

## 独立行政法人酒類総合研究所 平成 22 年度計画

独立行政法人酒類総合研究所（以下「酒総研」という。）の平成 22 年度の計画は、平成 18 年度から始まった第 2 期中期目標期間の最終年度としての位置付けを十分に認識し、中期計画の達成に向けて、業務内容を定めることとする。特に、中期目標期間中に達成すべき目標が定められているものは、達成に努める。

また、計画の実施に当たっては、第 1 期中期目標期間終了時の見直しの勧告の方向性の趣旨を踏まえて行うとともに、「独立行政法人整理合理化計画」（平成 19 年 12 月 24 日閣議決定）等に基づき変更した中期計画の変更事項に十分留意し進めるものとする。

### 1 業務運営の効率化に関する目標を達成するため採るべき措置

#### (1) 業務運営

イ 業務運営を効率的かつ効果的に推進し、人材、研究資金、施設などの研究資源の柔軟な配分を可能とするのに必要と認められる総務課、研究企画知財部門、品質・安全性研究部門、醸造技術基盤研究部門、醸造技術応用研究部門、醸造技術開発研究部門、情報技術支援部門の 1 課 6 部門により遂行する。また、重点的に資金を投入する研究課題は、部門を超えたプロジェクトとして遂行する。

さらに、業務全般の効率的、効果的な運営を行うため、理事長枠予算を確保するとともに、課題の見直しと必要な人材・人員配置を行う他、東京事務所のあり方も含め、合理的な組織体制の整備に努める。

特に、中期目標期間の最終年度であることに留意し、人員及び資金の効果的な配分を行い、中期目標の達成に努める。

ロ 業務の一層の効率的かつ効果的な運営を行うため、運営会議等の活用を図り、定期的に業務の進捗状況等を把握するとともに、業務運営へ反映させる。

また、外部有識者からなる研究開発評価委員会を開催し、「国の研究開発評価に関する大綱的指針」に基づく評価と理事長の諮問に対する助言を求め、運営へ反映させる。

ハ 酒総研が社会的責任を果たしていくという観点から、法令遵守の体制を整備し、内部統制の向上に取り組む。

ニ 効率的な実施体制の確保、外部に委託した方が効率的であると考えられる業務についての外部委託の積極的な導入、研究及び調査等業務の重点化などにより、一般管理費及び業務経費（人件費（退職手当及び法定福利費は除く。）を含む。）の削減に努め、一般管理費については3%以上、業務経費については1%以上の削減を行う。また、手数料水準の見直しなどにより自己収入の増加に努める。

ホ 契約については、原則として一般競争入札等（競争入札並びに随意契約のうち企画競争及び公募をいい、競争性のない随意契約は含まない。以下同じ。）によるものとし、随意契約の適正化を推進する。

具体的には平成19年12月に策定した「随意契約見直し計画」に基づく取組を着実に実施するとともに、その取組状況を公表する。一般競争入札等により契約を行う場合であっても、特に企画競争や公募を行う場合には、競争性、透明性が十分確保される方法により実施する。

また、監事による監査において、入札・契約の適正な実施についてチェックを受ける。

ヘ 人件費（退職手当及び法定福利費は除く。）は、「行政改革の重要方針」を踏まえ、1%以上の削減を行う。ただし、競争的研究資金等により雇われる任期付職員等の人件費はこれに含まない。

また、酒総研の給与水準については、事務・技術職員の対国家公務員指数を引き下げよう努める。

## (2) 職場環境の整備

安全衛生に関する所内講習等を実施するとともに、化学物質等の適正な管理を行う。また、職員の健康増進のために、医師による健康相談、外部カウンセラーによる悩み相談等を引き続き実施する。

## (3) 職員の資質の向上

職員の資質の向上のため、関係省庁等の留学制度や研修制度等を積極的に活用するとともに、国際学会での発表等を通じて、業務の専門性及び職員個々の適性・志向を重視した能力開発に努める。

また、職員の業績評価は、引き続き適切に行うとともに、職員のインセンティブ向上のため理事長表彰制度を活用した優秀職員の表彰を行う。

## (4) 施設・機器等の効率的使用

研究施設・機器等については、研究課題の進捗状況に対応するように整備するとともに、高度な操作技術を要する施設・機器等については、取扱ができる者を確保し、効率化を図る。

また、所有する研究施設・機器等は、業務に支障のない範囲で、他の試験研究機関等による使用を認め、有効に活用することとし、インターネット等を通じて広く情報を公開する。さらに、他の試験研究機関の施設及び機器についても、利用可能なものは利用し、効率化に努める。

(5) 業務・システムの最適化

イ システムの調達に当たっては、原則、競争入札とする。また、オープンソースソフトウェアの活用について検討する。

ロ ITリテラシーを向上させるための講習等を実施する。

ハ 業務・システムの最適化計画については、前年度の実施状況の把握をもとに検討し、対応する。

2 国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上に関する目標を達成するため採るべき措置

(1) 酒類の高度な分析及び鑑定

鑑定技術の開発を行うために必要な分析機器を整備し、以下について実施する。

なお、酒類の高度な分析及び鑑定の内、酒類の分析業務について、酒総研が直接実施する必要性が高くないものについては、民間開放を推進する観点から、中立性を保ちつつ、民間事業者等に外部委託する。

イ 酒類に関する高度な分析及び鑑定を行うとともに、酒類に関する研究で得られた分析及び鑑定技術の開発成果を活用して、分析及び鑑定の手法の開発を行う。また、これに必要な情報を収集する。

ロ 浮ひょう等の校正は、国税庁の保有分及び民間分を併せて年 200 点以上行う。また、国、公的試験研究機関及び民間等からの受託分析については、必要な機器の整備を行うとともに、可能な範囲で積極的に実施する。

ハ 国税庁からの分析及び計器校正の報告については、要請された期間内に行う。また、公的試験研究機関及び民間等からの分析及び計器校正の結果

は、特別な事情が生じた場合を除き、受付日から 20 業務日以内に行う。

ニ 受託試験醸造については、可能な範囲で、積極的に広報し受託に努める。

ホ 国税庁所定分析法の改良については、要請があった場合は速やかに対応する。

## (2) 酒類の品質評価

イ 酒類の品質及び酒造技術の向上を目的として、清酒、本格焼酎、果実酒類等を対象とした鑑評会を年 3 回以上開催もしくは後援する。また、酒総研が実施する鑑評会は、審査方法及び審査基準の公開、審査結果の出品者へのフィードバック等を通じて、開催目的が十分達成されるように努める。また、出品酒の酒質等の傾向を酒類総合研究所報告にて報告する。

ロ 清酒を対象とした全国新酒鑑評会及び本格焼酎を対象とした本格焼酎鑑評会については、日本酒造組合中央会と共催して円滑に実施する。全国新酒鑑評会については、出品酒の品質の向上及び酒造技術の研さんに応えるため、要望に配慮して、成績優秀なものの表彰を行う。

なお、共催に当たっては、日本酒造組合中央会の意向も踏まえつつ、収支相償の考え方を基本に実施する。

ハ 果実酒等対象とした鑑評会については、引き続き共催化等を進める。

なお、共催の場合は、関係業界団体の意向も踏まえつつ、収支相償の考え方を基本に実施する。

ニ 酒造組合等が主催する鑑評会及び審査会等には、要請に基づき職員を派遣するとともに、品質評価基準の作成等の支援を行う。

ホ 酒類の適正な品質評価のため、職員の審査能力の向上に資する官能評価訓練を実施する。

## (3) 酒類及び酒類業に関する研究及び調査

研究及び調査は、中期計画に定めた「酒類の安全性の確保」、「環境保全」及び「技術基盤の強化」の 3 分野に重点化して実施することとし、【別表 1】に記載する特別研究 4 課題、基盤研究 7 課題を行う。

各研究課題については、本年度が第2期中期目標期間の最終年度であることを踏まえ、中期計画の達成を目指した研究計画及び研究資源の配分計画を立てて業務を実施し、中期計画の達成に努める。

また、民間の資金の導入、及び他の研究機関等における調査研究との相互補完や連携を図る観点から、適切な研究課題について共同研究を積極的に実施する。

なお、次期中期目標期間において実施しようとする特別研究課題について外部委員による事前評価を行う。

#### (4) 研究及び調査の成果の公表及び活性化

##### イ 研究成果の発表

研究成果については、国内外の学会、シンポジウム等で発表するとともに、研究終了後、速やかに日本醸造協会誌、*J. Biosci. Bioeng.*、*Biosci. Biotechnol. Biochem.* 等の内外の学術雑誌に論文を投稿する。また、各研究者は、学術雑誌のインパクトファクター、酒類業界への雑誌の浸透度等を考慮して投稿先を選定し、論文の質の向上及び成果の普及に配慮する。

##### ロ 特許の出願

特許については、特許担当者を置く。特許担当者は、特許取得について研究者等と調整し、速やかに特許出願を行う。また、必要に応じて、国際出願を行う。

##### ハ 共同研究等の実施

民間、その他の研究機関等との共同研究を積極的に進める。また、競争的資金による受託研究の獲得に努める。

##### ニ 研究生等の受入れ

各種制度に基づく博士課程修了者（ポストドクター）を受け入れるとともに、酒造技術者や大学院生等を研究生として受け入れ、人材の育成、能力強化に資する研究を行い、研究所の活性化に努める。また、独立行政法人国際協力機構（JICA）等の制度を活用した海外からの研究者又は研修員を積極的に受け入れる。

##### ホ 産学官の連携

産学官の連携及び交流を図るため、職員による国立大学法人教員への

就任を受け入れる。また、産学官連携の交流会、フォーラム等には、積極的に参加する。

#### へ 国際会議への参加

国際機関の会議には、行政ニーズに対応して職員を派遣する。

### (5) 成果の普及

#### イ 研究等成果の提供等

研究論文等の研究成果については、論文等の公表後3月以内にデータベース化し、ホームページで公表する。特に重要な成果に関しては、マスコミに情報を提供する。また、産業上の知見、技術については、国税庁へ情報提供を行うとともに、連携して酒類業界等への普及を図る。

清酒の官能評価に関する研究成果等については、酒類の製造業、販売業又は酒造技術指導に従事する者が、清酒の官能評価に関する専門的知識及び技術を習得するために活用する。

#### ロ 特許の公開

新たに取得し、又は出願公開された特許については、データベース化し3月以内にホームページで公開する。また、保有している特許が幅広く使用されるように、特許流通データベース等の技術移転活動等を活用するとともに、保有特許に関する相談窓口を設けて実施件数の増加に努める。

#### ハ 講演会の開催

酒総研の研究成果等を関係者に広く周知するため、「酒類総合研究所講演会」を開催する。前年度に引き続き清酒製造業者等が多数集まる全国新酒鑑評会の製造技術研究会の開催に併せて行うとともに内容の工夫にも努める。

#### ニ 講師の派遣

酒類業界等が行う講演会には、要請に応じて、積極的に講演者を派遣し成果の普及を図るとともに、5段階（5：満足、1：不満足）による満足度調査を行い、満足度が3.5以上となるように努める。

#### ホ 刊行物の発行

研究成果を記載した「酒類総合研究所報告」を年1回発行する。また、

酒総研の成果、業務報告等を一般消費者にも分かりやすく解説した広報誌「エヌリブ」を年2回発行するとともに、ホームページにより公開する。

#### へ 保有遺伝子資源の提供

保有する微生物資源、麹菌のEST解析に用いたcDNAなどの遺伝子資源は、分譲規程に基づき、要請に応じて他の研究機関等へ提供する。この場合、原則として受付日から10業務日以内に処理する。また、遺伝子資源の体系的整理、保存については、担当部門が責任を持って行うとともに、保存菌株の充実に努める。

#### ト 施設の公開

科学技術に親しみ、酒類に関する理解を深める機会を国民に提供するため、東広島施設の見学を積極的に受け入れる。公開に当たっては、ホームページ等により見学案内を広く一般に周知するとともに、DVDやパネル展示などにより分かりやすい説明を心がけ、見学者の酒類に対する関心と理解を深める。見学者に対しては、満足度調査を実施し、満足度が5段階（5：満足、1：不満足）の3.5以上となるよう努めるとともに、必要な改善を図る。また、年1回行われる広島中央サイエンスパークの施設一斉公開にも参加する。

東京事務所については、赤レンガ酒造工場の施設公開（予約制）を実施するとともに、セミナーなどの機会にも公開する。

#### チ 国際的な技術協力

独立行政法人国際協力機構（JICA）の制度等を活用した国際的な技術協力に努めるとともに、海外からの技術協力の依頼がある場合は、可能な範囲で対応する。

#### リ 国税庁への協力

国税局が実施する酒類産業支援のためのきき酒会等に積極的な支援を行う。国税庁の酒類及び酒類業に関する研修、国税局鑑定官室で行われる試験研究に関する検討会等に、要請に応じて職員を派遣する等の協力をを行う。

### (6) 酒類及び酒類業に関する情報の収集、整理及び提供

#### イ 情報の提供等

行政、酒類業界及び国民のニーズに配慮し、酒類及び酒類業に関する情報を国内外から幅広く収集、整理してデータベース化する。収集した情報は、情報誌「お酒のはなし」、冊子又はホームページ等を通じて、年2回以上国民に提供する。提供する情報は、分かりやすくかつ注目されるように順位付や図表化等の工夫を行う。

#### ロ ホームページの充実

ホームページの充実を図るため、コンテンツを増加させるとともに英語版を整備するほか、アクセスが多いページについて解析を行う。また、コンテンツ作成に当たっては、分かりやすくかつ国民の興味を引くような内容とするなど工夫に努める。

#### ハ 消費者等からの問合せ

酒類及び酒類業に関する消費者等からの問合せについては、東広島事務所と東京事務所に相談窓口を設け、経験豊富な職員が対応する。また、問合せに対しては、原則として翌業務日までに処理する。

なお、個々の問合せに対する応答録を作成し、データベースに追加して以後の回答内容の質の向上に資する。特に問合せの多い質問については、Q&Aを作成しホームページに掲載する。

#### ニ 酒類に関する教養講座の開催

酒類に関する知識を広く普及するため、消費者等を対象とした酒類に関する教養講座を年4回以上開催する。開催に当たっては、分かりやすい講座となるよう努めるとともに、地方都市での開催では酒類業組合と連携する。

また、受講者の5段階（5：満足、1：不満足）による満足度調査を行い、満足度が3.5以上となるように努める。

### (7) 酒類及び酒類業に関する講習等

#### イ 酒類製造者を対象とした講習

酒類製造業者及び酒類製造担当者を対象とした清酒、本格焼酎、ビール及びワインの製造に関する知識及び技術の習得を目的とした講習を年4回以上開催するとともに、講習は関係業界団体との調整を行い、共催により実施し、共催できないものについては廃止を検討する。なお、共催の場合は、関係業界団体の意向も踏まえつつ、収支相償の考え方を基本に実施する。



また、他の機関が行う講習会に講師として職員の派遣依頼があった場合には、事務に支障のない範囲で派遣する。

ロ 酒類流通業者を対象とした講習

酒類の卸売業者及び小売業者を対象として、酒類の製造方法、管理方法、きき酒等を内容とした講習を国税庁、関係団体等と連携して実施する。

また、酒類販売管理研修及び同研修の講師養成を目的としたコア講師講習のフォローアップとして、「酒販サポートニュース」をホームページに掲載し、情報提供を行う。

ハ 国税庁職員を対象とした研修

酒類業行政に携わる国税庁職員を対象とした研修を、国税庁と連携して実施する。

ニ 満足度調査

講習及び要請を受けて講師を派遣した講習会については、5段階（5：満足、1：不満足）による満足度調査を行い、満足度が3.5以上となるように努める。

(8) その他の附帯業務

日本醸造学会、日本生物工学会等の関係学会からの要請により職員を委員等に就任させ、学会活動に協力する。また、酒米研究会、清酒酵母・麴研究会、糸状菌遺伝子研究会、洋酒技術研究会等の研究交流会及びシンポジウムについては、担当部門又は担当者を定めて運営に協力する。これらの協力は、10件以上行う。

3 予算（人件費の見積りを含む。）、収支計画及び資金計画

(1) 予算

【別表2】

(2) 収支計画

【別表3】

(3) 資金計画

【別表4】

#### 4 短期借入金の限度額

運営費交付金の入金の遅延等を想定して、300 百万円とする。

#### 5 重要な財産の処分

なし。

#### 6 剰余金の使途

研究用機器等の購入及び施設の改修に充てる。

#### 7 その他財務省令で定める業務運営に関する事項等

##### (1) 人事に関する計画

###### イ 方針

業務の効率化、非常勤職員の活用等により、常勤職員の増加抑制に努める。また、研究職員の採用に当たっては、任期付任用に努めるとともに、「研究開発システムの改革の推進等による研究開発能力の強化及び研究開発等の効率的推進等に関する法律」（平成 20 年法律第 63 号）の趣旨に沿って、若手研究者等の能力の活用等を図る。

###### ロ 人員に係る指標

年度末の常勤職員数を 47 人以内とする。ただし、競争的研究資金により雇用される任期制職員並びに委託費及び補助金により雇用される任期付研究者はこれに含まない。なお、中期計画を確実に実施するためのアクションプランは、引き続き着実に進める。

##### (2) 情報の公開と保護

酒総研の活動についての社会への説明責任を果たすため、保有する情報の公開を行うとともに、開示請求に対しては適正かつ迅速に対応する。また、個人の権利、利益を保護するため、個人情報の適切な取扱いを図る。

【別表 1】

特別研究

課題名	主な研究内容
1 麴菌培養環境応答システムの解析及び麴菌総合データベースシステムの開発	<p>麴菌の培養環境応答システムについて、個々の環境要因と遺伝子発現、タンパク質生産を解析する事により、全体像を明らかにしてきた。今年度は、環境応答時に差が生じた遺伝子の機能について、醸造特性を中心に解析を行ない、醸造に関連している新しい機能を持った遺伝子を特定する。さらに、LC/MS を用いた広範な代謝物の解析を進め、経時変化を含めたより詳細な解析により、麴代謝物の環境応答を明らかにする。</p> <p>開発した麴菌総合データベースシステムの中核機能（麴菌比較ゲノムデータベース）を公開するとともに文献情報等の充実などによりその拡張を図る。</p>
2 酒類の特性に関与する原料成分の解析及びその利用に関する研究	<p>清酒中の米タンパク質に由来する苦味ペプチドを低減させる醸造法について検討する。</p> <p>また、国産の赤ワイン用ブドウについて、フェノール化合物に大きく影響する気象要因・栽培要因を明らかにする。</p>
3 清酒酵母の醸造特性及び栄養特性のポストゲノム解析	<p>(1) 様々な酵母菌株のゲノム情報と清酒醸造特性を解析し、ゲノム情報と醸造特性の関係を明らかにする。また、ゲノム情報を用いて清酒酵母の系統関係を明らかにする。</p> <p>(2) 現在までのゲノム情報を活用した遺伝学的及び分子生物学的解析によって得られた知見を基に、清酒酵母を用いた S-アデノシルメチオニン（SAM）高蓄積酵母の育種や、清酒酵母において葉酸等が高蓄積する条件等を検討し、栄養特性物質高蓄積酵母の産業利用化を目指す。</p>
4 酒類の安全性の確保に関する研究	<p>(1) 酒類に含まれるおそれのある安全性に係る微量成分に関する情報を学術雑誌、学会、関係の国際会議等から収集し、必要に応じて酒類中の安全性に係る微量成分の分析及び低減法の開発を行う。</p> <p>(2) 酒類の原材料判別等に必要データの収集を行うとともに、清酒及びワインから抽出されるごく微量の断片化した DNA から、原料品種を判別する方法を検討する。</p>

基盤研究

課題名	主な研究内容
1 酒類の飲酒生理に関する研究	<p>(1) 酒類の酔いに関する研究 エタノール代謝や酔いに影響を与える酒類成分について動物実験等で検索を行う。</p> <p>(2) 酒類と食品の相性 酒類と食品との相性に関する知見を整理する。</p>
2 酒類の品質向上に関する研究	<p>(1) 清酒製造工程中における DMTS 前駆物質の動向の把握 DMTS 前駆物質及び DMTS 生成促進物質の制御方法を検討し、DMTS 制御により品質劣化を抑制し、清酒の品質安定性の向上を図る方法を開発する。</p> <p>(2) 清酒のカビ臭防止に関する調査研究 清酒のカビ臭防止のため、麹菌及び製麹方法を検討する。</p> <p>(3) 本格焼酎の品質と成分に関する研究 泡盛において、他の焼酎に比べ特徴的に多く含まれている成分を明らかとし、官能評価との関係を解析する。</p> <p>(4) 吟醸香の劣化成分の分析方法の開発 吟醸香の劣化成分である中鎖脂肪酸の定量方法を開発する。</p>
3 酒類原料の特性及び利用に関する研究	<p>気象データと原料米の消化性に関するデータを引き続き蓄積するとともに、原料米の酒造適性予報を試行する。また、わが国固有のブドウ品種甲州について、西洋系品種及び他の東洋系品種と比較した遺伝子発現の特徴を解析する。</p>
4 醸造環境資源に関する基盤的研究	<p>(1) 環境保全・資源の有効利用のための微生物及び酵素の研究 環境保全、資源の有効利用に資する酵素の大量発現系をさらに発展させる。また、実用化に向けた課題の検証とその解決を目指す。</p> <p>(2) 醸造副産物の有効利用に関する研究 大豆粕に比べ、育成牛の増体重効果や経産牛の栄養改善効果などが見られた液化仕込み清酒粕の飼料特性について、近畿中国四国農業研究センターなどと連携してさらに研究を進め、液化仕込み清酒粕の価値が認識されるよう努める。また、醸造副産物で見られた結腸ガン由来細胞 Caco-2 の増殖抑制効果の機構を解析するとともに、他のガン由来細胞に対する増殖抑制効果の有無を検証する。</p>

<p>5 麴菌有用形質の解析及びその利用</p>	<p>(1) 麴菌の有用形質の解析及びその利用  黒麴菌ゲノム解析コンソーシアムの一員としてゲノム解析を行うとともにゲノム情報のデータベース化などにより活用し黒麴菌有用形質の解析を行う。</p> <p>(2) 醸造産業に利用される微生物の多様性に関する研究  麴菌DNAchipによるゲノム構造解析に基づいた系統解析を基に、清酒関連の各系統の代表的な麴菌株について、ゲノムワイドなシーケンスレベルでの比較解析を行うと共に、これらの菌株を用いて清酒製造を行い、麴菌の系統と醸造特性の関係について解析を行う。</p>
<p>6 醸造関連微生物遺伝子の機能及び利用に関する研究開発</p>	<p>(1) 醸造用酵母の細胞壁に関する研究開発  酵母の細胞壁合成に関与する遺伝子の変異が清酒醸造に与える影響を解析する。また、醸造特性の異なる酵母菌株の細胞形態を解析し、醸造特性との関連を検討する。</p> <p>(2) 清酒酵母のストレス応答に関する研究  清酒酵母と他の酵母のストレスレスポンスの相違の原因となっている分子メカニズムを解析する。</p>
<p>7 酒類醸造関連成分データベースの開発</p>	<p>硫酸塩添加仕込による清酒もろみ中のアミノ酸低減について、実用化に向けた検討を行うとともに、関係する酵母の硫黄・アミノ酸代謝を解析する。引き続き、製麴中における乾燥ストレスが麴の品質へ及ぼす影響について解析する。また、酒類醸造関連成分データベースについては、試行版を作成し、一般に公開する。</p>

【別表 2】

平成 22 年度予算（単位：百万円）

区 別	金 額
収入	
運営費交付金	1,064
自己収入	43
受託収入	32
計	1,139
支出	
業務経費	379
一般管理費	237
人件費	491
受託費用	32
計	1,139

[人件費の取扱い]

上記の人件費は、退職手当等を含んでおり、このうち役員報酬並びに職員基本給、職員諸手当及び超過勤務手当に相当する範囲の人件費については、期間中総額 413 百万円を支出する予定である。

(注) 各欄積算と合計欄の数字は四捨五入の関係で一致しないことがある。

【別表 3】

平成 22 年度収支計画（単位：百万円）

区 別	金 額
費用の部	1,195
經常経費	1,283
業務経費	338
一般管理費	237
減価償却費	97
人件費	491
受託費用	32
財務費用	0
臨時損失	0
収益の部	1,195
運営費交付金収入	1,023
受託収入	32
その他収入	43
寄付金収益	0
資産見返負債戻入	97
臨時収益	0
純利益	0
目的積立金取崩	0
総利益	0

（注）各欄積算と合計欄の数字は四捨五入の関係で一致しないことがある。

【別表 4】

平成 22 年度資金計画（単位：百万円）

区 別	金 額
資金支出	1,139
業務活動による支出	1,098
投資活動による支出	41
財務活動による支出	0
次期中期目標期間への繰越金	0
資金収入	1,139
運営費交付金収入	1,064
受託収入	32
その他収入	43
投資活動による収入	0
施設による収入	0
その他の収入	0
財務活動による収入	0

（注）各欄積算と合計欄の数字は四捨五入の関係で一致しないことがある。