

日本醸造協会技術賞授賞者および授賞テーマ

回	授賞者氏名	授賞テーマ
第1回 (49年度)	茂木正利 中島茂次	味噌醸造試験(ほまれ白みその研究)
	芳賀宏 梅田勇雄 中村清夫 佐々木重夫	機械製麴に関する研究
第2回 (50年度)	好井久雄 細井信男	味噌醸造における酵素の活用
	小原巖 中台忠信 那須野精一 井口信義	ブドウ酒の微生物に関する研究 <i>Aspergillus oryzae</i> の生産する蛋白分解酵素の分離精製と性質
第3回 (51年度)	大塚謙一 戸塚昭光	ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究
	伊藤政一 今井誠一 松本伊佐尾	みそ酵母に関する研究
第4回 (52年度)	根元茂 杉本仁太郎	ラムの製造に関する研究
	薄井隆治 柳田藤治	酢酸菌とその利用に関する研究
第5回 (53年度)	望月務 大西博	味噌工場排水の処理及び利用に関する研究
	渡辺正澄 篠原隆美 島津善道	しょうゆ酵母に関する研究 白ワインの成分と品質に関する研究
第6回 (54年度)	西谷尚道 菅間誠之助	本格焼酎の油臭に関する研究
	伊藤寛 海老根英雄	食酢の微量成分と鑑別法に関する研究
第7回 (55年度)	岡田安司 横尾良夫	低食塩豆味噌の製法に関する研究
	竹内徳三夫 江口卯三夫 奥沢洋平	醤油の原料処理に関する研究
第8回 (56年度)	辻謙次 竹鶴威平	グレンウイスキーに関する研究
	渡辺正平 乙黒親男 加々美久也	マスト発酵中のカルボニル化合物について
第9回 (57年度)	林和也 寺田勝己	醤油用麴菌の醸造学的特性に関する研究
	湯浅克己 水沼武二	
第9回 (57年度)	森明彦 中村訓男	食酢の成分と官能特性
	安平仁美 宮野信之	味噌のフレーバー物質とその生成機構 焼酎の官能評価用語の調査
第10回 (58年度)	佐藤仁一 内田金治	アルコール飲料の粉末化 醤油乳酸菌の多様性とその応用に関する研究
	大西邦男 永見憲三夫	味噌の熟成と脂質の変化に関する研究 ビール発酵と発酵容器の大型化に関する研究
第11回 (59年度)	高橋孝夫 中谷和夫	
	熊田順一 蓮尾徹夫	
第12回 (60年度)	蓮尾徹夫	酵母を用いた廃水処理に関する研究

回	授賞者氏名	授賞テーマ
第13回 (61年度)	掛澤雅章	主成分分析法を用いた味噌の品質評価に関する研究
	石間紀男	プロファイル法によるウイスキーの官能評価に関する研究
	吉高橋康次郎	柿果から分離した酵母による脱臭に関する研究
第14回 (62年度)	吉村上英清也	柿果から分離した酵母による脱臭に関する研究
	円谷悦造	食酢醸造微生物に関する研究
	正井博之	米蛋白を利用する発酵調味料の製造
	姫野国夫	米蛋白を利用する発酵調味料の製造
	野崎信東	米蛋白を利用する発酵調味料の製造
	小産林本弘之	米蛋白を利用する発酵調味料の製造
第15回 (63年度)	斎藤和夫	野性酵母の機能の開発と強化に関する研究
	佐藤俊一	野性酵母の機能の開発と強化に関する研究
	山下美仁	野性酵母の機能の開発と強化に関する研究
	下飯沼誠	野性酵母の機能の開発と強化に関する研究
	清水理通	ワインのタイプと化学成分の関連に関する研究
	大塚謙一	ワインのタイプと化学成分の関連に関する研究
第16回 (平成元年度)	岩野若夫	焼酎製造に関する諸酵素に関する研究
	三上重明	焼酎製造に関する諸酵素に関する研究
	椎木敏夫	味噌の香気成分に関する研究
	本間伸夫	味噌の香気成分に関する研究
	石原和夫	味噌の香気成分に関する研究
	奈良原英樹	水分活性からみた製麴に関する研究
第17回 (2年度)	森屋和仁	甜菜糖密のアルコール発酵に関する研究
	片山悠紀	ビール工場排水の凝集沈殿による高次処理に関する研究
	田中英三	ビール工場排水の凝集沈殿による高次処理に関する研究
	松沢幸三	ビール工場排水の凝集沈殿による高次処理に関する研究
	山枅杉三郎	ビール工場排水の凝集沈殿による高次処理に関する研究
	本藤智	味噌製造における糖類の役割
第18回 (3年度)	鷲島吉廣	本格焼酎製造方法の成立過程に関する考察
	富田実	耐塩性酵母の生理学的性質
	清水健一	優良ワイン酵母の育種に関する研究
第19回 (4年度)	清森洋一	優良ワイン酵母の育種に関する研究
	小川喜八郎	糸状菌の細胞融合法による育種に関する研究
	太田剛雄	甘藷焼酎の香気に関する研究
第20回 (5年度)	大場俊輝	甘藷焼酎の香気に関する研究
	内村泰	アジア産穀類麴の微生物に関する研究
	小崎道雄	アジア産穀類麴の微生物に関する研究
第21回 (6年度)	新国佐幸	味噌熟成中の蛋白質の消長に関する研究
	佐藤和夫	固体発酵法の醸造への応用に関する研究
	村松俊輔	醤油の短期製造法に関する研究
第22回 (7年度)	佐野芳仁	醤油の短期製造法に関する研究
	兎東保之	醤油の短期製造法に関する研究
	原山文徳	味噌の熟成に關与する酵素の作用とその利用に関する研究
第23回 (8年度)	下飯仁	味噌の熟成に關与する酵素の作用とその利用に関する研究
	牛尾公平	酵母溶解酵素の構造と機能に関する研究
	菅原悦子	Zygosaccharomyces rouxii の耐塩性機構に関する研究
第24回 (9年度)	菅原悦子	味噌の香気成分と官能評価に関する研究
	大森俊郎	麦焼酎の原料処理に関する研究
	下田雅彦	麦焼酎の原料処理に関する研究
第25回 (10年度)	橋本彦子	醤油製造への近赤外分析法の利用
	飯塚佳子	醤油製造への近赤外分析法の利用
	小林邦男	醤油製造への近赤外分析法の利用
第26回 (11年度)	横塚弘毅	赤ワインの熟成中における色調の変化に関する研究
	小幡孝之	焼酎蒸留排水処理に関する研究

回	授賞者氏名	授賞テーマ
第24回 (9年度)	小 関 卓 也 岩 野 君 夫	泡盛中のバニリンの意義と生成機構に関する研究
	館 博	麹菌X-プロリルジペプチジル-アミノペプチダーゼの発見と醤油の熟成に関する研究
第25回 (10年度)	高 山 卓 美 大屋敷 春 夫	味醂製造技術の改良に関する研究
	木 田 建 次 森 村 茂 優	生存能の高い酵母を用いた返し仕込みによる蒸留残液からの焼酎製造に関する研究
	中 川 優	
第26回 (11年度)	家 藤 治 幸 加 藤 美 好	排水処理用酵母の育種に関する研究
	林 田 安 生 John Colin Slaughter	麦味噌のフラノン化合物に関する研究
第27回 (12年度)	ビール醸造組合国際 技術委員会(分析 委員会)	ビール及びビール微生物分析法の制定
	工 藤 哲 三 柏 田 雅 徳 甲 斐 邦 熙 森 山 和 之	焼酎蒸留粕のコンポスト化技術の開発に関する研究
第28回 (13年度)	尾 形 智 夫	ビール醸造微生物の新しい系統学的知見とこれを利用した有害微生物検出法に関する研究
	長 原 歩 博 片 岡 茂 博	醤油香気成分の抗腫瘍活性に関する研究
第29回 (14年度)	岩 下 和 裕 森 治 彦	白麹菌の β -グルコシダーゼと可溶性多糖に関する研究
	岡 田 博 司 大 西 誠 一	醸造微生物利用による新規サワーブレッドの開発
	橋 爪 克 己	ワインのメキシピラジンに関する研究
第30回 (15年度)	松 島 健 一 郎 高 橋 理 二	醤油麹菌 <i>Aspergillus sojae</i> におけるアフラトキシン非生産性の分子生物学的解析
	糸状菌ゲム解析専 門委員会	麹菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) の網羅的遺伝子発現情報 (EST) 解析
第31回 (16年度)	鰯 川 彰 二 細 井 健 一 郎	モルトウイスキーの個性的香気形成に及ぼす乳酸菌の影響
	田 邊 正 行 横 塚 弘 毅 中 西 載 慶 福 井 正 一	国産キウイフルーツワインの製造に関する研究
	岩 崎 功 次 郎 高 橋 康 次 郎	芋麹の利用による純芋焼酎の開発
第32回 (17年度)	水 野 昭 博	α -グルコシダーゼを利用したビールの高濃度醸造
	天 野 仁	低臭納豆の開発
	竹 村 浩 子 安 藤 記 子 塚 本 義 則	
第33回 (18年度)	熱 田 和 史 大 城 勤 和	古式「シー汁浸漬法」の醸造学的意義の解明と泡盛の個性化への応用に関する研究
	古 林 万 木 夫 谷 内 昇 一 郎 田 辺 創 一	醤油醸造における小麦アレルゲンの分解機構に関する研究
	神 渡 巧	芋焼酎の香気特性に関する研究
第34回 (19年度)	瀬 戸 口 眞 治 緒 方 新 一 郎	
	石 崎 俊 行 吉 浜 義 雄	本みりんの抗酸化性に関する研究

回	授賞者氏名	授賞テーマ
第35回 (20年度)	渡 辺 聡 太 養 寺 真 弓	味噌への機能性香気成分HEMF増強法の開発
	甲 斐 孝 憲 中 原 德 昭 水 谷 政 美	本格焼酎製造におけるソバの原料特性の研究
	大 坪 研 一 中 村 澄 子 原 口 和 朋	醸造酒を試料として原料植物・品種を判別する技術の開発
第36回 (21年度)	河 野 邦 晃 森 村 建 茂 木 田 建 次	ムラサキマサリを原料とした芋焼酎粕および 米麴を用いた醸造酢の製造
	浅 野 静 鈴 木 康 司	ビール混濁乳酸菌のフィルター通過現象の解析
第37回 (22年度)	藤 井 力 渡 部 貴 志 家 藤 治 幸	糸状菌を用いた黒糖焼酎蒸留粕の脱色排水処理に関する研究
	古 林 万 木 夫 松 下 裕 昭 真 岸 範 浩	醤油多糖類の機能性に関する研究
	佐 無 田 隆	単式蒸留機による焼酎醪の蒸留における留出成分の制御
第38回 (23年度)	末 澤 保 彦	耐塩性乳酸菌 <i>Lactobacillus rennini</i> による 減塩醤油の変敗防止に関する研究
第39回 (24年度)	北 垣 浩 志 平 田 み よ	焼酎粕からのスフィンゴ脂質の検出・定量及び由来解析に関する研究
	米 元 俊 一 藤 井 信	サツマイモ発酵エキス及びそれを利用した高機能性乳酸菌飲料の開発に関する研究
	佐 々 原 浩 幸 大 西 茂 彦	「そら豆」を用いた醤油、味噌の醸造に関する研究
第40回 (25年度)	里 見 正 隆 小 善 圭 一 小 柳 (森) 真 由 美	魚醤油のヒスタミン蓄積機構と除去法に関する研究
	小 船 津 保 浩 宮 川 博 士 木 田 建 次 湯 岳 琴	長期間の差しもとを可能にする焼酎の製造技術に関する研究
	水 谷 政 美 高 山 清 子	焼酎粕に乳酸発酵による飼料化に関する研究
第41回 (26年度)	後 藤 奈 美	DNA多型解析による甲州の分類に関する研究
	山 田 修	黒麹菌の分子生物学的解析による分類と安全性に関する研究
第42回 (27年度)	大 石 雅 志 舩 田 加 奈 子 梶 原 康 博	大麦焼酎に含まれる香気成分の官能特性とその分類に関する研究
	金 子 秀	醤油のうま味増強化合物の単離と同定に関する研究
	勝 木 慶 一 郎 米 澤 慎 雄 大 場 孝 宏	水蒸気蒸留装置及び重量法を組み合わせたアルコール分の迅速分析法の開発
第43回 (28年度)	橋 爪 克 己 伊 藤 俊 彦	清酒中の苦味成分に関する研究
	蛸 井 潔	ホップ香気成分の相互作用に関する研究
	金 桶 光 起	清酒の4VG臭に関する研究
第44回 (29年度)	渡 辺 大 輔	清酒酵母の高発酵力に関する研究
	小 林 弘 憲 高 瀬 秀 樹 佐 々 木 佳 奈 子	品種特徴香に注目した香気成分のコントロール
	飯 牟 礼 隆 佐 藤 和 広	ビールの泡品質を良くするための プロテオーム解析とそのビール大麦育種への応用

回	授賞者氏名	授賞テーマ
第45回 (30年度)	玉田 佳大	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
	明石 貴裕	清酒の酒質特性解析
	都築 毅	健康的日本食における味噌の役割に関する研究
	福田 央	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
	韓 錦順	
第46回 (令和元年度)	橋口 知一	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
	赤松 史一	
	富山 眞吾	
回	授賞者氏名	授賞テーマ
第46回 (令和元年度)	泡盛フレーバーホイール 作成ワーキンググループ	泡盛フレーバーホイールの作成及びその活用
	下條 亮	本醸造しょうゆの食塩摂取量低減効果に関する研究
	尾関 健二	エチル- α -D-グルコシド高含有酒類の開発とその機能性に関する研究
	坊 垣 隆之	