

2023 年（令和 5 年）度

事 業 計 画

収 支 予 算 書

一般財団法人日本醤油技術センター

目 次

1. 2023年（令和5年）度 事業計画 ……………1～7
2. 2023年（令和5年）度 収支予算書 ……………8

2023年（令和5年）度 事業計画

自 2023年4月1日
至 2024年3月31日

新型コロナ対策と経済の両立が依然不透明な中、国際情勢の一段の不安定化と超円安により燃料価格や原材料価格の高止まりが続き、依然として厳しい状況にあります。国内経済は、円安効果による輸出の増加と国内旅行やインバウンド需要の回復は見られますが、諸物価の高騰が続く中で個人消費の回復は鈍く、長引くコロナ禍と景気の低迷により体力の弱い中小企業の倒産、廃業の増加が加速しています。また、国内人口の減少の加速化と少子高齢化、単身世帯の増加が更に進展し、ニューノーマルな社会生活への移行によるライフスタイルの変化が定着してきています。

醤油業界においては、3年連続で出荷量の低迷が続き、失われた市場（特に業務用）は回復せず、事業者数の減少とともに既存の県組合、協業工場、全国醤油工業協同組合連合会（以下全醤工連）等の組織基盤の弱体化が懸念されるところです。食品市場全体の縮小の中で、内食・中食・外食全市場における調味料間のパイ争奪戦が一層激化（ゼロサムゲーム）しており、コスト上昇を吸収する適切な価格改定のタイムリーな実行の必要性が高まっています。国内の市場縮小を見込み、海外需要を取り込む輸出の強化と現地生産の拡大に積極的に取り組むとともに、しょうゆ加工品を含めた高付加価値化、低塩化、簡便化、個食化、小容量化の進行への対応を図っていく必要があります。

また、多様な表示規制、SDGs等安全・安心に対する社会的な要請への確実な対応も求められています。

このような状況の中、日本醤油技術センターは重点活動において、1. 技術サービス・支援として、①JAS認証の適正な遂行、②こだわり製法のプラットフォーム作り、③日本しょうゆの定義の明確化、④品評会、研究発表会、技術雑誌等のブラッシュアップと活性化、⑤新たな事業収入の創出、⑥審査員、表示指導員等のネットワークのメンテナンス、また、2. コミュニケーション・

情報発信力として、①関係省庁とのコミュニケーションの強化、②ホームページの内容充実、また 3. 生産性向上として、①会議等のオンライン併用のハイブリッド方式化、②属人的業務の見える化と共有化を行ってまいります。

また、定例活動においては、従来からの「認証事業」、「調査・研究事業」、「検査事業」及び「指導・育成事業」の 4 つの事業を中心に、日本醤油協会及び全国醤油工業協同組合連合会等の各団体との連携をとりながら、組織、業務の見直しを図り、一層合理的、効率的な運営を図ってまいります。

I 重点活動

1. 技術サービス・支援

- ア. HACCP 対応を含む既存 JAS 認証・検査業務の適正な遂行
- イ. 中小企業の活力向上につながるこだわり製法のプラットフォーム作り
 - ・こだわり製法を継承する事業者を募り、組織的な活動を行うための企画を検討する。
- ウ. 海外展開における日本しょうゆの定義の明確化検討
 - ・検討のためのワーキンググループを立ち上げ、企画案を作成し、幅広く意見を求めていく。
- エ. 全国醤油品評会、研究発表会、技術雑誌等のプログラム、内容の継続的なブラッシュアップと活性化
 - ・品評会については今年 50 回を迎えることから、記念誌の作成などの記念事業を実施する。
 - ・研究発表会については、新潟（長岡）において発表会、懇親会、見学会の現地開催を目指す。
 - ・技術雑誌「醤油の研究と技術」については、リニューアルしたホームページの活用により、雑誌 Web 版の普及に努める。
- オ. 品評会について、再度その目的と内容の見直し（特に生揚げの位置づけ）
 - ・現状の品評会について、目的と内容について広く意見を求め、生揚げの位置づけも含め見直していく。
- カ. 新規の Web 講習会、標準色の販路拡大等による新たな事業収入の創出
 - ・新規の Web 講習会としては、製造に関する基礎研修、HACCP に関する基礎研修、ヒスタミン等に関する基礎研修、一般衛生管理に関する基礎研修をオンデマンド方式で開催することを目指す。

- ・標準色については、販路拡大のため広告掲載やホームページの活用を検討していく。

キ．指導審査員、エリア審査員、表示指導員等のネットワークのメンテナンス

- ・審査員及び表示指導員に関して、現状についてヒアリングし、より有効な体制を検討していく。

2．コミュニケーション・情報発信力

ア．行政に対して：食品産業センター、全味工連、JETRO 等と連携しながら、関係省庁（農林水産省、消費者庁、厚生労働省、文部科学省等）とのコミュニケーション強化

イ．業界に対して：ホームページの内容充実と会員へのタイムリーな周知徹底

- ・昨年度リニューアルしたホームページを中心とした情報発信力の強化に力を入れていく。

3．生産性の向上（業界活動のデジタル化推進）

ア．理事会・評議員会、各種委員会、会議、セミナー等、すべての活動をオンライン併用のハイブリッド方式を原則とする。

- ・実開催とリモートの良い面を活かす開催方法を検討していく。

イ．属人的業務の見える化と共有化

- ・各業務の情報の共有化を図るとともに、標準化を進めていくことにより、属人的業務をなくしていく。

II 定例活動

1. 認証事業について

(1) 認証業務

ア. 認証の申請に係る審査及び確認調査の実施

認証の申請及び認証後の確認のため、本年度も全ての工場について、認証の技術的基準に基づき書類審査及び実地調査を実施する。

- | | |
|--------------|---------|
| ① 認証の申請に係る審査 | 必要に応じ随時 |
| ② 認証後の定期確認調査 | 全認証工場 |
| ③ 臨時確認調査 | 必要に応じ随時 |

イ. 審査員の適正な業務の推進

新審査員、本部、指導審査員及びエリア審査員の研修を実施し、各担当の役割を明確にし、適切な認証業務を遂行する。また、研修の結果については、審査員の力量評価を行い更なる技能向上を目指す。

- ① 審査員の定期的な教育訓練のための研修会を実施する。
- ・ 審査員ブロック研修会 年 2 回（6 月：実開催
11 月：Web 開催）
 - ・ 指導審査員研修会 年 3 回（4 月：実開催
10、1 月：Web 開催）
 - ・ 審査員中央研修会 年 1 回（3 月：Web 開催）
- ② 今年度新たに就任する審査員のための研修会を実施する。
- ・ 新審査員特別研修会 年 1 回（5 月：実開催）
 - ・ 新指導審査員特別研修会 年 1 回（5 月：実開催）
 - ・ 新審査員への実地研修 年 1～2 回（2～4 工場）

ウ. 審査員に対する内部監査の実施

エリア審査員に対し指導審査員（指導審査員に対しては管理責任者）が内部監査を以下の通り行い、認証審査の適正化を図る。

- ・ エリア審査員内部監査 一人当たり年 1 回（通年）

(2) 登録業務

- ア. 格付のための試料の検査を委託する第三者検査機関の登録維持の為、精度管理（年に1回の分析技能試験）と実質的指導（年に5か所実地調査を予定）を行う。
- イ. 公認官能検査員
各講習会に併せて試験を実施するほか、要望があれば組合単位でも試験を実施する。
- ウ. 基準品審査会を開催し、官能検査により基準品を選定する。
 - ・基準品審査会 年1回（9月：東京）

(3) 標準色

しょうゆの標準色セットの製造及び販売を行う。

2. 調査・研究事業について

(1) 研究発表会

発表会、懇親会、見学会を実地開催する。（10月：新潟）

(2) 品評会、技術賞等の運営支援

全国醤油品評会、日本醤油技術賞、セミナー等の運営支援を行う。

(3) 技術雑誌

「醤油の研究と技術」の原稿依頼・編集・発行を行う。

（季刊4回）

(4) 市販醤油の分析

3. 検査事業について

組合及び工場から依頼された格付に関する検査、受託分析（品質管理、栄養成分など）を行い、証明書を発行する。

4. 指導・育成事業について

(1) 認証に係る講習研修

認証工場に必要な資格取得のための講習会及び研修会の開催

認証業務規程に基づき、品質管理及び格付を担当する者の資格取得

のための講習会及び研修会を以下の通り開催する。

- | | | |
|-------------|----|------------------------|
| ① 品質管理専門講習会 | 新規 | 年 2 回 (9 月：名古屋、1 月：東京) |
| | 継続 | 年 1 回 (Web 開催) |
| ② 格付技能研修会 | 新規 | 年 1 回 (7 月：東京) |
| | 継続 | 年 1 回 (Web 開催) |

(2) 技術指導

技術顧問・技術指導員による技術指導体制を構築、運用する。

(3) 表示指導

ア. 表示指導員体制の構築（登録）と表示に関する研修会を行う。

- ・ブロック研修会 年 1 回 (6 月：実開催、7 ブロック)
- ・中央研修会 年 1 回 (1 月：Web 開催)

イ. 表示指導のための、ガイドライン及び指導テキスト等を作成・更新を行う。

ウ. 公取協主催の表示検査会に参加し、表示の指導を行う。

エ. 表示に関する研修会等への講師派遣を行う。

5. その他事業について

(1) 各委員会等への参画

表示等委員会、安全・安心（技術）委員会、しょうゆ加工品委員会、しょうゆ加工品連絡協議会等に参加し、技術・法律面からの提言を行う。

(2) 業界団体への協力

PR 事業に協力する。

正味財産増減計算書

自 2023年4月1日 至 2024年3月31日

単位：千円

科目	2023年 予算額	2022年 予算額	差異		備 考
			増	減	
I 一般正味財産増減の部					
1. 経常増減の部					
(1) 経常収益					
基本財産運用益	1	2		1	
基本財産受取利息	1	2		1	
特定資産運用益	1	1			
特定資産受取利息	1	1			
事業収益	56,682	53,974	2,708		
J A S 検査手数料収益	7,380	4,960	2,420		組合からの分析依頼増、ヒスタミンの分析受託
J A S 認証収益	25,030	24,477	553		工場調査年度繰越分増
技術雑誌収益	4,861	5,312		451	
研究発表会収益	1,956	1,240	716		参加費値上
研修講習収益	3,025	3,075		50	
登録収益	430	410	20		
標準色等頒布収益	14,000	14,500		500	
運営負担金	38,000	38,000			
運営負担金	38,000	38,000			
雑収益	74	74			
受取利息	1	1			
J A S 証紙収益	70	70			
雑収入	3	3			
経常収益計	94,758	92,051	2,707		
(2) 経常費用					
役員報酬	12,840	12,840			
給与手当	16,960	12,830	4,130		職員1名復職
臨時雇賃金	496	220	276		
退職給付費用	2,220	1,580	640		期末要支給額より算出
福利厚生費	4,475	3,706	769		職員1名復職
会議費	1,946	1,395	551		会議リアル開催増
旅費交通費	5,257	4,443	814		会議リアル開催増
通信運搬費	1,250	1,300		50	
消耗什器備品費	350	245	105		
消耗品費	7,499	7,597		98	
図書費	210	210			
修繕費	1,723	1,200	523		分析機器の撤去、分析室の改修工事
印刷製本費	4,802	4,882		80	
借室料	6,770	6,770			
賃借料	4,542	6,578		2,036	分析機器のリース期間終了
保険料	40	40			
諸謝金	1,080	997	83		
租税公課	1,081	1,090		9	
支払負担金	1,352	1,545		193	
支払助成金	200	200			
支払手数料	1,740	1,274	466		顧問料増
委託費	23,390	20,992	2,398		工場調査委託費（審査員・指導審査員手当）増
雑費	47	47			
減価償却費	500	0	500		分析機器を購入
経常費用計	100,770	91,981	8,789		
当期経常増減額	-6,012	70		6,082	
2. 経常外増減の部					
(1) 経常外収益					
経常外収益計	0	0			
(2) 経常外費用					
経常外費用計	0	0			
当期経常外増減額	0	0			
税引前一般正味財産増減額	-6,012	70		6,082	
法人税等	70	70			
当期一般正味財産増減額	-6,082	0		6,082	
一般正味財産期首残高	66,393	62,210	4,183		
一般正味財産期末残高	60,311	62,210		1,899	
II 指定正味財産増減の部	0	0			
III 正味財産期末残高	60,311	62,210		1,899	

注 借入限度額 10,000千円