

2 0 2 4 年 度

事 業 報 告 書

(自 2024 年 4 月 1 日 至 2025 年 3 月 31 日)

2 0 2 5 年 6 月 1 6 日

公益財団法人 東洋食品研究所

目 次

1. 管理に関する事項

- (1) 理事・監事・評議員
- (2) 事業報告・事業計画
- (3) 運営に関する事項
- (4) 研究所人員の推移
- (5) 組織

2. 研究事業

- (1) 独自研究
- (2) 受託研究・共同研究
- (3) 特許出願
- (4) 行事
- (5) 主な外部発表
- (6) 寄付講座

3. 研究助成事業

4. 文化財事業

5. 会計報告

- (1) 2024年度決算について

1. 管理に関する事項

(1) 理事・監事・評議員

1. 理事・監事

2025年3月31日

	氏 名	就任日
代表理事	難波 誠	2024. 6. 14
業務執行理事	村岡 浩幸	2024. 6. 14
理 事	阿部 啓子	2024. 6. 14
〃	長谷川峯夫	2024. 6. 14
〃	中野 長久	2024. 6. 14
〃	下田 満哉	2024. 6. 14
監 事	上杉 俊隆	2024. 6. 14
〃	松本正一郎	2022. 6. 13

<選任条件及び定員>

理事 定員 3名以上7名以内 現在6名

監事 定員 3名以内 現在2名

理事・監事の選任は定款第23条の規定による。

理事・監事の構成は定款第24条の規定による。

役員の任期は定款第28条の規定による。＊1. 2

＊1. 理事は選任後2年以内に終了する事業年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで。

＊2. 監事は選任後4年以内に終了する事業年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで。

2. 評議員

2025年3月31日

	氏 名	就任日
評議員	中井 隆夫	2022. 6. 13
〃	三木 啓史	2022. 6. 13
〃	小林 公一	2022. 6. 13
〃	中山 勉	2022. 6. 13
〃	渡辺 祐登	2022. 6. 13
〃	神澤 廣昭	2022. 6. 13

<選任条件及び定員>

評議員 定員 3名以上9名以内 現在6名

定款第11条の規定により評議員会会長を中井隆夫とする。

評議員の選任は定款第12条の規定による。

評議員の構成は定款第13条による。

評議員の任期は定款第 14 条による。＊ 1

＊ 1. 選任後 4 年以内に終了する事業年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで。

(2) 事業報告・事業計画

2023 年度事業報告は 2024 年 6 月 30 日に、2025 年度事業計画は 2025 年 3 月 31 日に内閣府に提出した。

(3) 運営に関する事項

1. 理事会

開催日	議 案	結 果
2024 年 5 月 27 日	2023 年度事業報告・決算承認の件 保有株式の株主権権利行使承認の件 会計監査人変更案承認の件（監事提案） (報告事項)①代表理事及び業務執行理事の職務執行状況 ②理事・監事任期満了による再任予定について ③諸規定類制定改定について ④動物実験に関する自己点検・評価報告書 ⑤中期計画実行プロジェクト進捗状況 ⑥その他（新入職者）	原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決
6 月 14 日	難波誠氏を代表理事に選任（再任）承認の件 村岡浩幸氏を業務執行理事に選任（再任）承認の件	原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 （書類によるみなし開催）
11 月 11 日	2024 年度第一次補正予算案承認の件 (報告事項)①代表理事・業務執行理事の職務執行状況 ②事業中間報告 ③中期計画実行プロジェクト進捗状況について ④その他	原案を全会一致承認可決
2025 年 2 月 14 日	2025 年度事業計画・予算案承認の件 2025 年度定時評議員会・理事会の日時等承認の件 2024 年度第二次補正予算案承認の件 諸規程類一部改定案承認の件 (報告事項)①代表理事・業務執行理事の職務執行状況 ②中期計画実行プロジェクト進捗状況について ③諸規定類制定一部改定について ④近況報告など	原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決

2. 評議員会

開催日	議 案	結 果
2024 年 6 月 14 日	2023 年度事業報告・決算承認の件 難波誠氏理事選任（再任）承認の件 阿部啓子氏理事選任（再任）承認の件 長谷川峯夫氏理事選任（再任）承認の件 中野長久氏理事選任（再任）承認の件 下田満哉氏理事選任（再任）承認の件 村岡浩幸氏理事選任（再任）承認の件 上杉俊隆氏監事選任（再任）承認の件 会計監査人変更案承認の件（監事提案） （報告事項）①代表理事及び業務執行理事の職務執行状況 ②動物実験に関する自己点検・評価報告書 ③中期計画実行プロジェクト進捗状況 ④諸規定類制定改定について ⑤理事会決議報告事項 ⑥その他（新入職者）	原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決
11 月 11 日	2024 年度第一次補正予算案承認の件 （報告事項）①代表理事・業務執行理事の職務執行状況 ②事業中間報告 ③中期計画実行プロジェクト進捗状況について ④その他	原案を全会一致承認可決 （書類によるみなし開催）
2025 年 3 月 6 日	2025 年度事業計画・予算案承認の件 2025 年度研究助成選考委員選任承認の件 2024 年度第二次補正予算案承認の件 諸規程類一部改定案承認の件 （報告事項）①代表理事・業務執行理事の職務執行状況 ②中期計画実行プロジェクト進捗状況について ③諸規定類制定一部改定について ④理事会決議事項 ⑤近況報告など	原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決 原案を全会一致承認可決

(4) 研究所人員の推移

代表理事除く

各年 3 月 31 日現在

	総務部			研究部			事業推進部			研究所員合計		
	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計
2025	9	2	11	21	9	30	2	1	3	32	12	44
2024	9	2	11	16	10	26	2	1	3	27	13	40
2023	8	2	10	15	10	25	2	1	3	25	13	38
2022	7	2	9	14	10	24	2	1	3	23	13	36
2021	5	2	7	14	10	24	2	1	3	21	13	34
2020	5	2	7	14	9	23	2	1	3	21	12	33
2019	4	3	7	13	8	21	2	1	3	29	12	31
2018	5	3	8	14	8	22	2	1	3	21	12	33

2025 年 1 月総務部労務人事担当男性 1 名・女性 1 名入職

2025 年 3 月総務部男性 1 名・女性 1 名退職

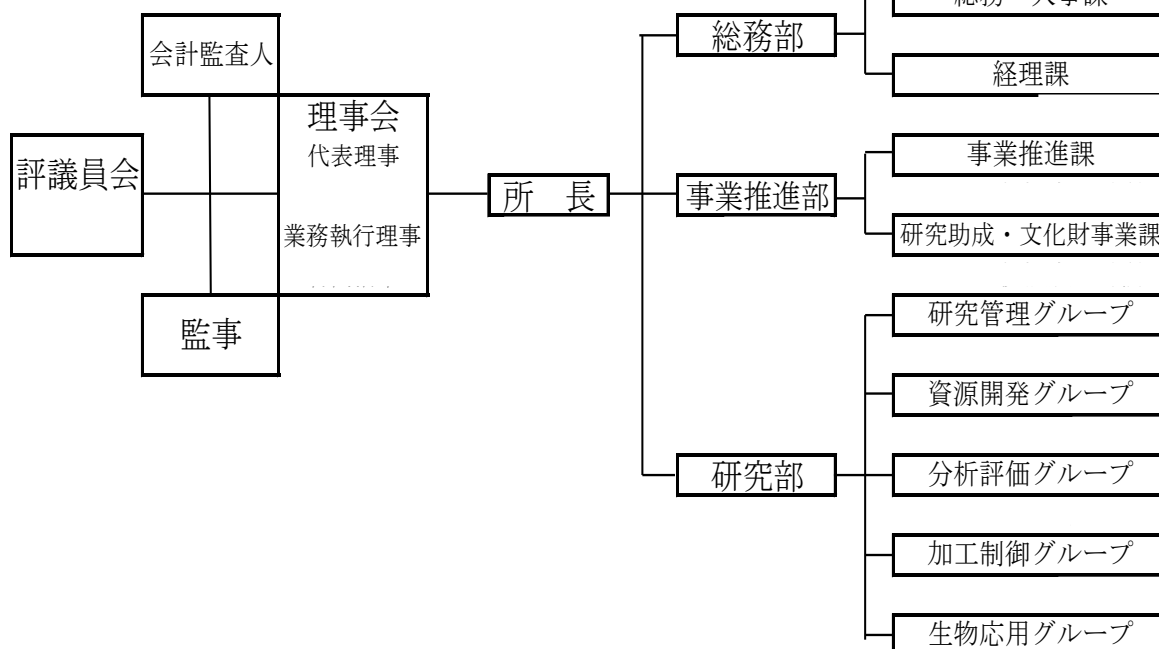
2024 年 4 月研究部男性 2 名・6 月研究部男性 2 名・8 月研究部男性 2 名入職

2025 年 3 月研究部男性 1 名・女性 1 名退職

(5) 組織

組 織 図

2025年3月31日現在



2. 研究事業

(1) 独自研究

2024 年度の独自研究は 4 研究グループで 25 件であった。このうち 6 件は終了し、19 テーマについて 2025 度に継続する。各研究分野のテーマと実績概要を下記に示す。

2024 年度テーマ一覧

<高齢者の健康維持技術関連テーマ>

- ① 食品のテクスチャー制御法の開発（加工制御 G）
- ② 加工に伴うだしの風味変化に関する研究（分析評価 G）
- ③ 食品由来アルツハイマー病予防成分の探索（分析評価 G）
- ④ 少子高齢化社会に対応する食の機能性研究（生物応用 G）
- ⑤ 甲殻類由来グルコサミンの腸内細菌叢および寿命への影響（生物応用 G）

<新規食品資源関連テーマ>

- ⑥ タンパク質加水分解物を原料とした新規フレーバーの開発（生物応用 G）
- ⑦ 貝類の新たな利用に向けた技術開発（資源開発 G）
- ⑧ 海産物アクアポニックスの構築に関する研究（資源開発 G）

<食品廃棄物削減関連テーマ>

- ⑨ イチジク葉を原料とするアレルギー緩和茶飲料の開発（生物応用 G）
- ⑩ 未利用資源由来トリテルペノイドの利用（資源開発 G）
- ⑪ 変敗原因菌動態把握のための基礎研究（分析評価 G）
- ⑫ ポリフェノールを用いたゲル状食品の物性制御方法の開発（資源開発 G）
- ⑬ イチジク果実におけるアザミウマの侵入回避に関する研究（資源開発 G）
- ⑭ 麦茶粕を原料とした発酵食品に関する研究（生物応用 G）
- ⑮ 缶ワインのフレーバー研究（研究管理 G）
- ⑯ 総合的病害防除に向けたバイオステミュラントと抵抗性品種の探索（資源開発 G）

<食品資源関連テーマ>

- ⑰ 二枚貝における脂溶性物質の蓄積メカニズムの解明（資源開発 G）
- ⑱ イチジク果実の風味に関する研究（資源開発 G）

<食品の製造技術関連テーマ>

- ⑲ 食品加工に伴う調味成分の移動現象の解析（加工制御 G）

- ②⑩ 食品の殺菌条件最適化手法に関する研究（加工制御 G）
- ②⑪ 肉の赤色化に関する研究（加工制御 G）
- ②⑫ 水産缶詰に含まれる 2-オキソ-イミダゾールジペプチドに関する研究（分析評価 G）

<食品の安全性関連テーマ>

- ②⑬ *Heyndrickxiala coagulans* 芽胞の耐熱性分布（分析評価 G）
- ②⑭ 特異性抗体を利用した食品変敗菌の検出と動態把握（分析評価 G）

<食品の新規評価技術関連テーマ>

- ②⑮ 味覚を評価する味細胞、味蕾オルガノイドの開発（生物応用 G）

<高齢者の健康維持技術関連テーマ>

「食品のテクスチャー制御法の開発」

代替食品や介護食等の食感制御技術への寄与を目的に食品の 3 次元構造と硬さの関係について植物性および動物性食材を用いて調査を行っている。植物性食材についてはこれまでにゴボウのペクチン構造と硬さの関係に着目して検討を進めている。抽出が困難であったペクチン構成糖鎖である RG-II の抽出法を確立できたため、今後は構造解析を行う。透明化技術を用いた 3 次元構造の解析を行うための予備試験を行い、免疫染色が本解析に利用できることがわかった。動物性食材としてエビについて取り組んでいる。100℃で 0.5～5 分間加熱したエビを TPA 試験（2 回圧縮する試験）、官能評価に供した結果、2.5～3 分間加熱したエビの弾力が高いことがわかった。エビは加熱に伴いタンパク質が変性し弾力を増すが、必要以上に加熱するとタンパク質の保水性が低下し、弾力が低下することが示唆された。

「加工に伴うだしの風味変化に関する研究」

本研究では、レトルト殺菌が食品に与える風味変化を、含有成分の機器分析と、ヒトの官能、味認識装置および味覚受容体発現細胞による風味評価から解明することを目指している。これまで鰹および昆布だしに着目し、変化成分を見出してきた。官能評価から、殺菌による風味の変化には香気の寄与が高いことが示されたため、香気に着目して分析を実施している。鰹だしでは殺菌により変化する全体の香気に対する香気成分の寄与を調査し、殺菌後において寄与の高い成分が多くなっていることが分かった。昆布だしでは、多変量解析からレトルト後に有意に増加する香気成分 2 種を見出し、これらを同定した。また、新規の風味評価法として味覚受容体発現細胞の利用を共同研究しており、試薬でのみ応答が確認されていた当該手法の、和風だしへの適用を検討している。

「食品由来アルツハイマー病予防成分の探索」

超高齢社会の中、認知症患者の増加は喫緊の課題であり、食品を通した予防を目指している。アミロイドβ（Aβ）生成に関わるβ-secretase（BACE1）阻害活性を指標としたスクリーニングを実施し、In vitro、In vivo で効果のあったシラスプロテアーゼ分解物中の有効成分探索を行っている。Aβ蓄積抑制が認められた画分について、BACE1阻害活性成分の探索を行った結果、RNAが活性成分の主成分であることを示唆する結果が得られた。さらに、同画分から抽出したRNAのアルツハイマー病モデル（5xFAD）マウスへの投与試験を行った結果、Aβ蓄積は抑制される傾向が認められた。ただし、アストロサイトの炎症マーカーであるGFAPの発現には変化が無かったため、今年度再試験を計画している。

「少子高齢化社会に対応する食の機能性研究」

世界的に塩分の過剰摂取が課題となっており、塩分摂取量削減に寄与する塩味増強剤の選定を最終目標に、塩味受容分子TMC4の立体構造の特定を進めている。立体構造確定後、活性化する化合物の同定を行う。2024年度は、ミセル中のTMC4の存在やその状態把握が困難であったことが構造解析の問題となった。この点を改善すべく、TMC4タンパクに2種類の修飾を施したが、構造特定には至らなかった。そこで、TMC4に結合するモノクローナル抗体を作製した。この抗体はTMC4タンパクの目印となり、かつ構造を固定することができるため、構造解析の改善が期待できる。今後はTMC4タンパクに抗体を付加し、構造解析を実施する予定である。

「甲殻類由来グルコサミンの腸内細菌叢および寿命への影響」

甲殻類由来の廃棄物から製造されるグルコサミンは、膝や関節の健康をサポートする食品素材として利用されてきた。その摂取者で死亡率の低値が報告されている。本テーマでは、寿命や腸内環境への影響を評価することで、グルコサミンの高付加価値化を提案するとともに健康寿命向上への貢献を目指す。2024年度は、グルコサミン摂取によるショウジョウバエの寿命延長効果を初めて観察した。また、ヒト試験に向けてグルコサミンのみを有効成分とする独自サプリメント錠剤をテスト製造して、それを用いて便秘改善効果に関する単群のオープン試験を実施した。その結果、排便回数の増加が観察された。

<新規食品資源関連テーマ>

「タンパク質加水分解物を原料とした新規フレーバーの開発」

代替肉の風味を向上させるフレーバーが求められている。大豆タンパク質加水分解物（SPHs）を原料としたメイラード反応物（MRPs）が肉様香気を呈し、良好なフレーバーとなる可能性が示されている。しかし、前駆体となるペプチドの特徴や、最適なプロ

テアーゼ反応条件は明らかになっていない。本研究では、これらの点を明らかにし、フレーバーの最適な調製条件を提案する。これまでに SPHs 調製時の条件が MRPs の揮発性化合物組成（香気）に影響することを明らかにした。2023 年度に得られた QDA 法（得られるデータ数の多い官能評価法）の結果を元に、所内での簡便な官能評価を実施した。結果、SPHs 調製時の重炭酸アンモニウムの有無が MRPs の肉様香気に影響することを見出した。また、今後予定している機械学習の準備のため、Python によるプログラム構築とデータ解析を実施した。

「貝類の新たな利用に向けた技術開発」

将来的に不足する可能性が指摘されているたんぱく源の確保が課題の一つとして挙げられている。一方、近年の温暖化に伴い海水温が上昇傾向にあり、既存漁業が困難になりつつある。そこで本研究では、貝類に着目し環境に影響されない陸上養殖の開発及び海洋養殖手法の改良や耐熱種の探索等による既存養殖の海水高温化への適用を検討する。アサリの陸上養殖については日本固有種の分布状況を調査しており、およその分布傾向が確認できた。養殖手法の改良としてホタテ（深層）とトリガイ（浅層）のハイブリッド養殖をむつ湾で評価中である。また、高温水耐性を持つホタテの探索を目的にゲノム解析を行い、得られた遺伝子情報を用いて、水温変化時に発現するホタテ遺伝子の探索を行っている。

「海産物アクアポニックスの構築に関する研究」

気候変動、人口増加・高齢化などにより、食料・特にタンパク質の需給逼迫が予測されている。この課題解決策の一つとして海藻の陸上栽培と魚介類の陸上養殖を組み合わせ、「海産物アクアポニックスシステム」があり、本研究ではシステムの最適条件を見出す理論の構築と、システムに適した海藻の選定およびその栽培技術の確立を進めている。簡易モデルを構築し、飼育の環境整備と基礎データ取得を行った。ワカメを用いて受精、胞子体形成（育苗）を再現し、現在栽培試験を継続している。クルマエビの予備飼育を行ったが、評価モデルとしては利用が難しいことが分かった。一方、動物から排出されるアンモニアを硝酸に変換するアンモニア酸化古細菌等微生物群は本試験から得ることができた。これら微生物群は硝化作用に加え脱窒作用も示したが、海藻に適した 18℃前後では脱窒が抑制され、海藻栽培には好適と考えられた。

<食品廃棄物削減関連テーマ>

「イチジク葉を原料とするアレルギー緩和茶飲料の開発」

イチジク茶の機能性として、炎症抑制効果を見出しており、機能性食品利用が期待される。一方で、イチジク茶は苦味・渋味を有し、継続的な摂取の妨げになると考えられた。そこで、風味改善を目的に苦味成分の同定を試みた。ヒト苦味受容体を発現させた培養細胞の応答性調査では、ルチンとプソラレノシド（PO）を見出した。味認識装置で

は、PO のみ苦味を示した。また、PO を含まない品種「ビオレドーフィン (VD)」を原料とした茶液の官能評価では、含むものと比較して有意に苦味が少なかった。更に、電子味覚システムの苦味予測では、VD に PO を添加することで予測値の増加が確認された。これらの結果から、PO はイチジク茶の苦味寄与成分であることが示唆された。一方、イソシャフトシド (ISS) のアトピー性皮膚炎 (AD) 抑制への寄与を調査したが、ISS は AD 抑制に寄与しないことが示唆された。

「未利用資源由来トリテルペノイドの利用」

未利用資源の有効利用を目指し、ポモル酸等トリテルペノイド類の機能性を検討している。これまでに、ポモル酸について脂肪蓄積抑制作用等を検証してきた。2024 年度はポモル酸の吸収効率向上が期待できるトリテルペノイド・ γ -シクロデキストリン包接体について、動物での吸収動態の確認を進めている。現在、血漿中ポモル酸濃度の分析を進行中である。また、ポモル酸の新たな機能として、運動刺激時の筋肉タンパク質合成への影響について検証した結果、ポモル酸投与の影響は確認されなかった。一方で、筋肉損傷抑制の可能性が示唆された。今後は、ポモル酸の作用機序について調査する。

「変敗原因菌動態把握のための基礎研究」

消費期限の短いチルド食品の廃棄量削減につながるロングライフ化に役立つ情報を提供することを目的に、チルド領域における変敗原因菌の検出法や動態について検討している。2024 年度はチルド食品分野でしばしば問題となる *Paenibacillus. odorifer* の発芽機構について検証した。発芽誘起物質は、有機酸などの Nutrient、NaCl、Na₂SO₃ などの non-nutrient いずれも発芽を誘引することが分かった。明らかにしたゲノム配列から発芽関連遺伝子を抽出し、他の *Paenibacillus* 株と比較検証した結果、*Paenibacillus* 属菌の発芽機構は、*Bacillus* 属菌に類似した機構を持つことが推察された。本テーマは 2024 年度で終了する。

「ポリフェノールを用いたゲル状食品の物性制御方法の開発」

水産練り製品の保存性向上等を目的に高温加熱による物性劣化抑制手法について検討している。これまでに、没食子酸、カテキンおよびナリングニンに物性改善効果があることを見出している。2024 年度は、水産練り製品に用いられる副原料に対するポリフェノールの影響およびポリフェノールによる物性変化の作用機作について調査した。デンプンの物性変化はほとんど見られなかったが、卵白と植物性タンパク質では破断応力や歪率が増加し、物性の改善が示された。また、ポリフェノールによる物性改善機構についても検討を進めている。没食子酸およびカテキンは SH 基を介した結合を形成すると推察された。一方、ナリングニンはゲル構造内に取り込まれてはいるが、SH 基間の結合には関与しないことが明らかとなった。

「イチジク果実におけるアザミウマの侵入回避に関する研究」

イチジクのアザミウマの被害を、耐虫性品種等で回避することを目的に研究を実施し、次の結果を得た。まず、供試したイチジク品種の本虫被害が例年と同様の序列（榊井ドーフィン>Brunswick>Blanche）であることを確認した。一方、接着剤とドリル孔開けで一定期間開口させた幼果へのアザミウマ侵入は、着果 20-24 日にピークがあった。また、粘着剤を塗布した幼果に付着した本虫の数は、供試品種の被害の序列と符合した。以上から、アザミウマはイチジク果実の生育齢や品種に対する選好性を有し、後者の選好性が本虫被害の品種差に関わる可能性が示唆された。本テーマは 2024 年度で終了する。

「麦茶粕を原料とした発酵食品に関する研究」

廃棄物削減に貢献するために、発酵による麦茶粕の食品転用を検討している。2024 年度は、麦茶粕発酵物の風味を向上させる発酵条件について検討した。その結果、酸味およびクエン酸量の増加抑制し、グルコース量の減少抑制、麦茶粕発酵物のオフフレーバー抑制条件として、発酵期間を 2 日間とするのが適切であると判断した。また、官能評価の予備試験では、発酵期間を 2 日間とした麦茶粕発酵物抽出液について、強い酸味やオフフレーバーが感じづらいことが示唆された。

「缶ワインのフレーバー研究」

ワイン容器は「びん」が主流であり、「缶・ペットボトル」へ置き換えると、オフフレーバーを発生するリスクが高くなる。缶ワインのオフフレーバー物質は、硫化水素とされている文献があるが、未解明な部分が多い。2024 年度は、2 種類の市販缶ワインを追加し、計 3 種類の缶ワインにて調査した。その結果、長期保管時の硫化水素の発生は確認されなかった。他の分析結果も考慮すると、この現象は異臭物質の発生ではなく、特定フレーバー成分の減衰により、オフフレーバーと認識されることが推察された。今後、ビンおよび缶にワインをリパックし、ワインの保存性（フレーバー）及び生成される成分を比較し、缶とビンでどのような違いがあるのか調査し完了とする。

「総合的病害防除に向けたバイオステミュラントと抵抗性品種の探索」

植物病害によるフードロスを低減するため、未利用資源から植物の抵抗性を向上させるバイオスティミュラントを単離するとともに、当所保有の遺伝資源の中から抵抗性を有する品種を選抜し、両者を組み合わせることで病原体に打破されにくい総合的防除法を構築する。2024 年度、バイオスティミュラントの探索では、作物の栽培管理で生じる葉や果実などの廃棄物から抽出液を調製し、植物に処理した際に病気の発生を抑制するかどうかを評価してきた。その結果、イチジク葉の抽出液に複数の病害抑制活性が認められた。一方、抵抗性品種の探索では、当所農場で発生したイチジク果実の新病害について病原体を同定し、本病害に対して抵抗性を示す有用品種を複数見出した。

＜食品資源関連テーマ＞

「二枚貝における脂溶性物質の蓄積メカニズムの解明」

オカダ酸（OA）群を原因とする下痢性貝毒発生により二枚貝の出荷規制が行われ、経済的損失が発生している。そこで、二枚貝の毒化を制御し、出荷への影響を減らすことを目標に、OA 群の動態解明と減毒方法の開発を目指している。2024 年度は、毒化モデル二枚貝作成用 OA 群産生プランクトンの培養方法の改善およびホタテ中腸腺細胞の組織分散と細胞分離条件の確立等を行った。プランクトンの培養については培地の適正化でプランクトン増殖の改善が確認され、培養条件が確定した。中腸腺細胞については組織分散方法を決定した。また、培養対象である接着性細胞の分離にも目途が立った。

「イチジク果実の風味に関する研究」

本研究では、イチジク果実の香気寄与成分を明らかにし、品種差や加工に伴う変化を明らかにすることを目的としている。生のイチジク果実を用いて香気寄与成分を調査した。トップノートからベースノートまで網羅的に検討するため、大容量静的ヘッドスペース法と SA-SBSE 法の 2 方法で香気成分を抽出した。匂い嗅ぎ分析を実施した結果、計 21 成分が香気寄与成分として選択された。当該成分は、品種によって含量や匂い強度が異なることが確認され、このうち 13 成分の同定が完了した。香気成分の季節変動を調査した結果、基部（収穫始期）の果実は爽やかな香りを呈する成分、先端部（収穫終期）の果実は甘くフルーティーな香りを呈する成分が特徴的となることが示唆された。

＜食品の製造技術関連テーマ＞

「食品加工に伴う調味成分の移動現象の解析」

本テーマでは、食品製造や調理操作の合理的な設計に貢献することを目的に、調味成分の移動現象の定量的な解析を試みている。2024 年度は、食品の組織構造が調味成分の拡散現象に与える影響の解明を主目的とした。細胞組織構造をもたないゲル状物質としてアガロースゲル、細胞組織構造を有する食品として蒸煮魚肉を、調味成分として塩化ナトリウム（NaCl）を選定し、両試料中における NaCl の有効拡散係数の推算を行い、計算値と実測値の比較を行った。計算値と実測値は、立方体の外縁部と中間部ではよく一致した一方で、中心部ではわずかに実測値の方が高かった。しかし、中心部での乖離は味覚として検出できる水準よりも低かった。得られた結果は、有効拡散係数が食品への調味成分の浸透量の予測に十分活用できることを示唆するものである。本テーマは 2024 年度で終了する。

「食品の殺菌条件最適化手法に関する研究」

容器詰食品の安全性確保と品質向上に貢献することを目的に、過熱殺菌中の食品の温度分布履歴を推定できる計算手法の開発を行っている。現在、満注詰プラスチックカッ

ブを対象として検討している。これまで熱水滴水式殺菌について検討してきたが、2024年度は空気と水蒸気およびその攪拌のための水が殺菌釜中に存在するシャワー式殺菌についても検討した。この方式では複数の水の状態が共存するため、容器外面の熱伝達率は多様であると推測される。その多様な熱伝達率分布を数値計算に取り入れるために、容器外面を固体層(SCL)で覆ったモデルで検討した。熱水滴水式、熱水シャワー式の温度分布実測結果に最も適合する SCL を求めたが、その設定は熱媒体の種類と状態により決まる熱伝達率の大きさの順番と矛盾はなかった。今回の結果より熱水シャワー式の加熱は主に蒸気でなく熱水が関与していることが示唆された。

「肉の赤色化に関する研究」

レトルト殺菌のように十分加熱しても肉の中心部が赤い場合があり、加熱不足ではないかと消費者の誤解・不安を招く場合がある。赤色化のメカニズムを解明し、対策方法を提案することを目的としている。これまでの検討により、赤色化には容器内残存酸素が大きく関与していることが確認されていることから、2024年度は酸素の影響を詳細に調査した。その結果、赤色部は Fe^{2+} 、非赤色部は Fe^{3+} の割合が高く、酸化還元電位は赤色部の方が非赤色部より低いことが確認された。また、赤色部から抽出した塩可溶性タンパク質のカルボニル濃度は非赤色部のそれより低く、赤色部の酸化レベルは低かった。これらのことから赤色部は非赤色部より還元状態にあり、赤色化現象は保存中に酸化還元状態が変化したことにより生じると推察された。

「水産缶詰に含まれる 2-オキシ-イミダゾールジペプチドに関する研究」

健康増進や水産缶詰業界の発展に寄与することを目的に、イミダゾールジペプチドのオキシ体 (2-オキシ-IDPs) が有する抗酸化性等の機能が生体に与える効果や、各種水産缶詰中の含有量の調査を検討している。市販水産缶詰製品中の 2-オキシイミダゾールジペプチド (IDPs) の含有量は、ツナ缶やサケ缶に豊富であった。市販ツナ缶詰において IDPs および 2-オキシ-IDPs とともに 35°C1 年間保存で残存していた。一方、動物実験の結果、ハムスター体内において、2-オキシカルノシンはカルノシンよりも高い血中安定性を示唆し、マウスにおいて血中抗酸化活性の有意な上昇が見られた。また、アルツハイマー病モデルマウスへの経口投与試験を実施しており、効果を確認中である。

＜食品の安全性関連テーマ＞

「*Heyndrickxiaa coagulans* 芽胞の耐熱性分布」

Heyndrickxiaa coagulans (旧名: *Bacillus coagulans* = *Weizmannia coagulans*) は容器詰包装食品の代表的な耐熱性変敗原因菌である。当法人では本菌種で既知の耐熱性よりも高い耐熱性を示した事例を経験しており、過小評価のおそれのある *H. coagulans* の耐熱性を再評価している。2024年度は前年度方法を確立した芽胞調製において耐熱性

変動が見いだされたため、方法の修正を行った。芽胞形成に先立つ種培養の条件を延長することで耐熱性変動を軽減できた。ライブラリ菌株より 6 菌株で既知の耐熱性を上回る耐熱性を見出し、3 菌株について耐熱性の詳細データを得た。

「特異性抗体を利用した食品変敗菌の検出と動態把握」

変敗原因菌の検出法は、検出に時間のかかる塗抹法が主流であり、その他の検出方法にはコスト・精度面において懸念がある。そこで、食品変敗菌に特異なモノクローナル抗体を作製し、これを用いた簡易な検出および増殖制御システムを構築する。構築した検出系は、現行の検出法を補完し、変敗菌の迅速な検出が可能となることを期待している。2024 年度は抗体の作製および作製した抗体の特性評価を目標とした。食品変敗菌 4 菌株 および食中毒菌 1 菌種を抗原としてマウスに接種し、得られた血清を用いて ELISA テストを実施した結果、各細菌に対する抗体ができていることが確認できた。抗体特異性が認められたマウス由来の B 細胞から抗体産生細胞を作製し、抗体ごとのサブクラスや精製方法などの特性をリスト化した抗体ライブラリの基盤を構築した。

<食品の新規評価技術関連テーマ>

「味覚を評価する味細胞、味蕾オルガノイドの開発」

食品の品質評価や新規開発には味の評価が必須であるが、これまでの食品の味覚評価は、官能検査や調理する人の感覚に任せる主観的なものであり、数値化が困難であった。そこで、本研究では客観的に判断できる味の評価手法の確立を目指して、味蕾オルガノイドを用いた味の評価手法の構築を検討している。2024 年度はマウス味蕾オルガノイドを培養して増殖した。また、ヒト iPS 細胞から①味細胞を含む小腸オルガノイドを作製、②世界で初めて味細胞マーカー陽性細胞を作製、③血管内皮細胞を作製し、マウス味蕾オルガノイドやヒト間葉系幹細胞と共培養してスフェロイド内に血管網様の構造を作製した。今後はマウス味細胞を使って味覚レポーター遺伝子の選定を行う。また、iPS 細胞由来味細胞の機能解析を行う。

(2) 受託研究・共同研究

受託研究は実施しなかったが、マイクロ波過熱された食品成分の変化挙動に関する共同研究を 2024 年度から実施している。

(3) 特許出願

- ・芽胞形成細菌の検出方法（特願 2024-186045）
- ・収容容器入り加工食品の製造方法および収容容器入り加工食品の喫食方法
(特願 2025-050279)

(4) 行事

第6回研究成果発表会

開催日 2024年10月11日

場 所 千里ライフサイエンスセンター

研究報告 (1)「公益財団法人東洋食品研究所の研究業務概要について」 研究部長
(2)「抗炎症作用を有するイチジク茶の NAFLD に対する効果」 分析評価G
(3)「水産缶詰中の 2-オキソ-イミダゾールジペプチドに関する研究」
生物応用G

教育活動

① 第1回オープンセミナー

テーマ 「科学で知ろう！お肉についてーお肉の歴史と乳酸菌の利用ー」

後 援 川西市、宝塚市

開催日 2024年7月15日（月・祝）

場 所 東洋食品研究所会議室

参加者 会場38名・オンライン42名

演 題 1) ハム・ソーセージのルーツを温(たず)ねて新しきを知る

麻布大学 名誉教授 坂田 亮一 先生

2) 乳酸菌と食肉加工について知ろう

ー乳酸菌がもたらす食肉のおいしさと健康機能についてー

麻布大学 獣医学部 准教授 竹田 志郎 先生

② 第2回オープンセミナー

テーマ 「科学で紐解くおいしさの秘密」

後 援 川西市、宝塚市

開催日 2024年11月4日（月・祝）

場 所 東洋食品研究所会議室

参加者 会場29名・オンライン55人

演 題 1) 味と香りの分子論

静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐 先生

2) おいしさの文法 多感覚情報で創出される食味と嗜好

立命館大学 食マネジメント学部 教授 和田 有史 先生

③ その他

職場体験学習として関西大倉中学の学生2名を3日間受け入れた。

(5) 主な外部発表

学会発表等

関西病害虫研究会第 106 回大会 (6 月 7 日)

「閉鎖型環境でのイチジク栽培におけるアザミウマおよびサビダニの発生活長と果肉への加害」

第 65 回日本食肉科学会大会 (6 月 22 日)

「牛肉レトルト製品の酸素による不慮の赤色化発生要因の検討」

日本食品工学会第 25 回年次大会 (8 月 20 日)

「容器詰食品の加熱殺菌において多様な熱伝達率分布に対応可能な計算モデルの開発」

レドックス R&D 戦略委員会シンポジウム (8 月 23 日)

「シラスプロテアーゼ分解物のアルツハイマー病予防に関する研究」

日本食品科学工学会第 71 回大会 (8 月 29、31 日)

「レトルト殺菌に伴う昆布だしヘッドスペース中の香気成分変化」

化学工学会第 55 回秋季大会 (9 月 12 日)

「食品内部における塩化ナトリウムの拡散係数の推算およびその利用」

日本防菌防黴学会第 51 回年次大会 (9 月 18 日)

「変敗原因菌 *Paenibacillus* 属菌芽胞の発芽動態解明のための発芽誘起物質とその反応性」

シクロデキストリンシンポジウム (9 月 19 日)

「内臓脂肪型肥満へのポモル酸・ γ -シクロデキストリン包装体摂取効果の検証」

日本缶詰びん詰レトルト食品協会第 73 回技術大会 (11 月 19 日)

「市販水産缶詰中の 2-オキソ-イミダゾールジペプチドの定量」

日本食物繊維学会第 29 回学術集会 (12 月 1 日)

「単糖 D-グルコサミン塩酸塩が大腸内細菌叢 *in vitro* モデルへ与える影響」

第 21 回ファンクショナルフード学会学術集会 (2 月 9 日)

「ランチョンセミナー グルコサミンの新しい機能性と社会実装」

「老化抑制効果をもつ単糖類のヒト大腸内細菌叢モデルへの影響の比較」

日本農芸化学会 2025 年度大会 (3 月 5 日～8 日) (ポスター)

「プロテアーゼ反応条件の違いによる大豆タンパク質加水分解物由来肉様フレーバーの香気変動」

「代謝反応を利用した 5-シアノ-2,3-ジトリル-2H-テトラゾリウムクロリド(CTC)による細菌検出」

「水産缶詰製品中の 2-オキソ-イミダゾールジペプチドの含有量と保存性」

「白麹菌を用いた麦茶粕発酵物の風味向上に関する検討」

「市販缶ワインの GC-MS 分析法による経時変化調査」

「加熱に伴うエビの物性変化の評価」
「レトルト殺菌に伴う昆布だし中の風味成分の変化」
「ゴボウの硬さに関与する多糖の調査」
「シラスプロテアーゼ分解物由来ペプチドのアルツハイマー病モデルマウスへの投与効果」
「イチジク茶苦味成分の探索と同定」

園芸学会 R7 春季大会 (3 月 21 日)

「イチジク幼果に定位するアザミウマ類 (Thrips) の品種選好性」
「結果節位の異なるイチジク'榊井ドーフィン'果実の香気成分変動および気象条件との関係」

令和 7 年度日本水産学会春季大会 (3 月 27 日、29 日)

「日本アサリの遺伝的集団構造」
「ホタテガイの温度耐性遺伝子の特定」
「陸上養殖に向けた陸産貝類による養殖飼料の開発」

投稿 (掲載論文)

関西病虫害研究会報

「閉鎖型環境でのイチジク栽培におけるアザミウマおよびサビダニの発生消長と果肉への加害」66 巻, pp. 99-102

Japan Journal of Food Engineering

「Distribution Coefficients of Sodium Chloride on Konjac and Mackerel in Prepackaged Food」 Volume 25, No.2, pp. 47-56

Foods

「Inhibition of Amyloid β Accumulation by Protease-Digested Whitebait (Shirasu) in a Murine Model of Alzheimer's Disease」 Volume 13, No.18, p. 2858

日本食品科学工学会誌

「多様な熱伝達率に対応する加熱殺菌中の容器内温度分布計算方法の提案」2025 年 72 巻 4 号 p. 103-114

Food Chemistry

「Effect of protease reaction conditions on volatile compounds generated in Maillard reaction products from soy protein hydrolysates」 Volume 464, No.1, p. 141599

園芸学研究

「イチジク果実内部のアザミウマ類による汚損と他の類似汚損との区分」24(1), p. 89-96, 2025

Food Chemistry

「Simultaneous quantitation of pentacyclic triterpenoids in fruit peels using liquid chromatography-single quadrupole mass spectrometry」 Volume 471,
15 April 2025, 142781

Nutrients

「Isoschaftoside in Fig Leaf Tea Alleviates Nonalcoholic Fatty Liver Disease in Mice via the Regulation of Macrophage Polarity」 Vol.17, Iss.5, Page 757

(6) 寄付講座

2017 年度から 2023 年度に東京大学大学院農学生命科学研究科に設置されていた食品機能学寄付講座を引き継ぐ形で 2024 年 4 月 1 日より 2 名の教員、7 名の研究員（1 名の当法人派遣者を含む）、5 名の専門職員で活動を開始した。開始初年度であるため学生の在籍はなかったが、2025 年度からは 2 名の修士学生が加わっている。2024 年度は 4 報の論文掲載、5 件の学会発表、4 件のシンポジウム講演等の研究成果を上げている。

3. 研究助成事業

(1) 事業概要

本事業は、食に係わる科学技術の向上に対する支援を通じて広く社会貢献を図ることを目的とし、食品の製造や加工技術及び安全性等に関する研究を行う研究者に対して、研究テーマを公募・選考の上、助成を行うものである。2024年度も研究助成プログラムを“一般研究助成”「食品資源、食品科学、食品加工に関する研究（助成期間1年、金額1,000千円、年齢45歳以下）」と“法人設定テーマ研究助成”「当法人が重点課題と考えるテーマに関する研究（助成期間最長3年、金額最大2,000千円/年、年齢制限なし）」の2つとして5月1日より約3ヶ月の募集を行った。過去最多の全115件の応募があり、その中から選考により14件の研究を採択した。

(2) 事業実績

① 募集期間：2024年5月1日～2024年7月31日

募集方法：食品技術関連主要学会誌及び当法人ホームページへの応募要項掲載、リストアップした大学・研究機関への研究助成案内の送付

② 応募研究テーマ総数：115件

【一般研究助成】 69件

食品資源に関する分野：10件

水産・畜産資源（3）、農産原料栽培（3）、育種（2）、その他（2）

食品加工に関する分野：12件

製造・加工（9）、殺菌（0）、調理（1）、容器包装・保存（1）、流通（0）、その他（1）

食品科学に関する分野：47件

機能・栄養（33）、食品のおいしさ（5）、食品物性（5）その他（4）

【法人設定テーマ研究助成】 46件

高齢化社会に向けた食品関連研究：11件

身体機能維持（7）、介護食・製造方法（4）、その他（0）

食品需給課題に関する食品資源研究：9件

未利用資源の有効活用（2）、新たなタンパク質供給資源（7）、その他（0）

食品廃棄物削減に関する研究：15件

非可食部の有効活用（7）、食品ロス削減（5）、その他（3）

食品評価技術向上に関する研究：11件

物性・テクスチャー評価技術（3）、培養細胞利用評価技術（4）、風味評価技術（3）、その他（1）

③ 選考期間：2024年8月20日～2024年9月23日

助成選考委員（敬称略）

【一般研究助成選考委員】

朝倉 富子 放送大学 教養学部 教養学科 教授
井倉 則之 九州大学大学院 農学研究院 生命機能科学部門 教授
熊谷 日登美 日本大学 生物資源科学部 食品開発学科 教授
鈴木 徹 東京海洋大学 名誉教授
西村 敏英 女子栄養大学 栄養学部 教授
山地 亮一 大阪公立大学大学院 農学研究科 教授

【法人設定テーマ研究助成選考委員】

難波 誠 食研代表理事・所長
小暮 正人 食研研究部長
隅谷 栄伸 食研研究副部長
高橋 徹 食研研究部資源開発グループGL
稲葉 正一 食研研究部加工制御グループGL
阿部 竜也 食研研究部生物応用グループGL

④ 採択研究テーマ（研究者敬称略）

【一般研究助成】

- (1) 「畜肉ゲルの発色、酸敗・腐敗防止、および物性改良を同時に達成する亜硝酸塩代替品の開発」 赤澤隆志氏（新潟大学農学部）
- (2) 「食品に含まれるナノ粒子の神経炎症抑制に関する活性成分及び作用機序の解明」 石田智滉氏（高知大学医学付属病院薬剤部）
- (3) 「新小型仕立てによる落葉果樹の高速育種プラットフォームの開発」 齋藤隆徳氏（千葉大学大学院園芸学研究院）
- (4) 「食の美味しさを生み出す風味知覚の神経回路機構の解明」 塩屋和基氏（名古屋大学生命農学研究科応用生命科学専攻）
- (5) 「褐藻フコキサンチンの構造特性に着目した生体吸収性増加機序の解明」 高谷直己氏（北海道大学大学院水産科学研究院海洋応用生命科学部門）
- (6) 「キノコペプチドの分析および菌床からの抽出法の確立」 知久和寛氏（日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品科学科）
- (7) 「魚の血合いを利用したがん転移を予防する機能性食品の開発」 中山淨二氏（金沢大学がん進展制御研究所腫瘍分子生物学研究分野）
- (8) 「必須ミネラルが制御する筋力維持の新たな分子基盤の解明」 吉開会美氏（徳島文理大学薬学部）

【法人設定テーマ研究助成】

- (9) 「腸培養細胞と腸内細菌の実用的なin vitro共培養システムの開発と利用」
青柳秀紀氏（筑波大学生命環境系）
- (10) 「麹菌体由来代替肉の開発」
粉川美踏氏（筑波大学生命環境系）
- (11) 「非線形粘弾性(NLVE)解析と機械学習を組み合わせた革新的食感評価法の開発」
津留崎恭一氏（神奈川県立産業技術総合研究所化学技術部）
- (12) 「水中短波帯加圧加熱を用いた高品質な介護食用レトルトパウチ食品の製造技術の開発」
長屋美玖氏（農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門）
- (13) 「老化関連疾患の予防軽減に向けたミトコンドリア機能を改善する高機能プロバイオティクスの探索」
生井楓氏（東北大学大学院農学研究科）
- (14) 「ヒト予測科学を活用した腸上皮細胞における高精度食品機能評価法の開発」
西川美宇氏（富山県立大学工学部生物工学科）

⑤ 贈呈式：2024年12月13日に実施。

各採択者に贈呈書を授与し、これから始める研究の概要を紹介していただいた。助成金（初年度分）は2025年4月上旬、14名全員に支払い済み。

⑥ 2022年度、2023年度研究助成採択者オンライン面談

助成研究を進めている研究者に対し、進捗状況や研究推進の上で困難な部分および相談事などを聞き取る目的で8月と12月の2回、オンライン面談を実施した。

⑦ 第6回（公財）東洋食品研究所研究成果発表会開催

東洋食品研究所の研究成果および東洋食品研究所が助成した研究成果を、食品産業界の皆様に橋渡しさせていただくことで業界への貢献ができればという趣意のもと、毎年「研究成果発表会」を開催している。2024年度も集会・オンライン配信併用の形式をとったが、多くの方々に聴講、ご参加いただき、有意義な研究発表の場になることができた。

日程 ; 2024年10月11日（金）

会場 ; 大阪千里ライフサイエンスセンターライフホール
集会およびオンライン同時配信＋オンデマンド

発表者 ; 東洋食品研究所研究員3名
2022年度研究助成採択者7名

聴講者 ; 食品関連企業 研究・技術部門を中心に、申し込み者80名
（集会とオンラインを併せて）

4. 文化財事業

(1) 事業概要

ヴォーリズの建築作品であり、創設者高碇達之助が戦前居住していた「高碇邸（国登録有形文化財）」の文化的意義を基とし、高碇記念館の一般公開を通じて、歴史的建築物および優れた景観に親しむ機会を提供するとともに、高碇達之助の事業家・政治家としての事跡を紹介することで、地域文化の向上に寄与する。また、高碇達之助が残した多数の文書、資料には歴史的、学術的に貴重なものが多く含まれることから、歴史的史料として後世に残すべく保全と公開をおこなう。

(2) 事業実績

① 高碇記念館の保全と公開

- ・建物管理；屋外・屋内等劣化部補修工事、庭園管理
- ・公開；2024年4月1日～2025年3月31日

火曜日～日曜日（10：00～16：00）

庭園の開放と1～2名の常駐スタッフによる邸内の案内。邸内見学はホームページおよび電話予約制。

- ・総来館者数；2,883人

【総来館者数推移（過去5年間）】

2020年度 1,646人

2021年度 2,706人

2022年度 3,085人

2023年度 2,814人

2024年度 2,883人（内 内覧729人） 前年比+69人（102.5%）

○地域イベント参加

- ・宝塚市内の庭を巡るイベントである第23回宝塚市オープンガーデンフェスタ（4月、5月）に参加した。
- ・宝塚市文化財団主催 宝塚検定イベント「文化財巡り」スタンプラリーに参加した。

○広報

- ・TOKK（阪急電車フリーペーパー）；取材・記事掲載
「宝塚おすすめ観光スポット20選」に選定される
- ・Wonderful Kobe（Webメディア）；取材・記事掲載
- ・高碇記念館 Web サイトにブログページ「高碇記念館ぷらす」を開設

○外部展示会への建物使用

- ・10月22日～11月4日、文化講座「漢字の泉」主催企画展『和為貴 -わをもっととうとしとなす-』（漢字のルーツである“甲骨文字”の展示）を開催した。

○地域貢献・教育活動

- ・ 6月3日～7日、「トライやる・ウィーク（宝塚市中学生職業体験）」に参加し、宝塚市立山手台中学校中学2年生3名を受け入れた。

② 歴史的史料の保全と公開

- ・ 高碕史料館建設、高碕邸維持・活用の計画と推進（中期計画実行プロジェクト）
周辺道路の拡幅指示や守るべき条例など発生する多くの課題に対し、施工者の竹中工務店と共に宝塚市各部署と協議を重ねて問題解決しながら実現に向けて進めてきた。
- ・ 他の歴史的な建築物や文化財についての情報収集
- ・ 保有高碕関連史料の保存・維持（データ化）
- ・ 高碕記念館の展示内容見直しと拡大
- ・ 保有史料のリスト整理、HP上への公開、閲覧可能化
等を、外部学識者（流通科学大学 経済学部 村上准教授、大阪芸術大学 山形名誉教授）とも相談、打ち合わせをしながら継続推進中である。

○企画展

2024年度企画展「高碕と缶詰」

期間；6月18日～8月4日開催 場所；高碕記念館1階南側応接室

2024年は缶詰誕生220周年に当たることもあり、フランスで誕生し日本に渡って高碕達之助が関わることで事業として拡大していった缶詰の歴史について展示した。

○企画展連動講演会

日程；9月28日 場所；雲雀倶楽部3階ホール

演題と講演者

「人類の恩人ニコラ・アペールと高碕達之助」 加瀬谷泰介部員（食研事業推進部）

「太平洋を渡るアサリ缶と高碕達之助」 中川晃一学芸員（柳川市古文書館）

○創立記念日講演会

日程；3月24日 場所；食研会議室

演題と講演者

「高碕達之助と貝殻島昆布協定」 中村直樹専務理事（歯舞漁業協同組合）

「高碕達之助と東洋罐詰専修学校設立の経緯」 中川晃一学芸員（柳川市古文書館）

○高碕関連資料の活用

8月27日～9月1日、中国対外経済関係史を研究している豪州モナシュ大学専任講師平田康治氏から論文執筆のために高碕資料を閲覧・調査したいとの希望（慶応大学井上教授の紹介）があり、受け入れた。

事業報告書の附属明細書

特段記載する事項はありません。

貸 借 対 照 表

2025年3月31日現在

(単位：円)

科 目	当年度	前年度	増 減
I 資産の部			
1. 流動資産			
現金預金	817,000,476	563,896,975	253,103,501
未収入金	6,282,208	4,877,708	1,404,500
前払金	828,283	1,337,724	△ 509,441
貯蔵品	403,270	491,285	△ 88,015
流動資産合計	824,514,237	570,603,692	253,910,545
2. 固定資産			
(1) 基本財産			
土地	48,170,776	48,170,776	0
建物	584,817,893	609,272,699	△ 24,454,806
投資有価証券	46,211,720,610	45,892,965,549	318,755,061
定期預金	5,396,480	5,396,480	0
基本財産合計	46,850,105,759	46,555,805,504	294,300,255
(2) 特定資産			
研究実験設備充実積立資産	120,528,000	123,052,000	△ 2,524,000
研究棟建物建替積立資金	365,100,000	335,000,000	30,100,000
農場設備建築積立資金	124,000,000	124,000,000	0
本館2,3階改築積立資金	150,000,000	100,000,000	50,000,000
ANNEX増改築積立資金	325,175,000	240,000,000	85,175,000
高碕史料館建設積立資金	388,000,000	194,000,000	194,000,000
研究棟建物修繕費用積立資金	137,130,000	119,830,000	17,300,000
高碕記念館修繕積立資金	0	37,400,000	△ 37,400,000
助成基金	562,518,100	527,164,750	35,353,350
新規助成積立資金	828,901,200	792,840,000	36,061,200
助成基金（配当）	10,720,500	4,618,100	6,102,400
新規助成積立資金（配当）	10,972,500	9,919,100	1,053,400
賞与引当資産	42,646,000	37,657,000	4,989,000
退職給付引当資産	80,467,261	77,871,311	2,595,950
特定資産合計	3,146,158,561	2,723,352,261	422,806,300
(3) その他固定資産			
建物	266,680,434	291,867,438	△ 25,187,004
構築物	12,499,018	14,298,395	△ 1,799,377
車両運搬具	2	8	△ 6
什器備品	49,982,153	37,935,204	12,046,949
機械器具	333,124,962	340,587,899	△ 7,462,937
土地	119,040,596	117,827,241	1,213,355
電話加入権	80,001	80,001	0
その他無形固定資産	7,672,298	11,254,375	△ 3,582,077
長期前払金	93,826	601,722	△ 507,896
その他固定資産合計	789,173,290	814,452,283	△ 25,278,993
固定資産合計	50,785,437,610	50,093,610,048	691,827,562
資産合計	51,609,951,847	50,664,213,740	945,738,107
II 負債の部			
1. 流動負債			
未払金	33,048,554	24,128,584	8,919,970
前受金	4,899,200	4,899,200	0
預り金	3,925,257	5,065,419	△ 1,140,162
賞与引当金	42,646,000	37,657,000	4,989,000
未払消費税等	1,000	0	1,000
未払法人税等	8,052,700	8,073,300	△ 20,600
流動負債合計	92,572,711	79,823,503	12,749,208
2. 固定負債			
退職給付引当金	80,467,261	77,871,311	2,595,950
受入保証金	39,193,600	39,193,600	0
固定負債合計	119,660,861	117,064,911	2,595,950
負債合計	212,233,572	196,888,414	15,345,158
III 正味財産の部			
1. 指定正味財産			
寄付金	3,772,764	3,772,764	0
受贈土地	9,667,350	9,667,350	0
指定正味財産合計	13,440,114	13,440,114	0
(うち基本財産への充当額)	(9,667,350)	(9,667,350)	(0)
2. 一般正味財産			
(うち基本財産への充当額)	51,384,278,161	50,453,885,212	930,392,949
(うち特定資産への充当額)	(46,840,438,409)	(46,546,138,154)	(294,300,255)
(うち特定資産への充当額)	(3,023,045,300)	(2,607,823,950)	(415,221,350)
正味財産合計	51,397,718,275	50,467,325,326	930,392,949
負債及び正味財産合計	51,609,951,847	50,664,213,740	945,738,107

貸借対照表内訳表

2025年 3月31日現在

(単位：円)

科目	公益目的事業会計	収益事業等会計	法人会計	内部取引等消去	合計
I 資産の部					
1. 流動資産					
現金預金	789,284,619	27,715,857	0	0	817,000,476
未収入金	1,976,362	21,829	4,284,017	0	6,282,208
前払金	769,776	0	58,507	0	828,283
貯蔵品	375,760	0	27,510	0	403,270
貸付金		185,905,487		△ 185,905,487	0
流動資産合計	792,406,517	213,643,173	4,370,034	△ 185,905,487	824,514,237
2. 固定資産					
(1) 基本財産					
土地	47,687,408	0	483,368	0	48,170,776
建物	556,562,540	0	28,255,353	0	584,817,893
投資有価証券	39,940,790,122	0	6,270,930,488	0	46,211,720,610
定期預金	4,664,178	0	732,302	0	5,396,480
基本財産合計	40,549,704,248	0	6,300,401,511	0	46,850,105,759
(2) 特定資産					
研究実験設備充実積立資産	120,528,000	0	0	0	120,528,000
研究棟建物建替積立資金	351,235,000	0	13,865,000	0	365,100,000
農場設備建築積立資金	124,000,000	0	0	0	124,000,000
本館2,3階改築積立資金	142,500,000	0	7,500,000	0	150,000,000
ANNEX増改築積立資金	325,175,000	0	0	0	325,175,000
高碕史料館建設積立資金	388,000,000	0	0	0	388,000,000
研究棟建物修繕費用積立資金	131,897,000	0	5,233,000	0	137,130,000
高碕記念館修繕積立資金	0	0	0	0	0
助成基金	562,518,100	0	0	0	562,518,100
新規助成積立資金	828,901,200	0	0	0	828,901,200
助成基金（配当）	10,720,500	0	0	0	10,720,500
新規助成積立資金（配当）	10,972,500	0	0	0	10,972,500
賞与引当資産	41,085,120	83,960	1,476,920	0	42,646,000
退職給付引当資産	74,618,576	519,963	5,328,722	0	80,467,261
特定資産合計	3,112,150,996	603,923	33,403,642	0	3,146,158,561
(3) その他固定資産					
建物	97,031,837	0	169,648,597	0	266,680,434
構築物	11,056,167	0	1,442,851	0	12,499,018
車両運搬具	2	0	0	0	2
什器備品	22,123,134	0	27,859,019	0	49,982,153
機械器具	332,005,710	0	1,119,252	0	333,124,962
土地	9,401,678	10,270,435	99,368,483	0	119,040,596
電話加入権		0	80,001	0	80,001
その他無形固定資産	4,039,766	0	3,632,532	0	7,672,298
長期前払金	93,826	0	0	0	93,826
その他固定資産合計	475,752,120	10,270,435	303,150,735	0	789,173,290
固定資産合計	44,137,607,364	10,874,358	6,636,955,888	0	50,785,437,610
資産合計	44,930,013,881	224,517,531	6,641,325,922	△ 185,905,487	51,609,951,847
II 負債の部					
1. 流動負債					
未払金	28,162,864	30,383	4,855,307	0	33,048,554
前受金	0	4,899,200	0	0	4,899,200
預り金	0	0	3,925,257	0	3,925,257
借入金	0	0	185,905,487	△ 185,905,487	0
賞与引当金	41,085,120	83,960	1,476,920	0	42,646,000
未払消費税等			1,000		1,000
未払法人税等	0	8,052,700	0	0	8,052,700
流動負債合計	69,247,984	13,066,243	196,163,971	△ 185,905,487	92,572,711
2. 固定負債					
退職給付引当金	74,618,576	519,963	5,328,722	0	80,467,261
受入保証金	0	39,193,600	0	0	39,193,600
固定負債合計	74,618,576	39,713,563	5,328,722	0	119,660,861
負債合計	143,866,560	52,779,806	201,492,693	△ 185,905,487	212,233,572
III 正味財産の部					
1. 指定正味財産					
寄付金	3,772,764	0	0	0	3,772,764
受贈土地	9,183,982	0	483,368	0	9,667,350
指定正味財産合計	12,956,746	0	483,368	0	13,440,114
(うち基本財産への充当額)	(9,183,982)	(0)	(483,368)	(0)	(9,667,350)
2. 一般正味財産	44,773,190,575	171,737,725	6,439,349,861	0	51,384,278,161
(うち基本財産への充当額)	(40,540,520,266)	(0)	(6,299,918,143)	(0)	(46,840,438,409)
(うち特定資産への充当額)	(2,996,447,300)	(0)	(26,598,000)	(0)	(3,023,045,300)
正味財産合計	44,786,147,321	171,737,725	6,439,833,229	0	51,397,718,275
負債及び正味財産合計	44,930,013,881	224,517,531	6,641,325,922	△ 185,905,487	51,609,951,847

正味財産増減計算書

2024年4月1日から2025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			
基本財産受取利息	3,636	263	3,373
基本財産受取配当金	1,644,082,646	1,585,605,787	58,476,859
基本財産運用益計	1,644,086,282	1,585,606,050	58,480,232
特定資産運用益			
特定資産受取利息	753,791	709,781	44,010
特定資産受取配当金	36,005,800	33,037,200	2,968,600
特定資産運用益計	36,759,591	33,746,981	3,012,610
運用財産運用収益			
運用財産受取利息収益	648,179	8,249	639,930
運用財産運用収益計	648,179	8,249	639,930
事業収益			
受託研究収益	0	0	0
事業収益計	0	0	0
受取補助金等			
受取補助金等計	0	0	0
受取寄付金			
受取寄付金計	0	0	0
雑収益			
賃貸料収益	58,790,400	58,790,400	0
その他雑収益	1,079,632	7,806	1,071,826
雑収益計	59,870,032	58,798,206	1,071,826
他会計振替額	0	0	0
経常収益計	1,741,364,084	1,678,159,486	63,204,598
(2) 経常費用			
事業費			
人件費	423,551,363	351,221,989	72,329,374
旅費交通費	14,556,894	6,900,008	7,656,886
通信運搬費	4,176,542	3,586,112	590,430
減価償却費	154,275,821	137,315,546	16,960,275
会議費	4,692,167	3,891,905	800,262
諸会費	2,220,169	2,456,846	△ 236,677
図書費	10,439,261	10,788,056	△ 348,795
諸手数料	38,231,608	12,957,658	25,273,950
環境対策費	6,051,866	4,959,329	1,092,537
消耗品費	5,925,587	4,250,442	1,675,145
事務用品費	1,494,519	1,649,948	△ 155,429
修繕費	77,671,919	60,227,522	17,444,397
出版印刷費	1,386,000	1,903,000	△ 517,000
光熱水費	23,219,963	17,962,095	5,257,868
システム利用料	10,818,715	9,043,819	1,774,896
賃借料	9,824,052	10,916,132	△ 1,092,080
保険料	1,598,776	1,358,829	239,947
租税公課	8,909,000	8,860,600	48,400
研究助成費	35,609,677	24,538,740	11,070,937
試験研究費	283,309,075	135,039,819	148,269,256
固定資産除却費	2,266,550	14,235,430	△ 11,968,880
雑費	5,067,316	4,499,141	568,175
事業費計	1,125,296,840	828,562,966	296,733,874
管理費			
人件費	20,395,008	43,097,137	△ 22,702,129
旅費交通費	2,329,365	1,787,043	542,322
通信運搬費	1,028,025	1,087,763	△ 59,738
減価償却費	19,317,122	17,847,066	1,470,056
会議費	298,122	78,048	220,074
諸会費	543,095	65,338	477,757
図書費	2,800	2,600	200
諸手数料	14,007,601	9,522,055	4,485,546
環境対策費	90,000	93,605	△ 3,605
消耗品費	311,766	472,271	△ 160,505
事務用品費	78,659	183,328	△ 104,669
修繕費	1,600,626	1,756,276	△ 155,650
光熱水費	1,270,263	1,119,519	150,744
システム利用料	467,261	861,406	△ 394,145
賃借料	518,846	634,841	△ 115,995
保険料	153,408	148,710	4,698
租税公課	76,812	499,489	△ 422,677
固定資産除却費	990,000	154,000	836,000
雑費	3,970,243	5,334,296	△ 1,364,053
管理費計	67,449,022	84,744,791	△ 17,295,769
経常費用計	1,192,745,862	913,307,757	279,438,105
評価損益等調整前当期経常増減額	548,618,222	764,851,729	△ 216,233,507
基本財産評価損益等	390,169,611	10,029,744,203	△ 9,639,574,592
評価損益等計	390,169,611	10,029,744,203	△ 9,639,574,592
当期経常増減額	938,787,833	10,794,595,932	△ 9,855,808,099
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			
固定資産除却損失	342,184	1,587,986	△ 1,245,802
経常外費用計	342,184	1,587,986	△ 1,245,802
当期経常外増減額	△ 342,184	△ 1,587,986	1,245,802
他会計振替前当期一般正味財産増減額	938,445,649	10,793,007,946	△ 9,854,562,297
他会計振替額			
税引前当期一般正味財産増減額	938,445,649	10,793,007,946	△ 9,854,562,297
法人税、住民税及び事業税	8,052,700	8,073,300	△ 20,600
当期一般正味財産増減額	930,392,949	10,784,934,646	△ 9,854,541,697
一般正味財産期首残高	50,453,885,212	39,668,950,566	10,784,934,646
一般正味財産期末残高	51,384,278,161	50,453,885,212	930,392,949
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	13,440,114	13,440,114	0
指定正味財産期末残高	13,440,114	13,440,114	0
III 正味財産期末残高	51,397,718,275	50,467,325,326	930,392,949

正味財産増減計算書内訳表

2024年4月1日 から 2025年3月31日 まで

(単位：円)

科目	公益目的事業会計					収益事業等会計	法人会計	内部取引等消去	合計
	公1 研究事業	公2 助成事業	公3 文化財	公9 共通	小計	収1 賃貸事業			
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									
基本財産受取利息	0	0	0	3,636	3,636	0	0	0	3,636
基本財産受取配当金	0	0		1,420,980,631	1,420,980,631	0	223,102,015	0	1,644,082,646
基本財産運用益計	0	0	0	1,420,984,267	1,420,984,267	0	223,102,015	0	1,644,086,282
特定資産運用益									
特定資産受取利息	9,741	185	4,628	739,237	753,791	0	0	0	753,791
特定資産受取配当金	0	36,005,800	0	0	36,005,800	0	0	0	36,005,800
特定資産運用益計	9,741	36,005,985	4,628	739,237	36,759,591	0	0	0	36,759,591
運用財産運用収益									
運用財産受取利息収益	0	0	0	648,179	648,179	0	0	0	648,179
運用財産運用収益計	0	0	0	648,179	648,179	0	0	0	648,179
事業収益									
受託研究収益	0	0	0	0	0	0	0	0	0
事業収益計	0	0	0	0	0	0	0	0	0
受取補助金等									
受取補助金等計	0	0	0	0	0	0	0	0	0
受取寄付金									
受取寄付金計	0	0	0	0	0	0	0	0	0
雑収益									
賃貸料収益	0	0	0	0	0	58,790,400	0	0	58,790,400
その他雑収益	0	0	0	1,065,007	1,065,007	0	14,625	0	1,079,632
雑収益計	0	0	0	1,065,007	1,065,007	58,790,400	14,625	0	59,870,032
他会計振替額	0	0	0	0	0		0	0	0
経常収益計	9,741	36,005,985	4,628	1,423,436,690	1,459,457,044	58,790,400	223,116,640	0	1,741,364,084
(2) 経常費用									
事業費									
人件費	385,523,115	9,127,138	27,815,609	0	422,465,862	1,085,501	0	0	423,551,363
旅費交通費	14,490,523	40,921	25,450	0	14,556,894	0	0	0	14,556,894
通信運搬費	3,555,873	80,766	499,521	0	4,136,160	40,382	0	0	4,176,542
減価償却費	149,527,196	182,600	4,566,025	0	154,275,821	0	0	0	154,275,821
会議費	4,561,507	0	130,660	0	4,692,167	0	0	0	4,692,167
諸会費	2,140,169	60,000	20,000	0	2,220,169	0	0	0	2,220,169
図書費	9,962,383	0	476,878	0	10,439,261	0	0	0	10,439,261
諸手数料	11,989,935	3,300	26,236,723	0	38,229,958	1,650	0	0	38,231,608
環境対策費	6,051,866	0	0	0	6,051,866	0	0	0	6,051,866
消耗品費	5,362,379	124,706	376,149	0	5,863,234	62,353	0	0	5,925,587
事務用品費	1,352,932	31,464	94,391	0	1,478,787	15,732	0	0	1,494,519
修繕費	38,197,603	75,324	39,361,331	0	77,634,258	37,661	0	0	77,671,919
出版印刷費	1,386,000	0	0	0	1,386,000	0	0	0	1,386,000
光熱水費	22,701,678	0	518,285	0	23,219,963	0	0	0	23,219,963
システム利用料	9,452,286	186,904	1,086,073	0	10,725,263	93,452	0	0	10,818,715
賃借料	9,056,822	65,503	670,319	0	9,792,644	31,408	0	0	9,824,052
保険料	1,430,210	0	168,566	0	1,598,776	0	0	0	1,598,776
租税公課	52,100	0	1,838,200	0	1,890,300	7,018,700	0	0	8,909,000
研究助成費	0	35,609,677	0	0	35,609,677	0	0	0	35,609,677
試験研究費	283,309,075	0	0	0	283,309,075	0	0	0	283,309,075
固定資産除却費	2,266,550	0	0	0	2,266,550	0	0	0	2,266,550
雑費	1,147,284	0	3,920,032	0	5,067,316	0	0	0	5,067,316
事業費計	963,517,486	45,588,303	107,804,212	0	1,116,910,001	8,386,839	0	0	1,125,296,840
管理費									
人件費	0	0	0	0	0	0	20,395,008	0	20,395,008
旅費交通費	0	0	0	0	0	0	2,329,365	0	2,329,365
通信運搬費	0	0	0	0	0	0	1,028,025	0	1,028,025
減価償却費	0	0	0	0	0	0	19,317,122	0	19,317,122
会議費	0	0	0	0	0	0	298,122	0	298,122
諸会費	0	0	0	0	0	0	543,095	0	543,095
図書費	0	0	0	0	0	0	2,800	0	2,800
諸手数料	0	0	0	0	0	0	14,007,601	0	14,007,601
環境対策費	0	0	0	0	0	0	90,000	0	90,000
消耗品費	0	0	0	0	0	0	311,766	0	311,766
事務用品費	0	0	0	0	0	0	78,659	0	78,659
修繕費	0	0	0	0	0	0	1,600,626	0	1,600,626
光熱水費	0	0	0	0	0	0	1,270,263	0	1,270,263
システム利用料	0	0	0	0	0	0	467,261	0	467,261
賃借料	0	0	0	0	0	0	518,846	0	518,846
保険料	0	0	0	0	0	0	153,408	0	153,408
租税公課	0	0	0	0	0	0	76,812	0	76,812
固定資産除却費	0	0	0	0	0	0	990,000	0	990,000
雑費	0	0	0	0	0	0	3,970,243	0	3,970,243
管理費計	0	0	0	0	0	0	67,449,022	0	67,449,022
経常費用計	963,517,486	45,588,303	107,804,212	0	1,116,910,001	8,386,839	67,449,022	0	1,192,745,862
評価損益等調整前当期経常増減額	△ 963,507,745	△ 9,582,318	△ 107,799,584	1,423,436,690	342,547,043	50,403,561	155,667,618	0	548,618,222
基本財産評価損益等	0	71,414,550	0	275,499,999	346,914,549	0	43,255,062	0	390,169,611
評価損益等計	0	71,414,550	0	275,499,999	346,914,549	0	43,255,062	0	390,169,611
当期経常増減額	△ 963,507,745	61,832,232	△ 107,799,584	1,698,936,689	689,461,592	50,403,561	198,922,680	0	938,787,833
2. 経常外増減の部									
(1) 経常外収益									
経常外収益計	0	0	0	0	0	0	0	0	0
(2) 経常外費用									
固定資産除却損失	263,558	0	0	0	263,558	0	78,626	0	342,184
経常外費用計	263,558	0	0	0	263,558	0	78,626	0	342,184
当期経常外増減額	△ 263,558	0	0	0	△ 263,558	0	△ 78,626	0	△ 342,184
他会計振替前当期一般正味財産増減額	△ 963,771,303	61,832,232	△ 107,799,584	1,698,936,689	689,198,034	50,403,561	198,844,054	0	938,445,649
他会計振替額	0	0	0	25,201,781	25,201,781	△ 25,201,781		0	0
税引前当期一般正味財産増減額	△ 963,771,303	61,832,232	△ 107,799,584	1,724,138,470	714,399,815	25,201,780	198,844,054	0	938,445,649
法人税、住民税及び事業税	0	0	0	0	0	8,052,700	0	0	8,052,700
当期一般正味財産増減額	△ 963,771,303	61,832,232	△ 107,799,584	1,724,138,470	714,399,815	17,149,080	198,844,054	0	930,392,949
一般正味財産期首残高	△ 5,191,096,868	144,464,892	△ 324,213,019	49,429,635,755	44,058,790,760	154,588,645	6,240,505,807	0	50,453,885,212
一般正味財産期末残高	△ 6,154,868,171	206,297,124	△ 432,012,603	51,153,774,225	44,773,190,575	171,737,725	6,439,349,861	0	51,384,278,161
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	0	0	0	0	0	0
指定正味財産期首残高	9,183,982	0	0	3,772,764	12,956,746	0	483,368	0	13,440,114
指定正味財産期末残高	9,183,982	0	0	3,772,764	12,956,746	0	483,368	0	13,440,114
III 正味財産期末残高	△ 6,145,684,189	206,297,124	△ 432,012,603	51,157,546,989	44,786,147,321	171,737,725	6,439,833,229	0	51,397,718,275

財務諸表に対する注記

1. 継続事業の前提に関する注記
該当ありません。

2. 重要な会計方針

- (1) 有価証券の評価基準及び評価方法
- ・時価のあるもの 期末日の市場価格等に基づく時価法によっている。
 - ・時価のないもの 総平均法による原価法によっている。
- (2) 固定資産の減価償却の方法
- 固定資産の減価償却方法は、定額法によっている。
- (3) 引当金の計上基準
- 賞与引当金 職員に対する賞与の支給に備えるため、支給見込み額のうち当期に帰属する額を計上している。
- 退職給付引当金 従業員退職給付に備えるため、期末要支給額の１００％を計上している。
- (4) 消費税等の会計処理
- 消費税等の会計処理は税込方式によっている。

3. 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	期首残高	当期増加額	当期減少額	当期末残高
基本財産				
土地	48,170,776	0	0	48,170,776
建物	609,272,699	6,409,700	30,864,506	584,817,893
投資有価証券	45,892,965,549	318,755,061	0	46,211,720,610
定期預金	5,396,480	0	0	5,396,480
小計	46,555,805,504	325,164,761	30,864,506	46,850,105,759
特定資産				
研究実験設備充実積立資産	123,052,000	37,976,000	40,500,000	120,528,000
研究棟建物建替積立資金	335,000,000	30,100,000	0	365,100,000
農場設備建築積立資金	124,000,000	0	0	124,000,000
本館2,3階改築積立資金	100,000,000	50,000,000	0	150,000,000
ANNEX増改築積立資金	240,000,000	121,783,000	36,608,000	325,175,000
高碕史料館建設積立資金	194,000,000	194,000,000	0	388,000,000
研究棟建物修繕費用積立資金	119,830,000	17,300,000	0	137,130,000
高碕記念館修繕積立資金	37,400,000	0	37,400,000	0
助成基金	527,164,750	35,353,350	0	562,518,100
新規助成積立資金	792,840,000	36,061,200	0	828,901,200
助成基金（配当）	4,618,100	13,102,400	7,000,000	10,720,500
新規助成積立資金（配当）	9,919,100	22,903,400	21,850,000	10,972,500
賞与引当資産	37,657,000	42,646,000	37,657,000	42,646,000
退職給付引当資産	77,871,311	8,780,000	6,184,050	80,467,261
小計	2,723,352,261	610,005,350	187,199,050	3,146,158,561
合計	49,279,157,765	935,170,111	218,063,556	49,996,264,320

4. 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				
土地	48,170,776	(9,667,350)	(38,503,426)	—
建物	584,817,893	(0)	(584,817,893)	—
投資有価証券	46,211,720,610	(0)	(46,211,720,610)	—
定期預金	5,396,480	(0)	(5,396,480)	—
小計	46,850,105,759	(9,667,350)	(46,840,438,409)	—
特定資産				
研究実験設備充実積立資産	120,528,000	(0)	(120,528,000)	(0)
研究棟建物建替積立資金	365,100,000	(0)	(365,100,000)	(0)
農場設備建築積立資金	124,000,000	(0)	(124,000,000)	(0)
本館2,3階改築積立資金	150,000,000	(0)	(150,000,000)	(0)
ANNEX増改築積立資金	325,175,000	(0)	(325,175,000)	(0)
高碕史料館建設積立資金	388,000,000	(0)	(388,000,000)	(0)
研究棟建物修繕費用積立資金	137,130,000	(0)	(137,130,000)	(0)
高碕記念館修繕積立資金	0	(0)	(0)	(0)
助成基金	562,518,100	(0)	(562,518,100)	(0)
新規助成積立資金	828,901,200	(0)	(828,901,200)	(0)
助成基金（配当）	10,720,500	(0)	(10,720,500)	(0)
新規助成積立資金（配当）	10,972,500	(0)	(10,972,500)	(0)
賞与引当資産	42,646,000	(0)	(0)	(42,646,000)
退職給付引当資産	80,467,261	(0)	(0)	(80,467,261)
小計	3,146,158,561	(0)	(3,023,045,300)	(123,113,261)
合計	49,996,264,320	(9,667,350)	(49,863,483,709)	(123,113,261)

5. 担保に供している資産
該当ありません。

6. 固定資産の取得価額、減価償却累計額及び当期末残高は、次のとおりである。

(単位：円)

科目	取得価額	減価償却累計額	当期末残高
基本財産			
建物	1,171,831,601	587,013,708	584,817,893
小計	1,171,831,601	587,013,708	584,817,893
その他の固定資産			
建物	811,678,116	544,997,682	266,680,434
構築物	145,375,689	132,876,671	12,499,018
車両運搬具	506,000	505,998	2
什器備品	127,702,292	77,720,139	49,982,153
機械器具	1,091,562,909	758,437,947	333,124,962
その他無形固定資産	23,600,127	15,927,829	7,672,298
小計	2,200,425,133	1,530,466,266	669,958,867
合計	3,372,256,734	2,117,479,974	1,254,776,760

7. 債権の債権金額、貸倒引当金の当期末残高及び当該債権の当期末残高は、次のとおりである。

(単位：円)

科目	債権金額	貸倒引当金の当期末残高	債権の当期末残高
未収入金	6,282,208	0	6,282,208
合計	6,282,208	0	6,282,208

8. 保証債務等の偶発債務
該当ありません。

9. 満期保有目的の債券の内訳並びに帳簿価格、時価及び評価損益
該当ありません。

10. 補助金等の内訳並びに交付者、当期の増減額及び残高
該当ありません。

11. 関連当事者との取引
該当ありません。

12. 重要な後発事象
該当ありません。

13. 金融商品の状況に関する事項

(1) 金融商品に対する取組方針

当法人は、公益目的事業の財源の相当部分を運用益によって賄うため、債券・株式により資産運用する。

(2) 金融商品の内容及びそのリスク

投資有価証券は、株式であり、発行体の信用リスク、市場価格の変動リスクにさらされている。

(3) 金融商品のリスクに係る管理体制

①財産管理運用規程及び資金運用管理規定に基づく運用

金融商品の取引は、当法人の財産管理運用規程及び資金運用管理規定に基づき行う。

②市場リスクの管理

株式については、時価を定期的に把握し、理事会に報告する。

附属明細書

1. 基本財産及び特定資産の明細は、財務諸表に対する注記に記載している。

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		期末残高
			目的使用	その他	
賞 与 引 当 金	37,657,000	42,646,000	37,657,000	0	42,646,000
退職給付引当金	77,871,311	8,780,000	6,184,050	0	80,467,261

監査報告書

公益財団法人 東洋食品研究所
代表理事 難波 誠 殿

2025 年 5 月 14 日

監事 上杉 俊隆



監事 松本 正一郎



私たち監事は、2024 年 4 月 1 日から 2025 年 3 月 31 日までの 2024 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き以下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そ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。

2024 年度に係る計算書類（貸借対照表及び損益計算書（公益認定等ガイドラインⅠ－5（Ⅰ）の定めによる「正味財産増減計算書」をいう。））及びその附属明細書並びに財産目録については、各監事は、理事等から報告を受けるとともに、会計監査人からその監査の実施状況及び結果について報告を受けました。また、会計監査人からその「職務の遂行が適正に行われることを確保するための体制」（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 4 2 条各号に掲げる事項）を適切に整備している旨の通知を受けました。

2 監査の結果

(1) 事業報告等の監査結果

- 一 事業報告及び附属明細書は、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。
- 三 公的研究費等は、適切に運営・管理しているものと認めます。

(2) 計算書類及びその附属明細書並びに財産目録の監査結果

会計監査人 有限責任あずさ監査法人の監査の方法及び結果は相当であると認めます。

以上



あずさ監査法人

独立監査人の監査報告書

公益財団法人 東洋食品研究所

2024年度

自 2024 年 4 月 1 日
至 2025 年 3 月 31 日

有限責任 あずさ監査法人
2025年5月

本監査報告書(電子署名が付されているものを含む。)については、法令等に基づき利用する場合及び行政又は司法機関の命令若しくは要請等に応じる場合を除き、当監査法人が指定する事前の書面による承諾なく、Web掲載を含む転載等又は第三者に対して報告書等の全部若しくは一部を問わず開示、引用、要約、翻訳、言及若しくは配布してはならない。

独立監査人の監査報告書

2025 年 5 月 13 日

公益財団法人 東洋食品研究所
理事会 御中

有限責任 あずさ監査法人
東京事務所

指定有限責任社員 公認会計士 富 山 貴 広
業 務 執 行 社 員

指定有限責任社員 公認会計士 寺 澤 直 子
業 務 執 行 社 員

<財務諸表等監査>

監査意見

当監査法人は、公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律第23条の規定に基づき、公益財団法人 東洋食品研究所の2024年4月1日から2025年3月31日までの2024年度の貸借対照表、損益計算書（公益認定等ガイドラインⅠ－5(1)の定めによる「正味財産増減計算書」をいう。）及び財務諸表に対する注記並びに附属明細書について監査し、あわせて、貸借対照表内訳表及び正味財産増減計算書内訳表（以下、これらの監査の対象書類を「財務諸表等」という。）について監査を行った。

当監査法人は、上記の財務諸表等が、我が国において一般に公正妥当と認められる公益法人会計の基準に準拠して、当該財務諸表等に係る期間の財産及び損益（正味財産増減）の状況を、全ての重要な点において適正に表示しているものと認める。

監査意見の根拠

当監査法人は、我が国において一般に公正妥当と認められる監査の基準に準拠して監査を行った。監査の基準における当監査法人の責任は、「財務諸表等の監査における監査人の責任」に記載されている。当監査法人は、我が国における職業倫理に関する規定に従って、法人から独立しており、また、監査人としてのその他の倫理上の責任を果たしている。当監査法人は、意見表明の基礎となる十分かつ適切な監査証拠を入手したと判断している。

その他の記載内容

その他の記載内容は、事業報告及びその附属明細書並びに財産目録のうち意見の対象とされていない部分である。理事者の責任は、その他の記載内容を作成し開示することにある。また、監事の責任は、その他の記載内容の報告プロセスの整備及び運用における理事の職務の執行を監視することにある。

当監査法人の財務諸表等に対する監査意見の対象にはその他の記載内容は含まれておらず、当監査法人はその他の記載内容に対して意見を表明するものではない。

財務諸表等の監査における当監査法人の責任は、その他の記載内容を通読し、通読の過程において、その他の記載内容と財務諸表等又は当監査法人が監査の過程で得た知識との間に重要な相違があるかどうか検討すること、また、そのような重要な相違以外にその他の記載内容に重要な誤りの兆候があるかどうか注意を払うことにある。

当監査法人は、実施した作業に基づき、その他の記載内容に重要な誤りがあると判断した場合には、その事実を報告することが求められている。

その他の記載内容に関して、当監査法人が報告すべき事項はない。

財務諸表等に対する理事者及び監事の責任

理事者の責任は、我が国において一般に公正妥当と認められる公益法人会計の基準に準拠して財務諸表等を作成し適正に表示することにある。これには、不正又は誤謬による重要な虚偽表示のない財務諸表等を作成し適正に表示するために理事者が必要と判断した内部統制を整備及び運用することが含まれる。

財務諸表等を作成するに当たり、理事者は、継続組織の前提に基づき財務諸表等を作成することが適切であるかどうかを評価し、我が国において一般に公正妥当と認められる公益法人会計の基準に基づいて継続組織に関する事項を開示する必要がある場合には当該事項を開示する責任がある。

監事の責任は、財務報告プロセスの整備及び運用における理事の職務の執行を監視することにある。

財務諸表等の監査における監査人の責任

監査人の責任は、監査人が実施した監査に基づいて、全体としての財務諸表等に不正又は誤謬による重要な虚偽表示がないかどうかについて合理的な保証を得て、監査報告書において独立の立場から財務諸表等に対する意見を表明することにある。虚偽表示は、不正又は誤謬により発生する可能性があり、個別に又は集計すると、財務諸表等の利用者の意思決定に影響を与えると合理的に見込まれる場合に、重要性があると判断される。

監査人は、我が国において一般に公正妥当と認められる監査の基準に従って、監査の過程を通じて、職業的専門家としての判断を行い、職業的懐疑心を保持して以下を実施する。

- ・不正又は誤謬による重要な虚偽表示リスクを識別し、評価する。また、重要な虚偽表示リスクに対応した監査手続を立案し、実施する。監査手続の選択及び適用は監査人の判断による。さらに、意見表明の基礎となる十分かつ適切な監査証拠を入手する。
- ・財務諸表等の監査の目的は、内部統制の有効性について意見表明するためのものではないが、監査人は、リスク評価の実施に際して、状況に応じた適切な監査手続を立案するために、監査に関連する内部統制を検討する。
- ・理事者が採用した会計方針及びその適用方法の適切性、並びに理事者によって行われた会計上の見積りの合理性及び関連する注記事項の妥当性を評価する。
- ・理事者が継続組織を前提として財務諸表等を作成することが適切であるかどうか、また、入手した監査証拠に基づき、継続組織の前提に重要な疑義を生じさせるような事象又は状況に関して重要な不確実性が認められるかどうか結論付ける。継続組織の前提に関する重要な不確実性が認められる場合は、監査報告書において財務諸表等の注記事項に注意を喚起すること、又は重要な不確実性に関する財務諸表等の注記事項が適切でない場合は、財務諸表等に対して除外事項付意見を表明することが求められている。監査人の結論は、監査報告書日までに入手した監査証拠に基づいているが、将来の事象や状況により、法人は継続組織として存続できなくなる可能性がある。
- ・財務諸表等の表示及び注記事項が、我が国において一般に公正妥当と認められる公益法人会計の基準に準拠しているかどうかとともに、関連する注記事項を含めた財務諸表等の表示、構成及び内容、並びに財務諸表等が基礎となる取引や会計事象を適正に表示しているかどうかを評価する。

監査人は、監事に対して、計画した監査の範囲とその実施時期、監査の実施過程で識別した内部統制の重要な不備を含む監査上の重要な発見事項、及び監査の基準で求められているその他の事項について報告を行う。

<財産目録に対する意見>

財産目録に対する監査意見

当監査法人は、公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律第23条の規定に基づき、

公益財団法人 東洋食品研究所の2025年3月31日現在の2024年度の財産目録（「貸借対照表科目」、「金額」及び「使用目的等」の欄に限る。以下同じ。）について監査を行った。

当監査法人は、上記の財産目録が、我が国において一般に公正妥当と認められる公益法人会計の基準に準拠しており、公益認定関係書類と整合して作成されているものと認める。

財産目録に対する理事者及び監事の責任

理事者の責任は、財産目録を、我が国において一般に公正妥当と認められる公益法人会計の基準に準拠するとともに、公益認定関係書類と整合して作成することにある。

監事の責任は、財産目録作成における理事の職務の執行を監視することにある。

財産目録に対する監査における監査人の責任

監査人の責任は、財産目録が、我が国において一般に公正妥当と認められる公益法人会計の基準に準拠しており、公益認定関係書類と整合して作成されているかについて意見を表明することにある。

利害関係

法人と当監査法人又は業務執行社員との間には、公認会計士法の規定により記載すべき利害関係はない。

以 上