

日本水稲品質・食味研究会
Japanese Society for Rice Quality and Palatability

第6回講演会スケジュール



日時：2014年11月8日（土）～9日（日）
場所：京都府立大学（合同講義棟3階・第3講義室）
（京都市左京区下鴨半木町1-5）

共催：京都府立大学大学院・生命環境科学研究科
京都府農林水産技術センター

スケジュール

<講演会：11月8日>

テーマ：「京都における和食を支える米生産の取り組み」

メインテーマ：「高温に負けない米の品質・食味研究」

○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

○シンポジウム講演（座長：増村威宏） 9:10～10:50（1講演30分）

テーマ：「京都における和食を支える米生産の取り組み」

- 1) 「特A獲得に向けた丹後コシヒカリの取り組み」 (P. 1-4)
河瀬 弘一 (9:10～9:40)
(京都府農林水産技術センター)
- 2) 「京都の米で京都の酒を！」 (P. 5-8)
大橋善之 (9:40～10:10)
(京都府農林水産技術センター農林センター作物部)
- 3) 「京都の米生産の取組み」 (P. 9-12)
西山和人 (10:10～10:40)
(株)丹波西山 代表取締役
- 4) 総合討議 (10:40～10:50)

○一般発表 10:50～17:40（発表時間15分＋質疑応答5分）

品種（座長：丹野 久）

- 1) 水稲新品種「ゆうだい21」の育成過程と品種特性 (P. 15-16)
高橋行継¹⁾・相田吉昭²⁾・平井英明²⁾・柏寄 勝¹⁾・
関本 均²⁾・和田義春²⁾ (10:50～11:10)
(¹⁾宇都宮大学農学部附属農場、²⁾宇都宮大学農学部)
- 2) 水稲品種「つや姫」の炊飯特性研究 (P. 17-18)
浅野目謙之¹⁾・後藤元¹⁾・藤田直子²⁾・中村保典²⁾・新田洋司³⁾・
鈴木啓太郎⁴⁾ (11:10～11:30)
(¹⁾山形県農業総合研究センター・²⁾秋田県立大学・³⁾茨城大学・⁴⁾(独)農研機構)

[我が社の宣伝]（司会：事務局 尾形武文） (11:30～12:00)

- サタケ製作所 石突裕樹氏 (P. 47-48)
- ケット科学研究所 江原崇光氏 (P. 49-50)
- タケトモ電機 山口陽徳氏 (P. 51-52)

昼 食

総会 13:00～13:20 (20分)

遺伝解析 (座長：三ツ井敏明)

- 3) 陸稲在来品種「早不知D」がデンプン枝付け酵素1遺伝子に持つ変異 (P. 19-20)
梅本貴之¹⁾・池ヶ谷智仁¹⁾・田中淳一²⁾・藤野賢治¹⁾ (13:20～13:40)
(¹⁾農研機構北海道農業研究センター、²⁾農研機構作物研究所)

- 4) 遺伝子発現マーカーによる稲高温登熟障害発生診断技術の開発 (P. 21-22)
白矢武士¹⁾、佐藤徹¹⁾、佐々木麻衣子²⁾、三ツ井敏明^{2,3)} (13:40～14:00)
(¹⁾新潟農総研・作物研、²⁾新潟大院・自然科学、³⁾新潟大農・応生化)

食味評価 (座長：鈴木啓太郎)

- 5) コシヒカリ系統品種の理化学特性の評価 (P. 23-24)
渡邊真由香¹⁾・福山誠司¹⁾・對馬諒介¹⁾・中村澄子¹⁾・
松井崇晃²⁾・石崎和彦²⁾・大坪研一¹⁾ (14:00～14:20)
(¹⁾新潟大学農学部・²⁾新潟県農業総合研究所)

- 6) 国産リゾット用米「和みリゾット」を中心とした米の物性について (P. 25-26)
五十嵐茜・松田尚泰・中村澄子・大坪研一 (14:20～14:40)
(新潟大学農学部)

- 7) 米飯の食味官能評価とアミロペクチン構造の関係 (P. 27-28)
小木芳恵・小林麻子・富田桂 (14:40～15:00)
(福井県農業試験場)

品質評価・酒米 (座長：新田洋司)

- 8) 米粒におけるタンパク質分布の可視化技術の利用
—酒造用米への応用— (P. 29-30)
増村威宏^{1,2)}・佐生愛¹⁾・森本陽子¹⁾・大橋善之³⁾・
藤原久志⁴⁾・若井芳則⁴⁾ (15:00～15:20)
(¹⁾京都府立大学大学院、²⁾京都府農林水産技術センター・生物資源研究
センター、³⁾京都府農林水産技術センター・農林センター、⁴⁾黄桜株式会社)

- 9) 高温耐性米品種の酒造適性 (P. 31-32)
首藤大比古・藤原久志・北岡篤士・若井芳則 (15:20～15:40)
(黄桜株式会社)

品質向上 (座長：岩澤紀生)

- 10) 山梨県における水稲玄米外観品質の現状と胴割粒対策 (P. 33-34)
石井利幸*・上野直也 (15:40~16:00)
(山梨県総合農業技術センター)
- 11) 高温登熟下におけるコシヒカリの玄米タンパク質含有率と
外観品質および食味の関係 (P. 35-36)
佐藤 徹*・東 聡志・金井政人・白矢武士 (16:00~16:20)
(新潟県農業総合研究所作物研究センター)

海外に関する研究 (座長：大坪研一)

- 12) 中国におけるジャポニカ型水稲品種の食味評価 (P. 37-38)
崔 晶¹⁾・松江勇次^{1,2)}・張 欣¹⁾・楠谷彰人¹⁾ (16:20~16:40)
(¹⁾天津農学院・²⁾九州大学大学院農学研究院)
- 13) 天津市におけるジャポニカ型ハイブリッド水稲研究の現状と展望 (P. 39-40)
劉学軍 (16:40~17:00)
(天津市水稲研究所)
- 14) インドネシアにおける米の嗜好性一米の品質・食味の観点から一 (P. 41-42)
塩津文隆¹⁾・坂上伸生¹⁾・Nurwulan Agustiani¹⁾・浅木直美¹⁾・
Dewa Ngurah Suprpta²⁾・小松崎将一¹⁾・新田洋司¹⁾ (17:00~17:20)
(¹⁾茨城大学, ²⁾ウダヤナ大学)
- 15) 日米間におけるカルフォニア産米の食味官能試験 (P. 43-44)
松江勇次¹⁾・伊東正一¹⁾・加藤和直²⁾ (17:20~17:40)
(¹⁾九州大学大学院農学研究院, ²⁾秋田県農業試験場)

機器展示 (賛助会員) 京都府立大学 (合同講義棟3階教室)

○懇親会：京都府立大学生協 (18:00~20:00)

< 2日目視察：11月9日 >

○エクスカージョン 8:30~12:00 (バス発着場所：京都駅)