

第1回 岡山理科大学ワイン発酵科学センター シンポジウム 講演要旨

講演-1

西南暖地に対応するワインブドウ品種の育成 望岡亮介

(香川大学農学部附属農場長 教授)

ブドウの栽培適地は、年平均気温が10~20°Cの等温線内で、この条件を満たすのは北緯30~50°、南緯20~40°の地域で、日本では口之島以北が当てはまる。岡山、香川を含めた瀬戸内地域は栽培適地内であるが、夏場の高温による果皮の着色障害が発生する。また、地球温暖化により着色障害の発生地域は拡大・北上している。

日本には15種類の野生ブドウが自生し、いずれも果皮は黒紫色であるが、南方系野生種は高温でも着色に優れている。香川大学では、南方系野生ブドウのリュウキュウガネブを栽培ブドウと交配し、西南暖地でも着色の優れる醸造用新品種‘香大農R-1’を育成した。本新品種および関連品種について、紹介する。

講演-2

清酒造りを支える技術 堤 浩子

(月桂冠株式会社総合研究所 主任研究員)

清酒は、米、麹を主原料として、2種類の醸造微生物（麹菌と清酒酵母）により造られる。近年の清酒は香味とともにバラエティに富み、多種多様な個性が生まれている。このようなバラエティのある清酒を造り出すためには、醸造技術の開発のみならず、吟醸酒に用いられている清酒酵母の育種も大きく貢献している。また、清酒製造では各種分析から得られる計測データを活用することも清酒の品質を支える一つとなっている。清酒酵母の育種と計測データを生かした清酒造りについて紹介する。