

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月		報告書NO.	報告書名	著者
第1号	1905	明治38年1月	01	醸造試験所紀要	
			02	紀事	
第2号	1905	明治38年2月	01	凍製酒試験成績報告	今井田収、安藤福三郎
			02	清酒成分調査報告	肥田密三、今井田収、高野諄治、安藤福三郎
			03	清酒火落菌に関する研究予報	鳥居巖次郎
			04	韓国に於ける酒類醬油調査復命書抄録	佐藤保吉
第3号	1905	明治38年8月	01	明治37年度清酒醸造報告	肥田密三、高野諄治、嘉儀金一郎
			02	紀事	
第4号	1905	明治38年9月	01	精米報告	肥田密三、高野諄治、嘉儀金一郎
			02	朝鮮麹菌に関する研究報告	鳥居巖次郎
			03	清酒早熟法の研究報告	小野良三
			04	講習者実習清酒醸造報告	嘉儀金一郎
			05	清酒の腐敗を誘致する産膜酵母の一種	高橋偵造
			06	内国産葡萄酒成分調査報告	今井田収
			07	本邦産苹果より分離せる酵母	小林来三
第5号	1905	明治38年11月	01	製麴中に於ける化学的調査成績報告	安藤福三郎
			02	支那麹菌研究成績	齋藤賢道
			03	空气中及水中の微生物調査報告	齋藤賢道
			04	韓国醸造業視察報告	今井田収
第6号	1905	明治38年12月	01	山梨県葡萄酒並に清酒醸造視察報告	今井田収
			02	石綿濾過管に使用する石綿の選択に就て	安藤福三郎
			03	紀事	
			04	雑報	
第7号	1906	明治39年 3月	01	南滿洲に於ける酒類及醬油	上林敬次郎
			02	製麴中に於ける化学的調査報告	安藤福三郎
			03	「乳酸メチル」の新反応(清酒酵母醱酵生産物の続)	高橋偵造
			04	純粋酵母使用清酒醸造実験報告(其の1)	奥村順四郎、嘉儀金一郎、江田鎌治郎
			05	紀事	
第8号	1906	明治39年 6月	01	明治38年度清酒醸造報告(其の1)	肥田密三、高野諄治、嘉儀金一郎
			02	明治38年度第3次醸造第16号第17号醱不良成績原因調査報告書	肥田密三、高野諄治、嘉儀金一郎
			03	南滿洲に於ける酒類に就て(補遺)	上林敬次郎
			04	糖を原料とする「ジアスターゼ」の製造に就て	安藤福三郎
			05	紀事	
第9、10、11号	1907	明治40年 1月 再版	01	兵庫県武庫郡都賀濱村「富久娘」花木甚右衛門方酒造法調査報告書	寺田張三
			02	兵庫県武庫郡御影町「菊正宗」嘉納治郎右衛門方酒造法調査報告書	佐藤寿衛
			03	兵庫県武庫郡魚崎村「櫻正宗」山邑太左衛門方酒造法調査報告書	増田実哉
			04	福岡県三潁郡城島町「青春」首藤精方酒造法調査報告書	星野栄二郎
第12号	1906	明治39年12月	01	腐敗酒の調査報告	高橋偵造
			02	麹菌の変種に就て(予報)	高橋偵造
			03	腐敗酒の調査報告附図説明	高橋偵造
第13号	1907	明治40年 3月	01	純粋酵母使用清酒醸造実験報告(其の2)	奥村順四郎、嘉儀金一郎、江田鎌治郎
			02	23の防腐薬に就きて	安藤福三郎
			03	高粱酒醸造の実験に就きて	仲田禎三
			04	紀事	
第14号	1907	明治40年 5月	01	加工水醸造予備試験報告(第1回)	安藤福三郎
			02	腐造酒に関する調査報告	江田鎌治郎
			03	紀事	
			04	雑録	
第15号	1907	明治40年12月	01	明治39年度夏季醸造報告	奥村順四郎、嘉儀金一郎、安藤福三郎、江田鎌治郎
			02	清酒中加入せられたる防腐剤「ベタ・ナフトール・カルボンゾイレ」及「ベタ・ナフトール・カルボンザウレスナトリウム」の検出法に就きて	森 三也
			03	本邦産甘藷酒調査報告	齋藤賢道
第16号	1907	明治40年12月	01	明治39年度冬季醸造報告	嘉儀金一郎、安藤福三郎、江田鎌治郎、大竹一貫
			02	紀事	
第17号	1908	明治41年 2月	01	第3回講習者実習清酒醸造報告	江田鎌治郎
			02	食塩が米麴の作用に及ぼす關係に就て	森 三也
			03	麹菌に於ける酸生成に就て(予報)	齋藤賢道
			04	台湾島産酒精飲料の菌学的調査	齋藤賢道
			05	紀事	
第18号	1908	明治41年 3月	01	種酢中の微生物に就きて	高橋偵造
			02	清酒の成分に就きて	高橋偵造、四戸五郎
			03	紀事	
第19号	1908	明治41年 7月	01	明治40年度夏季醸造報告	佐藤寿衛、嘉儀金一郎、安藤福三郎、江田鎌治郎、大竹一貫
			02	水中に於ける硝酸還元作用を當む一種の細菌に就きて	湯川又夫
			03	ドイツに於ける果実酒醸造法一斑	中沢亮治
			04	紀事	
			05	補遺	
第20号	1908	明治41年10月	01	京都府紀伊郡伏見町「月桂冠」大倉恒吉方酒造法調査報告書	鹿又 親
			02	加工水試験実験報告書	鹿又 親

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		03	紀事	
第21号	1908 明治41年11月	01	酒母(醎)の品位判定に就て	江田鎌治郎、山本武治
		02	泡盛酒種麴中に存在せる酵母菌に就て	鹿又 親
		03	紀事	
第22号	1908 明治41年12月	01	明治40年度冬季醸造報告	嘉儀金一郎、安藤福三郎、江田鎌治郎、大竹一貫、山本武治
		02	40年度冬期醸造酒母添加に使用したる清酒酵母	
第23号	1908 明治41年12月	01	第4回講習者醸造実習報告	嘉儀金一郎、大竹一貫
		02	講習第1号酒母(添加醎)細菌調査表	
第24号	1908 明治41年12月	01	明治41年度夏季醸造報告	嘉儀金一郎、安藤福三郎、江田鎌治郎、大竹一貫、山本武治、森山義生
		02	41年度夏期醸造酒母添加に使用したる清酒酵母	
第25号		03	紀事	
	1909 明治42年 3月	01	清酒早熟法実験第1次報告	佐藤寿衛
		02	清酒醸造上乳酸又は乳酸菌の応用	江田鎌治郎
		03	酒母及醎中に於ける固定酸に就て	森 三也
		04	硬水か麴の糖化作用に及ぼす影響に就て	森 三也
		05	紀事	
第26号	1909 明治42年 8月	01	広島県酒造法調査報告書	
第27号	1909 明治42年 8月	01	広島県酒造法調査報告書(前号続き)	
		02	明治41年度醸造試験所報告目録	
第28号	1909 明治42年10月	01	第5回講習者醸造実習報告	嘉儀 金一郎、大竹 一貫、森山 義生
		02	加酸並生酸に依る試験成績報告	下山順一郎
		03	紀事	
第29号	1909 明治42年11月	01	山卸廃止試験第1回報告	嘉儀 金一郎、大竹 一貫、森山 義生、安藤福三郎、江田 鎌治郎、山本 武治
		02	紀事	
第30号	1909 明治42年12月	01	加工水使用酒母試験報告(其の1)	嘉儀金一郎、大竹一貫、森山義生、安藤福三郎、江田鎌治郎、山本武治
		02	12の新装置に就て	
		03	紀事	
第31号	1910 明治43年 3月	01	清酒後熟酵母の発見及び其の応用	高橋偵造、佐藤寿衛
		02	清酒の品位と其「アミノ」酸	高橋偵造、佐藤寿衛
		03	清酒酵母の「アミノ」酸消費量並に其の生産	高橋偵造、山本武治
		04	製麴法改良試験成績	安藤福三郎
		05	紀事	
第32号	1910 明治43年 7月	01	韓国産櫻桃酒の沈渣中に存在する酵母菌に就て	鹿又 親
		02	清酒貯蔵中に於ける光線の影響	佐藤寿衛、小林楽造
		03	紀事	
		04	附録	
第33号	1910 明治43年11月	01	内務省令規定清酒中「サリチール」酸試験方法に就て	小林楽造
		02	酒母中に顕れたるトルラに就て	山本武治
		03	紀事	
第34号	1911 明治44年 3月	01	速醸醎試験報告(其の1)	江田鎌治郎、安藤福三郎、山本武治
第35号	1911 明治44年 3月	01	加酸純粋酵母仕込醸造試験報告	江田鎌治郎、安藤福三郎
第36号	1911 明治44年 3月	01	酸馴養連醸法試験報告	江田鎌治郎
		02	紀事	
第37号	1911 明治44年 3月	01	清酒種麴中の麹菌と醬油又は溜麴中の麹菌との比較研究	高橋偵造、山本 武治
		02	第6回講習者醸造実習報告	嘉儀金一郎、大竹一貫
		03	紀事	
第38号	1911 明治44年 5月	01	白米の化学的成分特に其の蛋白質の種類と其の菌類に対する栄養価値	高橋偵造、佐藤寿衛
		02	紀事	
第39号	1911 明治44年 7月	01	山卸廃止試験第2回報告	嘉儀金一郎、大竹一貫、安藤福三郎、江田鎌治郎、山本武治
		02	清酒貯蔵中「アミノ」酸の変化	高橋偵造
		03	紀事	
第40号	1911 明治44年12月	01	暖季節醎取試験第1回報告	嘉儀金一郎、大竹一貫
		02	紀事	
第41号	1912 明治45年 3月	01	櫻果酒試験実験報告(第1回報告)	佐藤寿衛、鹿又 親、中島栄次
		02	麴「ジアスターゼ」の糖化に対する酸並に塩類の作用に就て	安藤福三郎
		03	濃粉加熱時間が麴「チアスターゼ」の糖化作用に及ぼす影響に就て	安藤福三郎
		04	清酒中の「ホルマリン」脱除に就て	安藤福三郎
		05	紀事	
第42号	1912 明治45年 3月	01	麹菌に関する比較研究	山本武治
第43号	1912 明治45年 3月	01	支那産紹興酒醎並びに酒業中の微生物(予報)	高橋偵造
		02	第7回講習醸造実習報告	嘉儀金一郎、大竹一貫
		03	紀事	
第44号	1912 大正元年10月	01	清酒中「フーゼル」油の定量に就て	佐田楽造
		02	純粋種麴使用試験報告(第1回)	嘉儀金一郎、大竹一貫、森山義生、江田鎌治郎、山本武治
		03	紀事	
第45号	1912 大正元年11月	01	清酒酵母比較試験(其の1)	江田鎌治郎、山本武治
		02	清酒醎の泡の性状と性質とは果して清酒の品位に重要な関係を有する乎	高橋偵造
		03	紀事	
		04	醸造試験所報告第43号訂正並に正誤表	

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月		報告書NO.	報告書名	著者
第46号	1913	大正 2年 2月	01	今西式酒母製造方法に関する研究	小原省三郎
			02	醤油の品位と其の成分との関係	醸造試験所 桐野明二郎
			03	醸造試験所報告第45号訂正並に正誤表	
第47号	1913	大正 2年 3月	01	今西式醸造法調査報告	江田鎌治郎、渋川鉦蔵
			02	紀事	
第48号	1913	大正 2年 3月	01	清酒中の「メチールアルコール」に就て	安藤福三郎、佐田楽造
			02	麴「チアスターゼ」の糖化力測定に就て	安藤福三郎
			03	乳酸菌に関する調査2、3	善田猶蔵
			04	第8回講習者醸造実習報告	嘉儀金一郎、大竹一貫、渋川鉦蔵
			05	紀事	
号外	大正 元年 10月	01	醤油醸造に関する研究成績集報 原料に関する研究		
号外		02	醤油醸造に関する研究成績集報 原料の調整に関する研究		
号外		03	醤油醸造に関する研究成績集報 製麴及麴に関する研究		
号外		04	醤油醸造に関する研究成績集報 醤油醪に関する研究		
号外		05	醤油醸造に関する研究成績集報 醤油に関する研究		
第49号	1913	大正 2年 6月	01	清酒貯蔵中「アミノ」酸の変化第2報	高橋偵造
			02	紀事	
第50号	1913	大正 2年 8月	01	乳酸菌に関する調査	善田猶蔵
			02	紀事	
第51号	1913	大正 2年 9月	01	酒造上各種酸類の応用法研究	江田鎌治郎
			02	枝桶廃止試験報告	嘉儀金一郎、大竹一貫、山本武治、渋川鉦蔵、安藤福三郎
			03	紀事	
第52号	1914	大正 3年 1月	01	乳酸菌と酒母の化学的成分との関係	善田猶蔵
			02	醤油の火入に関する研究	桐野明二郎
			03	紀事	
第53号	1914	大正 3年 3月	01	清酒後熟酵母の培養と其の生産物特に「アミノ」酸量の変化	高橋偵造
			02	醤油諸味の權入に関する調査	西村寅三
			03	第9回講習醸造実習報告	嘉儀金一郎、渋川鉦蔵
			04	紀事	
第54号	1914	大正 3年11月	01	清酒酵母の変種に就て	高橋偵造、江田鎌治郎、奥村順四郎、山本武治、中沢亮治、渋川鉦蔵、湯川又夫
			02	大正2年度醸造試験所事業報告	
			03	本所第10回講習生修業證書授與式	
			04	本所清酒試醸の概況	
			05	本所醤油試醸の状況	
			06	本所研修員の異動	
			07	本所補修員の異動	
			08	醸造協会純粋培養酵母分與	
第55号	1915	大正 4年 1月	01	醤油、味噌、溜速醸法	桐野明二郎
			02	清酒中の琥珀酸及乳酸に就て	安藤福三郎
			03	二段仕込み醤油醸造法予備試験の成績報告	木下浅吉
			04	紀事	
第56号	1915	大正 4年 3月	01	各種酸類応用試験	嘉儀金一郎、江田鎌治郎、鹿又 親、善田猶蔵、渋川鉦蔵
第57号	1915	大正 4年 3月	01	醤油醸造用塩塩質比較試験(第2回)	西村寅三、井上 濯、川上藤次郎
			02	第10回講習醸造実習報告	嘉儀金一郎、山本敬三
			03	紀事	
第58号	1915	大正 4年 3月	01	小麦、大豆に関する2、3の研究	西村寅三
			02	醤油の加温醸造に於ける諸味伝熱の状態	木下浅吉、岸本間市
第59号	1915	大正 4年 3月	01	火落菌並に火落性乳酸菌の性質に就て	高橋偵造、善田猶蔵
第60号	1915	大正 4年 6月	01	醤油麴及麴菌に関する部分的研究	西村寅三
			02	紀事	
第61号	1915	大正 4年10月	01	醤油諸味中に存する芽生菌に就て	高橋偵造、佐野米三郎
			02	支那産紹興酒及酒薬中の微生物に就て	佐野米三郎
			03	紀事	
第62号	1916	大正 5年 3月	01	醤油醸造用仕込容器の大小と諸味の熟成歩合及外気の影響と製品の品質との関係	木下浅吉
			02	硫酸「マンガ」の醤油諸味に及ぼす効果に就て	桐野明二郎
			03	大香油の防腐性に就て(予報)	善田猶蔵
			04	紀事	
第63号	1916	大正 5年 3月	01	醤油麴の品評法	桐野明二郎
			02	第11回講習醸造実習報告	嘉儀金一郎、山本敬三、栗山正雄
			03	紀事	
第64号	1916	大正 5年 3月	01	白米中の「チロシン」と酒造米の良否に就て(予報)	佐藤寿衛、高橋偵造
			02	如何なる場合に内部繁殖数最も多き麴を得るやに関する製麴試験	桐野明二郎
			03	紀事	
第65号	1916	大正 5年10月	01	高泡を発生せざる酵母菌に就て	善田猶蔵
			02	紀事	
第66号	1916	大正 5年12月	01	麴菌種比較研究報告(第1回)	西村寅三、川上藤次郎
			02	麴菌種比較研究第1回試験報告	西村寅三、木下浅吉
			03	紀事	
第67号	1917	大正 6年 3月	01	醸造場に於ける空気中の微生物	中澤亮治
第68号	1917	大正 6年 3月	01	印籠蓋製麴試験成績報告	西村寅三、岸本間市

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		02	紀事1	
		03	紀事2	
第69号	1917 大正 6年 8月	01	酵素試験成績報告	安藤福三郎
		02	醤油醸造に関する工場係数報告	木下浅吉、岸本間市
		03	紀事	
第70号	1917 大正 6年12月	01	清酒醸造上酸類の単用と混用との比較研究	江田鎌治郎、岡本秀肆
		02	安母尼垂塩類応用試験報告	嘉儀金一郎、山本敬三
第71号	1918 大正 7年 3月	01	清酒中に塩酸を添加する試験	善田猶蔵
		02	醤油酵母増殖に関する試験	木下浅吉、丹羽歌治
		03	第12回講習醸造実習報告	嘉儀金一郎、山本敬三、岡村祐次
		04	清酒中の蒼鉛検出法に就て	安藤福三郎
第72号	1918 大正 7年 7月	01	紫外線の清酒醤油に封する殺菌力試験	佐藤寿衛、善田猶蔵
		02	稀塩酸又は燐酸の追加応用法(第1回)	江田鎌治郎、岡本秀肆
		03	清酒中の燐化合物に就て	松浦信次
		04	醤油の火入と醤油「カビ」の発生及其防止に関する研究並み醤油製造に関する研究	木下浅吉、渋谷権準
第73号	1918 大正 7年11月	01	印籠蓋使用製麹研究成績	西村寅三、岸本間市
第74号	1919 大正 8年 2月	01	酒造米の理化学的調査(第1回報告)	佐藤寿衛、松浦信次、佐田泰造
		02	各種の培養基中に培養したる酵母の「メチレン青」による染色率	松本憲次
第75号	1919 大正 8年 3月	01	醤油醸造用塩質比較試験報告	西村寅三、木下浅吉、井上 濯、生方立平、岸本間市
		02	第14回講習醸造実習報告	嘉儀金一郎、山本敬三、村上敏三郎
第76号	1919 大正 8年 4月	01	塩酸応用速醸醗に於ける塩酸の遊離及結合と其の効果に就て	岡本秀肆
		02	電磁力の火落菌に封する作用	岡本秀肆
		03	清酒中に塩酸を添加する試験(其の2)	善田猶蔵
第77号	1919 大正 8年 8月	01	外国米使用試験	山本敬三、嘉儀金一郎
第78号	1919 大正 8年 9月	01	大豆及醤油に関する2、3研究報告	西村寅三、川上藤次郎
		02	清酒、味淋、醤油及溜の色度に就て	佐藤寿衛
第79号	1919 大正 8年10月	01	酒造米の理化学的調査(第二回報告)	佐藤寿衛、松浦信次
		02	醤油醸造に関する工場係数	木下浅吉、生方立平
第80号	1920 大正 9年 3月	01	仕込用塩水の煮込と水仕込との比較及仕込容器の大小比較試験	西村寅三、木下浅吉、岸本間市、生方立平
		02	豆粕及び糶豆使用試験成績報告	西村寅三、木下浅吉、川上藤次郎、生方立平
第81号	1920 大正 9年 3月	01	醤油菌止に関する試験	木下浅吉、野田為之助
		02	清酒後熟酵母応用試験	佐藤寿衛、山本敬三、嘉儀金一郎、鹿又 親、栗山正雄
第82号	1920 大正 9年 6月	01	醸造沿革誌	佐藤寿衛
		02	続醸造沿革誌	佐藤寿衛
第83号	1920 大正 9年 7月	01	清酒麹菌比較試験	佐藤寿衛、山本敬三
第84号	1921 大正10年 3月	01	醤油醸造用塩質比較試験	西村寅三、木下浅吉、井上 濯
		02	朝鮮米使用試験(第1在来種使用試験成績)	嘉儀金一郎
		03	朝鮮米使用試験(第2改良種使用試験成績)	嘉儀金一郎、山本敬三
第85号	1921 大正10年 3月	01	醤油成分中有機酸類の研究(第1報)	松本憲次
		02	「ラザウム」の酒造に及ぼす影響に就て	佐藤寿衛、山本敬三、鹿又 親、栗山正雄
		03	原料米処理法試験(粗白米加酸浸漬成績)	嘉儀金一郎、山本敬三
		04	原料米充熟程度試験	嘉儀金一郎、山本敬三
第86号	1921 大正10年 3月	01	外国米使用試験(第2回報告)	山本敬三、森山 博
		02	オリザニン応用試験	佐藤寿衛、山本敬三、鹿又 親
		03	肥料を異にせる原料米比較試験	嘉儀金一郎、山本敬三
		04	若麴使用試験	嘉儀金一郎
第87号	1922 大正11年 3月	01	醤油醸造上使用せらるる、麹菌種の発育に依りて大豆及小麦中に含有せらるる、各種蛋白質の受くる変化	西村寅三、川上藤次郎
		02	種々の温度を有する空气中に於ける白米の吸湿速度に就ての研究	佐藤寿衛、伊藤八郎
		03	醤油の防腐剤として人工揮発芥子油の使用試験	木下浅吉、大野豊作、福井三郎、雲篤三
		04	味噌醸造用鹽質比較試験(報告)	西村寅三、木下浅吉、井上 濯
		05	新しき「アルコール」原料としての沙穀椰子澱粉類質に就て	伊藤八郎
第88号	1922 大正11年 3月	01	酒造米の理化学的調査(第3回報告)	佐藤寿衛、伊藤八郎
第89号	1922 大正11年10月	01	脱脂大豆蒸熱の方法及程度比較試験	木下浅吉、勝山百寿
		02	米国加州産米使用醸造試験	江田鎌治郎、井上勇吉
第90号	1923 大正12年 3月	01	酒類貯蔵容器改良試験	佐藤寿衛
		02	脱脂大豆と小麦の代用原料使用試験	木下浅吉、勝山百寿
		03	小麦代用品使用試験	木下浅吉、勝山百寿、生方立平
		04	第18回講習醸造実習報告	井上勇吉、小穴富司雄
第91号	1923 大正12年 3月	01	醤油の品質鑑評に就て	西村寅三、川上藤次郎
		02	諸味攪拌の方法及程度比較試験	木下浅吉、岸本間市、生方立平、勝山百寿
		03	二段仕込醤油速醸試験報告	木下浅吉
第92号	1924 大正13年 3月	01	第一 清酒醸造試験 総合醸造試験(第1回)	江田鎌治郎、大内 諒、小穴富司雄
		02	第一 清酒醸造試験 糶米応用試験(第1回)	大内 諒、小穴富司雄
		03	第一 清酒醸造試験 加工清酒醸造試験(第1回)	大内 諒、小穴富司雄
		04	第一 清酒醸造試験 単行複醗清酒醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、松下憲治
		05	第一 清酒醸造試験 簡易製麹醸造試験	大内 諒、井上勇吉
		06	第一 清酒醸造試験 米国加州産米使用醸造試験	江田鎌治郎、大内 諒、井上勇吉
		07	第一 清酒醸造試験 原料米比較試験	大内 諒、井上勇吉
		08	第二 醤油醸造試験 麹菌種配合試験報告	西村寅三、木下浅吉、勝山百寿

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		09	第二 醤油醸造試験 酸類浸漬大豆製麹使用試験	西村寅三、木下浅吉、勝山百寿
		10	第二 醤油醸造試験 盛り量大小比較試験	木下浅吉、勝山百寿
		11	第二 醤油醸造試験 大豆品種比較試験	木下浅吉、勝山百寿
		12	第二 醤油醸造試験 加温速醸試験	西村寅三、木下浅吉、勝山百寿
		13	第二 醤油醸造試験 脱脂大豆使用加温速醸試験	木下浅吉、勝山百寿
		14	第二 醤油醸造試験 仕込容器比較試験	木下浅吉、勝山百寿
		15	第二 醤油醸造試験 布蓋と普通蓋との比較試験	木下浅吉、勝山百寿
第93号	1925	大正14年 3月	01 第一 清酒醸造試験 酵母比較試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、川越豊三郎
			02 第一 清酒醸造試験 原料米精白方法比較試験	江田鎌治郎、大内 諒、小穴富司雄、吉村幸吉
			03 第一 清酒醸造試験 原料米精白程度比較試験	江田鎌治郎、大内 諒、小穴富司雄、吉村幸吉
			04 第一 清酒醸造試験 加工清酒醸造試験	江田鎌治郎、大内 諒、小穴富司雄
			05 第一 清酒醸造試験 簡易製麹醸造試験	江田鎌治郎、大内 諒、小穴富司雄
			06 第一 清酒醸造試験 総合醸造試験報告	江田鎌治郎、大内 諒、小穴富司雄
			07 第一 清酒醸造試験 強性培養試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、川越豊三郎、吉村幸吉
			08 第一 清酒醸造試験 糯米応用醸造試験	大内 諒、小穴富司雄
			09 第一 清酒醸造試験 講習実習報告	大内 諒、小穴富司雄
			10 第一 清酒醸造試験 酸類混用試験	江田鎌治郎、小穴富司雄
			11 第二 醤油醸造試験 大豆の浸漬水及預液使用試験	西村寅三、木下浅吉、勝山百寿
			12 第二 醤油醸造試験 高温製麹比較試験	木下浅吉、勝山百寿
			13 第二 醤油醸造試験 脱脂大豆使用試験	木下浅吉、勝山百寿、高田 亮
			14 第二 醤油醸造試験 脱脂大豆圧扁程度比較試験	木下浅吉、太田 清、高田 亮
			15 第二 醤油醸造試験 豆粕使用試験	西村寅三、木下浅吉、勝山百寿
			16 第二 醤油醸造試験 汲水大小比較試験	木下浅吉、太田 清、高田 亮
			17 第二 醤油醸造試験 醤油諸味に乳酸菌の添加試験	木下浅吉、松本憲次、高田 亮、尾家信二
			18 第三 学術的研究 「カルボキシラーゼ」の作用に就て	黒野勘六、深井冬史、館野正淳
			19 第三 学術的研究 「ケトン」酸類特に「レピュリン」酸の新呈色反応	黒野勘六、山田正一、右田 彰
			20 第三 学術的研究 清酒醸造と「アルデハイド」との関係	黒野勘六、山田正一
			21 第三 学術的研究 「タカヂアスターゼ」の糖化反応速度に就て	杉山晋朔、松下憲治
			22 第三 学術的研究 沃度「メトリー」に依る糖分測定法に就て	杉山晋朔、松下憲治
			23 第三 学術的研究 「ビタミン」の比較定量法並びに醸造用白米の「ビタミン」含量に就て	黒野勘六、深井冬史、藤田 英
			24 第三 学術的研究 醸造用乳酸に就て	黒野勘六、山田正一、右田 彰
			25 第三 学術的研究 醸造用水と水素「イオン」濃度に就て	松本憲次
			26 第三 学術的研究 焼酎粕及番粕を利用して醤油及「ソース」製造に就て	松本憲次、尾家信二
			27 第三 学術的研究 酒造米の理化学的調査(第四回報告)	佐藤寿衛、山田正一
第94号	1926	大正15年 3月	01 第一 清酒醸造試験 濃醇配合醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、杉山晋朔、吉村幸吉
			02 第一 清酒醸造試験 原料米精白程度比較試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、吉村幸吉、八木幸栄
			03 第一 清酒醸造試験 強性培養試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、吉村幸吉、藤田 英
			04 第一 清酒醸造試験 単行複醱酵醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、吉村幸吉、松下憲治
			05 第一 清酒醸造試験 「フィチン」応用清酒醸造試験	藤田 英
			06 第一 清酒醸造試験 酵母比較試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、吉村幸吉
			07 第一 清酒醸造試験 種麹比較試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、吉村幸吉、八木幸栄
			08 第一 清酒醸造試験 水素「イオン」濃度整正試験	黒野勘六、杉山晋朔、松本憲次、西島正三、松下憲治
			09 第二 醤油醸造試験 製麹手入度比較試験	木下浅吉、高田 亮
			10 第二 醤油醸造試験 乳酸菌添加時期決定試験	木下浅吉、松本憲次、尾家信二、高田 亮
			11 第二 醤油醸造試験 諸味馴養酵母菌及乳酸菌添加試験	木下浅吉、松本憲次
			12 第二 醤油醸造試験 焼酎粕利用試験	木下浅吉、松本憲次
			13 第二 醤油醸造試験 乳酸菌及酵母菌培養諸味醱添加試験	木下浅吉、松本憲次
			14 第二 醤油醸造試験 小麦処理変更試験	木下浅吉、松本憲次
			15 第二 醤油醸造試験 硫安添加試験	木下浅吉、高田 亮
			16 第二 醤油醸造試験 小麦代用品として燕麦使用試験	木下浅吉、高田 亮
			17 第三 学術的研究 清酒醸造に「フィチン」の応用(第1報)	黒野勘六、杉山晋朔、松下憲治、藤田 英
			18 第三 学術的研究 麹「ヂアスターゼ」の最適水素「イオン」濃度と其決定法	松本憲次、窪田 潔
			19 第三 学術的研究 醤油成分中の有機酸類の研究(第2報)	松本憲次
			20 第三 学術的研究 有機鹽基分離に「ナフトール」黄の応用に就て(「ヂアミン」の新分離法)	山田正一
			21 第三 学術的研究 醤油中の一成分に就て	石田 彰
			22 第三 学術的研究 醸造用水に関する研究(第1報)	黒野勘六、藤田 英
第95号	1927	昭和 2年 3月	01 醤油色素の化学的組成	黒野勘六、勝目 英
			02 種麹製造に関する一新知見	黒野勘六、藤田 英
			03 清酒酵母の増殖及醱酵に対する「アルコール」類の影響	黒野勘六、室本永穂
			04 清酒酵母繁殖数及染色率に対する石灰及苦土鹽類の影響	松本憲次
			05 「フィチン」製造上に関する一考察	松本憲次、窪田 潔
			06 麹菌による「アミン」の生成に就て	山田正一、石田 彰
			07 醸造物中に於ける二三「アルデハイド」の成因に就て	山田正一
			08 稲藁の加水分解生成物並に其「アルコール」醱酵に就て	杉山晋朔、宇野正彦
			09 小麦穀の酵素に就て	深井冬史
第96号	1927	昭和 2年 3月	01 第一編 清酒醸造試験 床掻廃止製麹試験(第一報)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、石田 彰、館野正淳
			02 第一編 清酒醸造試験 濃醇配合清酒醸造試験(第二報)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			03 第一編 清酒醸造試験 強性培養試験(第三報)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			04 第一編 清酒醸造試験 単行複醱酵醸造試験(第三報)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			05 第一編 清酒醸造試験 製麹程度比較試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			06 第一編 清酒醸造試験 加工清酒醸造試験(第三報)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		07	第一編 清酒醸造試験 麴製造法に就き	小穴富司雄
		08	第一編 清酒醸造試験 高粱応用醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
		09	第一編 清酒醸造試験 澱粉應用醸造試験(第一報)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
		10	第一編 清酒醸造試験 清酒醸造に「フィチン」の応用(第二報)	杉山晋朔、藤田 英
		11	第一編 清酒醸造試験 講習実習報告	小穴富司雄、有松嘉一
		12	第二編 醤油醸造試験 香水使用試験	木下浅吉、高田 亮
		13	第二編 醤油醸造試験 諸味添加量比較試験	木下浅吉、高田 亮
		14	第二編 醤油醸造試験 「ペントース」添加試験	黒野勘六、木下浅吉、深井冬史、籠野正淳
		15	第二編 醤油醸造試験 粉末乳酸菌応用速醸試験・醬母応用速醸試験・高粱と大麦との比較試験	松本憲次、掛川幾三郎、高田 亮
		16	第二編 醤油醸造試験 溜と醤油との折衷醸造試験	木下浅吉、高田 亮
第97号	1928	昭和 3年 2月	01 醤油の香気成分に関する研究	黒野勘六、深井冬史
			02 醤油色素の比色定量法に就て	深井冬史
			03 醤油色素及香気の生理的生因に就て	黒野勘六、深井冬史、籠野正淳
			04 醤油色素の化学的合成	黒野勘六、深井冬史
			05 「ペントース」式醤油醸造試験(第1回予備試験)	黒野勘六、木下浅吉、深井冬史、籠野正淳
			06 「ペントース」式醤油醸造試験(第2回予備試験)	黒野勘六、木下浅吉、深井冬史、籠野正淳
			07 「ペントース」式醤油醸造試験(第3回予備試験)	黒野勘六、木下浅吉、深井冬史、籠野正淳
			08 「ペントース」式醤油醸造試験(第4回予備試験)	黒野勘六、木下浅吉、深井冬史、籠野正淳
			09 「ペントース」製造試験(第1報)	黒野勘六、深井冬史、籠野正淳
			10 「ペントース」製造試験(第2報)	黒野勘六、深井冬史、勝目 英、籠野正淳
			11 「ソヤメラニン」製造試験	黒野勘六、深井冬史、勝目 英、籠野正淳
第98号	1928	昭和 3年 3月	01 第一編 清酒醸造試験 簡易醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、石田 彰、籠野正淳
			02 第一編 清酒醸造試験 床揉廃止製麹試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、石田 彰、籠野正淳
			03 第一編 清酒醸造試験 製麹程度比較試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、石田 彰、籠野正淳
			04 第一編 清酒醸造試験 濃醇配合清酒醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、石田 彰、籠野正淳
			05 第一編 清酒醸造試験 総合醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、石田 彰、籠野正淳
			06 第一編 清酒醸造試験 清酒醸造に「フィチン」の応用(第三報)	杉山晋朔、藤田 英
			07 第一編 清酒醸造試験 人工灰応用種麹使用清酒醸造試験	藤田 英
			08 第一編 清酒醸造試験 澱粉応用清酒醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			09 第二編 醤油醸造試験 醬母応用速醸試験	松本憲次、掛川幾三郎、谷川 漣
			10 第二編 醤油醸造試験 大麦高粱比較試験及原料処理変更試験	松本憲次、掛川幾三郎、谷川 漣
			11 第二編 醤油醸造試験 空気攪拌程度比較試験	木下浅吉、谷川 漣
第99号	1928	昭和 3年 3月	01 醤油醸造に関する細菌類に就て(第1報)	松本憲次、陳 開勲、佐野善兵衛
			02 清酒の揮発性成分に就て	山田正一、石田 彰、小林長三郎
			03 焼酎、泡盛の成分に就て	山田正一
第100号	1928	昭和 3年 6月	01 「ソヤメラニン」製造試験(第2報)	黒野勘六、深井冬史、勝目 英、籠野正淳
			02 醸造物中に於ける「アルデハイド」類の成因に就て(第2報)	山田正一
			03 醸造物中に於ける「アルデハイド」類の成因に就て(第3報)	山田正一
			04 醸造物中に於ける「アルデハイド」類の成因に就て(第4報)	山田正一
			05 醸造物中に於ける「アルデハイド」類の成因に就て(第5報)	山田正一
			06 「メチールペントース」(「メチールペントザン」)の検出反応及定量法に就て	深井冬史
			07 農林産物中に於ける「ペントース」及「メチールペントース」の分布に就て	深井冬史
第101号	1928	昭和 3年11月	01 米の化学的精白法に関する考察(第1報)	有松嘉一、吉村市郎、川口文二郎
			02 溜と醤油の折衷醸造試験(第2報)	木下浅吉、伊澤 仁、谷川 漣
			03 高粱蒸煮並酒精蒸溜試験	小穴富司雄、有松嘉一、水野三郎
第102号	1929	昭和 4年 1月	01 合成酒製造試験(電化式清酒合成法)第一報	黒野勘六、勝目 英、藤田 英
			02 「ペントース」式醤油醸造試験(第五回予備試験)	黒野勘六、木下浅吉、深井冬史、籠野正淳
			03 米麹糖化作用中に於ける「バッファー」作用の変化に就て	松本憲次、木瀬与六
			04 紫外線に依る醸造物の鑑定	小穴富司雄
			05 「ウイリア、アノマラ」果実様「エステル」形成の機作に就て	山田正一
			06 醸造物中「アセトイン」並にニ・三「プテングリコール」の分布に就て	山田正一、黒野勘六
			07 醸造物中に於ける「アルデハイド」類の成因に就て(第6報)	山田正一
			08 洋酒製造実験に就て(第一報)	杉山晋朔
			09 清酒酵母の増殖並びに醗酵と水素「イオン」濃度との関係	杉山晋朔
			10 醤油醗酵と脂油の関係(第1報)	深井冬史
			11 醤油の味の調熟に就て	黒野勘六、工藤辰馬
第103号	1929	昭和 4年 3月	01 水質比較試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、乳井正一郎、石田 彰
			02 総合醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、乳井正一郎、石田 彰
			03 濃醇配合醸造試験(完)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、乳井正一郎、石田 彰
			04 複方「フィチン」応用実地醸造試験(第四報)	杉山晋朔
			05 簡易醸造試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一、乳井正一郎、石田 彰
			06 機械的自動酒母製造試験(第一報)	杉山晋朔、藤田 英、小林長三郎
			07 人工灰応用種麹使用清酒醸造試験(第二報)	藤田 英
			08 講習実習報告	小穴富司雄、有松嘉一
			09 滅麹醬母応用温醸試験・醬母応用速醸試験	松本憲次、掛川幾三郎、谷川 漣
			10 甘藷使用試験	木下浅吉、伊澤 仁、谷川 漣
第104号	1929	昭和 4年 7月	01 醤油醸造に関する細菌類に就て(第2及第3報)	松本憲次、陳開勲、佐野善兵衛
第105号	1929	昭和 4年12月	01 醤油の濾過と貯蔵性に就て	木下浅吉、谷川 漣
			02 小麦代用品使用試験	木下浅吉、谷川 漣
			03 輸向醤油醸造試験	木下浅吉、谷川 漣

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者	
第106号	1930	昭和5年1月	04	機械製麹準備試験	木下浅吉、谷川 滯
			01	合成酒製造試験(第2報)(電化式清酒合成法小工業試験)	黒野勤六、勝目 英、山田英之
			02	各種「アルコール」類に対する清酒火落菌の抵抗力	黒野勤六、室本永植
			03	清酒中の「トリプトファン」「シスチン」並に「チロシン」に就て	黒野勤六、勝目 英、大木宏男
			04	紫外線に依る清酒の蛍光発生物質に就て	黒野勤六、勝目 英
			05	醸造用水の燐酸定量に就て	黒野勤六、藤田 英
			06	「ブリツクス」氏燐酸定量法に対する諸鹽類の影響	黒野勤六、石田 彰
			07	清酒醸造と燐酸(第1報)	黒野勤六、室本永植
			08	「ベントース」式醤油醸造試験(第6回予備試験)	黒野勤六、木下浅吉、深井冬史、勝目 英
			09	「ベントース」式醤油醸造試験(第7回予備試験)	黒野勤六、木下浅吉、深井冬史、勝目 英
			10	杉材の酸化作用に就て	山田正一
			11	醤油徴に対する「アルデヒド」類の作用	山田正一
			12	清酒、醤油中「アルギニン」の存在に就て	山田正一
			13	糊精の性質及び其の酸素に依る製法(第1報)	杉山晋朔、大岩源吾
			14	味淋の製造法及び其の混濁性物質に就て(第1報)	杉山晋朔
			15	活性炭の清酒成分に及ぼす影響	杉山晋朔
			16	醤油醱酵と脂油の関係(第2報)(酵母の増殖並に醱酵に及ぼす第一列高級脂肪酸の影響)(其一)	深井冬史、中島和作
			17	醤油の「ナフトール」反応に就て(第1報)「β-ナフトール」と類似反応を呈する醤油成分(チラミン、麴酸)に就て	深井冬史
			18	醤油の「ナフトール」反応に就て(第2報)(麴酸の定量法並に醤油諸味に於る運命)	深井冬史
19	複方「フィチン」に就て	黒野勤六、杉山晋朔、藤田 英			
第107号	1930	昭和5年2月	01	漬液の研究 第1報 漬液を醤油酵母培養に使用する基礎的試験	松本憲次、三澤喜一
			02	漬液の研究 第2報 漬液を使用した酒精醱酵試験	松本憲次、三澤喜一
			03	漬液の研究 第3報 漬液中の「サッカロコロイド」の酵素による分解試験	松本憲次、三澤喜一
			04	漬液の研究 第4報 漬液中の「サッカロコロイド」物質に就て	松本憲次、山口 猛
			05	漬液の研究 第5報 漬液中の「サッカロコロイド」の2、3化学的試験	松本憲次、小林重久
			06	漬液の研究 第6報 漬液を使用した細菌培養試験	松本憲次、佐々木子之吉
			07	漬液の研究 第7報 漬液に乳酸菌及酵母菌を応用したる番水製造試験	松本憲次、山口 猛
			08	第二「ソース」製造に関する研究	松本憲次、佐々木子之吉
第108号	1930	昭和5年3月	01	水質比較試験(第2報)(「パームチット」濾過成績)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			02	塩酸浸漬米仕込試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			03	米の化学的精白法に関する考察(第2報)	有松嘉一
			04	若麴使用及び麴減量試験(第1報)	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			05	朝鮮米使用試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			06	複方「フィチン」応用清酒醸造試験(第5報)	杉山晋朔、藤田 英、大岩源吾
			07	機械的自動酒母製造試験(第2報)	杉山晋朔、藤田 英、大岩源吾
			08	人工灰応用種麴使用清酒醸造試験(第3報)	藤田 英
			09	大古米使用試験	江田鎌治郎、小穴富司雄、有松嘉一
			10	醤油醸造試験 細菌類添加試験	松本憲次、佐野善兵衛、谷川 滯
			11	醤油醸造試験 魚粕添加試験	松本憲次、出井真平、谷川 滯
第109号	1930	昭和5年12月	01	醤油醸造に関する細菌類に就て(第4報)	松本憲次
第110号	1930	昭和5年12月	01	麹汁の成分に就て	黒野勤六、勝目 英、川島武雄
			02	清酒の成分特に炭水化物に就て	黒野勤六、勝目 英、川島武雄
			03	合成酒製造試験(第3報)(電化式清酒合成法工業試験)	黒野勤六、勝目 英、大岩源吾
			04	「ベントース」式醤油醸造試験(第8回予備試験)	黒野勤六、木下浅吉、深井冬史、中島和作
			05	酒精醱酵副産物の研究(第1報)(本邦産2、3「ファーゼル」油の組成に就て)	山田正一、乳井正一郎
			06	酒精醱酵副産物の研究(第2報)	山田正一
			07	味淋の製造法及其混濁性物質に就て(第2報)(製麴程度を異にする麴と気温との関係)	杉山晋朔
			08	味淋の製造法及其混濁性物質に就て(第3報)(混濁性味淋の加温及酸類に対する態度)	杉山晋朔
			09	醤油粕油に於ける「シトステリン」並に「フロウィタミン」の存在に就て「其一」	深井冬史
			10	醤油醱酵と脂油との関係(第2報)(酵母の増殖に醱酵及ぼす第一列高級脂肪酸の影響)「其二」	深井冬史、中島和作
第111号	1931	昭和6年3月	01	総論	
			02	燐酸浸漬米仕込試験	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			03	燐酸「アンモン」加工試験	杉山晋朔、大岩源吾
			04	自動製麹機使用醸造試験	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			05	醸造機械化試験	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			06	若麴使用及麴減量試験(第2報)	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			07	水質比較試験(第3報)	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			08	講習実習報告	小穴富司雄、有松嘉一
			09	酒母育成中生酸に関する調査	小穴富司雄
			10	醤油醸造試験 糶豆使用試験	木下浅吉、谷川 滯
			11	醤油醸造試験 輸出向醤油醸造試験	木下浅吉、谷川 滯
			12	醤油醸造試験 圧搾豆粕類使用試験	木下浅吉、谷川 滯、中島和作
第112号	1931	昭和6年7月	01	「トリプトファン」分解酵素に就て	黒野勤六、勝目 英、大木宏男
			02	原料より分離せる「ファカルタテイバクテリア」に就て	松本憲次
			03	醤油諸味より分離したる細菌類(追補)1	松本憲次
			04	醤油諸味より分離したる細菌類(追補)2	松本憲次
			05	清酒酵母の「メチレン」青による染色法に就て	松本憲次、小林重久
			06	比濁法に依る微量燐酸定量法に就て	藤田 英、大木宏男
			07	酵母に依る「ノルマル」型「アミノ」酸の分解に就て	山田正一
第113号	1931	昭和6年11月	01	味淋の製造法及び其の混濁性物質に就て 第2報補	杉山晋朔

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
第114号	1932	昭和7年1月	02 製麹時間の長短と麹中の酵素生成量	杉山晋朔
			01 鉄塩類添加清酒醸造試験	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			02 乳酸菌応用酒母使用試験(乳酸菌応用酒母製造方法に関する研究第2報共通)	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			03 糯米使用醪四段掛試験	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			04 「グルコン」酸添加試験	杉山晋朔、勝目 英、高岸勝一郎
			05 清酒酸化試験	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			06 燐酸浸漬米仕込試験(続報)	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			07 醸造機械化試験	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
			08 乳酸菌応用酒母製造方法に関する研究報告(第1報) 乳酸菌添加山卸廃止モトの育成	金井春吉、有松嘉一
			08 乳酸菌応用酒母製造方法に関する研究報告(第2報) 乳酸菌応用酒母使用試験	金井春吉、小穴富司雄、有松嘉一
第115号	1932	昭和7年10月	01 清酒火落菌の繁殖促進物質に就いて(第一報)	黒野勘六、勝目 英、藤田 英
			02 醸造用米の醱酵生理学的研究(第一報)	黒野勘六、神林正一、森井義治
			03 麹菌の蛋白質分解酵素に関する研究(第一報) (三種のプロテアーゼの存在及び分離)	黒野勘六、滝沢澄江
			04 酵母に依るノルマル型アミノ酸の分解に就いて(第四報) グリコロールの分解	山田正一
			05 アミノ酸のアルコール醱酵に就いて(第一報) 清酒酵母に依るラセミ性ロイシンの分解	山田正一
			06 酵母に依るノルマル型アミノ酸の分解に就いて(第五報) アルファアミノノルマルヴァレリアン酸(ノルヴァリン)の分解	山田正一
			07 フーゼル油に関する断片的研究	山田正一
			08 清酒中に偽和せられたる蔗糖の検出に就いて	山田正一、黒野吾市
			09 酒母、醪、清酒及び合成清酒中の窒素物に就いて	杉山晋朔、長橋 清、小松真一
			10 味淋の研究(第七報) 塩類及びアルカリに依る糯米 浸漬試験	杉山晋朔
11 味淋の研究(第八報) 混濁性と水素イオン濃度との関係	杉山晋朔			
			12 醤油醱酵と脂油の関係(第三報) 酵母の増殖並びに醱酵に及ぼす二脂肪酸高級アルコール類の影響	深井冬史、小松真一
			13 醤油醱酵と脂油の関係(第四報) 酵母の生活細胞並びに其の醱酵作用に及ぼすカプリン酸の生理的作用に就いて	深井冬史、長橋 清
			14 醤油応用醤油醸造試験	松本憲次、出井真平
			15 原料処理変更醤油醸造試験	松本憲次、出井真平、佐々木子之吉
			16 細菌類添加醤油醸造試験	松本憲次、出井真平
			17 麹菌種比較醤油醸造試験	松本憲次、出井真平
			18 サイパン産糖蜜使用酒精醸造試験	鈴木重一郎、山田正一、勝目 英、辰井正夫
			第116号	1932
02 昭和七年度全国酒造原料米基本調査 第一章 原料米の種別及び概説	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫			
03 昭和七年度全国酒造原料米基本調査 第二章 原料米の精白	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫			
04 昭和七年度全国酒造原料米基本調査 第三章 原料米の物理的試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫			
05 昭和七年度全国酒造原料米基本調査 第四章 原料米の化学的試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫			
06 昭和七年度全国酒造原料米基本調査 第五章 原料米の処理(洗米、浸漬及び蒸きょう)	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫			
07 昭和七年度全国酒造原料米基本調査 第六章 製麹試験附麹の糖化試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫			
08 昭和七年度全国酒造原料米基本調査 第七章 酒母製造試験附分析及び細菌調査	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫			
09 昭和七年度全国酒造原料米基本調査 結論	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫			
第117号	1933	昭和8年3月	01 パラオキシ安息香酸及び其のエステルの清酒防腐性並びに醤油防黴性に就いて	黒野勘六、岩下信雄、鳥山史郎
			02 醸造用米の醱酵生理学的研究(第二報)	黒野勘六、滝沢澄江、岩下信雄
			03 清酒の残存酵素と清酒の老若との関係	黒野勘六、肥田一夫
			04 蒸留法に依らざる酒精定量方法	小穴富司雄、福井善次郎、原田 保
			05 麹菌の蛋白質分解酵素に関する研究(第二報)	滝沢澄江
			06 昭和七年度全国酒造原料米基本調査(補遺)	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、勝目 英、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、原田 保、辰井正夫、柴田喜三代、肥田一夫
			07 五段仕込法による清酒醸造試験	黒野勘六、藤田 英
			08 特種馴養酵母使用醸造試験	黒野勘六、藤田 英
			09 蒸米蒸きょう程度比較試験	小穴富司雄、水野三郎
			10 濾過水使用清酒醸造試験	小穴富司雄、有松嘉一
			11 グルコン酸応用清酒醸造試験(Ⅱ)	山田正一、飯田茂次、高岸勝一郎、長橋 清、田中清寿
			12 酒母増量試験	金井春吉、有松嘉一

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月		報告書NO.	報告書名	著者
第118号	1933	昭和 8年12月	01	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 緒言	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			02	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 第一章 原料米の種別及び概説	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			03	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 第二章 原料米の精白	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			04	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 第三章 原料米の物理的試験	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			05	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 第四章 原料米の化学的試験	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			06	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 第五章 原料米の生学的試験	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			07	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 第六章 原料米の処理(洗米、浸漬及び蒸きょう)	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			08	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 第七章 製麹試験附麹の糖化試験	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			09	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 第八章 酒母製造試験附分析及び細菌調査	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
			10	昭和八年度全国酒造原料米基本調査 結論	鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、杉山晋朔、高岸勝一郎、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、芝田喜三代、横沢義雄、高田伝衛、鷺田健二、板井隼太郎、小池龍雄
号外	1933	昭和 8年 7月	01	昭和七酒造年度全国優良新酒調査書 一 緒言	
号外			02	昭和七酒造年度全国優良新酒調査書 二 調査要項	
号外			03	昭和七酒造年度全国優良新酒調査書 三 調査書上に現はれたる酒造の傾向	
号外			04	昭和七酒造年度全国優良新酒調査書 四 分析諸表	
号外			05	昭和七酒造年度全国優良新酒調査書 五 結論	
第119号	1934	昭和 9年 3月	01	清酒醸造中の硫化水素酸酵に就いて (酸酵水素の還元機能に依るシステムより硫化水素の発生)	黒野勘六、辰井正夫、鷺田健二
			02	パラオキシ安息香酸及び其のエステルの清酒防腐性並びに醤油防蝕性に就いて(第二報)	黒野勘六、岩下信雄
			03	新防腐剤パラオキシ安息香酸並びに其のエステルの合成(第一報)	黒野勘六、肥田一夫
			04	麹菌の蛋白分解酵素に関する研究(第三報) (醤油醱中の蛋白分解酵素量)	黒野勘六、滝沢澄江、鳥山史郎
			05	工業用酒精の変性剤に関する研究(第三報)	黒野勘六、肥田一夫
			06	清酒酵母に依るグリセリン生成条件並びに清酒中のグリセリン含量に就いて	黒野勘六、勝目 英
			07	味噌の細菌類に就いて(第一報)	松本憲次、青森 豊
			08	酒造米に関する一二の研究(附 糖化に及ぼす酸量の影響に就いて)	鈴木重一郎、田中清寿、芝田喜三代、
			09	白米蒸きょう程度と酵素分解の難易に就いて	小穴富司雄、水野三郎
			10	アミノ酸のアルコール酸酵に就いて(第二報) (清酒酵母に依るラセミ性ヴァリンの分解)	山田正一
			11	アミノ酸のアルコール酸酵に就いて(第三報) (清酒酵母に依るグルタミン酸並びにアスパラギンの分解)	山田正一
			12	清酒中の多価アルコールに就いて	山田正一
			13	フーゼル油高沸点溜分に就いて	山田正一
			14	粕取焼酎の香気に就いて(附 焼酎油に就いて)	山田正一、高岸勝一郎
			15	清酒の糊精と其の酸酵中に於ける消長	山田正一
			16	味淋中に偽和せられたる蔗糖の検出に就いて	山田正一、高岸勝一郎
			17	清酒の一後熟現象(搾揚後に於ける糖分量の消長)	山田正一、高岸勝一郎
			18	醤油酸酵と脂油との関係(第五報) (脂肪酸エステル類の醤油防蝕性に就いて)	深井冬史、小松真一
			19	醤油酸酵と脂油との関係(第六報) (各種酸酵菌類の増殖に及ぼすカプリン酸の生理作用)	深井冬史、小松真一
			20	アミノ酸添加清酒醸造試験	黒野勘六、鈴木重一郎、山田正一、勝目 英、高岸勝一郎、田中清寿
			21	大蔵式製麹機並びに其の製麹試験	黒野勘六、勝目 英
			22	機械的自動酒母製造試験(第二報)	黒野勘六、杉山晋朔、勝目 英
			23	塩化石灰添加清酒醸造試験	杉山晋朔
			24	清酒醱の密閉酸酵試験	鈴木重一郎、田中清寿、芝田喜三代
			25	酵母比較清酒醸造試験	小穴富司雄、水野三郎
			26	醱空気攪拌試験	小穴富司雄、水野三郎
			27	麹菌比較清酒醸造試験	小穴富司雄、山田正一、水野三郎、原田 保
			28	水素イオン濃度調節による酒母の早湧防止試験 (第一報) (酵母繁殖と糖化作用との調節)	黒野勘六、勝目 英
			29	水素イオン濃度調節による酒母の早湧防止試験 (第二報) (酵母繁殖と乳酸菌繁殖との調節)	黒野勘六、勝目 英
			30	特殊麹菌を使用せる清酒醸造試験(第一報)	黒野勘六、勝目 英、岩下信雄
			31	パバイン添加醤油醸造試験	黒野勘六、長橋 清、鳥山史郎
			32	水素イオン濃度調節醤油醸造予備試験	黒野勘六、鳥山史郎
			33	味噌製造に細菌類応用試験(味噌中の細菌類に就いて 第二報)	松本憲次、三橋皓太郎
第120号	1934	昭和 9年12月	01	満州国に於ける醸造業の調査 第一編 総論	黒野勘六、勝目 英
			02	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第一章 高粱酒	黒野勘六、勝目 英
			03	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第二章 黄酒	黒野勘六、勝目 英
			04	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第三章 紹興酒	黒野勘六、勝目 英
			05	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第四章 薬酒	黒野勘六、勝目 英
			06	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第五章 酒精	黒野勘六、勝目 英
			07	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第六章 日本清酒	黒野勘六、勝目 英
			08	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第七章 麦酒	黒野勘六、勝目 英
			09	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第八章 牛奶酒	黒野勘六、勝目 英
			10	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第九章 クワス	黒野勘六、勝目 英
			11	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第十章 ウオツカ	黒野勘六、勝目 英

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		12	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第十一章 醤油	黒野勘六、勝目 英
		13	満州国に於ける醸造業の調査 第二編 各論 第十二章 天然産葡萄酒	黒野勘六、勝目 英
号外	1934	昭和 9年6月	01 昭和八酒造年度全国優良新酒調査書 一 緒言	
号外			02 昭和八酒造年度全国優良新酒調査書 二 調査要項	
号外			03 昭和八酒造年度全国優良新酒調査書 三 調査書上に現はれたる酒造の傾向	
号外			04 昭和八酒造年度全国優良新酒調査書 四 分析諸表	
号外			05 昭和八酒造年度全国優良新酒調査書 五 結論	
第121号	1934	昭和 9年12月	01 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 緒言	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			02 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 第一章 原料米の種別及其概説	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			03 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 第二章 原料米の精白	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			04 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 第三章 原料米の物理的試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			05 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 第四章 原料米の化学的試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			06 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 第五章 原料米の生化学的試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			07 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 第六章 原料米の処理(洗米、浸漬及び蒸きょう)	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			08 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 第七章 製麴試験附麴の糖化試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			09 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 第八章 酒母製造試験、分析及細菌調査	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
			10 昭和九年度全国酒造原料米基本調査 結論	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、水野三郎、滝沢澄江、田中清寿、岩下信雄、浦野竜夫、板井隼太郎、横沢義雄、小池龍雄、能勢繁三郎、白井 稔、瀬戸久光
第122号	1935	昭和10年 6月	01 高温麴及び低温麴の糖化力並びに蛋白分解力に就いて	小穴富司雄、水野三郎
			02 米種を異にせる麴に就いて	鈴木重一郎、田中清寿
			03 火落酒矯正に就いて	鈴木重一郎、能勢繁三郎
			04 チアセチル、アセトイン及びブチレングリコール酸酢、特に清酒火落との関係に就いて	山田正一、高岸勝一郎
			05 飲食物中のフォルムアルデヒドの検出に就いて	山田正一、白井 稔
			06 ヲアニリン硫酸試薬を用いるフーゼル油定量法の注意事項	山田正一、高岸勝一郎
			07 清酒用活性炭素並びに濾過綿に就いて	山田正一、白井 稔
			08 粗製アミノ酸の臭気成分に就いて(第一報)	深井冬史
			09 醤油に混入せられたる粗製アミノ酸の検出に就いて	深井冬史
			10 酸により褪色せざる醤油着色剤合成試験	深井冬史、白井聡明
			11 特種麴菌を使用せる清酒醸造試験(第二報)	黒野勘六、勝目 英、岩下信雄、板井隼太郎
			12 醸造物中の成分分布の不均等と其の応用に就いて	鈴木重一郎、田中清寿、能勢繁三郎、瀬戸久光
			13 生理的性質を異にせる清酒酵母の混用試験	鈴木重一郎、田中清寿、芝田喜三代、高田伝衛
			14 酵母比較清酒醸造試験	小穴富司雄、水野三郎、岩下信雄
			15 清酒醪空気攪拌試験	小穴富司雄、水野三郎
			16 脂肪添加清酒醸造試験	山田正一、高岸勝一郎
			17 酒母育成中の於ける硫化水素発生防止試験	黒野勘六、勝目 英、鷲田健三
			18 清酒の一早熟法	山田正一、田辺徳郎
			19 玄米高度精白試験成績	山田正一、浦野竜夫、岩下信雄、白井 稔
			20 炭酸瓦斯を含有する清酒又は清酒代用飲料の製造に就いて	山田正一、高岸勝一郎
			21 細菌類添加比較醤油醸造試験	松本憲次、出井真平
			22 醬母応用醤油醸造試験	松本憲次、出井真平
			23 布床式種麴製造と其の応用試験	松本憲次、出井真平
			24 製麴温度比較醤油醸造試験	木下浅吉、松本憲次、長橋 清
			25 麴菌種比較醤油醸造試験	松本憲次、長橋 清
			26 漬添加醤油醸造試験	松本憲次、出井真平、三沢喜一
			27 防腐性醤油醸造試験	深井冬史、長橋 清
			28 三元式醤油速醸試験	深井冬史、長橋 清
			29 三元三次式醤油速醸試験	深井冬史、長橋 清
			30 瀝を利用したる酢の製造試験	松本憲次、出井真平
			31 昭和九年度清酒醸造試験予報	
			32 昭和九年度醤油醸造試験予報	
			33 昭和九酒造年度全国優良新酒調査	

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者	
第123号	1935	昭和10年12月	01	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 緒言	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			02	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 第一章 原料米の種別及其概説	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			03	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 第二章 原料米の精白	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			04	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 第三章 原料米の物理的試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			05	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 第四章 原料米の化学的試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			06	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 第五章 原料米の生化学的試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			07	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 第六章 原料米の処理(洗米、浸漬及び蒸きよう)	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			08	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 第七章 製麹試験附麹の糖化試験	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			09	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 第八章 酒母製造試験、分析及細菌調査	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
			10	昭和十年度全国酒造原料米基本調査 結論	黒野勘六、鈴木重一郎、小穴富司雄、山田正一、勝目 英、本多紀元、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田 保、能勢繁三郎、瀬戸久光、松下一栄、新美一郎、斯波快助、宮木高明
第124号	1936	昭和11年 1月	01	糊精乳酸エステル合成及び清酒中の糊精の化合形態	黒野勘六、石井邦太郎
			02	麹菌の蛋白分解酵素に関する研究(第四報) (大豆蛋白質の酵素的分解生成物)	滝沢澄江
			03	清酒酵母の生産する酸に就いて	山田正一、浦野龍夫
			04	清酒中の糖化酵素に就いて	山田正一、立野静治
			05	麹の糖化作用に対する酒精の影響 醪の前急後緩又は前緩後急形式に対する一解釈と清酒火入の意義	山田正一、浦野龍夫
			06	清酒の酒母及び醪醱酵中に於ける紫外線による蛍光度の消長に就いて	勝目 英、斯波快助、新美一郎
			07	清酒の科学的審査法	黒野勘六、外醸造試験所員一同
			08	清酒等の乳酸及び琥珀酸の迅速分別定量法	黒野勘六、滝沢澄江、岩下信雄
			09	屈折率による清酒中の酒精定量法に関する一考察 (鹿又、杉山両氏の公式の補正)	黒野勘六、外醸造試験所員一同
			10	ヨードメトリーに依る糖分定量法に対する酒精の影響に就いて	山田正一、勝目 英、浦野龍夫、白井 稔
			11	清酒の蒸溜法に依る酒精定量時の注意	山田正一、浦野龍夫
			12	クロロフォルム浸出法による清酒中のフーゼル油定量法	勝目 英、斯波快助
			13	林檎酒に関する調査及び研究	黒野勘六、本多紀元、飯田茂次、辰井正夫
			14	ビンガ酒に就いて	本多紀元
			15	吟醸経済化試験(第一報)	黒野勘六、山田正一、勝目 英、浦野龍夫、石井 邦太郎
			16	鉄塩類の糖化、醱酵に及ぼす影響並びに鉄分の簡易除去法に就いて	鈴木重一郎、田中清寿、能勢繁三郎
			17	高温麹並びに低温麹比較清酒醸造試験(第二報)	小穴富司雄、原田保一
			18	酵母比較清酒醸造試験	小穴富司雄、本多紀元、原田保一、横沢義雄
			19	特種麹菌を使用せる清酒醸造試験(第三報)	黒野勘六、勝目 英、岩下信雄
			20	玄米使用醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜
			21	醬母応用諸味連用醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜
			22	高粱使用醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜
			23	三元式醤油醸造試験	深井冬史、高橋 孜
			24	三元式醤油速醸試験(講習実習)	深井冬史、高橋 孜
			25	アムモニウム塩添加醤油醸造試験	深井冬史、高橋 孜
			26	鰯を利用したる酢の製造試験	松本憲次、出井真平、藪内安蔵
			27	清酒醸造に於ける廃物の利用に就いて	鈴木重一郎、田中清寿
			28	米を原料とする新飲料の製造試験(第一報)	黒野勘六、勝目 英、岩下信雄、石井 邦太郎、能勢繁三郎、新美一郎、斯波快助
			29	米穀利用醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜
			30	玄米二次仕込醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜
			31	玄米及穀使用仕込醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜
			32	玄米使用量比較醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜
33	大豆・玄米・白糖使用醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜			
34	玄米使用淡口醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜			
35	玄米使用濃口醤油醸造試験	松本憲次、高橋 孜			
36	昭和十酒造年度全国優良新酒調査				
第125号	1936	昭和11年12月	01	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 緒言	黒野勘六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亨以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		02	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 第一章 原料米の種別及び概説	黒野勤六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亭以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎
		03	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 第二章 原料米の精白	黒野勤六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亭以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎
		04	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 第三章 原料米の物理的試験	黒野勤六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亭以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎
		05	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 第四章 原料米の化学的試験	黒野勤六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亭以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎
		06	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 第五章 原料米の処理(洗米、浸漬及び蒸きょう)	黒野勤六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亭以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎
		07	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 第六章 製麹試験附麹の糖化試験	黒野勤六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亭以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎
		08	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 第七章 酒母製造試験附分析及細菌調査	黒野勤六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亭以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎
		09	昭和十一年度全国酒造原料米基本調査 結論	黒野勤六、小穴富司雄、山田正一、滝沢澄江、田中清寿、浦野竜夫、原田保一、木内富雄、榎山亭以、斯波快助、新美一郎、続光 清、立野静治、杉原一男、伊東 正、石丸吉太郎、関口理兵衛、高見襄太郎
第126号	1937	昭和12年12月	01 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 緒言	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			02 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 第一章 原料米の種別及び概説	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			03 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 第二章 原料米の精白	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			04 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 第三章 原料米の物理的試験	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			05 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 第四章 原料米の化学的試験	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			06 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 第五章 原料米の処理(洗米、浸漬及び蒸きょう)	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			07 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 第六章 原料米の生化学的試験	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			08 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 第七章 製麹試験附麹の糖化試験	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			09 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 第八章 酒母製造試験、分析及細菌調査	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
			10 昭和十二年度全国酒造原料米基本調査 結論	黒野勤六、山田正一、杉山晋朔、山本宇三郎、松井久夫、滝沢澄江、石丸吉太郎、木内富雄、榎山亭以、関口理兵衛、新美一郎、桜井純一、荻野定見
第127号	1938	昭和13年 2月	01 フマル酸の防腐性に就いて	黒野勤六、滝沢澄江
			02 清酒の酸に就いて	山田正一、立野静治、杉原一夫
			03 所謂ボテ香或いはツン香に就いて	山田正一、浦野龍夫
			04 清酒酵母の生産する酸に就いて(第二報)	山田正一、浦野龍夫
			05 細菌の生産物(第一報)馬鈴薯菌の醱酵生産物に就いて	山田正一、杉原一夫
			06 樽詰せる清酒の変化に就いて	山田正一、浦野龍夫
			07 カダゲン処理水による加水清酒の火持に就いて	勝目 英、田中清寿
			08 数種薬品の清酒防腐性に就いて	滝沢澄江、田中清寿
			09 古酒中の糖化酵素に就いて	山田正一、立野静治
			10 麹菌のアミラーゼに関する研究(第一報)(澱粉糊性化酵素の独立性に就いて)	滝沢澄江
			11 酒精醱酵形式による酸並びにグリセリン生成量の差異に就いて	小穴富司雄、松下一栄
			12 酒母の研究(第一報)馴致による性質変化	小穴富司雄
			13 麴子より分離せる三種のリゾプスと其の性質に就いて	小穴富司雄、続 光清
			14 酒造米高圧蒸煮の利害	滝沢澄江
			15 醤油及び味噌の着色に就いて(第一報)醤油細菌と色素生成	深井冬史、稲森庄次郎
			16 醤油中の糖分の定量に就いて	山田正一、石丸吉太郎
			17 原料を異にしたる各種醤油諸味並びに紅腐乳中の細菌に就いて	松本憲次、趙 晋恒
			18 切干甘藷の酸糖化に就いて	黒野勤六、田辺 脩
			19 吟醸経済化試験(第二報)	黒野勤六、山田正一、勝目 英、浦野龍夫、新美一郎、斯波快助
			20 吟醸経済化試験(第三報)	黒野勤六、山田正一、石丸吉太郎、新美一郎、杉原一男
			21 適酸決定清酒醸造試験(第一報)	山田正一、浦野龍夫
			22 適酸決定清酒醸造試験(第二報)	山田正一、石丸吉太郎、杉原一男
			23 酒造米ババイン浸漬試験(第一報)	小穴富司雄、榎山亭以、関口理兵衛
			24 麴麹使用酒醸造試験	小穴富司雄、榎山亭以、関口理兵衛
			25 特種麹菌を使用せる清酒醸造試験(第四報)	勝目 英、新美一郎、斯波快助
			26 大蔵式製麹機並びにその製麹試験(第二報)	黒野勤六、勝目 英、新美一郎
			27 酒粕酸分解液仕込清酒醸造試験	黒野勤六、勝目 英、滝沢澄江、新美一郎

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者	
		28	輸出向清酒醸造試験	黒野勘六、勝目 英、本多紀元、新美一郎、原田保一、瀬戸久光、斯波快助、浦野龍夫、能勢繁三郎	
		29	軟質高度精白米の長時間浸漬と短時間浸漬との考察	山田正一、杉原一男	
		30	精白に依る米の成分の変化に就いて	山田正一、勝目 英、浦野龍夫	
		31	醤油醸造用水比較試験	松本憲次、高橋 孜	
		32	嫌気的培养法調味添加醤油醸造試験	松本憲次、数内安蔵、野々村誠一	
		33	麹菌比較醤油醸造試験(第二報)	松本憲次、長橋 清	
		34	各種脱脂大豆使用醤油醸造試験(第一報)	松本憲次、高橋 孜、野々村誠一	
		35	各種脱脂大豆使用醤油醸造試験(第二報)	松本憲次、高橋 孜、野々村誠一	
		36	白糖使用醤油醸造試験(第一報)	松本憲次、数内安蔵、野々村誠一	
		37	白糖使用醤油醸造試験(第二報)	松本憲次、高橋 孜、野々村誠一	
		38	淡口醤油醸造試験	深井冬史、数内安蔵、野々村誠一	
		39	代用原料速醸試験	深井冬史、数内安蔵、野々村誠一	
		40	味噌温醸試験	深井冬史、稲森庄次郎	
		41	無水酒精製造に関する工業的試験	黒野勘六、酒精部門一同	
		42	昭和十一酒造年度全国優良新酒調査		
第128号	1939	昭和14年 7月	01	フマル酸の定量に就いて	滝沢澄江
			02	清酒中の窒素物に就いて	杉山晋朔、関口利兵衛
			03	清酒の屈折率に関する研究(第三報)	杉山晋朔、萩野定見
			04	紫色を呈せる清酒	山田正一、増井正三
			05	醸造と過酸化水素(第一報) 過酸化水素に依る火落香消去に就いて	山田正一
			06	醸造と過酸化水素(第二報) 清酒醸造中に於けるカタラーゼ作用の消長に就いて	山田正一
			07	醸造と過酸化水素(第三報) 清酒のカタラーゼに対する酒精並びに温度の影響	山田正一、増井正三
			08	醸造と過酸化水素(第四報) 清酒中に存在せるカタラーゼの破壊	松井久夫、山田正一
			09	醸造と過酸化水素(第五報) チアセチル、アセトイン及びブチレングリコールに対する過酸化水素の作用	松井久夫、山田正一
			10	醸造と過酸化水素(第六報) 微生物の生育に対する過酸化水素の影響	松井久夫、山田正一
			11	醸造と過酸化水素(第七報) 過酸化水素に依る清酒火落の絶対防止に就いて	山田正一、松井久夫、大箸篤一郎
			12	醸造と過酸化水素(第八報) 醸造物並びに飲食物と過酸化水素	松井久夫、山田正一
			13	粗製アミノ酸液の臭気成分に就いて(第二報) アセトイン系物質の存在	深井冬史、野々村誠一
			14	醤油に混入せる粗製アミノ酸液とカラメルの検出	深井冬史
			15	味噌中の嫌気性生酸菌に就いて(味噌中の細菌類に就いて 第三報)	松本憲次、小松真一
			16	大豆粕を窒素源とする酒精醱酵のフーゼル油に就いて	深井冬史、古川俊夫
			17	アセチレンよりアセトアルデヒドの製造(第一報)	黒野勘六、本多紀元、田辺 脩、土居正三
			18	植物化学的還元によるアセトアルデヒドよりアルコールの生成(工業的応用の可否)	黒野勘六、本多紀元、田辺 脩、桑木久雄
			19	エーテル化アルコールの製造に就いて(第一報)	黒野勘六、本多紀元、田辺 脩、鈴木 睦
			20	アミロ法酒精醱酵より酵母の回収(第一報)	黒野勘六、本多紀元、田辺 脩、石井昌長
			21	甘藷を原料とせるアミロ醱酵法の栄養剤に就いて	黒野勘六、本多紀元、田辺 脩、原田篤二、向田忠生
			22	酒精醱酵に於けるフーゼル油の増産に就いて(第一報)	黒野勘六、本多紀元、田辺 脩、原 現吉
			23	冷凍馬鈴薯の酸糖化醱酵に関する研究	黒野勘六、本多紀元、田辺 脩、中崎正六、高橋一三
			24	菊芋を原料とせる酒精製造に関する試験(第一報)	黒野勘六、田辺 脩、畑谷正治、向田忠生
			25	酒精蒸溜粕よりバルブ製造に関する研究	黒野勘六、本多紀元、田辺 脩、板垣 康、種田芳介
			26	簡易比色法によるアルコール混和ガソリン中のアルコールの測定に関する試験	本多紀元
			27	フマル酸応用酒精醸造並びに貯蔵試験	黒野勘六、山本宇三郎、滝沢澄江、新美一郎
			28	麹菌比較清酒醸造試験	黒野勘六、山本宇三郎、滝沢澄江、新美一郎
			29	輸出向不凍清酒製造試験	黒野勘六、山本宇三郎、塚原寅次
			30	大蔵式製麹機並びに其の製麹試験(第三報)	黒野勘六、山本宇三郎、新美一郎
			31	米を原料とする新飲料の製造試験(第二報) ライスビールの製造試験	黒野勘六、勝目 英、山本宇三郎、塚原寅次、新美一郎、斯波快助
			32	化学精白法比較清酒醸造試験	山田正一、松井久夫、増井正三、石丸吉太郎、木内富雄、関口利兵衛
			33	酒母省略清酒醸造試験	山田正一、松井久夫、石丸吉太郎、増井正三
			34	清酒醱に於ける醱酵度及び反応速度の研究(第一報)	杉山晋朔、檀山亨に、関口利兵衛、萩野定見
			35	リゾプス菌応用醤油醸造試験	黒野勘六、板井準太郎、野々村誠一
			36	魚粉使用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
			37	嫌気的培养法醤油母応用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
			38	脱脂糠利用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
			39	赤糠及び脱脂糠比較醤油醸造試験(第一報)	松本憲次、野々村誠一
			40	酵素液応用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
			41	粟及び白米洗滌水使用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
			42	特殊培養醤油母応用試験	松本憲次、野々村誠一
			43	精白高粱醤油醸造試験	深井冬史、野々村誠一
			44	小麦代用原料としての脱脂大豆、白糠及びタピオカールト醤油醸造試験	深井冬史、野々村誠一
			45	酵素応用味噌製造の試験	松本憲次、辻田代一郎
			46	味噌製造に馬鈴薯菌の応用に就いて(味噌中の細菌類に就いて 第四報)	松本憲次、辻田代一郎
			47	乳酸菌酵母添加味噌醸造試験(味噌中の細菌類に就いて 第五報)	松本憲次、高橋 孜
			48	耐熱乳酸菌及び高温酵母応用味噌製造試験(味噌中の細菌類に就いて 第六報)	松本憲次、高橋 孜、辻田代一郎
			49	アミロ法に関する工業的試験(第二報)	黒野勘六、酒精部門一同
第129号	1940	昭和15年 9月	01	醸造と過酸化水素(第九報) 麹菌のカタラーゼに就いて	松井久夫
			02	醸造と過酸化水素(第十報) 糸状菌並びに酵母のカタラーゼに就いて	松井久夫
			03	醸造と過酸化水素(第十一報) グルタミン酸の一新定量法に就いて	山田正一
			04	醸造と過酸化水素(第十二報) 醸造物中のグルタミン酸に就いて	山田正一、松井久夫、京野孝一
			05	ツワリ香(冷香)に就いて	山田正一
			06	葡萄汁補糖量決定試験	山田正一、有泉 亨

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		07	味淋の研究(第九報)経過温度と味淋の混濁性物質生成との関係	杉山晋朔
		08	味淋の研究(第十報)酵素液仕込と味淋の混濁性物質生成との関係	杉山晋朔
		09	酒造米の硬軟に関する研究	山本宇三郎、藤田 通
		10	蔬菜塩漬汁中に現はるる酸化性物質に就いて	松井久夫
		11	果実並びに根、茎汁液中のカタラーゼに就いて	松井久夫
		12	味噌及び味噌玉中の細菌に就いて(味噌及び味噌玉に於ける細菌類の学術的試験)	松本憲次、成瀬金太郎
		13	味噌色素生成菌の検索	深井冬至、稲森庄次郎
		14	粗製アミノ酸液の精製と水素イオン濃度	深井冬至、野々村誠一
		15	醪の研究(第二報)	杉山晋朔
		16	原料米精白制限下に於ける優良清酒醸造試験原料処理法比較清酒醸造試験	山田正一、山本宇三郎、松井久夫、京野孝一、藤田 通
		17	酒母省略清酒醸造試験(第二報)	山田正一、松井久夫、京野孝一
		18	酒造米の重量増減と容量増減との比較	山本宇三郎
		19	馬鈴薯菌調熱酵素応用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
		20	各種脱脂大豆比較醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一、中川哲夫
		21	酒精利用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
		22	細菌類添加醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
		23	甘藷粕醤油醸造試験	深井冬至、野々村誠一、中川哲夫
		24	切干甘藷粕醤油醸造試験	深井冬至、野々村誠一、中川哲夫
		25	アミロ法に関する工業的試験(第三報)	黒野勘六、杉山晋朔、山本宇三郎、田辺 脩
第130号	1941	昭和16年 9月	01 醤油馬鈴薯菌の酵素力と培養基との関係	松本憲次、成宮喜四郎
			02 醤油馬鈴薯菌の無機成分に就いて	松本憲次、成宮喜四郎
			03 醤油火入室に関する研究	松本憲次、村上英也
			04 醤油用麹菌種の比較	松本憲次、牛山悦男
			05 清酒の緩衝能と品位との関係	山本宇三郎
			06 清酒の膨脹係数に就いて	山本宇三郎
			07 清酒メートル度数の温度換算に就いて	山本宇三郎
			08 清酒中の蛋白質及び其の分解物(第二報)	杉山晋朔、古川政次
			09 麹菌酵素に依る蒸米蛋白質の分解に就いて(第一報)	杉山晋朔、萩野定見
			10 麹菌酵素に依る蛋白質の分解(第一報)	杉山晋朔、関口利兵衛
			11 味淋の研究(第十一報) 糯米の精白度と味淋の混濁性物質生成との関係に就いて	杉山晋朔
			12 味淋の研究(第十二報) 酵素液仕込味淋の混濁性物質生成に及ぼす乳酸、食塩及び塩化石灰の影響	杉山晋朔
			13 味淋の研究(第十三報) 味淋中に生成せられる混濁性蛋白質の物理的及び化学的性質に就いて	杉山晋朔
			14 亜硝酸定量用グリース氏試薬の改変に就いて	山田正一、松井久夫
			15 泰国産米使用清酒醸造試験	山本宇三郎、藤田 通
			16 清酒醪の研究(第三報)	杉山晋朔、川上八郎
			17 清酒簡易醸造試験	山田正一、松井久夫
			18 原料米効率増加清酒醸造試験	山田正一、松井久夫、川人正晴、玉井一郎、森 孝三
			19 白糠醪取焼酎製造に就いて	山田正一、玉井一郎
			20 醸造と過酸化水素(第十三報) 過酸化水素を用いる樽の洗浄洗滌について	山田正一、松井久夫
			21 合成清酒製造試験(第一報) 予備試験	山田正一、松井久夫、有泉 亨
			22 合成清酒製造試験(第二報) 醪加工法	山田正一、松井久夫
			23 合成清酒製造試験(第三報) 清酒混合法	山田正一、松井久夫、玉井一郎
			24 合成清酒製造試験(第四報) 純合成法	山田正一、松井久夫、武永三良
			25 合成清酒の研究(第一報) 無臭粕取焼酎製造法	山田正一、林 浩
			26 冷圧法に依る脱脂大豆使用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
			27 ライ麦使用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一
			28 馬鈴薯菌調熱酵素応用醤油醸造試験(第二報)	松本憲次、中川哲夫
第131号	1943	昭和18年 8月	01 醤油醸造用麹菌比較試験(第四報)	松本憲次、出井真平
			02 醤油醸造用麹菌比較試験(第五報)	松本憲次、出井真平
			03 醤油のエキス分定量法比較	松本憲次、村上英也
			04 無塩蛋白消化の予備試験	深井冬至、野々村誠一、中村英一
			05 二、三静岡産酢酸菌に就いて(予報)	深井冬至、中村英一
			06 米糠と生酸菌	川人正晴
			07 清酒の火持並びに品位と柿渋蛋白沈澱反応	山本宇三郎、西山美一
			08 白糠醪の研究(白糠醪濾液の比重に就いて)	山田正一
			09 醸造と過酸化水素(第十四報) 腐敗せる醪等の香気恢復に就いて	山田正一
			10 フェーリング氏液に於けるロッシェル塩の代品に就いて(第一報)	山田正一、玉井一郎
			11 フェーリング氏液に於けるロッシェル塩の代品に就いて(第二報) レーン氏法の場合 附フェーリング氏液に於けるロッシェル塩の濃度に就いて	山田正一、松井久夫、佐藤武男
			12 代用原料使用清酒醸造試験に就いて(第一報)	柴田主税、畑生道雄、川人正晴
			13 代用原料使用清酒醸造試験に就いて(第二報) 稗使用清酒醸造試験	柴田主税、畑生道雄、川人正晴
			14 代用原料使用清酒醸造試験に就いて(第三報) 澱粉使用清酒醸造試験	柴田主税、畑生道雄、川人正晴
			15 乾燥麹使用清酒醸造試験	山本宇三郎、西山美一、鈴木 弘
			16 原料米の精白度を異にせる醪成分の変化比較 清酒醸造試験	伊藤恭五郎、渡辺郁夫、井ノ川市助
			17 添麹仕込清酒醸造試験	山田正一、松井久夫、森 孝三
			18 醪醱液及醱液使用合成清酒製造試験	金井春吉、伊藤恭五郎
			19 合成清酒製造試験(第五報)	山田正一、松井久夫、三浦 章、森 孝三、山管健司、高橋玉置、井上忠夫
			20 合成清酒の研究(第二報) 合成清酒原料葡萄糖水飴の性質に就いて	松井久夫、恵良敬一、森 孝三
			21 合成清酒の研究(第三報) 合成清酒の火落予知の方法に就いて	松井久夫、高橋玉輝、森 孝三
			22 固形糖蜜よりの酒精製造試験	金井春吉、杉山晋朔、山本宇三郎、外池良三
			23 総合醤油速醸試験(第一報)	松本憲次、近藤三男、飯田敬一

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者	
		24	総合醤油醸造試験(第二報)	松本憲次、近藤三男、飯田敬一	
		25	経済的醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一、高橋清秀	
		26	諸味増量醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一、高橋清秀	
		27	醤油粕利用醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一、高橋清秀	
		28	原料節約特殊醤油醸造試験	松本憲次、野々村誠一、高橋清秀	
		29	黍米及び高粱の温浸漬と製麹試験	松本憲次、椎名輝孝、秋山啓輔	
		30	甘藷澱粉粕使用醤油醸造試験	深井冬至、中川哲夫、野々村誠一	
		31	各種代用原料醤油醸造試験	深井冬至、中川哲夫	
		32	青大豆、黒大豆及び脱皮黒大豆醤油醸造試験	深井冬至、野々村誠一	
		33	馬鈴薯粕、甘藷粕利用醤油醸造試験	深井冬至、高橋清秀、野々村誠一	
		34	高粱澱粉粕醤油醸造試験	深井冬至、中川哲夫、野々村誠一	
		35	醤油粕仕込半化学醤油醸造試験	深井冬至、野々村誠一	
第132号	1952	昭和27年 3月	01	微生物	
				酸化細菌によるソルボース発酵(第1報) 酸化細菌の分類及び類縁	深井冬至、野々村誠一
				醤油馬鈴薯菌の酵素力と培養の関係	松本憲次
				醸造物に対する高周波電流応用とその1、2の実験(第2報)	松本憲次
				数に相当する麹菌株の選択	松本憲次、奥山宏造
				種麹の芽胞子発芽率とメチレン青液の染色率	松本憲次
				種麹の検査法と芽胞子のメチレン青液による染色率	松本憲次、松江喜良、金丸一平
				種麹の試験	鈴木明治、小武山温之、二瓶孝夫、鈴木源寿、伊藤俊一、阿部和也
				味噌醤油の種麹検査とその概評	松本憲次、村上英也、奥山宏造、西巻敬次郎、奥田真造、三沢光展
				玉蜀黍に培養した市販種麹(第1報)	松本憲次、奥田真造
				玉蜀黍に培養した市販種麹(第2報)	松本憲次、奥田真造
				玉蜀黍に培養した市販種麹(第3報)	松本憲次、奥田真造
				玉蜀黍に培養した市販種麹(第4報)	松本憲次、奥田真造
				麹の研究(第1報) 麹菌の分離と選択	村上英也、奥山宏造、杉田誠一
				清酒醸造中に存在する細菌に関する研究	小武山温之、二瓶孝夫、鈴木源寿
				清酒酵母infection試験	塚原寅次、佐藤繁雄、奥山宏造、田中八右衛門
				サリチルの酸清酒酵母及び糖化に及ぼす影響	塚原寅次、佐藤繁雄、中村善吉、田中八右衛門
				清酒酵母の馴養と遺伝子に関する研究(第1報) 馴養による発酵力の変化(其の1の1)	塚原寅次、中村善吉
				清酒酵母の馴養と遺伝子に関する研究(第2報) 馴養による発酵力の変化(其の1の2)	塚原寅次、中村善吉
				酒精、糖分及び乳酸の清酒酵母、米麹及び乳酸菌に及ぼす影響(第1報)	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄
				酒精、糖分及び乳酸の清酒酵母、米麹及び乳酸菌に及ぼす影響(第2報) 小仕込み試験	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄
				酵素肥料より分離した菌類の菌学的研究	松本憲次、福井桂吾
				協会六号酵母と七号酵母の差違に就いて(第1報) 麹汁発酵成分の差違	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄、田中八右衛門
				協会六号酵母と七号酵母の差違に就いて(第2報) 比較小仕込み試験	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄、田中八右衛門、後藤 博、鐘が江次一郎
				清酒酵母及び製麹中に於ける酵母の増殖について	塚原寅次、中村善吉、清水富雄
				高濃度酒精発酵試験(第1報) 葡萄糖、麹エキス使用高濃度酒精発酵試験	小武山温之、二瓶孝夫、阿部和也、小堀外茂次
				高濃度酒精発酵試験(第2報) 糊精の酒精発酵に対する影響(其の1)	鈴木明治、小武山温之、阿部和也
				高濃度酒精発酵試験(第2報) 糊分の酒精発酵に対する影響(其の2) 麹エキス使用高濃度酒精発酵試験	鈴木明治、小武山温之、二瓶孝夫、阿部和也
				高濃度酒精発酵試験(第2報) 糊分の酒精発酵に対する影響(其の3)	鈴木明治、小武山温之、二瓶孝夫、伊藤俊一
				高濃度酒精発酵試験(第3報) 清酒醸造に於ける無機塩類の影響(其の1) 単式発酵に於ける無機塩類の影響に就いて	小武山温之、二瓶孝夫、伊藤俊一
				高濃度酒精発酵試験(第3報) 清酒醸造に於ける無機塩類の影響(其の2)	小武山温之、二瓶孝夫、阿部和也、伊藤俊一、小堀外茂次
				高濃度酒精発酵試験(第3報) 清酒醸造に於ける無機塩類の影響(其の3) 酒母廃止清酒醸造試験	小武山温之、二瓶孝夫
				高濃度酒精発酵試験(第4報) 酵母の濃糖圧迫に関する試験(其の1)	小武山温之、二瓶孝夫、阿部和也、米北 亘、阿部秀雄
				高濃度酒精発酵試験(第5報) 乳酸の酵母に対する阻害(其の1)	小武山温之、二瓶孝夫、阿部秀雄
				高濃度酒精発酵試験(第6報) 各種粘ちよう剤の酵母酒精発酵に対する影響	小武山温之、二瓶孝夫、山崎志良
			02	化学	
				醸造と過酸化水素(第15報) 過酸化水素による合成清酒用焼酎の脱臭精製試験	山本宇三郎、鈴木 弘
				食酢の酸について	松井久夫
				清酒の酸について(第2報)	松井久夫
				酒石酸試験紙について	山田正一、山菅健司
				酒石酸類の検出定量法とその実種	山田正一、室谷 博、高木正一
				葡萄酒搾粕熱湯浸出液を石灰で中和する時表面並びに器壁に析出する結晶	山田正一
				天然右旋性酒石酸液の加熱	山田正一、室谷 博
				米糠の生酸物質(第1報) 予備試験	室谷 博、井原辰男
				米糠の生酸物質(第2報)	室谷 博、井原辰男
				米糠中に存在する乳酸発酵促進物質に就いて(第1報)	鈴木明治、小武山温之、二瓶孝夫、伊藤俊一
				水道水中の遊離クロールに就いて	野白喜久雄、数馬嘉平
				酒造用乳酸に就いて	鈴木明治、伊藤俊一
				酒類のアルコール定量に就いて(第1報)	山田正一、山菅健司
				酒類中のアルコール定量に就いて(第2報)	山田正一、畑生道雄
				酒類のメチルアルコールに就いて(第2報)	外池良三、横山和夫
				アルコール中二硫化炭素の検出法	亀井日出夫
				アルコール蒸留初留分中の異状成分に就いて	山田正一、黄金井小二、中納得蔵
				紫外線によるDiacetylの分解について(予報)	山田正一、野白喜久雄
				連続式蒸留機により得られるアルコール中の不純物に就いて	山田正一、中川和夫
				アルコール不純分ジアセチルの成因に就いて	山田正一、武藤 浩
				ケルダール窒素定量に於ける指示薬(アミノ態窒素) 定量に就いて	村上英也、佐藤多田雄

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
			最近市販活性炭の品質（第1報）（第2報）	伊藤恭五郎、川石純作、葛西慶作
		03	醸造工業に於けるイオン交換樹脂の利用研究	伊藤恭五郎、川石純作
			清酒	
			貯蔵清酒の上下兩層に於ける成分の差違に就いて	武藤始太郎、佐野健二
			酒精添加醪中のアマラーゼの消長	武藤始太郎、室谷 博
			清酒上槽期間と火持との関係に就いて	武藤始太郎、室谷 博
			清酒の濁度に就いて 清酒火持並びに原料米精白度との関係	室谷 博、井上忠夫
			清酒容器に関する実地試験（第1報）	三輪谷淳三、中村善吉、沢 良彦
			清酒容器に関する実地試験（第2報）	三輪谷淳三、中村善吉、沢 良彦
			清酒容器の試験（第3報）	山田正一、森 孝三、井上忠夫、永澄恭偉
			止釜法による蒸米の調製に就いて	山田正一、山菅健司
			止釜法、添麴仕込用清酒簡易醸造試験	山田正一、小武山温之、山菅健司、高木正一、鈴木 伝
			燃料節約清酒簡易醸造試験	山田正一、井上忠夫、齋藤照雄、田中八右衛門
			清酒耐暑試験	武藤始太郎、岡井 一、山崎作蔵
			清酒醸造に於ける原料処理法の研究（第1報）（掛流しに就いて）	武藤始太郎、室谷 博
			清酒醸造に於ける原料処理法の研究（第2報）（掛流しに就いて）	武藤始太郎、室谷 博
			原料米効率増加清酒醸造試験	武藤始太郎、萩原直方、室谷 博、岩崎 孝
			膨軟蒸米応用清酒醸造試験	武藤始太郎、萩原直方、室谷 博、岩崎 孝
			原料米効率増進清酒醸造試験	武藤始太郎、横山和夫、井原辰男、佐藤繁雄
			異種酵母に依る清酒醸造試験（第1報）	山田正一、森 孝三、井上忠夫
			異種酵母に依る清酒醸造試験（第2報）	山田正一、室谷 博
			異種酵母に依る清酒醸造試験（第3報）	山田正一、室谷 博、井上忠夫、田中八右衛門
			酵母比較仕込試験（第1報）高温糖化酵母（其の1）	塚原寅次、中村善吉、赤木真平、清水富雄、後藤 博、吉本 勇、日吉 明
			酵母比較仕込試験（第2報）高温糖化酵母（其の1）	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄、赤木真平、山田乙次、三浦昭夫、清水富雄
			湧付休温度を異にする酵母性状の比較並びに該酵母使用もろみ及び製成酒の比較試験	武藤始太郎、室谷 博
			琥珀酸使用速醸仕込試験	塚原寅次、中村善吉
			乳酸製造酵母製造試験	山田正一、齋藤照雄、佐藤繁雄、神野康平、亀井日出夫、田中八右衛門
			酵母用乳酸製造法	鈴木明治、小武山温之、二瓶孝夫
			希薄酵母使用清酒醸造試験	山田正一、齋藤照雄、佐藤繁雄、神野康平、亀井日出夫
			清酒用酵母に関する研究（第2報）暖気廃止酵母	山田正一、外池良三、野白喜久雄、浦田克二、青柳守夫
			暖気廃止も使用清酒醸造試験	山田正一、森 孝三、北西兵造、宮森茂郎
			酒精添加清酒増量試験（第1報）	山田正一、三輪谷淳三、武藤始太郎、鈴木明治、外9名
			酒精添加清酒増量試験（第1報続）	山田正一他
			酒精添加増量試験（第2報）	山田正一外12名
			アルコール添加清酒増量試験（第3報）	山田正一、武藤始太郎、萩原直方、室谷 博、山菅健司、井上忠夫、牧 啓司、岩崎 孝
			アルコール添加清酒増量試験（第4報）	武藤始太郎、萩原直方、室谷 博、山菅健司、井上忠夫、牧 啓司、岩崎 孝
			酒精添加醪清酒と汲水歩合増加醪清酒との品質比較試験	伊藤恭五郎、佐藤正暢
			酵母使用酒精添加清酒製造試験	伊藤恭五郎、佐藤正暢
			アルコール添加清酒醸造試験（第1報）醪添加	外池良三、中村善吉、浦田克二
			アルコール添加清酒の貯蔵性に就いて	山田正一、森 孝三
			アルコール添加清酒醸造試験 蒸米四段ととも四段法	室谷 博、井原辰男
			四段掛け清酒醸造比較試験	伊藤恭五郎、川石純作、葛西慶作
			清酒醪の加温試験	鈴木明治、小武山温之、塩沢醇作
			清酒の急速醸造	山田正一、森 孝三、北西兵造、中川和夫、宮森茂郎
			清酒簡易醸造試験 麴使用量の削減による添麴仕込法	山田正一、森 孝三、中納得蔵
			乾甘藷使用清酒醸造試験	伊藤恭五郎、佐藤正暢
			甘藷清酒試験報告	外池良三、萩原直方、佐藤正暢
			砂糖の酒精発酵試験（各種副原料と酒精醪との関係並びに醪液の品質に就いて）	伊藤恭五郎、佐藤正暢、武知陽政
			希薄酒精液を代用原料とした清酒醸造試験	鈴木明治、風間敬一、木下 勲、加地益夫、塩沢醇作、井 久一、西田勝喜
			白糖醪酵素液仕込清酒醸造試験	伊藤恭五郎、佐藤正暢
			葡萄酒液使用清酒醸造試験	伊藤恭五郎、佐藤正暢
		04	合成清酒	
			合成清酒の研究（第4報）合成清酒腐敗の素因に就いて	松井久夫
			合成清酒の研究（第5報）酒粕の利用法	山田正一、松井久夫、森 孝三
			合成清酒の研究（第6報）合成清酒の濃味付剤に就いて	山田正一、武藤始太郎、井上忠夫、山崎作蔵
			合成清酒の研究（第7報）アミノ酸調味液に就いて	山田正一、小武山温之
			合成清酒の研究（第8報）温泉水利用合成清酒製造試験	山田正一、井上忠夫
			合成清酒の研究（第9報）合成清酒用葡萄糖、水飴の精製に就いて	山田正一、高木正一
			合成清酒の研究（第10報）酒粕の新利用に依る合成清酒の製造	室谷 博、井原辰男
			合成清酒の研究（第11報）粘稠剤に就いて	山田正一、中川和夫
			合成清酒に木香を付与する試験	山田正一、中川和夫
			杉木香油を利用して醸造物に木香を付与する方法	山田正一、中川和夫
		05	焼酎	
			原料菊芋及び馬鈴薯に糖化剤として黄麴及び黒麴を使用した場合の酒精醪に就いて（附 黄麴及び黒麴の糖化力）	伊藤恭五郎
			白糖焼酎製造に黒麴の利用に就いて	伊藤恭五郎、武知陽政
			キャサバルトより焼酎製造試験（黒麴、黄麴使用醪比較試験）	武藤始太郎、室谷 博、牧 啓司
			焼酎醪の研究（第1報）麴の力の比較法	山田正一、齋藤照雄
			焼酎醪の研究（第2報）乾甘藷浸出液	山田正一、齋藤照雄
			焼酎醪の研究（第3報）焼酎醪のアルコール定量に就いて	山田正一、齋藤照雄
			焼酎醪の研究（第4報）蒸留残渣を応用する焼酎製造試験	武藤始太郎
			焼酎醪の研究（第5報）黒麴並びに黄麴使用焼酎製造試験	武藤始太郎

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
			焼酎醪の研究(第6報) 赤糠混用芋黒麹と芋黒麹を使用する焼酎製造試験	武藤始太郎
			焼酎醪の研究(第7報) 玉蜀黍黒麹使用焼酎製造試験(其の1)	武藤始太郎
			焼酎醪の研究(第8報) 米黒麹応用焼酎製造試験	武藤始太郎
			焼酎醪の研究(第9報) 玉蜀黍黒麹使用焼酎製造試験(其の2)	武藤始太郎
			焼酎醪の研究(第10報) 褐色麹使用焼酎製造試験	武藤始太郎
			焼酎醪の研究(第11報) 高粱麹使用試験	山田正一、齋藤照雄
			焼酎醪の研究(第12報) 黄麹使用焼酎製造試験	武藤始太郎、井原辰男
			焼酎醪の研究(第13報) ドングリ及び大麦麹	山田正一、齋藤照雄
			焼酎黒麹の研究(第1報) 黒麹の製麹温度と生酸並びに糖化力との関係に就いて	武藤始太郎
			焼酎黒麹の研究(第2報) 玉蜀黍麹の生酸量の変化に就いて	武藤始太郎
			焼酎黒麹の研究(第3報) 麹原料の浸漬と生酸量並びに糖化力との関係	武藤始太郎
			各種焼酎麹の糖化力並びに生酸力に就いて	武藤始太郎
			焼酎醪のアルコールに就いて	武藤始太郎
			黒麹菌の応用に関する研究(第1報) 菌種の比較試験	外池良三、堀 薫、浦田克二
			黒麹菌の応用に関する研究(第1報の続) Asp. Usamii (R-15-0635)を用いた澱粉粕の糖化醱酵に就いて	外池良三、野白喜久雄、堀 薫
			甘藷圧搾汁利用焼酎製造試験	山田正一、外池良三、野白喜久雄、齋藤照雄、堀 薫
			黒麹使用焼酎製造工業試験	外池良三、萩原直方
		06	アルコール	
			穀物代用としての乾甘藷麹について	伊藤恭五郎
			酒精原料としての玉蜀黍の茎について	伊藤恭五郎
		07	果実酒	
			葡萄酒搾粕より酒石酸石灰の製造について	山田正一、室谷 博、森 孝三、井上忠夫
			葡萄酒の脱酸に就いて	武藤始太郎、寺島吉太郎
			葡萄酒搾粕浸出液より酒石の析出に就いて	山田正一、小武山温之、萩原直方、室谷 博
			葡萄酒の産膜防止法	山田正一
			脱酸葡萄酒の貯蔵試験	武藤始太郎、寺島吉太郎、土橋俊雄
			葡萄酒搾粕浸出液に塩化石灰使用法	室谷 博
			葡萄酒もろみの醱酵試験	武藤始太郎、寺島吉太郎、土橋俊雄
			葡萄酒滓から粗酒石の分離法	山田正一、室谷 博
			葡萄酒の異臭に就いて	山田正一、小武山温之、帯谷幸夫
			葡萄酒中のサルチル酸の定量法	小武山温之、帯谷幸夫
			果実酒の分析調査	醸造試験所研究室
			林檎果汁変色防止に就いて	山田正一、奥村栄一郎
			酸敗葡萄酒の一清澄法	山田正一、森 孝三
			葡萄酒搾粕の利用試験(第1報)	松本薫次、寺沢 清
			葡萄酒搾粕の利用試験(第2報)	松本薫次、寺沢 清
			カリン酒の研究(第1報)	塚原寅二
			カリン酒の研究(第2報)	塚原寅二
		08	雑酒その他	
			雑酒の分析調査	山田正一、室谷 博、齋藤照雄、井原辰男
			三級ウイスキーの成分調査	室谷 博、井原辰男、松田甲子男
			輸入洋酒の分析値	武藤 博、井原辰男、奥村栄一郎、北森 滋、花井四郎、大澤美弘、近藤 進
			フランデー蒸留の注意	山田正一、室谷 博
			代用味醂の研究 代用原料に依る酵素液仕込味醂製造試験並びに該味醂の合成清酒調味料としての利用試験	伊藤恭五郎
			甘酒の研究	山田正一、森 孝三、山菅健司
		09	醤油	
			醤油加工用粘稠物の研究(第1報) 濃の粘稠性に就いて	松本薫次
			醤油加工用粘稠物の研究(第2報)	松本薫次
			醤油加工用粘稠物の研究(第3報)	松本薫次
			新古醤油諸味の酵素作用の比較	松本薫次
			高粱を醸造用に供する為の2~3処理法の実験(第2報)	松本薫次、山口 猛
			酵素を利用する諸味増量法の研究(第1報)	松本薫次
			酵素を利用する諸味増量法の研究(第2報)	松本薫次、依田公介
			酵素を利用する諸味増量法の研究(第3報)	松本薫次
			醤油捨粕利用に関する1~2の試験	松本薫次、依田公介
			最近の市販醤油と黴に就いて	松本薫次
			焼酎粕と酒精蒸留粕及び其の廃液の利用(第1報)	松本薫次、飯田敏一
			焼酎粕と酒精蒸留粕及び其の廃液の利用(第2報)	松本薫次、飯田敏一
			焼酎粕と酒精蒸留粕及び其の廃液の利用(第3報)	松本薫次、飯田敏一
			脱脂大豆使用醤油醸造試験	松本薫次
			諸味成分利用率増進の1~2の実験	松本薫次
			魚貝煮汁使用法の解説と諸味増量の実験(第1報)	松本薫次、岡本礼一
			魚貝煮汁使用法の解説と諸味増量の実験(第2報)	松本薫次、岡本礼一
			蚕蛹の脱臭と醤油諸味増量試験	松本薫次、上野喜作
			大豆と黍米共存の場合の酵素分解に就いて	松本薫次、西村洗太郎
			製成用食塩水の調製に就いて	松本薫次、新沼信一郎
			食塩代用鹹水醤油醸造試験(第1報)	深井冬史、野々村誠一
			醤油粕利用に関する研究(第1報)	松本薫次、齋藤幸彌
			醤油粕利用に関する研究(第2報)	松本薫次、秋山啓輔、新沼信一郎
			醤油粕利用に関する研究(第3報) 醤油粕利用に関する文献と其の解説	松本薫次

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者	
			醤油粕利用に関する研究(第4報)	松本憲次、齋藤幸彌	
			醤油生粕成分と粕利用醤油製造に就いて	松本憲次、三浦徳一	
			醤油に就いての1~2の実験	松本憲次、秋山啓輔	
			醤油に就いての1~2の実験(補遺)	松本憲次、松江喜良	
			醤油製造原料としての菜種粕及び玉蜀黍脱脂胚芽の2~3の実験	松本憲次、渋谷弘義、福井桂吾	
			甘藷使用の醤油諸味増量試験	松本憲次、柏 計介、関根 彰	
			甘藷使用の醤油諸味増量試験(承前)	松本憲次、柏 計介、井上純郎	
			醤油麴の力と諸味汁液中の2~3の比較	松本憲次、杉山哲夫、田村卓也	
			新式二号改良法とアミノ酸の醤油化	深井冬史、木村延二郎、入江新六、小林和子	
			醤油の化学醸造に関する研究(第1報)実地醸造試験(1)	村上英也、入江新六、奥山宏造、佐藤多田雄、田家文作	
			醤油の化学醸造に関する研究(第2報)A、添加麴の適量 B、減麴含糖化試験(1) C、酸の濃度(1)	村上英也、奥山宏造、佐藤多田雄	
			醤油の化学醸造に関する研究(第3報)A、仕込汲水の適量 B、化学醸造諸味と酵素作用(1) C、醤油香気の生成に關与する2~3の微生物(1)	村上英也、奥山宏造、辻田紀代志、鎌田保弘	
			醤油の化学醸造に関する研究(第4報)A、麴菌の選択 B、製麴原料の種類(1) C、酸の濃度 D、減麴含糖化試験(2)	村上英也、奥山宏造、鎌田保弘	
			醤油の化学醸造に関する研究(第5報) 実地醸造試験(2-1)	村上英也、奥山宏造、田屋文作、鎌田保弘	
			醤油の化学醸造に関する研究(第6報) A、化学醸造諸味と酵素作用(2) B、減麴含糖化試験(3) C、製麴原料の種類(2)	村上英也、奥山宏造	
			醤油の化学醸造に関する研究(第7報) A、減麴含糖化試験(4) B、製麴原料の種類(3)	村上英也、奥山宏造、杉田誠一、伏見善隆	
			醤油の化学醸造に関する研究(第8報) A、実地醸造試験(2-2) B、製麴原料の種類(菜種粕)(4)	村上英也、奥山宏造、杉田誠一、伏見善隆	
			醤油の化学醸造に関する研究(第9報) 食塩添加時期を異にする試験	村上英也、奥山宏造、杉田誠一	
			醤油の化学醸造に関する研究(第10報) 化学醸造諸味と酵素作用(3) アミラーゼ	村上英也、奥山宏造、杉田誠一	
		10	アミノ酸		
			含糖アミノ酸液の調熟に就いて	松本憲次、藪内安蔵	
			含糖アミノ酸液の調熟に就いて(承前)	松本憲次、藪内安蔵	
			分解時間を異にした各種含糖アミノ酸の調熟について	松本憲次、佐治木清二	
			酵母酵素に依る醤油諸味と含糖アミノ酸液の調熟実験	松本憲次、藪内安蔵、杜 希陵	
			希塩酸浸出の脱脂大豆と該抽出液を利用した含糖アミノ酸液	松本憲次、趙 習恒	
			脱脂糠麴の酵素を利用した含糖アミノ酸液の調熟実験	松本憲次、杜 希陵	
			含糖アミノ酸液用の後熟酵母(予報)	松本憲次	
			硫酸に依るアミノ酸製造	深井冬史、野々村誠一、神谷正雄	
			アミノ酸液規格の矯正及び酵素的調熟について	深井冬史、野々村誠一	
		11	味噌		
			酵素液応用味噌製造の一実験	松本憲次、辻田代一郎	
			温浸法を施した黍米及び高粱使用味噌醸造試験(第1報)	松本憲次、椎名輝孝、秋山啓輔	
			温浸法を施した黍米及び高粱使用味噌醸造試験(第2報)	松本憲次、原源左衛門	
			黍米及び高粱味噌製造と麴菌種に就いて	松本憲次、椎名輝孝、秋山啓輔	
			味噌の化学的普通成分と品質関係	松本憲次、寺沢 清	
			味噌速醸に微生物応用(第1報)	松本憲次、松江喜良、三浦徳一	
			味噌速醸に微生物応用(第2報)	松本憲次、松江喜良	
			干甘藷使用味噌製造の小試験	松本憲次、三浦徳一	
			甘藷使用味噌製造試験について(第1報)	松本憲次	
			甘藷使用味噌製造試験について(第2報)	松本憲次、他松本室員一同	
			味噌用玉蜀黍の処理と製麴について	田家文作	
			玉蜀黍使用の味噌製造に就いて	松本憲次	
		12	酢・ソース		
			種酢の製造について	山田正一、永澄 幹	
			甘藷より食酢の製造(第1報)脱灰切干甘藷麴の開放醱酵	塚原寅次、中村善吉	
			甘藷より食酢の製造(第2報)脱灰切干甘藷麴より食酢の製造(其の1)	塚原寅次、中村善吉	
			甘藷より食酢の製造(第3報)脱灰切干甘藷麴より食酢の製造(其の2)	塚原寅次、中村善吉、田中八右衛門	
			黒班病甘藷より食酢の製造(第1報)苦味物質の酢酸菌に及ぼす影響及び苦味の消失に就いて	塚原寅次、佐藤繁雄	
			黒班病甘藷より食酢の製造(第2報)黒班病甘藷以外の副原料を必要とするや否や	塚原寅次、田中八右衛門	
			黒班病甘藷より食酢の製造(第3報)製麴、麴歩合、糖化試験	塚原寅次、中村善吉	
			黒班病甘藷より食酢の製造(第4報)酵母及び種酢の添加に就いて	塚原寅次、中村善吉	
			黒班病甘藷より食酢の製造(第5報)上槽の時期と粕の成分	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄、山田 稔	
			黒班病甘藷より食酢の製造(第6報)黒麴菌(Asp. Usamii)による食酢製造及び麴歩合試験	塚原寅次、中村善吉、日吉 明	
			黒班病甘藷より食酢の製造(第7報)酒精酢助剤としての甘藷酢	塚原寅次、中村善吉、芦川智資、日吉 明	
			食酢応用ソースの処方例	横山和夫、浦田克二	
			フルーツソース製造(第1報)	塚原寅次、中村善吉、日吉 明、後藤 博	
			フルーツソース製造(第2報)	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄、日吉 明、赤木真平、山田乙次、富安玄三郎、三浦昭夫	
			占領軍厨芥の利用に関する研究	塚原寅次、中村善吉	
			漬物の研究(第1報)食塩の防腐力試験 乳酸菌及び其の他の雑菌に対する防腐性	室谷 博、北西兵造	
第133号	1957	昭和32年 8月	01	微生物	
				清酒酵母の馴養と遺伝に関する研究(第3報)馴養に依る醱酵力の変化(その2)15分の1醱酵試験に就いて	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄
				清酒酵母の馴養と遺伝に関する研究(第4報)馴養に依る醱酵力の変化(その3)基礎醱酵試験に就いて	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄
				清酒酵母の馴養と遺伝に関する研究(第5報)前培養(酒母)最適濃度に就いて	塚原寅次、中西志郎
				清酒酵母の馴養と遺伝に関する研究(第6報)胞子形成能の復帰に就いて	塚原寅次、中村善吉
				清酒酵母の馴養と遺伝に関する研究(第7報)胞子形成能の退化に及ぼす温度の影響	塚原寅次、中村善吉

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
			清酒酵母の馴養と遺伝に関する研究(第8報) 醱酵力に及ぼす前培養振盪の影響	中西志郎、塚原寅次
			清酒酵母に関する研究(第5報) 4胞子囊の形成について	塚原寅次、吉田伝平
			清酒酵母に関する研究(第6報) 清酒酵母培養中における低級ペプチドの分解について	塚原寅次、工藤仁助
			優良清酒酵母選抜試験	塚原寅次、佐藤繁雄、鐘ヶ江次一郎、中西志郎、松浦直美
			清酒酵母の発育に及ぼすビタミンの影響に就いて	中西志郎、塚原寅次
			酵母によるアミノ酸のアルコール醱酵について、主としてアラニンよりイソプチルアルコールの生成について	山田正一、渡会俊正
			酵母その他若干の微生物のビルビン酸生成について	榎 徹、佐藤久光、武藤 浩
			麴の研究(第2報) 醤油醸造麴菌の選択	村上英也、奥山宏造、杉田誠一
			麴の研究(第3報) 味噌醸造麴菌の選択	村上英也、奥山宏造、田屋文作、海野山壽
			麴の研究(第4報) 甘酒麴菌、清酒醸造麴菌及び液内培養に適する麴菌の選択	村上英也、奥山宏造、渡会俊正
			麴の研究(第5報) 醸造麴菌の選択	村上英也
			麴の研究(第6報) 醸造別麴菌の成長上の特徴の比較	村上英也
			麴の研究(第7報) 醸造別麴菌の生理上の特徴の比較	村上英也、内堀信吾、渡辺恒治、山崎慶一
			麴の研究(第8報) 醸造別麴菌のDiastase、特に <i>Asp. tamari</i> groupのDiastaseに就いて	村上英也、内堀信吾、渡辺恒治、山崎慶一
			麴の研究(第9報) 市販清酒用種麴中の麴菌について	中川七三郎、村上英也
			麴の研究(第10報) 二、三麴菌醱酵力の比較	村上英也、石川正弘
			酒造用水の細菌について	伊東恭五郎、山崎 武
			乳酸菌の死滅温度に及ぼす酒精及び乳酸の影響(第1報) 分離菌の諸性質	工藤仁助、米山 平、塚原寅次
			乳酸菌の死滅温度に及ぼす酒精及び乳酸の影響(第2報)	米山 平、工藤仁助、塚原寅次
			清酒醸造中に分離した放線菌の分類(第1報) 分離及び形態学的諸性質	塚原寅次、森島国友
			清酒醸造中に分離した放線菌の分類(第2報) 生理学的性質及び菌株の同定	塚原寅次、森島国友
			清酒醸造中に分離した放線菌の分類(第3報) 分類上の位置の決定	塚原寅次、森島国友
			清酒醸造中に消長する火落菌の発育素に就いて(第1報) その消長に就いて	塚原寅次、鴨治儀秋、中谷正史
			清酒醸造中に消長する火落菌の発育素に就いて(第2報) 乳酸菌の完全合成培地による発育素の研究	塚原寅次、鴨治儀秋、中谷正史
			清酒醸造中に消長する火落菌の発育素に就いて(第3報) アミノ酸の効果	塚原寅次、鴨治儀秋、中谷正史
			清酒醸造中に消長する火落菌の発育素に就いて(第4報) ペプチド、アミノ酸及び火落菌発育素との関係	塚原寅次、中谷正史
			協会酵母壇中の炭酸ガス量に就いて	秋山裕一
		02	化学	
			Diacytyl (Biacetyly) に関する研究(第1報)	山田正一、花井四郎
			Diacytyl (Biacetyly) に関する研究(第2報) Alcohol製品中の微量diacytylの検出法	山田正一、花井四郎
			Diacytyl (Biacetyly) に関する研究(第3報) アルコールもろみ中のdiacytylについて	花井四郎、山田正一
			Diacytyl (Biacetyly) に関する研究(第4報) 不純アルコールよりdiacytylの回収	山田正一、花井四郎
			Diacytyl (Biacetyly) に関する研究(第5報) 酵母はdiacytyを生成するか	山田正一、関 善一
			Diacytyl (Biacetyly) に関する研究(第6報) diacytylよりacetoinの生成に就いて	山田正一、福光博太郎
			Diacytyl (Biacetyly) に関する研究(第7報) 微量diacytylの検出並びに定量法について	福光博太郎、山田正一
			アルコールもろみ蒸留中派生する刺激性の物質について	花井四郎、正井成之、佐々木 定、山田正一
			ビルビン酸(pyruvic acid)の呈色反応について	山田正一、正井成之
			アルコール類の比色定量法について	渡会俊正
			比色法に依る還元糖の定量	布川彌太郎、春木清男、尾崎 孝、田中勘一、鈴木明治
			醸造用水の分析法に関する研究(第1報) 硬度の測定法について	武藤 浩、齋上竹次郎、齋藤 讓
			醸造用水の分析法に関する研究(第2報) 醸造用水中铁の定量、Bipyridine(又はDipyridyl)法の検討	武藤 浩、佐藤久光
			醸造用水中のリン酸比色定量法と珪酸の阻害について	吉沢 淑
			水道水中の亜硝酸反応について	山田正一、久保木幹郎
			醤油食塩の定量に関する研究(第1報)	佐藤謙二
			麴diastaseに対する各種塩類の影響(附) 糖化液の醱酵試験	村上英也、奥山宏造、山崎慶一、中川七三郎、羽金与五郎、四谷善造、石葉安璋、石川正弘
		03	食用色素の褪色について	山田正一、関根 彰
			酒類	
			醸造用水に関する研究(第1報) Al塩の効果	外池良三、数馬嘉平、青柳守夫、大田三郎、大塚 巨
			醸造用水に関する研究(第2報) Al塩の効果(2) 小醱酵試験	外池良三、杉井左智雄、安戸誠次郎
			島嶼に於ける酒造用水 I 佐渡	山田正一、大澤美弘、藤井竜二
			島嶼に於ける酒造用水 II 隠岐	山田正一、松隈謙治
			硬度加工水使用清酒醸造試験	山田正一、武藤 浩、井原辰男、藤井竜二、石井元三、齋上竹次郎
			清酒醸造用水について、所謂「強い水」の意義	山田正一、吉沢 淑、井上 博、岡田徳一郎
			醸造用水の分析、"強い水"と良酒産出醸造家使用水との関連について	吉沢 淑
			醸造用水比較醸造試験	山田正一、秋山裕一、原田雅之、正井成之、山尾和也、菅原 雅
			酒造原料米の精白に関する研究(第1報) 精白操作の良否を如何にして判定するか	野白喜久雄、松田真吉、石井 治、益田士郎
			酒造原料米の精白に関する研究(第2報) 新判定法の応用	野白喜久雄、石井 治、萱島昭二、中川清道、青木光夫
			酒造原料米のAmyloseとAmylopectinの比率に就いて	野白喜久雄、萱島昭二
			新しい酒造好適米の分析	布川彌太郎、小出昭悟、浅間正夫、鈴木誠一郎
			清酒麴の老若に関する考察(第1報) 実験室的に製造した麴の製麴温度及び時間と諸酵素力との関係	鈴木明治、布川彌太郎、今宿市郎、照内 豊、漆間正夫
			清酒麴の老若に関する考察(第2報) 異なる温度で製造した麴による清酒の醸造試験(その1)(附) アミノ酸定量法としての「加銅法」の検討	鈴木明治、小林信夫、布川彌太郎、伊藤 満、田中勘一、世木沢 茂
			麴の着色とその防止法	村上英也、河合美登利
			麴の発生するCO ₂ の測定(予報)	秋山裕一、宮坂正昭
			高温糖化酵母使用清酒醸造試験	小武山温之、二瓶孝夫、阿部秀雄、山崎志良、佐々木二郎、竹田津福人
			高温糖化醗に関する基礎試験並びに実地醸造経過	小武山温之、二瓶孝夫、山崎志良、森 博司

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
			生もとと山卸廃止もとの比較	山田正一、秋山裕一、渡会俊正
			酒省略清酒醸造試験(第4報)	山田正一、秋山裕一、原田雅之、山尾和也、正井成之、菅原 雅
			清酒もろみ腐造の研究(第1報)現象	山田正一
			清酒もろみ腐造の研究(第2報)不快臭の消去法	山田正一、小武山温之、二瓶孝夫、阿部秀雄
			清酒もろみ腐造の研究(第3報)悪臭物質の本体の分離	小武山温之、二瓶孝夫、阿部秀雄、佐々木二郎
			酵母比較仕込試験(第3報)異種酵母使用酵母添加麹酒母	塚原寅次、中村善吉、佐藤繁雄
			酵母比較仕込試験(第4報)異種酵母併用仕込試験	塚原寅次、佐藤繁雄、鴨治儀秋、松浦直美、鎌ヶ江次一郎、中西志郎
			麴の研究(第11報)麴菌種比較清酒醸造試験(1)酒質と麴菌諸性質との関係に就いて	村上英也、奥山宏造、山崎慶一、中川七三郎、石葉安璋、羽成久彌
			麴の研究(第12報)麴菌種比較清酒醸造試験(2)醸造の諸条件と前年度試験酒の火特性に就いて	村上英也、奥山宏造、山崎慶一、石山松治、羽金与悟郎
			麴の研究(第13報)麴菌種比較清酒醸造試験(3)酒質と麴菌諸性質との関係、特に醸造過程における麴酸の消長について	村上英也、奥山宏造、山田 稔、奥園政幹
			醸造酒中のケトン酸の検出	榎 徹、武藤 浩
			酒母及びもろみ中のケトン酸の消長について	榎 徹、武藤 浩
			清酒醸造中分離した微生物の諸性質(第1報)酒母を異にする清酒醸造に於ける細菌の消長	村上英也、奥山宏造、山崎慶一、石山松治、羽金与悟郎、能勢 勉
			清酒醸造中分離した微生物の諸性質(第2報)仕込用水中の細菌	村上英也、村山祐一、渡辺泰和
			清酒醸造中分離した微生物の諸性質(第3報)乳酸菌に就いて	村上英也、渡辺泰和
			清酒醸造中分離した微生物の諸性質(第4報) <i>Bacillus</i> 及び <i>Acetobacter</i> に就いて	村上英也、村山祐一、渡辺泰和
			清酒醸造中分離した微生物の諸性質(第5報) <i>Gluconobacter</i> 及び <i>Rhodotorula</i> に就いて	村上英也、村山祐一
			清酒醸造中分離した微生物の諸性質(第6報)総括	村上英也
			清酒醸造における <i>amylase</i> の消長について(第1報) (Taka-diastase 醱濾液の <i>amylase</i>)	外池良三、山野 久
			清酒醸造の麴歩合について	外池良三、竹内孝也、草部 浩、中島五朗、土居通重
			酒母を異にする清酒醸造に於ける窒素物の変化	村上英也、渡辺泰和、村山祐一
			甘藷澱粉使用清酒醸造試験	武藤 浩、井原辰男、広瀬竜也、石井元三、吉沢純一、藤井竜二、齋上竹次郎、榎 徹、利根川 幹
			醸造工業に於けるイオン交換樹脂の利用研究(第2報)イオン交換処理水による清酒醸造試験(清酒及び精米の無機元素)	伊藤恭五郎、山崎 武、飯田正生、山田 茂、南部忠生
			醸造工業に於けるイオン交換樹脂の利用研究(第3報)酒類の品質矯正法に就いて	伊藤恭五郎、川石純作
			濃味増強三倍増醸酒製造試験	山田正一、秋山裕一、藤井竜二、久野耕作、渡会俊正、清水 敦、高橋四郎
			清酒(新酒)の品位と化学的成分との関係	伊藤恭五郎、山崎 武、山田 茂、石田充幸
			黒粕の成因に就いて(第1報)黒粕より分離した一種の <i>Dematiium</i> 菌に就いて	小武山温之、二瓶孝夫、田中佐龜三、森 博司
			黒粕の成因に就いて(第2報)黒粕より分離した黒粕菌の生理	小武山温之、二瓶孝夫、上野雄靖
			黒粕の成因に就いて(第3報)黒粕菌の発育防止試験	小武山温之、上野雄靖、町田恒夫、川口和夫、宮崎庄右、鈴木大城、岩崎章一
			黒粕の成因に就いて(第4報)黒粕に関する試験仕込	小武山温之、上野雄靖、町田恒夫、鈴木大城、岩崎章一、原 恭、町田 博、野村昭輔
			黒粕の簡易予知法と酸及び亜硫酸塩の防止効果について	武藤 浩、亀田芳雄
			蛋白混濁に関する2~3の考察	小武山温之、上野雄靖、宮崎庄右、町田 博、原 恭
			紫外線による清酒の殺菌について	鈴木明治、戸渡義一郎
			酒類中に混入した鉄及びCaの除去	山田正一、関根 彰
			二、三の新防腐剤の清酒火落防止効果に就いて	武藤 浩、井原辰男、桜井宏年
			濾過用石綿の試験	鈴木明治、伊藤俊一、藤井博之
			合成清酒の研究(第12報)添加酸類の混合割合に就いて	小武山温之、二瓶孝夫、山崎志良
			合成清酒の研究(第13報)合成清酒の緩衝剤について	山田正一、井原辰男
			合成清酒の研究(第14報)合成清酒緩衝剤の製造研究、蛋白質物の稀酸低温分解について	山田正一、久野耕作
			合成清酒原料香味液の濃味増強試験	山田正一、久野耕作、渡会俊正
			合成清酒香味料としての焼米の利用	野白喜久雄、亀田昌太郎、露木良胤
			粕取焼酎の蒸留区分に於ける成分の変化とその品質について	山田正一、花井四郎
			旧式焼酎の製造に関する研究(第1報)各種酸の経過と製造歩合について	野白喜久雄
			旧式焼酎の製造に関する研究(第2報)各蒸留区分の成分と品質について及び蒸留方法に関する考察	野白喜久雄、山崎 武、奥義 信、塚田定清
			酸敗葡萄酒の一清澄法(第2報)	山田正一、関根 彰
			Paper partition chromatographyに依る醸造物の糖に就いて(第1報)洋酒の糖の検出	伊藤恭五郎、渡辺二郎
			甘味葡萄酒のペーパークロマトグラフィーによる糖の検出	武藤 浩、利根川 幹
			洋酒の分析値	井原辰男、広瀬竜也、石井元三、藤井竜二
			葡萄酒及び洋酒の分析調査	秋山裕一、久野耕作、渡会俊正、清水 敦、原田雅之、安達錦吾、久保木幹郎
			濁酒小仕込試験	武藤 浩、石井元三、榎 徹
			麴菌種比較味醂醸造予備試験	村上英也
		04	アルコール原料甘藷に就いて(生及び切干甘藷と切干歩留)	外池良三、太田三郎、鈴木邦春、大野善志郎、内田貞吉、山中静樹
			調味料	
			醤油香気成分の研究について	山田正一、広瀬竜也
			醤油醸造用の麴の処理に就いての研究	松本憲次、奥田真造
			醤油醸造に於ける炭水化物原料処理法の影響(第1報)	松本憲次、奥山宏造、佐藤尚正、四谷善造、石葉安璋
			酸分解液に於ける醱酵阻害物の検索(第1報)アミノ酸液添加と酵母の増殖	深井冬史、入江新六、石黒和夫
			酸分解液に於ける醱酵阻害物の検索(第2報)グルタミン酸廃液の精製とその醱酵阻害性に就いて	深井冬史、岩下晴七、伊矢野誠一郎
			グルタミン酸原液の醤油化(第2報)	岩下晴七
			グルタミン酸原液の醤油化(第3報)味液の懸濁仕込及び温度管理の中間仕込試験	岩下晴七、石山松治、佐藤謙二
			Paper chromatographyによる味噌の遊離アミノ酸の検出(第1報)	松本憲次、小松直和
			Paper chromatographyによる味噌の遊離アミノ酸の検出(第2報)	松本憲次、奥田真造
			馬鈴薯菌酵素添加味噌製造試験(第1報)	松本憲次、小松直和
			馬鈴薯菌酵素添加味噌製造試験(第2報)味噌酵母併用試験	松本憲次、小松直和
			馬鈴薯菌酵素添加味噌製造試験(第3報)馬鈴薯菌酵素応用味噌製造試験	松本憲次、小松直和、中川七三郎、山崎慶一、羽成久彌
			抽出脱脂大豆に大豆油補給味噌製造小試験	松本憲次、奥田真造

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
			味噌の防黴試験、Vitamine K ₉ 及びK ₆ による防黴試験	松本憲次、小松直和
			全国各地産味噌の二、三成分と品質の関係	松本憲次、小松直和、中川七三郎、山崎慶一、羽成久彌
			乳酸及び琥珀酸添加の味噌速醸試験	松本憲次、奥田真造
			味噌醸造に使用する生酸菌分離と其の応用（第1報）	中川七三郎、松本憲次、村上英也
			味噌醸造に使用する生酸菌分離と其の応用（第2報）	松本憲次、中川七三郎
			味噌醸造に使用する生酸菌分離と其の応用（第3報）	松本憲次、中川七三郎
			味噌醸造に使用する生酸菌分離と其の応用（第4報）	松本憲次、佐藤謙二
		05	その他	
			蔬菜塩漬中に現れる酸化性物質に就いて（続報）	松井久夫、大澤美弘、山田正一
			蔬菜塩漬中に現れる酸化性物質に就いて（健康漬について）	山田正一、菅原 雅、松井久夫
			甘藷澱粉粕の精製について	山田正一
			特許	
			酒類の品質矯正法	
			果汁又は果実酒の濁濁除去法	
			合成清酒調味用アミノ酸の製造法	
			酒類清澄法	
第134号	1962	昭和37年 8月	01	微生物
			協会酵母製造法の改良に関する研究（第1報）清酒醸造本仕込における静置と通気培養酵母の差違	塚原寅次、若林謙太郎
			協会酵母製造法の改良に関する研究（第2報）振盪培養による培地組成の検討	若林謙太郎、魚住政二、塚原寅次
			酵母の馴養と遺伝に関する研究（第9報）亜硫酸馴養の効果について	塚原寅次、武田重信、亀井宏成
			酵母の馴養と遺伝に関する研究（第10報）亜硫酸馴養酵母の遺伝（1）協会葡萄酒酵母第2号	塚原寅次、武田重信、亀井宏成
			酵母の馴養と遺伝に関する研究（第11報）亜硫酸馴養酵母の遺伝（2）	塚原寅次、亀井宏成
			高濃度酒精醱酵試験（第7報）（その1）窒素燐酸カリの最適濃度試験	井上雄吉、上野雄靖、鈴木大城、小武山温之
			高濃度酒精醱酵試験（第7報）（その2）小仕込試験による加里的最適濃度決定試験	岩崎章一、原 恭、町田 博、上野雄靖、小武山温之
			多量の酵母による高濃度糖液の醱酵（附）アルコール存在下における糖消費	武藤 浩
			酵母によるアルコール醱酵中高級アルコールの成因について ロイシンを含め糖液の醱酵におけるアミラルアルコールの成因	山田正一、吉沢 淑、佐々木 定
			酵母によるスレオニンの醱酵における高級アルコールの生成について	山田正一、吉沢 淑
			酵母によるノルマル型アミノ酸の分解について dl-アラニンのビール酵母による分解	山田正一、古川敏郎、吉沢 淑
			アミノ酸のアルコール醱酵 左施バリン	山田正一、古川敏郎
			酵母によるアミノ酸のアルコール醱酵 酵母によるグリシンの分解	古川敏郎、吉沢 淑、山田正一
			酵母によるアミノ酸の醱酵における高級アルコールの生成 ガスクロマトグラフィーによるアルコールの同定	吉沢 淑、古川敏郎、蓼沼 誠、山田正一
			麴の研究（第17報）粟香の生産条件と検索	村上英也、布施 明、矢野裕通
			麴の研究（第19報）いわゆる清酒用麴菌について <i>Aspergillus</i> 属の酸素要求性	村上英也、高木皖水
			麴の研究（第20報）麴菌の変性と酸素（附）広義の清酒用麴菌と湿麴の酸度	村上英也、高木皖水
			種麴の新検査法	秋山裕一、長沢 稔、村上英也
			清酒もろみ中の細菌について（1）	秋山裕一、山尾和也、佐々木 定
			清酒もろみの腐造に関する研究（第1報）腐造清酒もろみ中より分離した生酸菌の同定	外池良三、百瀬洋夫
			清酒もろみの腐造に関する研究（第2報）B-1菌と協会7号酵母の混合培養及び腐造の再現について	外池良三、百瀬洋夫、飯田俊彦
			02	化学
			バニリン硫酸法によるフーゼル油定量における標準液の調整について	吉沢 淑、岩附 守
			ガスクロマトグラフィーによる蒸留酒揮発成分の検索（1）高級アルコールの組成について	吉沢 淑
			Diacetylに関する研究（第8報）DiacetylよりAcetoin生成機構	山田正一、正井成之、吉沢 淑、佐々木 定、花井四郎
			醸造物の異臭に関する研究（第1報）醸造物中の異臭化合物Diacetyl、Acetoin、2,3-Butyleneglycolについて	小武山温之、岩田知栄子、清水敏世
			もろみ濾液中の硬度成分 酵母及びもろみ濾液にシュワルツェンバッハ法の適用	武藤 浩、高橋昭二
			清酒中鉄分の簡易測定法	武藤 浩、齋藤富男、蓼沼 誠
			酒造における糖の定量法について 逆滴定法によるレーン法の簡便化	高瀬澄夫
			酒類の一般分析において同一検体で酸度並にアミノ酸度を測定した値	鎌田耕作、宇都宮秋二、武藤 浩
			清酒の酸の分割と腐造酒の酢酸について	吉沢 淑、麻原秀夫
			清酒のチロシン及びトリプトファンの定量法について	岩槻 守、村上英也
			溶存酸素定量法について	村上英也、河合美登利、宮原 章、布施 明、矢野裕通
			ブドウ酒中の亜硫酸の簡易検定法（その1）フクシンの脱色による方法	大塚謙一、今井四郎
			ブドウ酒中の亜硫酸の簡易検定法（その2）ヨードカリ法	今井四郎、大塚謙一
			米麴のアミラーゼ力測定法の検討	布川弥太郎、西谷尚道、荒木次夫
			麴ジアスターゼ作用に対する酸素の影響の問題	村上英也、高木皖水、岩附 守、富士野公也、河合美登利
			醸造における蛋白質の分解について（第1報）各種蛋白質の分解条件の検討	秋山裕一、千野潤雄
			米麴のプロテアーゼに関する研究（第1報）米麴のプロテアーゼ組成、麴抽出原液についての考察	鈴木明治、布川弥太郎、馬場国男
			米麴のプロテアーゼに関する研究（第2報）米麴のプロテアーゼ組成：Zone-electrophoresisによる検討	鈴木明治、布川弥太郎、馬場国男
			米麴のプロテアーゼに関する研究（第3報）尿素による酵素の変化	鈴木明治、布川弥太郎、馬場国男
			米麴のプロテアーゼに関する研究（第4報）界面活性剤による阻害作用	鈴木明治、布川弥太郎、原 昌道、松田利庸
			米麴のプロテアーゼに関する研究（第5報）酒造工程におけるプロテアーゼの消長	布川弥太郎、難波康之祐、渡辺捷栄
			米麴のプロテアーゼ組成に関する研究（第1報）電気泳動及び吸着剤による検討	鈴木明治、布川弥太郎、伊藤雄太郎
			米麴のエステラーゼに関する研究（予報）	布川弥太郎、鈴木明治
			清酒醸造とエステラーゼ（第1報）米麴のエステラーゼについて（その1）基礎的実験	布川弥太郎、戸塚 昭、高橋健二、鈴木明治

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
			シストランズ異性化酵素 マレイン酸からフマル酸への異性化	大塚謙一
		03	清酒	
			醸造用水の酵母による定量判定に関する研究(第2報) 振盪培養による定量判定	若林謙太郎、魚住政二、塚原寅次
			清酒醸造用水について	山田正一、麻原秀夫、長沢 稔、小林 巖
			掛流し米に関する研究(第1報) 醱酵緩慢化の回復方法について	野白喜久雄、中川清道
			掛流し米に関する研究(第2報) 麹菌繁殖遅延の回復について	野白喜久雄、青木光夫
			掛流し米に関する研究(第3報) 掛流しにより流出する加里量	野白喜久雄、青木光夫
			浸漬による原料米中の加里及び澱粉の消失について	小武山温之、岩崎章一、桑原弘昌、守田一郎、中西一彰
			燃料節約清酒醸造試験(第2報)	山田正一、秋山裕一、高瀬澄夫、山尾和也、千野潤雄、梅津寛一、麻原秀夫
			蒸米の蒸し時間及びその程度について(その1)	秋山裕一、高瀬澄夫
			蒸米の蒸し時間及びその程度について(その2)	秋山裕一、高瀬澄夫
			蒸米の蒸し時間及びその程度について(その3) もろみ中における窒素物の変化と蒸しとの関係	秋山裕一、高瀬澄夫、千野潤雄
			蒸米の蒸し時間及びその程度について(その4) 蒸米の老化の比較	秋山裕一
			麴の老若に関する研究(第3報) 製麴温度を異にする麴による清酒醸造試験	鈴木明治、布川弥太郎、広島吾朗、漆間正夫、馬場国男
			麴の老若に関する研究(第4報) 製麴温度とプロテアーゼ力価との関係について	鈴木明治、布川弥太郎、広島吾朗
			麴の老若に関する研究(第5報) 麹菌株を異にした場合の米麴プロテアーゼの生産性について	鈴木明治、布川弥太郎、広島吾朗
			麴の老若に関する研究(第6報) 異った温度で製造した麴による清酒醸造試験(その3)	鈴木明治、布川弥太郎、広島吾朗、馬場国男、漆間正夫、佐々木一郎
			米麴内に蓄積される物質について(第1報) 酵母育成中に米麴から溶出する窒素物	鈴木明治、布川弥太郎、原 昌道、照内 豊、小出昭悟
			米麴内に蓄積される物質について(第2報) 醸造中に米麴から溶出する窒素物	鈴木明治、布川弥太郎、原 昌道
			米麴内に蓄積される物質について(第3報) 製麴温度、時間による麴内蓄積窒素物の相違	小出 巖、野田芳之、布川弥太郎、鈴木明治
			米麴製造中に発散する熱量	鈴木明治、布川弥太郎、漆間正夫、佐々木一郎
			麴の研究(第14報) 酒質と麹菌諸性質との関係 麹菌種比較清酒醸造試験(4)	村上英也、上野 伸、大井健徳、河合美登利、竹越俊雄、村山正夫、吉沢 淑
			麴の研究(第15報) 酒質と麹菌諸性質との関係 麹菌種比較清酒醸造試験(5)	村上英也、河合美登利、上野 伸、村山正夫、吉沢 淑、宮原 章
			麴の研究(第16報) 麹菌の性質より酒造現象の理論的考察	村上英也、河合美登利
			麴の研究(第18報) 麴の着色と清酒の着色 麴の乾湿比較清酒醸造試験	村上英也、吉沢 淑、矢野裕通、布施 明、宮原 章、高木皖水
			麹菌種混合の効果	村上英也、矢野裕通
			麴の着色に関する酵素学的研究(第2報) 着色の条件について	村上英也、上野 伸、河合美登利、竹越俊雄、大井健徳
			麴の着色に関する酵素学的研究(第3報) 着色と麹菌の性質について(附) 醸造試験における例外的現象に対する説明	村上英也、河合美登利
			麴の着色に関する酵素学的研究(第4報) 着色の酵素的成因	村上英也、河合美登利
			麴の着色に関する酵素学的研究(第5報) 麹菌酸化酵素について	村上英也、河合美登利
			製麴とCO ₂ との関係についての一考察	秋山裕一、長沢 稔
			生醱系酵母のアミノ酸の成因について(予報) 各種モデル酵母における窒素成分の変化の検討	秋山裕一
			生醱系酵母のアミノ酸の成因について(第1報) 酵母中の窒素成分の抽出条件の検討	秋山裕一
			生醱系酵母のアミノ酸の成因について(第2報) アミノ酸母物質の生成条件と小仕込試験	秋山裕一
			生醱系酵母のアミノ酸の成因について(第3報) 酵母製造における乳酸の意義	秋山裕一
			生醱系酵母のアミノ酸の成因について(第4報) 酵母のアミノ酸生成に対する乳酸菌及び乳酸の役割	秋山裕一、千野潤雄
			清酒酵母中の窒素物について 酵母育成中のProteaseの消長(予報)	鈴木明治、布川弥太郎、馬場国雄、佐々木一郎
			清酒酵母中の窒素物について 酵母育成中のProteaseの消長(本報)	鈴木明治、布川弥太郎、馬場国雄、伊藤雄太郎
			清酒酵母中の窒素物 生醱系酵母と速醸系酵母の窒素物溶出状態について	布川弥太郎、西谷尚道、鈴木明治
			清酒醸造における酵母枯期間及びもろみ中の酵母数の消長	中村善吉、山田正一
			早沸き及び湧遅れ山廃酵母における細菌と酵母の死滅について	塚原寅次、中村善吉、亀井宏成、魚住政二
			酵母育成の諸問題(第1報) 速醸系酵母に於ける酵母育成温度及び枯し温度の差異による酵母の染色率変化について	町田 博、高梨哲彦、小武山温之
			合成培地による酵母を用いた清酒醸造試験	武藤 浩、山中 隆、本馬健光、高橋昭二
			稀薄酵母使用清酒仕込試験(第2報)	山田正一、秋山裕一、山尾和也、佐々木 定
			稀薄酵母使用清酒仕込試験(第3報) 吟醸仕込試験	山田正一、秋山裕一、高瀬澄夫、山尾和也、千野潤雄、梅津寛一、麻原秀夫
			改良速醸製法仕込試験(第1報)	秋山裕一、高瀬澄夫、山尾和也、千野潤雄、梅津寛一、麻原秀夫
			改良速醸製法仕込試験(第2報)	秋山裕一、千野潤雄、梅津寛一、麻原秀夫、池浦 隆
			清酒もろみ中の酵母の分布状態及び酵母の増殖について	野白喜久雄
			酵母密度の増減による清酒もろみ醱酵速度の調節(第1報) 泡の添加除去による調節	野白喜久雄、西尾 偵、松川 弘、石上藤太、宮原 章
			清酒もろみ熟成時における泡沫状態について	山田正一
			清酒もろみ腐造の研究(第4報) 清酒腐造もろみの悪臭の本体について	山田正一、藤井竜二、吉沢 淑
			清酒もろみ腐造の研究(第5報) もろみ泡の形状と清酒の酸量	山田正一
			清酒もろみ腐造の研究(第6報)	山田正一
			抗生物質使用清酒醸造試験(その1)	秋山裕一、山尾和也、佐々木 定
			抗生物質使用清酒醸造試験(その2) 抗生物質使用仕込清酒の成分	秋山裕一、梅津寛一、清水三芳
			清酒もろみの仕込時にメタ重亜硫酸カリを使用した試験	武藤 浩、高橋昭二、本間健光、山中 隆、齋藤富男、佐藤玄吉
			異種酵母による清酒醸造試験(第1報)	小武山温之、岩崎章一、桑原弘昌、守田一郎、中西一彰
			清酒醸造の微生物学的管理(第1報) 変異酵母使用清酒仕込試験	秋山裕一、梅津寛一
			粗白米を使用する清酒の醸造試験(1)	村上英也、吉沢 淑、布施 明、矢野裕通、高木皖水
			粗白米を使用する清酒の醸造試験(2)	村上英也、吉沢 淑、岩附 守、高木皖水、牧野良三
			甘口清酒製造比較試験	山田正一、秋山裕一、古川敏郎、長沢 稔
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第1報) 酵素による清酒の蛋白混濁の沈降について	山田正一
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第2報) 菌株の選択と沈降酵素の検討	秋山裕一、清水 敦
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第2報続) 各種の酵素剤による沈降作用の比較	秋山裕一、原田雅之
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第3報) Asp. oryzaeの表面培養による清酒の蛋白混濁沈降酵素の生成について	秋山裕一、藤井竜二、原田雅之
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第4報) 酵素による混濁沈降処理による清酒成分の変化(1) 窒素成分の変化	秋山裕一

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第5報) α-アミラーゼ及びクラリンS沈降性と混濁性との関連性について	秋山裕一、山尾和也、池浦 隆
			混濁清酒の澄清法 蛋白混濁沈降酵素により生成した滓の処理法について	秋山裕一、水野正人
			クラリンSによる清酒の蛋白混濁の沈降について	秋山裕一
			清酒蛋白混濁の調査(第1報) 全国白ボケ調査報告	秋山裕一
			清酒蛋白混濁の調査(第2報) 第2回全国白ボケ調査報告	秋山裕一
			清酒の蛋白混濁生成条件に関する研究(第1報) 仕込諸条件の相違による混濁現象の観察	鈴木明治、布川弥太郎、原 昌道、馬場国男、伊藤雄太郎
			清酒の蛋白混濁生成条件に関する研究(第2報) 貯蔵中における混濁現象の変化及び混濁性清酒に対する二、三の検討	鈴木明治、布川弥太郎、関口三郎、浜地英人
			清酒の蛋白混濁生成条件に関する研究(第3報) 米麴に対する検討: 米麴の抽出条件について	布川弥太郎、関口三郎、浜地英人、鈴木明治
			清酒の蛋白混濁生成条件に関する研究(第4報) 仕込及び製成諸条件の相違による混濁現象の差異並びに貯蔵中の混濁度の変化	鈴木明治、布川弥太郎、関口三郎、浜地英人、伊藤雄太郎、西谷尚道、島谷利行、菊池 尚、松田利庸
			清酒の蛋白混濁生成条件に関する研究(第5報) 製麴条件及び麴の使用歩合を変えた場合の混濁現象の差異並びに仕込中における所謂混濁母物質の母液への移行に関する検討	鈴木明治、布川弥太郎、滝沢修二、戸塚 昭
			清酒の蛋白混濁生成条件に関する研究(第6報) 製麴条件及び麴使用歩合を変えた場合のアルコール添加酒のTurbidityの相違	鈴木明治、布川弥太郎、滝沢修二
			清酒の色調に関する研究(第1報) 清酒の着色とpH及び鉄との関係について	吉沢 淑
			清酒の色調に関する研究(第2報) 火入れによる着色に及ぼす鉄、炭処理と火入れ温度の影響について	吉沢 淑、牧野良三
			清酒の色調に関する研究(第3報) フラビンを中心とした着色成分の分割	吉沢 淑、牧野良三
			清酒の着色に関する研究(第1報) 有色セロファンによる清酒の着色防止	秋山裕一、古川敏郎、長沢 稔
			清酒の着色に関する研究(第2報) "色もどり" の一因について	小林 厳、秋山裕一
			清酒粕及び米麴の色調について	秋山裕一、高橋 賢
			Glucose Oxidaseの酒類への応用について	鈴木明治、布川弥太郎、菊池 尚、島谷利行
			清酒早熟法	山田正一、古川敏郎、高橋 賢
			清酒と木香	山田正一、高橋 賢
			特別規格酒の冷用について	山田正一、古川敏郎
			特別規格酒火落試験	甲斐千古、武藤 浩
			黒粕について	小武山温之、岩崎章一、桑原弘昌、守田一郎、中西一彰
			酎酒の順序の効果について	布川弥太郎
		04	その他の酒類	
			旧式焼酎の製造に関する研究(第3報) 生白糠の利用について	野白喜久雄、塚田定清
			旧式焼酎の製造に関する研究(第4報) 米焼酎分割蒸留の工場試験及び製品の品質について	野白喜久雄、島田豊明、塚田定清、萱島昭二、池辺道明
			ウイスキーに関する研究(第1報) ウイスキー樽用材について	山田正一、吉沢 淑、高瀬澄夫、千野潤雄、梅津寛一
			ウイスキーに関する研究(第2報) ウイスキーの色調について	吉沢 淑、高瀬澄夫、山田正一
			嫌氣的加熱処理によるブドウ酒の改良について	大塚謙一
			ブドウ果房の人工的乾燥について(その2) 乾燥経過中の成分変化並びに甘味生ブドウ酒の試験試験	大塚謙一
			発ぼう飲料について	上野靖雄、小武山温之、山田正一
			ホップ苦味成分の利用に関する研究(第1報) ホップ樹脂抽出操作の検討及びHumulonesの異性化試験	小武山温之、得能喜久雄、熊谷吟造、久保田素寛、島田敬太、上野靖雄
			ホップ苦味成分の利用に関する研究(第2報) 粉末ホップ樹脂の製造及びホップ中の硝酸加里について	小武山温之、得能喜久雄、熊谷吟造、原 誠、久保田素寛、島田敬太
			中華人民共和国産酒類の成分について	野白喜久雄、奥 義信、西尾 偵、松川 弘、島根清隆
			欧州産葡萄酒及び雑酒の分析	吉沢 淑、渡辺一郎、西谷尚道、古川敏郎、岩附 守、戸塚 昭、百瀬洋夫
		05	調味料	
			味液醇化に適応する酵母の生酸について	松本憲次、奥田真造
			味液醇化に関する研究(その2) 分離酵母No. 32号について	松本憲次、川島成之、矢崎高明
			味液醇化に関する研究(その3) 酵母32号に共応する乳酸菌の検索(I)	松本憲次、川島成之
			味液醇化に関する研究(その3) 酵母32号に共応する乳酸菌の検索(II)	松本憲次、川島成之
			味液醇化に関する研究(第1報) 32号酵母の生酸について	松本憲次、滝本 滋
			味液醇化に関する研究(第2報) 酵母自己消化による味液の醇化	松本憲次、滝本 滋
		06	特許	
			ウイスキーの香味増強法	
			炭酸ガス含有飲料起泡法	
			ウイスキーの製造法	
第135号	1963	昭和38年 8月	01 蒸米の蒸し時間及びその程度について(その6) レブリカ法による蒸し中における米粒澱粉組織の変化の検討	秋山裕一、山本友厚、鈴木明治
			02 蒸米の蒸し時間及びその程度について(その7) 連続蒸米機における蒸しの観察	秋山裕一、山本友厚、鈴木明治
			03 清酒もろみにおけるアミラーゼの動態に関する研究(第3報) タカジアスターゼ逐次添加によるもろみアミラーゼについて	外池良三、草部 浩、中島五朗、土居通重
			04 清酒もろみにおけるアミラーゼの動態に関する研究(第4報) タカジアスターゼとこうじ共存下におけるもろみのアミラーゼ	外池良三、沖田文謹、大里俊夫、上笠保彦
			05 清酒醪の連続濾過に関する研究(第1報) 遠心力利用の可能性について	布川弥太郎、鈴木明治
			06 醸造物の異臭に関する研究(第4報) 酵母によるツワリ清酒の矯正法	小武山温之、岩田知栄子、梅田紀彦、清水敏世、中井孝雄、石本竜一、清水淑子
			07 L' antagonisme entre des souches de Saccharomyces cerevisiae au cours de la fabrication de Sake	S. Sugama, H. Saeki, K. Yamakawa, S. Ishie, T. Itoga, E. Aragaki, et K. Nosiro
			08 清酒酵母増殖用培地の組成に関する2~3の検討	武藤 浩、蓼沼 誠、鳴海勝文
			09 麴汁の加工について	武藤 浩、蓼沼 誠、鳴海勝文
			10 実験用もろみ小仕込の工夫	蓼沼 誠、武藤 浩、古市明紀、設楽和平
			11 原料蛋白質酵素消化の一方法 合成清酒製造法の研究(I)	村上英也、橋本行弘、栗田 博、大脇京子、鈴木明治
			12 酒粕の消化法について 合成清酒製造法の研究(II)	村上英也、栗田 博、橋本行弘、大脇京子、鈴木明治

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		13	副原料の四段掛法による香味液の濃味化 合成清酒製造法の研究(Ⅲ)	村上英也、粟田 博、古川敏郎、大脇京子、鈴木明治
		14	旧式焼酎の製造に関する研究(第5報) 補酸による酸敗防止について	野白喜久雄、松本義高、慶佐次興和
		15	ウイスキーの製造に関する研究(第1報) 糖化液の濾過、醱酵温度、蒸りゆき加熱法がウイスキー原酒の品質、成分に及ぼす影響	吉澤 淑、大塚謙一(東洋醸造)上原真平他
		16	抄録(昭和37年以降他の雑誌に連載された報文の抄録)	
			掛流し米に関する研究(第4報) ビタミンの流出	奥 義信、石上藤太、吉村宏一、野白喜久雄
			掛流し米に関する研究(第5報) 種々の物質の添加による醱酵の回復	野白喜久雄、奥 義信、吉村宏一、伊藤一弘
			蒸米の蒸し時間及びその程度について(その5) 蒸し時間と蒸し時に米粒表面に凝縮する水分との関係	秋山裕一、山本友厚
			麴菌種と麴蓋麴、床麴、機械麴の関係 麴菌種比較清酒醸造試験(6)	村上英也、秋山裕一、古川敏郎、長沢 稔、渡辺秋衛、山本友厚、伊藤 勝
			清酒麴中の酵母数について	村上英也、大脇京子、橋本行弘
			麴の老若に関する研究(第7報) 湿度条件と酵素力との関係について	布川弥太郎、高橋健二、香掛徹也、鈴木明治
			米麴のプロテアーゼに関する研究(第6報) 組成プロテアーゼの精製	布川弥太郎、衣山陽三
			米麴のプロテアーゼに関する研究(第7報) 酒母及び醪中における酸性及びアルカリ性プロテアーゼの役割	布川弥太郎、難波康之祐、衣山陽三
			米麴のプロテアーゼ組成に関する研究(第2報) 酸性プロテアーゼ及びアルカリ性プロテアーゼの基本的性質	布川弥太郎、難波康之祐、衣山陽三
			米麴のプロテアーゼ組成に関する研究(第3報) 酸性プロテアーゼ及びアルカリ性プロテアーゼの基質特異性	布川弥太郎
			蒸米添加による酵母増殖促進効果について	武藤 浩、夢沼 誠、山中忠晴、鳴海勝文
			酵母の醱酵能及びその耐アルコール性(第1報) 酵母醱酵能の耐アルコール性	野白喜久雄、大内弘造
			酵母の醱酵能及びその耐アルコール性(第2報) 清酒もろみ酵母について	野白喜久雄、大内弘造
			酵母の醱酵能及びその耐アルコール性(第3報) 醱酵能と培養温度との関係	野白喜久雄、菅間誠之助、菅野信夫
			清酒醸造の微生物学的管理(第2報) 協会7号酵母の人工変異株の分離と性質	古川敏郎、秋山裕一
			清酒醸造の微生物学的管理(第3報) 協会7号酵母変異株による清酒醸造試験	秋山裕一、古川敏郎
			異状発酵清酒もろみより分離した酵母について	外池良三、百瀬洋夫、渡辺一郎、阿久津富郎
			清酒もろみにおけるアミラーゼの動態に関する研究(第2報) 3種もろみのアミラーゼ	外池良三、仲野醇一、竹内孝也
			イオン交換樹脂による乳酸の分離比色定量	夢沼 誠、武藤 浩
			醸造物の異臭に関する研究(第2報) 2,3-buthyleneglycolの定量分析	小武山温之、岩田知栄子、清水敏世
			醸造物の異臭に関する研究(第3報) acetoin系化合物の消長について(その1) 清酒醸造及び貯蔵中の変化	小武山温之、岩田知栄子、清水敏世
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第6報) 生酒中の残存酵素量並びにその変性と混濁との関係	秋山裕一
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第7報) 清酒の蛋白混濁の組成	秋山裕一
			清酒の蛋白混濁に関する研究(第8報) プロテアーゼによる清酒の蛋白混濁の凝集機構について	秋山裕一
			清酒の蛋白混濁の調査	秋山裕一
			ブドウ酒醸造における洗剤の効果	大塚謙一、吉澤 淑、今井四郎、相羽浩一、猿渡一由
			フーゼル油中のイソプタノールとイソアミルアルコールの分別比色定量	吉澤 淑、相羽浩一
			酵母によるアミノ酸のアルコール醱酵における高級アルコールの生成 酵母細胞抽出液による α -ケト酪酸より活性アミルアルコールの生成	吉澤 淑
			蒸留酒香気成分の研究(II) ガスクロマトグラフィーによるウイスキー揮発成分の検索	吉澤 淑、今井四郎、大塚謙一
第136号	1964	昭和39年12月	01 清酒有機酸の分析にガスクロマトグラフィ法の応用	武藤 浩、夢沼 誠、古市明紀
			02 醸造物の異臭に関する研究(第5報) 酵母によるdiacetyl除去の機構	小武山温之、岩田知栄子、梅田紀彦、清水敏世、石本竜一
			03 副原料の直接添加による純合成酒の濃味化 合成清酒製造法の研究(IV)	村上英也、粟田 博、橋本行弘、野田幸男、鈴木明治
			04 副原料添加純合成酒の麴菌培養による改良法について 合成清酒製造法の研究(V)	村上英也、粟田 博、橋本行弘、大脇京子、鈴木明治
			05 純合成酒のアミノ酸配合に関する考察 合成清酒製造法の研究(VI)	村上英也、野田幸男、長縄真琴、鈴木 与、鈴木明治
			06 酒造原料米に関する研究	醸造試験所
			07 清酒用種麴の麴菌分析 黄麴菌の諸性質(1)	村上英也、大脇京子
			08 製麴による麴の褐変と新菌株の出土 黄麴菌の諸性質(2)	村上英也、大脇京子
			09 醤油用及び味噌用種麴の麴菌分布 黄麴菌の諸性質(3)	村上英也、大脇京子、鈴木 与
			10 Sephadex による麴菌酸性プロテアーゼの分離精製	布川弥太郎
			11 長期枯らし麴を使用する清酒の醸造試験	村上英也、秋山裕一、古川敏郎、大脇京子、伊藤 勝、山本友厚、橋本行弘
			12 麴菌種と製麴法(2) 麴菌種比較清酒醸造試験(7)	村上英也、大脇京子、山本友厚
			13 麴の性状と品質:機械麴による吟醸酒の製造(研究ノート)	布川弥太郎、今村利久
			14 清酒醸造の微生物学的管理(第4報) TTC重層法による酵母の分別について(1)	古川敏郎、秋山裕一
			15 清酒醸造の微生物学的管理(第5報) 協会7号酵母変異株を用いた山麴の生態学的観察	秋山裕一、古川敏郎
			16 清酒醸造の微生物学的管理(第6報) 酒母及び醪中に見出される呼吸系欠損酵母について	秋山裕一、古川敏郎
			17 清酒醸造の微生物学的管理(第7報) TTC重層法による酵母の群別について(2)	秋山裕一、古川敏郎
			18 清酒もろみの腐造に関する研究(第3報) 多酸清酒もろみより分離した乳酸菌(I)	外池良三、百瀬洋夫、久富鉄也、阿久津富郎
			19 清酒もろみの腐造に関する研究(第4報) 多酸清酒もろみより分離した乳酸菌(II)	外池良三、百瀬洋夫、椎木 敏、前川季義
			20 清酒もろみの腐造に関する研究(第5報) 多酸清酒もろみより分離した乳酸菌(III)	外池良三、百瀬洋夫、久富鉄也
			21 清酒の蛋白混濁に関する研究(第9報) α -アミラーゼを利用する清酒澄清法	秋山裕一
			22 清酒貯蔵温度および濾過温度と混濁の関係について	小武山温之、岩田知栄子、清水淑子
			23 清酒及び清酒粕中のビタミン含量について	秋山裕一
			24 昭和37年度吟醸酒の成分	秋山裕一、粟田 博、橋本行弘、山本友厚
			25 マロラチック発酵に関する研究(第1報) 外的条件の影響について	大塚謙一、原 昌道
			26 マロラチック発酵に関する研究(第2報) リンゴ酸適応菌体を使用したブドウ酒の醸造について	原 昌道、大塚謙一
			27 白ブドウ酒醸造における発酵温度の影響	大塚謙一、原 昌道、今井四郎、上原真平
			28 第1回洋酒鑑評会出品酒の分析 ブドウ酒の成分値	大塚謙一、原 昌道、吉澤 淑、太田文代
		29	The Formation of Higher Alcohols in the Fermentation of Amino Acids by yeast. The Formation of Active Amyl Alcohol from α -Keto-n- butyric Acid by Cell-Free Extract of yeast	Kiyoshi Yoshizawa

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		30	ウイスキーの製造に関する研究 (第2報)原料について	吉沢 淑、大塚謙一、今井四郎
		31	梅酒造りの検討—糖濃度と成分—(研究ノート)	大塚謙一、原 昌道、鈴木明治
第137号	1965	昭和40年12月	01 麴菌の分類学的研究 第1報 黄麴菌の形態について	村上英也、鈴木 与、長縄真琴、大脇京子
		02	麴菌の分類学的研究 第2報 黄麴菌の生理的性質について	村上英也、鈴木 与、大脇京子、桑原健治
		03	麴菌の分類学的研究 第3報 分生子に小突起をもつ黄麴菌について	村上英也、池田靖夫、兵頭信次郎、石井 徹、桑原健治
		04	酒造副産物の醱酵利用について 合成清酒製造法の研究 (VII)	村上英也、野田幸男、鈴木 与、石井 徹
		05	米のpH測定法(研究ノート)	難波康之祐、松尾重雄
		06	古米比較清酒醸造試験 麴のpHと清酒のpHについて	村上英也、大脇京子、野田幸男、鈴木 与
		07	黄麴菌の諸性質(4) 多数菌株の酵素力比較法について	村上英也、鈴木 与、大脇京子、野田幸男
		08	黄麴菌の諸性質(5) Phenol, MB, TTCによる呈色について	村上英也、大脇京子、鈴木 与、長縄真琴
		09	吟醸香発生のための条件について(研究ノート)	布川弥太郎、難波康之祐、大場俊輝、樋木尚一郎、竹鶴寿夫
		10	清酒醸造における鉄分について 第3報 酒造工程中の鉄の消長	高瀬澄夫、姫野国夫、富部忠篤
		11	清酒醸造過程中的遊離アミノ酸の消長(予報)	大場俊輝、来間健次、布川弥太郎
		12	麴に付着している乳酸菌計数のための選択培地(研究ノート)	百瀬洋夫、外池良三
		13	清酒もろみの腐造に関する研究 第6報 酒中における乳酸菌の動向	百瀬洋夫、前川秀義、久富鉄也、外池良三
		14	高温糖化における酵母の死滅について(研究ノート)	秋山裕一、岩田知栄子
		15	清酒醪の連続濾過に関する研究 第2報 重力場における醪中小粒子の干渉沈降について	竹鶴寿夫、布川弥太郎
		16	清酒醪の連続濾過に関する研究 第3報 遠心力場における微粒子の干渉沈降およびデスラッジャー型遠心分離機によるテスト結果	竹鶴寿夫、布川弥太郎
		17	デスラッジャー型遠心分離機を応用した清酒醪の連続濾過試験(研究ノート)	布川弥太郎、竹鶴寿夫
		18	清酒の緩衝作用について 第1報	岩田知栄子、秋山裕一、鈴木明治
		19	清酒の緩衝作用について 第2報	岩田知栄子、秋山裕一、鈴木明治
		20	昭和39年新酒鑑評会出品酒の成分	秋山裕一、岩田知栄子、齋藤泰夫、石本竜一、齋藤久一、大和田達郎
		21	薄層クロマトグラフィーによる有機酸の定量 第1報 ブドウ酒中の乳酸、リンゴ酸、酒石酸の定量	原 昌道、森永和男、大塚謙一
		22	熟成蒸留酒及びタル材中の糖類について	大塚謙一、森永和男、今井四郎
		23	ウイスキーの製造に関する研究 第3報 酵母について	吉沢 淑、原 昌道、森永和男、橋田勝之、大塚謙一
		24	ウイスキーの成分について	吉沢 淑、山田正一
		25	ブランデーの揮発成分について	吉沢 淑、大塚謙一、今井四郎
		26	酵母によるアミノ酸のアルコール醱酵中高級アルコールの生成について 酵母洗滌菌体こよる α -アセト乳酸よりイソブタノールの生成について	吉沢 淑
		27	酵母によるアミノ酸のアルコール醱酵中高級アルコールの生成について 酵母洗滌菌体によるアスパラギン酸、ホモセリン、 α -オキシアセト 醱酵より活性アミルアルコールの生成について	吉沢 淑
		28	ブドウ酒醸造用収穫ブドウの貯蔵に関する研究	大塚謙一、今井四郎、相羽浩一
		29	蒸溜酒の熟成機構に関する研究 第1報 オーク材チップのフェノール性物質	大塚謙一、今井四郎
		30	蒸溜酒の熟成機構に関する研究 第2報 熟成蒸溜酒中のフェノール性物質の分布	大塚謙一、今井四郎、森永和男
第138号	1966	昭和41年12月	01 酒麴の酵素力の全国調査	村上英也、高瀬澄夫、角田篤弘、桑原健治
		02	清酒もろみの腐造に関する研究(第9報) 混合培養時における腐造乳酸菌と清酒酵母の増殖について	百瀬洋夫、石井寛嗣、外池良三
		03	麴菌の分類学的研究(第4報) 諸性質の相関と安定性に関する考察	村上英也、高瀬澄夫、野田幸男、石井 徹
		04	麴処理による清酒醸造試験(第2報) 酵素液分離粕の利用法	村上英也、大脇京子、高瀬澄夫、石井 徹、兵頭信次郎、池田靖夫
		05	清酒醸造における鉄分について (第4報) 浸せき水中の鉄の米粒への沈着	高瀬澄夫、村上英也
		06	清酒醸造における鉄分について (第5報) もろみ経過中の鉄の消長	高瀬澄夫、兵頭信次郎、池田靖夫、村上英也
		07	清酒醪の醱酵管理に関する研究 (第1報) 協会7号、8号酵母による清酒醪の醱酵における醱酵温度の影響	原 昌道、大塚謙一、吉沢 淑、細矢慶二、橋田勝之、森永和夫
		08	清酒醸造における酸化酵素について 酒粕中の酸化酵素を中心として	大塚謙一、吉沢 淑、原 昌道、吉本謙二郎、大脇京子
		09	麴における酵母の生態(第1報) 麴中の酵母の分布	大内弘造
		10	酒造場酵母について (第4報) 仕込期間中の酒母清酒酵母相の変遷	菅間誠之助、山村紘司、梶谷巨慶、野白喜久雄
		11	酒造場酵母について (第5報) 酒造期直前の酒造場床土酵母の検索	菅間誠之助、津川光昭、山村紘司、梶谷巨慶、野白喜久雄
		12	酒造場酵母について (第6報) 清酒酵母の選択的分離法	菅間誠之助、大内弘造、忍頂寺晃嗣、野白喜久雄
		13	泡なし酵母に関する研究 (第1報) 泡なし酵母の分離とその性質	秋山裕一、岩田知栄子、長縄真琴
		14	泡なし酵母に関する研究 (第2報) 泡なし酵母による清酒醸造試験	秋山裕一、岩田知栄子
		15	泡なし酵母に関する研究 (第3報) 電子顕微鏡による酵母細胞外層の観察ともろみの泡の成因について	秋山裕一、岩田知栄子
		16	清酒もろみの腐造に関する研究(第7報) 清酒もろみ中における乳酸菌の動向	百瀬洋夫、小林信也、小泉隆司、外池良三
		17	外米の匂いについて	藤沼 誠、佐藤 信
		18	ガスクロマトグラフィーによる各種醸造酒中の有機酸の定量(研究ノート)	藤沼 誠、加藤有造、武藤 浩
		19	清酒の有機酸に関する研究(第1報) 清酒中に α -オキソグルタル酸、チトラマル酸、アジピン酸の存在について	藤沼 誠、加藤有造、武藤 浩
		20	清酒色度の吸光度測定に関する直線性と加法性について(研究ノート)	西 和夫、佐藤 信
		21	清酒中のシステインおよびシスチンの比色定量法について 清酒によるシステインの酸化	加藤有造、藤沼 誠、佐藤 信
		22	清酒中のメチオニンの比色定量法について(研究ノート)	設楽厚三郎、藤沼 誠、佐藤 信
		23	褐色ガラスを用いた酎酒について(研究ノート)	佐藤 信、高橋康次郎
		24	酵母によるアミノ酸の発酵中高級アルコールの生成について 酵母洗滌菌体によるビルビン酸からイソブタノールとイソアミルアルコールの生成	吉沢 淑
第139号	1967	昭和42年12月	01 麴菌の分類学的研究 (第5報) Deferrri-ferrichromesの生産性と他の諸性質との相関	村上英也、牧野正則、佐藤仁一郎、藤井正道、高瀬澄夫
		02	麴菌の分類学的研究 (第6報) 変異株による安定性の実験的考察	村上英也、萩野有人、牧野正則、大脇京子
		03	麴菌の分類学的研究 (第7報) 各種のtype cultureについて	村上英也、牧野正則、萩野有人
		04	2-TBA法の白米への適用	佐藤 信、高橋康次郎、樋木尚一郎
		05	白米の有機溶媒処理によるFAV及びTBRSの変化	佐藤 信、高橋康次郎、樋木尚一郎
		06	加州米使用清酒の臭気除去試験- α 米並びに火入れ時の処理条件の検討	大塚謙一、吉沢 淑、原 昌道

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		07	酒類のフェノール性物質に関する研究 (第1報) tyrosol, tyrosine及びphenolic acidの分別定量について	大塚謙一、原 昌道、土辺美恵子
		08	酒類のフェノール性物質に関する研究 (第2報) 清酒醸造におけるフェノール性物質について(その1)原料米	大塚謙一、原 昌道
		09	酒類のフェノール性物質に関する研究 (第3報) 清酒醸造におけるフェノール性物質について(その2)醸造中並びに清酒中のフェノール性物質	大塚謙一、原 昌道
		10	麴製造による清酒の外米臭の除去	村上英也、高瀬澄夫、大脇京子、桑原健治、角田篤弘、福井良之、野坂宣嘉
		11	白米の蛍光スペクトル	高瀬澄夫、村上英也
		12	清酒の外米臭について(第1報)	川崎 亘、麻生直次郎、野白喜久雄、梶谷直慶
		13	外米処理についての予備試験	永谷正治、百瀬洋夫、土井清太郎、外池良三
		14	麴菌ATCC 15517について	村上英也、大脇京子、高瀬澄夫
		15	ピロ炭酸ジエチルエステルの定量および分解 (第1報) イソブチルアミンによる定量と各種溶液中での分解	原 昌道、大塚謙一
		16	ピロ炭酸ジエチルエステルの酒類醸造への利用 (第1報) DEPC殺菌効果におよぼす各種要因について	原 昌道、大塚謙一、高木梅三
		17	ピロ炭酸ジエチルエステルの酒類醸造への利用 (第2報) 果実酒のマロラクチック発酵への利用について	原 昌道、大塚謙一
		18	清酒醪の醱酵管理に関する研究 (第2報) アルコール脱水麴	原 昌道、大塚謙一、高木梅三
		19	清酒醪の醱酵管理に関する研究 (第3報) 醸造用水の殺菌	原 昌道、大塚謙一
		20	清酒醪の醱酵管理に関する研究 (第4報) 麴の殺菌	原 昌道、大塚謙一
		21	清酒醪の醱酵管理に関する研究 (第5報) 麴および仕込水中の野生酵母の殺菌による試験醸造	原 昌道、大塚謙一
		22	清酒醪の醱酵管理に関する研究 (第6報) ピロ炭酸ジエチルエステルによる清酒醪の発酵調節および清酒の殺菌	原 昌道、大塚謙一
		23	蒸米の老化についての一考察	秋山裕一、北島恭一
		24	麴の褐変と黒粕に関する研究 (第1報) 紫外部吸収およびPPCによる検索	大脇京子、村上英也
		25	麴処理による清酒醸造試験 (第3報) 熱風乾燥による麴の保存性	大脇京子、角田篤弘、高瀬澄夫、桑原健治、野坂宣昭、福井良之、村上英也
		26	麴中の清酒酵母の分布	大内弘造、長井利之、菅間誠之助、野白喜久雄
		27	麴における酵母の生態 (第2報) 麴における酵母の増殖	大内弘造、石戸輝雄、菅間誠之助、野白喜久雄
		28	清酒もろみの腐造に関する研究 (第8報) 麴における乳酸菌の動向	百瀬洋夫、大沼保義、外池良三
		29	清酒もろみの腐造に関する研究 (第10報) 腐造乳酸菌との混合培養時における清酒酵母熱水抽出区分及び培養液中のアミノ酸組成	百瀬洋夫、石井寛嗣、外池良三
		30	醪中におけるアミノ酸の成因について	松尾茂雄、難波康之祐
		31	各種有機酸使用酵母仕込試験—各種有機酸の酵母の着色に及ぼす影響	設楽厚三郎、蓼沼 誠、佐藤 信
		32	腐造酒の矯正法について	蓼沼 誠、百瀬洋夫、武藤 浩、佐藤 信、外池良三
		33	清酒中の着色物質に関する研究 (第1報) 活性炭による着色物質の分離	佐藤 信、高橋康次郎、蓼沼 誠
		34	清酒中の着色物質に関する研究 (第2報) 活性炭クロマトグラフィーおよびシリカゲルクロマトグラフィーによる着色物質の精製	蓼沼 誠、高橋康次郎、佐藤 信
		35	清酒中の着色物質に関する研究 (第3報) 有機溶媒抽出による着色物質の分離	蓼沼 誠、矢尾武広、佐藤 信
		36	清酒中の着色物質に関する研究 (第4報) フラビン化合物	上野浩哉、矢尾武広、蓼沼 誠、佐藤 信
		37	鉄イオン共存下での清酒の着色に対する各種光線の影響について	西 和夫、蓼沼 誠、佐藤 信
		38	清酒の有機酸に関する研究 (第2報) 清酒醸造中の α -オキシグルタル酸の成因	蓼沼 誠、加藤有造、武藤 浩、佐藤 信
		39	清酒の有機酸に関する研究 (第3報) 酵母による α -オキシグルタル酸の蓄積	蓼沼 誠、佐藤 信、武藤 浩
		40	清酒の蛍光に関する研究 (第1報) 清酒の蛍光スペクトルとハルマンの同定	高瀬澄夫、村上英也
		41	清酒の蛍光に関する研究 (第2報) 清酒中のハルマンの生成条件	高瀬澄夫、村上英也
		42	酒類のエステルについて (第1報) 種々の酒類のエステル組成の比較	吉沢 淑
		43	酒類のエステルについて (第2報) ビールのエステル及び高級アルコール組成	吉沢 淑
		44	酒類のエステルについて (第3報) 清酒及び香氣捕集液添加清酒の上槽、火入れによる香氣成分の変化	吉沢 淑、小柴美津枝、大塚謙一
		45	高級アルコール生成に及ぼす酵母の接種量、前培養条件の影響について	吉沢 淑
		46	酵母によるphenylethylalcoholとtyrosolの生成の特徴について	吉沢 淑
		47	酒類のNy1 on処理について—白ブドウ酒の着色防止効果	大塚謙一、原 昌道、高橋栄治、井上 隆、脇田征也
		48	マロラクチック発酵に関する研究 (第3報) リンゴ酒製造におけるマロラクチック発酵	原 昌道、大塚謙一
		49	蒸溜酒の熟成機構に関する研究 (第3報) 熟成度の異なる蒸溜酒中のフェノール物質の比較	大塚謙一、今井四郎、三部 操
		50	ウイスキーの製造に関する研究 (第4報) 蒸留時のもろみ、粗留液のアルコール分が製品の品質成分に及ぼす影響	吉沢 淑、原 昌道、大塚謙一
		51	酵母細胞の外層物質とビールの泡持ちへの影響	秋山裕一、岩田知栄子
		52	ブドウ晩腐病菌に関する研究 (第1報) 液体培地における繁殖並びに阻害剤試験	大塚謙一
		53	ブドウ晩腐病菌に関する研究 (第2報) 硫酸銅と塩化亜鉛の相乗的防黴効果	大塚謙一
		54	ブドウ晩腐病菌に関する研究 (第3報) ブドウ果皮上の顆粒物質(オレオノール酸)とその晩腐病菌による分解	大塚謙一
		55	第4回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、吉沢 淑、原 昌道、木下順太郎、脇田征也、小松修治、井上 隆、今井洋子
		56	第5回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、原 昌道、齋藤 寛、小松修治、浜 武晃、今井洋子
第140号	1968	昭和43年12月	01 麴菌の分類学的研究 (第8報) アフラトキシン生産性麴菌について	村上英也、佐川浩昭、高瀬澄夫
			02 麴菌の分類学的研究 (第9報) 2~3の補足実験と麴菌の性質の総合的考察	村上英也、牧野正則
			03 米麴蛋白分解酵素による米蛋白質の分解	難波康之祐、布川弥太郎
			04 清酒麴中の酵母	大内弘造、菅間誠之助、野白喜久雄
			05 麴における酵母の生態 (第3報) 製麴中の麴菌の増殖度の測定	大内弘造、石戸輝雄、菅間誠之助、野白喜久雄
			06 麴における酵母の生態 (第4報) 製麴中の成分変化と酵母の消長	大内弘造、石戸輝雄、菅間誠之助、野白喜久雄
			07 泡なし酵母に関する研究 (第4報) 酵母間の競合現象の解析(そのI)	秋山裕一、齋藤泰夫、齋藤久一
			08 泡なし酵母に関する研究 (第5報) 酵母間の競合現象の解析(そのII)	秋山裕一、島崎孝行
			09 酒造場酵母について (第7報) 酒造期外の庫内清酒酵母数の月間変化	菅間誠之助、守谷豊一郎、野白喜久雄
			10 酒造場酵母について (第8報) 酒造期間中の庫内汚染調査	菅間誠之助、大内弘造、加藤邦昭、麻生直次郎、川崎 恒

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		11	通気培養酵母による清酒醸造試験 (その1) 清酒もろみのビタミン含量の消長と酵母の保存試験	鳥潟顕雄、秋山裕一
		12	通気培養酵母による清酒醸造試験 (その2) 酵母比較試験	鳥潟顕雄、秋山裕一
		13	清酒醪の発酵管理に関する研究 (第7報) 酵母の種類と発酵温度が清酒醪の発酵に及ぼす影響	原 昌道、高木梅三、大塚謙一
		14	清酒醪の発酵管理に関する研究 (第8報) 清酒の半連続醸造について	原 昌道、大塚謙一
		15	清酒醪の発酵管理に関する研究 (第9報) α米による麴の製造とその酵素力	原 昌道、脇田征也、大塚謙一
		16	清酒醪の発酵管理に関する研究 (第10報) ふくれ前の山廃醪における野生酵母の殺菌	原 昌道、高橋米治、大塚謙一
		17	空中微生物の簡易捕集方法	百瀬洋夫、片岡 惇、佐藤 信、外池良三
		18	清酒もろみの腐造に関する研究 (第11報) 酸敗清酒もろみにおける有機酸の蓄積について	百瀬洋夫、土井清太郎、外池良三
		19	清酒醸造工程におけるアルコール添加とアルコール混和の利害得失について	川崎 恒、菅間誠之助、大内弘造、麻生直次郎、加藤邦昭
		20	清酒醸造工程におけるろ過圧搾の研究 (第1報) 新酒のオりのろ過処理の操作条件の検討	永谷正治、外池良三
		21	清酒醸造工程におけるろ過圧搾の研究 (第2報) 高濃度アルコールで処理したケーキの比抵抗について	川崎 恒、麻生直次郎、永谷正治
		22	酒類の防腐剤に関する研究 β-ベンゾイルアクリル酸エチルおよびその誘導体の清酒火落防止効果について	野坂宣嘉、村上英也
		23	ピロ炭酸ジエチルエステルの定量および分解 (第2報) 炭酸ジエチルエステルの定量およびそのピロ炭酸ジエチルエステルからの生成	原 昌道、大塚謙一
		24	清酒の外米臭について (第2報) 加州米の処理および発酵の条件と清酒の外米臭	川崎 恒、菅間誠之助、大内弘造、麻生直次郎、加藤邦昭
		25	清酒の蛍光に関する研究 (第3報) ハルマンの各種醸造物中の分布と対微生物生理作用	高瀬澄夫、酒井 佑、佐藤仁一郎、村上英也
		26	清酒中の着色物質に関する研究 (第5報) 清酒および米麴中のFerrichrome類似化合物とその非含鉄化合物の迅速定量法	佐藤 信、大場皓蔵、蓼沼 誠
		27	清酒中の着色物質に関する研究 (第6報) 清酒中のFerrichrome類似化合物とその非含鉄化合物の由来	佐藤 信、岩永哲朗、蓼沼 誠
		28	清酒中の着色物質に関する研究 (第7報) Ferrichrome類似化合物およびその非含鉄化合物の生産条件	蓼沼 誠、矢尾武広、清水克己、佐藤 信
		29	清酒の着色に及ぼす塩化アルミニウムの効果 (第1報) 実地醸造における塩化アルミニウム添加酒と無添加酒の比較	佐々木 定、斎藤和夫、田中利雄、伊藤 康、蓼沼 誠、佐藤 信
		30	清酒の着色に及ぼす塩化アルミニウムの効果 (第2報) 清酒に直接添加した塩化アルミニウムの効果(その1)	佐々木 定、斎藤和夫、田中利雄、蓼沼 誠、佐藤 信
		31	清酒の着色に及ぼす塩化アルミニウムの効果 (第3報) 清酒に直接添加した塩化アルミニウムの効果(その2)	佐々木 定、斎藤和夫、田中利雄、蓼沼 誠、佐藤 信
		32	醸造用活性炭に関する研究 (第1報) 脱色試験法(その1)	佐藤 信、蓼沼 誠、上野浩哉、奥田利光
		33	醸造用活性炭に関する研究 (第2報) 脱色試験法(その2)	佐藤 信、奥田利光、蓼沼 誠
		34	醸造用活性炭に関する研究 (第3報) 脱色試験法(その3)	佐藤 信、奥田利光、蓼沼 誠
		35	醸造用活性炭に関する研究 (第4報) 活性炭による清酒の色戻り	佐藤 信、上野浩哉、茂木宏治、蓼沼 誠
		36	醸造用活性炭に関する研究 (第5報) FREUNDLICHの等温吸着式に関する考察および活性炭による清酒成分の吸着に及ぼすアルコールの影響	佐藤 信、茂木宏治、蓼沼 誠
		37	醸造用活性炭に関する研究 (第6報) 清酒の脱色効率について	蓼沼 誠、中村欽一、茂木宏治、佐藤 信
		38	清酒の味覚に関する研究 (第1報) 因子分析法の適用	佐藤 信、嶋田三夫、矢原 正
		39	清酒中の着色物質に関する研究 鉄含有着色物質としてのフェリクリシンの清酒中における存在	蓼沼 誠、佐藤 信
		40	清酒酵母の判別法へのTTC重層法の応用	秋山裕一、菅野信男
		41	アルコール発酵における生産物阻害の動力学 (第1報) 回分発酵	永谷正治、正田 誠、合葉修一
第141号	1969	昭和44年12月	01 麴菌の分類学的研究 (第10報) 米麴変性の安定性およびアニス酸による胞子のピンク変色	村上英也、高橋利郎、牧野正則、劉 玉清、原 昌道、大塚俊輝、李 公培、横関公男、江頭勇次
			02 麴菌の分類学的研究 (第11報) 再び各種のType Cultureについて	村上英也、牧野正則、高橋利郎、劉 玉清、水頭幸太郎、天尾壮一郎、大塚俊輝、原 昌道
			03 麴酵素による蛋白質の分解 (第1報) 黄麴菌の酸性プロテアーゼによるカゼインの加水分解	来間健次、布川弥太郎
			04 麴における酵母の生態 (第5報) 製麴中の酵母の増殖に対する栄養源添加の効果	大内弘造、菅間誠之助、野白喜久雄
			05 酒造場酵母について (第9報) 酒造工程別に出現した汚染酵母間の関連性	菅間誠之助、加藤邦昭、川崎 恒
			06 蒸し米の溶解性に関する研究 (第1報) 普通外米と内地米との溶解性の比較、蒸し米吸水率と溶解性との関係について	布川弥太郎、金森 徹、小武山温之
			07 蒸し米の溶解性に関する研究 (第2報) 外米および内地米精白米の播漬抵抗性の比較	布川弥太郎、宮沢新三郎、小武山温之
			08 麴処理による清酒醸造試験 (第4報) 破碎米麴	大脇京子、高瀬澄夫、佐川浩昭、萩野有人、酒井 佑、江頭勇次、村上英也
			09 麴処理による清酒醸造試験 (5) H ₂ O ₂ 処理による黒粕の防止と火落しない清酒の醸造	村上英也、高瀬澄夫、酒井 佑、佐野正則、江頭勇次
			10 麴製造による清酒の外米臭の除去(続) 貯蔵中の鉄の混入による酒質の劣化について	高瀬澄夫、村上英也、大脇京子、佐川浩昭、佐藤仁一郎、酒井 佑、萩野有人
			11 活性酵母による清酒醸造試験 (第1報) 活性化の方法と試験	村上英也、秋山裕一、中村善吉、鈴木明治
			12 清酒醪の発酵管理に関する研究 (第11報) 発酵中の香気成分の挙動と発酵温度の関係	原 昌道、小松修治、大塚謙一
			13 清酒醪の発酵管理に関する研究 (第12報) 連続醸造における酵母の種類の影響	原 昌道、大塚謙一
			14 清酒醪の発酵管理に関する研究 (第13報) 連続醸造下における各槽中の成分変化	原 昌道、小松修治、大塚謙一
			15 清酒醪の発酵管理に関する研究 (第14報) 連続醸造における麴歩合の影響	原 昌道、斎藤 寛、大塚謙一
			16 清酒醪の発酵管理に関する研究 (第15報) α麴による清酒醸造	原 昌道、斎藤 寛、大塚謙一
			17 清酒醪の発酵管理に関する研究 (第16報) 酢酸、アセトイン、乳酸エチルのガスクロマトグラフィーによる定量ならびに発酵中の変化	原 昌道、浜武 晃、大塚謙一
			18 ピロ炭酸ジエチルエステルから炭酸ジエチルエステルの生成	原 昌道、大塚謙一
			19 清酒もろみの腐造に関する研究 (第12報) 腐造乳酸菌との混合培養時における清酒酵母の発酵能について	百瀬洋夫、外池良三、小泉隆司
			20 清酒もろみの腐造に関する研究 (第13報) 腐造乳酸菌と混合培養した清酒酵母の内生呼吸について	百瀬洋夫、外池良三
			21 乳酸菌による酵母の凝集現象に関する研究 (第1報) 腐造乳酸菌との混合培養時における清酒酵母の凝集について	百瀬洋夫、土井清太郎、外池良三
			22 乳酸菌による酵母の凝集現象に関する研究 (第2報) 純粋培養菌体の混合による酵母の凝集について	百瀬洋夫、岡崎直人、外池良三

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		23	分離板型遠心分離機によるオリ引きについて	布川弥太郎、平野省三、小武山温之
		24	セルラーゼ製剤による粕のうらうち防止効果	菅間誠之助、渡辺常一
		25	外米臭除去テスト	布川弥太郎、宮沢新三郎、小武山温之
		26	H ₂ O ₂ 処理による外米臭の除去	村上英也、高瀬澄夫、酒井 佑、江頭勇次、牧野正則
		27	清酒の蛍光に関する研究 (第4報) 清酒より黄緑色蛍光物質の分離とその性質	高瀬澄夫、酒井 佑、江頭勇次、村上英也
		28	清酒の蛍光に関する研究 (第5報) YSの成因とその他の蛍光性物質について	高瀬澄夫、村上英也、酒井 佑、江頭勇次、牧野正則
		29	清酒の蛍光に関する研究 (第6報) 清酒蛍光の諸性質と醸造過程の蛍光の変化	村上英也、高瀬澄夫、酒井 佑、江頭勇次、牧野正則
		30	清酒中の着色物質に関する研究 (第8報) 各種処理による清酒の着色	佐藤 信、中村欽一、矢尾武広、蓼沼 誠
		31	フェリクローム測定における濾過方法について	蓮尾徹夫、浜地正昭、蓼沼 誠、佐藤 信
		32	清酒中の揮発性含硫化合物の定量法について	中村欽一、矢尾武広、佐藤 信
		33	清酒中の還元性物質の測定法	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、岩永哲朗
		34	マロラクチック発酵に関する研究 (第4報) <i>Schizosaccharomyces pombe</i> によるリンゴ酸の分解	大塚謙一、原 昌道、齋藤 寛
		35	ブランデーの熟成機構に関する研究	大塚謙一
		36	低温細菌の蛋白質分解酵素について (I) 赤色偏性低温細菌の生産する酵素の精製と諸性質	布川弥太郎、I. J. McDonald
		37	低温細菌の蛋白質分解酵素について (II) 偏性低温細菌の赤色株およびその白色変異株による酵素の生産性と多様性について	布川弥太郎、I. J. McDonald
		38	醸造用麹菌のアフラトキシン非生産性 (第1報) 斜面培養と振とう培養による蛍光物質の生産	村上英也、高瀬澄夫、石井 徹
		39	醸造用麹菌のアフラトキシン非生産性 (第2報) 米麹中の蛍光物質生産と吸収スペクトルによるその同定	村上英也、高瀬澄夫、桑原健治
		40	醸造用麹菌のアフラトキシン非生産性 (第3報) アフラトキシン生産菌の共通性	村上英也、佐川浩昭、高瀬澄夫
		41	アルコール発酵における生産物阻害の動力学	合葉修一、正田 誠、永谷正治
第142号	1970	昭和45年11月	01 麹菌の分類学的研究 (第12報) アミノ酸関連化合物の代謝と再び麴酸生産性・アフラトキシン生産性・H ₂ O ₂ 分解力測定法の検討	村上英也、原 昌道、高橋利郎、劉 玉清、大場俊輝、水頭幸太郎、高野文雄
			02 麹菌の分類学的研究 (第13報) 諸性質の分布と特殊な性質について	村上英也
			03 麹菌の分類学的研究 (第14報) <i>Aspergillus oryzae</i> (Ahlburg) Cohnの基本的性質について	村上英也
			04 麹菌の分類学的研究 (第15報) 406株の成分分析	村上英也
			05 全国的に行なった加州米醸造試験の集計について	布川弥太郎、戸塚 昭、難波康之助、小武山温之
			06 内地米利根早生種と加州米パール種の成分の比較	小武山温之、布川弥太郎、難波康之助、戸塚 昭、石川雄章、小幡孝之、竹田正俊、清水康弘、宮沢新三郎
			07 原料米の新鮮度測定について	戸塚 昭、難波康之助、小武山温之
			08 酒造原料米の脂肪酸価測定法	戸塚 昭、清水康弘、難波康之助、小武山温之
			09 清酒醸造の経済化試験 (第1報) 界面活性剤の利用(その1)	梅田紀彦、清水敏也、小武山温之、飯森正秀
			10 清酒醸造の経済化試験 (第2報) 界面活性剤の利用(その2)	難波康之助、布川弥太郎、小武山温之、飯森正秀
			11 清酒中の着色物質に関する研究 (第9報) 日光による異状着色現象	中村欽一、矢尾武広、蓼沼 誠、佐藤 信
			12 清酒中の着色物質に関する研究 (第10報) 日光による特異着色因子について	中村欽一、重藤久敏、蓼沼 誠、佐藤 信
			13 清酒中の着色物質に関する研究 (第11報) フェリクローム類およびその非含鉄化合物の生産条件(その2)	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、蓮尾徹夫
			14 光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第1報) 各種成分と着色、変香味との関係	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、蓮尾徹夫、矢尾武広、茂木宏治、重藤久敏
			15 光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第2報) 清酒中の還元性物質(その1) フェノール系化合物標準物質のクロマトグラフィー	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、蓮尾徹夫、茂木宏治
			16 光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第3報) 清酒中の還元性物質(その2) 清酒中のフェノール系およびインドール系化合物について	中村欽一、蓼沼 誠、佐藤 信、茂木宏治、浜地正昭
			17 光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第4報) 米麹中の還元性物質について	中村欽一、蓼沼 誠、茂木宏治、吉江輝征、佐藤 信
			18 醸造用活性炭に関する研究 (第7報) 除鉄試験	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、小関 隆、藤井義雄、生田富夫
			19 醸造用活性炭に関する研究 (第8報) 日光による清酒の着色の防止	中村欽一、蓼沼 誠、茂木宏治、小関 隆、佐藤 信
			20 清酒醪の発酵管理に関する研究 (第17報) 連続醸造醪における腐敗乳酸菌の増殖	原 昌道、浜武 晃、大塚謙一、村上英也
			21 活性酵母による清酒醸造試験 (第2報) 酵母育成条件ならびに使用法の検討	村上英也、原 昌道、大場俊輝、牧野正則、横関公男
			22 米麹の褐変に関する研究 (第1報) 褐変現象とその条件	大場俊輝、村上英也、原 昌道、横関公男、牧野正則、江頭勇次
			23 酒類の防腐剤に関する研究 P-Hydroxybenzoic Acid Esterの水溶性誘導体、主としてP-Heptoxycarbonyl Phenyl Phosphateの清酒に対する防腐作用について	片桐 清、村上英也、原 昌道
			24 しょうちゅう乙類製造の合理化に関する研究 (第1報) 米製しょうちゅう醪の蒸留について	菅間誠之助、鈴木昭紀、大垣信五
			25 ろ過物性よりみた醸造用活性炭の品質	菅間誠之助、永谷正治、藤田正邦、佐藤 信
			26 中国産高粱酒の揮発性成分のガスクロマトグラフィーによる分析	李 孔培、菅間誠之助
			27 台湾産紹興酒、虎骨酒、参茸酒、烏鶏酒中のアミノ酸組成	李 孔培、竹田正俊、難波康之祐、小武山温之
			28 乳酸菌による酵母の凝集現象に関する研究 (第3報) 凝集におよぼす諸条件の影響	百瀬洋夫、岩野君夫、外池良三
			29 乳酸菌との凝集よりみた清酒酵母の特徴	百瀬洋夫、三宅正太郎、外池良三
			30 酵母細胞外層多糖類に関する研究 (第1報) 清酒酵母の外層多糖類の分離とその構成糖について	熊谷知栄子、齋藤和夫、秋山裕一
			31 泡なし酵母に関する研究 (第6報) 泡なし酵母による清酒醸造試験	秋山裕一、菅野信男、熊谷知栄子、齋藤和夫、清水徳和
			32 各種酵母による清酒醸造試験	秋山裕一、菅野信男、熊谷知栄子、逸見寿一、勝山純一、田辺多秀
			33 清酒清澄用柿渋の品質について (第1報) 柿渋の成分について	秋山裕一、内山幸二、小出 敏、姫野国夫、野田芳之
			34 しょうちゅう製造における生産物阻害の動力学	永谷正治、久芳良則、菅間誠之助
			35 乳酸菌による酵母の凝集現象に関する研究 (第4報) 凝集に關与する力について	百瀬洋夫、岩野君夫、外池良三
			36 COAとNADを要求する側鎖ケト酸脱水素酵素 1. <i>Bacillus subtilis</i> から得た酵素の精製と性質	難波康之祐、吉沢 淑、江島 昭、林 富子、金田 敏
第143号	1971	昭和46年10月	01 麹菌の分類学的研究(第16報) その後に分離した麹菌について	村上英也、大場俊輝、原 昌道、志水伸一、牧野正則、高野文夫、備前次雄、原田政隆
			02 麹菌の分類学的研究(第17報) 麹菌(Koji Mold)の分類表	村上英也
			03 麹菌の分類学的研究(第18報) 野生微の分類と全菌株の性質表	村上英也
			04 清酒酵母の細胞壁マンナンの構造	熊谷知栄子、布川弥太郎、秋山裕一
			05 醸造用水浄化装置の効果	戸塚 昭、澄川隆俊、荻野久男、難波康之祐、小武山温之
			06 第7回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、吉沢 淑、伊藤政光、外池良三
			07 第8回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、吉沢 淑、伊藤政光、外池良三
			08 第9回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、外池良三

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		09	ピロ炭酸ジェチルエステルの酒類醸造への利用(第3報)酒類中の炭酸ジェチルエステルの定量	原 昌道、村上英也、丸川毅一、天田佳克、坂倉一郎
		10	清酒中の鉄、マンガン、亜鉛、銅含量について	戸塚 昭、難波康之祐、小武山温之
		11	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究(第5報) 清酒の変化に対する各種還元性物質の影響	中村欽一、蓼沼 誠、茂木宏治、浜地正昭、佐藤 信
		12	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究(第6報) デフェリフェリクリシンの関与する日光による清酒の着色	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠
		13	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究(第7報) デフェリフェリクリシンの関与する日光による着色関連物質	中村欽一、佐藤 信、蓼沼 誠、吉江輝征
		14	各種酒類の着色度に対する光線の影響について	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、茂木宏治
		15	清酒の日光による変化とガラスビンの種類との関係について	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、李 孔培、小関 隆
		16	清酒中のサリチル酸除去について	大塚謙一、吉沢 淑
		17	活性炭によるサリチル酸の除去	小武山温之、難波康之祐、戸塚 昭、伊藤源茂、荻野久雄、阿部武史
		18	米麴の褐変に関する研究(第2報) 褐変前駆物質の検索	大場俊輝、水頭幸太郎、村上英也、原 昌道、高橋利郎、加藤明彦
		19	黒粕に関する研究(第1報)実地醸造における黒粕と麴の褐変性との関係について	藤井正道、小林昌夫、本馬健光、松田利庸、村上英也
		20	黒粕に関する研究(第2報)黒粕に影響する製麹条件および製麹中のpHについて	藤井正道、本馬健光、松田利庸、村上英也
		21	黒粕に関する研究(第3報)黒粕に影響をおよぼす膠の要因および黒粕と酸化酵素力との関係について	藤井正道、小林昌夫、本馬健光、松田利庸、村上英也
		22	清酒もろみの濾過法 フィルタープレスによる濾過と粕の利用について	永谷正治、菊池 敬
		23	清酒の火入れに関する研究(第1報) 熱死滅菌速度式による殺菌効果の指定	永谷正治、菊池 敬、菅間誠之助
		24	しょうちゅう乙類製造の合理化に関する研究(第3報) 蒸留廃液の資源化について(その2)	永谷正治、藤田正邦、菅間誠之助
		25	ブドウ酒のSO ₂ に関する研究(第1報) ブドウ酒、ブランデー再留液からSO ₂ の除去について	吉沢 淑、大塚謙一
		26	圧さく酵母によるブドウ酒醸造について	大塚謙一、吉沢 淑、伊藤政光、赤沢賢三、宇津紘次、猪狩信次、宮崎光二郎、チン・キム・チェン
		27	火落菌の培養法	野白喜久雄、百瀬洋夫
		28	火落ちに関する研究(第1報)火落菌の分離	野白喜久雄、百瀬洋夫
		29	火落ちに関する研究(第2報)火落菌の諸性質	百瀬洋夫、山岸敬朗、野白喜久雄
		30	火落ちに関する研究(第3報)火落菌の清酒中における増殖および耐アルコール性	百瀬洋夫、三宅正太郎、野白喜久雄
		31	火落ちに関する研究(第4報)火落菌の生育におよぼすアルコール類の影響	百瀬洋夫、野白喜久雄
		32	火落菌に対する各種防腐剤の最小発育阻止濃度におよぼす接種火落菌のAgeならびに接種量の影響	原 昌道、村上英也、片桐 清、大場俊輝
		33	野生清酒酵母に関する研究(第1報) 清酒酵母がもろみにおいて生成する有機酸組成について	菅野信男、馬宮 功、秋山裕一
		34	醸造物中のフェノール性物質(第1報) 清酒中のフェルラ酸の成因	吉沢 淑、小松修二、高橋 巖、大塚謙一
		35	米中のCompound III-3による <i>Asp. Oryzae</i> No. 40の生育阻害について	吉沢 淑、伊藤政光、金田和英、大塚謙一
		36	DNA-DNA 分子雑種形成法による酵母の遺伝的類縁性の研究	大内弘造、斎藤日向、池田庸之助
		37	糸状菌目録	
第144号	1972	昭和47年12月	01 麴菌の分類学的研究(第19報) <i>A. sojae</i> 1株を <i>A. parasiticus</i> に訂正	村上英也、大場俊輝、原 昌道、菅間誠之助
			02 麴菌の分類学的研究(第20報)外国産3株の除外	村上英也、那須野精一
			03 麴菌の分類学的研究(第21報)成分分析と分類表の関係	村上英也
			04 麴菌の分類学的研究(第22報) <i>A. oryzae</i> groupと <i>A. flavus</i> groupのcluster	村上英也
			05 麴菌の分類学的研究(第23報)諸訂正の総括と分類表の補遺	村上英也
			06 Cd汚染米による清酒醸造試験	難波康之祐、伊藤 清、村上英也
			07 清酒醸造における洗米省略仕込について(第1報)	中村欽一、石川雄章、佐野英二、田中征二郎、野村政助、山下 進、野白喜久雄
			08 鑑評会出品酒の香気成分の分析結果	吉沢 淑、秋山裕一
			09 第10回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、村上英也
			10 清酒醸造用水中の鉄分の定量	戸塚 昭、泉谷武信、難波康之祐、小武山温之
			11 醸造用水浄化装置の除鉄効果	戸塚 昭、澁川隆俊、荻野久男、難波康之祐、小武山温之
			12 麴菌の分類	村上英也
			13 麴菌のカタラーゼに関する研究(第1報)カタラーゼ生産条件	原 昌道、村上英也、大場俊輝、高橋利郎
			14 麴菌種比較清酒醸造試験(7)酒質と抗火落性について	村上英也、原 昌道、大場俊輝、酒井 佑、江頭勇次、牧野正則、高野文夫、田子広一、加藤明彦、劉 玉清
			15 麴菌種比較清酒醸造試験(8)麴仕込と全酵素仕込との酒質の比較	村上英也、原 昌道、大場俊輝、志水伸一、天尾壮一郎、高野文夫
			16 米麴の褐変に関する研究(第3報)エーテル溶性の褐変前駆物質について	大場俊輝、村上英也、原 昌道、加藤明彦
			17 米麴の褐変に関する研究(第4報)醸造工程中の褐変前駆物質の消長	大場俊輝、村上英也、原 昌道、志水伸一、備前次雄
			18 褐変米麴の褐変色素前駆物質の分離同定	大場俊輝、村上英也、原 昌道
			19 麴菌による芳香族化合物の代謝に関する研究(第1報)アニス酸ならびにその関連物質からP-methoxyPhenol, P-hydroxybenzoic acidの生成について	原 昌道、村上英也、大場俊輝
			20 麴菌による芳香族化合物の代謝に関する研究(第2報)Isovanillin, Vanillin, o-Vanillinの代謝	原 昌道、村上英也、大場俊輝
			21 酒母の枯らしと酵母の活性度との関係 山腐断と速断断とのちがい	石戸輝雄、笠原秀夫、秋山裕一
			22 清酒膠の発酵管理に関する研究(第18報)清酒の連続醸造における平均滞留時間について	原 昌道、大塚謙一、村上英也
			23 清酒発酵槽のスケールアップに関する研究	永谷正治
			24 市販酵素剤による蒸米の溶解速度	永谷正治、強谷洋一、井本徳雄、薄井敏明
			25 酒造工程中出现する微生物のしめる細菌酸度について生酸菌検出培地の設定	菅間誠之助、井口琢郎
			26 Cell Agglutination法およびFroth Flotation法による清酒酵母の泡なし変異株の分離	大内弘造、秋山裕一
			27 清酒酵母細胞のFroth Flotationについて(第1報)清酒もろみにおける高泡形成と酵母細胞のFlotabilityとの関係	布川弥太郎、鳥羽 仁、大内弘造
			28 野生清酒酵母に関する研究(第2報)もろみ末期の性状と酵母との関係	菅野信男、塩田昌平、秋山裕一
			29 野生清酒酵母に関する研究(第3報)もろみおよび白米より酵母を吸着し地蓋を形成する物質の分離	菅野信男、嘉屋勝海、秋山裕一、野白喜久雄
			30 協会7号泡なし酵母の実用的性質の安定性について	石戸輝雄、笠原秀夫、大内弘造、秋山裕一、布川弥太郎
			31 協会7号酵母の泡なし変異株による清酒醸造試験	布川弥太郎、大内弘造
			32 活性清酒に関する研究(第1報)固液分離をおこなない活性清酒製造に関する試み	田中良彦、塩田昌平、布川弥太郎

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者	
		33	清酒製造における廃水の処理について (第1報)各種廃水の水质	野白喜久雄、中村欽一、石川雄章、佐野英二、山下 進	
		34	清酒製造における廃水の処理について (第2報)洗米廃水中の懸濁物質の除去	中村欽一、石川雄章、佐野英二、田中征二郎、野白喜久雄	
		35	火落ちに関する研究 (第5報)メバロン酸要求性と火落菌の類別	百瀬洋夫、野白喜久雄	
		36	火落ちに関する研究 (第6報)真性火落菌の好アルコール性について	百瀬洋夫、秋山裕一、野白喜久雄	
		37	火落ちに関する研究 (第7報)清酒醸造工程中におけるメバロン酸の蓄積	野白喜久雄、中村武司、安達清隆、百瀬洋夫	
		38	火落ちに関する研究 (第8報)火落菌のビタミン要求性と清酒中における増殖	百瀬洋夫、安達清隆、佐藤養一、秋山裕一	
		39	45酒造年度に分離した腐造乳酸菌について	百瀬洋夫、秋山裕一	
		40	卵白による清酒の火落ち防止	大塚謙一、吉本直弘、野村隆弘、伊藤政光	
		41	清酒の火落ち防止に関する研究 (第1報)火落菌簡易検出培地(S. I. 培地)の設定と火落ち予知への応用	菅間誠之助、井口琢郎	
		42	清酒の火落ち防止に関する研究 (第2報)光照射の火落菌増殖抑制効果について	菅間誠之助、徳山 孝、植松幸三	
		43	Thiamine dilauryl sulfateならびにSodium lauryl sulfateの抗火落性について	原 昌道、村上英也、大場俊輝	
		44	清酒保存料としてのラウリル系化合物の利用効果について	原 昌道、村上英也、大場俊輝、志水伸一	
		45	キレート樹脂による清酒の火落ち防止	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、小関 隆、安岡正俊、後藤和弘	
		46	清酒の火入れに関する研究 (第2報)	永谷正治、菊池 敬	
		47	キレート樹脂処理清酒の主要金属限度試験法について	高橋康次郎、小関 隆、蓼沼 誠、佐藤 信	
		48	清酒中の Mn の定量法について	蓼沼 誠、高橋康次郎、小関 隆、佐藤 信	
		49	清酒清澄用柿渋に関する研究 (第1報)コロイド滴定による柿渋の定量について	目名英一、布川弥太郎	
		50	清酒清澄用柿渋に関する研究 (第2報)柿渋とゼラチンとの凝集反応について(その1)	布川弥太郎、目名英一	
		51	清酒の光化学的着色反応 清酒中に光増感剤としてのキヌレン酸の存在	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠	
		52	清酒および米麹中の新しいフェリクローム化合物	佐藤 信、蓼沼 誠、蓮尾徹夫	
		53	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第8報)デフェリフェリクリシンの関与しない清酒の日光着色	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、飯村 穰	
		54	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第9報)日光着色機構の総括	中村欽一、佐藤 信、蓼沼 誠、浜地正昭、小関 隆	
		55	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第10報)キヌレン酸の由来	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、飯村 穰、浜地正昭、依田方伯、吉江輝征	
		56	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第11報)酵母によるキヌレン酸の生成	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、依田方伯、小関 隆、浜地正昭	
		57	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第12報)清酒もろみ濾液の着色について	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、飯村 穰、安岡正博、高橋康次郎	
		58	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第13報)銅混入による清酒の異常着色ならびに混濁	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、清水 正	
		59	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第14報)貯蔵着色に關する清酒の成分	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、高橋康次郎	
		60	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第15報)貯蔵着色に対する金属イオンの影響	高橋康次郎、佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、小関 隆、後藤和弘	
		61	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第16報)貯蔵着色に対するアミノ酸の影響	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、高橋康次郎、安岡正博	
		62	醸造用活性炭に関する研究 (第9報)活性炭から清酒への鉄の溶出試験法	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、都築正治、後藤和弘	
		63	醸造用活性炭に関する研究 (第10報)活性炭のダスト飛散性	佐藤 信、中村欽一、蓼沼 誠、後藤和弘	
		64	醸造用活性炭に関する研究 (第11報)粒状炭の清酒への利用	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、後藤和弘	
		65	ビール中のフェノール性物質の比較	大塚謙一、チン・キム・チェン、脇田征也	
		66	ブドウ酒のSO ₂ に関する研究(第2報)SO ₂ 結合成分について	吉沢 淑、大塚謙一	
第145号	1973	昭和48年11月	01	アフラトキシン生産菌株の菌学的特性に関する研究 (第1報)アフラトキシン生産菌株の簡易判別法	原 昌道、村上英也、菅間誠之助、D. I. Fennell, C. W. Hesseltine
			02	アフラトキシン生産菌株の菌学的特性に関する研究 (第2報)アメリカ大陸のトウモロコシ畑からのアフラトキシン生産菌株の分離	原 昌道、D. I. Fennell, C. W. Hesseltine
			03	アフラトキシン生産菌株の菌学的特性に関する研究 (第3報)α米からのアフラトキシン含有moldy riceの製法ならびにそれを用いた清酒醸造	原 昌道、村上英也、大場俊輝、菅間誠之助
			04	泡盛用原料米としての破砕精米の醸造適性 (その1)製造面における適性の検討	菅間誠之助
			05	泡盛用原料米としての破砕精米の醸造適性 (その2)泡盛の品質に与える影響	菅間誠之助、佐藤 信
			06	昭和48年度鑑評会出品清酒の成分の傾向	吉沢 淑、村上英也
			07	第11回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、村上英也
			08	イオン流量電極による塩素イオンの定量	戸塚 昭、鳥羽松尾、難波康之祐、小武山温之
			09	ポリ塩化アルミニウムによる醸造用水中の微量金属の除去	戸塚 昭、難波康之祐、小武山温之
			10	高周波プラズマスペクトル分析装置による醸造用水・清酒中の金属の解析	戸塚 昭、難波康之祐
			11	メンブランフィルターによる除鉄試験	吉田 清、難波康之祐
			12	白米使用歩合を減じた清酒醸造試験	村上英也、原 昌道、大場俊輝、志水伸一、高野文夫、備前次雄、酒井俊夫
			13	Waxy Corn Starch の清酒四段仕込みへの利用 (第1報)澱粉処理条件の検討	布川弥太郎、村松 明
			14	Waxy Corn Starch の清酒四段仕込みへの利用 (第2報)実地醸造試験(その1)	布川弥太郎、村松 明
			15	Waxy Corn Starch の清酒四段仕込みへの利用 (第3報)実地醸造試験(その2)	布川弥太郎、村松 明
			16	米麹の褐変に関する研究 (第5報)褐変色素前駆物質-L-ドーパの酵素的生成	大場俊輝、原 昌道、菅間誠之助、村上英也
			17	米麹の褐変に関する研究 (第6報)米麹チロシナーゼと麹菌体チロシナーゼとの性質の比較	大場俊輝、原 昌道、菅間誠之助、村上英也
			18	黄麹菌による芳香族化合物の代謝に関する研究 (第3報)DopaからProtocatechuic Acidの生成について	備前次雄、原 昌道、大場俊輝、村上英也、菅間誠之助
			19	清酒もろみの高泡生成要因に関する研究 (第1報)起泡性測定条件の設定	熊谷知栄子、五十嵐盛三、布川弥太郎
			20	清酒もろみの高泡生成要因に関する研究 (第2報)泡粉未中における高泡生成要因の所在	熊谷知栄子、塩田昌平、五十嵐盛三、布川弥太郎
			21	Saccharomyces属酵母細胞のFroth Flotationと実用的分類との関係について	布川弥太郎、堀越直樹、大内弘造
			22	協会7号酵母の泡なし変異株による清酒醸造試験(続報)	布川弥太郎、大内弘造
			23	協会酵母の泡なし変異株による清酒醸造試験	布川弥太郎、大内弘造、熊谷知栄子、目名英一、村松 明、佐藤幸富、菊池 東
			24	洗米に関する研究	吉沢 淑、石川雄章、有根元文雄、佐藤平太郎、野白喜久雄
			25	清酒製造における廃水の処理について (第3報)洗米水のPACIによる凝集処理におよぼす諸条件の影響	吉沢 淑、石川雄章、佐藤平太郎、中村欽一、野白喜久雄
			26	清酒製造における廃水の処理について (第4報)洗米水の有効な凝集・脱手法の検討	吉沢 淑、石川雄章、有根元文雄、加藤 寛、野白喜久雄
			27	清酒製造における廃水の処理について (第5報)袋洗水・カーボンフィルター洗浄水の凝集処理	吉沢 淑、石川雄章、有根元文雄、佐藤平太郎、小松公男、野白喜久雄
			28	清酒製造における廃水の処理について (第6報)鉄を用いる洗米廃水の処理	吉沢 淑、石川雄章、鈴木恒夫、手塚 誠、野白喜久雄
			29	火落ちに関する研究 (第9報)清酒の火特性について	百瀬洋夫、佐藤啓二、秋山裕一、野白喜久雄
			30	火落ちに関する研究 (第10報)火落防止効果の大きい粉末活性炭の選択	百瀬洋夫、森永謙三、月岡 本、秋山裕一

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		31	清酒保存料としてのラウリル系化合物の利用効果について (第2報)ラウリル系アミノ酸	原 昌道、大場俊輝、菅間誠之助、秋山裕一、村上英也、奥村信二
		32	おり下げ剤の成分分析	戸塚 昭、小幡孝之、佐藤俊夫、竹田正俊、難波康之祐、小武山温之
		33	清酒清澄用柿渋に関する研究 (第3報)ゼラチン柿渋の量比と清澄作用との関係	布川弥太郎、目名英一
		34	清酒清澄用柿渋に関する研究 (第4報)清酒成分と清澄能との関係	布川弥太郎、目名英一
		35	樹脂処理による清酒の品質の安定化	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、後藤和弘、小関 隆、安岡正博、荒井俊雄
		36	清酒の出荷管理に関する研究 (第6報)3-D-Gを指標とした清酒の熟成の予測法について	岩野君夫
		37	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第17報)清酒の着色の判別と予測	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、仲田富士男
		38	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第18報)Amberlite IRC-50吸着成分の貯蔵による変化	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、仲田富士男、後藤和弘
		39	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第19報)清酒中のC物質およびpurine Xの由来	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、佐藤誠一
		40	光線および貯蔵による清酒の変化に関する研究 (第20報)貯蔵着色物質	高橋康次郎、佐藤 信、蓼沼 誠、後藤和弘、荒井俊雄
		41	醸造用活性炭に関する研究 (第12報)粉末炭の沈降性	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、矢尾孝司、佐々木時雄、後藤和弘、荒井俊雄
		42	Head Space 法による清酒香气成分の迅速定量法	吉沢 淑
		43	白ブドウ酒醸造用低温性酵母の選択	大塚謙一、原 昌道、吉沢 淑
		44	ガマズミの酒について	村上英也、原 昌道、大場俊輝、志水伸一、備前次雄
第146号	1974	昭和49年12月	01 黒こうじ菌系固体こうじのアミラーゼ力測定条件の検討	菅間誠之助、原 昌道、大場俊輝、佐藤和夫
			02 昭和49年全国新酒鑑評会出品清酒の成分について	吉沢 淑、川島 宏、村上英也
			03 濃縮ぶどう搾汁および乾燥ぶどう果によるぶどう酒の製造	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光
			04 第12回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、村上英也
			05 Octadiagramによる清酒醸造用水の管理	戸塚 昭、鳥羽松尾、小坂輝明、難波康之祐、小武山温之
			06 醸造用水中の鉄、銅の溶媒抽出による原子吸光定量法	岩野君夫、難波康之祐
			07 酒造米に関する研究 (第1報)精米による米質の変化	吉沢 淑、石川雄章、野白喜久雄
			08 酒造米に関する研究 (第2報)種々の白米のK含量について	吉沢 淑、石川雄章、有根元文雄、野白喜久雄
			09 酒造米に関する研究 (第3報)精白米の諸性質間の相関	吉沢 淑、石川雄章、浜田由起雄
			10 酒造米の脂質の精米歩合による脂肪酸組成の変化	吉沢 淑、石川雄章、野白喜久雄
			11 酵素剤による蒸米の糖化溶解機構	永谷正治、水谷行夫、難波康之祐
			12 プルースターチを基質としたアミラーゼ力の簡易測定 (第2報)製麹および火入れ管理への利用	布川弥太郎、船場博臣
			13 On the Determination of Mevalonic acid by Thin-layer and Gas Chromatography	K. Otsuka, M. Ito, K. Yoshizawa
			14 山麩もとより分離した硝酸還元菌について	秋山裕一、丸山新次、百瀬洋夫
			15 Non-foaming Mutants of Sake Yeast: Their Physico-Chemical Characteristics	K. Ouchi, Y. Nunokawa
			16 Non-foaming Mutants of Sake Yeast: Comparison of the Cell Wall Composition Between the Parent and Mutants	K. Ouchi, K. Takahashi, S. Suzuki, Y. Nunokawa
			17 Cell Wall Synthesis and Flotability of Cells in Sake Yeast	Y. Nunokawa, Y. Sato, K. Ouchi
			18 酵母増殖曲線からエタノール生成曲線を推定する方法	永谷正治
			19 清酒醪中の基質糖化溶解速度に関する研究	永谷正治、水谷行夫、難波康之祐
			20 清酒醪仕込初期における温度制御	永谷正治
			21 清酒製造における廃水処理について (第7報)Fe使用における2,3の問題点	吉沢 淑、石川雄章、浜田由起雄、大橋 勝
			22 火落ちに関する研究 (第1報)火落菌のペプチド要求性	百瀬洋夫、中塚裕巳、秋山裕一、野白喜久雄
			23 火落ちに関する研究 (第2報)火落菌の生育におよぼすジペプチドの効果	百瀬洋夫、秋山裕一
			24 清酒の出荷管理に関する研究 (第7報)清酒の適熟と3-D-G濃度との関係について	岩野君夫、永谷正治、難波康之祐
			25 清酒の出荷管理に関する研究 (第8報)清酒の熟成の制御について	岩野君夫、永谷正治、難波康之祐
			26 酵素剤中の鉄の形態について	水谷行夫、沢田 誠、戸塚 昭、難波康之祐
			27 市販酵素剤の成分分析	泉谷武信、水谷行夫、沢田 誠、戸塚 昭、難波康之祐、小武山温之
			28 清酒清澄用柿渋に関する研究 (第5報)柿渋および清酒蛋白混濁物質等の粒徑推定	布川弥太郎、目名英一
			29 清酒清澄用柿渋に関する研究 (第6報)タンニンと蛋白混濁物質との作用	布川弥太郎
			30 醸造用活性炭に関する研究 (第13報)活性炭からの溶出物	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、北本勝ひこ、三ツ沢正明
			31 醸造用活性炭に関する研究 (第14報)炭臭について	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、北本勝ひこ、山田広光、三ツ沢正明
			32 醸造用活性炭に関する研究 (第15報)2段階流法への検討	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、後藤和弘
			33 本格発泡清酒の製造	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光
			34 ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究 (第1報)SO ₂ 代替条件下における微生物の動態並びに発酵状況	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、宮崎光二郎、川松正孝、清水伸一、白上公久、佐野英二
			35 ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究 (第2報)SO ₂ 代替条件下における主発酵中の成分変化の比較	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、宮崎光二郎、久能幸二、銭林 裕、川松正孝、向山治人
			36 ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究 (第3報)SO ₂ 代替条件下における主発酵中の金属の動向	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、菊池 敬
			37 ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究 (第4報)SO ₂ 代替条件下における後発酵以降の成分と酸化臭発現の比較	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、宮崎光二郎、向山治人、川松正孝、銭林 裕
			38 ブドウ酒の半連続醸造における基礎的検討	大塚謙一、原 昌道
第147号	1975	昭和50年10月	01 酒造原料白米の規格設定に関する研究	野白喜久雄、熊谷知栄子、森山裕一、大原邦夫、小柳茂夫、新良成生
			02 Deferriferrichrome非生産性麹菌変異株による実地醸造試験の結果について	国税庁醸造試験所、鑑定企画官室、各局鑑定官室
			03 昭和50年全国新酒鑑評会出品清酒の成分について	吉沢 淑、秋山裕一、村上英也
			04 第13回洋酒鑑評会出品酒の分析	大塚謙一、戸塚 昭、飯村 稔、村上英也
			05 酒造米に関する研究 (第4報)米の吸水性と消化性、老化性について	吉沢 淑、石川雄章、今村一臣、武田壮一、藤江 勇
			06 酒造米に関する研究 (第5報)玄米貯蔵による精白米の性質の変化	吉沢 淑、石川雄章、木下 実、武田壮一、藤江 勇
			07 酒造米に関する研究 (第6報)精白米の酒造に関する性質の構造について	吉沢 淑、石川雄章、木下 実、武田壮一、藤江 勇
			08 酒造米に関する研究 (第7報)蒸米調製までの流出成分の動き	吉沢 淑、石川雄章
			09 酒造米に関する研究 (第8報)蒸米の老化に及ぼす放置温度の影響	吉沢 淑、石川雄章、武田壮一
			10 洗米浸漬処理の異なる清酒醸造の比較	吉沢 淑、石川雄章
			11 洗米、浸漬および蒸きようによる白米脂質の変化	石川雄章、吉沢 淑
			12 酵素糖化に伴う白米脂質の動向	石川雄章、吉沢 淑

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		13	種麹乳酸菌の熱殺菌について	菅間誠之助、本郷和男、村上英也
		14	Deferriferrichrome非生産性麹菌変異株の造成と変異株の菌学的性質	原 昌道、菅間誠之助、本郷和夫、大場俊輝、長谷川佳広、村上英也
		15	Deferriferrichrome非生産性麹菌変異株による清酒小仕込試験	原 昌道、菅間誠之助、古沢昭夫、本郷和夫
		16	Aflatoxin-Producing Strains of <i>Aspergillus flavus</i> Detect by Fluorecence of Agar Medium Under Ultraviolet Light	S. Hara, D. I. Fennell and C. W. Hesseltine
		17	米麹チロシンナーゼの簡易測定法と酵素産生条件の検討	大場俊輝、佐藤和夫、鹿毛政史、原 昌道、菅間誠之助
		18	グルコアミラーゼレベルによる清酒醪の発酵調節 (第1報)小仕込による検討	布川弥太郎、山本忠行、大内弘造
		19	グルコアミラーゼレベルによる清酒醪の発酵調節 (第2報)実施仕込試験	布川弥太郎、大内弘造、小幡孝之、船場博臣、鈴木英弥、鈴木修六、菊池 東、山下孝一
		20	泡なし酵母使用もろみにおける泡あり酵母の汚染率と高泡発生との関係	大内弘造、佐藤 正、鈴木修六、布川弥太郎
		21	清酒酵母の泡なし変異株細胞と親株細胞の気泡親和性及び各種処理の影響	大内弘造、菊池 東、布川弥太郎
		22	清酒酵母保存菌におけるKillerおよびNeutral Strainの分布	大内弘造、川島 宏
		23	清酒製造における廃水の処理について (第8報)洗米水のPAC処理に影響する米蛋白質の作用機用	吉沢 淑、石川雄章、浜田由紀雄、大橋 勝
		24	火落ちに関する研究 (第13報)火落ち菌の要求するペプチドの分離	百瀬洋夫、森永謙三、秋山裕一、野白喜久雄
		25	Taxonomic Study on Hicchi-bacteria, With Sprcial Reference to Deoxyribonucleic Acid Base Composition and Chemical Composition of Bacterial Cell Wall	H. Momose, E. Yamanaka, H. Akiyama, K. Nosiro
		26	貯蔵中における清酒蛋白混濁物質の変化	布川弥太郎、山岸節夫
		27	柿渋-蛋白質複合体の清酒清澄能	布川弥太郎、齋藤 順
		28	清酒清澄剤の開発	布川弥太郎、齋藤 順
		29	清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第1報)不揮発酸の変化	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、根立恵夫
		30	清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第2報)揮発酸の変化	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、根立恵夫
		31	清酒の着色速度と化学成分との関係	岩野君夫
		32	清酒の貯蔵着色の推定方法	岩野君夫、永谷正治、難波康之祐
		33	清酒の貯蔵熟成の指標について	野田和美、佐々木 定、岩野君夫
		34	醸造用活性炭に関する研究 (第16報)粉末メラノイジンの製造法	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、後藤和弘、荒井俊雄、江部吉方
		35	醸造用活性炭に関する研究 (第17報)粉末メラノイジンの性質	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、荒井俊雄、及川敏明
		36	醸造用活性炭に関する研究 (第18報)メラノイジン脱色試験法	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、及川敏明、堀井誠弥、長沢 竜、加藤久義、駒場 修、品川直彦、臼井英吉、藤本忠司
		37	清酒の味覚に関する研究 (第2報)多次元尺度構成法の適用	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、東 保昭、丹沢和仁、枝村博典
		38	清酒の味覚に関する研究 (第3報)甘辛と濃さに関する重回帰式	佐藤 信、川島 宏、丸山良光
		39	酒類の加水量と香気成分揮発量の関係	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、山田広光
		40	L-Prolyl-L-Leucine Anhydride, A Bitter Compound Formed in Aged Sake	K. Takahashi, M. Tadenuma, K. Kitamoto, S. Sato
		41	ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究 (第5報)果汁清澄法について	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、藤原孝行、佐藤賢次
		42	ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究 (第6報)酸化臭発現因子の検索	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光、藤原孝行、向山治人
		43	ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究 (第7報)段仕込法によるSO2の節減(その1)白ブドウ酒の場合	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光
		44	ブドウ酒醸造における酸化防止に関する研究 (第8報)段仕込法によるSO2の節減(その2)赤ブドウ酒の場合	大塚謙一、戸塚 昭、伊藤政光
		45	Presence and Significance of Two Diastereomers of β -Methyl- γ -Octalactone in Aged Distilled Liquors	K. Otsuka, Y. Zenibayashi, M. Itoh, A. Totsuka
		46	On The Determination of Scopoletin in Aged Distilled Liquors	K. Otsuka, Y. Zenibayashi
第148号	1976	昭和51年10月	01 全国酒造場のもろみにおけるKiller酵母の分布および野生酵母の汚染度調査	秋山裕一、大内弘造、植田浩行
			02 昭和51年度全国新酒鑑評会出品清酒の成分について	布川弥太郎、西谷尚道、野白喜久雄
			03 第14回洋酒鑑評会出品酒の分析値	大塚謙一、飯村 穰、秋田 修、野白喜久雄
			04 酒造米に関する研究 (第9報)白米吸水率の測定方法について	吉沢 淑、石川雄章、武田荘一
			05 酒造米に関する研究 (第10報)白米の高温浸漬について	吉沢 淑、石川雄章、藤江 勇
			06 洗米省略仕込と製成酒の活性炭処理	吉沢 淑、石川雄章
			07 蒸米の通風冷却に関する研究	永谷正治、三宅恭典
			08 高温度の蒸米を用いる清酒醪仕込と冷凍負荷	永谷正治
			09 醸造用 α 米の新しい製造方法	永谷正治、布川弥太郎
			10 褐変性のdeferriferrichrome非生産性麹菌変異株から非褐変性変異株の造成と変異株の菌学的性質	原 昌道、菅間誠之助、野白喜久雄、村上英也
			11 Deferriferrichrome非生産性麹菌による清酒醸造試験	菅間誠之助、西谷尚道、大場俊輝、村井総一郎、江頭信次、原 昌道
			12 メバロン酸非生産性麹菌による清酒醸造試験	原 昌道、菅間誠之助、村上英也
			13 フラビン蓄積性麹菌変異株の造成と変異株の菌学的性質	菅間誠之助、原 昌道、大場俊輝、山田 純、村上英也
			14 Fungi and aflatoxin in a bin of stored white maize	E. B. Lillehoj, D. I. Fennel, S. Hara
			15 協会7号酵母およびその泡なし変異株からProteinase処理によって遊離する細胞表層物質の分析	大内弘造、菊池 東、鈴木修六、池田誠直、布川弥太郎
			16 空気中より分離した酵母細胞壁溶解酵素生産菌の分類学的研究	幸村一郎、加納英雄、山田和彦、熊谷知栄子、山下孝一、布川弥太郎
			17 <i>Oerskovia</i> sp. CK株の生産する酵母細胞壁溶解酵素の産生条件および粗酵素の諸性質	小幡孝之、山下孝一、布川弥太郎
			18 グルコースの供給を律速段階とする清酒醪の発酵	永谷正治、木曾邦明、布川弥太郎
			19 アルコール添加および上槽時期を異にする仕込試験	川島 宏、大内弘造、小幡孝之、鈴木英弥、山下孝一、増子敬公、和久井一夫
			20 清酒中のフェリクローム類及びテフェリフェリクローム類の加水分解速度について	蓼沼 誠、高橋康次郎、佐藤 信
			21 清酒の貯蔵着色速度におよぼす醪工程管理要因の検討	岩野君夫、永谷正治、難波康之祐、布川弥太郎
			22 清酒の貯蔵着色速度におよぼす醪歩合の影響	岩野君夫、磯見昭夫、難波康之祐
			23 清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第3報)清酒中のS-アデノシルメチオニンについて	蓼沼 誠、高橋康次郎、佐藤 信
			24 清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第4報)清酒醸造中及び貯蔵中のS-アデノシルメチオニン及び5'-メチルチオアデノシンの消長	蓼沼 誠、高橋康次郎、林 積徳、佐藤 信
			25 清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第5報)貯蔵による揮発性硫黄化合物の変化	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、小池勝徳
			26 清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第6報)日光照射による揮発性硫黄化合物の変化	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、小池勝徳
			27 清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第7報)清酒中の辛酸及び酢酸のベンジルエステル化による定量	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、北野一好
			28 コロイド滴定値による柿渋力価設定の妥当性	布川弥太郎、山岸節夫

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		29	醸造用活性炭に関する研究 (第19報)二段向流法における活性炭所要量計算図	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、永田 天
		30	醸造用活性炭に関する研究 (第20報)活性炭による清酒の除鉄	蓼沼 誠、高橋康次郎、佐藤 信
		31	醸造用活性炭に関する研究 (第21報)等温吸着式に関する考察	蓼沼 誠、高橋康次郎、佐藤 信
		32	醸造用活性炭に関する研究 (第22報)活性炭による清酒中の鉄の吸着機構について	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎
		33	清酒の味覚に関する研究 (第4報)雑味成分について(その1)Dowex50吸着区分の苦渋味成分	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、中村訓男
		34	清酒に味覚に関する研究 (第5報)雑味成分について(その2)活性炭吸着物の酸区分および中性区分の呈味成分	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎
		35	清酒の味覚に関する研究 (第6報)雑味成分について(その3)Tetrahydroharman-3-carboxylic acid	佐藤 信、蓼沼 誠、高橋康次郎、中村訓男
		36	本格焼酎の熟成に関する研究 (第1報)貯蔵過程における成分変化	菅間誠之助、西谷尚道、河内邦英
		37	泡盛麴に関する調査	菅間誠之助、西谷尚道、大場俊輝、河内邦英、照屋比呂子、原 昌道、村上英也
		38	モレキュラーシーピングカーボンによるブドウ酒の香味改良について	大塚謙一
		39	L-3-Carboxy-6,7-dihydroxy-1-methyl-1,2,3,4-tetrahydroisouquinoline from blackened sake-cake	T. Ohba, H. Kato, T. Kurata, M. Fuzimaki
第149号	1977	昭和52年11月	01 DF非生産性・非褐変性麹菌FN48による実地醸造試験結果	国税庁醸造試験所、鑑定企画官室、各局鑑定官室
			02 昭和52年度全国新酒鑑評会出品清酒の成分について	布川弥太郎、永谷正治、野白喜久雄
			03 第1回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	菅間誠之助、西谷尚道、岡崎直人、家藤治幸、野白喜久雄
			04 第15回洋酒鑑評会出品酒の分析値	吉沢 淑、原 昌道、戸塚 昭、百瀬洋夫、石川雄章、飯村 穰、野白喜久雄
			05 酒造米に関する研究(第11報)蒸米放置中の水分揮散が老化、製麴に及ぼす影響	吉沢 淑、石川雄章
			06 水分含量調節白米による清酒醸造試験	熊谷知栄子、中野成美、大内弘造、秋山裕一、野白喜久雄
			07 酒造場の白米の水分と吸水率についての調査	熊谷知栄子、黒柳嘉弘、萩原康成、秋山裕一
			08 清酒原料白米の吸水に関する研究(第1報)清酒原料白米の水分と吸水率の関係	熊谷知栄子、黒柳嘉弘、野白喜久雄
			09 清酒原料白米の吸水に関する研究(第2報)恒温条件下での白米水分と吸水率の変化	熊谷知栄子、黒柳嘉弘、秋山裕一、野白喜久雄
			10 酒造米リバーゼ浸漬処理の清酒醸造への応用	吉沢 淑、池見元宏、石川雄章
			11 白糖の利用に関する研究	布川弥太郎、永谷正治、土井脩二、瀧崎重信
			12 酵母を用いる清酒製造廃水の処理(第1報)酵母菌株の選定と適用廃水の性質	吉沢 淑、百瀬洋夫、有賀義裕、神田晃敬、西田一秀、野口 昭、小玉健吉
			13 酵母を用いるブドウ酒廃水の処理	吉沢 淑、石川雄章、武田 茂
			14 酵素剤中の液化力の測定法について	難波康之祐、水谷行夫
			15 酵素剤中の糖化力の測定について	水谷行夫、難波康之祐
			16 清酒醸造に関連する諸酵素の研究(第1報) α -Amylase混在下におけるglucoamylase活性の測定法	岩野君夫、風間敬夫、布川弥太郎
			17 清酒醸造に関連する諸酵素の研究(第2報)醱酵速度および製成酒成分に及ぼす蛋白分解酵素の影響	布川弥太郎、岩野君夫、風間敬夫
			18 清酒醸造に関連する諸酵素の研究(第3報)醸造関連酵素の反応速度に対する温度係数	岩野君夫、布川弥太郎
			19 清酒醸造に関連する諸酵素の研究(第4報) <i>Asp. oryzae</i> 起源のacid proteaseの精製	布川弥太郎、岩野君夫
			20 清酒醸造に関連する諸酵素の研究(第5報)蒸米の溶解に及ぼす α -amylase, glucoamylase, acid proteaseの影響	岩野君夫、布川弥太郎
			21 <i>Oerskovia</i> sp. CK株の生産する酵母細胞溶解酵素に関する研究(第3報) <i>Oerskovia</i> sp. の生産する β -1,3-Glucanaseの精製とその諸性質について	小幡孝之、山下孝一、藤岡 賢、原 昌道、秋山裕一
			22 協会7号酵母からのアルコール耐性の強い変異株の分離について	原 昌道、佐々木雅晴、小幡孝之、野白喜久雄
			23 協会7号酵母から分離したアルコール耐性の著しく強い変異株と親株との形態的、生理的性質の比較	原 昌道、山本徳雄、深田雄一、小幡孝之、野白喜久雄
			24 協会7号酵母から分離したアルコール耐性の著しく強い変異株による清酒小仕込試験	原 昌道、深田雄一、野崎英雄、小幡孝之、野白喜久雄
			25 反復戻し交配による優良Killer清酒酵母の造成	大内弘造、秋山裕一
			26 酵母の自己消化液が火落菌の増殖に及ぼす影響	野白喜久雄、原 昌道、百瀬洋夫、佐々木雅晴
			27 麴と酵素剤、井水と脱イオン水の比較醸造試験	難波康之祐、永谷正治、岩野君夫
			28 温度制御小仕込における醱酵経過および製成酒成分の変動	難波康之祐、岩野君夫、礪見昭夫
			29 清酒もろみの並行複醱酵に関する研究(第1報)もろみ中における蒸米の溶解(その1)品温経過の相違と溶解性	布川弥太郎、合瀬健一
			30 清酒もろみの並行複醱酵に関する研究(第2報)もろみ中における蒸米の溶解(その2)動力学的考察	布川弥太郎、合瀬健一
			31 清酒もろみの並行複醱酵に関する研究(第3報)もろみ中におけるグルコース生成とアルコール醱酵速度の解析	布川弥太郎、佐藤 勝、合瀬健一
			32 清酒もろみにおける脂質の変化	石川雄章、吉沢 淑
			33 清酒を原料とした新しいタイプの清酒(いわゆる貴醸酒)について	佐藤 信、蓼沼 誠、大場俊輝、高橋康次郎
			34 みかん酒の試験	大塚謙一、飯村 穰
			35 梅酒・赤ワイン等を原料として使用した酒類について	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎
			36 清酒の風味構成に対する α -エチルグルコシドの寄与	岡 智、佐藤 信
			37 清酒醸造過程におけるエチル α -グルコシドの生成	岡 智、岩野君夫、布川弥太郎
			38 清酒貯蔵中の品温経過から3-D-Gおよび着色増加を推定する方法	椎木 敏、北本勝ひこ、佐伯 宏、坂本 守、河合司馬、岩野君夫
			39 白米および醸造工程における揮発性硫黄化合物の変化	佐藤 信、蓼沼 誠、大場俊輝、高橋康次郎、小池勝徳
			40 酒類のアルカリ度について	大塚謙一、秋田 修、飯村 穰
			41 清酒の熟成による香味の変化に関する研究(第8報)微量拡散法による清酒中のアルデヒドの定量	佐藤 信、蓼沼 誠、大場俊輝、高橋康次郎、冠木 孝、倉沢正光
			42 清酒の熟成による香味の変化に関する研究(第9報)ガスクロマトグラフィーによる清酒中のカルボニル化合物の定量	高橋康次郎、大場俊輝、佐藤 信
			43 清酒の熟成による香味の変化に関する研究(第10報)比色法およびガスクロマトグラフィー法による清酒中のケト酸の定量	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎
			44 酒類の感知限度までの希釈倍率の比較	大塚謙一、菅崎 勇、山下 勉
			45 3-Hydroxy-4,5-dimethyl-2(5H)-furanone, a burnt flavoring compound from aged sake	K. Takahashi, M. Tadenuma, S. Sato
			46 耐熱性プロテアーゼによる清酒蛋白混濁の沈降(第1報)酵素添加後清酒を火入れする方法の検討	布川弥太郎、齋藤 順

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		47	耐熱性プロテアーゼによる清酒蛋白混濁の沈降（第2報）不溶化酵素を用いる方法の検討	布川弥太郎、齋藤 順
		48	再生粒状炭処理酒の臭の除去方法について	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、鈴木一正、中村訓男
		49	赤ブドウ酒の緩衝能物質について（第1報）緩衝能物質の分画	大塚謙一、戸塚 昭、野津真一郎、荻野 敏、伊藤政光、飯村 穰
		50	赤ブドウ酒の緩衝能物質について（第2報）緩衝能物質の由来	大塚謙一、戸塚 昭、飯村 穰、諏訪哲郎
		51	ブドウ果房の分割醸造試験	大塚謙一、飯村 穰、秋田 修、菅崎 勇、山下 勉、白田重明、袖山政一、中村仁造、戸塚 昭
		52	ブドウ酒の官能評価とマロラクチック酸度合との関係について	大塚謙一、飯村 穰、袖山政一
第150号	1978	昭和53年12月	01 リパーゼ浸漬清酒醸造試験	吉沢 淑、百瀬洋夫、石川雄章、池見元宏
			02 アルコール耐性の著しく強い協会7号変異株酵母による実地醸造試験結果	国税庁醸造試験所、鑑定企画官室、各局鑑定官室
			03 昭和53年度全国新酒鑑評会出品清酒の成分について	布川弥太郎、椎木 敏、大塚謙一
			04 第2回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	菅間誠之助、西谷尚道、岡崎直人、大塚謙一
			05 第16回洋酒鑑評会出品酒の分析値	原 昌道、吉沢 淑、戸塚 昭、百瀬洋夫、石川雄章、飯村 穰、大塚謙一
			06 低温灰化、原子吸光法による原料米中の金属の定量	難波康之祐、戸塚 昭、阿部武史、伊藤源茂
			07 酒造米に関する研究（第12報）同一分析法による年間の白米の性質の変動	吉沢 淑、池見元宏、石川雄章
			08 醸造用水を異にする清酒仕込み結果について	難波康之祐、猿渡一由、大町得蔵、奥田利光、若林三郎
			09 清酒醸造に関連する諸酵素の研究（第6報）醱酵に及ぼす α -amylase, glucoamylase acid proteaseの影響	岩野君夫、布川弥太郎
			10 清酒醸造に関連する諸酵素の研究（第7報） α -Amylaseおよびglucoamylase混在下におけるtransglucosidase活性の測定法の検討	岩野君夫、佐藤 勝、柴田和宏、光永邦晴、布川弥太郎
			11 清酒醸造に関連する諸酵素の研究（第8報） <i>Asp. niger</i> および <i>Asp. oryzae</i> のtransglucosidaseの精製	岩野君夫、柴田和宏、光永邦晴、佐藤 勝、布川弥太郎
			12 清酒醸造に関連する諸酵素の研究（第9報）精製transglucosidaseの諸性質について	岩野君夫、柴田和宏、光永邦晴、布川弥太郎
			13 清酒醸造に関連する諸酵素の研究（第10報）清酒醸造におけるtransglucosidaseの役割	岩野君夫、柴田和宏、布川弥太郎
			14 連続通風製麹における麹層内の温度分布	永谷正治、服部靖夫、布川弥太郎
			15 醸造用リパーゼ力価測定について	吉沢 淑、池田哲郎
			16 高濃度アルコール生成過程の酵母の生理的性質（1）発酵能および代謝産物の消長	大内弘造、佐藤智博、高岸正邦、植田浩行、秋山裕一
			17 高濃度アルコール生成過程の酵母の生理的性質（2）酵母菌体構成成分の変化	大内弘造、植田浩行、川瀬直樹、佐藤智博、高岸正邦、秋山裕一
			18 <i>Oerskovia</i> sp. CK株の生産する β -1, 3-galactanaseの酵母細胞壁溶解における相乗効果について	小幡孝之、藤岡 賢、原 昌道、難波康之祐
			19 <i>Oerskovia</i> sp. CK株の生産する酵母生菌体溶解活性を持つプロテイナーゼの諸性質	小幡孝之、岩田 博、難波康之祐
			20 加糖肉汁培地における火落菌の生育	百瀬洋夫、野白喜久雄
			21 清酒もろみの並行複発酵に関する研究（第4報）仕込み割合と発酵速度	布川弥太郎、合瀬健一、佐藤 勝
			22 清酒もろみの並行複発酵に関する研究（第5報）協会7号酵母とその泡なし変異株との比較	布川弥太郎、合瀬健一、佐藤 勝、大根田 徹
			23 清酒もろみの並行複発酵に関する研究（第6報）もろみ品温経過と発酵パターン	布川弥太郎、合瀬健一
			24 清酒もろみの並行複発酵に関する研究（第7報）発酵パターンに与える品温経過とグルコアミラーゼレベル（附）全糖測定により原エキスを求める方法の検討	布川弥太郎、合瀬健一
			25 もろみ工程中の無機塩の消長	難波康之祐、戸塚 昭、伊藤 清、小野一幸
			26 清酒もろみ末期のアミノ酸の増加におよぼす死滅酵母体内カルボキシペプチダーゼについて	原 昌道、小幡孝之、下田高久
			27 清酒もろみ末期のアミノ酸増加の要因について	原 昌道、小幡孝之
			28 アルコール耐性の著しく強い変異株酵母を用いて試験した清酒の性質	原 昌道、小幡孝之、佐藤俊一、壺坂一郎、下田高久、野白喜久雄
			29 モノグリセリド添加もろみによる清酒製造	布川弥太郎、石川雄章
			30 原料から清酒への金属の移行割合について	難波康之祐、戸塚 昭、小坂輝明
			31 蒸米、こうじからの金属の溶出	難波康之祐、戸塚 昭、長谷川 泉、小野一幸
			32 清酒中の乳酸、コハク酸、リンゴ酸のプロピルエステル化による同時定量法	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎
			33 清酒中のナトリウム、カリウムの分析	難波康之祐、戸塚 昭、鳥羽松尾、長谷川 泉
			34 清酒中のカルシウム、マグネシウムの分析	難波康之祐、戸塚 昭、大崎善介、佐藤俊夫
			35 清酒中のマンガン、亜鉛の分析	難波康之祐、戸塚 昭、小坂輝明、小野一幸
			36 原子吸光法による清酒中の鉄の分析	難波康之祐、戸塚 昭、小坂輝明、大崎善介
			37 原子吸光法による清酒中の銅の定量	難波康之祐、戸塚 昭、小坂輝明、佐藤俊夫
			38 清酒の熟成による香味の変化に関する研究（第11報）アセトアルデヒドの変化に及ぼす各種要因	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、小林幹男
			39 清酒の熟成による香味の変化に関する研究（第12報）アセトアルデヒドの変化に關与する成分	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、藜沼 誠、倉沢正光
			40 清酒の熟成による香味の変化に関する研究（第13報）ビルビン酸の変化に及ぼす各種要因	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、小林幹男
			41 清酒の熟成による香味の変化に関する研究（第14報）ビルビン酸の変化に關与する成分	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎
			42 Deforri-ferichrome非生産性麹菌FN-48菌清酒の熟成試験	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎
			43 タンニンブリガンドとするたんぱく質吸着体による清酒のたんぱく混濁母物質の除去、基礎的検討	布川弥太郎、三上重明、土佐哲也、千畑一郎
			44 清酒中の活性炭被吸着物質	佐藤 信、藜沼 誠、大場俊輝、高橋康次郎
			45 酒精および蕃椒の辛味を含有する液体調味料について	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、中村訓男、小林幹男
			46 清酒の味覚に関する研究（第7報）清酒の多様化について	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、園分伸二、小林幹男、小林宏治
			47 セルローズパウダー濾過法による泡盛の混濁物質除去	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎
			48 本格焼酎の油臭前駆物質のろ過による除去	西谷尚道、久保井雅男、菅間誠之助
第151号	1979	昭和54年12月	01 昭和54年度全国新酒鑑評会出品清酒の成分について	布川弥太郎、椎木 敏、大塚謙一
			02 第17回洋酒鑑評会出品酒の分析値	吉沢 淑、原 昌道、戸塚 昭、百瀬洋夫、石川雄章、飯村 穰、大塚謙一
			03 本格焼酎に生成する綿状沈澱の成因とその防止対策	西谷尚道、菅間誠之助
			04 水分含量の異なる玄米の精米試験	熊谷知栄子、坂野大義、秋山裕一
			05 酒造原料白米の新古の簡易判定法	熊谷知栄子、萩原康成、山本徳雄、秋山裕一
			06 酒造用原料白米の比重の測定	百瀬洋夫、吉沢 淑
			07 原料米中の脂肪酸分析法の検討	西谷尚道、佐藤哲郎、菅間誠之助
			08 米でんぷん単粒の酵素消化について	吉沢 淑、池見元宏、石川雄章、鈴木英弥、池田哲郎
			09 白米未加熱でんぷん単粒のAmylaseによる消化について	吉沢 淑、池見元宏、石川雄章、宝玉俊信、池田哲郎
			10 米粒の構造と消化に関する研究（第3報）白米粒内の成分分布について	吉沢 淑、百瀬洋夫、石川雄章、島岡芳和
			11 米粒の構造と消化に関する研究（第4報）米粒の吸水による膨潤と消化について	吉沢 淑、百瀬洋夫
			12 米粒の構造と消化に関する研究（第5報）蒸米の走査型電子顕微鏡による観察	吉沢 淑、池見元宏、仲田健美、家村芳次、百瀬洋夫

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		13	米粒の構造と消化に関する研究 (第6報) 清酒もろみ中における米粒溶解過程の走査型電子顕微鏡による観察	吉沢 淑、百瀬洋夫、石川雄章、有賀義裕
		14	清酒醸造用水中の鉄の形態と浄水方法	戸塚 昭、難波康之介
		15	酵母生菌体溶解酵素を用いるアルコール耐性の強い清酒酵母変異株の分離	原 昌道、溝口晴彦、小幡孝之、飯村 穰、戸塚 昭、野白喜久雄
		16	グリセリンによる酵母キラー因子の安定化	大内弘造、川瀬直樹、中野成美、秋山裕
		17	蒸米上における麹菌の増殖 (第1報) 培養管を用いる増殖測定法	菅間誠之助、岡崎直人、本郷和男、岩田全且
		18	蒸米上における麹菌の増殖 (第2報) 発芽、増殖に影響をおよぼす要因	岡崎直人、本郷和男、岩田全且、菅間誠之助
		19	蒸米上における麹菌の増殖 (第3報) α 米を用いる標準製麹法の設定	岡崎直人、弘中吉雄、嶋崎順一、菅間誠之助
		20	蒸米上における麹菌の増殖 (第4報) 製麹におよぼす原料米成分の影響	岡崎直人、弘中吉雄、嶋崎順一、菅間誠之助
		21	間欠通風による堆積培養麹の温度制御における過渡応答の特性	永谷正治
		22	非褐変性のDF非生産性麹菌変異株FN48の胞子着生条件	岡崎直人、米玉利隆、菅間誠之助
		23	新たに実用化されたDF非生産性、非褐変性麹菌株FN48の清酒醸造上における実用的性質の検討および清酒仕込試験	菅間誠之助、西谷尚道、岡崎直人、弘中吉雄、佐藤哲郎、山川宗克、平良正論輝
		24	米麹の脂質とその酒質に及ぼす影響	石川雄章、吉沢 淑
		25	清酒醸造に関連する諸酵素の研究 (第11報) 清酒麹の各種酵素活性と清酒醸造に及ぼす影響	岩野君夫、布川弥太郎
		26	小仕込試験法の設定	難波康之祐、小幡孝之、萱島 進、山崎与四良、村上光彦、下田高久
		27	清酒もろみの並行複発酵に関する研究 (第8報) 前高後低型品温経過	布川弥太郎、永谷正治、岩野君夫
		28	清酒もろみの並行複発酵に関する研究 (第9報) 発酵速度と蒸米の溶解	布川弥太郎、角谷貞夫
		29	清酒もろみの並行複発酵に関する研究 (第10報) 発酵特性と α -アミラーゼ、グルコアミラーゼおよび酸性プロテアーゼの関係	布川弥太郎、角谷貞夫
		30	清酒もろみの並行複発酵に関する研究 (第11報) 高グルコアミラーゼ、酸性プロテアーゼレベルにおけるもろみの発酵	布川弥太郎、角谷貞夫
		31	清酒もろみの発酵に影響を及ぼす諸酵素	布川弥太郎、角谷貞夫、岩野君夫
		32	清酒もろみへ持ち込む脂肪酸の組成比を変えた醸造試験	石川雄章、吉沢 淑
		33	アルコール耐性の著しく強い変異株酵母で造った酒の火特性について	原 昌道、佐藤俊一、壺坂興一郎、小幡孝之、野白喜久雄
		34	清酒の蛍光物質に関する研究 (第7報) 黄緑色蛍光物質YSの理化学的性質ならびに同定	大場俊輝、菅間誠之助、村上英也
		35	清酒中の α -ジカルボニル化合物について	高橋康次郎、国分伸二、大地正一、大場俊輝、佐藤 信
		36	清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第15報) 官能熟度とカルボニル化合物および他の成分との相関関係	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、杉谷 守
		37	清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第16報) イールマン試薬による清酒中のジスルフィド化合物の定量法について	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、小林幹男、蓼沼 誠、難波康之祐
		38	清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第17報) 官能熟度と化学成分変化量との相関関係	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、杉谷 守
		39	清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第18報) 熟成に対する因子分析法および多重回帰分析法の適用	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、杉谷 守
		40	清酒の熟成による香味の変化に関する研究 (第19報) 熟成関与成分の温度係数	佐藤 信、高橋康次郎、大場俊輝、国分伸二
		41	火入れによる清酒たんばく混濁の発現現象	三上重明、布川弥太郎
		42	清酒よりのたんばく混濁物質生成促進因子の分離	布川弥太郎、北野正明、椎木 敏、三上重明
		43	固定化タンニンによる清酒たんばく混濁物質の除去	布川弥太郎、椎木 敏、渡辺泰三
		44	限外ろ過法による清酒の蛋白混濁物質の除去	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、梅原康夫
		45	限外ろ過法による清酒の蛋白混濁物質の除去 (第2報) 平膜多段方式による限外ろ過テスト	大場俊輝、高橋康次郎、早川俊介、難波康之祐、佐藤 信
		46	濾過助剤の性能比較のための小試験	永谷正治、小林富久二
		47	清酒タービディティーの新測定法の検討	布川弥太郎
		48	清酒のZn含量と熟成との関係について	難波康之祐、大場俊輝、高橋康次郎、森 千博、佐藤 信
		49	長期貯蔵清酒の成分変化について	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、高木光良、難波康之祐、小泉武夫、鈴木明治
		50	酵素法による清酒および醪中の酢酸の定量	原 昌道、戸塚 昭、竹中直之
		51	酵素法による清酒および醪中のリンゴ酸の定量	原 昌道、戸塚 昭、高橋保雄、讃岐仁史
		52	酵素法による清酒および醪中のコハク酸の定量	戸塚 昭、中根正彦、原 昌道
		53	本格焼酎醸造工程における脂肪酸の動向 (1) 原料処理および製麹中の変化	西谷尚道、佐藤哲郎、菅間誠之助
		54	本格焼酎醸造工程における脂肪酸の動向 (2) もろみおよび蒸留中の変化ならびに総括	西谷尚道、佐藤哲郎、菅間誠之助
		55	本格焼酎の貯蔵過程で生成する油臭物質の同定1	西谷尚道、荒巻 功、菅間誠之助
		56	本格焼酎の貯蔵過程で生成する油臭物質の同定2	西谷尚道、山川宗克、荒巻 功、菅間誠之助
		57	本格焼酎における油臭関連物質の溶解特性	西谷尚道、菅間誠之助
		58	本格焼酎に存在する油性成分の蒸留および吸着による除去	西谷尚道、久保井雅男、菅間誠之助
		59	油臭発現を防止するための貯蔵管理法の検討	西谷尚道、荒巻 功、久保井雅男、菅間誠之助
		60	赤ぶどう酒から分離した1産膜性酵母の諸性質	大塚謙一、飯村 穰、戸塚 昭、木崎康造、袖山政一
		61	蒸留酒中のポリフェノール成分の分子篩分画	大塚謙一、香岐 勇
		62	ウイスキーのタイプと成分	大塚謙一、香岐 勇、山下 勉
		63	洗米排水凝集剤の検討	布川弥太郎、隅 皓平
		64	間欠浸水ろ床法による廃水の生物的処理	永谷正治、中川広幸、布川弥太郎
		65	酵母を用いる酒造廃水処理	吉沢 淑
		66	酵母を用いる酒造廃水の処理 (第2報) 清酒製造廃水の酵母-ラグーン併用処理	吉沢 淑、古藤 恵、馬上山幸雄、大橋 勝、山田和男、細金与四雄
		67	酵母を用いる味噌製造廃水の処理について	吉沢 淑、丹野一雄、鈴木 修、古藤 恵
		68	醸造試験所創立75周年記念講演集	
第152号	1981	昭和56年1月	01 昭和55年度全国新酒鑑評会出品清酒の成分について	佐藤 信、菅野信男、秋山裕一
			02 第18回洋酒鑑評会出品酒の分析値	原 昌道、吉沢 淑、嶋崎孝行、百瀬洋夫、飯村 穰、蓮尾徹夫、秋山裕一
			03 第3回及び第4回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	菅間誠之助、田中利雄、西谷尚道、岡崎直人、大塚謙一、秋山裕一
			04 遺伝学的にみた清酒キラープラスミドの性質	大内弘造、秋山裕一
			05 酒造米に関する研究 (第14報) 同一分析法による昭和51~53年産白米の性質の変動	吉沢 淑、百瀬洋夫、石川雄章
			06 酒造米に関する研究 (第15報) 異なる温度で貯蔵した古米の性質の変化	吉沢 淑、百瀬洋夫、石川雄章
			07 米粒の構造と消化に関する研究 (第7報) 浸漬、蒸し時間の異なる蒸米の構造と消化性の変化	吉沢 淑、百瀬洋夫、石川雄章、家村芳次
			08 米粒の構造と消化に関する研究 (第8報) 米粒及び米粉の消化性	吉沢 淑、百瀬洋夫、石川雄章
			09 清酒原料白米の吸水に関する研究 (第3報) 古米化と吸水率の関係	熊谷知栄子、萩原康成、秋山裕一

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		10	水分含量を異にした白米とその浸漬米および蒸米の形状	熊谷知栄子、大谷正人、秋山裕一
		11	リパーゼ浸漬処理の条件と蒸米の脂質	吉沢 淑、石川雄章、家村芳次、齋藤久一
		12	細胞質導入法による優良キラー清酒酵母の育種	大内弘道、R. B. Wickner、東江昭夫、秋山裕一
		13	メチレンブルー・サフランin二重染色法による清酒酵母もろみの酵母の活性度判定	大内弘道、坂野大義、秋山裕一
		14	アルコール耐性の著しく強い変異株酵母からの泡なし酵母の分離と分離株の性質	原 昌道、梅津正敏、戸塚 昭、飯村 穰、野白喜久雄
		15	アルコール耐性酵母から分離した泡なし酵母変異株による清酒仕込試験	原 昌道、梅津正敏、戸塚 昭、飯村 穰
		16	麴の状ぼうと菌体量ならびに酵素力価との関係	岡崎直人、福田典雄、菅間誠之助
		17	製麴条件の増殖および酵素生産におよぼす影響	岡崎直人、竹内啓修、菅間誠之助
		18	固体培養時の黄麹菌の増殖測定法	菅間誠之助、岡崎直人
		19	固体培地上におけるカビ菌増殖量の自動測定装置	岡崎直人、菅間誠之助
		20	通風堆積培養における酸素消費量と水分損失量	佐藤和夫、長田俊巳、永谷正治
		21	α -アミラーゼの α 米溶解作用に及ぼす有機酸および塩の効果	椎木 敏、岩野君夫、布川弥太郎
		22	α -アミラーゼの α 米粉末への吸着	椎木 敏、中野正彦、布川弥太郎
		23	清酒醸造に関連する諸酵素の研究 (第12報) Glucoamylaseおよびtransglucosidaseによるオリゴ糖の分解速度の比較	岩野君夫、山崎 繁、伊藤滋敏、布川弥太郎
		24	清酒醸造に関連する諸酵素の研究 (第13報) Transglucosidaseの四段階酵素剤への利用	岩野君夫、山崎 繁、布川弥太郎
		25	フレック状の α 米による清酒製造試験	永谷正治、菅野信男、佐藤和夫
		26	古米使用清酒の特異臭物質、ジメチルスルフィドの同定と定量	高橋康次郎、大場俊輝、高木光良、佐藤 信、難波康之祐
		27	清酒中のジメチルスルフィド前駆物質の定量とジメチルスルフィド生成に及ぼす要因	高橋康次郎、大場俊輝、森 千博、清水邦彦、難波康之祐
		28	FPD-GCによる米中および清酒中のジメチルスルフィド(DMS)前駆物質の定量法	北本勝ひこ、大場俊輝、難波康之祐
		29	FID-GCによる米中のジメチルスルフィド前駆物質の定量法	大場俊輝、北本勝ひこ、城本 明、難波康之祐
		30	FID-GCによる清酒中のジメチルスルフィドならびに前駆物質の定量法	大場俊輝、北本勝ひこ、大坪幹雄、難波康之祐
		31	清酒の味覚に関する研究 (第8報) 古酒香のイメージについて	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、難波康之祐
		32	貴醸酒の糖と酸度のバランスについて	佐藤 信、大場俊輝、高橋康次郎、難波康之祐
		33	清酒醪中のATPの測定	橋爪克己、大内弘道、秋山裕一
		34	酵素法による清酒および醪中のクエン酸の定量	原 昌道、若井芳則、戸塚 昭
		35	酵素法による清酒ならびに清酒醪中のヒルビン酸、 α -ケトグルタル酸の定量	原 昌道、戸塚 昭、若井芳則、讃岐仁史
		36	固定化タンニンによる清酒混濁母物質の除去	布川弥太郎、関口 幸、渡辺泰三、森 孝夫
		37	固定化タンニンによる清酒の連続清澄化	渡辺泰三、森 孝夫、坂田信行、山下喜代和、土佐哲也、千畑 一郎、布川弥太郎、椎木 敏
		38	耐熱性プロテアーゼの火入れ前添加による清酒蛋白混濁物質の沈降	布川弥太郎
		39	キレート樹脂・粒状活性炭による除鉄試験	難波康之祐、大場俊輝、北本勝ひこ、網本博孝
		40	白ぬかによるみりんの製造	角谷貞夫、布川弥太郎
		41	味噌工場廃水処理施設の計画と実態	吉沢 淑、光富勝義、古藤 恵、中村精二、花田一雄、成田優二
第153号	1981	昭和56年12月	01 昭和55酒造年度全国新酒鑑評会出品清酒の分析について	田中利雄、熊谷知栄子、秋山裕一
			02 第19回洋酒鑑評会出品酒の分析値	原 昌道、吉沢 淑、嶋崎孝行、百瀬洋夫、蓮尾徹夫、北野一好、秋山裕一
			03 第5回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	西谷尚道、大内弘道、飯村 穰、秋山裕一
			04 リキュールの分析	吉沢 淑、百瀬洋夫、蓮尾徹夫、武藤俊昭
			05 米粒の構造と消化に関する研究 (第9報) 胚乳細胞壁区分の性質について	吉沢 淑、百瀬洋夫、蓮尾徹夫
			06 米粒中の脂質の存在部位と処理中の動き	吉沢 淑、蓮尾徹夫、石川雄章
			07 清酒原料米の吸水に関する研究 (第4報) 吸水率と産地および品種の関係	熊谷知栄子、萩原康成、福光松太郎、秋山裕一
			08 古米を用いた小仕込試験結果	難波康之祐、大場俊輝、高橋康次郎、北本勝ひこ、小林幹男、土橋潤二
			09 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> のエールリッヒ経路によるイソアミルアルコールの生成と制御	大内弘道、山本泰彦、高岸正邦、秋山裕一
			10 水飩に関する生態学的研究	秋山裕一、若井博子、大内弘道、熊谷知栄子、大塚謙一
			11 固体培地上における麴菌の増殖モデル	岡崎直人、菅間誠之助、田中利雄
			12 小仕込用製きく法と酵素活性	難波康之祐、大場俊輝、北本勝ひこ、網本博孝、土橋潤二
			13 清酒醸造に関連する諸酵素の研究 (第14報) Transglucosidaseの簡易精製法	岩野君夫、布川弥太郎
			14 清酒醸造に関連する諸酵素の研究 (第15報) 非発酵オリゴ糖を主体とした三増酒用糖資材の製造	岩野君夫、秋葉哲典、布川弥太郎
			15 清酒醸造における諸酵素の役割	布川弥太郎
			16 白米粉末に対する α -アミラーゼの吸着	布川弥太郎、椎木 敏
			17 α -アミラーゼの蒸し米への吸着に及ぼすプロテアーゼの影響	椎木 敏、布川弥太郎
			18 白米粉に対する α -アミラーゼの吸着	布川弥太郎、椎木 敏、小口和彦
			19 清酒醪ならびにワイン醪中におけるコハク酸の生成	若井芳則、嶋崎孝行、原 昌道
			20 醪温経過および製麴経過の粕歩合におよぼす影響	岡崎直人、福田典雄、菅間誠之助、田中利雄
			21 酵素分解における米中のジメチルスルフィド前駆物質の定量	高橋康次郎、森 千博、大場俊輝、難波康之祐
			22 麴菌および酵母によるジメチルスルフィド前駆物質の低減について	高橋康次郎、大場俊輝、森 千博、難波康之祐
			23 清酒のD、L-乳酸含量と酵母による乳酸の生成	原 昌道、戸塚 昭、水野昭博、讃岐仁史
			24 清酒、ビール及びワイン中の酵母マンナン血清学的手法による定量	熊谷知栄子、齋藤和夫、清水徳和、秋山裕一
			25 日本酒とオリゴ糖	布川弥太郎
			26 多様化清酒の成分について (第1~第5報)	大塚謙一、醸造試験所所員一同
			27 シェリー酒タイプの清酒の製造-シェリー酒酵母の清酒表面における産膜条件の検討-	原 昌道、飯村 穰、浜田康太郎、大塚謙一
			28 有用キラーワイン酵母の造成	原 昌道、飯村 穰、大塚謙一
			29 ぶどう酒から分離した産膜性酵母	飯村 穰、大塚謙一、原 昌道
			30 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 属の産膜性株の産膜要員としての細胞表面の疎水性	飯村 穰、原 昌道、大塚謙一
			31 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 属の産膜性酵母の細胞表面における疎水性物質としての脂肪酸	飯村 穰、原 昌道、大塚謙一
			32 シェリーのタイプと成分	大塚謙一、菅岐 勇、飯村 穰、戸塚 昭
			33 蒸留酒の熟成香成分 β -Methyl- γ -octalactoneの前駆物質の精製と性質	大塚謙一、佐藤賢次、川松正孝
			34 蒸留酒の熟成香成分 β -メチル- γ -オクタラク톤の前駆物質の構造	大塚謙一、佐藤賢次、山下 勉
			35 酒類のタイプと成分 (第2報) コニャックブランデーの熟度と成分	大塚謙一、菅岐 勇、山下 勉、戸塚 昭
			36 グレインアルコールに関する研究 (第1報) とうもろこし澱粉粒のアミラーゼによる分解	吉沢 淑、山壽秀昭、奥村直司
			37 グレインアルコールに関する研究 (第2報) とうもろこしのcooking, mashing条件の検討	吉沢 淑、柿原克史
			38 麦芽飲料について	佐藤 信、菅野信男、大場節夫

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		39	薬剤を用いる酵母処理槽の雑菌汚染防止	吉沢 淑、百瀬洋夫、蓮尾徹夫、鈴木 修、丹野一雄
		40	酵母を用いる食品工業废水の処理 (第1報) しょうちゅう蒸留液の処理	吉沢 淑、百瀬洋夫、丹野一雄、鈴木 修
第154号	1982	昭和57年10月	01 昭和56年酒造年度全国新酒鑑評会出品清酒の分析について	田中利雄、熊谷知栄子、秋山裕一
		02	第20回洋酒鑑評会出品酒の分析値	原 昌道、嶋崎孝行、北野一好、秋山裕一
		03	第6回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	西谷尚道、大内弘造、飯村 穰、秋山裕一
		04	酒類の味覚に関する研究 (第1報) 酒類中の甘味物質の測定と甘味タウ値	佐藤 信、大場俊輝、福田 整、柳 三郎、梅田修治、小玉真一郎
		05	酵素糖化液からの古米酒臭前駆物質の除去	大場俊輝、北本勝ひこ、清水邦彦、難波康之祐
		06	未熟米の酒造特性	熊谷知栄子、萩原康成、坂本成則、奥村秀俊、秋山裕一
		07	界面活性剤処理による米中のジメチルスルフィド前駆物質の除去法	難波康之祐、大場俊輝、北本勝ひこ、土橋潤二、小田垣俊郎
		08	くん蒸剤による米中のジメチルスルフィド(DMS)前駆物質の生成	北本勝ひこ、大場俊輝、難波康之祐
		09	清酒中の熱安定なジメチルスルフィド(DMS)前駆物質の単離同定	北本勝ひこ、大場俊輝、難波康之祐
		10	蒸米上における麹菌の増殖 (第10報) 製麹条件をコントロールした麹による全麹仕込試験	岡崎直人、西谷尚道、田中利雄、大塚謙一
		11	蒸米上における麹菌の増殖 (第11報) 麹菌の増殖および酵素生産に及ぼす白米成分の影響	岡崎直人、深谷伊和男、菅間誠之助、田中利雄
		12	清酒酵母マンナン構造について	熊谷知栄子、布川弥太郎、秋山裕一
		13	醸造用酵母マンナンとパン酵母マンナンの比較	熊谷知栄子、布川弥太郎、秋山裕一
		14	<i>Oerskovia</i> sp. CK株の生産するmannanaseによる清酒酵母の気泡付着性の解析	熊谷知栄子、布川弥太郎、秋山裕一
		15	多酸性清酒酵母による貴醸酒の製造	菅野信男、萩原吉隆、佐藤 信
		16	異種酵母の混合使用による清酒醸造試験	菅野信男、永谷正治、佐藤 信、大塚謙一
		17	清酒酵母協会701号のノルバリン・ノルロイシン耐性変異株の分離及びその醸造特性	大内弘造、佐藤和幸、宮島紀芳、荒木敏明、秋山裕一
		18	清酒醸造におけるアミノ酸の生成 (第1報) 蒸米からのアミノ酸の生成と諸酵素の関係	布川弥太郎、飯塚尚彦、岩野君夫、斎藤和夫
		19	清酒醸造におけるアミノ酸の生成 (第2報) 発酵によるアミノ酸の増減	岩野君夫、飯塚尚彦、斎藤和夫、布川弥太郎
		20	米麹の酵素力価と清酒もろみの発酵特性	布川弥太郎、椎木 敏、岩野君夫、斎藤和夫
		21	清酒醸造に関連する主要酵素の白米粉等への吸着	椎木 敏、五味勝也、恩田紀男、細野長悦、布川弥太郎
		22	清酒のトリプトファン定量法について	大場俊輝、北本勝ひこ、笠勝清人、難波康之祐
		23	清酒の熟成による香味の変化に関する研究(第20報) 清酒中の中高沸点硫黄化合物の検索	大場俊輝、高橋康次郎、飯田修三、北本勝ひこ、佐藤 信、難波康之祐
		24	濾過助剤の品質について	難波康之祐、大場俊輝、北本勝ひこ、河野正義、吉田 清、稲橋正明
		25	みりんの改質に関する研究 (第1報) 非発酵性オリゴ糖の多いみりんの製造	布川弥太郎、岩野君夫、秋葉哲典
		26	泡盛こうじの酵素力分布	布川弥太郎、岩野君夫、椎木 敏
		27	赤ワインのマロラクチック発酵におけるL-D-乳酸の生成	原 昌道、水野昭博
		28	固定化微生物による赤ぶどう酒中のリンゴ酸の分解	戸塚 昭、原 昌道
		29	低温性キラークワイン酵母の造成	原 昌道、飯村 穰、小山博美、小関敏彦、大塚謙一
		30	<i>Saccharomyces</i> 属産膜性酵母の細胞壁に存在する脂肪酸	飯村 穰、原 昌道、大塚謙一
		31	ウィスキーの熟成に関する研究 (第1報) 樽熟成中に揮発する成分の動き	吉澤 淑、百瀬洋夫、蓮尾徹夫
第155号	1983	昭和58年10月	01 昭和57年酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	島田豊明、椎木 敏、佐藤 信
		02	第21回洋酒鑑評会出品酒の分析値	原 昌道、嶋崎孝行、北野一好、佐藤 信
		03	第7回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	西谷尚道、大内弘造、佐藤 信
		04	タイ国で分離した微生物について(英文)	斎藤和夫、蓮尾徹夫、菅野信男、北本勝ひこ、渡辺誠衛、夢沼 誠、中村欽一、佐藤 信、秋山裕一、VITCHUPORN VONGSUVANLERT、PRADIT KARUWANNA、JAROON KUMNUANTA
		05	米粒の構造と消化に関する研究 (第10報) 消化における胚乳細胞壁区別の役割	吉沢 淑、百瀬洋夫、蓮尾徹夫
		06	米粒の構造と消化に関する研究 (第11報) セルラーゼ及びヘミセルラーゼ製剤を用いた試験醸造	吉沢 淑、百瀬洋夫、蓮尾徹夫
		07	米粒の構造と消化に関する研究 (第12報) 米澱粉のアミロース含量と消化性の品種による差異	吉沢 淑、百瀬洋夫、蓮尾徹夫
		08	古米使用清酒の特異臭に関する研究 (第11報) 新米糠中のジメチルスルフィド前駆物質の分離、同定	難波康之祐、大場俊輝、北本勝ひこ、平沢 聡、唐橋節郎
		09	古米使用清酒の特異臭に関する研究 (第12報) 白米中のジメチルスルフィド前駆物質の分離、同定と酵素による分解	難波康之祐、大場俊輝、北本勝ひこ、平沢 聡
		10	古米使用清酒の特異臭に関する研究 (第13報) 常温古米使用清酒中のジメチルスルフィド前駆物質の単離、同定	北本勝ひこ、大場俊輝、難波康之祐
		11	米粒中に含まれる塩素の定量	難波康之祐、河野正義、北本勝ひこ、中村欽一
		12	α -アミラーゼの米タンパク質への吸着	椎木 敏、立松悦典、布川弥太郎
		13	麹菌の増殖特性とその製麹管理への応用	菅間誠之助、岡崎直人
		14	無蒸煮穀類上における糸状菌の増殖	田中利雄、岡崎直人
		15	<i>Aspergillus Oryzae</i> と <i>Rhizopus</i> sp. の酵素生産 無蒸煮穀類における糸状菌の増殖(第2報)	田中利雄、岡崎直人、木谷光伸
		16	通風固体培養における培地水分の補給法(英文)	佐藤和夫、永谷正治、佐藤 信
		17	アルコール耐性酵母による本格発泡清酒の製造	嶋崎孝行、北野一好、飯村 穰、原 昌道
		18	無蒸煮米による酒類の製造	熊谷知栄子、宮入正法、黄 正財、鈴木逸郎、田中利雄、秋山裕一
		19	高酸味酒り酒の製造	佐藤 信、大場俊輝、吉田隆一
		20	低アルコール清酒の製造	布川弥太郎、椎木 敏、斎藤和夫、矢野善嗣
		21	酒類の味覚に関する研究 (第2報) 化学成分と味覚による酒類の分類	佐藤 信、大場俊輝、柳 三郎、梅田修治
		22	多様化清酒のタイプと成分 (第6報) 普通酒と吟醸酒について	秋山裕一、醸造試験所所員一同
		23	多様化清酒のタイプと成分 (第7報) 長期貯蔵酒と貴醸酒について	秋山裕一、醸造試験所所員一同
		24	多様化清酒のタイプと成分 (第8報) 低アルコール酒、本醸造酒、純米酒について(その2)	秋山裕一、醸造試験所所員一同
		25	対米輸出清酒の分析結果について	佐藤 信、大場俊輝、佐藤和夫、小玉真一郎、小林 健、梅田修治
		26	シリカゾルによる清酒の清澄化 (第1報)	佐藤 信、難波康之祐、大場俊輝、森 俊樹、小櫃正道、渡部淑胤、田崎桂子
		27	シリカゾルによる清酒の清澄化 (第2報) 酒質の影響	佐藤 信、大場俊輝、森 俊樹、小櫃正道、渡部淑胤、田崎桂子
		28	清酒中のペプチドの簡易定量法	北本勝ひこ、梶原勝之、大場俊輝、難波康之祐、中村欽一
		29	酒類中のエチル α -D-グリコシドの定量法	佐藤 信、大場俊輝、小林 健
		30	しょうちゅうこうじを用いたみりんの製造 みりんの改質に関する研究(第2報)	布川弥太郎、椎木 敏、広常正人
		31	シリカゾルによる醤油の清澄化	佐藤 信、大場俊輝、森 俊樹、小櫃正道、渡部淑胤、田崎桂子
		32	酵母による食品工業废水の処理 (第3報) 酵母を用いる馬れいしよでんぶん废水の処理	吉沢 淑、丹野一、鈴木 修、中曾根克己、小玉祐子
第156号	1984	昭和59年11月	01 昭和58年酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	島田豊明、椎木 敏、佐藤 信
		02	第22回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、吉澤 淑、嶋崎孝行、高橋康次郎、北野一好、北本勝ひこ、佐藤 信

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		03	第8回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価(和文)	西谷尚道、石川雄章、飯村 稔、佐藤 信
		04	清酒の示差走査熱量測定	佐藤 信、大場俊輝、坪川幹雄、淵沢 治、中村欽一、藤田暉通
		05	分析値によるビールのタイプの解析	佐藤 信、大場俊輝、小玉真一郎、西野伊史
		06	麹菌の分類学的研究 (第35報) <i>Asp. toxicarius</i> ほか、2~3菌株の同定	村上英也、稲橋正明、田中利雄
		07	リゾブス属菌の種類の製造	大場俊輝、遠藤久雄、中村欽一、佐藤 信
		08	白米に吸着した α -アミラーゼの酵素作用	椎木 敏、土橋潤二、水野鉄治、島田豊明、布川弥太郎
		09	清酒醸造に関連する主要酵素の吸着特性	椎木 敏、五味勝也、細野長悦、島田豊明、布川弥太郎
		10	協会10号酵母と協会9号或いは協会7号酵母との交雑による有用清酒酵母の造成	原 昌道、若井芳則、嶋崎孝行、北野一好
		11	醸造酵母からの栄養要求変異株の分離	大内弘造、下田雅彦、中村行善、小嶋弥之祐、西谷尚道
		12	プリン、ピリミジン塩基と酵母の増殖	藤川茂昭、蓮尾徹夫、齋藤和夫、蓼沼 誠
		13	スフェロプラストの調製を要しない酵母の形質転換法	飯村 稔、後藤邦康、大内弘造、西谷尚道
		14	紫外線致死プラトプラスト融合法によるキラー酵母の育種	大内弘造、西谷尚道、秋山裕一
		15	<i>Hansenula mrakii</i> の新しいキラー毒素	芦田晋三、嶋崎孝行、北野一好、原 昌道
		16	逆浸透法による低アルコール清酒の製造	佐藤 信、中村欽一、大場俊輝、西野伊史
		17	ハプロイド酵母による低アルコール清酒の製造	原 昌道、嶋崎孝行、北野一好、飯村 稔
		18	高酸味濁り酒の懸濁粒子の安定化	大場俊輝、中村欽一、佐藤 信
		19	キレート樹脂による鉄着色酒の脱色	大場俊輝、石井英太郎、佐藤 信
		20	シリカゾルによるビールの寒冷混濁防止	佐藤 信、中村欽一、大場俊輝、西野伊史、森 俊樹、小櫃正道、渡部淑胤、田崎桂子
		21	麦芽飲料のタイプの解析	西野伊史、大場俊輝、佐藤 信
		22	ウイスキーの熟成に関する研究 (第2報) 熟成に及ぼす温度とアルコール濃度の影響	蓮尾徹夫、齋藤和夫、藤川茂昭、吉澤 淑
		23	ウイスキーの熟成に関する研究 (第3報) 熟成に及ぼす湿度の影響	蓮尾徹夫、齋藤和夫、寺内敬博、蓼沼 誠、佐藤 信
		24	固定化増殖 <i>Candida lipolytica</i> の醗素摂取速度	佐藤和夫、戸田 清
		25	通風固体培養における醗素消費からの <i>Candida lipolytica</i> の増殖量の推定	佐藤和夫、永谷正治、中村欽一、佐藤 信
		26	インド・タイ及び日本における大豆醗酵食品	齋藤和夫、蓮尾徹夫、蓼沼 誠、秋山裕一
		27	酒類検査パネル訓練法の開発と標準化 (第1報) 官能検査パネル選定のための嗅力および甘味・酸味識別能力の判定法(その1)	佐藤 信、大場俊輝、福田 整
		28	野生酵母の利用に関する研究 (第1報) ヒドロキサム酸生産性酵母及びその生産物の酵母の増殖に及ぼす影響	蓼沼 誠、齋藤和夫、蓮尾徹夫、秋山裕一
		29	野生酵母の利用に関する研究 (第2報) 酵母による黒糖しょうちゅう蒸留廃液処理	齋藤和夫、蓮尾徹夫、寺田 周、藤川茂昭、蓼沼 誠
		30	野生酵母の利用に関する研究 (第3報) 酸性下における洗米廃水の酵母処理	齋藤和夫、蓮尾徹夫、寺田 周、市島信之、前谷竜夫、蓼沼 誠
		31	洗米廃水処理用酵母の特性について	齋藤和夫、蓮尾徹夫、蓼沼 誠、吉澤 淑
		32	廃水処理用酵母の清酒モロミにおける挙動	蓮尾徹夫、寺内敬博、齋藤和夫、蓼沼 誠
		33	活性汚泥槽における酵母の消長について	蓮尾徹夫、齋藤栄一、佐藤太一、武藤俊昭、齋藤和夫、蓼沼 誠、吉澤 淑
		34	ウイスキー蒸留廃液中の酵母増殖促進物質について	藤川茂昭、柿原克史、奥村直司、蓮尾徹夫、齋藤和夫、蓼沼 誠、吉澤 淑
第157号	1985	昭和60年11月	01 昭和59酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	島田豊明、岩野君夫、三上重明、中村欽一
			02 第23回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、吉澤 淑、嶋崎孝行、高橋康次郎、北野一好、佐藤和夫、北本勝ひこ、中村欽一
			03 第9回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	西谷尚道、石川雄章、飯村 稔、中村欽一
			04 酒造用原料米の品種及び産地の米質・酒質への影響	高橋康次郎、北本勝ひこ、戸塚 昭、吉澤 淑、中村欽一、大橋 勝、庭山 孝
			05 蒸米上における麹菌の増殖 (第12報) 製麹におよぼす温度および炭酸ガスの影響	岡崎直人、木谷光伸、田中利雄
			06 酸性カルボキシペプチダーゼ低生産性麹菌の造成と清酒醸造試験	田中利雄、岡崎直人、五味勝也、今野 宏、井出光彦
			07 無蒸煮穀類における糸状菌の増殖 (第3報) 穀粉固形培地による糸状菌と酵母の混合培養	田中利雄、木谷光伸、岡本雅之
			08 清酒酵母のAcetyl-CoA: alcohol acetyltransferaseについて	石川雄章、百瀬洋夫、吉澤 淑
			09 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の2,3,5-triphenyl tetrazolium Chloride還元能欠損変異株の分離	大内弘造、下飯 仁、下田雅彦、秋山裕一、西谷尚道
			10 清酒もろみにおける蒸米の溶解機構 (第7報) α -アミラーゼのタンパク質およびポリアミノ酸への吸着	椎木 敏、土橋潤二、島田豊明、布川弥太郎
			11 自動密度計と比重浮ひょうによる清酒及びもろみの比重の比較	吉澤 淑、高橋康次郎、吉村敏正
			12 限外濾過による生酒の処理	近藤恭一、大場俊輝、中村欽一
			13 清酒の老香成分の検索	大場俊輝、佐藤 信
			14 清酒の逆浸透透過液の苦渋味成分について	宇都宮 仁、大場俊輝、中村欽一
			15 固定化タンニンによる清酒の除鉄処理及び処理酒の成分分析	渡辺泰三、土佐哲也、坂田信行、布川弥太郎、椎木 敏、三上重明
			16 アデニン要求性酵母による桃色清酒の醸造 (第1報) 桃色清酒の醸造経過及び酒質について	石川雄章、渋谷一郎、山本哲郎、長沢 直、大内弘造、西谷尚道、佐藤 信
			17 アデニン要求性酵母による桃色清酒の醸造 (第2報) アデニン要求性キラー清酒酵母の育種	西谷尚道、石川雄章、飯村 稔
			18 アデニン要求性酵母による桃色清酒の醸造 (第3報) 桃色清酒の製造条件の検討	西谷尚道、菅岐正志、山下秀行、飯村 稔、石川雄章
			19 貴醸酒をベースにした低アルコール清酒の製造	大場俊輝、中村欽一、佐藤 信
			20 噴霧乾燥法による酒粕の粉末化	佐藤和夫、小林 健、鈴木研治、大場俊輝、中村欽一、佐藤 信
			21 酒類検査パネル訓練法の開発と標準化 (第2報) 官能検査パネル選定のための嗅力及び甘味・酸味識別能力の判定法(その2)	大場俊輝、中村欽一、佐藤 信
			22 酒類検査パネル訓練法の開発と標準化 (第3報) 甘味、酸味、塩から味・苦味刺激閾値の測定	大場俊輝、中村欽一、佐藤 信
			23 酒類の味覚に関する研究 (第3報) タウ尺度による酒類の甘味尺度の構成	佐藤 信、大場俊輝、小玉真一郎
			24 酒類の味覚に関する研究 (第4報) 酒類中の甘味物質による酒類の甘味度の推定	佐藤 信、大場俊輝、小玉真一郎
			25 洗米副生物による焼酎の製造	蓮尾徹夫、前谷竜夫、齋藤和夫、蓼沼 誠
			26 酵母 <i>K₁</i> キラープラスミドを持つアルコール酵母の育種及びその連続アルコール生産への応用	山本哲郎、柳生淳二、太田香矢乃、浜野充博、大内弘造、西谷尚道
			27 国内ワイン醸造場における野生キラー酵母の分布とその性質	北野一好、佐藤正彦、嶋崎孝行、原 昌道
			28 <i>Hansenula</i> 属におけるキラー酵母の分布	野本秀正、北野一好、嶋崎孝行、小玉健一、原 昌道
			29 <i>Schizosaccharomyces commune</i> による菌体外アミラーゼの生産、精製とその性質	嶋崎孝行、原 昌道、佐藤 信
			30 洗米廃水の物理化学的処理	齋藤和夫、蓮尾徹夫、寺田 周、牧野利一、蓼沼 誠
			31 野生酵母の利用に関する研究 (第4報) 酵母と活性炭の凝集	齋藤和夫、前谷竜夫、中島信也、蓮尾徹夫、蓼沼 誠
			32 酵母溶解菌に関する研究 (第1報) 活性汚泥中の酵母溶解菌の分離とその性質	蓮尾徹夫、山本奈美、齋藤和夫、蓼沼 誠
			33 酵母溶解菌に関する研究 (第2報) 活性汚泥抽出液中の酵母溶解菌増殖促進物質	蓮尾徹夫、藤川茂昭、山本奈美、齋藤和夫、蓼沼 誠
			34 酵母溶解菌に関する研究 (第3報) 廃水中の酵母溶解菌の分布	山本奈美、蓮尾徹夫、寺内敬博、齋藤和夫、蓼沼 誠
			35 酵母溶解菌に関する研究 (第4報) 酵母溶解菌の安定性	蓮尾徹夫、山本奈美、齋藤和夫、蓼沼 誠

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		36	酵母を用いた廃水処理における食物連鎖に関する一考察	蓮尾徹夫、伊藤雅代、山本奈美、齋藤和夫、蓼沼 誠、吉沢 淑
第158号	1986	昭和61年11月	01 昭和60酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	榎木 敏、岩野君夫、三上重明、中村欽一
		02	第24回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、吉澤 淑、熊谷知栄子、高橋康次郎、北野一好、佐藤和夫、北本勝ひこ、中村欽一
		03	第10回本格しょうちゅう鑑評会出品酒の成分と評価	難波康之祐、石川雄章、後藤邦康、中村欽一
		04	バフ穀類による酒類醸造 (第1報)バフ玄米による清酒醸造	高橋康次郎、緒方新一郎、吉澤 淑
		05	無蒸煮白ぬかによる白こじの製造	古賀憲一郎、佐藤俊一、蓮尾徹夫、山本奈美、齋藤和夫、蓼沼 誠
		06	清酒用米麹の α -アミラーゼ力価測定法の検討	榎木 敏、三上重明、植木俊博、島田豊明
		07	酵母溶解菌に関する研究 (第5報)酵母溶解菌の利用	蓮尾徹夫、藤川茂昭、山本奈美、齋藤和夫、蓼沼 誠
		08	ワイン醸造における野生キラー酵母の存在とその性質	清水健一、足立哲夫、北野一好、嶋崎孝行、戸塚 昭、原 昌道、H.H.Dittrich
		09	ワイン酵母のキラー性とキラーワイン酵母の性質	清水健一、足立哲夫、北野一好、嶋崎孝行、戸塚 昭、原 昌道、H.H.Dittrich
		10	香味に特徴のある清酒の醸造に関する研究 (第1報)胚芽添加仕込によるアミノ酸の少ない清酒の製造	北本勝ひこ、三宅 優、渡辺誠衛、中村欽一
		11	香味に特徴のある清酒の醸造に関する研究 (第2報)清酒醪のアミノ酸減少に關する胚芽中の無機成分	北本勝ひこ、三宅 優、河野正義、渡辺誠衛、高橋康次郎、戸塚 昭、中村欽一
		12	香味に特徴のある清酒の醸造に関する研究 (第3報)清酒醪における酵母のアミノ酸取り込み能の変化と酵母菌体内のアミノ酸	北本勝ひこ、高橋康次郎、戸塚 昭、吉澤 淑
		13	香味に特徴のある清酒の醸造に関する研究 (第4報)清酒醪中の香気生成に及ぼす胚芽、無機イオン添加の影響	北本勝ひこ、那須伸次、河野正義、高橋康次郎、戸塚 昭、吉澤 淑
		14	香味に特徴のある清酒の醸造に関する研究 (第5報)清酒醪中の無機イオンの変化	北本勝ひこ、高橋康次郎、戸塚 昭、吉澤 淑
		15	胚芽添加仕込みににおける胚芽添加時期の製成酒に及ぼす影響	北本勝ひこ、三宅 優、中村欽一
		16	清酒醸造における無機塩の影響 (第1報)アミノ酸取り込みに対するマグネシウムイオンの影響について	吉澤 淑、高橋康次郎、北本勝ひこ、宮崎伸一
		17	清酒醸造における無機塩の影響 (第2報)清酒のアミノ酸量に及ぼす酵母の前培養の影響について	吉澤 淑、高橋康次郎、北本勝ひこ、永井英雄
		18	リキュールの成分組成について	吉澤 淑、高橋康次郎、ウイチェン・ヨンマニチャイ
		19	清酒リキュールのベースに適した酒質の検討	曾我 浩、高橋康次郎、吉澤 淑
		20	アデニン要求性酵母による桃色清酒の醸造 (第4報)桃色にごり酒もろみの発酵及び色調管理法	西谷尚道、菅野正志、石川雄章、飯村 穰
		21	しそ抽出液を用いたリキュールについて	大場俊輝、蓮尾徹夫、秋田 修、山本芳敏
		22	洗米副生によるしょうちゅう製造のための糖化材及び酵母の選択	蓮尾徹夫、古賀憲一郎、山本奈美、齋藤和夫、蓼沼 誠
		23	エタノール発酵中に揮散する二酸化炭素の有効利用に関する研究 (第1報)スエヒロタケを用いた炭酸固定発酵によるでんぷんからのL-リゴ酸の生産	嶋崎孝行、北野一好、原 昌道
		24	ウイスキーの官能評価 (第1報)プロファイル法によるウイスキーの官能評価	吉澤 淑、高橋康次郎、宮崎伸一、戸塚 昭、大場俊輝、青柳尚徳、荻野一郎、佐藤茂生、西村 賢一
		25	ウイスキーの官能評価 (第2報)ウイスキーの官能評価値と成分との関係	吉澤 淑、高橋康次郎、中村欽一
		26	清酒もろみの計測と制御 (第1報)チューピング法による清酒もろみのアルコール分のオンライン計測	佐藤和夫、近藤恭一、太田剛雄、吉澤 淑、中村欽一
		27	酵素電極法によるアルコールの測定	平田 勤、泉 祿郎、高橋康次郎、吉澤 淑
		28	酵素法によるビルビン酸の迅速定量法	吉澤 淑、高橋康次郎、平田 勤、曾我 浩
		29	不活性ガス循環法による固体アルコール醱酵	佐藤和夫、中村欽一、佐藤 信
第159号	1987	昭和62年11月	01 昭和61年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	榎木 敏、岩野君夫、三上重明、中村欽一
		02	第25回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、吉澤 淑、高橋利郎、高橋康次郎、北野一好、佐藤和夫、秋田 修、中村欽一
		03	各種酵素剤を用いた無蒸煮とうもろこしの高温発酵	永井英雄、高橋康次郎、吉澤 淑
		04	加圧蒸煮 α 化玄米からの α 化白米の製造	太田剛雄、桑原建治、小幡孝之、今村利久、原 昌道、吉澤 淑
		05	加圧蒸煮 α 化玄米から得られた α 化白米による清酒醸造	太田剛雄、桑原建治、小幡孝之、今村利久、原 昌道、吉澤 淑
		06	白米の α -アミラーゼ吸着能に及ぼす精米歩合の影響	榎木 敏、植木俊博、島田豊明
		07	糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究 (第1報)糖化後発酵法に用いる糖化液の製造条件の検討	秋田 修、大場俊輝、中村欽一
		08	糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究 (第2報)糖化後発酵法における発酵条件の検討(1)	秋田 修、大場俊輝、中村欽一
		09	糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究 (第3報)糖化後発酵法における発酵条件の検討(2)	秋田 修、大場俊輝、中村欽一
		10	糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究 (第4報)糖化後発酵法における麹使用量の影響	秋田 修、蓮尾徹夫、大場俊輝
		11	糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究 (第6報)酵母による酢酸イソアミル生成に対するアミノ酸濃度とイソアミルアルコール添加の影響	秋田 修、蓮尾徹夫、大場俊輝、宮野信之
		12	清酒醪の計測と制御 (第2報)清酒醪のアルコール分と日本酒度のオンライン計測	近藤恭一、元吉 徹、三島秀夫、竹村成三、佐藤和夫、吉澤 淑
		13	清酒もろみに揮散する香気成分の活性炭素繊維による捕集	伊藤 清、太田剛雄、小幡孝之、桑原建治、原 昌道、吉澤 淑
		14	<i>Oerskovia</i> . sp. CK株による麹菌細胞壁溶解酵素の生産と粗酵素の諸性質	五味勝也、保坂大二郎、岡崎直人、田中利雄、熊谷知栄子、飯村 穰、原 昌道
		15	焼酎白麹の各種酵素の諸性質について	岩野君夫、三上重明、福田清治、榎木 敏、島田豊明
		16	焼酎白麹の各種酵素の活性調査について	岩野君夫、三上重明、福田清治、榎木 敏、島田豊明
		17	焼酎白麹の各種酵素活性と焼酎醪の発酵特性との関係	岩野君夫、三上重明、福田清治、榎木 敏、島田豊明
		18	野生酵母の利用に関する研究 (第5報)凝集性酵母の選択とその排水処理への利用	佐藤俊一、前谷龍夫、山本奈美、蓮尾徹夫、齋藤和夫、蓼沼 誠、吉澤 淑
		19	野生酵母の利用に関する研究 (第6報)排水処理用凝集性 <i>Hansenula anomala</i> J224の性質	佐藤俊一、山本奈美、下飯 仁、齋藤和夫、蓼沼 誠
		20	野生酵母の利用に関する研究 (第7報)酵母処理槽からの粘質物生産菌の分離とその増殖条件	齋藤和夫、山本奈美、佐藤俊一、下飯 仁、蓮尾徹夫、古賀憲一郎、蓼沼 誠
		21	ウイスキー蒸留排水処理における酵母及び酵母溶解菌の動き	山本奈美、橋本勝誠、佐藤俊一、中尾強志、下飯 仁、齋藤和夫、蓼沼 誠
		22	粘質物生産菌YB-2菌による菌体外多糖の生産条件	下飯 仁、山本奈美、佐藤俊一、齋藤和夫、蓼沼 誠
		23	KE-酒造場の清酒醪から分離したアルコール耐性酵母について	後藤邦康、上田護国、中村欽一、原 昌道、吉澤 淑
		24	酵母スライシングの種々のステップに關するイントロンにある保存的配列の突然変異:スライズゾムの構築	U. VIJAYAGHAVAN, R. PARKER, J. TAMM, 飯村 穰, J. ROSSI, J. ABELSON, C. GUTHRIE
		25	大腸菌(<i>E. coli</i>)のデンプン資化性突然変異株の分離と性質	渋谷一郎、飯村 穰、石川雄章、大内弘造、松山 旭、山本哲郎、森川 実、西谷尚道
		26	赤米色素を用いたリキュールの製造	吉永和彦、高橋康次郎、吉澤 淑

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		27	赤シソの色沢香味を有する梅酒の製造法	大場俊輝、蓮尾徹夫、秋田 修
		28	生薬を用いたリキュールについて	蓮尾徹夫、秋田 修、安藤慎一、宮野信之
第160号	1988	昭和63年11月	01 昭和62年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	椎木 敏、岩野君夫、三上重明、吉澤 淑
		02	第26回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、佐伯 宏、高橋利郎、佐無田 隆、北野一好、太田剛雄、吉澤 淑
		03	第11回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	吉澤 淑、岡崎直人、後藤邦康、中村欽一
		04	各種果汁並びに果実を原料とした酒中の尿素及び尿素関連物質について	戸塚 昭、高橋利郎、北野一好、原 昌道、吉澤 淑
		05	パフ穀類による酒類醸造 (第4報) 低精白パフ米による清酒醸造	高橋康次郎、松本英資、谷 克比古、桜井邦夫、柴田秀和、吉澤 淑
		06	パフ穀類による酒類醸造 (第5報) 低精白パフ米使用酒の除金属法	高橋康次郎、古川雅文、吉澤 淑
		07	無蒸煮白ぬか白こぎによるしょうちゅうの製造	佐藤俊一、古賀憲一郎、中尾強志、山本奈美、下飯 仁、斎藤和夫、蓼沼 誠
		08	焼酎白麹を用いる白米の無蒸煮発酵	椎木 敏、岩野君夫、三上重明、福田清治
		09	各種無蒸煮穀類を用いる本格焼酎の製造	椎木 敏、岩野君夫、三上重明、清水慎一郎
		10	甜菜糖密のアルコール発酵 (第1報) アルコール発酵力の強い酵母のスクリーニング	斎藤和夫、森屋和仁、下飯 仁、佐藤俊一、蓼沼 誠、吉澤 淑
		11	甜菜糖密のアルコール発酵 (第2報) 甜菜糖密のアルコール発酵に関する基本的条件の検討	森屋和仁、斎藤和夫、下飯 仁、佐藤俊一、蓼沼 誠
		12	焼酎白麹の各種酵素生産に及ぼす製麹条件の影響	岩野君夫、三上重明、福田清治、能勢 晶、椎木 敏
		13	清酒麹酸性カルボキシペプチダーゼの精製と諸性質	三上重明、三浦 治、渡辺高年、渡辺健一、岩野君夫、椎木 敏、島田豊明、布川弥太郎
		14	焼酎白麹耐酸性 α -アミラーゼの精製と諸性質	三上重明、岩野君夫、椎木 敏、島田豊明
		15	野性酵母の利用に関する研究 (第8報) 排水処理用酵母の凝集性変異株の分離	佐藤俊一、大谷正彦、下飯 仁、斎藤和夫、蓼沼 誠
		16	キラ性凝集性酵母による甜菜糖密のアルコール発酵	森屋和仁、下飯 仁、佐藤俊一、斎藤和夫、蓼沼 誠
		17	新規酵母溶解菌のヘム要求性	山本奈美、蓮尾徹夫、斎藤和夫、蓼沼 誠
		18	糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究 (第5報) 酵母による高級アルコール、酢酸イソアミル生成に及ぼすアミノ酸の影響	秋田 修、蓮尾徹夫、大場俊輝、宮野信之
		19	糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究 (第7報) 糖化後発酵法における中高沸点香氣成分と酵母による酢酸 β -フェネチルの生成	秋田 修、蓮尾徹夫、宮野信之、吉澤 淑
		20	糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究 (第8報) 後発酵における酵母による香氣成分の生成	秋田 修、蓮尾徹夫、高橋康次郎、宮野信之、吉澤 淑
		21	清酒醸造における無機塩の影響 (第3報) パフ玄米仕込時における醪の溶解への無機塩の影響	曾我 浩、古川雅文、工藤華子、高橋康次郎、吉澤 淑
		22	加圧蒸米使用清酒の成分	斎藤和夫、島 靖英、佐藤俊一、下飯 仁、南 信一、島 英三、蓼沼 誠
		23	米焼酎と麦焼酎の発酵歩合の違いについて	岩野君夫、三上重明、福田清治、椎木 敏、島田豊明
		24	蒸留排液利用のための基礎試験	斎藤和夫、中尾強志、島 靖英、下飯 仁、佐藤俊一、蓼沼 誠
		25	麹の γ 線照射による殺菌と各種酵素活性の変化	岩野君夫、三上重明、大石篤志、椎木 敏
		26	洗米副産物の薬剤添加及びガンマー線照射による保存	斎藤和夫、山崎教和、中尾強志、佐藤俊一、八巻俊司、下飯 仁、蓼沼 誠
		27	放射線照射による焼酎の成分及び香味変化	岡崎直人、米元俊一、生田六也、後藤邦康、石川雄章、西谷尚道、吉澤 淑
		28	活性炭素繊維による清酒の脱色法	高橋康次郎、三宅新一郎、島崎賢司、吉澤 淑
第161号	1989	平成元年11月	01 昭和63年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	石川雄章、伊藤 清、三上重明、原 昌道
		02	第27回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、佐伯 宏、高橋利郎、佐無田 隆、山本奈美、太田剛雄、吉澤 淑
		03	第12回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	佐伯 宏、佐無田 隆、太田剛雄、吉澤 淑
		04	各種果汁並びにアルコール浸漬法による果実酒中の尿素について	戸塚 昭、高橋利郎、山本奈美、原 昌道
		05	昭和51~59年度産原料米の酒造適性の分析	岡崎直人、伊藤 清、小林信也
		06	多収穫「しなのさきがけ」のパフ化による酒造適性の向上	高橋康次郎、曾我 浩、吉澤 淑
		07	米粒の細孔構造と消化性	伊藤 清、吉田和司、岡崎直人、小林信也
		08	吟醸酒用有用麹及び麹菌に関する研究 (第1報) 吟醸酒用有用麹菌変株の造成	五味勝也、飯村 稔、辻 巖、井上 博、原 昌道
		09	吟醸酒用有用麹及び麹菌に関する研究 (第2報) 高グルクアミラーゼ生産性有用麹菌変株による吟醸酒の製造	五味勝也、飯村 稔、原 昌道
		10	<i>Aspergillus oryzae</i> メチオニン要求性変異株のプラスミドによる形質転換	飯村 稔、五味勝也、宇津 宏、原 昌道
		11	<i>Aspergillus nidulans</i> のargB遺伝子を持つプラスミドによる麹菌 <i>A. oryzae</i> の形質転換	五味勝也、飯村 稔、原 昌道
		12	焼酎白麹菌 <i>Aspergillus kawachii</i> の各種加水分解酵素の系統的分離精製と諸性質	三上重明、刈田修一、岩野君夫、椎木 敏、島田豊明
		13	麹内部における麹菌体および酵素分布の測定	原田祥司、瀬頭一平、吉田 肇、若林邦宏、伊藤 清、蓮尾徹夫、宮野信之
		14	醸造用酵母からのリジン要求性変異株の単離	小田佳緒子、北本勝ひこ、高橋康次郎、吉澤 淑
		15	芳香生成の高い高温発酵性及び耐アルコール性酵母の育種と焼酎醸造への利用	渡辺誠衛、北本勝ひこ、高橋康次郎、吉澤 淑
		16	Pep4変異を持つ清酒酵母の造成	北本勝ひこ、吉沢 淑
		17	銅イオンによる酵母細胞膜の透過性の変化	大隅良典、北本勝ひこ、安楽泰宏
		18	酵母菌体反復使用による甜菜糖密からのアルコールの生産における菌体洗浄の効果	森屋和仁、家藤治幸、下飯 仁、佐藤俊一、蓼沼 誠
		19	甜菜糖密エタノール発酵用酵母の高温発酵及び凝集	森屋和仁、家藤治幸、下飯 仁、佐藤俊一、蓼沼 誠
		20	<i>Rarobacter faecitabidus</i> 新属・新種の酵母溶解活性のあるコリネフォルム細菌	山本奈美、佐藤俊一、斎藤和夫、蓮尾徹夫、蓼沼 誠、鈴木健一朗、玉岡 迅、駒形和男
		21	酵母 (<i>S. cerevisiae</i>) の液胞内および細胞質内アミノ酸フルのダイナミックな変化	北本勝ひこ、吉沢 淑、大隅良典、安楽泰宏
		22	酵母 (<i>S. cerevisiae</i>) より液胞生理機能欠損変異株の単離	北本勝ひこ、吉沢 淑、大隅良典、安楽泰宏
		23	<i>Rarobacter faecitabidus</i> YLM-1の酵母溶解酵素	斎藤和夫、蓮尾徹夫、山本奈美、蓼沼 誠
		24	<i>Oesskovia</i> SP. CK株の生産する麹菌細胞壁溶解酵素の利用に関する研究 (第1報) 麹菌細胞壁溶解酵素を用いた米麹中の菌体量の測定	五味勝也、岡崎直人、田中利雄、熊谷知栄子、井上 博、飯村 稔、原 昌道
		25	麦焼酎の並行複発酵の解析について	岩野君夫、三上重明、石田謙太郎、椎木 敏
		26	高温性酵母を用いた不活性ガス循環法によるパイロットスケールの固体エタノール発酵	佐藤和夫、宮崎伸一、松元信也、吉沢 淑、中村欽一
		27	固体エタノール発酵における酵母の増殖とその推定	佐藤和夫、吉沢 淑
		28	固体発酵法の蒸留酒製造への応用	佐藤和夫、宮崎伸一、吉沢 淑
		29	固定北酵母を用いたブラムワインの連続醸造	永井英雄、中沢英五郎、三島秀夫、竹村成三、高橋康次郎、吉沢 淑
		30	清酒醪の計測と制御 (第4報) 清酒醪における粉末 α 米の溶解速度	佐藤和夫、宇都宮 仁、近藤恭一、三島秀夫、竹村成三、中村欽一、吉沢 淑
		31	清酒醪の計測と制御 (第5報) 超音波音速度計の利用による清酒中のアルコール分およびエキス分の測定	近藤恭一、三島秀夫、竹村成三、佐藤和夫、吉沢 淑
		32	サイクロデキストリンによる酒類中の香氣成分の保留	伊藤 清、菊池謙作、岡崎直人、小林信也
		33	サイクロデキストリンによる清酒中の香氣成分の保留	伊藤 清、蓮尾徹夫、宮野信之
		34	Cyclodextrin Glucanotransferaseの清酒醸造への利用	伊藤 清、蓮尾徹夫、宮野信之
		35	清酒中のエチル4-ヒドロキシ酪酸と γ -ブチロラクトン (第9報) 糖化後発酵法による醸造酒の製造に関する研究	秋田 修、蓮尾徹夫、原 昌道、吉沢 淑

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		36	固定化麹菌による清酒からの特異臭の除去	飯村 稔、中村重光、五味勝也、原 昌道
		37	無蒸煮発酵によるグレン・スピリッツの製造とその香気成分について	能勢 晶、岩野君夫、椎木 敏、平井光男、吉沢 淑
		38	タイ国個体発酵酒オウの製造	佐藤和夫、Pranote Tammarate、吉沢 淑、中村欽一
		39	尿素あるいはその関連物質を含むモデル酒中におけるカルバミン酸エチルの生成	原 昌道、吉沢 淑、中村欽一
		40	原料処理と清酒中の尿素	齋藤和夫、佐藤俊一、下飯 仁、蓼沼 誠、吉沢 淑
		41	原料処理および醸造工程中の尿素的消長	吉沢 淑、高橋康次郎、佐藤和夫
		42	ウレアーゼによる清酒中の尿素的分解除去	吉沢 淑、高橋康次郎
		43	米麹からの尿素的抽出と製麹中における尿素的経時的変化	原 昌道、飯村 稔、五味勝也
		44	尿素的生成に対する酵母の関与	吉沢 淑、高橋康次郎、佐藤和夫
		45	尿素生成能の低い清酒酵母の造成	原 昌道、飯村 稔、五味勝也、吉沢 淑、中村欽一
		46	尿素生成能の低い酵母酵母による清酒醸造	原 昌道、飯村 稔、五味勝也、吉沢 淑、中村欽一
		47	酵素剤仕込み清酒の尿素含量について	椎木 敏、岩野君夫、三上重明
		48	酒中のカルバミン酸エチルの定量法	原 昌道、高橋康次郎、吉沢 淑
		49	酒中のカルバミン酸エチルの生成に及ぼす温度と酒質の影響	吉沢 淑、高橋康次郎
		50	ワイン醸造工程における尿素およびアンモニア含有量の推移	戸塚 昭、高橋利郎、北野一好
		51	ワイン中のカルバミン酸エチルの定量法	戸塚 昭、高橋利郎、北野一好
第162号	1990	平成 2年11月	01 平成元酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	石川雄章、伊藤 清、須藤茂俊、原 昌道
			02 第28回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、大場俊輝、高橋利郎、佐無田 隆、山本奈美、太田剛雄、原 昌道
			03 第13回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価	佐伯 宏、佐無田 隆、太田剛雄、原 昌道
			04 タイ国におけるキラー酵母の存在とそれらの性質(英文)	北野一好、高橋方夫、嶋崎孝行、原 昌道、戸塚 昭、P. Karuwanna
			05 新たなタイプのキラー酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> No.48 (英文)	北野一好、P. Karuwanna、戸塚 昭
			06 酒造原料米の醸造適性と気象条件の関係	岡崎直人、君塚 敦、木崎康造、小林信也
			07 米粉の液化・糖化条件の設定	木崎康造、江崎俊介、岡崎直人、小林信也、吉沢 淑、原 昌道
			08 赤米色素の分離同定	高橋康次郎、杉本多起哉、三浦孝志、鷺巣幸夫、吉沢 淑
			09 焼酎麹の酵素生産に及ぼす種類の影響	岩野君夫、福田清治、三上重明、椎木 敏
			10 Sam 1分解ゲノムDNAのアガロース電気泳動による醸造用麹菌の簡易識別法	五味勝也、田中昭男、飯村 稔、高橋康次郎
			11 <i>Aspergillus Oryzae</i> の染色体タカアミラーゼA遺伝子のクローニングと塩基配列	多田節三、飯村 稔、五味勝也、高橋康次郎、原 昌道、吉沢 淑
			12 ノイロスボラ属の新規アシルコエンザイムA:アルコールアシルトランスフェラーゼ	山内啓正、蓮尾徹夫、秋田 修、原 昌道、吉澤 淑、天知輝夫
			13 ノイロスボラ属のアシルコエンザイムA:アルコールアシルトランスフェラーゼの精製と性質	山内啓正、蓮尾徹夫、秋田 修、原 昌道、吉澤 淑、天知輝夫
			14 <i>Neurospora sp.</i> のα化米を用いた固体培養による果実臭の生産と利用	山内啓正、秋田 修、小幡孝之、原 昌道、吉澤 淑、天知輝夫
			15 米麹中の菌体分布	伊藤 清、君塚 敦、岡崎直人、小林信也
			16 酵母の枯しに対するアミノ酸及び有機酸の効果	佐藤俊一、田中裕之、山崎教和、梁瀬弘弘、下飯 仁、齋藤和夫、家藤治幸、蓼沼 誠
			17 酵母の死滅に関する要因	佐藤俊一、田中裕之、下飯 仁、齋藤和夫、家藤治幸、蓼沼 誠
			18 CAN 1遺伝子破壊に伴うL-カナバニン耐性をポジティブマーカーにする二倍体形質転換法	水津哲義、飯村稔、五味勝也、高橋康次郎、原 昌道、吉澤 淑
			19 カナバニン耐性清酒酵母による糖化後発酵と香気生成	秋田 修、蓮尾徹夫、原 昌道、吉沢 淑
			20 パーボイルド米醪の含窒素化合物の動向	太田剛雄、岩崎喜一郎、佐無田 隆、佐伯 宏
			21 コーングリッツ内部のグルコースとエタノールの拡散速度	佐藤和夫、吉澤 淑
			22 固体発酵におけるコーングリッツの溶解速度	佐藤和夫、吉澤 淑
			23 焼酎製造における原料特性について	岩野君夫、能勢 晶、三上重明、椎木 敏
			24 液膜型膜蒸留によるエタノール水溶液の等温条件における蒸留	佐無田 隆、年代忠秋、太田剛雄、佐伯 宏
			25 粳米を利用した味噌製造について	岩野君夫、岡田光司、三上重明、椎木 敏
			26 甜菜糖蜜エタノール発酵蒸留廃液および2-デオキシグルコース耐性酵母による甜菜糖蜜のエタノール発酵	森屋和仁、下飯 仁、佐藤俊一、齋藤和夫、蓼沼 誠
			27 清酒用ウレアーゼ生産菌の分離	下飯 仁、近藤洋大、山崎厚夫、家藤治幸、佐藤俊一、蓼沼 誠、原 昌道、吉沢 淑
			28 清酒中に存在する <i>Zoogloea</i> ウレアーゼの阻害物質について	下飯 仁、山崎厚夫、工藤有通、家藤治幸、佐藤俊一、蓼沼 誠
			29 糖添加液体発酵による清酒酵母の尿素生産条件の検討	山本奈美、宇津 宏、戸塚 昭
			30 清酒中のカルバミン酸エチルの簡易定量法	吉沢 淑、高橋康次郎
			31 酒類中のカルバミン酸エチルの簡易定量法	加藤 泉、下飯 仁、蓼沼 誠、原 昌道、吉沢 淑、田村學造
第163号	1991	平成 3年11月	01 平成2酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	石川雄章、伊藤 清、須藤茂俊、原 昌道
			02 第29回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、大場俊輝、高橋利郎、佐無田 隆、山本奈美、太田剛雄、小野玄記、原 昌道
			03 第14回本格焼酎鑑評会について	大場俊輝、佐無田 隆、太田剛雄、原 昌道
			04 分子生物学的手法による中国のワイン酵母の菌株識別	戸塚 昭、杜 連祥、高橋利郎、山本奈美、小野玄記
			05 プロファイル法によるブランデーの官能評価	戸塚 昭、高橋利郎、吉沢 淑、大場俊輝、高橋康次郎、青柳尚徳、荻野一郎、佐藤茂生、篠原 隆、西村 駿一、和田春夫
			06 米粉の品質評価法	木崎康造、三浦宏純、岡崎直人、小林信也、吉沢 淑、原 昌道
			07 米粒中の香り米成分の同定とその分布	原田徳英、岡崎直人、木崎康造、小林信也
			08 米粉液化糖化液4段の実地醸造試験結果	木崎康造、東海林秀隆、岡崎直人、小林信也、吉沢 淑、原 昌道
			09 <i>Aspergillus shirousami</i> のグルコアミラーゼ遺伝子のクローニングおよび <i>Aspergillus oryzae</i> における発現	渋谷一郎、五味勝也、飯村 稔、高橋康次郎、田村學造、原 昌道
			10 麹の揮発成分とその変化	伊藤 清、吉田和司、石川雄章、小林信也
			11 清酒酵母からのウラシル要求性変異株の単離と変異株による清酒醸造	小田佳緒子、北本勝ひこ、五味勝也、高橋康次郎
			12 URA3 およびTRP1遺伝子破壊による清酒酵母からのウラシル要求性株およびトリプトファン要求性株の造成	北本勝ひこ、小田佳緒子、五味勝也、高橋康次郎
			13 酵母 (<i>S. cerevisiae</i>) の液胞形成と機能に必須である遺伝子SLP1の単離と解析	和田 洋、北本勝ひこ、神戸俊夫、田中建治、安泰泰宏
			14 フラジル国のアルコール発酵醪から分離した酵母No.337株のキラーの性質について	後藤邦康、森川 智、H. H. Sato、Y. K. Park、小幡孝之、西谷尚道
			15 醸造用酵母間のゲル電気泳動法による染色体DNA分離パターンと比較	後藤邦康、蓮尾徹夫、小幡孝之、原 昌道
			16 酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の染色体依存KHRキラー遺伝子の精製と性質	後藤邦康、岩瀬利徳、吉瀬浩二、北野一好、戸塚 昭、小幡孝之、原 昌道
			17 酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の染色体依存KHRキラー遺伝子のクローニングと塩基配列	後藤邦康、岩瀬安浩、北野一好、小幡孝之、原 昌道
			18 パルス電気泳動で分離したDNAによる <i>Saccharomyces cerevisiae</i> での染色体導入	後藤邦康、元吉 徹、田村學造、小幡孝之、原 昌道
			19 清酒酵母のアルコールアセチルトランスフェラーゼの精製と諸性質	秋田 修、鈴木修二、小幡孝之、原 昌道
			20 β-フェネチルアルコール、酢酸β-フェネチル高生産性酵母変異株	秋田 修、井田哲朗、小幡孝之、原 昌道
			21 β-フェネチルアルコール、酢酸β-フェネチル高生産性酵母の遺伝的背景と清酒醸造への利用	秋田 修、井田哲朗、小幡孝之、原 昌道

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		22	イソアミルアルコール耐性を指標としたエタノール耐性酵母の分離	秋田 修、渡辺隆幸、蓮尾徹夫、小幡孝之、原 昌道
		23	高温糖化と希薄酵母の枯し	坂下和久、佐藤俊一、下飯 仁、家藤治幸、蓼沼 誠
		24	粉末α米を用いた清酒醪の発酵経過のシミュレーション	佐藤和夫、宇都宮 仁、近藤恭一、三島秀夫、竹村成三、吉澤 淑
		25	ノーズ・クリップ法によるワインの官能評価	山本奈美、戸塚 昭
		26	ワイン中の中高沸点硫黄系化合物	水品圭司、高島邦夫、高橋利郎、戸塚 昭
		27	協会ワイン酵母の染色体DNAパターン	山本奈美、山本信城、雨宮秀仁、横森洋一、清水健一、戸塚 昭
		28	焼酎白麹菌を用いた清酒もろみの発酵特性	中村明弘、飯盛直樹、須藤茂俊、三上重明、伊藤 清、石川雄章
		29	低線量のガンマ線照射による焼酎香味の変化	太田剛雄、産本弘之、佐無田 隆、佐伯 宏
		30	甘藷焼酎の特徴香	太田剛雄、生田六也、中島雅毅、盛満裕造、佐無田 隆、佐伯 宏
		31	固体発酵法による無蒸煮コーングリッツからの蒸留酒の製造	佐無田 隆、中島美幸、太田剛雄、佐伯 宏、佐藤和夫、大場俊輝、吉澤 淑
		32	液腹液型膜蒸留によるエタノールの濃縮	佐無田 隆、太田剛雄、佐伯 宏、大場俊輝
		33	<i>Hansenula anomala</i> 224株の凝集機構	斎藤和夫、佐藤俊一、下飯 仁、家藤治幸、蓼沼 誠
		34	<i>Cladosporium cladosporioides</i> No. 9の酢酸エステル分解酵素	岩瀬利徳、三浦真由美、秋田 修、小幡孝之、原 昌道、田村學造、吉澤 淑
		35	ストリップング・バイオリアクターによるエタノールの回収速度	佐藤和夫、吉澤 淑、西谷尚道
		36	ストリップング・バイオリアクターの発酵経過のシミュレーション	佐藤和夫、吉澤 淑、西谷尚道
		37	遺伝子破壊法を用いた尿素生成の低い酵母の育種	水津哲義、飯村穰、五味勝也、高橋康次郎、原 昌道、吉澤 淑、田村學造
第164号	1992	平成 4年11月	01 平成3酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岩野君夫、伊藤 清、西谷尚道
			02 第30回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、大場俊輝、高橋利郎、斎藤和夫、太田剛雄、遠山 亮、西谷尚道
			03 第15回本格焼酎鑑評会について	大場俊輝、佐無田 隆、太田剛雄、原 昌道
			04 近赤外反射分光分析法による真精米歩合の評価	岡崎直人、福田賢二、木崎康道、小林信也
			05 酒造原料米中のプロテインポディーの分離・定量	木崎康道、井上康裕、岡崎直人、小林信也
			06 <i>Aspergillus oryzae</i> のグルコアミラーゼcDNAのクローニング、塩基配列と <i>Saccharomyces cerevisiae</i> での発見	秦 洋二、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子、田村學造、原 昌道
			07 <i>Aspergillus oryzae</i> のアセトアミダーゼをコードする遺伝子(amdS)のクローニングと解析	五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子
			08 タカアミラーゼA遺伝子プロモーターと大腸菌β-グルクロニダーゼ遺伝子の融合遺伝子の作成と	多田節三、五味勝也、北本勝ひこ、高橋康次郎、田村學造、原 昌道
			09 <i>Aspergillus oryzae</i> でのその発現解析	多田節三、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、田村學造、原 昌道
			10 スターチによるタカアミラーゼA遺伝子の転写誘導に必要なプロモーター領域の同定	山内啓正、小幡孝之、原 昌道、天知輝夫
			11 <i>Neurospora</i> 属における特徴的香気の生成	秦 洋二、土屋幸三、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子、田村學造、原 昌道
			12 <i>Aspergillus oryzae</i> のグルコアミラーゼをコードする遺伝子(glaA)のクローニング、塩基配列の決定および発見	尾関健二、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子、田村學造、原 昌道
			13 <i>Aspergillus oryzae</i> のリボヌクレアーゼT2をコードする遺伝子(rntB)のクローニングと塩基配列の決定	尾関健二、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子、田村學造、原 昌道
			14 りんご酸分解能の強い醸造用酵母の育種	立花忠則、岩野君夫
			15 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> のKHSキラー遺伝子のクローニングとDNA配列	後藤邦康、福田 央、吉瀬浩二、北野一好、原 昌道
			16 醸造用酵母における染色体依存キラー遺伝子及びその相同配列の分布	後藤邦康、星野徹也、西谷尚道
			17 <i>Rarobacter faecitabidus</i> の酵母溶解酵素の精製	下飯 仁、村中文人、佐藤俊一、斎藤和夫、蓼沼 誠
			18 温度感受性自己消化酵母の取得とその利用	北村秀文、佐藤俊一、下飯 仁、家藤治幸、佐伯 宏、蓼沼 誠
			19 耐熱性・凝集性酵母の排水処理への利用	鈴木 修、佐藤俊一、家藤治幸、下飯 仁、蓼沼 誠、吉澤 淑
			20 酵母溶解性セリンプロテアーゼ <i>Rarobacter faecitabidus</i> Protease Iの性質	下飯 仁、蓼沼 誠
			21 アルギナーゼ遺伝子破壊によるウレア非生産性清酒酵母の育種	北本勝ひこ、小田佳緒子、五味勝也、高橋康次郎
			22 平成元酒造年度米粉液化糖化液4段の実地醸造試験結果	木崎康道、松永正秀、岡崎直人、小林信也、原 昌道
			23 焼酎蒸留中のゲラニオール、ネロール、およびそのβ-グルコシドのリナロール、α-テルピネオールへの変換	太田剛雄、盛満裕造、鮫島吉廣、佐無田 隆、大場俊輝
			24 甘藷中のモノテルペンアルコールβ-グルコシドの同定と白麹β-グルコシダーゼの精製	太田剛雄、大森俊郎、下條寛和、橋本憲治、佐無田 隆、大場俊輝
			25 白麹のβ-グルコシダーゼ活性と甘藷焼酎香気への寄与	太田剛雄、下條寛和、橋本憲治、近藤洋大、佐無田 隆、大場俊輝
			26 麦焼酎もろみの発酵特性改善に対する白麹の寄与	小笠原博信、高橋克文、飯塚兼仁、伊藤 清、石川雄章
			27 泡盛醸造の新技术に関する研究	玉城 武、西谷尚道
			28 凝集性酵母による芋焼酎蒸留排液の処理	鈴木 修、佐藤俊一、家藤治幸、下飯 仁、蓼沼 誠、吉澤 淑
			29 ワイン酵母の電気泳動核型分析	山本奈美、山本信城、雨宮秀仁、横森洋一、清水健一、戸塚 昭
			30 フェニアラニンアンモニリアーゼcDNAを用いたブドウDNAの制限酵素断片長多型	山本奈美、小野玄記、高島邦夫、戸塚 昭
第165号	1993	平成 5年11月	01 平成4酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岩野君夫、伊藤 清、小関卓也、西谷尚道
			02 第31回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	戸塚 昭、大場俊輝、高原康生、佐藤和夫、後藤奈美、須藤茂俊、鈴木 崇、西谷尚道
			03 第16回本格焼酎鑑評会について	大場俊輝、荒巻 功、須藤茂俊、西谷尚道
			04 ブラジルにおける酵母溶解菌の分離	後藤(山本)奈美、佐藤俊一、三木秀夫、Young K Park、蓼沼 誠
			05 高発現ベクターを用いたα-アミラーゼ/グルコアミラーゼ融合蛋白の <i>Aspergillus oryzae</i> における大量生産	渋谷一郎、土屋幸三、田村學造、石川雄章、原 昌道
			06 <i>Rhizopus oligosporus</i> IF0 8631の生産する抗菌物質の精製とその性質	小林信也、岡崎直人、小関卓也
			07 アルコール脱水麹を用いる培地による優良酵母の分離とその性状	齋藤久一、渡辺誠衛、田口隆信、高橋 仁、仲田健美、岩野君夫、石川雄章
			08 タカアミラーゼAの活性触媒残基における部位特異的変異	長島 直、多田節三、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子、戸田弘子
			09 <i>Aspergillus oryzae</i> のグルコアミラーゼをコードするglaA 遺伝子のプロモーター領域の機能部位の解析	秦 洋二、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子、田村學造
			10 <i>Aspergillus oryzae</i> における合成ヒトリゾチーム遺伝子の高レベル発現	土屋幸三、多田節三、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、地神芳文、田村學造
			11 <i>Aspergillus oryzae</i> の相同的形質転換システムを用いたタカアミラーゼA遺伝子プロモーター欠失解析	土屋幸三、多田節三、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、田村學造
			12 相同的なamdS遺伝子を優性マーカーとする麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> 実用菌株の形質転換	五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子
			13 変異処理を行わないウレア非生産性清酒酵母の単離	北本勝ひこ、宮崎佳緒子、山岡 洋、五味勝也、熊谷知栄子
			14 ウレア非生産性清酒酵母による清酒実地醸造試験	北本勝ひこ、宮崎佳緒子、山岡 洋、五味勝也、熊谷知栄子
			15 形質転換によりグルコアミラーゼ活性を強化した麹菌(<i>Aspergillus oryzae</i>)を用いた清酒の試験醸造	渋谷一郎、田村學造、後藤悦夫、石川雄章、原 昌道
			16 α-アミラーゼ、グルコアミラーゼ融合遺伝子の造成、および酵母における分泌発現	渋谷一郎、田村學造、島 治正、石川雄章、原 昌道
			17 清酒醪中のS・アデニルメチオニンの定量と変化	後藤邦康、土肥和夫
			18 清酒中に存在する抗酸化性物質	太田剛雄、高下秀春、轟木康市、岩野君夫、大場俊輝

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		19	<i>Aspergillus shirousasmii</i> の α -アミラーゼcDNAのクローニングおよび酵母における分泌発現	渋谷一郎、田村學造、石川雄章、原 昌道
		20	焼酎白麹菌の生産する耐酸性キシラナーゼの精製とその性質	伊藤 清、小笠原博信、杉本隆司、石川雄章
		21	<i>Aspergillus kawachii</i> 由来酸性キシラナーゼ遺伝子(x ymA)のクローニングと塩基配列	伊藤 清、池増 徹、石川雄章
		22	<i>Aspergillus kawachii</i> 由来酸性キシラナーゼ遺伝子(x ynC)のクローニングと塩基配列	伊藤 清、岩下和裕、岩野君夫
		23	<i>Rarobacter faecitabidus</i> プロテアーゼIの分子構造 マンノース結合活性を持った酵母溶解セリンプロテアーゼについて	下飯 仁、飯村 穰、小幡孝之、蓼沼 誠
		24	オロチチン- 5- リン酸脱炭酸酵素をコードする <i>Hansenula anaola</i> URA3遺伝子の分離と塩基配列	尾形智夫、飯村 穰、小幡孝之、田村學造
		25	液-膜-液型膜蒸留と半導体アルコールセンサーを利用した清酒醪アルコール濃度のオンライン測定	佐無田 隆、太田剛雄、大場俊輝
		26	麹菌の米粒上での増殖特性に関する研究	伊藤 清
第166号	1994	平成 6年11月	01 平成5年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岩野君夫、伊藤 清、小関卓也、蓼沼 誠
			02 第32回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	梅田紀彦、橋爪克己、後藤奈美、城戸知子、蓼沼 誠
			03 第17回本格焼酎鑑評会について	大場俊輝、佐藤和夫、須藤茂俊、西谷尚道
			04 酒造原料米のプロテインポディーの品種間差	木崎康造、小原 昭、逸見彰則、荒巻 功、小林信也、岡崎直人
			05 小型精米機の開発と精米条件の設定	荒巻 功、武田俊久、清水 明、増井計彦、木崎康造、小林信也、岡崎直人
			06 <i>Aspergillus oryzae</i> 酸性プロテアーゼ遺伝子(pepA)クローニングと塩基配列の決定	五味勝也、有川健嗣、神谷直方、北本勝ひこ、熊谷知栄子
			07 麹菌 <i>A. oryzae</i> による仔牛キモシンの分泌	土屋幸三、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、田村學造
			08 液体培養における <i>Aspergillus kawachii</i> の耐酸性 α -アミラーゼ生産特性	須藤茂俊、石川雄章、坂本(高安)裕子、佐藤和夫、大場俊輝
			09 麹菌(<i>A. oryzae</i>)の α -アミラーゼを生産する清酒酵母の造成	木村和弘、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子
			10 協会7号清酒酵母からウレア非生産性酵母の取得とそれを用いた清酒醸造試験	福田 潔、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子
			11 ポジティブセレクションによるウレア非生産性清酒酵母の単離	北本勝ひこ、宮崎(小田)佳緒子、五味勝也、熊谷知栄子
			12 酵母細胞壁添加による濃縮ブドウ果汁の発酵停止の予防	後藤(山本)奈美、堺 哲也、佐藤昭佳、戸塚 昭
			13 酵母溶解菌の分類学的研究、及び新種 <i>Rarobacter incanus</i>	後藤(山本)奈美、佐藤俊一、三木秀夫、Young K Park、蓼沼 誠
			14 醸造試験所創立90周年記念講演会：醸造試験所90年の歩み	野白喜久雄
			15 醸造試験所創立90周年記念講演会：醸造試験所の将来展望	蓼沼 誠
			16 醸造試験所創立90周年記念講演会：日本酒の国際化にそなえて	齋藤昭一郎
			17 醸造試験所創立90周年記念講演会：火落酸から麹菌の分子育種へ	田村學造
			18 醸造試験所創立90周年記念講演会：酒類の経済的側面と社会的側面	田島義博
			19 ファイナンス(大蔵省広報、平成5年12月号、通巻337号)：酒を語る-醸造試験所の歩みを振り返りながら-	齋藤茂太、佐藤陽子、野白喜久雄、栗山一秀、濱本英輔
第167号	1995	平成 7年11月	01 第33回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	梅田紀彦、橋爪克己、後藤奈美、山根善治、蓼沼 誠
			02 第18回本格焼酎鑑評会について	大場俊輝、佐藤和夫、須藤茂俊、蓼沼 誠
			03 マロラクティック発酵スターターの添加効果	後藤(山本)奈美、岸 伸彦、橋爪克己、梅田紀彦
			04 本格焼酎中のオクラトキシンの分析	小林信也、伊藤 清、浜田由紀雄、近藤洋大
			05 小型精米機による精米特性の評価	武田俊久、荒巻 功、木崎康造、岡崎直人
			06 中国曲の微生物相と酵素活性	横山直行、田中一良、杜 連祥、荒巻 功、木崎康造、小林信也、岡崎直人
			07 グルコアミラーゼとの融合遺伝子を用いた <i>Aspergillus oryzae</i> による仔牛キモシンの高分泌	土屋幸三、長島 直、山本 紳、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、田村學造
			08 麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> の染色体分離と核型解析	北本勝ひこ、木村和弘、五味勝也、熊谷知栄子
			09 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> を用いた異種タンパク質高生産のための新しい培養法	長島 直、山本 紳、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子
			10 秋田流・花酵母「AK-1」による清酒実地醸造試験	斎藤久一、渡邊誠術、田口隆信、高橋 仁、石川京子、中田健美、佐無田 隆、岩野君夫、石川雄章
			11 焼酎酵母の第IV染色体のMAL配列	山下伸雄、後藤邦康、中村稔彦、西谷尚道、田村學造
			12 生でんぶん分解性 α -アミラーゼ、キシラナーゼ、ポリガラクトクトロナーゼを生産分泌する酵母 <i>Cryptococcus</i> sp. S-2の分離と同定	家藤治幸、飯村 穰、小幡孝之
			13 セルロース系固形物に対し凝集促進性を有する酵母の分離とその芽焼酎蒸留排液処理への利用	家藤治幸、城至純治、飯村 穰、小幡孝之
			14 酵母による甘藷製焼酎蒸留排液の処理	鈴木 修、下飯 仁、家藤治幸、飯村 穰、小幡孝之
			15 <i>Trichosporon</i> W111株を用いた甘藷製焼酎蒸留排液の固液分離	高峯和則、瀬戸口真治、間世田春作、浜崎幸男、武宮重人、小幡孝之
			16 <i>Lactobacillus homiochii</i> のタイフストレインの分類学的問題点	後藤(山本)奈美、Annick JOYEUX、Aline LONVAUD-FUNEL
			17 固体および液体培養における <i>Aspergillus kawachii</i> の耐酸性 α -アミラーゼ生産の比較	須藤茂俊、石川雄章、佐藤和夫、大場俊輝
			18 <i>Aspergillus kawachii</i> の振とう培養液による本格焼酎製造	赤尾 健、須藤茂俊、佐藤和夫、大場俊輝
			19 泡盛中に見いだされたフェノール化合物	小関卓也、伊東康朗、伊藤 清、岩野君夫、蓼沼 誠
			20 国産赤ワインのフェノール化合物指数	後藤(山本)奈美、安井 孝、戸塚 昭
			21 γ 線照射ブドウを用いた赤ワイン醸造における色素の抽出	高原康生、安井 孝、後藤(山本)奈美、鈴木 崇、戸塚 昭
			22 科学技術庁：平成5年度国立機関原子力試験研究成果報告書(第34集) 原料等への照射による酒類の新製品及び新技術開発に関する研究 放射線照射米の醸造特性	岡崎直人、木崎康造、荒巻 功
			23 科学技術庁：平成5年度国立機関原子力試験研究成果報告書(第34集) 放射線による醸造バイオテクノロジーの新技術及び新製品開発に関する研究	岩野君夫、伊藤 清、家藤治幸、小関卓也
			24 科学技術庁：糖鎖の構造・機能解析のための共通基盤技術の開発に関する研究(第I期)成果報告書 糖鎖関連蛋白質操作技術の開発 酵母細胞表面糖鎖の操作技術の研究	下飯 仁、飯村 穰
			25 環境庁：環境庁企画調整局環境研究技術課総合研究プロジェクト別環境保全研究成果集 排水処理の高度化に関する総合研究 遺伝子操作技術による食品排水処理用酵母の育種とその利用に関する研究(1) 難分解性多糖類分解性酵素を分泌する酵母の分離と、その生デンブ分解性 α -アミラーゼ、キシラナーゼ遺伝子のクローニング	小幡孝之、家藤治幸、秋田 修、下飯 仁
第168号	1996	平成 8年11月	01 平成7年度ワイン試験醸造マロラクティック・スターターの添加試験とシャルドネの樽発酵	後藤(山本) 奈美、吉村正裕、橋爪克己、岩野君夫、佐無田 隆
			02 同一品種から分別した心白米および非心白米の精米特性	荒巻 功、小川 清、山本幸治、鈴木潤一、菅野正彦、木崎康造、岡崎直人
			03 中国曲から分離した <i>Absidia</i> 属系状菌の増殖及び醸造特性	木崎康造、山田健一郎、瀧田正美、荒巻 功、杜 連祥、岡崎直人
			04 近赤外分光分析法による米麹中の菌体量測定と波長帰属	荒巻 功、福田賢一、橋本寿之、石川雄章、木崎康造、岡崎直人
			05 清酒麹中の α -グルコシダーゼ活性と清酒醸造における働き	森本良久、北本勝ひこ、藤田義人、五味勝也、熊谷知栄子
			06 固体培養における <i>Aspergillus kawachii</i> の基底菌糸の増殖	須藤茂俊、小林精志、金子明裕、佐藤和夫、大場俊輝
			07 麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> のグルコアミラーゼcDNAを用いたC末端ドメインの機能解析	長島 直、山本 紳、北本勝ひこ、熊谷知栄子
			08 <i>Aspergillus oryzae</i> の α -グルコシダーゼ遺伝子(agdA)のシークエンスと発現	峰時俊貴、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、田村學造

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		09	麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> のリボヌクレアーゼT ₁ 遺伝子のクローニング及び塩基配列の決定と <i>Aspergillus oryzae</i> 及び <i>Saccharomyces cerevisiae</i> での発現	藤井 力、山岡 洋、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子
		10	α -グルコシダーゼ遺伝子 (agdA) を多コピー導入した <i>Aspergillus oryzae</i> の形質転換体における3種類のアミラーゼ遺伝子の特徴的な発現	峰時俊貴、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、田村學造
		11	白麹菌 <i>Aspergillus kawachii</i> からのセルラーゼcDNAのクローニングと酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> での発現	坂本 伸、田村學造、伊藤 清、石川雄章、岩野君夫、西谷尚道
		12	<i>Aspergillus niger</i> からのキシラナーゼB遺伝子のクローニングと白麹菌 <i>Aspergillus kawachii</i> での発現	木下宏太郎、鷹野 誠、小関卓也、伊藤 清、岩野君夫
		13	<i>Aspergillus terreus</i> の銅酵素であるジヒドロゲオジン・オキシダーゼ遺伝子のクローニングと異種の宿主における発現	黄 科学、藤井 勲、海老塚 豊、五味勝也、三川 潮
		14	<i>Aspergillus oryzae</i> のS1ヌクレアーゼ遺伝子 (nncS) のクローニングと構造解析ならびに高発現	李 秉魯、北本勝ひこ、山田 修、熊谷知栄子
		15	<i>Aspergillus oryzae</i> のカルモジュリン遺伝子 (cmdA) のクローニングと塩基配列の決定	安井克弘、北本勝ひこ、五味勝也、熊谷知栄子、大矢禎一、田村學造
		16	酵母 <i>Hansenula anomala</i> 挿入型形質転換系の開発	尾形智夫、奥村 康、飯村 穰、小幡孝之
		17	<i>Williopsis</i> 属酵母の分泌するキラー毒素の相同性	木村哲哉、北本則行、太田泰弘、鬼頭幸男、飯村 穰
		18	セルレニン耐性遺伝子と δ 配列を用いたMH-1キラー因子遺伝子の <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 染色体への多コピー導入によるキラー因子の安定発現と分泌	木村哲哉、北本則行、飯村 穰、鬼頭幸男
		19	酵母細胞壁タンパク質をコードする遺伝子CWP1のクローニング	下飯 仁、飯村 穰、小幡孝之
		20	<i>Geotrichum</i> 属酵母M111株による麦焼酎蒸留廃液の固液分離と液部の微生物処理	秋田 修、鈴木 修、高峯和則、瀬戸口真治、岩下雄二郎、家藤治幸、小幡孝之
		21	清酒醪中におけるリンゴ酸、フマル酸、コハク酸の生産に及ぼす酵母フマラーゼ遺伝子 (FUM1) 破壊の影響	田淵哲朗、後藤邦康、飯村 穰、夢沼 誠、田村學造
		22	低アルコール清酒からの乳酸菌の分離・同定	後藤(山本)奈美、角田朝子、福田 整、高宮義治、佐藤俊一、山岡 洋、岩下和裕、岸 伸彦、戸塚 昭、梅田紀彦
		23	DNA-DNA交雑による火落菌の簡易同定法	新留亜子、後藤(山本)奈美、溝口晴彦、原 昌道
		24	ニューラル・ネットワークによる清酒の官能評価データの解析	佐藤和夫、夢沼 誠
		25	赤ワインのHCl指数に及ぼす温度の影響	正木一成、後藤(山本)奈美、渡邊嘉也、樋野 学、梅田紀彦
		26	科学技術庁：平成6年度国立機関原子力試験研究報告書(第35集) 放射線による醸造バイオテクノロジーの新技術及び新製品開発に関する研究	岩野君夫、三上重明、後藤奈美、倉光潤一
		27	科学技術庁：平成6年度国立機関原子力試験研究報告書(第35集) 原料等への照射による酒類の新製品及び新技術開発に関する研究：放射線照射米のアミロース鎖長	岡崎直人、木崎康造、荒巻 功
第169号	1997	平成9年 8月	01 平成7酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	高橋康次郎、木崎康造、家藤治幸、福田 央、小林信也
			02 第34回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	佐無田 隆、橋爪克己、荒巻 功、伊藤伸一、小林信也
			03 第19回本格焼酎鑑評会について	岩野君夫、三上重明、後藤奈美、倉光潤一、小林信也
			04 原料米からの無機燐酸の遊離に寄与する清酒麹の酵素	岡部正人、桜田博克、清水弘人、中谷俊多美、三上重明、岩野君夫
			05 麹菌、 <i>Aspergillus oryzae</i> のエノラーゼ遺伝子のクローニング	町田雅之、Trini Violeta Jimenez GONZALEZ、Lim Kong BOON、五味勝也、地神芳文
			06 <i>Aspergillus terreus</i> のポリケタイド合成酵素遺伝子 atXのクローニングと異種の宿主での発現による6-Methylsalicylic acid synthase遺伝子であることの確認	藤井 勲、小野裕也、多田英倫、五味勝也、海老塚 豊、三川 潮
			07 麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> の α -グルコシダーゼをコードするagdA遺伝子のプロモーター・エレメントの欠失による解析	峰時俊貴、布川弥太郎、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、田村學造
			08 麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> から protein disulfide isomerase 遺伝子 (pdIA) のクローニングと高発現	李 秉魯、山田 修、北本勝ひこ、高橋康次郎
			09 <i>Neurospora</i> 属による香気成分生成に対する光照射の影響	山内啓正、小幡孝之、天知輝夫、原 昌道
			10 酵母 <i>Cryptococcus</i> sp. S-2の生産する酸性キシラナーゼ	家藤治幸、千野麻里子、加藤美好、飯村 穰
			11 酵母 <i>Cryptococcus</i> sp. S-2の生産する耐熱性及び生デンプン分解性を有する α -アミラーゼ：酵素の精製、性質、及び遺伝子のクローニングとその配列	家藤治幸、千野麻里子、加藤美好、飯村 穰
			12 δ 配列利用組み込み型ベクターを利用したグルコアミラーゼ生産性新規パン用酵母の造成	斉藤隆志、三重野康夫、長島 直、熊谷知栄子、北本勝ひこ
			13 清酒醪の並行複発酵に及ぼす酸性ホスファターゼ、フィターゼの影響	清水弘人、中谷俊多美、岡部正人、三上重明、岩野君夫
			14 清酒醪の並行複発酵に及ぼすフィチン酸及びその関連化合物の影響	中谷俊多美、岡部正人、清水弘人、三上重明、岩野君夫
			15 清酒醪及び清酒貯蔵中におけるトリプトファン誘導体 (MTCA) の挙動とその生成要因	近藤洋大、小林正樹、中川秀幸、浜田由紀雄、飯村 穰、小林信也、夢沼 誠
			16 脱酸素製造装置を用いた清酒の品質保持	山下正純、木崎康造、伊田尚史、本田克久、荒巻 功、小林信也、岡崎直人
			17 官能評価パネルによる清酒のカテゴリー評価と感性情報の想起および記憶の違いについて	佐藤和夫、須藤茂俊、大場俊輝、夢沼 誠
			18 国産赤ワインのメトキシベンゼン含量	橋爪克己、梅田紀彦
			19 <i>Aspergillus kawachii</i> の耐酸性 α -アミラーゼ遺伝子のクローニングとDNA塩基配列の解析	金子明裕、須藤茂俊、高安一坂本裕子、田村學造、石川雄章、大場俊輝
			20 モデル焼酎におけるフェルラ酸から4-ピニルグアイアコール、パニリンおよびパニリン酸への変換	小関卓也、伊藤康朗、古瀬伸二、伊藤 清、岩野君夫
			21 プロトプラスト融合法による排水処理用酵母の育種	鈴木 修、小針 致、家藤治幸、秋田 修
			22 米焼酎蒸留廃液の生物処理	鈴木 修、秋田 修、家藤治幸、下飯 仁、飯村 穰
			23 環境庁：遺伝子操作技術による食品排水処理用酵母の育種とその利用に関する研究(3) 実用排水処理用酵母 <i>Hansenula fabianii</i> J640の発現ベクターの構築	高橋康次郎、木崎康造、家藤治幸、福田 央、加藤美好、大場俊輝、飯村 穰、岩野君夫
			24 科学技術庁：平成7年度国立機関原子力試験研究報告書(第36集) 原料等への照射による酒類の新製品及び新技術開発に関する研究：低線量照射米の糊化特性・粘度特性の変化及び小仕込試験結果	佐無田 隆、荒巻 功、橋爪克己
			25 科学技術庁：平成7年度国立機関原子力試験研究報告書(第37集) 放射線による醸造バイオテクノロジーの新技術及び新製品開発に関する研究	岩野君夫、三上重明、磯谷敦子
第170号	1998	平成10年 8月	01 平成8酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	高橋康次郎、木崎康造、後藤(山本)奈美、福田 央、小林信也
			02 第35回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	佐無田 隆、橋爪克己、岩田 博、辻井将之、高橋康次郎
			03 第20回本格焼酎鑑評会について	岩野君夫、三上重明、磯谷敦子、小林信也
			04 niaD, sC 2つの栄養要求変異を持つ麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> 形質転換系の開発	山田 修、李 秉魯、五味勝也
			05 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の静置培養特異的細胞壁タンパク質Tir1p/Sr1pの同定と解析	北垣浩志、下飯 仁、伊藤 清
			06 新規酵母遺伝子RHK11は細胞壁の β -1,3-グルカン合成を阻害するHM-1キラー因子リセプターの合成に関与する	木村哲哉、北本則行、鬼頭幸男、飯村 穰、白井太郎、小宮山忠純、古市泰宏、粟冠和郎、大宮邦和
			07 甲州三沢×Riesling交配品種のDNA解析	後藤(山本)奈美

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者	
		08	排水処理用酵母 <i>Hansenula fabianii</i> J640の形質転換システム:Orotidine-5'-phosphate (OMP) decarboxylase遺伝子(URA3)とウラシル要求株の単離	加藤美好、家藤治幸、三宅幸児、飯村 穰	
		09	科学技術庁:物質関連データ(化学物質、食品成分、表面分析)のデータベース化に関する調査研究(第I期平成6~8年度)成果報告書 酒類の生理活性物質・機能性に関する研究	高橋康次郎	
		10	環境庁:遺伝子操作技術による食品排水処理用酵母の育種とその利用に関する研究	大場俊輝、家藤治幸、加藤美好、藤井 力、高橋康次郎、月橋孝之	
第171号	1999	平成11年 8月	01	平成9酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	石川雄章、荒巻 功、後藤(山本)奈美、福田 央、高橋康次郎
			02	第36回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	荒巻 功、橋爪克己、岩田 博、川口 勉、石川雄章
			03	第21回本格焼酎鑑評会について	木崎康造、三上重明、増田達也、高橋康次郎
			04	酒米品種における胚乳形成初期の糖質代謝	樋口恭子、池上 勝、世古晴美、荒巻 功、佐無田 隆
			05	麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> アミラーゼ遺伝子の高発現に必要な保存配列regionⅢの多コピー化によるプロモーター活性の改善	峰時俊貴、熊谷知栄子、五味勝也、北本勝ひこ、高橋康次郎
			06	白麹菌(<i>Aspergillus kawachii</i>)が生産する遊離型および細胞壁結合型β-グルコシダーゼの精製と諸性質	岩下和裕、轟木康市、木村 等、下飯 仁、伊藤 清
			07	極めて耐酸性が高くかつ好酸性を示すキシラナーゼの結晶構造決定及び部位指定突然変異による解析	伏信進矢、伊藤 清、今野美智子、若木高善、松沢 洋
			08	<i>Aspergillus kawachii</i> 酸性キシラナーゼCのX線結晶構造解析	伏信進矢、伊藤 清、今野美智子、松沢 洋
			09	泡盛麹菌 <i>Aspergillus awamori</i> のアセチルエステラーゼ:酵素の精製、遺伝子のクローニングおよび塩基配列の決定	小関卓也、古瀬伸二、岩野君夫、酒井 坦、松澤 洋
			10	泡盛麹菌 <i>Aspergillus awamori</i> の生産するフェルラ酸エステラーゼの精製および諸性質	小関卓也、古瀬伸二、岩野君夫、松澤 洋
			11	Sed1pは、定常期の <i>Saccharomyces cerevisiae</i> における主要な細胞壁タンパク質であり、溶解酵素に対する耐性に関与している	下飯 仁、北垣浩志、大森久信、飯村 穰、伊藤 清
			12	ケフィアから単離した酵母、 <i>Kluyveromyces marxianus</i> HU-1による米粉糊化液の発酵	富永美穂子、本宮ゆり香、三崎恵理、家藤治幸、佐藤一精
			13	半固体状米糖化物を用いる清酒製造	佐無田 隆、片桐康雄、伊藤伸一、荒巻 功
			14	醸造もろみのオンライン分析のための新しいサンプリング方法	佐藤和夫、平原敏幸、夢沼 誠、西谷尚道
			15	回転型セラミックフィルターによる清酒のクロスフローろ過	佐藤和夫、平原敏幸、西谷尚道
			16	無蒸煮白糖を用いた酒類の製造について	岩田 博、長野哲也、塩川和広、鈴木昭紀
			17	真醸酒の熟成における成分変化	木崎康造、福田 央、高橋康次郎
			18	ビール酵母とその他の醸造用酵母のビール醸造特性	向井伸彦、岡田明彦、鈴木昭紀、高橋利郎
19	野生ブドウおよびブドウ栽培品種のRFLP及びRAPD解析	後藤(山本)奈美、望岡亮介、林 伯年、橋爪克己、梅田紀彦、堀内昭作			
20	ブドウのAFLP解析に対する制限酵素濃度の影響、並びにAFLP解析による'Pinot noir'及び'Pinot blanc'の識別	後藤(山本) 奈美			
21	ワイン酵母の垂硫酸耐性遺伝子SSU1-RはSSU1の対立遺伝で異なる上流配列を持つ	後藤(山本)奈美、北野一好、四鬼邦郎、吉田裕一、鈴木 崇、岩田知子、山根善治、原 昌道			
22	ブドウ果梗のみどりの香気成分とワインへの果梗臭付与能	橋爪克己、佐無田 隆			
23	ブドウ果梗の蒸きょう処理が果梗添加発酵赤ワインのメトキシピラジン、フェノール、酸、及び無機成分含量に及ぼす影響	橋爪克己、木田茂樹、佐無田 隆			
24	繊維凝集性酵母M111株からの高凝集性変異株の分離	秋田 修、岩下雄二郎、藤井 力、家藤治幸、飯村 穰			
25	科学技術庁:新規な芋焼酎製造法に適した酵素剤の開発	木崎康造、三上重明			
26	科学技術庁:新規な芋焼酎製造法に適した酵素剤の開発	木崎康造、三上重明、福田 央			
27	環境庁:排水処理用遺伝子組み換え体微生物の安定保持及び流出汚染の未然防止対策に関する研究	大場俊輝、家藤治幸、藤井 力、西森千晴、上田次郎			
第172号	2000	平成12年 8月	01	平成10酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岡崎直人、三上重明、後藤奈美、江村隆幸、石川雄章
			02	第37回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	荒巻 功、橋爪克己、岩田 博、岡崎直人
			03	第22回本格焼酎鑑評会について	木崎康造、福田 央、小濱 元、石川雄章
			04	<i>Aspergillus oryzae</i> からの分生子形成制御遺伝子br1Aのクローニングと遺伝子破壊および強制発現による機能解析	山田 修、Byung Rho Lee、五味勝也、飯村 穰
			05	白麹菌(<i>Aspergillus kawachii</i>)のbg1A遺伝子は、菌体外遊離型と細胞壁結合型の両方のβ-グルコシダーゼをコードする	岩下和裕、永原辰哉、木村 仁、鷹野 誠、下飯 仁、伊藤 清
			06	固体及び液体培養における、醤油麹菌による耐塩性β-キシロシダーゼの生産、並びにその性質	橋本忠明、森下 恵、岩下和裕、下飯 仁、仲田佳幸、辻 安信、伊藤 清
			07	<i>Aspergillus nidulans</i> のamdS遺伝子プロモーターへの挿入による <i>Aspergillus oryzae</i> タカアミラーゼA(amyB)のプロモーターの機能領域の解析	金森洋治、五味勝也、北本勝ひこ、熊谷知栄子、田村學造
			08	<i>Aspergillus</i> から分離したaureobasidin A耐性遺伝子はinositol phosphoryceramide(IPC)合成活性に関与する酵母AUR1遺伝子のホモログである	黒田正伸、橋田(大門)尚志、安本理恵、五味勝也、加藤郁之進、竹迫一任
			09	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> の細胞壁タンパクTip1pのグルカン結合糖鎖の構造	藤井 力、下飯 仁、飯村 穰
			10	プラストサイジンSデアミナーゼ遺伝子による新しい <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の形質転換法	福田 央、木崎康造
			11	トリコセシン耐性清酒酵母の醸造特性と多剤薬剤耐性	福田 央、朴 相培、木崎康造、高橋康次郎
			12	243年貯蔵酒の性状と成分について	江村隆幸、岡崎直人、石川雄章
			13	ブドウの成熟度と日照が果実のメトキシピラジン含有量に及ぼす影響	橋爪克己、佐無田 隆
			14	ワイン酵母の見かけの垂硫酸馴用効果と垂硫酸結合物質	後藤(山本)奈美、大沼寿洋、吉村正裕、高橋康次郎
			15	科学技術庁:酒類の生理活性物質・機能性に関する研究	石川雄章
			16	科学技術庁:新規な芋焼酎製造法に適した酵素剤の開発	若林三郎、木崎康造、福田 央、小山和哉
			17	科学技術庁:新規な芋焼酎製造法に適した酵素剤の開発	若林三郎、木崎康造、三上重明、福田 央、小山和哉
			18	環境庁:排水処理用遺伝子組み換え体微生物の安定保持及び流出汚染の未然防止対策に関する研究	黒須猛行、家藤治幸、藤井 力、西森千晴、竹鶴敏夫、小関卓也
第173号	2001	平成13年 8月	01	平成11酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岡崎直人、三上重明、後藤奈美、江村隆幸、石川雄章
			02	第38回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値	荒巻 功、橋爪克己、岩田 博、岡崎直人
			03	第23回本格焼酎鑑評会について	若林三郎、福田 央、小山和哉、石川雄章
			04	無蒸煮白糖を清酒醸造の掛米の代替とする仕込について	岩田 博、岩瀬新吾、松浦宏行、鈴木利明、荒巻 功
			05	<i>Aspergillus oryzae</i> のトリアシルグリセロールリパーゼ遺伝子のクローニングとシーケンス及び大腸菌での発現	戸井田 仁一、福澤幹雄、小林豪太、伊藤 清、関口順一
			06	白麹菌(<i>Aspergillus kawachii</i>)が生産する可溶性多糖(ESP)は、遊離型β-グルコシダーゼ(EX-1, EX-2)の安定性および局在性に関与する	岩下和裕、下飯 仁、伊藤 清

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		07	細胞壁固定化タンパク質へのヒスチジン・リピートの挿入と発現による高い金属吸着能を持つ酵母の育種	本條秀子、大隈恵介、下飯 仁、中島春紫、北本勝ひこ
		08	清酒酵母のエタノール耐性変異株のエタノール耐性機構	小川義明、新田朝子、内山博文、今村武司、下飯 仁、伊藤 清
		09	清酒酵母協会7号のパンテン酸要求性を相補する遺伝子のクローニングと利用	下飯 仁、奥田将生、伊藤 清
		10	清酒酵母から得られたエタノール感受性変異株の変異を相補する遺伝子の取得と解析	井上豊久、家藤治幸、藤井 力、曾我 浩、佐藤 要
		11	酵母のビルビン酸透過系の解析とその遺伝子の単離	秋田 修、西森千晴、島本稔大、藤井 力、家藤治幸
		12	<i>Aspergillus oryzae</i> によって生産されるフィターゼアインザイムの単離・同定	藤田 仁、Nisa Budda、辻本 誠、山根雄一、福田 央、三上重明、木崎康造
		13	合成培地を固定化したセルロース担体による、均一な培地組成のもとでの麹菌の固体培養を可能とするシステムの構築	山根雄一、吉井美華、三上重明、福田 央、木崎康造
		14	セルレニン耐性による酢酸低生産性清酒酵母の分離	後藤(山本)奈美、劉 宏芳、石川雄章、岡崎直人
		15	実験室酵母からのフェルラ酸耐性株の取得	我部政晴、小関卓也
		16	アルデヒドデヒドロゲナーゼとアセチルCoAシンセターゼが清酒醪における酢酸の生成に及ぼす影響	赤松誠司、神谷久弥、山下伸雄、元吉 徹、後藤(山本)奈美、石川雄章、岡崎直人、西村 顕
		17	グルコースオキシダーゼによる発酵抑制について	岩野君夫、三上重明、尾崎博己、天野 仁
		18	低温発酵における酸性ホスファターゼ及びリパーゼ剤添加の効果	岩野君夫、三上重明、磯谷敦子、天野 仁、佐藤深雪
		19	清酒もろみ製造工程におけるリパーゼの効果	木崎康造、桑田浩史、佐藤深雪、山根雄一、金尾丞泰、福田 央、三上重明、若林三郎
		20	清酒もろみ発酵中の酵母菌体内ATPとビルビン酸のオンライン測定	佐藤和夫、吉田行成、平原敏幸、大場俊輝
		21	AFLP解析によるブドウ(<i>Vitis</i> spp.)の表型的クラスター化	後藤(山本) 奈美
		22	白ブドウ(<i>Vitis vinifera</i>)とその赤色枝変りウのUDP-グルコース:フラボノイド3-O-グルコシルトランスフェラーゼ(UFGT)遺伝子配列の比較	小林省蔵、石丸 恵、C.K.ディン、薬師寺 博、後藤奈美
		23	酸性ウレアーゼによる尿素分解速度の欧州産と米国産ワインにおける比較及び成分との関係	尻玉成一、伊藤 清
		24	酵母 <i>Cryptococcus</i> sp. S-2の生産する菌体外リパーゼの生産、精製およびその性質	N.R.カミニ、藤井 力、黒須猛行、家藤治幸
		25	環境省：排水処理用遺伝子組み換え体微生物の安定保持及び流出汚染の未然防止対策に関する研究	黒須猛行、家藤治幸、藤井 力、西森千春、竹鶴敏夫
		26	科学技術庁：醸造排水から分離した酵母の生産するバイオサーファクタントの解析	家藤治幸
第174号	2002	平成14年 8月	01 平成12酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岩田 博、宇都宮 仁、磯谷敦子、岡崎直人
			02 第39回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の審査結果及び分析値	荒巻 功、後藤奈美、藤田晃子、岡崎直人
			03 第24回本格焼酎鑑評会について	三上重明、福田 央、山根善治、岡崎直人
			04 酒類に関する国民ニーズ調査	須藤茂俊、篠田典子、高田昭則、木崎康造
			05 日本酒の容器に対する消費者の意識について	野村佳司、木曾邦明
			06 白糠のアルコール発酵における米α-グルコシダーゼの重要性について	岩田 博、鈴木利明、高橋和秀、荒巻 功
			07 米α-グルコシダーゼ活性と理化学特性値との関係	岩田 博、岩瀬新吾、高浜圭誠、松浦宏行、猪谷富雄、荒巻 功
			08 醬油色度について-麹菌からのアプローチ-(その2) 醬油麹菌のキシロシダーゼについて	橋本忠明、森下めぐみ、中田佳幸、辻 安信、伊藤 清
			09 トランスボゾン変異を用いた <i>Saccharomyces cerevisiae</i> のエタノールストレス存在下での増殖に必要な遺伝子の同定	高橋俊成、下飯 仁、伊藤 清
			10 清酒酵母の醸造特性に関する遺伝子の解析	下飯 仁
			11 <i>Aspergillus oryzae</i> によるセルロース、キシラン、及びベクチン分解酵素の生産特性と、これらの酵素の米細胞壁溶解への寄与	山根雄一、藤田 仁、清水隆一、日吉 智、福田 央、木崎康造、若林三郎
			12 トリコセシン耐性焼酎酵母の醸造特性と諸性質	福田 央、木崎 康造、月橋 孝之、若林 三郎
			13 新規なセルレニン耐性清酒酵母の清酒醸造特性	福田 央、木崎康造、石川雄章、高橋康次郎
			14 清酒醸造における酵母の増殖及び発酵に対するフィターゼの重要性について	藤田 仁、福田 央、山根雄一、木崎康造、重田征子、小笠和久、鈴木 修、若林三郎
			15 2-デオキシグルコース耐性株からのリンゴ酸高生産清酒酵母の分離	水野昭博、岩瀨正文、木曾邦明、佐藤和夫、高橋利郎
			16 植物細胞壁溶解酵素の添加による清酒もろみにおける原料利用率の向上	福田 央、日吉 智、砂川英之、田中健太郎、藤田 仁、山根雄一、若林三郎
			17 清酒酵母とビール酵母との細胞融合株によるビール醸造	向井伸彦、西森千晴、ウィルソン重藤郁子、水野昭博、高橋利郎、佐藤和夫
			18 AFLP解析による <i>Saccharomyces sensu stricto</i> のタイプストレーン、実験室株及び実用株の解析と表型分類への応用	安住政俊、後藤(山本)奈美
			19 市販ワイン酵母の種の同定と醸造特性間の相関	JEONG Seok Tae、後藤(山本)奈美
			20 ブドウ(カベルネ・ソービニオン種)からの2-ヒドロキシ-3-アルキルピラジンに対するメチル化能を有する0-メチル基転移酵素の精製と性質	橋爪克己、戸澤一幸、平賀良知、荒巻 功
			21 ワインブドウ中のメトキシピラジン生合成の最終段階と推定される2-ヒドロキシ-3-アルキルピラジンのS-アデノシル-L-メチオニン依存性0-メチル化反応	橋爪克己、戸澤一幸、遠藤雅之、荒巻 功
			22 <i>Cryptococcus</i> spp. S-2リパーゼは水系で植物油のメチルエステル化を触媒する	N.R.カミニ、家藤治幸
			23 <i>Georichum</i> sp. M111菌体のセルロース吸着能の特性とその芽焼酎蒸留液の脱水への利用	吉井英文、古田 武、池田美幸、伊藤文時、家藤治幸、Pekka. Linko
			24 科学技術庁：醸造排水から分離した酵母の生産するバイオサーファクタントの解析	家藤治幸
			25 環境省：排水処理用遺伝子組み換え体微生物の安定保持及び流出汚染の未然防止対策に関する研究	黒須猛行、家藤治幸、藤井 力、西森千春、池田博子
第175号	2003	平成15年 8月	01 平成13酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岩田 博、宇都宮 仁、磯谷敦子、岡崎直人
			02 第40回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の審査結果及び分析値	荒巻 功、後藤奈美、藤田晃子、岡崎直人
			03 第25回本格焼酎鑑評会について	三上重明、福田 央、山根善治、岡崎直人
			04 ブランデー蒸留中、及び熟成中の亜硫酸の消長	後藤奈美、藤田晃子、沼田美子代、荒巻 功
			05 AWA1遺伝子は清酒酵母の高泡形成と細胞表面の疎水性に必要である	下飯 仁、坂本和俊、奥田将生、Ratchanee Atthi、岩下和裕、伊藤 清
			06 麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> が生産するセルロース分解酵素の性質とその清酒もろみ発酵での原料利用とアルコール収得に対する効果	山根雄一、藤田 仁、出羽信也、福地 香、清水隆一、日吉 智、福田 央、三上重明、木崎康造、若林三郎
			07 破精の形成要因	須藤茂俊、小関卓也、木崎康造
			08 ブドウ(<i>Vitis vinifera</i>)の3つのチャルコンシンターゼ遺伝子の構造と転写	後藤(山本)奈美、万光華、正木一成、小林省蔵
			09 麹菌で固体培養と液体培養で異なる発現をしている遺伝子のcDNAのクローニング	赤尾 健、五味勝也、後藤邦康、岡崎直人、秋田 修
			10 音響計測による精米歩合の推定	佐藤和夫、小林 健
			11 小型精米機の精米音の解析	佐藤和夫、能勢 隆、小林 健
			12 糸状菌タンパク質分泌生産についての最近の研究(総説)	岩下和裕
			13 酵母細胞壁タンパク質の解析に有用な <i>Streptomyces rochei</i> のβ-1,6-グルカナーゼの精製と性質	呉 洪、下飯 仁、伊藤 清

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		14	<i>Sacharomyces cerevisiae</i> の細胞成長に必須かつ細胞壁生合成に必要なグリコシルホスファテジリノシトール(GPI)・アンカー膜タンパク質をコードする2つのホモローガスな遺伝子DCW1(YKL046c)及びDFG5	北垣浩志、呉 洪、下飯 仁、伊藤 清
		15	アスペルギルス属から見いだされたグリコーゲン分岐酵素の構造的特徴	Prasetyawan Sasangka、松野 綾、田中昭光、赤坂祐樹、陶山幸枝、加納澄江、宮崎真紀子、赤尾 健、加藤雅士、小林哲夫、塚越規弘
		16	海洋性真菌 <i>Phoma sp.</i> の生産する新規抗真菌抗菌物質YM-202204	永井浩二、上桐和磨、松本久夫、河野泰広、山岡正和、下飯 仁、渡邊正人、鈴木賢一
		17	焼酎蒸留粕(廃液)を利用した新素材転換システムに関する基礎研究 -がん細胞増殖抑制効果-	廣瀬 茂、田上 修、家藤治幸、松本陽子、上岡龍一
		18	黄麹菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) のdffA遺伝子は、L-ornithine N ⁵ -oxygenaseをコードしてフェリフェリクリン生合成に必須である	山田 修、Suthamas Na Nan、赤尾 建、渡辺久敬、佐藤利次、江井 仁、秋田 修
		19	醸酒の発酵におけるキー酵素、米 α -グルコシダーゼの精製	岩田 博、鈴木利明、荒巻 功
		20	赤ワイン醸造における低温醸し(Prefermentation Cold Soak)のアントシアニン色素抽出効果	大久保圭祐、後藤(山本)奈美、岡崎直人
第176号	2004	平成16年8月	01 平成14酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岩田 博、宇都宮 仁、磯谷敦子、高橋利郎
			02 第41回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の審査結果及び分析値	橋爪克己、後藤奈美、藤田晃子、高橋利郎
			03 第26回本格焼酎鑑評会について	三上重明、福田 央、山根善治、高橋利郎
			04 果実酒類の亜硫酸濃度測定法の検討	後藤奈美、沼田美子代、荒巻 功、橋爪克己
			05 HPLCによる果実酒中のソルビン酸定量方法の検討	後藤奈美、橋爪克己
			06 清酒の価格調査	須藤茂俊、篠田典子、高田昭則、木崎康造
			07 清酒ラベル調査	篠田典子、須藤茂俊、高田昭則、木崎康造
			08 清酒ラベル情報に関する認識度調査	須藤茂俊、篠田典子、高田昭則、木崎康造
			09 消費者の健康に関する意識と酒類消費との関係調査	鈴木 崇、尾高康夫、木下 実
			10 酒類の安全性に関する調査-アクリルアミドの分析-	向井伸彦、木曾邦明
			11 2-デオキシグルコース耐性変異株から分離したグルコースレプレッション非感受性株のビルベニ酸透過酵素遺伝子JEN1の発現解析と変異株の清酒醸造への応用	坪井宏和、脇坂 靖、広常正人、赤尾 健、山田 修、秋田 修
			12 清酒麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> のフィターゼ及び酸性フォスファターゼの生産とその諸性質	藤田 仁、山根雄一、福田 央、木崎康造、若林三郎、重田征子、鈴木 修、小笠和久
			13 α -グルコシダーゼを利用したビールの高濃度醸造(第1報) α -グルコシダーゼを利用した並行複発酵のビールの高濃度醸造への応用	水野昭博、天野 仁、向井伸彦、佐藤和夫、高橋利郎
			14 製麹工程で <i>Aspergillus oryzae</i> の生産する2種類のフィターゼについて	藤田 仁、重田征子、山根雄一、福田 央、木崎康造、若林三郎、小笠和久
			15 糸状菌を用いた焼酎蒸留廃液のろ過性向上技術に関する研究	露無 顕、家藤治幸、岩下和裕、尾崎剛篤、福島武彦
			16 清酒の劣化の測定へのチオバルビツール酸(TBA)反応の利用(第1報) 清酒とTBAとの反応による赤色素の生成及びTBA反応に与える清酒の貯蔵条件の影響	野村佳司、木曾邦明
			17 α -グルコシダーゼを利用したビールの高濃度醸造(第2報) 清酒酵母・ワイン酵母のビール高濃度醸造への利用	水野昭博、天野 仁、向井伸彦、佐藤和夫、高橋利郎
			18 焼酎白麹菌エンドグルカナーゼ遺伝子のクローニング	原 由香里、檜木 裕美、下飯 仁、伊藤 清
			19 gas1 Δ と合成致死な遺伝子は <i>Sacharomyces cerevisiae</i> の細胞壁異常を引き起こす	富重齊生、野田陽一、足立博之、下飯 仁、高月 昭、依田幸司
			20 アブジシン酸と2,4-ジクロロフェノキシ酢酸は巨峰果実のアントシアニン生合成系遺伝子の発現に影響する	伴 琢也、石丸 恵、小林省蔵、塩崎修志、後藤(山本)奈美、堀内昭作
			21 キシラン分解における2つの α -L-アラビノフラノシダーゼの役割および焼酎麹菌 <i>Aspergillus kawachii</i> として <i>Aspergillus awamori</i> のコードするそれぞれの遺伝子の特性	小関卓也、奥田将生、須藤 茂、木崎康造、岩野君夫、荒巻 功、松澤 洋
			22 白麹菌 α -アミラーゼの発現様式	長嶺一輝、村島健司、加藤 拓、下飯 仁、伊藤 清
			23 α -ケトグルタル酸に耐性を示す多酸産生酵母の特徴	矢野俊太郎、浅野忠男、黒瀬直孝、平松順一、下飯 仁、伊藤 清
			24 米胚乳細胞内デンプン蓄積と α -グルコシダーゼ活性	岩田 博、磯谷敦子、宇都宮 仁、猪谷富雄、西尾尚道
			25 心白を持つ胚乳変異体米の構造観察と酒造適性分析(第1報)	荒巻 功、菊永雪絵、吉井美華、奥田将生、小関卓也、小川雅広、熊丸敏博、佐藤 光、橋爪克己
			26 心白を持つ胚乳変異体米の粘度及び糊化特性と清酒醸造試験(第2報)	荒巻 功、神田涼子、菊永雪絵、吉井美華、岩田 博、奥田将生、小関卓也、小川雅広、熊丸敏博、佐藤 光、橋爪克己
			27 清酒酵母泡なし変異株のAWAI遺伝子のクローニングと解析	宮下浩一、坂本和俊、北垣浩志、岩下和裕、伊藤 清、下飯 仁
			28 マイクロPIXE法の <i>Sacharomyces cerevisiae</i> におけるセシウム取込研究への応用	大貫俊彦、坂本文徳、香西直文、尾崎卓郎、鳴海一成、Francis, A. J.、家藤治幸、酒井卓郎、神谷富裕、佐藤隆博、及川将一
第177号	2005	平成17年8月	01 平成15酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	中野成美、宇都宮 仁、磯谷敦子、高橋利郎
			02 第42回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の審査結果及び分析値	橋爪克己、後藤奈美、小山和哉、高橋利郎
			03 第27回本格焼酎鑑評会について	三上重明、福田 央、佐藤雄一郎、高橋利郎
			04 酒類の安全性に関する調査(第2報) -デオキシニパレノールの分析-	向井伸彦、木曾邦明
			05 酒類の安全性に関する調査(第3報) -外因性内分泌かく乱物質の分析-	向井伸彦、木曾邦明
			06 酒類中のカルバミン酸エチルの低減方法の検討	向井伸彦、木曾邦明
			07 清酒の嗜好と生理的パラメーターの関連性	眞鍋康子、宇都宮 仁、後藤邦康、黒須猛行、伏木 亨
			08 冷蔵保管中の清酒の蛍光灯着色	野村佳司、内藤貴文、小野 晃、三上重明、高橋利郎、木曾邦明
			09 レトロトランスボゾンに由来するブドウ果皮色の変異	小林省蔵、後藤(山本)奈美、広近洋彦
			10 ブドウ果皮のアントシアニン蓄積とアントシアニン合成系遺伝子の発現に及ぼす植物ホルモンと遮光の影響	鄭 硯泰、後藤(山本)奈美、小林省蔵、江坂宗春
			11 <i>Aspergillus kawachii</i> 由来 α -L-アラビノフラノシダーゼBの発現、精製、結晶化及び予備的なX線解析	宮永顕正、小関卓也、松澤 洋、若木高善、祥雲弘文、伏信進矢
			12 日本の同一地域で採取された香り米中の2-アセチル-1-ピロリン濃度の変動とその影響要因	猪谷富雄、玉置雅彦、早田保義、伏見 力、橋爪克己
			13 酒造原料米のアミロペクチン側鎖構造と酒造適性	荒巻 功、吉井美華、岩瀬新吾、江辺正英、菅野喜浩、菊永雪絵、奥田将生、小関卓也、橋爪克己
			14 清酒の熟成によるソトロシおよびフルフラールの変化	磯谷敦子、宇都宮 仁、岩田 博
			15 清酒醸造の浸漬・蒸きょう工程における原料米 α -グルコシダーゼの酵素反応	岩田 博、磯谷敦子、宇都宮 仁、西尾尚道
			16 出芽酵母の細胞増殖に及ぼすエタノールの影響: エタノール存在下での細胞増殖に重要な遺伝子	窪田俊介、竹尾郁子、久米一規、金井宗良、下向敦範、水沼正樹、宮川都吉、下飯 仁、家藤治幸、平田 大
			17 麹菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) の新規キロシナーゼ遺伝子(me1B) のクローニングと固体培養(米麹)での高発現による酵素の機能解析	小畑 浩、石田博樹、秦 洋二、川戸章嗣、安倍康久、赤尾 健、秋田 修、一鳥英治
			18 清酒に添加した匂い物質の閾値(第1報)	宇都宮 仁、磯谷敦子、岩田 博

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		19	麹菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) の新規アラビノフラノシダーゼ遺伝子 (abfA) のクローニングと酵素の諸性質	松村憲吾、小畑 浩、秦 洋二、川戸章嗣、安倍康久、秋田 修
		20	イネ登熟期の高温が酒造適性に及ぼす影響	小関卓也、奥田将生、米原由希、八田一隆、岩田 博、荒巻 功、橋爪克己
		21	西洋ナシ (ラ・フランス) ワインの醸造と香気特性	橋爪克己、大浦宏夫、大沼奈緒子、荒巻 功
		22	清酒の劣化の測定へのチオバルビツール酸 (TBA) 反応の利用 (第2報) 清酒中のTBA反応性物質	野村佳司、水野昭博、木曾邦明
		23	口噛み酒における米 α -グルコシダーゼの働き	岩田 博、磯谷敦子、宇都宮 仁、西尾尚道
		24	麹菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) のエネルギー代謝に関わる遺伝子群および加水分解酵素遺伝子群のcDNAマイクロアレイおよびESTによる発現解析	前田 浩、佐野元昭、丸山 穰、丹野文記、赤尾 健、戸塚良児、遠藤美砂子、櫻田ルミ、山形洋平、町田雅之、秋田 修、長谷川史彦、阿部敬悦、五味勝也、中島 佑、井口泰孝
		25	麹菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) の一酸化窒素 (NO) 還元酵素-cytochrome P450nor-遺伝子 (nicA) のクローニングと解析	嘉屋正彦、松村憲吾、東田克也、秦 洋二、川戸章嗣、安倍康久、秋田 修、高谷直樹、祥雲弘文
		26	清酒に添加した匂い物質の関連性 (第2報)	宇都宮 仁、磯谷敦子、岩田 博
		27	清酒の甘辛区分表示について	宇都宮 仁、磯谷敦子、岩田 博
		28	Simple Sequence Repeat (SSR) 解析による不明ブドウ品種の同定	後藤 (山本) 奈美、万 光華、沼田美子代、荒巻 功、橋爪克己
		29	ファミリー54 α -L-アラビノフラノシダーゼは結晶構造からアラビノースに結合する新規な炭水化物結合モジュールを有する	宮永顕正、小関卓也、松澤 洋、若木高善、祥雲弘文、伏信進矢
		30	実験室酵母のhap1変異はエルゴステロール関連遺伝子の発現とエルゴステロール含量を清酒酵母に比べて減少させる	田村健一、顧永 清、王 茜、山田 翼、伊藤 清、下飯 仁
		31	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> の温度感受性dow1変異株は異常な細胞壁を持った小さな芽の状態では細胞周期が停止する	北垣浩志、伊藤 清、下飯 仁
		32	α -グルコシダーゼを利用したビールの高濃度醸造 (第3報) 固定化 α -グルコシダーゼを用いた発酵度の制御	水野昭博、篠田典子、野村佳司
		33	α -グルコシダーゼを利用したビールの高濃度醸造 (第4報) α -グルコシダーゼを利用した並行複発酵の利用	水野昭博、篠田典子、野村佳司
		34	酒粕または清酒酵母を含む食餌によるラットの自発運動量の増加	眞鍋康子、庄林 愛、黒須猛行、坂田省吾、伏木 亨、家藤治幸
		35	<i>Aspergillus awamori</i> 由来フェルロイルエステラーゼの基質認識およびpH依存性に関するアミノ酸残基の解析	小関卓也、高橋健二、伏信進矢、家藤治幸、岩野君夫、橋爪克己、松澤 洋
		36	長期貯蔵米の酒造適性	奥田将生、櫻尾尚平、沼田美子代、小関卓也、畑 富士夫、蓮尾徹夫、庄嶋 修、荒巻 功、橋爪克己
		37	<i>Rhizopus oligosporus</i> NBRC 8631の抗菌性ペプチド遺伝子のクローニングと <i>Pichia pastoris</i> による発現	山田 修、坂本和俊、富永美穂子、中山 佑、小関卓也、藤田晃子、秋田 修
		38	<i>Aspergillus oryzae</i> の新規amine oxydase (AOX) 遺伝子 (aoxA) のクローニングと本酵素の諸性質	松村憲吾、久田博元、畑 浩、秦 洋二、川戸章嗣、安倍康久、秋田 修
		39	酵母および粗飼料のin vitroでの消化性に及ぼす酵母の種類および培養条件の影響	安藤直、西口靖彦、早坂貴代史、吉原由実子、高橋潤一、家藤治幸
		40	焼酎粕抽出物のヒト胃がん細胞の増殖阻害効果	門田 裕、廣瀬 茂、家藤治幸、松下 琢、松本陽子
		41	清酒の劣化の測定へのチオバルビツール酸 (TBA) 反応の利用 (第3報) 清酒中の3-DG濃度の測定と3-DG濃度のTBA反応への影響	野村佳司、水野昭博、木曾邦明
		42	kex2 Δ gas1 Δ の合成致死性のサブレスするSKG1は細胞壁組成に影響を与える新規な膜タンパク質をコードする	富重齊生、野田陽一、足立博之、下飯 仁、依田幸司
第178号	2006	平成18年8月	01 平成16酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	中野成美、宇都宮 仁、磯谷敦子、平松順一
			02 第43回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の審査結果及び分析値	橋爪克己、後藤奈美、小山和哉、平松順一
			03 第28回本格焼酎鑑評会について	三上重明、福田 央、佐藤雄一郎、平松順一
			04 市販酒類中のフラン含有量	橋口知一、後藤邦康
			05 清酒の官能評価分析における香味に関する品質評価用語及び標準見本	宇都宮仁、磯谷敦子、岩田博、中野成美
			06 果皮色に変異したブドウのアントシアニン生成に伴うVvmybA1遺伝子の発現	小林省藏、後藤 (山本) 奈美、廣近彦彦
			07 <i>Pichia pastoris</i> において発現させた <i>Aspergillus awamori</i> 由来リコンビナントアセチルキサンエステラーゼの生化学的性質: アミノ酸置換による触媒残基の解析	小関卓也、三輪陽三、伏信進矢、橋爪克己
			08 長期貯蔵米精米時の碎米発生低減について	橋爪克己、奥田将生、沼田美子代、櫻尾尚平、小関卓也、畑 富士夫、蓮尾徹夫、庄嶋 修
			09 α -アセト乳酸存在下でのジアセチルとアセトインの同時分析法: α -アセト乳酸の分解速度定数の解析への応用	小林 健、日下一尊、高橋利郎、佐藤和夫
			10 バイオテクノロジーに関する教材への応用可能性について <大腸菌発現系によるポリガラクトソナーゼタンパク質の生産>	福田 央、中津茂生、三上重明
			11 kex2 Δ gas1 Δ 二重破壊株の合成致死性のサブレッサーであるSKG1は細胞壁組成に影響を与える膜タンパク質をコードしている	富重齊生、野田陽一、足立博之、下飯 仁、依田幸司
			12 清酒酵母における不飽和脂肪酸合成酵素の高発現	山田 翼、下飯 仁、伊藤 清
			13 麹細胞壁への酵素のトラップ	加藤 拓、下飯 仁、伊藤 清
			14 麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> のカタラーゼ遺伝子のクローニングと発現解析	久田博元、秦 洋二、川戸章嗣、安部康久、秋田 修
			15 清酒の熟成による香気成分の変化	磯谷敦子、宇都宮 仁、神田涼子、岩田 博
			16 清酒中のカビ臭原因物質TCAと麴及び醪における生成について	三木敦史、磯谷敦子、宇都宮 仁、岩田 博
			17 米のデンプン構造、性質と酵素消化性	奥田将生、荒巻 功、小関卓也、佐藤 光、橋爪克己
			18 広島産清酒に用いられる酒造好適米である八反系品種群の精米特性及び酒造適性の品種間差異	玉置雅彦、木原理恵、猪谷富雄、勝場善之助、土屋隆生、松本英之、末成和夫、荒巻 功
			19 焼酎白麹菌非耐酸性 α -アミラーゼの特異的な発現	加藤 拓、村島健司、下飯 仁、伊藤 清
			20 イネ登熟期の低温が酒造適性に及ぼす影響	米原由希、小関卓也、奥田将生、荒巻 功、橋爪克己
			21 CIE表色系を用いた清酒の色彩測定	向井伸彦、木曾邦明
			22 広島島の独自酒造好適米「八反系品種」デンプン特性およびタンパク質特性	玉置雅彦、木原理恵、奥田将生、荒巻 功、勝場善之助、土屋隆生
			23 ブドウ (<i>Vitis vinifera</i>) におけるフラボノイド3'-ヒドロキシラーゼ及びフラボノイド3'-5'-ヒドロキシラーゼ遺伝子の発現とフラボノイド組成	鄭 硯泰、後藤 (山本) 奈美、橋爪克己、江坂宗春
			24 ブドウ果実におけるアントシアニンレダクターゼ遺伝子の発現とフラバン-3-オールの蓄積	藤田晃子、相馬紀子、後藤 (山本) 奈美、進藤 斉、角田潔和、小泉武夫、橋爪克己
			25 酵母 <i>Cryptococcus</i> sp. S-2が生産するクチナーゼ様酵素はポリ乳酸やその他の生分解性プラスチックを分解する	正木和夫、Numbi R. Kamini、池田博子、家藤治幸

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		26	酵母における培養条件のエルゴステロール合成に及ぼす影響	庄林 愛、三枝慎一郎、吾郷万里子、藤井 力、岩下和裕、家藤治幸
		27	麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> のゲノムシーケンスとその解析	町田雅之、浅井 潔、佐野元昭、田中敏広、熊谷俊高、寺井悟朗、楠本憲一、有馬寿英、秋田修、柏木 豊、阿部敬悦、五味勝也、堀内裕之、北本勝ひこ、小林哲夫、竹内道雄、David W. Denning、James E. Galagan、William C. Nierman、Jiujiang Yu、David B. Archer、Joan W. Bennett、Deepak Bhatnagar、Thomas E. Cleveland、Natalie D. Fedorova、後藤 修、堀川博司、細山 哲、宮維幸、五十嵐理恵、岩下和裕、Praveen Rao Juvvad、加藤雅士、加藤裕美子、金 大真、國分 章、前田 浩、前山典子、丸山潤一、長崎英樹、中島 佑、織田 健、岡田欣也、Ian Paulsen、坂本和俊、澤野寿彦、高橋幹男、高瀬久美子、寺林靖直、Jennifer R. Wortman、山田 修、山形洋平、穴澤秀治、秦 洋二、小出芳直、小森 隆、小山泰二、峰時俊貴、Sivasundaram Suharnan、田中昭光、磯野克己、久原 哲、小笠原直毅、菊池 久
		28	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> の新規ピオチン合成遺伝子の同定と解析	呉 洪、伊藤 清、下飯 仁
		29	酒類の安全性に関する調査（第4報）ーカルバミン酸エテルの分析ー	向井伸彦、木曾邦明
		30	4-ピニルグアヤコール含有量を高めた焼酎の製造	向井伸彦、木曾邦明、家藤治幸
		31	アブジジン酸処理と夜間温度がブドウ‘ピノ・ノアール’のアントシアニン組成に及ぼす影響	森 健太郎、斎藤紘子、後藤（山本）奈美、北山雅彦、小林省藏、菅谷純子、弦間 洋、橋爪克己
		32	酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> によるウラニウム硫化作用機構	大貫俊彦、尾崎卓郎、坂本文徳、香西直文、若井栄一、A. J. Francis、家藤治幸
		33	酵母の増殖への6価ウランの影響と6価ウラン吸着における酵母代謝の影響	坂本文徳、大貫敏彦、香西直文、若井栄一、藤井 力、家藤治幸、A. J. Francis
		34	AWAI 遺伝子のPCR増幅断片長多型の清酒酵母菌株同定への利用	清水正史、宮下晃一、北垣浩志、伊藤 清、下飯 仁
		35	麹菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) RIB 保存菌株のアフラトキシン生合成遺伝子クラスターホモログのゲノム構造解析	富永美穂子、李 允恵、林 梨咲、鈴木勇治、山田 修、坂本和俊、後藤邦康、秋田 修
		36	糸状菌 <i>Aspergillus oryzae</i> から1, 2- α -マンノシダーゼ遺伝子 (fman1B) のクローニングと発現 : Fman1Bp-GFP融合タンパク質の生体内可視化	赤尾 健、山口雅子、矢原明典、吉内くみ、藤田寛也、山田 修、秋田 修、大町鉄男、浅田芳宏、吉田 孝
		37	米胚乳澱粉の構造及び老化特性が清酒醸造における蒸し米の酵素消化性に影響を及ぼす	奥田将生、荒巻 功、小関卓也、井ノ内直良、橋爪克己
		38	酒造好適米の心白粒と無心白粒の物性の差異にはデンプン特性は関係しない	玉置雅彦、栗田真吾、豊丸美由紀、猪谷富雄、土屋隆生、荒巻 功、奥田将生
		39	温度がブドウ果皮のアントシアニン合成に及ぼす影響	山根崇嘉、鄭 碩泰、後藤（山本）奈美、児下佳子、小林省藏
		40	ブドウマイクロサテライトマーカーの開発と東洋系品種を含むマイクロサテライト解析	後藤（山本）奈美、毛利 宏、安住政俊、Keith J. Edwards
		41	コメ赤糠画分は脳卒中モデルマウスの血圧・脂質プロファイル、及びグルコース代謝を改善する	アルディアンシャー、白川 仁、小関卓也、大日向耕作、橋爪克己、駒井三千夫
		42	<i>Aspergillus oryzae</i> のアセチルキシランエステラーゼ : 分子クローニングと <i>Pichia pastoris</i> で発現させたリコンビナント酵素の性質	小関卓也、三輪陽三、赤尾 健、秋田 修、橋爪克己
		43	2-デオキシグルコース耐性により分離した酢酸低生産性酵母の性質と高濃度醸造への応用	水野昭博、田部井英明、岩淵正文
		44	白麹菌の細胞表面に存在するGP1アンカータンパク質	中村洋二郎、下飯 仁、伊藤 清
		45	市販酒の老香に關与する香氣成分	磯谷敦子、宇都宮 仁、神田涼子、岩田 博、中野成美
		46	S-adenosylmethionine (SAM) を蓄積する酵母の新規取得法	庄林 愛、向井伸彦、岩下和裕、平賀良知、家藤治幸
		47	ホモシステインの蓄積はプリン生合成の欠損を引き起こす : <i>Schizosaccharomyces pombe</i> メチオニン要求株の特性	藤田康子、浮穴えい子、家藤治幸、Y. Giga-Hama、竹川 薫、
		48	酵母 <i>Cryptococcus</i> sp. S-2由来新規リパーゼと固定化豚臓臓リパーゼのプロキラル物質のアセチル化反応における光学異性体認識の比較	蘭 春蕾、平賀良知、正木和夫、家藤治幸、大方勝男
		49	ブドウのフラボノール合成酵素遺伝子の器官特異的転写、及びブドウ果皮フラボノールの生合成に及ぼす植物ホルモン及び遮光処理の影響	藤田晃子、後藤（山本）奈美、荒巻 功、橋爪克己
第179号	2007	平成19年8月	01 平成17酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	中野成美、藤田晃子、磯谷敦子、宇都宮 仁、平松順一
			02 第44回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の審査結果及び分析値	三上重明、後藤奈美、小山和哉、平松順一
			03 第29回本格焼酎鑑評会について	三上重明、福田 央、佐藤雄一郎、平松順一
			04 酒類および清酒粕中のアスベストと一般微生物の分析	後藤邦康
			05 樽酒の成分と生理活性への貯蔵期間の影響	折原佑輔、和氣洋子、宇都宮 仁、青島 均
			06 焼酎及びホワイトスピリッツの分析と成分値による類別	宇都宮 仁、木田 信、牧 則光、磯谷敦子、岩田 博、西谷尚道
			07 黒色果皮のピノ・ノアールから白色果皮のピノ・ブランへのブドウ果皮の変異は、機能を持つVmybA1アレルのデレージョンが原因である	薬師寺 博、小林省藏、後藤（山本）奈美、鄭 碩泰、末田 有、三谷宣仁、東 暁史
			08 液体及び固体培養条件下で生育したアスペルギルス・オリゼーの菌体外タンパク質のプロテオーム解析	織田 健、柿園ダララット、山田 修、家藤治幸、秋田 修、岩下和裕
			09 透明性と清酒の品質保持性を両立させたガラス瓶の開発	野村佳司、金子一憲、佐藤敬蔵、木曾邦明、水野昭博
			10 細胞壁タンパク質遺伝子由来のプライマーを用いたPCRの市販醸造酵母の判別への利用	福田 央、周 延、三上重明
			11 酵母を用いたエチレンジアミン・ヘキサメチレンジアミンの処理に関する基礎的検討	渡部貞志、鈴木 修、藤井 力、尾崎則篤、正木和夫、家藤治幸
			12 アントンパール社製アルコールライザーによるアルコール及び真性エキスの測定	金子 剛、伊藤 清、泉 貴章、松山暁子、向井伸彦、大内哲也、武内道代、立松佐奈恵、寺本貴尚
			13 醸造用ブドウのDNA多型解析に関する研究（総説）	後藤（山本）奈美
			14 酒類中のカルバミン酸エテルの簡易定量法	橋口知一、伊木由香理、後藤邦康
			15 麹菌の角シャーレ培養法による遺伝子発現の差異の検出と新規領域特異的遺伝子のスクリーニング	正井久美子、丸山潤一、坂本和俊、中島春紫、秋田 修、北本勝ひこ
			16 乳酸、酢酸応答に關与する遺伝子 : 有機酸による酸性条件は、Aft1pによる細胞内金属代謝遺伝子の発現を誘導する	河畑美穂、正木和夫、藤井 力、家藤治幸
			17 清酒醪の窒素収支	橋爪克己、奥田将生、沼田美子代、田尻美加、小関卓也
			18 ミニサテライト配列に基づくプライマーを用いたPCR法による清酒酵母の識別的検討	福田 央、周 延、三上重明
			19 β -グルコシダーゼを発現する酵母を利用したセルロール素材からの燃料エタノール生産	瓜生敏之、杉江 昌、石田 智、小野間信也、加藤宏則、桂谷 要、奥山光作、Gereltu Borjihan、岩下和裕、家藤治幸
			20 <i>Candida utilis</i> を用いた米ぬか処理の栄養価に与える影響ならびに <i>Candida utilis</i> の <i>in vitro</i> での飼料分解に与える影響	安藤 貞、西口靖彦、早坂貴代史、家藤治幸、高橋潤一
			21 清酒麹酵素によるコメタンパク質の消化 : 蒸米粒とコメ胚乳から単離したプロテインボディー間の比較	橋爪克己、奥田将生、桜尾尚平、沼田美子代、小関卓也、荒巻 功、熊丸敏博、佐藤 光
			22 アスペルギルス・アワモリのフェルロイルエステラーゼのN-結合オリゴ糖は熱安定性と触媒機能にとって重要である。	小関卓也、高橋健二、半田 尚、山根雄一、伏信進矢、橋爪克己

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		23	アスペルギルス・カワチの α -アラビノフラノシダーゼ54の生化学的的特性に対するN-糖鎖結合認識部位の役割の変異解析	小関卓也、三輪陽三、目瀬友一郎、宮永顕正、伏信進矢、若木高善、祥雲弘文、松澤 洋、橋爪克己
		24	ファミリー54に属する α -アラビノフラノシダーゼに存在するファミリー42炭水化物結晶モジュールはヘミセルロース側鎖のアラビノフラノースに特異的に結合する	宮永顕正、小関卓也、三輪陽三、目瀬友一郎、中村祥子、久野 敦、平林 淳、松澤 洋、若林高善、祥雲弘文、伏信進矢
		25	酵母の酢酸代謝酵素遺伝子の破壊及び高発現がアルコール発酵中の酢酸生成に及ぼす影響	後藤(山本) 奈美、Dang Hong Anh
		26	種々のブドウ器官におけるVvmybA1 遺伝子の発現とアントシアニンの蓄積	鄭 碩泰、後藤(山本) 奈美、橋爪克己、小林省蔵、江坂宗春
		27	清酒醸造における酵母の遺伝子発現解析	吳 洪、鄭 暁紅、荒木 義雄、佐原弘師、高木博史、下飯 仁
		28	酵素クリプトコッカス spp. S-2 の新規リパーゼ(CSL)による、2-フェニル-1,3-プロパンジオール(1a)、2-ベンジル-1,3-プロパンジオール(1b)、2-メチル-2-フェニル-1,3-プロパンジオール(1c)、2-ベンジル-2-メチル-1,3-プロパンジオール(1d)のアセチル化の立体選択性と非対称化における温度の効果	蘭 春蕾、平賀良和、正木和夫、家藤治幸、大方勝男
		29	GC-Ofactometryによる清酒麹の香気成分の解析	高橋美絵、磯谷敦子、宇都宮 仁、中野成美、小泉武夫、戸塚 昭
		30	マウスにおいて清酒酵母が急性アルコール性肝障害を抑制する	伊豆英恵、庄林 愛、眞鍋康子、後藤邦康、家藤治幸
		31	マウスのD-ガラクトサミン誘発肝障害における酒粕投与の影響	伊豆英恵、後藤邦康、家藤治幸
		32	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> においてRsp5はHsf1及びMsn4の翻訳後修飾によりストレス蛋白質の発現を調節する	灰谷 豊、下飯 仁、高木博史
		33	アフラトキシン生合成遺伝子ホモログラスタに大規模欠失を含む麹菌(<i>Aspergillus oryzae</i>)は、染色体の分断により生じた	李 允恵、富永美穂子、林 梨咲、坂本和俊、山田 修、秋田 修
		34	RNA干渉による麹菌(<i>Aspergillus oryzae</i>)遺伝子サイレンシング系の開発	山田 修、池田涼子、大北由佳、林 梨咲、坂本和俊、秋田 修
		35	GH54アラビノフラノシダーゼの結晶構造解析	宮永顕正、小関卓也、松澤 洋、若林高善、祥雲弘文、伏信進矢
		36	精米歩合が日本米の胚乳デンプンおよび米粉特性に及ぼす影響	奥田将生、小林和貴、猪谷富雄、荒巻 功、橋爪 克己
		37	コメ赤糠のドリセラゼ処理画分はフェルラ酸と比較して脳卒中モデルマウスの血圧、グルコース及び脂質代謝の改善により効果的な食餌ファクターである。	アルディアンシャー、白川 仁、小関卓也、橋爪克己、駒井三千夫
		38	清酒酵母の振盪、静置培養下でのゲノムの遺伝子発現プロファイル	庄林 愛、浮穴栄子、藤井 力、家藤治幸
		39	マウスにおいてS-アデノシルメチオニン (SAM) を蓄積した清酒酵母が急性アルコール性肝障害を抑制する	伊豆英恵、庄林 愛、眞鍋康子、後藤邦康、家藤治幸
		40	FL05及びYHR213W由来のプライマーを用いたPCR法による清酒酵母、焼酎酵母及びブドウ酒酵母の識別	福田 央、周 延、三上重明
		41	高温条件がブドウ (<i>Vitis vinifera</i>) ピノ・ノアールのアントシアニン組成およびフラボノイド水酸化酵素の転写に及ぼす影響	森 健太郎、後藤(山本) 奈美、北山雅彦、橋爪克己
第180号	2008	平成20年8月	01 平成18酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岩田 博、磯谷敦子、中野成美、平松順一
			02 第45回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の審査結果及び分析値	三上重明、後藤奈美、小山和哉、平松順一
			03 第30回本格焼酎鑑評会について	三上重明、家藤治幸、向井伸彦、平松順一
			04 外因性内分泌かく乱物質と一般微生物の分析	後藤邦康
			05 酒類に関する国民ニーズ調査	倉光潤一、宇都宮 仁、橋爪克己
			06 清酒・ビール・ウイスキーの飲酒動機に関する調査	宇都宮 仁、橋爪克己
			07 マウスにおける清酒濃縮物と清酒成分のガラクトサミン誘発肝障害抑制効果	伊豆英恵、樋詰和久、後藤邦康、広常正人
			08 製麹工程における清酒麹の香りの変化	高橋美絵、磯谷敦子、宇都宮 仁、中野成美、小泉武夫、戸塚 昭
			09 酵母におけるエタノールによる死はミトコンドリア分裂経路を介したアポトーシスの側面を持つ	北垣浩志、荒木義雄、船戸耕一、下飯 仁
			10 赤ワイン醸し発酵中のブドウ果皮及び種子よりのフェノール化合物の抽出及び発酵温度経過の影響	小山和哉、後藤(山本) 奈美、橋爪克己
			11 高温条件における赤ワイン用ブドウのアントシアニンの消失	森 健太郎、後藤(山本) 奈美、北山雅彦、橋爪克己
			12 ブドウ果実におけるプロアントシアニジンの生合成に及ぼす遮光の影響	藤田晃子、相馬紀子、後藤(山本) 奈美、水野昭博、木曾邦明、橋爪克己
			13 麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> から単離したイソバレリル-CoAデヒドロゲナーゼをコードする遺伝子 <i>ivdA</i> のプロモーター活性はグルタミン酸により強く抑制される	山下伸雄、坂本和俊、山田 修、秋田 修、西村 顕
			14 各種培養条件で培養された麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> からの発現配列タグの解析	赤尾 健、佐野元昭、山田 修、明野照美、藤井 香、後藤邦康、大橋(国広) 澄子、高瀬久美子、安川(渡邊) 真、山口加奈子、栗原洋子、丸山潤一、ブラヴィーン・ラオ・ジュヴァディ、田中昭光、秦 洋二、小山泰二、山口庄太郎、北本則行、五味勝也、阿部敬悦、竹内道雄、小林哲夫、堀内裕之、北本勝二、柏木 豊、町田雅之、秋田 修
			15 ブロリンを蓄積するセルフクロニング清酒酵母の作成と解析	高木博史、松井美美、河口あかり、吳 洪、下飯 仁、久保義人
			16 酵母細胞の増殖に及ぼす蓄積したS-アデノシルメチオニンの影響	庄林 愛、藤井 力、家藤治幸
			17 <i>Aspergillus kawachii</i> によるキシラン分解酵素生産に及ぼすフェルラ酸の促進効果	小関卓也、美作直子、橋爪克己、塩野義人、村山哲也
			18 26S rDNAの内部転写スペーサー(ITS)領域およびD1/D2領域の配列解析に基づいた工業用酵母菌株	河畑美穂、藤井 力、家藤治幸
			19 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> および <i>Saccharomyces pastorianus</i> の種内多様性	眞鍋康子、宇都宮 仁、伊豆英恵、木曾邦明、伏木 亨
			20 清酒経験、清酒摂取時の摂食状況、咽下の有無が清酒の嗜好に及ぼす影響	渡辺 守、田村健一、ホセ・パオロ・マグバナア、高野 要、北本勝二、北垣浩志、赤尾 健、下飯 仁
			21 エタノール耐性清酒酵母きょうかい11号におけるストレスレスポンスエレメント (STRE) 及びMsn2pの制御を受ける遺伝子の高発現	後藤(山本) 奈美、山下裕之、橋口知一、沼田美子代
			22 ブドウ栽培における殺菌剤キャプタンの施用とその発酵阻害作用について	相馬紀子、後藤(山本) 奈美、磯谷敦子、古川準三
			23 ブドウ「ミューラー・トゥルガウ」の成熟経過におけるモノテルペン類の変化とワイン中のモノテルペン濃度に及ぼす醸造条件の影響	
			24 GDP-D-マンノースピロフォスフォリラーゼ遺伝子のクローニング及び発現とアセロラ (<i>Malpighia glabra</i> L.) 果実成熟中のアスコルビン酸含量	Adebanjo A. Badejo、鄭 碩泰、後藤(山本) 奈美、江坂宗春
			25 ウランに曝された酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> のタンパク質の発現	坂本文徳、南川卓也、香西直文、藤井 力、家藤治幸、A.J.Francis、大貫俊彦
			26 イネグレル酸性サブユニットに由来する清酒の苦味ペプチド	橋爪克己、奥田将生、沼田美子代、岩下和裕
			27 清酒麹酵素による蒸米のタンパク質消化時に生じるペプチドの解析	橋爪克己、奥田将生、沼田美子代、周 延、小関卓也
			28 <i>Isc1</i> は酵母ミトコンドリアのスフィンゴ脂質代謝を制御する	北垣浩志、コワート、マトマティ、ヴァエナドアヴァロス、ノヴォゴロドフ、ゼイタン、ピエラウスキ、オベイド、ハヌン
			29 清酒醸造における酵母ミトコンドリアの動的構造変化	北垣浩志、下飯 仁
			ビール、発泡酒及びノンアルコールビールのアルコール分の測定におけるアントンパール社アルコライザー法と国税庁所定分析法のGC-FID法の比較	金子 剛、古庄重樹、我那覇隆子、乾 隆子、松山暁子、水野昭博、森本真仁、竹本京子

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		30	<i>Aspergillus kawachii</i> の糖質加水分解酵素ファミリー61に属するエンドグルカナーゼの生化学的特徴	小関卓也、目瀬友一朗、伏信進矢、正木和夫、藤井 力、伊藤 清、塩野義人、村山哲也、家藤治幸
		31	分裂酵母 <i>Schizosaccharomyces pombe</i> におけるエルゴステロールの多様な機能	岩城知子、家藤治幸、平賀良知、細見 明、森田友岳、Yuko Giga-Hama、竹川 薫
第181号	2009	平成21年8月	01 平成19年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	岩田 博、磯谷敦子、藤田晃子、平松順一
			02 平成20年度果実酒・リキュール鑑評会について	三上重明、後藤奈美、小山和哉、平松順一
			03 第31回本格焼酎鑑評会について	三上重明、家藤治幸、向井伸彦、平松順一
			04 酒類の安全性に関する調査 4-メチルイミダゾール、セミカルバジド、1,3-シクロプロパノールおよび一般微生物の分析	後藤邦康
			05 酒類中残留農薬分析へのQuEChERS法の導入	堀井幸江、伊木由香理、後藤邦康
			06 マウスのエタノール経口摂取にともなう酔いの2種類の行動的評価	伊豆英恵、後藤邦康、坂田省吾
			07 分生子のストレス耐性に必要な転写制御因子をコードする麹菌の遺伝子atfB	坂本和俊、有馬寿英、岩下和裕、山田 修、五味勝也、秋田 修
			08 一般的な清酒酵母は第16番染色体のAQY1-ARR3 領域を3コピー持っている	萩原 深、北垣浩志、王 茜、下飯 仁
			09 ビール醸造の長期連続主発酵システムの開発のための予備検討	井上 喬、水野 昭博
			10 大豆ペプチドがビール下面酵母の増殖・醗酵に及ぼす影響	北川さゆり、向井伸彦、古川裕子、安達佳奈子、水野昭博、家藤治幸
			11 <i>Cryptococcus</i> sp. S-2由来の酸性・耐熱性カルボキシメチルセルラーゼ：精製、性質、 <i>Pichia pastoris</i> による高密度培養による酵素生産性の改良	ジャンタポーン・トンゲツカウ、池田博子、正木和夫、家藤治幸
			12 酒造時におけるミトコンドリア断片化の阻害は清酒醸造におけるリンゴ酸の高生産性を引き起こす	北垣浩志、加藤 拓、磯谷敦子、三上重明、下飯 仁
			13 マウスの慢性アルコール性肝障害モデルにおける清酒濃縮物、 α -エチルグルコシド投与の影響	伊豆英恵、樋詰和久、後藤邦康、広常正人
			14 ブドウのアントシアニン、フラボノール及びフラバン-3-オールの蓄積と同調するマルチコピーフラボノイド合成系遺伝子の発現	鄭 碩泰、後藤 (山本) 奈美、橋爪克己、江坂宗春
			15 リン酸高取排水処理用酵母の育種	渡部貴志、尾崎則篤、岩下和裕、藤井 力、家藤治幸
			16 清酒酵母きょうかい7号から分離した一倍体の醸造特性について	加藤 拓、北垣浩志、赤尾 健、下飯 仁
			17 異なる時期の果房の遮光がカベルネソーヴィニヨンブドウ果皮におけるフェノール化合物生成へ及ぼす影響	小山和哉、後藤奈美
			18 <i>Vitis ficifolia</i> var. <i>ganebu</i> と <i>Vitis vinifera</i> cv. <i>Muscat of Alexandria</i> 種間雑種のUDP-グルコース:フラボノイド 3-O-グルコシルトランスフェラーゼ(UFGT)遺伝子の発現	ブスバ・ラジャ・ポウデル、後藤 (山本) 奈美、望岡亮介、片岡郁雄、別府賢治
			19 気温と清酒の粕歩合について	橋爪克己、奥田将生
			20 ブドウ'紫'と'甲州'のSSR解析およびアントシアニン分析による比較	後藤 (山本) 奈美、沼田美子代、島本 敏、望岡亮介、細見彰洋
			21 清酒の硫黄化合物含量と貯蔵によるポリスルフィド生成の関係	奥田将生、磯谷敦子、上用みどり、後藤奈美、三上重明
			22 酒造用原料米、市販清酒および酒粕中のカドミウム	後藤邦康
			23 エタノールストレスは、 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> においてカルシウムイオンを介してカルシニューリン/Crz1経路を活性化する	荒木義雄、呉 洪、北垣浩志、赤尾 健、高木博史、下飯 仁
			24 醸造関連 <i>Aspergillus</i> 3種の識別に有益な単純繰り返し配列マーカーの開発	富村健太、岩下和裕、山田 修、小林 健
			25 酵母 <i>Hansenula anomala</i> J224 PAWAによる高濃度有機排水からのリン除去及び処理	渡部貴志、正木和夫、岩下和裕、藤井 力、家藤治幸
			26 生分解性プラスチックの酵素分解メカニズムのONIOM 法による研究	柴 慶文、松原世明、相田美砂子、近藤英昌、正木和夫、家藤治幸
			27 <i>Aspergillus kawachii</i> の α -L-ラムノシダーゼの性拮とその遺伝子	小関卓也、目瀬友一朗、西堀奈穂子、正木和夫、藤井 力、半田 尚、山根雄一、塩野義人、村山哲也、家藤治幸
			28 清酒中のジメチルトリスルフィド(DMTS)前駆物質の探索および同定	磯谷敦子、神田涼子、平賀良知、西村敏英、岩田博、後藤 (山本) 奈美
第182号	2010	平成22年8月	01 平成20年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	須藤茂俊、磯谷敦子、藤田晃子、岩田 博、平松順一
			02 平成21年度果実酒・リキュール鑑評会について	下飯 仁、後藤奈美、高橋 圭、平松順一
			03 第32回本格焼酎鑑評会について	福田 央、向井伸彦、小林 健、三上重明、家藤治幸、平松順一
			04 清酒造りの技術・技能伝承に関する研究 一人の持つ酒造りの技術・技能の分析一	武藤彰宣、松本 明、宇都宮 仁
			05 清酒造りの技術・技能伝承に関する研究 一酒造技術者・技能者の学び一	武藤彰宣、松本 明、宇都宮 仁
			06 消費者の健康に関する意識と酒類消費との関係調査	宇都宮 仁、柳谷 光弘、橋爪克己
			07 清酒の醸造特性のQTL解析	加藤 拓、浪瀬政宏、北垣浩志、赤尾 健、下飯 仁
			08 清酒酵母におけるMSN2の高発現はエタノール耐性とエタノール生産性を向上させる	渡辺 守、渡辺大輔、赤尾 健、下飯 仁
			09 実験室酵母のエピキチン関連遺伝子の破壊は清酒醸造においてエタノール生産性を向上させる	呉 洪、渡部智子、荒木義雄、北垣浩志、赤尾 健、高木博史、下飯 仁
			10 マイクロサテライトデータの参照アレル法及びアサイメントテストによるブドウ・東洋系品種の特徴	後藤 (山本) 奈美、沼田美子代、万 光華、島本 敏、橋爪克己
			11 ブドウ'イタリア'の枝変わり、'紅高'の色の回復はVvmybA1遺伝子座の新規な対立遺伝子が原因である	東 暁史、小林省蔵、後藤 (山本) 奈美、白石美樹夫、三谷宣仁、薬師寺 博、児下佳子
			12 糸状菌を用いた黒糖焼酎蒸留粕の脱色排水処理	渡部貴志・田中未来・岡田真実・正木和夫・藤井 力・家藤治幸
			13 <i>Aspergillus tubingensis</i> DCT6株による腐糖蜜発酵蒸留排水の脱色及びセミバッチ連続処理	渡部貴志・田中未来・正木和夫・藤井 力・家藤治幸
			14 米の窒素及び硫黄化合物が貯蔵清酒の香気に及ぼす影響	奥田将生、磯谷敦子、上用みどり、後藤 (山本) 奈美、三上重明
			15 デンプンの性質が清酒醸造で蒸米の消化性に及ぼす影響と物理的特性の分析による迅速な消化性の推定方法	奥田将生、橋爪克己、荒巻 功、沼田美子代、上用みどり、後藤 (山本) 奈美、三上重明
			16 気象データと原料米の酒造適性との関係	奥田将生、橋爪克己、沼田美子代、上用みどり、後藤 (山本) 奈美、三上重明
			17 排水処理用酵母 <i>Hansenula fabianii</i> J640由来の新規フィターゼのクローニングと諸性質の解析、及び <i>Pichia pastoris</i> での発現	渡部貴志、池田博子、正木和夫、藤井 力、家藤治幸
			18 <i>Cryptococcus</i> sp. S-2由来クチナーゼ様酵素の結晶構造解析と向上した活性	小玉優哉、正木和夫、近藤英昌、鈴木 守、津田 栄、名倉知宏、榛葉信久、鈴木榮一郎、家藤治幸
			19 カビ由来エキソグルカナーゼのセルロース結合部位を有する <i>Cryptococcus</i> sp. S-2カルボキシメチルセルラーゼ(CSCMC)の熱安定性：組換え型CSCMCととの比較	ジャンタポーン・トンゲツカエ、家藤治幸
			20 全国新酒鑑評会出品酒におけるカビ臭汚染(TCA、TBA)の状況	岩田 博、神田涼子、遠藤路子、藤田晃子、磯谷敦子
			21 マウスを用いた酒類飲用による酔いの評価	伊豆英恵、後藤邦康
			22 清酒製造工程中の白米、清酒および酒粕中のカドミウム含量の変化	後藤邦康、人見 学
			23 醸造過程でのメタミドホス、アセタミプリド、アフラトキシンB1の消長	堀井幸江、伊木由香理、後藤邦康
			24 麹菌のatfAは分生子の発芽とストレス耐性をコントロールする	坂本和俊、岩下和裕、山田 修、小林 健、水野昭博、秋田 修、三上重明、下飯 仁、五味勝也
			25 二酸化硫黄がワインとシーフードの飲食時に感じる生臭いにおいと不快味の生成に及ぼす影響	藤田晃子、磯谷敦子、遠藤路子、宇都宮 仁、中野成美、岩田 博
			26 イネ登熟期気温と酒造用原料米のデンプン特性の年次・産地間変動	奥田将生、橋爪克己、上用みどり、沼田美子代、後藤奈美、三上重明

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者	
第183号	2011	平成23年8月	27	麦芽比率の異なるビール貯蔵中における揮発性物質とその濃度の変化	辻 博之、水野 昭博
			28	清酒のにおい参照標準候補物質の専門家による認知	宇都宮 仁、磯谷 敦子、岩田 博
			01	平成21酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	須藤茂俊、磯谷敦子、藤田晃子、平松順一
			02	第33回本格焼酎鑑評会について	福田 央、小林 健、坂本和俊、水谷 治、金井宗良、平松順一
			03	清酒に含まれるアミン	堀井幸江、橋口知一、伊豆英恵、須藤茂俊
			04	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> の重元素ストレスに対する対応：鉛対ウランウム	坂本文徳、大貫敏彦、藤井 力、家藤治幸
			05	PAD1とFDC1は <i>Saccharomyces cerevisiae</i> のフェニルアクリル酸の脱炭酸に必須である	向井伸彦、正木和夫、藤井 力、川向 誠、家藤治幸
			06	S-adenosyl-L-methionine (SAM)の噴霧乾燥粉末の形成	ウイチュター ラオルアンタナー、柳田亜理沙、ツールン ニーヨ、古田 武、金井宗良、家藤治幸、吉井英文
			07	清酒貯蔵中のDimethyl trisulfide (DMTS)生成に対する1,2-dihydroxy-5-(methylsulfinyl) pentan-3-one (DMTS-P1)の寄与	磯谷敦子、神田涼子、平賀良知、岩田 博、須藤茂俊
			08	浸漬における白米の吸水に対する水温と浸漬時間の影響—清酒醸造における蒸米の研究(第2報)	古浦二郎、玉置雅彦、荒巻 功、猪谷富雄
			09	大粒米と小粒米の吸水性及び蒸米の弾性の違い—清酒醸造における蒸米の研究(第3報)	古浦二郎、玉置雅彦、荒巻 功、猪谷富雄
			10	メデンプンの存在部位による糊化性の違い—清酒醸造における蒸米の研究(第4報)	古浦二郎、玉置雅彦、荒巻 功、猪谷富雄
			11	GABA受容体に対する日本酒成分の効果	山田康枝、江口将也、伊豆英恵、後藤邦康、須藤茂俊
			12	LC/MS/MSによる国産ワイン中のオクラトキシンAの分析	堀井幸江、橋口知一、伊木由香理、須藤茂俊
			13	HS-SPME法を用いた清酒中のカルバミン酸エチルの測定	堀井幸江、後藤邦康
			14	アブシン酸がカベルネソーヴィニヨンブドウの成熟及び遺伝子発現へ及ぼす影響	小山和哉、貞松圭子、後藤(山本)奈美
			15	清酒飲用の抗不安作用—マウスの高架式十字迷路試験による評価—	伊豆英恵、山田康枝、後藤邦康、須藤茂俊
			16	市販梅酒中のカルバミン酸エチル濃度とその低減法	橋口知一、堀井幸江、伊豆英恵、須藤茂俊
			17	メタボリックプロファイリングのための麹菌固体培地からの簡便な代謝物抽出法	徳岡昌文、澤村亘子、小林 健、水野昭博
			18	清酒における <i>Aspergillus oryzae</i> のエタノール耐性キナーゼG2の寄与	佐藤雄一郎、福田 央、周 延、三上重明
			19	赤ワイン用ブドウ果皮のフラボノイド含量及び組成に及ぼす温度と水分条件の影響	後藤(山本)奈美、森健太郎、沼田美子代、小山和哉、北山雅彦
			20	<i>Penicillium oxalicum</i> 4株による生物的脱色・生物処理、オゾンによる物理的脱色処理、及び活性汚泥処理を組み合わせた黒糖焼酎蒸留残渣の脱色及び排水処理	渡部貴志、田中未来、正木和夫、藤井 力、家藤治幸
			21	清酒酵母きょうかい9号におけるS-アデニル-L-メチオニンの噴霧乾燥	ウイチュター ラオルアンタナー、古田 武、金井宗良、家藤治幸、吉井英文
			22	清酒及び焼酎におけるC4植物由来原材料比率の推測	堀井幸江、橋口知一、伊木由香理、伊豆英恵、須藤茂俊
			23	酵母ストレス応答因子Msn2P・Msn4Pの欠損によって引き起こされるエタノール発酵初発速度の向上	渡辺大輔、呉 洪、野口千笑、周 延、赤尾 健、下飯 仁
24	多価不飽和脂肪酸生酸菌 <i>Mortierella alliacea</i> の細胞内リパーゼの精製と諸性質	ワラボール ジェルムスティエア、秋 庸裕、豊浦利枝子、岩下和裕、河本正次、小埜和久			
25	大豆ペプチドによる酵母の特性変化：大豆ペプチドはリピッドボディの形成を抑制する	池田佳代、北川さゆり、戸田孝清、家藤治幸、井上善晴、井沢真吾			
第184号	2012	平成24年8月	01	平成22酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	松丸克己、磯谷敦子、藤田晃子、須藤茂俊、木崎康造
			02	第34回本格焼酎鑑評会について	福田 央、水谷 治、金井宗良、高橋正之、木崎康造
			03	国内で市販されている核果蒸留酒及びリキュールのカルバミン酸エチル濃度	橋口知一、伊豆英恵、松丸克己
			04	麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> のアフラトキシン非生産性は <i>afJ</i> 遺伝子産物の機能不全による	清田拓郎、濱田涼子、坂本和俊、岩下和裕、山田 修、三上重明
			05	ESTとゲノム配列データを利用した <i>Aspergillus oryzae</i> の3'末端プロセッシングシグナルのin silico解析	田中瑞己、酒井義文、山田 修、新谷尚弘、五味勝也
			06	ポリL乳酸、ポリD乳酸に対する2つのタイプのポリ乳酸分解酵素の異なるエナントチオ選択性	河合富佐子、中台航介、西岡笑美子、中嶋 元、小原仁実、正木和夫、家藤治幸
			07	カルシニューリンがDNA複製と微小管依存的な極性成長との関係性を保証する	久米一規、古家野孝行、金井宗良、登田 隆、平田 大
			08	豚骨格筋中から、ロイコトルエン A ₄ ハイドロラーゼホモログである新規金属アミノペプチダーゼ T の精製と性質決定	モハメッド アルムギル サーカー、松田伸二、水谷 治、饒 聖分、右田光史郎、後藤(山本)奈美、家藤治幸、西村俊英
			09	カビ臭の生成に関与する麹菌のメチル基転移酵素遺伝子の探索	遠藤路子、藤田晃子、磯谷敦子、神田涼子、岩下和裕、山田 修、岩田 博、須藤茂俊
			10	清酒酵母は増殖停止後も休止状態になりにくい	ヘンリック ウルバンテック、野口千笑、呉 洪、渡辺大輔、赤尾 健、高木博史、下飯 仁
			11	マルチチャンネルガスモニタリングシステムを利用した清酒発酵カイネティクスの自動計測	渡辺大輔、太田和憲、新田房二郎、赤尾 健、下飯 仁
			12	清酒もろみ中のペプチドの解析：苦味ペプチドの生成プロファイル	前田由貴子、奥田将生、橋爪克己、上用みどり、三上重明、後藤(山本)奈美
			13	GC-FIDを用いたアルコール飲料の中鎖脂肪酸とヘキサノールエチルの簡易な同時定量方法：直接注入方法の応用	高橋 圭、後藤(山本)奈美
14	代謝活性のある状態での酵母によるCoの蓄積—放射性Coの移動における酵母の役割—	香西直文、大貫俊彦、坂本文徳、鈴木義規、田中万也、家藤治幸、酒井卓郎			
15	黒麹菌の分類と安全性に関する分子生物学的な解析	山田 修、高良 良、濱田涼子、林 梨咲、塚原正俊、三上重明			
16	マウスにおける清酒成分の生理的嗜好性及び血糖値に対する影響	人見 学、伊豆英恵、眞鍋康子、高橋 圭、橋口知一、堀井幸江、須藤茂俊			
17	日本及び外国産ワインの元素組成分析とその分類	堀井幸江、橋口知一、伊豆英恵、須藤茂俊			
18	酒造用原料米の無機成分の米粒内分布	荒巻 功、江辺正英、三浦剛史、吉井美華			
19	非同相組み換え機構を欠損させることによる遺伝子破壊効率の高い <i>Aspergillus luchuensis</i> の造成	高橋 徹、水谷 治、白石洋平、山田 修			
20	清酒酵母におけるG ₁ サイクリン遺伝子 <i>CLN3</i> の高発現を介したエタノール発酵促進	渡辺大輔、野上 識、大矢禎一、菅野洋一朗、周 延、赤尾 健、下飯 仁			
21	清酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> きょうかい9号の全ゲノム解析	赤尾 健、矢代 勲、細山 明、北垣浩志、堀川 博、渡辺大輔、赤田倫治、安藤義則、原島俊、井上豊久、村上善晴、梶原 将、北本勝己、北本則行、小林 統、久原 哲、増淵 隆、溝口晴彦、中尾佳宏、中里厚実、浪瀬政宏、大場孝宏、尾形智夫、太田昭徳、佐藤雅英、芝崎誠司、高話嘉文、谷本昌太、坪井宏和、西村 顕、依田幸司、石川雄章、岩下和裕、藤田信之、下飯 仁			
22	<i>Cryptococcus sp.</i> S-2 由来新規アスパラギン酸プロテアーゼの精製と性質決定	饒 聖分、水谷 治、平野拓也、正木和夫、家藤治幸			
23	チオバルビツール酸(TBA)反応を利用したビールとビール系飲料の熱ストレスの高感度測定	水野昭博、野村佳司、岩田 博			
24	燃焼法によるビール、発泡酒及び第三のビール中の全窒素の定量	中原正晃、古庄重樹、平林恵津子、舘元亜彩美、笠間裕子、日下一尊、松井精司、太田隆司、小沢輝子、佐藤大介、佐藤由佳子、棚原 朗、上原知子、山川寛裕			
25	リグニンが梅酒におけるカルバミン酸エチル生成に関与している	橋口知一、伊豆英恵、須藤茂俊			
26	清酒酵母株におけるHsf1pの恒常的高リン酸化とエタノールストレス応答欠損の関連	野口千笑、渡辺大輔、周 延、赤尾 健、下飯 仁			
27	大粒および小粒種における米粒の部位によるデンプンの膨潤性、糊化温度およびタンパク質含量の差異	古浦二郎、玉置雅彦、荒巻 功、猪谷富雄			

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		28	ウラン耐性とウラン濃集に関与する酵母遺伝子：非必須遺伝子破壊株を用いた機能的スクリーニング	坂本文徳、南川 卓也、大貫俊彦、藤井 力、家藤治幸
		29	ハイグロマイシンB耐性清酒酵母からの酢酸イソアミル高生産変異株の取得とその諸性質	井上豊久、家藤治幸、勝又治雄
		30	担子菌酵母 <i>Cryptococcus</i> sp. strain S-2を用いた新規の組み換えタンパク質生産システムの構築とクチナーゼ様酵素生産量の向上	正木和夫、土岡宏彰、平野拓也、加藤美好、池田博子、家藤治幸
		31	油脂生産酵母 <i>Lipomyces starkeyi</i> の系統学および生化学的特徴	小栗恵美子、正木和夫、長沼孝文、家藤治幸
		32	ポリ乳酸とポリεカプロラク톤の分解のための、 <i>Aspergillus niger</i> リパーゼの精製、クローニングと発現	中島(神戸) 敬明、エドウィンオリバー N.G.、前田浩徳、テルナーヴッカラSK、ゴウタマン M.K.、正木和夫、マハリングム S.、カミニ N.R.
		33	食品と清酒との相性評価法	須藤茂俊、藤田晃子、遠藤路子、神田涼子、磯谷敦子
		34	鎖鎖末端反復配列を利用したPCR法による清酒酵母の識別	福田 央、周 延、三上重明
		35	トリコデルマ・リーゼ由来のセルロース結合ドメイン融合クリプトコッカスS-2リパーゼの熱安定性とセルロース結合能力の向上	ジャンタポーン トンゲツカウ、池田博子、家藤治幸
		36	排水処理用酵母 <i>Hansenula fabianii</i> J640 の生産するグルコアミラーゼの精製と解析、そしてそのグルコアミラーゼ遺伝子のプロモーターとターミネーター部位を利用した発現ベクターの構築	加藤美好、北島輝人、家藤治幸
		37	遺伝子操作技術による新たな食品排水処理用酵母の開発とその利用	加藤美好、家藤治幸
第185号	2013	平成25年8月	01 平成23酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	松丸克己、磯谷敦子、伊豆英恵、神田涼子、木崎康造
			02 第35回本格焼酎鑑評会について	山田 修、水谷 治、金井宗良、木崎康造
			03 酒類及び醸造用水中の放射性セシウム実態調査結果	橋口知一、伊豆英恵、松丸克己
			04 清酒の老香成分に及ぼすバナジウムの影響	磯谷敦子、神田涼子、岩田 博、須藤茂俊
			05 LC/MS/MSとLC/Q-TOFMSを用いた誘導体化試薬に基づく分離と同一によるアルコール飲料に含まれるジベプチドの網羅的解析	高橋 圭、徳岡昌文、河野弘美、澤村宣子、妙見夕佳、水野昭博
			06 光質がカベルネソーヴィニヨンブドウ効果のフラボノイド生成へ及ぼす影響	小山和哉、池田博子、フスバ・ラジ・ブーデル、後藤(山本) 奈美
			07 PASキナーゼRim15pにおける機能欠失変異と清酒酵母株の休止期移行欠損及び高発酵速度の関連	渡辺大輔、荒木悠矢、周 延、前家直樹、赤尾 健、下飯 仁
			08 N結合型糖鎖の前駆体Man9G1cNAc2をMan8G1cNAc2 アイソマーBへ刈り込む小胞体1, 2- α -マンノシダーゼ活性の麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> のmanF遺伝子破壊株での欠落	赤尾 健、矢原明典、坂本和俊、山田 修、秋田 修、吉田 孝
			09 麹菌における Cre 組換え酵素直接導入法による Cre-loxP システムを用いた簡易マーカー遺伝子回収法の開発	水谷 治、正木和夫、五味勝也、家藤治幸
			10 酵母転写因子Msn2の過剰発現はエタノール製造におけるフルフラール耐性を付与し発酵初速度を増大させる	笹野 佑、渡辺大輔、浮辺 健、井内智美、下飯 仁、高木博史
			11 本格焼酎市販品の安定同位体比分析	伊豆英恵、橋口知一、堀井幸江、須藤茂俊、松丸克己
			12 清酒の疎水性呈味化合物の機器分析と呈味を指標とした分画	橋爪克己、伊藤俊彦、下橋美沙子、小北篤史、常盤野哲生、奥田将生
			13 Dipeptidyl Peptidase IV (DPPIV) 阻害物質生成に関わる黄麹菌遺伝子の同定	今村和彦、津山善仁、平田晃隆、白石澄廣、坂本和俊、山田 修、秋田 修、下飯 仁
			14 HPLC-UV法によるビール、発泡酒、新ジャンルの総プリン体定量	橋本卓哉、石原武雄、角戸洋一、金子希代子、見城千尋、増村悠美、中原正晃、仲村 周、大島 聡、高橋正之、山本貴之
			15 非放射性セシウムの原料米から清酒への移行	奥田将生、上用みどり、徳岡昌文、橋口知一、後藤(山本) 奈美、山岡 洋、下飯 仁
			16 麹菌の致死、変異に対するイオンビームと γ 線の影響	豊島快幸、高橋明珠、渡部 潤、茂木喜信、山崎 達雄、濱田涼子、岩下和裕、佐藤 勝也、鳴海 一成
			17 出芽酵母のアデノシンキナーゼ欠損変異体はメチオニン合成経路を活性化させることでS-アデノシルメチオニンを蓄積させる	金井宗良、増田光則、高岡康造、池田博子、正木和夫、藤井 力、家藤治幸
			18 <i>Aspergillus nidulans</i> における α -1,3-グルカン合成酵素遺伝子 <i>agsA</i> , <i>agsB</i> の機能解析 : <i>A. nidulans</i> において、 <i>agsB</i> が主要な α -1,3-グルカン合成酵素である	吉見 啓、佐野元昭、稲葉 梓、國分優子、藤岡智則、水谷 治、萩原大祐、藤川貴史、西村麻里江、矢野成和、原 紳、清水公徳、山口正視、川上和義、阿部敬悦
			19 誤記“GC-FIDを用いたアルコール飲料の中鎖脂肪酸とヘキサン酸エチルの簡易な同時定量方法：直接導入方法の応用” [J. Chromatogr. A 1218. (2011) 7850-7856]	高橋 圭、後藤(山本)・奈美
第186号	2014	平成26年8月	01 平成24酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	藤井 力、磯谷敦子、伊豆英恵、神田涼子、松丸克己、木崎康造
			02 第36回本格焼酎鑑評会について	山田 修、水谷 治、西堀奈穂子、木崎康造
			03 ブドウ野生種、および <i>Vitis vinifera</i> , <i>V. vinifera</i> × <i>V. labrusca</i> 栽培品種のSSR genotyping	後藤(山本) 奈美、東 暁史、三谷宣仁、小林省蔵
			04 <i>Aspergillus luchuensis</i> , 東アジアの工業的に重要な黒 <i>Aspergillus</i>	Seung-Beom Hong, Mina Lee, Dae-Ho Kim, Janos Varga, Jens C. Frisvad, Giancarlo Perrone, 五味勝也、山田 修、町田雅之、Jos Houbraeken, Robert A. Samson
			05 <i>Pichia pastoris</i> と <i>Cryptococcus</i> sp. S-2でのラッカーゼ発現量の比較	西堀奈穂子、正木和夫、土岡宏彰、藤井 力、家藤治幸
			06 <i>Trichoderma reesei</i> CBHI のセルロース結合ドメインを <i>Cryptococcus</i> sp. S-2のセルラーゼに融合することで、不溶性セルロースへの結合性と分解活性が高まる	ジャンタポーン トッケンガウ、池田博子、正木和夫、家藤治幸
			07 網羅的遺伝子発現解析による遺伝子組換え技術を用いない酵母の窒素蓄積能を改善する育種方法の検討	渡部貞志、家藤治幸、北本宏子
			08 ゲノムワイドな発現解析を用いたスポーツ飲料の酵母による腐敗の主要成分の1つである硫酸イオンの同定	ラヒルN. ジャヤコディ、柘植圭介、鈴木章弘、下飯 仁、北垣浩志
			09 分裂酵母のロイシンリッチ反復タンパク質であるLrp1はmorphogenesis Orb6 network (MOR) の構成因子として細胞の形態形成に必須である	久米一規、窪田俊介、古家野孝行、金井宗良、水沼正樹、登田 隆、平田 大
			10 イネ登熟期が記録的な猛暑となった平成22年産米のデンプン特性及び蒸米酵素消化性	奥田将生、上用みどり、高橋 圭、後藤(山本) 奈美、高垣幸男、池上 勝、鍋倉義仁
			11 気温と清酒の粕歩合について(第2報)	奥田将生、上用みどり、橋爪克己、高橋 圭、後藤(山本) 奈美
			12 放射性セシウムとカリウムの原料米から日本酒への移行	奥田将生、橋口知一、上用みどり、塚本 香、遠藤路子、後藤(山本) 奈美、山岡 洋、鈴木賢二、下飯 仁
			13 メチオニン再生経路遺伝子のジメチルトリスルフィド (DMTS) 前駆物質生成への関与	若林 興、磯谷敦子、渡辺大輔、藤田晃子、須藤茂俊
			14 ビールとビール系酒類の香味安定性に関する抗酸化能の評価	水野昭博
			15 清酒中のフェルラ酸とフェルラ酸エチル：清酒とみりん間のレベル比較及び官能特性の分析	橋爪克己、伊藤俊彦、下橋美沙子、石塚隆弘、奥田将生
			16 高効率遺伝子ターゲティングのための白麹菌 <i>Aspergillus kawachii</i> ligD破壊株の構築	田代智史、二神泰基、和田正太郎、梶原康博、高下秀春、大森俊郎、高橋 徹、山田 修、竹川 薫、後藤正利
			17 炭素安定同位体比分析によるみりん市販品の原料判別の可能性	伊豆英恵、橋口知一、橋本知子、松丸克己
			18 同位体希釈分析法 (SIDA法) による酒類および発酵液中のDMTS前駆物質1, 2-dihydroxy-5-(methylsulfinyl)pentan-3-one (DMTS-P1) の分析	磯谷敦子、神田涼子、須藤茂俊、松丸克己
			19 菌類特異的なサーチュイン HstDはLaeAを介して2次代謝と発達を制御する	河内護之、西浦未華、岩下和裕

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		20	出芽酵母においてグルコース脱抑制に関連した遺伝子発現の欠損により引き起こされるアルコール発酵の促進	渡辺大輔、橋本直哉、水野 恵、周 延、赤尾 健、下飯 仁
		21	出芽酵母PE-2株におけるRIM15遺伝子欠失による糖蜜発酵性の向上	井内智美、渡辺大輔、周 延、深田理恵、赤尾 健、島 純、高木博史、下飯 仁
		22	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> の産業用バイオエタノール生産株由来の有機酸耐性HAA1過剰発現変異株及びサトウキビ産糖蜜からのバイオエタノール生産への応用	稲葉拓哉、渡辺大輔、吉山洋子、田中晃一、小川 順、高木博史、下飯 仁、島 純
		23	生理的限界値内のNaCl濃度では、ピロリン酸の加水分解のエンタルピー変化は一定である	若井 暁、城所俊一、正木和夫、仲宗根薫、三本木至宏
		24	焼酎蒸留粕排水の処理及び飼料酵母 <i>Candida utilis</i> の菌体生産:低pH保持によるDOC除去および流加培養による菌体生産に与える影響	渡部貴志、家藤治幸、北本宏子
		25	排水処理酵母の窒素除去能強化方法についての検討	渡部貴志、家藤治幸、北本宏子
		26	清酒と地下水の安定同位体比分析及び地化学的手法・数値解析手法を用いた清酒産地判別の研究:白山市におけるケーススタディ	富山真吾、橋口知一、上田 晃、北井亜希子、伊豆英恵、須藤茂俊
		27	ブドウ品種北醇とMuscat Hamburg-Amurensis (MH-AM)のSimple Sequence Repeat (SSR)解析	後藤(山本) 奈美、沼田美子代、古川準三
		28	HPLC-UV法によるビール、発泡酒、新ジャンルの総プリン体定量	橋本卓哉、半田貴子、角戸洋一、金井宗良、金子希代子、見城千尋、中原正晃、仲村 周、大内敦史、渡辺敏之
		29	ブドウからワインへのセシウム移行	後藤(山本) 奈美、小山和哉、塚本 香、上垣内宏司、住広匡謙、奥田将生、橋口知一、松丸克己、関澤春仁、下飯 仁
		30	清酒醸造用日本産米のフェルラ酸及びp-クマル酸含有量の分析	橋爪克己、伊藤俊彦、中山愛織、奥田将生
		31	海藻フコキサンチン及びその培養肝細胞での代謝産物による多価不飽和脂肪酸合成の調節	秋 庸裕、山本雅也、高橋利明、富田恒輝、豊浦梨枝子、岩下和裕、河本正次、細川雅史、宮下和夫、小笠和久
		32	固相マイクロ抽出法及びGC/MSによる本格焼酎に含まれるフルフラール類の分析	福田 央、韓 錦順
第187号	2015	平成27年8月	01 平成25酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	藤井 力、磯谷敦子、伊豆英恵、神田涼子、木崎康造
			02 第37回本格焼酎鑑評会について	山田 修、向井伸彦、水谷 治、西堀奈穂子、小野玄記、坂本和俊、清水秀明、木崎康造
			03 培養法及び非培養法による亜硫酸添加/無添加ワインの微生物叢の評価	高橋正之、大田 民、正木和夫、水野昭博、後藤(山本) 奈美
			04 改変COLD-PCR法によるワインもろみ中に存在する低存在比率微生物の検出	高橋正之、正木和夫、水野昭博、後藤(山本) 奈美
			05 麹菌ヒストン脱アセチル化酵素の機能解析とストレス応答、薬剤耐性、菌体培養での役割	河内護之、岩下和裕
			06 清酒の中鎖脂肪酸組成と官能評価特性の関連性	高橋 圭、土屋文彦、磯谷敦子
			07 清酒の製造条件とシメチルトリスルフィド生成との統計解析	佐々木 慧、西堀奈穂子、金井宗良、磯谷敦子、山田 修、後藤(山本) 奈美、藤井 力
			08 新規MYB型転写因子の機能解明:ブドウ果実におけるプロアントシアニン生成の制御	小山和哉、沼田美子代、中島育子、後藤(山本) 奈美、松村英生、田中伸和
			09 醸造用酵母のフェルラ酸脱炭酸能はPADI及びFDC1の一塩基多型と関係がある	向井伸彦、正木和夫、藤井 力、家藤治幸
			10 コドンおよびシグナル配列最適化を用いた担子菌酵母クリプトコッカスsp. S-2による西洋ワサビペロキシダーゼC1aの異種生産	歌鳥 悠、松本弘高、正木和夫、家藤治幸
			11 シアン化水素の除去による梅酒中のカルバミン酸エチルの低減	橋口知一、伊豆英恵、松丸克己
			12 酵母細胞の溶解はジメチルトリスルフィドの生成を促進する	西堀奈穂子、佐々木 慧、沖森裕太、金井宗良、磯谷敦子、山田 修、藤井 力、後藤(山本) 奈美
			13 高脂肪摂取ラットにおける肝機能と血清尿酸への少量エタノール摂取の効能	大崎愛未、岡崎由佳子、木本晶子、伊豆英恵、加藤範久
			14 ガスクロマトグラフィー質量分析に基づく成分プロファイリングを用いた清酒の品質予測	三村奈津紀、磯谷敦子、岩下和裕、馬場健史、福岡英一郎
			15 黒糖焼酎の揮発成分組成の特性	福田 央、韓 錦順
			16 焼酎製造におけるセシウム等の無機元素の挙動	奥田将生、水谷 治、金井宗良、住広匡謙、上用みどり、後藤(山本) 奈美、福田 央、山田 修
			17 精米による酒造用原料米の無機元素濃度の変化	奥田将生、上用みどり、福田 央、後藤奈美
			18 ヘッドスペースGC-FID法による低アルコールビール中のエタノールの定量	大内敦史、浅川樹子、金内 誠、日下一尊、高桑裕史、辰草太郎、土屋文彦、塚田弥生、渡辺敏之
			19 培養法及び分子生物学的手法を用いたパイロットスケールのビール醸造工程における微生物多様性の評価	高橋正之、喜多靖子、日下一尊、水野昭博、後藤(山本) 奈美
			20 樽酒中の成分が食品の旨味に及ぼす影響	高尾佳史、高橋俊成、藤田晃子、松丸克己、溝口晴彦
			21 日本酒および焼酎に含まれる香気成分の神経系受容体への効果	山田康枝、増田修一、山本翔太、伊豆英恵
			22 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の遺伝子破壊ライブラリーを用いた2-エチル-4-ヒドロキシ-5-メチル-3(2H)-フラノン高生産株のスクリーニング	上原健二、渡部 潤、赤尾 健、渡辺大輔、茂木喜信、下飯 仁
			23 麦麴の製造過程における白麹菌のトランスクリプトーム解析	二神泰基、森 一樹、和田正太郎、飯田裕子、梶原康博、高下秀春、田代康介、山田 修、大森俊郎、久原 哲、後藤正利
第188号	2016	平成28年8月	01 平成26酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	藤井 力、磯谷敦子、飯塚幸子、伊豆英恵、神田涼子、家村芳次
			02 第38回本格焼酎鑑評会について	山田 修、向井伸彦、水谷 治、西堀奈穂子、小野玄記、赤尾 健、清水秀明、神本真紀、家村芳次
			03 平成26年度全国各地ビール醸造者協議会醸造技術研修会出品酒の分析について	日下一尊、高橋正之、矢澤 彌、水野昭博
			04 平成27年度全国各地ビール醸造者協議会醸造技術研修会出品酒の分析について	高橋正之、日下一尊、矢澤 彌、水野昭博
			05 <i>Aspergillus nidulans</i> において、マイトジェン活性化プロテインキナーゼ MpkA 及び MpkB は独立してミカファンギンの感受性に影響を及ぼす	吉見 啓、藤岡智則、水谷 治、丸井淳一朗、萩原大祐、阿部敬悦
			06 清酒酵母細胞表面のAwalplは、清酒酵母と <i>Lactobacillus plantarum</i> ML11-11との間のバイオフィルム形成と共凝集を阻害する	平山 悟、土屋典子、清水正史、古川壮一、渡辺大輔、下飯 仁、高木博史、荻原博和、森永 康
			07 水素、酸素、炭素安定同位体比分析による清酒中の米由来又はサトウキビ由来醸造アルコールの予備的検出方法	橋口知一、赤松史一、伊豆英恵、藤井 力
			08 RSCクロマチンリモデリング複合体は、出芽酵母においてミトコンドリアの機能に重要である	今村優子、余 斐斐、中村美咲、千原裕貴、岡根 杏、佐藤雅弘、金井宗良、濱田涼子、上野 勝、湯川裕史、土屋英子
			09 包括的GCxGC-TOFMSにより明らかになった清酒成分と官能特性との相関	高橋 圭、榊島文恵、土屋文彦
			10 カブロン酸エチル高生産性と正常なチェックポイント完全性の両方を有する自発的セルレニン耐性清酒酵母の単離	田村博康、岡田啓希、久米一規、古家野孝之、五島徹也、中村 涼、赤尾 健、下飯 仁、水沼正樹、大矢禎一、平田 大
			11 リボソーム生合成におけるRrs1の本質的な機能は出芽酵母及び分裂酵母において保存されている	万 くん、川原はるか、山本朋征、久米一規、矢吹友佳理、五島徹也、北村憲司、上野 勝、金井宗良、平田 大、船戸耕一、水田啓子
			12 タイ北部からバイオペリマー分解微生物の単離とスクリーニング	ワサナ ベンクルア、チャーチャイ カノンヌット、正木和夫、ワス バトゥムアリー、ウニター プンヨドム、サイサモン ラムヨング
			13 東アジアのブドウ品種の遺伝解析から野生ブドウとの交雑が示唆される	後藤(山本) 奈美、Jason Sawler、Sean Myles

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		14	火落ち清酒から単離された <i>Lactobacillus acetotolerans</i> RIB 9124 (NBRC 13120)の完全ゲノムシーケンス解析	藤 英博、森田英利、辻 博之、岩下和裕、後藤 (山本) 奈美、中山二郎、関根光雄、加藤裕美子、鈴木健一朗、藤田信之
		15	揮発性有機化合物と芳香性有機化合物のヒト神経芽細胞腫由来株SK-N-SH細胞とラット初代培養神経細胞に与える神経毒性の比較	山田康枝、大谷航平、今城明典、伊豆英恵、中村一美、白石浩平
		16	ELISA Kit II FASPEK エライザII小麦(グリアジン)法を用いたビール中の小麦タンパク質の定量	渡辺敬行、秋場高司、新井律子、石塚祐輔、金内 誠、加藤 優、日下一尊、桑原香織、宮城剛、森 智子、大内敦史、辰草太郎
		17	<i>Sacharomyces cerevisiae</i> のUDP-グルコース合成経路の上方調節を介したGreatwall様タンパク質キナーゼRim15pのアルコール発酵における阻害的役割	渡辺大輔、周 延、平田愛子、杉本幸子、高木健一、赤尾 健、大矢禎一、高木博史、下飯 仁
		18	全炭素および分子レベル炭素安定同位体比分析のための凍結乾燥処理と恒温乾燥処理の比較：ヒゲナガカフトビケラとエルモンヒラタカゲロウを例にして(抄録なし)	赤松史一、鈴木彌生子、加藤義和、由水千景、陀安一郎
		19	吟醸酒品質の優劣により極性代謝物とタンパク質プロファイルが異なる	高橋 圭、河野弘美
		20	ラム酒の揮発成分組成による分類及び黒糖焼酎との比較	福田 央、韓 錦順
		21	清酒製造における無機元素の原料米から清酒への移行	奥田将生、上用みどり、福田 央、後藤奈美
		22	ヘッドスペース固相マイクロ抽出とガスクロマトグラフ質量分析計による単式蒸留焼酎中の2,4,6-トリクロロアニソール(TCA)の分析と汚染状況	向井伸彦、韓 錦順、山田 修、家藤治幸
		23	清酒製造工程における無機成分の消長	奥田将生、上用みどり、福田 央
		24	エタノールを使用した清酒のアミノ酸度分析方法の検討	藤田晃子、塚本 香、橋本知子、遠藤路子、松丸克己、藤井 力
		25	テキーラの揮発成分組成による分類及び黒糖焼酎・ラム酒との比較	福田 央、韓 錦順
		26	市販本格焼酎中のカルバミン酸エチル濃度	橋口知一
		27	ワインの亜硫酸分析 遊離型亜硫酸分析に及ぼす温度の影響、並びにリッパ法における検体の希釈の影響	後藤 (山本) 奈美、上用みどり、沼田美子代、神本真紀、小山和哉
		28	エタノールを使用したブドウ果汁の資化性窒素(アミノ酸)の分析方法	藤田晃子、塚本 香、藤井 力、後藤 (山本) 奈美
第189号	2017	平成29年9月	01 平成27酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	藤井 力、磯谷敦子、飯塚幸子、伊豆英恵、神田涼子、後藤奈美
			02 第39回本格焼酎鑑評会について	山田 修、向井伸彦、金井宗良、水谷 治、西堀奈穂子、武藤彰宣、赤尾 健、神本真紀、後藤奈美
			03 2016年度全国地ビール品質審査会出品酒の分析について	日下一尊、武藤彰宣
			04 焼酎の官能評価用語と尺度評価	向井伸彦、韓 錦順、西堀奈穂子、金井宗良
			05 進化した保存されたNDRキナーゼOrb6およびRNA結合タンパク質Sts5による翻訳抑制や極性成長の空間的制御	Illyce Nunez, Marbelys Rodriguez Pino, David J Wiley, Maitreyi E Das, Chuan Chen、五島徹也、久米一規、平田 大、登田 隆、Fulvia Verde
			06 セシウム及びカリウムの梅実から梅酒への移行	奥田将生、赤尾 健、住広匡謙、水野 恵、後藤奈美
			07 米のタンパク質組成と清酒中の窒素化合物との関連	奥田将生、宮本 南、上用みどり、高橋 圭、後藤奈美、飯田修一、石井卓朗
			08 カブロン酸エチル高生産清酒酵母K1801におけるスピンドルアセンブリーチェックポイント欠損を引き起こす原因変異の同定	五島徹也、中村 諒、久米一規、岡田啓希、市川絵梨、田村博康、蓮田寛和、橋橋正明、岡崎直人、赤尾 健、下飯 仁、水沼正樹、大矢禎一、平田 大
			09 <i>Candida easanensis</i> JK-8株のβグルコシダーゼ：ラミニリンに高い比活性を持つ耐糖性酵素	Jantaporn Thongekkaew、藤井 力、正木和夫
			10 炭素安定同位体比分析のための梅酒に含まれるクエン酸及びリンゴ酸の単離方法(抄録なし)	赤松史一、橋口知一、久常有里、大江孝明、川尾尚史、藤井 力
			11 麹菌におけるスプテリシン様プロセシングプロテアーゼ <i>kexB</i> 遺伝子破壊は細胞壁 α-1,3-β-グルカンの劇的な減少を引き起こす	水谷 治、椎名松子、吉見 啓、佐野元昭、渡邊剛志、山形洋平、中島 佑、五味勝也、阿部啓悦
			12 麹菌のソルビトール応答性プロモーターによるプロモーターシャットオフシステムの開発	織田 健、寺戸志保、豊浦利枝子、福田 央、河内護之、岩下和裕
			13 <i>Aspergillus luchuensis</i> NBRC 4314株のゲノムシーケンス	山田 修、町田雅之、細山 哲、後藤正利、高橋 徹、二神泰基、山形洋平、竹内道雄、小林哲夫、小池英明、阿部啓悦、浅井 潔、有田正規、藤田信之、福田和郎、比嘉賢一、堀川博司、石川雄章、神野浩二、加藤裕美子、桐村光太郎、水谷 治、仲宗根薫、佐野元昭、白石洋平、塚原正俊、五味勝也
			14 S-アデノシルメチオニン合成を刺激することでAMPKを介し寿命が延長する	小川貴史、椿山諒平、金井宗良、小山哲也、藤井 力、家藤治幸、曾我朋義、久米一規、宮川都吉、平田 大、水沼正樹
			15 日本人における5因子からなる飲酒動機質問票(DMQ-J)の作成	今田純雄、古満伊里、伊豆英恵
			16 下面発酵ビール酵母において休止期移行の欠損が発酵能を促進する	大室 蘭、加藤 拓、周 延、渡辺大輔、本山靖朗、山岸裕美、赤尾 健、相澤正幸
			17 Mejiから単離された黒麹菌のMAT1-1及びMAT1-2遺伝子比に関する解析	Anbazhagan Mageswari, Jeong-seon Kim, Kyu-Ho Cheon, Soon-Wo Kwon, 山田 修, Seung-Beom Hong
			18 清酒酵母型 <i>YHRO32W/ERC1</i> が清酒酵母のS-アデノシルメチオニン高蓄積に寄与する	金井宗良、河田知子、吉田艶枝、喜多靖子、小川貴史、水沼正樹、渡辺大輔、下飯 仁、水野昭博、山田 修、藤井 力、家藤治幸
			19 清酒の有機酸成分中に含有される成分によるGABA _A 受容体の直接的活性化(抄録なし)	伊豆英恵、重森健介、江口将也、河根秀平、藤井翔子、北村悠仁、青島 均、山田康枝
			20 東アジア野生ブドウ果実におけるポリフェノールの多様性と特徴	小山和哉、上垣内宏司、岩下和裕、望岡亮介、後藤奈美
			21 低グルテリン米を用いた清酒の特徴香としての4-mercapto-4-methylpentan-2-one(4MMP)の同定	飯塚幸子、磯谷敦子、日下一尊、藤井 力、若井芳則
			22 麹菌野生株(RIB40)及び <i>TlgD</i> 破壊株におけるPlatinum-Fungal TALENsによって引き起こされるターゲット遺伝子変異の詳細解析	水谷 治、荒添貴之、利田賢次、林 梨咲、大里修一、佐久間哲史、山本 卓、桑田 茂、山田 修
			23 糸状菌 <i>Aspergillus oryzae</i> における不安定な分泌タンパク質発現に対する細胞応答	横田淳一、城 大介、田中瑞己、小野崎保通、水谷 治、柿園ダララット、一瀬桃子、新谷智子、五味勝也、新谷尚弘
			24 市販泡盛の揮発性成分組成の特性	福田 央、韓 錦順、山田 修
			25 全国新酒鑑評会出品酒の「香辛料様・4VG」の特性に関連する香気成分	磯谷敦子、神田涼子、飯塚幸子、藤井 力
			26 甘藷焼酎の揮発性成分組成の特性と簡易判別及びその利用	福田 央、韓 錦順、水谷 治、金井宗良、山田 修
			27 カブロン酸エチル高生産焼酎酵母の育種および実用化に関する研究(第1報)カブロン酸エチル高生産焼酎酵母の育種	武藤貴史、橋橋正明、万膳博幸、木崎康造、岡崎直人、石川雄章、佐藤和夫、赤尾 健
			28 ワイン酵母・清酒酵母による焼酎醸造試験及び揮発性成分の比較	福田 央、周 延、韓 錦順
			29 清酒酵母及び焼酎酵母のフェルラ酸脱炭酸能とそれに必要な遺伝子 <i>PAD1</i> 及び <i>FDC1</i> の一塩基多型	向井伸彦、福家成美、正木和夫、山田 修、家藤治幸
			30 泡盛中の1-オクテン-3-オール由来と蒸留の挙動	福田 央、韓 錦順
			31 米焼酎・麦焼酎の揮発性成分組成と成分間の相関解析	福田 央、韓 錦順、水谷 治、金井宗良、山田 修
			32 黒糖焼酎及びラム酒における揮発性成分間の相関解析	福田 央、韓 錦順
第190号	2018	平成30年9月	01 平成28酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	藤井 力、磯谷敦子、飯塚幸子、伊豆英恵、神田涼子、橋口知一、後藤奈美
			02 第40回本格焼酎・泡盛鑑評会について	向井伸彦、金井宗良、高橋正之、西堀奈穂子、武藤彰宣、芳村俊広、後藤奈美
			03 全国地ビール品質審査会2018出品酒の分析について	日下一尊、神本真紀、武藤彰宣
			04 ワインにおいてDMTSの生成に影響を及ぼす要因	西堀奈穂子、黒田麻美、山田 修、後藤奈美
			05 清酒酵母きょうかい7号由来バルブ耐性変異体の表現型と醸造特性	冨本和也、赤尾 健、福田 央

独立行政法人 酒類総合研究所 報告 目録一覧

号数	発行年月	報告書NO.	報告書名	著者
		06	老化促進マウス8 (SAMP8) における低用量エタノール摂取の老化スコア、脳機能、遺伝子発現への影響	木本晶子、伊豆英恵、付 楚然、ソフィア・スイダサリ、加藤範久
		07	清酒酵母の育種改良の間の系統及び分化の表現型診断	大貫慎輔、岡田啓希、アン・フリードリッヒ、菅野洋一朗、五島徹也、蓮田寛和、稲橋正明、岡崎直人、田村博康、中村 涼、平田 大、福田 央、下飯 仁、北本勝ひこ、渡辺大輔、ジョセフ・スカッチャラー、赤尾 健、大矢禎一
		08	梅酒における添加クエン酸検出への炭素・水素安定同位体比分析の応用 (抄録なし)	赤松史一、大江孝明、橋口知一、久常有里、川尾尚史、藤井 力
		09	清酒中グルコースの炭素安定同位体比分析：凍結乾燥させた清酒はHPLCによって単離したグルコースの代替となり得る (抄録なし)	赤松史一、橋口知一、伊木由香里、伊豆英恵、藤井 力
		10	細菌叢解析において細菌数定量結果に各種定量法が与えるバイアスの影響評価	高橋正之、喜多靖子、水野昭博、後藤奈美
		11	塩化物イオン非含有水溶性金錯体を用いた含浸法による微小担持ナノ粒子の調製	村山美乃、長谷川貴之、山本裕典、刀禰美沙紀、木村萌水、石田玉青、本間徹生、奥村光隆、磯谷敦子、藤井 力、徳永 信
		12	染色体異数性による清酒酵母の醸造特性の改良	門脇真史、藤丸裕貴、田口誠我、Ferdouse Jannatul、澤田和敬、木村祐太、寺沢洋平、Agrimi Gennaro、穴井豊昭、野口英樹、豊田 敦、藤山秋佐夫、赤尾 健、北垣浩志
		13	イオンビームを変異原として取得した <i>Aspergillus luchuensis</i> のデンプン分解酵素の高生産変異株の解析	小城章裕、門岡千尋、蒔原真理紗、鬼塚紫央里、谷村美弥、室井由喜子、蔵園秀伍、白石洋平、織田 健、岩下和裕、尾上昌平、奥津果優、吉崎由美子、高峯和則、二神泰基、森 一樹、玉置尚徳
		14	酒造用原料米のタンパク質組成の解析とタンパク質組成が清酒中の窒素化合物に及ぼす影響	奥田将生、上用みどり、玉本優貴、佐々木基岐、高橋 圭、後藤奈美、池上 勝、橋爪克己
		15	酵母 <i>Meyerozyma caribbica</i> SKa5株のカルバミン酸エチル分解酵素：精製及び生化学的性質	Jantaporn Thongekkaew、藤井 力、正木和夫
		16	泡盛及び甘藷焼酎の揮発性成分間の相関解析	福田 央、韓 錦順、水谷 治、金井宗良、山田 修
		17	本格焼酎鑑評会出品酒の使用麹による揮発性成分の比較検討	福田 央、韓 錦順、山田 修
		18	日本産ラム酒の揮発性成分組成の特性	福田 央、韓 錦順
		19	泡盛用原料米の白米水分及び砕米化が吸水性に及ぼす影響と二度蒸しによる蒸米吸水率の向上	奥田将生、上用みどり、福田 央、玉村隆子
		20	焼酎粕の栄養成分及び機能性成分の含量調査	向井伸彦、森本朋子、福家成美、吉田聡子、熊崎 努、寺本拓生、上佐古大貴、佐藤龍一、西堀奈穂子、金井宗良、山田 修、藤井 力
		21	カシャーサの揮発性成分組成の特性	福田央、韓錦順
		22	甘藷焼酎醸造工程中の葉酸含量の推移	向井伸彦、森本朋子、福家成美、上佐古大貴、水谷 治、西堀奈穂子、金井宗良、山田 修、藤井 力
		23	差し酛の反復による焼酎酛中のセルレニン耐性酵母純度の推移とカブロン酸エチル含量の関係について	武藤貴史、稲橋正明、木崎康造、岡崎直人、石川雄章、赤尾 健
		24	清酒醸造における米デンプンの老化が原料利用率に及ぼす影響	川根秀平、奥田将生、上用みどり、福田 央、後藤奈美