

第 6 期 事 業 年 度
(平成 18 年 4 月 1 日～平成 19 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 18 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	5
(1) 酒類の高度な分析及び鑑定	5
(2) 酒類の品質評価	5
(3) 酒類及び酒類業に関する研究及び調査	6
イ 特別研究	6
ロ 基盤研究	7
(4) 研究及び調査の成果の公表及び活性化	10
(5) 成果の普及	11
(6) 酒類及び酒類業に関する情報の収集、整理及び提供	12
(7) 酒類及び酒類業に関する講習	13
(8) その他の附帯業務	14
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	14
4. 短期借入金の状況	15
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	15
6. 剰余金の使途	15
7. その他財務省令で定める業務運営に関する事項	16
(1) 人事に関する計画に対する実績	16
(2) 情報の公開と保護	16

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12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17年度	平成18年度
経常費用	1,476	1,263
経常収益	1,748	1,266
経常利益	272	3
当期総利益	266	1
総 資 産	8,922	8,025

4 役員の状況

(平成 19 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	木崎 康造	平成 18 年 8 月 1 日	常 勤
監 事	堀村 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 19 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 18 年 4 月 第 2 期中期目標期間を開始した。

Ⅱ 平成18年度に係る業務の実績

独立行政法人酒類総合研究所（以下「酒総研」という。）の平成18年度の計画は、平成18年度から始まる第2期中期目標期間の初年度としての位置づけを十分に認識し、中期計画の達成に向けて、年度ごとに達成すべき目標がある場合は、その業務内容をより具体的に記載するとともに、5年後の目標が定められているものは、その達成のための初年度の業務内容を定めることとした。

また、計画の実施に当たっては、第1期中期目標期間終了時の見直しの勧告の方向性の趣旨を十分に踏まえて行うものとした。

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

(1) 業務運営

イ 研究を効率的かつ効果的に推進し、研究資金、人材、施設などの研究資源の柔軟な配分を可能とするため、組織を従来の1課12室体制から、総務課、研究企画知財部門、品質・安全性研究部門、醸造技術基盤研究部門、醸造技術応用研究部門、醸造技術開発研究部門、情報技術支援部門の1課6部門とした。重点的に資金を投入する研究である特別研究課題は、部門を超えたプロジェクトとして遂行した。

また、業務全般の効率的、効果的な運営を行うため、理事長裁量枠予算は5,200万円を確保し、理事長ヒアリングを踏まえて配賦した。

ロ 業務の一層の効率的かつ効果的な運営を行うため研究所業務の運営に関する事項を審議する運営会議を設置するとともに、定期的に研究成果及び業務実績をとりまとめ、研究業務については中間期に研究連絡会を開催し、進捗状況を把握した。また、業務全体の進捗状況を見極めながら、各部門の意見を聴取して予算配分を調整した。

また、外部有識者からの意見を業務に反映させるための研究開発評価委員会を開催し、「国の研究開発評価に関する大綱的指針」（平成17年3月29日内閣総理大臣決定）に基づき、第1期中期目標期間中に実施した特別研究課題について事後評価を行った。

ハ 効率的な実施体制の確保、外部に委託した方が効率的であると考えられる業務についての外部委託の積極的な推進、研究及び調査等業務の重点化などにより、平成18年度の一般管理費及び業務経費（人件費（退職手当及び法定福利費は除く）を含む。）は、平成17年度予算額に比して一般管理費については3%以上、業務経費については1%以上の削減目標を達成した。

また、平成18年度の業務経費は、平成19年度に実施を予定しているRI施設の

改装工事のための費用を確保するため、予算額の4%相当額を留保した。

自己収入は、3年に1回開催しているコア講師講習の実施及び受託分析等の積極的な実施により、17年度予算比3%増の目標を達成した。

二 人件費は、「行政改革の重要方針」を踏まえ、年度計画に沿って期末の常勤職員数を49人としたこと及び期中において一時的に欠員が生じたこと等により目標の1%を上回る削減を行った。

また、国家公務員の給与構造改革を踏まえて、役職員の俸給について引下げ等の見直しを行った。

(2) 職場環境の整備

安全衛生に関する所内講習として、外部講師による「心の健康講話」を実施するとともに、化学物質等の適正な管理を行った。また、職員の健康増進のために、医師による健康相談、外部カウンセラーによる悩み相談等を引き続き実施した。

(3) 職員の資質の向上

職員の資質の向上のため、関係省庁等の留学制度や研修制度等に希望を考慮して職員を参加させるとともに、国際学会での発表等を通じて、業務の専門性及び職員個々の適性・志向を重視した能力開発に努めた。

また、研究職員のインセンティブを高めるための勤勉手当の高率支給適用は、より公平性・透明性を高めるため、部門長からの推薦も踏まえて決定した。

(4) 施設・機器等の効率的使用

重点研究分野において使用する高度な操作技術を要する施設・機器等については、専任のオペレーターを担当者として配し、効率的に使用した。

また、業務に支障のない範囲で、所有する研究施設・機器等の他機関による使用を認めた。

(5) 業務・システムの最適化

イ システムの調達に当たっては、原則、競争入札とし、オープンソースソフトウェアの活用について検討するとしていたが、本年度は高額なシステムの調達はなかった。

ロ ITリテラシーを向上させるための所内講習として、外部講師による情報セキュリティを主体とした「ITリテラシー研修」を実施した。

- ハ 業務全般に責任を持った情報化統括責任者（CIO）及び情報化統括責任者補佐官を配置し、業務・システムに係る最適化計画の策定をするための取組体制を整備し検討した。

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に実施した措置

(1) 酒類の高度な分析及び鑑定

- イ 酒類に関する高度な分析及び鑑定を行うとともに、酒類に関する研究で得られた分析及び鑑定技術の開発成果を活用して、その手法の開発を行った。また、これに必要な情報を収集した。

- ロ 浮ひょう等の校正は、国税庁の保有する 651 点、酒造技術指導機関 3 機関が保有する 14 点、当所保有 57 点の校正を行った。

また、国、公的試験研究機関、民間等からの受託分析については、必要な機器の整備を行うとともに、依頼に基づき実施した。

- ハ 国税庁からの分析及び計器校正の報告については、要請された期間内に行った。また、公的試験研究機関、民間等からの分析及び計器校正の結果は、特別な事情が生じた場合を除き、受付日から 20 業務日以内に行った。

- 二 受託試験醸造については、必要な機器の整備を行い、2 件の受託試験醸造を実施した。

- ホ 国税庁所定分析法の改良については、国税庁からの要請に対応した。

(2) 酒類の品質評価

- イ 酒類の品質及び酒造技術の向上を目的として、清酒を対象とした全国新酒鑑評会、単式蒸留しょうちゅうを対象とした本格焼酎鑑評会及び果実酒類等を対象とした洋酒・果実酒鑑評会を開催した。各鑑評会は、審査方法及び審査基準等の情報を公開するとともに、審査結果の出品者へのフィードバック等を通じて、開催目的が十分達成されるように努めた。

さらに、全国新酒鑑評会においては出品酒の品質の向上及び酒造技術の研さんに応えるため、成績優秀なものの表彰を行った。

- ロ 新酒鑑評会の業界団体との共催化については、日本酒造組合中央会と協議し、平成 18 酒造年度から共催することに合意した。

ハ 酒造組合等が主催する鑑評会、審査会等には、依頼に基づき職員を派遣した。

二 酒類の適正な品質評価のため、職員の審査能力の向上に資する官能評価訓練を実施した。また、外部専門家の官能評価訓練は、平成 19 年度から「清酒官能評価講習」として実施することとした。

(3) 酒類及び酒類業に関する研究及び調査

研究及び調査は、中期計画に定めた「酒類の安全性の確保」、「環境保全」及び「技術基盤の強化」の 3 分野に重点化して実施することとし、特別研究 4 課題、基盤研究 10 課題を行った。

各研究課題については、本年度が第 2 期中期目標期間の初年度であることを踏まえ、最終的な成果についての十分な見通しのもと、研究計画及び研究資源の配分計画を立てて行った。

また、特別研究及び基盤研究のうち、民間との共同研究がふさわしい課題については、ホームページ等で共同研究の案内を行うほか、民間からの提案にも積極的に対応して実施した。

なお、外部有識者からの意見を業務に反映させるための研究開発評価委員会を開催し、「国の研究開発評価に関する大綱的指針」（平成 17 年 3 月 29 日内閣総理大臣決定）に基づき、第 1 期中期目標期間中に実施した特別研究課題について事後評価を行った。

イ 特別研究

(イ) 麹菌培養環境応答システムの解析及び麹菌総合データベースシステムの開発

A 麹菌培養環境応答システムの解析

これまで、麹菌の全遺伝子発現の経時変化については全く知見がなかった。そこで、製麹過程での麹菌の遺伝子発現について解析するとともに、製麹終了時のタンパク質生産についても検討を行った。また、細胞内の酸化還元バランスは、麹菌の生育等にとって重要なファクターであることから、酸化還元補酵素等の代謝産物の測定法の開発を行った。

B 麹菌総合データベースシステムの開発

麹菌についての遺伝子機能情報、文献情報等を収集するとともに、麹菌総合データベースシステムの基本的な構造について検討した。

(ロ) 酒類の特性に関与する原料成分の解析及びその利用に関する研究

米タンパク質の麹酵素による消化特性を解析するとともに、清酒の呈味特性に影響を及ぼす米タンパク質由来成分を検索した。また、ワイン醸造

中のブドウ果皮及び種子からの各種フェノール化合物の抽出・消長を明らかにするとともに、醸造方法の違いがワイン中のフェノール化合物に及ぼす影響を検討した。

(ハ) 清酒酵母の醸造特性及び栄養特性のポストゲノム解析

A 清酒酵母の醸造特性のポストゲノム解析

清酒酵母きょうかい7号のゲノムを解析し、清酒酵母と実験室酵母のゲノム構造及び遺伝子の相違を明らかにした。

B 清酒酵母の栄養特性のポストゲノム解析

清酒酵母について、酵母が生産する種々の栄養物質の定量を行い、清酒酵母の新たな栄養特性を広く検索した。また、実験室酵母の遺伝子破壊ライブラリーを用いて栄養物質高生産株を取得し、生産機構の解析に活用した。

(ニ) 酒類の安全性の確保に関する研究

A 酒類の安全性に係る微量成分に関する研究

酒類に含まれるおそれのある安全性に係る微量成分に関する情報を学術雑誌、学会、関係の国際会議等から収集し、整備すべき機器等の検討を行った。また、必要に応じて酒類中の安全性に係る微量成分の分析を行い、その実態を明らかにした。ノニルフェノール等の内分泌かく乱物質の酒類への混入、低減に関する指導マニュアルの策定に取り組んだ。

B 酒類のトレーサビリティ

酒類のトレーサビリティに関する周辺状況の調査を行った。

ロ 基盤研究

(イ) 酒類の成分に関する研究

A アルコール測定精度の解析

浮ひょう法と振動式密度計法による酒類のアルコール分の測定精度の解析を行い、蒸留及び測定時における精度維持の方法について検討した。

B ゲノムを利用した醸造用酵母の判定法

酵母ゲノム上の細胞壁タンパク質遺伝子を利用して、焼酎酵母等の醸造用酵母の判別法について検討した。

(ロ) 酒類の飲酒生理に関する研究

A 酒類の酔いに関する研究

マウスに定量のアルコールまたは酒類を投与し、行動学的な手法を用いて酔いの評価系を確立した。また、確立した酔いの評価系を用いて、アルコールや酒類に物質を添加し、酔い覚めへの影響を調べた。

B 酒類と食品の相性

酒類と食品の組み合わせによる味の変化、また、生臭さの増減について評価を行い、酒類間の差及びその原因について検討した。

C 酒類香気成分等の動物の行動様式等への影響

マウスを用いた実験装置を制作するとともに、その装置を用いて酒類中の各種香気成分がマウスの行動に与える影響を調べた。

(ハ) 酒類の品質向上に関する研究

A 清酒の劣化臭の制御に関する研究

清酒の品質劣化を防止するため、劣化臭に関わる成分（DMTS）の前駆物質を検索した。

B 酒類の活性酸素による劣化の制御に関する研究

活性酸素による清酒等の劣化において、抗酸化力等の変化を検討した。

C ビールの品質安定性に関する研究

ビールの分析と官能評価を行い、品質劣化に関与する成分を探索した。

D 本格焼酎の熟成に関する研究

高品質な長期貯蔵酒の製造技術を開発するため、泡盛古酒の各種香気成分と製造及び貯蔵条件との関係について研究した。

E しょうちゅうの官能評価及び香味制御に関する研究

しょうちゅうの重要な品質的特徴である甘味を制御する方法を開発するため、官能評価と成分分析を組み合わせ、甘味の評価法を確立した。

F ペプチドの利用による発泡性酒類の香味制御に関する研究

酵母によるペプチド取込みが、増殖、発酵及び香味生成に及ぼす影響について検討した。

(ニ) 酒類原料の特性及び利用に関する研究

A 酒造原料米の新規品質評価法

日本各地で栽培されている代表的な酒造原料米について、白米成分と溶解性などとの関連について解析し、新たな酒米の品質評価法への応用を検討した。

B ブドウ品種「甲州」の特性解析

わが国固有のブドウ品種である甲州について、遺伝子配列の特徴を検討した。

(ホ) 醸造環境資源に関する基盤的研究

A 環境保全・資源の有効利用のための微生物及び酵素の研究

難脱色性が問題となっている黒糖焼酎蒸留廃液の色素を減少させる微生物の探索を行った。また、廃水処理用酵母から、廃水中有機態リンのリン除去に寄与する酵素の探索と取得を行った。

B 醸造副産物の有効利用に関する研究

近畿中国四国農業研究センターや広島大学などの畜産関係研究者と共同で、清酒粕の家畜への給餌試験を行い、その飼料特性について検討した。また、*S*-アデノシルメチオニンなど有用栄養物質の高生産蓄積機能を有する醸造用酵母の新たな選抜法の開発を検討した。

(ヘ) 麴菌有用形質の解析及びその利用

A 麴菌の有用形質の解析及びその利用

麴菌の有用形質の解析や高度利用についての検討を行うため、RNA 干涉を利用した効率的な遺伝子発現制御系の開発等について検討を行った。

B 醸造産業に利用される微生物の多様性に関する研究

麴菌の遺伝的多様性について解析を行うために、当研究所に保存されている麴菌株から代表的な菌株を選抜し、そのゲノム構造・配列の違いを検討した。

(ト) 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 醸造用酵母の細胞壁に関する研究開発

泡なし酵母の新規取得方法を開発するとともに、酵母の細胞壁合成遺伝子 *DCW1* の機能を解析した。

B 醸造微生物のゲノム解析とアルコール耐性及び安全性の確保に関する研究

醸造工程管理に関連の深い乳酸菌のうち、火落菌 (*Lactobacillus fructivorans*) について全ゲノムシーケンスの 95%以上を 99.99%以上の精度で解析を行うとともに、ゲノム構造について解析を行った。

C 醸造用酵母の育種に関する研究

有用形質を有する焼酎酵母を育種するため、各種保存酵母株等により焼酎小仕込試験を行い、香味に特徴のある焼酎が製造できる酵母株を検索した。

(チ) 低温酵素を利用する酒類醸造技術の開発

低温微生物が生産する α -アミラーゼ等の低温活性酵素をスクリーニングし、低温適応性、温度安定性に特色のある酵素を精製し、その諸性質を明らかにした。

(リ) 酒類醸造関連成分データベースの開発

A 酒類醸造関連成分のデータベースの開発

モデル清酒もろみを用いた麴の品質評価手法を開発した。製麴工程に関しては、様々な製麴条件下での麴の品質の違いを分析データとして収集した。

B 麴の成分に関する研究

製麴工程における、各種の成分変化を測定・収集し、工程管理指標への利用について検討した。

(ヌ) 酒類業及び消費動向に関する調査

A 酒造業界における技能伝承に関する研究

清酒製造における伝統的熟練技能者である杜氏の高度な技術・技能を 2 ヶ所の出身地について調査、記録し、酒造技能者の育成に活用した。

B 消費者の酒類に対する意識・ニーズ調査

酒類の需要拡大及び新製品開発のための消費者の嗜好調査、飲酒動機調査等を実施した。

(4) 研究及び調査の成果の公表及び活性化

イ 研究成果の発表

研究成果については、国内外の学会、シンポジウム等で発表するとともに、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。論文数は 42 報であった。

また、各研究者は、学術雑誌のインパクトファクター、酒類業界への雑誌の浸透度等を考慮して投稿先を選定し、論文の質の向上及び成果の普及に努めた。

ロ 特許の出願

特許出願を 3 件行った。

特許については、特許担当者を置いた。特許担当者は、特許取得について研究者等と調整し、速やかに特許出願を行った。

ハ 共同研究等の実施

民間機関等との共同研究を積極的に進めるとともに、競争的資金による受託研究の獲得に努めた。共同研究及び受託研究等は、32 件であった。

ニ 研究生等の受け入れ

各種制度に基づく博士課程修了者（ポストドクター）を 3 名、酒造技術者や大学院生等の研究生を 37 名受け入れ、人材の育成、能力強化に資する研究を行い、研究所の活性化に努めた。

ホ 産学官の連携

産学官の連携及び交流を図るため、職員による国立大学法人教員への就任を受け入れた。また、産学官連携の交流会、フォーラム等には、積極的に参加した。

ヘ 国際会議への参加

国税庁の依頼に基づき第 38 回コーデックス委員会食品添加物汚染物質部会に職員を派遣した。

(5) 成果の普及

イ 研究等成果の提供等

研究報文等の研究成果については、論文等の公表後 3 ヶ月以内にデータベース化し、ホームページで公表した。特に重要な成果に関しては、マスコミに情報を提供した。また、産業上の知見・技術については、国税庁へ情報提供を行うとともに、連携して酒類業界等への普及を図った。

ロ 特許の公開

新たに取得し、又は出願公開された特許については、データベース化し 3 ヶ月以内にホームページで公開した。また、保有している特許が幅広く使用されるように、保有特許に関する相談窓口を設けて実施件数の増加に努めた。

ハ 講演会の開催

研究成果等を関係者に広く周知するため、酒類総合研究所講演会を開催した。講演会の開催に当たっては、研究所の活動・役割が参加者に十分に理解されるよう研究等のパネル展示を行った。

二 講師の派遣

酒類業界等が行う講演会には、要請に応じて、積極的に講演者を派遣し成果の普及を図った。

ホ 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、酒総研の成果、業務報告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公開した。

ヘ 保有遺伝子資源の提供

保有する微生物資源、麹菌の EST 解析に用いた cDNA などの遺伝子資源は、分譲規程に基づき、要望に応じて他の研究機関等へ提供した。原則として受付日から 10 業務日以内に処理した。また、遺伝子資源の体系的整理、保存については、担当部門が責任を持って行うとともに、保存菌株を充実させた。

ト 施設の公開

科学技術に親しみ、酒類に関する理解を深める機会を国民に提供するため、東広島施設の見学を積極的に受け入れた。公開にあたっては、ホームページ等により見学案内を広く一般に周知するとともに、DVD やパネル展示などにより分かりやすい説明を心がけ、見学者の酒類に対する関心と理解を深めた。

さらに、年 1 回行われる広島中央サイエンスパークの施設一斉公開にも参加した他、新酒鑑評会の製造技術研究会日に合わせて来場者を対象とした施設公開を実施した。

一方、東京事務所においては、赤レンガ酒造工場の活用を図るため一部を改装し、酒類業界専門誌記者会見等を行った。

チ 国際的な技術協力

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、その他共同研究員を 1 名、大学の留学生を 1 名受け入れた。

海外からの技術協力の要請に対しては、清酒鑑評会への審査員の派遣などを行った。

リ 国税庁への協力

国税局が実施する酒類産業支援のためのきき酒会等に積極的な支援を行った。国税庁の酒類及び酒類業に関する研修、国税局鑑定官室で行われる試験研究に関する検討会等に、要請に応じて職員を派遣した。

(6) 酒類及び酒類業に関する情報の収集、整理及び提供

イ 情報の提供等

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、整理してデータベース化した。収集した情報は、分かりやすくかつ注目されるように順位付け、図表化等の工夫を行い、情報誌「お酒のはなし」（1 回発行）に掲載した。

また、「日本酒ラベルの用語事典」の中国語版（繁体字版）を作成した。

ロ ホームページの充実

ホームページのアクセス数の増加を図るため、コンテンツの充実を図るとともに、画面設定等の見直しを行った。

ハ 消費者等からの問合せ

酒類及び酒類業に関する消費者等からの問合せについては、東広島事務所と

東京事務所に相談窓口を設け、経験豊富な職員が対応した。また、問合せに対しては、原則として翌業務日以内に処理した。

なお、個々の問合せに対する応答録を作成し、データベースに追加した。

二 酒類に関する教養講座の開催

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た酒類に関する教養講座を3会場(広島・仙台・大阪)で6回開催した。

(7) 酒類及び酒類業に関する講習等

イ 酒類製造者を対象とした講習

酒類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。

酒類製造業者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開催し、本年度は清酒コース及び本格焼酎コースを実施した。

また、他の機関が行う講習会に講師として職員の派遣依頼があった場合には、事務に支障のない範囲で派遣した。

ロ 酒類流通業者を対象とした講習

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、きき酒等を内容とした講習(いわゆる「酒セミナー」)を小売・卸酒販組合との共催により15会場(受講者552名)で実施した。

また、本年度は、国税庁と連携し酒類販売管理研修の講師養成を目的としたコア講師講習を全国15会場(受講者1,794名)で実施した。さらに、コア講師講習のフォローアップとして、「酒類販売管理研修通信」の第9号から第12号までをホームページに掲載し、情報提供を行った。

ハ 国税庁職員を対象とした研修

酒類業行政に携わる国税庁職員を対象とした研修を、国税庁と連携して実施した。

二 満足度調査

講習及び依頼を受けて講師を派遣した講習会については、5段階(5:満足、1:不満足)による満足度調査を行い、満足度が3.5以上となるように努めた。

(8) 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、担当研究部門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 18 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, 275	1, 275
受託収入	36	38
自己収入	35	46
目的積立金取崩額	0	0
計	1, 346	1, 359
支出		
業務経費	446	429
うち研究・調査関係経費	361	354
分析・鑑定関係経費	15	11
品質評価関係経費	18	16
成果の普及・情報の提供等関係経費	26	25
講習関係経費	21	21
附帯業務関係経費	5	2
一般管理費	269	267
人件費	595	516
受託費用	36	38
計	1, 346	1, 250

(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 18 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, 374	1, 267
経常経費	1, 374	1, 263
研究・調査関係経費	287	266
分析・鑑定関係経費	14	11
品質評価関係経費	15	16
成果の普及・情報の提供等関係経費	26	24
講習関係経費	16	15
附帯業務関係経費	5	2
一般管理費	248	236
減価償却費	132	139
人件費	595	516
受託費用	36	38
財務費用	0	0

臨時損失	0	4
収益の部	1, 374	1, 267
運営費交付金収入	1, 171	1, 019
受託収入	36	38
その他収入	35	44
資産見返運営費交付金戻入	127	159
資産見返物品受贈額戻入	5	4
資産見返受託費戻入	0	0
寄附金収益	0	2
臨時利益	0	0
純利益	0	0
積立金取崩額	0	1
目的積立金取崩額	0	0
総利益	0	1

(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 18 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, 346	1, 359
業務活動による支出	1, 242	1, 247
投資活動による支出	104	36
財務活動による支出	0	0
翌年度への繰越金	0	76
資金収入	1, 346	1, 359
業務活動による収入	1, 346	1, 359
運営費交付金収入	1, 275	1, 275
受託収入	36	35
その他収入	35	49
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

重要な財産の譲渡及び担保の供出は行わなかった。

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) 人事に関する計画

イ 方針

業務の効率化、非常勤職員の活用等により、常勤職員の増加抑制に努めた。
また、研究職員の採用に当たっては、非公務員化に伴い、任期付研究員の採用も含めた新たな制度を設け、2名採用した。

ロ 人員に係る指標

常勤職員数は、平成18年度期末49名となっている。

(2) 情報の公開と保護

酒総研の活動についての社会への説明責任を果たすため、保有する情報の公開を行うとともに、開示請求に対しては適正かつ迅速に対応する体制を整備した。
また、個人の権利、利益を保護するため、個人情報の適切な取り扱いを図った。