

第 25 期 事 業 年 度
(令和7年4月1日～令和8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7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 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	A	A		—	
(1) 日本産酒類の競争力強化等	B○	B○	B○	B○	A○	A○	A○	S○	S○		1-1	
(2) 酒類製造の技術基盤の強化	A○	A○	A○	A○	A○	A○	A○	A○	A○		1-2	
(3) 酒類の品質及び安全性の確保	B	B	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	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○	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	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	A	A		2	
3. 財務内容の改善に関する事項	B	B	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	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7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ID 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	380
	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	180
	輸出酒類の放射能分析点数	-	816	1,267	1,575	1,710	1,841	2,102
	処理日数（台湾・EU等）	20 業務日以内	8.0	10.8	10.6	9.5	8.6	8.4
	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	1.7
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	167,470
決算額（千円）				91,582	61,747	55,754	102,462	229,482

（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7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EU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、熟成に関わる成分のうち香りへの寄与が示唆された成分

	<p>究を実施する。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>等を対象として生成機構等の解析を進める。また、今年度は日本酒百年貯蔵プロジェクトの貯蔵20年目に当たることから成分分析を実施し、貯蔵による成分変化について基盤的知見を蓄積する。</p> <p>清酒の成分と嗜好性の関連については、構築したモデル等を用いて成分分析データと嗜好性・官能評価結果の評価点との関連をまとめる。</p> <p>日本産蒸留酒については、本格焼酎・泡盛の特性に寄与する成分と製造プロセスとの関係性について、引き続き検討を実施し、取りまとめる。</p> <p>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、使用方法及びその効果等を検討し取りまとめる。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
--	---	---

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	<p><研究の実施状況></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>○ 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</p> <p>【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）低生産酵母の普及に取り組む。</p> <p>【取組の状況】 （清酒中のバニリンの生成機構の解明） 清酒中のバニリンの生成機構について、前年度は4-ビニルグアイアコール（以下「4-VG」という。）が清酒中のバニリンの前駆体である可能性を示した。今年度は、4-VGの前駆体であるフェルラ酸から4-VG及びバニリンが生成されるかを検証した。フェルラ酸2 mg/L又は10 mg/Lを添加した清酒及び当該清酒と同等のアルコール分を含むエタノール溶液を試料とし、4℃、15℃、30℃及び60℃にて1か月間貯蔵した後、4-VG及びバニリンの濃度比較を行った。その結果、清酒及びエタノール溶液ともに貯蔵温度が高く、フェルラ酸添加量が多いほど4-VG及びバニリン量が増加することが分かった。過去の知見及び今回の実験結果から、バニリンは清酒の貯蔵中に、化学反応によってフェルラ酸から4-VGを経て生成されると推定された。また、貯蔵温度60℃においては、フェルラ酸添加量が同じ条件では、清酒の方がエタノール溶液より4-VG生成量が約5倍多かった。一方で、バニリン生成量は1/3未満であった。このことから、清酒に含まれる成分が4-VGからバニリンへの変換速度を緩やかにしている可能性が示唆された。これらの知見は、清酒のバニリン生成機構の解明に資すると期待される。</p> <p>（貯蔵条件が品質に及ぼす影響） 今年度は日本酒百年貯蔵プロジェクトの貯蔵開始後20年目に当たることから、成分分析を行い、貯蔵開始時及び貯蔵10年目の分析結果と比較することで、成分と貯蔵期間との関係について検討した。アルコール分、日本酒度、酸度、アミノ酸度は20年間で大きな変化は見られなかった。清酒の貯蔵により増加することが報告されている香気成分（カルボニル化合物、エチルエステル類、ポリスルフィド）の多くは経時的に増加する</p>

		<p>傾向を示したが、ベンズアルデヒド、メチオナルなど一部の成分は10年目に比べて減少傾向を示した。また、ポリスルフィド（ジメチルジスルフィド、DMTS）は清酒によって増加するものと減少するものがあり、10年目と20年目の平均値に統計的な有意差は見られなかった。これらの結果から、清酒の貯蔵により増加する成分の中には増加した後減少するものがあり、増加のピークは成分や清酒によって異なることが示唆された。</p> <p>（吟醸酒用老香前駆体低生産酵母の醸造特性）</p> <p>吟醸酒の代表的な香気成分であるカプロン酸エチルを多く生産しつつ老香の発生を抑えられる吟醸酒用老香前駆体低生産酵母 Ka8（以下「Ka8」という。）の実用化を進め、前年度より公益財団法人日本醸造協会において酵母の一般販売が開始された。本酵母は貯蔵・流通過程等における品質劣化を抑制するものであり、この特性により、特に輸出時における品質安定性向上といった実用上の大きなメリットが期待される。今年度は成果の普及を目的として、ニーズに応じて、講演会等で Ka8 の醸造特性等について発表するなど、製造者の理解を深め、導入の検討の手助けとなるような取組を積極的に実施した。また、今年度から Ka8 の拡大培養酵母の販売が開始され、培養設備を持たない製造場でも利用できるようになった。</p> <p>○ 清酒の成分と人の嗜好の関係性の解明に関する研究</p> <p>【目的・意義】</p> <p>網羅的分析法を用いて得られた複数の清酒成分データと、ヒトが感じる香味の特徴や嗜好性のデータとの関連を解析するとともに、清酒成分データから官能評価結果や嗜好性を予測するモデルについて検討を行う。これにより清酒成分とヒトの嗜好性の関係性の解明に貢献し、嗜好の多様性を考慮した新商品開発等に資する。</p> <p>【取組の状況】</p> <p>清酒成分と嗜好性の関連については、前年度までに取得した清酒 540 点についての専門家の嗜好型官能評価による嗜好性データ及び醸造酒メタボライト分析法による清酒メタボロームデータを用いて、機械学習を行うことにより、清酒メタボロームデータから嗜好性データの得点予測モデルを構築する方法を検討し、清酒メタボロームデータから分析型官能評価による官能評価結果の予測モデルの構築方法と比較した。比較の結果、嗜好性データの予測モデルについては、モデル構築方法に改良の余地がある可能性が示唆されたため、清酒メタボロームデータの 476 ピークと網羅的清酒香気成分分析法による低沸点成分を中心とした香気成分データの 229 ピークを統合し、合計 705 ピークからなる成分分析データとした。前年度は、嗜好性データに適した予測モデル構築方法を検討するため、成分分析データのクラスター分析を行い、清酒 540 点を複数のクラスターに分割し、クラスターごとに予測モデルを構築したところ、評価者とクラスターの組合せによっては予測性能が高いモデルが構築され、清酒成分と嗜好性の一部がモデル構築可能であることが示唆された。</p> <p>今年度は、成分分析データと嗜好性データの得点との関連を解析した。まず、クラスター間の距離の大きさを指標にクラスターをさらに分割し、予測モデルを構築した。その結果、成分分析データの距離が比較的近い清酒間で嗜好性データの得点が似ており、かつ成分分析データの距離が比較的遠い清酒間で嗜好性データの得点異なる場合に予測性能が高い傾向が示された。つまり、清酒間の成分分析データの距離と嗜好性データの得点が一定の関係にあることが、予測性能が高いモデルを構築できる要因の一つであることが明らかとなった。次に、ヒトの嗜好性に関する個人ごとの特性を広く評価するため、一般消費者及び専門家を対象に少数の清酒を用いて嗜好型官能評価を実施した。その結果、嗜好性の幅や偏りには個人差があること、また、嗜好型官能評価の再現性が清酒や評価者によって異なり、嗜好性に評価者個人内での揺らぎがあることが示された。これらの要素は、予測モデルの構築や予測性能に影響するものであり、分析型官能評価による官能評価結果の予測モデルの予測性能との違いの一因と考えられた。以上の結果より、清酒成分と嗜好性の関連を解析するための基礎的な知見が得られた。第6期においては、ヒトの嗜好性を明らかにするため、揺らぎを評価可能な個人の嗜好性評価法を構築し、大規模にデータを収集、解析する必要がある。特に、地域や属性ごとの嗜好性を成分レベルで解明することは、市場や顧客ニーズに基づいた商品開発等を支援するなど、輸出促進に資すると期待される。そのためには、国内外の消費者を対象に大規模な解析を行う必要がある。</p> <p>○ 日本産蒸留酒に特徴的な香味の解明に関する研究</p> <p>【目的・意義】</p> <p>日本産蒸留酒の海外におけるブランド力向上を図るため、本格焼酎・泡盛の特性に寄与する成分と製造プロセスとの関係性について、引き続き検討を実施しとりまとめるほか、今年度はろ過・精製についても検討した。</p> <p>【取組の状況】</p> <p>日本産蒸留酒の香味の特性を形成する一技術であるろ過・精製による酒質の変化について、焼酎ではこれまでに経験的に明らかになっているも</p>
--	--	--

		<p>の具体的な化学成分の報告が限られていた。これを明らかにするため、焼酎のろ過・精製による香味特性の変化について、品質評価、理化学分析を行った。各種ろ過処理前後（イオン交換、活性炭ろ過、冷却ろ過）の試料（52対104点）について、70名による官能評価を行ったほか（13項目）、一般分析、香气成分分析、油性成分分析を実施した（計37項目）。</p> <p>官能評価及び理化学分析結果について、各ろ過処理前後の試料（52対）に対し統計解析を行ったところ、全てのろ過方法において、味の淡麗化の傾向が見られ、また、油性成分の多くが減少した。油性成分の減少が淡麗化の一因となっているものと推察される。イオン交換では、予想されたアルデヒド類（アセトアルデヒド、イソバレルアルデヒド、フルフラール）、エステル類、高級アルコール類、酸度の減少のほか、ジアセチル、4-VG、DMTSが大幅に減少することが明らかとなった。冷却ろ過では、油性成分の減少とそれに伴う変化（油様の香りの減少、味のきれいさ、後味すっきり増加）のほか、酸化物質の減少（DMTSの減少）が新たに見られた。活性炭ろ過では、油性成分や酸度が減少したほか、4-VGの減少が新たに見られた。</p> <p>また、黒糖焼酎に特徴的な官能特性を解明するため、評価用語の抽出、出品酒の評価及び理化学分析を行った。この際、製造方法が黒糖焼酎に類似しており、国際的な認知度の高い酒類であるラムと比較し、日本産酒類の特徴の解明を試みた。</p> <p>はじめに、市販の黒糖焼酎24点について、訓練された10名によるパネリストで官能評価を行い、黒糖焼酎に特徴的な11種類の評価用語を抽出した。</p> <p>次に、抽出した評価用語を用いて、48点の黒糖焼酎及びラム4点について、訓練された7名のパネリストによる官能評価を実施し、再度用語の整理（追加と削除）を行い、最終的に11種類の評価用語を決定するとともに、品質評価シートを作成した。併せて、決定した評価用語について、最もその特性が強く感じられる出品酒を合議で決定し、見本酒として設定することとした。</p> <p>設定した評価用語及び見本酒を用いて訓練を行い、共通認識を深めた上で、出品酒48点及びラム7点について、訓練された14名のパネリストで官能評価を実施した。その結果、黒糖焼酎に多い表現として「みかん」、「黒糖」、「アルデヒド」、「カラメル」、「香ばしい」が、ラムに多い表現として「糖蜜」、「カシス」が確認された。</p> <p>香りに寄与している成分を探索するため、黒糖焼酎において各種香气成分の分析を実施したところ、統計解析から、みかんにはゲラニオール、カシスには酢酸イソアミル、2-メチル酪酸エチル、ジアセチル、石けんにはヘキサナールとラウリル酸エチルの関与の可能性が示唆された。</p>
<p>ロ 食品添加物の指定要請手続</p>	<p>・協定上の期限を踏まえた取組の進捗状況</p>	<p>日EU経済連携協定に基づき、酒類等に使用する食品添加物の承認に向けた作業を業界、国税庁及び関係機関と連携して実施し、EU側から承認が求められていた28品目について、必要な全ての指定等要請手続を期限内に完了している。それらのうち、新規のワイン用添加物である硫酸銅は、ワインに硫化水素やメルカプタンといった硫黄化合物の一種が残留した場合に官能上好ましくないため、製造時に生成する硫化水素の除去を目的として使用される。今後、国内での使用が特に見込まれることから、添加時期等の検討を引き続き行った。また、硫酸銅処理はその特性上、ワイン中の銅の残存量が増加するため、ワイン中の銅濃度が増加し、ワインの銅混濁の可能性も高まる。そのため、硫酸銅処理の効果を保ったまま銅の残存量を低減できるか、重金属除去目的で使用される新規のワイン用添加物ビニルイミダゾール-ビニルピロリドン共重合体（以下「PVI/PVP」という。）を使用して検討した。</p> <p>甲州、マスカット・ベリーAに加えてデラウェアを原料とした日本ワインに対して、硫酸銅処理（0mg/L、2.5mg/L、5.0mg/L）した際の硫化水素除去量及び銅の残存量の変動を確認した。その結果、硫化水素除去量は硫酸銅の処理量（対照0mg/Lを除く）に依存せず、官能閾値以下まで減少することが確認できた。更に、PVI/PVPを併用すると硫化水素除去量を維持しつつ、PVI/PVPの添加量依存的に銅の残存量が有意に減少した。PVI/PVPの添加時期については硫酸銅処理と同時または18時間後のいずれでも銅の残存量の減少量及び硫化水素除去量に有意な差は見られなかった。</p> <p>また、ワインの過剰な酸味を和らげる手段の一つとして除酸剤が使用されるが、新たに酒石酸カリウム、炭酸カルシウムⅡ、炭酸水素カリウムが除酸剤としての使用が認められるようになった。そこでこれまでに日本で除酸剤としての使用が認められていた炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、炭酸カルシウムⅠを対照として、ワインの酸に及ぼす影響を比較した。</p> <p>様々な白ブドウ品種を混合して造られた白ワインと甲州のみから造られた白ワインの2種類の白ワインに7種類の除酸剤を添加し、20時間静置後のpH及び酸度を分析した。その結果、新規の3種類を含む全ての除酸剤において用量依存でpHの上昇及び酸度の低下が見られ、除酸効果が確認された。その一方で2種類の白ワイン間において同じ添加物でも必ずしも添加量に応じたpH及び酸度の変化が見られないことから、ワインの種類によってこれらの除酸剤の効果の幅が異なることが示唆された。以上のように硫酸銅や新規除酸剤といった新規ワイン用添加物の使用方法及び</p>

		その効果等についてまとまった知見を得ることができた。						
ハ 輸出酒類の分析・証明等	<ul style="list-style-type: none"> 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】 	<p>当研究所は台湾向け輸出酒類の分析書及びEU等向け輸出ワインに関する証明書等の我が国唯一の発行機関である。</p> <p>台湾向け輸出酒類の分析及びEU等向け輸出ワインに関する証明書を560点発行し（前年度実績680点）、全て受付日から20業務日以内（平均8.4日）に結果を通知した（前年度実績8.6日）。また、EU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及び分析精度確保のためワイン技能試験を実施した。加えて、台湾向け輸出酒類分析業務において電子申請サービスによる申請及びイオンクロマトグラフ法による二酸化硫黄分析を開始し、手続を迅速化した。さらに、国税庁からの依頼に基づき、台湾向け輸出酒類のうち5県産酒類（福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県）について、台湾側の制度改正に伴う、放射性物質分析の受託分析を令和8年度に導入するための実施体制を整備した。</p> <p style="text-align: center;">令和7年度受託分析書等発行実績（輸出酒類関係）</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>内 容</th> <th>委 託 者 等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>対台湾輸出酒類の分析点数</td> <td>民間企業 380 点</td> </tr> <tr> <td>対EU等輸出ワインの証明点数</td> <td>民間企業 180 点</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">自己収入：10,773,400円（台湾9,746,100円、EU等1,027,300円）</p> <p>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2,102点の分析を実施し（前年度実績1,841点）、依頼から平均して1.7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昨年から217点増加したが（(3)-ロ参照 今年度実績2,361点、前年度実績2,144点）、内部事務手続き等の効率化に努めた結果、分析書発行日数を2日以内に維持した。</p>	内 容	委 託 者 等	対台湾輸出酒類の分析点数	民間企業 380 点	対EU等輸出ワインの証明点数	民間企業 180 点
内 容	委 託 者 等							
対台湾輸出酒類の分析点数	民間企業 380 点							
対EU等輸出ワインの証明点数	民間企業 180 点							

法人の自己評価		主務大臣による評価	
評価	S	評価	

<p><評価と根拠></p> <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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、令和6年12月から一般販売が開始されたKa8については、講演会等でKa8の醸造特性等について発表し、普及に努めた。 清酒の成分と人の嗜好の関係性に係る研究では、ヒトの嗜好性について得られたデータのより詳細な解析を行い、清酒成分と個人の嗜好性の関連を解析するための基礎的な知見が得られた。 日本産蒸留酒に特徴的な香味に係る研究では、蒸留後の様々なろ過方法の影響について、体系的な解析を行い、全てのろ過方法に共通に見られる影響、個別のろ過方法で見られる特徴的な影響を明らかにした。また、製造方法が類似しており、国際的に認知度の高いラムと比較することで、日本産酒類（黒糖焼酎）に特徴的な官能評価用語を確認した。 日EU経済連携協定に基づき、新たに添加物として認められたもののうち、国内での使用が見込まれる硫酸銅について、実用化に資する検討をさらに進めるとともに、PVI/PVP、酒石酸カリウム、炭酸カルシウムⅡ、炭酸水素カリウムについても、国内でワインを製造する際の使用方法及び効果を検討した。 輸出酒類に関する分析については、前年度から更に分析点数が増加したが、内部事務手続きの効率化を進め、処理日数を維持できた。 <p>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、前年度実用化したKa8については、輸出促進の観点から非常に有用であると考えられるため、酒類製造者への普及に努めたほか、日本産</p>	<p><評価に至った理由></p>
---	-------------------------

酒類の輸出促進に大きく資することが期待される清酒の成分と人の嗜好性の関係性の研究について、基礎的な知見を得るなど、これまで解析が困難とされていた研究について第6期への弾みとなる結果が得られている。また、EU向けワインに新たに使用されることが見込まれる添加物について、実用的な観点から添加法の検討を行った。輸出酒類の分析及び証明についても、前年度行った事務の効率化に加え、引き続き分析手法の効率化を行い、処理日数の短縮を維持する等、令和7年度における所期の目標を達成するとともに、顕著な成果を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ID 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	10
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	232,920		
決算額（千円）	118,317	125,505	147,337	117,598	280,638		

（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7年度計画
<p>(2) 酒類製造の技術基盤の強化</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>(2) 酒類製造の技術基盤の強化</p> <p>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。</p> <p>イ 酒類製造の技術基盤の強化に資する研究として、酒類に係る成分の解明、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>(2) 酒類製造の技術基盤の強化</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、原料米タンパク質については品種間差の解析とともに、引き続きその分解物の分析方法構築に取り組み、精米・品種等の影響を明らかにする。原料米の新規評価法については、普及を目指した取組を行う。</p> <p>酵母については、改良した遺伝子マッピング系を用いて前年度までに酵母の醸造特性に関与するゲノム上の領域を探索しており、引き続き原因遺伝子の同定を進めるとともに、重要な醸造特性指標の解析を行う。</p> <p>麹菌については、ゲノム情報等を用いて、引き続き清酒醸造に寄与す</p>

		<p>る遺伝子の機能解析を行う。さらに、系統の異なる麴菌株について、系統ごとの特性を明らかにするために、小仕込み清酒の解析を行う。酒類総研で開発した麴菌の実用育種手法により前年度に作成した、主要酵素の生産改変株の清酒小仕込み試験を実施し、実用性を検討する。</p> <p>黒麴の特性である耐酸性酵素の生産を制御する転写因子のうち、糖質分解酵素に加えタンパク質分解酵素の発現に關与する転写因子について調べる。</p> <p>清酒については、原料米の栽培年度及び地域と製成酒成分との關連の解析結果を総括する。さらに、精米特性について玄米形状が精米に与える影響を明らかにする。また、清酒成分の網羅的解析方法の高度化に取り組む。</p> <p>前年度までに解明した清酒の果実様の新規特徴香に寄与する成分について、科学的に確認を行うとともに結果の報告を行う。</p> <p>日本ワインについては、引き続き気象要因との關連の解析を進めるとともに、日本ワインの産地特性の解明及び品質向上等に資するため、前年度までの成果を取りまとめる。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
--	--	--

項目	測定指標	業務実績
イ 酒類製造の技術基盤の強化に資する研究	<p><研究の実施状況></p> <ul style="list-style-type: none"> 酒類及び酒類原料の地域特性に関する研究 酒類の香味に關する成分に関する研究 酒類原料の特性に関する研究 醸造用微生物の機能等の解明、育種及び利用に関する研究 	<p>○ 酒類及び酒類原料の地域特性に関する研究 (原料米の地域性と清酒の品質との關係に関する研究)</p> <p>【目的・意義】 清酒の成分を網羅的かつ迅速に解析するための分析法の高度化を行い、原料米の産地や品種、栽培地の気象条件及び精米条件が清酒の品質に与える影響を検討する。この解析により、原料米の地域性と清酒の品質との關係の解明に貢献する。</p> <p>【取組の状況】 令和4年度に開発した高感度醸造酒メタボライト分析法については、前年度までに284成分(312成分中)が検出できることを確認した。今年度は、標準品による検証を順次行い、当該分析法により累計で335成分(368成分中)が検出可能であることを確認した。清酒香気成分の網羅的解析方法については、GC×GC-TOFMSの分析条件を最適化したヘッドスペース法(HS-GC×GC-TOFMS)及びSA-SBSE法(SA-SBSE-GC×GC-TOFMS)による分析を開始した。</p> <p>原料米産地と清酒成分の關係に関する研究について、特定名称酒のモデルとして50%白米を用い、製造方法を統一した小仕込みにおいて、様々な産地の山田錦を中心に検討した。前年度までに異なる産地の原料米(H30年産:4県5サンプル、R1年産:7県8サンプル、R2年産:11県12サンプル、R3年産:8県9サンプル)を解析し、産地は米麴力価などの醸造特性や一般分析値、一般香気成分に影響があることが明らかとなった。また、4年分の清酒メタボロームと栽培地の気象との關連を、マルチブロック直交成分分析*1を用いて解析した結果、登熟期付近の風速が、製成酒のジペプチドや糖類等の濃度と關連することが示唆されていた。今年度は、4年間に共通する傾向を精査した。前年度までの結果と合わせて、気象要素では登熟期付近の風速、下向き長波放射量及び平均気温、醸造特性指標では米麴のα-アミラーゼ、α-グルコシダーゼ、糖化力及び清酒のアミノ酸度、清酒メタボロームではジペプチド、アミノ酸及び糖に關連がある可能性が示された。さらに、個別のアミノ酸に注目すると、グルタミン酸は気象との關係が相対的に強く、一方でアスパラギン酸は相対的に弱い等、同カテゴリの物質内での傾向の差も見られた。以上のとおり、原料米産地の気象、醸造特性指標及び清酒メタボロームとの關連を詳細に把握するとともに、総括した。</p>

また、これまでに R2 年産と R5 年産の原料米を使用して、原料米産地の緯度・経度と玄米形状に関連が見られることを報告している。また、テスト精米の試験では、cBN ロール^{*2}において、玄米の長さ、厚さが白米形状への影響が大きいことを確認した。さらに、#80 cBN ロールにおいて、玄米形状、精米条件、白米形状の関係を体系的に検討した結果、玄米形状に加え、玄米の張込み量とロール回転数も白米形状に影響を与えることを明らかにした。

今年度は、これまで取得した精米データを用いて、玄米特性と精米条件から白米の形状を予測するための回帰モデルを作成した。具体的には、玄米張込み量、ロール回転数、玄米の厚さを説明変数、原型指数 LT^{*3}を目的変数として回帰モデルを得た。さらに、本回帰モデルを評価するため、令和 5 年北海道産吟風の玄米を用いて、玄米形状と目的の白米形状から、精米条件を予測し新たに精米して検証した。具体的には、白米形状の原型指数 LT の目標を 1.2 に設定し、回帰モデルからロール回転数または玄米張込み量いずれかを予測した。予測に基づいて、実際に精米を行い検証したところ、いずれの場合も目標として設定した白米の原型指数 LT と実際に精米で得られた白米の原型指数 LT の平均絶対パーセント誤差は 10% 前後となり、一般的な基準では良好～高い予測精度に相当する結果が得られた。以上のことから、玄米形状を元に、精米条件を設定することにより白米形状を制御可能なことが示された。

*1 同一のサンプルについて、複数の方法で得られたデータを統合して俯瞰できる解析法。異なる方法で得られたデータ間の関係を可視化可能。今回の場合、気象データと清酒メタボロームの関係性を可視化した。

*2 cBN ロールは、精米機に使用するロールとして新たに開発されたもので、立方晶窒化ホウ素（cBN）砥石を蒸着させた精米ロール。cBN 砥石の粒度が小さくなるに従って扁平傾向（#40:球形、#60:原形、#80:扁平）の白米となる。

*3 原型指数 LT は玄米の長さ・厚さの比に対する、白米の長さ・厚さの比。原型指数 LT が大きいと、玄米に対して白米が長く薄く、小さいとその逆となる。

（原料産地と日本ワイン及びブドウの品質との関係解析に関する研究）

【目的・意義】

ワイン用ブドウ産地における気象条件とブドウ・ワインの品質との関係を解析することにより、日本ワインの産地特性の解明、影響する気象要因等の解明を行い、ブランド力や品質の向上に資することを目的とする。

【取組の状況】

「日本ワインのテロワール解明研究コンソーシアム（2020 年）」及び「日本ワインのテロワール解明に関する共同研究（2021～2023 年）」の取組の一環として、各地の研究機関、大学とともに 3 ヶ年にわたって、全国各地のワイン産地から入手した代表的な 7 つの品種（ソーヴィニオン・ブラン、デラウエア、シャルドネ、メルロー、ピノ・ノワール、マスカット・ベリーA、シラー）を用いて、醸造条件をそろえた試験醸造を行い、製成したワインにおける産地の特徴や傾向の解析を行ってきた。これまでに、ワインの成分分析値及び官能評価値を用いて主成分解析を行った結果、全ての品種において、栽培方法等の違いがあるにも関わらず、北海道を含む冷涼な地域と西日本などの温暖な地域で、プロットが偏在するなど栽培地や地域の影響が見られることを報告した。更に、品種間で共通する産地間の傾向や成分などを明らかにした。今年度は、生育ステージをベースに加工された気象データ（気温、降水量、日照時間、湿度等）と白ワイン用ブドウであるソーヴィニオン・ブランのワインにおける品質に関連する各種成分濃度との関連についてマルチブロック直交成分解析を行ったデータを更に詳細に解析した。予測モデルにおける気象データの影響が顕著な成分を抽出したところ、冷涼地で特徴的なモノテルペン、エステル及びアルコール、温暖地で特徴的なフラン類、揮発性フェノール及びモノテルペン等を含んでおり、成熟期の栽培地の気温の寄与が大きいことが分かった。当研究所で試験醸造を行った赤ワイン用ブドウであるシラーのワインについて、気象要素との関連性が高い成分が抽出され、これらの成分には、ソーヴィニオン・ブランにおいて気象要素との関連性が高いことが示された成分と共通する成分が含まれていた。シラーとソーヴィニオン・ブランで共通して見られたこれらの成分は気温の影響を強く受けており、地域間差に関連していると示唆された。

また、日本全国各地の甲州について、山梨県の事業者、日本ワイナリー協会及び勝沼ワイン協会との共同研究として、小仕込み試験を実施し、製成ワインの一般分析、官能評価等を実施した結果、2 ヶ年を通して、他品種と同様に、冷涼地及び温暖地でそのプロファイルの傾向に違いが見られた。

このように、第 5 期においては、日本ワインの産地特性の解明、影響する気象要因等の解明のため、様々な切り口から取組を行った。先に行った 7 品種の代表的ブドウに甲州を含めた 8 品種のブドウ及びワインの品質に関連する成分、ワインの官能評価データを、全国的に幅広く収集、気

象とのデータを定量的に解析することによって、日本における各産地の特徴や全体の傾向及び気象条件が、ワインの官能特性及び特定のワイン成分に及ぼす影響を明らかにすることができた。

○ 酒類の香味に関係する成分に関する研究
(清酒の特徴香についての研究)

【目的・意義】

前年度までに解明した清酒の果実様の新規特徴香に寄与する成分について、科学的に確認を行うとともに結果の報告を行うことにより、酒類製造の技術基盤の強化並びに地域ブランド価値の向上等に資する。

【取組の状況】

前年度までの検討では、近年、注目を集めているマスカットやライチに似た香りと表現される「新規特徴香」について、臭い嗅ぎ GC-MS において該当する保持時間に、4-mercapto-4-methylpentan-2-one (以下「4MMP」という。)の存在と矛盾しない結果を得たものの、既知物質のスペクトルライブラリとの比較による 4MMP との類似度は十分に高いとはいえなかった。そこで、分取 GC システムと GC-MS を組み合わせることで、候補成分の濃縮及び分離の改良を試みた結果、新規特徴香指摘酒の TIC (Total Ion Chromatogram) において 4MMP 標品と同じ保持時間に 4MMP の主なフラグメントイオンを全て検出し、スペクトルライブラリとの比較における類似度は 87 であった。これらの結果から、4MMP が新規特徴香に寄与する成分の一つである可能性は極めて高いと考えられた。

また、酢酸エチルによる液液抽出と Ag カラム抽出を組み合わせ濃縮した試料について、 d_{10} -4MMP を用いた内部標準法を用いて定量する新規定量法により、GC-MS/MS (MRM モード) 分析を行い、検出限界及び定量下限を求めるとともに、内部標準の安定性を調べた。その結果、 $n=8$ 繰り返し分析により求めた検出限界 ($3.3 \times \sigma / \text{Slope}$) は 0.47 ng/L、定量下限 ($10 \times \sigma / \text{Slope}$) は 1.42 ng/L であった。回収率については、2.15 ng/L の 4MMP 標準品をベース清酒に添加した添加回収試験 8 回の平均値が 119.4%と良好な結果を得た。さらに、内部標準の安定性についても検討し、検量線作成から 10 日間を目途に分析を完了することで安定した結果を得ることができていることを確認した。

当該新規定量法を用い、MRM モードにおいて 4MMP を含有していないことを確認した清酒試料をベースとして検量線を作成 ($R^2=0.9968$) し、前年度に実施した官能評価において新規特徴香の強度が高いと評価された上位 3 点の試料の 4MMP 量を調べたところ定量値は 4~16 ng/L で、これらの試料にはいずれも閾値以上の 4MMP が含まれていた。一方で、指摘がないものについては、4MMP は検出限界以下であった。

次に、R5BY 全国新酒鑑評会出品酒の中から、新規特徴香のコメント指摘があった試料 6 点と対照として指摘がなかった 6 点を抽出し、4MMP の定量を行ったところ、特徴香指摘酒試料 6 点のうち 5 点から 4MMP が検出され、その定量値は検知閾値である 1.2ng/L を上回る値 (1.6~4.6 ng/L) であった。一方で、指摘がないものについては、4MMP は検出限界以下であった。このことから、全国新酒鑑評会出品酒にも新規特徴香の指摘があり、かつ 4MMP が含まれるものがあることが確認された。

以上の結果から、4MMP は清酒の新規特徴香を構成する成分の一因であることが確認され、その定量方法を確立することができた。

○ 酒類原料の特性に関する研究

【目的・意義】

清酒及び焼酎用の原料について、香味の厳密な制御技術の確立等のために、原料中に含まれる各種成分等の原料特性と製成酒の品質・製法又は品種栽培要因との関係性を解析する。また、気象及び醸造適性分析による米質予測や、原料評価に係る新規手法の開発を行う。

【取組の状況】

気象データから地域ごとの令和 7 年産清酒原料米の酒造適性を予測し、清酒製造関係者に情報提供した。また、令和 7 年産清酒原料米の特性を把握するため、19 道県で栽培された酒造用原料米 37 品種 58 点の醸造適性解析を行い、清酒製造関係者に同年産米の原料米情報を提供した。

原料米タンパク質は、ペプチドやアミノ酸に分解され醸造微生物の栄養源となるほか、清酒の呈味を作り出す重要な構成成分であるが、精米や品種等の影響については知見が不足している。そこで、前年度までに、原料米のタンパク質のうち、易消化性のグルテリンや難消化性のプロラミン、その両者に属さないその他のタンパク質に大別し、タンパク質組成に対して米品種や精米歩合が与える影響を解析した。その結果、特に総タンパク質に占めるグルテリンの比率が米中心部で米品種間の傾向として表れやすいことを明らかにした。さらに、グルテリン分子種 (GluA、GluB、GluC、GluD) について、免疫学的検出法により米品種間の発現量比を解析し、米の主要なグルテリン分子種を推定した。

今年度は、前年度までに得られた主要なグルテリン分子種について、酒米7品種間のグルテリン発現量比を元に、米タンパク質が醸造工程において分解された場合に、米品種ごとにどのようなジペプチドが生成しうるのかをシミュレーション解析した。その結果、米品種によって生成されるジペプチド濃度比率が異なる可能性が示された。また、ペプチドの分析については、前年度に引き続き、蒸米酵素消化液やペプチド標準液を用いた比色法による定量分析法の条件検討に取り組んだ。分析方法の最終的な最適化に向けては更なる検討が必要だが、一定の水準で確立した分析方法により、3年間の米試料の蒸米酵素消化液を分析し、米品種間の差異に一定の傾向が見られた。

前年度までに、新規原料米評価法として、これまでにある一定の膨張率を示した温度の測定から溶解性判定する「加温膨潤法」を考案した。加温膨潤法は、従来の熱分析による簡易法（DSCやRVA）と比較して、精度は同等で試料の粉碎は不要となり、1回に測定できる検体数は、従来法の1検体に対し加温膨潤法では8検体の同時測定が可能となっている。また、尿素やアルカリを用いた簡易溶解性判定法と比較しても水分や精米歩合の影響を受けにくいことや清酒用の白米以外の試料にも適用できる。さらに、現場において初めてでも取り組みやすいように、3検体20分加熱とする初期導入用の方法に改良してきた。

今年度も、加温膨潤法の現場への普及に向けた取組を行った。まず、前年度に引き続き、評価基準を作成するため同一産地品種で年次の異なる試料について初期導入用の方法により解析した。その結果、山田錦を含め5品種の値がDSC糊化温度や蒸米消化性と高い相関性を示し、年次変動した試料の評価が可能であることが分かった。特に、イネ登熟期が記録的高気温となり顕著に難溶解性となった令和6年及び7年産の試料について難溶解性と評価できた。また、これらの成果について酒類総合研究所講演会等の機会を利用して製造技術者向けに発表し、当該方法の現場への普及に向けた取組を行った。

○ 醸造用酵母に関する研究

【目的・意義】

酵母菌株の育種開発、品質管理、選択等の効率化のため、醸造に関する遺伝情報及び醸造特性等情報を収集・整理する。これらを利用し、遺伝情報と醸造特性等を効率的に関連付けるための遺伝子マッピング系を開発する。また醸造用酵母菌株の利用技術の向上のため、重要な醸造特性指標に関する分子生物学的解析を進める。

【取組の状況】

（各種酵母菌株のゲノム情報の収集及び解析）

ゲノム情報については、前年度は各種の実用酒造菌株、酒造環境分離株、自然環境分離株、育種改良菌株等78点のゲノム配列データを取得した。これらに前々年度にゲノム配列を取得した39点を加えた計117点について、得られた配列データを参照配列にマッピングし変異箇所を同定後、必要に応じて分子系統解析、変異分布解析、異数性解析等を実施した。

今年度は、新たに各種の実用酒造菌株、酒造環境分離株、自然環境分離株、育種改良菌株等計99点のゲノム配列データを取得し、前年度と同様の解析を行った。

自然環境に由来する酵母については、前年度に、日本産の自然環境分離株の系統的な位置付けをより広い視野から解析することを目的として、東アジア（中国、台湾）で分離された野生及び発酵由来菌株と共に系統解析を行った。中国産野生56株、発酵由来117株、台湾産野生35株、発酵由来21株のゲノム配列情報を公共DBから取得し、これらに日本国内の自然環境分離株84株、清酒等の発酵由来株85株を合わせた398株を対象としてゲノム系統解析を行った結果、得られた系統樹が野生酵母菌株群と醸造用菌株群に大きく二分されることが観察された。また、その中で、野生酵母の中には日本の独自性の高い菌株群も認められた。

今年度は、更に対象を拡大し、世界各地の自然環境分離株及び発酵由来株203株のゲノム配列情報を公共DBから取得した。これらに上記の東アジアの菌株229株、日本国内の自然環境分離株148株（新規取得分も含む）、清酒等の発酵由来株85株を合わせた665株を対象としたゲノム系統解析を行った。その結果、これまで日本の独自性の高かった野生酵母菌株群は、その独自性がほぼ維持されており、世界各地の菌株を対象としても日本の野生酵母菌株の独自性が高いことが分かった。この他、日本産の自然環境分離株の密度の高い菌株群が、野生酵母菌株群と醸造用菌株群の中に新たに1つずつ見出された。

（醸造に関する遺伝子及び特性を関連付ける遺伝子マッピング系の検討）

Quantitative Trait Loci（量的形質遺伝子座：以下「QTL」という。）解析系について、前年度までに、マーカーの数を約5,300個設定すること

でマーカー密度を上げ（ゲノム上のマーカー間隔約 3kb）、分解精度をさらに向上させた改良 QTL 解析系（以下「改良 QTL 解析系」という。）を構築した。検証試験の結果、マーカー密度を上げることで分解能だけでなく検出力も向上した。また、当該改良 QTL 解析系の実用性の検討として、清酒のエタノール濃度に関与する原因遺伝子の同定を試みた。その結果、改良 QTL 解析系にて候補遺伝子を 12 個まで絞り込むことができ、その中で浸透圧ストレス（高糖、高塩濃度）下で活性化するキナーゼ経路の主要因子である遺伝子が、清酒における酵母のエタノール生成に大きく寄与することが明らかとなった。この検討により、当該改良 QTL 解析系を用いることで、より効率的なスクリーニングとなる可能性が示された。

今年度は、当該改良 QTL 解析系の実用化試験として、清酒酵母に関して、業界ニーズの高い醸造特性指標である酢酸低生産性及び酢酸イソアミル高生産性に関与する原因遺伝子のスクリーニングを試みた。その結果、清酒酵母の酢酸低生産性に関与する 4 つの QTL を同定し、特に着目している第 16 番染色体の QTL については、候補遺伝子を 15 個まで絞り込むことができた。また、清酒酵母の酢酸イソアミル高生産性に関与する 3 つの QTL を同定し、その QTL は全て清酒酵母型アレルであった。特に着目している第 9 番染色体の QTL については、候補遺伝子を 16 個まで絞り込むことができた。

今後は、清酒酵母の酢酸低生産性及び酢酸イソアミル高生産性に関与する原因遺伝子の同定を進めるとともに、業界ニーズ等を踏まえて優先度を考慮しつつ、その他重要な醸造特性指標の形質の分析及びその形質に寄与する遺伝子マッピングを実施する予定である。

○ 黄麴菌等に関する研究

【目的・意義】

多様な麴菌のゲノム情報を集積し、醸造用途と醸造に関する遺伝子の構成関係を明らかにするとともに、集積した麴菌のゲノム情報を提供するためのデータベースシステムの開発に取り組む。また、新しい育種法の活用により実用株から醸造の主要酵素の生産改変株を取得し、醸造特性を確認する。

【取組の状況】

（黄麴菌 218 株を用いたパンゲノム解析）

麴菌のパンゲノム解析については、前年度に相互転座などの染色体のリアレンジメント（再編成）が比較的多く見られることを報告していた。今年度、さらに詳細に解析したところ、C（清酒/味噌）系統では、進化的距離が近いにもかかわらず、染色体間組換えや逆位など、染色体リアレンジメントが高頻度に生じていた。また、麴菌の系統と、製成酒のメタボロームによる系統は比較的一致していたが、C 系統内部の菌株は、製成酒のメタボロームによる系統解析により大きく 2 つのクラスターに分かれることが明らかになった。系統の差の原因となっている成分について解析したところ、アルギニンに関連する成分が要因であった。アルギニンが多いとアグマチンが少なく、アグマチンが多いとアルギニンが少ないという違いが見られたことから、アルギニンの脱炭酸反応が主要因であると推察された。そこで、比較ゲノム解析により、C 系統内の複数のアルギニン高生産株とアグマチン高生産株を比較したところ、*IaeA* 遺伝子座のみに点変異が見られた。そこで、アルギニンもアグマチンも検出される RIB40 株由来の宿主株を用い、*IaeA* 遺伝子破壊を行うと、アグマチンが非常に少なくなる一方、アルギニンが多くなり、*IaeA* 遺伝子を高発現すると、アグマチンが多くなり、アルギニンが極端に減少した。以上のことから、製成酒のメタボロームによる系統解析における両グループでの清酒成分の違いは、染色体のリアレンジメントではなく、*IaeA* 遺伝子の点変異が原因であることが強く示唆された。

（黄麴菌の各種菌株の遺伝子発現解析及び酵素活性）

実用種麴菌の解析については、醸造で使用されている種麴菌の種類の違いによる製成酒の酒質への影響を探るために各種のプロファイリングを行った。前年度までに 18 株の全ゲノム解析が終了し、うち 11 株について比較ゲノム解析を実施していた。今年度は新たに醤油及び味噌醸造で実際に利用されている菌株の全ゲノム解析を実施し比較ゲノム解析した。計 13 株のゲノムは、系統ごとに類似して構造上の逆位や転座が存在するが大規模な欠失などは検出されなかった。RIB40 の遺伝子セットとして遺伝子の保存性を確認したところ、株ごとに 6~500 程度の遺伝子が欠落していたが、醸造に関与することが報告されている遺伝子群は保存されていた。α 化米での 46 時間製麴の遺伝子発現プロファイルと比較すると遺伝子の発現パターンは菌株の用途ごとに類似しクラスターを形成することが確認され、糖質分解酵素群の CAZyme や発酵に関連する遺伝子群に着目しても同様であった。46 時間製麴での酵素活性は、吟醸用麴菌においてグルコアミラーゼ活性が高く、醤油麴菌では酸性プロテアーゼ活性が高い傾向にあった。13 株の麴菌の米麴を用いた清酒小仕込み試験を実施したところ、醪の中期において、米麴ごとに炭酸ガス生成の多寡が観察されたが、末期においてはほぼ収束し、製成酒のエタノール含量も類似していた。製成酒プロファイルと成分、酵素活性は、菌株の用途ごとにクラスターを

形成した。さらに PCA 解析において大きく 3 グループに分かれ、醤油麹菌を特徴づける第 1 主成分に寄与する成分としては各種アミノ酸や酸性プロテアーゼ活性があった。一連の解析により各用途の種麹菌は、醸造に関与する遺伝子構成は変わらないが、製麹での遺伝子発現プロファイルに差が生じることで酵素活性などが多様に変化したことが示された。

(米麹タンパク質 (RKP) 遺伝子破壊株の解析)

清酒醸造への寄与が推定される遺伝子について、米麹中で生産が確認されている米麹タンパク質 (RKP) が清酒成分に及ぼす影響の解析を行った。前年度は、*rkp* 遺伝子破壊が、遺伝子破壊株の製成酒メタボローム、米麹の菌体量、酵素力価、小仕込みデータ、製成酒の一般分析、香气成分分析の結果に与える影響を評価した。今年度は、前年度の解析より遺伝子破壊の影響が特徴的であった、ヘテロカリオン破壊株として取得された *rkp* 遺伝子の一部について遺伝子機能の解析を試みた。ヘテロカリオン破壊株では野生型の核が一部保持されていると考えられるため、表現型が部分的に緩和される可能性がある。遺伝子機能を正確に評価するために、培地中の炭素源に応じて発現を制御する発現制御株を作製し、機能解析を行った。その結果、遺伝子発現抑制時に成育に影響を及ぼす *rkp* 遺伝子が複数確認された。特に、Hsp70 様タンパク質とアノテーションされた *rkp024* の発現制御株では、寒天培地、液体培地で生育が確認されず、当該遺伝子が必須遺伝子であることが示唆された。解析を行ったその他の *rkp* 遺伝子発現制御株においては、寒天培地上でコロニーサイズが減少し、菌糸形状に異常が見られた菌株も存在した。これらのことから、ヘテロカリオン破壊株として取得された *rkp* 遺伝子の一部は分生子の発芽や菌糸成長に関係し、麹菌の生育における重要な役割を担っていることが示唆された。

(黄麹菌のゲノム編集育種)

ゲノム編集を利用した育種では、前年度までに得た主要醸造酵素生産性改変株のうち、今年度はグルコアミラーゼ破壊株及び酸性プロテアーゼ、酸性カルボキシペプチダーゼの高発現株について α 化米にて製麹し、酵素活性を評価した。グルコアミラーゼ破壊株では、活性が約 1/6 に低下しており、酸性プロテアーゼ、酸性カルボキシペプチダーゼの高発現株では、共に活性は上昇せず親株以下に留まった。酸性プロテアーゼ、酸性カルボキシペプチダーゼの高発現株を除く、これまでに取得されているゲノム編集株による米麹での清酒小仕込み試験を実施したところ、グルコアミラーゼ破壊株では総炭酸ガス減量の低下が観察され発酵不良となり、遺伝子組換えによる破壊株の既報の結果と一致していた。また、製成酒成分を解析したところ、アミラーゼ高生産株、グルコアミラーゼ高生産株では香气成分としてカプロン酸エチル量が向上していた。酸性プロテアーゼ破壊株では、酢酸イソアミル、酢酸エチル、イソアミルアルコール量が増加し既報と一致していた。有機酸に関しては、アミラーゼ破壊株において酢酸量が増加しており、発酵不良によるものと推察された。アミノ酸に関しては、アルギニン量がアミラーゼ破壊株及びグルコアミラーゼ破壊株で上昇し、酸性プロテアーゼ破壊株ではロイシン含量が低下し既報と一致していた。プロテアーゼ破壊株での酢酸イソアミル量の増加の要因は、ロイシン含量低下により酵母のフィードバック阻害が解除されイソアミルアルコール含量が増加したためと推察された。清酒小仕込み試験全体として破壊株群では、既報の遺伝子組換えによる破壊株が示していた形質とよく一致していた。このようにゲノム編集育種による多様な酵素活性プロファイルをもつ麹菌の作成により、多様な酒質の清酒開発が実施可能であることが示された。

さらに、今までに黄麹菌のゲノム編集において、セレクションマーカーとなることを明らかにした *fcyB* マーカーについて、黄麹菌以外の他菌株での利用性の拡充を図るために、白麹菌のプロテアーゼの転写因子 *prtR* の破壊株を共ゲノム編集にて作成した。取得された株について全ゲノムシーケンスによるオフターゲット解析を実施したところ、導入した sgRNA に起因するオフターゲット変異が生じていないことが確認され、白麹菌においても同マーカーの適用性が示された。

○ 黒麹菌に関する研究

【目的・意義】

糖質分解酵素とならびタンパク質分解酵素は製麹、醗で重要な役割を有する。しかし、黒麹菌の酸性プロテアーゼの発現についての知見は少ない。そこで、今年度は、酸性プロテアーゼとタンパク質分解酵素の発現に関わる転写因子を明らかとする。

【取組の状況】

前年度までに、糖質分解酵素及びそれらの発現を制御する転写因子について調べた。今年度は、酸性プロテアーゼとタンパク質分解酵素の転写因子 PrtT について調べ、黒麹菌の酸性プロテアーゼ (PepA) は、PrtT により正の発現制御を受けていることを明らかにした。

		<p>当研究所が構築した転写因子破壊株ライブラリーの <i>prtT</i> 破壊株を用いて液体培養したところ、培地中の酸性プロテアーゼ活性は <i>prtT</i> 破壊に伴い大きく減少した。さらに、新たに構築した <i>prtT</i> 過剰発現株では、酸性プロテアーゼ活性は増加した。したがって、PrtT が細胞外の酸性プロテアーゼを制御していることが分かった。培養液中の酸性プロテアーゼ活性は、<i>pepA</i> 破壊株において大きく減少することから、黒麹菌ではアスパラギン酸プロテアーゼ PepA が培養液中の主要な酸性プロテアーゼであることが分かった。</p> <p>一方、液体培養液中の酸性プロテアーゼ活性は、<i>A. niger</i> と同様にスキムミルクやカザミノ酸、その構成要素であるアミノ酸の添加により検出できることも明らかとなった。当初、これら添加物は転写因子である PrtT を活性化することによって <i>pepA</i> が発現すると予測したが、我々が行った定量 PCR の結果では、これら添加物を加えることによる <i>pepA</i> mRNA の発現量の増加は観測されなかった。さらに、これら添加物を加えない条件では、培養液中の酸性プロテアーゼ活性は検出されないが、<i>pepA</i> mRNA の発現量はこれら添加物を加えた場合と大きく変わらなかった。したがって、これら添加物の効果は、PrtT の活性化による <i>pepA</i> mRNA の転写誘導ではなく、転写後のプロテアーゼに特異的な制御に働いていると予想された。</p>
<p>ロ 地域の取組の支援等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・酒類製造者等が実施する醸造用微生物の開発支援等の取組実施件数（参考指標）【定量】 ・公設試験研究機関等からのニーズへの対応状況 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 醸造微生物の受託保存等 <ul style="list-style-type: none"> 公設試験研究機関、酒造組合、酒類製造業者等が所有する麹菌や酵母などの醸造微生物リソースの災害等による亡失を防止することを目的として醸造微生物保存の受託業務を実施している。今年度は新たに5件 85株を受託保存した。リスク回避のため東京の他の専門機関において設置のフリーザーを更新し、バックアップを保管するなど適切な管理を実施した。 ○ 地域における醸造微生物の開発支援等 <ul style="list-style-type: none"> 地域における醸造微生物の開発支援等については、酵母に関して10件（継続10件）を実施した。そのうち、ゲノム解析（ゲノム情報の解析支援のみも含む）は2件（1県、1酒造会社）4点を実施した（うちゲノム情報の解析支援のみは1件（1酒造会社））。 ○ 公設試験研究機関等との連携等 <ul style="list-style-type: none"> 公設試験研究機関等と酒類の地域ブランドに資する共同研究を3件実施した。岐阜県産業技術センター（現：岐阜県食品科学研究所）とは、酒類醸造技術の技術開発と技術普及による地域産業の振興、それを担う技術人材の育成に寄与することを目的として、平成28年2月に締結した連携協定を踏まえ職員を派遣した。また、令和元年7月に北海道経済部と締結したワイン産業活性化に向けた連携に関する協定を踏まえ、今年度も引き続き、北海道ワインアカデミーの実施に際し、ノウハウの提供と講師の派遣を行った。 酒類醸造講習（ビールコース）には2県の公設試験研究機関（岩手県、秋田県）の職員が、清酒官能評価セミナーには1都4県の公設試験研究機関（東京都、千葉県、長野県、山口県、長崎県）の職員が受講生として参加した。 また、酵母に関する研究のため和歌山県の公設試験研究機関の職員1名が短期滞在した。 ○ 地域の活性化に資するイベント等 <ul style="list-style-type: none"> ・ひろしまフラワーフェスティバルで開催された「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録の祝賀イベントにパネラーとして職員を派遣した。 ・「広島中央サイエンスパーク夏休みオープンラボ！」の開催において、米麴を使ったオリジナル石けんの作製といった「体験型教室」をはじめ、施設見学ツアー、酒類の原料・製造用道具及び醸造微生物の展示など、酒類製造との関係が深いテーマのイベントを実施し、計198名が参加した。 ・「広島市健康づくりセンター健康科学館 夏休みわくわくイベント」の実験講座において、「君も科学者！実験に挑戦」として酵素や酵母の実験などを行い、小学生28名が参加した。 ・「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを記念した特別イベント「東広島市立日本酒大学記念イベント」において、パネルディスカッションのパネリストに職員を派遣した他、ワークショップ&展示コーナーでは、酒造りに関する展示や嗜好型官能評価の体験などを行い、195名の来場があった。 ・広島県で初開催された「Out of KidZania in ひろしま」において、微生物研究者として麹菌の顕微鏡観察や麹菌の分析などの職場体験を行い、2日間で小学生80名が参加した。

		<ul style="list-style-type: none"> ・東広島市の一大イベント「2025 酒まつり」に出展し、清酒の香りキットを用いた香りの体験や嗜好型官能評価の体験などを行い、2日間で約1,000名の来場があった。また、酒まつり前日に行われた「唎酒師フォーラム 2025」において、「香りと味の見極め方」として清酒の官能評価ワークショップを行い、唎酒師等128名（内、海外の方が84名）が参加した。 ・東広島市生涯学習まちづくり出前講座に職員を派遣し、「伝統的酒造り」についての講義を行った。また、一般社団法人ディスカバー東広島からの依頼により他府県関係者等に対して酒蔵体験ツアーの講師を務めた。 ・広島市の「大人の科学談話室」に職員を派遣し、「お酒にまつわるサイエンス」として講演を行った。 ・一般の方に施設を公開する酒類総合研究所施設公開を実施し、醸造を学ぶ実験教室やさき酒付きの施設見学ツアーを行い、計36名が参加した。 ・このほか、西条・山と水の環境機構理事、広島県西条農業高校の運営協議会委員及びスーパーサイエンスハイスクール運営指導委員として協力した。
--	--	--

法人の自己評価			主務大臣による評価		
評価	A		評価		

<p><評価と根拠></p> <p>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ことを目的に、研究開発、地域の取組の支援等の各種取組を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 酒類及び酒類原料の地域特性に関する研究では、これまでに実施した4年分のサンプルについて、共通して見られる傾向を精査し、栽培地の気象との醸造上の形質、清酒の分析値やメタボローム解析結果との関連等、詳細に把握するとともに総括した。また、玄米の形状と精米条件、白米形状についてのモデル化を行い、玄米の形状から精米条件を予測することで、目的の白米形状が得られることを実証した。 ・ 清酒の新規果実様特徴香に寄与する成分の解明では、特徴香に寄与する成分の一つが4MMPであることをより強く示唆する結果を得るとともに、4MMPの新規定量法を開発し、清酒の官能評価と4MMPの定量分析を行うことで、4MMPは新規特徴香を構成する成分の一因であることを確認した。 ・ 酒類原料の特性に関する研究では、例年通り、気象データから地域ごとの令和7年産清酒原料米の酒造適性を予測し情報提供した。また、前年度開発した原料米評価手法の製造現場への普及を推進した。さらに、米品種ごとに生成するジペプチド濃度比率が異なる可能性を明らかにした。 ・ ブドウとワインに関する研究においては、白ワイン用ブドウのソーヴィニヨン・ブラン及び赤ワイン用ブドウであるシラーにおいて、マルチブロック直交成分分析等により、ワインの各品質成分等と気象要素に関連性があることを明らかにした。さらに、これまでの研究を通じて、気象条件の官能評価及び特定のワイン成分に対する影響を明らかにしたと総括した。 ・ 醸造用酵母に関する研究では、日本産の自然環境分離株の系統的位置付けについて、地球規模での解析に広げ、日本の独自性の高い菌株群の存在を明らかにした。また、これまでに確立した改良QTL解析系により、浸透圧ストレス（高糖、高塩濃度）下で活性化するキナーゼ経路の遺伝子が、酵母のエタノール生成に大きく寄与することを明らかにした。 ・ 麹菌ではこれまでの麹菌群のゲノム解析の結果から、清酒の成分に関わる新たな遺伝子として、<i>laeA</i> 遺伝子の関連を明らかにするとともに、種麹として利用されている実用菌株においても、これまでと同様の現象を確認するほか、遺伝子発現の差が酵素活性の違いや製成酒の酒質に影響することを示した。また、<i>rkp</i> 遺伝子の研究においては、ヘテロカリオンとなる遺伝子破壊株が麹菌にとって必須遺伝子であることを示した。さらに、麹菌ゲノム編集技術を利用することにより得られた主要醸造酵素生産性改変株においては、これまで遺伝子破壊株等で見られた結果と同様の結果が観測され、麹菌ゲノム編集技術により酒質の多様化につながる菌株の育種が可能であることが確認された。黒麹菌の研究では、液体培養において 			<p><評価に至った理由></p>		
--	--	--	-------------------------	--	--

<p>PepA が主要な酸性プロテアーゼであり、PrtT により正の発現制御を受けていることを明らかとした。</p> <ul style="list-style-type: none">公設試験研究機関等と連携し、共同研究の実施、職員の受け入れ等を行うとともに、酒類製造者等が実施する醸造用微生物の開発を支援した。また、地域の活性化に資する多くのイベントに協力した。 <p>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、研究においては、麹菌のゲノム解析、遺伝子機能解析において多様な成果が得られた。さらに、原料米については、前年度開発した加温膨潤法の現場への普及に努めるとともに、統計解析により気象と原料米及びブドウの醸造特性、さらに気象と清酒及びワインの成分との関係についての多くの知見が得られた。</p> <p>その他、地域の醸造用微生物の開発を支援するなど、全体として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。</p>	
--	--

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
1-3	酒類の品質及び安全性の確保		
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ID 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
国税庁からの依頼分析点数	酒類等の放射性物質（輸出用酒類除く）	-	339	313	233	391	303	259
	その他の成分	-	202	205	291	35	11	0
品質評価会等の支援	後援・協力件数	-	2	2	2	2	3	3
	審査員派遣件数	-	23	29	31	47	45	41
清酒官能評価セミナー	実施回数	-	1	0	1	1	1	1
	受講者数	-	16	0	17	24	24	23
	再試験受講者数	-	21	0	24	22	39	27
	清酒専門評価者認定数	-	16	5	3	4	4	6
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）				70,887	39,782	72,259	81,263	98,226
決算額（千円）				58,330	34,784	33,671	45,195	113,606

（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7年度計画
<p>(3) 酒類の品質及び安全性の確保</p> <p>酒類業の振興のためには、酒類が安心して消費される環境が必要であり、品質及び安全性の確保が不可欠である。近年多様化している製造方法について、酒類の品質及び安全性の確保の観点から研究を行う。</p> <p>また、国税庁の依頼を受け、酒類に含まれる可能性のある有害物質の分析等を行う。</p> <p>さらに、業界団体が主催する品質評価会等の業務については、要請に応</p>	<p>(3) 酒類の品質及び安全性の確保</p> <p>酒類業の振興のためには、酒類が安心して消費される環境が必要であり、酒類の品質及び安全性の確保が不可欠であることから、国税庁及び関係機関と連携して取組を実施する。</p> <p>イ 酒類の品質及び安全性を確保するため、製造工程中の微生物叢等の実態把握及び研究を実施する。</p> <p>なお、新たに酒類の品質又は安全性に関わる重大な問題が明らかにな</p>	<p>(3) 酒類の品質及び安全性の確保</p> <p>酒類業の振興のためには、酒類が安心して消費される環境が必要であり、酒類の品質及び安全性の確保が不可欠であることから、国税庁及び関係機関と連携して次の取組を実施する。</p> <p>イ 酒類の品質及び安全性を確保するため、清酒については、同一清酒製造場における醸造環境微生物菌叢の安定性を調査する。</p> <p>また、生醗系酒母製造工程における乳酸菌叢推移の予測法を構築する</p>

<p>じて、品質評価基準の作成、審査のための職員の派遣等の品質向上に向けた支援を行う。</p>	<p>った場合は、優先して取り組み、消費者等へ情報を発信する。</p> <p>ロ 酒類の品質及び安全性を確保するため、国税庁からの依頼を受けた分析等については、依頼された期間内に速やかに実施、報告する。</p> <p>ハ 業界団体が主催する品質評価会等の業務については、要請に応じて、品質評価基準の作成、審査のための職員の派遣、後援など必要な支援を行う。</p> <p>また、酒類製造等に従事する者に対する酒類の官能評価に関する専門的知識及び技術の普及を図るための取組を実施する。</p>	<p>とともに、引き続き乳酸菌の由来及び醸造環境における分布を調査する。</p> <p>前年度までに調査した亜硫酸及び市販ワイン酵母を使用しないワイン製造の知見を踏まえ、より多くのワイナリーの実態を把握するため、調査対象を拡げて研究を実施する。</p> <p>なお、新たに酒類の品質又は安全性に関わる重大な問題が明らかになった場合は、優先して取り組み、消費者等へ情報を発信する。</p> <p>ロ 酒類の品質及び安全性を確保するため、国税庁からの依頼を受けた分析については、依頼された期間内に速やかに実施し報告する。</p> <p>ハ 業界団体が主催する品質評価会等の業務については、要請に応じて、品質評価基準の作成、審査のための職員の派遣、後援等必要な支援を行う。</p> <p>また、酒類製造等に従事する者に対する酒類の官能評価に関する専門的知識及び技術の普及を図るため清酒官能評価セミナーを実施し、清酒専門評価者の認定を行う。</p>
項目	測定指標	業務実績
<p>イ 酒類の品質及び安全性に関する研究</p>	<p><研究の実施状況></p> <ul style="list-style-type: none"> 酒類製造工程中の微生物叢等に関する研究 	<p>○ 醸造環境微生物の解析による品質確保のための研究</p> <p>【目的・意義】 生酏系酒母造りにおける乳酸菌や、酵母無添加仕込みで生育するいわゆる「蔵付き酵母」のような製造場の醸造環境に成育する微生物の特性を解析し、醸造上の役割や品質に与える影響を明らかにする。また、得られた各醸造環境及び微生物に関する基礎的な知見を活用し、品質の安定化や生育予測・制御に基づく製造工程管理技術の向上などに資する。</p> <p>【取組の状況】 (生酏乳酸菌関係)</p> <p>令和2酒造年度に全国各地の清酒製造場の生酏系酒母から単離した6種18株の乳酸菌株を用いて、今年度は乳酸生成能の評価を行い、培養条件(温度及びpH)との関連性を検討した結果、菌株や培養条件によって乳酸生成量は大きく異なることが明らかとなった。温度及びpHをパラメータとした乳酸生成速度の予測モデルを株ごとに構築し、すでに構築済みの生育予測モデルと組み合わせることで、自己又は他の菌株が生成した乳酸による生育への影響を考慮した生育予測が可能となり、複数の乳酸菌が関与する場合の乳酸菌叢変遷予測モデルの試行版が構築できた。</p> <p>さらに、生酏系酒母の初期菌叢を構成する乳酸菌の由来についての調査を実施するため、乳酸菌株が製造場に住み着いている可能性を検討することが重要である。そこで今年度は、単離乳酸菌株の単離年度及び単離元メーカーと、全ゲノム配列に基づく系統樹上の関連性を比較した結果、乳酸球菌及び乳酸桿菌共に、同一乳酸菌種であれば年度ではなくメーカーによってクラスターを形成することが明らかとなった。この結果は、生酏系酒母にはいわゆる蔵付き乳酸菌が関与していることを強く示唆する。これらの蔵付き乳酸菌の由来を推定するため、継続的に試料採取が可能な製造場の協力の下、令和6年及び令和7年に計4回、麴蓋や半切り桶、暖気樽などの酒母工程に関連する醸造器具からふき取りによる環境微生物のサンプリングを行った。得られた醸造環境ふき取り試料は、仕込水や麴等の原料とそれら原料を使用した酒母とともに、16S rDNA アンプリコン解析により細菌叢を調査し、仕込みの一連の流れを反映した菌叢変遷を属レベルで把握することができた。次の段階として、乳酸菌の由来をより精度良く推定するためには生育する乳酸菌を株レベルで同定・比較することが必要である。簡便に株レベルでの同定を可能にするため、全ゲノム配列に基づいて作成した系統樹について再現可能な領域をSHRS法*により特定し、プライマーを設計した結果、短時間・低コストで株レベルでの評価が可能となった。第6期では、このプライマーを用いて醸造環境中の乳酸菌株構成をより詳細に調査することで、環境中での局在の特定や乳酸菌株の年度間移行の解明が期待できる。</p> <p>* Short-length Homologous Region exhaustive Search algorithm: 令和4年度に当所で開発した、入力配列間で増幅産物の断片長か内部配列の違いが最大化するような増幅産物を得られるプライマーセットを設計するためのツール。全ゲノム配列を用いることで、バクテリアを簡便に、</p>

		<p>かつ、正確に同定することが可能となる。</p> <p>(酒造環境酵母関係)</p> <p>全国で酵母無添加仕込みを採用する清酒製造場が増加傾向にあることから、前年度までに、当該条件で生育する酵母の実態解明を目的として、製造場の酵母無添加酒母又は醪から酵母菌株を分離し、優勢となる酵母(蔵付き酵母)には非協会系酵母のみならず日常的に使用される協会系酵母も含まれること、非協会系酵母は、発酵力は十分なもののやや低く、製成酒の酸度は高く、アミノ酸度及びエステル含量は低い傾向にあることを明らかにした。</p> <p>今年度は、酵母無添加仕込みで優勢となる酵母の傾向について、同一製造場の異なる時期で再現性があるのか検討を行った。過去に調査した製造場の中から、協会系酵母、非協会系酵母がそれぞれ優勢であった製造場8場(①協会系酵母優勢4場、②協会系と非協会系酵母混在1場、③非協会系かつ非キラ性酵母優勢1場及び④非協会系かつキラ性酵母優勢2場)について、採取時期の異なる試料中の酵母の傾向を調査した。</p> <p>コロニー分離、TTC染色及び簡易DNAタイピング等の結果、①、③及び④の7場では初回と同様の結果となり、菌叢が維持される傾向にあることが示唆された。ただし、②の1場では非キラ性酵母優勢からキラ性酵母優勢への遷移が観察され、キラ酵母が依然として製造場環境に棲息することへの留意の必要性が示された(今調査ではキラ性酵母優勢は計3場)。</p> <p>○ 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</p> <p>【目的・意義】</p> <p>ワインの品質確保に資するため、亜硫酸及び市販ワイン酵母無添加ワイン製造中に起こりうる微生物の挙動とリスクを整理し、製造現場への技術的フィードバックを行うことで、日本ワインの品質向上及び技術基盤の強化を図る。</p> <p>【取組の状況】</p> <p>前年度は、酵母無添加醪から単離した株についてMIG-seq法^{*1}を用いてISSR(inter-simple sequence repeat)領域を用いた系統解析を行い、概ねδパターン^{*2}に沿った分布になるとともに、7つの主要なクレードに分類され、全てのクレードにおいて、醸造器具由来と醪由来の両方の<i>S. cerevisiae</i>が存在していたことから、醸造器具由来の<i>S. cerevisiae</i>はアルコール発酵に関与する一要因であると考えられること、また、酵母無添加醪でアルコール発酵に関与した<i>S. cerevisiae</i>株の菌叢は仕込みごとに異なり、様々な系統が優勢になる傾向であったことを報告した。</p> <p>今年度は、前年度までの知見を踏まえ、より多くのワイナリーの実態把握のため第6期に先駆け、対象を拡げたサンプルの収集及び初期的な解析を実施した。まず、5ワイナリーから酵母無添加醪(発酵終了時)28サンプルを収集し、<i>S. cerevisiae</i>が優勢かどうかを確認するため菌叢解析を実施した。醪から直接ゲノムDNAを抽出、ITS1領域を対象としたアンプリコンシーケンシングを行いfungi菌叢の解析を行ったところ、全てのサンプルで<i>S. cerevisiae</i>が優勢になっていることを確認した(70.4%~100.0%;平均92.5±8.0%)。これまでと同様にワイナリーのプロセスを経た醸造では、最終的に<i>S. cerevisiae</i>が優勢になる傾向であった。今後、当該サンプルから単離した463株についてMIG-seq法による解析を行い、発酵に関与した<i>S. cerevisiae</i>株の菌叢を調べる予定である。一方、現在の方法では、<i>S. cerevisiae</i>の単離を伴うため解析までかなりの労力と手間がかかるため、今後は<i>S. cerevisiae</i>を単離せず、ハイスループットシーケンシングを用いて直接<i>S. cerevisiae</i>株の種類・割合をモニターする手法の開発が望まれる。</p> <p>*1 単純反復配列に挟まれたISSR(inter-simple sequence repeat)領域をPCRで増幅、次世代シーケンサーで分析、SNP抽出して、ジェノタイプピング(遺伝子型特定)をする方法。当該手法を開発した東北大学との共同研究で実施。</p> <p>*2 レトロトランスポゾン末端反復配列であるδ-sequenceをPCRで増幅させて、電気泳動のバンドパターンによってタイピングする方法。</p>
<p>ロ 国税庁からの依頼分析</p>	<p>・有害物質等の分析点数(参考指標)</p> <p>【定量】</p>	<p>国税庁からの依頼を受け、以下の分析を要請された期間内に速やかに実施、報告した。</p> <p>○ 酒類等の放射性物質</p> <p>放射性物質に係る酒類の安全性確保に資するため、引き続き、国税庁と連携し、酒類等2,361点(国税庁からの依頼259点(酒類等安全確認調査36点、全国市販酒類調査223点)、輸出用分析2,102点)の放射性物質の分析を行った(前年度実績2,144点)。分析結果は、国税庁で諸外国への規制緩和の働きかけを行う際の参考資料等として活用された。</p>

ハ 品質評価会の支援等

- ・品質評価支援の実施状況
- ・官能評価に関する専門的知識・技術の普及の取組実施状況

○ 品質評価支援の実施状況

酒造組合等が主催する鑑評会、審査会等について、次表のとおり支援した。

日本酒造組合中央会が主催する「本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」は、平成 30 年度から後援を行うとともに、理事が審査員を務めた。また、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、平成 29 年度から後援、平成 30 年度から理事長が審査委員長を務め、令和 2 年度から研究所の会議室等を審査会場として提供している。今年度も、審査委員長を含む 6 人の審査員を派遣したほか、出品酒の成分分析及び微生物検査を実施し、出品者へのフィードバックのため主催者に結果を報告した。また、一般社団法人 Australian Sake Awards 協会が主催する「Australian Sake Awards 2025」には引き続き審査員を派遣したほか、後援を行った。

令和 7 年度品質評価支援実績

区 分	件 数	内 訳
後 援	3 件 (前年度実績 3 件)	Australian Sake Awards 2025 (令和 7 年 5 月) 第 8 回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション (令和 8 年 2 月) 全国地ビール品質審査会 (令和 8 年 3 月)
審査員派遣	41 件 (前年度実績 45 件) (注)	国税局(国税事務所)鑑評会等 22 件 酒造組合審査会等 12 件 杜氏組合審査会 1 件 公設機関、酒造技術研究会等 6 件

(注) 後援に係る審査員の派遣を除く。

○ 官能評価に関する専門的知識・技術の普及の取組実施状況

清酒の官能評価に関する研究成果等に基づき、酒類の製造業、販売業及び酒造技術支援等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清酒官能評価セミナーを実施した。また、清酒官能評価セミナーの過去の受講者のうち、試験不合格者に対し再試験を行った。

清酒官能評価セミナーで課される全ての試験項目の合格者のうち、一定の基準を満たした者については、清酒専門評価者の認定を行っており、今年度は 6 人を認定した(累計 170 人)。

令和 7 年度清酒官能評価セミナー実績

	セミナー(第 31 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 7 年 9 月 9 日~12 日	令和 7 年 9 月 3、4 日
受講者数	23 人	27 人(注 ¹)
受講費用	55,100 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	(不合格項目の)試験

				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	
			満足度 ^(注2)	4.9	-
			(注1) 国税庁職員5人及び当研究所職員1人を含まない。		
			(注2) 満足度(5:満足~1:不満足)		
法人の自己評価			主務大臣による評価		
評価	B		評価		
<p><評価と根拠></p> <p>「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。</p> <p>研究面では、酒類の品質及び安全性に関する知見を得た。</p> <ul style="list-style-type: none"> 清酒では、乳酸による生育への影響を考慮し、複数の乳酸菌が関与する場合の乳酸菌叢変遷予測モデルの試行版を構築した。さらに、乳酸菌の由来及び醸造環境での分布については、これまでの解析から、乳酸菌種では、年度ではなくメーカーによりクラスターを形成し、いわゆる蔵付乳酸菌が重要であることを示唆した。また、酵母無添加仕込みで優勢となる酵母の傾向について、同一製造場で継続して観察を続けたところ、菌叢が維持される傾向を示唆したが、1製造場でキラ性酵母優勢への遷移を観察した。 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、より多くのワイナリーの実態把握のため、対象を拡げたサンプルの収集及び初期的な解析を実施したところ、全てのサンプルで <i>S. cerevisiae</i> が優勢になっていることを確認した。 有害物質等の分析については、放射性物質の分析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、協力及び後援を行った。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したほか、出品酒の分析等を実施する等、運営に積極的に協力した。 <p>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7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。</p>			<p><評価に至った理由></p>		

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ID 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	17
		満足度	-	4.1	-	-	4.9	4.7	4.9
	清酒短期コース	参加人数	-	-	-	18	4	1	3
		満足度	-	-	-	4.4	5.0	5.0	5.0
	短期製麴コース	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	17
		満足度	-	*4.6	*4.8	4.7	*5.0	*4.9	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)	809 (809)
	製造技術研究会来場者数		-	-	-	457	833	858	939
	製造技術研究会満足度		-	-	-	4.5	4.2	4.7	4.7
	表彰数		-	-	207	205	218	195	202
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)	185 (66)
	製造技術研究会来場者数		-	-	3	29	39	41	40
	製造技術研究会満足度		-	-	5.0	4.7	4.5	4.5	4.8
海外の酒類教育機関等への協力件数		-	-	1	3	2	1	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	13
	うち、海外からの研究生等		-	2	0	0	0	0	0

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）	10,782	14,015	44,289	46,360	72,854
決算額（千円）	9,510	12,602	15,718	19,794	72,768

（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。）。

※ ビールコースとワインコースの短期コースについては、指標値欄に*を付している。

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7年度計画
<p>(4) 酒類業界の人材育成</p> <p>酒類業の振興のためには、酒類製造を担う醸造技術者、日本産酒類の特性及び魅力を発信できる人材、さらには酒類に関する研究者の育成が必要である。</p> <p>酒類総研では、業界団体との共催により、酒類醸造講習及び鑑評会を実施しているところである。酒類醸造講習については、業界団体や受講生のニーズを反映させた内容とすることで実施効果の向上を図るとともに、講習の一部についてはオンライン化等により利便性の向上を図る。鑑評会については、製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにし、その結果を酒類製造者が活用することにより、酒類製造技術の研鑽を目指す。</p> <p>また、関係機関と協力し、海外の日本産酒類専門家の育成に取り組む。</p> <p>さらに、酒類に関する研究者の育成を通じ、研究活動を活性化させ、酒類業界の発展に貢献する。</p>	<p>(4) 酒類業界の人材育成</p> <p>酒類業の振興のためには、酒類製造を担う醸造技術者、日本産酒類の特性及び魅力を発信できる人材、さらには酒類に関する研究者の育成が必要であることから、酒類醸造講習、鑑評会等の各種取組を実施する。</p> <p>イ 意欲のある醸造技術者を育成するため、酒類醸造講習を業界団体との共催により実施する。実施に当たっては、酒類の製造等に関する高度な技能や経営に係る実践的な知識などの習得を目指した人材育成の観点とともに、業界ニーズも踏まえつつ、酒類総研の最新の成果を取り入れるなど内容を充実させ、清酒、本格焼酎、ビール及びワインのコース並びに短期専門コースを開催する。</p> <p>なお、実施方法については、受講者のニーズを踏まえ、オンライン化の導入等により利便性の向上を図る。</p> <p>ロ 酒類製造技術の研鑽を通じて醸造技術者を育成するため、業界ニーズを踏まえつつ、鑑評会を業界団体との共催により実施する。審査方法及び審査基準の公開、品質確保に資する理化学分析の実施、審査結果の出品者へのフィードバック等の実施方法については業界団体との協議を通じて、開催目的が十分達成されるように努める。</p> <p>ハ 海外に日本産酒類の魅力を紹介する人材を育成するため、国税庁及び関係機関と連携して海外の酒類教育機関等への協力、海外の酒類コンクールへの審査員の派遣や輸出セミナー等への講師の派遣など、コアとなる人材の育成のための取組を実施する。</p> <p>ニ 博士課程修了者（ポストドクター）、酒造技術者及び大学院生等の研究生を受け入れ、研究の活性化、人材の育成及び能力強化に努める。また、各種制度を活用して、海外からの研究者又は研修員を受け入れる。</p>	<p>(4) 酒類業界の人材育成</p> <p>酒類業の振興のためには、酒類製造を担う醸造技術者、日本産酒類の特性及び魅力を発信できる人材、さらには酒類に関する研究者の育成が必要であることから、酒類醸造講習、鑑評会等の各種取組を実施する。</p> <p>イ 意欲のある醸造技術者を育成するため、酒類醸造講習を業界団体との共催により実施する。清酒コース、清酒短期コースについては、日本酒造組合中央会と共催で実施する。なお、短期製麴コースについては、日本酒造組合中央会と協議を行った上で、業界ニーズに応じて実施を検討する。本格焼酎・泡盛、ビール及びワインについては、3年に1度実施することとしており、本年度は、ビールコースを全国地ビール醸造者協議会と共催で実施する。ワインについても、日本ワイナリー協会と協議を行った上で、業界ニーズに応じて実施を検討する。</p> <p>実施に当たっては、酒類の製造等に関する高度な技術及び経営に係る実践的な知識等の習得並びに清酒・本格焼酎・泡盛の伝統的醸造の技術継承を目指した人材育成の観点に加え、業界ニーズも踏まえつつ、酒類総研の最新の成果を取り入れる等内容を充実させるとともに、オンラインでの受講受付の導入等により利便性の向上を図る。</p> <p>ロ 酒類製造技術の研鑽を通じて醸造技術者を育成するため、業界ニーズを踏まえつつ、鑑評会を業界団体との共催により実施する。審査方法及び審査基準の公開、品質確保に資する理化学分析の実施、審査結果の出品者へのフィードバック等の実施方法については、業界団体との協議を通じて、開催目的が十分達成されるように努める。</p> <p>また、前年度に試験導入した電子申請サービスによる申込受付業務について本格的な運用を開始するとともに、他の業務についても電子化等、利便性の向上を図る。</p> <p>ハ 海外に日本産酒類の魅力を紹介する人材を育成するため、海外の酒類コンクールへの審査員の派遣や輸出セミナー等への講師の派遣等、コアとなる人材の育成のための取組を実施する。</p> <p>ニ 博士課程修了者（ポストドクター）、酒造技術者及び大学院生等の研究生を受け入れ、研究の活性化、人材の育成及び能力強化に努める。ま</p>

た、各種制度を活用して、海外からの研究者又は研修員を受け入れる。

項目	測定指標	業務実績																					
イ 酒類醸造講習	<ul style="list-style-type: none"> 講習の実施状況 業界等のニーズの反映状況 	<p>酒類の製造に関する知識及び技術の習得を目的として、酒類製造者等を対象に酒類醸造講習（清酒コース、清酒短期コース、ビールコース）を実施した。講習申込方法は、令和5年度から申込者の利便性向上及び事務処理ミスの発生防止を念頭に、研究所ホームページに掲載の専用サイトから申込みように変更するなど、DX（デジタルトランスフォーメーション）を推進している。また、一部の講義をリモートで実施することにより来所が困難な講師の講演を可能にし、受講者の利益増進を図った。</p> <p>いずれのコースの講義も受講者のレベルに応じた酒造知識・技術に関する専門的な情報を提供したほか、清酒コース及び清酒短期コースにおいて講習開始前に講習生の技能チェックを、また、清酒コース、清酒短期コース及びビールコースにおいて開始後早期に講師との面談を行うことで、自身の技量及び受講の目的を明確に認識させ、受講意欲の向上を図った。また、清酒コースにおいては、経営等に関する講義も開催した。</p> <p>製造実習については、担当者を経験値の高い職員としたほか、清酒コース及び清酒短期コースでは、国税庁と連携し、実習担当講師として国税局鑑定官室職員（鑑定官1名）を受け入れ、鑑定官室が有する現場での知見を活用するとともに、実習を通じた個別的な意見交換や指示が行き届くように努めた。また、清酒コース及び清酒短期コースは、受講者の経験に応じて上級・中級に分けて実施することで、レベルに応じた情報の提供に努めた。</p> <p>このような受講生視点の各種取組により、満足度は清酒コースが4.9、清酒短期コースが5.0、ビールコースが4.9と高い評価を得ることができた。清酒コース、清酒短期コースは日本酒造組合中央会と、ビールコースは全国地ビール醸造者協議会と共催し、共催者に応分の負担を依頼した。また、職員を実習等の講師としてOJT参加させ、今後に向けた人材育成にも努めた。</p> <p style="text-align: center;">令和7年度酒類醸造講習実績</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">コース名</th> <th style="width: 35%;">清酒コース (清酒短期コース)</th> <th style="width: 50%;">ビールコース</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>対象者</td> <td>清酒製造業の将来中核的な経営者及び技術幹部となる者</td> <td>ビール製造に関し一定の経験を持つ者</td> </tr> <tr> <td>実施期間</td> <td>令和7年5月13日～6月25日 清酒短期コースは6月6日まで</td> <td>令和8年2月18日～ 3月10日</td> </tr> <tr> <td>受講者数</td> <td>清酒コース 17人 清酒短期コース 3人 (前回実績 20人)</td> <td>17人 (前回実績 19人) <small>(注1)</small></td> </tr> <tr> <td>受講費用</td> <td>日本酒造組合中央会 会 員 185,800円/人 非会員 278,700円/人</td> <td>全国地ビール醸造者協議会 会 員 97,100円/人 非会員 145,600円/人</td> </tr> <tr> <td>概要</td> <td>講義：酒類理化学・醸造工学、酒造法規、酒造経営概論等 実習：製造実習等</td> <td>講義：ビール製造法、酒税法規等 実習：ビール製造実習、分析実習、官能評価実習等</td> </tr> <tr> <td>満足度 <small>(注2)</small></td> <td>4.9 (5.0)</td> <td>4.9</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>(注1) 令和4年度開催実績</small> <small>(注2) 満足度（5：満足～1：不満足）、括弧書きは清酒短期コースの満足度</small></p>	コース名	清酒コース (清酒短期コース)	ビールコース	対象者	清酒製造業の将来中核的な経営者及び技術幹部となる者	ビール製造に関し一定の経験を持つ者	実施期間	令和7年5月13日～6月25日 清酒短期コースは6月6日まで	令和8年2月18日～ 3月10日	受講者数	清酒コース 17人 清酒短期コース 3人 (前回実績 20人)	17人 (前回実績 19人) <small>(注1)</small>	受講費用	日本酒造組合中央会 会 員 185,800円/人 非会員 278,700円/人	全国地ビール醸造者協議会 会 員 97,100円/人 非会員 145,600円/人	概要	講義：酒類理化学・醸造工学、酒造法規、酒造経営概論等 実習：製造実習等	講義：ビール製造法、酒税法規等 実習：ビール製造実習、分析実習、官能評価実習等	満足度 <small>(注2)</small>	4.9 (5.0)	4.9
コース名	清酒コース (清酒短期コース)	ビールコース																					
対象者	清酒製造業の将来中核的な経営者及び技術幹部となる者	ビール製造に関し一定の経験を持つ者																					
実施期間	令和7年5月13日～6月25日 清酒短期コースは6月6日まで	令和8年2月18日～ 3月10日																					
受講者数	清酒コース 17人 清酒短期コース 3人 (前回実績 20人)	17人 (前回実績 19人) <small>(注1)</small>																					
受講費用	日本酒造組合中央会 会 員 185,800円/人 非会員 278,700円/人	全国地ビール醸造者協議会 会 員 97,100円/人 非会員 145,600円/人																					
概要	講義：酒類理化学・醸造工学、酒造法規、酒造経営概論等 実習：製造実習等	講義：ビール製造法、酒税法規等 実習：ビール製造実習、分析実習、官能評価実習等																					
満足度 <small>(注2)</small>	4.9 (5.0)	4.9																					
ロ 鑑評会	<ul style="list-style-type: none"> 鑑評会の実施状況 	<p>酒類製造技術の研鑽を通じて醸造技術者を育成するため、業界ニーズを踏まえつつ次表のとおり業界団体である日本酒造組合中央会と共催で鑑評会を実施した。令和2酒造年度全国新酒鑑評会での香気成分分析値の誤りを受け、今年度の鑑評会についても①キックオフミーティングを活用し鑑評会の目的・意義等を理事長からスタッフへ訓示、②手順書等を整備し文書に基づいた事務処理によりチェック機能を強化、③ポイントとな</p>																					

る事項の管理・分析値のダブルチェックなど理事による積極的な事務管理の強化など再発防止へ向けた取組を進め、適切な運営を実施した。

全国新酒鑑評会については、予審と決審を実施し、成績優秀なものについて表彰を行った。審査は前年度と同様に実施した。製造技術研究会についても前年度と同様に2日間の入替制で開催し混雑緩和に努めた。DXの一環として、出品申込みは、研究所ホームページに掲載の「申込受付システム」から行うように変更した。

本格焼酎・泡盛鑑評会については、審査及び製造技術研究会を予定どおり実施した。出品申込み方法及び製造技術研究会の参加申込み方法について、出品者・申込者の利便性向上及び事務処理ミスの発生防止を念頭に、前年度に引き続き「申込受付システム」を使用し受付した。出品料等の決済はキャッシュレス決済に全て移行した。

また、前年度に引き続き、事務の効率化や集計ミス防止の観点から、従来のマークカードを用いた審査に代わりタブレットを用いた審査を導入した。タブレット入力に関しては、前年度の審査員からの意見等を踏まえ、より効率的に入力できるようにシステムを変更し表示画面の改善を進めた。

令和7年度鑑評会開催実績

項目	全国新酒鑑評会(第113回)	本格焼酎・泡盛鑑評会(第48回)
対象酒類	吟醸酒原酒	単式蒸留焼酎
共催相手	日本酒造組合中央会	日本酒造組合中央会
出品料	日本酒造組合中央会 会員 16,200円/点 非会員 24,300円/点	日本酒造組合中央会 会員 5,800円/点 非会員 8,700円/点
出品点数 (出品場数)	809点(809場) 前年度実績 828点(828場)	185点(66場) 前年度実績 200点(75場)
審査日程	予審 令和7年4月22日～24日 決審 令和7年5月8日～9日	令和7年6月3日～4日
審査員	予審 26人(2班制) 決審 20人	15人
成績上位酒	入賞酒 410点 金賞酒 202点	-
製造技術研究会 日程	令和7年5月28日～29日	令和7年6月20日
製造技術研究会 来場者数	939人 前年度実績 858人	40人 前年度実績：41人
製造技術研究会 来場者満足度 ^(注1)	4.7	4.8
結果通知書 の評価 ^(注2)	4.4	4.2
自己収入(千円)	17,862	2,682

(注1) 製造技術研究会来場者満足度(5:満足～1:不満足)

(注2) フィードバックした結果通知書への評価(5:大いに参考になる～1:全く参考にならない)

ハ 海外へ日本産酒類の魅力を
紹介する人材の育成

・海外の酒類教育機関等への協力件数
(参考指標) 【定量】

国際的な酒類コンクールについては、派遣実績のある Australian Sake Awards(5月開催)、全米日本酒飲評会(9月開催)及び Selections Mondiales des Vins Canada(10月開催)に審査員派遣を行った。この内、主催者からの要望に応じ、Australian Sake Awardsでは職員が審査員

	<ul style="list-style-type: none"> ・国際的な酒類コンクール等への職員派遣実績 	<p>等に対するセミナー（4月に研究所からのオンラインセミナーとして実施）の講師となり、海外における日本産酒類の魅力を紹介する人材の育成に貢献した。</p> <p>また、清酒や焼酎に興味のある海外の方への普及及び啓発を図る日本酒造組合中央会主催の「Japan Sake and Shochu Academy」の講義及び実習に協力した（令和8年2月16日～20日実施のうち2月16、18日に協力。受講者14人）。</p> <p>酒まつり2025の前日に行われた「唎酒師フォーラム2025」（10月開催）において、「香りと味の見極め方」として清酒の官能評価ワークショップを行い、唎酒師等128名（内、海外の方が84名）に対して、清酒の官能評価スキルの向上を図った。</p> <p>全米日本酒飲評会と日本酒造組合中央会海外戦略委員会から国税庁に要望があった国内外の消費者向けの官能評価キットの作成に関しては、前年度に作成したシール付カードサンプルの香りの種類を5種類から10種類に増やした。作成したサンプルは「唎酒師フォーラム2025」のワークショップ、「酒まつり」の体験ブース、「国税庁酒税課主催清酒醸造研修」のきき酒実習等で使用し、担当者の意見を基に改良を行った。</p>								
<p>ニ 研究生等の受入れ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・研究生等の受入実績 	<p>酒類に関する研究者の育成を通じ研究活動を活性化させるとともに、関係機関との連携を強化するため、研究生及び研究者を受け入れた。</p> <p style="text-align: center;">令和7年度研究生等の受入実績</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">内 訳</th> <th style="width: 15%;">合 計</th> <th style="width: 15%;">備 考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>大学</td> <td>11人</td> <td rowspan="2">前年度実績16人 (うち海外0人)</td> </tr> <tr> <td>酒類業界</td> <td>2人</td> </tr> </tbody> </table>	内 訳	合 計	備 考	大学	11人	前年度実績16人 (うち海外0人)	酒類業界	2人
内 訳	合 計	備 考								
大学	11人	前年度実績16人 (うち海外0人)								
酒類業界	2人									

法人の自己評価	主務大臣による評価
---------	-----------

評定	A		評定	
----	---	--	----	--

<p><評定と根拠></p> <p>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。</p> <p>酒類醸造講習については、清酒コース、清酒短期コース及びビールコースを予定どおり実施した。受講前後の面談や個別フォローを通じて受講意欲の喚起・維持を図るなど、受講生のニーズに寄り添った運営を徹底した結果、いずれのコースにおいても受講生から極めて高い満足度評価を得るなど、人材育成の観点から顕著な成果を上げた。</p> <p>鑑評会については、理事のリーダーシップのもと、事務運営の効率化や利用者の利便性向上を目的としたDXを推進することで、事務管理体制の強化、抜本的な見直しなどを図り、着実かつ適切に運営を行った。本格焼酎・泡盛鑑評会の審査は、タブレットを用いた審査の効率化を進め、全国新酒鑑評会の製造技術研究会では、申込みのデジタル化や、混雑緩和に努めるなど、利用者の利便性向上を行った。</p> <p>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審査員を派遣するとともに、海外鑑評会主催者のニーズを踏まえた官能評価キットの高度化や改良を行った。また、現地審査員等を対象として専門的なセミナーの講師を務めるなど、国外における日本産酒類の普及活動等にも貢献した。</p> <p>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、令和7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。</p>	<p><評定に至った理由></p>
---	-------------------------

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
1-5	酒類の適正課税及び適正表示の確保		
業務に関連する政策・施策	酒税の適正かつ公平な賦課の実現 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 （酒類の適正課税及び適正表示に関する業務は、国税庁の任務である酒税の適正かつ公平な賦課の実現及び酒類業の健全な発達を遂行するために主要な役割を果たすものであるため。）	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ID 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
国税庁依頼の分析	炭素安定同位体比分析点数	-	452	362	359	385	248	278
国税庁依頼の計器校正	浮ひょうの校正点数	-	354	217	308	325	320	342
国税庁依頼の精度技能試験等の実施件数		-	2	2	2	2	2	2
国税庁職員を対象とした研修実施件数		4件以上	2	4	6	7	7	8
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）				33,148	34,265	71,110	90,474	98,886
決算額（千円）				31,160	30,531	32,304	48,792	118,892

（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7年度計画
(5) 酒類の適正課税及び適正表示の確保 国税庁の税務行政に直結する業務を基本とし、税制改正や酒類業界における新商品の開発サイクルの短期化等にも対応した、適正課税及び適正表示の確保のための取組を実施する。併せて、国税庁の分析精度管理を支援する。 さらに、酒類及び酒類原料の判別技術等、分析・鑑定業務の理論的裏付けとなる研究・調査を実施し、国税庁の任務の達成のための技術的基盤としての役割を着実に担う。	(5) 酒類の適正課税及び適正表示の確保 国税庁の税務行政に直結する業務を基本とし、適正課税のための取組を実施する。併せて、適正表示確保の観点からは、国税庁が定める酒類の表示の基準の適切な執行を支えるための取組を実施する。 イ 適正課税及び適正表示の確保のため、国税庁からの依頼を受けた試験、分析及び浮ひょうの校正等については、速やかに実施し報告する。 ロ 国税庁からの依頼に基づき、国税局鑑定官室における分析の信頼性を確保するため、技能試験等を実施する。 酒類に関する分析法については、関連情報を収集するとともに、必要に応じて、「独立行政法人酒類総合研究所標準分析法」を改訂するほか、	(5) 酒類の適正課税及び適正表示の確保 国税庁の税務行政に直結する業務を基本とし、適正課税及び適正表示確保の観点から、次の取組を実施する。 イ 適正課税及び適正表示の確保のため、国税庁からの依頼を受けた試験、分析及び浮ひょうの校正等については、速やかに実施し報告する。 ロ 国税庁からの依頼に基づき、国税局鑑定官室における分析の信頼性を確保するため、技能試験等を実施する。 酒類に関する分析法については、関連情報を収集するとともに、必要に応じて、「独立行政法人酒類総合研究所標準分析法」を改訂するほか、国税庁所定分析法の改良についても協力する。

	<p>国税庁所定分析法の改良についても協力する。</p> <p>ハ 国税庁職員を対象とした研修の実施については、年間4件以上協力する。</p> <p>ニ 法令等で定められている酒類の表示の適正性の確保に資するため、酒類及び酒類原料の判別手法等の開発・高度化及び分析・鑑定の理論的裏付けとなる研究・調査等を実施する。</p>	<p>ハ 国税庁職員を対象とした研修の実施については、年間4件以上協力する。</p> <p>ニ 法令等で定められている酒類の表示の適正性の確保に資するため、純米酒の炭素安定同位体比の基盤データとするため、清酒の熟成にともなうエタノールの炭素安定同位体比の変化を明らかにする。</p> <p>清酒関係では、引き続き Sr 同位体比の決定要因について検討するとともに、国内産地の無機成分及び Sr 同位体比の特徴について取りまとめる。</p>
--	---	---

項目	測定指標	業務実績
----	------	------

イ 国税庁依頼の分析、浮ひょうの校正等	<ul style="list-style-type: none"> ・国税庁依頼分析の実施件数（参考指標）【定量】 ・国税庁依頼の計器校正の処理状況 	<p>○ 酒類原材料の判別</p> <p>酒類の適正表示の確保に資するため安定同位体比分析によって、延べ278点（アルコール分139点、エキス分139点）の酒類について使用された原材料の判別を行った（前年度実績248点）。</p> <p>○ 浮ひょうの校正</p> <p>国税庁からの浮ひょう校正依頼を受け、酒精度浮ひょう335本及び日本酒度浮ひょう7本の校正を実施した。</p> <p>なお、独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）認定センターによる計量法校正事業者登録制度（JCSS）における認定維持審査を令和7年2月に受審し、令和7年4月に認定継続が通知された。</p>
---------------------	---	--

ロ 国税庁依頼の精度技能試験等	<ul style="list-style-type: none"> ・精度技能試験等の実施状況 	<p>国税庁からの依頼を受け、国税局鑑定官室で行うアルコール分と比重の分析における測定精度を確保するための技能試験を実施した。また、分析精度比較試験については、今年度は果実酒を対象としてアルコール分、総酸、メチルアルコール及び亜硫酸を試験項目として実施した（技能試験参加試験所：12所、分析精度比較試験参加試験所：アルコール分及び総酸12所、メチルアルコール及び総亜硫酸11所。分析精度比較試験には、分析機器が修繕中であり、不参加となった試験所があった。）。</p>
-----------------	---	---

ハ 国税庁職員を対象とした研修	<ul style="list-style-type: none"> ・研修の実施件数【定量】 	<p>酒税行政に携わる国税庁職員を対象とした8件（目標：4件）の研修に協力した。</p> <p style="text-align: center;">令和7年度の国税庁への研修協力の実績</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">研修名</th> <th style="text-align: center;">対象者</th> <th style="text-align: center;">内容</th> <th style="text-align: center;">時期等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">税務大学校 酒税行政研修</td> <td style="text-align: center;">国税局 酒税担当職員（約15人）</td> <td>清酒の製造・分析に関する講義・実習</td> <td style="text-align: center;">令和7年4月9日 ～4月10日</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">酒類醸造講習（清酒コース）官能評価実習</td> <td style="text-align: center;">国税局 技術系職員（6人）</td> <td>清酒官能評価セミナーと同等の内容 （(3)-ハ参照）</td> <td style="text-align: center;">令和7年6月10日 ～6月13日</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">清酒官能評価セミナー再試験</td> <td style="text-align: center;">国税局 技術系職員（5人）</td> <td>(3)-ハ参照</td> <td style="text-align: center;">令和7年9月3日 ～9月4日</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">芋焼酎試験製造研修</td> <td style="text-align: center;">国税庁及び国税局 技術系職員（7人）</td> <td>芋焼酎の实地醸造と製造に関する講義・実習</td> <td style="text-align: center;">令和7年12月1日 ～12月2日 令和7年12月8日 ～12月9日</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ビール製造研修</td> <td style="text-align: center;">国税庁及び国税局 技術系職員（17人）</td> <td>ビールの实地醸造と製造に関する講義・実習</td> <td style="text-align: center;">令和7年12月10日 ～12月17日</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ISTAX 国際税務行政</td> <td style="text-align: center;">税務大学校</td> <td>酒類総合研究所等の業</td> <td style="text-align: center;">令和7年9月24日</td> </tr> </tbody> </table>	研修名	対象者	内容	時期等	税務大学校 酒税行政研修	国税局 酒税担当職員（約15人）	清酒の製造・分析に関する講義・実習	令和7年4月9日 ～4月10日	酒類醸造講習（清酒コース）官能評価実習	国税局 技術系職員（6人）	清酒官能評価セミナーと同等の内容 （(3)-ハ参照）	令和7年6月10日 ～6月13日	清酒官能評価セミナー再試験	国税局 技術系職員（5人）	(3)-ハ参照	令和7年9月3日 ～9月4日	芋焼酎試験製造研修	国税庁及び国税局 技術系職員（7人）	芋焼酎の实地醸造と製造に関する講義・実習	令和7年12月1日 ～12月2日 令和7年12月8日 ～12月9日	ビール製造研修	国税庁及び国税局 技術系職員（17人）	ビールの实地醸造と製造に関する講義・実習	令和7年12月10日 ～12月17日	ISTAX 国際税務行政	税務大学校	酒類総合研究所等の業	令和7年9月24日
研修名	対象者	内容	時期等																											
税務大学校 酒税行政研修	国税局 酒税担当職員（約15人）	清酒の製造・分析に関する講義・実習	令和7年4月9日 ～4月10日																											
酒類醸造講習（清酒コース）官能評価実習	国税局 技術系職員（6人）	清酒官能評価セミナーと同等の内容 （(3)-ハ参照）	令和7年6月10日 ～6月13日																											
清酒官能評価セミナー再試験	国税局 技術系職員（5人）	(3)-ハ参照	令和7年9月3日 ～9月4日																											
芋焼酎試験製造研修	国税庁及び国税局 技術系職員（7人）	芋焼酎の实地醸造と製造に関する講義・実習	令和7年12月1日 ～12月2日 令和7年12月8日 ～12月9日																											
ビール製造研修	国税庁及び国税局 技術系職員（17人）	ビールの实地醸造と製造に関する講義・実習	令和7年12月10日 ～12月17日																											
ISTAX 国際税務行政	税務大学校	酒類総合研究所等の業	令和7年9月24日																											

			セミナー	研修員（23人）	務内容等の紹介	
			清酒醸造研修 ^(注)	国税局 酒税担当職員（16人）	清酒の実地醸造と製造 に関する講義	令和8年1月26日 ～1月30日
			清酒製造研修	国税局 技術系職員（4人）	清酒の実地醸造と製造 に関する講義	令和8年1月16日 ～1月23日

(注) オブザーバーとして国税庁職員4人が参加（対象者の人数には含まず）。
実習講師として国税庁及び国税局の技官2人が参加。

<p>二 適正課税及び適正表示の確保に資する研究</p>	<p><研究の実施状況></p> <ul style="list-style-type: none"> 産地等の分析・鑑定の理論的裏付けとなる研究 酒類及び酒類原料の判別手法等の開発・高度化に関する研究 	<p>○ 産地等の分析・鑑定の理論的裏付けとなる研究</p> <p>【目的・意義】 清酒無機成分の産地の影響の解明により地理的表示など表示の適正性の確保に資する。</p> <p>【取組の状況】 日本列島は、糸魚川静岡構造線を境に東北日本と西南日本で地質が異なっており、清酒の仕込水は地質に影響を受けると考えられる。これまでに、市販清酒の21無機元素濃度について東北日本と西南日本で比較した。バナジウム等は東北日本が、ストロンチウム、バリウム、リチウム等は西南日本で高い傾向が認められるほか、バナジウムは富士山周辺地域で高いなど、地域性が若干見られた。また、全国地球化学図（河川堆積物の分析から作成された元素の濃度を示す地図）に用いられた無機元素濃度のデータベースから産地近傍のデータを抽出し清酒無機元素濃度と比較した。単相関解析では全国地球化学図の無機元素濃度と清酒無機元素濃度との間には強い相関関係は見られなかったが、清酒無機元素濃度を日本地図上にマッピングするとリチウム、バナジウムの濃度が高い清酒の産地では河川堆積物濃度も高い傾向が見られた。すなわち、これらの元素濃度が高い清酒は、産地の地質の影響を受けている可能性が示唆された。今年度も、無機成分分析を継続し産地特性についてさらに解析し、上記の傾向と同様であることを確認した。</p> <p>また、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を解析したところ、同一製造場から入手した仕込水と清酒との間には高い相関関係が見られ、値は概ね一致した。さらに、ストロンチウム同位体比地図（岩石や河川堆積物の分析から作成されたストロンチウム同位体比の地図）において異なる値を示す地域から水と米を入手し、仕込水と原料米の組み合わせを変えて小仕込み試験を行った結果、仕込水及び製成酒のストロンチウム同位体比分析の値は概ね一致し、清酒のストロンチウム同位体比には仕込水の値が反映されることが示唆された。</p> <p>今年度は、前年度に引き続き、同一製造場の仕込水と清酒のストロンチウム同位体比の解析を進め、これまでの解析結果を含めた58組のストロンチウム同位体比の地域性について解析した。</p> <p>清酒及び仕込水のストロンチウム同位体比は、糸魚川静岡構造線を境に東北日本で低く、西南日本で高い傾向が見られ、地域をおおまかにみると北海道、東北、九州、甲静で低く、東海3県、近畿、四国南部で高い傾向にあった。この分布は岩石や河川堆積物のストロンチウム同位体比の分布と概ね一致していた。</p> <p>日本列島は、活火山が北海道・東北、九州に多く分布するほか、地質構造的に東北日本は新生代の岩石に広くおおわれ、西南日本は古生代と中生代の岩石が広く分布し新生代の岩石は狭く限られて分布するとされる。これら岩石の違いはストロンチウム同位体比をはじめとした、仕込水のミネラル組成に大きな影響を与えと考えられる。</p> <p>以上のことから、仕込水の特性を反映する清酒のストロンチウム同位体比は、製造場が立地する地質の影響が大きく、産地判別の有力な指標の一つになることが示唆された。</p> <p>○ 酒類原料の判別手法等の開発・高度化に関する研究</p> <p>【目的・意義】 法令等で定められている酒類の表示の適正性の確保に資するため、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エタノールの炭素安定同位体比の変化を明らかにする。</p> <p>【取組の状況】 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エタノールの炭素安定同位体比の変化を明らかにするため、日本酒百年貯蔵ブ</p>
------------------------------	---	--

		<p>プロジェクトにおいて19年間貯蔵された清酒試料を用いて、エタノールの炭素安定同位体比への長期熟成の影響を検証した。熟成試験には、新酒の状態を保持するため-80℃で保存された清酒試料26点を対照試料とし、それぞれの試料から分注され、室温で熟成された清酒試料26点を処理試料として計52点を分析に供した。熟成試験の結果、熟成温度とエタノール濃度は、エタノールの炭素安定同位体比に有意な影響を及ぼさないことが分かった。また、エタノールの炭素安定同位体比は、対照試料と処理試料の間で高い相関を示した ($r = 0.901$)。室温で19年の熟成期間を経ても、清酒中のエタノールの炭素安定同位体比は変化量が小さく、新酒時の状態を概ね維持していることが示唆された。本知見から、熟成された清酒においても新酒と同様、炭素安定同位体比分析がアルコール添加判別技術として有用である可能性が示された。</p>	
法人の自己評価		主務大臣による評価	
評価	B	評価	
<p><評価と根拠></p> <p>適正課税及び適正表示の確保に資することを目的に、国税庁依頼からの分析、精度技能試験、研修及び研究を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 国税庁職員を対象とした研修の件数は8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、前年度から引き続き、ストロンチウム同位体比について、検討を行い、製造場が立地する地質の影響が大きいことを示唆するとともに、産地判別の有力な指標の一つになることが示唆された。 酒類原料の判別手法等の開発・高度化に関する研究では、瓶貯蔵された熟成酒を用いた試験の結果、熟成温度とエタノール濃度は、エタノールの炭素安定同位体比に有意な影響を及ぼしておらず、熟成酒においても炭素安定同位体比分析がアルコール添加判別技術として有用である可能性を示した。 <p>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7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。</p>		<p><評価に至った理由></p>	

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
1-6	アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実		
業務に関連する政策・施策	酒税の適正かつ公平な賦課の実現 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 ID 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
酒類総合研究所報告の発行回数		1	1	1	1	1	1	1
研究論文の公表	研究論文数 (累計)	5 年間で 120 報以上	26	38	22	23	19	20
	うち、英文論文数 (累計)		18	14	10	10	11	15
			5 年間で 65 報以上	78	14	24	34	45
学会等での発表	学会等での発表回数	60 件以上	58	71	90	77	91	86
	うち、国際発表回数	-	0	2	0	1	5	1
研究所講演会	開催回数	1	0	1	1	1	1	1
	参加者数又は視聴回数	-	-	3,279	1,209	1,594	1,940	1,641
特許の出願数		-	1	1	1	3	1	1
広報誌の発行回数		2	2	2	2	2	3	3
メールマガジン	配信数	-	15	16	13	15	13	12
	登録者数	-	2,444	2,546	2,626	2,690	2,750	2,805
消費者等からの問合せ	問合せ件数	-	413	420	346	357	401	315
	対応日数	2 業務日以内	1.4	1.3	1.4	1.5	1.7	1.8
共同研究、受託研究等	共同研究件数	30 件以上	34	56	53	57	48	42
	受託研究件数	-	0	0	0	2	2	1
受託分析の実施点数	鑑評会オプション分析	-	219	248	250	326	233	261
	地ビール品質審査会受託分析	-	109	107	107	152	169	204
	その他の受託分析	-	18	35	8	31	29	15
醸造微生物の分譲	分譲件数	-	29	24	27	33	25	22
	分譲点数	-	221	169	160	341	292	354
	平均処理日数	原則 10 業務日以内	8.0	5.8	5.9	6.0	8.3	7.7
学会等への支援件数		15 件以上	20	18	18	18	18	19

大学、関係団体等との連携	客員教員への就任数	-	8	6	7	8	11	9
	非常勤講師等への就任数	-	7	5	8	8	5	5
	他機関の委員等への就任数	-	8	12	13	11	10	10
	講師派遣件数	-	25	33	44	42	57	50

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）	41,371	46,156	79,801	84,861	91,834
決算額（千円）	36,060	39,026	48,809	47,418	87,772

（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7年度計画
<p>(6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実</p> <p>行政ニーズ等に的確に対応するとともに、日本産酒類の魅力や特性に関する情報発信を行う中で、研究活動・成果の積極的な解説・普及といったアウトリーチ活動を行い、専門的知識の普及及び啓発を図る。</p> <p>また、酒類総研は、国内唯一の酒類に関する国立研究機関であることから、酒類総研に蓄積した豊富な科学的知見について、関係機関と連携してデータベースを整備しオープンサイエンスを進めるほか、共同研究の取組を充実させることなどにより、酒類に関するナショナルセンターとしての機能をより一層高めていく。</p> <p>上記取組については、業界団体や公設試験研究機関との連携のほか、産学連携や海外酒類教育機関等との連携を推進する。</p>	<p>(6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実</p> <p>行政ニーズ等に的確に対応するとともに、日本産酒類に関する専門知識等の国内外への普及・啓発を図っていくため、酒類及び酒類業に関する情報を幅広く収集、整理し、講演会の開催やインターネット等の各種媒体を通じ、関係機関と連携しつつ酒類業界及び消費者への情報提供等を行う。</p> <p>イ 研究成果については、酒類総合研究所報告を年1回発行するほか、国内外の学会、シンポジウム等で年間60件以上発表するとともに、中期目標の期間内に120報以上（うち、英文による論文は65報以上）の論文（査読済み論文及び酒類総合研究所報告の原報とする。）を学術雑誌等に公表する。</p> <p>また、研究所講演会を年1回開催するほか、国税庁及び関係機関と連携して成果の普及を図る。</p> <p>さらに、特許については、職務発明の内容等を精査した上で、費用等も考慮して必要と判断したものについて出願する。</p> <p>ロ 酒類総研の研究成果、取組等を分かりやすく解説した広報誌を年2回発行するとともに、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、冊子やインターネット等の各種媒体を通じて情報提供等を行う。</p> <p>また、消費者等からの酒類及び酒類業に関する問合せについては、原則として翌業務日以内に処理する。</p> <p>ハ 公設試験研究機関、民間等との共同研究を積極的に進め、年30件以上実施するとともに、競争的研究資金等の獲得に努める。</p> <p>また、受託分析等については、酒類総研が開発した手法によるものや高い分析精度が求められるものなど酒類総研で直接実施する必要があるものについて実施する。</p> <p>さらに、醸造用微生物の遺伝子情報等について関係機関と連携してデ</p>	<p>(6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実</p> <p>行政ニーズ等に的確に対応するとともに、日本産酒類に関する専門知識等の国内外への普及・啓発を図っていくため、酒類及び酒類業に関する情報を幅広く収集、整理し、講演会の開催やインターネット等の各種媒体を通じ、関係機関と連携しつつ酒類業界及び消費者への情報提供等を行う。</p> <p>イ 研究成果については、酒類総合研究所報告を年1回発行するほか、国内外の学会、シンポジウム等で年間60件以上発表するとともに、論文については、学術雑誌等へ投稿し、その概要を四半期毎にホームページで公表する。</p> <p>また、研究所講演会を年1回開催するほか、国税庁及び関係機関と連携して成果の普及を図る。</p> <p>さらに、特許については、職務発明の内容等を精査した上で、費用等も考慮して必要と判断したものについて出願する。</p> <p>ロ 酒類総研の研究成果、取組等を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、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、冊子やインターネット等の各種媒体を通じて情報提供等を行う。</p> <p>また、消費者等からの酒類及び酒類業に関する問合せについては、原則として翌業務日以内に処理する。</p> <p>ハ 公設試験研究機関、民間等との共同研究を積極的に進め、年30件以上実施するとともに、競争的研究資金等の獲得に努める。</p> <p>また、受託分析等については、酒類総研が開発した手法によるものや高い分析精度が求められるもの等酒類総研で直接実施する必要があるものについて実施する。</p>

	<p>ータの公開等を進めるとともに、保有する遺伝子資源のうち分譲可能なものについては、要望に応じて提供することとし、微生物の特性に応じて受付日から原則10業務日以内に処理する。</p> <p>ニ 酒類に関する研究を牽引するため、関係学会等からの要請に基づく委員の就任、各種研究交流会、シンポジウム等への協力を学会及び団体を単位として年15件以上行う。</p> <p>ホ 大学、関係団体等との連携を積極的に進めるという観点から、要請に応じて非常勤講師、委員等へ就任するとともに、国内外の関係機関等と連携して研究会・イベント等への参加及び講師派遣等の協力を行う。</p>	<p>さらに、醸造用微生物の遺伝子情報等について関係機関と連携して、前年度に公開した麹菌群総合ゲノムデータベース（CAoGDX）の利便性を高めるための改善を行う。</p> <p>また、保有する遺伝子資源のうち分譲可能なものについては、要望に応じて提供することとし、微生物の特性に応じて受付日から原則 10 業務日以内に処理する。</p> <p>ニ 酒類に関する研究を牽引するため、関係学会等からの要請に基づく委員の就任、各種研究交流会、シンポジウム等への協力を学会及び団体を単位として年 15 件以上行う。</p> <p>ホ 大学、関係団体等との連携を積極的に進めるという観点から、要請に応じて非常勤講師、委員等へ就任するとともに、国内外の関係機関等と連携して研究会・イベント等への参加及び講演等の協力を行う。</p>
--	---	---

項目	測定指標	業務実績
----	------	------

<p>イ 研究成果の公表、研究所講演会及び特許の出願</p>	<ul style="list-style-type: none"> 酒類総合研究所報告の発行回数【定量】 論文発表数及び学会発表数【定量】 研究所講演会の実施回数【定量】 研究所講演会の参加者数又は視聴回数（参考指標）【定量】 特許の出願実績（参考指標） 	<p>○ 酒類総合研究所報告の発行</p> <p>前年度の研究成果を掲載した「酒類総合研究所報告」第 197 号を令和 7 年 9 月に 500 部発行し、国税庁、大学、公設試験研究機関等に配付した。また、利用者の利便性を図るため、目次及び原報をホームページに掲載した。</p> <p>○ 研究成果の発表</p> <p>研究成果を国内外の学術雑誌に投稿した。論文の投稿に当たっては、インパクトファクター等も考慮して適切な分野の学術雑誌を選定するよう努めた。今年度にレフェリー付雑誌及び酒類総合研究所報告の原報に掲載された研究論文数（別表 1 参照）は、20 報（5 年間の目標 120 報）で累計 122 報となり、5 年間の目標を達成した。このうち、英文論文数は 60 報と 5 年間の目標（65 報）にはわずかに届かなかったものの、第 5 期中期目標期間においては、データベース CAoGDX や老香前駆体低生産酵母、米の溶解性試験方法など、これまで継続してきた研究の一部が実用化できる段階に到達したことから、その成果の社会実装や国内製造者への普及活動に重点的に取り組んだ。その結果、国内製造者等への知見の還元を重視した和文論文は、第 4 期の 52 報から第 5 期では 62 報へと増加し、実用価値の高い情報発信に繋がったものと考えられる。学会発表件数は 41 件（別表 2 参照）、研究会・フォーラム等（別表 3 参照）での発表は 45 件で合わせて 86 件となり、目標を大きく超えて達成した（年間目標 60 件）。</p> <p style="text-align: center;">令和 7 年度発表実績</p> <table border="1" data-bbox="1394 1344 2463 1848"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>令和 7 年度</th> <th>前年度実績</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>研究論文</td> <td>レフェリーのある学術雑誌 酒類総合研究所報告の原報 合計 20 報 内訳 英文 15 報 和文 5 報 うち研究所職員等が第一著者 又は連絡先著者 13 報</td> <td>レフェリーのある学術雑誌 酒類総合研究所報告の原報 合計 19 報 内訳 英文 11 報 和文 8 報 うち研究所職員等が第一著者 又は連絡先著者 14 報</td> </tr> <tr> <td>学会発表</td> <td>合計 41 件 うち国際学会発表 1 件</td> <td>合計 69 件 うち国際学会発表 5 件</td> </tr> <tr> <td>研究会等</td> <td>合計 45 件</td> <td>合計 22 件</td> </tr> </tbody> </table>	区分	令和 7 年度	前年度実績	研究論文	レフェリーのある学術雑誌 酒類総合研究所報告の原報 合計 20 報 内訳 英文 15 報 和文 5 報 うち研究所職員等が第一著者 又は連絡先著者 13 報	レフェリーのある学術雑誌 酒類総合研究所報告の原報 合計 19 報 内訳 英文 11 報 和文 8 報 うち研究所職員等が第一著者 又は連絡先著者 14 報	学会発表	合計 41 件 うち国際学会発表 1 件	合計 69 件 うち国際学会発表 5 件	研究会等	合計 45 件	合計 22 件
区分	令和 7 年度	前年度実績												
研究論文	レフェリーのある学術雑誌 酒類総合研究所報告の原報 合計 20 報 内訳 英文 15 報 和文 5 報 うち研究所職員等が第一著者 又は連絡先著者 13 報	レフェリーのある学術雑誌 酒類総合研究所報告の原報 合計 19 報 内訳 英文 11 報 和文 8 報 うち研究所職員等が第一著者 又は連絡先著者 14 報												
学会発表	合計 41 件 うち国際学会発表 1 件	合計 69 件 うち国際学会発表 5 件												
研究会等	合計 45 件	合計 22 件												

		<p>その他、研究成果等を解説した記事等を 30 件執筆し（前年度実績 15 件）、学術雑誌等に掲載された（別表 4 参照）。</p> <p>また、研究等成果は、酒類業界専門紙に対して定例の記者会見で発表するとともに、国税庁主催の第 70 回全国酒造技術指導機関合同会議においても酒造技術指導機関等へ周知した。</p> <p>○ 酒類総合研究所講演会の開催 研究成果等を関係者に広く周知するため、前年度に引き続き、講演会をオンラインで開催し、令和 7 年 5 月 26 日～6 月 2 日の間、ホームページにて公開した。視聴回数は延べ 1,641 回であった。</p> <p>○ 特許の出願等 酒類の品質向上等に応用される可能性が高いと考えられる研究成果について特許出願を行うこととしており、今年度はすでに出願済みの特許にかかる国際出願及び優先権出願を 1 件出願した（共同出願、前年度実績 1 件）。</p> <p>研究論文及び特許の研究成果については、ホームページに公開した。</p>
<p>ロ 酒類及び酒類業に関する情報提供及び消費者等からの問合せ対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各種媒体を通じた情報提供の実績 ・広報誌の発行回数【定量】 ・消費者等からの問合せ件数（参考指標）【定量】 ・消費者等からの問合せの処理日数【定量】 	<p>○ 広報誌の発行 広報誌「エヌリブ」は例年、年 2 回発行しており、令和 7 年 7 月に「エヌリブ」第 49 号（「特集 お酒の科学を全国へ」、13,000 部）、令和 8 年 3 月に「エヌリブ」第 50 号（「特集 酒類総合研究所のオープンサイエンス」、13,000 部）の 2 冊を大学、近隣自治体、酒類業団体、消費者団体等に配付し、ホームページに掲載した。今年度は、これらに加え、9 月に理事長のトップマネジメントの下、地元広島県に着目して地域との関わりについて特集した、「エヌリブ」別冊（「特集 知っとる？広島にあるお酒の研究所！」、2,000 部）を発行し、広島県内の自治体、酒類業団体、消費者団体等に配付した。</p> <p>○ 情報誌「お酒のはなし」等の提供・作成 各種酒類の特徴や製造方法等を紹介する情報誌「お酒のはなし」については、酒類業組合や国税局等からの要請を通じて 15,689 部（前年度実績：23,419 部）配付した。なお、「お酒のはなし」の焼酎 2（微生物・科学）については英語版を作成し、酒類業団体等への配付及びホームページに掲載した。</p> <p>冊子「醸造に学ぼう 発見！微生物の力」については、国税局等からの要請を通じて 3,531 部（前年度実績：2,934 部）配付した。</p> <p>お酒のラベルに書かれている専門用語を解説した「日本酒ラベルの用語事典」については、酒類業組合や国税局等からの要請を通じて 18,023 部（前年度実績：21,582 部）配付した。ホームページからの原稿ダウンロードによる冊子作成の申出は 8 件 257 部であった（前年度実績：4 件 510 部）。</p> <p>○ 清酒に関する海外向け冊子類 「日本酒ラベルの用語事典」のカンボジア語版について、試行版をホームページに掲載した。</p> <p>海外の消費者に清酒を紹介するために作成した「INTRODUCTION to SAKE（日本酒を紹介するリーフレット）」（英語、中国語（繁体字、簡体字）、韓国語）について、国税局等からの要請を通じて 3,147 部（前年度実績：2,597 部）を配付した。ホームページからの原稿ダウンロードによる利用申出は 5 件 116 部であった（前年度実績：3 件 425 部）。</p> <p>海外の消費者向けに日本酒の美味しさと魅力を発信することを目的とした「SAKE BOOK（日本酒の美味しさと魅力）」（日本語、英語、中国語（繁体字、簡体字））について、酒類業組合や国税局等からの要請を通じて 7,534 部（前年度実績：8,620 部）を配付した。ホームページからの原稿ダウンロードによる利用申出は 2 件 13 部であった（前年度実績：1 件 300 部）。</p> <p>また、海外の流通・料飲関係者向けに日本酒の取り扱いに関する知識を浸透させることを目的とした「Handy Storage Guide to Sake（日本酒保管ガイド）」（日本語、英語、中国語（繁体字、簡体字））について、国税局等からの要請を通じて 2,632 部（前年度実績：2,412 部）を配付した。</p> <p>冊子類については、冊子を紹介する資料「酒類総合研究所が作成する広報物のご紹介」等を作成し、国税局が開催する鑑評会の機会を通じて配付し、冊子類の活用を呼びかけた。</p>

なお、東京都港区の日本の酒情報館（日本酒造組合中央会運営）、東広島市の西条酒蔵通り観光案内所（東広島市観光協会運営）等の日本産酒類に関してインバウンドに対応する機会が多いと見られる施設・団体の協力の下、引き続き冊子類の常時配備を行っている。

○ 海外向け動画・英語版ウェブサイト等

研究所のブランディングを行うことで日本産酒類の認知度の向上と魅力の発信を行い、日本産酒類の輸出促進に資することを目的とした海外向けの研究所ブランディング動画について、令和7年5月に研究所ホームページに公開した。また、110年を超える歴史を有する全国新酒鑑評会について、科学的アプローチに基づく長年の取組を紹介する動画（英語版及び日本語版）を作成した。

日本産酒類の輸出促進に向けた情報発信の一環として、研究所の日本産酒類に関する研究成果を元に、清酒の知識や魅力を紹介する動画「Japanese Sake Essentials」を、清酒の適切な保管方法についての啓発のため、国税庁及び関係機関を運営主体とする日本産酒類輸出促進コンソーシアムの海外展示会・商談会（イギリス、ミャンマー）で放映した。

○ 研究所メールマガジンの配信

研究所の業務や成果を広報するためにメールマガジンを配信した。今年度の配信数は12回、令和8年3月末の登録者数は2,805件であった（前年度実績：配信数13回、年度末登録者数2,750件）。

○ 官能評価標準試薬の監修

公益財団法人日本醸造協会が「ビール官能評価標準試薬」を作製・販売するに当たって、研究所が官能評価試験等を実施し、監修を行った（令和8年1月、公益財団法人日本醸造協会から販売）

○ ワイン醸造技術の情報の共有化

日本ワインの品質向上・競争力強化を図る観点から、ワイン造りに役立つ技術情報を収集し、分野ごとにまとめたサイトを研究所ホームページに開設し、適宜更新している。

○ 書籍出版関係

令和3年12月から販売を開始した海外のワイン技術書2巻の和訳本を引き続き販売するなど、技術情報の提供に努めた。

前年度に作成したウイスキー製造技術書邦訳版「ウイスキー～テクノロジー、生産およびマーケティング」（原著「Whisky:Technology, Production and Marketing」）について、令和7年6月から販売を開始した。

また、2000年代の清酒酵母・麴の研究について、体系的かつ網羅的に学べる書籍「清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究-」（清酒酵母・麴研究会編集）について、令和8年1月から販売を開始した。

○ マスコミ等への提供・協力

酒類及び酒類業に関する情報の収集、整理及び提供を行っており、テレビ、ラジオやウェブメディアへの情報提供を行った。

令和7年の加工原材料向けの政府備蓄米の販売に当たり、国税庁と連携し、政府備蓄米の原料米特性分析や試験製造（8月開始）を実施し、研究所ホームページで情報発信を行った。さらに、当該試験醸造等について取材依頼のあった新聞・テレビ計4社の取材に対応した。

また、大阪・関西万博において、伝統的酒造りのユネスコ無形文化遺産登録に関連した仙台国税局のイベントに職員を派遣し、麴づくり体験の実演等を行った。

なお、研究所が保有する「伝統的酒造り」に関する広報誌や画像について、研究所ホームページの「使用許可申込受付システム」から今年度は29件の利用申請及び162件のダウンロードがあった。

○ 研究所の施設公開及び見学

研究所の施設の公開に当たっては、ホームページに見学案内を掲載するなど広く周知するとともに、酒類業関係者、教育関係者を中心に見学者を受け入れた。見学コースについては、研究所の概要等を分かりやすく解説したパネルを展示し、要望に応じて酒類に関する催しへの製造用道具等の貸出も行

った。今年度の見学者数は、大学その他の学校関係者、関係企業の団体など 880 名であった。

「広島中央サイエンスパーク夏休みオープンラボ！」の開催において、米麴を使ったオリジナル石けんの作製といった「体験型教室」をはじめ、施設見学ツアー、酒類の原料・製造用道具及び醸造微生物の展示など、酒類製造との関係が深いテーマのイベントを実施し、計 198 名が参加した。また、アウトリーチ活動の拡充の観点から一般の方を対象に酒類総合研究所施設公開を令和 8 年 3 月に実施した。施設公開では、醸造を学ぶ実験教室やきき酒付きの施設見学ツアーを行い、計 36 名が参加した。

また、海外の見学者として、台湾国立中央大学の学生及び ISTAX 国際税務行政セミナー（(5)ーハ参照）の研修生を受け入れた。

○ 消費者等からの問合せ

業務統括部門及び広報・産業技術支援部門を窓口として、問合せ内容に応じて担当の職員が対応した。相談窓口はホームページ及び広報誌「エヌリブ」を通じて広報した。

令和 7 年度質問・回答等実績

項目	実績等																		
質問回答件数	合計 315 件（前年度実績 401 件）																		
対応日数	平均 1.8 業務日（前年度実績 1.7 業務日） （注）3 日以上を要したものは全体の 18.1%（前年度実績 14.7%）であった。																		
質問者内訳	<table border="1"> <tr> <td>一般消費者</td> <td>8.3%</td> <td>マスコミ関係者</td> <td>6.7%</td> <td>酒類製造者</td> <td>49.5%</td> </tr> <tr> <td>酒類関連企業</td> <td>8.6%</td> <td>公設試験機関等</td> <td>23.2%</td> <td>酒類流通業者</td> <td>3.8%</td> </tr> </table>	一般消費者	8.3%	マスコミ関係者	6.7%	酒類製造者	49.5%	酒類関連企業	8.6%	公設試験機関等	23.2%	酒類流通業者	3.8%						
一般消費者	8.3%	マスコミ関係者	6.7%	酒類製造者	49.5%														
酒類関連企業	8.6%	公設試験機関等	23.2%	酒類流通業者	3.8%														
質問内容	<table border="1"> <tr> <td>清酒関係</td> <td>30.5%</td> <td>焼酎関係</td> <td>1.3%</td> <td>ワイン関係</td> <td>6.3%</td> </tr> <tr> <td>洋酒関係</td> <td>0.6%</td> <td>ビール関係</td> <td>14.6%</td> <td>微生物関係</td> <td>14.6%</td> </tr> <tr> <td>成分・分析関係</td> <td>9.8%</td> <td>原料関係</td> <td>5.7%</td> <td>その他</td> <td>16.5%</td> </tr> </table>	清酒関係	30.5%	焼酎関係	1.3%	ワイン関係	6.3%	洋酒関係	0.6%	ビール関係	14.6%	微生物関係	14.6%	成分・分析関係	9.8%	原料関係	5.7%	その他	16.5%
清酒関係	30.5%	焼酎関係	1.3%	ワイン関係	6.3%														
洋酒関係	0.6%	ビール関係	14.6%	微生物関係	14.6%														
成分・分析関係	9.8%	原料関係	5.7%	その他	16.5%														

（注）各項目で端数処理をしているため、合計が 100%にならない場合がある。

ハ 共同研究、受託分析、醸造用微生物の分譲等

- ・共同研究・受託研究の実施件数（参考指標）【定量】
- ・受託分析の実施件数（参考指標）【定量】
- ・醸造用微生物の分譲件数、点数（参考指標）【定量】
- ・醸造用微生物の分譲の処理日数【定量】
- ・データの公開等の実施状況

○ 共同研究・受託研究

研究所の設置目的、業務の公共性に配慮して、共同研究等を積極的に進めた。共同研究の実績は 42 件（前年度実績 48 件）、受託研究の実績は 1 件（前年度実績 2 件）であった。共同研究課題としては、醸造原料、醸造微生物、酒類成分、機能性、醸造技術に関するものなど多岐に渡っている。また、日本ワインの産地の特徴（テロワール）の解明に向け、令和 2 年度に大学、研究機関等、当研究所を含む 12 機関の研究コンソーシアム（令和 2 年 4 月 1 日発足）を組織した。年次変動を確認するため、今年度も同様の目的で 11 機関と必要な契約を結び、試験醸造、分析及び官能評価を実施した。

令和 7 年度共同研究

区分	件数	内容	備考						
共同研究	42 件	<table border="1"> <tr> <td>大学、独法、公共団体等</td> <td>19 件</td> </tr> <tr> <td>酒類製造業者</td> <td>13 件</td> </tr> <tr> <td>その他民間企業</td> <td>10 件</td> </tr> </table>	大学、独法、公共団体等	19 件	酒類製造業者	13 件	その他民間企業	10 件	前年度実績 48 件
大学、独法、公共団体等	19 件								
酒類製造業者	13 件								
その他民間企業	10 件								

（注）受託研究を除く。

○ 民間等からの受託分析等

受託分析については、民間からの 5 件 219 点について実施した（前年度実績 7 件 198 点）。また、全国新酒鑑評会出品酒のオプション分析（DMTS）を 49 点、本格焼酎・泡盛鑑評会出品酒のオプション分析（中・高沸点香气成分）を 212 点実施した（前年度実績 218 点）。

		<p style="text-align: center;">令和7年度受託分析実績</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">内 容</th> <th style="text-align: center;">委託者等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>地ビール品質審査会 受託分析</td> <td>民間企業 204点 (1件)</td> </tr> <tr> <td>麹菌DNA解析</td> <td>民間企業 6点 (2件)</td> </tr> <tr> <td>デンプン特性解析</td> <td>民間企業 9点 (2件)</td> </tr> <tr> <td>全国新酒鑑評会オプション分析</td> <td>民間企業 49点 (49出品酒)</td> </tr> <tr> <td>本格焼酎・泡盛鑑評会オプション分析</td> <td>民間企業 212点 (76出品酒)</td> </tr> </tbody> </table> <p>○ 保有する醸造用微生物の分譲 分譲対象菌株は、合計752株（前年度実績：752株）であり、リストをホームページに掲載している。 保存遺伝子資源分与規程に基づく遺伝子等の今年度の分与件数は、22件、354遺伝子資源（麹菌：18、酵母：328、乳酸菌：8）（前年度実績：25件、292遺伝子資源）であった。なお、保有遺伝子資源の管理については、担当者を配置するとともに、リスク回避のため東京の他の専門機関においてもバックアップを保管するなど適切に管理している。 原則として、受付日から10業務日以内に処理した（平均7.7日、前年度実績：平均8.3日）。ただし、培養に時間を要する一部の乳酸菌の分与では、依頼者に説明した上で可能な限り速やかに処理を進めた。</p> <p>○ データの公開等の実施状況 麹菌や清酒酵母の研究を推進するための知的基盤として、研究所ホームページ上に麹菌群総合ゲノムデータベース（CAoGDX）、清酒酵母データベース及び清酒製造支援データベースを公開している。アクセス数はそれぞれ144,053件、100,852件及び37,931件であった。 また、麹菌群総合ゲノムデータベース（CAoGDX）に利用者から要望のあった実験条件、解析条件を掲載した。さらに、研究所講演会にて麹菌群総合ゲノムデータベース（CAoGDX）のリニューアルを案内するとともに研究所YouTubeチャンネルにて紹介動画を公開した。また、データベース使用方法の動画についても同チャンネルにて公開した。 この他、研究所ホームページには法定公開情報のほか、項目イ、ロに掲げる各種コンテンツを掲載して科学的知見を提供することでオープンサイエンス化に努めている。</p>	内 容	委託者等	地ビール品質審査会 受託分析	民間企業 204点 (1件)	麹菌DNA解析	民間企業 6点 (2件)	デンプン特性解析	民間企業 9点 (2件)	全国新酒鑑評会オプション分析	民間企業 49点 (49出品酒)	本格焼酎・泡盛鑑評会オプション分析	民間企業 212点 (76出品酒)			
内 容	委託者等																
地ビール品質審査会 受託分析	民間企業 204点 (1件)																
麹菌DNA解析	民間企業 6点 (2件)																
デンプン特性解析	民間企業 9点 (2件)																
全国新酒鑑評会オプション分析	民間企業 49点 (49出品酒)																
本格焼酎・泡盛鑑評会オプション分析	民間企業 212点 (76出品酒)																
ニ 学会等への支援	・学会等への支援状況	<p>日本醸造学会、日本生物工学会、日本農芸化学会等の酒類醸造に関係の深い学会からの要請に基づく委員等への就任、各種研究交流会、シンポジウム等への協力を積極的に行い（19件、前年度実績：18件）、目標の15件を達成するとともに、科学技術振興等の面から社会への知的貢献を行った。 関係学会や研究会の委員等への就任は33件（前年度実績30件）、酒米研究会等の講演会・研究会等の開催協力は4件（前年度実績：4件）であった。</p> <p style="text-align: center;">令和7年度学会・研究会等への運営・活動協力実績</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">名 称</th> <th style="text-align: center;">運営・活動協力の概要</th> <th style="text-align: center;">実 績</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>日本醸造学会</td> <td>編集委員等に就任し、学会の運営・活動に協力した。</td> <td>編集委員（2）、若手の会運営委員</td> </tr> <tr> <td>日本醸造協会</td> <td>編集企画委員に就任し、協会の運営・活動に協力した。</td> <td>編集企画委員、技術賞選考委員</td> </tr> <tr> <td>日本生物工学会</td> <td>西日本支部評議員等に就任し、学会の運営・活動に協力した。</td> <td>西日本支部代議員、英文誌編集委員、2025年度生物工学会大会実行委員（3）</td> </tr> <tr> <td>日本農芸化学会</td> <td>広報委員、中四国支部参与等に就任し、学会の運営・活動に協力した。</td> <td>広報委員、中四国支部参与（3）</td> </tr> </tbody> </table>	名 称	運営・活動協力の概要	実 績	日本醸造学会	編集委員等に就任し、学会の運営・活動に協力した。	編集委員（2）、若手の会運営委員	日本醸造協会	編集企画委員に就任し、協会の運営・活動に協力した。	編集企画委員、技術賞選考委員	日本生物工学会	西日本支部評議員等に就任し、学会の運営・活動に協力した。	西日本支部代議員、英文誌編集委員、2025年度生物工学会大会実行委員（3）	日本農芸化学会	広報委員、中四国支部参与等に就任し、学会の運営・活動に協力した。	広報委員、中四国支部参与（3）
名 称	運営・活動協力の概要	実 績															
日本醸造学会	編集委員等に就任し、学会の運営・活動に協力した。	編集委員（2）、若手の会運営委員															
日本醸造協会	編集企画委員に就任し、協会の運営・活動に協力した。	編集企画委員、技術賞選考委員															
日本生物工学会	西日本支部評議員等に就任し、学会の運営・活動に協力した。	西日本支部代議員、英文誌編集委員、2025年度生物工学会大会実行委員（3）															
日本農芸化学会	広報委員、中四国支部参与等に就任し、学会の運営・活動に協力した。	広報委員、中四国支部参与（3）															

			<table border="1"> <tbody> <tr> <td>日本ブドウ・ワイン学会</td> <td>評議員等に就任し、学会の運営・活動に貢献した。</td> <td>評議員、編集委員（2）</td> </tr> <tr> <td>バイオインダストリー協会</td> <td>「バイオサイエンスとインダストリー」誌編集委員に就任し、協会の運営・活動に協力した。</td> <td>「バイオサイエンスとインダストリー」誌編集委員</td> </tr> <tr> <td>日本応用糖質科学会</td> <td>中国四国支部幹事に就任し、学会の運営・活動に協力した。</td> <td>中国四国支部幹事</td> </tr> <tr> <td>酒米研究会</td> <td>総会等の開催に協力するとともに、酒造用原料米の全国統一分析結果を取りまとめるなど、研究会の運営・活動に協力した。</td> <td>幹事、事務局 総会、研究会（R7.8.20）、酒米懇談会の開催（R7.9.5）^{（注）} 全国酒米統一分析の実施</td> </tr> <tr> <td>清酒酵母・麴研究会</td> <td>運営委員等に就任し、また事務局として、研究会の運営・活動に協力した。</td> <td>運営委員、運営幹事、事務局（2）、講演会の開催（R7.10.7）^{（注）}</td> </tr> <tr> <td>糸状菌遺伝子研究会</td> <td>運営委員等に就任し、研究会の運営・活動に協力した。</td> <td>運営委員、運営幹事、講演会の開催（R7.6.20）^{（注）}</td> </tr> <tr> <td>糸状菌分子生物学研究会</td> <td>運営委員に就任し、研究会の運営・活動に協力した。</td> <td>運営委員、若手の会運営委員</td> </tr> <tr> <td>真核微生物交流会</td> <td>代表世話人、運営委員に就任し、交流会の運営・活動に協力した。</td> <td>代表世話人、運営委員（2）</td> </tr> <tr> <td>酵母遺伝学フォーラム</td> <td>運営委員に就任し、フォーラムの運営・活動に協力した。</td> <td>運営委員</td> </tr> <tr> <td>NBRP(酵母)酵母遺伝資源センター</td> <td>酵母遺伝資源運営委員に就任し、センターの活動に協力した。</td> <td>酵母遺伝資源運営委員</td> </tr> <tr> <td>新産業酵母研究会</td> <td>事務局として、研究会の運営・活動に協力した。</td> <td>事務局</td> </tr> <tr> <td>日本酒学研究会</td> <td>理事、研究会誌編集委員に就任し、研究会の運営・活動に協力した。</td> <td>理事、研究会誌編集委員</td> </tr> <tr> <td>第26回酵母合同シンポジウム</td> <td>実行委員に就任し、シンポジウム開催に向けた準備に協力した。</td> <td>実行委員</td> </tr> <tr> <td>日本ワインコンクール</td> <td>審査部会員に就任し、コンクールの運営・活動に協力した。</td> <td>審査部会員、審査委員長</td> </tr> <tr> <td>日本微生物資源学会</td> <td>微生物系統保存事業に関する事項の審議に協力した。</td> <td>カルチャーコレクション委員（2）</td> </tr> </tbody> </table> <p>（注）網掛け部分は、本文中の「講演会・研究会等の開催」に該当するもの。</p>	日本ブドウ・ワイン学会	評議員等に就任し、学会の運営・活動に貢献した。	評議員、編集委員（2）	バイオインダストリー協会	「バイオサイエンスとインダストリー」誌編集委員に就任し、協会の運営・活動に協力した。	「バイオサイエンスとインダストリー」誌編集委員	日本応用糖質科学会	中国四国支部幹事に就任し、学会の運営・活動に協力した。	中国四国支部幹事	酒米研究会	総会等の開催に協力するとともに、酒造用原料米の全国統一分析結果を取りまとめるなど、研究会の運営・活動に協力した。	幹事、事務局 総会、研究会（R7.8.20）、酒米懇談会の開催（R7.9.5） ^{（注）} 全国酒米統一分析の実施	清酒酵母・麴研究会	運営委員等に就任し、また事務局として、研究会の運営・活動に協力した。	運営委員、運営幹事、事務局（2）、講演会の開催（R7.10.7） ^{（注）}	糸状菌遺伝子研究会	運営委員等に就任し、研究会の運営・活動に協力した。	運営委員、運営幹事、講演会の開催（R7.6.20） ^{（注）}	糸状菌分子生物学研究会	運営委員に就任し、研究会の運営・活動に協力した。	運営委員、若手の会運営委員	真核微生物交流会	代表世話人、運営委員に就任し、交流会の運営・活動に協力した。	代表世話人、運営委員（2）	酵母遺伝学フォーラム	運営委員に就任し、フォーラムの運営・活動に協力した。	運営委員	NBRP(酵母)酵母遺伝資源センター	酵母遺伝資源運営委員に就任し、センターの活動に協力した。	酵母遺伝資源運営委員	新産業酵母研究会	事務局として、研究会の運営・活動に協力した。	事務局	日本酒学研究会	理事、研究会誌編集委員に就任し、研究会の運営・活動に協力した。	理事、研究会誌編集委員	第26回酵母合同シンポジウム	実行委員に就任し、シンポジウム開催に向けた準備に協力した。	実行委員	日本ワインコンクール	審査部会員に就任し、コンクールの運営・活動に協力した。	審査部会員、審査委員長	日本微生物資源学会	微生物系統保存事業に関する事項の審議に協力した。	カルチャーコレクション委員（2）
日本ブドウ・ワイン学会	評議員等に就任し、学会の運営・活動に貢献した。	評議員、編集委員（2）																																														
バイオインダストリー協会	「バイオサイエンスとインダストリー」誌編集委員に就任し、協会の運営・活動に協力した。	「バイオサイエンスとインダストリー」誌編集委員																																														
日本応用糖質科学会	中国四国支部幹事に就任し、学会の運営・活動に協力した。	中国四国支部幹事																																														
酒米研究会	総会等の開催に協力するとともに、酒造用原料米の全国統一分析結果を取りまとめるなど、研究会の運営・活動に協力した。	幹事、事務局 総会、研究会（R7.8.20）、酒米懇談会の開催（R7.9.5） ^{（注）} 全国酒米統一分析の実施																																														
清酒酵母・麴研究会	運営委員等に就任し、また事務局として、研究会の運営・活動に協力した。	運営委員、運営幹事、事務局（2）、講演会の開催（R7.10.7） ^{（注）}																																														
糸状菌遺伝子研究会	運営委員等に就任し、研究会の運営・活動に協力した。	運営委員、運営幹事、講演会の開催（R7.6.20） ^{（注）}																																														
糸状菌分子生物学研究会	運営委員に就任し、研究会の運営・活動に協力した。	運営委員、若手の会運営委員																																														
真核微生物交流会	代表世話人、運営委員に就任し、交流会の運営・活動に協力した。	代表世話人、運営委員（2）																																														
酵母遺伝学フォーラム	運営委員に就任し、フォーラムの運営・活動に協力した。	運営委員																																														
NBRP(酵母)酵母遺伝資源センター	酵母遺伝資源運営委員に就任し、センターの活動に協力した。	酵母遺伝資源運営委員																																														
新産業酵母研究会	事務局として、研究会の運営・活動に協力した。	事務局																																														
日本酒学研究会	理事、研究会誌編集委員に就任し、研究会の運営・活動に協力した。	理事、研究会誌編集委員																																														
第26回酵母合同シンポジウム	実行委員に就任し、シンポジウム開催に向けた準備に協力した。	実行委員																																														
日本ワインコンクール	審査部会員に就任し、コンクールの運営・活動に協力した。	審査部会員、審査委員長																																														
日本微生物資源学会	微生物系統保存事業に関する事項の審議に協力した。	カルチャーコレクション委員（2）																																														
ホ 関係機関との連携及び研究会への講師派遣等	<ul style="list-style-type: none"> 大学等の交流、委員就任等の受入れ実績 関係機関との連携状況 講演会及び講習会等への講師派遣件数（参考指標）【定量】 	<p>○ 大学等の交流、委員就任等の受入れ</p> <p>大学の客員教員への就任、非常勤講師及び委員へ就任するなどの交流を行った。このうち、広島大学とは大学院統合生命科学研究科の連携大学院として、講義の担当や学生の研究指導も行った。また、このほか、官公庁、公的機関、民間団体等の要請に応じて各種委員に就任し、酒類に関する専門家としての立場から貢献を行った。</p> <p>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）。</p>																																														

令和7年度大学との交流・委員就任等の実績

区 分	内 容	前年度実績	
客員教員への就任	計9人（延べ人数）	11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		3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）	5人	
	非常勤講師等		
	新潟大学		2人
	神戸大学		2人
	東北大学	1人	

令和7年度他機関の委員就任の実績

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
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

（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：22件、酒造組合審査会等：12件、杜氏組合審査会：1件、公設機関等：6件、合計41件、(3)-ハ参照）。

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5：50件、前年度実績：57件）。

また、研究所においてJBA醸造技術研修会（令和7年11月26～27日）が開催され、研究所は職員を派遣してビールの官能評価の実習や醸造技術に関するQ&A等の講義を行った。

酒販組合等関係者に対する酒類の商品知識や品質管理等に関する研修会については、全国卸売酒販組合中央会南九州支部の研修会（令和7年9

		<p>月) 及び全国卸売酒販組合中央会名古屋支部の研修会 (令和8年2月) へ講師を派遣した。</p> <p>○ 国税庁との連携 国税庁とは、国税庁からの依頼分析 ((3)-ロ参照)、品質評価会の支援等 ((3)-ハ参照)、国税庁からの依頼分析、浮ひょうの校正等 ((5)-イ参照)、国税庁依頼の精度技能試験等 ((5)-ロ参照)、国税庁職員を対象とした研修 ((5)-ハ参照) などで連携している。また、令和7年5月には研究所で分析鑑定・研究事務連絡協議会が開催され、国税庁等の技官職員と研究職員との情報交換を通じ情報の共有化を図った。</p> <p>また、令和7年7月30日に農林水産省により加工原材料向けの政府備蓄米の販売が発表されたことを受け、技術的な側面から酒類製造者を支援するため、国税庁と連携して1カ月以内に試験醸造を開始し、3回の情報発信等を行った。</p> <p>さらに、国税庁からの依頼に応じ、海外における清酒の審査会のオーストラリア酒アワード及び Sélections Mondiales des Vin Canada (SMV) にそれぞれ職員を派遣したほか ((13)-参照)、ユネスコ無形文化遺産登録に関連した仙台国税局 (大阪・関西万博) 及び関東信越国税局のイベントや G I (地理的表示) に関連した関東信越国税局のイベントに職員を派遣した。</p>
--	--	--

法人の自己評価		主務大臣による評価	
---------	--	-----------	--

評価	A	評価	
----	---	----	--

<p><評価と根拠></p> <p>アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実を目的に、研究成果の公表、酒類及び酒類業に対する情報提供、共同研究、学会等への支援、関係機関との連携等を実施している。</p> <p>研究成果の発表については、学会発表・研究会等は86件で目標の60件を大きく超えて達成しているほか、研究論文は122報で5年間の目標報数120報を達成した。なお、英語論文は60報に留まり、5年間の目標報数65報にわずかに及ばなかったものの、第5期中期目標期間においては、これまで継続してきた研究の一部が実用化できる段階に到達したことから、その成果の社会実装や国内製造者への普及活動に重点的に取り組んだ。国内製造者等への知見の還元を重視した和文論文は、第4期の52報から第5期では62報へと増加し、酒類の産業構造を考慮すると実用価値の高い情報発信に繋がったものと考えられる。</p> <p>各種情報発信に関しては、メールマガジンの配信等を計画どおりに実施し、刊行物の発行については、広報誌「エヌリブ」を理事長からのトップマネジメントにより、広島地域とのかかわりについて特集した別冊を発行した。情報誌「お酒のはなし」の焼酎2 (微生物・科学) の英語版を作成・発行した。日本産酒類の輸出促進に向けた情報発信については、日本産酒類の輸出促進に資することを目的とし、「日本酒ラベルの用語事典」のカンボジア語版 (試行版)、「海外向けの研究所ブランディング動画」をウェブサイトに公開するほか、110年を超える歴史を有する全国新酒鑑評会について、科学的アプローチに基づく長年の取組を紹介する動画 (英語版及び日本語版) を作成した。</p> <p>技術情報等の発信については、国内の需要を踏まえ、ウイスキー製造に関する海外の技術書を翻訳した「ウイスキー～テクノロジー、生産およびマーケティング」(原著「Whisky:Technology, Production and Marketing」) を、令和7年6月から販売を開始した。</p> <p>また、今年度は、農林水産省における加工原料向け政府備蓄米の販売発表を受け、酒類製造者を支援するために、速やかに試験醸造を行うとともに3回に分けて情報発信を行った。</p> <p>共同研究は、関連の企業、研究機関、大学等と醸造原料、醸造微生物等、多岐にわたる課題について43件を実施し、目標の30件を大幅に上回った。関連の学会、研究交流会等については、各種委員や事務局として会の運営に貢献し、関連する学会等の委員の就任等の協力を行った。</p> <p>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。また、消費者等からの問合せ、微生物の分譲及び学会への支援についても計画どおりに実施している。</p>	<p><評価に至った理由></p>
---	-------------------------

<p>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により、広島地域との関係についての特集号を発行するとともに、米不足により急遽発表された加工原料向け政府備蓄米の販売発表に柔軟に対応し、3回の情報発信等により酒類製造業者の支援に努めた。</p> <p>特に、政府備蓄米による試験醸造については、国税庁と連携し発表から1カ月以内に試験醸造を開始し、10月以降の本格的な酒造期前に情報提供を行った。これらのことから、令和7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。</p>	
--	--

別表 1

令和7年度研究論文発表実績

番号	題名	掲載雑誌	筆頭著者	インパクト ファクター 2024	備考
1	令和5酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について	酒類総合研究所報告, 197, 1-17 (2025)	磯谷敦子	-	○
2	第47回本格焼酎・泡盛鑑評会について	酒類総合研究所報告, 197, 18-36 (2025)	向井伸彦	-	○
3	全国地ビール品質審査会 2025 出品酒の分析について	酒類総合研究所報告, 197, 37-45 (2025)	日下一尊	-	○
4	全国新酒鑑評会の出品酒におけるグルコース濃度と決審の総合評価の関係	日本醸造協会誌, 120(8), 463-468 (2025)	藤田晃子	-	○
5	清酒醪中での米の溶解特性(酵素消化性/デンプン含量)に関する研究	日本醸造協会誌, 120, (11), 625-634 (2025)	平澤亮太郎	-	
6	Effects of <i>Aspergillus oryzae</i> -derived rice-koji protein on the sake metabolome	<i>Appl. Environ. Microbiol.</i> , 92 (3), e01955-25 (2026)	片岡涼輔	3.7	○
7	Novel method for predicting the risk of spoilage by lactic acid bacteria during the storage of Japanese sake	<i>Appl. Food Res.</i> , 5(1), 100835, 2025	高橋正之	6.2	○
8	Efficient genes identification via quantitative trait loci analysis by crossbreeding of sake and laboratory yeast	<i>Appl. Microbiol. Biotechnol.</i> , 109(1), 84 (2025)	金井宗良	4.3	○
9	Combinatory breeding of sake yeast strains with mutations that enhance Ginjo aroma production	<i>Biosci. Biotechnol. Biochem.</i> , 89(6), 910-917 (2025)	糞益楓	1.3	
10	Breeding of the sake yeast K1801 with normal checkpoint integrity by isolating spontaneous cdc55 revertants	<i>Biosci. Biotechnol. Biochem.</i> , 89(9), 1400-1404 (2025)	五島徹也	1.3	○
11	Evaluation of the Starch Properties of Raw Rice and Enzymatic Digestibility of Steamed Rice Grains for Sake Production by Visual Observation of Swelling Behavior in Urea Solutions	<i>Cereal Chemistry</i> , 102(3), 537-547 (2025)	奥田将生	2.5	○
12	Evaluation of the Starch Properties of Rice Grains and Enzymatic Digestibility of Steamed Rice During Sake Brewing Based on the Swelling Behavior of Rice Grains During Heating	<i>Cereal Chemistry</i> , 102(3), 548-562 (2025)	奥田将生	2.5	○
13	The increase in cell volume and nuclear number of the koji-fungus <i>Aspergillus oryzae</i> contributes to its high enzyme productivity	<i>eLIFE</i> , https://doi.org/10.7554/eLife.107043 . 3 (2025)	井谷綾花	-	

14	Ribonucleoprotein-based CRISPR/Cas9 genome co-editing in <i>Aspergillus luchuensis</i> mut. <i>kawachii</i>	<i>J. Biosci. Bioeng.</i> , 140 (5), 298-305 (2025)	辛島健文	2.9	
15	Locus heterogeneity in the mechanism underlying the superior fermentation performances of phylogenetically distant sake yeasts	<i>J. Biosci. Bioeng.</i> , 140 (5), 306-313 (2025)	森光太郎	2.9	
16	<i>Aspergillus oryzae</i> strains heterogeneously produce plant polysaccharide degradation-related enzymes	<i>J. Biosci. Bioeng.</i> , 141 (1), 12-22 (2026)	藤輪心真	2.9	
17	Activated carbon treatment to minimize VOC interferences in oxygen stable isotope analysis of beverages	<i>J. Food Meas. Charact.</i> , 19 (5), 3179-3187 (2025)	赤松史一	3.3	○
18	Development and Evaluation of Rapid and Simple Assay Method for α -Amylase Activity in Rice Koji	<i>J. Food Sci.</i> , 90(8), e70344 (2025)	織田 健	3.4	○
19	Effect of Fermentation Factors on Ethyl Caproate Production in Beer: An Orthogonal Array Approach	<i>J. Am. Soc. Brew. Chem.</i> , 83 (4), 442-451 (2025)	丸山裕慎	1.8	
20	Modeling the Sensory Characteristics of Japanese Sake Using the Sake Metabolome Analysis Method	<i>Metabolites</i> , 15 (8), 559 (2025)	小林拓嗣	3.7	○

注 備考欄○印は、第1著者または連絡先著者が、研究実施時に研究所職員、研究所で研究活動を行う共同研究員、特別研究員又は研究生であったもの。

別表2

令和7年度学会発表実績

番号	タイトル	学会等名称	年月	備考
1	清酒成分の網羅的分析方法	第85回分析化学討論会	令和7年5月	○
2	モロミックスと醸造シンギュラリティ	分析技術の最前線とものづくりへの応用(化学工学会関西支部)	令和7年6月	○
3	米タンパク質に対するモノクローナル抗体を用いた免疫組織学的方法による酒米残存糠層の検出	日本農芸化学会関東支部大会	令和7年8月	
4	澱粉合成系遺伝子型が清酒及び焼酎の原料米の醸造適性に及ぼす影響	第74回日本応用糖質科学会2025年度大会	令和7年9月	○
5	清酒酵母における酢酸低生産性に関する原因遺伝子の同定と解析	第77回日本生物学会大会	令和7年9月	○
6	酒米の品種・産地が玄米形状と白米形状制御に与える影響	第77回日本生物学会大会	令和7年9月	○
7	我が国の主要な酒造好適米のマルチバリアブル醸造特性解析	第77回日本生物学会大会	令和7年9月	○
8	疑似清酒醪中のアミノ酸度が発酵に与える影響の解析	第77回日本生物学会大会	令和7年9月	○
9	黄麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> における糖質分解制御機構の種内多様性の解析	第77回日本生物学会大会	令和7年9月	
10	ゲノム編集を用いた麹菌の耐熱性プロテアーゼ遺伝子の破壊	第77回日本生物学会大会	令和7年9月	
11	微生物ものづくりのイノベーションー産学官連携が創る未来ー 総合討論	日本農芸化学会2025年度中四国・関西・西日本支部合同大会シンポジウム	令和7年9月	○
12	酒類に含まれる硫黄化合物の担持金ナノ粒子による吸着速度論の展開	第136回触媒討論会	令和7年9月	
13	蔵付酵母の分離および醸造特性の評価	日本醸造学会大会	令和7年10月	
14	清酒の新しい果実様特徴香に寄与する成分の探索について	日本醸造学会大会	令和7年10月	○
15	清酒の新しい果実様特徴香に寄与する成分 4-mercapto-4-methylpentan-2-one の新規定量方法について	日本醸造学会大会	令和7年10月	○

16	酒類に関する海外ニーズ調査報告	日本醸造学会若手の会シンポジウム	令和7年10月	○
17	清酒酵母における酢酸低生産性に関する原因遺伝子の同定と解析	日本醸造学会若手の会シンポジウム	令和7年10月	○
18	我が国の主要な酒造好適米のマルチバリアブル醸造特性解析	日本醸造学会若手の会シンポジウム	令和7年10月	○
19	酒米産地の違いによる高精白(50%精米)の清酒醸造および清酒メタボロームへの影響	日本醸造学会若手の会シンポジウム	令和7年10月	○
20	もろみ中の糊化度の数値化ならびに酒米「さかほまれ」の消化性予測法の検討	日本醸造学会若手の会シンポジウム	令和7年10月	
21	Flavor Improvement of Japanese Sake Using Gold Nanoparticles on Food-Grade Supports	第26回日本化学会九州支部・韓国化学会釜山支部 合同セミナー	令和7年10月	
22	担持金ナノ粒子を用いた硫黄化合物の吸着	第55回石油・石油化学討論会	令和7年10月	
23	甲州ブドウで製造されたワインに対する硫酸銅の効果に関する報告	日本ブドウ・ワイン学会大会	令和7年11月	○
24	酵母接種量が発酵経過と菌叢割合に及ぼす影響	日本ブドウ・ワイン学会大会	令和7年11月	○
25	デラウエアにおける果汁中の遊離アミノ酸とワイン香気の関係	日本ブドウ・ワイン学会大会	令和7年11月	
26	醸造用酵母の新しい選択肢としての野生酵母群	第42回イーストワークショップ	令和7年11月	○
27	GWASを用いた各種酵母菌株の醸造特性に関する遺伝子座の研究	第42回イーストワークショップ	令和7年11月	○
28	清酒酵母の低温での発酵・増殖における特徴的な性質に関する遺伝子の探索と解析	第42回イーストワークショップ	令和7年11月	○
29	米麹中の麹菌由来タンパク質 RKP が清酒醸造に与える影響	糸状菌分子生物学コンファレンス	令和7年11月	○
30	Integrative genomics, functional profiling reveal industrial diversity in <i>Aspergillus oryzae</i>	糸状菌分子生物学コンファレンス	令和7年11月	○
31	気候変動が日本酒醸造に与える影響	農芸化学会関西支部 第10回産学連携シンポジウム	令和7年11月	○

32	Development of Food-Grade Supported Gold Nanoparticles for the Flavor Improvement of Japanese Sake	18th Junior Asian Core Program (ACP) 2025: Pre-conference	令和7年11月	
33	出芽酵母液胞内塩基性アミノ酸のリン酸ホメオスタシスへの寄与	日本農芸化学会中四国支部第73回講演会	令和8年1月	
34	黒麹菌 <i>Aspergillus luchuensis</i> の酵素生産における誘導物質添加の影響について	日本農芸化学会中四国支部第73回講演会	令和8年1月	○
35	二次元ガスクロマトグラフ飛行時間型質量分析による清酒香気成分の網羅的分析法のハイスループット化の検討	日本農芸化学会大会	令和8年3月	○
36	麹菌の清酒醸造用酵素のゲノム編集による改変	日本農芸化学会大会	令和8年3月	○
37	実用酵母に有用形質をもたらす <i>SSG1</i> 遺伝子の機能解析	日本農芸化学会大会	令和8年3月	
38	S-アデノシルホモシステインが誘導する適応応答による寿命延長メカニズム	日本農芸化学会大会	令和8年3月	
39	Integrative genomics, transcriptomics and functional profiling characterize fermentation driven diversity in tane koji <i>Aspergillus oryzae</i>	日本農芸化学会大会	令和8年3月	○
40	黄麹菌における多糖類分解性の種内多様性	日本農芸化学会大会	令和8年3月	
41	ブドウ果汁における糖類の炭素安定同位体比の品種による違い	第73回日本生態学会大会	令和8年3月	○

注1 表は、招待講演を含む。

注2 備考欄○印は、講演者が、研究実施時に研究所職員、研究所で研究活動を行っている共同研究員、特別研究員又は研究生であったもの。

別表3

令和7年度研究会・フォーラム等発表実績

番号	発表タイトル	交流会・フォーラム等名称	年月	備考
1	伝統的造りの紹介（パネルディスカッション）	祝・『伝統的造り』のユネスコ無形文化遺産登録イベント	令和7年5月	○
2	お酒の官能評価方法について	日本醸造学会若手の会 第40回学生サイエンティストプログラム	令和7年5月	○
3	酒米に求められる特徴と澱粉構造	第65回澱粉研究懇談会	令和7年6月	○
4	次世代シーケンス・ロングアンプリコン解析を用いた複合微生物中の <i>S. cerevisiae</i> の菌株割合推定技術の開発	公益社団法人高木俊介パン科学振興財団第36回研究発表会	令和7年6月	○
5	伝統的造りを支える麹菌の今と未来	令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開きき酒会 伝統的造りセミナー	令和7年7月	○
6	日本造りについて	台湾国立中央大学セミナー	令和7年7月	○
7	The yeasts & Fermentations	台湾国立中央大学セミナー	令和7年7月	○
8	米こうじを使った石けんづくり	第15回全国発酵食品サミット in とみや第2回イベント	令和7年7月	○
9	酒類総研 presents 伝統的なこうじ菌を知る・触れる・学ぶ	日本酒のまち東広島の誇り、伝統的造りを未来へ	令和7年8月	○
10	広島伝統的造りは、三浦仙三郎からその先へ（パネルディスカッション）	日本酒のまち東広島の誇り、伝統的造りを未来へ	令和7年8月	○
11	君も科学者！ 実験に挑戦	広島市健康づくりセンター 健康科学館 夏休みわくわくイベント	令和7年8月	○
12	微生物研究者の仕事	「Out of KidZania in ひろしま」	令和7年8月	○
13	パネルディスカッション（ファシリテーター）	春陽技術研鑽会	令和7年9月	○
14	清酒の新規特徴香について	春陽技術研鑽会	令和7年9月	○
15	老香前駆体低生産性酵母の育種と醸造特性	令和7年度 清酒酵母・麹研究会	令和7年10月	○
16	黒麹菌の糖質分解酵素の発現と転写調節因子の関係	令和7年度 清酒酵母・麹研究会	令和7年10月	○
17	ユネスコ無形文化遺産「伝統的造り」に	東広島市生涯学習まちづくり出前	令和7年10月	○

	について	講座		
18	酒類総合研究所の紹介と日本酒の香りについて	唎酒師フォーラム2025	令和7年10月	○
19	自分の嗅覚を調べよう	令和7年度 小学生のためのスーパーサイエンス講座	令和7年10月	○
20	伝統的造りについて	中国新聞アド・クラブ	令和7年10月	○
21	清酒のフレーバーホイール体験	酒蔵体験ツアー施設案内	令和7年10月	○
22	老香前駆体低生産酵母の育種と実用化	第25回酵母合同シンポジウム	令和7年10月	○
23	酒類総合研究所の紹介	東広島バイオ関連研究施設見学会	令和7年10月	○
24	ワインの酵母・亜硫酸無添加製造の研究について	東広島バイオ関連研究施設見学会	令和7年10月	○
25	長期熟成酒の成分の特徴	日本酒百年貯蔵プロジェクト20/100の会	令和7年11月	○
26	一般的な清酒の製造方法について	公益社団法人自動車技術会委員会イベント	令和7年11月	○
27	基調講演	G I が拓く日本酒と日本ワインの新市場～地域ブランドを活かした差別化戦略～	令和7年11月	○
28	清酒造りを支えるサイエンス	日本醸造学会若手の会 第41回学生サイエンティストプログラム	令和7年11月	○
29	酒類の官能評価方法について	日本醸造学会若手の会 第41回学生サイエンティストプログラム	令和7年11月	○
30	金の力で日本酒を美味しく！！～食品添加物担体を用いた安全な吸着剤の開発～	九大化学フェスタ2025	令和7年12月	
31	酒類製造の基礎知識（麹や麦芽糖化の実演付）	一般社団法人研友会に対するセミナー	令和7年12月	○
32	酵母のあたらしい選択肢について考える	第2回“自然ビール酵母”研究会	令和7年12月	○
33	造りが結ぶ地域振興	第9回生物教育研究連携シンポジウム	令和7年12月	○
34	日本造りにおける乳酸菌とその特徴	第2回健康科学産業研究会	令和7年12月	○
35	清酒醸造と麹菌 ～米麹発現タンパク質からの解析～	日本大学令和7年度生命化学セミナー	令和7年12月	○

36	酒類総合研究所の最近の研究トピック (ワイン)	公開シンポジウム「エタノール:世界を結ぶ歴史と持続可能な未来への挑戦」	令和8年1月	○
37	麹菌についての最近の話題	放送大学岡山学習センター稲垣ゼミ	令和8年2月	○
38	醸造微生物に関する醸造研究及び酵母開発事例	放送大学岡山学習センター稲垣ゼミ	令和8年2月	○
39	「伝統的酒造り」に重要な麹菌について	2026年2月新春例会「伝統的酒造りとそれを支える生物工学」	令和8年2月	○
40	独立行政法人酒類総合研究所のご案内	広島経済同友会「女性会員のつどい」	令和8年2月	○
41	クラフトビールの商品知識ときき酒 ビアスタイル毎の推しポイント解説	京橋優申会講演会	令和8年2月	○
42	お酒にまつわるサイエンス	大人の科学談話室	令和8年2月	○
43	清酒と水	広島東南ロータリークラブ例会	令和8年3月	○
44	硫酸銅の硫化水素オフフレーバー除去効果	醸造勉強会	令和8年3月	○
45	伝統的酒造りについて	一般社団法人日本木材学会/パルプ・紙研究会見学会	令和8年3月	○

注1 表は、招待講演を含む。

注2 備考欄○印は、研究所の研究職員が講演者であるもの。

別表 4

令和7年度記事等執筆実績

番号	記 事	雑 誌 名 等	年 月
1	令和6年における酒類の研究業績	日本醸造協会誌, 120(4), 185-212 (2025)	令和7年4月
2	細菌株レベルの識別手法	Methods in Microbiology, 57, 1-34 (2025)	令和7年6月
3	令和6酒造年度 全国新酒鑑評会の審査結果について	日本醸造協会誌, 120(6), 340-346 (2025)	令和7年6月
4	老香前駆体低生産酵母の育種技術	発酵・醸造の新展開, 231-239	令和7年7月
5	日本酒醸造のDX化とその未来	発酵・醸造の新展開, 303-312	令和7年7月
6	麴の酵素の種類と働き	醸造WEB講習 新・麴を学ぶ	令和7年8月
7	製麴条件が麴の品質に与える影響	醸造WEB講習 新・麴を学ぶ	令和7年8月
8	清酒製造支援データベースの活用方法	醸造WEB講習 新・麴を学ぶ	令和7年8月
9	酒造用麴の分析法について	醸造WEB講習 新・麴を学ぶ	令和7年8月
10	日本酒と温度	生き物と温度の事典, 93	令和7年11月
11	清酒原料米の酒造適性予測	農業及び園芸, 100(11), 948-955	令和7年11月
12	酒類	澱粉の事典, 316-317	令和7年12月
13	清酒成分の網羅的分析方法	分析化学, 74(12), 739-745 (2025)	令和7年12月
14	清酒酵母きょうかい7号のゲノム解析	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 2-5	令和8年1月
15	清酒酵母における遺伝子発現プロファイルの解析	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 6-10	令和8年1月
16	清酒酵母きょうかい7号の一倍体の取得と醸造特性のQTL解析	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 16-20	令和8年1月
17	酒酵母のストレス応答欠損と高発酵性	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 28-33	令和8年1月
18	エタノール耐性清酒酵母きょうかい11号の特性	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 45-49	令和8年1月

19	2000年代に開発された清酒酵母	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 108-115	令和8年1月
20	実用麴菌株のゲノム解析による進化系統解析	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 154-159	令和8年1月
21	麴菌ゲノム系統の特徴と清酒への影響	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 160-165	令和8年1月
22	麴菌の高頻度相同組換え宿主株の造成とその利用	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 173-177	令和8年1月
23	麴菌分生子の発芽と耐久性に関わる転写制御因子 AtfA, AtfB	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 199-204	令和8年1月
24	麴菌によるカビ臭原因物質の生成	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 210-214	令和8年1月
25	黄麴菌 <i>Aspergillus oryzae</i> のアフラトキシン非生産性について	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 221-224	令和8年1月
26	黄麴菌 deferiferrichrysin 生合成の仕組み	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 225-228	令和8年1月
27	黒麴菌の分類と安全性について	清酒酵母・麴の研究-2000年代の研究, 251-254	令和8年1月
28	清酒酵母における <i>EHL</i> 遺伝子の生理学的役割と酒質に及ぼす影響	生物工学会誌, 104(2) 54, 2026	令和8年2月
29	欧州連合及び北アイルランド向け輸出ワイン証明の概要	日本醸造協会誌, 121(2), 56-63 (2026)	令和8年2月
30	QTL解析を用いた清酒醸造特性に寄与する原因遺伝子の効率的同定	日本醸造協会誌, 121(3), 102-110 (2026)	令和8年3月

別表5

令和7年度講演会及び講習会等への職員の派遣実績

番号	開催年月日	件名	主催者	参加者数	主催者満足度	区分
1	R7.3.21 ~4.30	第29回 杜氏セミナー（オンライン）	公益財団法人日本醸造協会	42	5	全国 清酒 焼酎 製造 関係
2	R7.4.18	第114回 清酒製造技術セミナー	公益財団法人日本醸造協会	47	5	
3	R7.4.25	日本酒造技術研究連盟研究会	日本酒造技術研究連盟	50	5	
4	R7.5.18	伝統的の酒造り ユネスコ無形文化遺産登録記念イベント	関東信越国税局	110	5	
5	R7.9.18	第115回 清酒製造技術セミナー	公益財団法人日本醸造協会	15	5	
6	R8.3.18 ~4.30	第30回 杜氏セミナー（オンライン）	公益財団法人日本醸造協会	—	—	
7	R8.3.18 ~4.30	第30回 杜氏セミナー（オンライン）	公益財団法人日本醸造協会	—	—	
8	R7.5.9	令和7年度 九州酒造研究会第1回例会	九州酒造研究会	47	5	地域 清酒 焼酎 製造 関係
9	R7.6.24	本格焼酎技術研究会 講演会	本格焼酎技術研究会	60	5	
10	R7.6.26	令和7年度 島根県春期酒造講習会	島根県酒造組合	18	2	
11	R7.6.27	三重県酒造研修会	三重県酒造組合	30	4	
12	R7.7.23	令和7年度 広島杜氏組合夏期酒造講習会	広島杜氏組合	108	5	
13	R7.8.7	令和7年度 兵庫県酒造大学講座	但馬杜氏組合	40	5	
14	R7.8.8	佐賀県酒造杜氏組合講習会	佐賀県酒造杜氏組合	74	5	
15	R7.8.20	第122回 兵庫県酒造大学講座	丹波杜氏組合	100	4	
16	R7.8.29	令和7年度 秋田県清酒製造技術者研修	秋田県酒造組合	30	5	
17	R7.9.8	令和7年度 北海道醸造技術研究会第2回例会講演会	北海道醸造技術研究会	30	5	
18	R7.9.18	令和7年 島根県夏期酒造講習会	島根県酒造組合	48	4	
19	R7.9.18	令和7年 島根県夏期酒造講習会	島根県酒造組合	48	4	
20	R7.10.17	上田流麴造り研究会 記念講演会	上田流麴造り研究会	20	5	
21	R7.11.6	四国醸造セミナー例会講演会	四国醸造セミナー	25	4	

22	R7.11.28	第6回 酒米セミナー	兵庫県立農林水産技術総合センター	65	5	洋酒 麦酒 製造 関係
23	R8.1.28	酒米品質向上研修会	高知県農業振興部	67	5	
24	R8.2.2 ~3	巡回技術支援	岐阜県食品科学研究所	11	5	
25	R8.3.12	令和7酒造年度 秋田県清酒鑑評会審査会	秋田県酒造組合	—	—	
26	R8.3.12	四国醸造セミナー例会講演会	四国醸造セミナー	19	4	
27	R8.3.19	富山県経営活性化研修	金沢国税局富山署派遣酒類業調整官	—	—	
28	R7.4.15	令和7年度東北ビール研究会	仙台国税局	66	5	
29	R7.4.22	関東甲信越クラフトビアカンファレンス2025	東京国税局、関東信越国税局	93	5	
30	R7.5.7	洋酒技術研究会5月例会	洋酒技術研究会	180	5	
31	R7.6.10	ふくいワインカレッジ知識習得講座	福井県農林水産部	4	5	
32	R7.7.5	千曲川ワインアカデミー	日本ワイン農業研究所株式会社	28	5	
33	R7.8.6 ~7	北海道ワインアカデミー	道産ワイン品質強化研修事業受託コンソーシアム	21	5	
34	R7.11.20	令和7年 ビール醸造技術研究会	札幌国税局	40	5	
35	R7.11.26 ~27	JBA 醸造技術研修会	全国地ビール醸造者協議会	—	—	
36	R8.1.13	道産ワイン品質強化研修事業「北海道ワインアカデミー」	NPO 法人ワインクラスター北海道	32	5	
37	R8.1.19	日本小規模醸造協議会研修会	日本小規模醸造協議会	70	5	
38	R8.2.25	四国クラフトビール醸造講習会	高松国税局	19	5	
39	R8.2.26	山陰テロワールムーブメント冬季研修	株式会社兎ッ兎ワイナリー	25	5	
40	R8.3.17	酒類醸造技術に関する交流会	ビール酒造組合、独立行政法人酒類総合研究所	—	—	
41	R8.3.17	酒類醸造技術に関する交流会	ビール酒造組合、独立行政法人酒類総合研究所	—	—	
42	R7.4.19	2025 Australian Sake Award（オンライン）	Australian Sake Award 協会	65	5	内外

43	R7. 8. 27	Japan Sake & Shochu Academy 2025 Shochu course	日本酒造組合中央会	14	5	流通 関係 等
44	R7. 9. 25	酒類の商品知識や品質管理等に関する研修	全国卸売酒販組合中央会南九州支部	45	5	
45	R7. 10. 1	台湾清酒及焼酎研究協会年次大会	一般社団法人台湾清酒及焼酎研究協会	60	5	
46	R7. 10. 1	台湾清酒及焼酎研究協会年次大会	一般社団法人台湾清酒及焼酎研究協会	60	5	
47	R7. 10. 19	第7回 玉川会	木下酒造有限会社	83	5	
48	R8. 2. 12	全国卸売酒販組合中央会名古屋支部 酒セミナー	全国卸売酒販組合中央会名古屋支部	50	5	
49	R8. 2. 16	Japan Sake & Shochu Academy 2026	日本酒造組合中央会	14	5	
50	R8. 2. 18	Japan Sake & Shochu Academy 2026	日本酒造組合中央会	14	5	

注 表は、同一の講演会等で複数の職員を派遣した場合は、その職員数に応じて重複して掲載

様式1-1-4-2 中期目標管理法人 年度評価 項目別評定調書（業務運営の効率化に関する事項）

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
2	業務運営の効率化		
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ID 001367

2. 主要な経年データ									
評価対象となる指標		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	
分析等の外部委託点数			2,946	2,369	3,029	4,344	5,710	7,336	
各年度の削減状況 (注)	一般管理費	前年度予算額（千円）	-	233,078	234,040	234,821	233,648	232,481	231,320
		当年度実績額（千円）	-	224,132	222,361	224,523	224,589	223,897	228,911
		差引金額（千円）	-	8,946	11,679	10,298	9,059	8,584	2,409
		削減率	前年度予算比 0.5%	3.8%	5.0%	4.4%	3.9%	3.7%	1.0%
	業務経費	前年度予算額（千円）	-	334,139	335,517	344,374	342,656	340,947	339,245
		当年度実績額（千円）	-	330,600	305,224	300,296	331,954	307,659	320,611
		差引金額（千円）	-	3,539	30,293	44,078	10,702	33,288	18,633
		削減率	前年度予算比 0.5%	1.1%	9.0%	12.8%	3.1%	9.8%	5.5%
対国家公務員指数 (年齢勘案)の状況	事務・技術職員	-	85.8	85.1	84.3	88.1	94.9	90.2	
	研究職員	-	89.8	89.4	91.5	92.4	91.5	92.9	
各年度の人件費	給与、報酬等支給総額（千円）	-	354,845	349,092	365,259	376,765	378,768	393,997	
	退職手当支給額（千円）	-	1,727	39,439	32,532	918	1,310	0	
	非常勤役職員等給与（千円）	-	103,425	102,864	98,278	92,436	93,992	103,652	
	福利厚生費（千円）	-	67,065	69,802	72,661	74,549	75,028	79,043	
	最広義人件費（千円）	-	527,062	561,197	568,730	544,667	549,099	576,692	

(注) 人件費（退職手当等を含む。）を除く。業務経費には補正予算によって措置された額及び特殊要因経費及び法人運営を行う上で各種法令等の定めにより発生する義務的経費を含まない。また、一般管理費の当年度実績額には過年度分の配分留保額の使用額を含まない。

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7年度計画
4 業務運営の効率化に関する事項 (1) 業務改革等 「国の行政の業務改革に関する取組方針」（平成28年8月2日総務大臣決定）等に準じ、電子化の促進等による事務手続きの簡素化を通じて	2 業務運営の効率化に関する目標を達成するためとるべき措置 (1) 業務改革等 「国の行政の業務改革に関する取組方針」（平成28年8月2日総務大臣決定）等に準じ、電子化の促進等による業務・事務手続きの簡素化や	2 業務運営の効率化に関する目標を達成するためとるべき措置 (1) 業務改革等 「国の行政の業務改革に関する取組方針」（平成28年8月2日総務大臣決定）等に準じ、電子化の促進等による業務・事務手続きの簡素

<p>業務改革や働き方改革に取り組み、限られたリソースをより効率的・効果的に活用して、パフォーマンスの最大化を図る。</p> <p>また、自らの事務・事業の見直しを行うために、「業務フロー・コスト分析に係る手引き」(平成27年12月16日官民競争入札等監理委員会)に示された手法等により業務フローやコストの分析を行い、その結果に基づき、民間委託を含めた自主的な業務改善を図る。</p> <p>(2) 経費の削減</p> <p>業務運営の一層の効率化に努め、一般管理費及び業務経費(特殊要因経費、法人運営を行う上で各種法令等の定めにより発生する義務的経費及び人件費(退職手当等を含む。))の削減に努めることとし、前年度予算額に対して毎年度0.5%以上の削減を行う。</p> <p>(3) 効果的な契約</p> <p>「独立行政法人における調達等合理化の取組の推進について」(平成27年5月25日総務大臣決定)等を踏まえ、公正かつ透明な調達手段による、適切で迅速かつ効果的な調達を実現する観点から、酒類総研が毎年度策定する「調達等合理化計画」の中で、定量的な目標や具体的な指標を設定し、取組を着実に実施する。</p> <p>また、随意契約については「独立行政法人の随意契約に係る事務について」(平成26年10月1日付総管査第284号)に基づき明確化した、随意契約によることができる事由により、公正性・透明性を確保しつつ合理的な調達を実施する。</p> <p>この場合において、研究開発業務等に係る調達については、他の独立行政法人の事例等を参考に、透明性が高く効果的な契約の在り方を追求する。</p> <p>なお、共同調達については、引き続き実施するとともに、立地条件等も配慮しながら、拡大についての検討も行う。</p> <p>(4) 適正な給与水準</p> <p>給与水準については、国家公務員の給与水準も十分考慮し、引き続き、適正な水準を設定するとともに、その取組状況等を公表する。</p> <p>(5) 情報システムの整備及び管理</p> <p>「情報システムの整備及び管理の基本的な方針」(令和3年12月24日デジタル大臣決定)にのっとり、PMOの設置等の体制整備を行うとともに、情報システムの適切な整備及び管理を行う。</p>	<p>業務実施体制の見直し、情報提供の充実化などの業務改革及び働き方改革に取り組む。</p> <p>また、自らの事務・事業の見直しを行うために、「業務フロー・コスト分析に係る手引き」(平成27年12月16日官民競争入札等監理委員会)に示された手法等により業務フローやコストの分析を行い、分析結果を踏まえ、民間事業者等への委託や業務の簡素化、適正化等を検討し、業務改善を図る。</p> <p>(2) 経費の削減</p> <p>業務運営の一層の効率化により、一般管理費及び業務経費(特殊要因経費、法人運営を行う上で各種法令等の定めにより発生する義務的経費及び人件費(退職手当等を含む。))の削減に努めることとし、前年度予算額に対して毎年度0.5%以上の削減を行う。</p> <p>(3) 効果的な契約</p> <p>「独立行政法人における調達等合理化の取組の推進について」(平成27年5月25日総務大臣決定)等を踏まえ、公正かつ透明な調達手段による、適切で迅速かつ効果的な調達を実現する観点から、毎年度策定する「調達等合理化計画」の中で、定量的な目標や具体的な指標を設定し、取組を着実に実施する。</p> <p>また、随意契約については「独立行政法人の随意契約に係る事務について」(平成26年10月1日付総管査第284号)に基づき明確化した、随意契約によることができる事由により、公正性・透明性を確保しつつ合理的な調達を実施することを通じて、契約の適正化を推進し、業務運営の効率化を図る。</p> <p>この場合において、研究開発業務等に係る調達については、他の独立行政法人の事例等を参考に、透明性が高く効果的な契約の在り方を追求する。</p> <p>なお、共同調達については、引き続き実施するとともに、立地条件等も配慮しながら、拡大についての検討も行う。</p> <p>(4) 適正な給与水準</p> <p>給与水準については、国家公務員の給与水準も十分考慮し、引き続き、適正な水準を設定するとともに、その取組状況等を公表する。</p> <p>(5) 情報システムの整備及び管理</p> <p>「情報システムの整備及び管理の基本的な方針」(令和3年12月24日デジタル大臣決定)にのっとり、PMOの設置等の体制整備を行うとともに、情報システムの適切な整備及び管理を行う。</p>	<p>化や業務実施体制の見直し、情報提供の充実化等の業務改革及び働き方改革に取り組む。</p> <p>また、自らの事務・事業の見直し、民間事業者等への委託や業務の簡素化、適正化等を検討し、業務改善を図る。</p> <p>(2) 経費の削減</p> <p>業務運営の一層の効率化により、一般管理費及び業務経費(特殊要因経費、法人運営を行う上で各種法令等の定めにより発生する義務的経費及び人件費(退職手当等を含む。))を除く。)の削減に努めることとし、令和6年度予算額に対して0.5%以上の削減を行う。</p> <p>(3) 効果的な契約</p> <p>「独立行政法人における調達等合理化の取組の推進について」(平成27年5月25日総務大臣決定)等を踏まえ、公正かつ透明な調達手段による、適切で迅速かつ効果的な調達を実現する観点から、毎年度策定する「調達等合理化計画」の中で、定量的な目標や具体的な指標を設定し、取組を着実に実施する。</p> <p>また、随意契約については「独立行政法人の随意契約に係る事務について」(平成26年10月1日付総管査第284号)に基づき明確化した、随意契約によることができる事由により、公正性・透明性を確保しつつ合理的な調達を実施することを通じて、契約の適正化を推進し、業務運営の効率化を図る。</p> <p>この場合において、研究開発業務等に係る調達については、他の独立行政法人の事例等を参考に、透明性が高く効果的な契約の在り方を追求する。</p> <p>なお、共同調達については、引き続き実施するとともに、立地条件等も配慮しながら、拡大についての検討も行う。</p> <p>(4) 適正な給与水準</p> <p>給与水準については、国家公務員の給与水準も十分考慮し、引き続き適正な水準を設定するとともに、その取組状況等を公表する。</p> <p>(5) 情報システムの整備及び管理</p> <p>「情報システムの整備及び管理の基本的な方針」(令和3年12月24日デジタル大臣決定)にのっとり、政府情報システムの整備方針に準拠しつつ、情報システムの適切な整備及び管理を行う。</p>
項目	測定指標	業務実績
(1) 業務改革等	・業務改革の実施状況	○ 業務改革の実施状況 IT技術の導入、業務のデジタル化による業務フローの大幅な見直しを実施し、業務の効率化や利用者の利便性向上を目的として、業務改革(DX)

	<ul style="list-style-type: none"> 電子化の促進による業務の効率化等の取組状況 分析等業務の外部委託状況 業務フロー・コスト分析の実施とその結果の反映状況 	<p>を推進した。令和5年度補正予算に基づき前年度に導入した電子申請サービスに、業務量の多い「台湾向け輸出酒類分析書」や、今年度計画どおり実施することとなった「酒類醸造講習（ビールコース）」の受付等、効率化の効果が高いことが見込まれた機能を優先的に追加したほか、業務の見直しにより更なる業務効率化及び利便性向上を図った。</p> <p>また、官能評価審査事務のデジタル化を図り、実装したタブレット審査については、「第31回官能評価セミナー」において、上記電子申請サービスと連携させることで、記入漏れ確認等の集計事務削減及び受講者の利便性向上を図った。同様の審査方法を「令和7酒造年度全国新酒鑑評会」（令和8年5月）へ実装することを想定し、「第31回官能評価セミナー」での導入で得られた知見を踏まえて、計画を策定した。</p> <p>○ 民間事業者等への分析委託等</p> <p>研究及び調査において必要となる分析は、分析機器の購入・保守経費、消耗品費及び人件費等のコストと緊急性・効率性等を勘案し、民間に依頼した方が効率的なもの等、研究所が直接実施する必要性が高くないもの7,336点については、外部に分析を委託した。DNAシーケンス解析については、単価契約に係る一般競争入札を実施するほか、大学等が所有する研究設備の共同利用制度を活用する等、経費の節減を図った。外部委託の内訳は次表のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="1617 653 2249 1178"> <caption>令和7年度分析の外部委託実績</caption> <thead> <tr> <th>内 容</th> <th>点 数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>安定同位体比分析</td> <td>24 点</td> </tr> <tr> <td>全ゲノム解析</td> <td>124 点</td> </tr> <tr> <td>微生物菌叢解析</td> <td>976 点</td> </tr> <tr> <td>遺伝子発現解析</td> <td>20 点</td> </tr> <tr> <td>DNAシーケンス解析</td> <td>6,181 点</td> </tr> <tr> <td>電子顕微鏡解析</td> <td>5 点</td> </tr> <tr> <td>成分分析</td> <td>6 点</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>7,336 点</td> </tr> </tbody> </table>	内 容	点 数	安定同位体比分析	24 点	全ゲノム解析	124 点	微生物菌叢解析	976 点	遺伝子発現解析	20 点	DNAシーケンス解析	6,181 点	電子顕微鏡解析	5 点	成分分析	6 点	合計	7,336 点
内 容	点 数																			
安定同位体比分析	24 点																			
全ゲノム解析	124 点																			
微生物菌叢解析	976 点																			
遺伝子発現解析	20 点																			
DNAシーケンス解析	6,181 点																			
電子顕微鏡解析	5 点																			
成分分析	6 点																			
合計	7,336 点																			
(2) 経費の削減	<ul style="list-style-type: none"> 一般管理費及び業務経費の削減額【定量】 	<p>今年度の業務経費（人件費（退職手当等を含む。）を除く。）及び一般管理費に係る予算額及び実績額については、次表のとおりである。</p> <p>今年度は、中期計画に定める削減率の算出方法に基づき、特殊要因経費及び法人運営を行う上で各種法令等の定めにより発生する義務的経費を除いて計算すると、業務経費に係る削減率は5.5%となる。</p> <p>また、一般管理費の削減率は、前年度予算比1.0%となっている。</p> <p>したがって、今年度における業務経費及び一般管理費は、いずれも前年度予算額に対して0.5%以上の削減目標を達成している。</p> <table border="1" data-bbox="1249 1465 2623 1801"> <caption>令和7年度の経費削減情報（単位：千円）</caption> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>令和6年度 予算額</th> <th>令和7年度 実績額</th> <th>削減率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>業務経費 （特殊要因経費及び法人運営を行う上で各種法令等の定めにより発生する義務的経費を除く。）</td> <td>339,245</td> <td>320,611</td> <td>5.5%</td> </tr> <tr> <td>一般管理費</td> <td>231,320</td> <td>228,910</td> <td>1.0%</td> </tr> </tbody> </table>	区分	令和6年度 予算額	令和7年度 実績額	削減率	業務経費 （特殊要因経費及び法人運営を行う上で各種法令等の定めにより発生する義務的経費を除く。）	339,245	320,611	5.5%	一般管理費	231,320	228,910	1.0%						
区分	令和6年度 予算額	令和7年度 実績額	削減率																	
業務経費 （特殊要因経費及び法人運営を行う上で各種法令等の定めにより発生する義務的経費を除く。）	339,245	320,611	5.5%																	
一般管理費	231,320	228,910	1.0%																	
(3) 効果的な契約	<ul style="list-style-type: none"> 調達等合理化計画の策定・実施状況 随意契約における公正性・透明性の確保 	<p>「独立行政法人における調達等合理化の取組の推進について」（平成27年5月25日総務大臣決定）を踏まえ、今年度の調達等合理化計画を策定し、契約の適正化を推進し、業務運営の効率化に努めた。</p> <p>なお、契約については、監事による監査及び契約監視委員会においても適切であるとの報告がなされている。</p>																		

- ・研究開発業務等に係る調達の高く効果的な契約の在り方の追求
- ・共同調達の拡大等に向けた検討
- ・監事による監査の実施状況

(イ) 随意契約及び一者応札・応募の状況
 今年度において、随意契約の金額基準を超えて随意契約をした件数は、1件である。契約案件は、「上下水道供給業務」であり、供給業者が一者に限定されるというやむを得ない理由による。
 なお、一者応札・応募については、今年度の件数は34件であり、前年度より5件増加している。
 また、一者応札件数34件の内、研究業務の委託及び研究用機器の購入（以下「研究業務等契約」という。）件数が28件と大半を占めており、研究業務等契約は、前年度より6件増加した。
 一者応札・応募の原因としては、調達物品等の仕様が各研究に応じ特殊性が高い点、近隣に対応可能業者が複数いない点が大きく影響している。
 なお、研究業務等契約以外についても、調達内容により同様の状況となっている。

(ロ) 共同調達
 今年度における共同調達は、計7件（前年度7件）であり、広島国税局等と実施している。このような共同調達は、事務量の削減を目的としており、平成27年度から継続的に取り組んでいる。

(ハ) 企画提案型入札の実施
 限られた予算の中で質の高い調達を行うため、中小企業者の受注の確保等に留意しつつ、総合評価落札方式や企画競争などの企画提案型競争入札について可能な限り実施することとしているものの、今年度においては該当する入札案件がなかった。

(ニ) 情報公開
 調達等合理化計画、契約監視委員会の審議概要、「随意契約等見直し計画」の取組状況及び「公共調達の適正化について」に基づく一般競争入札に係る落札情報等については、速やかにホームページに公表している。

(注1) 随意契約の金額基準は、平成18年11月から、国と同一の基準としている。
 (注2) 研究所は、関連法人を有しておらず、契約の相手方に関連法人はない。

一般競争入札、随意契約等の件数及び金額

年度	一般競争入札		企画競争及び公募		共同調達		随意契約	
	契約件数 (件)	契約金額 (千円)	契約件数 (件)	契約金額 (千円)	契約件数 (件)	契約金額 (千円)	契約件数 (件)	契約金額 (千円)
6	42	603,759	3	13,177	7	14,664	1	4,191
7	44	539,250	0	0	7	15,024	1	3,729

一般競争入札、企画競争及び公募における一者応札・応募の件数及び金額とそれぞれの割合

年度	契約件数 (件) ①	契約金額 (千円) ②	一者応札・応募 の件数(件) ③	一者応札・応募の 金額(千円) ④	一者応札・応募 の割合(件数) ③ / ①	一者応札・応募 の割合(金額) ④ / ②
6	45	616,935	29	204,760	64.4%	33.2%
7	44	539,250	34	424,011	77.3%	78.6%

(4) 適正な給与水準

- ・対国家公務員指数(参考指標)【定量】
- ・人件費(参考指標)【定量】

給与水準は、国家公務員の給与改定を踏まえて、同様の措置を行い適切に管理している。
 なお、その結果については総務省策定の「独立行政法人の役員の報酬等及び職員の給与水準の公表方法等について(ガイドライン)」に基づき、研究所のホームページで公表している。
 また、職員給与のラスパイレス指数は、事務・技術職員が対国家公務員(事務・技術職員/行政職(一))90.2(前年度94.9)、研究職員が対国家公務員(研究職員/研究職)92.9(前年度91.5)という状況にある。

<p>(5) 情報システムの整備及び管理</p>	<p>・情報システムの整備・管理状況</p>	<p>令和5年度に作成した「整備スケジュール」に基づいて、情報システムを整備した。まずは、次期基幹LANシステムの更改及びシステムの安定運用に備えるため、研究所内の光回線を更改し、冗長化を実施した。</p> <p>次期基幹LANシステムの更改（令和7年7月）及び文書管理システムの新規導入（令和7年10月）を遅滞なく実施した。導入後においては、大きな問題もなく、安定運用している。さらに、政府機関等のサイバーセキュリティ対策のための統一基準（令和7年6月27日発行）に基づいて、情報システム運用管理規程の改定を行った。</p> <p>また、WindowsOSのサポート終了（令和7年10月）及び事務用PCの耐用年数経過を契機に、ノート型PCの一括更新を行った。さらに、会議室等へ無線HDMI、無線LANを導入することにより、会議や打合せにおけるペーパーレス化に集中的に取り組むなど、抜本的な業務改善を意識し、研究所全体でDXを推進した。</p>	
<p>法人の自己評価</p>		<p>主務大臣による評価</p>	
<p>評価</p>	<p>A</p>	<p>評価</p>	
<p><評価と根拠></p> <p>業務改革として、業務内容の見直しを積極的に推し進めるとともに、DXの推進を目的として前年度導入した電子申請サービスの利用範囲を拡大し、特に効率化の効果が高いことが見込まれた取組へ優先的に導入することにより、さらなる業務の効率化を達成した。なお、審査の電子化については、「官能評価セミナー」へ導入するとともに、全国新酒鑑評会についての応用・導入計画を策定し、業務の効率化及び利用者の利便性向上を図った。</p> <p>また、サイバー攻撃対策及びICT環境の大幅な強化を図るため、「政府機関等のサイバーセキュリティ対策のための統一基準群（令和5年度版）」に基づいて前年度作成した「整備スケジュール」に沿って、次期基幹LANシステムの更改及び安定的な利用環境を整えた。</p> <p>今年度の文書管理システムの導入により、業務効率の大幅な向上を実現し、事務処理について組織全体の生産性が大きく向上したと考えられる。さらに、事務用PCの更新に際し、ノート型PCへの移行、無線HDMIや無線LANの導入等、広範な業務環境の整備を推進し、ペーパーレス化を大きく前進させた。これらの環境整備に合わせて、情報システム運用管理規程の改定を通じて情報セキュリティの強化を図るとともに、業務プロセスの見直しを行い、全体として抜本的な業務改善を実現した。</p> <p>以上のように、中期計画に沿って業務を実施しつつ、デジタル化による業務の効率化・利用者の利便性向上を図ることでDXを積極的に推進し、令和7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。</p>		<p><評価に至った理由></p>	

様式1-1-4-2 中期目標管理法 年度評価 項目別評定調書（財務内容の改善に関する事項）

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
3	財務内容の改善に関する事項		
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ID 001367

2. 主要な経年データ								
評価対象となる指標		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
自己収入額の状況	自己収入額（千円）	-	39,876	44,396	49,073	55,681	68,270	66,906
	科学研究費補助金（千円）	-	2,470	2,730	2,210	2,860	2,080	2,080
特許収入・保有コストの状況	特許権実施料収入（千円）（注）	-	1,988	868	1,253	2,731	1,909	1,896
	登録・保有経費（千円）	-	2,351	2,433	2,046	4,074	2,629	1,952
	特許保有件数（件）	-	51	52	43	40	40	37

（注）菌株貸与額を含む。

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7年度計画
<p>5 財務内容の改善に関する事項</p> <p>(1) 自己収入の確保等</p> <p>手数料水準の見直し等を通じ、自己収入の確保に努めるとともに、競争的研究資金等の獲得や知的財産マネジメントに取り組む等の経営努力を行う。運営費交付金を充当して行う事業については、「4 業務運営の効率化に関する事項」で定めた事項に配慮した第5期中期目標の期間の予算を作成し、当該予算による運営を行う。</p> <p>なお、共催で実施する酒類醸造講習及び鑑評会については、第4期中期目標の期間中の検討を踏まえ、中小企業に過大な負担とならないよう配慮しつつ、受益者に応分の負担を求めることとする。</p> <p>(2) 保有資産の管理</p> <p>保有資産については、引き続き、資産の利用度のほか、本来業務に支障のない範囲での有効利用可能性の多寡、効果的な処分、経済合理性といった観点に沿って、その保有の必要性について不断の見直しを行う。</p> <p>なお、研究施設・機器等の整備については、他法人の施設の活用等についても検討したうえで、効率的かつ効果的な維持管理等が行われるよう計画的に実施するとともに、広く研究を行う者の利用に供する等、その有効活用に努める。</p> <p>(3) 独立行政法人会計基準の改訂への対応</p>	<p>3 財務内容の改善に関する事項</p> <p>(1) 自己収入の確保等</p> <p>手数料水準の見直し等を通じ、自己収入の確保に努めるとともに、競争的研究資金等の獲得や知的財産マネジメントに取り組む等の経営努力を行う。</p> <p>なお、共催で実施する酒類醸造講習と鑑評会については、第4期中期目標の期間中の検討を踏まえ、共催相手との調整を行った上で、第5期中期目標の期間中に費用負担の見直しを進める。</p> <p>特許権については、開放特許情報データベース等の技術移転活動を活用するとともに、積極的な広報による普及を図り、特許契約の確保に努める。また、特許権を保有する目的を明確にした上で、登録・保有コストの削減及び特許収入の拡大に努める。</p> <p>(2) 保有資産の管理</p> <p>イ 保有資産については、本来業務に支障のない範囲での有効利用の可能性、経済合理性など、その保有の必要性について不断の見直しを行う。</p> <p>ロ 研究施設・機器等の整備については、他法人等の施設の活用や民間等への業務の委託も検討したうえで、計画的に実施する。また、所有する研究施設・機器等のうち供用可能なものについては、インターネット等を</p>	<p>3 財務内容の改善に関する事項</p> <p>(1) 自己収入の確保等</p> <p>手数料水準の見直し等を通じ、自己収入の確保に努めるとともに、競争的研究資金等の獲得や知的財産マネジメントに取り組む等の経営努力を行う。</p> <p>なお、共催で実施する酒類醸造講習と鑑評会については、第4期での検討を踏まえ、共催相手との調整を行った上で、費用負担の見直しを進める。</p> <p>特許権については、開放特許情報データベース等の技術移転活動を活用するとともに、積極的な広報による普及を図り、特許契約の確保に努める。また、特許権を保有する目的を明確にした上で、登録・保有コストの削減及び特許収入の拡大に努める。</p> <p>(2) 保有資産の管理</p> <p>イ 保有資産については、本来業務に支障のない範囲での有効利用の可能性、経済合理性等、その保有の必要性について不断の見直しを行う。</p> <p>ロ 研究施設・機器等の整備については、他法人等の施設の活用や民間等への業務の委託も検討した上で、計画的に実施する。また、所有する研究施設・機器等のうち供用可能なものについては、インターネット等を</p>

「独立行政法人会計基準」(平成12年2月16日独立行政法人会計基準研究会策定)の改訂により、運営費交付金の会計処理として、業務達成基準による収益化が原則とされたことを踏まえ、引き続き収益化単位の業務ごとに予算と実績を管理する。

ット等を通じて広く情報を公開し、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。

- (3) 運営費交付金の会計処理
「独立行政法人会計基準」(平成12年2月16日独立行政法人会計基準研究会策定)の改訂により、運営費交付金の会計処理として、業務達成基準による収益化が原則とされたことを踏まえ、引き続き収益化単位の業務ごとに予算と実績を管理する。
- (4) 予算(人件費の見積りを含む。)、収支計画及び資金計画
財務に関して定める予算、収支計画及び資金計画は、予算【別表1】、収支計画【別表2】及び資金計画【別表3】とする。
- (5) 短期借入金の限度額
運営費交付金等の入金の変延、予定外の退職者の発生に伴う退職金の支給その他不測の事態により資金の不足が想定される場合は、限度額を300百万円として短期借入金を借り入れることができる。
- (6) 不要財産又は不要財産となることが見込まれる財産がある場合には、当該財産の処分に関する計画
なし。
- (7) 重要な財産を譲渡し、又は担保に供しようとするときは、その計画
なし。
- (8) 剰余金の使途
剰余金は、研究用機器等の購入並びに施設及び設備の改修に充てる。

【別表1】

令和3年度～令和7年度予算(単位:百万円)

区 別	金 額
収 入	
運営費交付金	5,430
施設整備費補助金	513
受託収入	102
その他収入	251
計	6,296
支 出	
業務経費	2,258
一般管理費	1,162
人件費	2,261
施設整備費	513
受託費用	102
計	6,296

(注) 各欄積算金額の合計と合計欄の数字は、端数処理(単位未満四捨五入)の関係で一致しない場合がある。

通じて広く情報を公開し、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。

- (3) 運営費交付金の会計処理
「独立行政法人会計基準」(平成12年2月16日独立行政法人会計基準研究会策定)の改訂により、運営費交付金の会計処理として、業務達成基準による収益化が原則とされたことを踏まえ、引き続き収益化単位の業務ごとに予算と実績を管理する。
- (4) 予算(人件費の見積りを含む。)、収支計画及び資金計画
財務に関して定める予算、収支計画及び資金計画は、予算【別表1】、収支計画【別表2】及び資金計画【別表3】とする。
- (5) 短期借入金の限度額
運営費交付金等の入金の変延、予定外の退職者の発生に伴う退職金の支給その他不測の事態により資金の不足が想定される場合は、限度額を300百万円として短期借入金を借り入れることができる。
- (6) 不要財産又は不要財産となることが見込まれる財産がある場合には、当該財産の処分に関する計画
なし。
- (7) 重要な財産を譲渡し、又は担保に供しようとするときは、その計画
なし。
- (8) 剰余金の使途
剰余金は、研究用機器等の購入並びに施設及び設備の改修に充てる。

【別表1】

令和7年度予算(単位:百万円)

区 別	金 額
収 入	
運営費交付金	1,165
施設整備費補助金	279
受託収入	20
前年度からの繰越金	223
その他収入	50
計	1,738

<p>[人件費の取扱い] 上記の人件費は、常勤役職員の人件費の見込額 1,809 百万円に退職手当等を含んだ額である。</p> <p>[運営費交付金の算定ルール] 令和 3 年度の運営費交付金については、令和 2 年度予算額に対して、①一般管理費 99.5%、②業務経費 99.5%、③人件費 100%、④自己収入及び⑤人件費（退職手当）は過年度の実績を踏まえた所要額の見積金額、⑥特殊要因等に起因する費用は所要額の見積金額として、①、②、③、⑤及び⑥の合計から④を差し引いた金額とする。</p> <p>令和 4 年度以降の運営費交付金については、以下の数式により決定する。 $\text{運営費交付金額 (G)} = A(y-1) \times \alpha \times \delta + B(y-1) \times \beta \times \gamma \times \delta - C(y-1) \times \varepsilon + S + T + U + X$</p> <p>(注記) A：一般管理費 B：業務経費 C：自己収入 S：人件費の合計（法定福利費（T）を除く。） T：人件費のうち法定福利費に係るものの合計 U：退職手当 X：特殊要因 法令改正に伴い必要となる措置及び事故の発生等の事由により特定の年度に一時的に発生する資金需要について必要に応じて計上する。 α：一般管理費に対する効率化係数 前年度予算額に対して 0.5% の削減を見込んでいる。 β：業務経費に対する効率化係数 前年度予算額に対して 0.5% の削減を見込んでいる。 γ：政策係数 収支計画は 1.00 として計上するが、各年度の運営費交付金予算においては、研究の進捗状況や財務状況、新たな政策ニーズや新たな研究業務等への対応の必要性を勘案して別途費用計上して政策係数として反映させる。 δ：物価指数 収支計画は 1.00 として計上するが、各年度の運営費交付金予算においては、前年度における実績値を使用する。 ε：自己収入調整係数 収支計画は 1.00 として計上する。 (y-1)：前年度を示す。</p>	<p>支出</p> <table border="1"> <tr><td>業務経費</td><td>762</td></tr> <tr><td>一般管理費</td><td>230</td></tr> <tr><td>人件費</td><td>446</td></tr> <tr><td>施設整備費</td><td>279</td></tr> <tr><td>受託費用</td><td>20</td></tr> <tr><td>計</td><td>1,738</td></tr> </table> <p>(注) 各欄積算金額の合計と合計欄の数字は、端数処理（単位未満四捨五入）の関係で一致しない場合がある。</p> <p>[人件費の取扱い] 上記の人件費は、常勤役職員の人件費の見込額 362 百万円に退職手当等を含んだ額である。</p> <p>【別表 2】 令和 7 年度収支計画（単位：百万円）</p> <table border="1"> <thead> <tr><th>区 別</th><th>金 額</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>費用の部</td><td>1,458</td></tr> <tr><td> 經常経費</td><td>1,458</td></tr> <tr><td> 業務経費</td><td>670</td></tr> <tr><td> 一般管理費</td><td>220</td></tr> <tr><td> 減価償却費</td><td>102</td></tr> <tr><td> 人件費</td><td>446</td></tr> <tr><td> 受託費用</td><td>20</td></tr> <tr><td>財務費用</td><td>0</td></tr> <tr><td>臨時損失</td><td>0</td></tr> <tr><td>収入の部</td><td>1,458</td></tr> <tr><td> 運営費交付金収入</td><td>1,063</td></tr> <tr><td> 受託収入</td><td>20</td></tr> <tr><td> その他収入</td><td>50</td></tr> <tr><td> 寄附金収入</td><td>0</td></tr> <tr><td> 資産見返負債戻入</td><td>102</td></tr> <tr><td> 臨時収益</td><td>0</td></tr> <tr><td> 前年度からの繰越金</td><td>223</td></tr> <tr><td>純利益</td><td>0</td></tr> <tr><td>目的積立金取崩</td><td>0</td></tr> <tr><td>総利益</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	業務経費	762	一般管理費	230	人件費	446	施設整備費	279	受託費用	20	計	1,738	区 別	金 額	費用の部	1,458	經常経費	1,458	業務経費	670	一般管理費	220	減価償却費	102	人件費	446	受託費用	20	財務費用	0	臨時損失	0	収入の部	1,458	運営費交付金収入	1,063	受託収入	20	その他収入	50	寄附金収入	0	資産見返負債戻入	102	臨時収益	0	前年度からの繰越金	223	純利益	0	目的積立金取崩	0	総利益	0
業務経費	762																																																						
一般管理費	230																																																						
人件費	446																																																						
施設整備費	279																																																						
受託費用	20																																																						
計	1,738																																																						
区 別	金 額																																																						
費用の部	1,458																																																						
經常経費	1,458																																																						
業務経費	670																																																						
一般管理費	220																																																						
減価償却費	102																																																						
人件費	446																																																						
受託費用	20																																																						
財務費用	0																																																						
臨時損失	0																																																						
収入の部	1,458																																																						
運営費交付金収入	1,063																																																						
受託収入	20																																																						
その他収入	50																																																						
寄附金収入	0																																																						
資産見返負債戻入	102																																																						
臨時収益	0																																																						
前年度からの繰越金	223																																																						
純利益	0																																																						
目的積立金取崩	0																																																						
総利益	0																																																						

【別表2】

令和3年度～令和7年度収支計画（単位：百万円）

区 別	金 額
費用の部	6,043
經常経費	6,043
業務経費	1,798
一般管理費	1,112
減価償却費	770
人件費	2,261
受託費用	102
財務費用	0
臨時損失	0
収入の部	6,043
運営費交付金収入	4,920
受託収入	102
その他収入	251
寄附金収入	0
資産見返負債戻入	770
臨時収益	0
純利益	0
目的積立金取崩	0
総利益	0

(注) 各欄積算金額の合計と合計欄の数字は、端数処理（単位未満四捨五入）の関係で一致しない場合がある。

【別表3】

令和3年度～令和7年度資金計画（単位：百万円）

区 別	金 額
資金支出	6,296
業務活動による支出	5,273
投資活動による支出	1,023
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	6,296
業務活動による収入	5,783
運営費交付金収入	5,430
受託収入	102
その他収入	251
投資活動による収入	513
施設整備費による収入	513

(注) 各欄積算金額の合計と合計欄の数字は、端数処理（単位未満四捨五入）の関係で一致しない場合がある。

【別表3】

令和7年度資金計画（単位：百万円）

区 別	金 額
資金支出	1,738
業務活動による支出	1,356
投資活動による支出	381
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	1,738
業務活動による収入	1,458
運営費交付金収入	1,165
受託収入	20
前年度からの繰越金	223
その他収入	50
投資活動による収入	279
施設整備費による収入	279
その他の収入	0
財務活動による収入	0

(注) 各欄積算金額の合計と合計欄の数字は、端数処理（単位未満四捨五入）の関係で一致しない場合がある。

その他の収入	0
財務活動による収入	0

(注) 各欄積算金額の合計と合計欄の数字は、端数処理（単位未満四捨五入）の関係で一致しない場合がある。

項目	測定指標	業務実績
----	------	------

(1) 自己収入の確保等	<ul style="list-style-type: none"> 競争的資金の獲得等、自己収入の確保状況 共催で実施する酒類醸造講習と鑑評会に関する費用負担の見直し状況 特許契約の実績・保有コスト等の状況 	<p>研究所の設置目的、業務の公共性に配慮して、共同研究等を積極的に進めるとともに、科学研究費補助金等の競争的資金等の獲得に努めた。科学研究費補助金の実績は2件（前年度実績：3件）、その他の競争的資金の獲得は0件（前年度実績：1件）であった。</p> <p style="text-align: center;">令和7年度競争的研究資金等実績</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">区分</th> <th style="width: 15%;">件数</th> <th style="width: 55%;">内 容</th> <th style="width: 20%;">備 考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>科学研究費補助金</td> <td style="text-align: center;">2件 総交付額 208万円</td> <td> 「新規微生物ウレタナーゼの探索」（基盤研究C） 期間：令和5年度～8年度 予算：91万円(令和7年度) 「酒米タンパク質組成及び分解物に基づいた新規酒米品質評価体系の構築」（基盤研究C） 期間：令和5年度～8年度 予算：117万円(令和7年度) </td> <td style="text-align: center;">前年度実績 3件</td> </tr> <tr> <td>民間資金</td> <td style="text-align: center;">0件</td> <td style="text-align: center;">なし</td> <td style="text-align: center;">前年度実績 1件</td> </tr> </tbody> </table> <p>酒類醸造講習（清酒コース、清酒短期コース）及び鑑評会（全国新酒鑑評会及び本格焼酎・泡盛鑑評会）については日本酒造組合中央会と、酒類醸造講習（ビールコース）については全国地ビール醸造者協議会との共催により実施した。実施に当たっては共催相手と協議の上、応分の負担を依頼した（1-(4)-イ参照）。</p> <p>職務発明の認定、特許の取得、保有等については、「職務発明取扱規程」に従って、所内の知的財産審査会の審査に基づいて意思決定を行っている。今年度中に特許料の支払いが必要となる保有特許について、平成25年度に定めた判断基準に従い、特許権の管理を的確に行った（注）。</p> <p>また、特許権実施料収入の拡大を図るため、登録された特許は、「酒類総合研究所報告」に掲載するなど幅広い広報に努めているが、今年度は新たに登録された特許はなかった。なお、自己収入確保のために海外書籍の翻訳本や官能評価に関する容器等の有料頒布を行った。</p> <p>（注）今年度中に、特許権の存続期間が終了したものが2件ある。</p> <p style="text-align: center;">特許保有コストの状況</p> <p style="text-align: right;">（単位：千円）</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">項 目</th> <th style="width: 20%;">令和7年度</th> <th style="width: 40%;">前年度実績</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>特許権実施料収入（注）</td> <td style="text-align: center;">1,896</td> <td style="text-align: center;">1,909</td> </tr> <tr> <td>登録・保有経費</td> <td style="text-align: center;">1,952</td> <td style="text-align: center;">2,629</td> </tr> </tbody> </table> <p>（注） 菌株貸与額を含む。</p>	区分	件数	内 容	備 考	科学研究費補助金	2件 総交付額 208万円	「新規微生物ウレタナーゼの探索」（基盤研究C） 期間：令和5年度～8年度 予算：91万円(令和7年度) 「酒米タンパク質組成及び分解物に基づいた新規酒米品質評価体系の構築」（基盤研究C） 期間：令和5年度～8年度 予算：117万円(令和7年度)	前年度実績 3件	民間資金	0件	なし	前年度実績 1件	項 目	令和7年度	前年度実績	特許権実施料収入（注）	1,896	1,909	登録・保有経費	1,952	2,629
		区分	件数	内 容	備 考																		
科学研究費補助金	2件 総交付額 208万円	「新規微生物ウレタナーゼの探索」（基盤研究C） 期間：令和5年度～8年度 予算：91万円(令和7年度) 「酒米タンパク質組成及び分解物に基づいた新規酒米品質評価体系の構築」（基盤研究C） 期間：令和5年度～8年度 予算：117万円(令和7年度)	前年度実績 3件																				
民間資金	0件	なし	前年度実績 1件																				
項 目	令和7年度	前年度実績																					
特許権実施料収入（注）	1,896	1,909																					
登録・保有経費	1,952	2,629																					

(2) 保有資産の管理	イ 保有資産の見直し	・保有資産の見直し状況	研究所の土地、建物等については、未利用のものはなく、有効に活用しており、見直しが必要となる事項は発生しなかった。 なお、分室等の研究所の業務と直接関係しない資産は保有していない。																																																														
	ロ 研究施設・機器等の有効活用	・研究施設・機器等の計画的整備と活用状況	<p>研究施設、機器等については、研究課題に対応した整備を行う観点から、匂い嗅ぎ分取切替システム、味認識装置及びリアルタイムPCRシステム等を導入した。</p> <p>研究施設、機器等は原則として研究所で使用するものであるが、余裕があるときには、事務に支障のない範囲で共同研究先や他機関にも使用を認めるなど有効活用に努めており、今年度は、会議室等の施設について 12 件、機器について 13 件の貸与実績があった（前年度実績：会議室等の施設 15 件、機器 3 件）。</p> <p style="text-align: center;">令和 7 年度研究施設、機器等貸与実績</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">研究施設、機器等</th> <th style="width: 30%;">相手機関</th> <th style="width: 30%;">件数等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">(研究施設)</td> </tr> <tr> <td>大会議室</td> <td>酒類関係団体</td> <td>1 件 (2 日)</td> </tr> <tr> <td>特別セミナー室</td> <td>酒類関係団体等</td> <td>3 件 (4 日)</td> </tr> <tr> <td>多目的ホール</td> <td>酒類関係団体</td> <td>1 件 (2 日)</td> </tr> <tr> <td>中会議室</td> <td>酒類関係団体</td> <td>1 件 (2 日)</td> </tr> <tr> <td>レセプションホール</td> <td>酒類関係団体</td> <td>1 件 (1 日)</td> </tr> <tr> <td>講習講義室</td> <td>税務大学校</td> <td>1 件 (1 日)</td> </tr> <tr> <td>蒸留室</td> <td>税務大学校</td> <td>1 件 (1 日)</td> </tr> <tr> <td>焼酎醱酵室</td> <td>税務大学校</td> <td>1 件 (1 日)</td> </tr> <tr> <td>製造棟三階分析室</td> <td>民間企業等</td> <td>2 件 (16 日)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(機器)</td> </tr> <tr> <td>密度比重計</td> <td>民間企業</td> <td>2 件 (45 日)</td> </tr> <tr> <td>有機酸組成分析システム</td> <td>広島国税局</td> <td>1 件 (2 日)</td> </tr> <tr> <td>アルコールライザー</td> <td>広島国税局</td> <td>1 件 (2 日)</td> </tr> <tr> <td>液体クロマトグラフ有機酸分析システム</td> <td>民間企業</td> <td>2 件 (8 日)</td> </tr> <tr> <td>全自動グルコース測定装置</td> <td>民間企業</td> <td>2 件 (7 日)</td> </tr> <tr> <td>総酸・アミノ酸滴定装置</td> <td>民間企業</td> <td>2 件 (9 日)</td> </tr> <tr> <td>高速液体クロマトグラフ質量分析計</td> <td>公設機関</td> <td>1 件 (1 日)</td> </tr> <tr> <td>タブレット 31 台</td> <td>酒類関係団体</td> <td>1 件 (2 日)</td> </tr> <tr> <td>スタンドアローン PC 2 台</td> <td>酒類関係団体</td> <td>1 件 (2 日)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">※自己収入：805 千円</p>	研究施設、機器等	相手機関	件数等	(研究施設)			大会議室	酒類関係団体	1 件 (2 日)	特別セミナー室	酒類関係団体等	3 件 (4 日)	多目的ホール	酒類関係団体	1 件 (2 日)	中会議室	酒類関係団体	1 件 (2 日)	レセプションホール	酒類関係団体	1 件 (1 日)	講習講義室	税務大学校	1 件 (1 日)	蒸留室	税務大学校	1 件 (1 日)	焼酎醱酵室	税務大学校	1 件 (1 日)	製造棟三階分析室	民間企業等	2 件 (16 日)	(機器)			密度比重計	民間企業	2 件 (45 日)	有機酸組成分析システム	広島国税局	1 件 (2 日)	アルコールライザー	広島国税局	1 件 (2 日)	液体クロマトグラフ有機酸分析システム	民間企業	2 件 (8 日)	全自動グルコース測定装置	民間企業	2 件 (7 日)	総酸・アミノ酸滴定装置	民間企業	2 件 (9 日)	高速液体クロマトグラフ質量分析計	公設機関	1 件 (1 日)	タブレット 31 台	酒類関係団体	1 件 (2 日)	スタンドアローン PC 2 台	酒類関係団体
研究施設、機器等	相手機関	件数等																																																															
(研究施設)																																																																	
大会議室	酒類関係団体	1 件 (2 日)																																																															
特別セミナー室	酒類関係団体等	3 件 (4 日)																																																															
多目的ホール	酒類関係団体	1 件 (2 日)																																																															
中会議室	酒類関係団体	1 件 (2 日)																																																															
レセプションホール	酒類関係団体	1 件 (1 日)																																																															
講習講義室	税務大学校	1 件 (1 日)																																																															
蒸留室	税務大学校	1 件 (1 日)																																																															
焼酎醱酵室	税務大学校	1 件 (1 日)																																																															
製造棟三階分析室	民間企業等	2 件 (16 日)																																																															
(機器)																																																																	
密度比重計	民間企業	2 件 (45 日)																																																															
有機酸組成分析システム	広島国税局	1 件 (2 日)																																																															
アルコールライザー	広島国税局	1 件 (2 日)																																																															
液体クロマトグラフ有機酸分析システム	民間企業	2 件 (8 日)																																																															
全自動グルコース測定装置	民間企業	2 件 (7 日)																																																															
総酸・アミノ酸滴定装置	民間企業	2 件 (9 日)																																																															
高速液体クロマトグラフ質量分析計	公設機関	1 件 (1 日)																																																															
タブレット 31 台	酒類関係団体	1 件 (2 日)																																																															
スタンドアローン PC 2 台	酒類関係団体	1 件 (2 日)																																																															
(3) 運営費交付金の会計処理	・収益化単位ごとの予算と実績の管理状況	独立行政法人会計基準の改訂等により、運営費交付金の会計処理として、平成 28 年度から業務達成基準による収益化を導入している。 なお、収益化単位の業務ごとに、予算と実績の比較分析を行うとともに、随時、重要度及び緊急度に応じた見直しを実施し、適切な管理に努めている。																																																															
(4) 予算（人件費の見積りを含む。）、収支計画及び資金計画	・予算の運営状況	別表のとおり。																																																															
(5) 短期借入金の限度額	・借入の実施状況	実績なし。																																																															

(6) 不要財産又は不要財産となることが見込まれる財産がある場合には、当該財産の処分に関する計画	・不要財産等の処分の状況	該当なし。																																																
(7) 重要な財産を譲渡し、又は担保に供しようとするときは、その計画	・重要な財産の譲渡等の状況	該当なし。																																																
(8) 剰余金の使途	・剰余金の使用状況	<p>該当なし。</p> <p>※ 目的積立金等の状況</p> <p style="text-align: right;">(単位：百万円)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>令和3年度末</th> <th>令和4年度末</th> <th>令和5年度末</th> <th>令和6年度末</th> <th>令和7年度末 (最終年度)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>前期中期目標期間繰越積立金</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>目的積立金</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>積立金</td> <td>0</td> <td>22</td> <td>30</td> <td>42</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>その他の積立金等</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>当年度の運営費交付金交付額 (a)</td> <td>1,043</td> <td>1,011</td> <td>1,190</td> <td>1,021</td> <td>1,165</td> </tr> <tr> <td>当年度末の運営費交付金債務残高 (b)</td> <td>66</td> <td>128</td> <td>366</td> <td>393</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>当期運営費交付金残存率 (b ÷ 当年度までの a 合計)</td> <td>6.3%</td> <td>6.2%</td> <td>11.3%</td> <td>9.2%</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		令和3年度末	令和4年度末	令和5年度末	令和6年度末	令和7年度末 (最終年度)	前期中期目標期間繰越積立金	0	0	0	0	0	目的積立金	0	0	0	0	0	積立金	0	22	30	42	45	その他の積立金等	0	0	0	0	0	当年度の運営費交付金交付額 (a)	1,043	1,011	1,190	1,021	1,165	当年度末の運営費交付金債務残高 (b)	66	128	366	393	0	当期運営費交付金残存率 (b ÷ 当年度までの a 合計)	6.3%	6.2%	11.3%	9.2%	-
	令和3年度末	令和4年度末	令和5年度末	令和6年度末	令和7年度末 (最終年度)																																													
前期中期目標期間繰越積立金	0	0	0	0	0																																													
目的積立金	0	0	0	0	0																																													
積立金	0	22	30	42	45																																													
その他の積立金等	0	0	0	0	0																																													
当年度の運営費交付金交付額 (a)	1,043	1,011	1,190	1,021	1,165																																													
当年度末の運営費交付金債務残高 (b)	66	128	366	393	0																																													
当期運営費交付金残存率 (b ÷ 当年度までの a 合計)	6.3%	6.2%	11.3%	9.2%	-																																													
法人の自己評価		主務大臣による評価																																																
評価	B	評価																																																
<p><評価と根拠></p> <p>財務内容の改善に関しては、自己収入の確保に努めるほか、民間団体と共催で実施する業務については応分の負担を求めるとともに、継続して見直しを行った。また、引き続き特許保有コストの維持削減にも対応した。第5期中期目標期間を通して、海外書籍の翻訳本や官能評価に関する容器等の販売を積極的に行うほか、電子申請システムによる効率化と利用者の利便性の強化など、自己収入のさらなる増加及び利用者の利便性向上に努めた。さらに、研究施設及び機器等の効率的使用に関しては、研究課題に対応して整備を適切に進めるとともに、他の機関による使用を認める等により、効率的に運用した。また、計画的かつ効率的に運営費交付金を使用した。</p> <p>以上のように、中期計画に沿って着実に遂行し、令和7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。</p>		<p><評価に至った理由></p>																																																

表4 令和7年度予算及び決算

(単位：百万円)

区 分	予算額	決算額
収入		
運営費交付金	1,165	1,165
施設整備費補助金	279	133
受託収入	20	0
自己収入	50	67
計	1,515	1,365
支出		
業務経費	762	903
うち日本産酒類の競争力強化等	167	229
酒類製造の技術基盤の強化	233	281
酒類の品質及び安全性の確保	98	114
酒類業界の人材育成	73	73
酒類の適正課税及び適正表示の確保	99	119
アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実	92	88
一般管理費	230	243
人件費	446	463
施設整備費	279	133
受託費用	20	0
計	1,738	1,743

(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。

表5 令和7年度収支計画及び実績

(単位：百万円)

区 分	計画額	実績額
費用の部	1,458	1,346
経常経費	1,458	1,346
業務経費	670	544
うち日本産酒類の競争力強化等	144	128
酒類製造の技術基盤の強化	201	170
酒類の品質及び安全性の確保	85	70
酒類業界の人材育成	63	41
酒類の適正課税及び適正表示の確保	85	64
アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実	92	74
一般管理費	220	196
減価償却費	102	95
人件費	446	511
受託費用	20	0
財務費用	0	0
臨時損失	0	0
収益の部	1,458	1,372
運営費交付金収入	1,286	1,005
受託収入	20	0
その他収入	50	67
施設費収入	0	90
寄附金収入	0	5
資産見返負債戻入等	102	179
臨時収益	0	25
純利益	0	26
積立金取崩額	0	0
総利益	0	26

(注1) 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。

(注2) 表4と表5の各欄で金額が一致しないのは、表4が単年度の予算決算に基づく会計処理を表したもので、表5は企業会計に基づく収支を表したものであるため。例えば、減価償却資産の取得は、表4では支出の額に含まれるが、表5では費用の部の額に含まれない(固定資産として処理される。)

表6 令和7年度資金計画及び実績

(単位：百万円)

区 分	計画額	実績額
資金支出	1,738	1,582
業務活動による支出	1,356	1,182
投資活動による支出	381	335
財務活動による支出	0	0
翌年度への繰越金	0	65
資金収入	1,738	1,582
業務活動による収益	1,458	1,454
運営費交付金収入	1,165	963
受託収入	20	0
前年度からの繰越金	223	426
その他収入	50	65
投資活動による収入	279	128
施設整備費による収入	279	128
その他の収入	0	0
財務活動による収入	0	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。

1. 当事務及び事業に関する基本情報			
4	その他業務運営に関する重要事項		
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ID 001367 行政事業レビューシートに係る予算事業ID 002598

2. 主要な経年データ								
評価対象となる指標		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
職員数の推移 (各年度末現在)	常勤職員数	-	43	42	43	44	42	42
	うち任期付研究職員数	-	4	3	3	2	1	1
	うち女性研究者数	-	7	6	6	7	7	7
	うち若手研究者数（注）	-	10	10	10	10	7	7
	非常勤職員数	-	35	36	34	33	32	32

（注）若手研究者とは、39歳以下の研究員を指す。

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7年度計画
<p>6 その他業務運営に関する重要事項</p> <p>(1) 内部統制の充実・強化</p> <p>イ 内部統制推進及びリスク管理に関する内部規程に基づく取組を実施するほか、効率的かつ効果的な業務運営を図るため、役員会や部門長会議等による定期的な進捗状況等の把握を的確に行い、理事長のトップマネジメントを発揮することにより、その結果を業務運営に反映させる。その際、外部有識者による助言を受けることにより、客観的で透明性を確保した運営を行う。</p> <p>また、役員等から職員に対して法人の使命等を組織内に浸透させる機会を設け、使命感の一層の向上を図る。</p> <p>ロ 「サイバーセキュリティ戦略」（平成30年7月27日閣議決定）等の政府の方針等を踏まえ、適切な情報セキュリティ対策を推進し、リスク管理を行う。</p> <p>ハ 研究開発業務の実施に当たっては、研究活動における不正行為の防止及び研究費の不正使用防止に関する内部規程に基づき、引き続き適切な取組を推進する。</p> <p>ニ 公正で民主的な法人運営を実現し、法人に対する国民の信頼を確保するという観点から、情報の公開及び個人情報保護に適正に対応すると</p>	<p>4 その他業務運営に関する重要事項</p> <p>(1) 内部統制の充実・強化</p> <p>イ 本中期計画の達成のため、理事長のトップマネジメントの下、業務資源を配分するとともに、業務の進捗状況の把握及び調整を的確に行う。その際、組織規定に基づき、業務運営に係る重要事項は役員会で審議するとともに、部門長会議では、業務運営に関する事項について、連絡、調整又は審議を行い、効率的かつ効果的な運営及び意思の疎通を図る。</p> <p>また、研修等の機会を通じて役員等が職員に対して法人の使命等を組織内に浸透させることで、使命感の一層の向上を図る。</p> <p>ロ 内部統制の充実・強化については、酒類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体制の整備等を一層推進することとし、リスクマネジメント及び内部監査を適切に実施するとともに、その結果を業務運営に適切に反映させる。</p> <p>また、外部有識者による助言を受けること等により、客観的で透明性を確保した運営を行う。</p> <p>ハ 「サイバーセキュリティ戦略」（平成30年7月27日閣議決定）等の政府の方針等を踏まえて策定した情報セキュリティに関する</p>	<p>4 その他業務運営に関する重要事項</p> <p>(1) 内部統制の充実・強化</p> <p>イ 本年度計画の達成のため、理事長のトップマネジメントの下、業務資源を配分するとともに、業務の進捗状況の把握及び調整を的確に行う。その際、組織規定に基づき、業務運営に係る重要事項は役員会で審議するとともに、部門長会議では、業務運営に関する事項について、連絡、調整又は審議を行い、効率的かつ効果的な運営及び意思の疎通を図る。</p> <p>また、研修等の機会を通じて役員等が職員に対して法人の使命等を組織内に浸透させることで、使命感の一層の向上を図る。</p> <p>ロ 内部統制の充実・強化については、酒類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体制の整備等を一層推進することとし、リスクマネジメント及び内部監査を適切に実施するとともに、その結果を業務運営に適切に反映させる。</p> <p>また、外部有識者による助言を受けること等により、客観的で透明性を確保した運営を行う。</p> <p>ハ 「サイバーセキュリティ戦略」（令和3年9月28日閣議決定）等の政府の方針等を踏まえて策定した情報セキュリティに関する規</p>

<p>もに、職員への周知徹底を行う。</p> <p>(2) 人材の確保・育成 社会経済情勢の変化を的確に踏まえつつ、継続的に質の高い成果を得るためには多様な人材の確保・育成の取組が不可欠である。人材確保・育成方針を策定し、女性・若手研究者の活用を促進するとともに、研修等を通じた人材育成及び職員に対する適切な業績評価を推進することで、人材育成を図る。</p> <p>また、職員の役割・権限を明確にするるとともに、表彰制度等を活用し、職員のモチベーションの一層の向上を図る。</p> <p>なお、専門性が高く、酒類総研自らでは人材育成が困難な分野については、従来のステークホルダーの枠を超えて外部機関との連携を進める。</p> <p>(3) 職場環境の整備 職場における事故及び災害の防止のため、安全衛生の確保を推進するとともに、職員の健康増進を図る。</p> <p>また、多様な人材が働きやすい職場づくりを目指し、勤務環境の整備を行う。</p>	<p>規程に従い、適切な情報セキュリティ対策を推進するとともに、情報システムの安全性の確保及び信頼性の向上のためのリスク管理を行う。</p> <p>ニ 研究開発業務の実施に当たっては、研究活動における不正行為の防止及び研究費の不正使用防止に関する内部規程に基づき、引き続き適切な取組を推進する。また、研究及び調査については、「国の研究開発評価に関する大綱的指針」（平成 24 年 12 月 6 日内閣総理大臣決定）に沿って外部評価を実施する。</p> <p>ホ 公正で民主的な法人運営を実現し、法人に対する国民の信頼を確保するという観点から、情報の公開及び個人情報保護に適正に対応するとともに、職員への周知徹底を行う。</p> <p>(2) 施設及び設備に関する計画 施設及び設備の改修は【別表 4】のとおり計画的に実施する。</p> <p>(3) 人事に関する計画 適切な人事管理により、効率的・効果的な業務運営を行うとともに、酒類総研の人材活用等に関する方針に基づき、女性・若手研究者の活用を促進する。</p> <p>また、研修等を通じた人材育成及び職員に対する適切な業績評価の推進を図る。</p> <p>さらに、人事評価制度を通じて職員の役割・権限を明確にするるとともに、顕著な貢献があった職員を理事長表彰することで、職員のモチベーション向上を図る。</p> <p>(参考) 期中の人件費総額見込み：2,261 百万円</p> <p>(4) 職場環境の整備 職場における事故及び災害の防止のため、安全衛生に対する所内研修の実施、化学物質等の適正な管理等を行うほか、職員の健康増進のための施策を引き続き実施する。</p> <p>また、多様な人材が働きやすい職場づくりを目指し、諸制度の周知や研修の実施を通じて勤務環境の整備を行う。</p> <p>(5) 積立金の処分に関する計画 第 4 期中期目標の期間の最終年度において、独立行政法人通則法（平成 11 年法律第 103 号）第 44 条の処理を行ってなお積立金があるときは、その額に相当する金額のうち財務大臣の承認を受けた金額について、以下のものに充てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自己財源で償却資産を取得し、期末に残高が計上されている場合に係る会計処理 ・棚卸資産や前払費用、長期前払費用、前渡金等の経過勘定に係る会計処理 ・研究用機器等の購入並びに施設及び設備の改修 	<p>程に従い、適切な情報セキュリティ対策を推進するとともに、情報システムの安全性の確保及び信頼性の向上のためのリスク管理を行う。</p> <p>ニ 研究開発業務の実施に当たっては、研究活動における不正行為の防止、研究費の不正使用防止及び利益相反マネジメントに関する内部規程に基づき、引き続き適切な取組を推進する。また、研究及び調査については、「国の研究開発評価に関する大綱的指針」（平成 28 年 12 月 21 日内閣総理大臣決定）に沿って外部評価を実施する。</p> <p>ホ 公正で民主的な法人運営を実現し、法人に対する国民の信頼を確保するという観点から、情報の公開及び個人情報保護に適正に対応するとともに、職員への周知徹底を行う。</p> <p>(2) 施設及び設備に関する計画 施設及び設備の改修は【別表 4】のとおり計画的に実施する。</p> <p>(3) 人事に関する計画 適切な人事管理により、効率的・効果的な業務運営を行うとともに、酒類総研の人材活用等に関する方針に基づき、女性・若手研究者の活用を促進する。</p> <p>また、研修等を通じた人材育成及び職員に対する適切な業績評価の推進を図る。</p> <p>さらに、人事評価制度を通じて職員の役割・権限を明確にするるとともに、顕著な貢献があった職員を理事長表彰することで、職員のモチベーション向上を図る。</p> <p>(4) 職場環境の整備 職場における事故及び災害の防止のため、安全衛生に対する所内研修の実施、化学物質等の適正な管理等を行うほか、職員の健康増進のための施策を引き続き実施する。また、多様な人材が働きやすい職場づくりを目指し、諸制度の周知や研修の実施を通じて勤務環境の整備を行う。</p> <p>(5) 積立金の処分に関する計画 第 4 期中期目標の期間の最終年度において、独立行政法人通則法（平成 11 年法律第 103 号）第 44 条の処理を行ってなお積立金があるときは、その額に相当する金額のうち財務大臣の承認を受けた金額について、以下のものに充てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自己財源で償却資産を取得し、期末に残高が計上されている場合に係る会計処理 ・棚卸資産や前払費用、長期前払費用、前渡金等の経過勘定に係る会計処理 ・研究用機器等の購入並びに施設及び設備の改修
--	---	--

	<p>【別表 4】</p> <p>施設及び設備の改修に関する計画</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>施設・設備の内容</th> <th>予定額 (百万円)</th> <th>財源</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>施設修繕</td> <td>168</td> <td>施設整備費補助金</td> </tr> <tr> <td>設備整備</td> <td>344</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>(注) 上記のほか、業務の実施状況の緊急性、重要性及び老朽度合の進捗度等を勘案して、施設・設備の整備等を行うこととする。</p>	施設・設備の内容	予定額 (百万円)	財源	施設修繕	168	施設整備費補助金	設備整備	344		<p>【別表 4】</p> <p>施設及び設備の改修に関する計画 (単位：百万円)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>施設・設備の内容</th> <th>予定額</th> <th>財源</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>施設整備</td> <td>34</td> <td>施設整備費補助金 (令和6年度繰越分)</td> </tr> <tr> <td>設備整備</td> <td>246</td> <td>施設整備費補助金 (令和6年度繰越分を含む)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(注) 上記のほか、業務の実施状況の緊急性、重要性及び老朽度合の進捗度等を勘案して、施設・設備の整備等を行うこととする。</p>	施設・設備の内容	予定額	財源	施設整備	34	施設整備費補助金 (令和6年度繰越分)	設備整備	246	施設整備費補助金 (令和6年度繰越分を含む)
	施設・設備の内容	予定額 (百万円)	財源																	
施設修繕	168	施設整備費補助金																		
設備整備	344																			
施設・設備の内容	予定額	財源																		
施設整備	34	施設整備費補助金 (令和6年度繰越分)																		
設備整備	246	施設整備費補助金 (令和6年度繰越分を含む)																		

項目		測定指標	業務実績
(1) 内部統制の充実・強化等	イ 業務資源の配分、業務の進捗状況の把握等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 理事長のトップマネジメントの業務運営への反映状況 	<p>理事長のトップマネジメントの下、第5期の中期目標の期間の5年目としての位置付けを踏まえて、各事業計画に基づき適切に業務資源を配分し、全体研究連絡会、定期的な業務実績及び重要事項のヒアリングを通じて、業務の状況及び業務プロセスを把握及び確認するとともに、目標達成を阻害するリスクの評価等を含めて検討し、業務の効率的かつ効果的な運営とその進捗管理を行った。また、理事長がイニシアティブを発揮し、業務全般の効率的かつ効果的な運営を行うために実施している理事長裁量配賦予算については、50,633千円(業務経費予算(人件費は除く。))の約15.0%)を確保し、理事長による職員へのヒアリングを踏まえ、安定同位体比質量分析計の装置改修、全ゲノム解析等の次世代シーケンス依頼及びゲノム情報解析の環境整備等に充てたほか、研究者にインセンティブを与える観点から前年度において優れた研究実績を上げた研究者へ優先的に配賦した。</p>
	ロ 内部統制の充実・強化	<ul style="list-style-type: none"> ・ 法令遵守体制の整備等の推進 ・ リスクマネジメント及び内部監査の実施及び業務運営への反映状況 ・ 内部規程に基づく内部統制の推進状況 ・ 客観的で透明性を確保した運営状況 	<p>○ 法令遵守体制の整備等の推進</p> <p>内部統制を充実・強化するため、内部統制推進規程に基づいて内部統制推進本部を設置しており、リスク管理委員会と連携して内部統制及びリスク管理に当たるとともに、法令遵守の推進の観点から、重要な事項について内部監査を実施した。</p> <p>なお、内部統制推進本部においては、内部統制の基本方針を定めるとともに、次の各委員会からの活動報告を取りまとめ、理事長及び監事に報告した(情報セキュリティ委員会、遺伝子組換え実験安全委員会、安全衛生委員会、不正防止計画推進委員会、契約審査委員会、倫理監督者等委員会及び知的財産審査会)。</p> <p>また、前年度に引き続き、業務経費の予算進捗管理表を各部門に毎月還元し進捗状況の見える化を図る等、各種の取組を実施するとともに、鑑評会業務では整備した手順書に基づくチェック等を通じて、さらに業務の適正化及び効率化を図った。</p> <p>おって、副部門長以上の管理者を対象とした多面観察等の実施及び実施結果の理事によるフィードバックや階層別に職員の資質向上及び能力開発を行う研修を実施した。</p> <p>○ リスクマネジメント及び内部監査の実施及び事務運営の反映</p> <p>リスクマネジメントについては、各種業務(会計、広報、講習、鑑評会等)について業務フローを作成しており、そこで起こりうるリスクを洗い出して記載し、これを活用したモニタリングを実施してリスクの回避を図った。</p> <p>特に鑑評会については、令和2酒造年度の全国新酒鑑評会において出品酒の一部で分析値に誤りが生じたことから、文書によるチェック機能の強化や理事による積極的な事務管理など、再発防止策を講じて実行している。</p> <p>また、自然災害等の緊急時における無理な出勤等の防止や、連絡不通の場合の総務課での判断に資するための通勤経路等のリスク評価を継続している。</p> <p>内部監査については、内部監査規程に従い、理事長が指定した監査責任者(業務統括部門長又は総務課長)が監査計画を作成し、次の項目について内部監査を実施し必要な場合は改善を行った(法人文書の管理、個人情報の管理、情報システムの運用(ハ参照)、研究費の使用(ニ参照)、特定化学物質、劇物・毒物の管理、遺伝子組換え実験及び酒類の管理)。</p>

なお、監査責任者及び監査人は監査終了後、監査報告書を作成し、理事長に報告するとともに監事に提出した。

○ 内部規程に基づく内部統制の推進状況

所内に各種委員会を設け、関係業務の内部統制及びリスク管理に当たっては、定期人事異動後に各業務及び各委員会に係る分担表を作成し、各職員の担当を明確化した。

なお、内部統制推進規程に基づき、毎年2回、全職員を対象とした全体研修会を開催し、特に内部統制については、業務担当の監事による研修（令和7年8月）を実施するほか、監事からの助言等を踏まえ、随時、業務等の見直しを実施し、内部統制環境の強化に取り組んだ。

○ 客観的で透明性を確保した運営状況

役員会及び部門長会議において、業務に関して定期的な報告をするとともに、特に役員会では規程及び大臣報告事項等の重要事項について審議した。

なお、各種規程に基づく委員会の活動や内部監査及び自己点検については、役員会や部門長会議において随時報告し、情報の共有を図った。

おって、会計業務に関しては、随意契約及び一般競争入札について、監事及び外部有識者で構成される契約監視委員会によって審議するなど（2-3参照）、客観的で透明性を確保した運営を行った。

令和7年度職員への研修・周知実績

開催年月日等	演 題	研修項目
令和7年7月25日	情報セキュリティ研修（新規研究所業務従事者）	情報セキュリティを巡る最近の動向（標的型メール攻撃）、情報セキュリティ関連規程（要機密情報の取り扱い、情報システム利用時の注意事項、インシデントの可能性を認知した場合の対応手順、情報セキュリティ体制）
令和7年8月7日	全体研修会	情報セキュリティ、研究倫理、遺伝子組換え実験、予防講話、研究部門における仕込み試験等に係る記帳等、会計係からの周知事項、法人文書の適切な管理・消防計画・事業継続計画ほか、会計事務、内部監査
令和7年8月7日	情報セキュリティ研修会	情報セキュリティについて、最近の情報、ランサムウェア、サプライチェーンの弱点を悪用した攻撃、内部不正による情報漏えい、標的型メール攻撃、メール開封時に注意すべき拡張子、修正プログラムの公開前を狙う攻撃、不注意による情報漏えい、クラウドサービスでの情報セキュリティインシデント、規程の改定、情報セキュリティインシデントが発生した場合の対応 （最高情報セキュリティアドバイザー：中電技術コンサルタント株式会社 伊藤忠衛）
令和7年12月18日	全体研修会	運営基本理念・倫理・行動規範等、情報セキュリティ、酒類製造における労働安全、予防講話、会計係からの周知事項
令和8年3月3日	情報セキュリティ研修	政府機関に求められている情報セキュリティ対策、政府統一基準の概要、過年度NISCマネジメント監査指摘内容、情報セキュリティインシデント発生時の所管省庁への報告、現在の取組、他の研究機関・大学の事例、研究機関における情報セキュリティに係る課題、脆弱性対策

					(最高情報セキュリティアドバイザー：中電技術コンサルタント株式会社 伊藤忠衛)
			令和8年3月3日	ハラスメント研修	ハラスメントの理解を深める、コミュニケーションにおける自分の癖を知り、快適な職場づくりに生かす、管理職としてハラスメントに直面した時の対処法を考える (一般社団法人日本産業カウンセラー協会中国支部 小松睦実)
	ハ 適切な情報セキュリティ対策の推進等	・情報セキュリティ対策の推進の実施状況	<p>情報セキュリティ対策の推進については、情報システムへの監査における指摘に対して、最高情報セキュリティ責任者のトップマネジメントのもと主務省の支援も得つつ情報セキュリティに関する規程の改正及び運用の見直しに取り組んだ。</p> <p>また、情報セキュリティに関する教育及び訓練並びに自己点検、内部監査及び所内ネットワーク設計の見直し等、種々の対策についても「令和7年度情報セキュリティ対策推進計画」に基づき計画的に実施し、適切な情報セキュリティ対策の推進を図った。これら対策を推進するに当たっては、最高情報セキュリティアドバイザーとして任命した外部専門家から助言を得つつ、リスクに応じた効果的な対策となるよう努めた。</p>		
	ニ 研究開発業務の適切な運営	・不正行為の防止及び研究費の不正使用防止の取組状況 ・外部評価の実施状況	<p>研究費の使用状況等については内部監査を行い、業務遂行が適切に実施されていることを確認した。また、研究活動における不正行為防止についての研修は、一般財団法人公正研究推進協会（APRIN）が提供する研究倫理教育eラーニング（eAPRIN）を引き続き活用し、常勤研究職員を対象に「研究等で適切にAIを活用するために」を受講させ、職員の意識向上に努めた。さらに、研究データを確実に保存するため、論文発表されたデータをDVDで一括管理・保存している。</p>		
	ホ 情報の公開及び個人情報保護への適正な対応	・情報公開及び個人情報保護の対応状況	<p>情報公開については、法令上公表すべき事項を適切に公開するほか、鑑評会の審査結果、研究トピックス等の業務活動に係る情報についても研究所ホームページに掲載した。</p> <p>なお、情報公開の前提となる法人文書については、公文書等の管理に関する法律に従って、法人文書ファイル管理簿の整理及び公表を行うとともに、個人情報保護に関する内部監査を実施したところ、公開している個人情報ファイル簿単票の内容に一部不備が見られたため、所要の訂正を行った。</p> <p>おって、個人情報保護については、保有個人情報管理の研修を実施するとともに、個人情報等の管理に関する内部監査を実施した。</p>		
(2)	施設及び設備に関する計画	・施設及び設備の改修の実施状況	<p>調達計画検討会において、調達案件の必要性、代替性、優先順位等を総合的に検討しつつ、機器の導入に当たっては、研究部門と納品状況等を共有し、業務に支障のないように配慮している。</p> <p>なお、今年度は、酒類製造棟の設備更新及び改修計画に基づき、T字計及び開放タンク用支持ガイドを更新したほか、研究棟の超低温フリーザーの更新や水素発生装置の調達を行った。</p> <p>また、前年度補正予算において措置された施設整備費補助金により、管理棟外壁等改修工事及び電気設備更新工事を実施した。</p> <p>おって、令和7年度補正予算において措置された施設整備費補助金によって、製造設備等改修工事及びスクラバー等更新工事を実施し、令和8年度末までの完了を予定している。</p>		
(3)	人事に関する計画	・適切な人事管理の状況 ・女性・若手研究者数（参考指標）【定量】 ・職員に対する適正な業務評価の実施状況 ・表彰制度の運用状況	<p>適切な人事管理により、効率的かつ効果的な業務運営を行うとともに、若手研究者の活用については、採用した任期付研究職員の適切な評価を行い、任期の定めのない職員へ登用できるよう、業務配分に配慮しながら、指導育成を進めた。</p> <p>また、女性研究者の活躍の場を広げるため、テレワークをはじめとする出産及び育児期の職員に対する職場環境の整備を実施したほか、併せて、休業中の職員がいる部門に対しては、特定の職員に過重な負担がないよう非常勤職員及び人材派遣の活用を努めている。</p> <p>職員の業績評価については、人事評価制度によって公平さと透明性を確保した上で適切に評価し、面談を通じて必要に応じた改善につながるよう努め、当該評価結果は、昇格、昇給及び勤勉手当の支給額に反映させている。</p> <p>また、職員のモチベーション向上とともに、組織の活性化に資するため、毎年6月に理事長表彰を実施しているが、表彰に当たっては、有益な研究はもとより、業務運営に関する考案、改良及び改善等に係る提案、または創意工夫により顕著な成果を挙げた者等、他の職員の模範となるような職員について積極的に表彰を行っている。</p> <p>今年度は全国新酒鑑評会の出品酒受付を電子化し、受付業務の事務量削減に貢献した担当者、日本語のウイスキー製造にかかる教科書がなかったことから、ウイスキー製造の翻訳本を完成させたウイスキー本翻訳出版ワーキンググループ、「酒米の品種・年次・出穂後気温による醸造特性変動の解析」について優れた研究成果が認められ、日本醸造協会技術賞を受賞した担当者等、6件に対して理事長表彰を行った。</p>		

職員の資質向上及び能力開発については、外部の講師を招いて所内セミナーである NRIB 特別セミナーを開催したほか、研究職員の資質向上の観点から関連の学会、研究会及びシンポジウム等に積極的に参加させた。また、官能評価能力向上のため、若手職員を中心とした延べ 23 人に対し官能評価訓練を実施したほか、国税局鑑定官室の協力を得て鑑評会や審査会にオブザーバー参加させ、官能評価の経験を積ませた。この他、業務改善ワーキンググループからの提言を踏まえ、副部門長以上の管理者に対するマネジメント能力向上のための外部研修を活用して管理者育成に取り組んだほか、引き続き中堅若手職員に対しても、今後の研究所の業務遂行に必要とされる知識習得や能力向上のための外部研修を積極的に活用した。これらの結果、32 件の外部研修に職員を派遣した（前年度実績：24 件）。

令和 7 年度外部研修への職員派遣実績

研修等名称	主催者	期間	参加者
令和 7 年度 NCO勉強会（オンライン）	国家サイバー統括室	令和 7 年 4 月 24、25 日 令和 7 年 9 月 25 日、26 日	3 人
独立行政法人会計研修（オンライン）	株式会社財務向上プロジェクト	令和 7 年 7 月 29 日	11 人
中堅社員向け 巻き込む影響力研修	株式会社リスキル	令和 8 年 1 月 7 日	1 人
若手社員ビジネスマナー研修	株式会社リスキル	令和 8 年 1 月 9 日	1 人
中堅社員向け 達成力強化研修	株式会社リスキル	令和 8 年 1 月 22 日	1 人
管理者向け 段取り研修	株式会社リスキル	令和 8 年 2 月 19 日	1 人
プレイングマネージャー研修	株式会社リスキル	令和 8 年 3 月 6 日	1 人
苦情相談実務研修会	一般財団法人人事行政研究所	令和 7 年 10 月 30 日	1 人
給与実務実例研修会	一般財団法人人事行政研究所	令和 8 年 2 月 27 日	1 人
2025 年度 CYDER 集合演習 A コース	国立研究開発法人情報通信研究機構	令和 7 年 9 月 12 日 令和 7 年 10 月 8 日 令和 7 年 10 月 31 日 令和 7 年 11 月 20 日	1 人 1 人 1 人 1 人
2025 年度 CYDER 集合演習 B-1 コース	国立研究開発法人情報通信研究機構	令和 7 年 11 月 7 日	1 人
2025 年度 CYDER 集合演習 C コース	国立研究開発法人情報通信研究機構	令和 8 年 1 月 29 日、30 日	1 人
インシデントハンドリング講習	国家サイバー統括室	令和 7 年 11 月 4 日 令和 7 年 11 月 28 日 令和 8 年 2 月 17 日	1 人 1 人 1 人
苦情相談実務研修会	一般財団法人人事行政研究所	令和 7 年 10 月 30 日	1 人
給与実務実例研修会	一般財団法人人事行政研究所	令和 8 年 2 月 27 日	1 人

		令和7年度研修等を通じた人材育成開催実績		
		開催年月日等	演 題	講師・担当部門
		令和7年7月1日 (NRIB特別セミナー)	先端ナノイメージングを用いた医学領域並びに 産業界の品質評価への応用	山口大学細胞デザイン医科学研究所 特命教授 岩根敦子
		令和7年7月4日 ^(注) (NRIB 特別セミナー)	ビール研究・物理と化学のあいだ	サッポロビール株式会社 価値創造フロンティア研究所 シニアフェロー 蛸井潔
		令和8年2月6日 (NRIB 特別セミナー)	農業特化型生成AIの開発の現状と今後の展開	農業・食品産業技術総合研究機構 農業情報研究センターデータ研究推進室 上級研究員 桂樹哲雄
		令和8年3月13日	官能評価訓練（ビール）	広報・産業技術支援部門、品質・評価研究部門
		(注) ビール・発泡酒製造に関わる技術者も Web サイトから視聴可能とし、所外から155名が参加した。		
(4) 職場環境の整備	・職場環境の整備状況	<p>安全衛生委員会を中心に職場環境の点検・巡視等の安全対策を行うとともに、労働災害の防止等について全職員を対象に研修を実施するとともに、改善状況の現地確認、保護具着用講習の開催等により、職員の意識向上に努めた。</p> <p>また、毒物・劇物の保管に関する内部監査を実施するとともに、圧力容器及び遠心機等の自主点検を行い、さらに、特定化学物質に関連する作業環境測定を定期的実施した。</p> <p>おって、職員の心身両面の健康増進を図るため、定期健康診断及び産業医による健康相談等を実施したほか、メンタルヘルス対策としてストレスチェックを実施した。</p> <p>そのほか、ハラスメント防止のため、外部講師による研修会の実施（(1)-ロ参照）や相談窓口等の職員周知をはじめ、副部門長以上の管理者を対象とした360度評価「多面観察」及び各課・部門の「職場環境等調査」を実施するほか、随時の見直しを行い、職員が能力を最大限発揮できる風通しの良い職場環境の構築を図っている。</p>		
(5) 積立金の処分に関する計画	・処分に関する検討・実施状況	該当なし。		
法人の自己評価		主務大臣による評価		
評価	B	評価		
<p><評価と根拠></p> <p>内部統制の充実・強化については、内部統制推進本部の下、各委員会の活動による内部統制の推進及び内部監査を実施し、モニタリングを着実に実施するとともに、担当監事からの助言等を受け必要な場合は改善を行った。さらに、全体研修会を2回実施し、リスク管理を含めた内部統制の充実に努めた。</p> <p>リスク管理については、引き続き、各業務の業務フローに基づく、リスクの洗い出し及びモニタリングへの活用、内部監査及び内部研修を実施するほか、情報セキュリティの確保については、最高情報セキュリティ責任者のトップマネジメントの下、情報セキュリティに関する規程の改正を行った。さらに、情報セキュリティに関する教育及び訓練等の対策を「令和7年度情報セキュリティ対策推進計画」に基づき計画的に実施し、適切な情報セキュリティ対策の推進を図った。</p> <p>効率的かつ効果的な業務運営に関しては、部門長会議等を通じて情報共有を図るとともに、全体研究連絡会、定期的な業務実績のヒアリング及び重要事項のヒアリングを通じて、業務の進捗状況を把握し、適切な予算等業務資源の配分に努めた。</p>		<p><評価に至った理由></p>		

職場環境の整備については、引き続き研修会等の実施によりハラスメントに関する職員の認識を高めるとともに、多面観察等の実施、実施結果のフィードバック並びに階層別に職員の資質向上及び能力開発を行う研修を実施した。

その他の事項を含め、中期計画に沿って着実に遂行し、令和7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。