

第 5 期 事 業 年 度
(平成17年4月1日～平成18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. 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

II 平成 17 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	5
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	9
(6) 酒類及び酒類業に関する講習	10
(7) その他の附帯業務	10
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	10
4. 短期借入金の状況	12
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	12
6. 剰余金の使途	12
7. その他財務省令で定める業務運営に関する事項	12
(1) 施設及び設備の整備	12
(2) 人事に関する計画に対する実績	12

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16年度	平成17年度
経常費用	1,277	1,476
経常収益	1,291	1,748
経常利益	15	272
当期総利益	18	266
総 資 産	9,306	8,922

4. 役員の状況

(平成 18 年 3 月 31 日現在)

役 職	氏 名	任 命 日	備 考
理事長	平松 順一	平成 17 年 4 月 1 日	常 勤
理 事	藤田 正邦	平成 17 年 8 月 1 日	常 勤
監 事	掘村 不器雄	平成 17 年 4 月 1 日	非常勤
監 事	鈴木 昭紀	平成 17 年 4 月 1 日	非常勤

5. 職員の状況

49 名 (平成 18 年 3 月 31 日現在・途中退職者 1 名)

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17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 本年度は中期目標期間の最終年度として、中期目標の達成を見据えた年度計画を策定するとともに、人員及び資金を重点的かつ効果的に配分し業務運営を行った。

また、業務の進行状況を的確に把握し、予算の配分の効果的な見直しを行った。

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

業務の専門性、コスト面から外部に委託することにより事務の効率化が図れる業務については、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。また、業務の電算化等による事務の効率化促進に努めた。

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。）を行うとともに、必

要に応じて分析機器の整備を行った。

酒類中の微量成分で、優先順位の高い項目についての分析法の開発を継続して行うとともに、実態を把握するため市販酒の買上調査を行った。また、引き続き国税庁と連絡調整の上、国税庁が保有する浮ひょう等の計器校正を行うとともに、計量法に基づくより精度の高い衡量法の登録事業者の資格を取得した。

ロ 受託分析業務では、新たに台湾への輸出酒類の分析業務を行った。

ハ 受託試験醸造の依頼はなかった。

(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、審査基準等の情報を開示するとともに、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を実施した。

(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

酒造原料米のデンプンの組成、分子構造と醸造適性との関連を明らかにし、清酒もろみでの蒸米の溶解性を予測した。

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

ブドウの各部位におけるアントシアニン及びタンニン前駆体の蓄積と関連遺伝子の転写の関係を明らかにした。

(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 RIB40 株のゲノム解析結果がネイチャーに掲載された。解析結果はデータベース化して公開する。また、EST データ・ゲノム塩基配列データを利用した麹

菌の有用形質及び2次代謝産物に関わる遺伝子の解析を継続して行うとともに、
麴菌の安全性について検討を行い論文として発表した。

- B 麴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により
行った。また、カスタム発現アレイ（DNAチップ）を開発した。

(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

清酒酵母の高泡形成は清酒酵母に特異的な遺伝子によるものであり、そのメカ
ニズムを明らかにした。また、応用研究として新規な泡なし酵母を育種した。

- B アルコール耐性に関与する遺伝子の解明及び利用

アルコール耐性酵母きょうかい 11 号のアルコール耐性のメカニズムを明らか
にした。この結果を利用してアルコール耐性の強い酵母の育種を検討した。

また、アルコール存在など醸造環境下で高発現する発現ベクターを開発し、優
れた特性を持つ醸造酵母の育種を進めた。

(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

清酒麴菌が生産するセルラーゼ等の細胞壁分解酵素の精製酵素を組み合わせた
小仕込試験を行い、原料利用率の向上に資する醸造技術を開発した。

また、焼酎醪の並行複発酵における焼酎白麴菌ポリガラクトナーゼの機能を
変異酵素の作製とそれを用いた小仕込試験により解析した。

さらに、穀類細胞壁分解に関わる焼酎麴菌のエステラーゼ等の酵素学的特性を
明らかにした。

- 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酵素の機能等を明らかにした。

また、前年度に育種したペプチド輸送能が異なる酵母について、実証仕込試験
を行い、醸造特性等を解析した。

- 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について、生分解性プラス
チックの分解特性を生かした産業的利用について検討した。

ロ 特定研究

(イ) 清酒の評価技術の改良

清酒の品質評価法である「清酒の香味に関する品質評価用語及び標準見本」をま
とめ、公開した。

また、消費者が理解しやすい評価用語についての検討を進めた。

(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

麴の酵素生産に対する製麴操作の影響をモデル化し、目的とする麴のタイプに合
った製麴操作を導出する製麴制御ソフトを作成した。

また、モデル清酒もろみ発酵解析システムを試作し、香味成分の定性的制御試験を行った。

(ハ) しょうちゅう蒸留廃液の処理技術

これまでに開発したしょうちゅう蒸留廃液の麹菌を用いた処理法の各種条件を検討するとともに試作機の製作・改良に取り組んだ。

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

熟成の制御技術への応用を目的に、熟成香成分の生成に及ぼす酸素の影響について検討した。

(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

マウスを用いて、酒類及びその副産物の生理機能と有用性の評価を行った。

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について、生成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

登熟期のイネ生育気温と酒造特性との関係について、デンプン構造及び貯蔵タンパク質の蓄積、並びに製麹特性に及ぼす影響等を明らかにした。

B 甲州の遺伝特性の解析

我が国固有の醸造用ブドウ品種である甲州の類縁関係について検討した。

(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

清酒のオフフレーバーであるジアセチルの生成を抑えた清酒発酵経過モデルを作成し、試験もろみを用いて検証した。

(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

清酒酵母が蓄積する生理活性物質 S-アデノシルメチオニンの保存性向上に寄与する物質を見いだした。

(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

連続発酵によるビール製造の効率化について検討した。

(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

前年度に作成した多剤薬剤耐性遺伝子ライブラリーから各種薬剤耐性を示す酵母クローンを選抜し、小仕込試験により醸造特性を解析した。

B 有用麹菌の育種及び利用に関する研究

麹菌の分生子形成に関与する制御因子 (*br1A*, *abaA*, *abaB*) 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

清酒酵母の全ゲノム解析を行うため、大学、酒類製造業者を含む 26 機関からなるコンソーシアムを組織し、製品評価技術基盤機構（NITE）と共同研究を開始した。

また、酵母細胞壁の構築に関与するタンパク質の酵素機能を解析した。

(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

酵素剤を利用した発泡酒の抗酸化活性を増加させる製造方法の検討を行った。

B 細胞壁分解酵素に関するタンパク質工学的研究

細胞壁分解酵素のタンパク質工学的研究に資するため、焼酎麹菌を宿主とした形質転換系の構築を検討した。

C β -グリコシダーゼ酵素剤を用いた芋焼酎に関する研究

芋焼酎の特徴香であるモノテルペンアルコールの生成に寄与すると考えられる β -グリコシダーゼ酵素剤の利用法を検討した。

(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を開発した。

B 酒類の消費動向の調査及び研究

消費者健康に関する意識と酒類の消費に関する解析を行い終了させた。

二 研究成果の発表

研究成果は、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投稿した。論文数は 44 報で、中期目標期間中の投稿累計は 131 報となり目標数 100 報を達成した。

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 件行い年度計画の 4 件を達成した。研究企画室に特許担当者を設け、特許取得が可能と考えられる研究成果については研究者と調整し、速やかに特許出願を行った。

ヘ 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) 各種制度等による博士課程修了者（ポストドクター）を 3 名、酒造技術者、大学

院生等の研究生を 33 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、延べ 6 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。

(ニ) 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 17 年 10 月 19 日(水)に東京都北区・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った。

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(2 回は東京都、1 回は東広島市)した。実施に当たっては、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」及び「酒類総合研究所のあゆみ」(100 周年資料集)を発行した。

また、研究所の研究成果及び業務等を一般消費者にも分かりやすく記載した広報誌「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。

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、酒類醸造の研究史として重要度が高い歴史的資料について、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行うとともに、その分譲・提供業務を行った。

また、ホームページで公開している保有菌株情報を充実させた。

ト 研究所の公開

研究所の公開に当たっては、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。見学者に対しては、見学内容の満足度調査等を実施し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一斉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、海外からの技術協力要請に対しては、清酒鑑評会への審査員の派遣などを行った。

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、国税庁主催の清酒醸造講習に協力するとともに国税局鑑定官室職員を研究所主催の酒類醸造講習、清酒製造技術講習に受け入れた。

(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。収集した情報は、順位付及び図表化等の工夫を行い情報誌「お酒のはなし」(2回発行)に掲載した。

また、前年度発行した「日本酒ラベルの用語辞典」の英語版を作成し、配付した。

ロ ホームページの充実

ホームページに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図った。

また、ホームページは一般の人々の興味を得られるように、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。

本年度は清酒コース及びワインコースのほか、業界の要望に基づき本格焼酎コースを特別に開催した。なお、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全国の小売・卸酒販組合と共催で実施した。

また、国税庁と連携し、酒類販売管理者を対象とした研修に関するコア講師、講師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「酒類販売管理研修通信」をホームページに掲載した。

(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・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 17 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, 1 9 3	1, 1 9 3
受託収入	5 3	5 3
自己収入	3 4	3 7
目的積立金取崩額	1	0
計	1, 2 8 1	1, 2 8 3
支出		
業務経費	4 4 2	4 4 1
うち研究・調査関係経費	3 3 3	3 4 3

分析・鑑定関係経費	17	17
品質評価関係経費	47	32
成果の普及・情報の提供等関係経費	28	31
講習関係経費	11	13
附帯業務関係経費	5	5
一般管理費	287	310
人件費	499	578
受託経費	53	53
計	1,281	1,383

(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 17 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	1,352	1,482
経常費用	1,352	1,476
研究・調査関係経費	283	278
分析・鑑定関係経費	17	12
品質評価関係経費	44	23
成果の普及・情報の提供等関係経費	28	31
講習関係経費	11	13
附帯業務関係経費	5	3
一般管理費	229	284
減価償却費	163	185
人件費	449	578
受託経費	73	69
財務費用	0	0
臨時損失	0	6
収益の部	1,353	1,748
運営費交付金収益	1,264	1,463
受託収入及び講習等収入	81	91
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	167
資産見返物品受贈額戻入	0	21
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	266
積立金取崩額	0	0
目的積立金取崩額	1	0
総利益	2	266

(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 17 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	1,281	1,312
業務活動による支出	1,170	1,203
投資活動による支出	111	107
財務活動による支出	0	0
翌年度への繰越金	0	2
資金収入	1,281	1,312

業務活動による収入	1, 281	1, 312
運営費交付金による収入	1, 193	1, 193
受託収入及び講習等収入	81	113
その他の収入	7	6
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	1	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、研究職員の採用は、研究活性化のための任期付任用制度を活用し、1名採用した。

常勤職員数は、平成17年度期初50名、平成17年度期末49名(1名途中退職(平成18年1月31日))。

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。