２０２４年５月１日現在

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後期課程修了

【学　　位】 博士（農学）

【専門分野】 食品科学、食品微生物学

【担当科目】 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、生化学実験、研究ゼミナールⅠ・Ⅱ

【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

【研究課題】・共同：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

・共同：*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

・共同：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

・個人：廃棄される茶葉を利用したきのこ栽培の研究

【主な教育研究及び社会的活動】

（1）**論文**：

・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）

・Expression and characterization of α-1,3-glucanase from *Paenibacillus alginolyticus* NBRC15375, which is classified into Subgroup 2 (minor group) of GH family 87, 筆頭著者, Bioscience, biotechnology, and biochemistry, 88(5), pp.538-545（2024.5）

（2）**学会発表**：

・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、北海道（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、鳥取（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☆～伏見・巨椋池のお米でお餅の和スイーツづくり～、講師、令和5年度伏見区連続講座、京都文教大学・短期大学（2024.1）