎の製造	鹿児島大学大学院 農学研究科1) 鹿児島大学農学部・焼酎醱酵学教育研究 センター2)	○劉 根喬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)
13:30	”	30	泡盛黒麹菌 <i>Aspergillus luchuensis</i> の系統解析と分岐年代推定	(株)バイオジェット1)、琉球大学農学部2) (独)酒類総合研究所3)	○塚原正俊1)、阿部峻之1)、東 春奈1) 外山博英2)、水谷 治2)、山田 修3)
13:45	”	31	密閉容器中で熟成させた泡盛の成分変化について	沖縄県工業技術センター	○豊川哲也、湧田裕子、紀元智恵
14:00	”	32	比色法による清酒中尿素量の簡易定量法の開発	新潟銘醸(株)1)、新潟大学院自然科学 研究科2)、新潟県醸造試験場3)、新潟 大学農学部農学科4)	○長井 隆1・2)、鈴木利明1)、星野 敦1) 栗林 喬3)、原 崇4)、城斗志夫4)
14:15	”	33	清酒の呈味性ピログルタミンオリゴペプチドの定量と官能特性	秋田県立大学・生物資源	○橋爪克己、伊藤俊彦、長江祐昌、常盤野哲生
14:30	”	34	データ同化を用いた日本酒醸造工程の予測システムの開発	富士通研究所1)、富士通ソフトウェアテ クノロジー2)、旭酒造(株)3)	○菊地亮太1)、福田大輔1)、若島雄大2) 桜井博志3)、桜井一宏3)、西田英隆3) 長尾浩昌3)
14:45	”	35	発酵食品データベースの構築	農研機構 食品研究部門	○楠本憲一、曲山幸生
15:00	”	36	スパークリングワイン製造のためのブドウ圧搾工程の解析	山梨県産業技術センター	○恩田 匠、長沼孝多、小嶋匡人
15:15	”	37	生酒貯蔵期間中の清酒の老ねやすさ増大機構の解析	(独)酒類総合研究所1)、広島大学 大学院 生物圏科学研究科2)	○岡迫知弘1・2)、宇原 諒1・2)、日川あずさ1・2) 池田優理子1)、磯谷敦子1)、藤井力1・2)
15:30	”	38	麦焼酎飲用条件がもたらす呼吸及び唾液中アセトアルデヒド・エタノール濃度への影響と体感に関する研究	三和酒類(株)1) 国立病院機構久里浜医療センター2) 武庫川女子大学薬学部3)	○串尾聡之1)、岩見明彦1)、横山 顕2) 海陸大志1)、梶原康博1)、高下秀春1) 木下健司3)
15:45	”	39	本格焼酎・泡盛の品質を特徴付ける香気成分の閾値調査	(独)酒類総合研究所	○長船行雄、利田賢次、韓 錦順、磯谷敦子 向井伸彦
16:00	”	40	高分子ペプチドが高麦芽比率のビール香味に与える影響	キリン(株) R&D本部 酒類技術研究所	○加藤 優、杉山 巧、前田英樹、鎌田敏裕 廣政あい子、望月マユラ、武村菜穂、今井健夫
16:15	”	41	果実酢を使用したRTDの美味しさの解明	サッポロビール(株)商品・技術イノベー ション部1)、サッポロホールディングス(株) おいしさ技術研究所2)、サッポロホー ルディングス(株)価値創造フロンティア研 究所3)	○坂口淳哉1)、丸山一樹2)、丸山弘明3) 早坂 咲3)、荒木茂樹2・3)、潮井 徹1)
16:30	”	42	デフェリフェリクリシン高含有清酒の調理効果 ～畜肉調理時の不快臭抑制～	月桂冠(株)・総合研究所	○柏原宏行、富田麻理絵、戸所健彦、福田克治 堤 浩子、秦 洋二

座長一覧

18～22 中原克己 23～27 高峯和則 28～31 高下秀春 32～35 小高敦史 36～39 橋爪克己 40～42 磯谷敦子