

2024 年（令和 6 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 . 2024 年（令和 6 年）度 事業計画 .....	1～7
2 . 2024 年（令和 6 年）度 収支予算書 .....	8

## 2024年（令和6年）度 事業計画

自 2024年4月1日  
至 2025年3月31日

国際情勢は、ウクライナ、パレスチナをはじめとする不安定化を増しており、半導体、エネルギー、食料等全ての経済安全保障の重要性が一段と高まっています。また、燃料価格や原材料価格は高水準が続き、依然として厳しい状況にあります。

国内経済は、デフレからの脱却が緩やかに進むものの、景気対策や賃上げの効果次第で個人消費の回復の先行きは不透明であり、加えてトラックドライバーの時間外上限規制の強化による物流問題への対応といった課題にも直面しています。何より国内の人口減少の加速化と高齢化、単身世帯の増加の更なる進展は我が国経済社会の将来に対する大きな懸念材料となっています。

醤油業界においては、3年間低迷が続いた出荷量は回復せず、再び減少が始まることが見込まれ、売上金額の確保のためには適正価格実現への継続的な取組が重要となっています。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。また、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。さらには、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・検査業務の適正な遂行、②JAS規格、食品表示基準等の包括的な見直しと中長期的な対応の検討、③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、④Web 講習会、標準色等による新たな事業収入の創出、⑤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・情報発信力として、①関係省庁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タイムリーな情報提供、3. 生産性の向上として、会議、セミナー等、原則オンライン併用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醤工連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

### 1.1 JAS 認証・検査業務の適正な遂行

- ・ IT の活用により業務のさらなる効率化を図る。
- ・ 審査員の減少等への対応のため、現行審査員体制の見直しを検討する。

### 1.2 JAS 規格、食品表示基準、しょうゆの表示に関する業界申し合わせ、しょうゆの表示に関する公正競争規約等の包括的な見直しと中長期的な対応検討

- ・ JAS 規格やしょうゆの表示ルール等について、広く業界の意見を聞き見直しについて検討する。
- ・ 業界の将来を見越して、しょうゆの定義など中長期的な見直しについても検討していく。

### 1.3 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、コロナ時の審査方法を参考にして、今後の審査方法の見直しを行っていく。
- ・ 研究発表会については、発表会は内容のブラッシュアップを行い、見学会はできるだけ技術的なサポートとなるよう検討する。
- ・ 技術雑誌「醤油の研究と技術」については、本年記念すべき第 50 巻（通巻 284 号）を迎えることから、ホームページの雑誌 Web 版のリニューアルなど、より一層の活性化に努める。

### 1.4 品評会については、再度その目的と内容を見直す（特に生揚げの位置づけ）

- ・ 出品者にとって魅力ある品評会を目指し、出品の増加及び業界内における品評会の価値の向上を図る。
- ・ 品評会とは別に、醸造技術の研鑽を目的とした醤油の評価と意見交換ができる場を検討する。

### **1.5 新規の Web 講習会（新任研修他）、標準色の販路拡大等による新たな事業収入の創出**

- ・小規模事業者向けヒスタミン対策の講習会について企画・検討する。
- ・標準色の販路拡大に向けて、広告掲載の方法やデザインを再考する

### **1.6 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**

- ・業界団体全体の効率的な運用の中で、現行の審査員及び表示指導員体制の見直しを検討する。
- ・表示指導員については、表示指導の在り方について見直しを行う。

## **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**

- ・関係省庁と積極的にコミュニケーションを図り、必要な情報の収集と、適切な情報の発信を行っていく。

### **2.2 業界に対して：ホームページの内容充実とタイムリーな情報提供**

- ・ホームページの内容を充実してスピード感のある情報提供を行っていく。
- ・「醤油の研究と技術」の Web ページをリニューアルして、会員ユーザーの利便性を向上させる。

## **3 生産性の向上**

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

- ・会議、セミナーなどの実施に際してオンライン方式を活用することで、参加者の利便性の向上をはかると共に経費の節減を行う。

## II 定例活動

### 1 認証事業

#### 1.1 認証業務

##### 1.1.1 審査員の委嘱

##### 1.1.2 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。なお、充填の委託先については、実態把握と必要な確認を実施する。

- |              |         |
|--------------|---------|
| 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 |

##### 1.1.3 審査員の適正な業務の推進

指導審査員、エリア審査員及び新任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。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。また、審査員全員に対し内部監査を行い、認証審査の適正化を図る。

##### 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。

- ・ 指導審査員研修会

年 3 回（4 月：実地開催 10、1 月：Web 開催）

- ・ 審査員ブロック研修会

年 2 回（6 月：実地開催 11 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。

- ・ 新任審査員特別研修会 年 1 回（5 月：実地開催）

- ・ 新任指導審査員特別研修会 年 1 回（5 月：実地開催）

- ・ 新任審査員への実地研修 年 1～2 回（2～4 工場）

③ 審査員に対する内部監査を実施する。

- ・ 審査員内部監査 一人当たり年 1 回（通年）

## 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

精度管理（年に 1 回の分析技能試験）と実質的指導（年に 5 か所程度  
実地調査を予定）を行う。

### 1.2.2 公認官能検査員

各講習会に併せて資格試験を実施するほか、要望があれば組合単位で  
も資格試験を実施する。

### 1.2.3 基準品審査

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）

## 1.3 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

### 2.1 研究発表会

発表会、懇親会、見学会を実地開催する。（10 月：東京）

### 2.2 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、業界団体主催の事業  
に対しての運営支援を行う。

### 2.3 技術雑誌

「醤油の研究と技術」の原稿依頼・編集・発行を行う。（季刊年 4 回）

### 2.4 市販しょうゆの分析

年 2 回、決められた 40 銘柄程度のしょうゆについて分析を行い、「醬  
油の研究と技術」へ分析値を掲載する。

## 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

### 4.1 認証に係る講習研修

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。また、内容のブラッシュアップと開催方法の見直しも検討していく。

- |             |    |                           |
|-------------|----|---------------------------|
| ① 品質管理専門講習会 | 新規 | 年 2 回 (9 月 : 東京、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)            |

### 4.2 技術指導

しょうゆ製造に係る技術的な課題について、技術顧問・技術指導員を現地に派遣して技術指導にあたることにより、個別事業者の技術的課題解決のための支援を行う。

### 4.3 表示指導

- ① 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 (6~7 月 : 実地開催、7 ブロック)
  - ・中央研修会 年 1 回 (1 月 : Web 開催)
- ② 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。
- ③ 公取協主催の表示検査会に参加し、表示の指導を行う。
- ④ 表示に関する研修会等への講師派遣を行う。

## 5 その他の活動

- ① 表示等委員会
- ② 安全・安心（技術）委員会
- ③ しょうゆ加工品委員会、しょうゆ加工品連絡協議会等の運営支援

正味財産増減計算書

自 2024年4月1日 至 2025年3月31日

単位：千円

科目	2024年 予算額	2023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	1			
基本財産受取利息	1	1			
特定資産運用益	1	1			
特定資産受取利息	1	1			
事業収益	54,980	56,682		1,702	
検査手数料収益	6,880	7,380		500	
J A S 認証収益	23,349	25,030		1,681	
技術雑誌収益	4,836	4,861		25	
研究発表会収益	2,320	1,956	364		
研修講習収益	2,165	3,025		860	
登録収益	430	430			
標準色等頒布収益	15,000	14,000	1,000		
運営負担金	40,000	38,000	2,000		
運営負担金	40,000	38,000	2,000		
雑収益	60	74		14	
受取利息	1	1			
J A S 証紙収益	56	70		14	
雑収入	3	3			
経常収益計	95,042	94,758	284		
(2) 経常費用					
役員報酬	9,240	12,840		3,600	
給与手当	19,400	16,960	2,440		
臨時雇賃金	420	496		76	
退職給付費用	0	2,220		2,220	
福利厚生費	4,760	4,475	285		
会議費	2,230	1,946	284		
旅費交通費	5,630	5,257	373		
通信運搬費	1,340	1,250	90		
消耗什器備品費	0	350		350	
消耗品費	7,490	7,499		9	
図書費	210	210			
修繕費	1,400	1,723		323	
印刷製本費	4,810	4,802	8		
借室料	6,770	6,770			
賃借料	5,076	4,542	534		
保険料	40	40			
諸謝金	1,030	1,080		50	
租税公課	1,070	1,081		11	
支払負担金	1,398	1,352	46		
支払助成金	200	200			
支払手数料	2,930	1,740	1,190		
委託費	23,080	23,390		310	
雑費	50	47	3		
減価償却費	1,132	500	632		
経常費用計	99,706	100,770		1,064	
当期経常増減額	-4,664	-6,012	1,348		
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	-4,664	-6,012	1,348		
法人税等	70	70			
当期一般正味財産増減額	-4,734	-6,082	1,348		
一般正味財産期首残高	55,693	60,311		4,618	
一般正味財産期末残高	50,959	54,229		3,270	
II 指定正味財産増減の部	0	0			
III 正味財産期末残高	50,959	54,229		3,270	

注 借入限度額 10,000千円