

小西 康仁 (こにし やすひと : KONISHI Yasuhito)

食物栄養学科

【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】 からだの科学、食品の官能評価・鑑別論、食品学実験、食品衛生学実験、卒業研究

【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、日本菌学会西日本支部会

【研究課題】・外生菌根菌マツタケにおける菌体外に生産されるオリゴ糖の解析

・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

【主な教育研究及び社会的活動】

(1) 論文:

- ・広葉樹林から分離されたマツタケ菌糸体が生産する菌体外  $\beta$ -グルコシダーゼの精製と性質、共著、日本きのこ学会誌、Vol.18、pp.99-101(2010.10)
- ・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:

- ・マツタケの生産する菌糸外  $\beta$ -ガラクトシダーゼの精製法の検討、共同、日本菌学会第57回大会、東京(2013.6)
- ・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  $\beta$ -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)

(3) 社会的活動:

- ・成功なるか?! 夢のマツタケ人工栽培化、講師、2011年度「インターカレッジ西宮」『夢』八夜～キーワードからたどる学問の世界～、西宮市大学交流センター(2012.3)
- ・家庭科授業のための食品科学実験、講師、平成25年度夏期公開講座、香蘭女子短期大学(2013.8)
- ・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)

【その他特記事項】

- (1) 研究費の獲得:ホクト生物科学振興財団研究奨励金、乾燥ポリチーニ(ヤマドリタケ類)に残存する加水分解酵素の食品加工への利用、研究代表者(2016.9~2018.8)