

# 日本水稲品質・食味研究会

Japanese Society for Rice Quality and Palatability

## 第4回講演会スケジュール



日時：2012年10月27日（土）～28日（日）

場所：上川生産連農業会館（旭川市宮下通14丁目）

シンポジウム共催：日本育種学会・作物学会北海道談話会

## スケジュール

<講演会：10月27日>

メインテーマ：「米の品質・食味研究、最前線Ⅲ」

○開会式（あいさつ） 9:00～ 9:05

日本水稲品質・食味研究会長 松江勇次

○一般発表

9:10～14:20（発表時間13分＋質疑応答2分）

北海道での取り組み

（座長：楠谷彰人先生）

- 1) 札幌と首都圏における米飯の嗜好調査と北海道米新品種「ゆめぴりか」への官能応答 (P. 1-4)  
(9:10～9:25)  
吉田 慎一<sup>1)</sup>・川村 周三<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>ホクレン農業総合研究所、<sup>2)</sup>北海道大学農学研究院)
- 2) 出荷基準に満たない「ゆめぴりか」を活用した高品質ブレンド米の開発技術 (P. 5-8)  
吉田 慎一 (9:25～9:40)  
(ホクレン農業総合研究所)
- 3) 北海道米の食味向上の歩み (P. 9-10)  
川村周三<sup>1)</sup>・横江未央<sup>2)</sup>・吉田慎一<sup>3)</sup>・藤川咲子<sup>1)</sup> (9:40～9:55)  
(<sup>1)</sup>北海道大学、<sup>2)</sup>北海道大学、現生研センター、<sup>3)</sup>ホクレン農業総合研究所)
- 4) 冬季の自然冷気を利用した超低温貯蔵による米の高品質保持技術 (P. 11-12)  
川村周三<sup>1)</sup>・竹倉憲弘<sup>2)</sup> (9:55～10:10)  
(<sup>1)</sup>北海道大学、<sup>2)</sup>北海道大学、現東北農業研究センター)

栽培・生理

（座長：松江勇次先生）

- 5) 穂肥方法がコシヒカリの玄米外観品質、タンパク質含有率及び食味に及ぼす影響 (P. 13-14)  
(10:15～10:30)  
佐藤 徹\*・東 聡志・金井 政人  
(新潟県農業総合研究所作物研究センター)
- 6) 茨城県の大規模水稲農家水田における移植日、出穂日および登熟期の気温と食味関連形質との関係 (P. 15-16)  
(10:30～10:45)  
滑川 桂介\*・新田 洋司・塩津 文隆・浅木 直美  
(茨城大学農学部)
- 7) 酒米品種「山田錦」における心白発生と生育特性および粒大との関係 (P. 17-18)  
(10:45～11:00)  
池上 勝・藤本啓之・小河拓也・宮脇武弘  
(兵庫県立農林水産技術総合センター)

海外および日本での食味関連

(座長：大坪研一先生)

8) 中国の主要ジャポニカ産地における水稻品種の食味実態調査 (P. 19-20)

崔 晶<sup>1), 4)</sup>・張 欣<sup>1), 4)</sup>・松江 勇次<sup>2), 4)</sup>・楠谷 彰人<sup>3), 4)</sup> (11:05~11:20)

(<sup>1)</sup>天津農学院, <sup>2)</sup>九州大学大学院農学研究院, <sup>3)</sup>香川大学農学部, <sup>4)</sup>中日水稻品質・食味共同研究センター)

9) Importance of rice grain quality in Tanzania: a case of sensory test in (P.21-22)

Zanzibar on cooked grain quality of NERICA and local cultivars (11:25~11:40)

タンザニアにおけるイネの穀粒品質の重要性：ザンジバル島で実施したネリカと在来品種の炊飯米官能試験の例から

Nobuhito Sekiya<sup>1)</sup>, Khatib Juma Khatib<sup>2)</sup>, Subira Maslah Makame<sup>2)</sup>, Motonori Tomitaka<sup>3)</sup>, Nobuaki Oizumi<sup>3)</sup>, Hideki Araki<sup>4)</sup>

関谷 信人<sup>1)</sup>・ハティブ ジュマ ハティブ<sup>2)</sup>・スビラ マスラ マカメ<sup>2)</sup>・富高元徳<sup>3)</sup>・大泉暢章<sup>3)</sup>・荒木英樹<sup>4)</sup>

(<sup>1)</sup>The University of Tokyo, <sup>2)</sup>Zanzibar Agricultural Research Institute, <sup>3)</sup>JICA, <sup>4)</sup>Yamaguchi University)

10) 食味官能試験について (P. 23-26)

木野 信秋 (11:40~11:55)

(一般財団法人日本穀物検定協会)

(司会：尾形武文)

[我が社の宣伝] (11:55~12:15)

○ケット科学研究所 江原崇光 (P. 27-28)

○サタケ製作所 石突裕樹 (P. 29-30)

昼 食

総会 13:00~13:30 (30分)

議長：玉置雅彦先生

○紹介事項

説明者：尾形武文

平成24年度日本農学賞受賞について 森田茂紀 (東京大学農学部)

品質評価・遺伝解析

(座長：梅本貴之氏)

11) 米粒におけるタンパク質分布の可視化技術の開発と利用 (P. 31-32)

増村 威宏<sup>1,2)</sup>・重光 隆成<sup>1)</sup>・齊藤 雄飛<sup>1)</sup>・金丸直樹<sup>3)</sup>・小倉治朗<sup>3)</sup> (13:30~13:45)

江原崇光<sup>4)</sup>・沓掛文夫<sup>4)</sup>

(<sup>1)</sup>京都府立大学大学院、<sup>2)</sup>京都府農林水産技術センター・生物資源研究センター、

<sup>3)</sup>日本穀物検定協会・中央研究所、<sup>4)</sup>ケット科学研究所)

12) 世界の広範な米による細胞壁分解酵素関連マーカーの開発 (P. 33-34)

中村 澄子<sup>1)</sup>・大坪 研一<sup>1)</sup> (13:45~14:00)

(<sup>1)</sup>新潟大学農学部)

- 13) 高温登熟により発生した白未熟米粒の定量的プロテオーム解析 (P. 35-36)  
白矢 武士<sup>1)</sup>、丸山 達也<sup>2)</sup>、佐々木 麻衣子<sup>3)</sup>、金古 堅太郎<sup>3)</sup>、 (14:00~14:15)  
三ツ井 敏明<sup>2,3)</sup>  
(<sup>1</sup> 新潟農総研・作物研 <sup>2</sup> 新潟大院・自然科学, <sup>3</sup> 新潟大農・応生化)

○シンポジウム講演 (座長：丹野 久氏) 14:30~17:30 (1 講演 30 分)

テーマ：「北海道の低蛋白良食味米生産技術の現状と課題」

- 1) 北海道米の食味向上に関する技術開発ー過去と現在 ( P. 39-48 )  
稲津 脩 ( 14:30~15:05 )  
(元北海道立中央農業試験場、開発肥料株式会社)
- 2) 蛋白質含有率に影響する栽培条件 ( P. 49-52 )  
長田 亨 ( 15:05~15:40 )  
(北海道立総合研究機構 農業研究本部 中央農業試験場)
- 3) 澱粉構造等から見た食味特性 ( P. 53-62 )  
五十嵐 俊成 ( 15:40~16:15 )  
(北海道立総合研究機構 農業研究本部 上川農業試験場)
- 4) 生産現場からみた技術的課題 ( P. 63-72 )  
桑原 英郎 ( 16:15~16:50 )  
(上川農業改良普及センター本所)
- 5) 総合論議 ( 16:50~17:30 )

機器展示 (賛助会員) 上川生産連農業会館・ロビー

○懇親会：花月会館 ( 18:30~20:30 )

< 2 日目視察：10 月 28 日 >

○エクスカージョン 8:30~12:00 (発着場所：J R 旭川駅、バス停車場)

①上川農業試験場