

令和2年度日本醸造学会大会プログラム

日時: 令和2年10月21日(水)～27日(火)

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2年8月12日現在)

区分	講演番号	演題	所属	講演者
一般講演	1	福島県オリジナル酒造好適米「福乃香」の精米および醸造特性	福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター	○中島奈津子、高橋 亮、猪俣有唯、松本大志、齋藤嵩典、鈴木賢二
〃	2	扁平、原形、球形精白米の酒造適性	(株)サタケ1)、広島県食品工業技術センター2)	○平田悠達1)、梶原一信1)、橋本悠希1)、川上晃司1)、大場健司2)、荒瀬雄也2)、山崎梨沙2)、大土井律之2)
〃	3	清酒メタボライトにおける精米歩合と原形・扁平精米の効果	(独)酒類総合研究所1)、広島大院・統合生命2)、広島大・工3)、(株)サタケ4)	○平吉明日香1)、平田章悟1.2)、福本浩史1.3)、小松夕子1)、小林拓嗣1)、矢澤 彌1)、室井佑介4)、川上晃司4)、岩下和裕1.2.3)
〃	4	70%球形白米と70%原形白米を用いたプラントレベルの試験醸造による比較	(独)酒類総合研究所1)、(株)サタケ2)、八海醸造(株)3)	○岩下和裕1)、平吉明日香3)、山田景太1)、村山雅俊3)、小松夕子1)、室井佑介2)、川上晃司2)、吉田裕一1)、江村隆幸1)
〃	5	35%球形白米と50%原形白米のプラント規模の試験醸造による比較	八海醸造(株)1)、(株)サタケ2)、(独)酒類総合研究所3)	○村山雅俊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)
〃	6	酒造用原料米における水浸裂傷の影響(第二報) 水浸裂傷が吸水に与える影響のモデル化	黄桜(株)1)、大阪ガス(株)エネルギー技術研究所2)、	○高堂泰輔1)、藤原久志1)、若井芳則1)、富田晴雄2)、中嶋理奈2)、宮藤 章2)
〃	7	酒造用原料米の老化環境と消化性の関係性評価 および画像解析を用いた消化性予測評価の構築	大阪ガス(株)	○中嶋理奈、富田晴雄、宮藤 章
〃	8	米糠培地における麹菌培養条件による酵素生産能の違いについて	金沢工業大学大学院 工学研究科 バイオ・化学専攻	○飯泉 湧、相良純一
〃	9	清酒の呈味性ピログルタミンレベチドエチルエステルの 米麹酸性カルボキシペプチダーゼによる生成	秋田県立大学生物資源科学部	伊藤俊彦、大植はる華、天野奈緒美、長江祐昌、野下浩二、○橋爪克己
〃	10	AI技術による清酒麹造り	(株)フジワラテクノアート	○入江彰一、山本竜徳、川崎 勉、森 章、狩山昌弘
〃	11	脱デンプン小麦フスマ培地の最適前処理方法の開発	金工大院・ゲノム研1)、金工大・ゲノム研2)	○和田竜之介1)、山田美貴2)、高桑 蓮2)、中田有紀2)、尾関健二1.2)
〃	12	泡盛に含まれる香気成分1-octen-3-ol生産に関与する黒麹菌脂肪酸オキシゲナーゼの解析	日大院生資科・生資利用1)、日大生資科・生命化2)、(独)酒類総合研究所3)	○片岡涼輔1)、渡邊泰祐1.2)、山田 修3)、荻原 淳1.2)
〃	13	白麹菌のCRISPR/Cas9によるゲノム編集	鹿児島大学大学院農林水産学研究所1)、筑波大学生命環境系2)、東京大学大学院農学生命科学研究科3)	○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)、片山琢也3)、丸山潤一3)、玉置尚徳1)、二神泰基1)
〃	14	白麹菌におけるサーチュインSirDの解析	鹿児島大学大学院農林水産学研究所1)、(株)セルイノベーター2)、佐賀大学農学部3)	○池田 萌1)、森 一樹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)
〃	15	紅麹菌と泡盛黒麹菌を用いた複菌麹「烏衣紅曲」の性質	琉球大学農学部1)、小林製薬(株)中央研究所2)	○橋信二郎1)、小倉裕太1)、為定 誠2)、比嘉悠貴2)、深見裕之2)
〃	16	麹グリコシルセラミドの肝臓コレステロール低下効果の他の素材との比較の試み	佐賀大学農学部1)、(財)佐賀県地域産業支援センター2)、福岡女子大学国際文学部3)、西九州大学健康栄養学部4)、岩手大学農学部5)、九州大学大学院6)	戴鳳凰1)、浜島弘史2)、中村 強3)、柳田晃良4)、西向めぐみ5)、光武 進1)、中山二郎6)、永尾晃治1)、○北理浩志1)
〃	17	麹菌群の農水省が優先的にリスク管理を進めているカビ毒生産性の検討	(独)酒類総合研究所	○シャロン マリー ガリド、小松夕子、齋藤亮太、織田 健、岩下和裕
〃	18	清酒酵母の網羅的な泡無化の取り組み	群馬産業技術センター	○渡部貴志、柳澤昌臣、吉野 巧
〃	19	酵母のフェノール臭発生機構	前橋工科大学生物工学科	○尾形智夫、齋藤美邑、土信田有紀
〃	20	新潟県内の清酒製造場における「蔵付き酵母」の分離とその醸造特性	新潟食料農業大学1)、吉乃川(株)2)、越銘醸(株)3)、今代司酒造(株)4)、新潟大学農学部5)、新潟県醸造試験場6)	○栗林 喬1)、畠山 明2)、浅野宏文3)、古田 悟4)、原 崇5)、鈴木一史5)、城斗志夫5)、金桶光起6)、小熊哲哉1)、渡邊剛志1.5)
〃	21	市販清酒製品の分析による「京都酵母」の特徴の比較	京都市産業技術研究所	○清野珠美、和田 潤、廣岡青央
〃	22	きょうかい清酒酵母の多数の保存菌株を対象とした電気泳動核型解析	(独)酒類総合研究所1)、広島大・発酵2)、(公財)日本醸造協会3)、広島大院・統合生命4)	守興麻理絵1.2)、五島徹也1)、岡崎直人3)、○赤尾 健1.4)
〃	23	酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> におけるアルギニンによるプロリン質抑制機構の解析	奈良先端大・バイオ	○西村 明、谷川 翼、棚橋亮弥、高木博史
〃	24	実験室酵母の清酒高発酵性変異株の変異遺伝子の解析	岩手大学農学部1)、(公財)日本醸造協会2)、(独)酒類総合研究所3)	○下飯 仁1.2)、前田岳彦1)、田中美穂1)、相澤みお1)、山田美和1)、末次-佐々木春奈3)、赤尾 健3)
〃	25	蔵付き酵母の4-ビニルグアヤコール非生産化	月桂冠(株)・総合研究所	○伊出健太郎、根来宏明、小高敦史、秦 洋二、石田博樹
〃	26	野生酵母における4-VG生産系の生理的役割と非生産株の遺伝的要因の解析	岐阜大院・自然科学1)、岐阜県食料研2)、(独)酒類総合研究所3)、岐阜大・応生科4)、岡山理大・理5)	奥村真衣1)、吉村明浩2)、澤井美白2)、正木和夫2.3)、石井雅之4)、向田 潤5)、三井亮司5)、島田昌也1.4)、早川孝志1.4)、○中川智行1.4)
〃	27	老香前駆体低生産性酵母試験販売による製成酒の分析と製造条件の解析	(独)酒類総合研究所1)、福島大2)、(公財)日本醸造協会3)、日本盛(株)4)	○磯谷敦子1)、池田優理子1)、藤井 力1.2)、中原克己3)、下飯 仁3)、井上豊久4)、櫻井崇弘4)、中村稔彦4)
〃	28	3回蒸留泡盛「尚」におけるロイシン高生産酵母の応用	(株)バイオジェット1)、(有)神村酒造2)、奈良先端科学技術大学院大学3)	○塚原正俊1)、阿部峻之1)、塚原恵子1)、渡久地洋平2)、高木博史3)
〃	29	広島県内で製造された味噌から分離した蔵つきの耐塩性酵母の特性	広島県立総合技術研究所食品工業技術センター1)、前橋工科大学大学院生物工学専攻2)	○藤原朋子1)、尾形智夫2)、黒木克明2)
〃	30	天然醸造味噌由来 <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> YAMAMO 001株のコハク酸生成能について	高茂(名)1)、秋田総食研 醸造試験場2)、秋田総食研 食品加工研3)、	○高橋 泰1)、上原謙二2)、渡辺隆幸2)、木村貴一3)
〃	31	酒造工程中に存在する微生物の同定とPCRによる検出	秋田県総合食品研究センター醸造試験場	○上原智美、佐藤友紀、進藤 昌
〃	32	清酒醸造過程におけるジアセチルおよびその関連物質の消長	秋田県総合食品研究センター醸造試験場	○福田敏之、杉本勇人、進藤 昌
〃	33	グルコースオキシダーゼを用いた自己駆動型クーロメトリーによる日本酒モロミ中のグルコース測定	奈良工業高等専門学校	○三木功次郎、安井健太、田中 佑
〃	34	味覚センサーを用いた群馬の地酒の特徴評価	群馬産業技術センター	○柳澤昌臣、渡部貴志、石田一成、吉野 功
〃	35	平成20～31年杜氏セミナー出品酒の酒米研究会分析データを用いた解析	(公財)日本醸造協会、新潟大学1)、(独)酒類総合研究所2)、酒米研究会3)	○岡崎直人、稲橋正明、中原克己、蓮田寛和、武藤貴史、下飯 仁、木崎康造、平田 大1.3)、奥田将生2.3)
〃	36	本格焼酎・泡盛の標準見本候補物質による専門家の認知試験について	(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
〃	37	泡盛醸造中のフェルラ酸から4-ビニルグアヤコールへの変換反応	鹿児島大学大学院連合農学研究科1)、琉球大学農学部2)	○眞榮田麻友美1.2)、上地敬子2)、平良東紀1.2)
〃	38	自然発酵もろみ中の微生物菌叢の変化および製成ワインの品質	山梨県産業技術センター	○佐藤憲亮、小松正和、恩田 匠
〃	39	県内分離微生物のサーベール醸造特性評価	静岡県工業技術研究所 沼津工業技術支援センター1)、静岡県工業技術研究所2)	○勝山 聡1)、望月玲於2)、鈴木雅博1)、黒瀬智英子1)、高木啓詞1)、岩原健二1)
〃	40	レジスタントプロテイン甘酒の飲用による角質水分量と腸内細菌叢への影響	金工大・ゲノム研、厚生産業(株)*	○高橋雅弥、笹村昂平、佐野友希、横山春花、吉田知華、町田雅之、尾関健二、川合史晃*、栗本将太*、見屋井大輔*、中村雅彦*

"	41	α-EG含有ドリンク酢の発酵技術開発	金工大院・ゲノム研1)、金工大・ゲノム研2)	○柳田美子1)、山川達也2)、中嶋唯人2)、 久保田和樹2)、中島徹也2)、小林亮矢2)、尾関健二1,2)
"	42	発酵食品データベース公開後の状況とアクセス動向の特徴	農研機構食品研究部門	○楠本憲一、曲山幸生
(公財)日本醸造協会・技術賞 日本醸造学会・功績賞・奨励賞授賞式				
技術賞	①	日本のスパークリングワイン製造に関する研究	山梨県産業技術センターワイン技術部	○恩田 匠
"	②	醤油醸造における大豆アレルギーの分解・除去に関する研究	ヒガシマル醤油(株) 研究所1)、(医)愛仁会 高槻病院 小児アレルギー科2)	○眞岸範浩1)、古林万木夫1)、谷内昇一郎2)
"	③	醤油酵母のゲノム解析に関する研究	ヤマサ醤油(株) 製造本部醸造部1)、 現 福島大学食農学類2) 現 秋田県総合食品研究センター3)、	○渡部 潤1,2)、上原健二1,3)、茂木喜信1)
奨励賞	①	清酒および清酒醸造副産物の機能性に関する研究	(独)酒類総合研究所	○伊豆英恵