

日本水稲品質・食味研究会

Japanese Society for Rice Quality and Palatability

第3回講演会スケジュール



日時：2011年11月13日（日）～14日（月）

場所：新潟大学大学院自然科学研究科 大会議室
（新潟市西区五十嵐二ノ町 8050 新潟大学五十嵐キャンパス内）

共催：新潟大学農学部

協賛：新潟大学フードサイエンスセンター

スケジュール

<講演会：11月13日>

メインテーマ：「米の品質・食味研究、最前線Ⅱ」

○開会式（あいさつ） 9:00～ 9:10

日本水稲品質・食味研究会長 松江勇次
新潟大学農学部長 新村末雄

○基調講演 9:10～11:50（1講演30分）

- 1) 稲澱粉代謝関連酵素の細胞分子生物学と高温耐性稲の開発戦略- (9:10～9:40)
三ツ井 敏明 (新潟大学農学部応用生物化学科・教授)
- 2) 新潟県における稲の高温障害とその防除対策 ----- (9:40～10:10)
高橋 能彦 (新潟大学農学部フィールド科学教育研究センター・教授)
- 3) 良食味米および新形質米・超硬質米の育成 ----- (10:10～10:40)
三浦 清之 (農研機構中央農業総合研究センター・上席研究員)

— 小休憩 —

- 4) 米の品質向上こそ増収の道 ----- (10:50～11:20)
松江 勇次 (九州大学大学院農学研究院環境農学部門・特任教授)
- 5) 水稲の収量・品質・食味のための登熟を支える根のデザイン-- (11:20～11:50)
森田 茂紀 (東京大学大学院農学生命科学研究科・教授)

昼 食

総 会	13:00	～	13:30	(30分)
-----	-------	---	-------	-------

○一般講演

品 種

- 1) 水稲新品種「つや姫」の食味評価研究 ----- (13:30～13:45)
浅野目謙之¹⁾・後藤元²⁾・佐野智義²⁾・中場勝²⁾・錦斗美夫¹⁾・鈴木啓太郎³⁾
(¹⁾山形県農業総合研究センター・²⁾山形県農業総合研究センター水田農業
試験場・³⁾(独)農研機構)
- 2) 「コシヒカリ」を遺伝背景とした良食味の有色素米新品種「富山赤71号」、
「富山赤78号」および「富山黒75号」の育成について -- (13:45～14:00)
山口 琢也¹⁾・前田 寛明¹⁾・森川 真紀子²⁾・寶田 研³⁾・表野 元保⁴⁾・村

田 和優¹⁾・伊山 幸秀¹⁾・木谷 吉則¹⁾・尾崎 秀宣¹⁾・蛭谷 武志¹⁾
(¹⁾ 富山県農林水産総合技術センター、²⁾ 高岡農林振興センター、³⁾ 新川農
林振興センター、⁴⁾ 富山県農産食品課)

- 3) 平成22年産水稻糯品種「わたぼうし」の品質と米菓加工適性 (14:00~14:15)
赤石隆一郎^{1, 2)}, 大坪研一²⁾, 吉井洋一¹⁾
(¹⁾新潟農総研・食研セ, ²⁾新潟大院・自然)
- 4) 中国における水稻品種の地域試験と生産試験およびその認定
について ----- (14:15~14:30)
崔 晶 (中華人民共和国天津農学院)

栽培関係

- 5) 北海道における良食味低蛋白米の生産技術 ----- (14:30~14:45)
丹野 久
(北海道立総合研究機構 中央農業試験場)
- 6) 田植機を用いた深植弱深水栽培の効果の検証 ----- (14:45~15:00)
千葉雅大¹⁾・寺尾富夫¹⁾・渡邊肇²⁾)
(¹⁾ 中央農業総合研究センター、²⁾ 新潟大学)
- 7) 水稻玄米の粒厚と外観品質が米飯の食味と理化学的特性に及
ぼす影響 - ----- (15:00~15:15)
石突裕樹^{1) 2)}・松江勇次³⁾・尾形武文⁴⁾・齊藤邦行¹⁾
(¹⁾ 岡大院自然、²⁾ (株)サタケ、³⁾ 九大院農学研究院、⁴⁾ 福岡農総試)

高温関係

- 8) 登熟期の高温が種子の遺伝子発現、登熟代謝、米の品質に
及ぼす影響 ----- (15:15~15:30)
山川 博幹・羽方 誠
(中央農業総合研究センター 北陸研究センター)
- 9) 高温登熟耐性に関する遺伝的要因と品種育成 ----- (15:30~15:45)
小林 麻子・林 猛・富田 桂
(福井県農業試験場)
- 10) 玄米の白未熟粒発生予測器の開発 ----- (15:45~16:00)
森田 敏¹⁾・江原 崇光²⁾
(¹⁾九州沖縄農業研究センター、²⁾(株)ケット科学研究所)
- 11) 2010年産コシヒカリの整粒比率が食味に及ぼした影響 -(16:00~16:15)
佐藤 徹*・東聡志
(新潟県農業総合研究所作物研究センター・)

食味評価

- 1 2) 米の食味に関わる遊離アミノ酸の品種間・生態種間差異--(16:15~16:30)
Kamara J. S・笹沼恒男・阿部利徳
(山形大学農学)
- 1 3) PCR装置を用いる米の食味推定の試み ----- (16:30~16:45)
中村澄子¹⁾・大坪研一¹⁾
(¹⁾新潟大学農学部)
- 1 4) 米飯の食味構成要素と消費者嗜好の関係 ----- (16:45~17:00)
小木 芳恵・小林 麻子・酒井 究・富田 桂・清水 豊弘
(福井県農業試験場)

機器展示 (賛助会員) 会場ロビー

○懇親会場：新潟大学生協食堂（農学部）

< 2日目視察：11月14日 >

- エクスカージョン 8:30~12:10
- ①8:30 新潟駅南口出発
 - ②9:15 サトウ食品米飯工場見学
 - ③11:00 新潟ふるさと村
 - ④12:10 新潟駅南口にて解散