

教育研究業績書 令和 5 年 3 月 31 日 氏名 小 林 恭 一				
著書、学術論文等の名称	単著、共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書) 1. 機能的食品開発のための初期評価試験プロトコール集 2. N ブックス 新版 食品学Ⅱ (第2版)	共著 共著	平成 29. 7 令和 4. 2	シーエムシー出版 建帛社	機能的食品開発の初期段階で行われる in vitro 試験・動物試験を中心に、試験手順や注意点をまとめた実験書。第Ⅰ編 1～3 章を分担した。 管理栄養士・栄養士養成課程用の教科書。食品の一次機能、二次機能、三次機能に焦点を当てた各論。第2章 2. いも類を担当した。
(学術論文) 1. 福井県伝統野菜木田チリメンシソの抗アレルギー作用の検討 2. Rakkyo fructan as a cryoprotectant or serum free cryopreservation of mammalian cells (査読付) 3. 福井県産エゴマ油の機能分析ならびに加工開発 4. 福井県産エゴマドレッシングの官能評価 5. 福井県産ウメ抽出物ならびにエゴマ油成分の肝細胞脂肪蓄積抑制作用の検討	共著 共著 共著 共著 共著	平成 25. 2 平成 26. 8 平成 26. 8 平成 27. 1 平成 27. 8	福井県立大学論集、第40号 (83～87 頁) J of Biosci. and Bioengi. Vol. 118, 1, (pp 101-106) 福井県立大学論集、第43号 (47～54 頁) 福井大学教育地域科学部紀要 第5号 (357-363 頁) 福井県立大学論集、第45号 (47～54 頁)	伝統野菜木田チリメンシソの抗酸化、抗炎症作用の報告。 (高橋正和、橋本直哉、 <u>小林恭一</u> 、大東肇) (本人担当：木田チリメンシソからエキスの調製方法、加工工程における変化などの助言) ラッキョウフルクトランの動物細胞に対する凍結保護効果について報告。 (A. Ogawa, S. Mizui, Y. Chida, M. Shimizu, S. Terada, T. Ohura, <u>K. Kobayashi</u> , S. Yasukawa, N. Moriyama) (本人担当：ラッキョウから高純度フルクトランの調製方法の検討) 福井県産エゴマ油の脂肪酸組成ならびに抗炎症機能の検討と、ドレッシング開発。 (高橋正和、上前知之、天谷美都希、 <u>小林恭一</u> 、村上亜由美) (本人担当：共同研究のため担当部分抽出不可能) 福井県産エゴマ油を活用したドレッシング開発における官能評価。 (村上亜由美、高橋正和、天谷美都希、 <u>小林恭一</u>) (本人担当：共同研究のため担当部分抽出不可能) 福井県産ウメ抽出物およびエゴマの α -リノレン酸の脂肪蓄積抑制効果、抗炎症機能の評価。 (高橋正和、村上茂、久保義人、 <u>小林恭一</u>) (本人担当：共同研究のため担当部分抽出不可能)

6. 農産物等を対象とした低プロオキシダント性抗酸化抽出物の選抜・評価法の構築	共著	令和 2.3	福井県立大学論集、第 53 号 (87～106 頁)	農産物の抗酸化機能評価法の検討 (黒川洋一、眞柄佳奈、高見勇成、安藤賢司、 <u>小林恭一</u> 、大東肇) (本人担当：共同研究のため担当部分抽出不可能)
7. 品種・収穫時期の異なる福井県産ウメ果実から調製した梅シロップの品質・性状	共著	令和 3.3	仁愛女子短期大学研究紀要、第 53 号 (7～12 頁)	梅シロップ加工に適した原料ウメの品種、収穫時期の検討 (<u>小林恭一</u> 、浅井喜香、江尻知恵、高木郁美、大橋愛美、久保義人、高橋正和) (本人担当：共同研究のため担当部分抽出不可能)
8. 漬け込み期間が梅シロップの品質・性状に及ぼす影響	共著	令和 4.3	仁愛女子短期大学研究紀要、第 54 号 (7～12 頁)	梅シロップ加工に適した原料ウメの品種、収穫時期の検討 (<u>小林恭一</u> 、田中彩稀、丹尾心、久保義人、高橋正和) (本人担当：共同研究のため担当部分抽出不可能)
(その他)				
1. 伝統野菜のラジカル産生抑制活性の解析と機能成分増強食品の開発	共著	平成 25.11	Food Style21 Vol.17 No.11 (76～79 頁)	伝統野菜木田シソの抗炎症機能およびその応用技術の紹介。 (高橋正和、 <u>小林恭一</u>) (本人担当：共同研究のため担当部分抽出不可能)
2. 福井県特産物の機能成分を活用した食品開発	共著	平成 25.12	Food Style21 Vol.17 No.12 (87～90 頁)	福井県における機能成分研究成果について、商品化された事例の紹介。 (<u>小林恭一</u> 、佐藤有一、高橋正和) (本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
3. 清酒山廃酀から分離した耐酸性乳酸菌 FPL2 の耐酸性機構の推定と梅酒製造への応用	共著	平成 26.10	日本醸造協会誌第 109 巻 10 号 (713-719 頁)	耐酸性を有し、LMF 能を有する乳酸菌 FPL2 株の性質、耐酸性機構の検討と梅酒製造への適応について報告。 (久保義人・金丸あや乃・駒野小百合・ <u>小林恭一</u>) (本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
4. 福井県産農産物の機能性成分を活用した新製品開発	単著	平成 27.6	食品と開発 vol.50 No.6 (80～82 頁)	福井県における機能成分を活用した製品開発について、商品化された事例の紹介。
5. 米発酵に適した FPL1 株の <i>recA</i> 遺伝子解析結果について	共著	平成 28.12	平成 27 年度食品加工に関する試験成績	米発酵に適した乳酸菌 FPL1 株は <i>recA</i> 遺伝子解析より、 <i>L. pentosus</i> と推定された。 (<u>小林恭一</u> ・久保義人・駒野小百合) (本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
(学会発表)				
1. ラッキョウフルクタンのリパーゼ阻害活性の検討	共著	平成 25.11	日本食物繊維学会第 18 回学術集会	invitro によるラッキョウフルクタンのリパーゼ阻害作用を報告。 (大浦 剛、 <u>小林恭一</u> 、谷 政八) (本人分担：実験計画、統括、とりまとめ)
2. ふくいの特産物の栄養・機能性(食物繊維を中心に)	単著	平成 25.11	日本食物繊維学会第 18 回学術集会	伝統野菜を中心とする福井の特産野菜の栄養・機能性について紹介。

3. 福井県伝統野菜類のラジカル産生抑制ならびに肝細胞脂肪蓄積抑制活性の検討	共著	平成 28. 3	日本農芸化学会 2017 年度大会	伝統野菜板垣大根の肝臓脂肪蓄積抑制作用を報告。 (古矢康久、松原竜之典、 <u>小林恭一</u> 、村上 茂、高橋正和) (本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
4. 福井県産ウメ果実の機能性成分分析・NO 産生抑制作用ならびに試作加工検討	共著	平成 28. 8	日本食品科学工学会 第 63 回大会	福井梅の抗炎症作用として NO 産生抑制効果を報告。 (高橋正和、松原 竜之典、久保義人、 <u>小林恭一</u> 、村上茂) (本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
5. 福井県産農作物に含まれる健康増進成分の機能評価	共著	平成 18. 11	第 9 回北陸合同パイオシンポジウム	福井県産農産物の機能性について (高橋正和、松原竜之典、久保義人、杉本雅俊、 <u>小林恭一</u> 、村上茂) (本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
6. 福井県農産物の加工技術・食品開発	単著	平成 29. 1	福井県立大学生物資源学先端セミナー	福井県食品加工研究所における 30 年間の研究成果を、福井県産ウメ、ラッキョウなどを例に報告した。
7. 福井県産農産物の機能性研究によるブランド強化の取り組み	共著	平成 29. 3	日本農芸化学会 2017 年度大会	福井県伝統野菜の抗炎症作用の解明とその機能を活用した商品開発について。 (高橋正和、村上茂、 <u>小林恭一</u>) (本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
8. Changes in the Component Contents and Nitric Oxide Production Inhibitory Activity of Japanese Apricot, Prunus mume, in the Fruits Maturation Stages	共著	平成 29. 7	The 13rd The Asian Congress on Biotechnology 2017	梅果実の品種成熟ステージと抗酸化・抗炎症活性との関連を報告。 (Masakazu Takahashi, Yoshito Kubo, <u>Kyoichi Kobayashi</u>) (本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
9. ラッキョウ由来フルクタンによる無血清培地馴化細胞の凍結と細胞機能	共著	平成 29. 11	Cryopreservation Conference 2017	ラッキョウ多糖フルクタンの動物細胞培養への応用 (寺田聡、小川亜希子、 <u>小林恭一</u> 、森山展行)(本人分担：共同研究のため担当部分抽出不可能)
10. 福井県特産ラッキョウに含まれる多糖・フルクタンの活用技術	単著	平成 29. 12	平成 29 年度日本食品科学工学会中部支部大会	ラッキョウフルクタンの機能性の解明と、その実用化への取り組みの紹介。