

小西 康仁 (こにし やすひと : KONISHI Yasuhito)

ライフデザイン総合学科

【職 名】 准教授

【最終学歴】 近畿大学大学院農学研究科応用生命化学専攻博士前期課程修了

【学 位】 修士(農学)

【専門分野】 食品科学、食品微生物学

【担当科目】 宇治学、初年次セミナー、生化学基礎、食品衛生学、食品衛生学実験、食品学Ⅱ、食品学実験、レストランサービス技能演習Ⅰ、総合演習

【所属学会】 日本農芸化学会、日本栄養改善学会、日本きのこ学会、日本菌学会西日本支部会

【研究課題】 食用乾燥きのこに残存する加水分解酵素の食品加工への利用

- ・*Laetiporus* 属きのこの栽培法の確立と生産する糖質分解酵素の利用
- ・担子菌類の生産する α -1,3-グルカナーゼの精製とその諸性質の解析
- ・外生菌根菌マツタケのプロトプラスト形成に応用できる酵素のスクリーニング

【主な教育研究及び社会的活動】

(1) 論文:

- ・能動的学修(アクティブ・ラーニング)への転換に向けた現状と展望Ⅰ-本学における全学的な取り組みとは-、筆頭著者、香蘭女子短期大学研究紀要、第57集、pp.73-78(2015.2)
- ・Application of residual polysaccharide-degrading enzymes in dried shiitake mushrooms as an enzyme preparation in food processing、共著、Biotechnology Letters、Vol.38、pp.1923-1928(2016.10)
- ・Simonsのフレームワークを応用したPBL型授業の実践と課題-フクオカきのこ大祭を事例に-、筆頭著者、香蘭女子短期大学研究紀要、第59集、pp.127-135(2017.2)

(2) 学会発表:

- ・幼児・保護者に対する食育指導の実践-栄養士養成施設在学生の栄養教育指導力の成長-、共同、日本栄養改善学会学術集会第62回、福岡(2015.9)
- ・乾燥食用きのこに含まれる β -グルコシダーゼ活性について、共同、日本きのこ学会第20回大会、静岡(2016.9)
- ・乾燥ヤマドリタケモドキ中の耐熱性 β -グルコシダーゼの精製、共同、日本きのこ学会第21回大会、宮崎(2017.9)
- ・*Laetiporus sulphureus*の人工栽培と α -1,3-グルカンの生産に関する研究、共同、日本きのこ学会第22回大会、函館(2018.9)
- ・*Paenibacillus*属由来の α -1,3-グルカナーゼによるマツタケ細胞壁成分の消化、共同、日本きのこ学会第24回大会、米子(2022.3)

(3) 社会的活動:

- ・きのこから始める菌活の魅力、講師、平成27年度福岡市南区出前講座、大楠公民館(2015.7)
- ・小西先生のわくわく食育実験、講師、うーちゃ学校(宇治市健康づくり・食育アライアンス)、うじ安心館(2020.12)
- ・親子で伏見クッキング☆~「桃」で感じる伏見!お菓子作り~、講師、令和4年度伏見区連続講座、京都文教大学・短期大学(2022.12)