

令和5年度日本醸造学会大会プログラム

日時：令和5年10月4日（水）・5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4日（水）】

区分		演題	所属	講演者
9:30	一般講演	1 広島県オリジナル酒造用好適米品種「広系酒 44 号」、 「広系酒 45 号」の醸造特性について	広島総研食品工業技術センター 1)、広島総研農業技術センター 2)	○荒瀬雄也 1)、山崎梨沙 1)、谷本 暁 1)、勝場善之助 2)、 古田貴音 2)、大場健司 2)、大土井律之 1)
9:45	〃	2 画像解析による酒米の心白と吸水割れの関係性	大阪ガス株式会社	○富田晴雄、中嶋理奈、宮藤 章
10:00	〃	3 食用米の製麹における破精と酵素力価の関連性解析	黄桜株式会社	○高堂泰輔、藤原久志、若井芳則
10:15	〃	4 MRI による製麹過程の数値化の試み：麹の T_2 緩和時定数と MR 画像	慶應義塾大学 1)、石川酒造株式会社 2)、株式会社 KRI 3)	○小川邦康 1)、前迫晃一 2)、石川彌八郎 2)、多田孝清 3)、 石川文啓 3)、平瀬辰朗 3)、小川昌規 3)、田川進也 3)
10:30	〃	5 Combined pan-genome and genome wide-SNV analyses to elucidate genomic variation and evolution of <i>Aspergillus oryzae</i>	酒類研 1)、ジーンベイ社 2)	○シャロン マリエ バヘナ ガリド 1)、江崎正浩 2)、西澤明人 2)、 小松夕子 1)、片岡涼輔 1)、岩下和裕 1)
10:45	〃	6 イオンビーム照射による群馬 G2 泡無し酵母からのビルビン酸低生産性酵母の育種	群馬県立産業技術センター 1)、量子科学技術研究開発機構・ 高崎量子応用研究所 2)、前橋工科大学 3)	○渡部貴志 1)、佐藤勝也 2)、大野 豊 2)、尾形智夫 3)、田島 創 1)
11:00	(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			
12:00	休憩			
12:45	技術賞	① 芋焼酎のメタノール低減法の開発	宮崎県食品開発センター	○水谷政美、山本英樹、祝園秀樹
13:00	技術賞	② 芋焼酎における蒸留時の香気成分の留出挙動に関する研究	大口酒造株式会社	○瀬戸口智子、神渡 巧
13:15	奨励賞	① 焼酎麹菌のクエン酸高生産機構の解析	鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター	○二神泰基
13:30	一般講演	7 清酒酵母の醸造特性に寄与する遺伝子の効率的同定方法の構築	酒総研 1)、広大院統合生命 2)、福島大・食農学類 3)	○金井宗良 1)、柴田智子 1)、周 延 1)、林 梨咲 1)、 福岡郁子 1)、河内孝之 1,2)、高橋秀和 3)、赤尾 健 1,2)
13:45	〃	8 清酒の酵母無添加仕込で優勢となる酵母の実態調査	酒総研 1)、新潟大・日本酒学 2)、日本醸造協会 3)	○赤尾 健 1)、西田郁久 2)、周 延 1)、末次春菜 1)、井口直生 3)、 林 梨咲 1)、鄭 曉紅 1)、高木昌美 1)、金井宗良 1)、五島徹也 1)
14:00	〃	9 吟醸酒用老香前駆体低生産酵母を用いた試験醸造	酒総研 1)、日本盛株式会社 2)、朝日酒造株式会社 3)	○磯谷敦子 1)、池田優理子 1)、ボルジギンソリナ 1)、長船行雄 1)、 奥田将生 1)、高橋 圭 1)、向井伸彦 1)、伊藤伸一 1)、五島徹也 1)、 櫻井崇弘 2)、井上豊久 2)、山賀基良 3)、佐藤昇一 3)、安澤義彦 3)
14:15	〃	10 蔵付き酵母の AZC 耐性に寄与するアスパラギン酸キナーゼ Hom3 変異点の同定	月桂冠株式会社 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
14:30	〃	11 低精白米仕込みにおいても吟醸香の主要成分を高生産する清酒酵母変異株の解析	菊正宗酒造株式会社・総合研究所	○柴田裕介、藤原卓巳、大原佑介、猿渡通代、高橋俊成
14:45	〃	12 清酒製造データを用いたろみ管理における加水操作の判断指標の作成と検証	広島総研食品工業技術センター 1)、広島総研西部工業技術センター 生産技術アカデミー 2)、広島総研農業技術センター 3)	荒瀬雄也 1)、○谷本 暁 1)、大場健司 3)、岡野 仁 2)、 石田大騎 2)、山崎梨沙 1)、大土井律之 1)
15:00	〃	13 加振条件下における清酒醸造の発酵経過の解析	月桂冠株式会社 1)、オンキヨー株式会社 2)	○浅井良樹 1)、大石麻水 1)、根来宏明 1)、石田博樹 1)、北川範匡 2)、 定家弘一 2)
15:15	〃	14 各種成分が火落菌の生育に与える影響の評価と SI 培地の改変による 生育期間短縮に関する検討	酒総研	○高橋正之、森川佳奈、赤尾 健
15:30	〃	15 ボール SAW ガスクロマトグラフによる内部標準を用いた清酒の香気成分分析	ボールウェーブ株式会社	○赤尾慎吾、岩谷隆光、岡野達広、竹田宣生、塚原祐輔、大泉 透、 福土秀幸、田中智樹、菅原真希、田中久美子、武田昭信、山中一司
15:45	〃	16 清酒成分とヒトの嗜好性の関係の解析方法の検討	酒総研 1)、DoerResearch 株式会社 2)	○小林拓嗣 1)、菊地亮太 2)、小松夕子 1)、岩下和裕 1)
16:00	〃	17 清酒処理後活性炭の畜産飼料としての評価	白鶴酒造株式会社 1)、兵庫県立農林水産技術総合センター 北部農業技術センター 2)	○穴倉竜樹 1)、松倉大樹 2)、窪寺隆文 1)、浅井拓也 1)、明石貴裕 1)
16:15	〃	18 細胞及び実験動物における D-アラニンによる抗脂肪肝効果の検証	秋田県総合食品研究センター	○佐藤友紀、佐々木玲、畠 恵司、進藤 昌
16:30	特別講演	古代DNAが明らかにする日本列島人の成り立ち	国立科学博物館長	○篠田謙一
17:45	懇親会 16階 1601会議室			

・座長は確定次第、学会HPにて公開いたします。

・演題や講演者等内容は都合により変更になる場合がございます。最新版は学会HP (<https://www.jozo.or.jp/gakkai/>)にてご確認いただけます。

【10月5日（木）】

区分		演題	所属	講演者
9:15	一般講演	19 モノテルペンアルコール配糖体を高含有する新品種さつまいもの育種	宝酒造株式会社 1)、三好アグリテック株式会社 2)、株式会社ミヨシ 3)	○増田光平 1)、高橋悠典 1)、大泉敬士 2)、江澤祥太 3)
9:30	〃	20 モノテルペン高含有サツマイモ「霧 N8-1」の特徴を活かす酵素剤添加の影響	鹿大院農水 1)、霧島酒造株式会社 2)、鹿大先端研究推進セ 3)、鹿大農焼耐学セ 4)	○竹内浩貴 1)、伊川秀治 2)、藤田剛嗣 2)、河野邦晃 2)、西谷 篤 3)、吉崎由美子 4)、高峯和則 4)
9:45	〃	21 製麹時水分が麹および焼酎の品質に及ぼす影響	鹿大院連農 1)、鹿大農焼耐学セ 2)	○野田涼風 1)、吉崎由美子 2)、二神泰基 2)、玉置尚徳 2)、高峯和則 2)
10:00	〃	22 二倍体焼酎酵母の対立遺伝子破壊法	鹿大院連農 1)、鹿大農焼耐学セ 2)	○小橋有輝 1)、吉崎由美子 2)、二神泰基 2)、高峯和則 2)、玉置尚徳 2)
10:15	〃	23 どんぶり仕込み法を用いた芋焼酎製造におけるもろみの菌叢解析	薩摩酒造株式会社	○百田 農
10:30	〃	24 貯蔵・熟成した本格焼酎の特性について	酒総研 1)、熊本国税局 2)、福岡国税局 3)	○長船行雄 1)、上垣内宏司 1)、池田優理子 1)、韓 錦順 1)、磯谷敦子 1)、向井伸彦 1)、篠田典子 2)、本村 創 2)、岩田知子 2)、阿久津武広 3)、倉光潤一 3)
10:45	〃	25 焼酎香気成分の口中挙動におけるエタノールの影響	三和酒類株式会社 1)、九州産業大学 生命科学部 2)	○井元勇介 1)、高下秀春 1)、金田弘幸 2)
11:00	〃	26 裏面照射光触媒を用いた乙類焼酎中の4-VGのパニリン化反応	パナソニックHD テクノロジー本部	○猪野大輔、橋本泰宏
11:15	〃	27 焼酎中のクエン酸エチルの生成機構	湖南農大 1)、鹿大農 2)、鹿大院連農 3)、鹿大院農水 4)、鹿大農焼耐学セ 5)	○劉 奇 1,2)、小橋有輝 3)、竹内浩貴 4)、陳 義琴 1,2)、吉崎由美子 5)、二神泰基 5)、玉置尚徳 5)、高峯和則 5)
11:30	日本醸造学会 臨時総会			
12:00	休憩			
12:45	一般講演	28 奄美大島の伝統発酵飲料「ミキ」の特性解析	鹿大・農 1)、鹿大農焼耐学セ 2)	○矢野琴美 1)、中村美月 1)、吉崎由美子 2)、高峯和則 2)、玉置尚徳 2)、二神泰基 2)
13:00	〃	29 固体糖化時の蒸米水分が米香型米酒の酒質に及ぼす影響	鹿大農 1)、鹿大院連農 2)、鹿大農焼耐学セ 3)	○成林萌果 1)、野田涼風 2)、吉崎由美子 3)、二神泰基 3)、玉置尚徳 3)、高峯和則 3)
13:15	〃	30 緑茶を用いて製造した米香型白酒の特徴	湖南農大 1)、鹿大農 2)、鹿大院連農 3)、鹿大院農水 4)、鹿大農焼耐学セ 5)	○陳 義琴 1,2)、小橋有輝 3)、竹内浩貴 4)、劉 奇 1,2)、吉崎由美子 5)、二神泰基 5)、玉置尚徳 5)、高峯和則 5)
13:30	〃	31 酢酸による紅麹菌発芽率への影響	鹿大院・農水 1)、Sichuan Tourism Univ. 2)、鹿大焼耐学セ 3)	○譚 曉銘 1)、Zeng Chuantao 2)、吉崎由美子 3)、二神泰基 3)、玉置尚徳 3)、高峯和則 3)
13:45	〃	32 三重県清酒酵母 MK3 を活用した海外戦略用日本オリジナルクラフトビールの開発	三重県工業研究所 1)、有限会社二軒茶屋餅角屋本店 2)	○丸山裕慎 1)、山宮拓馬 2)、小澤敦揮 1)、山崎栄次 1)、鈴木成宗 2)
14:00	〃	33 プロリン高資化性酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の単離とワイン・ビール醸造への応用	奈良先端大・バイオサイエンス 1)、奈良先端大・研究推進機構 2)	○西村 明 1,2)、棚橋亮弥 2)、高木博史 2)
14:15	〃	34 pHとマセレーション期間がマスカット・ベリーAワインのポリフェノール組成に及ぼす影響	山梨大学ワイン科学研究センター	○久本雅嗣、平田佳佑、津森 健、井上絵梨、渡辺(齊藤)史恵、奥田 徹
14:30	〃	35 植物クチクラ層に適応した植物常在微生物の探索	奈良先端大・バイオ	○豊後友佳、岩本明歩、渡辺大輔
14:45	〃	36 味噌・醤油酵母 <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> における HEMF 生合成酵素遺伝子の解析	秋田県総合食品研究センター	○上原健二
15:00	〃	37 醤油醸造における木桶仕込みによる菌叢と呈味・香気成分への影響	宮崎大・農 1)、森田醤油店 2)、一般社団法人木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム 3)、坂口工務店 4)	○吉田 菜 1)、森田浩平 2,3)、坂口直人 3,4)、吉田ナオト 1)、清 啓自 1,3)
15:15	〃	38 味噌から分離された自然交雑体 <i>alloidiploid Zygosaccharomyces</i> 属酵母について	前橋工科大学・生物工学科 1)、生命情報工学科 2)、広島県食工技セ 3)	○尾形智夫 1)、野田優里 1)、千吉良早貴 1)、松浦敦子 1)、中村建介 2)、藤原朋子 3)
15:30	〃	39 糖節製造に用いられるカビの解析	鹿児島大学大学院農林水産学研究所 1)、崇城大学生物生命学部 2)	○柳 一菜 1)、平松健太郎 1)、門岡千尋 2)、奥津果優 1)、吉崎由美子 1)、高峯和則 1)、玉置尚徳 1)、二神泰基 1)
15:45	〃	40 奈良漬の伝統的製法に適応した乳酸菌	奈良先端科学技術大学院大学 1)、奈良屋本店 2)	○吉岡 求 1)、増田幸彦 2)、渡辺大輔 1)
16:00	〃	41 酵素剤を用いた高レジスタントプロテイン甘酒の製造方法の研究	金沢工業大学大学院バイオ 1)、金沢工業大学応用バイオ学科 2)、天野エンザイム(株) 3)、(株)樋口松之助商店 4)	○楠 勇哉 1)、進藤 菫 1)、安藤愛珠 2)、高橋和生 2)、中田圭祐 2)、中山将至 2)、松崎美羽 2)、林 卓磨 3)、藤岡裕起 3)、山城 寛 3)、山下秀行 4)、尾関健二 1,2)
16:15	〃	42 甘酒における α -アミラーゼの無効吸着現象を解除する製法開発	金沢工業大学大学院バイオ・化学 1)、金沢工業大学バイオ・化学 2)、天野エンザイム(株) 3)、(株)樋口松之助商店 4)	○加藤達貴 1)、安藤愛珠 2)、高橋和生 2)、中田圭祐 2)、中山将至 2)、松崎美羽 2)、進藤 菫 1)、林 卓磨 3)、藤岡裕起 3)、山城 寛 3)、山下秀行 4)、尾関健二 1,2)

・座長は確定次第、学会HPにて公開いたします。

・演題や講演者等内容は都合により変更になる場合がございます。最新版は学会HP (<https://www.jozo.or.jp/gakkai/>)にてご確認ください。