

▼INDEX▼

■【内部監査情報】
・平成 29 年度の内部監査について
・内部監査報告書に関する意見照会について
・内部監査事例集の掲載について
■【監査ニュース】
・通勤手当 374 万円、教授が不正受給　停職処分　岡山大　外 12 件
■【連載企画】
・小〇はつらいよ「アーカイブス：牽制強化と業務改善のジレンマ」編
■【Audit Cafe】
・料理とわたし

表題写真：鹽竈神社の鹽竈桜

内 部 監 査 情 報

・平成２９年度の内部監査について



年度初めということで、監査室ではそろそろ平成 29 年度の**『内部監査基本計画書』**を作成する季節となりました。これは文字通り、当該年度においてどのような監査を行うのかを決める「企画書」のようなものです。総長が特に必要があると認めた場合に行う『臨時的監査』以外は、基本的にこの計画書に基づいて内部監査を実施いたします。

長時間労働の是正をはじめとする働き方改革に注目が集まっているなか、当室でも、内部監査にご協力いただく皆様の負担を少しでも軽減出来るような監査の実施を目指して参りますので、本年度も内部監査へのご理解とご協力を、どうぞよろしくお願いいたします。

・内部監査報告書に関する意見照会について

平成 28 年度内部監査対象部局の皆様には、お忙しい中ご協力いただきまして、ありがとうございました。

すでにお送りしている『フォローアップ監査』の意見照会に引き続き、4 月上旬には**『標準会計監査』**及び**『個人番号及び特定個人情報の取扱いに関する監査』**の対象部局の皆様に、報告書の記載内容に事実の誤認や見解の相違等がないかについて、意見照会させていただきますので、よろしくお願いいたします。

【内部監査計画・報告】の詳細は、コチラ↓

http://www.bureau.tohoku.ac.jp/audit/2-2index.html

・内部監査事例集の掲載について



監査室では、監査業務のフィードバックの一環として、 内部監査で発見された事例や部局における取り組み事例を紹介する、**『内部監査事例集』**を作成しています。

このたび、新たに**「外国人留学生の受入れ関係」**の事例集及び**「財務会計関係（改訂版）」**を監査室 HP に掲載しました。

実務を担当される方向けに、日々の業務の参考となるような事例を記載していますので、業務に是非お役立てください。

なお、内部監査事例集は、今後も随時、発行・更新を行う予定です。

【内部監査事例集】の詳細は、コチラ↓

http://www.bureau.tohoku.ac.jp/audit/tantou-HP/jirei/jirei-top.htm

監 査 ニ ュ ー ス

・通勤手当 374 万円、教授が不正受給 停職処分 岡山大【3/2 毎日新聞】
・名大准教授が不正経理 1300 万円、処分検討【3/9 産経新聞】
・法政大、全学生ら 4 万人分情報漏洩 不正アクセス【3/10 日本経済新聞】
・準強制わいせつ罪の研修医を懲戒解雇 千葉大集団暴行【3/15 朝日新聞】
・国立天文台の准教授を逮捕 腕時計を万引容疑「お金は持っていたが使いたくなかった」【3/17 産経新聞】
・旅費不正受給 准教授、懲戒解雇 広島市立大【3/18 毎日新聞】
・個人情報 農学部学生 666 人成績のPC盗難 名大教員が被害【3/18 毎日新聞】
・専門職大学院 2 校が不適合 基準協会の 16 年度評価【3/22 日本経済新聞】
・旅費など不正受給で停職 6 カ月、京都工芸繊維大の 60 代教授【3/24 産経新聞】
・大学ランク、1 位東大・2 位東北大…英誌が日本版【3/30 朝日新聞】
・阪大院教授を懲戒解雇 研究経費 1170 万も返還請求へ【3/30 産経新聞】
・准教授へのパワハラ、金沢大と元教授に支払い命じる判決【3/30 朝日新聞】
・アカハラで鳥取大教授停職 企業への推薦書拒否【3/31 産経新聞】



連 載 企 画



生まれも育ちも栗原築館、姓は小〇 名は卓也、人呼んで フーテンの卓 が引き起こす様々な出来事を、
なぜか国立大学法人業務に長けた 妹 が見事に解決していくコーナー！
回を重ねるごとに「卓」という人物の謎は深まるばかりですが・・・第7回目となる今回は、
「アーカイブス：牽制強化と業務改善のジレンマ」というお題についてご説明します。

本年度最初の掲載ということもあり、「卓」さんにはちょっとお休みをいただいて、監査スタッフが日頃どのような事を考えながら皆様の所へ監査に伺っているのかをお話しさせていただきます。

（平成24年2月に本メールマガジンに掲載した記事をもとに、内容を一部修正しています。）

「人手が無いので、やならければいけない事は分かっているのですが、なかなか手が回らなくて・・・」
「うちの部局では、前々からこのやり方でやっているのですが・・・やはりまずいのでしょうか・・・」



私達が、監査に伺った際、担当者の皆様から時折言われる一言です。

このやり取りから、**業務を効率よく運用し仕事をこなさなければならない部局の担当者**と、**内部統制を重要な項目として考える監査スタッフ**との間の立場の違いを垣間見ることができます。

監査室が実施している監査の主な目的は、法令等の順守、業務の効率化そして内部統制を確認することです。そのため、「各種法令やマニュアル等に基づき手続きを進めているか」という観点で業務の流れや書類の状況を確認しております。



内部統制は、誤謬防止や不正防止の観点から有効な手段として重要視している監査項目となります。しかし、内部統制を過度に重要視することは、業務上の確認・承認作業の増大につながり、業務効率が低下してしまう可能性もあるため、内部監査を行う上でも、理想と現実のはざまに揺れ動く非常にデリケートな問題となっています。

監査をしていて気になるのが、**『単純なミス』**や**『情報が正しく伝わっていないために起こっていると思われるミス』**が非常に多く、これらの原因として、内部統制の不備や連絡不足（認識不足、理解不足）があると考えています。



内部統制は、日常業務の中に様々な形で組み込まれており、普段から当たり前のように行っています。しかし、それ故に大きな落とし穴があるとも言えます。

つまり、普段は何気なく、特に意識することなく行っているが故に、時間の経過や担当者の異動などが繰り返されるうちに、日常業務の中で内部統制の一環として重要な役割を果たしている手続きについて、「なぜ、そのような手続きを行わなければならないのか？」という**本来の役割が忘れ去られてしまうことが、決して少なくは無い**からです。

その結果、内部統制上必要な手続きが行われなくなったり、重要な手順を省略してしまったりして、内部統制が機能しなくなってしまうこととなります。

このようにして、内部統制が機能しなくなってしまうと、最悪の場合には、テレビや新聞を騒がせるような不祥事が発生してしまいます。

監査室では、このような内部統制の弱体化を防ぐべく、監査項目を設定し内部監査を行っています。
当然、業務の効率化は必要であるということを理解しながらも内部統制の強化を訴え続けなければならないという、そんなジレンマに陥りながら日々監査を行っているのです。

内部監査時に、監査スタッフの執拗な突っ込みにイラッとすることがあるかもしれませんが、実は上記のような事を考え、悩みながら立場上監査を実施しているということをご理解いただけたら嬉しく思います。

皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

卓「確かに、牽制が厳しくなれば不正は減るかもしれないが、それだけ手間が増えるわけだから、かえって業務がやりにくくなるのも問題だな。内部統制の強化と業務効率の向上はどうしたら両立する事が出来るのかね・・・。でも、こうしてたまには過去の記事を振り返ってみるのも、大事なことを思い出せて良いもんだな。」
妹「お兄ちゃん、たまには良いこと言うわね。時間が経てば経つほど、どうしても記憶は曖昧になっていくものね。特に、お兄ちゃんは前の日の夕飯でさえ何を食べたか覚えていないもんね。」
卓「それを言っちゃあ、お終いよ。」

このコーナーでは、皆様からの疑問・質問をお待ちしています。
日頃の業務の中でのちょっとした疑問（なんでこんな作業が必要なのだろう）や、
いまさら上司や先輩に聞けないけれど、実はよく理解できていないことなど、
いただいたご質問には出来る限り誠意をもってお答えします！
ご質問は、メール、ファックス、お手紙で！（匿名でも大丈夫です）

Audit Cafe

毎月、監査室のスタッフが交代で「つぶやく」このコーナー！
今回のつぶやきは、「料理とわたし」と言うお題のようです。
いったいどんな話になることやら・・・。

おうでぃっとめーる平成28年2月号の Audit Cafe で、料理が苦手であるとカミングアウトしたわたしですが、昔から料理に対して消極的だったわけではなく、小学生の時には『料理クラブ』や『キャンプのための基礎講座クラブ』に所属し、中学では選択科目で『家庭科』をとっていました。しかし、様々な失敗を重ねていくことで、「自分に料理は向いていない…！」と思い込み、料理から遠ざかるようになったのです。



失敗した回数が多いのは、**卵料理**です。茹で卵に挑戦すると、卵が茹で上がらず殻をむけば生卵がこんにちはと顔を出し、卵焼きに挑戦すると、うまく巻くことができず固いスクランブルエッグになり、という具合に、自分の思うように卵を調理できたことがありませんでした。

衝撃的な失敗は、**こしょう一瓶事件**です。ある日、ドライカレーを作ってみようと思い立ち、ネットでレシピを検索し、材料を買い揃え、調理を開始しました。ほぼ炒めるだけのレシピだったおかげか、特段つまずくこともなく順調に進んでいたので、最後の味付けのところで調子よく調味料をふりつけていました。

すると、味を調えるためにコショウを少々振りかけるところで、悲劇が起きました。

コショウの直前まで入れていた調味料がすべて、回して外すスクリュータイプのフタだったため、その流れに乗ってコショウの瓶もフタを回してしまったのですが、こちらはカチッと開けるヒンジキャップだったのです。少々振りかけるつもりが、フタがすべて外れ一瓶まるまるフライパンへ落ちていくコショウ。

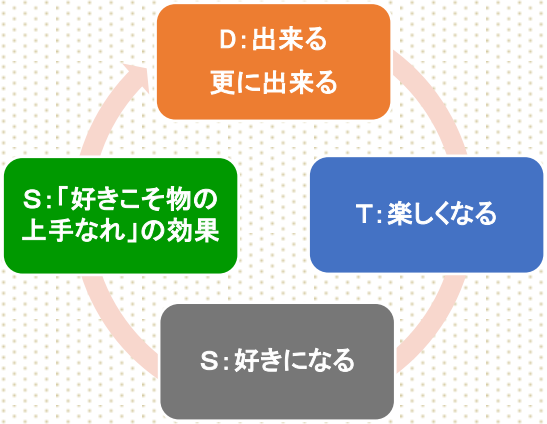
出来上がったドライカレーは、きちんと完食しましたが、完全にコショウの味でした。



この他にも料理にまつわる失敗談が多いわたしですが、昨年の Audit Cafe 執筆時に抱いた、**料理に対する前向きな気持ち**を大切にし、日々チャレンジを続けた結果、見事苦手を克服することができました。簡単なレシピに頼ってではありますが、ピーマンの肉詰め、餃子、オムライス、大根と手羽元の煮物などなど、いろいろな料理を作れるようになり、「今日は何を作ろうかな」と考えるのが楽しくなりました。

『できる→楽しくなる→好きになる→「好きこそ物の上手なれ」の効果が生まれる→さらにできるようになる』といういいサイクルが、自分の中で生まれたように思います。

DTSS サイクル（仮）





今年の１月に成人式を迎えた妹から、「人間の脳が成長できるのは２５歳までっていう説があるんだって。わたしはまだあと５年あるけど、サンダーちゃんはもう成長が止まってたんだね」と言われましたが、脳はさておき、人間まだまだ成長できるようです。

サンダー

最後までお読みいただきまして誠にありがとうございました。
引き続き、「おうでぃっとめーる」をどうぞよろしくお願い申し上げます。
バックナンバーは、監査室 WEB ページをご覧ください。

◆その他、各種お問い合わせは…

【電話でのお問い合わせ】
東北大学監査室
022-217-4874（監査室長：佐藤）
022-217-5680，4880（平野、小原、綱川、杉山）

【メールでのお問い合わせ】
東北大学監査室
kansa@grp.tohoku.ac.jp



Copyright(C) Audit Office,Tohoku University . All rights reserved.
本メールの無断転載を禁止します