

H27年 日本水稻品質・食味研究会 第7回講演会 in とちぎ

1. 日時 平成27年11月14日(土)～15日(日)
2. 場所 宇都宮大学農学部 峰キャンパス(大学会館2階ホール)
(〒321-8505 栃木県宇都宮市峰町350)
3. 時間スケジュール

月日	時間帯	座長	内容	講演者	所属	課題名
11月 14日 (土)	10:00～10:10		開会あいさつ			
	10:10～10:35	森田茂紀 (代、)	シンポ1	伊東正一	九州大学大学院農学研究院	世界のジャポニカ米市場と日本産米輸出力の構造的変化
	10:35～11:00		シンポ2	崔晶	天津農学院	中国における良食味米生産研究の現状と課題
	11:00～11:25		シンポ3	小林麻子	福井県農業試験場	イネゲノム解析による外観品質、食味研究の現状と課題
	11:25～11:50		シンポ4	舩水康彦	木徳神糧株式会社	日本市場における米の流通の現状(仮題)
	11:50～12:10		シンポ5	福田悦孝	JA全農栃木パールライス部	お米の品質管理とは
	12:10～12:30		意見交換会			
		昼食				
	13:30～14:00	増村威宏	総会			
	14:00～14:15	丹野久	No.1	高橋行継	宇都宮大学	2015年の水稻新品種「ゆうだい21」の生育・収量
	14:15～14:30		No.2	永野邦明	宮城県古川農業試験場	「ササニシキ」型良食味品種「東北194号」の食味特性
	14:30～14:45		No.3	平田孝一	株式会社アイホー炊飯総合研究所	食味コンクールおよび品質コンテストにおける出品品の検査からタンパク質と食味値を分析評価検証
	14:45～15:00	新田洋司	No.4	加藤和直	秋田県農業試験場 作物部	海外産ジャポニカ米の品質と食味官能評価
	15:00～15:15		No.5	河野元信	サタケ	中国単粒種米の食味官能評価用の基準米
	15:15～15:30		No.6	中村 澄子	新潟大学	代表的な中国産米及び日本産米の新指標を用いた食味の物理化学特性評価
	15:30～15:40	尾形武文	我が社紹介	江原崇光	ケット	我が社の宣伝(仮)
	15:40～15:50		我が社紹介	石突裕樹	サタケ	我が社のお米の品質・食味研究への取り組み宣伝
	15:50～16:00		我が社紹介	山口 陽徳	タケトモ	我が社のお米の品質・食味研究への取り組み
		休憩				
	16:15～16:30	永野邦明	No.7	岩澤紀生	茨城県農業総合センター	登熟期の水ストレスによる裂皮・黒点米の発生とその形成過程
	16:30～16:45		No.8	新田洋司	茨城大学農学部	過乾燥玄米および精米の微細構造的特徴
16:45～17:00	No.9		増村 威宏	京都府立大学大学院	環境ストレスを受けたイネ種子におけるタンパク質含量と食味官能試験値との関係	
17:00～17:15	松江勇次	No.10	劉学軍	天津市作物研究所、天津市水稻研究所	天津におけるジャポニカ型水稻研究の現状と今後の展望	
17:15～17:30		No.11	楠谷彰人	天津農学院	中国・雲南省における棚田稲作	
17:30～17:45		No.12	塩津文隆	茨城大学農学部	インドネシア国における米の品質・良食味米の現状と展望	
18:00～20:00		懇親会				
11月 15日 (日)	9:30～9:45	増村威宏	No.13	石井利幸	山梨県総合農業技術センター 栽培部 作物特作科	全量基肥肥料の施用が水稻「ヒノヒカリ」の生育、収量及び品質に及ぼす影響
	9:45～10:00		No.14	崔中秋	愛媛大学院連合農学研究科	灌水量と米の品質・食味との関係
	10:00～10:15		No.15	浅野目謙之	山形県農業総合研究センター	水稻品種「つや姫」の食味官能値の推定
	10:15～10:30	浅野目謙之	No.16	赫兵	愛媛大学院連合農学研究科	直播における水稻品種の食味評価と理化学的特性
	10:30～10:45		No.17	岩澤紀生	茨城県農業総合センター	高温登熟による水稻子房の高水分化と早熟発芽の発生
	10:45～11:00		No.18	白矢 武士	新潟県農業総合研究所作物センター	高温登熟下での水管理の違いがコシヒカリの品質に与える影響
	11:00～11:15	楠谷彰人	No.19	小林麻子	福井県農業試験場	近年育成された品種を含む高温登熟耐性品種の比較評価
	11:15～11:30		No.20	丹野久	北海道立総研機構 道南農業試験場	北海道のうるち米品種の年次間差異と地域間差異およびその発生要因
	11:30～11:45		No.21	松江勇次	九州大学大学院農学研究院	大規模稲作経営における米の食味と玄米形状、玄米仕上げ水分および理化学的特性との関係
11:45～		閉会式				

※講演時間帯は、前後の進行具合により変わることがあります。ご注意ください。