

第 3 期 事 業 年 度
(平成15年4月1日～平成16年3月31日)

事 業 報 告 書

独立行政法人酒類総合研究所

目 次

独立行政法人酒類総合研究所の概要

1 . 業務内容	1
2 . 事業所の所在地	1
3 . 財務状態及び運営状況の推移	1
4 . 役員の状況	2
5 . 職員の状況	2
6 . 設立の根拠となる法律名	2
7 . 主務大臣	2
8 . 沿革	2

平成 15 年度に係る業務の実績

1 . 業務運営の効率化に関する目標を達成するために実施した措置	3
2 . 国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上に関する目標を達成するために実施した措置	3
(1) 酒類の高度な分析及び鑑定	3
(2) 酒類の品質評価	4
(3) 酒類及び酒類業に関する研究及び調査	4
イ 特別研究	4
ロ 特定研究	6
ハ 経常研究	6
(4) 成果の普及	9
(5) 酒類及び酒類業に関する情報の収集、整理及び提供	10
(6) 酒類及び酒類業に関する講習	11
(7) その他の附帯業務	11
3 . 予算（人件費の見積もりを含む。）、収支計画及び資金計画に対する実績	11
4 . 短期借入金の状況	13
5 . 重要な財産を譲渡し、又は担保に供しようとするときは、その計画に対する実績	13
6 . 剰余金の使途	13
7 . その他財務省令で定める業務運営に関する事項	13
(1) 施設及び設備の整備	13
(2) 人事に関する計画に対する実績	13

独立行政法人酒類総合研究所の概要

1. 業務内容

(1) 目的

独立行政法人酒類総合研究所（以下「研究所」という。）は、酒類に関する高度な分析及び鑑定を行い、並びに酒類及び酒類業に関する研究、調査及び情報提供等を行うことにより、酒税の適正かつ公平な賦課の実現に資するとともに、酒類業の健全な発達を図り、あわせて酒類に対する国民の認識を高めることを目的とする。

（独立行政法人酒類総合研究所法第3条）

(2) 業務の範囲

- イ 酒類の高度な分析及び鑑定（これらに伴う手法の開発を含む。）
- ロ 酒類の品質に関する評価
- ハ 酒類及び酒類業に関する研究及び調査
- ニ 前三号に掲げる業務に係る成果の普及
- ホ 酒類及び酒類業に関する情報の収集、整理及び提供
- ヘ 酒類及び酒類業に関する講習
- ト 前各号の業務に附帯する業務

（独立行政法人酒類総合研究所法第11条）

2. 事業所の所在地

広島事務所（主たる事務所）

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3丁目7番1号

電話番号 082-420-0800（代表）

東京事務所

〒114-0023 東京都北区滝野川2丁目6番30号

電話番号 03-3910-6237

3. 財務状態及び運営状況の推移

（単位：百万円）

区 分	平成14年度	平成15年度
経常費用	1,241	1,172
経常収益	1,295	1,196
経常利益	54	24
当期総利益	45	20
総資産	9,956	9,587
純資産	9,050	8,483

4 . 役員 の 状 況

(平成 16 年 3 月 31 日現在)

役 職	氏 名	任 命 日	備 考
理 事 長	高 橋 利 郎	平 成 15 年 4 月 1 日	常 勤
理 事	木 内 孝 雄	平 成 15 年 8 月 1 日	常 勤
監 事	井 堂 信 純	平 成 13 年 4 月 1 日	非 常 勤
監 事	津 川 光 昭	平 成 13 年 4 月 1 日	非 常 勤

5 . 職 員 の 状 況

50 名 (平成 16 年 3 月 31 日現在)

6 . 設 立 の 根 拠 と なる 法 律 名

独立行政法人酒類総合研究所法 (平成 11 年法律第 164 号)

7 . 主 務 大 臣

財 務 大 臣

8 . 沿 革

明 治 37 年 5 月

大蔵省に醸造試験所が設置された。

昭 和 24 年 6 月

国税庁に移管された。

平 成 7 年 7 月

「国の行政機関等の移転について」の閣議決定を受け東
広島市に移転し、国税庁醸造研究所と改称した。

平 成 13 年 4 月

独立行政法人酒類総合研究所に移行した。

平成15年度に係る業務の実績

1 業務運営の効率化に関する目標を達成するため実施した措置

(1) 物件費の経費節減

物品調達の入札公告のホームページへの掲載による業者の入札機会の拡大などの積極的な競争原理の導入、物価変動に対応した契約単価の見直し及び計画的な物資の調達を行うことにより、物件費の節減を図った。

(2) 業務運営

イ 業務は、前年度の事績を踏まえ、適切な業務運営に必要と認められる総務課、研究企画室、酒類理化学研究室、分析評価研究室、原料研究室、プロセス工学研究室、環境保全研究室、技術開発研究室、微生物研究室、遺伝子工学研究室、酵素工学研究室、酒類情報室及び技術指導室の1課12室により遂行した。

また、特別研究は、プロジェクトチームにより遂行した。

ロ 前年度の業務実績を踏まえ、各課・室・プロジェクトから提出された業務計画（予算の見積もりを含む。）を基に、検討のための会議を開催し、人員及び資金を重点的かつ効果的に配分した年度計画を作成した。

また、適宜業務の進行状況を把握し、効果的な配分の見直しを行った。

ハ 研究開発等の業務を効果的・効率的に推進するために、外部有識者からなる研究開発評価委員会を開催し、その意見を業務運営に反映させるよう努めた。

(3) 施設、機器等の効率的使用

高度な操作技術を要する施設、機器等については、専門に取扱いのできる者を確保し、効率化を図った。

また、研究所が保有している施設、機器等は、業務に支障のない限り他の試験研究機関が使用できることを広く周知し、活用を図った。他の試験研究機関の施設及び機器についても、利用可能なものは積極的な利用に努め、業務の効率化を図った。

(4) 事務の効率的処理

外部に委託した方が効率的であると考えられる庁舎警備、情報システム管理、清掃等については、引き続き、外部委託を行うとともに、定期的に契約内容等の見直しを行った。

2 国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上に関する目標を達成するため実施した措置

(1) 酒類の高度な分析及び鑑定

イ 酒類の高度な分析及び鑑定（これらに伴う手法の開発を含む。）を行った。また、必要に応じて分析機器の整備を行った。

酒類中に系外から混入するおそれのある微量成分で、優先順位の高い項目について分析法の開発を継続して行った。

また、国税庁と連絡調整の上、国税庁が保有する浮ひょうの計器校正を行った。さらに高精度の校正業務を行うため、衡量法を用いた認定事業者の資格取得作業を進めた。

ロ 受託分析業務を行った。必要に応じてマニュアル等を見直した。

ハ 国税庁所定分析法の改良支援は、担当者による中間報告会を開催して各分析項目ごとの検討を進めた。

ニ 受託試験醸造業務を行った。

（２）酒類の品質評価

イ 酒類の品質及び酒造技術の向上に資することを目的として、清酒を対象とした全国新酒鑑評会、しょうちゅう乙類を対象とした本格焼酎鑑評会及びウイスキー類、果実酒類等を対象とした洋酒・果実酒鑑評会を開催した。各鑑評会の審査員、審査方法、審査基準等を公開するとともに、審査結果を出品者へフィードバックする等により開催目的が十分に達成されるように努めた。

また、アンケート調査を行い、その結果を鑑評会業務の改善に反映させるよう努めた。

さらに、全国新酒鑑評会においては出品酒の品質向上及び酒造技術の研さんに応えるため、成績優秀酒の出品者を表彰した。

ロ 酒造組合等が主催する鑑評会、審査会等には、その性格に応じた品質評価基準の作成、職員の派遣等の支援を要請に応じて行った。依頼者の満足度調査を実施し、品質評価支援業務の改善に活用した。

また、酒類の適正な品質評価を行うため、引き続き、職員の審査能力の向上を目的とした官能評価訓練システムの構築を進めた。

（３）酒類及び酒類業に関する研究及び調査

イ 特別研究

（イ）酒類原料の醸造適性要因の解明

A 酒造用原料米の醸造適性要因の解明

酒造用原料米の胚乳貯蔵タンパク質の分子種の違いが精米特性、清酒もろみでの溶解性等に及ぼす影響について検討した。

また、米胚乳細胞中に含まれる糖化関連酵素が清酒醸造の浸漬、蒸きよ

う工程等で果たす役割について検討した。

B ブドウの醸造適性関連 2 次代謝産物の生成機構及びその機能の解明

アントシアニン系色素及びタンニン前駆体の生合成に関与するブドウの未知遺伝子のクローニングと発現解析を行った。

(口) 麹菌が環境条件に対応して特異的に発現する遺伝子及びその制御機構の解明

A 黄麹菌のゲノム解読及びその利用

麹菌の EST データベースを一層充実した。EST データ・ゲノム塩基配列データを利用して、麹菌の有用形質、2 次代謝産物に関わる遺伝子の抽出及びその解析を継続するとともに、前年度に引き続き安全性の立証法の開発に取り組んだ。

B 麹菌の固体培養時に特有な諸形質の発現に関する分子機構の解明及びその利用

固体培養時に特異的に発現制御される遺伝子群の培養条件に対する応答について、DNA マイクロアレイによる解析を行うとともに、当該遺伝子産物の機能を、高発現、発現抑制、遺伝子破壊等の遺伝子工学的手法を用いて引き続き解析した。

(ハ) 醸造用酵母の醸造特性の発現に関与する遺伝子の解明及び利用

A 高泡形成能に関与する遺伝子の解明及び利用

高泡形成遺伝子の発現調節機構を解析するとともに、高泡形成タンパク質の構造と機能との関係の解析に取り組んだ。

B アルコール耐性に関与する遺伝子の解明及び利用

酵母ゲノム情報を利用して酵母のアルコール耐性に関与する遺伝子の解析を行った。

また、アルコール存在下で高発現する遺伝子のプロモーターを解析し、清酒酵母用発現ベクターを構築した。

(ニ) 醸造関連微生物の生産する酵素の新規機能解明及び利用

A 穀類細胞壁分解酵素の醸造における機能解明

清酒麹菌の生産するキシラナーゼの清酒もろみの並行複発酵における役割を解析した。

焼耐もろみにおける機能解析に必要な焼耐麹菌ポリガラクツロナーゼを得るため、当該酵素遺伝子の適切な発現系について検討した。

焼耐麹菌から単離したフェルラ酸エステラーゼ等の活性部位について部位特異的変異の手法により解析するとともに、新規フェルラ酸エステラーゼ遺伝子のクローニングを目指した。

B 酒類の品質に関与する酵母酵素の機能解明

酒類のフェノール臭の生成に関与する酵母遺伝子が大腸菌で発現させること等により当該遺伝子産物の機能を解析した。

清酒酵母のペプチド輸送酵素遺伝子の遺伝子産物のペプチド輸送活性に関わるアミノ酸残基についてアミノ酸置換の技術を用いて解析した。

C 排水処理用微生物が生産する排水処理に有用な酵素の検索、精製及びその利用

酵母クリプトコッカス sp. S-2 が生産するリパーゼが有するポリ乳酸プラスチック分解等の特性についてタンパク質工学的的手法により解析した。

□ 特定研究

(イ) 清酒の評価技術の改良

前年度に引き続き、清酒に含有される味、香り、色の成分の閾値・弁別閾等を調査し、成分と香味等との関係を解析するとともに、官能評価に影響することが明らかで基準化できる物質を選定し、その品質評価基準を定めた。

これらの標準物質を用いた品質評価体系の整備を進め、吟醸酒及び純米酒の定量型特性描写法による客観的品質評価について検討を開始した。

(ロ) 清酒製造工程の自動化を目指したソフト及びハードの開発

製麹工程の制御ルールを作成のために麹菌の生理状態の指標物質である菌体内 NADH 含有量の各部位間での分布を測定するなど、麹菌の生理状態の変化を解析した。

また、酵母の活性の指標の一つである細胞内 pH の清酒もろみにおける経過が製成酒の香味成分に及ぼす影響を検討するとともに、酵母細胞内 pH に影響を及ぼす清酒もろみ中の要因を検索した。

(ハ) しょうちゅう蒸留廃液の処理技術

糸状菌を利用したしょうちゅう蒸留廃液の簡易固液分離システムの開発に取り組んだ。

八 経常研究

(イ) 酒類の品質評価に関する研究開発

A 酒類の品質評価に及ぼす熟成の影響

酒類の熟成に関与すると考えられる香味成分の生成機構及び市販熟成酒の官能特性について検討した。

(ロ) 酒類の理化学的特性、生理機能及び安全性に関する研究開発

A 酒類の生理機能に関する研究

酒類及びその副産物について、生理的な有用性に関する検討を、継続して行った。

また、動物を用いて、引き続き清酒の様々な生理的影響を検討した。

B 酒類の安全性に係る微量成分に関する研究

酒類中の安全性に係る微量成分について、分析法、生成又は混入要因などを検討した。

(ハ) 酒類原料の特性及び利用に関する研究開発

A 気象条件が原料米の醸造適性に及ぼす影響

ファイトトロンを用い、出穂期以降の気温を制御し生育させた山田錦及

び日本晴の酒造適性を分析、確認するとともに、生育環境の違いが貯蔵タンパク質等の発現に及ぼす影響を検討した。

B 長期貯蔵米の酒造適性

長期貯蔵された米の酒造適性を検討するため、精米及び実地醸造試験を行った。

(二) 酒類の製造工程に関する工学的研究開発

A 酒類製造の計測及び制御

清酒もろみ中でのダイアセチルの生成を制御することを目的として、本年度は酵母の増殖速度に影響を与える環境要因と アセト乳酸の生成との関連を解析した。

また、精米音のモニタリングに関しては、米の水分その他の性状が音響パワースペクトル変化に影響するか否かについて検討した。

(ホ) 酒類の製造に伴う環境汚染の防止及び副産物の利用に関する研究開発

A 酒類製造に伴う副産物の有効利用

酵母に含まれる S-アデノシルメチオニンなどの有用な生理活性物質の醸造環境下での量的変化、酒粕等の醸造副産物への移行及び消長について検討した。

(へ) 酒類製造のための新技術及び酒類の新製品に関する研究開発

A 効率的ビール製造方法に関する研究

高濃度麦汁の発酵促進のために、麦汁中の糖組成の変換について検討した。

B 品質に特徴のある酒類の開発

前年度に引き続き、新規な低アルコール清酒等の品質設計を行い、製造方法を検討した。

(ト) 醸造関連微生物の特性及び利用に関する研究開発

A 多剤薬剤耐性酵母の醸造特性及びその耐性機構の解明

多剤薬剤耐性酵母の高アルコール生産に関連する遺伝子を特定し、その構造等を解析した。

B 有用麹菌の育種及び利用に関する研究

リゾープスが生産する抗菌性物質遺伝子のクローニングと有用麹菌の育種への利用を引き続き検討した。

また、麹菌の分生子形成に關与する制御因子 (*br1A*) の発現制御機構の解析及びその他の分生子関連遺伝子のクローニングと解析を行った。

(チ) 醸造関連微生物遺伝子の機能及び利用に関する研究開発

A 醸造上重要な機能に関わる酵母遺伝子の体系的解析

清酒酵母ゲノムの特徴の解析を行い、醸造機能との関連について検討した。

また、酵母細胞壁の構築に關与する遺伝子を解析した。

B 醸造上重要な機能に関わる麹菌遺伝子の体系的解析

麹菌の分泌タンパク質をコードする遺伝子の構造とその発現調節について解析した。

また、細胞表層に存在するタンパク質の解析を行った。

(リ) 醸造関連酵素の機能及び利用に関する研究開発

A ビール醸造における酵素剤の利用

酵素剤を利用することにより、発泡酒の抗酸化活性を増加させる製造方法等の検討を行った。

(ヌ) 酒類の販売及び消費に関する調査及び研究開発

A 販売及び消費の利便に資する容器の開発

品質劣化の起こりにくい容器等の開発の検討を行った。

B 酒類の消費動向の調査及び研究

市場調査の専門家の意見を踏まえて、酒類の需要拡大及び新製品開発のために適切な市場調査テーマを決定、実施し、結果については統計的手法を用いて解析した。

C 価格及び商品ラベルに関する調査

市場調査の専門家の助言を参考に、前年度に集計解析した結果を講演会、情報誌、ホームページなどにより、業界及び消費者に広報した。

また、ラベルの画像データ入力を引き続き行い完成させるとともに、ラベルに記載されている語句及び事項を解説した冊子を作成した。

二 研究成果の発表

研究成果の発表については、研究終了後、速やかに日本醸造協会誌、*J. Biosci. Bioeng.*、*Biosci. Biotechnol. Biochem.*等の内外の学術雑誌に論文を投稿した。

また、各研究者は学術雑誌のインパクトファクター、酒類業界への普及度等を考慮して投稿先を選定し、論文の質の向上にも努めた。

ホ 特許の出願

特許出願を 10 件行った。研究企画室に特許担当者を置き、特許担当者は、特許取得が可能と考えられる研究成果について、研究者と調整の上、速やかに特許出願を行った。

へ 研究の活性化

(イ) 大学、他の試験研究機関等との共同研究及び関係省庁、民間企業等からの受託研究を業務の公共性に配慮しつつ積極的に行った。

(ロ) 科学技術特別研究員制度等による博士課程修了者(ポストドクター)を 5 名、酒造技術者、大学院生等を 24 名受け入れた。科学技術振興事業団の重点研究支援協力員制度を活用し、5 名の協力員を確保した。

(ハ) 職員による広島大学教官への併任を受け入れることを含め、大学、他の試験

研究機関等との交流を活発に行った。

(二) 国税庁との人事交流を行った。

(4) 成果の普及

イ 特許の普及

保有している特許が幅広く使用されるように、新たに取得し、又は出願公開された特許は、3ヶ月以内に研究所ホームページで公開し、順次データベース化した。

また、特許流通データベース、冊子等を通じて紹介するとともに、研究企画室に相談窓口を設けて普及に努めた。

ロ 講演会の開催等

研究成果等を関係者に広く周知するため、平成15年10月16日(木)に東京都北区の「北とぴあ」において、酒類総合研究所講演会を開催した。

また、国内外におけるシンポジウム及び研究会並びに酒類業者等が行う講習会等への職員の派遣依頼に積極的に応じるとともに依頼者の満足度調査を行い、その結果を業務に反映させた。

八 教養講座の開催

酒類に関する知識を広く普及するため、消費者等を対象として、酒類の製造法、酒類の楽しみ方、酒類と健康等を内容とする教養講座を2回開催した。実施にあたっては、分かりやすい内容の冊子等を作成した。

二 刊行物の発行

研究成果を記載した「酒類総合研究所報告」を発行した。

また、研究所の成果及び情報等を一般消費者にも分かりやすく解説した広報誌「エヌリブ」を2回発行し、その内容は、ホームページにも掲載した。

また、研究所の成果、業務等を広報するためのビデオを作成した。

ホ 研究成果データベースの作成

研究論文、特許等の研究成果については、発表後、3ヶ月以内にデータベース化を行った。

また、研究所報告の修復及び電子ファイル化を行った。

ヘ 微生物の提供

研究所が保有する微生物資源は、微生物研究室が中心となり適切な保存管理を行うとともに、その分譲・提供業務を行った。

ホームページで公開する保有菌株情報を充実させた。

また、麹菌のEST解析に用いたcDNAの分譲・提供を行うために必要な規程を

整備し、実施した。

ト 研究所の公開

研究所の公開にあたっては、ホームページ等により広く一般に周知するとともに、パネル等を使用した分かり易い展示や平易な説明を工夫し、見学者の酒類に対する関心と理解を深めた。

また、見学者に対しては、見学内容の満足度調査等を実施することにより、満足度向上のための改善を図った。

さらに、広島中央サイエンスパークの施設公開イベントにも参加した。

チ 国際協力

日本学術振興会の外国人研究者対象事業等による研究者を1名、その他海外からの研修員2名を受け入れた。

また、海外から技術協力の要請がある場合は、内容に応じて積極的に対応できるように準備した。

リ 国税庁に対する協力

国税庁の税務大学校で実施される酒類及び酒類業に関する研修、国税局鑑定官室の試験研究に関する検討会及び試験研究・技術開発推進協議会に、要請に応じて職員を派遣するなどの協力を行った。また、国税局鑑定官室職員を酒類醸造講習に受け入れた。

(5) 酒類及び酒類業に関する情報の収集、整理及び提供

イ 情報の収集、整理及び提供

酒類及び酒類業に関する情報を引き続き収集するとともに収集情報のデータベース化を行った。

また、収集した情報は、順位付及び図表化について工夫し、情報誌「お酒のはなし」の作成により2回提供した。

ロ ホームページの充実

ホームページ掲載中の研究所の業務の案内、その他の酒類及び酒類業に関する情報等の量的な充実を順次行った。

また、ホームページは一般の人々の興味を引くように、楽しくわかりやすい内容として提供した。

ハ 消費者等からの問い合わせ

酒類及び酒類業に関する消費者等からの問い合わせについては、研究企画室及び技術指導室を相談窓口として経験豊富な職員が対応した。

また、問い合わせに対応するQ&A集を充実した。

なお、個々の問い合わせに対する応答録を作成し、データベースに追加し、回答内容の質の向上に資した。

(6) 酒類及び酒類業に関する講習

イ 酒類製造業者に対する講習

(イ) 清酒製造業者の従業員に対する講習

清酒製造業者の経験の浅い従業員を対象として、清酒の製造に関する基本的知識及び製造技術の習得を目的とした講習を東京事務所において3回実施した。修了者に対しては、修了証書を授与した。

(ロ) 酒類製造業者に対する講習

酒類製造業の経営者を養成するために、若年経営者及び将来経営幹部となる者等を対象として、酒類製造に必要な総合的知識及び製造技術の習得を目的とした講習を広島事務所において実施した。なお、本年度は清酒コースのほか、本格焼酎コースを設けて実施した。修了者に対しては、修業証書を授与した。

ロ 酒類流通業者に対する講習

酒類の卸売業者及び小売業者を対象とした講習テキストを国税庁等と連携して作成した。

また、当テキストを用い、酒類の適正な販売に資する酒類販売管理者を対象とした研修に関して、国税庁と連携して、講師養成講習を全国12箇所1,964人に実施した。

(7) その他の附帯業務

日本醸造学会、日本生物工学会等の関係学会からの要請により職員を委員等に就任させ、学会活動に協力した。

また、酒米研究会、清酒酵母・麹研究会、糸状菌遺伝子研究会、洋酒技術研究会等の研究交流会及びシンポジウムについては、担当研究室又は担当者を定めて運営に協力した。

3 予算（人件費の見積りを含む。）、収支計画及び資金計画に対する実績

平成15事業年度予算及び決算

(単位：百万円)

区 分	予算額	決算額
収入		
運営費交付金	1,309	1,309
受託収入	48	48
自己収入	33	43
目的積立金取崩額	8	0
計	1,399	1,400

支出		
業務経費	443	409
うち研究・調査関係経費	324	287
分析・鑑定関係経費	8	8
品質評価関係経費	66	66
成果の普及・情報の提供等 関係経費	28	25
講習関係経費	12	18
附帯業務関係経費	6	5
一般管理費	294	272
人件費	614	486
受託費用	48	48
計	1,399	1,215

(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。

平成 15 事業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	1,402	1,176
経常費用	1,402	1,172
研究・調査関係経費	244	187
分析・鑑定関係経費	8	8
品質評価関係経費	34	31
成果の普及・情報の提供等関係 経費	28	25
講習関係経費	11	17
附帯業務関係経費	6	2
一般管理費	267	228
減価償却費	143	152
人件費	614	486
受託費用	42	35
財務費用	0	0
臨時損失	0	4
収益の部	1,403	1,197
運営費交付金収益	1,321	929
受託収入及び講習等収入	74	88
特許権及び試験製品売上収入	7	3
資産見返運営費交付金戻入	0	123
資産見返物品受贈額戻入	0	51
資産見返受託費戻入	0	3
寄附金収益	0	0
臨時利益	0	0
純利益	1	21

積立金取崩額	0	0
目的積立金取崩額	8	0
総利益	9	21

(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。

平成 15 事業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	1,399	1,417
業務活動による支出	1,253	1,034
投資活動による支出	146	204
財務活動による支出	0	0
翌年度への繰越金	0	179
資金収入	1,399	1,417
業務活動による収入	1,391	1,411
運営費交付金による収入	1,309	1,309
受託収入及び講習等収入	74	96
その他の収入	7	5
投資活動による収入	0	2
施設費による収入	0	0
その他の収入	0	2
財務活動による収入	0	4
目的積立金取崩額	8	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。

4 短期借入金の状況

借入れは行わなかった。

5 重要な財産を譲渡し、又は担保に供しようとするときは、その計画に対する実績

重要な財産を譲渡および担保の提供は行わなかった。

6 剰余金の使途

期首の目的積立金により研究用機器を購入した。

7 その他財務省令で定める業務運営に関する事項

(1) 施設及び設備の整備

施設および設備の整備は行わなかった。

(2) 人事に関する計画に対する実績

イ 方針

会計及び給与システムの各種入力事務並びに研究補助に非常勤職員を活用するなどにより、事務の効率化を図り、常勤職員の増加抑制に努めた。

また、研究職員の採用にあたっては、必要に応じ、研究の活性化のために任期付任用制度を活用した。

常勤職員数は、平成 15 年度当初 48 名、平成 15 年度末 50 名。

□ 職員の資質の向上

常に進歩する科学技術と変化する社会情勢に対応するため、関係省庁等における研修に希望を考慮して職員を参加させるなどして、業務の専門性、職員個々の適性・志向を重視した能力開発に努めた。