

2023 年度（令和 5 年度）

# 事業報告及び決算書

自 2023 年（令和 5 年）4 月 1 日

至 2024 年（令和 6 年）3 月 31 日

東京都中央区日本橋小網町 3 番 11 号

一般財団法人日本醤油技術センター



# 目 次

I	概要	1
II	重点活動	2
III	会議等	5
IV	事業報告	
	1. 認証事業	7
	2. 調査・研究事業	14
	3. 検査事業	21
	4. 指導・育成事業	21
	5. その他事業	27
	附属明細書	29
V	計算書類	
	貸借対照表	30
	正味財産増減計算書	31
	財務諸表に対する注記	33
	附属明細書	34
	正味財産増減計算書（予算実績）	35
VI	監査報告書	37
VII	役員等名簿	38



# I 概 要

昨年度の我が国の経済は、30年ぶりに春闘の賃上げ率が高水準となり、5月には新型コロナの感染症法上の位置付けが5類に移行したことで社会経済活動の正常化が大幅に進み、また、幅広い業種で価格転嫁が加速し物価が上昇するなどデフレからの脱却の兆しが見えてきた一方で、企業の業況や収益の改善は進んでいるものの必ずしも賃金や投資に回っておらず、内需は力強さを欠いた1年でありました。

醤油業界においては、原材料価格や原油価格の高騰、円安などのコスト高を受け各社価格改定が進んだことで、しょうゆの出荷は金額ベースではほぼ前年並みを維持したものの、コロナ禍の影響により3年間低迷が続いた出荷数量は回復することなく、一昨年（1～12月）に比べさらに2%減少となりました。

また、平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機に、海外での和食ブームによる需要拡大等により好調が続いていたしょうゆの輸出についても、昨年（1～12月）は金額ベースでは一昨年に比べ6.9%増加したものの、ALPS処理水の海洋放出以降中国向け輸出が大きく減少したことなどにより、数量ベースでは僅かに0.4%減少となりました。業界団体としては昨年度も引き続き「品目団体輸出力強化緊急支援事業補助金」の採択を受け、参加事業者を募り海外3回、国内2回の展示会に出展するなど輸出支援に取り組んできました。

一方、しょうゆ加工品を含め、消費者ニーズに応えた高付加価値化、簡便化、小容量化への流れは引き続き堅調であり、業界団体としてもしょうゆ加工品類の出荷情報の充実化を図ってまいりました。

また、消費者庁において検討が進められている、合理的でシンプルで分かりやすい食品表示制度の在り方について議論する「食品表示懇談会」や、我が国の包装前面栄養表示の在り方等を検討する「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」の食品表示関係、安全・安心関係等に対する具体的な対応の確認を引き続き行ってきました。

こうした中で、当センターでは重点活動として、(1) 技術サービス・支援において、① JAS 認証・検査業務の適正な遂行、② 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、③ 海外展開における日本しょうゆの定義の明確化検討、④ 全国醤油品評会、研究発表会、技術雑誌等の継続的なブラッシュアップと活性化、⑤ 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）、⑥ 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、⑦ 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、(2) コミュニケーション・情報発信力において、① 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、② 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、(3) 生産性の向上において、① 会議、セミナー等、すべての活動のオンライン併用のハイブリッド化、② 属人的業務の見える化と共有化を行ってまいりました。

また、これら重点活動とともに、認証業務を中心とした従来の業務についても実施してまいりました。

令和5年度の活動は以下のとおりです。

## Ⅱ 重点活動

### 1 技術サービス・支援

#### 1.1 JAS 認証・検査業務の適正な遂行

審査員が不在の地区を無くすべく審査員の増員を図り、きめ細かな指導体制を整備し、審査員及び製品検査員の力量を高めるため研修会を充実する。

- ・審査員不在及び調査件数が多かった地区について、新たに3名の審査員を増員し、必要な研修会を実施しました。

#### 1.2 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。

- ・文化庁から打診のあった、無形文化財からユネスコ無形文化遺産登録の動きの中で改めて検討することとしました。

#### 1.3 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る。

- ・しょうゆの規格及び表示の見直しを表示等委員会で行うこととし、見直しについて広く意見を募集し、その結果に基づいて検討を進めています。

#### 1.4 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。

- ・全国醤油品評会を7月19日～20日の2日間、醤油会館及び全中・全味ビルで開催しました。今年は第50回の節目の開催であり、全ての組合から計321本の出品がありました。また、しょうゆ応援隊賞の表彰や荷印風呂敷の作成を実施したほか、記念誌と第1回からの受賞者名簿を作成しました。

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。

- ・研究発表会を、10月に新潟（長岡）で4年ぶりに、発表会、懇親会、見学会を現地開催しました。

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。

- ・ホームページの申込みフォームを活用して、技術雑誌「醤油の研究と技術」Web版の普及に努めました。

#### 1.5 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。

- ・現行の全国醤油品評会とは別に、特に醸造技術の研鑽を目的として、製品を評価する機会を作るため、その検討を始めました。

## 1.6 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。

- ・新規の Web 講習会として、しょうゆの安全・安心に関する講習会（2023 年 5 月 16 日～6 月 2 日）、HACCP のための一般衛生管理講習会（2023 年 7 月 25 日～8 月 17 日）、HACCP の制度化のための基礎研修会（2023 年 8 月 22 日～9 月 8 日）を開催しました。
- ・標準色については、ホームページに案内を載せたうえで、デモ機の貸し出しを開始しました。また、「醤油の研究と技術」Vol.49, No.2 から広告掲載を始めたほか、日本農林規格協会が発行する「JAS と食品表示」の 7 月号から 12 月号まで広告を掲載しました。

## 1.7 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。

- ・審査員に関しては、急病による審査員への対応として、指導審査員を中心に代行して審査を実施しました。
- ・表示指導員に関しては、6 月にブロックごとに全員集まり、現状について意見交換を行いました。また、本年 3 月で一連のラベル改正が終了することから、再度、ラベル登録による表示の確認を行うことにしました。
- ・審査員及び表示指導員の欠員の地区にあっては、指導審査員、近隣の審査員等が担当することに改め、募集していくことにしました。

## 2 コミュニケーション・情報発信力

### 2.1 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

- ・農林水産省については、令和 5 年 4 月 22 日・23 日に開催された「G7 宮崎農業大臣会合」の会場（宮崎市「シーガイアコンベンションセンター」）に、宮崎県の JAS 醤油を提供しました。
- ・消費者庁については、遺伝子組み換え大豆検査法の調査に協力しました。また、令和 5 年度から始まった「食品表示制度の見直し」に関して意見交換を行いました。
- ・文部科学省については、令和 5 年度科学技術基礎調査等委託事業の技術審査について協力しました。

### 2.2 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。

- ・ホームページ上での定期的なお知らせの発信と、それを見落とさないように LINE アカウントでのフォロー発信を行っています。
- ・問い合わせの多い表示関係のリンクをまとめる等、使いやすさを考えたブラッシュアップを行っています。

### 3 生産性の向上（業界活動のデジタル化推進）

#### 3.1 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。

- ・理事会・評議員会はすべてオンライン併用のハイブリッド方式とし、参加者の利便性を優先しました。
- ・技術賞選考委員会及び雑誌編集委員会については、醤油会館をホスト会場としたオンライン併用のハイブリッド方式で開催し、充実した討議を行いました。

#### 3.2 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

- ・醤油技術センターの共有フォルダ内を整理することにより、誰もが情報を共有できるようにし、属人的な業務をなくしていく取組を進めています。



### Ⅲ 会 議 等

#### 1 理事会

回	開催年月日	開催場所	主な議事内容
1	理事会 Web 併用会議 令和 5 年 5 月 25 日	醤油会館 2 階 会議室	<p>&lt;決議事項&gt;</p> <p>第 1 号議案 令和 4 年度事業報告及び計算書類等の承認について</p> <p>第 2 号議案 定時評議員会について 提案議題 ①令和 4 年度計算書類の承認について ②理事及び監事の選任について</p> <p>第 3 号議案 臨時理事会の開催について 提案議題 理事改選に伴う理事長、専務理事、常務理事の選任について</p>
2	臨時理事会 みなし決議 決議日 令和 5 年 6 月 15 日	—	<p>&lt;決議事項&gt;</p> <p>第 1 号議案 理事改選に伴う理事長（代表理事）の選定について</p> <p>第 2 号議案 理事改選に伴う専務理事（業務執行理事）の選定について</p> <p>第 3 号議案 理事改選に伴う常務理事の選定について</p>
3	理事会 令和 5 年 11 月 16 日	醤油会館 2 階 会議室	<p>&lt;決議事項&gt;</p> <p>第 1 号議案 電子取引データの訂正及び削除の防止に関する事務処理規定の承認について</p> <p>&lt;報告事項&gt;</p> <p>(1) 業務執行理事の職務執行状況の報告について</p>
4	理事会 令和 6 年 3 月 14 日	醤油会館 2 階 会議室	<p>&lt;決議事項&gt;</p> <p>第 1 号議案 旅費規程の一部改定について</p> <p>第 2 号議案 認証業務規程の一部改定について</p> <p>第 3 号議案 臨時評議員会の招集及び提案議題について 提案議題 役員及び評議員の報酬等支給基準並びに費用に関する規程の一部改定について</p> <p>第 4 号議案 令和 6 年度事業計画及び予算の承認について</p>

## 2 評議員会

回	開催年月日	開催場所	主な議事内容
1	評議員懇談会 Web 併用会議 令和 5 年 5 月 25 日	醤油会館 2 階 会議室	<報告事項> (1) 令和 4 年度事業報告及び計算書類等の承認について (2) 定時評議員会について 提案議題 ①令和 4 年度計算書類の承認について ②理事及び監事の選任について (3) 臨時理事会の開催について 提案議題 理事改選に伴う理事長、専務理事、常務理事の選任について
2	評議員会 みなし決議 決議日 令和 5 年 6 月 15 日	—	<決議事項> 第 1 号議案 令和 4 年度計算書類の承認について 第 2 号議案 理事及び監事の選任について 第 3 号議案 評議員の選任について
3	評議員懇談会 Web 併用会議 令和 6 年 3 月 14 日	醤油会館 2 階 会議室	<報告事項> (1) 旅費規程の一部改定について (2) 認証業務規程の一部改定について (3) 臨時評議員会の招集及び提案議題について 提案議題 役員及び評議員の報酬等支給基準並びに費用に関する規程の一部改定について (4) 令和 6 年度事業計画及び予算の承認について

## 3 その他

### 醤油技術センター定例会

回数	開催年月	開催場所	主な議事内容
毎月 1 回	令和 5 年 4 月 ～令和 6 年 3 月	醤油会館	(1)協議事項について (2)報告事項について

# IV 事業報告

## 1 認証事業

### 1.1 認証業務

#### 1.1.1 審査員の委嘱

審査員を下記のとおり委嘱しました。(※指導審査員)

組合	審査員	組合	審査員	組合	審査員	組合	審査員
北海道	石川一雄	山梨	(本部担当)	龍野	(滝本芳男)	福岡	熊抱貴士
青森	岩崎千穂	長野	宮下峯雄	奈良	(滝本芳男)	佐賀	小金丸和義
岩手	畑山 誠 (途中退任)	新潟	日山成子	和歌山	(滝本芳男)	長崎	林田眞二郎
宮城	高橋 清	富山	玉島めぐみ	鳥取	(山崎幸一)	熊本	松田茂樹※
秋田	尾張かおる	石川	里見秀太	島根	山崎幸一※	大分	小林貴廣
山形	清野義夫※	福井	宮越富子	岡山	山崎美和	宮崎	水谷政美
福島	紅林孝幸	岐阜	(平松 誠)	広島	河村大造	鹿児島	日高 修
茨城	(本部担当)	静岡	鈴木邦明	山口	柏木 享	本部	加藤裕久
栃木	(田中正男)	愛知	平松 誠※	徳島	山本澄人	本部	松本秀樹
群馬	會田春樹	三重	望月 豊	香川	未澤保彦	本部	水村津与志
埼玉	河口宏	滋賀	(滝本芳男)	小豆島	未澤保彦	本部	関根悠太
千葉	田中正男※	京都	(滝本芳男)	愛媛	榊原 優※	本部	櫻井馨梨
千歳	(田中正男)	中央(大阪)	(滝本芳男)	高知	榊原 優		
中央	(本部担当)	兵庫	滝本芳男※	福岡	中尾俊雄		

#### 1.1.2 認証の申請に係る審査及び確認調査の実施

日本農林規格等に関する法律第 19 条 2 項の規定に基づく業務を実施しました。結果は次の通りです。

##### 1.1.2.1 認証工場数の増減（農林水産省届出件数）

令和 5 年度の増減は、下記の通りです。

令和 5 年 4 月 1 日 認証工場数	新規認証	廃止	取消	令和 6 年 3 月 31 日 認証工場数
452 件	3 件	18 件	0 件	437 件

新規認証工場

当該認証に係る者の氏名又は名称及び所在地		当該認証に係るほ場、工場若しくは事業所の名称及び所在地又は流通行程並びに当該流通行程における生産業者等の氏名若しくは名称及び住所		当該認証に係る認証番号	当該認証の年月日	認証の理由
申請者の氏名又は名称	所在地	事業所の名称	所在地			
古村醤油 古村喜弘	福井県福井市大森町 108-3-17	古村醤油	福井県福井市大森町 108-3-17	NST- 20-018	令和5年 5月23日	個人継承
株式会社 村要本店	愛媛県松山市住吉2丁目 8-11	株式会社 村要本店	愛媛県松山市住吉2丁目 8-11	NST- 40-020	令和5年 6月28日	移転
マル醤油醸造元 清水義之	京都府宇治市宇治矢落 96番地	マル醤油醸造元	京都府宇治市宇治矢落 96番地	NST- 26-008	令和5年 11月6日	個人継承

廃止工場

当該廃止に係る者の氏名又は名称及び所在地		当該廃止に係るほ場、工場若しくは事業所の名称及び所在地又は流通行程並びに当該流通行程における生産業者等の氏名若しくは名称及び住所		当該廃止に係る認証番号	当該廃止の年月日	報告日
申請者の氏名又は名称	所在地	事業所の名称	所在地			
星鶴醸造株式会社	大阪府東大阪市吉田本町2丁目9番3号	星鶴醸造株式会社	大阪府東大阪市吉田本町2丁目9番3号	NST- 27-003	令和5年 1月1日	令和5年 5月17日
古村醤油 古村喜正	福井県福井市大森町 108-3-17	古村醤油 古村喜正	福井県福井市大森町 108-3	NST- 20-015	令和5年 5月22日	令和5年 5月26日
ヒック株式会社	鳥取県倉吉市余戸谷町 3150	ヒック株式会社	鳥取県倉吉市余戸谷町 3150	NST- 32-002	令和5年 8月7日	令和5年 8月21日
鈴木醸造株式会社	茨城県桜川市真壁町 古城191番地	鈴木醸造株式会社	茨城県桜川市真壁町 古城191番地	NST- 08-002	令和5年 7月3日	令和5年 9月25日
米田醤油店 米田淳司	島根県松江市東本町 3-58	米田醤油店	島根県松江市東本町 3-58	NST- 33-003	令和5年 8月31日	令和5年 9月25日
吉岡醤油有限会社	島根県江津市桜江町 川戸13-7	吉岡醤油有限会社	島根県江津市桜江町 川戸13-7	NST- 33-034	令和5年 9月1日	令和5年 9月25日
対馬醤油江口株式会社	長崎県対馬市巖原町 国分1305番地	対馬醤油江口株式会社	長崎県対馬市巖原町 国分1305番地	NST- 44-016	令和5年 9月30日	令和5年 9月25日

マル醤油醸造元 清水義夫	京都府宇治市宇治矢落96番地	マル醤油醸造元 清水義夫	京都府宇治市宇治矢落96番地	NST-26-001	令和5年11月6日	令和5年11月9日
磐崎屋本店 久保木直樹	福島県いわき市平藤間字松原122	磐崎屋本店 久保木直樹	福島県いわき市平藤間字松原122	NST-07-002	令和5年10月31日	令和5年12月6日
笹埜醤油醸造元 笹埜正彦	岡山県岡山市東区瀬戸町宗堂459-4	笹埜醤油醸造元 笹埜正彦	岡山県岡山市東区瀬戸町宗堂459-4	NST-34-006	令和5年12月2日	令和5年12月6日
森谷醤油醸造場 森谷正樹	奈良県吉野郡吉野町新子328	森谷醤油醸造場 森谷正樹	奈良県吉野郡吉野町新子328	NST-30-004	令和5年9月30日	令和6年1月10日
今井醤油醸造場	岡山県津山市坪井下1767番地	今井醤油醸造場	岡山県津山市坪井下1767番地	NST-34-016	令和5年9月26日	令和6年1月10日
株式会社村要本店	愛媛県松山市祓川二丁目11番7号	株式会社村要本店	愛媛県松山市祓川二丁目11番7号	NST-40-004	令和5年7月3日	令和5年9月26日
鶴屋醤油株式会社	山形県西村山郡河北町谷地戊23	鶴屋醤油株式会社	山形県西村山郡河北町谷地戊23	NST-06-014	令和5年12月31日	令和6年1月24日
仁市商店	富山県富山市八尾町上新町2786	仁市商店	富山県富山市八尾町上新町2786	NST-18-014	令和6年2月29日	令和6年3月28日
野村醤油店 野村充美	滋賀県東近江市川合町1616番地	野村醤油店 野村充美	滋賀県東近江市川合町1616番地	NST-25-007	令和6年3月7日	令和6年3月28日
布谷醤油有限会社	長崎県壱岐市勝本町勝本浦101	布谷醤油有限会社	長崎県壱岐市勝本町勝本浦101	NST-44-003	令和6年3月8日	令和6年3月28日
今田醤油醸造場	高知県高知市はりまや町3丁目20-4	今田醤油醸造場	高知県高知市はりまや町3丁目20-4	NST-41-001	令和6年3月31日	令和6年3月31日

### 1.1.2.2 認証の申請に係る審査

日本農林規格等に関する法律施行規則第48条第1項1号の基準に基づく業務を実施しました。結果は下記の通りです。

申請受理件数	審査数	判定結果	
3件	3件	合3件	否0件

### 1.1.2.3 認証後の定期確認調査

日本農林規格等に関する法律施行規則第48条第1項2号の基準に基づく業務を実施しました。一部未完了については、年度を跨ぎ実施予定です。

令和5年4月1日 認証工場数	中止 (廃止及び廃止予定等)	被災による休止	令和6年3月31日 完了数
452件	10件	1件	424件

### 1.1.3 審査員の適正な業務の推進

JAS 関連法規や公正な審査の方法及び知識について、審査員としてのレベルの向上・平準化、認識強化及び情報の共有化を図るため、研修を実施しました。

#### 1.1.3.1 指導審査員研修会

審査員の審査技量の向上と課題に基づく、審査実施方針や研修の企画等の検討を行うため、指導審査員研修会を下記の通り実施しました。

開催時期	目的	概要
第1回 令和5年4月12日	本年度の審査及び指導方針と実施方法について具体的に説明し、確認を行い、地区別の審査員への研修課題の抽出と共有	1. 2023年度の年間計画(案)について 2. リモート調査の常態的な実施について 3. 内部監査を活用したOJTの実施(案)について 4. 今年度の調査実施要領(案)について 5. 指導審査員の業務の見直しについて
第2回(Web) 令和5年10月25日	2023年度進捗状況の把握及び問題点の抽出と地区別審査員研修の課題	1. 調査の進捗と問題点の報告 2. 地区別研修の開催について 3. 意見交換 4. その他
第3回(Web) 令和6年1月31日	本年度の問題点と来年度の審査実施要領等の検討及び中央研修会の課題と審査員等の体制の在り方	1. 2023年度の問題点の共有について 2. 2024年度の調査実施の実施要領について 3. 中央研修会の研修課題等について 4. 審査員などの体制について 5. 審査業務のさらなる効率化について

#### 1.1.3.2 審査員ブロック研修会

春季ブロック研修会

目的		概要		
本年度の審査及び指導方針と実施方法について具体的に説明し、最終確認を行う		1. 全体について(体制と年間スケジュール) 2. 表示研修 3. 審査実施要領について 4. チェック・リスト変更点について 5. 報告等の変更について		
ブロック	開催日	場所 又は開催方法	JAS 審査員 (※指導審査員)	本部出席者
北海道 東北	令和5年6月15日 ～16日	ベルエア会館 会議室	石川一雄、岩崎千穂、畑山誠、高橋 清、尾張かおる、 ※清野義夫、紅林孝幸	加藤、松本、片岡
関東 甲信越	令和5年6月5日 ～6日	醤油会館 会議室	八尋 猛、會田春樹、河口宏、 ※田中正男、宮下峯雄、日山成子	全員

東海 北陸	令和5年6月26日 ～27日	愛知県味噌溜醤油工業協同組合 会議室	玉島めぐみ、里見秀太、宮越富子、 <u>※平松 誠</u> 、望月 豊	加藤、松本、片岡
近畿	令和5年6月13日	TKP ガーデンシティ大阪リバーサイドホテル 会議室	<u>※滝本芳男</u>	加藤、松本、片岡
中国	令和5年6月22日 ～23日	ピュアリティまきび	<u>※山崎幸一</u> 、山崎美和、河村大造、柏木 享	加藤、松本、片岡
四国	令和5年6月19日 ～20日	高松センタービル 会議室	山本澄人、末澤保彦、 <u>※榊原 優</u>	加藤、松本、片岡
九州	令和5年6月29日 ～30日	熊本県みそ醤油工業協同組合 会議場	中尾俊雄、熊抱貴士、林田眞二郎、 <u>※松田茂樹</u> 、小林貴廣、水谷政美、日高 修	加藤、松本、片岡

### 秋季ブロック研修会

目的		概要		
審査進捗状況と問題点の摘出と共有、課題検討		1. 調査の進捗と問題点の報告(中間) 2. 課題検討 3. 最近の話題 4. その他		
ブ ロ ッ ク	開催日	場所 又は開催方法	JAS 審査員 ( <u>※指導審査員</u> )	本部出席者
北海道 東北	令和5年12月4日	Web	石川一雄、岩崎千穂、高橋清、尾張かおる、 <u>※清野義夫</u> 、紅林孝幸	松本、水村
関東 甲信越	令和5年12月6日	Web	八尋 猛、會田春樹、河口宏、 <u>※田中正男</u> 、宮下峯雄、日山成子	全員
東海 北陸	令和6年1月16日	Web	玉島めぐみ、里見秀太、宮越富子、 <u>※平松 誠</u> 、望月 豊	松本
中国	令和5年12月20日	Web	<u>※山崎幸一</u> 、山崎美和、河村大造、柏木 享	松本、水村
九州	令和5年12月1日	長崎県醤油味噌協同組合 会議室	中尾俊雄、熊抱貴士、林田眞二郎、 <u>※松田茂樹</u> 、小林貴廣、水谷政美、日高 修	松本、水村

### 1.1.3.3 審査員中央研修会 (Web)

開催日時	目的	概要
令和6年2月28日 13:30～16:30	審査結果の総括及び事例研究並びに次年度の重点課題について	1. 全体のまとめ報告 2. 事例研究 (不適合の表明と是正措置報告の確認) 3. 2024年度の重点課題(案)について 4. その他

### 1.1.3.4 新指導審査員特別研修会

新指導審査員への研修を下記の通り行いました。

開催日時	目的	概要
令和5年5月10日 9:30～12:00	新指導審査員候補者への業務に必要な知識習得及び指導方法及び手順の習得	1. 組織及び体制について 2. 指導審査員の業務について

### 1.1.3.5 新審査員特別研修会

新審査員への研修を下記の通り行いました。

開催日時	目的	概要
令和5年5月10日 13:00～16:00 ～5月11日9:30～ 16:00	新たに審査員としての業務を開始するに当たり、必要となる技量の習得のため、ISO17065、JAS 関連法規及び業務規程の理解並びに審査の在り方、方法及び手順を理解することを目的とする。	1. 組織及び体制について 2. JAS 関係法規について 3. 審査及び確認調査について 4. 確認調査の実際について 5. 事務連絡について

### 1.1.3.6 新審査員実地研修

新任者は既存の審査員の定期調査に同行した後、最初の定期調査に指導審査員等が同行し、現場での調査について指導を受けました。対象の新任者は以下4名。

平松 誠（愛知県担当）、榊原 優（愛媛県・高知県担当）、熊抱貴士（福岡県担当）、小林貴廣（大分県担当）

### 1.1.3.7 審査員に対する内部監査

審査員に対し指導審査員等が内部監査を実施しました。

## 1.2 登録業務

### 1.2.1 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

#### 1.2.1.1 第三者検査機関登録

現在、登録している機関は、昨年度末から変更なく全38機関で、詳細は下記のとおりです。

第三者検査機関名	第三者検査機関名	第三者検査機関名
北海道味噌醤油工業協同組合	福井県醤油味噌工業協同組合	徳島県醤油醸造協同組合
青森県醸造食品工業協同組合	岐阜県味噌醤油工業協同組合	香川県醤油工業協同組合
岩手県味噌醤油工業協同組合	愛知県味噌溜醤油工業協同組合	小豆島醤油協同組合
宮城県味噌醤油工業協同組合	三重県醤油味噌工業協同組合検査所	愛媛県醤油味噌協同組合検査所
秋田県味噌醤油工業協同組合	滋賀県醤油工業協同組合検査所	福岡県醤油工業協同組合福岡県醤油検査所
山形県醤油味噌工業協同組合	中央醤油工業協同組合大阪地区検査所	佐賀県味噌醤油醸造協同組合
福島県味噌醤油工業協同組合	兵庫県醤油工業協同組合	長崎県醤油味噌協同組合検査所
群馬県醤油味噌工業協同組合	龍野醤油協同組合	熊本県みそ醤油組合検査所
埼玉醤油工業協同組合検査所	鳥取県味噌醤油工業協同組合	大分県味噌醤油工業協同組合



千葉県醤油工業協同組合	島根県醤油工業協同組合検査所	宮崎県味噌醤油工業協同組合検査所
新潟県味噌醤油工業協同組合	岡山県醤油工業協同組合	鹿児島県味噌醤油工業協同組合鹿児島検査所
富山県醤油味噌工業協同組合	広島県醤油協同組合連合会	一般財団法人日本醤油技術センター
石川大野醤油協同組合	山口県味噌醤油協同組合	

### 1.2.1.2 第三者検査機関調査

第三者検査機関の登録維持のため4箇所実施し、いずれも適合でした。

検査機関名	監査年月日	審査員名
宮崎県味噌醤油工業協同組合	令和5年4月27日	水村津与志
愛媛県醤油味噌協同組合	令和5年6月19日	水村津与志
島根県醤油工業協同組合	令和5年11月28日	水村津与志
福岡県醤油工業協同組合	令和5年11月29日	水村津与志

### 1.2.2 公認官能検査員

公認醤油官能検査員の資格試験を実施し、合格者を登録しました。

前年度末 登録人員	6,157名
本年度 合格者	87名
3/31 現在登録者人員	6,244名

### 1.2.3 基準品審査

令和5年9月1日、醤油会館で4年ぶりの基準品審査をおこないました。審査の結果は下記の通りです。

種類	種別	第三者機関 出品点数	Aシステム認証 工場出品点数	採点結果(点)	
				適	不適
こいくち	本醸造 特級	22	55	77	0
	混合 上級	1	0	1	0
うすくち	本醸造 特級	11	39	50	0
	本醸造 上級	1	0	1	0
	混合 上級	10	5	15	0
たまり	本醸造 特級	4	12	16	0
さいしこみ	本醸造 特級	11	25	36	0
	混合醸造 特級	2	0	2	0
	混合 上級	1	2	3	0
しろ	本醸造 特級	2	4	6	0
	本醸造 上級	0	1	1	0
	混合 上級	1	0	1	0
合計		66	143	209	0

### 1.3 標準色

認証工場、検査機関及び他製造・流通事業者等がしょうゆの色度測定をするための、しょうゆ標準色セットの製造と頒布を実施しました。

令和6年3月末現在 1,354 セット

### 1.4 マネジメントレビューの状況と結果

令和6年2月16日、管理責任者よりJAS認証業務に関連する情報の報告を受け、理事長はマネジメントシステムの見直しの必要性は特段無いものとして判断しました。

### 1.5 独立行政法人農林水産消費安全技術センターによる調査の状況及び結果

令和5年11月1日～2日、FAMICによる事業所調査及び製品検査施設調査の結果、特段の不適合事項は無かったと判断されました。

## 2 調査・研究事業

### 2.1 研究発表会

第91回醤油研究発表会（新潟大会）を以下の通り開催しました。

内容	開催日	会場、見学先	参加者人数
発表会	令和5年10月19日	パストラル長岡 末広の間	94名
懇親会	令和5年10月19日	パストラル長岡 平安の間	93名
見学会	令和5年10月20日	新潟県醤油協業組合、八海醸造（第二浩和蔵、あまさけ製造所）、テーブルマーク魚沼水の郷工場	74名

発表会の演題並びに発表者は以下の通りです。

#### ① 日本醤油技術賞 受賞講演

演題	発表者	所属
淡口醤油に適した小麦・大豆の循環型栽培の確立	○中田佳幸 <sup>1</sup> 、徳力 望 <sup>1</sup> 、藤原 郁廣 <sup>2</sup> 、藤枝克司 <sup>2</sup> 、高部正温 <sup>2</sup> 、薦田 裕 <sup>1</sup>	<sup>1</sup> ヒガシマル醤油株式会社、 <sup>2</sup> 株式会社高田商店
醤油乳酸菌 <i>Tetragenococcus halophilus</i> の細胞塊形成機構の解析	○脇中琢良、渡部潤	ヤマサ醤油株式会社

② 一般講演

演題	発表者	所属
(1) 醤油乳酸菌に感染するバクテリオファージのレセプターに関する研究 (2)	○脇中琢良 <sup>1</sup> 、松谷峰之介 <sup>2</sup> 、渡部潤 <sup>3</sup> 、茂木喜信 <sup>1</sup> 、徳岡昌文 <sup>4</sup> 、大西章博 <sup>4</sup>	<sup>1</sup> ヤマサ醤油株式会社、 <sup>2</sup> 東京農業大学 生物資源ゲノム解析センター、 <sup>3</sup> 福島大学 農学群食農学類、 <sup>4</sup> 東京農業大学 応用生物科学部
(2) 醤油乳酸菌におけるトランスポゾン挿入変異株のターゲットスクリーニング法の開発と応用	○樋口敬太 <sup>1</sup> 、額川裕矢 <sup>2</sup> 、脇中琢良 <sup>1</sup> 、渡部潤 <sup>2</sup> 、茂木喜信 <sup>1</sup>	<sup>1</sup> ヤマサ醤油株式会社、 <sup>2</sup> 福島大学 農学群食農学類
(3) MALDI-TOF-MS を用いた醤油醸造工程中の耐熱性芽胞の菌叢解析	○三浦恭平 <sup>1</sup> 、植野真広 <sup>2</sup> 、廣渡大輝 <sup>2</sup> 、藤江尚香 <sup>2</sup> 、脇山元気 <sup>1</sup> 、中山素一 <sup>2</sup> 、植木達朗 <sup>1</sup>	<sup>1</sup> 福岡県醤油醸造協同組合、 <sup>2</sup> 九州産業大学
(4) かつおだし風味を持続させる淡口醤油の調理効果	○竹内悠人、坂本洋子、平田知之、眞岸範浩	ヒガシマル醤油株式会社 研究所
(5) しょうゆ由来の塩分摂取量の調査としょうゆの節塩効果の検証	中島文子 <sup>1</sup> 、河内智子 <sup>1</sup> 、佐藤拓也 <sup>2</sup> 、堀場太郎 <sup>3</sup>	<sup>1</sup> キッコーマン株式会社 研究開発本部、 <sup>2</sup> Kikkoman Europe R&D Laboratory B.V.、 <sup>3</sup> Kikkoman Singapore R&D Laboratory Pte.Ltd.
(6) しょうゆ油を利用した <i>Cupriavidus necator</i> による poly(3-hydroxybutyrate) の生合成	○烏山将織 <sup>1</sup> 、阿部美和 <sup>2</sup> 、眞榮田麻友美 <sup>3</sup> 、前橋健二 <sup>3</sup> 、山田美和 <sup>2</sup> 、宮村かおり <sup>1</sup> 、三宅崇文 <sup>1</sup>	<sup>1</sup> ヤマモリ株式会社 開発研究所、 <sup>2</sup> 岩手大学 農学部 応用生物化学科、 <sup>3</sup> 東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科
(7) 耐塩性ヒスタミン低減菌の分離に関する研究	○小熊哲哉、柏倉康平、小森浩介	新潟食料農業大学 食料産業学部

③ 招待講演

演題	発表者	所属
新潟大学「日本酒学」の挑戦	岸 保行	新潟大学日本酒学センター・副センター長/経済科学部・准教授

④ 技術講演

演題	発表者	所属
フードテックは醤油の未来をどう変えるのか? ~分子調理によるアプローチ~	石川伸一	宮城大学 食産業学群 教授
麹菌の細胞融合と不和合性から見える醸造実用株の遺伝的多様性	丸山潤一	東京大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命工学専攻 特任教授

## 2.2 品評会、技術賞等の運営支援

### 2.2.1 第50回全国醤油品評会

#### 審査

第一次審査：令和5年7月19日（水）醤油会館及び全中・全味ビルにて開催

二次審査及び最終審査：令和5年7月20日（木）醤油会館にて開催

#### 出品数

総出品数：321点

種類別内訳：こいくち215点、うすくち52点、たまり12点、さいしこみ37点、しろ5点

JAS格付品：217点（特級161点、上級56点、標準0点）

非JAS品：104点

受賞の結果は、下記の通りです。

#### 「農林水産大臣賞」受賞5点

受賞者名	出品財名（銘柄）	都道府県名	部門名（品目）
合資会社山形屋商店	ヤマブン別上こいくち醤油	福島県	こいくちしょうゆ
ヒゲタ醤油株式会社	特選こいくちしょうゆ	千葉県	こいくちしょうゆ
山本屋糶店 小宮山利幸	こみやましょうゆ 源泉	長野県	こいくちしょうゆ
佐藤醸造株式会社	七宝 国産特級醤油	愛知県	こいくちしょうゆ
日東醸造株式会社	竹	愛知県	しろしょうゆ

#### 「農林水産省大臣官房長賞」受賞10点

受賞者名	出品財名（銘柄）	都道府県名	部門名（品目）
株式会社中村醸造元	津軽 本醸造	青森県	こいくちしょうゆ
福島県醤油醸造協同組合	香味しょうゆ	福島県	こいくちしょうゆ
キッコーマン食品株式会社 野田工場	キッコーマン 特選 丸大豆しょうゆ	千葉県	こいくちしょうゆ
ヤマサ醤油株式会社	鮮度生活 特選 丸大豆しょうゆ	千葉県	こいくちしょうゆ
山崎醸造株式会社	国産丸大豆しょうゆ	新潟県	こいくちしょうゆ
天真株式会社	別印濃口	徳島県	こいくちしょうゆ
タケサン株式会社	こいくちしょうゆ特級	香川県	こいくちしょうゆ
大醬株式会社	大醬うすくち	大阪府	うすくちしょうゆ
川中醤油株式会社	さしみ醤油 むらさき	広島県	さいしこみしょうゆ
ホシサン株式会社	本醸造しょうゆ さいしこみ	熊本県	さいしこみしょうゆ

#### 「優秀賞」受賞35点

受賞者名	出品財名（銘柄）	都道府県名	部門名（品目）
福山醸造株式会社	トモエ 道民の醤油 北海道丸大豆	北海道	こいくちしょうゆ

北海道キッコーマン株式会社	キッコーマン あまくちしょうゆ	北海道	こいくちしょうゆ
有限会社今野醸造	吟醸	宮城県	こいくちしょうゆ
株式会社佐藤麴味噌醤油店	ヤマシゲ本醸造	宮城県	こいくちしょうゆ
株式会社浅利佐助商店	福寿	秋田県	こいくちしょうゆ
鏡政治商店	こいくちしょうゆ本醸造	山形県	こいくちしょうゆ
有限会社丹野醤油店	別選	山形県	こいくちしょうゆ
有限会社糀和田屋	糀和田屋の醤油	福島県	こいくちしょうゆ
株式会社伊藤金四郎商店	本醸造 ニンタマ醤油	福島県	こいくちしょうゆ
国田屋醸造 大松佳子	おおまつしょうゆ	福島県	こいくちしょうゆ
合名会社高砂屋商店	キンタカサゴ うまくちしょうゆ	福島県	こいくちしょうゆ
ヤマボシ醤油合名会社	ヤマボシ醤油 吟上	福島県	こいくちしょうゆ
有限会社宮醤油店	たまさ かずさむらさき 特撰しょうゆ	千葉県	こいくちしょうゆ
酒富醸造株式会社	さかとみ本醸造しょうゆ	長野県	こいくちしょうゆ
山崎醸造株式会社	ゆき	新潟県	こいくちしょうゆ
中国醤油醸造協同組合	オーガニック丸大豆醤油	広島県	こいくちしょうゆ
佐伯醤油有限会社	まるさ 特選 本醸造	広島県	こいくちしょうゆ
丸島醤油株式会社	金印濃口醤油	香川県	こいくちしょうゆ
株式会社ジョーキュー	じゅん	福岡県	こいくちしょうゆ
浜田醤油株式会社	本醸造 こいくち醤油	熊本県	こいくちしょうゆ
橋本醤油株式会社	茶白山の穀醤	熊本県	こいくちしょうゆ
福島県醤油醸造協同組合	県醤協うすくち	福島県	うすくちしょうゆ
合名会社高砂屋商店	キンタカサゴ うすくちしょうゆ	福島県	うすくちしょうゆ
合資会社山形屋商店	ヤマブンうすくち醤油	福島県	うすくちしょうゆ
正田醤油株式会社	正田のしょうゆ うすくち	群馬県	うすくちしょうゆ
イチビキ株式会社 第三工場	糀醤油	愛知県	うすくちしょうゆ
カツマル醤油醸造株式会社	うすくちしょうゆ	岡山県	うすくちしょうゆ
合名会社豊前屋本店	吉翔	熊本県	うすくちしょうゆ
大分醤油協業組合	フンドーキン特級 うすくちしょうゆ	大分県	うすくちしょうゆ
中川醸造株式会社	超特撰たまりしょうゆ	愛知県	たまりしょうゆ
ヤマイ醤油株式会社	超特撰たまり	兵庫県	たまりしょうゆ
有限会社黒澤醤油店	醤蔵(ひしおぐら)	茨城県	さいしこみしょうゆ
松野醤油株式会社	昔づくり さしみ	京都府	さいしこみしょうゆ
森山醸造食品有限会社	大地と海	福岡県	さいしこみしょうゆ
フジヨシ醤油株式会社	天	大分県	さいしこみしょうゆ

## 2.2.2 令和5年度日本醤油技術賞

日本醤油技術賞選考委員会を8月23日に開催し、推薦された5題の中から2題を選考し、技術賞受賞候補として答申しました。

題目	受賞候補者
淡口醤油に適した小麦・大豆の循環型栽培の確立	中田佳幸, 徳力望, 藤原郁廣, 藤枝克司, 高部正温, 薦田裕 (ヒガシマル醤油株式会社, 株式会社高田商店)
醤油乳酸菌 <i>Tetragenococcus halophilus</i> の細胞塊形成機構の解析	白川大地, 脇中琢良, 渡部潤 (ヤマサ醤油株式会社 製造本部)

## 2.3 技術雑誌

### 2.3.1 技術雑誌「醤油の研究と技術」の原稿依頼・編集・発行・Web版の刊行

令和5年度は季刊号（年4回発行）として、5、8、11、2月に計画通り発行しました。

### 2.3.2 主な内容

巻号	項目	表題	著者
第49巻 第2号	技術解説	和食のおいしさと人の脳機能	坂井信之, 齋田涼裕, 呼斯楽
		創業者の想いから始まった大豆の可能性追求	佐本将彦
		醤油乳酸菌に感染するバクテリオファージのレセプターに関する研究(1)	脇中琢良, 松谷峰之介, 渡部潤, 茂木喜信, 徳岡昌文, 大西章博
	技術情報	メカニカルリサイクルペットボトルの安全性評価(液状調味料および食用油向け)	高橋章仁
	醤油品評会 受賞者紹介	第49回農林水産省大臣官房長賞4社: 道南食糧工業株式会社, 佐伯醤油有限会社, 酒富醸造株式会社, ヤマシン醸造株式会社	
	醤油業界 トピックス	「令和3年度アミノ酸液を原材料に含むしょうゆ中のクロロプロパノール類含有実態調査」の結果について	葛西浩一
		有害化学物質含有実態調査結果データ集(平成29~30年度)について	葛西浩一
	市場情報	醤油の海外需要の拡大について	般若攝也
	工場紹介	二豊醤油協業組合	園田祐二
旅する醤油 コンプラ瓶	山梨・武田信玄公の小話(しょうわ)と鳥もつ煮	勝俣賢	
第49巻 第3号	総説	麹発酵食品中に含まれるペプチド, アミノ酸代謝産物の機能	佐藤健司
	技術解説	ハラール対応と醤油	大形里美

	技術情報	かつおだしの香り立ちに与える淡口醤油の効果	竹内悠人, 坂本洋子, 平田知之, 眞岸範浩
	醤油品評会 受賞者紹介	第 49 回特別表彰 1 社 ; 内池醸造株式会社	
	醤油業界 トピックス	令和 5 年日本醸造協会「醸造技能者表彰」受賞	森明夫
		第 50 回全国醤油品評会速報	水村津与志
	工場紹介	静岡県産醤油株式会社	鈴木邦明
	旅する醤油 コンプラ瓶	香川・小豆島とひしお井	安藤研一
第 49 卷 第 4 号	技術解説	醤油乳酸菌に感染するバクテリオファージのレセプターに関する研究 (2)	脇中琢良, 松谷峰之介, 渡部潤, 茂木喜信, 徳岡昌文, 大西章博
	技術情報	第 50 回全国醤油品評会の審査と出品傾向	水村津与志
	醤油品評会 受賞者紹介	第 50 回農林水産大臣賞 5 社 ; ヒゲタ醤油株式会社, 日東醸造株式会社, 山本屋糀店, 合資会社山形屋商店, 佐藤醸造株式会社	
	醤油業界 トピックス	第 91 回醤油研究発表会, 懇親会, 見学会が 4 年ぶりに 現地開催される	加藤裕久
	工場紹介	有限会社中六	中川禎二
	旅する醤油 コンプラ瓶	群馬・世界遺産富岡製糸場とソウルフード ~上毛か るたに合わせて~	小林乃里子
		第 91 回醤油研究発表会講演要旨集	
第 50 卷 第 1 号	新年にあたり	新たな価値の創生とナラティブ	春見隆文
	研究報文	醤油醸造における <i>Aspergillus oryzae</i> の <i>gdhB</i> 遺伝子の 機能解析	豊島快幸, 松岡太郎
	日本醤油技術 賞受賞論文	淡口醤油に適した小麦・大豆の循環型栽培の確立	中田佳幸, 徳力望, 藤原郁廣, 藤枝克司, 高部正温, 薦田裕
		醤油乳酸菌 <i>Tetragenococcus halophilus</i> の細胞塊形成機 構の解析	白川大地, 脇中琢良, 渡部潤
	醤油品評会 受賞者紹介	第 50 回農林水産省大臣官房長賞 5 社 ; 福島県醤油醸造協同組合, 川中醤油株式会社, 山崎醸造株式会社, ホシサン株式会社, 大醬株式会社	
	工場紹介	ヤマモリタイランド株式会社	水谷寛明
	旅する醤油 コンプラ瓶	愛知・三英傑の世界と褐色の誘惑	平松誠

### 2.3.3 発行部数 758 部 (うち Web 版 206 部を含む) (昨年度 770 部)

### 2.3.4 企画編集会議（雑誌編集委員会）

回	開催日	主な議題
241	令和5年8月23日	1) 研究発表会の計画について 2) 次号（第49巻3号）以降の編集計画について
242	令和6年2月7日	1) 研究発表会の計画について 2) 次号（第50巻1号）以降の編集計画について

### 2.4 市販醤油分析

市販醤油の分析を行いました。令和5年3～4月および令和5年9～10月に製造された代表的銘柄9点の最高値、最低値及び年間の平均値です。銘柄Hについては、分析回数が1回であったため、その値を載せています。

品種	銘柄	表示				ポーム	食塩	全窒素	還元糖	アルコール	滴定酸度		pH	無塩可溶性固形分	色度
		等級	製造方式	保存料							I	II			
こいくち	A	特級	本醸造	-	最高値	20.77	16.52	1.61	2.77	2.31	12.58	10.24	4.71	18.66	11
					最低値	20.72	16.31	1.61	2.66	2.13	12.22	10.10	4.68	18.33	10
					平均値	20.75	16.42	1.61	2.72	2.22	12.40	10.17	4.69	18.50	11
	B	特級	本醸造	-	最高値	20.74	16.74	1.56	2.61	2.19	11.46	10.11	4.77	17.76	15
					最低値	20.69	16.66	1.55	2.18	2.19	11.26	9.71	4.76	17.68	8
					平均値	20.72	16.70	1.56	2.40	2.19	11.36	9.91	4.76	17.72	12
	C	特級	本醸造	-	最高値	21.26	16.33	1.59	3.70	2.28	12.00	11.06	4.75	19.49	11
					最低値	20.96	16.30	1.58	3.29	2.25	11.94	10.29	4.73	18.91	9
					平均値	21.11	16.32	1.58	3.50	2.27	11.97	10.68	4.74	19.20	10
	D	特級	本醸造	-	最高値	20.54	16.52	1.60	2.96	2.82	11.47	10.23	4.80	18.28	7
					最低値	20.49	16.45	1.57	2.56	2.53	10.65	10.05	4.75	18.22	5
					平均値	20.52	16.49	1.59	2.76	2.68	11.06	10.14	4.78	18.25	6
	E	上級	本醸造	-	最高値	20.76	17.18	1.39	3.66	2.55	11.04	8.73	4.70	17.28	12
					最低値	20.72	17.05	1.39	3.43	2.51	10.45	8.49	4.63	17.16	10
					平均値	20.74	17.12	1.39	3.55	2.53	10.75	8.61	4.67	17.22	11
うすくち	F	特級	本醸造	-	最高値	20.68	18.84	1.19	1.85	3.06	8.24	7.45	4.80	14.48	33
					最低値	20.63	18.81	1.17	1.64	2.72	8.02	7.18	4.76	14.31	33
					平均値	20.66	18.83	1.18	1.75	2.89	8.13	7.32	4.78	14.40	33
	G	特級	本醸造	-	最高値	21.34	18.63	1.18	4.91	3.12	8.31	7.69	4.81	16.08	37
					最低値	21.32	18.55	1.17	4.69	3.08	7.68	7.32	4.80	15.96	37
					平均値	21.33	18.59	1.18	4.80	3.10	8.00	7.51	4.81	16.02	37
	H	特級	本醸造	-	分析値	21.44	18.64	1.22	4.15	2.33	8.76	8.10	4.79	15.59	40
	I	特級	本醸造	-	最高値	21.64	18.77	1.20	5.04	2.38	8.94	7.68	4.71	15.78	39
					最低値	21.53	18.62	1.20	4.87	2.28	8.82	7.59	4.69	15.69	37
					平均値	21.59	18.70	1.20	4.96	2.33	8.88	7.64	4.70	15.74	38



### 3 検査事業

#### 3.1 格付に関する検査

受託した格付に関する検査について、次の通り行いました。

検査点数 1062 件

#### 3.2 品質管理等に係る分析

受託した品質管理等に係る分析について、次の通り行いました。

分析点数 1216 件（うち、栄養成分分析 73 件を含む）

### 4 指導・育成事業

#### 4.1 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を以下の通り開催しました。

##### 4.1.1 品質管理専門講習会

しょうゆの認証工場品質管理専門講習会について次のとおり実施しました。

##### a 新任者向け

##### (第 1 回)

回	開催年月日	場所	修了者数
1	令和 5 年 9 月 14 日～15 日	愛知県味噌溜醤油工業協同組合（愛知県）	9

##### 1 日目

時 間	番号	講 習 課 題	講 師・担 当
09:30～10:00		受 付	
10:00～10:05		開講あいさつ	
10:05～10:50	①	しょうゆに関する関連法規 (1)	理事 松本 秀樹
10:50～11:00		休 憩	
11:00～11:50		しょうゆに関する関連法規 (2)	理事 松本 秀樹
11:50～12:50		昼 食	
12:50～14:40 (10 分間休憩含む)	②	しょうゆ製造の基本技術 (たまり・しろしょうゆを含む)	指導審査員 平松 誠 日東醸造株式会社 伊東盛明
14:50～15:00		休 憩	
15:00～16:00	③	認証の技術的基準の解説 (1) －品質管理責任者の職務－	次長 水村 津与志
16:00～16:30		官能検査員試験(事前申込者のみ)	製品検査員

##### 2 日目

時 間	番号	講 習 課 題	講 師・担 当
09:30～10:00		受 付	
10:00～11:00	④	認証の技術的基準の解説 (2) －格付責任者(担当者)の職務－	次長 水村 津与志

11:00～11:10		休 憩	
11:10～12:00	⑤	しょうゆと加工品の表示 (1)	理事 加藤 裕久
12:00～13:00		昼 食	
13:00～13:50		しょうゆと加工品の表示 (2)	理事 加藤 裕久
13:50～14:00		休 憩	
14:00～15:40 (10 分間休憩含む)	⑥	実務に役立つ！ しょうゆの品質管理分析	製品検査員 関根 悠太
15:40～15:55		テスト 質疑応答	
15:55～16:00		閉講あいさつ	

(第 2 回)

回	開催年月日	場所	修了者数
2	令和 6 年 1 月 25 日～26 日	中央区 (醤油会館)	18

1 日目

時 間	番号	講 習 課 題	講 師・担 当
09:30～10:00		受 付	
10:00～10:10		開講あいさつ	
10:00～11:10	①	しょうゆに関する関連法規 (1)	理事 松本 秀樹
10:50～11:00		休 憩	
11:10～12:00		しょうゆに関する関連法規 (2)	理事 松本 秀樹
12:00～13:00		昼 食	
13:00～14:30	②	認証の技術的基準の解説 (1) －品質管理責任者の職務－	次長 水村 津与志
14:30～14:40		休 憩	
14:40～16:00	③	認証の技術的基準の解説 (2) －格付責任者(担当者)の職務－	次長 水村 津与志

2 日目

時 間	番号	講 習 課 題	講 師・担 当
09:30～10:00		受 付	
10:00～10:50	⑥	実務に役立つ！ しょうゆの品質管理分析	次長 水村 津与志
10:50～11:00		休 憩	
10:00～12:00	⑥	実務に役立つ！ しょうゆの品質管理分析 官能検査員試験(事前申込者のみ)	次長 水村 津与志
12:00～13:00		昼 食	
13:00～13:50	⑤	しょうゆと加工品の表示 (1)	理事 加藤 裕久
13:50～14:00		休 憩	
14:00～14:50		しょうゆと加工品の表示 (2)	理事 加藤 裕久

15:00～15:40	②	しょうゆ製造の基本技術	理事 松本 秀樹
15:40～15:55		テスト 質疑応答	
15:55～16:00		閉講あいさつ	

#### b 継続者向け

回	開催年月日	場所	修了者数
1	令和5年11月30日～12月19日	Web	77

内容は以下の通りです。

動画番号	研修課題	講師・担当
	理事長挨拶とガイダンス	
①	業界の現状と課題	理事 松本秀樹
②	品質管理の実施の方法	理事 松本秀樹
③	格付の適切な実施	理事 松本秀樹
④	今日からできる！品質管理分析	製品検査員 関根悠太

#### 4.1.2 格付技能研修会

格付検査担当者技能研修会について次のとおり実施しました。

##### a 新任者向け

回	開催年月日	場所	修了者数
1	令和5年7月21日	醤油会館	13

内容は以下の通りです。

番号	時間	研修課題	講師・担当
	09:30～10:00	受付	
①	10:00～11:00	しょうゆのJAS格付に関する関係法規	理事 松本 秀樹
②	11:00～11:10	休憩	
③	11:10～12:00	格付責任者と格付検査担当者の業務について	次長 水村 津与志
④	12:00～13:00	昼食	
⑤	13:00～14:30	JAS規格項目の測定方法	製品検査員 関根 悠太
⑥	14:30～14:40	休憩	
⑦	14:40～15:10	格付に関する官能検査等について	次長 水村 津与志
⑧	15:10～15:30	質疑応答、アンケート記入	理事 松本 秀樹
⑨	15:30～16:00	官能検査員試験（事前申込者のみ）	

## b 継続者向け

回	開催年月日	場所	修了者数
1	令和5年6月15日～7月4日	Web	28

内容は以下の通りです。

動画番号	研修課題	講師・担当
	理事長挨拶とガイダンス	
①	業界の現状と課題	専務理事 般若摂也
②	JAS法、認証基準、規格の変更点	理事 松本秀樹
③	格付の測定方法のポイント	製品検査員 関根悠太

## 4.2 技術指導

### 4.2.1 技術顧問による技術指導

新たに申請のあった5事業者に対して、技術顧問を現地に派遣して技術指導を行いました。

### 4.2.2 技術講習会

技術指導のためのオンデマンド配信による講習会を次のとおり実施しました。

名称	開催期間	講師
しょうゆの安全・安心に関する講習会	令和5年5月16日～6月2日	田上秀男氏
HACCPのための一般衛生管理講習会	令和5年7月25日～8月17日	富田茂夫氏
HACCPの制度化のための基礎研修	令和5年8月22日～9月8日	松本秀樹

## 4.3 表示指導

### 4.3.1 表示指導員の委嘱

表示指導員を4月1日付けで下記の通り委嘱しました。

組合	表示指導員	組合	表示指導員	組合	表示指導員	組合	表示指導員
北海道	石川一雄	中央	森 明夫	京都	松本 哲	香川	榊原 優
青森	岩崎千穂	山梨	村松俊輔	中央	大橋ユキ	香川	藤谷典志
岩手	吉田隆一	長野	戸井田仁一	兵庫	中田佳幸	小豆島	中村郁恵
宮城	佐々木智美	新潟	日山成子	龍野	中田佳幸	愛媛	村岡良美
秋田	田村岳大	富山	玉島めぐみ	奈良	鈴木智博	高知	甲藤幹代
山形	榎みづき	石川	上村和宏	和歌山	加納 誠	福岡	中尾俊雄
福島	鈴木由里子	福井	宮越富子	鳥取	岡 澈哉	佐賀	下村里美
茨城	八尋 猛	岐阜	山川晃生	鳥取	小林朋子	長崎	吉田功一
栃木	高野浩枝	静岡	鈴木邦明	鳥根	萬波由紀	熊本	國本千恵
群馬	會田春樹	静岡	西條 喬	岡山	山崎美和	大分	小林貴廣
埼玉	河口 宏	愛知	木全由美	広島	二川裕一	宮崎	馬場雅幸
千葉	多田太郎	三重	望月 豊	山口	本田由美子	鹿児島	狩行 勲
千歳	多田太郎	滋賀	深尾浩平	徳島	山本澄人		

#### 4.3.2 しょうゆの表示等の指導

表示指導業務として表示指導員に対する、表示に関する研修会を以下のように行いました。

##### 4.3.2.1 ブロック別表示指導員研修会

各ブロックごとに研修を行いました。

開催日	概要
令和5年6月5日～29日	1. 表示に関する最新情報 1) 食品衛生基準行政の移管について 2) 景品表示法の改正について 3) 原料原産地表示の調査結果について（意見交換含む） 4) 食品表示制度の見直しについて（意見交換含む） 2. 意見交換 5) 遺伝子組換え表示制度について 6) 食品添加物の不使用表示について 7) ラベル登録について

各ブロックの詳細は下記の通りです。

ブロック名	開催日	場所 又は開催方法	表示指導員	本部出席者
北海道 東北	令和5年 6月15日	ベルエア会館	石川一雄、岩崎千穂、吉田隆一、佐々木智美、田村岳大、榎みづき、鈴木由里子	加藤、松本、片岡
関東 甲信越	令和5年 6月5日	醤油会館	八尋 猛、高野浩枝、會田春樹、河口宏、多田太郎、森明夫、村松俊輔、戸井田仁一、日山成子	全員
東海 北陸	令和5年 6月26日	愛知県味噌溜醤油 工業協同組合	玉島めぐみ、上村和宏、宮越富子、山川晃生、鈴木邦明、西條 喬、木全由美、望月豊	加藤、松本、片岡
近畿	令和5年 6月13日	TKP ガーデンシ ティ大阪リバーサ イドホテル	深尾浩平、松本 哲、中田佳幸、鈴木智博、加納 誠、大橋ユキ	加藤、松本、片岡
中国	令和4年 6月22日	ピュアリティまき び	岡 澈哉、萬波由紀、山崎美和、二川裕一、本田由美子	加藤、松本、片岡
四国	令和5年 6月20日	高松センタービル	西岡浩貴、藤谷典志、中村郁恵、村岡良美、甲藤幹代	加藤、松本、片岡
九州	令和5年 6月29日	熊本県みそ醤油工 業協同組合	中尾俊雄、熊抱貴士、下村里美、吉田功一、國本千恵、小林貴廣、馬場雅幸、狩行 勲	加藤、松本、片岡

#### 4.3.2.2 新表示指導員研修会

以下の新人を対象に研修を行いました。

多田太郎（千葉県）、上村和宏（石川県）、小林朋子（鳥取県）、西岡典志（徳島県）、熊抱貴士（福岡県）

開催日時	概要
令和5年5月12日 10:00～16:00 醤油会館	1. 挨拶 2. 表示指導員の業務等について 3. 表示に関する法令等について 4. しょうゆ及びしょうゆ加工品の表示について 5. 新たな表示制度について 6. しょうゆJASについて 7. 質疑応答

#### 4.3.2.3 表示指導員中央研修会

開催日時	概要
令和6年1月19日 13:30～16:00 Web開催	1. 表示関係 1) 年間スケジュールなど 2) くるみの表示義務化について 3) 食品表示懇談会について 4) 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について 5) 表示等委員会について 6) ラベル登録の状況について 2. 規格関係

#### 4.3.2.4 講師派遣

令和5年10月11日	三鷹市「毎日が楽しくなる生活教養講座」	松本秀樹
令和5年11月17日	埼玉県食品工業協会人材育成研修会	松本秀樹
令和6年3月15日	埼玉県醤油技術会研修会	松本秀樹

## 5 その他事業

### 5.1 表示等委員会

標記委員会に般若専務理事、加藤常務理事、松本理事および水村次長が事務局として参画し、資料作成、議事進行を担当しました。

回	開催日	主要議題
第28回	令和5年12月8日	報告 1) 令和5年度食品表示懇談会について 2) 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について 議題 1) しょうゆの日本農林規格の定期見直しについて 2) 九州地区表示等委員会からの提案について
第29回	令和6年3月8日	報告 1) 令和5年度食品表示懇談会について 2) 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について 議題 1) JAS規格、食品表示基準、九州地区からの提案に関するアンケート結果について

### 5.2 安全・安心（技術）委員会

特段の課題が見当たらなかったため、今年度の開催は見送りました。

### 5.3 外部委員等

詳細は、下表の通りです。

#### ① 外部委員

6月	日本醸造協会醸造技能者選考委員会	舘 博
6月	日本醸造協会技術賞選考委員会	舘 博
毎月	日本醸造協会編集会議	舘 博
4月、8月、3月	総研研究会幹事会	舘 博、松本秀樹
9月、11月、1月、2月	食品産業センター食品表示委員会	加藤裕久

#### ② 品評会及び鑑評会審査員

令和5年10月6日	令和5年度山形県醤油味噌品評会特別審査員	水村津与志
令和5年10月6日	第69回秋田県味噌醤油品評会審査員	松本秀樹
令和5年10月24日	令和5年度千葉県醤油鑑評会審査員	松本秀樹
令和6年2月2日	令和5年度長野県醤油品評会特別審査員	水村津与志

#### ③ JAS

不定期	JAS協連絡協議会	松本秀樹
5月、3月	JAS協理事会	般若摂也、春見隆文

④ その他

名 称	開催年月日	場所等	出席者
「日本食品標準成分表の改訂に向けた収載値検討等調査」に関する技術審査	令和5年4月7日	Web 会議	加藤裕久

5.4 農林水産省及び日本農林規格協会等への協力

農林水産省及び日本農林規格協会等における催しに協力し、しょうゆの展示、パンフレット等の配布を行いました。

5.5 資料提供

マスコミ、消費者団体等のしょうゆに対する照会に対し資料提供を行いました。

5.6 外部研修等

外部の研修会に積極的に参加して、業務の研修及び意識向上に努めました。参加した外部の研修は下表の通りです。

名称	開催年月日	場所等	受講者
東京農業大学 総合研究所研究会 総会・特別講演	令和5年7月3日	Web	松本秀樹
総研研究会 醸造食品部会 総会・講演会	令和5年7月28日	東京農大国際センター 榎本ホール	松本秀樹
総研研究会 醸造食品部会 リモート工場見学	令和5年9月8日	Web	関根悠太、櫻井馨梨、利守宏太



## 附 属 明 細 書

2023 年度事業報告には、「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則」第 34 条第 3 項に規定する附属明細書「事業報告の内容を補足する重要な事項」が存在しないので作成しない。

2024 年 5 月

一般財団法人日本醤油技術センター

# V 計 算 書 類

## 貸 借 対 照 表

2024年3月31日現在

(単位：円)

科 目	当年度	前年度	増 減
<b>I 資産の部</b>			
1. 流動資産			
現金	65,207	80,498	△ 15,291
普通預金	8,615,829	5,661,858	2,953,971
郵便振替口座	487,343	13,355,408	△ 12,868,065
定期預金	4,930,000	5,386,000	△ 456,000
棚卸資産	3,059,032	3,041,781	17,251
仮払金	147,799	183,750	△ 35,951
未収金	909,028	670,413	238,615
前払金	277,200	421,200	△ 144,000
流動資産合計	18,491,438	28,800,908	△ 10,309,470
2. 固定資産			
(1) 基本財産			
定期預金	18,000,000	18,000,000	0
基本財産合計	18,000,000	18,000,000	0
(2) 特定資産			
特別積立引当資産	15,000,000	15,000,000	0
減価償却引当資産	7,070,000	6,614,000	456,000
退職給付引当資産	25,030,000	22,910,000	2,120,000
特定資産合計	47,100,000	44,524,000	2,576,000
(3) その他固定資産			
什器備品	806,543	695,020	111,523
その他固定資産合計	806,543	695,020	111,523
固定資産合計	65,906,543	63,219,020	2,687,523
資産合計	84,397,981	92,019,928	△ 7,621,947
<b>II 負債の部</b>			
1. 流動負債			
未払金	1,015,562	1,243,986	△ 228,424
未払法人税等	70,000	70,000	0
未払消費税等	475,000	465,600	9,400
預り金	76,800	68,400	8,400
前受金	527,100	1,267,700	△ 740,600
流動負債合計	2,164,462	3,115,686	△ 951,224
2. 固定負債			
退職給付引当金	25,030,000	22,910,000	2,120,000
固定負債合計	25,030,000	22,910,000	2,120,000
負債合計	27,194,462	26,025,686	1,168,776
<b>III 正味財産の部</b>			
1. 指定正味財産			
指定正味財産合計	0	0	0
2. 一般正味財産			
(うち基本財産への充当額)	( 18,000,000 )	( 18,000,000 )	( 0 )
(うち特定資産への充当額)	( 22,070,000 )	( 21,614,000 )	( 456,000 )
正味財産合計	57,203,519	65,994,242	△ 8,790,723
負債及び正味財産合計	84,397,981	92,019,928	△ 7,621,947

## 正味財産増減計算書

2023年4月1日から2024年3月31日まで

(単位：円)

科目	当年度	前年度	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	889	889	0
基本財産受取利息	889	889	0
特定資産運用益	372	342	30
特定資産受取利息	372	342	30
事業収益	54,889,892	52,595,352	2,294,540
JAS検査手数料収益	6,485,092	6,244,172	240,920
JAS認証収益	24,430,000	23,790,000	640,000
技術雑誌収益	4,792,300	4,866,600	△ 74,300
研究発表会収益	2,560,000	423,000	2,137,000
研修講習収益	1,804,000	2,736,500	△ 932,500
登録収益	506,000	533,000	△ 27,000
標準色等頒布収益	14,312,500	14,002,080	310,420
運営負担金	38,000,000	38,000,000	0
運営負担金	38,000,000	38,000,000	0
雑収益	52,950	57,707	△ 4,757
受取利息	365	371	△ 6
JAS証紙収益	50,085	55,279	△ 5,194
雑収益	2,500	2,057	443
経常収益計	92,944,103	90,654,290	2,289,813
(2) 経常費用			
事業費	101,664,826	89,624,843	12,039,983
役員報酬	12,840,000	12,840,000	0
給与手当	17,375,478	13,789,100	3,586,378
臨時雇賃金	414,750	292,400	122,350
退職給付費用	2,120,000	1,580,000	540,000
福利厚生費	4,335,841	3,644,232	691,609
会議費	2,148,203	527,003	1,621,200
旅費交通費	5,727,342	3,924,066	1,803,276
通信運搬費	1,203,364	1,184,607	18,757
消耗什器備品費	29,700	190,313	△ 160,613
消耗品費	6,911,861	6,414,821	497,040
図書費	225,694	246,509	△ 20,815
修繕費	1,662,553	1,338,080	324,473
印刷製本費	4,741,616	4,812,148	△ 70,532
借室料	6,771,600	6,771,600	0
賃借料	5,485,769	6,643,687	△ 1,157,918
保険料	24,070	46,010	△ 21,940
諸謝金	991,191	1,041,742	△ 50,551
租税公課	974,191	1,048,236	△ 74,045
支払負担金	1,293,910	1,177,700	116,210
支払助成金	200,000	200,000	0
支払手数料	2,340,837	1,499,468	841,369
委託費	23,299,950	20,252,750	3,047,200
雑費	90,831	50,170	40,661
減価償却費	456,075	110,201	345,874
経常費用計	101,664,826	89,624,843	12,039,983
当期経常増減額	△ 8,720,723	1,029,447	△ 9,750,170

2. 経常外増減の部			
(1) 経常外収益			
経常外収益計	0	0	0
(2) 経常外費用			
経常外費用計	0	0	0
当期経常外増減額	0	0	0
税引前当期一般正味財産増減額	△ 8,720,723	1,029,447	△ 9,750,170
法人税、住民税及び事業税	70,000	70,000	0
当期一般正味財産増減額	△ 8,790,723	959,447	△ 9,750,170
一般正味財産期首残高	65,994,242	65,034,795	959,447
一般正味財産期末残高	57,203,519	65,994,242	△ 8,790,723
II 指定正味財産増減の部			
当期指定正味財産増減額	0	0	0
指定正味財産期首残高	0	0	0
指定正味財産期末残高	0	0	0
III 正味財産期末残高	57,203,519	65,994,242	△ 8,790,723

## 財務諸表に対する注記

### 1. 重要な会計方針

「公益法人会計基準」（平成20年4月11日令和2年5月15日最終改正 内閣府公益認定等委員会）を採用している。

#### (1) 固定資産の減価償却の方法

什器備品……………定率法による減価償却を実施している。

ソフトウェア……………定額法による減価償却を実施している。

#### (2) 引当金の計上基準

退職給付引当金………期末退職給付の要支給額に相当する金額を計上している。

#### (3) リース取引の処理方法

リース物件の所有権が借主に移転すると認められるもの以外のファイナンス・リース

取引については通常の賃貸借取引に係る方法に準じた会計処理によっている。

#### (4) 消費税等の会計処理

消費税等の会計処理は、税込方式としている。

### 2. 基本財産及び特定資産の増減額及びその残高

基本財産及び特定資産の増減額及びその残高は、次のとおりである。

(単位:円)

科 目	前期末残高	当期増加額	当期減少額	当期末残高
基本財産				
定期預金	18,000,000	0	0	18,000,000
小 計	18,000,000	0	0	18,000,000
特定資産				
特別積立引当資産	15,000,000	0	0	15,000,000
減価償却引当資産	6,614,000	456,000	0	7,070,000
退職給付引当資産	22,910,000	2,120,000	0	25,030,000
小 計	44,524,000	2,576,000	0	47,100,000
合 計	62,524,000	2,576,000	0	65,100,000

### 3. 基本財産及び特定資産の財源等の内訳

基本財産及び特定資産の財源等の内訳は、次のとおりである。

(単位:円)

科 目	当期末残高	(うち指定正味財産からの充当額)	(うち一般正味財産からの充当額)	(うち負債に対応する額)
基本財産				
定期預金	18,000,000	0	(18,000,000)	0
小 計	18,000,000	0	(18,000,000)	0
特定資産				
特別積立引当資産	15,000,000	0	(15,000,000)	0
減価償却引当資産	7,070,000	0	(7,070,000)	0
退職給付引当資産	25,030,000	0	0	(25,030,000)
小 計	47,100,000	0	(22,070,000)	(25,030,000)
合 計	65,100,000	0	(40,070,000)	(25,030,000)

### 4. 固定資産の取得価額、減価償却累計額及び当期末残高

(単位:円)

科 目	取得価額	減価償却累計額	当期末残高
什器備品	28,342,790	27,536,247	806,543
ソフトウェア	324,000	324,000	0
	28,666,790	27,860,247	806,543

## 附属明細書

### 1. 基本財産及び特定資産の明細

財務諸表に対する注記2に記載している。

### 2. 引当金の明細

(単位:円)

科 目	期首残高	当期増加額	当期減少額		当期末残高
			目的使用	その他	
退職給付引当金	22,910,000	2,120,000	0	0	25,030,000

## 正味財産増減計算書（予算実績）

2023年4月1日から2024年3月31日まで

（単位：円）

科目	予算額	決算額	差額
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	1,000	889	△ 111
基本財産受取利息	1,000	889	△ 111
特定資産運用益	1,000	372	△ 628
特定資産受取利息	1,000	372	△ 628
事業収益	56,682,000	54,889,892	△ 1,792,108
JAS検査手数料収益	7,380,000	6,485,092	△ 894,908
JAS認証収益	25,030,000	24,430,000	△ 600,000
技術雑誌収益	4,861,000	4,792,300	△ 68,700
研究発表会収益	1,956,000	2,560,000	604,000
研修講習収益	3,025,000	1,804,000	△ 1,221,000
登録収益	430,000	506,000	76,000
標準色等頒布収益	14,000,000	14,312,500	312,500
運営負担金	38,000,000	38,000,000	0
運営負担金	38,000,000	38,000,000	0
雑収益	74,000	52,950	△ 21,050
受取利息	1,000	365	△ 635
JAS証紙収益	70,000	50,085	△ 19,915
雑収益	3,000	2,500	△ 500
経常収益計	94,758,000	92,944,103	△ 1,813,897
(2) 経常費用			
事業費	100,770,000	101,664,826	894,826
役員報酬	12,840,000	12,840,000	0
給与手当	16,960,000	17,375,478	415,478
臨時雇賃金	496,000	414,750	△ 81,250
退職給付費用	2,220,000	2,120,000	△ 100,000
福利厚生費	4,475,000	4,335,841	△ 139,159
会議費	1,946,000	2,148,203	202,203
旅費交通費	5,257,000	5,727,342	470,342
通信運搬費	1,250,000	1,203,364	△ 46,636
消耗什器備品費	350,000	29,700	△ 320,300
消耗品費	7,499,000	6,911,861	△ 587,139
図書費	210,000	225,694	15,694
修繕費	1,723,000	1,662,553	△ 60,447
印刷製本費	4,802,000	4,741,616	△ 60,384
借室料	6,770,000	6,771,600	1,600
賃借料	4,542,000	5,485,769	943,769
保険料	40,000	24,070	△ 15,930
諸謝金	1,080,000	991,191	△ 88,809
租税公課	1,081,000	974,191	△ 106,809
支払負担金	1,352,000	1,293,910	△ 58,090
支払助成金	200,000	200,000	0
支払手数料	1,740,000	2,340,837	600,837
委託費	23,390,000	23,299,950	△ 90,050
雑費	47,000	90,831	43,831
減価償却費	500,000	456,075	△ 43,925
経常費用計	100,770,000	101,664,826	894,826
当期経常増減額	△ 6,012,000	△ 8,720,723	△ 2,708,723

2. 経常外増減の部			
(1) 経常外収益			
経常外収益計	0	0	0
(2) 経常外費用			
経常外費用計	0	0	0
当期経常外増減額	0	0	0
税引前当期一般正味財産増減額	△ 6,012,000	△ 8,720,723	△ 2,708,723
法人税、住民税及び事業税	70,000	70,000	0
当期一般正味財産増減額	△ 6,082,000	△ 8,790,723	△ 2,708,723
一般正味財産期首残高	65,994,242	65,994,242	0
一般正味財産期末残高	59,912,242	57,203,519	△ 2,708,723
II 指定正味財産増減の部			
当期指定正味財産増減額	0	0	0
指定正味財産期首残高	0	0	0
指定正味財産期末残高	0	0	0
III 正味財産期末残高	59,912,242	57,203,519	△ 2,708,723



## VI 監査報告書

一般財団法人日本醤油技術センター  
代表理事 春見隆文様

2024年5月7日

監事 檜垣周作 ㊟

監事 河盛幹雄 ㊟

私たち監事は、2023年4月1日から2024年3月31日までの事業年度の理事の職務の執行を監査いたしました。その方法及び結果について、次のとおり報告いたします。

### 1. 監査の方法及びその内容

各監事は、理事及び使用人等と意思疎通を図り、情報の収集及び監査の環境の整備に努めるとともに、理事会その他重要な会議に出席し、理事及び使用人等からの職務の執行状況について報告を受け、必要に応じて説明を求め、重要な決裁書類等を閲覧し、業務及び財産の状況を調査いたしました。以上の方法に基づき、当該事業年度に係る事業報告について検討いたしました。

さらに、会計帳簿又はこれに関する資料の調査を行い、当該事業年度に係る計算書類（貸借対照表及び正味財産増減計算書）及びその附属明細書について検討いたしました。

### 2. 監査意見

#### (1) 事業報告等の監査結果

- 一 事業報告は、法令及び定款に従い、法人の状況を正しく示しているものと認めます。
- 二 理事の職務の執行に関する不正の行為又は法令若しくは定款に違反する重大な事実は認められません。

#### (2) 計算書類及びその附属明細書の監査結果

計算書類及びその附属明細書は、法人の財産及び損益の状況をすべての重要な点において適正に示しているものと認めます。

以上

## Ⅶ 役員等名簿

一般財団法人 日本醤油技術センター

2024年3月31日現在

役職名	常勤・非常勤の別	氏名	団体等役職名
理事長	非常勤	春 見 隆 文	—
専務理事	常勤	般 若 攝 也	日本醤油協会 専務理事
常務理事	常勤	加 藤 裕 久	日本醤油協会 参与
理事	常勤	松 本 秀 樹	—
理事	非常勤	廣 末 ト シ 子	女子栄養大学名誉教授
理事	非常勤	舘 博	東京農業大学名誉教授
理事	非常勤	柳 原 尚 之	近茶流宗家 柳原料理教室主宰
理事	非常勤	高 津 伊 兵 衛	株式会社にんべん 代表取締役社長
理事	非常勤	堀 切 功 章	キッコーマン株式会社 代表取締役会長
理事	非常勤	濱 口 道 雄	ヤマサ醤油株式会社 代表取締役会長
監事	非常勤	檜 垣 周 作	株式会社JFLAホールディングス 代表取締役社長
監事	非常勤	河 盛 幹 雄	大醬株式会社 代表取締役社長
評議員	非常勤	前 橋 健 二	東京農業大学教授
評議員	非常勤	大 木 美 智 子	一般財団法人消費科学センター 代表理事
評議員	非常勤	中 尾 治 廣	元農林水産省東京農林水産消費技術センター所長
評議員	非常勤	島 崎 眞 人	一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事
評議員	非常勤	朝 田 仁	ヤマキ株式会社 取締役上席執行役員
評議員	非常勤	濱 田 孝 司	ヒゲタ醤油株式会社 代表取締役社長
評議員	非常勤	浅 井 昌 信	ヒガシマル醤油株式会社 代表取締役会長
評議員	非常勤	正 田 隆	正田醤油株式会社 代表取締役社長
評議員	非常勤	宮 島 清 一	宮島醤油株式会社 代表取締役会長
評議員	非常勤	中 村 光 一 郎	イチビキ株式会社 代表取締役社長
評議員	非常勤	大 関 恒 雄	醤油PR協議会 理事

