

第 4 期 事 業 年 度
(平成16年4月1日～平成17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

I	独立行政法人酒類総合研究所の概要	1
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	2
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
II	平成 16 年度に係る業務の実績	3
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	8
(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	10
(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

Ⅰ 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15年度	平成16年度
経常費用	1,172	1,277
経常収益	1,196	1,292
経常利益	24	15
当期総利益	20	18
総資産	9,587	9,306

4. 役員の状況

(平成 17 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 17 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。

II 平成16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、全体案の調整後、関係者の意見を求めて最終案のとりまとめを進め、国税庁に提出した。

二 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

酒造用原料米のデンプンの組成及び分子構造の違いが蒸米の老化、酵素消化性等に及ぼす影響を解析した。

また、酒造用原料米胚乳中の糖化関連酵素が清酒醸造の製麴・醪工程に

及ぼす影響について明らかにした。

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

ブドウのアントシアニン合成系の制御に関与する制御因子の機能の解明に取り組んだ。

(ロ) 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

麹菌のゲノム解析結果をデータベース化するとともに、カスタム発現アレイの作製に利用する。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、菌株の安全性の立証法の開発とその有効性の評価を進めた。

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

DNA マイクロアレイ解析を利用して、固体培養時に特異的に発現する遺伝子群の発現制御因子等を探索するとともに、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の解析及び高泡形成タンパク質の構造と機能との関係の解析を行う。また、新規な泡なし酵母の育種に取り組んだ。

B アルコール耐性に関与する遺伝子の解明及び利用

引き続き、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い、新規なアルコール耐性酵母の育種にも取り組んだ。

また、前年度構築した清酒酵母用発現ベクターについて、アルコール存在下など醸造環境における清酒酵母での発現特性を調べた。

(二) 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ポリガラクト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。

焼酎麹菌ポリガラクトナーゼの特性を改良するため、当該酵素遺伝子にアミノ酸置換を導入した変異酵素の諸性質について検討した。

焼酎麹菌フェルラ酸エステラーゼの部位欠失変異酵素の性質を解析するとともに、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

フェノール臭生成能が親株と異なる醸造用酵母を育種した。

清酒酵母からペプチド輸送能の異なる株を、ペプチド結合を有する抗生物質や培地等の培養条件を検討することにより育種した。

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について、酵素特性の解析を継続するとともに、その利用について検討した。

□ 特定研究

(イ) 清酒の評価技術の改良

評価基準を定めた標準物質を用いる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した。

また、消費者が理解しやすい評価用語について検討した。

(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

NADH 含量をパラメータとして実際に酵素生産に関与する実効的な菌体量を推定し、これに基づいて酵素生産に及ぼす製麹環境の影響を検討した。

また、清酒もろみの高度な発酵制御のために、酵母への栄養源添加パターンに対する香味物質の生成応答を調べ、制御ルールの構築に取り組んだ。

(ハ) しょうちゅう蒸留廃液の処理技術

糸状菌等を利用したしょうちゅう蒸留廃液固液分離システムにつき、実用レベルでの開発に取り組んだ。

ハ 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

熟成中の品質劣化に関与する成分を明らかにし、その含有量と官能特性との関係について検討した。

B 酒類のオフフレーバーに関する研究

清酒のカビ臭成分を明らかにし、その発生要因について検討した。

(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

前年度に引き続き、酒類及びその副産物について、生理的影響と有用性の検討を動物を用いて行った。

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等について、分析法、混入要因などを引き続き検討した。

(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

山田錦及び日本晴の出穂期以降の気温を制御して生育させた場合の貯蔵タンパク質等の蓄積量を解析するとともに、これらの原料米を用いて製麹特性に及ぼす影響を検討した。

(ニ) 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、もろみの発酵経過とジアセチル生成の関係を定式（ルール）化した。

また、精米音のモニタリングに関しては、碎米の発生と音響パワースペクトル変化について検討した。

(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

有用な生理活性物質 S-アデノシルメチオニンが醸造酵母細胞内で高蓄積する機構につき解析する。また酒粕等醸造副産物中での安定性について検討した。

(ヘ) 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

麦汁中の糖組成の変換によるビールの発酵度の制御について検討した。

(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

多剤薬剤耐性遺伝子に人為的に変異を導入したライブラリーを作成した。

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をクローニングし異種タンパク質発現系によりその活性を解析した。

麹菌の分生子形成に関与する制御因子 (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引き続き行った。

(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

清酒酵母に特徴的な遺伝子の解析を行い、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関与する遺伝子及びその産物の機能を解析した。

B 醸造上重要な機能に関わる麹菌遺伝子の体系的解析

麹菌アミラーゼ遺伝子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機能を解析した。

(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の確立を目指した。

B 細胞壁分解酵素に関するタンパク質工学的研究

アスペルギルス属が生産するキシラナーゼ等の細胞壁分解酵素遺伝子について酵母を宿主とした高発現系の確立を目指した。

(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

光による清酒の品質劣化が起こりにくく、透明性を確保したガラス容器の開発に取り組んだ。

B 酒類の消費動向の調査及び研究

15年度に「消費者の健康に関する意識と酒類消費との関係調査」として実施した調査で得たデータを統計的手法を用いて解析し、各方面への有用な情報提供を目指した。

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6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) 重点支援協力員制度等による博士課程修了者（ポストドクター）を8名、酒造技術者、大学院生等を37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16年5月26日(水)に広島県東

広島市の広島大学において、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。

ハ 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3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。

ニ 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。

さらに、創立100周年に鑑み、酒類研究の歴史、研究所の沿革等を映像資料として「創立100周年記念DVD」を作成した。

ホ 研究成果データベースの作成

研究報文、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、酒類の研究史として重要度が高く、かつ歴史的価値の高い資料について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及び麹菌のEST解析に用いたcDNAは、微生物研究室が中心となり適切な保存管理をおこなうとともに、その分譲・提供業務を行った。

また、ホームページで公開する保有菌株情報を充実させた。

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 4 名を受け入れた。

また、海外から技術協力の要請により、清酒鑑評会への審査員の派遣、(独)国際協力機構の要請により技術協力専門家としてベトナム国立食品工業研究所強化プロジェクトへ職員の派遣を行う等、内容に応じて積極的に対応した。

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、ビール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。

□ 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て、酒類の製造方法、管理方法、表示、きき酒等を内容とした講習を国税庁及び国税局酒税課等と連携して実施した。

また、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、必要に応じて講師養成、講師用を含む講習用テキストの改訂などを行うとともに、酒類販売管理者の資質向上に資するための情報提供を行った。

(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・麴研究会、糸状菌遺伝子研究会、洋酒技術研究会等の研究交流会及びシンポジウムについては、担当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 16 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, 196	1, 196
受託収入	61	81
自己収入	33	38
計	1, 290	1, 315
支出		
業務経費	421	416
うち研究・調査関係経費	324	292
分析・鑑定関係経費	16	23
品質評価関係経費	40	44
成果の普及・情報の提供等関係経費	23	38
講習関係経費	14	13
附帯業務関係経費	5	5
一般管理費	294	255
人件費	514	500
受託経費	61	81
計	1, 290	1, 252

(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 16 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	1,345	1,280
経常費用	1,345	1,279
研究・調査関係経費	275	213
分析・鑑定関係経費	16	15
品質評価関係経費	31	15
成果の普及・情報の提供等関係経費	23	38
講習関係経費	13	11
附帯業務関係経費	5	5
一般管理費	270	240
減価償却費	157	185
人件費	514	500
受託経費	42	58
財務費用	0	0
臨時損失	0	1
収益の部	1,364	1,298
運営費交付金収益	1,270	981
受託収入及び講習等収入	87	116
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	158
資産見返物品受贈額戻入	0	37
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	19	18
積立金取崩額	0	0
目的積立金取崩額	0	0
総利益	19	18

(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 16 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	1,290	1,300
業務活動による支出	1,179	1,107
投資活動による支出	111	158
財務活動による支出	0	0
翌年度への繰越金	0	35
資金収入	1,290	1,300
業務活動による収入	1,290	1,300
運営費交付金による収入	1,196	1,196
受託収入及び講習等収入	87	96
その他の収入	7	8
投資活動による収入	0	0
施設費による収入	0	0
その他の収入	0	0
財務活動による収入	0	0
目的積立金取崩額	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。

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

剰余金の使途は、該当がなかった。

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 16 年度当初 50 名、平成 16 年度末 50 名。

ロ 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。