

第 2 4 期 事 業 年 度
(令和 6 年 4 月 1 日～令和 7 年 3 月 31 日)

業 務 実 績 等 報 告 書

独 立 行 政 法 人 酒 類 総 合 研 究 所

1. 評価対象に関する事項		
法人名	独立行政法人酒類総合研究所	
評価対象事業年度	年度評価	令和 6 年度（第 5 期）
	中期目標期間	令和 3 年度～令和 7 年度

2. 評価の実施者に関する事項	
主務大臣	財務大臣

3. 評価の実施に関する事項
(財務省にて記入)

4. その他評価に関する重要事項
(財務省にて記入)

様式 1－1－3 中期目標管理法人 年度評価 項目別評価総括表

中期目標	年度評価										項目別 調書 No.	備考		
	令和 3 年度		令和 4 年度		令和 5 年度		令和 6 年度		令和 7 年度					
	自己	大臣	自己	大臣	自己	大臣	自己	大臣	自己	大臣				
1. 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事項	B	B	B	B	A	A	A				—			
(1) 日本産酒類の競争力強化等	B○	B○	B○	B○	A○	A○	A○				1－1			
(2) 酒類製造の技術基盤の強化	A○	A○	A○	A○	A○	A○	A○				1－2			
(3) 酒類の品質及び安全性	B	B	B	B	B	B	B				1－3			
(4) 酒類業界の人材育成	C	C	B	B	A	A	A				1－4			
(5) 適正課税及び適正表示の確保	B○	B○	B○	B○	B○	B○	B○				1－5			
(6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実	B	B	A	A	A	A	A				1－6			
2. 業務運営の効率化に関する事項	B	B	B	B	B	B	A				2			
3. 財務内容の改善に関する事項	B	B	B	B	B	B	B				3			
4. その他業務運営に関する重要事項	B	B	B	B	B	B	B				4			

※ 重要度を「高」と設定している項目については、各評語の横に「○」を付している。

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
1－1	日本産酒類の競争力強化等		
業務に関連する政策・施策	酒類業の健全な発達	当該事業実施に係る根拠（個別法条文など）	独立行政法人酒類総合研究所法第 12 条
当該項目の重要度、困難度	重要度：高 （日本産酒類の競争力強化のため、ブランド価値の向上に向けた研究等を実施することは、政府方針として掲げられている日本産酒類の輸出促進目標の達成に向けた重要な施策であるため。）	関連する政策評価・行政事業レビュー	国税庁実績評価事前分析表（令和 6 年度）実績目標（大） 2 行政事業レビューシートに係る予算事業 I D 001367

2. 主要な経年データ								
① 主要なアウトプット（アウトカム）情報								
指標等		達成目標	基準値 （前中期目標期間 最終年度値等）	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度
輸出酒類の分析・証明等	対台湾輸出酒類の分析点数	－	347	398	347	348	519	
	対 EU 等輸出ワインの証明点数 （日本ワイン以外も含める）	－	37	103	59	110	161	
	輸出酒類の放射能分析点数	－	816	1, 267	1, 575	1, 710	1, 841	
	処理日数（台湾・EU 等）	20 業務日以内	8. 0	10. 8	10. 6	9. 5	8. 6	
	処理日数（放射能分析）	2 業務日以内	1. 7	1. 8	1. 8	1. 5	1. 5	
② 主要なインプット情報（財務情報に関する情報）（注）								
				令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度
予算額（千円）				98, 052	105, 221	94, 103	138, 576	
決算額（千円）				91, 582	61, 747	55, 754	102, 462	

（注）単一セグメントで業務を行っているため、業務経費のみ記載している（人件費及び一般管理費については一元的に管理しているため、項目別には記載していない。）。

3. 各事業年度の業務に係る目標、計画、業務実績、年度評価に係る自己評価及び主務大臣による評価		
第 5 期中期目標	第 5 期中期計画	令和 6 年度計画
(1) 日本産酒類の競争力強化等 日本産酒類の輸出促進のためには、日本産酒類の競争力強化を通じたブランド価値の向上が必要であることから、新たな価値の創造に資する研究や、長期輸送・保管における清酒の品質劣化防止に資する研究を行う。 また、日 E U 経済連携協定の発効以降新たに実施している食品添加物の指定要請手続について、国税庁及び関係機関と連携して迅速に進める。 さらに、日本産酒類の輸出環境整備のため、輸出酒類の分析・証明事務等を円滑に進める。	(1) 日本産酒類の競争力強化等 日本産酒類の輸出促進のためには、日本産酒類の競争力強化や輸出環境整備が必要であることから、ブランド価値向上等のための研究、食品添加物の指定要請手続、輸出酒類の分析証明等の各種取組を実施する。 イ 日本産酒類の特長を解明し新たな価値の創造に資する研究として、清酒の長期熟成による影響や清酒の成分と人の嗜好の関係性の解明、更に日本産蒸留酒に特徴的な香味の解明などに取り組む。 また、長期輸送・保管における清酒の品質劣化の抑制を目的とした研	(1) 日本産酒類の競争力強化等 日本産酒類の輸出促進のためには、日本産酒類の競争力強化や輸出環境整備が必要であることから、ブランド価値向上等のための研究、食品添加物の使用方法に係る試験研究、輸出酒類の分析証明等の各種取組を次のとおり実施する。 イ 日本産酒類の特長を解明し新たな価値の創造に資する研究として、清酒の熟成については、その品質への効果を明らかにしブランディングにつなげるため、引き続き熟成に関わる成分の解析を進めるとともに、清

		究を実施する。 ロ 日EU経済連携協定の発効に伴う酒類等に使用する食品添加物の指定要請手続について、国税庁及び関係機関と連携して迅速に進める。 ハ 台湾向け輸出酒類の受託分析並びにEU及び英国向け輸出ワインに関する証明書等の発行については、適切に実施することとし、受付日から20業務日以内に結果を通知する。 また、EU及び英国向け日本ワインの輸出に係る自己証明業務については、自己証明製造者の承認及び承認後の確認業務を実施する。 さらに、福島第一原子力発電所の事故を受け、依然として輸入規制を継続している国があることを鑑み、輸出酒類の放射性物質の分析を実施し、試料等の収受からおおむね2業務日以内に証明書を発行する国税局に分析結果を提供する。 なお、その他の日本産酒類の輸出環境整備に資する事務についても、必要に応じて迅速に実施する。	酒の熟成酒とその他の代表的な熟成酒を比較解析する。また、吟醸酒の劣化抑制に資するため、育種した吟醸酒用老香前駆体低生産酵母の一般販売に向け、前年度の酵母の試験販売により収集した実際の清酒製造場での醸造特性等に関するデータについて解析する。 清酒の成分と嗜好性の関連については、成分分析データから嗜好性・官能評価結果による評価点を予測するモデルを構築する。 日本産蒸留酒については、前年度までに解明した長期貯蔵焼酎の特性に寄与する成分について、生成機構を解析する。また、異なる材質の樽を用いた貯蔵した焼酎について、官能特性に寄与する成分を探索する。 ロ 日EU経済連携協定の発効に伴い新たに指定された食品添加物について、酒類製造者による安全かつ効果的な活用に資するべく、使用方法等に係る試験研究を実施する。 ハ 台湾向け輸出酒類並びにEU等向け輸出ワインに関する受託分析及び証明書等の発行については、適切に実施することとし、受付日から原則として20業務日以内に結果を通知する。 また、EU等向け日本ワインの輸出に係る自己証明では、自己証明製造者の承認及び承認後の確認業務を実施する。 さらに、福島第一原子力発電所の事故を受け、依然として輸入規制を継続している国があることを鑑み、輸出酒類の放射性物質の分析を実施する。なお、証明書の発行手続については、試料等の収受からおおむね2業務日以内に証明書を発行する国税局に分析結果を提供する。 おって、その他の日本産酒類の輸出環境整備に資する事務についても、必要に応じて迅速に実施する。
項目	測定指標	業務実績	
イ 日本産酒類の競争力強化に資する研究	<研究の実施状況> ・清酒の長期熟成による影響の解明及び品質劣化の抑制に関する研究 ・清酒の成分と人の嗜好の関係性の解明に関する研究 ・日本産蒸留酒に特徴的な香味の解明に関する研究	○ 清酒の長期熟成による影響の解明及び品質劣化の抑制に関する研究 【目的・意義】 長期熟成酒の高品質化及び魅力発信に資するため、清酒の長期貯蔵による品質への影響について検討する。また、清酒の品質安定性の向上に資するため、貯蔵劣化臭である老香の主要成分ジメチルトリスルフィド（以下「DMTS」という。）の前駆体（DMTS-P1）低生産酵母の実用化に取り組む。 【取組の状況】 （清酒中のバニリンの生成機構の解明） 前年度に、長期熟成酒にバニリンが閾値以上含まれていることが明らかになった。しかし、清酒中でのバニリンの生成機構は不明である。そこで、今年度はバニリンの前駆体と考えられる4-ビニルグアイアコール（以下「4-VG」という。）に着目し、4-VG、溶存酸素、貯蔵温度及び貯蔵期間の各条件が異なる清酒の貯蔵試験を実施し、バニリンの生成量を比較することで生成機構の解明を試みた。その結果、貯蔵温度及び4-VG濃度が高く、溶存酸素が豊富な条件で、バニリンが生成されやすいことが判明した。バニリンが生成された条件では、4-VGが減少したことから、バニリンの前駆体は4-VGである可能性が示唆された。今後も引き続き、貯蔵試験酒の解析を進め、生成機構の解明に向けて取り組む予定である。 （清酒の熟成酒とその他の熟成酒の比較） 清酒の長期熟成と同様に、海外にも長期熟成させる酒類が存在し、醸造酒では代表的なものとして紹興酒や酒精強化ワインが知られている。これらの酒類は原料や製造方法は異なるものの、熟成によって生じる共通の香味が存在し、長期熟成酒の特徴は「紹興酒様」「シェリー様」などと表現されることもある。そこで、清酒の長期熟成酒を世界へ発信するための基盤的知見を得ることを目的として、清酒の熟成酒と、香味の類似性が	

	みられる
--	-------------

		除去されないケースがみられたため、発酵終了以降での添加が望ましいことが分かった。 また、甲州又はマスカット・ベリーA を原料とした日本ワインに対して、硫酸銅処理した際の硫化臭除去量の確認を行った。その結果、除去量は量依存的ではなく、適量で処理することで十分に除去できることを確認できた。 ＊ このほか、硫酸銅の使用効果はシャルドネで報告例があるのみで、他の品種では報告例がない。												
ハ 輸出酒類の分析・証明等	・輸出酒類の分析・証明点数（参考指標）【定量】 ・証明書の発行等の処理日数【定量】	研究所は、我が国において、台湾向け輸出酒類の分析書及びE U等向け輸出ワインに関する証明書等の唯一の発行機関である。 台湾向け輸出酒類の分析及びE U等向け輸出ワインに関する証明書を 680 点実施し（前年度実績 458 点）、全て受付日から 20 業務日以内（平均 8.6 日）に結果を通知した（前年度実績 9.5 日）。また、E U等向け日本ワイン輸出に係る自己証明製造者の確認業務を実施した。加えて、令和 7 年度に導入予定の台湾向け輸出酒類分析業務の電子申請サービスによる申請環境及びイオンクロマトグラフ法による二酸化硫黄分析の実施体制を整備し、手続の迅速化を図った。 <table><tr><th colspan="3">令和 6 年度受託分析等発行実績（輸出酒類関係）</th></tr><tr><th>内 容</th><th colspan="2">委 託 者 等</th></tr><tr><td>対台湾輸出酒類の分析点数</td><td>民間企業</td><td>519 点</td></tr><tr><td>対 E U等輸出ワインの証明点数</td><td>民間企業</td><td>161 点</td></tr></table> 自己収入：8,799,450 円（台湾 7,935,900 円、E U等 863,550 円） 日本産酒類を海外に輸出する場合、輸出先国によっては、放射性物質の検査証明書の提出が求められていることから、輸出先国・地域の定める放射性物質の上限値を超えないことの証明として国税庁と連携して 1,841 点の分析を実施し（前年度実績 1,710 点）、依頼日から平均して 1.5 業務日で分析書を発行した（前年度実績 1.5 日）。酒類等の放射性物質の分析点数は、国税庁からの依頼分も併せて 43 点増加したが（(3)-ロ参照 今年度実績 2,144 点、前年度実績 2,101 点）、決裁作成や分析書発行手続きの一部自動化により作業の効率化に努めた結果、分析書発行日数を昨年度に維持した。	令和 6 年度受託分析等発行実績（輸出酒類関係）			内 容	委 託 者 等		対台湾輸出酒類の分析点数	民間企業	519 点	対 E U等輸出ワインの証明点数	民間企業	161 点
令和 6 年度受託分析等発行実績（輸出酒類関係）														
内 容	委 託 者 等													
対台湾輸出酒類の分析点数	民間企業	519 点												
対 E U等輸出ワインの証明点数	民間企業	161 点												
法人の自己評価		主務大臣による評価												
評価	A	評価												
＜評価と根拠＞ 日本産酒類の競争力強化等に資することを目的に、以下のとおり、研究開発、食品添加物の使用方法等の検討、輸出酒類の分析・証明等を実施した。 - 清酒の長期熟成に係る研究では、長期熟成の清酒の官能特性や成分の特徴を明らかにした。また、吟醸酒用老香前駆体低生産酵母については、令和 6 年 12 月から一般販売が開始され、研究成果を実用化まで繋げることができた。 - 清酒の成分と人の嗜好の関係性に係る研究では、清酒の成分から嗜好型官能評価結果を予測するモデルについて、一定の条件はあるものの、予測性能が高いモデルを構築できた。 - 日本産蒸留酒に特徴的な香味に係る研究では、長期貯蔵焼酎の特性に寄与する成分の生成機構等について知見を得た。また、異なる材質の樽を用いた焼酎の官能特性・成分の特徴を調べた。 - 日 E U経済連携協定に基づき、新規に添加物として認められるとともに、国内での使用が見込まれる硫酸銅について、ワイン製造での使用方法・効果を検討した。 - 輸出酒類に関する分析については、分析点数は増加したが、事務等の効率化等に努めることで、処理日数を前年度実績より短縮もしくは維持できた。 以上のように、中期計画に沿って着実に各種研究及び業務を遂行するとともに、吟醸酒用老香前駆体低生産酵母を実用化し、また、輸出酒類の分析・証明等の点数が増加したにも関わらず、事務の効率化等により、処		＜評価に至った理由＞												

理日数の短縮・維持を達成するなど、令和6年度における所期の目標を上回る成果が得られていると自己評価する。	
--	--

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
1－2	酒類製造の技術基盤の強化		
業務に関連する政策・施策	酒類業の健全な発達	当該事業実施に係る根拠（個別法条文など）	独立行政法人酒類総合研究所法第 12 条
当該項目の重要度、困難度	重要度：高 （酒類製造の技術基盤の強化に関する業務は、日本産酒類の輸出促進のみならず、海外の活力を地方創生に取り込むという観点からも重要な取組であるため。）	関連する政策評価・行政事業レビュー	国税庁実績評価事前分析表（令和 6 年度）実績目標（大） 2 行政事業レビューシートに係る予算事業 I D 001367

2. 主要な経年データ							
① 主要なアウトプット（アウトカム）情報							
指標等	達成目標	基準値 （前中期目標期間 最終年度値等）	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度
醸造微生物の開発支援等の件数	－	14	12	12	13	14	
②主要なインプット情報（財務情報に関する情報）（注）							
			令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度
予算額（千円）			125, 975	142, 303	200, 689	173, 700	
決算額（千円）			118, 317	125, 505	147, 337	117, 598	

（注）単一セグメントで業務を行っているため、業務経費のみ記載している（人件費及び一般管理費については一元的に管理しているため、項目別には記載していない。）。

3. 各事業年度の業務に係る目標、計画、業務実績、年度評価に係る自己評価及び主務大臣による評価		
第 5 期中期目標	第 5 期中期計画	令和 6 年度計画
(2) 酒類製造の技術基盤の強化 酒類業の振興のため、各種醸造用微生物及び原料の特性の把握等の基盤的研究を通じて酒類製造の技術基盤の強化を図る。 特に、地理的表示による地域ブランド等の価値向上に資する研究は、日本産酒類の輸出促進のみならず、地域の稼ぐ力を強化し、経済の維持発展等に寄与すると期待されることから、積極的に取り組む。 また、酒類製造者等が実施する技術基盤の強化のための取組については、醸造用微生物の開発等の取組を支援するほか、公設試験研究機関や製造関係者等との意見交換の場等を通じて得られたニーズに対応する。	(2) 酒類製造の技術基盤の強化 酒類業の振興のためには、酒類製造の技術基盤の強化が必要であることから、これに資する研究に取り組むとともに、酒類製造者等が実施する技術基盤の強化のための取組等の支援など、取組を実施する。 イ 酒類製造の技術基盤の強化に資する研究として、酒類に関係する成分の解明、醸造用微生物及び原料の特性の解明並びに醸造用微生物の育種及び利用等の基盤的研究を実施する。 また、酒類及び酒類原料の地域特性に関する研究等、地域ブランド等の価値向上に資する研究を実施する。 ロ 公設試験研究機関等と連携し、醸造用微生物の開発等により地域の取組を支援するほか、要望に応じ、醸造用微生物の保存を実施する。 また、公設試験研究機関や製造関係者等との意見交換の場等を通じて得られたニーズについては、必要に応じて対応する。	(2) 酒類製造の技術基盤の強化 酒類業の振興のためには、酒類製造の技術基盤の強化が必要であることから、これに資する研究に取り組むとともに、酒類製造者等が実施する技術基盤の強化のための取組等の支援等、次のとおり実施する。 イ 酒類製造の技術基盤の強化に資する研究並びに地域ブランド等の価値向上に資する研究として、次の研究開発を実施する。 清酒原料米については、本年産米の醸造適性予測及び分析を行う。また、前年度に引き続き、原料米タンパク質の組成の解析や新規の原料米醸造適性評価方法の開発に取り組むとともに、原料米タンパク質については、その分解物の分析方法構築に取り組み、精米・品種等の影響を解析する。 酵母については、菌株評価の効率化のため、改良した遺伝子マッピング系を用いて、酵母の醸造特性に関与する遺伝子を網羅的に探索するとともに、重要な醸造特性指標の解析を行う。

</

	データを
--	-------------

<

--	--	--

||
||
||

		<
--	--	---

			令和 6 年度清酒官能評価セミナー実績		
				セミナー（第 30 回）	再試験
			対象者	酒類の製造業、販売業又は酒造技術支援に従事し、かつ、酒類の官能評価に関して 1 年以上の経験を有し、清酒製造等に関する資格を有するか清酒製造等に関する講習を受講済みの者	清酒官能評価セミナー受講修了者 で試験項目に不合格がある者
			実施期間	令和 6 年 9 月 10 日～13 日	令和 6 年 9 月 4、5 日
			受講者数 （注 1）	24 人	39 人
			受講費用	52, 400 円/人	試験によって異なる
			概要	基本味及びにおいの識別、酸味及び甘味の差異の検出、香味強度の順位付け、においと味の記述及びその由来等の講義及び試験	（不合格項目の）試験
			満足度 （注 2）	4. 8	－
			（注 1）再試験を受けた国税庁職員 5 人及び当研究所職員を含まず。 （注 2）満足度（5：満足～1：不満足）		
			ワインの品質評価等において、適正な評価を担保するため、評価者の訓練や研修用に使用するオフフレーバー等のサンプルを依頼があった公設試験研究機関等 2 件に提供した。また、公益財団法人日本醸造協会から依頼を受け、「ワイン官能評価標準試薬」及び「本格焼酎・泡盛官能評価標準試薬」の作成に当たり、研究所の成果に基づき監修を行った。この内、ワイン官能評価標準試薬については 7 月に販売開始されたことから、フレーバーサンプルの提供を 6 月末で停止した（(6)-ロ参照）。		
			令和 6 年度フレーバーサンプル提供実績		
			提供先	件 数	内 訳
			公設試等	2 件 （前年度実績 1 件）	地方独立行政法人北海道立総合研究機構 秋田県総合食品研究センター 醸造試験場
法人の自己評価			主務大臣による評価		
評価	B		評価		
＜評価と根拠＞ 「酒類業の健全な発達」の基盤となる酒類の品質及び安全性の確保を目的に、研究、国税庁からの依頼分析、品質評価の支援等を実施した。 研究面では、酒類の品質及び安全性に関しての知見を得た。 - 清酒では、単離乳酸菌の生育挙動データから、各株の比増殖速度を説明できるモデルを構築し、一部のメーカーの菌叢変遷を推測できた。また、生醗系酒母製造の協会系酵母での温み取り（加熱処理）工程は発酵への影響は小さいものの、生菌数低下に伴うリスクは考慮する必要があると考えられた。 - 亜硫酸及び市販酵母不使用のワインの品質確保に関する研究では、アルコール発酵に関与した <i>S. cerevisiae</i> の由来を調べたところ、醸造器具上の <i>S. cerevisiae</i> が関与していることを示唆するデータ			＜評価に至った理由＞		

を得た。また、酵母無添加醪の <i>S. cerevisiae</i> の菌叢は、仕込み毎に様々な系統が優勢になる傾向や経時的な菌叢遷移の傾向もないなど、製造現場での酵母無添加醪の <i>S. cerevisiae</i> の菌叢の実態を明らかにした。 ・ 有害物質等の分析については、放射性物質の分析・酒類の鉛分析等を国税庁と連携して着実に実施した。 ・ 酒造組合等が主催する鑑評会等の支援として、審査員の派遣、協力、後援を行った。特に、全国地ビール醸造者協議会が主催する「全国地ビール品質審査会」については、研究所の施設を審査会場として提供するほか、運営に積極的に協力した。 以上のように、中期計画に沿って着実に各種業務及び研究を遂行し、令和6年度における所期の目標を達成していると自己評価する。	
--	--

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
1－4	酒類業界の人材育成		
業務に関連する政策・施策	酒類業の健全な発達	当該事業実施に係る根拠（個別法条文など）	独立行政法人酒類総合研究所法第 12 条
当該項目の重要度、困難度		関連する政策評価・行政事業レビュー	国税庁実績評価事前分析表（令和 6 年度）実績目標（大） 2 行政事業レビューシートに係る予算事業 I D 001367

2. 主要な経年データ									
① 主要なアウトプット（アウトカム）情報									
指標等			達成目標	基準値 （前中期目標期間 最終年度値等）	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度
酒類醸造講習	清酒コース	参加人数	－	8	－	－	16	19	
		満足度	－	4. 1	－	－	4. 9	4. 7	
	清酒短期コース	参加人数	－	－	－	18	4	1	
		満足度	－	－	－	4. 4	5. 0	5. 0	
	短期製麹コース	参加人数	－	14	（プレ講習）16	17	18	19	
		満足度	－	4. 3	（プレ講習）4. 4	4. 8	4. 8	4. 7	
	本格焼酎・泡盛コース	参加人数	－	－	15	－	－	15	
		満足度	－	－	4. 7	－	－	4. 8	
	ビール（短期）コース ※	参加人数	－	* 12	* 12	19	* 18	* 17	
		満足度	－	* 4. 6	* 4. 8	4. 7	* 5. 0	* 4. 9	
	ワイン（短期）コース ※	参加人数	－	15	39（内サテライト 19）	－	20	* 20	
		満足度	－	4. 9	4. 5	－	4. 9	* 4. 6	
全国新酒鑑評会	出品数 （出品場数）		－ －	850 (850)	821 (821)	826 (826)	818 (818)	828 (828)	
	製造技術研究会来場者数		－	－	－	457	833	858	
	製造技術研究会満足度		－	－	－	4. 5	4. 2	4. 7	
	表彰数		－	－	207	205	218	195	
本格焼酎・泡盛鑑評会	出品数 （出品場数）		－ －	197 (68)	193 (71)	205 (74)	228 (81)	200 (75)	
	製造技術研究会来場者数		－	－	3	29	39	41	
	製造技術研究会満足度		－	－	5. 0	4. 7	4. 5	4. 5	
海外の酒類教育機関等への協力件数			－	－	1	3	2	1	
研究生等の受入実績	研究生及び他機関の研究者等		－	19	22	19	17	16	
	うち、海外からの研究生等		－	2	0	0	0	0	

<

||
||
||

法人の自己評価			主務大臣による評価		
評価	A		評価		
<評価と根拠> 酒類業の振興に必要な酒類製造を担う醸造技術者等を育成するため、鑑評会、講習等の各種取組を実施した。 酒類醸造講習については、清酒（短期）コース、短期製麴及び本格焼酎・泡盛コースは予定通り実施し、さらに業界ニーズの高まり等を踏まえてビール及びワインについても短期コースとして開催した。その結果、令和6年度は酒類醸造講習の対象としているすべての酒類について人材育成を実施することとなった（当初は、本格焼酎・泡盛、ビール及びワインについては3年に一度の開催予定）。清酒（短期）コース及び短期製麴コースでは面談等による受講意欲の向上、ビール短期コースでは全国地ビール醸造者協議会における技術研究会の講習への組み込みなどの受講生視点の各種取組により、満足度は清酒コースが4.7、清酒短期コースが5.0、短期製麴コースが4.7、ビール短期コースが4.9、本格焼酎・泡盛コースが4.8、ワインコースが4.6と高い評価となった。 鑑評会については、引き続き理事による積極的な事務管理の強化などを図り適切な運営に努めた。本格焼酎・泡盛鑑評会の審査は、事務処理ミスの発生防止を念頭に、従来のマークカードを用いた審査からタブレットを用いた審査へと電子化を行うなど、DX技術を活用した。全国新酒鑑評会の製造技術研究会では、混雑緩和にも努め。満足度も向上した。 海外へ日本産酒類の魅力を紹介する人材の育成については、海外での酒類コンクールには新たに1件審査員を派遣するとともに、海外鑑評会主催者から要望のあった官能評価キットの改良や審査員等に対するセミナーの講師を務めるなど、国外における普及活動等にも協力した。 以上のように、中期計画に沿って着実に業務を遂行するとともに、酒類醸造講習では業界ニーズの高まり等を踏まえてビール及びワインについても短期コースとして追加開催した結果、令和6年度は酒類醸造講習の対象としているすべての酒類について人材育成を実施したこと、海外での酒類コンクールには新たに審査員を派遣するとともに、海外鑑評会主催者から要望により審査員等に対するセミナーの講師を務めるなど、令和6年度における所期の目標を上回る成果が得られていると自己評価する。			<評価に至った理由>		

法人の自己評価			主務大臣による評価		
評価	B		評価		
<評価と根拠> 適正課税及び適正表示の確保に資することを目的に、国税庁依頼の分析、精度技能試験、研修、研究を実施した。 ・ 技能試験・分析精度比較試験については、計画に沿って着実に実施した。 ・ また、国税庁職員を対象とした研修の件数は7件であり、目標の4件を達成した。 ・ 清酒に含まれる無機成分に関する研究では、全国規模の傾向を引き続き調べた。特に、農産物の産地判別指標として報告されるストロンチウム同位体比について、その決定要因を検討し、製成酒のストロンチウム同位体比は仕込水の値を反映することを実証した。 ・ 酒類原料の判別手法等の開発・高度化に関する研究では、純米酒の炭素安定同位体比の基盤データとなる清酒の熟成に伴うグルコースの炭素安定同位体比の変化を解析し、長期熟成を経ても清酒中のグルコースの炭素安定同位体比は新酒と同様の値を保持し、炭素安定同位体比分析による糖添加検出が長期熟成清酒へも適用可能なことを示唆する知見を得た。 以上のように、中期計画に沿って着実に各種業務及び研究を遂行し、令和6年度における所期の目標を達成していると自己評価する。			<評価に至った理由>		

	数（参考指標）【定量】	このほか、産学官連携の研究会・フォーラム等に積極的に参加し発表した（別表3参照）。 令和6年度大学との交流・委員就任等の実績 <table><tr><th>区 分</th><th>内 容</th><th>前年度実績</th></tr><tr><td rowspan="4">客員教員への就任</td><td>計11人（延べ人数）</td><td rowspan="4">8人</td></tr><tr><td>新潟大学大学院自然科学研究科 4人</td></tr><tr><td>広島大学大学院統合生命科学研究科 5人</td></tr><tr><td>広島大学教育本部 2人</td></tr><tr><td rowspan="5">非常勤講師・委員等への就任</td><td>計5人（延べ人数）</td><td rowspan="5">8人</td></tr><tr><td>非常勤講師等</td></tr><tr><td>東京大学 1人</td></tr><tr><td>新潟大学 2人</td></tr><tr><td>神戸大学 2人</td></tr></table> 令和6年度他機関の委員就任の実績 <table><tr><th>機関名</th><th>委員等（注）</th></tr><tr><td>文部科学省 科学技術・学術政策研究所（NISTEP）</td><td>専門調査員</td></tr><tr><td>国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 生物系特定産業技術研究支援センター</td><td>オープンイノベーション創出強化研究推進事業・評議委員</td></tr><tr><td>株式会社食品産業新聞社</td><td>食品産業技術功労賞選考委員</td></tr><tr><td>全国食品関係試験研究場所長会</td><td>顧問</td></tr><tr><td>広島県立西条農業高校</td><td>学校運営協議会委員、スーパーサイエンスハイスクール運営指導委員</td></tr><tr><td>西条・山と水の環境機構</td><td>理事</td></tr><tr><td>日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会</td><td>顧問</td></tr><tr><td>東広島日本酒学講座</td><td>内容検討会委員</td></tr><tr><td>密度浮ひょう及び浮ひょう型比重計 JIS 改正検討委員会</td><td>委員</td></tr><tr><td>計量法に基づく校正事業者登録制度（JCSS）等に係る校正事業者技術委員会密度分科会</td><td>委員</td></tr></table> （注）人数は各1人である。 ○ 酒類関係団体の講演会及び講習会等への講師派遣 公設機関等、杜氏組合、酒造組合等の審査会へ職員を審査員として派遣した（国税局（国税事務所）鑑評会等:23件、酒造組合審査会等:9件、杜氏組合審査会:1件、公設機関等:12件、合計45件、(3)へ参照）。 酒類業者等が行う講演会及び講習会等に講演者として職員を派遣した（別表5:57件、前年度実績:42件）。	区 分	内 容	前年度実績	客員教員への就任	計11人（延べ人数）	8人	新潟大学大学院自然科学研究科 4人	広島大学大学院統合生命科学研究科 5人	広島大学教育本部 2人	非常勤講師・委員等への就任	計5人（延べ人数）	8人	非常勤講師等	東京大学 1人	新潟大学 2人	神戸大学 2人	機関名	委員等（注）	文部科学省 科学技術・学術政策研究所（NISTEP）	専門調査員	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 生物系特定産業技術研究支援センター	オープンイノベーション創出強化研究推進事業・評議委員	株式会社食品産業新聞社	食品産業技術功労賞選考委員	全国食品関係試験研究場所長会	顧問	広島県立西条農業高校	学校運営協議会委員、スーパーサイエンスハイスクール運営指導委員	西条・山と水の環境機構	理事	日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会	顧問	東広島日本酒学講座	内容検討会委員	密度浮ひょう及び浮ひょう型比重計 JIS 改正検討委員会	委員	計量法に基づく校正事業者登録制度（JCSS）等に係る校正事業者技術委員会密度分科会	委員
区 分	内 容	前年度実績																																						
客員教員への就任	計11人（延べ人数）	8人																																						
	新潟大学大学院自然科学研究科 4人																																							
	広島大学大学院統合生命科学研究科 5人																																							
	広島大学教育本部 2人																																							
非常勤講師・委員等への就任	計5人（延べ人数）	8人																																						
	非常勤講師等																																							
	東京大学 1人																																							
	新潟大学 2人																																							
	神戸大学 2人																																							
機関名	委員等（注）																																							
文部科学省 科学技術・学術政策研究所（NISTEP）	専門調査員																																							
国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 生物系特定産業技術研究支援センター	オープンイノベーション創出強化研究推進事業・評議委員																																							
株式会社食品産業新聞社	食品産業技術功労賞選考委員																																							
全国食品関係試験研究場所長会	顧問																																							
広島県立西条農業高校	学校運営協議会委員、スーパーサイエンスハイスクール運営指導委員																																							
西条・山と水の環境機構	理事																																							
日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会	顧問																																							
東広島日本酒学講座	内容検討会委員																																							
密度浮ひょう及び浮ひょう型比重計 JIS 改正検討委員会	委員																																							
計量法に基づく校正事業者登録制度（JCSS）等に係る校正事業者技術委員会密度分科会	委員																																							

会の運営に貢献し、関連する学会等の委員の就任等の協力を行った。 大学との連携では、客員教員及び非常勤講師として講義や連携大学院の学生の指導を担当し、新潟大学及び神戸大学では昨年に引き続き日本酒学の講師を務めた。その他、フォーラムや研究会への講師派遣の協力を行った。 以上のように、中期計画に沿って着実に各種研究及び業務を遂行し、情報発信に関しては、理事長のトップマネジメントでエヌリブの発行数を増やしたほか、情報誌「お酒のはなし」の日本産ウイスキーの英語版の発行や本格焼酎及び泡盛の香りに関する動画掲載など海外での日本産酒類等の認知度向上に貢献するとともに、研究所監修の官能評価標準試薬の販売、海外のウイスキー製造の技術書の翻訳、大幅リニューアルした麹菌群総合ゲノムデータベースの公開などを実施した。 また、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造りのユネスコ無形文化遺産登録に合わせて、麴をつくる作業を報道関係者に公開するとともに、理事長の記者会見を行い、酒類に対する国民の認識向上にも貢献するなど、令和6年度における所期の目標を上回る成果が得られていると自己評価する。	
---	--

<

45	R7. 2. 25	日本小規模醸造協議会研修会	日本小規模醸造協議会	38	5	
46	R6. 3. 16	勝沼ワインゼミナール	勝沼ワイン協会	70	5	
47	R6. 3. 25	令和 7 年名古屋国税局ビールワークショップ	名古屋国税局	54	5	
48	R6. 4. 20	2024 Australian Sake Award (オンライン)	Australian Sake Awards 協会	47	5	内外 流通 関係 等
49	R6. 8. 28	Japan Sake & Shochu Academy 2024 Shochu course	日本酒造組合中央会	12	5	
50	R6. 10. 8	酒類の商品知識や品質管理等に関する研修	九州南部卸酒販組合	41	5	
51	R6. 10. 22	1st JAPANESE ALCOHOL DRINKS BUSINESS SEMINAR & MEETING BY NATIONAL TAX ADMINISTRATION AGENCY OF JAPAN	国税庁	70	5	
52	R6. 10. 24	Food Japan 2025	Food Japan 実行委員会 (OJ Events Pte Ltd)	70	5	
53	R7. 2. 6	フランス対面商談会・セミナー	国税庁	28	5	
54	R7. 2. 17	ビールの商品管理に関するセミナー	徳山小売酒販組合徳山酒販青年会	—	—	
55	R7. 2. 17	Japan Sake & Shochu Academy 2024	日本酒造組合中央会	14	5	
56	R7. 2. 19	Japan Sake & Shochu Academy 2024	日本酒造組合中央会	14	5	
57	R7. 3. 14	酒類の商品知識や品質管理等に関する研修	全国卸酒販組合中央会名古屋支部	55	5	

||
||
||

