

第 24 期 事 業 年 度

(令和6年4月1日～令和7年3月31日)

事 業 報 告 書



独立行政法人

酒類総合研究所

National Research Institute of Brewing

目 次

1	法人の長によるメッセージ	1
2	法人の目的、業務内容	3
	(1) 法人の目的	
	(2) 業務内容	
3	政策体系における法人の位置づけ及び役割(ミッション) (政策体系図)	3
4	中期目標	4
	(1) 概要	
	(2) 目標と一定の事業等のまとめ	
5	法人の長の理念や運営上の方針・戦略等	5
	(1) 運営理念	
	(2) 運営方針	
	(3) 行動指針	
6	中期計画及び年度計画	6
7	持続的に適正なサービスを提供するための源泉	8
	(1) ガバナンスの状況	
	(2) 役員等の状況	
	(3) 職員の状況	
	(4) 重要な施設等の整備等の状況	
	(5) 純資産の状況	
	(6) 財源の状況	
	(7) 社会及び環境への配慮等の状況	
	(8) その他源泉の状況（法人の強みや基盤を維持・創出していくための源泉）	
8	業務運営上の課題・リスク及びその対応策	12
	(1) リスク管理の状況	
	(2) 業務運営上の課題・リスク及びその対応策の状況	
9	業績の適正な評価の前提情報	14
10	業務の成果と使用した資源との対比	16
	(1) 令和6年度の業務実績とその自己評価	

(2) 当期目標期間における主務大臣による過年度の総合評価の状況

11	予算と決算との対比	19
12	財務諸表	20
13	財政状態及び運営状況の法人の長による説明情報	22
14	内部統制の運用に関する情報	23
15	法人の基本情報	24
	(1) 沿革	
	(2) 設立に係る根拠法	
	(3) 主務大臣	
	(4) 組織図	
	(5) 事務所の所在地	
	(6) 主要な特定関連会社等の状況	
	(7) 主要な財務データの経年比較	
	(8) 翌事業年度の予算、収支計画及び資金計画	
16	参考情報	27
	(1) 要約した財務諸表の科目の説明	
	(2) その他公表資料等との関係の説明	
	(3) 酒類総合研究所が作成した冊子類のご紹介	
	(4) 酒類総合研究所から頒布している本のご紹介	
	(5) 酒類総合研究所が作成した動画のご紹介	

令和6年度のトピックス

国内外への情報提供・情報発信

研究所は、技術情報や研究成果の普及を図るため、知的基盤となるプラットフォームとして技術情報や研究成果を提供・発信しています。このような情報提供・情報発信が、日本産酒類の品質向上や研究をプロモートし、国民生活の向上にも資すると考えます。

麹菌群総合ゲノムデータベース(CAoGDX)の開発・公開

- 伝統的酒造りを支える麹菌のゲノムシーケンスは、研究所を含む産官学の連携プロジェクトとして取り組み、平成17年にドラフトゲノムシーケンスを発表しています。
- 研究所は、平成23年に麹菌のゲノムデータベースを開発・公開し、平成26年のリニューアルを経て、今日まで麹菌研究のプラットフォームを提供してまいりました。
- 近年のゲノム解析技術の進展により、RIB40株※の完全長ゲノムシーケンスのほか、麹菌の遺伝子発現情報等も得たことから、各種情報を統合するとともに、多くの麹菌株ゲノムを掲載した、麹菌群総合ゲノムデータベース(CAoGDX)を新たに開発し、令和7年3月末に公開しました。
- 新しいデータベースの公開により、麹菌研究の一層の進展が期待されます。

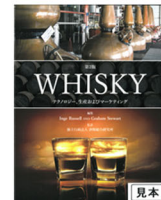
※ RIB40株は、平成17年にドラフトゲノムシーケンスを発表した麹菌株です。



CAoGDXロゴ

ウイスキー製造に関する技術書の翻訳・販売

- 日本産ウイスキーは、品質の高さから世界的に注目され、輸出金額も伸びており、国内の製造者数も増加傾向にありますが、国内にはウイスキー製造に関する適切な日本語の技術書が見当たりません。
- そこで、海外でウイスキー製造の技術書として知られている「Whisky: Technology, Production and Marketing」を翻訳し、国内に向けてウイスキー製造技術の普及を図ることとしました。
- 翻訳本の販売開始は、令和7年6月下旬を予定しています。



Whisky: テクノロジー、生産およびマーケティング
監訳：独立行政法人酒類総合研究所

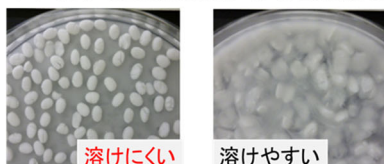
原料米の新規評価法の開発

清酒の原料米の溶解性(溶けやすさ)は、栽培時の気象条件や品種によって左右され、清酒の品質や醸造工程に影響する重要です。しかし、従来の原料米の溶解性評価法は手間と労力がかかるため、簡便な評価法の開発に取り組んできました。これまでに開発したアルカリ・尿素液に白米を浸漬する評価方法では米の水分や精米歩合の影響を受ける課題がありましたが、今回、当該課題を克服した方法を開発しました。

アルカリ・尿素液に白米を浸漬して評価する方法

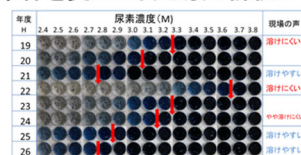
※ 平成28年度～令和2年度の取組

アルカリ・尿素液浸漬による目視評価



目視評価から
数値化評価へ

濃度条件を変えた反応液で評価が容易に

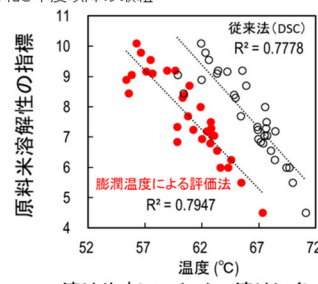
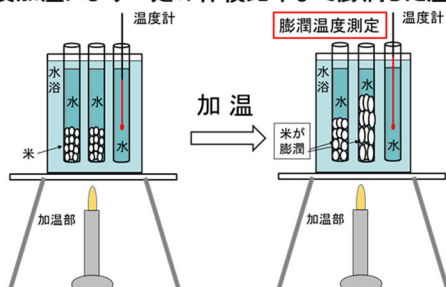


簡易な方法、しかし米の水分や精米歩合の影響

浸漬後加温した時の膨潤温度で評価する方法

※ 令和3年度以降の取組

浸漬後加温により一定の体積比率まで膨潤した温度で評価



米の水分や精米歩合の影響も受けにくく、従来法と比べても原料米溶解性との相関は良好。

溶けやすい ←→ 溶けにくい
膨潤温度による評価法と従来法の比較

米の水分や精米歩合の影響も少なくなりました。

試薬や特別な器具も不要、最短1時間で判定可能

1. 法人の長によるメッセージ

独立行政法人酒類総合研究所（以下「当研究所」といいます。）は、明治37年（1904年）に設立された「大蔵省醸造試験所」を前身とする酒類の研究所です。平成13年4月に独立行政法人化し、1) 酒税の適正かつ公平な賦課の実現に資するとともに、2) 酒類業の健全な発達を図り、あわせて3) 酒類に対する国民の認識を高めることを目的として、酒類の高度な分析・鑑定、研究・調査及び情報提供等に取り組んでいます。



当研究所は

1. 酒類業の振興のための取組
2. 酒税法、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律の適切な運用のための取組
3. 酒類に関するナショナルセンターとしての取組

の3本の柱を中心に、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」や科学技術に関する政府の重要方針を踏まえて業務を行っており、令和6年度は、第5期中期目標期間の5年間の4年目にあたります。

まず、酒類業の振興のための取組については、日本産酒類の競争力強化等、酒類製造の技術基盤の強化、酒類の品質及び安全性の確保、酒類業界の人材育成を実施することとしています。

日本産酒類の輸出促進の観点からは、日本産酒類の競争力強化を通じたブランド価値の向上のため、新たな価値の創造に資する研究などを行うほか、引き続き台湾に輸出される酒類とEU等に輸出されるワインの分析・証明機関として証明書の発行業務を実施しました。酒類製造の技術基盤の強化の観点からは、醸造用微生物・原料に関する基盤的研究や、酒類製造者等の醸造用微生物開発の支援などを行っています。令和6年度の広報紙「エヌリブ」46号から48号では、「お酒の産地特性を科学する」と題して清酒及びワインの地域ごとの特徴に関して、これまでの研究成果の一部を紹介していますのでご一読頂ければ幸甚にございます。

酒類の品質及び安全性の確保の観点からは、近年多様化している製造方法に関する研究などを実施するほか、酒類業界の人材育成の観点からは、醸造技術者等の育成のため、酒類醸造講習や鑑評会を引き続き業界団体と共催しております。酒類醸造講習については、5月から6月にかけて清酒（短期）コースを、9月に短期製麴コースを、11月から12月にかけて本格焼酎・泡盛コースを実施いたしました。また、ビール・発泡酒やワイナリーの新規開設の増加等による業界ニーズを踏まえて、11月にビール短期コース、3月にワイン短期コースを追加開催しました。

なお、令和6年12月には、こうじ菌を用いた日本酒や焼酎、泡盛などを造る技術である「伝統的酒造り」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。これに合わせて研究所では、理事長による記者会見や麴をつくる作業風景を報道関係者へ公開する等、多くの方々への周知に努めました。

今後も引き続き、100年以上に及ぶ歴史の中で当研究所に蓄積された酒類に関する知見を活かしつつ、国税庁、酒類業界、大学、公設試験研究機関等の皆様とのより一層の連携強化を図

り、日本産酒類の魅力や特性に関する情報発信や研究活動・成果の国内外への積極的な解説・普及といったアウトリーチ活動により、酒類に関するナショナルセンターとしての役割を果たしてまいりたいと考えております。

本事業報告書が、業務実績等報告書とともに当研究所の様々な活動についてご理解いただく一助になることを願っております。

独立行政法人酒類総合研究所
理事長 福田 央

2. 法人の目的、業務内容

(1) 法人の目的（独立行政法人酒類総合研究所法 第3条）

当研究所は、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しています。

(2) 業務内容（独立行政法人酒類総合研究所法 第12条）

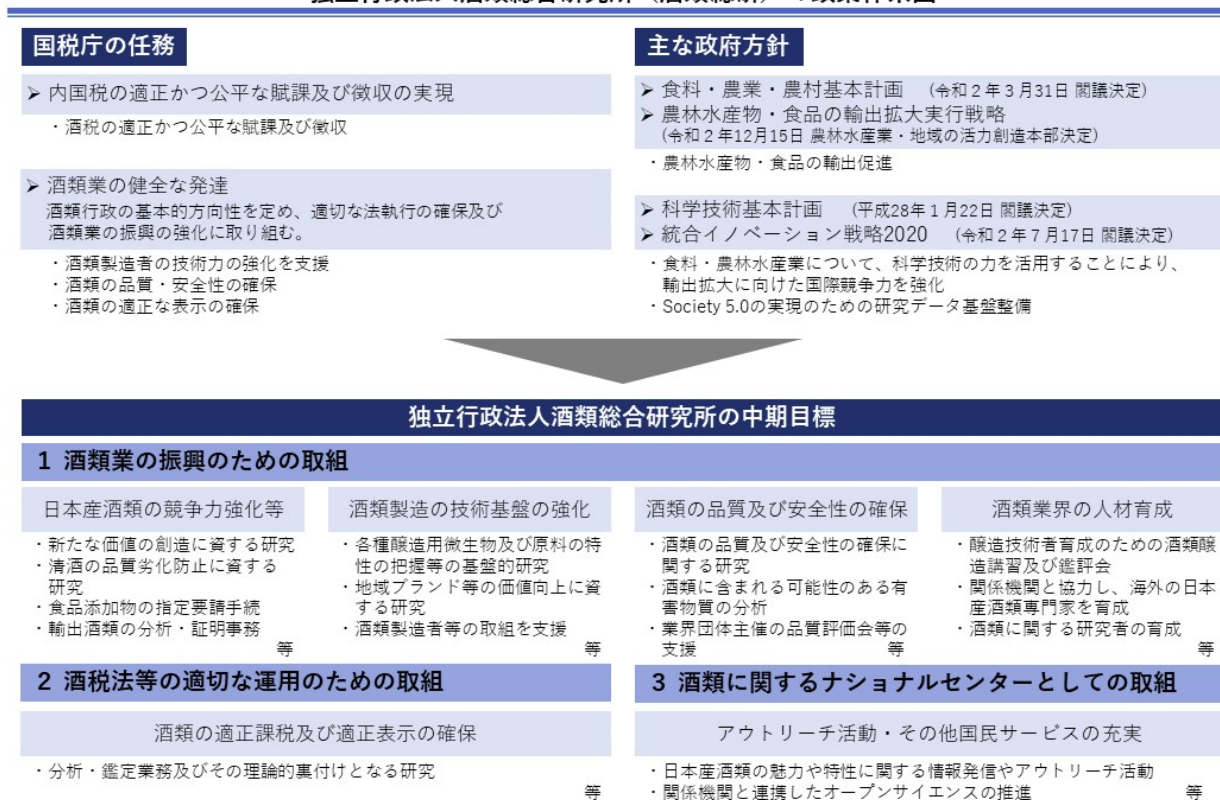
当研究所は、上記(1)の目的を達成するため、以下の業務を行います。

- 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 上記ハ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 上記イ～ヘの業務に附随する業務

3. 政策体系における法人の位置づけ及び役割（ミッション）

当研究所は、国税庁の任務遂行のための技術的基盤であり、国税庁の任務や主な政府方針との関係を政策体系図として次の図に示します。

独立行政法人酒類総合研究所（酒類総研）の政策体系図



4. 中期目標

(1) 概要

当研究所は、国税庁の技術的基盤として、酒税の適正かつ公平な賦課の実現に貢献するとともに、中小企業が多くを占める酒類業界において、酒類業の健全な発達に貢献してきました。最近では、累次の政府方針において日本産酒類の輸出促進が掲げられており、酒類業の振興の取組のひとつである技術支援において、その役割は益々重要なものとなっています。

このため、第5期中期目標期間においては、内国税の適正かつ公平な賦課及び徴収の実現、酒類業の健全な発達という国税庁の任務に加え、農林水産物・食品の輸出促進や科学技術・イノベーションに関する政府の重要方針を踏まえ、①酒類業の振興のための取組、②酒税法、酒類業組合法の適切な運用のための取組、③酒類に関するナショナルセンターとしての取組を行うこととしており、特に酒類業の振興のための取組については、日本産酒類の競争力強化等、酒類製造の技術基盤の強化、酒類の品質及び安全性の確保、酒類業界の人材育成の観点から業務を実施することとしています。

(2) 目標と一定の事業等のまとめ

当研究所で実施している分析・鑑定、研究・調査のような業務内容は、互いに密接に関連し、各部門や職員が目標の複数の項目及び業務を担当・協力することが多いため、中期目標では当研究所の業務全体を一定の事業等のまとめとして扱い、一体として運営しています。

中期目標の期間は令和3年4月1日から令和8年3月31日までです。

詳細につきましては、[第5期中期目標](#)をご覧ください。

5. 法人の長の理念や運営上の方針・戦略等

(1) 運営理念([運営方針](#)より)

当研究所は、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当研究所の業務の公共的重要性にかんがみ、関係機関と密接な連携を図りながら業務の効果的かつ効率的な運営に努めます。

(2) 運営方針([運営基本理念](#)より)

- イ 中期目標等に基づき業務を行い、独立行政法人としてのミッションの達成を目指すとともに、より効果的かつ効率的な業務の遂行に努めます。
- ロ 業務活動に関わる法令等の遵守に努めます。
- ハ 経営資源の有効活用を図るとともに、積極的に情報開示を行い、効率的で透明性のある業務運営に努めます。
- ニ 資産の取得、使用及び処分を正当な手続及び承認の下に行うことにより、資産の保全に努めます。
- ホ 国民に対する説明責任を十分認識するとともに、第三者による評価に資するため、財務報告及び非財務報告に係る情報の信頼性の確保に努め、情報提供を適切に行います。

(2) 行動指針([行動指針](#)より)

- イ 当研究所の公共性を自覚し、当研究所に対する社会的信頼を維持し、向上させるよう努めます。
- ロ 各種法令と社会規範を遵守するとともに、独立行政法人としての社会的責任を自覚し、高い職業倫理に基づき誠実で責任のある行動をとります。
- ハ 業務上の相手すべてに対し、中立な立場で公平、公正かつ誠実に行動します。
- ニ 独立行政法人として求められる使命を遂行するため、自己研鑽と専門性の向上に努めます。
- ホ 業務遂行の信頼性を確保しつつ、効率的な業務の実施に努めるとともに、質の高い業務遂行を目指します。
- ヘ 継続的な業務改善の推進に取り組むとともに、誠実かつ適正に業務を実施します。
- ト 円滑なコミュニケーションを適切に行い、一人ひとりが個性と能力を発揮して、使命達成のために努力します。
- チ 一人ひとりがリスク管理に対して高い意識を持つとともに、リスクに関する情報は迅速に報告し共有化を図ります。
- リ 情報管理を適切に行うとともに、国民に対する説明責任を果たすため、情報提供を適切にわかりやすく行います。

6. 中期計画及び年度計画

当研究所は、中期目標を達成するため、中期計画とこれに基づく年度計画を作成しています。第5期中期計画（令和3年4月～令和8年3月）と令和6年度計画との関係は次のとおりです。

詳細につきましては、[第5期中期計画](#)及び[令和6年度計画](#)をご覧ください。

第5期中期計画の主な項目	令和6年度計画の主な項目
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目標を達成するためとるべき措置	
(1) 日本産酒類の競争力強化等 イ 日本産酒類の競争力強化に資する研究 ロ 食品添加物の指定要請手続 ハ 輸出酒類の分析証明等 (重要度・高)	(1) 日本産酒類の競争力強化等 イ 日本産酒類の競争力強化に資する研究 ・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 ロ～ハ 中期計画に同じ
(2) 酒類製造の技術基盤の強化 イ 酒類製造の技術基盤の強化に資する研究 ロ 地域の取組の支援 (重要度・高)	(2) 酒類製造の技術基盤の強化 イ 酒類製造の技術基盤の強化に資する研究 ・酒類及び酒類原料の地域特性に関する研究 ・酒類の香味に関係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 ロ 中期計画に同じ
(3) 酒類の品質及び安全性の確保 イ 酒類の品質及び安全性に関する研究 ロ 国税庁からの依頼分析 ハ 品質評価会の支援等	(3) 酒類の品質及び安全性の確保 イ 製造工程中の微生物叢等の実態把握及び研究 ・酒類製造工程中の微生物叢等に関する研究 ロ～ハ 中期計画に同じ
(4) 酒類業界の人材育成 イ 酒類醸造講習 ロ 鑑評会 ハ 海外に日本産酒類の魅力を紹介する人材の育成 ニ 研究生等の受入れ	(4) 酒類業界の人材育成 イ～ニ 中期計画に同じ
(5) 酒類の適正課税及び適正表示の確保 イ 国税庁依頼の分析、浮ひょうの校正等 ロ 国税庁依頼の精度技能試験等 ハ 国税庁職員を対象とした研修（年間4件以上） ニ 適正課税及び適正表示の確保に資する研究 (重要度・高)	(5) 酒類の適正課税及び適正表示の確保 イ～ハ 中期計画に同じ ニ 酒類の表示の適正性の確保に資する研究 ・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
(6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実 イ 研究成果の公表、研究所講演会及び特許の出願（酒類総合研究所報告：年1回、学会発表等：年間60件以上、論文：期間内に120報以上） 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（広報誌：年2回） ハ 共同研究、受託分析、醸造用微生物の分譲等	(6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実 イ～ホ 中期計画に同じ

第5期中期計画の主な項目	令和6年度計画の主な項目
ニ 学会等への支援 ホ 関係機関との連携及び研究会への講師派遣等	
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 (2) 経費の削減 (3) 効果的な契約 (4) 適正な給与水準 (5) 情報システムの整備及び管理	(1)～(5) 中期計画に同じ
3 財務内容の改善に関する事項	
(1) 自己収入の確保等 (2) 保有資産の管理 (3) 運営費交付金の会計処理 (4) 予算（人件費の見積りを含む。）、収支計画 及び資金計画 (5) 短期借入金の限度額 (8) 剰余金の使途 ((6)(7)に該当する計画はなし)	(1)～(8) 中期計画に同じ
4 その他業務運営に関する重要事項	
(1) 内部統制の充実・強化 (2) 施設及び設備に関する計画 (3) 人事に関する計画 (4) 職場環境の整備 (5) 積立金の処分に関する計画	(1)～(5) 中期計画に同じ

7. 持続的に適正なサービスを提供するための源泉

(1) ガバナンスの状況

ガバナンスの体制は下記のとおりです。

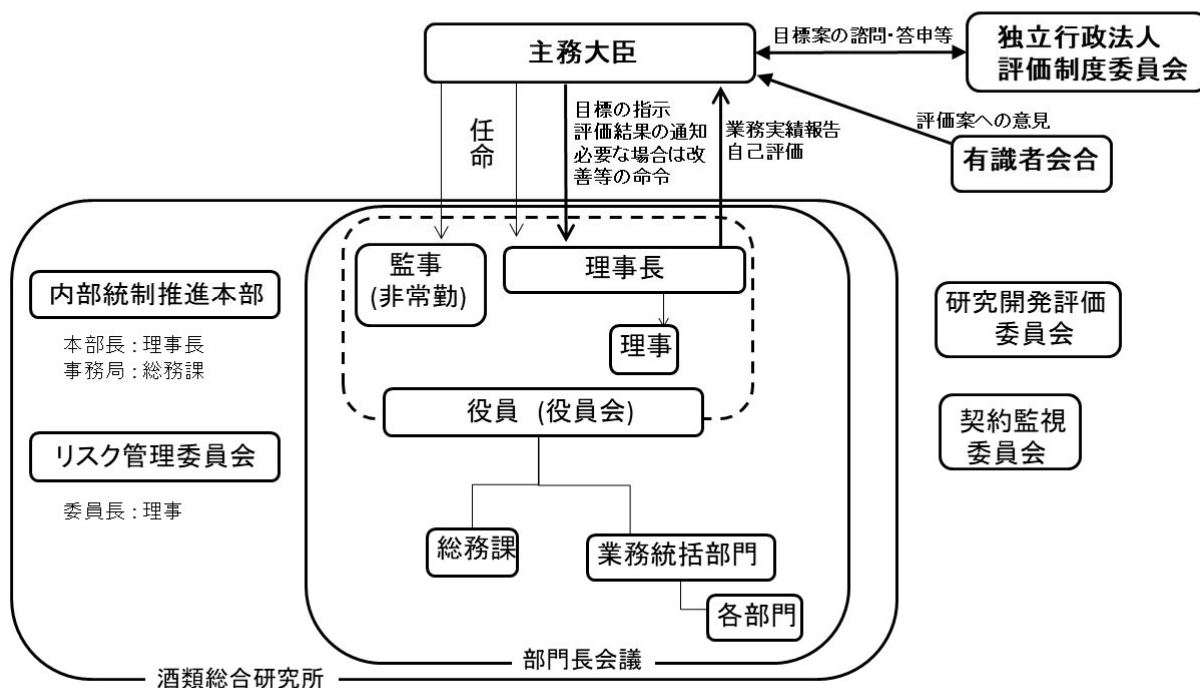
当研究所の運営に関する最終的な意思決定は理事長が行いますが、そのために必要な基本方針及びその他重要事項を審議するため、理事長、理事及び監事を構成員とする役員会を原則として月1回開催しています。また、業務運営に関する事項について、連絡・調整又は審議を行うことを目的として、部門長会議を原則として月2回開催し、所内の意識の共有を図っています。

業務の着実な実施とそのモニタリングのため、年度計画策定時、業務実績報告作成時及び年度の中間に理事長によるヒアリングを実施しています。研究業務については、外部委員からなる研究開発評価委員会で評価及び助言を受けています。会計関係については、「14. 内部統制の運用に関する情報」(p. 23)をご覧ください。

各種法令順守については、内部統制推進本部を設け、リスク管理委員会と連携した内部統制活動を行っており、「8. 業務運営上の課題・リスク及びその対応策」(p. 12)で報告します。

内部統制システムの整備につきましては、[業務方法書](#)をご覧ください。

酒類総合研究所のガバナンス体制図



(2) 役員等の状況

役職	氏名	任期	経歴
理事長	福田 央	自 令和3年4月1日 至 令和8年3月31日	昭和61年4月 国税庁採用 平成7年7月 国税庁醸造研究所 研究員 平成28年7月 独立行政法人酒類総合研究所 業務統括部門長 令和3年3月 退職
理事 (常勤)	大串 憲祐	自 令和3年8月1日 至 令和7年7月31日	平成2年4月 サッポロビール(株) 採用 平成25年3月 サッポロビール(株) バイオ研究開発部部長 平成29年9月 サッポロビール株式会社 北海道原料研究センター センター長 令和2年9月 サッポロビール株式会社 北海道原料研究センター エキスパート 令和3年7月 退職
監事 (非常勤) 会計担当	門田 隆太郎	自 令和3年9月1日 至 令和7事業年度につい ての財務諸表承認日ま で	平成15年8月 門田隆太郎公認会計士事務所
監事 (非常勤) 業務担当	原田 美穂	自 令和3年9月1日 至 令和7事業年度につい ての財務諸表承認日ま で	令和元年6月 株式会社マイティネットプラス 取締役会長 令和4年4月 ひろぎんヒューマンリソース(株) 顧問

当研究所は会計監査人の監査を要しません。

(3) 職員の状況

令和6年度末の常勤職員数は42人（前期末44人）であり、平均年齢は45歳（前期末45歳）となっています。このうち、国からの出向者は27人、令和7年3月31日に退職する職員はいません。

研究職員は、国税庁採用の技術系職員と独自採用職員で構成されています。女性管理職は管理職13名中3名で23.1%となります。

(4) 重要な施設等の整備等の状況

当研究所は広島県東広島市にあります。平成7年の移転以来、施設の新設・拡充及び処分はありません。

なお、令和6年度は、圃場への農業用水路の敷設や製造棟及び研究棟のボイラー設備を更新するとともに、前年度から行っていた研究棟の外壁等改修工事を完了させました。令和7年3月からは、新たに管理棟の外壁等改修工事を実施しております。

(5) 純資産の状況

イ 資本金の状況

令和6年度末の資本金(政府出資金)は、8,303百万円です。

(単位:百万円)

区分	期首残高	当期増加額	当期減少額	期末残高
政府出資金	8,303	0	0	8,303
資本金合計	8,303	0	0	8,303

ロ 目的積立金等の状況

令和6年度は、目的積立金の申請を行っていません。

(6) 財源の状況

イ 財源(収入)の内訳(運営費交付金、国庫補助金、自己収入、その他)

令和6年度の収入決算額は1,217百万円であり、国からの運営費交付金及び施設整備費補助金が9割以上を占めていますが、その他にも様々な収入があり、その内訳は以下のとおりです。

(単位:百万円)

区分	金額	構成比率(%)
運営費交付金	1,021	83.9
施設整備費補助金	128	10.5
自己収入	68	5.6
知的所有権収入	2	0.2
鑑評会収入	19	1.6
醸造講習収入	10	0.9
共同研究収入	1	0.1
その他	35	2.9
受託収入	0	0.0
合計	1,217	100

(注) 端数処理の関係で各欄の計が一致しない場合があります。

ロ 自己収入等に関する説明

運営費交付金以外の収入としては、自己収入68百万円があります。自己収入には、従来から鑑評会の出品料、講習の受講料、輸出酒類の分析に係る手数料及び共同研究収入等がありますが、第5期中期目標期間に入ってから海外書籍の翻訳本や官能評価に関する容器等の販売による収入が増えました。また、科学研究費補助金の獲得にも努めています。

(7) 社会及び環境への配慮等の状況

社会への貢献としては、当研究所の目的の一つに「酒類に対する国民の認識を高める」と示していますので、酒類に関する正確で分かりやすい情報発信として、冊子類の作成やWEBサイトの充実に取り組んでいます。

また、広島大学、東京大学の客員教員を務めるほか、新潟大学や神戸大学の「日本酒学」講座等にも講師を派遣するなど、当研究所の専門性を活かし、大学教育に貢献しています。さらに地域社会にも貢献するため、広島県西条農業高校への協力や、東広島市で開催される「酒まつり」、東広島市とその近辺の山と水環境の保全・育成に取り組む「西条・山と

水の環境機構」への協力等に積極的に取り組んでいます。

物品購入に関しては、環境物品等の調達の推進を図るための方針を定め、できる限り環境への負荷の少ない物品調達に努めています。令和6年3月に空調設備の更新が完了し、より環境にやさしい冷媒を採用しました。また、障害者就労施設等からの物品等の調達の推進を図るための方針を定め、過去の物品等の調達実績も考慮して調達推進に努めています。

(8) 法人の強みや基盤を維持・創出していくための源泉

当研究所は、前身である大蔵省醸造試験所の時代から長年にわたり酒類に関する研究及び関連する業務を通じて培った知見・ノウハウ等を有しており、その状況は以下のとおりです。

イ 酒類に関する研究実績と知見

当研究所は、明治37年の設立以来、酒類醸造に関する研究を行うとともに、体系的な知見を築いてきました。日本の伝統的な酒類である清酒、焼酎については、原料、醸造微生物、醸造法、成分、品質と評価について、基盤となる研究から製造に直結する応用研究まで、幅広い研究を行い、実績を上げています。加えて、ビールやワイン等についても、日本の実情に即した研究を実施しています。また、これらの研究を実施するために必要な研究機器のみならず、小規模な試験製造設備を備えている点並びに酒類全般に対する知識と担当研究分野の専門知識の両方を習得した人材を育成している点も当研究所の大きな強みと言えます。試験製造設備は研究だけでなく、下記ロで紹介する講習や国税庁職員の研修にも活用しています。

ロ 酒類業界、関係機関等との連携

上記イで開発した技術を含む酒類製造に必要な知識と技術を酒類業界へ伝え、人材育成に貢献するため、当研究所では酒類業界団体との共催で酒類醸造講習を開催しています。この講習では、清酒関係のコースでは研究職員のほぼ全員が、ビール、本格焼酎・泡盛、ワインの各コースでは、これらの研究を担当する職員が講師を務めています。

また、関連の学会や研究会の運営に協力・貢献するとともに、各地の酒造組合等の要請に応じて講師を派遣し、国税庁・国税局と連携して業界団体へ研究成果を伝えるなどの取組を行っています。品質評価関係では、清酒と本格焼酎・泡盛の鑑評会を業界団体と共催するほか、国内外の酒類のコンクールや審査会に審査員を派遣しています。さらに、関連の業界、大学、研究機関との共同研究や研究生の受入も数多く実施しています。

このような連携は、当研究所の成果を広め、酒類業界に貢献することに加え、業界からの意見を次の研究課題や取組につなげることに役立っています。

ハ 社会の要請に応える意識

当研究所に期待される役割の一つに酒類の安全性の確保があります。安全性の問題は急遽対応が求められることが多くありますが、当研究所ではこれまでも事故米不正転売問題や原子力発電所事故の際にはその都度迅速な対応を行ってきました。また、当研究所では、平成29年度から国税庁と連携して、日EU経済連携協定でEUから承認手続を求められたワイン製造に使用する食品添加物について、指定等要請手続に取り組んでま

いりました。令和5年8月28日の告示をもって酒税法上の手続きが完了し、これにより、28品目の物品全てが国内で使用可能となりました。これら新規のワイン用添加物の内、今年度は、製造時に生成する硫化水素の除去に使用する硫酸銅について国内での使用が見込まれることから、製造工程中の添加時期等を検討しました。このように、国内のワイン製造者において使用できる食品添加物の選択肢が広がるとともに新規のワイン用添加物の使用に関する技術情報の提供により、日EU間を始めとするワインのグローバルな流通の促進が図られ、日本ワインの認知度の向上や競争力強化につながるものと期待されます。

このように、社会の要請に応えることは公的研究機関としての使命であり、そのマインドを若手職員にも引き継いでいます。

8. 業務運営上の課題・リスク及びその対応策

(1) リスク管理の状況

当研究所では、目標達成を阻害するすべての要因をリスクと位置付け、全職員が一体となってモニタリングと改善に取り組むとするリスク管理方針を定めています。具体的な取組のため、リスク管理規程を定め、リスク管理委員会（委員長・理事）が内部統制推進本部（本部長・理事長、事務局・総務課）と連携してリスク管理に当たっています。また、法令順守の観点から重要な事項については、内部監査を実施しています。

イ 内部統制推進本部の活動

内部統制推進本部は、内部統制の基本方針を定めるとともに、内部統制に関する研修を実施し、安全衛生委員会等の委員会から活動を年に1回理事長及び監事に報告しています。

ロ 内部監査の実施等

内部監査規程に従い、法人文書管理、個人情報管理等の項目について内部監査を実施し、必要な場合は改善するとともに、結果を理事長に報告、監事に回付します。

ハ リスクの洗い出しと評価

各種業務について業務フローを作成し、リスクの洗い出しやモニタリングを実施してリスク回避に資しています。その他のリスクについては、整理表を作成し、随時、追加・評価・対応及び注意喚起を行っています。

ニ 緊急時の対応

令和5年度に業務継続計画（BCP）を改正し、地震のほか集中豪雨等の異常気象による自然災害も対象に含めています。今後も必要に応じて見直しを行ってまいります。

(2) 業務運営上の課題・リスク及びその対応策の状況

当研究所の業務運営及び目標の達成を妨げるリスクは多数想定されますが、そのうち主要なリスクとその対応策は次のとおりです。

イ 鑑評会

令和3年度に開催した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、分析手順書の改訂や管理体制の強化などの再発防止策を講じています。今後引き続き再発防止策等を通じて、全国新酒鑑評会及び本格焼酎・泡盛鑑評会の適切な

業務運営に努めてまいります。

ロ 情報セキュリティ

情報セキュリティインシデントの発生は、情報漏洩や業務システムの安定的な運営を阻害する重大なリスクの一つと認識しています。政府の統一基準群に準拠した取組を実施するとともに、外部専門家に最高情報セキュリティアドバイザーを依頼し、所内研修、自己点検及び内部監査を実施するなど、情報セキュリティの確保に努めています。令和6年度は、職員に情報セキュリティ研修会を2回実施したほか、システム関係の職員は内閣官房 内閣サイバーセキュリティセンター（NISC）や国立研究開発法人情報通信研究機構（NICT）による研修を受講し、人的な面でも能力向上に努めています。

また、「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5年度版）」に基づき、侵入を前提にした対策を進めるため、令和7年度に予定している次期基幹LANシステムの更改及び文書管理システムの新規導入においては、外部専門家とともに作成した調達仕様書に基づいて、適切な事業者を調達しました。調達後は、外部専門家に作業工程の管理を依頼した上、納品に向けて、要件定義、機器設置、環境構築を実施しました。

ハ 施設・設備の老朽化

当研究所は平成7年7月に広島県東広島市へ移転しました。老朽化に伴う施設のインフラの毀損は重大なリスクの一つと認識しており、当該リスク管理のため計画的な予算管理のほか、定期的な点検の実施を通して、施設・設備の維持に努めています。一昨年度から老朽化施設の改修を実施しており、令和5年度に特殊空調等設備改修工事を実施・完了し、令和6年度には酒類製造実験棟外壁等改修工事及び受変電設備改修工事を実施・完了しました。また、令和7年3月からは管理棟外壁等の改修工事を実施しています。

ニ 研究倫理

研究不正（捏造、改ざん等）及び研究経費の不正使用は研究機関の大きなリスクです。

当研究所では研究部門内等で研究の進捗管理を行い、研究不正のリスクを回避するとともに、論文化したデータの書き換え不可能なDVDによる保存、研究費の内部監査を実施しています。

また、令和6年度は、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）の「責任ある研究行為ダイジェスト」及び「利益相反」を受講し、職員の意識向上に努めました。

ホ ハラスメント防止

パワハラ、セクハラ等のハラスメントの防止は、組織として重要な取組であると強く認識しています。特にパワハラについては、経験の浅い職員や非常勤職員、研究生等への指示、指導をどのように行うべきかが課題となっていますので、外部講師を招いた研修を実施しました。

上記(1)(2)とも詳細については、[令和6事業年度業務実績等報告書](#)の「4 その他業務運営に関する重要事項」をご参照ください。

9. 業績の適正な評価の前提情報

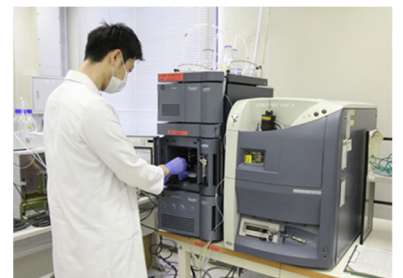
酒類総合研究所は、酒類の高度な分析・鑑定、酒類に関する研究・調査、品質評価・講習、情報の提供等の業務を行うことにより、酒税の適正かつ公平な賦課の実現、及び酒類業の健全な発達を図り、酒類に対する国民の認識を高めることを目的とする（独立行政法人酒類総合研究所法）、日本で唯一の酒類に関する国の研究機関です。

主な4つの業務を以下にご紹介します。

(1) 分析・鑑定

国税庁の税務行政・酒類産業行政に直結する業務として分析・鑑定業務を実施しています。

- ・酒類に使用された原料の分析・鑑定
- ・酒類に含まれるおそれのある有害物質の分析
- ・輸出酒類に関する分析書等の発行
（台湾向け酒類、EU等向けワイン）
- ・その他、国税庁からの依頼分析・依頼試験等



(2) 研究・調査

醸造用微生物・醸造原料などに関して、4つの観点から研究・調査を実施しています。また、大学・都道府県研究機関・民間企業等との共同研究を積極的に行っています。

イ 日本産酒類の競争力強化等

- ・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
- ・清酒の品質劣化の抑制を目的とした研究など

ロ 酒類製造の技術基盤の強化

- ・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
- ・地域ブランド等の価値向上に資する研究など

ハ 酒類の品質及び安全性の確保

- ・製造工程中の微生物叢等に関する研究など

ニ 酒類の適正課税及び適正表示の確保

- ・酒類及び酒類原料の判別に関する研究など



(3) 品質評価・講習

イ 品質評価

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、業界団体との共催により鑑評会（清酒及び本格焼酎・泡盛）などを行っています。

また、業界団体が行う品質評価会についても支援を行っています。

ロ 講習

酒類製造を担う醸造技術者等の育成を目的とし、関係業界団体との共催により酒造技術などに関する講習（清酒、本格焼酎・泡盛、ワイン、ビール）を行っています。



(4) 情報発信

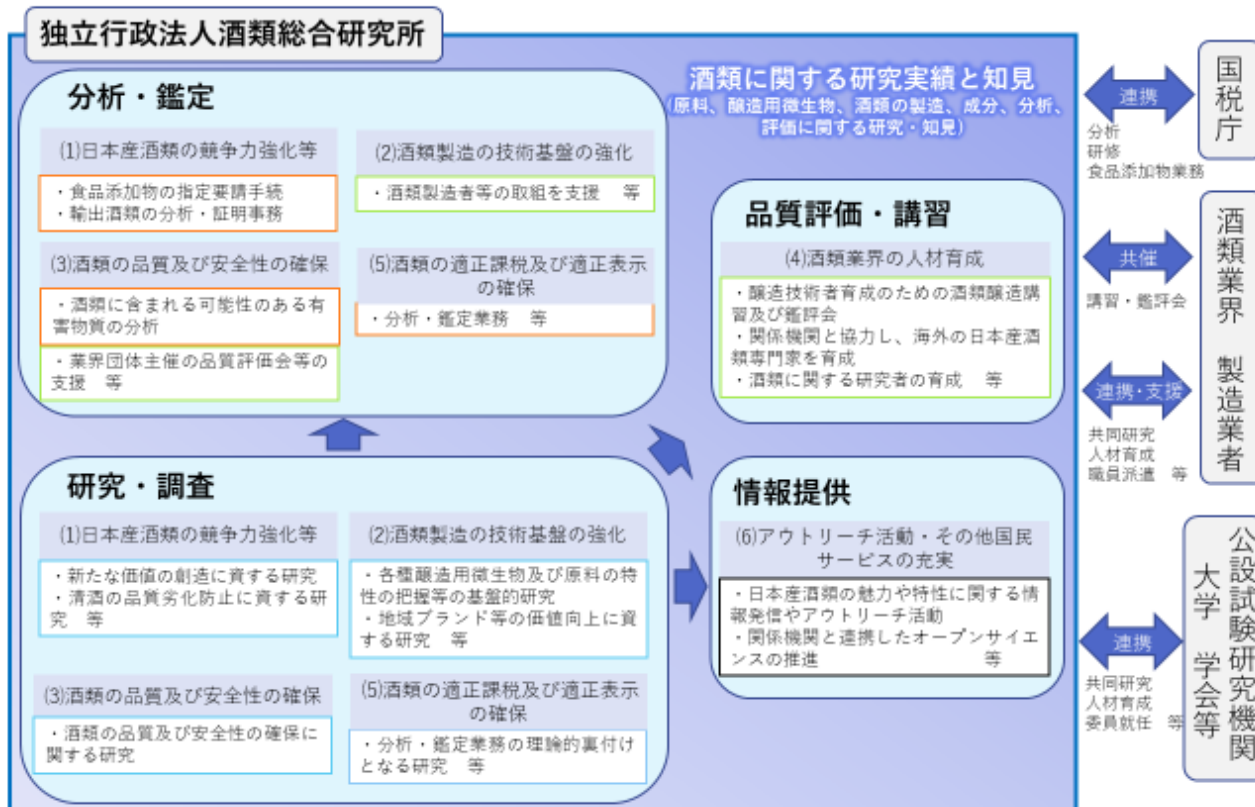
国内外の製造、流通関係者さらには消費者に対して、当研究所の研究成果も交えながら酒類に関する適切な情報発信に努めています。

- ・研究所講演会等による研究成果の普及
- ・各種刊行物を通じた情報発信
- ・醸造微生物の遺伝子情報に関するデータベース
- ・研究会・イベント等への参加及び講師派遣



令和6年度の業務実績についてのご理解とその評価に資するため、以上の4つの主要業務と中期目標項目(1)～(6)の関係及び当研究所と関係機関との関係を示します。

独立行政法人酒類総合研究所の中期目標項目・関係機関の関係



10. 業務の成果と使用した資源との対比

(1) 令和6年度の業務実績とその自己評価

令和6年度は、年度計画及び第5期中期計画に沿って、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ついて、本中期目標の達成に向け、適切な業務運営を行ってまいりました。各項目の評価と予算額は次のとおりです。なお、当研究所は単一セグメントで業務を行っているため、業務経費のみを記載しています。

詳細につきましては、[令和6事業年度業務実績等報告書](#)をご覧ください。

(単位：百万円)

項 目	自己評価	予 算
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	A	615
(1) 日本産酒類の競争力強化等	A	139
(2) 酒類製造の技術基盤の強化	A	174
(3) 酒類の品質及び安全性の確保	B	81
(4) 酒類業界の人材育成	A	46
(5) 酒類の適正課税及び適正表示の確保	B	90
(6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実	A	85
2. 業務運営の効率化に関する事項	A	
3. 財務内容の改善に関する事項	B	
4. その他業務運営に関する重要事項	B	

「(1)日本産酒類の競争力強化等」においては、長期熟成の清酒と海外の長期熟成させる代表的な醸造酒と比較し、長期熟成の清酒の特徴を明らし、吟醸酒用老香前駆体低生産酵母については実用化できました。また、清酒の成分と人の嗜好の関係性については一部制限はあるものの、予測モデルを構築できました。輸出酒類の分析・証明等の業務では点数が増加したにも関わらず、一件当たりの処理日数については前年度実績より短縮もしくは維持するなど、令和6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考えています。

「(2)酒類製造の技術基盤の強化」においては、地域ブランドの価値向上に資する酒類及び酒類原料の地域特性に関する研究では、清酒・ワイン共に、その地域特性への気象条件の関与について知見を得ることができ、清酒原料米については、グルテリン分子種について解析が進み、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を解析し、日本の独自性の高い菌株群の存在を明らかにしました。また、業務においても、公設試験研究機関等とは共同研究の実施・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するなど、令和6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考えています。

「(4)酒類業界の人材育成」では酒類醸造講習では業界ニーズの高まり等を踏まえてビー

ル及びワインについても短期コースとして追加開催した結果、令和6年度は酒類醸造講習の対象としているすべての酒類について人材育成を実施したこと、海外での酒類コンクールには新たに審査員を派遣するとともに、海外鑑評会主催者から要望により審査員等に対するセミナーの講師を務めるなど、令和6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いっていると考えています。

「(6)アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実」では、情報発信に関して、情報誌「お酒のはなし」の日本産ウイスキーの英語版の発行や、本格焼酎及び泡盛の香りに関する動画掲載など、海外での日本産酒類等の認知向上に貢献するとともに、研究所監修の官能評価標準試薬の販売、海外のウイスキー製造の技術書の翻訳、大幅リニューアルした麹菌群総合ゲノムデータベース（CAoGDX）の公開などを実施しました。また、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造りのユネスコ無形文化遺産登録に合わせて、麴をつくる作業を報道関係者に公開するとともに理事長の記者会見を行い、酒類に対する国民の認識向上にも貢献するなど、令和6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いっていると考えています。

「2. 業務運営の効率化に関する事項」においては、業務改革として、所内PTの立ち上げ等により、情報セキュリティを確保した上で、迅速に各種申請フォーム（鑑評会・酒類醸造講習の受付、有料・無料刊行物の受付等）の電子申請サービスを実装し、また、鑑評会等にタブレット端末での審査を導入しました。これにより、ペーパーレス化されたほか、受付及び審査集計等、職員の業務が大幅に効率化されただけでなく、利用者の利便性向上にも貢献しました。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、PMOの承認を得た上で作成した「整備スケジュール」に沿って、研究所内の光回線の冗長化、次期基幹LANシステムの更改及び文書管理システムの新規導入に向けた要件定義、機器設置、環境構築を実施するなど、令和6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考えています。

(2) 当期目標期間における主務大臣による過年度の総合評価の状況

区分	第4期中期目標期間 (平成28年度～令和2年度)	第5期中期目標期間 (令和3年度～令和7年度)			
		令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
評価	B	B	B	B	
理由	全体としておおむね中期計画における所期の目標を達成している。	全体としておおむね中期計画における所期の目標を達成していると認められる。	全体としておおむね中期計画における所期の目標を達成していると認められる。	全体としておおむね中期計画における所期の目標を達成していると認められる。	

(注) 評価区分

- S： 所期の目標を量的及び質的に上回る顕著な成果が得られている。
- A： 所期の目標を上回る成果が得られている。
- B： 所期の目標を達成している。（標準）
- C： 所期の目標を下回っており、改善を要する。
- D： 所期の目標を下回っており、業務の廃止を含めた抜本的な改善を求める。

11. 予算と決算との対比

(単位：百万円)

区 分	予 算	決 算	備 考
収入	1,355	1,217	予算金額には、令和5年度及び令和6年度施設整備費補助金が含まれています。 決算金額には、令和5年度施設整備費補助金が含まれており、令和6年度施設整備費補助金は翌年度に繰越しています。
運営費交付金	1,021	1,021	
施設整備費補助金	263	128	
自己収入	50	68	
受託収入	20	0	
支出	1,576	1,179	予算金額には、令和5年度及び令和6年度に措置された補正予算（運営費交付金）が含まれています。 令和5年度及び令和6年度に措置された補正予算（運営費交付金）計223百万円を翌期へ繰り越しています。 予算金額には、令和5年度及び令和6年度施設整備費補助金に係る支出が含まれています。 決算金額には、令和5年度施設整備費補助金に係る支出が含まれており、令和6年度施設整備費補助金に係る支出は翌年度に繰越しています。
業務経費	615	381	
一般管理費	231	224	
人件費	446	446	
施設整備費	263	128	
受託経費	20	0	

(注) 1 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。

2 詳細につきましては、[令和6事業年度決算報告書](#)をご覧ください。

12. 財務諸表

(1) 貸借対照表

(単位：百万円)

資産の部	金 額	負債の部	金 額
流動資産	613	流動負債	564
現金及び預金 (*1)	426	運営費交付金債務	393
その他	188	その他	171
固定資産	4,381	固定負債	620
有形固定資産	3,975	資産見返負債	218
建物等	1,755	その他固定負債	402
土地	2,220	負債合計	1,184
無形固定資産	3	純資産の部 (*2)	金 額
ソフトウェア	3	資本金	8,303
その他	0	政府出資金	8,303
その他の資産	402	資本剰余金	△4,538
退職給付引当金見返	402	資本剰余金	122
預託金	0	減価償却相当累計額	△4,301
		減損損失相当累計額	△1
		除売却差額相当累計額	△359
		利益剰余金	45
		前中期目標期間繰越積立金	0
		積立金	42
		当期末処分利益	4
		純資産合計	3,810
資産合計	4,994	負債純資産合計	4,994

- (注) 1 (*) は、(1)～(5)の各表における関連項目を示しています。
2 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。
3 詳細につきましては、[令和6事業年度貸借対照表](#)をご覧ください。

(2) 損益計算書

(単位：百万円)

費用の部	金 額	収益の部	金 額
経常費用 (*3)	1,192	経常収益	1,191
研究業務費	902	運営費交付金収益	894
人件費	444	自己収入等	63
減価償却費	82	資産見返負債戻入	101
その他	376	引当金見返に係る収益	51
受託費	0	その他	83
人件費	0	臨時収益	4
その他	0		
共同研究費	1		
人件費	0		
その他	1		
一般管理費	289		
人件費	118		
減価償却費	19		
その他	151		
臨時損失 (*4)	0		
当期総利益	4		

- (注) 1 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。

2 詳細につきましては、[令和6事業年度損益計算書](#)をご覧ください。

(3) キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

項 目	金 額
I 業務活動によるキャッシュ・フロー (A)	14
原材料、商品又はサービスの購入による支出	△373
人件費支出	△541
運営費交付金収入	1,021
自己収入等	47
その他収入・支出	△140
II 投資活動によるキャッシュ・フロー (B)	1
III 財務活動によるキャッシュ・フロー (C)	0
IV 資金増加額 (又は減少額) (D=A+B+C)	15
V 資金期首残高 (E)	410
VI 資金期末残高 (F=D+E) (*1)	426

(注) 1 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。

2 詳細につきましては、[令和6事業年度キャッシュ・フロー計算書](#)をご覧ください。

(4) 行政コスト計算書

(単位：百万円)

項 目	金 額
I 損益計算書上の費用	1,192
経常費用 (*3)	1,192
臨時損失 (*4)	0
II その他行政コスト (*5)	87
III 行政コスト	1,279

(注) 1 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。

2 詳細につきましては、[令和6事業年度行政コスト計算書](#)をご覧ください。

(5) 純資産変動計算書

(単位：百万円)

項 目	資本金	資本剰余金	利益剰余金	純資産合計
当期首残高	8,303	△4,495	42	3,849
当期変動額	0	△43	4	△39
その他行政コスト (*5)	0	△87	0	△87
当期純利益	0	0	4	4
その他	0	45	0	45
当期末残高 (*2)	8,303	△4,538	45	3,810

(注) 1 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。

2 詳細につきましては、[令和6事業年度純資産変動計算書](#)をご覧ください。

13. 財政状態及び運営状況の法人の長による説明情報

(1) 貸借対照表

イ 資産

当事業年度末における資産合計は4,994百万円と、前年度末比23百万円減（0.5%減）となっています。

これは、令和5年度補正予算（施設整備費補助金）による建物附属設備の増加（製造棟及び研究棟のボイラー改修）に伴う減価償却の増大により固定資産が64百万円減（1.4%減）となったことが主な要因です。

ロ 負債

当事業年度末における負債合計は1,184百万円と、前年度末比15百万円増（1.3%増）となっています。

これは、人件費の大幅なベースアップに伴い、賞与引当金及び退職給付引当金が16百万円増加（3.9%増）となったことが主な要因です。

(2) 損益計算書

イ 経常費用

当事業年度の経常費用は1,192百万円と、前年度比11百万円増（0.9%増）となっています。

これは、令和5年度補正予算（施設整備費補助金）から支出した研究棟外壁等改修工事82百万円を保守・修繕費として計上したことが主な要因です。

ロ 経常収益

当事業年度の経常収益は1,191百万円と、前年度比1百万円減（0.1%減）であり、前年と横ばいとなっています。

ハ 当期総損益

上記損益の状況を計上した結果、当事業年度の当期総利益は4百万円となり、前年度比8百万円減となっています。

(3) キャッシュ・フロー計算書

イ 業務活動によるキャッシュ・フロー

当事業年度の業務活動によるキャッシュ・フローは14百万円と、前年度比218百万円減（93.9%減）となっています。

これは、受領した補正予算（運営費交付金）について、令和5年度が221百万円だったのに対し、令和6年度が55百万円と大幅に減少していることが主な要因です。

ロ 投資活動によるキャッシュ・フロー

当事業年度の投資活動によるキャッシュ・フローは1百万円と、前年度比102百万円増（101.2%増）となっています。

これは、令和4年度施設整備費補助金103百万円を受領したことが要因です。

(4) 行政コスト計算書

イ 損益計算書上の費用

当事業年度の損益計算書上の費用は1,192百万円となっており、前年度比11百万円増(0.9%増)となっています。

これは、令和5年度補正予算(施設整備費補助金)による研究棟外壁等改修工事に伴い一般管理費が前年度比52百万円増(21.8%増)となったことが主な要因です。

ロ その他行政コスト

当事業年度のその他行政コストは87百万円となっており、前年度比19百万円減(18.1%減)となっています。

これは、特定の資産の減価償却費が前年度比15百万円減(15.0%減)となったことが主な要因です。

ハ 行政コスト

上記の状況を計上した結果、当事業年度の行政コストは1,279百万円となっており、前年度比8百万円減(0.7%減)となっています。

(5) 純資産変動計算書

当事業年度の純資産は3,810百万円と、前年度比39百万円減(1.0%減)となっています。

14. 内部統制の運用に関する情報

当研究所のガバナンスの体制と活動については「7. (1)ガバナンスの状況」(p. 8)を、内部統制推進本部による活動と内部監査については「8. (1)リスク管理の状況」(p. 12)をご覧ください。ここでは、監事監査と予算・会計管理に関する内部統制についてご説明します。

＜監事監査（[業務方法書](#)第21条）＞

監事は、当研究所の業務及び会計に関する監査を行います。監査結果報告書を理事長に通知し、監査の結果、改善を要する事項があると認めるときは当該報告書に意見を付すことができます。業務担当監事は、各課部門の業務の実施状況及び委員会等の活動状況について、概ね月1回監査を行います。会計担当監事は、財務諸表等の内容、入札及び契約の状況等について、概ね月1回監査を行います。

＜入札及び契約に関する事項（[業務方法書](#)第24条）＞

入札及び契約に関しては、「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)を受けて設置した、監事2名及び外部有識者3名からなる「契約監視委員会」において調達実施状況について審議を行っており、審議結果については、速やかにホームページに公表しています。また、契約締結事項を審査し、円滑な契約事務の推進に資することを目的として、契約事務取扱要領に基づき、「契約審査委員会」の設置等を行っています。

令和6年度においては、契約監視委員会を令和6年6月及び12月に開催しています。また、令和6年度の調達に係る契約審査委員会は2回開催しています。

＜予算の適正な配分（業務方法書第25条）＞

運営費交付金を原資とする予算の配分が適正に実施されることを確保するための体制整備及び評価結果を法人内部の予算配分等に活用する仕組みとして、総務課及び業務統括部門において各課部門の予算執行状況の管理を行い、予算修正の必要が生じた場合には、理事長に報告を行うとともに、理事長は、随時、予算執行状況を踏まえた予算修正を決定しています。

なお、独立行政法人会計基準に基づき、最終的な予算修正は12月末までに行っています。

15. 法人の基本情報

(1) 沿革

明治37年5月 大蔵省に醸造試験所が設置されました。

昭和24年6月 国税庁に移管されました。

平成7年7月 「国の行政機関等の移転について」の閣議決定を受け広島県東広島市に移転し、国税庁醸造研究所と改称しました。

平成13年4月 独立行政法人酒類総合研究所に移行し、第1期中期目標期間を開始しました。

平成18年4月 第2期中期目標期間を開始しました。

平成23年4月 第3期中期目標期間を開始しました。

平成28年4月 第4期中期目標期間を開始しました。

令和3年4月 第5期中期目標期間を開始しました。

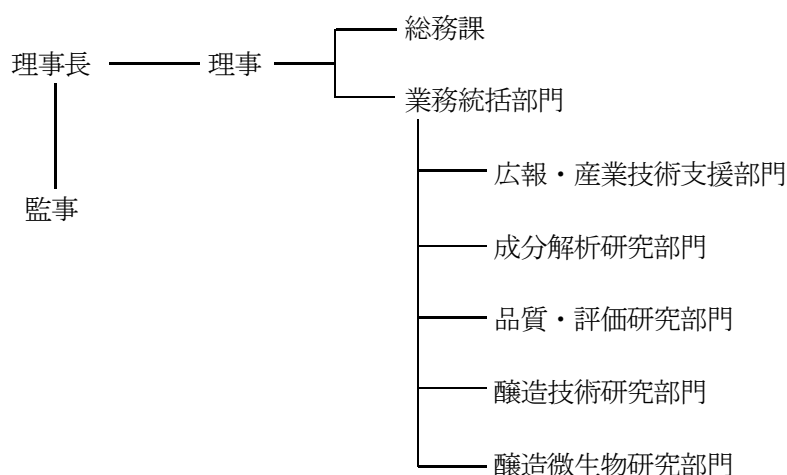
(2) 設立に係る根拠法

独立行政法人酒類総合研究所法（平成11年法律第164号）

(3) 主務大臣

財務大臣

(4) 組織図



(5) 事務所の所在地
〒739-0046 広島県東広島市鏡山3丁目7番1号

(6) 主要な特定関連会社等の状況
該当はありません。

(7) 主要な財務データの経年比較

(単位：百万円)

区 分	第4期中期目標期間		第5期中期目標期間			
	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
資産	5,969	5,741	5,099	4,916	5,017	4,994
負債	1,837	1,260	1,148	1,038	1,169	1,184
純資産	4,132	4,482	3,951	3,877	3,849	3,810
行政コスト	1,568	1,359	1,219	1,244	1,287	1,279
経常費用	1,149	1,278	1,138	1,163	1,181	1,192
経常収益	1,155	1,297	1,139	1,171	1,193	1,191
当期総利益又は総損失	6	433	22	8	12	4
業務活動キャッシュ・フロー	461	△112	△328	114	233	14
投資活動キャッシュ・フロー	△100	△476	△105	△71	△101	1
資金期末残高	1,258	669	236	279	410	426

(8) 翌事業年度の予算、収支計画及び資金計画

イ 予算計画

(単位：百万円)

区 分	金 額
収入	1,422
運営費交付金	963
施設整備費補助金	133
受託収入	20
前年度からの繰越金	255
その他収入	50
支出	1,422
業務経費	592
一般管理費	230
人件費	446
施設整備費	133
受託経費	20

(注) 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。

ロ 収支計画

(単位：百万円)

区 分	金 額
費用の部	1,288
経常経費	1,288
業務経費	500
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
収益の部	1,288
運営費交付金収入	861
受託収入	20
その他収入	50
寄附金収益	0
資産見返負債戻入	102
臨時収益	0
前年度からの繰越金	255
純利益	0
目的積立金取崩	0
総利益	0

(注) 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。

ハ 資金計画

(単位：百万円)

区分	金 額
資金支出	1,422
業務活動による支出	1,186
投資活動による支出	235
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	1,422
業務活動による収入	1,288
運営費交付金収入	963
受託収入	20
前年度からの繰越金	255
その他収入	50
投資活動による収入	133
施設整備費による収入	133
その他収入	0
財務活動による収入	0

(注) 端数処理の関係で、各欄の計が一致しない場合があります。

16. 参考情報

(1) 要約した財務諸表の科目の説明

イ 貸借対照表

「現金及び預金」

- ・現金、預金

「その他（流動資産）」

- ・棚卸資産、未収金、前払費用等

「有形固定資産」

- ・土地、建物、機械及び装置、車両運搬具、工具器具備品等、長期にわたって使用又は利用する有形の固定資産

「建物等」

- ・建物以外に構築物、機械及び装置、車両運搬具、工具器具備品を含む。

「無形固定資産」

- ・有形固定資産以外の固定資産で、特許権、ソフトウェアなど具体的な形態を持たないもの

「その他の資産」

- ・退職給付引当金見返等

「運営費交付金債務」

- ・業務を実施するために国から交付された運営費交付金のうち、未実施の部分に該当する債務残高

「その他（流動負債）」

- ・未払金、未払費用、賞与引当金等

「資産見返負債」

- ・中期計画の範囲内で、運営費交付金により、又は補助金等の交付の目的に従い、若しくは寄附金により寄附者の意図等に従い償却資産を取得した場合に計上される負債

「その他固定負債」

- ・将来の退職給付の発生に備えた退職給付引当金

「政府出資金」

- ・国からの出資金であり、当研究所の財産的基礎を構成

「資本剰余金」

- ・主に政府出資金を財源として取得した固定資産の減価償却累計額

「利益剰余金」

- ・業務に関連して発生した剰余金の累計額

ロ 損益計算書

「研究業務費」

- ・研究業務活動に要した費用

「人件費」

- ・給与、賞与、法定福利費等の役職員等に要する経費

「減価償却費」

- ・業務に要する固定資産の取得原価をその耐用年数にわたって費用として配分する経費

「受託費」

- ・受託研究に係る経費

「共同研究費」

- ・共同研究に係る経費

「一般管理費」

- ・施設の保守、管理等に要した費用

「運営費交付金収益」

- ・国からの運営費交付金のうち、当期の収益として認識した収益

「自己収入等」

- ・手数料収入、受託収入などの収益

「資産見返負債戻入」

- ・費用と収益を均衡させるために必要な科目で、償却資産の減価償却費相当額を資産見返負債から振り替えたものや、償却資産を売却、除却した時に、その資産見返負債の残額を振り替えて、収益としたもの。

「引当金見返に係る収益」

- ・費用と収益を均衡させるために必要な科目で、引当金計上額を収益としたもの。

「臨時損益」

- ・固定資産の売却損益、災害損失及び上記引当金計上に伴う平成30事業年度以前に発生した損益

ハ キャッシュ・フロー計算書

「業務活動によるキャッシュ・フロー」

- ・通常業務の実施に係る資金の状態を表し、サービスの提供等による収入及び原材料、商品又はサービスの購入、人件費等の支出が該当。

「投資活動によるキャッシュ・フロー」

- ・将来に向けた運営基盤の確立のために行われる投資活動に係る資金の状態を表し、固定資産や有価証券の取得・売却等による収入・支出が該当。

「財務活動によるキャッシュ・フロー」

- ・増資等による資金の収入・支出、債券の発行・償還及び借入れ・返済による収入・支出等、資金の調達及び返済等が該当。

ニ 行政コスト計算書

「損益計算書上の費用」

- ・損益計算書における経常費用、臨時損失、目的積立金の取崩額等

「その他行政コスト」

- ・政府出資金や国から交付された施設費等を財源として取得した資産の減少に対応する実質的な会計上の財産的基礎の減少の程度を表すもの。

「行政コスト」

- ・アウトプットを生み出すために使用したフルコストの性格を有するとともに、業務運営に関して国民の負担に帰せられるコストの算定基礎を示す指標としての性格を有するもの。

ホ 純資産変動計算書

「当期末残高」

- ・貸借対照表の純資産の部に記載されている残高。

マ その他公表資料等との関係の説明

事業報告書に関連する報告書等として、以下の資料を公表しています。

イ [業務方法書](#)

ロ [運営基本理念](#)

ハ [運営方針](#)

ニ [行動指針](#)

ホ [倫理指針](#)

ヘ [内部統制推進規程](#)

ト [研究費不正防止規程](#)

チ [研究活動等の不正行為への対応に関する規程](#)

リ [利益相反マネジメントポリシー](#)

ヌ [独立行政法人酒類総合研究所利益相反マネジメント実施規程](#)

ル [動物実験実施規程](#)

ヲ [動物実験に関する自己点検・評価報告、動物実験に関する検証結果報告書](#)

ワ [付帯決議等をふまえた総務省通知に基づく情報公開](#)

カ [第5期中期目標](#)

ヨ [第5期中期計画](#)

タ [令和6年度計画](#)

レ [令和6年度業務実績等報告書](#)

ソ [第5期中期目標期間見込実績報告書](#)

ツ [研究開発評価委員会委員名簿及び過年度の報告書](#)

ネ [調達等合理化計画](#)

ナ [契約監視委員会定例会議の審議概要](#)

(3) 酒類総合研究所が作成した冊子類のご紹介

イ エヌリブ（広報誌）

A4 サイズの2つ折りで、研究成果や取組を紹介している冊子で例年は年2回発行ですが、令和6年度は「お酒の地域特性を科学する」シリーズとして3回発行しました。



ロ お酒のはなし（情報誌）

A4 サイズの冊子で、様々なお酒ごとに、特徴や製造法、歴史に関する情報を国内外から収集し、解説しています。令和6年度はウイスキーの英語版を作成しました。

清酒、焼酎、ワイン及びウイスキーは、日本語版のほか、英語版もあります。



ハ INTRODUCTION to SAKE（日本酒を紹介するリーフレット）

A5 サイズのチラシで、日本酒に馴染みのうすい海外の消費者や訪日観光客に向けて、日本酒の基本的な知識や用語を紹介しています。

英語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）、韓国語の4言語があります。



ニ 日本酒ラベルの用語事典

A6 サイズの冊子で、お好みの日本酒を探す際の参考になるよう、日本酒ラベルに書かれている専門用語を解説しています。

日本語、英語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）、韓国語の5言語の冊子および電子ブックと、フランス語、ドイツ語、イタリア語、スペイン語、ポルトガル語、ロシア語、タイ語の7言語の電子ブックがあります。



ホ SAKE BOOK（日本酒の美味しさと魅力）

A5 サイズの3つ折りで、日本酒に馴染みのうすい海外の消費者や訪日観光客に向けて、日本酒の美味しさと楽しみ方を紹介しています。

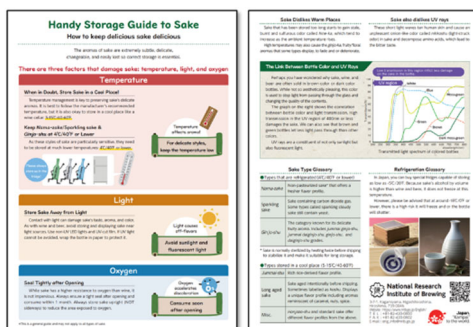
英語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）のほか、海外の方に内容を説明する際の参考となるよう、日本語版も用意しています。



へ Handy Storage Guide to Sake (日本酒保管ガイド)

A4 サイズのチラシで、海外の流通・料飲関係者に向けて、日本酒の基本的な保管方法を紹介しています。

英語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）のほか、海外の方に内容を説明する際の参考となるよう、日本語版も用意しています。



ト 醸造に学ぼう 発見！微生物の力

A5 サイズの冊子で、子供から大人まで、日本の食文化に深くかかわっている「醸造」に興味を持っていただけるよう、醸造微生物の働きを分かりやすく解説しています。



※ 公共機関や学校教育現場での使用や営利目的でない使用を希望される場合は、冊子類の無償提供を行っておりますので、「酒類総合研究所 申込受付システム (https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList_initDisplay)」からお申し込み下さい。



(4) 酒類総合研究所から頒布している本のご紹介

ワイン製造に関する技術書2タイトルの邦訳版を作成し、頒布しています。

イ ワイン製造の基本 小規模ワイナリーのための製造技術

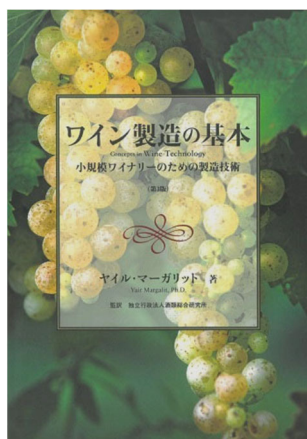
英題: Concepts in Wine Technology : Small Winery Operations, 3rd Edition

著者: Yair Margalit, Ph. D. 著、酒類総合研究所監訳

ページ数・サイズ: 245 ページ、17.9×25.4cm (ペーパーバック)

価格: 6,710 円 (税込)

構成: 収穫前、収穫、発酵、セラーでの作業、樽熟成、瓶詰め、各論



ロ ブドウ栽培 ワイン用ブドウ栽培の手引き

英題: Viticulture : An introduction to commercial grape growing for wine production

著者: Stephen Skelton MW 著、ミヨコ・スティーブンソン訳

ページ数・サイズ: 165 ページ、18.9×24.6cm (ペーパーバック)

価格: 5,340 円 (税込)

構成: ブドウ樹、ブドウ品種、圃場の選択、世界のブドウ産地、ブドウ畑の土壌・設立、仕立て・整枝・剪定、ブドウ樹の1年、灌漑、ブドウの有機農業とダイナミック農法、ブドウ樹の病気・害虫、フィロキセラと台木、栄養障害・その他のブドウ生理障害



※ 購入希望の方は、https://www.nrib.go.jp/wine/wine_info.htmlの「ワイン製造技術書邦訳版の頒布について」をご覧ください。

ハ Whisky:テクノロジー、生産およびマーケティング

英題: Whisky: Technology, Production and Marketing

著者: Graham Stewart、Inge Russell 編集、酒類総合研究所監訳

ページ数・サイズ: 488 ページ、19.5×24.0cm (ハードカバー)

価格: 16,500 円 (予定価格・税込)

構成: ウイスキー序論、スコッチウイスキーの発展、アイリッシュウイスキー、ジャパニーズウイスキー、インディアンウイスキー、北米のウイスキー: 進化、経験、そして今も続く起業家精神の物語、スコッチウイスキー: 原料の選択と加工、ディスティリング酵母と発酵、微生物汚染: ウイスキー発酵における細菌と野生酵母、バッチ式蒸留、グレーンウイスキーの蒸留、熟成、ブレンディング、官能評価、ウイスキーの分析、副産物、水: ウイスキー製造に不可欠な原料、蒸留所における衛生管理対策の設計、ウイスキーのグローバルなパッケージング開発、21 世紀とそれ以前におけるスコッチウイスキーのマーケティング、スコッチウイスキーのマーケティング



※ 販売に関しては、研究所WEBサイトでご案内します。

(5) 酒類総合研究所が作成した動画のご紹介

- イ 海外向け日本酒紹介動画「Japanese Sake Essentials ～日本酒を学ぶ集中講義～」
歴史や楽しみ方を海外に紹介することで、日本酒の認知度向上や輸出促進を期待するものです。



ロ 本格焼酎・泡盛の香り

海外の方に本格焼酎・泡盛の香りの知識を紹介しています。

0. Introduction

What is a flavor wheel?

- A wheel-shaped chart of terms to describe the characteristics of food products, such as aroma and taste.
- A flavor wheel was developed for beer in 1979¹⁾, which was followed by the development of more flavor wheels for others such as whiskey²⁾ and sake.
- Utsunomiya et. al., conducted a study on threshold values and established reference standards for a flavor wheel for sake²⁾.



1) M.C. Magill et al., J. Am. Soc. Brew. Chem., 40, 119-129 (1982)
2) K.Y.M. Lee, et al., J. Inst. Brew., 107, 287-313 (2001)
3) Hiroshi Utsunomiya, et al., National Research Institute of Brewing Report, 179, 45-52 (2006)

113 Ethyl isobutyrate

Ethyl isobutyrate
CAS 97-62-1, MW 116.2



Detection threshold:
3.9 µg/L

Associated term(s) : Pineapple

Characteristics: A sweet aroma reminiscent of fruit and pineapple

Origin: Mainly produced by yeast during fermentation. In sake, it is known to increase during storage.

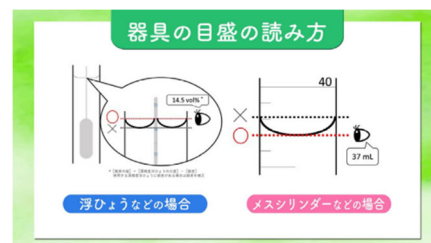
ハ フェロミックシステムを用いた醸造水の鉄分析

醸造水に含まれる鉄含量は低い方が好ましいとされています。動画では、鉄の定量測定に使用するフェロミックシステムによる分析方法を紹介しています。

醸造水としての条件	
色彩	無色透明であること
臭気	異常でないこと
味	異常でないこと
pH	中性または微アルカリ性
鉄	0.02ppm以下でOが望ましい
マンガン	0.02ppm以下でOが望ましい
有機物	5ppm以下であること
亜硝酸性窒素	検出されないこと
アンモニア性窒素	検出されないこと
細菌濃度	0.5ml以下であること(YAS塩地)

ニ ワイン分析マニュアル

初心者向けのワイン分析される方や分析に不慣れな方のために、実際の分析操作を動画でご覧頂けます。動画は、「分析のはじめに」、「アルコール分析」、「pH測定」、「総酸分析から資化性窒素分析」、「亜硫酸分析」の6つを紹介しています。



いずれも、YouTube (NRIBチャンネル <https://www.youtube.com/@nribchannel5717>) から、ご覧いただけます。

