

人と地球の  
未来のために——



味の素グループ  
サステナビリティレポート  
2012



## 編集方針

# 「味の素グループ サステナビリティレポート2012」発行にあたって

味の素グループは、

“食”と“健康”、そして“いのち”のために働くことをグループ理念に掲げています。

そして、「21世紀の人類社会の課題」である、「地球持続性」「食資源」「健康な生活」を解決し、持続可能な社会の実現に事業を通じて貢献していくことが、味の素グループの企業責任であると位置づけ、様々な取り組みを進めてきました。

2011年までは、こうした活動を『CSRレポート』と『環境報告書』の2つの報告書でお伝えしてきましたが、2012年からは、サステナビリティの実現に向けて

味の素グループが一丸となって取り組んでいる姿をより明確にお伝えするため、

この2つの報告書を統合し、『サステナビリティレポート』として報告することにいたしました。

その活動内容全体を詳細にご報告するフルレポートのうち、

基本的な考え方と主な取り組み内容をわかりやすくまとめた前半パートについては、冊子としても発行いたします。

人と地球のサステナブルな未来のために、味の素グループがどのように課題と向き合い、

これから何をなすべきか、本レポートを通じてステークホルダーの皆様にお伝えし、

皆様とともに、未来を築いていきたいと考えています。



## 報告内容と媒体

### サステナビリティ実現に向けた 味の素グループの取り組み



#### ■ フルレポートPDF (118ページ、Web)

サステナビリティの実現に向けた味の素グループの活動全体を、網羅的にお伝えしています。Webサイトよりダウンロードしていただけます。

#### ■ ダイジェスト版 (40ページ、冊子)

フルレポートのP1～P32までを基本に、2011年度の活動内容をダイジェストでご紹介する冊子です。

#### ■ Webサイト

フルレポートPDFのダウンロード、および関連情報へのリンクなどを設けています。

<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/csr/>



#### 対象組織

原則として、味の素(株)および連結子会社・持分法適用会社の合計110社(2012年10月1日現在)を「味の素グループ」と表記しています。グループ全体の情報を十分に把握できていない事象は、報告の都度、対象組織を明示しています。

#### 対象期間

2011年度(2011年4月～2012年3月)  
ただし、過去の経緯やデータ、最近の事例を示すことが適当である場合は、この期間以外のものを報告しています。

発行日: 2012年10月(PDF版) 11月(冊子版)

次回発行予定: 2013年10月

前回発行: 2011年9月(CSRレポート)  
2011年11月(環境報告書)

## CONTENTS

01	編集方針	_____
02	目次	_____
03	トップメッセージ	_____
	人と地球の未来に貢献する、 確かなグローバルカンパニーを目指して。	
	<b>いのちの、未来へ——。味の素グループが目指すもの</b>	_____
05	地球規模で貢献する味の素グループ	
07	21世紀の人類社会の課題解決のために	
09	特集 サステナビリティの実現に向けて	_____
11	特集1	_____
	『Good eating = Green eating』 人と地球を健康にする、新しい食の未来を実現する	
19	特集2	_____
	技術と知見で 持続可能な未来に貢献する	
23	特集3	_____
	ステークホルダーとともに、 持続可能な未来を築く	
27	特集4	_____
	自然災害を乗り越え、 持続可能な社会をつくる	
	<b>2011年度活動報告</b>	_____
33	サステナビリティ実現に向けた味の素グループの企業責任(CSR)	
36	組織統治	責任ある経営で企業価値を高める
42	公正な事業慣行	倫理的で誠実な取引の実践
46	人権	事業にかかわるすべての人の権利を大切にする
50	労働慣行	一人ひとりが能力を発揮し、働きがいのある会社へ
64	環境	すべてのいのちの基盤、地球持続性を守る
90	消費者課題	消費者とともに築く持続可能な社会
100	コミュニティ	地域に暮らす人々とともに築く発展
114	サステナビリティ・コミュニケーション インデックス	
115	会社概要	

味の素株式会社 代表取締役  
取締役社長 最高経営責任者

伊藤 雅俊

## 人と地球の未来に貢献する、 確かなグローバルカンパニーを目指して。

味の素グループは、2009年、創業100周年にあたり、次の100年に向けて、「21世紀の人類社会の課題」＝「地球持続性」「食資源」「健康な生活」に事業を通じて貢献していくことを宣言しました。

2011年4月からスタートさせた3年間の新たな中期経営計画は、この実現に向けて確かな基盤をつくっていく期間です。「確かなグローバルカンパニー」として、“いのち”に深くかかわる知見・技術に磨きをかけ、サステナブルな社会の実現に貢献することを目指して、一丸となって取り組んでいます。

世界に広がる味の素グループ従業員3万人の一人ひとりが、それぞれの場で、人と地球のサステナビリティに向けた新たな可能性を、社会の皆様とともに探求していきます。

### オープン&リンクイノベーションで描く未来

世界の人口は現在およそ70億人、そして2050年には90億人にも及ぶといわれています。健全な地球環境のもとに、人々の健康な未来を実現していくためには、暮らしのイノベーションが不可欠です。私たちは、味の素グループのアミノ酸に関する技術をベースに、「食」や「健康」に関連する事業を通じて、新たな、サステナブルな暮らしの実現に向けて貢献できることがたくさ

んあると考えています。

例えば、使用する資源やエネルギーの効率を上げ、バイオマスなどの再生可能なエネルギーも活用していくこと。飼料用アミノ酸の用途を広げ、畜産由来の環境負荷削減への貢献を高めること。栄養不足・栄養過剰などの地域ごとの食の課題に貢献すること。このような取り組みを通じて、自社の提供する既存製品の革新を進め、サステナブルな価値を高めていくことが一つです。一方で、私たちの専門性をより幅広い分野で、サステナブルな

価値として活かすことができると考えています。そうした成果を創出するカギとなるのが、社外のアイデアや技術を取り入れ、共同で開発を進める「オープン&リンクイノベーション」です。

すでに、世界No.1のアミノ酸メーカーとして私たちが持つ先端バイオ技術は、繊維、タイヤといった異質な事業分野と結びつくことで、サステナブルな未来に向けた新たな価値を生み出しはじめました。アミノ酸発酵技術を活かして植物原料からナイロンやゴムをつくることを目指す異業種企業との共同研究は、化石燃料や天然資源の代替に貢献する可能性を秘めています。また、健康診断に欠かせない血液検査に私たちのアミノ酸技術や知見を組み合わせることで、受診者の方の体質や病気の可能性の診断に役立てることが可能になりました。1回の採血で複数のがんのリスク検査ができるサービスを、全国の約200カ所の病院などで開始しています。

こうした姿勢は、味の素グループの特長そのものといえます。もともと、味の素(株)は、池田菊苗という科学者がだし昆布から「うま味」の素であるグルタミン酸を発見し、海草からヨードをつくっていた事業家、鈴木三郎助がこれに着目、二人が協力して量産化にこぎつけたことが始まりです。私たちがこれまで世に送り出してきた新しい分野のほぼ半数が、国内にある外部の智慧を活かすことよって生まれたものです。

103年前から受け継ぐ「オープン&リンクイノベーション」で、私たちはサステナブルな未来を描いていきたいと考えています。

## 未来に向けた成長を支える グローバル人材の育成

日本の味の素(株)には全従業員の約30%にあたる1,000人以上の研究者がいます。これほどの割合で研究組織を持つ食品会社は、世界で類を見ないと思います。また、世界26の国と地域で事業を展開するグローバルカンパニーとして、海外にも多くの研究者を配しており、例えば、新興国の中国やロシアにもそれぞれおよそ100人程度の研究者がいます。このような研究者が常に社会のニーズをとらえ、開拓者精神を持って研究開発を続けてきたことで、今や、うま味の発見から始まった私たちの「味覚」に関する特許保有数は180を超え、全世界の味の素グループ全体の様々な分野での特許保有数は、4,500に及びます。現在の中期経営計画の中でも、未来の事業を生み出す研究者の育成を重視しています。

また、「確かなグローバルカンパニー」としての成長を支える基盤として、世界的視野で人材をとらえることが不可欠です。「世



界レベルの、多様な人材力」の集団となり、未来への責任を果たすために、グローバル人材の育成にも力を入れており、国や人種を問わず、多様な人材を採用、育成、登用しています。現在、国内新卒採用の10%を多国籍にするなど、グローバル化に向けた準備を進めるとともに、グローバルレベルで基幹人材と基幹ポストを「見える化」するデータベースの整備、育成の体系化、報酬ポリシーの設計、統一の評価システムなどを推進し、将来的には海外法人役員の現地化比率を50%にまで高めていきたいと考えています。

## 人と地球の未来のために、挑戦を続ける

すでに21世紀に入ってから10年を越え、人類が抱える様々な課題が浮き彫りになってきています。

折しも今年、ブラジルのリオデジャネイロで「国連持続可能な開発会議(リオ+20)」が開催され、「持続可能な開発」や「グリーン経済への移行」など今後10年間の「経済」「社会」「環境」の在り方が討議されました。味の素グループもジャパンパビリオンへの出展を通じて、世界の方々とこれらの課題について議論し、改めて私たちへの期待が高いことを実感するとともに、皆様とともにサステナビリティの課題解決に貢献していく決意を新たにしました。

「地球持続性」「食資源の確保」「健康な生活」の実現に向けて。味の素グループは、「食」や「健康」等の事業を通じて蓄積してきた、「いのち」に深くかかわる知見・技術にさらに磨きをかけていくとともに、人と地球のサステナビリティに向けた新たな可能性を、社会の皆様とともに探求していきます。

# おいしさ、そして、いのちへ。

地球規模で貢献する、確かなグローバルカンパニーを目指して——

おいしさの素、「うま味」の発見を起点に創業して103年。  
味の素グループは現在、食やアミノ酸、バイオ・ファイン、医薬・健康など、いのちに深くかかわる様々な分野でグローバルに事業を展開しています。私たちは事業を通じて、「21世紀の人類社会の課題」の解決に貢献していきます。

**130**カ国で  
商品を販売



**26**  
の国・地域で  
事業展開



## 「味の素グループ理念」

私たちは地球的な視野にたち、  
“食”と“健康”そして、“いのち”のために働き、  
明日のよりよい生活に貢献します。

## 「味の素グループビジョン」

私たちは、お客様に役立つ独自の価値を創出し続ける  
「グローバル健康貢献企業グループ」を目指します。

## 「味の素グループWay」

私たちの仕事の基本

### 新しい価値の創造 Create New Value

独自性のある技術とサイエンスに基づき、  
新しい発想と継続的革新で価値を創造します。  
技術に裏打ちされた商品価値の創造、新しい食生活の提案

### 社会への貢献 Social Contribution

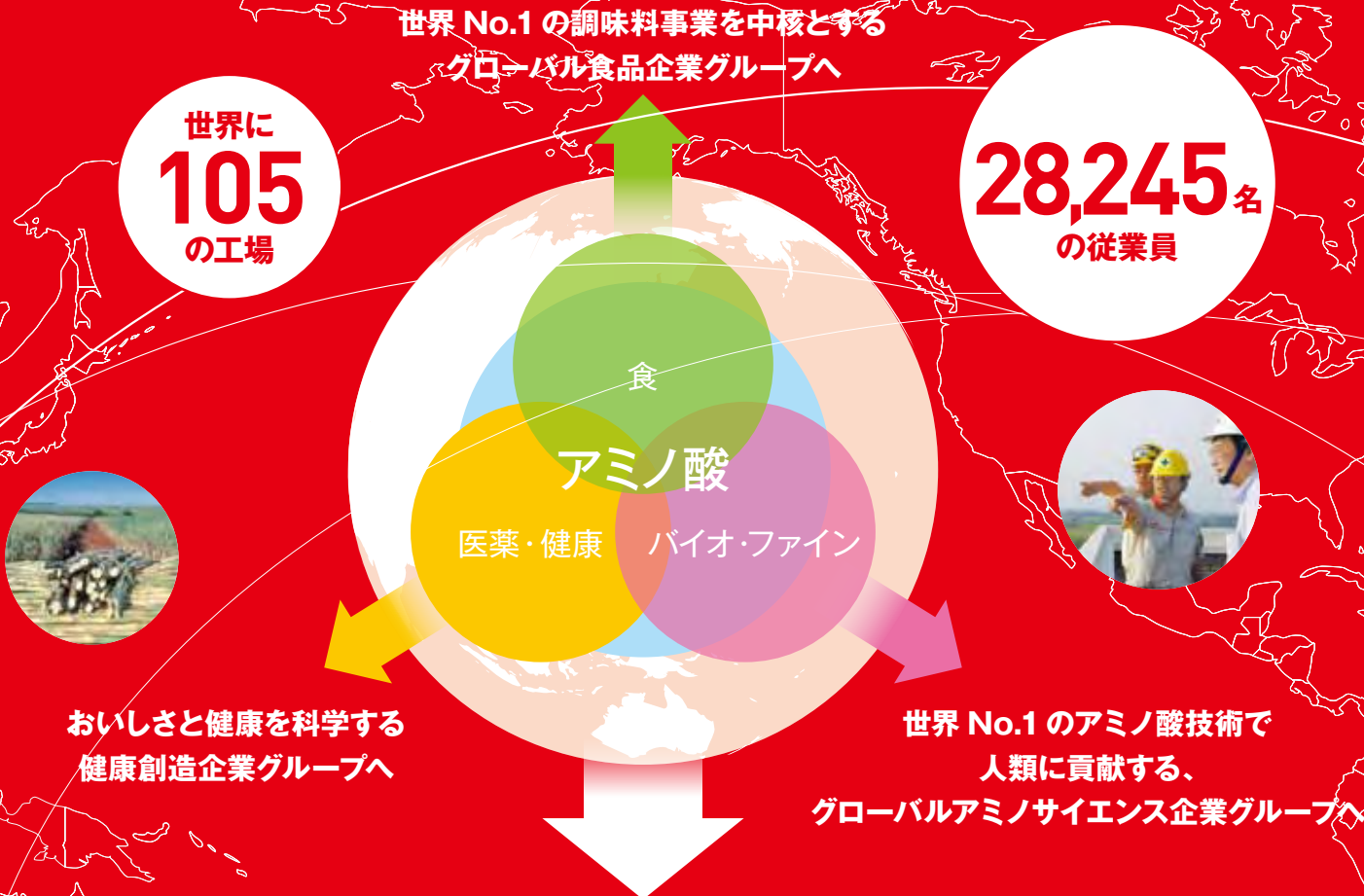
常に謙虚で誠実な態度で社会の要請を受け止め、  
事業活動を通じた社会的な価値の最大化を目指します。  
社会的課題の解決／地球環境の改善／安全と安心  
信頼されるものづくり／公正、公平、透明、簡素

### 開拓者精神 Pioneer Spirit

新しい事業、新市場の開拓に常に挑戦し続けます。  
現場レベルの粘り強い知恵と努力の積み重ね  
地域文化や市場に適合した市場創造

### 人を大切にする Value People

味の素グループの事業に参加する全ての人の人間性を尊重し、  
その人が成長し、能力を最大に発揮できる集団になります。  
活躍の場の提供／育成・支援・フォロー／公正な評価／チームワーク



事業を通じて「21世紀の人類社会の課題」解決に貢献する

<p><b>地球持続性</b></p>	<p><b>食資源</b></p>	<p><b>健康な生活</b></p>
---------------------	-------------------	---------------------

※ 数字は 2012 年 3 月 31 日現在

2011-2013 中期経営計画 ————— 2011 年度からの 3 年間を「確かなグローバルカンパニー」となるための 基盤づくりの期間と位置づけています

目指すグループ像

**地球規模で成長し続ける 「確かなグローバルカンパニー」**  
Genuine Global Company

- ① 人と地球の未来の進歩に貢献する
- ② 当社だけの「世界一であるコアな技術領域」を有する
- ③ 「世界レベルの、多様な人材力」の集団である
- ④ グローバル企業レベルの「事業と利益の規模」を持つ
- ⑤ 利益を生み出す「効率性」が世界水準である

**① 成長ドライバーの育成**

**グローバル成長**  
国内市場を深耕しつつ、新興国・途上国を中心に市場を開拓し成長を加速

**R&Dのリーダーシップ**  
調味料と先端バイオ関連に資源を重点投入し、新しい価値と事業を創造

**外部資源の活用**  
飛躍的な成長に向けてオープンイノベーションやアライアンス、M&Aを機動的に活用

**② 事業構造強化**

量 (Volume) から付加価値 (Value) へ  
コスト競争力の強化と付加価値型事業への転換

利益 (OP) からキャッシュ (FCF<sup>※</sup>) へ  
設備投資の総枠コントロールと資産効率の向上

資本効率視点を高め、株主価値の向上へ  
事業ポートフォリオと機能バリューチェーンの適正化

※ FCF：フリーキャッシュフロー

**③ 基盤構築**

**グローバル人材育成**  
グループ・グローバルでの多様な成長とチャレンジの機会  
国籍・キャリア等を問わない多様な人材ミックス

**グローバルガバナンス**  
さらなるグローバル展開に向けたグループ経営基盤の強化

# 2050年、90億人の未来へ 人と地球の健やかな未来を 実現するために

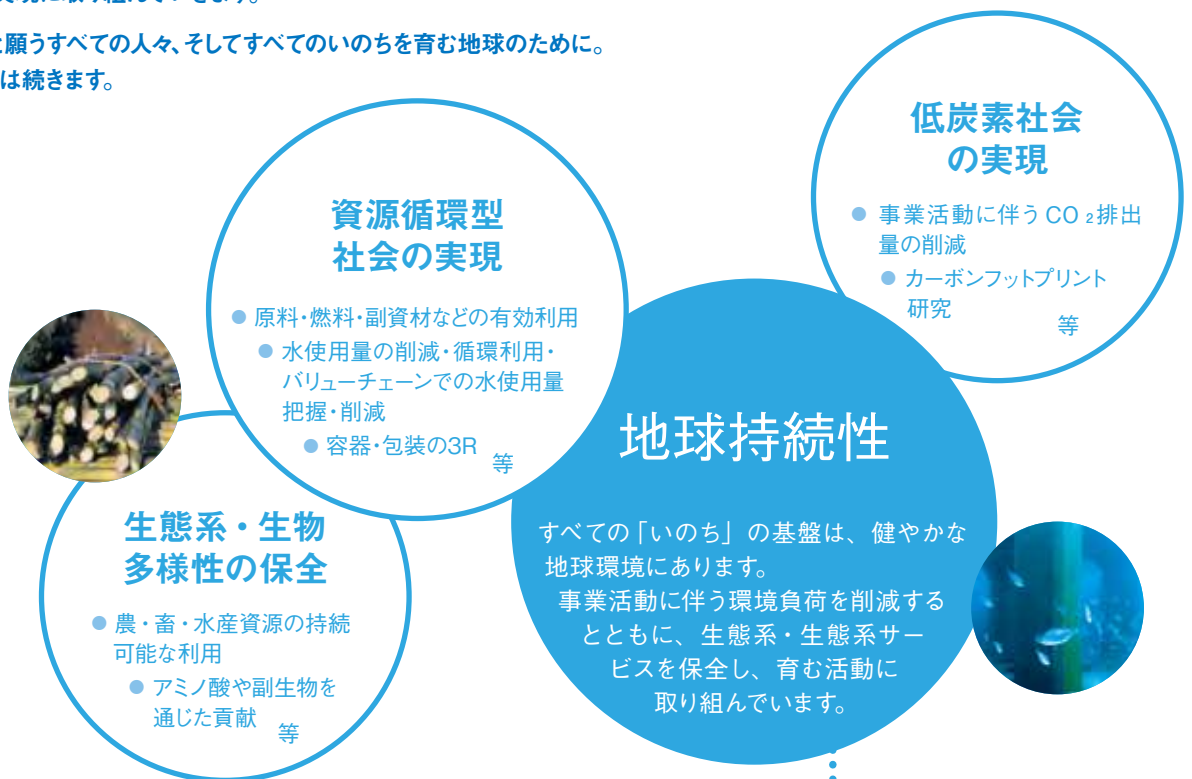
2050年、地球上の人口は90億人になるといわれています。

そのとき、人々の「食」や「健康」はどのように変化するのか、農・畜・水産業や資源、地球環境にはどのような影響が及ぶのか。

グローバルに事業を展開する食品メーカーとして、私たちが未来に向けて考えなければならないことはたくさんあります。

2011年度に定めたCSR方針に基づき、味の素グループは「いのち」に深くかかわる分野で事業を進め、持続可能な社会の実現に取り組んでいきます。

健やかに生きたいと願うすべての人々、そしてすべてのいのちを育む地球のために。  
私たちのチャレンジは続きます。



## 地球持続性の課題

気候変動が原因と見られる異常気象や、乱獲・環境汚染による生態系・生物多様性の破壊、人口の増加による水需要の増加など、地球上の「いのち」を脅かす深刻な課題が表面化しています。

**-60%**

22世紀までに失われる生態系サービスの割合<sup>※1</sup>

**+40%**

2030年の世界の水需要の、現在の供給量に対する割合<sup>※2</sup>

**+4.0°C**

化石エネルギーを重視し、これまでの経済成長を続けた場合の、約100年間の世界の平均気温上昇<sup>※3</sup>

※1 「国連ミレニアム生態系評価」

※2 The 2030 Water Resources Group [Chartering Our Water Future]

※3 IPCC [第4次評価報告書 第1作業部会報告書]

人と地球の未来のために一。

味の素グループは、

自然のめぐみからおいしさをつくりだすだけでなく、

いのちのめぐみを育み、

大切に活かし切る活動に取り組んでいます。



# 人と地球の 健やかな未来へ

**90** 億人  
**2050年の人口予測**

持続可能な未来の実現に向けて、味の素グループは挑戦を続けます

## 栄養を通じた貢献

- 機能性食品を通じて栄養過剰による慢性疾患を予防
  - 社会セクターと連携した途上国の栄養不足改善
  - アミノ酸分析技術を医療分野で応用
    - 自然災害による被災地の栄養課題解決
- 等

## 食料生産性の向上

- 飼料用アミノ酸による畜・水産資源の生産性向上
    - アミノ酸や副生物による農産資源の収量拡大
- 等

## 食資源

崩れつつある食料の需給バランスを適正なものにする必要があります。技術や知見を活かして食料生産性の向上に貢献するとともに、大切な食資源をムダなく活かし切る取り組みを進めています。

## 健康な生活

人が健やかに暮らすために、「食」は大きな役割を果たします。世界中の人々が適切な栄養を摂り、健康に暮らせるように、事業活動はもちろん社会貢献活動にも積極的に取り組んでいます。

## 高齢化社会への対応

- 食を通じた高齢者のQOL向上
- 等

## 食資源を活かし切る

- 製品原料となる農・畜・水産資源を活かし切る取り組みを推進
  - 生態系への負荷を極小化するための、利用技術の革新
  - 生活者に対し、食品や食材を活かし切る提案を推進
- 等

### 食資源の課題

世界人口の増加に伴い、食料需要が高まっています。また、経済的に豊かになると食肉需要も増えるため、家畜を育てる穀物がさらに必要になります。一方で、耕地や単位面積あたりの収穫量は需要に対応できるほど伸びていないため、食料の需給バランスが崩れつつあります。

**+40%**

1990年代後半と比較した、2030年の途上国の食肉需要増加の割合<sup>※4</sup>

**+70%**

2005年と比較した、2050年に必要な食料生産の割合<sup>※5</sup>

### 健康な生活の課題

世界では、飢餓や肥満など栄養状態に問題のある人が数多くいます。また、先進国だけでなく途上国でも高齢化が進む一方で、高齢になっても健康で自立した生活を送りたいというニーズが高まっています。

**15** 億人

2050年の世界の高齢者(65歳以上)の人口<sup>※6</sup>

**10** 億人

世界で、1日に必要な最低エネルギーを摂取していない飢餓状態の人の数<sup>※7</sup>

**15** 億人

世界中の過体重(BMI25以上)の成人(20歳以上)の数<sup>※8</sup>

※4 FAO [World Agriculture: Toward 2015/2030]  
 ※5 OECD-FAO [Agricultural Outlook 2009-2018]

※6 国連 [World Population Prospects, the 2010 Revision]  
 ※7 OECD-FAO [Agricultural Outlook 2010-2019]  
 ※8 WHO [Fact Sheet No.311]



特集

# サステナビリティの 実現に向けて

「企業としてサステナビリティの実現にいかに関与できるのか―」  
味の素グループは、私たちが培ってきた技術や知見を活かして、  
この課題と向き合っていきたいと考えています。

“食”と“健康”の分野でグローバルに事業を展開するメーカーとして、多様ないのちのサステナビリティに貢献する。

味の素グループだけでできることは、限られているかもしれません。  
しかし、ステークホルダーの皆様と意見を交わし、力を合わせることで、  
より大きな成果を生み出すことができると私たちは信じています。

その想いを胸に、私たちが積み重ねてきた活動、そしてこれからの活動についてお伝えします。



### 特集 1

▶ P11-18

## 『Good eating = Green eating』 人と地球を健康にする、 新しい食の未来を実現する

2050年、90億人の未来に向けて一。

世界中の人々の「食」が変われば、きっと世界は変わるはずです。  
持続的に原材料を調達し、環境に負荷をかけずに製品をつくり、お届けする。  
私たちの事業を通じたサステナブルな未来への取り組みをご紹介します。



### 特集 2

▶ P19-22

## 技術と知見で 持続可能な未来に貢献する

味の素グループが創業以来磨いてきたアミノ酸発酵製造技術が、“オープン&リンクイノベーション”をキーワードに、今、新しい可能性を次々と開花させています。  
事業の基盤であり、社会課題の解決にも結びつく研究開発の考え方と、社外とのコラボレーションで生まれた最新の成果をご紹介します。



### 特集 3

▶ P23-26

## ステークホルダーとともに、 持続可能な未来を築く

ステークホルダーの皆様とともにサステナビリティについて考え、ともに行動していきたい一。  
その想いを形にした、様々なコミュニケーションやイベントの様子をご紹介します。



### 特集 4

▶ P27-32

## 自然災害を乗り越え、 持続可能な社会をつくる

2011年に発生した東日本大震災をはじめとする自然災害は、人々の暮らしや私たちの事業活動を大きく脅かすものです。  
避けがたい災害に直面したとき、企業として何をしてきたか、そしてこれから何をすべきかについて、改めてをご紹介します。



# 『Good eating = Green eating』 人と地球を健康にする、 新しい食の未来を実現する

商品をつくる、料理をする、食べる。世界中の人々の「食」が変われば、きっと世界は変わるはずです。ただおいしいだけでなく、栄養バランスがすぐれているだけでなく、人も地球も健康にする。味の素グループは、そんな、新しい「食の未来」を創っていきます。

## 2050年、90億人の未来へ— 「食」を通じて、人と地球の課題を解決する

世界的な人口増加や地球環境問題等を背景に、人と地球のサステナビリティが脅かされています。地球上の人口は現在およそ70億人ですが、2050年には90億人に達すると予測<sup>※1</sup>されており、とりわけ、食の持続可能性は世界共通で取り組むべき課題となっています。

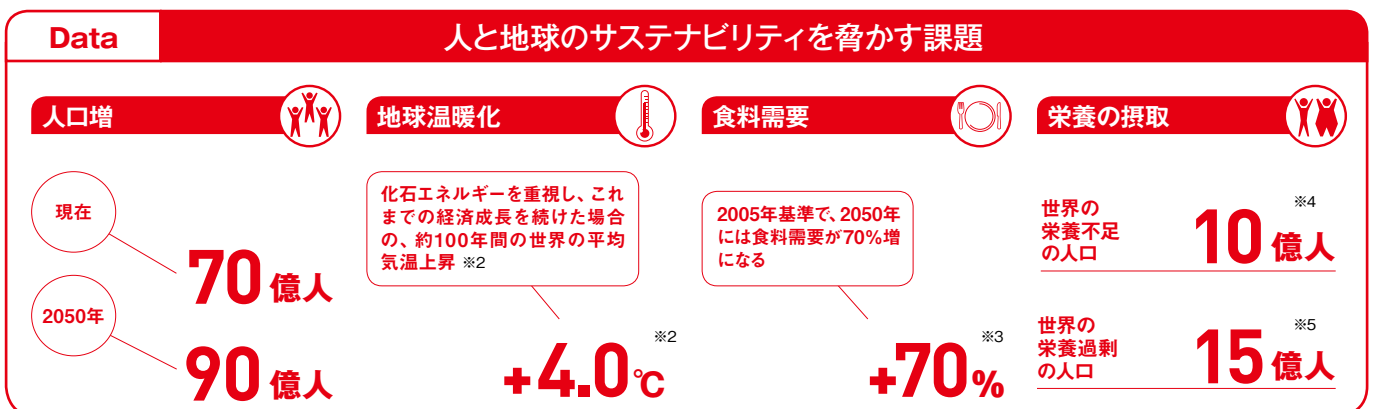
味の素グループでは、創業以来、原料をムダなく活かし切るとともに、資源を循環させ、地域の恵みを育む仕組みを事業に組み込み、持続的に製品をお届けするビジネスモデルを確立してきました。

2050年、90億人の未来に向けて、私たちは、より地球持続性に配

慮した原料調達や製造工程の革新を進めるとともに、栄養不足・栄養過剰などの課題にも向き合い、世界中の人々のいのちを支える製品を持続的に提供し、サステナブルな食の在り方を世界中の方々とともに考えていきます。

世界中の人々の「食」が変われば、世界は変わる。90億人の笑顔が並ぶ食卓が、地球と社会のサステナビリティを実現すると考えています。

※1 国連 [World Population Prospects: The 2010 Revision]



※2 IPCC 「第4次評価報告書 第1作業部会報告書」

※3 OECD-FAO [Agricultural Outlook 2009-2018]

※4 OECD-FAO [Agricultural Outlook 2010-2019]

※5 WHO [Fact Sheet No. 311]

## 世界からリオへ、リオから世界へ— 「リオ+20」で食の未来を築く取り組みを宣言



国連持続可能な開発会議

2012年6月、ブラジルのリオデジャネイロにて「国連持続可能な開発会議」（以下リオ+20）<sup>※6</sup>が開催されました。これに合わせて世界中からおよそ5万人の人々が集まり、今後の世界経済や社会、環境をテーマに、持続的な発展について議論しました。

味の素グループは、併設されたジャパンパビリオンに出展し、日本発の食のグローバルカンパニーとして、“Good eating = Green eating”をスローガンに、新しい「食の未来」を築くための提言を行いました。「自然資源を守り、育む」「資源を活かし切り、循環させる」「低炭素社会の実現」「健康でサステナブルなライフスタイルの提

案」の4つのテーマで、私たちがこれまで実践してきた事業活動と考え方をお伝えし、世界各国の政府関係者をはじめ、環境・社会関連の有識者、NPO・NGOなど、様々なステークホルダーと食の未来について話し合いました。私たちの取り組みには高い期待をお寄せいただき、事業を通じたサステナブルな「食の未来」への貢献に向けて、決意を新たにしました。

※6 国連持続可能な開発会議 (United Nations Conference on Sustainable Development) : 世界首脳レベルが参加し、持続可能な開発に向けた経済、社会、環境の在り方を議論する会議。1992年以来、10年ごとに開催され、3度目となる今回は、6月20日～22日、ブラジルのリオデジャネイロにおいて、持続可能な開発および貧困撲滅の文脈におけるグリーン経済、持続可能な開発のための制度的枠組みをテーマに議論が行われた。

# Our Solution for the Future We Want Good eating = Green eating Creating a food-future good for people, good for the earth.

ただおいしいだけでなく、栄養バランスがすぐれているだけでなく、人も地球も健康にする。そんな、新しい「食の未来」を創っていくこと。それが、“Good eating = Green eating”だと私たちは考えます。

商品をつくる、料理をする、食べる。

70億人の「食」を変えれば、きっと世界は変わるはず。

自然の資源をいただくだけの「食」から、自然にきちんとお返しをし、さらなる恵みにつながる「食」へ。

「うま味」の発見を起点に創業して以来、103年にわたって蓄積してきた、いのちに深くかかわる「食」やアミノ酸に関する知見や技術を通じて、人と地球のいのちが支え合うサイクルを生み出し、地球持続性・食資源の確保・健康な生活の実現に貢献する。

これが、味の素グループの取り組みグリーンエコノミーです。



### リオ+20に参加して

リオ+20では、「グリーン経済」構築への世界的な決意が表明されましたが、まさに“サステナブル・ディベロップメント”こそ、今後の企業の進むべき道です。

「世界中の人々の食を変えれば、世界を変えられる」という意気込みで、3万人のグループ従業員はもとより、世界の皆さんとともに、新しい食の未来の実現に向けて取り組んでいきたいと考えています。

味の素(株) 代表取締役 副社長執行役員 國本 裕



# 地球とともに、「つくり続ける」ために――



製品をいつまでもお届けするためには、自然の恵みをムダなく活かし切り、地球環境に負荷をかけずに生産することが不可欠です。味の素グループでは、すべての製品づくりの現場で、地球とともにあるビジネスの確立に向けて、その可能性を徹底的に追及しています。

## 自然の恵みをムダなく活かし切る仕事

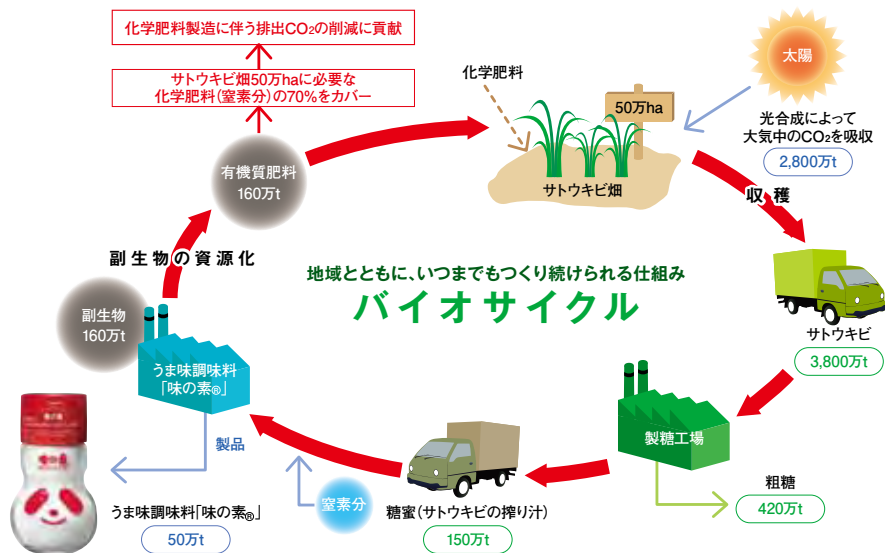
「うま味」成分であるグルタミン酸は、昆布やトマトにも豊富に含まれていますが、こうした原料から調味料として使えるように大量に抽出しようとすると、資源はすぐに枯渇してしまいます。そこで私たちは創業以来103年にわたり、常に資源効率の高いアミノ酸の製造工程を追求してきました。

現在、世界9カ国に広がる味の素グループのアミノ酸工場では、立地する地域ごとに入手しやすいサトウキビやキャッサバなどの農産物を原料として、発酵法によってアミノ酸を製造しています。生産過程で出る副生物は、肥料や飼料として地域の農・畜・水産物を育むために活用しており、私たちは、地域とともにつくり続けられるこの資源循環型のアミノ酸発酵製造工程を「バイオサイクル」と呼び、30年以上世界

各地で続けてきました。今では、こうした資源をムダなく活かし切る取り組みは、アミノ酸発酵製造だけでなく、味の素グループの様々な事業の基本になっています。

Data	アミノ酸製造における資源効率
「味の素®」の年間製造量を50万トンとしたとき、	
 <b>833年分</b>	すべてを昆布でつくると、日本の昆布の年間生産量の833年分、乾燥重量で2,500万トンが必要
 <b>2億トン</b>	すべてをトマトでつくると、世界の年間平均生産量の1.6年分、2億トンが必要

### ■ 資源循環型のアミノ酸発酵製造工程「バイオサイクル」



この図は味の素グループが1年間に世界各地で生産するうま味調味料「味の素®」を50万トンとして、その原料がすべてサトウキビと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培ならびに製糖産業にかかわる数値は世界の標準的な数値を用い、うま味調味料「味の素®」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。

### 次世代のアミノ酸発酵製造へ―― 「低資源利用発酵技術」の導入

味の素グループでは、アミノ酸発酵製造工程において、より資源をムダなく・効率的に活用し、CO<sub>2</sub>の排出や副原料などの使用量も抑えることで、地球持続性・食資源の確保に貢献する新たなアミノ酸発酵製造技術「低資源利用発酵技術」導入を進めています。

2011年度より、世界各国のアミノ酸発酵製造拠点で、様々な技術の導入を段階的に進めています。

#### 低資源利用発酵技術の例

- 主原料の一部自製化と、その副生物をバイオマスエネルギー源として有効活用する技術 (MSG<sup>\*1</sup>、I+G<sup>\*\*2</sup>の生産など) (→P14)
- 食資源と競合しない資源を原料として使用する技術 (飼料用リジンの生産など)
- バイオテクノロジーによって主・副原料、エネルギーを削減する技術 (飼料用リジン、アミノ酸系甘味料、MSGの生産など)

\*1 MSG:L-グルタミン酸ナトリウム

\*\*2 I+G:5'-リボヌクレオチドナトリウム

## カーボン・ニュートラルなバイオマスエネルギーの活用



製品の製造工程で使用するエネルギー由来のCO<sub>2</sub>排出を抑制するために、味の素グループでは、カーボンニュートラルなバイオマスエネルギー源として活用する技術の導入を進めています。

タイ味の素社のカンベンペット工場では、2008年12月より、地域の未利用資源であったもみ殻を燃料として活用するバイオマスボイラーを導入しています。さらに2011年度より、アミノ酸発酵製造の原料となるスターチをキャッサバ芋から自製化する取り組みの中で、発生するバイオガス(メタン)を燃料として使用する取り組みも開始しました。2013年度中に、工場で使用している蒸気エネルギーの1割をこのメタンガスで賄えるようにする計画です。

また、ブラジル味の素社のランジャール・パウリスタ工場では、2012年6月から、アミノ酸発酵製造に使用するサトウキビの搾りかす(バガス)や、木くずを燃料として活用するバイオマスボイラーを導入するなど、世界各地で、独自の取り組みが始まっています。



カンベンペット工場のバイオガス回収設備

ランジャール・パウリスタ工場のバイオマスボイラー

### Data バイオマス燃料活用によるCO<sub>2</sub>排出量の削減

CO<sub>2</sub>↓ 100,000トン

タイのカンベンペット工場における、もみ殻を燃料として用いるバイオマスボイラーの導入(2008年)によって、削減できた年間CO<sub>2</sub>排出量

CO<sub>2</sub>↓ 16,800トン

タイのカンベンペット工場における、バイオガスを燃料に用いる設備の導入によって、2013年度までに削減できる年間CO<sub>2</sub>排出量(見込み)

CO<sub>2</sub>↓ 24,000トン

ブラジルのランジャール・パウリスタ工場における、バイオマスボイラーの導入(2012年度)により、削減できる年間CO<sub>2</sub>排出量(見込み)

## 製造工程のゼロエミッションを追求



味の素グループでは、あらゆる事業領域から発生する環境負荷の極小化を目指し、2005年度より「味の素グループ・ゼロエミッション計画」を導入しています。CO<sub>2</sub>排出量や排水負荷量、廃棄物発生量などの削減に厳しい数値目標を定め、実績を管理しています。グループ・グローバルで一丸となって取り組みを進め、大きな成果を上げてきました。

目標数値や対象範囲は随時見直しを進め、2011年度からは、「11-13年度 味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、さらなる環境負荷の極小化を目指して取り組みを進めています。

### ■ 2011年度のゼロエミッション実績 (一部)



限りある資源を永続的に利用するために、味の素グループでは廃棄物の発生を抑制するとともに、発生した廃棄物は徹底的に有効活用することを目指しています。アミノ酸製造では、コプロとして副産物の再資源化を図るとともに、新技術の導入による生産効率の向上を進めています。



アミノ酸発酵製造工程からの排水には高濃度の窒素やBOD成分が含まれます。これらを削減するために、私たちは、発生源対策や高度な処理技術の開発を進めています。また、節水型プロセスの開発などを通じて水使用量の低減にも取り組んでいます。



地球環境問題の中でも、地球温暖化に伴う気候変動の問題は最も重大な課題の一つです。味の素グループでは、生産プロセスだけでなく事業活動全体を通じて、温室効果ガスの削減に努めています。

参照 P70 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2011年度実績

# いのちの恵みを育み、農・畜・水産業のサステナビリティを実現する

私たちの事業活動は、農・畜・水産物や遺伝資源など、豊かな自然の恵みがあってはじめて成り立ちます。味の素グループでは、自然の恵みをムダなく活かし切るとともに、事業を通じて地域の自然の恵みを見守り、健やかに育む取り組みを続けています。



## 「コプロ」で、畑の恵みを育む

アミノ酸を発酵製造する際、発酵液からアミノ酸を取り出したあとの液体にも豊富な栄養が含まれています。私たちはこれも自然からの大切な恵みと考え、もう一つの製品=Co-Products (コプロ) と位置づけ、肥料や飼料として付加価値を付けて製品化しています。味の素グループのアミノ酸発酵製造の過程でできる副生物のコプロとしての再利用率はほぼ100%。世界9カ国、18のアミノ酸発酵工場から生まれた

コプロが、野菜やサトウキビのほか、トウモロコシ、コーヒー、オレンジ、パイナップル、ゴムの木など各地域の農作物を育む肥料として活用されているほか、飼料としても利用され、畜産・水産業にも貢献しています。世界各地で原料を余さず使い切りながら次のいのちを育む循環が生まれています。



日本で発売されている新たなコプロ由来の農業資材「アミハート®」(2011年6月より)と「早根早起®」(2012年10月より)

### 事例 世界各地でのコプロの利用



**■ フランス**  
牛の飼料として



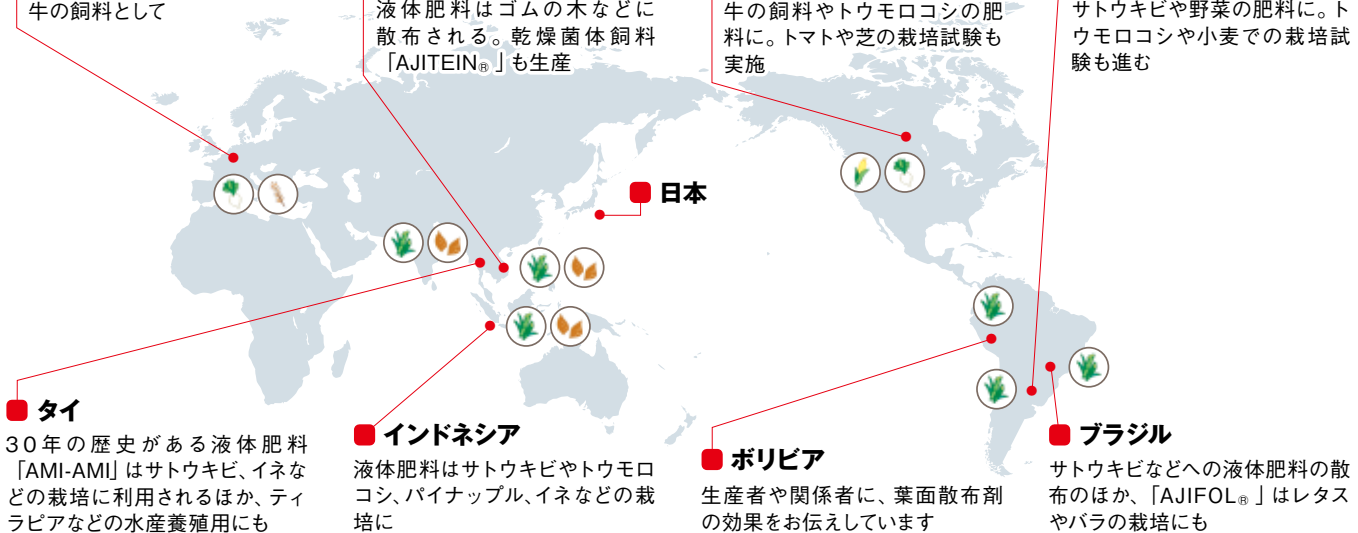
**■ ベトナム**  
液体肥料はゴムの木などに散布される。乾燥菌体飼料「AJITEIN®」も生産



**■ 米国**  
牛の飼料やトウモロコシの肥料に。トマトや芝の栽培試験も実施



**■ ベルギー**  
サトウキビや野菜の肥料に。トウモロコシや小麦での栽培試験も進む



**■ タイ**  
30年の歴史がある液体肥料「AMI-AMI」はサトウキビ、イネなどの栽培に利用されるほか、ティラピアなどの水産養殖用にも



**■ インドネシア**  
液体肥料はサトウキビやトウモロコシ、パイナップル、イネなどの栽培に



**■ ボリビア**  
生産者や関係者に、葉面散布剤の効果をお伝えしています



**■ ブラジル**  
サトウキビなどへの液体肥料の散布のほか、「AJIFOL®」はレタスやバラの栽培にも



参照 P76 地域に豊かな実りをもたらす「コプロ」



## 「飼料用アミノ酸」で、地球にやさしい畜産を広げる



40年以上の歴史をもち、世界で市場を開拓してきた味の素グループの飼料用アミノ酸事業。その主要な製品である飼料用アミノ酸のリジン、スレオニン、トリプトファンは常にリーダーとして現在に至っています。

飼料用アミノ酸を利用して飼料中のアミノ酸のバランスを整えると、家畜排泄物に由来する土壌・水質への負荷や、温室効果ガスを大幅に削減できるほか、飼料用作物の耕作面積も削減できるため、世界的に注目されています。

トウモロコシや小麦などのエネルギー源と大豆かすなどを組み合わせた一般的な家畜の飼料では、動物の成長に対してアミノ酸バランスが最適ではなく、一部のアミノ酸は体内で有効に利用される以上に供給されるため、窒素化合物として排泄されてしまいます。この窒素分は土壌や水質に負荷を与えるほか、一部はN<sub>2</sub>Oとして大気に放出されるため地球温暖化にも影響を及ぼします。N<sub>2</sub>Oの温室効果はCO<sub>2</sub>の300倍。飼料用アミノ酸を加えた低タンパク飼料を家畜に与えることで、排泄物中の窒素量を30%減らすことが可能で、温室効

果ガスの発生抑制に貢献できます。

こうした飼料用アミノ酸を通じた地球にやさしい畜産をさらに広げていくために、味の素グループでは、カーボンフットプリント(CFP)を活用した効果の「見える化」を進めています。2011年度には、日本で飼料用アミノ酸のCFP値が「CFPプログラム」にて認証されました。今後、製品へのマーク表示の準備を進めるとともに、グローバルに同様の仕組みを発展させることで、環境にやさしい畜産を広げ、世界の食卓に環境価値の高い畜肉製品をお届けすることに貢献していきます。



2011年より新たに米国で発売された乳牛用リジン

参照 P75 地球にやさしい畜産を広げる「飼料用アミノ酸」

## 海のいのちを見守り、育むために

### 事例 「標識放流調査」でカツオ資源を見守る

日本での主力製品のひとつ「ほんだし®」の原料となるカツオ資源を理解し、見守るために。その取り組みとして、2009年度より味の素(株)は、(独)水産総合研究センター 国際水産資源研究所と共同で「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を進めています。これまでにおよそ7,500尾に及ぶ通常標識での放流調査を実施し、これまで知られていなかったカツオの生態について様々な知見が蓄積されました。

2012年は、より詳しいデータが得られる最新式の記録型電子標識(アーカイバルタグ)を使用。2月および4月に与那国島海域で169尾のカツオに装着・放流し、10月までに7尾の再捕が得られました。これにより南西諸島海域において世界で初めて、合計約500日間にわたるカツオ遊泳行動の詳細記録に成功。カツオの移動経路のみならず、遊泳水深や遊泳海域の水温などを新たに把握することが可能になり、今後は、これらの記録分析と科学的知見の蓄積を進めることによって、カツオの資源量や生態の理解および国際的カツオ資源管理に資することが期待されています。



電子標識「アーカイバルタグ」

参照 P73 「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」の実施

### 事例 「環境活性コンクリート」で水域を活性化

近年、日本の沿岸では、海や河川の汚染や海水の貧栄養化、地球温暖化などによる磯焼け(藻類の劣化現象)が問題になっています。微細藻類が劣化すると、水域の生態系も衰えます。私たちは、水域の環境活性化にもアミノ酸が役立つはずだと考え、コンクリートにアミノ酸を混和した「環境活性コンクリート」の研究を始めました。このコンクリートは水中でゆっくりとアミノ酸を放出します。

実証実験では、微細藻類の生長が促進され、魚や貝が集まる傾向も見られました。コンクリートが有機的なものに変わることで、自然と人工物の境界面の親和性を高める効果も期待されています。各地域、漁協の皆様の協力のもと、2012年10月現在、全国約30カ所の海、河川にて実証実験が行われています。



静岡県伊東沖にて、人工漁礁で魚や貝を集める試み 大阪府小島漁港にて、アワビやサザエが集まり、藻類を食べている様子 山口県榎野川にて、環境活性コンクリート(左)に群がるアユ

参照 P77 海の生態系を育む「環境活性コンクリート」の共同開発

# 人々の健康な生活を実現するために

「うま味」の発見から出発した私たち味の素グループは、  
今では食と健康、そしていのちに深くかかわる様々な分野でグローバルに事業を行っています。  
「食」の分野をはじめ、アミノ酸から出発した医薬・健康分野などの様々な事業を通じて、  
健やかに生きたいと願うすべての人々をサポートしていきます。

## いのちの基本、「食」で世界に健やかな暮らしを届ける

「食」は、すべての人々のいのちの基本です。味の素グループでは、  
現在、世界およそ100カ国に、各地域の食文化に合わせた、調味料や加工・冷凍食品、飲料などの様々な食品をお届けしています。こうした製品を通じて、アフリカや中東、南アジアなどさらに幅広い地域でも、健やかな生活の基本となる食卓に笑顔を広げていきたいと考えています。

しかし世界には、栄養不足や栄養過剰など、食と栄養にかかわる様々な課題があります。

世界人口70億人のうち、約10億人が1日に必要な最低エネルギーを摂取していない状態（飢餓）にあり、また、20億人が健康に重大な影響を及ぼすビタミンやミネラルが不足する微量栄養素欠乏症にかかっているといわれています。その一方で、約15億人が生活習慣病の

リスクを抱える栄養過剰の状態にあります。

味の素グループでは、現代の大きな課題である飢餓や肥満など栄養状態の問題に対して、これまでに培った調味料技術や、アミノ酸技術を活かし、世界中の人々の健康な生活に貢献する取り組みを進めています。



参照 P22 アミノ酸の知見を、健康な暮らしの実現に活かす

参照 P101 世界に「おいしさ」を広げるために

### 栄養不足を解消するために

#### 「ガーナ栄養改善プロジェクト」や「食・栄養」分野での国際協力支援活動

ガーナの伝統的な離乳食であるお粥は栄養バランスが悪く、子どもの成長が遅れる一因となっています。そこで、味の素グループの食品加工やアミノ酸栄養にかかわる技術・ノウハウを活かし、乳幼児の栄養改善に貢献できる食品の開発を進めています。このプロジェクトは、ガーナ保健省やJICA、USAID（米国国際開発庁）などの政府機関、ガーナ大学、国際NGOなど、様々なパートナーと連携して進めています。現在、現地生産を立ち上げ、栄養改善のソーシャルビジネスモデルとしての確立を目指しています。

また、「食・栄養」分野の国際協力支援活動「AINプログラム」では、NGO/NPOなどからプロジェクトを公募し、資金の助成を行うだけでなく、各国のグループ会社とともに栄養教育活動などを側面から支援しています。

参照 P100 コミュニティ「地域に暮らす人々とともに築く発展」



栄養サプリメント[KOKO Plus]が入ったお粥(KOKO)を試食する様子

AINプログラムを通じて、 Bangladesh の学校給食を支援（提供：日本・ Bangladesh 文化交流会）

### 栄養過剰の改善のために

慢性疾患や肥満にもつながる栄養過剰は、先進国のみならず、新興国においても社会問題化しています。そこで味の素グループでは、食感や満足感も含めた「おいしさ」を兼ね備えた減塩・減糖・減脂のための素材や製品の開発を行っています。また、「うま味」がもたらす満足感によって過剰カロリー摂取を抑制する効果についての研究を米国農務省の研究機関と始めるなど、おいしく食べて健康になるための取り組みをこれからも進めていきます。



カロリーゼロ・糖類ゼロの甘味料「バリスweet」。カロリーゼロ



おいしさをそのままに、30%減塩した「お塩控えめの・ほんだし。」

## 医薬分野やスポーツ支援を通じて健康をサポートする



今やアミノ酸は、患者さんへの栄養補給や、医薬品原料になくてはならない役割を担っています。味の素グループは、食とアミノ酸関連の技術やノウハウの、食物・栄養の消化・吸収から代謝・排泄までを制御する創薬の分野への応用も進めています。輸液・透析液や医療用食品（流動食）などの「臨床栄養」を基盤に、消化器疾患領域・代謝性疾患領域に特化したユニークな製品を提供し、病気で苦しんでいる患者さん一人ひとりの健康な生活とQOL<sup>※1</sup>の向上に貢献していきます。

また、アミノ酸や天然素材の持つ有用性を活かし、科学的根拠に裏づけられたスポーツ栄養食品や健康基盤食品などを通じて、中高生から高齢者まで現代人の様々な健康課題の解決をサポートしています。

※1 QOL (Quality of Life) : 人が充実感や満足感を持って日常生活を送ることができる生活の質  
 ※2 「アミノバイタル<sup>®</sup>」プロ、「アミノバイタル<sup>®</sup>」、「アミノバイタル<sup>®</sup>」アミノプロテイン、「アミノバイタル<sup>®</sup>」GOLD は、JOCの公式ライセンス商品です。



「エンタール<sup>®</sup> 配合内用剤」 医薬品

「ソリタ<sup>®</sup> -T3号輸液」 医薬品

アミノ酸 3600mg 配合のスポーツサプリメント「アミノバイタル<sup>®</sup>」プロ<sup>※2</sup>

「メディエフ<sup>®</sup> プッシュウエア<sup>®</sup> 2.5」 (高濃度タイプの流動食)

「休息アミノ酸<sup>®</sup>」 「グリシン」配合のサプリメント「グリナ<sup>®</sup>」

## 食卓からのエコライフを支援する

私たちは、容器包装の環境配慮などを進めたエコプロダクツを食卓にお届けするとともに、食材をムダなく使って手際よくつくるレシピやアイデアをお伝えし、家庭でのエコライフを支援しています。日本では、親子で学べるエコ料理教室を開催したり、小学生が食に関する

環境活動を日記にまとめた「食エコ日記」の表彰、Webサイトで家庭での節電アイデアやレシピの募集・紹介などを行っています。こうした取り組みを、今後は世界中で進めていきたいと考えています。



### 「エコうまレシピ<sup>®</sup>」のご提案

ご家庭ですぐにエコライフを始めるきっかけとして、味の素（株）では「エコうまレシピ<sup>®</sup>」を提案しています。毎日のお料理でできる「エコ」で「うまい（美味しい・上手い）」アイデアやレシピを広げることで、「食卓からのエコライフ」の実践を支えます。環境に配慮した素材や調味料選び、食材の使い方、調理・保存の仕方などについて、皆様が実践されている工夫もあわせて、イベントやWebサイトなどを通じてお伝えしています。



「エコうまレシピ<sup>®</sup>」を紹介するWebサイト



### 「みどりの小道」環境日記

(財) グリーンクロスジャパンが実施する「みどりの小道」環境日記コンテストの中から、「食」に関する楽しく、すぐれたエコ活動を「味の素「食エコKIDs賞」」として表彰しています。未来を担う子どもたちが家庭で食エコ活動に取り組むことを応援しています。



参照 P98 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

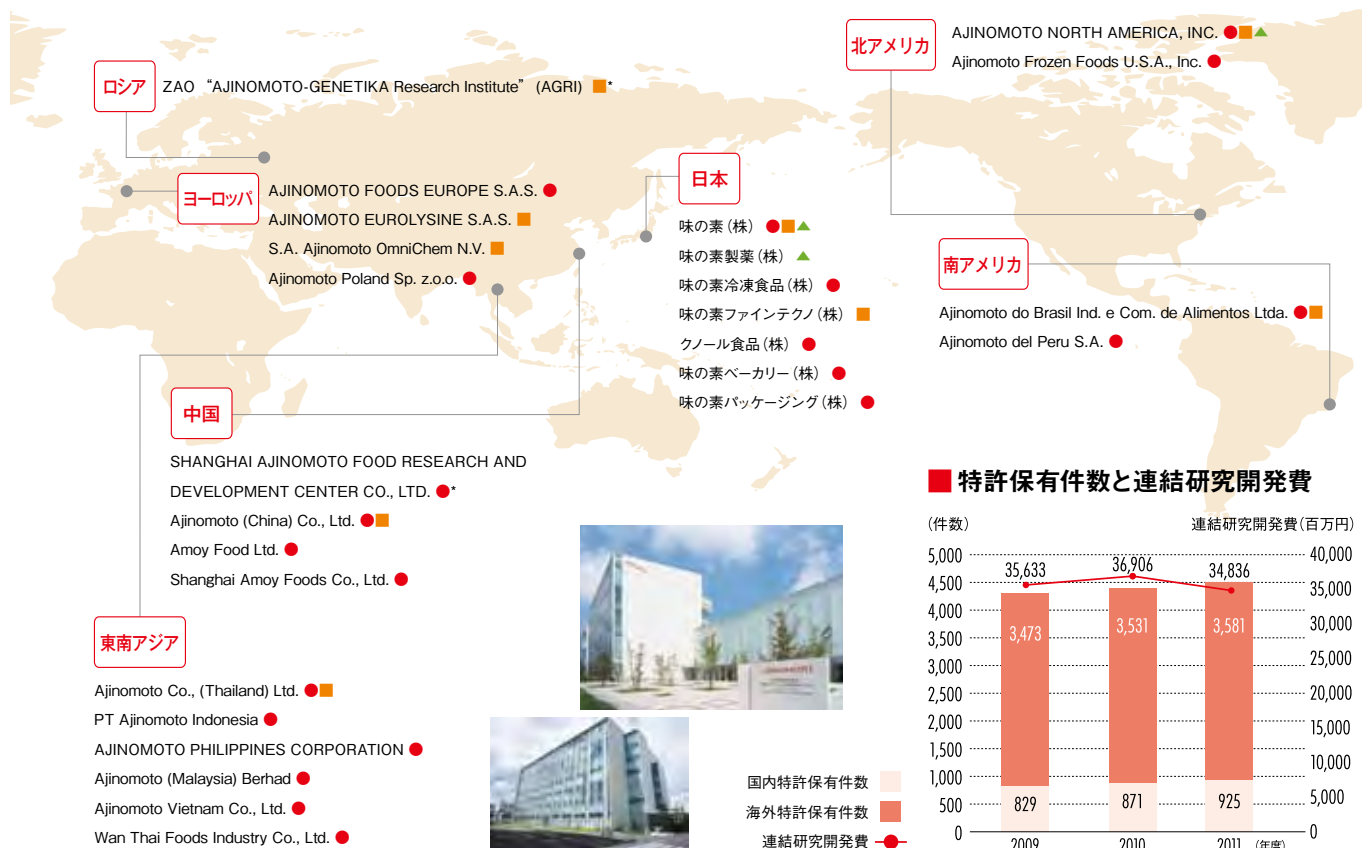


# 技術と知見で 持続可能な未来に貢献する

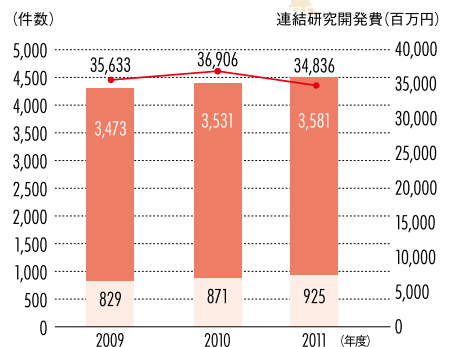
世界に広がる1,000人を超える味の素グループの研究者たち。私たちは、事業の成長ドライバーとなる研究・技術開発に力を注いできました。食品、バイオ・ファイン、医薬・健康など様々な分野で培ってきた知見や技術、ネットワークを活かして、「21世紀人類社会の課題」を解決し、サステナブルな未来を実現するソリューションを生み出していきます。

## 世界に広がる味の素グループの研究開発ネットワーク

● 食品分野 ■ バイオ・ファイン分野 ▲ 医薬・健康分野 \*は、研究開発グループ会社



### 特許保有件数と連結研究開発費





## 研究開発の果たす役割

アミノ酸は味の素グループにとって創業の原点であると同時に、すべての「いのち」の原点でもあります。私たちは「うま味」を商品化するための研究開発の過程で、アミノ酸の多様な栄養・生理機能を見出し、それを食品のみならず様々な分野で応用することで事業を広げてきました。アミノ酸発酵製造工程から生まれる副生物の肥料・飼料化や、飼料用アミノ酸の提供も、そうした蓄積から生み出され

た成果の一つです。また、バイオ、合成、生物評価、食品加工、分析など、関連する分野の独自技術も培ってきました。

こうした技術や知見の蓄積をベースに、「21世紀の人類社会の課題」の解決に向けて新しい価値を提供していくという、強い信念が私たちにはあります。

### R&Dを通じて「21世紀の人類社会の課題」解決に貢献する



### Topics

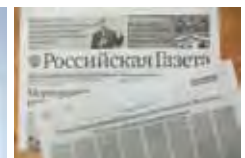
### 日系企業初、ロシア科学技術政府賞を受賞 味の素—ジェネチカ・リサーチ・インスティテュート社 (AGRI)

味の素グループの研究開発会社、AGRIは、「アミノ酸生産に関する革新的バイオテクノロジープロセスの開発」により、「2011年度 科学及び技術分野におけるロシア連邦政府賞（ロシア科学技術政府賞）」を受賞しました。これはロシア連邦政府より授与されるロシアで最も権威ある賞の一つで、日系企業としては初めての受賞となります。

今回の受賞は、AGRIが開発された技術が世界各国で実用化されている実績と、その研究成果によって生産されるアミノ酸がロシアの農業をはじめとした経済の多くの分野に貢献していること、設立から12年にわたってロシアの科学技術の発展に大きく寄与してきたことが評価されたことによるものです。



AGRIのビル



現地新聞でも大きく報道



受賞風景

# オープン&リンクイノベーションが拓く未来

味の素グループでは研究・技術開発の早期成果創出に向け、オープン&リンクイノベーションに積極的に取り組んでいます。2011～2012年度には、サステナビリティに貢献する様々な成果が出始め、今後の研究や事業化に向けて大きな一歩を踏み出しました。

## 先端バイオ技術を活用した、サステナブル素材の開発

### (株)ブリヂストンとのバイオマス由来合成ゴムの共同開発

ゴムには、主にゴムの木\*から抽出される「天然ゴム」と、原油から生成される「合成ゴム」があります。世界的な自動車需要の高まりを背景に、タイヤに使用される天然ゴムへの需要は高まっていますが、天然ゴムは生産量の拡大が容易ではないという課題があります。天然ゴムを部分的に代替できる合成ゴムとして、合成ポリイソプレンが知られていますが、この中間原料である、原油由来の「イソプレン」も供給量に限りがあるという課題があります。

そこで持続的に提供できる原材料開発に向け、味の素(株)と(株)ブリヂストンは、2011年6月に共同研究契約を締結し、新しいゴム原料とそれを用いた合成ゴムの共同開発を開始しました。2012年5月には、味の素(株)が植物由来の糖から発酵法で試作した「発酵イソプレン」を使い、(株)ブリヂストンが重合触媒技術を用いて合成ゴム(ポリイソプレン)を試作することに成功しました。

味の素(株)は、1957年以来、50年以上にわたり発酵法によるアミノ酸の生産を行っている世界一のアミノ酸メーカーとして、現在の生産量は100万トン規模であるだけでなく、最先端の発酵技術を持っています。一方、(株)ブリヂストンは、ゴムの主要用途であるタイヤの世界最大の供給メーカーであり、世界各国に生産拠点を持っているだけでなく、最先端の重合触媒技術によるポリマー合成に強みを持っています。

両社はこの強みを活かして、バイオマス由来の合成ゴム開発を継続することで、将来的な合成ゴムの安定的かつサステナブルな原料確保と生産につなげ、ゴム資源の多様化に貢献していきます。

※パラゴムノキ

### 東レ(株)との「バイオベースナイロン」の共同開発

2012年2月、味の素(株)と東レ(株)は、バイオベースナイロンの共同研究を開始することに合意しました。

ナイロンは、石油化学由来の原料を重合して製造されます。これに対し、バイオベースナイロンは、ナイロン重合に使う原料の一部、あるいは全部を植物原料から製造するものです。この共同研究は、2種類の主原料の一つである「ペンタン-1,5-ジアミン(1,5-PD)」を、味の素グループが植物原料から発酵製造したアミノ酸(リジン)を使って製造する1,5-PDに代替するもので、原料の約半分を植物由来にする

### ■ バイオマス由来の合成ゴム開発フロー



人類社会の課題である「地球持続性」に事業で貢献することを目指して研究開発に取り組んでいます。発酵イソプレンゴムの共同開発はその代表例です。私たちの技術だけでは最終製品にできないものでも、両社の強みを活かした共同研究により事業化できれば、低炭素社会や持続可能な資源循環型社会に貢献することができます。世界中で走る自動車のタイヤに味の素(株)のイソプレンが使われることを夢見て、チーム一丸となって、研究開発を進めています。

味の素(株) 研究開発企画部 専任部長 小島 淳一郎



参照 ▶ プレスリリース <http://www.ajinomoto.co.jp/press/>

ことが可能になります。

このバイオベースナイロンを原料とした繊維は、原料となる1,5-PDが植物由来で再生可能だけでなく、従来の石油化学由来原料によるナイロン繊維と同等の強度や耐熱性を持ちながら、肌触りがよく、綿に近い吸放湿性を有するため、衣料品等への展開が期待できます。両社はすでにこの試作に成功しており、今後、事業化に向けた製造プロセス開発・利用評価などを進めていきます。

参照 ▶ プレスリリース <http://www.ajinomoto.co.jp/press/>



## アミノ酸の知見を、健康な暮らしの実現に活かす

### 「アミノインデックス技術」による健康支援

味の素(株)は、蓄積したアミノ酸技術・知見の健康分野への展開として「アミノインデックス®」を開発しました。これは、血液中の約40種のアミノ酸の濃度変化を分析・解析することで、健康状態や疾病の可能性を明らかにする技術を活用した解析サービスです。

### 少量の採血だけで、短時間に複数のがんを同時に検査

「アミノインデックス®」をがん検診の支援サービスとして事業化するために、受託臨床検査会社の(株)エスアールエルとの共同事業として、2011年4月より世界初の「アミノインデックス®がんリスクスクリーニング」(「AICS」)のサービスを開始しました。

一般的ながん検診では、がんの種類によってX線や便潜血、マンモグラフィーなど様々な検査が必要で、受診者の負担が大きく、受診率がなかなか上がらないという問題にもつながっていました。

しかし「AICS」は、1回の採血で、胃がん、肺がん、大腸がん、前立

腺がん(男性)、乳がん、子宮がん・卵巣がん(子宮頸がん、子宮体がん、卵巣がん)(女性)のリスク検査を同時に行えます。「AICS」が普及すれば、がん検診の受診率向上に貢献できるのでは、と期待されています。

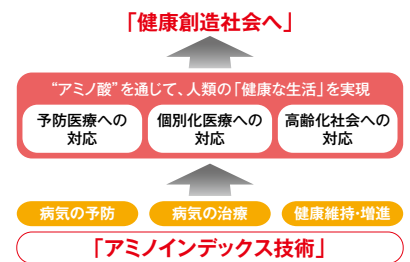
また、「アミノインデックス技術」を内臓脂肪型肥満の判別に応用する研究も進めており、メタボリックシンドロームの早期発見にも役立てられると考えています。

今後も、人々の健康な生活に貢献するために、「アミノインデックス技術」を活用したさらなる挑戦を進めます。

**aminoindex**  
アミノ酸解析サービス

「アミノインデックス®」が、家族全員の健康を支える存在でありたいという想いを込め、「o」を頭に両手を広げた人をイメージしたロゴにしました。

### ■ アミノ酸が拓く健康創造社会



「AICS」は既存の検査とは全く違う切り口による新規ながん検診です。ことに早期がんを発見できる可能性があります。また、現状の婦人科がん検診は精神的にも身体的にも負担を伴うため受診率が低いという課題がありますので、この「AICS」が受診率の向上に寄与するとともに、がんの早期発見による死亡率の減少・医療費の削減にもつながる画期的ながん検診になるものと信じています。

三井記念病院 総合健診センター特任顧問 山門 貴氏

体の中のアミノ酸を測ることで、DNAや蛋白では知ることができなかった代謝の動きから、病気や健康状態を知ることができるようになりました。私たちは「アミノインデックス®」事業をさらに発展させて病気の予防や健康づくりに貢献し、家族みんなが健康で幸せな家庭をつくるためにお役に立てるよう、挑戦を続けていきます。

味の素(株) アミノインデックス部長 吉元 良太

参照 プレスリリース <http://www.ajinomoto.co.jp/press/>

### 健康ソリューションビジネスにおける花王(株)との業務提携

高齢化が進むにつれ、「生涯健康でありたい」という人々のニーズが高まると同時に、メタボリックシンドロームや加齢に伴う歩行障害などの“運動器症候群”の予防・改善が注目されています。年齢にかかわらずいつまでも活動的な「アクティブシニア」が増えれば、国や企業の医療費負担を抑えることにもつながります。

この「アクティブシニア社会」の実現に貢献するために、味の素(株)と花王(株)は、両社が持っている技術や商品・サービスを活かし、健康ソリューションビジネスにおける事業提携契約を2012年5月に締結しました。味の素(株)が花王(株)の100%子会社ヘルスケア・コミッティー(株)(HCC社)への33.4%の出資と役員のパイプラインを行っています。

HCC社では現在、健康診断結果から生活習慣病リスクの情報提

供・改善支援を行う健康保険組合等向けの“生活習慣改善プログラム”サービス「QUPIO(クピオ)」を運営しています。将来的には、味の素(株)の「アミノインデックス技術」も活用したメタボスクリーニング情報や適切な食事のメニューなどの提供を検討しており、生涯の健康ポータルとして発展させる考えです。



HCC社のWebサイト

参照 プレスリリース <http://www.ajinomoto.co.jp/press/>

# ステークホルダーとともに、 持続可能な未来を築く

味の素グループが事業を通じて社会に貢献していくためには、様々なステークホルダーの皆様とコミュニケーションを図り、いただいたご意見を検討し、活動に反映していくことが不可欠だと考えています。私たちが直面している地球規模の課題も、皆様とともに向き合い、行動することで解決できると信じて、ステークホルダーエンゲージメントを大切にしていきます。

## 事業を通じたサステナビリティ課題解決に向けた、 専門家との対話

### レスター・R・ブラウン氏との対談

サステナビリティ課題の解決に向けてなすべきこと一

2012年2月、味の素(株)本社にて、食料・環境問題の世界的な第一人者であるレスター・R・ブラウン氏との対談を行いました。食と健康の分野でグローバルビジネスを展開する企業として、味の素グループがこれからできること、なすべきことなどについて、様々な示唆を示していただきました。その主な内容をご紹介します。

#### 食やアミノ酸に対する深い知見が、 社会課題の解決に役立つ

**石島** 味の素グループは「地球持続性」「食資源」「健康な生活」を「21世紀の人類社会の課題」と捉えています。そしてこれらの解決に、私たちが長年培ってきた食・栄養・アミノ酸に関する技術力が役立てられると考えています。地球上で人間活動が肥大化し、フードセキュリティやナショナルセキュリティを脅かしかねない状況の中で、味の素グループが食にかかわるグローバル企業として事業を通じていかに貢献していくべきなのか、ぜひご意見を伺いたいと思います。



味の素(株)  
環境・安全部長  
石島 知恵子

**ブラウン氏** 今、世界では「運動不足でカロリーを過剰摂取するライフスタイル」と「栄養不足」、つまり、健康なライフスタイルに必要な栄養を摂取でき

ていない人々がいるという問題が起きています。興味深いことに、このふたつの問題を抱えている人々の数は、それぞれ10~15億人です。ですから、これらの問題に役立つことなら、どんなことでも一大事業となり得るでしょう。食料援助においてアミノ酸の強化は重要です。味の素グループはそのことの重要性を社会に理解してもらうに貢献できる、理想的な立場にあります。世界の様々な地域の人々のアミノ酸の状態を調べ、どのアミノ酸が欠乏しているかを知れば、問題解決の鍵になるかもしれません。

**石島** アミノ酸を使って栄養の問題に対して効果的に策を打つというのは、味の素グループにとって創業の志でもあり、まさに今、積極的に取り組んでいるところです。アミノ酸は生命の基本物質です。それを深く理解し、うまく活用することで、ヒトの栄養はもちろん、地球のいのちにも貢献できる、新しいテクノロジーをこれからも提供していけると私たちは考えています。

**ブラウン氏** 味の素グループは生態系の重要性にも言及されていますが、それは農業や食料生産に間違いなく重要です。私たちが地下水を過剰に汲み上げ、過剰に耕作し、森林を破壊し、魚を乱獲し、土地を侵食し、炭素を排出するなど、自然のシステムを使い過ぎているのは明らかです。これらはいずれも、経済の面でも私たちの未来



私たちは地球を救うことだけでなく、文明を救うことに直面しています。個人として、また企業として、大きな課題にかかわり、大きく取り組み始めなければ、この戦いに勝つことはできないでしょう。



レスター・R・ブラウン (Lester R. Brown) 氏

アース・ポリシー研究所所長。1934年、ニュージャージー州生まれ。ラトガーズ大学、ハーバード大学で農学・行政学を修め、米国農務省では国際農業開発局長を務める。およそ30年前から「環境的に持続可能な発展」の概念を生み出す先駆者として活躍し、ワシントン・ポスト紙では「世界で最も影響力のある思想家の一人」と評された。最新の著書は『地球に残された時間～80億人を希望に導く最終処方箋』（ダイヤモンド社）。

を触んでいます。私たちは地球を救うことだけでなく、根本的に文明を救うことに直面しているのです。この戦いに負けてはならない。個人として、また企業として、グローバルレベルで問題に取り組むために、政府に対する働きかけなどの強い立場を取る必要もあるかもしれません。

**石島** 私たちは生活に密着した企業として、食の文化をサステナブルなものに変えていく、そのための技術も知恵も持っているとお負しています。それをうまく地球の中に広げていくことによって、大きな社会システムの中での貢献を目指したいと思います。

### 地球規模の課題に、個人として、そして企業としてどう向き合うかを問い直す

**ブラウン氏** 味の素グループはタイで、もみ殻を燃料としたボイラーを使ったり、副生物を有効利用するなど、素晴らしい取り組みをされています。しかし、事業活動のために太陽光や地熱、風力といった再生可能エネルギーを使用することに関する方針や、カーボンニュートラルに関する企業方針などについては言及がないように思います。これらに対してどんな立場をとり、具体的にどんな開発をしていくのかという点は、今後明らかにすべきでしょう。

**石島** おっしゃる通り、日本は東日本大震災も経験し、エネルギー利用の在り方について大きな転換期を迎えています。この問題に対して、メッセージをいただけますか？

**ブラウン氏** 今回の震災はエネルギー政策に関する今後の世界の方針性に大きな影響を与えるだろうと感じます。そして、気候の面から考えたときに、私たちの未来を根本的に考え直す必要があると考えています。近年、ハリケーンや洪水、高潮といった異常気象の発生と、それに伴う社会の被害について世界中で見聞きすることが明らかに増えました。事態は変化しつつあります。その変化をどう解釈するのか？ それに伴い、エネルギー政策をどう転換するのか？ 私たちはその見直しを迫られていると思います。

**石島** 広い知見からいろいろなご提案をいただき、ありがとうございます。レスターさんが広く活躍されているように、味の素グループも事業を通じて未来への影響力を大きく発揮していきたいと思っています。

**ブラウン氏** 自分が生まれる前から存在している会社の方とお会いできて楽しかったです。味の素グループが基本的な環境への認識を日々のオペレーションに取り入れていることが喜ばしいですね。世界的な課題に対する見方や認識について、私たちは個人として、また味の素グループのような会社の役割は何なのかと、自らに問いかけねばなりません。私たちはどのようにして地球規模で物事を変化させるのか？

世界の気候政策を変えるために、企業レベルで何ができるのか？ これは私たちの世代にとっての本当の課題であり、こうした課題について今回議論ができたことをとてもうれしく思います。

## CSR 専門家 マリーニ・メーラ氏とのダイアログ (2012年3月実施)

### 【主な論点】

■ **グローバル企業が新興国で事業を行う上でサステナビリティ課題にいかに取り組むべきか**  
サステナビリティに配慮した商品の提供だけでなく、消費者の意識や行動を変えるための支援も必要になっている。そうした取り組みのためには、NGOなどとの協力が重要。また、協働によって期待するポートフォリオを企業側が明確に持つ必要がある。

### ■ **企業と人権について**

栄養改善や食料の安全保障などは、まさに基本的人権の重要課題そのものであり、味の素グループの事業と直結している。

### マリーニ・メーラ

(Malini Mehra) 氏

インド国籍。インドのNPO「Centre for Social Markets」の創設者。25年以上にわたり、様々な市民運動に携わったほか、教育者、作家、政策立案者として世界各地のサステナビリティおよび人権問題に取り組んでいる。現在、ユニリーバ、キンバリー・クラーク、BHPピリトンなどの顧問、Global Reporting Initiative (GRI) およびChinadialogue.netの理事を務める。また、シビル・ソサエティに関する国連事務総長の顧問や、英国政府と中国、インド、ブラジル、メキシコ、南アフリカとの「持続的発展への対話」の立案者としても活躍。



# ステークホルダーの皆様とともに、サステナビリティについて考える

味の素グループでは、サステナブルな未来は、社会の皆様とともに、つくり上げていくものだと考えています。様々な方々と、様々な場面で「望む未来」について語り合い、私たちに何ができるかを考える機会を大切にしています。

## サステナブルな未来に向けた議論の場づくり

### 「第1回 味の素グループ サステナビリティフォーラム」の開催

2012年3月6日 味の素グループ 高輪研修センターにて

味の素グループでは、2012年3月、様々な方々とともに持続可能性の課題を話し合い、サステナブルな未来を探っていく場として、第1回目の「味の素グループ サステナビリティフォーラム」を開催しました。生活者の皆様を中心に、およそ300名の方にご参加いただき、地球といのちのかかわり、食のシーンから私たちにできることを考えました。第2回目は、2012年12月の「エコプロダクツ2012」会場での開催を予定しています。



### 基調講演

#### C(炭素)からN(窒素)の時代へ —地球と私たちの動的平衡—



生物学者  
福岡 伸一氏

福岡伸一氏は基調講演で、先行研究を引きながら「生物の細胞は常に入れ替わり、昨日の私と今日の私は物質レベルで違っているが、私という存在は私であり続ける。生命は動的でありながら、常にバランスをとっている」という“動的平衡”の考え方を紹介。それをさらに拡張して考え、「生命、環境、自然は絶え間なく更新され、平衡が求められる。物質面ではC(炭素)が大きく動き、二酸化炭素の排出などが問題になっているが、N(窒素)の循環は見落とされがちだ。Nはタンパク質の構成成分で重要な元素だが、そのバランスが地球規模で崩れている。Nの循環をいかに回し、地球全体を動的平衡にできるかが重要になる」と指摘されました。

### トークセッション

#### 地球の循環と私の暮らし —サステナブルな未来を食のシーンから考える—

トークセッションでは、進行役のフリーアナウンサー、草野満代氏を含めた5名が登場し、参加者の皆様から事前にいただいた「食の未来」への希望をもとに、食や暮らしの地球とのかかわりを見つめ直し、未来にいのちをつないでいくために私たちができることについて意見が交わされました。



フリーアナウンサー  
草野 満代氏



ユニバーサルデザイン  
総合研究所 所長  
赤池 学氏

ソーシャルメディアやブログなどで情報が民主化し、自ら計画、行動して持続可能な秩序をつくる流れが起きている。こうした背景から、今後、世の中は「自律化社会」に向かうだろう。その先には自然のシステムをうまく取り入れた「自然化社会」の時代がくると考えられる。消費者も、ものの買い方のスタイルを変える必要がある。よい取り組みには投資をすることで、よいビジネスモデルづくりに参加していくべきだ。



WWFジャパン  
水産プロジェクトリーダー  
山内 愛子氏

地球の資源は本来持続的な利用が可能だが、現在の暮らしは将来世代から地球0.5個分を借りて生活している状態。特に水産物は漁獲量の増大とともに、養殖の環境負荷についても考えなければならない。消費者の行動も重要で、例えば魚を買うときに旬のものを選んだり、産地や漁業のことを知る、適切な価格のものを食べ切るだけ買うなど、本当にその水産物がサステナブルなのか想いを馳せることが大切だと考えられる。



川崎市環境局 理事  
牧 葉子氏

1950～60年代、川崎市は公害の街だった。その後、環境技術が発展するとともに、オイルショックやゴミ問題などで市民も企業も努力を重ねてきた。今、市は「環境とライフサイエンスの街」を目指している。市内に再生可能エネルギー発電所がたくさんあるし、リサイクルに関する展示や、企業がCSRの取り組みについて発表する場も設けている。市民によるエコクッキングなども浸透しており、産業都市でもエコを実践できる。



味の素(株)  
環境・安全部長  
石島 知恵子

食品メーカーのビジネスは農・畜・水産物に依存しているため、地球への負荷を極小化しながら、社会とともに地球のサステナブルを考える必要がある。事業活動でできる企業の努力だけでなく、生活者の皆様とともに考え、環境に配慮したものを選んでいただいたり“食卓からのエコライフ”を進めていただけるよう、今後も提案をしていく。「よい循環」に皆様とともに参加できるようにしていきたい。

## 生活者の皆様へのエコライフ提案

### 「エコプロダクツ2011」にて

2011年12月15日～17日 (於:東京ビックサイト)

「エコプロダクツ2011」は、3日間で18万人以上の来場者を迎えた日本最大級の環境展示会です。

味の素グループでは、5社が共同でブースを出展。味の素グループのエコプロダクツのご紹介を行うとともに、ブース内ステージではクイズや試食などを交えて楽しく食卓からエコライフを始めるご提案をしました。



## 投資家の方々との対話

### 「味の素グループ ESGスモールミーティング」

2012年7月5日

投資家の方々を対象に、「味の素グループ ESG (Environment, Social, Governance: 環境、社会、企業統治) スモールミーティング」を開催しました。投資家・アナリスト12名を招いてサステナビリティの取り組みをご紹介するとともに、新興国ビジネスや食資源など多岐にわたるテーマについて、活発な意見交換を行いました。



## 国際協力についての交流

### 「グローバルフェスタJAPAN 2011」にて

2011年10月1日・2日 (於:日比谷公園)

「グローバルフェスタJAPAN」は、約300の団体が参加する日本最大の国際協力イベントです。

味の素(株)は、ブースで取り組みを紹介するパネルを掲出するとともに、ワークショップ、パネルディスカッションに参加。ガーナにおける栄養改善プロジェクトや、「味の素グループ「食と健康」国際協力支援プログラム(AINプログラム)」、東日本大震災復興支援活動についてお伝えし、NGOや国連機関、学生をはじめとする、国際協力に関心のある様々なステークホルダーの皆様と活発に意見交換しました。



味の素(株)のブースには、1,000人を超える方が訪れ、熱心にパネルに目を通したりスタッフにご質問いただいたりしました。

ワークショップでは、ガーナにおける栄養改善プロジェクトについて、公益財団法人ケア・インターナショナル ジャパン、公益財団法人プラン・ジャパンとともにプレゼンテーションを実施



パネルディスカッションでは、国際協力の分野でCSR活動を行っている企業の一社として、AINプログラムについて説明



## 国際的な議論の場への参加

### 「リオ+20」ジャパンパビリオンにて

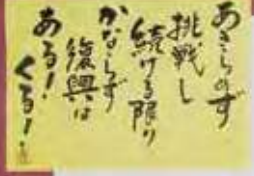
2012年6月13日～24日

ブラジル・リオデジャネイロで開催された「国連持続可能な開発会議(リオ+20)」では、官民協力のもと、「日本のグリーン・イノベーション-復興への力、世界との絆」をテーマにジャパンパビリオンが設置されました。味の素グループは、日本発の食のグローバルカンパニーとして出展し、ブースでの対話や世界の食資源の持続性や自然資本の維持活用について提言を行いました。



ブースには連日、各国からの来訪者があり、商品や活動についての質問や感想を数多くいただきました。





# 自然災害を乗り越え、持続可能な社会をつくる

私たちは、地球上のどこでも、自然災害と隣り合わせて暮らしています。日本は2011年3月、未曾有の大震災を経験し、人々の心や社会に、いまだにその爪痕が残っています。味の素グループはこれから先も起こり得る自然災害に備え、乗り越えていくために、自然災害に見舞われた“その時”のこと、そして“それから”の経験を忘れずに、自然災害と向き合っていきます。

## 地球上、あらゆる場所で起こり得る災害に適応して暮らし、事業を継続するために

21世紀に入ってからだけでも、世界各地で記録的な自然災害が数多く発生しています。また、日本国内でもゲリラ豪雨や竜巻の発生など、これまでにない天候による被害が現れています。

こうした災害はそれぞれ異なる原因を持ちますが、その一端に気候変動があるといわれています。つまり地球温暖化の抑制が、自然災害による被害を減じる手立てになる可能性があるのです。

また、地震など予測が困難で広域に被害が出る災害の場合は、発生への備えと、発生後いかに行動するかが重要になります。

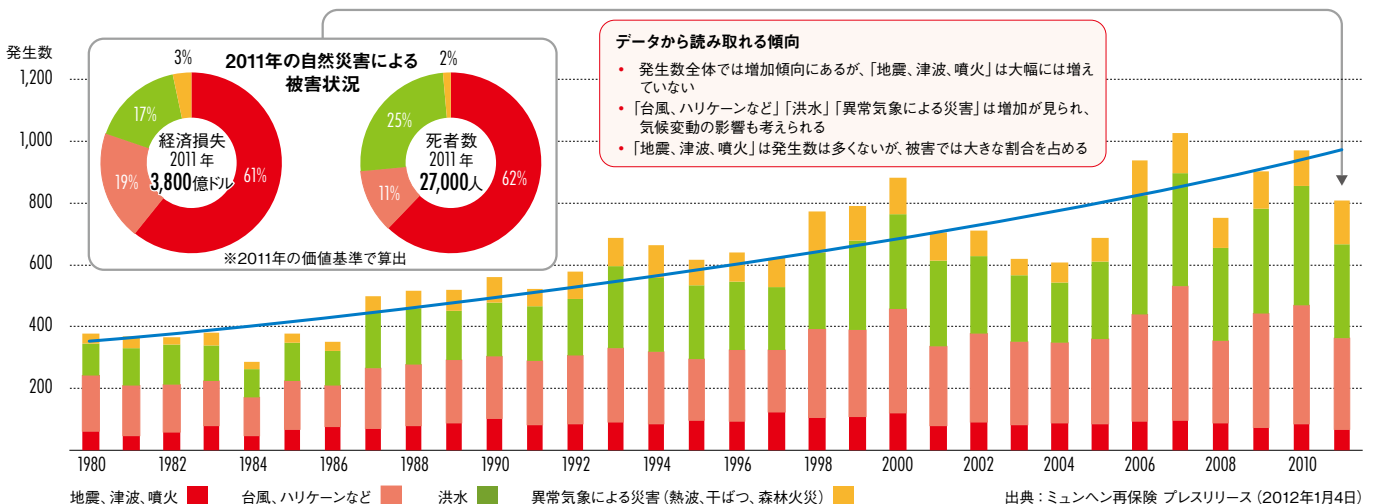
地球規模の自然災害が持つエネルギーは莫大であり、そこから引

き起こされる被害をゼロにすることは、人間の力では適いません。しかし、災害が起こり得ることを常に意識し、被害を最小限にするための手立てや、実際に被災したときになすべきことを準備しておくことは可能です。

味の素グループは、2011年度に発生した東日本大震災やタイの洪水に対して、様々な取り組みを行ってきました。

これまでも、そしてこれからも一。起こってしまった災害に対して、「いのち」、そして地域社会のためにできることを、事業や社会貢献活動を通じて実践し、持続可能な社会に貢献したいと考えています。

### 1980年～2011年の世界の自然災害



## 東日本大震災、「そのとき」そして「それから」 未曾有の災害に直面し、企業としてなすべきことは—

2011年3月に発生した東日本大震災では、味の素グループも物流拠点と生産拠点の一部が被災し、一刻も早い製品の安定供給に向けての復旧に奔走しました。企業として被害を最小限にとどめて早期に復旧するために、私たちはこの経験を忘れず、また見ぬ自然災害に備えて「企業継続計画 (ECP)」を遂行していきます。

## 企業として事業を継続するために

### ECPの策定

味の素グループは、災害時の対応指針として、グループの事業継続を中心とした事業継続計画 (BCP) に基づいて対応していましたが、東日本大震災を受けてBCPを全社的に見直し、人命救助や地域社会への支援等も含めたより広義の事業継続計画である企業継続計画 (ECP) の策定に着手しました。

ECPでは、災害発生時の対応の優先順位を「①人命 ②社会 ③事業」とし、「安全確保ステージ」「支援・回復ステージ」「事業復旧ステージ」の各段階で策定しています。2012年度より具体的対策を策定し、推進しています。

### 国内食品バリューチェーン対応強化

ECPの策定にあたり、国内の食品 (製品) のバリューチェーンを強化し、これまでの“集中・効率優先”に“安定供給のための分散化・補完体制”の視点を加えました。

**原料調達:** 「共通原料化」、「シンプルレシピ化」、「代替レシピ開発」、主原料の補完体制  
**生産:** 生産拠点の「複数化」「分散化」、バックアップ体制の整備、緊急時の生産要員確保プランの検討  
**物流:** 在庫の「中央集中」から「消費地シフト」、物流経路の複数化、フレキシブルな情報システムの設計、物流拠点の2拠点化の検討

## Data 東日本大震災の被害状況

### 東日本大震災の被害状況

#### 人的被害

死者: 15,868名 行方不明: 2,848名

#### 建築物被害

全壊: 129,316戸 半壊: 263,845戸  
一部破損: 725,760戸

#### 被災地域全体の災害廃棄物推計量

(2012年7月末現在)

災害廃棄物: 3,120万t 津波堆積物: 959万t

出典: 復興庁「復興の現状と取組」(2012年8月15日)

### 災害発生時の、味の素グループの対応優先順位

#### ① 人命

人命尊重を最優先し自分自身、家族、従業員の身の安全を図る

#### ② 社会

地域、社会に対し人命救済を基本とした支援を行う

#### ③ 事業

「いのちのために働く」味の素グループとして事業責任を果たすため、事業活動の早期復旧を図る

## 東日本大震災における味の素グループの被災状況

### 人的被害の状況

グループ従業員全員の安全は確認されましたが、ご親族で行方不明や亡くなられた方がいらっしゃいました。

### 生産・物流拠点などの状況

**味の素 (株) 川崎工場:** 生産設備には大きな被害はありませんでしたが、主力品を含む家庭用商品、外食、加工向け商品、加工原料などの保管・出荷を支える自動倉庫が被災したため、川崎工場生産・出荷する商品の全国への供給が滞り、多くのお取引先様にご迷惑をおかけすることになりました。2011年5月中旬に完全復旧しました。

**味の素物流 (株) 仙台物流センター:** 津波で大きな被害を受けましたが、2011年3月22日、関東拠点センターより東北6県の代替配送を開始。5月には被災した物流センターの整理も進み、一部営業を再開し、現在は本稼働の状態に回復しています。

## 節電の取り組み

### 味の素 (株) 川崎事業所

2007年から都市ガスによる自家発電で必要電力を100%まかなってきました。全従業員が徹底した節電活動を行い、東日本大震災発生から2011年9月までに総発電量の約5割にあたる14,000キロワットを、電力会社 (東京電力) へ供給しました。現在も一部余剰電力を、電力会社 (東京電力以外) へ供給しています。

### 東京電力・東北電力管内の工場 (27工場)

生産部門の休日・夜間生産シフトなどにより、平日のピーク時使用電力15%削減を実施しました。また、2つの工場に自家発電設備を新たに導入しました。

### 味の素 (株)

電力エネルギーを適切、かつ賢く使用することを基本とする“スマート・エネルギー施策”を実施しています。2011年度は、夏期長期休業や始業時刻の1時間前倒し、電灯の間引きをはじめとした電力使用量削減の取り組みを行いました。2012年も、全従業員に配布された「スマート・エネルギー・ハンドブック」に基づいて、様々な節電の取り組みを行っています。



## 東日本大震災の経験を活かす— 味の素製薬(株)福島工場の被災と復旧への道のり

患者さんの生命維持にかかわる製品をお届けする味の素製薬(株)。

震源域から約150kmに位置する福島県白河市にある福島工場も、あの東日本大震災の被害を免れることができませんでした。

製品をお届けする責任を果たすために、福島工場では従業員が一丸となって取り組み、震災からわずか20日間での早期生産再開を果たしました。

こうした未曾有の自然災害での被災から得た教訓を忘れず、今後の備えとして活かすために、被災から復旧の道のりをご紹介します。

2011年3月11日、14時46分。味の素製薬(株)福島工場のある福島県白河市では、東日本大震災で震度6強の揺れを観測し、土砂崩れや液状化、家屋の倒壊、断水、停電、ガスの遮断といった大きな被害がありました。

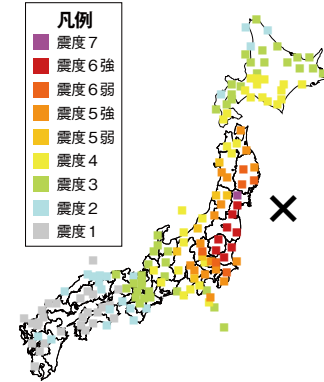
幸いなことに、福島工場では場内にいた従業員、お客様、全員が無事に避難し、負傷者は出ませんでした。製品を製造する設備や倉庫、建物など、工場全体に被害がありました。

震災当日、工場は通常稼働中で、地震の最中で停電が発生しました。揺れが収まった時点で各ラインに屋外避難指示を出し、一時避難所への集合、点呼など、これまで行ってきた訓練が活かされ、従業員だけでなく社外からの来訪者も含め、全員が負傷者もなく避難することができました。

震災後は、1995年の阪神大震災と2004年の中越地震を受けて作成していた「緊急事態対応マニュアル」に従って、従業員一丸となって企業継続計画を遂行し、4月1日には操業を再開、5月中旬には、すべての製品の生産を再開しました。福島工場では、未曾有の自然災害から得た数々の教訓を活かし、企業継続計画の具体的な見直しを実施しています。

また、今後の災害への備えとして味の素グループ全体で、そして、社会全体で活かしていただくため、この経験から学んだことや取り組みを、社内外の方々とも積極的に共有しています。

### 東日本大震災 本震の地域 震度分布(×印は震央)



出典:気象庁【災害時地震・津波速報】平成23年(2011年)東北地方太平洋沖地震



#### 福島工場の概要

所在地	福島県白河市
敷地面積	67,000m <sup>2</sup>
工場の延面積	24,000m <sup>2</sup>
従業員	約250名
【主要製剤】	
錠剤	約10億錠/年
散・顆粒剤、軟膏、坐剤など	約2,000トン/年
自社製造販売品	17製品
製造受託製品	12製品

### 被災経験を、社内外に共有



社外での講演会(2012年6月)(左)  
終了後も様々なご質問をいただき、意見を交換しました(右)



味の素グループ 防災講演会  
(2012年8月)

#### 地域への支援活動

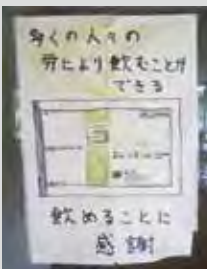
地域行政等と連携し、飲料水や食品、濃厚流動食等の支援物資を提供しました。

#### 〈支援物資の御礼文書より抜粋〉

「初期の避難所では、菓子パンやおにぎりを提供するだけが精一杯でしたので、嚥下困難な高齢者や急性感染性胃腸炎患者等にお粥等の流動食を配布できずに困っておりまして、大変重宝がられました」

### 生命維持にかかわる製品をお届けする企業としての義務

被災後、度重なる余震で工場復旧の目処が立たず、何度も気持ちが折れそうになりました。そんなとき、福島工場が生産している成分栄養剤「エレンタール®」を服用している患者様から以前いただいた「絵はがき」を心の支えにしていました。「患者様の中には『エレンタール®』でほとんどの栄養を補っている方がいらっしゃる、皆様のために一日でも早く生産を開始しなければ」と自身に言い聞かせました。福島工場だけでなく、他の事業所の従業員も応援に駆けつけてくれて、120%の力を発揮してくれたことに深く感謝しています。



患者様からいただいた絵はがきを拡大して掲示

### 被災の経験を、今後の備えに活かす

「緊急事態対応マニュアル」を震災前から運用していたことは、私たちにとって幸いでした。しかし実際に被災して改めてわかったことも数多くあります。今後は、避難経路の見直しや安否確認システムなどによる「さらなる安全の確保」、最新の図面やガス・電気などの安全遮断リストなどの「被害軽減のための整備」、復旧への優先順位づけによる要員や資材を集中投入、事業所間・協力会社・地域・行政への支援協力などによる「生産再開までの期間短縮」といった対策を検討し、大規模災害に対するより一層の備えを行っていきます。

味の素製薬(株) 福島工場長 印口 真二



Column

早期復旧に向けて— 震災当日からの福島工場の動き

3月11日 震災当日

停電の中、全員が無事に避難

東海地震・関東直下型地震を想定して作成していた「緊急事態対応マニュアル」に基づき、日常的な対策や従業員への周知を行ってきました。訓練などの成果により、全員が無事に避難することができました。しかし、停電時には非常照明がありますが、一部真っ暗になってしまうところもあり、また外はまだ雪がちらつくほど寒く、数分間屋外で点呼などを行っているだけで震えが来るほどの時期で、防寒着などの必要性も感じました。

緊急事態対応マニュアル

① 安全確保

確実な避難準備、水・非常食の備蓄

② 大災害でも医薬品の供給を継続する

製品の優先度に応じた適性製品&原料在庫/受注&配送のバックアップ

③ 震災被害を抑える

建屋の強度診断、設備機器の転倒防止

震災翌日から

「安全最優先」「家庭第一」を復旧の基本方針に

震災翌日の3月12日より、復旧に向けて動き出しました。余震が続く、各地の被害が明らかになる中、従業員の安全の確保と不安を少しでも軽減することを最優先として、対策を立てました。家の中も地震により家具が散乱しているなどの状況の中で、復旧に向けた体力と気力を維持するためにも、家庭第一を基本としました。

工場復旧作業の基本方針 (2011年3月12日作成)

安全最優先

- ・ひとり作業禁止、夜間作業禁止
- ・危険には近づかない。危険を感じたらすぐ避難
- ・大きな余震時には一旦避難し、点呼、安全確認
- ・保護具の完全装着

家庭第一

- ・当面は家庭のことを最優先に対応する
- ・仕事は可能な人で対応



今後の大規模災害に備える

さらなる安全確保や早期生産再開のために、被災の経験を活かしていきたいと考えています。

安全確保

- ・避難経路の確保 (複数の経路やドアの検討、天候・停電等の事態の想定)
- ・救急処置 (ケガ・やけど・過呼吸などに備える、資格取得)
- ・携帯電話の予備、通勤経路情報の取得 など

被害の軽減

- ・固定方法の診断・改善 (設備機器・高層倉庫、什器、配管等)
- ・地震検知による自動停止(大荷重・複雑に動く設備、代替のない設備等)
- ・漏れると被害が拡大する、ガスや電気などに関する最新図面と安全遮断リストの準備

早期復旧

- ・確実な避難準備、水・非常食の備蓄
- ・優先順位づけ
- ・目標の明確化と役割分担 (組織トップによる意思明示など)
- ・支援協力 (持っているものの提供/事業所間、設備・建設会社、地域、行政等との普段からのコミュニケーションなど)

14:46

地震発生・避難



製造エリア  
機械室からの水漏れ、壁と天井部のひずみ、壁の破損など

15:10

- ・大震災の発生を確認
- ・非正社員に帰宅を指示
- ・被害のなかった食堂に対策本部を設置、正社員は食堂に移動

この間も強い余震が継続的に発生



機械室  
配管の破損、吊り金具の破損・脱落など

16:00

- ・一部を除き、正社員にも帰宅を指示
- ・残った従業員でユーティリティー (LPG や電気、給排水設備など) の遮断作業



管理事務棟  
水漏れ、天井の崩落、柱壁の破損など

復旧に向けたプロセス

3月12日~13日の対応

- ・従業員 (特に震災当日不在だった者) の安否確認
- ・安全確保 (ガス漏れ点検、ユーティリティー遮断、立入禁止区域の設定、出退勤の記録、余震時の避難・点呼)
- ・情報収集 (工場内外の被害状況、福島第一原子力発電所の事故)
- ・インフラ確保 (電気、水、食料、復旧に必要な物資)
- ・情報発信 (取引先様・本社への被害状況報告、本社との役割分担の調整、技術支援・支援物資の要請、地域行政との連絡)

復旧ステップ 1

建屋の安全診断と、復旧作業のインフラ確保

- ・建設会社による建物安全診断
- ・インフラの確保 (水、電気、ガス)
- ・ガソリン・食料の確保
- ・協力会社用の宿泊先確保

3月18日 建屋の安全宣言

復旧ステップ 2

ダメージ調査と復旧計画

- ・代替品がない製品を最優先に
- ・製品在庫と販売計画による優先順位づけ

復旧作業スケジュール策定  
3月末までに 水道、圧縮空気、精製水のほか工場内のインフラを順次復旧

復旧ステップ 3

応急処置、生産再開

- ・生産再開可能な医薬品製造環境の確保 (空調、製造用水、建屋補修など)

4月1日~ 順次、操業を再開  
4月25日 成分栄養剤「エレンタール配合内用剤」の供給制限を解除  
5月 各製品の生産を順次再開、5月15日にすべての製品の生産を再開

復旧ステップ 4

完全修復

7月19日 ~ 8月末 すべての製品の供給制限を終了  
夏季休業期間を延長して完全修復工事を実施

## 「食」「健康」の分野で取り組む、被災地の復興支援活動

被災地では、生活の基本である「食」がままならない状況に陥ります。味の素グループでは、「“食”の力で、復興のお手伝いをしたい」という一心で「東日本大震災復興支援プロジェクト」を立ち上げ、被災地域への様々な活動に取り組んできました。

私たちは、事業を通じて知見を持つ「食」「健康」の分野で、復興の足取りが確かなものになるまで地域に寄り添った支援を続けます。

### 初期の支援 避難所・仮設住宅での「食」をサポート



吹き出しの実施



「味の素グループ商品詰め合わせ」の提供



### 継続的な支援 息長く健康を支える「健康・栄養セミナー」を仮設住宅で開催 (2011年10月～継続中)

#### 仮設住宅での栄養・健康課題

- ① 糖尿病、腎疾患、心疾患リスクの増加
- ② 野菜不足による、ビタミン・ミネラル不足
- ③ 料理をすること自体がおっくうになり、品数・調理頻度が減少
- ④ コミュニティの崩壊による「語らいの場」減少
- ⑤ アルコール依存症のリスク

仮設住宅では食生活が乱れがちになり、健康・栄養面の課題が顕在化していました。

そこで味の素グループでは、住民の皆さんが集まって調理をし、おいしい料理を囲みながら語り合う場として「健康・栄養セミナー」を始めました。

味の素グループからは専任スタッフと従業員ボランティアが参加し、地域の様々なパートナーの皆さんとともに開催しています。

#### みんなでつくり、みんなで食べて、語り合う場をつくる

- ① 行政・社会福祉協議会・栄養士会などと連携
- ② 移動式調理台「どこでもキッチン」を活用
- ③ 親しみやすい、簡単メニューを全員で調理



「どこでもキッチン」



これまでに参加した従業員ボランティアは、420名



全員で調理することで「語らいの場」が生まれ、笑顔が溢れます



180回開催  
約3,000名  
の方々が参加

※2012年10月までの実績



郷土料理のつくり方など、住民の皆さんからもたくさんのお話を教えていただいています



一緒につくって、食べて、語り合うことの喜び

「男の料理教室」も開催しています



この活動は、本当に私たちだけではできないのです。味の素グループの皆さん、宮城学院女子大学、町の栄養士さん方、皆さんのお力をかりて頑張っているところです。住民の皆さんがぐっと手をつないでみんな明るく元気に、そして元の生活に戻ってほしいという思いでやっています。

宮城県亘理町食生活改善推進員協議会  
清野 珠美子 会長



味の素グループは、現地行政の方々をはじめとするスタッフの皆さんと連携し、現地の方々の目線に立って、同じ息づかいで、これからも全力で支援を続けてまいりたいと思います。

味の素(株) CSR部 東北支社駐在(復興支援専任部長)  
前原 誠一郎





**お客様とともに支援 商品を通じた復興支援キャンペーン**

復興支援を願うお客さまの思いを、被災地へと届けるための取り組みを進めています。

**農業を支援 (2011年11月～2012年2月出荷分)**

**東北に元気を!**  
明日を耕すプロジェクト

味の素冷凍食品(株)の「ギョーザ」製品の売上に対し1袋あたり1円(支援金総額:21,257,000円)を、東北地方の農業復興支援を行っている3団体に寄付しました。



日本財団を通じて支援する宮城県亍理町の鈴木観光いちご園。2012年7月には、従業員ボランティアによるいちご園の高設ベンチ化のお手伝いも行いました



**飲食店を支援 (2012年3～4月)**




味の素(株)は、「ほんだし®」の売上の一部(1箱につき1円)を支援金として寄付。岩手県沿岸部で被災した飲食店主らにキッチンカーを貸し出して営業再開を支援する「かまいしキッチンカープロジェクト」に活かされています。

**窯元を支援 (2012年3～4月)**



味の素ゼネラルフーズ(株)では、「ブレンディ」の売上の一部を、被災した東北の3窯元の修復支援に充てるほか、その窯元でつくられたコーヒーカップを全国の消費者の皆様にお届けするキャンペーンも実施しています。



冷凍食品売上No.1の「ギョーザ」だからこそ、東北を応援するお客様の想いにつながりながら支援ができると考え、このプロジェクトを開始しました。ホームページにて支援先の状況をお知らせするなど継続的な活動を行っています。


味の素冷凍食品(株) マーケティング本部  
家庭用事業部 販売企画グループ長 立野 哲史

**Topics タイの洪水と向き合う**

2011年10～11月に発生した大洪水によって、タイでは広範囲で甚大な被害を受けました。味の素グループも5製造拠点が被災しましたが、いち早い生産再開に向けて努めました。一方で、被災した地域の方々の復旧をサポートするために、復興支援プロジェクトを立ち上げ、地域の様々なパートナーとともに活動に取り組みました。

**8,000 袋の支援物資を避難所へ**

タイ味の素財団は、“Heart to Heart... for Flood sufferers (被災地の皆さんの心に心を届けよう)” プロジェクトを立ち上げ、約2,400万パーツの支援金の寄付のほか、味の素グループ商品や衛生用品、Tシャツなど11品を詰め合わせた支援物資8,000袋を避難所にお届けしました。支援物資の詰め合わせ・配布には、タイ味の素グループ従業員600名が参加し、タイ王室関係者、学生、マスメディアと連携して行いました。タイ味の素財団は引き続きタイの社会、人々に寄り添った活動を継続していきます。



この災害の復興支援ワーキングチーム、また被害にあった従業員を代表し、味の素社およびタイ味の素社の支援に深く感謝申し上げます。この支援が必ずや、被災地の人々の復興を勇気づけたものと信じています。

タイ味の素財団 アモンラット・コタウング





## 2011年度活動報告

# サステナビリティ実現に向けた味の素グループの企業責任 (CSR)

サステナビリティの実現に向けて、味の素グループが果たせる企業責任とは何か—。それは、事業活動を通じて「味の素グループ理念」を実践し、「21世紀の人類社会の課題」である「地球持続性」「食資源」「健康な生活」の解決に貢献することであると考えています。

またこうした事業活動の中で、地域や、地域の基盤となる生態系、お客様、お取引先様とともに、そのコミュニティやグローバル社会が抱える様々な課題解決に貢献し、期待にお応えしていくことも、私たちの重要な企業責任です。

味の素グループは、私たちの事業活動の全体を通じて、人と地球のサステナブルな未来の実現に向けて、様々な社会課題解決に貢献していきます。

味の素グループでは、2011年度より、社会的責任に関する国際ガイダンス規格であるISO26000を、サステナビリティの実現に向けた取り組みの現状把握および課題整理のツールの一つとして活用しています。



## INDEX

2011年度の活動について、ISO26000の7つの中核主題に基づいてお伝えします。

### 組織統治 責任ある経営で企業価値を高める

- P37 コーポレート・ガバナンスの強化・徹底
- P38 コンプライアンス体制
- P41 CSR マネジメント

### 公正な事業慣行 倫理的で誠実な取引の実践

- P43 CSR 調達の推進
- P45 公正な競争の確保のために
- P45 汚職防止の徹底
- P45 知的財産を守り、適切に使用する

### 人権 事業にかかわる すべての人の権利を大切にする

- P47 人権の配慮に対する基本的な取り組み
- P48 さらなる取り組みの強化・拡大

### 労働慣行 一人ひとりが能力を発揮し、 働きがいのある会社へ

- P51 多様な人材のグローバルな育成・登用
- P54 労使関係
- P55 ワーク・ライフ・バランスの向上に向けて
- P57 従業員の安全と健康のために

### 環境 すべてのいのちの基盤、 地球持続性を守る

- P65 味の素グループの環境理念と環境基本方針
- P67 味の素グループのエコビジネスモデル
- P68 ライフサイクル全体を通じた環境への取り組み
- P69 「味の素グループ環境中期計画」と2011年度実績
- P70 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2011年度実績
- P71 2011年度のマテリアルバランス
- P72 生態系・生物多様性の保全
- P74 地球持続性に貢献する技術・製品開発
- P78 環境に配慮した容器包装の開発
- P82 温室効果ガスの排出削減
- P84 水資源の保全
- P85 廃棄物の削減
- P86 物流における取り組み
- P87 環境マネジメント
- P89 環境教育・意識啓発活動

### 消費者課題 消費者とともに築く持続可能な社会

- P91 確かな品質をお届けするために
- P96 お客様とのコミュニケーション
- P98 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

### コミュニティ 地域に暮らす人々とともに築く発展

- P101 地域の食文化に寄り添い、「おいしさ」を届ける
- P104 様々な組織と連携した地域貢献活動

# サステナビリティに向けた考え方の共有

味の素グループは、2009年の創業100周年を機に、「味の素グループ理念」を改定するとともに、「味の素グループWay」「味の素グループビジョン」を新しく制定、「味の素グループ行動規範」を改定しました。そしてこれらを「Ajinomoto Group Principle」(AGP)として施行しています。これらは、グループ経営の目指す姿を明確にするとともに、「21世紀の人類社会の3つの課題」に対して味の素グループならではの貢献をより広く、より深く追求していこうという志を込めたものです。

参照 P38 コンプライアンス体制

リンク Ajinomoto Group Principles  
<http://www.ajinomoto.co.jp/company/agn/group/top.html>

## 「味の素グループ理念」

わたしたちは地球的な視野にたち、「食」と「健康」そして、「いのち」のために働き、明日のよりよい生活に貢献します。

## 「味の素グループWay」

### 新しい価値の創造 Create New Value

独自性のある技術とサイエンスに基づき、新しい発想と継続的革新で価値を創造します。

### 開拓者精神 Pioneer Spirit

新しい事業、新市場の開拓に常に挑戦し続けます。

### 社会への貢献 Social Contribution

常に謙虚で誠実な態度で社会の要請を受け止め、事業活動を通じた社会的な価値の最大化を目指します。

### 人を大切にする Value People

味の素グループの事業に参加する全ての人の人間性を尊重し、その人が成長し、能力を最大に発揮できる集団になります。

## 「味の素グループ行動規範」(抜粋)

### 趣旨

「味の素グループ行動規範」(以下「行動規範」という。)は、「味の素グループWay」に則り、「味の素グループ理念」を実現するために、私たち一人ひとりが日々理解し実践すべき行動のありかたをしめしたものです。同時に、誠実に遵守することをすべてのステークホルダーに約束するものでもあります。

#### ① お客様のために

私たちは、常にお客様第一を心がけ、世界のお客様の“食”と“健康”そして、“いのち”のために働き、明日のよりよい生活に貢献するため、優れた技術と豊かな創造性をもって、安全で高品質な商品・サービスを開発・提供していきます。私たちは、お客様の期待と信頼にこたえ、お客様に満足していただけるよう、商品・サービスに関する適切な情報を提供し、またお問い合わせには誠実に対応します。

#### ② 社会のために

私たちは、常に謙虚で誠実な態度で社会の要請を受け止め、事業活動を通しての社会への貢献はもとより、味の素グループ各社が、積極的に地域社会とコミュニケーションを深め、地域の経済、文化、教育の発展に貢献するように行動します。

私たち一人ひとりも、健全な地域社会の一員として、積極的に社会貢献活動に参加します。

#### ③ 地球環境のために

私たちは、将来世代にわたる人々が豊かな自然環境とよりよい暮らしを享受できるように持続可能な社会の実現に貢献します。

私たちの事業活動は、自然の恵みのうえに成り立っていることを理解し、地球環境や生態系への負荷を減らし、資源やエネルギーを有効に活用した循環型の事業活動を推進します。

#### ④ 従業員のために

味の素グループ各社は、従業員の多様性、人格、個性を尊重するとともに安全で働きやすい環境を確保し、従業員一人ひとりのワーク・ライフ・バランスの充実を実現します。

味の素グループ各社は雇用の機会、能力開発・能力発揮の機会を提供することに努めます。また、従業員はグローバルな視点を持ち、チームワークを重視し、創造性を発揮し、グループの発展に貢献するよう努めます。

味の素グループ各社は、従業員と直接あるいはその代表との誠実な対話を行い、新しい発想と継続的な革新を通じて、開拓者精神にあふれた、自由闊達な

企業文化を醸成します。

私たち一人ひとりは、オープンなコミュニケーションを通じて、差別やいやがらせのない、お互いの人間性を尊重する明るい職場を目指します。

#### ⑤ 株主・投資家のために

味の素グループ各社は、健全な経営を進め、株主への適正な利潤の還元と継続的な企業価値増大を図ります。

味の素グループは、株主・投資家が適切な意思決定を行うことができるよう、会社業績等に重要な影響を与える情報を適時・適切に公開します。

また、株主・投資家の期待と信頼にこたえられるよう公平・誠実に対応します。私たちは、業務上知り得た未公表の情報を慎重に取り扱います。自己または第三者の利益のために、その情報を利用して株式などの売買を行うインサイダー取引は決して行いません。

#### ⑥ 公正で透明な取引について

私たちは、私たちの行うすべての取引において、常に公正、透明を心がけ、取引先をビジネスパートナーとして認識して、合理的に業務を遂行します。

私たちは、グローバルに活動する味の素グループの一員として、世界各国の競争に関する法令、ルールをよく理解し遵守します。

私たちは、原材料、商品、サービスの購入先や業務委託先の選定においては、価格、品質、サービスなどの条件を公正に比較、評価して取引先を決定します。

私たちは、原材料や商品、サービスの購入先や業務委託先とともに、地球環境保全や人権擁護などの社会的責任を果たすよう努力します。

私たちは、違法な政治献金や公務員等に対する不当な利益の提供は行わず、政治、行政とは健全かつ正常な関係を保ちます。

私たちは、市民社会の秩序や安全に脅威を与える反社会的勢力および団体とは関係を持ちません。

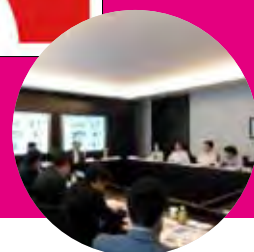
#### ⑦ 会社資産・情報の保護・管理について

私たちは、機密情報、知的財産権を含む有形・無形の会社資産を厳正に保護・管理します。

私たちは、第三者の正当な知的財産権を尊重します。



## 責任ある 経営で企業価値を高める



企業統治とは、組織が自らの決定および活動の与える影響に責任を持ち、社会的責任を組織全体に統合する重要な要素です。

味の素グループでは、持続可能な社会を実現する上での基盤となる、健全な企業統治体制を確立し、透明性が高く、倫理的で責任ある経営を実践しています。

コーポレート・ガバナンスの強化・徹底においては、体制整備を行い、グループ経営全般にわたる企業価値の向上を目指しています。コンプライアンスについては、法令遵守だけでなく「味の素グループ行動規範」を遵守することと位置づけグループ・グローバルで推進しています。

また、「味の素グループ理念」を実現することこそが味の素グループの企業責任であると考え、「社会への貢献」を「味の素グループWay」※の4つの要素の一つに位置づけ、実践しています。さらに、社内外の様々なステークホルダーとの日常的な対話を通じて、社会からの期待に応える取り組みを推進していきます。

※「味の素グループWay」→P5・P35

### INDEX

- P37** コーポレート・ガバナンスの強化・徹底
  - ・ コーポレート・ガバナンスの体制
  - ・ リスクマネジメントと企業継続計画 (ECP) の策定
- P38** コンプライアンス体制
  - ・ 「味の素グループ行動規範」の遵守
  - ・ 企業行動委員会によるコンプライアンスの推進
  - ・ 従業員へのコンプライアンス教育
  - ・ 情報セキュリティの徹底
- P41** CSRマネジメント
  - ・ CSR推進体制
  - ・ CSRのマテリアリティ (重要性) 策定プロセス

# コーポレート・ガバナンスの強化・徹底

味の素(株)は、競争力強化、企業の社会性の観点から、コーポレート・ガバナンスの強化・充実を経営の最優先課題と位置づけています。内外の事例を教訓として踏まえつつ、日本型経営のよい側面を残した実効性のある執行とその監督の体制をつくりあげるとともに、事業本部制のもとで事業競争力の強化に取り組み、グループ経営全般にわたる企業価値の向上を目指します。

## コーポレート・ガバナンスの体制

### 業務執行

味の素(株)の取締役会は、経営の最高意思決定機関として、法令および定款に定める事項ならびにその他重要な事項を決議し、また取締役および執行役員の業務を監督しています。

また、経営会議は、取締役たる役付執行役員で構成され、会社の経営に関する基本的方針について協議し、会社の業務執行に関する重要事項を決定しています。

業務運営組織は、企画・事業支援部門、事業部門および生産部門に区分し、各業務運営組織は、担当執行役員の指揮監督を受け、所管する業務を処理しています。

### 監査・監督

社外取締役を選任し、独立・公正な立場から業務執行を監督しています。また、監査部を設置し、内部監査規定および監査計画に従い、業務運営組織に対して業務監査を、関係会社に対して経営監査・業務監査を実施しています。

さらに監査役を設置し、社外監査役3名を含めた5名の監査役による、監査役監査を実施しています。監査役会は、取締役会の議題についての事前審査、各監査役の活動状況・活動結果の共有・意見交換を行っています。

### 指名・報酬

透明性と客観性を高めるため、味の素(株)取締役会の諮問機関として、社外取締役を含めた取締役数名で構成される役員等指名諮問委員会および役員等報酬諮問委員会を設置し、取締役および執行役員などの、候補者の選任案および報酬について各々審議し、審査結果を取締役に答申しています。

### 内部統制

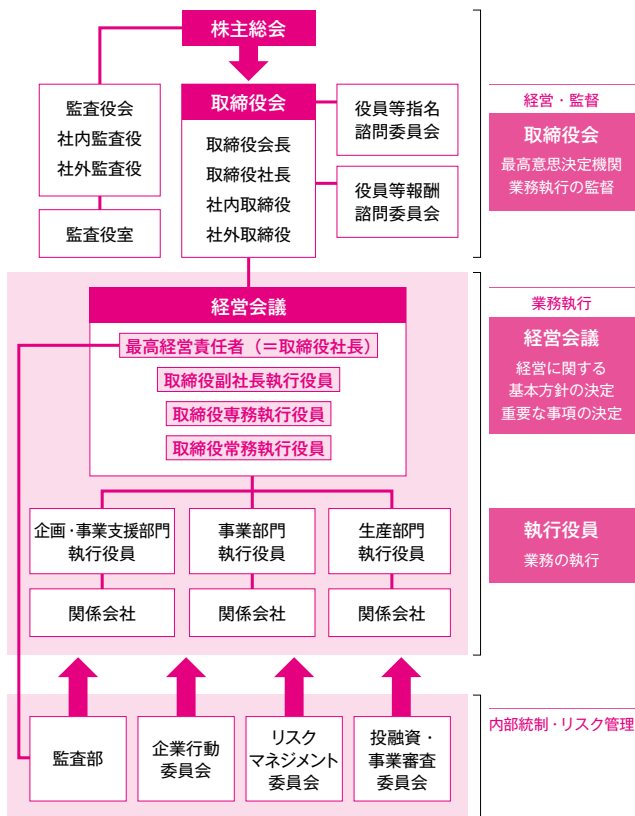
味の素グループでは、金融商品取引法に基づき、全社的な内部統制の整備および運用状況を評価・改善するとともに、業務プロセスを分析した上で、想定されるリスクを洗い出しました。そして、重要性の高いリスクに対する内部統制を整備し、日常的にモニタリングを行うことにより、体制の維持に努めています。

これらに基づき、日常業務から独立した部門である、監査部内部統制評価グループが主導する運用テストにより、財務報告に係る内部統制の有効性の評価を行っています。またあわせて、新日本有限責任監査法人の監査も受けています。

2011年度は上記の評価の結果、2011年度末日時点において、味の素グループの財務報告に係る内部統制は有効であると判断しました。

今後もこの活動を通じ、内部統制の有効性を保持することで、財務報告の信頼性を確保し、企業としての社会的責任を果たしていきます。

### コーポレート・ガバナンス体制図



## リスクマネジメントと企業継続計画(ECP)の策定

味の素グループでは2002年にリスクマネジメント委員会を設置し、危機が発生した後の対応ばかりでなく、未然にリスクを発見することを目的として、リスクマネジメントを徹底しています。

東日本大震災を受けて、従来の事業継続計画(BCP: Business Continuity Plan)を全社的に見直し、より広義の事業継続計画である企業継続計画(ECP: Enterprise Continuity Plan)の策定に着手しました。この新たなECPでは、危機発生時の対応の優先順位を「①人命 ②社会 ③事業」とし、「安全確保ステージ」「支援・回復ス

テージ」「事業復旧ステージ」の各段階での計画を策定しました。

2011年度は、「安全確保ステージ」の計画と新たな防災マニュアルの策定、ECPに基づいた工場の設備補強、および東海地震を想定した味の素(株)静岡営業所の移転を完了し、物流拠点の分散化についての検討も開始しました。2012年度中には、日本の大地震に対するより具体的な対策を策定し、2013年度には、パンデミック対策における海外への拡大展開に着手する予定です。

参照

P28 特集4 自然災害を乗り越え、持続可能な社会をつくる  
P62 労働慣行：自然災害と向き合う防災への取り組み

## コンプライアンス体制

味の素グループにとってのコンプライアンスは、法令遵守だけにとどまらず、「味の素グループ行動規範」の遵守を意味します。「確かなグローバルカンパニー」を目指し、その基盤となるコンプライアンス体制を確固たるものにしていきます。

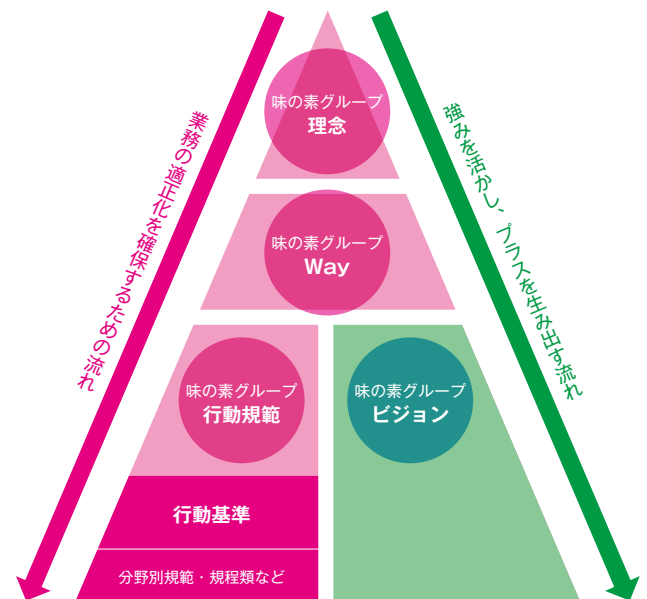
## 「味の素グループ行動規範」の遵守

「味の素グループ行動規範」(以下、行動規範)とは、味の素グループ共通の価値観である「味の素グループWay」に則り、「味の素グループ理念」を実現するために、一人ひとりが日々理解し実践すべき行動の在り方を定めたものです。国内外グループ会社を含め、全役員・従業員への「行動規範」の周知、徹底を図るべく、企業行動委員会による様々な取り組み、および企業活動のチェックを行っています。



「Ajinomoto Group Principles」冊子

## ■ Ajinomoto Group Principles (AGP) とグループビジョンの体系図



リンク

Ajinomoto Group Principles  
<http://www.ajinomoto.co.jp/company/agn/group/top.html>

参照

P35 「味の素グループ行動規範」

## 企業行動委員会によるコンプライアンスの推進

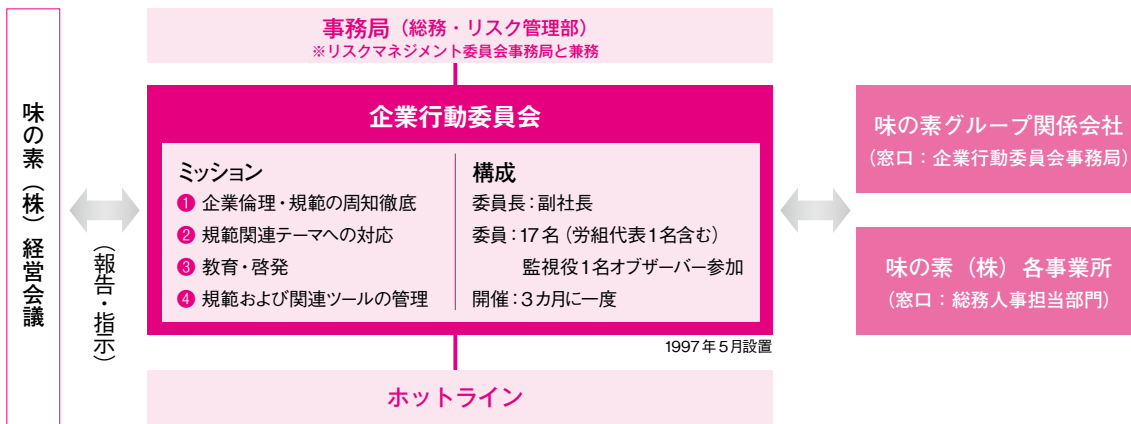
味の素(株)企業行動委員会は、「味の素グループ行動規範(以下、行動規範)」の周知徹底と、「行動規範」に則った企業活動が行われているかをチェックする組織として、1997年5月に設立され、コンプライアンス活動推進の中核として活動しています。現在では主要なグループ各社にも独自の企業行動委員会を設置し、取り組みを推進しています。

味の素(株)では、企業行動委員会の委員が各職場での検討会

に出席し、職場の課題についての意見交換を実施しています。

例えば、近年重要度が増している情報セキュリティに関する職場の課題についての継続的な議論、ハラスメントや雇用多様化の問題についての意見聴取や議論を行っています。海外法人についても独自の企業行動委員会を設置し、「行動規範」に加え、「行動規範」を日常の活動で具現化するための具体的な指針となる「行動基準」(各国の文化、風土に即した内容)の周知徹底の活動を推進しています。

### 企業行動委員会の役割



### 公益通報制度「ホットライン」の設置

味の素(株)では、「ホットライン」を会社の定めた公益通報の柱として設け、電話、eメール、FAX、手紙など複数の経路で、協力社員

を含め幅広く通報や相談を受け付けています。通報や相談を行った人のプライバシーを遵守し、通報などを行ったことにより不利益を被ることがないように「ホットライン運営規程」などにも明記しています。

## 従業員へのコンプライアンス教育

味の素グループは、「行動規範」の周知徹底のために、教育・研修の充実、マニュアルやポスターの配布、社内イントラネットを使ったメッセージ発信などを行っています。これまで「行動規範」は日英仏中をはじめ10か国語で共有されていましたが、2011年度には新規で事業進出した新興国の言語(アラビア語、トルコ語、ベンガル語、クメール語)にも翻訳されています。

また、国内グループ会社では、アンケートや職場での検討会など、

定期的なモニタリングを通じて、「行動規範」の遵守状況の確認や問題点の洗い出しを行い、企業行動委員会や総務・リスク管理部、法務部などの各業務運営組織が課題の解決を図っています。海外法人では、それぞれの国、地域、事業特性に合わせて、「行動規範」をより具体的かつ現場でも理解・実践しやすくなるための「行動基準」を設定し、運用しています。



## 2011年度に実施したコンプライアンス関連の研修

研修	対象	内容
リスクマネジメント・コンプライアンス研修	味の素グループ各社の企画・事業支援部門のラインマネージャー (384名)	労務、法務、品質・情報管理、知財等のリスクマネジメントおよびコンプライアンスに関する知識の習得 (6回実施)
法務コンプライアンス研修	味の素(株) 国内営業組織の5支社4支店2営業所 (18組織) の営業担当 (518名)	個人情報保護法と消費者キャンペーンをテーマとした研修
味の素グループ実務労働セミナー	味の素(株) および国内グループの人事労務担当者 (44名)	労務上のリスク・コンプライアンスの理解度向上を目的に、労務管理のポイントや法的背景についての説明を実施 (基礎編、応用編に分かれる)
ベトナム味の素社リスク・コンプライアンス研修	ベトナム味の素社の全基幹職	Ajinomoto Group Principles の浸透のための研修



「行動規範」推進のための啓発ポスター



パソコンの起動時に立ち上がる「行動規範」啓発画面

## 情報セキュリティの徹底

味の素グループは、「味の素グループ情報セキュリティポリシー」に基づき、制度面、技術面の両方から情報セキュリティを推進しています。

制度面では、規程・基準等の周知やセキュリティ教育活動に取り組んでいます。技術面では、会社データの流出を防止するための利用機器の限定、会社データへのアクセスの記録、外部から会社データへの不正な侵入検知などを実施しています。ホームページについても外部から改竄された場合に速やかに検知するシステムを導入しています。

2011年度は、情報セキュリティ関連施策の実効性をさらに向上さ

せるために、「情報取扱規程」と「情報取扱ガイドブック」を改訂し、味の素グループ全従業員に配布しました。また、グループ各社の基幹職を対象とした情報セキュリティの研修を計6回開催し、384名が受講しました。さらに、味の素(株)の全従業員(役員、従業員、嘱託社員、情報を扱う派遣社員、パート社員)を対象とした「情報セキュリティ理解度テスト」をeラーニングで実施しました。

近年では、FacebookやTwitterなどのソーシャルメディアを、業務あるいは個人として利用する機会が増大しているため、2011年10月にはソーシャルメディア利用の基本姿勢を示した「ソーシャルメディアガイドライン」を制定し、従業員への周知徹底を図っています。

リンク [「味の素グループ情報セキュリティポリシー」  
http://www.ajinomoto.co.jp/company/agn/securitypolicy/top.html](http://www.ajinomoto.co.jp/company/agn/securitypolicy/top.html)

リンク [ソーシャルメディアガイドライン  
http://www.ajinomoto.co.jp/privacy/socialm](http://www.ajinomoto.co.jp/privacy/socialm)

## CSRマネジメント

味の素グループの企業責任（CSR）は、企業活動を通じて「味の素グループ理念」を実現することです。

2009年、グループ理念に「いのちのために働く」を加え、地球上のすべての生き物の「いのち」、そしてそれを支える地球の「いのち」（環境）へ貢献していくことを宣言し、この理念実現に向けてグループ一丸となって取り組みを進めています。

### CSR推進体制

味の素グループはグループ理念の実現を目指し、「社会への貢献」を「味の素グループWay」の4つの要素のうちの一つと位置づけて、実践しています。さらに、2011-2013年中期経営計画では、味の素グループの事業と深いかかわりを持つ3つの人類社会の課題「地球持続性」「食資源」「健康な生活」を掲げ、それらの課題に事業を通じて貢献していくことを組み込みました。

味の素（株）では、グループ全体のCSR活動を推進する専任組織のCSR部（環境、労働安全、人権、品質、調達、コンプライアンス担当部署の兼務者を含む）が、各事業部門や機能部門のCSRにかかわる情報の提供や、各部門の具体的な取り組みの支援を進めています。また、CSRの中核機能である環境・安全・品質については、それ

ぞれ「環境規程」「防災安全管理規定」および「品質保証規程」に基づき、ISOやOHSAS等のマネジメントシステムを骨格とする各種マネジメントシステムを構築、運用するとともに、これらの統合的な運用に向けた取り組みを進めています。

2011年度には、国内主要グループ会社のCSR担当者との連絡会を開始し、東日本大震災の復興支援活動でのグループ連携を皮切りに、よりグループ一体となってCSR活動を推進するべく取り組んでいます。

さらに、味の素グループのCSRにかかわる取り組みについて、社内外で積極的にコミュニケーションしていくための部門横断のミーティングも毎月開催しています。

### CSRのマテリアリティ（重要性）策定プロセス

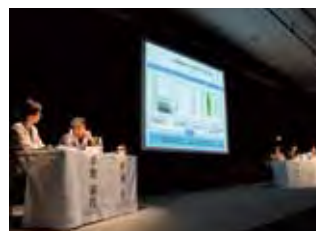
味の素グループが事業を通じて貢献しようとしている3つの社会課題「地球持続性」「食資源」「健康な生活」について、より具体的な取り組み内容を明確にするために、2010年には事業部門、研究開発部門の実務担当者を集め、部門横断でグループの将来像を検討するワークショップを開催しました。そこでまとめられた方向性を、社外有識者とのダイアログなどを通じて「CSR方針」として明確にしました。

一方、事業を通じてサステナビリティに貢献するにあたって、そのプロセスの適正化を確保する「味の素グループ行動規範」やISO9001、14001などのマネジメントシステムが、グローバル社会が求めるレベルに対応できているかを確認するために、2010年に発効したISO26000を活用し、当社の取り組み状況の把握と、課題の整理を行いました。今後は、既存のマネジメントシステムをベースとしつつ、ISO26000の提案する社会課題に対して、企業として考慮すべき内容を関係部門と検討しながら、補完的にISO26000の活用を進めていきます。また、様々なステークホルダーと、テーマに応じたダイアログを開催することで、さらに社会からの期待に応える取り組みに深化させていきたいと考えています。

### ステークホルダーとともに持続可能な未来をつくる

味の素グループは、ステークホルダーとの日常的・直接的な対話や、イベントでの情報提供、意見交換を重要な活動の一つととらえています。ステークホルダーとの対話を通じて、自社の取り組みの方向性と社会の要請を照らし合わせて検証することを、CSR推進の意思決定のプロセスに組みこんでいます。

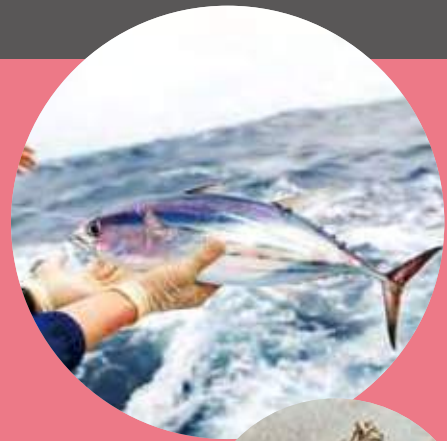
また、「味の素グループ行動規範」においても、それぞれのステークホルダーの立場の尊重について規定しており、「お客様」「社会」「株主・投資家」それぞれに対して適切な情報提供、情報管理を行うという基本方針を定めています。



第1回 味の素グループサステナビリティフォーラム 投資家とのESGスモールミーティング



## 公正な事業慣行



# 倫理的で誠実な取引の実践

味の素グループでは、バリューチェーンを通じて、世界中の様々な方とかわり、取引を行っています。その一つひとつのかわりの中で倫理的に行動し、透明性を確保していくことは、持続可能な社会の基盤をつくることであり、私たち味の素グループの責務と考えています。

味の素グループにとって公正な事業とは、国内外の法令を遵守することだけではありません。国連グローバル・コンパクトの原則を基本姿勢として組み込んだ「味の素グループ行動規範」のもと、各国のグループ会社がそれぞれ、国ごとの事情を考慮して具体的な行動を明記した「行動基準」を策定し、遵守していくことを意味しています。

味の素グループは、こうした体系に基づき、今後もグループ・グローバルでCSR調達、汚職防止の徹底、公正な競争、知的財産の尊重等を推進し、公正な事業を実践していきます。

## INDEX

- P43** CSR調達の推進
  - ・取引先様と連携したCSRの取り組み
  - ・重要原料の持続可能な調達に向けて
- P45** 公正な競争の確保のために
- P45** 汚職防止の徹底
- P45** 知的財産を守り、適切に使用する

### 味の素（株）の行動基準（抜粋）

#### 6. 公正で透明な取引に関する行動基準

- 6.1 独占禁止法等の遵守について ▶ P45
- 6.2 公正な購買取引について
- 6.3 購買取引における社会的責任について
- 6.4 内外関係先、取引先との適正な交際・儀礼について ▶ P45
- 6.5 公務員等への不適切な支出について ▶ P45
- 6.6 反社会的勢力との関係根絶について
- 6.7 輸出入管理について

#### 7. 会社資産・情報の保護・管理に関する行動基準

- 7.1 会社資産の管理について
- 7.2 情報管理について
- 7.3 知的財産保護について

※グループ各社は「味の素グループ行動規範」のもと、味の素（株）と同様の行動基準を策定し、展開しています。

## CSR 調達の推進

味の素グループの事業活動は、幅広い取引先様の協力や農・畜・水産物など様々な自然資本、生態系サービスによって支えられています。持続可能な発展に向けて、サプライチェーン全体で品質や環境、人権、労働安全、腐敗防止などに配慮していくことが求められる中、味の素グループではCSR調達の取り組みを進めています。

### 取引先様と連携したCSRの取り組み

味の素グループでは、2006年度に「味の素グループ購買基本方針」を制定し、購買取引におけるCSRの実践と、取引先様に対してCSRの推進を要請してきました。

2010年度には、「味の素グループ購買基本方針」の定着・浸透を図る目的で、味の素グループ海外法人に対し、人権・労働の観点でのアンケート調査を実施し、児童労働や強制労働の実態把握に努めました。

品質の観点では、「味の素品質保証システム (ASQUA)」の品質要求事項を取引先様にご理解いただき、定期的な品質監査を行っています。取引先様との関係を強化する目的で開始したSPP (サプライヤー パートナーシップ プログラム: Supplier Partnership Program) 活動では、従来の品質保証項目だけの監査ではなく、環境、安全面やフードディフェンス<sup>\*1</sup>などCSR観点で取引先様との情報共有を図っており、味の素冷凍食品 (株) では、フードディフェンスに特化した取引先監査も実施しました。

2012年度は、「味の素グループ購買基本方針」に掲げた「購買取引におけるCSR」「取引先様への要請」を「CSR調達ガイドライン」

として具体化し、取引先様と連携してCSR調達を推進していきます。

### 「CSR 調達ガイドライン」の策定に向けて

味の素グループでは、サプライチェーンを通じたCSRの実践を強化するため、「味の素グループ購買基本方針」におけるCSR項目をより詳細な取り組み事項として明記した「CSR調達ガイドライン」を2012年度中に策定する予定です。これは、自社を含むサプライチェーンにおける「CSR行動規範」と、CSR視点での個別原材料「調達ガイドライン」から構成されます。今後、特に重要な原材料については、調達ガイドライン・行動計画を順次策定し、サプライチェーンの上流に遡った調査を進めるなど、CSRに配慮した調達を実践していきます。

\*1 フードディフェンス (食品防衛): 食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの。

#### 「味の素グループ 購買基本方針」(抜粋)

##### 4. 取引先様への要請

- 取引先様に対し、本「味の素グループ購買基本方針」の趣旨の理解と、共にサプライチェーンを構成するビジネスパートナーとしての協力を要請します。
- 取引先様に対し、法令、ルールの遵守徹底、特に自由競争を阻害する行為 (価格カルテル等) については厳格な対応を要請します。
- 取引先様に対し、経済合理性に裏付けられた合理化等各種提案の促進を要請します。
- 取引先様に対し、CSR経営推進についての趣旨ご賛同と、原材料等の品質・安全確保、グリーン調達、人権擁護の諸点について協力を要請します。

参照 P92 消費者課題: サプライヤー監査と品質管理の徹底

リンク 「味の素グループ購買基本方針」  
<http://www.ajinomoto.co.jp/company/agn/purchase/top.html>

## 重要原料の持続可能な調達に向けて

味の素グループの事業は様々な自然資本に支えられています。特に重要な原料である発酵原料やパーム油、エビ、カツオなどについては、持続的な調達を確保するための調査や確認を進めています。

2012年7月には、アミノ酸の発酵原料であるキャッサバやタピオカ等について、海外の（農業）生産現場、加工工場の調査を行い、経済的側面、環境的側面に加え、労働状況など社会的側面も含めた実態把握に向けての取り組みを開始しました。

パーム油の持続可能な調達・使用に関しても、グループ・グローバルで検討を進めており、2011年11月より（株）J-オイルミルズが、RSPO<sup>※2</sup>に参加しています。味の素（株）も2012年8月にRSPOへ加盟しました。

また、味の素冷凍食品（株）の主要原料であるエビの調達については、調達開発マニュアルへの生態系配慮項目を導入するなど、取り組みを進めています。

さらに、味の素（株）の最重要原料の一つであるカツオについては、2009年度より（独）水産総合研究センター国際水産資源研究所と共同で、カツオの標識放流調査を継続実施しています。この調査により、カツオの移動経路のみならず、遊泳水深や遊泳海域の水温などを新たに把握することが可能になり、さらに、これらの記録分析

と科学的知見の蓄積を進めることによって、カツオの資源量や生態の理解および国際的なカツオ資源管理に貢献できると考えています。

重要原料の持続可能な調達に向けて、今後もグループ・グローバルで連携して取り組みを推進していきます。



標識をつけたカツオを放流し再捕のデータを集計、カツオの移動を調査する

※2 RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)：持続可能なパーム油のための円卓会議。世界的に信頼される認証基準の策定とステークホルダー（関係者）の参加を通じ、持続可能なパーム油の生産と利用を促進することを目的とする非営利組織。パーム油産業をめぐる7つのセクターの関係者（パーム油生産業、搾油・貿易業、消費者製品製造業、小売業、銀行・投資会社、環境NGO、社会・開発系NGO）の協力のもとで運営されている。

参照 P72 環境：生態系・生物多様性の保全

### TOPICS

#### パーム油の持続可能な調達に向けた、RSPOへの加入

パーム油は、食品や化成品など多用途に使われ、世界の年間生産量が5,000万トンを超える、世界で最も多く生産されている植物油脂です。世界的な人口増加による食料需要や、石油などの化石資源の代替として、その生産量は年々拡大しています。その生産作物であるアブラヤシは熱帯性の植物で、世界の約85%以上のパーム油がインドネシア、マレーシアの2カ国で生産されています。パーム油の世界的な重要性が増す一方で、アブラヤシ農園開発による熱帯雨林の伐採や泥炭地の開発、野生動物の生息地の縮小化、厳しい労働条件や人権・伝統的生活の侵害などの環境・社会面での問題も顕在化しています。

こうした背景から、国際的非営利組織RSPOが設立され、世界的に信頼される認証基準の策定と持続可能なパーム油の生産・利用を促進しています。RSPOは、持続可能なパーム油の認証基準を有しており、この基準に適合するパーム油はCertified Sustainable Palm Oil (CSPO：認証パーム油)と呼ばれています。CSPOの生産量は少しずつ増えているものの、生産量全体の十数%に過ぎず、生産・利用にかかわるすべてのステークホルダーの積極的な取り組みが必要とされています。

味の素グループも、食品・化成品などの生産においてパーム油を調達・利用しています。例えば、味の素（株）は、年間約3,000トンのパーム油やパーム油関連原料を使用していますが、これまでCSPOの調達は行ってきませんでした。しかし、CSPOの主流化に向けた世界の動きに積極的に参画したいと考え、2012年8月にRSPOに加盟しました。また、（株）J-オイルミルズは、2011年11月にすでにRSPOに加盟しています。今後、RSPO加盟メンバーやサプライチェーンの関係者との連携のもと、2015年までに使用するパーム油をCSPOに切り替えるべく、計画を進めていきます。

味の素（株）と（株）J-オイルミルズより担当者が参加した、RSPO RT9会合（2011年11月開催）



## 公正な競争の確保のために

味の素グループでは、公正で透明な取引を行うべく、「味の素グループ行動規範(以下、行動規範)」において、従業員が世界各国の競争に関する法令・ルールをよく理解し遵守することを定めるとともに、グループ各社において、「行動規範」に基づく具体的な「行動基準」をそれぞれ定めています。日本国内においては、「行動規範」、「行動基準」に基づいた「独占禁止法遵守ガイドライン」を制定しています。また、「味の素グループ購買基本方針」において、取引先様に「法令、ルールの遵守徹底、特に自由競争を阻害する行為(価格カルテル等)については厳格な対応を要請」しています。

### ■ 従業員の意識向上のために

グループ各社において、定期的に独占禁止法研修を実施しており、2011年度は、ブラジル、ペルー、インドネシアにおいて、現地の競争法についての研修会を開催しました。また、味の素(株)を含む国内グループ会社9社の従業員約6,000名を対象とした、独占禁止法確認テスト(eラーニング)等も実施しました。

#### 味の素(株)の行動基準(抜粋)

##### 6.1 独占禁止法等の遵守について

- 6.1.1. 私たちは、各国における独占禁止法、競争法など、公正な競争を確保するための法令およびこれらに関する社内のガイドラインを遵守し、公正で自由な事業活動を推進します。
- 6.1.2. 私たちは、競合する他社との間で、価格や販売・生産数量などを共同で取り決め、競争を制限する行為(カルテル)や入札談合を行いません。
- 6.1.3. 私たちは、単独で、またはほかの事業者と共同で、不正な手段を用いて、競争相手を市場から排除したり、新規参入を妨害したりしません。

## 汚職防止の徹底

汚職・贈賄は、企業の信頼を失墜させるだけでなく、人権侵害や貧困化や環境破壊など地域の発展を妨げる要因にもなりかねない、絶対に起こってはならない問題と考えています。

味の素グループでは、「味の素グループ行動規範」および「行動基準」に則って、汚職・贈賄の防止徹底に努めています。

#### 味の素(株)の行動基準(抜粋)

##### 6.4 内外関係先、取引引き先との適切な交際・儀礼について

- 6.4.1 私たちは、贈り物や接待など、業務に関する慣習や儀礼について、良識を持って行動します。
- 6.4.2 私たちは、お客様や取引引き先に対して、取引関係の構築や維持を目的とした不適切な贈り物、接待金銭の提供などの行為は行いません。
- 6.4.3 私たちは、取引先に対して個人の利益を図るために贈り物、接待、金銭を要求するなどの行為は行いません。

##### 6.5 公務員等への不適切な支出について

- 6.5.1 私たちは、公務員および公務員に準ずる者に対し、贈り物、接待、金銭その他賄賂となる利益を提供しません。
- 6.5.2 私たちは、国際的な商取引に関して営業上の不利益な利益を得るために、外国の公務員および公務員に準ずるものに対し、贈り物、接待、金銭その他の利益を提供しません。

参照 P35 「味の素グループ行動規範」

## 知的財産を守り、適切に使用する

味の素グループでは、自社の知的財産を重要な資産であると認識し、適切に使用するとともに、他者の知的財産についても、侵害することがないように細心の注意を払っています。また、社内の発明に対しては、発明補償制度を設け、発明者に補償金を支払っています。

### ■ 発明補償制度

味の素(株)は、「新価値創造」と「開拓者精神」を基本に、グローバル健康貢献企業グループを目指し、独創的な技術やコンテンツ、ブランドなどの知的財産権の保護や有効利用に取り組んでいます。従業員が会社に譲渡した職務発明には、「出願補償金」が支払われ、

その職務発明が登録されると「登録補償金」が支払われます。その職務発明が会社により実施されると、会社が得た利益に応じて発明者に「実績補償金」が支払われます。発明の創出され得るグループ会社においても、ほとんどの会社では同様の制度を導入済みです。

# 事業にかかわる すべての人の権利を大切にする



すべての人の基本的な権利である「人権」を企業が尊重する責任については広く認知されていますが、2011年の国連「ビジネスと人権に関する指導原則」<sup>※</sup>により改めて整理がなされました。こうした動向も踏まえ、味の素グループは、人権にマイナスの影響を与えないことや、意図しない結果を生じる可能性について、より一層の考慮が必要だと考えています。

「味の素グループ理念」で目指す「いのちのために働く」ことや、「味の素グループWay」で定める「人を大切にする」ことなどには、“人権への配慮が私たちの企業活動の根幹である”という想いが込められています。また、私たちは「世界人権宣言」および国際労働機関（ILO）が定める結成の自由と団体交渉、強制労働の撤廃、児童労働の廃止、差別の撤廃を支持し、「味の素グループ行動規範」において、「国連グローバル・コンパクト」への支持表明を行っています。さらに「行動基準」においては、事業を展開する国や地域の法令を遵守し、文化・習慣を理解、尊

重した上で、人種、民族、国籍、宗教、信条、出身地、性別、年齢、身体障がいなどによる差別の禁止を定めています。

しかし一方で、味の素グループが社会から求められている幅広い人権課題の把握や、それに対する具体的な活動は、まだ不足していると自覚しています。加えて、気候変動や生物多様性、自然災害など「地球持続性」の課題や、干ばつなどによる「食資源」のひっ迫、貧困などによる「健康」課題の深刻化もまた、生存権という基本的な人権侵害のリスクを増大させる可能性があります。これらは、味の素グループの考える「21世紀の人類社会の課題」であり、事業を通じた課題解決が人権の尊重にもつながるものと考えています。

私たちが直面しているこうした人権に関する様々な課題の解決に向けて、味の素グループでは、社内外のステークホルダーとの対話を重ね、より大きな視点から人権について考える示唆を得ながら取り組みを進めていきます。

※人権と多国籍企業およびその他の企業の問題に関する国連事務総長特別代表、ジョン・ラギー氏の報告書

## INDEX

### P47 人権の配慮に対する基本的な取り組み

- ・ 雇用における配慮
- ・ 従業員に対する人権教育・啓発活動

### P48 さらに取り組みの強化・拡大

- ・ 課題の把握を目指した、専門家との対話
- ・ アセスメント・ツールの改良
- ・ 「CSR調達ガイドライン」の策定に向けて

# 人権の配慮に対する基本的な取り組み

味の素グループは、グループ理念で掲げる「いのちのために働く」ことや、「味の素グループWay」の「人を大切にする」ということを実践し、また、「味の素グループ行動規範」「行動基準」に基づいた人権配慮の取り組みを進めています。

## 雇用における配慮

味の素グループでは、「味の素グループ行動規範」に基づき、個人の価値観や能力を尊重し、すべての人を公平に扱うとともに、「新しい価値の創造」「開拓者精神」「社会への貢献」「人を大切にする」という「味の素グループWay」に共感できる人材を、グローバルレベルで積極的に雇用しています。

### シニア人材再雇用制度の運用

国内の味の素グループ各社では、各社独自のシニア人材再雇用制度を導入し、定年退職後の活躍の場を支援しています。

味の素(株)では、「心身ともに健康であり、就業できる状態である」ことを唯一の雇用条件として、2006年4月から制度運用を開始しました。60歳で定年退職する一般職、および基幹職(出向者を含む)の再雇用希望者全員を対象としています。2011年度は、対象者の90%の方が再雇用を希望し、活躍しています。

### 障がい者雇用の拡大

2011年度の味の素グループの国内主要29社全体での障がい者雇用率は1.7%で、法定雇用率(1.8%)を達成しているのは6社です。

私たちは来年度の法定雇用率改定も見据え、ノーマライゼーションの理念を尊重し、採用および職場環境の整備などの障がい者雇用促進の取り組みを重点的に推進していきます。

#### 味の素(株)の行動基準(抜粋)

##### 4.1 均等な雇用機会の提供について

- 4.1.1. 会社は味の素グループの明日を担う人材を、国や地域を越えて受け入れ、育成します。
- 4.1.2. 会社は、自立し、成長する個人に対し、公平な能力開発・能力発揮の機会を提供します。

## 従業員に対する人権教育・啓発活動

味の素グループでは、あらゆる差別やハラスメントを禁止した「味の素グループ行動規範」「行動基準」の国内外のグループ従業員への浸透活動を通じて、最近の人権問題への理解を促進するとともに、豊かな人権感覚を身につけた人材の育成を目的に人権啓発研修を行っています。味の素(株)では、2011年度に、新卒新入社員、通年採用社員を対象に実施しました。

また、味の素(株)では、全従業員を対象にしたハラスメントのアンケートを継続して実施しており、その結果とこれまでのアンケートで寄せられた意見・事例などをハラスメント事例集としてまとめ、全従業員にフィードバックを行うなど、ハラスメントの防止に向けた取り組みを推進しています。

さらに、毎年12月の人権週間に先立ち、味の素グループ従業員とその家族から、人権啓発標語を募集しています。2011年度は、2,570名

から、4,207作品の応募がありました。

2012年度は、さらに豊かな人権意識・感覚を習得した企業人の育成を目指して、味の素グループ共通の人権啓発活動として、人権標語の募集をはじめ各種人権啓発研修を実施し、人権に対する一層の意識向上を目指します。

### 東京人権啓発企業連絡会による 人権啓発標語(佳作入賞)作品

人権を 守るあなたも 守られる  
(味の素冷凍食品(株) 四国工場 宮武正良)

笑顔はね 言葉を越える 共通語  
(味の素ファインテクノ(株) 群馬工場 石坂務の家族)



## 味の素(株)の行動基準(抜粋)

### 4.3 差別・ハラスメントの禁止について

- 4.3.1. 私たちは、各地域での法令や文化を尊重し、いかなる関係者に対しても、人種、民族、国籍、宗教、信条、出身地、性別、年齢、身体障害などを理由とする差別行為を行いません。
- 4.3.2. 私たちは、職場の関係者に対しその人の就業環境を悪化させるような性的な言動(セクシャルハラスメント)を行いません。
- 4.3.3. 私たちは、職場の関係者に対し職務的な立場を利用して、就業環境を悪化させる人権侵害(パワーハラスメント)を行いません。
- 4.3.4. 私たちは、差別やハラスメント行為を受けたり、見聞きした場合には、上司、人事担当部門、会社の決められた窓口に相談・報告します。相談・報告したことにより不利益な取扱を被ることはありません。

## 「ホットライン」による問題の早期発見

国内のグループ従業員を対象とした公益通報制度「ホットライン」を設置し、人権関連を含めた問題の早期発見に努めています。電話、eメール、FAX、手紙など複数の経路で、協力社員を含め幅広く通報や相談を受け付けています。利用者はプライバシーを保護され、不利益な取り扱いを受けることはありません。

参照 P39 組織統治:公益通報制度「ホットライン」の設置

## さらなる取り組みの強化・拡大

近年、グローバル企業が社会から求められている幅広い人権課題に対して、その課題を明確にし、社会の期待にさらに応えていくために、「人権ダイアログ」や「CSR調達ガイドライン」の策定などの新たな取り組みも始めています。

## 課題の把握を目指した、専門家との対話

人権が世界的にどのような文脈でとらえられているかを理解し、取り組みをさらに深化させるために、味の素グループでは、社外ステークホルダーとの様々な対話を重ねています。

2011年10月には、企業と人権に関する国連事務総長特別代表を務めたジョン・ラギー氏へのヒアリング訪問を行い、企業に求められる人権尊重の要諦や、人権配慮を企業活動に組み込むために企業がとる手段としてご自身が提案され、国連が承認した人権デュー

デイルジェンスのポイントなどについて意見を伺いました。

また、2012年7月には人権課題に取り組む企業を支援するデンマーク人権研究所(DIHR)とのダイアログを行いました。

こうした対話で得られた知見をベースに、味の素グループが社会から求められる人権課題を明確にし、取り組みの確認や見直しを進めていきます。

## TOPICS

### グローバルな人権課題を明確にする「人権ダイアログ」の実施

味の素(株)は、2012年7月、グローバル企業に求められる人権課題をより明確にするため、デンマーク人権研究所(DIHR)とのダイアログを実施しました。人権の取り組み状況をチェックするDIHRのアセスメント・ツールを活用した、味の素グループの取り組みの評価結果に基づき、途上国でもビジネスを展開している味の素グループの人権課題や潜在的な人権リスクについてアドバイスをいただきました。また、食品事業を行っている企業として、特に、「『土地・農地』『水』『労働条件』『サプライチェーン』に関連する人権課題を把握することが重要である」などのご意見をいただきました。

今後も継続的にDIHRのアドバイスを求め、味の素グループの取り組むべきグローバルレベルの人権課題を明確にし、取り組み方針をまとめるとともに、社会との対話を通じて全社で取り組みを進めていきます。

味の素(株)からは、CSR部、グループ調達センター、人事部のメンバーが参加



DIHRの  
フランク・シーエ氏



## アセスメント・ツールの改良

これまで、味の素グループでは、新製品・新事業の立ち上げ時や、新しい工場・事業所の建設時には、品質・環境等、様々なアセスメントを実施し、人や地域社会への影響評価を行うことで人権への配慮

を進めてきました。今後は、人権ダイアログを通じて明らかになったグローバル企業に求められる人権課題を各種アセスメント・ツールへさらに組み込み、より一層の予防的なアプローチを検討します。

## 「CSR調達ガイドライン」の策定に向けて

事業活動による直接的な影響はもちろんのこと、サプライチェーンを通じて人権尊重に配慮することが重要であると認識しています。

味の素グループでは、購買基本方針において、「直接購買する対象がその生産、流通にあたって児童労働、不法就労等の人権侵害に関わるものでないことを確認」することを明記し、取引先へ人権擁護の協力を要請してきました。

現在、味の素グループではこうした考え方を含め、サプライチェーンにおける社会的責任をより一層明確にした「CSR調達ガイドライン」の策定を進めており、2013年度からの運用開始を予定しています。また、2012年度より、主要な原料サプライヤーに対し経済的側面、環境的側面に加え、労働状況など社会的側面も含めた調査を開始しています。

参照 P43 公正な事業慣行：CSR調達の推進

### TOPICS

#### 子どもの人権を尊重した効果確認試験を実施する「ガーナ栄養改善プロジェクト」

世界の子どもたちは皆、栄養と健康を享受する権利があります。しかし途上国では、栄養不足に陥り、それが原因となる各種疾病で命を落とす子どもたちが多くいます。そうした子どもたちの人権を尊重し、ビジネスの力で栄養を届けようというのが、味の素グループが現在進めている「ガーナ栄養改善プロジェクト」です。

新規でビジネスを行う地域での製品開発においては、特に人権をはじめ、文化や社会に対する細心の注意が必要です。味の素グループがガーナで発売する、離乳期の子ども向けの栄養サプリメント「KOKO Plus」の栄養効果を確認するための子どもたちに対する効果確認試験では、試験の安全性確保はいうまでもなく、ガーナ政府機関のFood & Drug Boardや、保健所に相当するガーナ・ヘルスサービス、ガーナ大学などにおいて倫理委員会を開催し、製品内容や試験方法についての影響評価を徹底的に行っています。また、対象となる母子への丁寧な説明を行うなど、人権や地域社会への配慮に努めています。

参照 P103 コミュニティ：「ガーナ栄養改善プロジェクト」



栄養サプリメント「KOKO Plus」試食風景



## 一人ひとりが能力を発揮し、 働きがいのある会社へ

味の素グループ従業員は世界に約3万人。その一人ひとりが、働きがいを感じ、心身ともに健康で、充実した暮らしを実現するとともに、事業を通じて社会に貢献できるよう、グループを挙げて、人材育成、キャリア開発、ワーク・ライフ・バランスなどの人事諸施策、さらには従業員の健康と安全に向けた取り組みを実施しています。

また、味の素グループでは、グループビジョンである「グローバル健康貢献企業グループ」を実現するためには、従業員、すなわち人こそが大切な経営資源であると考え、人材マネジメントを経営戦略の重要なテーマにしています。これは、「味の素グループWay<sup>※</sup>」の「人を大切に」という価値観を実践することでもあります。

2009年には、国連グローバル・コンパクトへの支持を表明し、その内容を「味の素グループ行動規範」における基本的な姿勢として組み込みました。「労働」に関する原則についても、グローバルな基準に基づき、グループ・グローバルで実践の徹底に努めています。

※「味の素グループWay」：味の素グループ共通の価値観、仕事をする上での基本的考え方、姿勢（新しい価値の創造／開拓者精神／社会への貢献／人を大切に）

## INDEX

- P51** 多様な人材のグローバルな育成・登用
  - ・ グローバルレベルで人材の適材適所を実現する「味の素グループ人事プラットフォーム」
  - ・ グローバル人材育成のための様々な取り組み
  - ・ 日本国内での人材育成
- P54** 労使関係
  - ・ 国内味の素グループでの取り組み
- P55** ワーク・ライフ・バランスの向上に向けて
  - ・ 関連制度の整備と活用
- P57** 従業員の安全と健康のために
  - ・ 防災および安全衛生のための3カ年計画の推進
  - ・ 2011年度の労働安全衛生の取り組み
  - ・ 労働安全衛生マネジメント
  - ・ 従業員への労働安全衛生教育
  - ・ 自然災害と向き合う防災への取り組み
  - ・ 心身を健康に保つためのヘルスケアの取り組み
  - ・ 労働安全衛生活動への社外からの評価

### 2011年度の主な実績

海外従業員比率約**60%**

海外グループ会社役員の現地従業員比率は約40%

▶ P54

全従業員約**28,000**名に実施予定

グループ共通の価値観の共有「味の素グループWayセッション」

▶ P52

前年度比約**20%**増 (2011年度)

育児休職・育児短時間勤務取得人数

▶ P56

# 多様な人材のグローバルな育成・登用

味の素グループでは、2011-2013年中期経営計画で掲げる私たちが目指すグループ像「確かなグローバルカンパニー」の要件である「世界レベルの多様な人材力」と「利益を生み出す効率性」を実現するため、国籍・キャリアを問わない多様な人材の育成と登用、および「味の素グループWay」の浸透に取り組んでいます。

## グローバルレベルで人材の適材適所を実現する「味の素グループ人事プラットフォーム」

「味の素グループ人事プラットフォーム」とは、世界各国の味の素グループ企業に所属している多様なリーダー人材を、グループ横断的に育成・登用し、人材の適材適所を実現することを目的とした、人材マネジメントに関する共通基盤です。基幹人材と基幹ポストを「見える化」する仕組みと、体系的な育成プログラム、報酬ポリシーから構成されます。2011年度は、基幹人材の情報を収載したデータベース

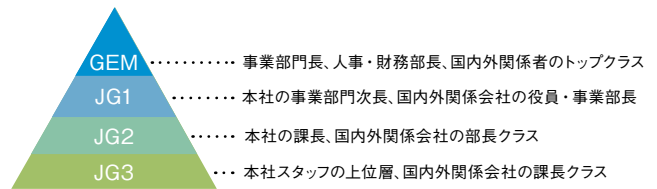
「味の素グループ人事情報システム (A-Talent)」を海外主要法人の経営層と人事責任者に公開し、さらに基幹ポストの職務記述書の収載にも着手しました。2012年度は、職務記述書の収載を完了し、個別のキャリア開発への活用を開始します。また、国際間異動の際の手続き・ルールの整備、報酬ポリシーの設計も進める計画です。

## グローバル人材育成のための様々な取り組み

### リーダーシップ研修の実施

味の素グループのグローバル人材に求められる3つの要素、「味の素グループWay」「味の素グローバルリーダーシップコンピテンシー」「グローバルマインド」をベースとし、基幹職の職務グレードに応じた5種類のリーダー育成研修を行っています。

### 基幹職の職務グレード



### リーダー育成研修

研修名	主な対象者	実施頻度と参加人数	研修内容
エグゼクティブ・コーチング	GEM	—	トップマネジメントに関する個人研修を実施
味の素グローバル・グループリーダーセミナー (GGLS)	JG1	年1回、約25名	自社のグローバル課題に対するアクションラーニングと人材委員会に対するプレゼンテーションを実施
味の素グループフューチャーリーダーセミナー (AGFLS)	JG2	年1回、約25名	トップマネジメント層の講演、異文化コミュニケーションの理解、社内ケースを用いた戦略シナリオ作成トレーニングを実施
味の素グループリーダーセミナー (AGLS)	国内基幹職	年1回、20～30名	自身と組織を振り返る中で、どのようなリーダーを目指すのかを徹底的に考え抜くトレーニングを実施
地域本部別若手リーダー育成研修 (ARLS)	JG3	各地域本部ごとに年1回、約30名	自社の理解に加え、コーチングや異文化理解に関するセッションを実施



「味の素グループリーダーセミナー」の様子



地域本部別若手リーダー育成研修の参加者

## グローバル会議・研修を通じた人材育成

味の素グループでは、定期的に開催する機能部門別のグローバル会議や研修を通じて、世界中で働くグループ従業員の人材育成

に取り組んでいます。またこの他にも、世界各地で様々な部門別研修等を実施しています。

### グローバル会議・研修例

	名称	内容	参加者
	味の素グループ グローバル調達担当者会議	各国のノウハウや事例共有、グループ調達についてのグループディスカッション等の実施	11 カ国 15 法人 18 名
	味の素グループ安全報告大会	労働災害防止のための取り組み事例や安全活動の課題解決の糸口等の共有	6 カ国 224 名
	味の素グループ 品質のマネジメント・技術に関する検討会	最新の品質保証をはじめとするマネジメント動向と、品質にかかわる技術の発表・情報共有	5 カ国 398 名
会議	味の素グループ グローバル人事会議	グローバル人材マネジメントの目指すべき姿の実現に向けた目標共有、目標達成に必要なスキル・知識の習得	18 法人 43 名
	地域 IT マネージャー会議	情報システム等に関するノウハウの共有、および課題等についての議論	欧州、北米、南米、ASEAN、中国の 5 地域から 5 名を含む計 20 名
	味の素グループ グローバル PR 会議	グローバル広報に関するレクチャー、各国の事例共有、グループワークを実施	国内グループ各社含め 11 カ国 18 名
	海外経理担当者会議	様々な会計課題に対する連携強化に向けて、各国の事例共有や知識の習得、ディスカッションを実施	14 カ国 44 名
研修	味の素マーケティングトレーニングプログラム【初級コース】	マーケティング業務経験の浅いマーケッターを対象とした、マーケティングに必要な知識の習得	南米（ブラジル、ペルー）2 法人 31 名
	味の素マーケティングトレーニングプログラム【中級コース】	ブランドマネージャー、プロダクトマネージャーを対象とした、ステップアップコース	アジア、南米から 12 法人 19 名



「味の素グループ安全報告大会」の様子



「味の素マーケティングトレーニングプログラム【中級コース】」の様子

## TOPICS

### 味の素グループ共通の価値観の浸透を目指す「味の素グループWayセッション」の実施

味の素（株）では、味の素グループの人材育成の基礎であり、グローバル人材に求められる要素の一つである「味の素グループWay」の浸透に向け、2011年度より階層別研修やリーダー研修の場において「味の素グループWay」セッションを始めています。DVD視聴とグループワークを中心としたこのセッションを受講した参加者からは、「『味の素グループWay』を身近に感じた」「モチベーションがさらに上がった」「これからの実務に活かしていきたい」といった声が多く寄せられています。

2012年度以降は、国内グループ会社、海外法人においても「味の素グループWayセッション」の実施を予定しており、2012年度末までに味の素（株）のすべての基幹職の受講を、2014年度末までに約28,000名のすべてのグループ従業員の受講完了を目指しています。



「味の素グループWay」についてのDVDを視聴



「味の素グループWay」セッションの様子。日々の仕事でいかにグループWayを実践するかをグループでディスカッション

## 日本国内での人材育成

味の素(株)では、「一人ひとりの成長が会社の成長を支えている」「自分の育成の主体者は自分自身」という考え方のもと、高い目標を掲げチャレンジする人を積極的に育成・支援しています。従業員が自ら思い描くキャリアを実現できるよう、様々な研修プログラムを用意しています。

### 一人ひとりの成長をサポートする キャリア開発ガイド

味の素(株)では、従業員の成長の段階に合わせた研修プログラムを用意し、「キャリア開発ガイド」としてイントラネット上に掲載しています。主に、目的に合わせた3段階プログラム「階層別プログラム」(昇格研修、フォローアップ研修、新人研修等)、「選択型プログラム」(ロジカルシンキング研修などの選択型研修や通信教育/eラーニング等)、「グローバル&グループプログラム」(社内リーダー研修や外部派遣型プログラム)を用意しています。その他にも、それぞれの事業所・部門が主体となった専門的な研修が各種用意されています。

### 味の素(株)の人材育成プログラム

#### 階層別プログラム

役割や年次で求められる標準的な力を知る

▶ 基幹職向け研修

▶ 一般職向け研修

OJT、評価シート作成と面接、キャリア支援制度  
昇格・異動、事務所・部門別研修

▶ 事業所・部門別研修

#### 選択型プログラム

「コアとなる能力」「ビジネススキル」の中でより高めたい力を磨く

▶ 集合型研修：「コアとなる能力」の育成

▶ 「通信教育」「eラーニング」ビジネススキル育成プログラム

OJT、評価シート作成と面接、キャリア支援制度  
事務所・部門別研修

#### グローバル&グループプログラム

「味の素グループWay」を高いレベルで発揮し、  
より高い視座・広い視野を持ち、力を発揮する

▶ グローバル&グループリーダー育成プログラム

▶ 外部派遣型プログラム

OJT、昇格・異動、事務所・部門別研修

気づき

充実

さらなる  
ステップアップ

## TOPICS

### 「働く人をひきつける企業」業界4位を受賞

味の素(株)は、2012年5月、「働く人をひきつける企業」を調査・表彰する「ランスタッドアワード<sup>※1</sup> 2012」で、食品業界ではトップとなる4位を受賞しました。調査項目のうち、「快適な職場環境」「雇用の安定性」「財務的に健全であること」が特に高く評価されました。今後も、「味の素グループWay」の「人を大切にする」を実践しつづけ、信頼され、魅力度の高い企業であり続けたいと考えています。

※1 「ランスタッドアワード」：グローバル総合人材サービス企業であるランスタッドホールディング・エヌ・ヴィー(オランダ)が1999年にベルギーで調査を開始したもの。調査の対象および内容を特定の層やトピックに限定していないことが特徴で、現在ではその国の人々が勤務先として「働く人をひきつける企業」を選ぶ調査として評価されている。企業魅力度をはかる指標として10項目を設定し、世界中で同じ基準で調査。日本法人であるランスタッド(株)が日本で初めて実施した今回の調査では、18歳から65歳までの男女8,004名を対象に、145社の日本企業および海外企業25を含む170社について評価を実施。会社の「認知率」と「その会社で働きたいか」という2点を重要評価基準とし、これに10指標別ランキングを加味した独自の方法により、総合的な「エンployヤーブランド・企業魅力度」の高い企業を算定している。



5月28日に行われた授賞式にて

#### 質問項目&10のエンployヤーブランド指標

- キャリアアップの機会がある
- 快適な職場環境がある
- 雇用が安定している・終身雇用がある
- ワーク・ライフ・バランスが取りやすい
- 財政的に健全である
- 仕事内容に興味がある
- 社内研修が充実している
- 優れた経営者がいる
- 環境や社会に配慮している (CSR [企業の社会的責任] を果たしている)
- 他社より給与が高額で、福利厚生が充実している

# 労使関係

味の素グループは、一人ひとりの従業員が、「味の素グループで働いてよかった」と思える職場環境を目指し、各国の法令や状況等に基づいて、従業員と直接あるいは、従業員の代表と誠実に対話、協議しています。

## 国内味の素グループでの取り組み

国内の味の素グループでは、労働組合と定期的に経営方針の確認・共有を目的とした労使協議会や、労働条件について検討する専門委員会があります。

2011年度は、味の素グループ各社の労働組合役員を対象に、経営トップが直接、2011-2013年中期経営計画の進捗状況や今後の展望について説明・対話する機会を設け、活発な意見交換を行いました。また味の素(株)では、「ワーク・ライフ・バランス向上プロジェクト」も2008年より労使共同で取り組んでいます。

## 2011年度の主な取り組み (味の素(株))

### 〈春季労使交渉〉

環境変化に適応しつつ中期経営計画達成に邁進するための具体的な取り組みについて、組合要請事項をもとに労使で協議を実施。

### 〈労使協議〉

中央労使協議会を実施(8回)。

## 主な労使協議テーマ

テーマ	内容
賞与	2012年上期以降3年間の、新たな賞与算式について労使合意
社宅制度	社宅制度の改定について労使で確認し、労使合意
人事諸制度	人事諸制度の運用状況や課題について労使で確認。今後、人事諸制度について運用実態も踏まえた包括的なレビューを労使で実施していくことを確認
海外諸課題	海外駐在員のハードシップ手当、健康管理休暇について、定時改定による見直しや新規エリアの設定について労使で確認
確定拠出年金の導入	確定拠出年金制度の導入検討に向けて、労使で合意

参照 P55 労働慣行：ワーク・ライフ・バランスの向上に向けて

## 人事・労務関連データ (2012年3月31日現在)

### 従業員数

	正社員			臨時従業員
	男性	女性	全体	
味の素(株)	2,355人	945人	3,300人	338人
国内グループ会社	5,985人	1,908人	7,893人	6,274人
海外グループ会社	12,278人	4,774人	17,052人	7,233人
合計	20,618人	7,627人	28,245人	13,845人

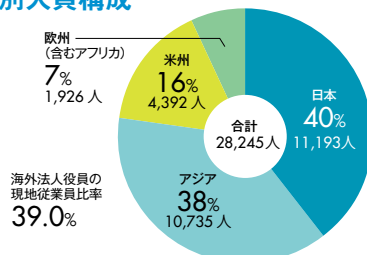
### 採用者数(新卒+通年)

	人数
味の素(株)	98人
国内グループ会社	289人

### 障がい者雇用

	人数	比率
味の素(株)	78人	1.73%
国内グループ会社	184人	1.63%

### 地域別人員構成



### 地域別基幹職数<sup>※2</sup>

		男性	女性	全体
日本	味の素(株)	840人	59人	899人
	グループ会社	1,642人	63人	1,705人
アジア		896人	410人	1,306人
欧州(含むアフリカ)		220人	73人	293人
米州		363人	89人	452人
合計		3,961人	694人	4,655人

※2 基幹職：法人における課長、課長職相当の職位、もしくは課長よりも上位職(除く役員など)の従業員

### 正社員の状況

	平均年齢	平均勤続年数	総労働時間	年次有給休暇取得率 <sup>※3</sup>	離職率
味の素(株)	40.6歳	17.3年	1,988時間	72.5%	0.9%
海外グループ会社	33.6歳	8.2年			

※3 年次有給休暇取得率は基幹職含む

### 退職者数/再雇用者数

	退職者数		再雇用者数 <sup>※5</sup>	
	定年	自己都合 <sup>※4</sup>	定年後	自己都合後
味の素(株)	39人	31人	35人	0人
国内グループ会社	140人	171人	161人	-

※4 2011年4月~2012年3月自己都合退職者数(嘱託終了は含まず)

※5 2011年4月~2012年3月定年退職者および配偶者の転勤などに伴う自己都合退職者の再雇用者数

# ワーク・ライフ・バランスの向上に向けて

味の素グループは、一人ひとりの成長と企業の継続的な発展を通して、企業を構成する全ての従業員の豊かで実りある人生の実現と社会の発展に貢献したいと考え、「味の素グループ ワーク・ライフ・バランスビジョン」の具現化に取り組んでいます。

味の素(株)では、労使共同で上げた「ワーク・ライフ・バランス(WLB)向上プロジェクト」での様々な取り組みにより、従業員のWLBの考え方の理解や働く環境の見直し、働き方の見直しが着実に進んでいます。

2012年度からは、従業員や組織の中に暗黙知として存在している3つの「目指す姿」を明文化し、WLBの全社目標として掲げています。その実現のために労使で取り組む4つの「取り組みテーマ」を設定し、各職場で実践するために、WLBについての認識の共有

および議論を各職場で行いました。今後、順次取り組みを実践し、定期的にレビューを行う予定です。



各職場でのWLBの認識共有、議論の様子

## 【味の素グループ ワーク・ライフ・バランスビジョン】

### 【スローガン】

一人ひとりの成長と企業の継続的な発展を通じて、  
企業を構成するすべての従業員の豊かで実りある人生の実現と社会の繁栄に貢献します。  
～働いてよかったと思える企業グループへ～

### 【味の素グループが目指すワーク・ライフ・バランスの実現像】

会社は従業員の実りある人生(ライフ)を「支援」し、従業員は人生を通じて高めた能力や活力を持って会社に「貢献」するという好ましい循環が継続することにより、従業員、会社とがともに成長、発展し続けていること。

### 「味の素グループ ワーク・ライフ・バランス ビジョン」

#### 個人(わたし)と会社の「ワーク・ライフ・サイクル」の確立を目指す

生きがい・働きがいに満ち溢れ、  
企業人・家庭人・地域人として自立・自律した個人へ

誰もが働きたいと思える会社、  
胸を張って次の世代に引き継いでいける会社へ

能力向上・発揮、新たな価値創造による会社への貢献

#### 個人(わたし)

- 心身ともに健康である
- 仕事や自己研鑽を通じて、自らの成長を実感している
- 常に挑戦的な目標と生産性の実現を目指している
- 仕事とプライベートの両立を常に心掛け、メリハリのある働き方をしている
- 属する会社・組織や立場に関係なく、グループで共に働く仲間を尊重し合い、互いの成長を目指している

#### 会社

- 個々人の多様な価値観を尊重する
- コミュニケーションとチームワークを大切にする
- 魅力溢れる人財を採用し、様々な機会の提供を通じて育成する
- グループで働くすべての従業員同士が互いを尊重し、切磋琢磨できる職場風土・環境を創る
- 常に新たな価値の創造・提供を通じて社会へ貢献し、誰からも目標とされる会社になる

多様な選択肢の提供による個人の成長・働きがい向上への支援



## 味の素(株)における2012-13の取り組み

## 味の素(株) 従業員が目指す姿

1. 自分自身の働き方に満足している
2. 高い生産性を実現している
3. 社会人として自立し、ライフプランの実現に向けて取り組んでいる

## 労使で取り組む4つのテーマ

- 1 労働時間への感度を上げる  
(Productive On)

- 2 休暇取得の促進  
(Positive Off)

- 3 全員参画による  
職場運営の改善  
(Strong Team)

- 4 会社支援施策を活用した、  
自立・ライフプランの実現  
(Lifeplan Fruition)

## 主な取り組み

## 「働き方目標」の管理

- 自身の労働時間の正確な把握
- 働き方計画表を作成・活用し、生産性を意識した働き方を実践

「ポジティブ・オフ」運動<sup>※1</sup>

- 従業員の成長機会の確保のための、積極的な休暇取得の奨励
- 一人ひとりが、自己研鑽やボランティアなどオフの充実化を図る

## 職場懇談会の活用

- 切磋琢磨し、より相互支援のある職場づくりのために、全職場で職場懇談会を実施し、改善につなげる。
- 職場ごとの「WLB 実現度確認シート」を活用した議論

会社支援施策<sup>※2</sup>の理解と活用

- 支援施策の理解、周知を促進する場づくりと施策活用を促す職場風土の醸成

※1「ポジティブ・オフ」運動：休暇を取得して外出や旅行などを楽しむことを積極的に推進し、「休暇（オフ）を前向き（ポジティブ）に捉えて楽しもう！」という運動であり、味の素（株）はこれに賛同しています。

※2 支援施策例：育児／介護施策、グループ教育施策、ボランティア幹旋

## 関連制度の整備と活用

味の素(株)では、働きがいのある・働きやすい職場づくりを目指して様々な関連制度の整備と活用を進めています。

2011年度は、前年度に比べ、育児休職・育児短時間勤務の取得人

数が約20%増加するなど、制度の活用が進んでいます。



「次世代育成支援対策推進法（次世代法）」に基づいて策定した行動計画目標の達成結果や、その他の基準への対応が認められ、2009年10月27日に「次世代認定マーク（通称『くるみん』）」の2期目が認定されました。

## 味の素(株)のワーク・ライフ・バランス関連制度の利用状況(2011年度)

関連制度・取り組み施策	内容	取得人数等
育児休職	子供が満1歳になった後の最初の4月末日まで取得可能（法定に基づく6カ月の取得期間延長あり）。休職の初日から数えて通算15日間は有給	130人 (うち男性11人)
育児短時間勤務	1日2時間30分の短縮を限度とし、小学校4年生の始期に達するまでの間、期間制限なく取得することができる	124人
子供看護休暇	中学校始期に達するまでの子を養育する従業員は、子供一人あたり年間10日間の休暇を取得することができる。半日単位での取得も可能	47人
看護休職	配偶者、父母、子、同居または扶養している2親等以内の親族を看護するために、1年を上限として取得することができる	0人
看護短時間勤務	1日2時間30分の短縮を限度とし、対象家族が要看護状態にある場合に、1年ごとの更新で対象家族の要看護状態が解消するまで取得することができる	2人
有給休暇積立保存制度	配偶者、父母、子、同居または扶養している2親等以内の親族の私傷病によって従業員本人の看護が必要な場合、およびそれらの親族の私傷病により定期的な通院に従業員本人の看護が必要な場合、学級閉鎖となった場合等に積み立てた有給休暇を取得することができる。半日単位での取得も可能。積立できる上限日数は40日	88人
リフレッシュ休暇	25歳～32歳、33歳～40歳、41歳～48歳、49歳～56歳の期間においてそれぞれ1回、総数27日を上限とする特別休暇の行使を含む、9日、16日、30日、16日のリフレッシュ休暇を取得することができる。各休暇の行使権利は、前回取得した期間終了日から5年間を経過した以降の最初の4月1日からとする	150人
ボランティア休暇	非常利団体、社会福祉団体等における「障がい者福祉」、「老人福祉・介護」、「児童福祉」、「自然環境保護」、「災害支援活動」、「骨髄ドナー」、その他会社が認めた活動につき、適用認定を受けた従業員に対し、1年度につき8日間を上限とするボランティア休暇を付与する	20人
再雇用制度	退職理由が以下に当てはまり、退職せざるを得ず、本人が希望する場合に再雇用登録の対象とする ● 出産・育児 ● 介護・看護 ● 転居をとまなう結婚や配偶者の転勤	登録者数29人 (2012年4月現在)
労働時間削減の取り組み	ノー残業デーの実施（事業所ごと）	—
有休取得率向上の取り組み	有休取得キャンペーンの実施（事業所ごと）	—
ベビーシッター補助	ベビーシッターを利用する際、割引（1500円/回）を受けられる	10人

# 従業員の安全と健康のために

味の素グループは、「味の素グループ防災および労働安全衛生基本理念・方針」に則り、防災および労働安全衛生を企業活動の最も重要な基盤の一つと考え、従業員が安心して働くことができる労働環境づくりに細心の注意で取り組んでいます。

## 「味の素グループ 防災及び労働安全衛生基本理念」

味の素グループは、人間尊重を基本とし、防災・労働安全衛生を企業活動の最も重要な基盤のひとつと考え行動します。

## 「味の素グループ 防災及び労働安全衛生基本方針」(2011年4月1日制定)

味の素グループは

- ① 災害及び事故をゼロにするために、労働安全衛生マネジメントシステムの考えに基づき、危険源を特定・評価し、必要な経営資源を用いその低減除去を講じます。
- ② 関係法令及び、社内ルール等の順守を徹底し、ライン主導のもと労働安全衛生活動の継続的な向上を図ります。
- ③ 非常事態を予防し発生時の被害を極小化するため、体制及び訓練の強化と対応の円滑化を図ります。
- ④ エリアで働く一人ひとりが常に安全で健康に業務を遂行できるように積極的な活動を行います。

## 「味の素グループ安全衛生スローガン」<sup>※1</sup>

“止める(やめる)勇気が心の保護具 迷ったときには まず確認” (2011-13年度)

※1 味の素グループ従業員より募集し、応募のあった作品から選ばれています。

## 防災および安全衛生のための3カ年計画の推進

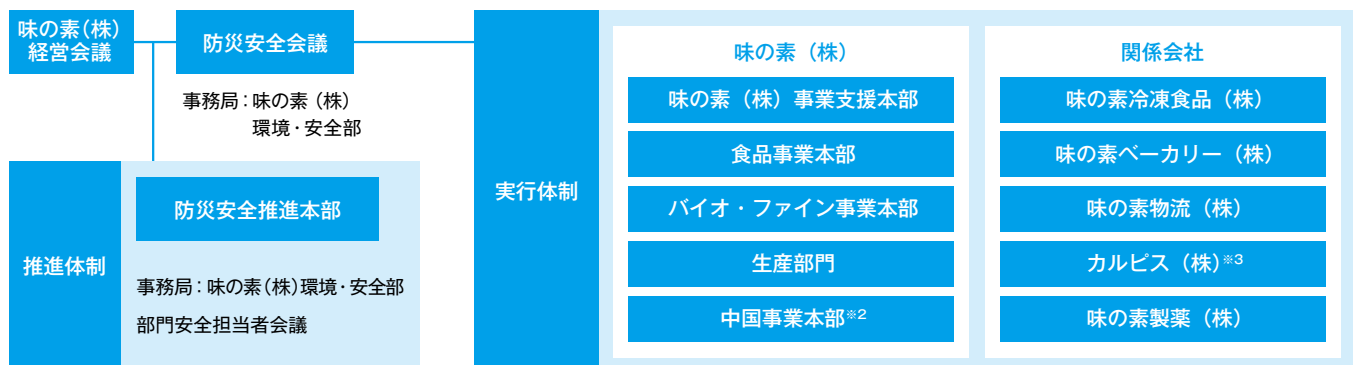
味の素グループでは、日々、世界各地で3万人の従業員が様々な業務にあたっています。その一瞬一瞬に、自然災害に見舞われる可能性や、挟まれ、転倒、熱傷などの労働災害、交通事故など、思わぬ事故や健康被害が起きる可能性が潜んでいます。

味の素グループでは、「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念・基本方針」に基づき、従業員やエリア内で働く皆様が心身ともに健康で家に帰れるように、災害および事故のゼロ化を目指して危険源の特定・評価と、その低減・除去に取り組んでいます。

こうした理念を確実に実行するために、味の素グループでは3カ年の中期計画「味の素グループ労働災害防止計画」を策定し、目標を定めて取り組みを進めています。2011-2013年度の3カ年計画では、グループ全体の現在の労働災害に関する課題を明確にし、取り組む対象を絞り込んだ活動を進めています。

国内外グループの目標を統一して絞り込むことで、取り組み推進や改善に向けた国内外の連携や情報交換もしやすくなりました。

## 味の素グループの防災および安全衛生推進体制(2011年度)



※2 2012年4月より事業変更等のため対象外

※3 2012年10月より事業変更等のため対象外

## 2011年度の労働安全衛生の取り組み

味の素グループでは、挟まれ巻き込まれ災害と転倒災害を2大災害として、2011-2013年度の「味の素グループ労働災害防止計画」の中でもその撲滅を目指し、重点的に取り組んでいます。

その結果、2011年度は、挟まれ巻き込まれによる重大災害を、前年度に比べ、92%削減し、大きく改善することができました。これは主に海外グループ会社で展開した「包装設備の安全化」「安全体感教育」の徹底の成果と考えています。

一方で、転倒災害については国内で2011年度は前年度に比べて2倍の件数となり、現在、その改善に向けて、転倒の原因となる床の濡れ・凍結の防止などに取り組んでいます。

今後もグループ・グローバルでの相互連携による協力体制を強化し、2大災害撲滅の取り組みを加速させるとともに、業務中の交通事故防止や法令遵守、安全衛生教育にも力を入れていきます。

### ■ 転倒防止活動の事例 ・すべり防止靴の採用



すべり防止靴(左)と従来の安全靴

### ■ 挟まれ事故防止活動の事例 ・ダミーハンドを使った安全体感研修



マレーシア



ベトナム

### ■ すべり防止塗料による床の塗装



改善前



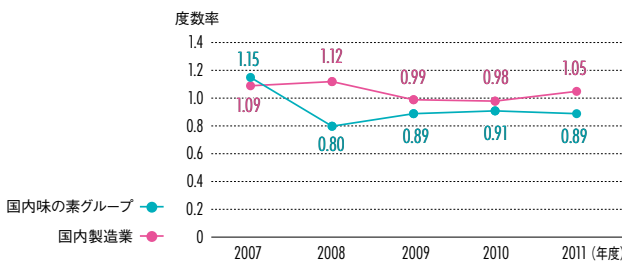
改善後

塗装後

塗装前

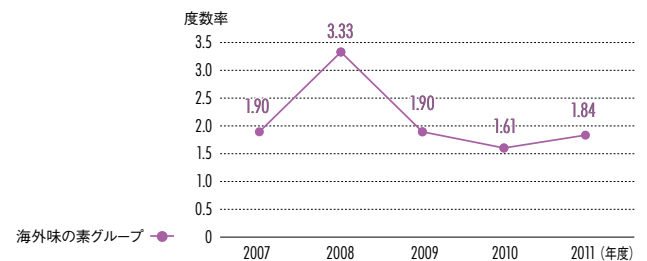
## 味の素グループにおける休業災害の推移データ (2012年3月31日現在)

### ■ 国内休業災害度数率の推移

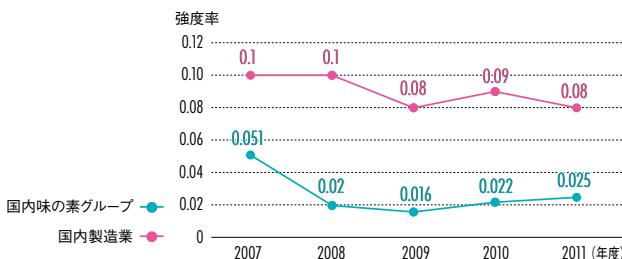


※度数率：100万延べ労働時間あたりの休業1日以上労働災害による死傷者数で、災害発生頻度を表す  
算出方法：労働災害による死傷者数／延べ実労働時間数×1,000,000

### ■ 海外休業災害度数率の推移

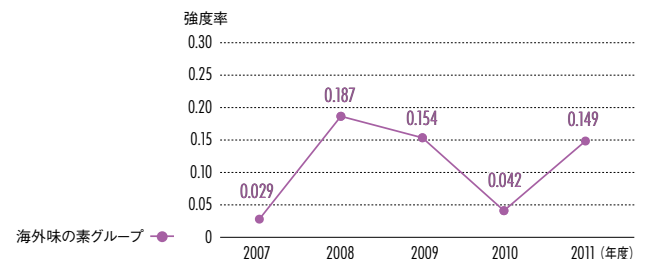


### ■ 国内休業災害強度率の推移



※強度率：1,000延べ労働時間あたりの労働損失日数で、災害の重さの程度を表す  
算出方法：延べ労働損失日数／延べ実労働時間数×1,000

### ■ 海外休業災害強度率の推移



## 労働安全衛生マネジメント

日々の様々な事業活動の中で、ほんの一瞬の油断が大きな事故・災害に発展する可能性があります。

味の素グループでは、事故・災害の未然防止のために、工場の新設や設備の変更などにあたりアセスメントを実施するとともに、大きな事故災害が発生した場合は、緊急の安全点検などを実施し原因を究明することで、再発防止を図っています。

### ■ 安全アセスメントの実施

味の素グループでは、労働災害を未然に防止する仕組みとして、安全アセスメントを実施しています。

主に新製品の生産や増産または製造工程の変更、新規物質の試作、建築物・構造物・設備の建設または撤去時に計画の段階で実施する

ものです。過去の災害事例を教訓とした考えや法律上の確認を中心とした事前確認のほか、実際に人の配置や動線等は工場稼働前の安全点検もあわせて行っています。

### ■ 安全点検・監査の実施

万が一大きな事故災害が発生した場合は、味の素グループでは、緊急の安全点検を実施し、発生の原因や対策等を現地で確認し、同種の災害防止を図っています。

2011年度より、安全点検実施の判断を、より小さな災害の発生時にも適用することで、「災害の芽」となるものに手を打つ体制としました。

また、安全スタッフに多くの安全活動事例を知ってもらうために、事業所の安全スタッフをメンバーに加えた相互安全監査も行き、地域・業態による違いや好事例を学ぶ機会としています。

## 従業員への労働安全衛生教育

従業員一人ひとりの安全を守るためには、様々な層への様々な形での日常的な教育・訓練が不可欠です。

味の素グループでは、管理者層を対象とした経営者に対する安全衛生セミナーや、製造現場リーダーを対象とした危険予知など、それぞれの職務に必要な労働安全衛生教育を継続して実施しています。さらにグループ各社では、それぞれの業態に合わせて、独自の安全教育ビデオを使った入職時の安全教育や、製造、包装、輸送など、各設備の特徴に合わせた安全体感教育を導入するなど、幅広い教育を実施しています。

また、味の素（株）が実施するKYT<sup>※</sup>研修への参加者が、各職場で具体的に指導しやすいよう、教育材料として毎月4つの危険予知事例を紹介しています。

このような教育活動は、国内にとどまらず、海外のグループ会社で

も積極的に行われており、国内外グループ全体で労働災害未然防止に努めています。

2008年度には、中国味の素社による中国国内の味の素グループ企業を対象に、初めて「安全学校」が開催され、日本の味の素（株）からも、講師として参加しました。タイ、ブラジル、ペルー、ベトナム、ナイジェリアでは危険予知基礎教育や安全体感教育が実施されています。また、最近では海外法人から研修生を迎え、日本やタイで工事安全を学ぶ取り組みを実施しました。労働安全衛生活動への考え方や取り組みは、国や地域によってそれぞれですが、味の素グループでは、海外でも「従業員を愛する家族のもとへ毎日無事に家に帰すこと、無事に家に帰ること」の大切さを広げています。

※ KYT：危険予知トレーナーの略

### 国内味の素グループ共通の教育

教育名称	目的
KYTトレーナー研修	製造のリーダー、海外赴任予定者を対象とした安全活動のリーダーとなるための基礎研修（3回／年開催）
経営首脳者等安全衛生セミナー	国内グループ各社の管理者層を対象とした安全配慮を中心の教育（1回／年開催）
ヒューマンエラー防止研修	ヒューマンエラーの種類、基礎的な防止策を学ぶ研修（1回／年開催）
OHSAS 内部監査員養成講座	労働安全衛生マネジメントシステムの PDCA を内側からチェックし改善提言するための基礎教育（4回／年開催）
OHSAS 内部監査員能力向上教育	内部監査員として問題点絞り込みと提言能力を向上させるための教育（1回／年開催）



KYTトレーナー研修

### 海外包装系法人での教育

教育名称	目的
安全体感教育	設備等の怖さを安全に体感し、災害防止につなげるためのオペレーター向け教育（初回のみ指導を行い、その後は法人ごとに適宜開催）
中国安全学校	味の素中国全法人を対象とした労働災害防止のための専門教育（1回／年開催し、日本人の講義や各社の取り組み、相互安全パトロールの実施等、テーマを決め開催）
海外法人要望に応じた教育支援	海外法人の要望に応じ、日本から講師を派遣し海外安全教育の支援を積極的に実施



第4回中国安全学校

危険予知トレーニングなどで使用される自作の教育資料  
例：包装ラインでの危険予知

KYTシート

【状況】  
あなたは、Aラインで原料出し  
作業をしています。



● どんな危険が潜んでいますか？

● ○○が○○なので○○

● あなたならどうしますか？

●

【状況】  
あなたは、Aラインで原料出し  
作業をしています。



● (例) こんな危険が考えられます

● フォークリフトマンに手を上げるサインをしなかったので、後を振り返ったときリフトが来ていたのでびっくりしてしまった。

● フォークリフトマンに手を上げるサインをしなかったので、搬入されてきたパレットに足を押されてしまった。

● 後ろを見ずに作業場所から後退したためパレットに足をぶつけてしまった。



「ゼロ災会」でのリスクの洗い出し



支社交通安全講習会  
(味の素(株)東京支社)



マネジメントシステムミーティング  
(ウエスト・アフリカン・シーズ  
ニング社)



安全学校  
(味の素中国社)



TOPICS

世界中で、安全への取り組みをさらに向上させるために—  
「第2回 味の素グループ安全報告大会」の開催

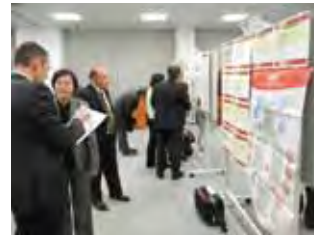
味の素グループの安全文化を構築するには、各事業所の取り組みレベルを早急に向上させ、労働安全衛生活動上の課題を解決していくことが不可欠です。そこで、各事業所の成功・失敗事例を共有し情報交換をしながら、ともに課題解決を進めていくため、2年に一度「味の素グループ安全報告大会」を開催しています。

2011年10月に開催した第2回目の大会には、6カ国から224名が集まり、「味の素グループ労働災害防止計画」の目標達成を目指し、挟まれ巻き込まれ災害・転倒災害撲滅のための取り組み事例や安全活動の課題解決の糸口などを数多く共有しあうとともに、味の素グループ間の連携を一層深めることができました。

13事業所の発表の中でとりわけ好評だったのが、(株) コメック大阪工場の「安全教育を行う者と受ける者との認識の違いに触れた工夫」と、ベトナム味の素社の「工事下請会社作業員への工事安全体感教育の実施」でした。参加者のアンケートでは、「安全活動が全世界共通の取り組みであることを改めて感じる事ができた」「自社の安全水準が再確認できた。今後の活動に活かしたい」といった声が聞かれ、グループの安全を守る決意を新たにした一日となりました。今後もグループ安全活動の一つとして定期的に開催していきます。



大会会場風景



第2部のポスターセッションの様子



ベトナム味の素社による発表の様子



安全報告大会の内容をレポートにまとめ、グループ内に共有



## TOPICS

### 工事事故の防止に向けて一

### 海外法人工事担当者に対する安全研修の開催

味の素グループは「防災及び労働安全衛生基本方針」の一つとして、「エリアで働く一人ひとりが常に安全で健康に業務を遂行できるように積極的な活動を行う」ことを掲げています。

しかし2011年度には、国内外で工事施工会社従業員が工事中に被災する事故が発生しました。こうした事故を受け、事業所エリア内の工事事故を防止するため、2012年5月下旬、日本とタイの2カ国で工事安全担当者研修を開催しました。

ブラジル味の素社とインドネシア味の素社から工事安全担当者が2名ずつ参加し、各国で各2日間、計4日間かけて各国の工事安全手法について学びました。



現場危険予知内容の確認



インドネシア味の素社からの参加者



講義風景

### 研修参加後の工事安全活動

#### インドネシア味の素社 モジョケルト工場の取り組み

#### —毎朝の300名の「安全朝礼」、そして「工事作業の実演」や「工事ルールの可視化」で工事事故の防止へ—

インドネシア味の素社から工事安全担当者研修に参加した2名は、この研修で学んだことをもとに、早速工事安全に関する取り組みを開始しました。

2012年8月から「安全朝礼」の実施を開始。毎朝、協力会社とモジョケルト工場の工事メンバー、総勢およそ300名が工場内の広場に集まり、安全朝礼を行っています。毎月1回はこの朝礼の中でトップ層からの安全に関する指導・依頼を行い、安全活動優良表彰や協力会社の代表会社による工事作業の実演などを行うことで、安全意識のさらなる向上を図っています。

また、文章が多くてわかりにくい工事安全ルールをわかりやすくするために、「工事安全ルールの見える化」の取り組みも始めました。例えば、工事作業の場所や内容ごとに守るべき安全ルールを「統一した標識」を使い、それらを工事現場に掲示します。この標識によって、ひと目で守るべき安全ルールがわかるようになりました。事業所エリア内の工事事故防止につながる大きな一歩を踏み出しました。



朝礼の様子



工事作業の実演



工事の種類別の表示を一覧にしたパネル



工事のルールを示す標識

## 自然災害と向き合う防災への取り組み

味の素グループは、「災害対策基本方針」に則り、自然災害時の対策の検討や訓練等を実施しています。

### 災害対策基本方針

優先順位を「人命(Person)、社会(Society)、事業(Business)」とし、

- ① 人命尊重を最優先し自分自身、家族、従業員の身の安全を図る。
- ② 地域、社会に対し人命救済を基本とした支援を行う。
- ③ 「いのちのために働く」味の素グループとして事業責任を果たすため、事業活動の早期復旧を図る。

### 防災訓練の実施

味の素グループは、毎年9月の防災週間に「グループ総合防災訓練」を実施しています。グループ各社・各事業所の安否情報、被

害状況を集約して、グループ総本部に連絡・集計し、必要に応じて対応の指示などを行うものです。その他にも、各企業・事業所ごとに安否確認の訓練や避難・救護訓練、初期消火訓練などを実施しています。

また、東日本大震災以降は、各社・各事業所の緊急対策マニュアルを見直し、訓練の強化や見直しを進めています（例：地震後の大津波警報発令時の連絡・避難指示についての追記/地震想定範囲の見直しなど）。今後は、地震時の大規模な二次災害を想定した訓練等も実施する予定です。



「グループ総合防災訓練」の様子

## TOPICS

### 川崎事業所での防災講演会「東日本大震災報告」

味の素グループは、従業員の防災意識の向上を狙いとした防災講演会を、2008年度より毎年開催しています。

第4回の開催となる2011年度の防災講演では、東日本大震災で学んだ教訓を活かすべく、味の素(株)東北支社長による「震災当時の東北地方の状況と、復旧・支援活動」および「有事に備える心構え」についての講演を味の素(株)川崎事業所で実施し、防災担当者を含む約150名のグループ従業員が参加しました。さらに、味の素(株)東海事業所でも同様の講演会を開催し、一層の防災意識の向上に努めました。参加者の多くから「被災・復旧に直面した方の話に重みを感じる」「普段からの家族や職場での『備え』が大切だと感じた」等の声をいただきました。2012年度以降も継続開催を予定しています。

防災講演の様子



参照 P27 特集4 自然災害を乗り越え、持続可能な会社をつくる

## 心身を健康に保つためのヘルスケアの取り組み

味の素(株)では、「セルフケア」という考え方を核にヘルスケアの取り組みを推進しています。新入社員、中堅社員、基幹職など、それぞれの立場によって健康管理の観点は違うため、対象に応じた産業医による階層別研修を実施しています。新しく基幹職になる対象者や中堅社員には、自らの健康管理だけでなく、部下や同僚の心身の不調を感じ取ることの大切さなどを啓発しています。

最低でも年1回、国内全従業員と産業医・保健師・看護師が面談を行い、健康診断結果をもとに個別に、メンタルヘルスも含めた健康に関する指導を行い、理解促進に努めています。また、2010～2011年には、味の素(株)の国内全10事業所で、産業医と健康推進センター長を対象としたメンタルヘルス研修会を実施し、従業員のサインをいかに察知し、対処するかについての理解を深めました。海外勤務者については、海外で毎年受診する健康診断のデータを

医療スタッフがチェックし、健康維持に関するフォローのほか、帯同家族の健康関連の相談にも対応しアドバイスができる体制を整えています。

今後は、エリアごとに味の素グループ各社が共通で定期健康診断ならびに健康管理施策を運営することも検討しており、2012年度より九州地区\*で試験的に定期健診の共同実施を開始する予定です。

\*九州地区での共同取り組み参加グループ企業：味の素(株)、味の素製菓(株)、味の素冷凍食品(株)、(株)ギャバン、味の素ニュートリション(株)、味の素エンジニアリング(株)

### 味の素(株)の健康推進体制

産業医8名、医療(保健師・看護師)スタッフ11名、健康推進センター長・スタッフ9名

## 労働安全衛生活動への社外からの評価

味の素グループの各事業所で一人ひとりが、日頃取り組んでいる安全衛生活動について社外から多くの評価をいただいています。日頃培われた安全文化により、事業所の災害削減の実績にとどまらず、従業員個人の活動にも広がっています。

各地域行政による労働安全衛生標語の募集などには、例年多くの従業員が応募し、最優秀賞や優秀賞として選ばれています。2011年度は川崎市の労働災害防止標語の部でクノール食品(株)川崎事業所の目黒の作品が最優秀賞に選ばれ、味の素(株)川崎事業所の佐藤

が優秀作品賞に選ばれました。こうした標語は、川崎市内の企業に配布され、市民全体の労働災害防止活動に活用されています。

また、労働安全衛生の業務に携わった経験を活かし、労災防止指導員として安全教育講師・指導を続け地域に貢献したことで、味の素(株)環境・安全部の遠藤も中央労働基準監督署長表彰を受賞しました。

味の素グループでは、これからも各社で災害撲滅に取り組み、従業員一人ひとりに、そして地域にも安全文化を広げていきます。

### 「防災及び労働安全衛生活動」に関する2011-2012年度の主な表彰

時期	対象	受賞者・受賞事業所	受賞名	受賞内容
11年度	事業所	味の素パッケージング(株) 関西工場	高槻市火災予防協会 優良事業所表彰受賞	5年以上無事故・無違反を継続し、総合防災訓練でも消防署長より高い評価を受けた
		味の素パッケージング(株) 関西工場	茨木労働基準協会 安全活動優良賞受賞	休業4日以上の災害がゼロの実績が安全協会に認められた
		味の素(株)川崎事業所	中央労働災害防止協会 セロ災運動感謝状	長年にわたり、ゼロ災を目指した従業員安全教育の継続が協会に認められた
	個人	味の素(株)環境・安全部 遠藤 由和	中央労働基準監督署長表彰(個人)	長年にわたり東京都中央区の労災防止指導員として安全教育講師・指導を続け地域に貢献したことが認められた
		クノール食品(株)川崎事業所 江藤 公治	神奈川労働安全衛生功労賞(個人)	長年にわたり、神奈川労働安全衛生の業務に携わりその功労が認められた
		クノール食品(株)川崎事業所 目黒 稔	川崎市労働災害防止標語 最優秀賞受賞(個人)	地域行政主催の労働災害防止標語に応募し、最も優秀な作品と認められた
12年度	事業所	味の素パッケージング(株)関西工場	大阪労働局長奨励賞	パート従業員の積極的参加による安全活動で4年間休業4日以上の労働災害がゼロの実績が行政に認められた
		中央エース物流(株) 東扇島第一低温営業所	川崎市臨港消防署長表彰	社員一丸となって、営業所近隣火災の延焼を食い止めたことが認められた
		中央エース物流(株) 関西低温営業所	千葉労働局長奨励賞	フォークリフト作業事故・交通事故防止の積極的な取り組みにより5年間無災害の実績が行政に認められた
		(株)キャバン関東工場	栃木労働局長奨励賞	工場竣工以来、6年間休業4日以上の災害がゼロの実績が行政に認められた

(対象：国内味の素グループの事業所または個人)



川崎市労働災害防止標語受賞式にて佐藤(左)、目黒(右)



中央労働災害防止協会ゼロ災運動感謝状を受け取る味の素(株)川崎事業所 永野事業所 所長



高槻市火災予防協会優良事業所表彰や茨木労働基準協会安全活動優良賞を受賞した味の素パッケージング(株) 関西工場



中央労働基準監督署長表彰を受賞した味の素(株)環境・安全部の遠藤 由和

## TOPICS

### 川崎市臨港消防署長表彰を受賞

日頃の消火訓練を活かして営業所近隣で発生した火災の延焼を食い止めた中央エース物流(株)東扇島第一低温営業所の活動—

2012年8月2日12時30分頃、午後のシフトで出勤途中だった中央エース物流(株)東扇島第一低温営業所の片倉は、川崎市川崎区にある同営業所近くの道路前、川崎港海底トンネル付近緑地から煙が出ているのを発見。当初枯草を燃やす「野焼き」と思い、出社して休憩室に居合わせた従業員にそのことを話しました。

不審に思った同所の飯島課長が現地を確認し、「野焼き」の事前連絡もなかったことから火災と判断、居合わせた従業員7名とともに、近くにあったバケツ等をかき集めて消火活動に取りかかりました。

一時は鎮火したと思われたものの、およそ50分後、同じ場所から炎が上がっていることに別の従業員が気づき、田村の判断で屋外消火栓を使った消火活動を開始。

通報でかけつけた臨港消防署浮島出張所の消防隊員と従業員12名の連携により鎮火に成功。この火災で約20平方メートルが焼けましたが、延焼をくい止めることができました。

8月29日、迅速な通報と適切な初期消火活動に貢献した中央エース物流(株)東扇島第一低温営業所へ、川崎市臨港消防署から表彰状が授与されました。

#### 一條所長代理へのインタビュー(抜粋)

**Q:** 所員一丸となった見事な消火活動でしたね。日頃から従業員が連携した特別な活動がされているのですか？

**A:** 私たちは日頃からチームで仕事をしており、一致団結してトラブル等の問題を解決する風土があり、その風土を大切にしています。第一発見者の片倉も、異常に気づきしっかりと報告してくれたため早期対応ができました。

#### 一條所長代理談

今回の火災での初期消火活動を通し、日頃の訓練を思い出しました。所員一丸となった消火活動で火災を最小限に食い止めたことは非常に意味のあることだと思います。また、燃え広がった火災は、バケツの水や消火器でも完全鎮火が難しいことを痛感しました。今後も防火設備の管理を適切に行い、消防署との合同訓練も企画しながら日々の備えを怠らないように頑張ります。



中央エース物流(株)の従業員と、消防署員の懸命の消火活動で、大きな火災にならず火は消止められました。「団結力と日頃の訓練の成果です」と話す一條所長代理(左)と、飯島課長(右)



火災の延焼も食い止められ、今では元の通り、草が生い茂っています



# すべてのいのちの基盤、 地球持続性を守る



## INDEX

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>P65</b> 味の素グループの環境理念と環境基本方針</p> <p><b>P67</b> 味の素グループのエコビジネスモデル<br/>「地球とともに」「社会とともに」の視点で、21世紀の課題解決に貢献</p> <p><b>P69</b> 「味の素グループ環境中期計画」と2011年度実績</p> <p><b>P70</b> 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2011年度実績<br/>2011-2013年度計画と、2011年度のゼロエミッション実績</p> <p><b>P71</b> 2011年度のマテリアルバランス</p> <p><b>P72</b> 生態系・生物多様性の保全<br/>社外ステークホルダーと連携した取り組み<br/>Column<br/>・「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」の実施</p> <p><b>P74</b> 地球持続性に貢献する技術・製品開発<br/>環境貢献事業の創出に向けて<br/>ライフサイクル全体での環境影響評価に向けて<br/>Column<br/>・地球にやさしい畜産を広げる「飼料用アミノ酸」<br/>・地域に豊かな実りをもたらす「コプロ」<br/>・海の生態系を育む「環境活性コンクリート」の共同開発</p> <p><b>P78</b> 環境に配慮した容器包装の開発<br/>2011年度の実績概要<br/>容器包装の環境配慮推進の仕組み</p> | <p>社外関係者との連携<br/>環境にやさしい容器包装の開発<br/>容器包装に配慮した「味なエコ」マーク<sup>®</sup> 製品を食卓に広げる</p> <p><b>P82</b> 温室効果ガスの排出削減<br/>2011年度の実績概要<br/>生産部門やオフィスでの取り組み<br/>クリーンエネルギーへの転換<br/>フロン類の管理</p> <p><b>P84</b> 水資源の保全<br/>2011年度の実績概要</p> <p><b>P85</b> 廃棄物の削減<br/>2011年度の実績概要</p> <p><b>P86</b> 物流における取り組み<br/>荷主としての取り組み<br/>味の素物流グループの取り組み</p> <p><b>P87</b> 環境マネジメント<br/>グループ環境マネジメント<br/>グループ環境経営の取り組み<br/>環境アセスメントの実施<br/>工場の防災体制と環境事故対応</p> <p><b>P89</b> 環境教育・意識啓発活動<br/>一般教育・啓発活動<br/>専門教育・訓練</p> |
|--|--|

## 環境報告の対象組織

「環境」パートでは、「環境規程」に基づく「味の素グループ環境マネジメント」の対象範囲である、味の素(株)、連結子会社および環境マネジメント上重要な関係会社、計112社(環境規程適用101社、準適用11社/2012年3月現在)における環境への取り組みを報告しています。実績集計の範囲は、主要112事業所(事業の再編や工場の新設・廃止などにより、2011年度報告に比べ2事業所増加)を対象としており、この範囲での集計は、連結財務会計制度上の味の素グループ<sup>※</sup>全体の環境に関する実績を代表する内容です。

※味の素(株)、連結子会社および持分法適用会社

# 味の素グループの環境理念と環境基本方針

味の素グループの環境理念と環境基本方針は、遵法と事業活動から生じる環境負荷の極小化の取り組みをベースに置いていますが、さらにグローバル企業の責務として持続可能な社会の実現へ貢献していく姿勢を示すため、

「味の素グループ環境理念・環境基本方針」を2006年に改定しました。

現在、地球環境・社会の持続可能性への問題はさらに深刻さを増し、企業活動を取り巻く状況や枠組みは大きく変化しており、味の素グループに対しての期待もますます高まっています。

そうした状況の中で、味の素グループは2009年に創業100周年を迎え“いのちのために働く”存在になることを約束しました。

そして、事業活動を通じて持続可能な地球社会の実現に貢献していくことをより明確に示すため、「味の素グループ

環境理念・環境基本方針」を改定し、2011年4月より適用しています。

また2012年2月、「生物多様性に関する考え方と行動指針」を制定

しました。

リンク 環境理念・環境基本方針  
<http://www.ajinomoto.co.jp/company/agn/environment/top.html>

リンク 生物多様性に関する考え方と行動指針  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/kankyo/biodiversity-agenda/>

## 味の素グループ環境理念・環境基本方針（2011年4月改定）

### 環境理念

#### （前文）

味の素グループの事業活動は、国際社会と世界各地の地域の人々から寄せられる信頼<sup>\*1</sup>に支えられ、健やかな地球環境<sup>\*2</sup>、平和で豊かな人々の暮らし<sup>\*3</sup>の上に成り立っています。また、これらの健やかさや豊かさは、個々の地域の生態系や社会の多様性と深く関わっています。

しかし、現代社会は、資源やエネルギーなどの利用においても、温室効果ガスや廃棄物、化学物質などの環境負荷排出においても、地球が支えられる限界を超えて拡大を続けています。このような人間活動は、生物多様性の損失や気候変動などの脅威をもたらす、自然災害増大、水不足、食糧不足など、「いのち」の危機に直結する問題として人々の暮らしを脅かしています。また、開発途上国における急速な経済発展は、地球環境課題の深刻化に拍車をかけています<sup>\*4</sup>。地域の多様性を損なわない経済の発展が望まれます<sup>\*5</sup>。

私たち味の素グループの事業活動も、少なからず影響を与え、また影響を与えられています。私たちは、味の素グループが社会になくってはならない存在であり続けたいと強く望んでいます。そのためには、現代社会を自然共生型、低炭素型、資源循環型に変革していくことに貢献する事業活動を行っていくことが必要と考えます。

#### （主文）

私たち味の素グループは、「いのち」のために働き、持続可能な社会の実現に貢献します。

地球上の各地で個性豊かな多様ないのちの営みのつながりが維持され、将来世代にわたるすべての人々が健やかな地球環境の中でよりよい暮らしを享受できることを目指し、事業活動を行い、社会とともに成長します。

### 環境基本方針

#### （依存と影響の把握）

世界全体と各地域の両方のレベルにおいて、グループの事業活動が依存する地球環境、社会について、その状況をタイムリーに把握し、評価します。また、グループの事業活動がこれらに与える影響について定量的、体系的に把握し、評価します。

#### （負荷の極小化）

世界各国・地域において環境規制等を徹底的に遵守し、また、国際的な基準・規格等に的確に対応します。さらに、自主的に守りまた挑戦すべき基準を定め、味の素グループの全ての事業活動<sup>\*6</sup>から生じる環境負荷や生態系への影響を極小化することを追求します<sup>\*7</sup>。

資源の利用効率の最大化を追求し、生物多様性・生態系が保全される量・やり方で自然資源を調達するよう努めます<sup>\*8</sup>。

#### （価値提供）

味の素グループの知見、技術、能力、資産を活かし

て、自然共生型、低炭素型、資源循環型への社会変革を目指し、食の持続性や生態系の保全・育成など、人と地球の「いのち」に貢献する商品・サービスの提供と技術・システムの提案を推進します<sup>\*9</sup>。

#### （協働）

地球環境や社会により影響を及ぼすよう、お客様、お取引先などサプライチェーン上の関係者に事業活動を通じて働きかけます<sup>\*10</sup>。世界全体と各地域の両方のレベルにおいて、NGO、専門機関、地域の人々など多様なステークホルダーとの適切な連携・協働を推進します。あるべき社会の枠組み作りへの提言を行っていくなど、社会における議論や合意形成に積極的に寄与します<sup>\*11</sup>。

#### （情報公開）

味の素グループの考え方や取り組みの計画、実績について、体系的にまとめ、定期的に報告します。ステークホルダーとの対話を行い、これを通じ、私たちの活動に対する自己評価が妥当かどうかを点

検し、必要な改善や新たな取り組みを検討します。それぞれの事業所は、“地域住民の視点に立ち、ありのままの姿をいつでもお見せする”事業所となるよう努めます。

#### （マネジメント）

これらの活動を効果的、計画的、継続的に行い、より貢献できるように変革していくために、味の素グループの全ての組織において、環境マネジメントシステムを活用します。環境マネジメントシステムを他のマネジメントシステムと有機的に連携させ、継続的に改善します。グループの構成員としてそれぞれが果たすべき自らの役割と確保すべき力量を、グループの構成員ひとりひとりが理解し、具体的な行動に結びつけられるよう、体系的な教育や啓発を行います。

（2011年4月改定）

- ※1 企業としての存在、操業、成長に対する、社会から与えられるライセンス
- ※2 操業継続のための生態系(環境)的リソース。グループの生産活動などに必要な原料・エネルギー・遺伝資源はもとより、人々の暮らしに欠かせない多様な豊かな生態系サービスを提供する、地球の「いのち」の基盤。健全な生態系は生物多様性がもたらす。
- ※3 操業継続のための社会・経済的リソース。食、バイオファイン、健康・医薬の味の素グループの事業領域は、人々の暮らしの中に市場を持つ。
- ※4 開発途上国は、地球全体の生態系にとって重要な役割を担う生態系を有している。これまで先進国が行ってきたような生態系に過度の負担を与えるようなやり方による開発途上国の急速な経済発展は、これら地域の脆弱な生態系やこれに依存している地域の社会に危機をもたらす。結局、地球全体の危機にもつながる。
- ※5 いわゆる、経済のグローバル化の負の影響として、グローバルレベルでの効率性追求がローカルレベルの多様性を失わせてしまいがちなことが課題である。
- ※6 事業のサプライチェーンや商品・サービスのライフサ

- イクルなどの全体の範囲。
- ※7 具体的には、例えば、
  - ・「味の素グループ・ゼロエミッション」計画 など。
- ※8 2010年10月の生物多様性条約第10回締約国会議(CBD-COP10)で採択された新戦略計画「愛知ターゲット」において、遅くとも2020年までに、自然資源の利用の影響を生態学的限界の十分安全な範囲内に抑えることが、国際社会の戦略目標の一つとして合意された。
- ※9 具体的には、例えば、
  - ・より少ない食資源の消費でより豊かな“おいしさ”を可能にすること、
  - ・生態系や生態系サービスの修復・回復などへの貢献、
  - ・事業活動による資源・エネルギーの使用(負の影響)より、利用していただくことで社会においてより大きな削減などの効果(正の影響)を生む使用商品・サービス・技術・システムの提供、提案(トータルで正の影響を与える=ネットポジティブ)
  - ・ライフサイエンスの知見・技術による、生態系や生物資源の機能などを活かした商品・技術の開発 など。

- ※10 具体的には、例えば、
  - ・農畜水産物の一次生産者に対する、安全で持続可能な食資源の確保に向けた支援
  - ・消費者・生活者に対する、エコライフ提案 など。
- ※11 具体的には、例えば、
  - ・政策提言
  - ・国際会議などへの参画、国際規格・基準・ガイドラインなどの制定への参画
  - ・業界横断的な自主的取り組みのイニシアティブ(リーダーシップ)発揮
  - ・国際機関、専門機関、NGO・NPO、各種イニシアティブなどへの参画 など。

## 生物多様性に関する考え方と行動指針(2012年2月制定)

味の素グループの事業活動は、農、畜、水産資源や遺伝子資源などの自然の恵みに大きく依存しています。これら自然の恵みは、多様な生物とそれらのつながりによって形作られる健全な生態系やそれを支える生物多様性によって提供されています。したがって、生物多様性は、事業の存続・発展を考える上で最も基本的な要素であり「事業活動の基盤」と言えます。また、人々のいのちと暮らしを支える「地球のいのちの基盤」でもあります。しかし、生物多様性は現在、過去に類を見ない速度で失われており、生物多様性の保全が世界的に喫緊の課題となっています。

私たち味の素グループは、グループ理念の中に「いのちのために働く」ことを掲げ、人々が平和で豊かに暮らせる持続可能な社会の実現のために事業活動を通じて貢献したい、そして、その社会の中で将来にわたって長く必要とされる企業であり続けたいと願っています。そこで、自らの「事業活動の基盤」であり「地球のいのちの基盤」でもある生物多様性への取り組みをグループの最重要課題の一つと認識して、その保全と持続可能な利用に取り組みます。そのために、以下の行動指針を定めます。

### 生物多様性行動指針

#### (生物多様性問題への取り組み方)

- ① 生物多様性に関する問題と、気候変動、水資源の減少、廃棄物処理などの他の環境問題とは相互に密接にかかわり合っており、分けて考えることはできません。この相互の関係性を考慮し、生物多様性の保全や生物資源の持続可能な利用への取り組みと、温室効果ガスの排出抑制や資源の有効活用、廃棄物の削減などの他の環境負荷低減への取り組みとが相互に効果的となるように取り組みます。
- ② グループの事業活動と生物多様性との関わり、すなわち、グループの事業活動が生態系や生態系サービスにどのように依存しているか、また、どのような影響を与えているかを把握します。
- ③ その上で、事業活動の影響のネットポジティブ化<sup>\*</sup>を意識し、事業活動が生物多様性に与える影響を減らし生態系の持つ再生産能力や物質循環能力の範囲内で行われるように改善していくとともに、生態系の回復にも寄与することを目指します。

- ④ 生物多様性に関する国際的な規則や取り決めを遵守します。

#### (サプライチェーン管理)

- ⑤ 生態系や生物多様性に配慮して生産された原材料の使用を推進します。
  - ・使用する原材料の生産地の状況を把握します。
  - ・生態系や生物多様性の破壊にかかわる生産地や供給経路からの調達を避けます。
  - ・天然水産資源等の資源量調査や資源管理に貢献します。
- ⑥ 生態系や生物多様性に配慮した輸送方法の使用を推進します。
  - ・外来侵入種問題を認識し、原材料や商品の輸送における不要な生物の移動に伴って各地の生態系を攪乱しないように、輸送方法の選択に配慮します。

#### (価値提供)

- ⑦ 生態系や生物多様性への負担が少なく、人と地球のいのちに貢献する商品・サービスや技術・システムの開発を推進します。

#### (敷地管理)

- ⑧ 事業所敷地の環境を地域の生態系や地域社

- 会と調和したものにします。
  - ・事業所の果たすべき基本的機能と周囲の生態系の相互向上を目指した、事業所敷地や植生の設計、管理を進めます。
  - ・地域における水資源の循環に配慮した取水と排水、水の利用を行います。

#### (協働)

- ⑨ 広く社会と協働することで、生物多様性への取り組みを推進します。
  - ・味の素グループが行う生物多様性の保全と生物資源の持続可能な利用に関する状況や活動を公表し、社会からの評価を取り組みの改善に活用します。
  - ・生物多様性への取り組みをより効果的に展開するために、行政、専門家、NGO、地域社会、他の企業等と協力します。
- ⑩ 啓発活動などにより、社員はもとより社会各層における生物多様性についての理解促進に貢献します。

<sup>\*</sup>正味でプラスの影響を与えること

# 味の素グループのエコビジネスモデル

自然の恵みに付加価値をつけて皆様にお届けすることが私たちの仕事です。

こうした事業を行えば行うほど、豊かで健やかな地球環境と社会の構築に貢献できる。

それが事業を通じて21世紀の人類社会の課題解決に貢献することを目指す、味の素グループのエコビジネスモデルです。

## 「地球とともに」「社会とともに」の視点で、21世紀の課題解決に貢献

味の素グループでは、「地球とともに」「社会とともに」の視点で、ライフサイクル全体で環境への取り組みを進めています。

「事業を通じた環境貢献」を目指すとき、私たちの直接の事業領域にとどまらず、そのより上流・下流に視野を広げ、積極的に持続可能な地球環境や社会づくりにかかわっていく必要があります。

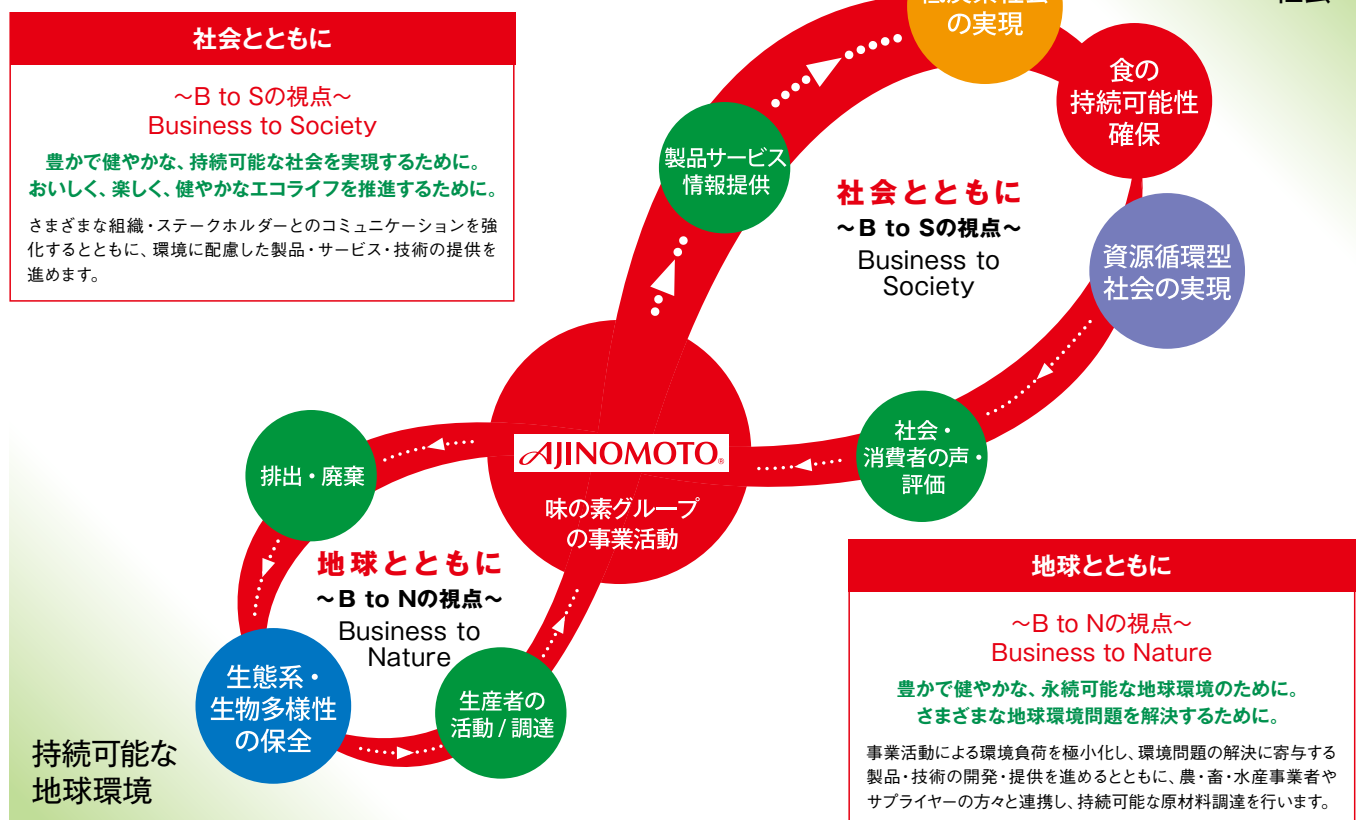
従来、地球・生態系に近い資源・原材料は、製造業にとって、“購入するもの”という意識でしたが、未来にわたって健やかな地球環境を持続させていくためには、生物多様性への視点をベースに、農・畜・水産業などの一次産業の方々と連携を深め、私たちの技術や強みを活かした連携を強化していくことが重要になります。

また、社会の持続可能性を意識したとき、社会から学び、影響を

与えていく姿勢も不可欠です。消費者の方々や、社会の様々な団体・企業のご意見や優れた仕組みも取り入れながら、従来の製品やサービスの環境価値を高め、新たな環境価値を生み出すことで、本業を通じて社会貢献することが不可欠だと考えています。また、店頭や広告など、様々な場面でエコライフスタイルや、エコビジネスを促進するご提案もできると考えています。

すなわち「地球とともに」「社会とともに」。このふたつの視点で事業革新を進め、地球環境への“負荷”はより小さく、地球と社会への“貢献”はより大きくし、味の素グループのビジネスの環境効率=環境価値を高めることで、人と地球のサステナブルな未来の実現に貢献していく。これが、私たちの目指す「エコビジネスモデル」です。

### 味の素グループが目指すエコビジネスモデル



# ライフサイクル全体を通じた環境への取り組み

味の素グループでは、直接の事業領域にとどまらず、製品の原料調達から輸送、生産、販売、使用、廃棄に至るまでのライフサイクル全体で、環境への取り組みを推進しています。

事業活動全体での環境負荷と貢献価値を視野に入れながら、社外の様々な方々とも連携して、さらなる取り組みを進めていきます。



## 調達

持続可能な調達を実現するための活動を進めています

### 主な取り組み

- 生物多様性の保全
- 農・畜・水産業との連携・支援
- 原料の有効利用・多様化

…▶ P72



## 開発

環境貢献・配慮型の事業と製品・技術開発を行っています

### 主な取り組み

- 基礎研究
- 事業・製品開発 (アセスメント)
- LC-CO<sub>2</sub>研究

…▶ P74



## 生産活動 (工場・オフィス)

原料を活かし切るとともに、生産活動における環境負荷の極小化に努めています

### 主な取り組み

- 副生物の徹底利用・高付加価値化
- 循環型ビジネス構築
- ゼロエミッション
- 環境効率の向上

…▶ P82



## 物流

環境への負荷を削減するために、効率的な輸送に努めています

### 主な取り組み

- 荷主としての義務
- 物流事業者との連携
- 効率的な輸配送

…▶ P86



## 製品・サービス

環境効率が高く、高機能の製品を世の中に送り出すことで持続可能な社会の実現に貢献していきます

### 主な取り組み

- アミノ酸の働きを活かした環境貢献型製品の開発
- 食品を通じたエコライフへの貢献

…▶ P75



## コミュニケーション

皆様のご意見を聞きながら、エコライフに役立つ情報を提案しています

### 主な取り組み

- 食卓から始めるエコライフ提案
- 社会の仕組みづくりに関与
- ステークホルダーとの意見交換

…▶ P98

### 取り組み推進の基盤

環境影響の把握 ▶P74

(ライフサイクルを通じた環境負荷の把握 など)

環境マネジメント ▶P87

(ISO14001認証取得、監査、教育、業績評価 など)

従業員の環境意識啓発 ▶P89

(「Smile Earth! 活動」 など)

# 「味の素グループ環境中期計画」と2011年度実績

味の素グループは、3か年ごとに定める「味の素グループ環境中期計画」に基づき環境への取り組みを進めています。

2011年度からは、2011-2013年度「味の素グループ環境中期計画」を設定し、活動を推進しています。

## あるべき姿

健やかないのちの営みのために、人類の基本課題である、「地球持続性」「食資源」課題解決のために、味の素グループの事業を通じて貢献している

## 2011-2013年度「味の素グループ環境中期計画」

主要項目	重点項目	2011年度結果と今後の課題
<b>B to N<sup>*1</sup> 地球とともに</b>		
事業活動に伴う排出の極小化/ゼロエミッション計画の推進	各組織・法人は、3か年計画の中にポストゼロエミッション計画を落とし込み、計画を推進する	11・13年度「ゼロエミッション計画」に基づき、味の素グループ全体で取り組みを推進。ほぼ計画通りに進捗しているが、日本での原発事故の影響等も受け、CO <sub>2</sub> 単原単位削減が鈍化。天然ガス等の環境負荷が小さいエネルギーの安定確保が重要になる
	CO <sub>2</sub> 本位制を見据え、CO <sub>2</sub> 排出権（CDM等）の獲得を推進する	
	CFP（カーボンフットプリント）による商品での評価、事業全体のライフサイクルでの評価と活用を進める	アミノ酸関連のPCR <sup>*2</sup> を策定し認定された。これをベースに2012年、9品目のCFP値が認定された
生物多様性の保全と生態系サービスの持続可能な利用	省エネルギープロセスの開発	低環境負荷（発酵）プロセス導入が各サイトにて予定通り進捗した
	重要戦略原料についてのビジネスリスク・チャンスの管理を行う ・カツオをはじめとする水産資源/水産原料での新たなプログラムの検討	カツオ：電子記録型標識放流、漁業関係者への広報啓発を計画に基づいて実施した
	高リスク共通資材（熱帯雨林関連など）の調達ガイドライン策定/土地利用に関する診断・モニターツールを導入する	・「グループ生物多様性行動指針」「グループ紙の環境配慮調達ガイドライン」を制定した ・パーム油：味の素（株）のRSPO加盟に向け検討実施し、2012年10月にRSPOに加盟した ・持続的土地利用：モニタリングツールでの状況診断を開始した
	低資源利用発酵プロセスの開発（非可食原料の利用等）	・非可食原料の発酵原料化を計画通り推進した
<b>B to S<sup>*3</sup> 社会とともに一環境課題解決に貢献する</b>		
事業・商品・サービスを通じた環境への貢献	各組織・法人は、事業・商品・サービスを通じた環境への貢献について検討し、事業方針・計画に落とし込み、実行する ・アミノ酸の環境貢献 ・「エコストレス軽減」に資する商品・サービスの開発。包装容器の環境対応革新 ・地域共生に向けたネットワークづくり	・アミノ酸の環境貢献：「飼料用アミノ酸を加えた低タンパク飼料」が、環境省「J-VER」に続き、経産省「国内CO <sub>2</sub> クレジット制度」方法論に認定された。現状養豚に限られる。養鶏への方法論適用拡大が課題 ・容器包装の環境対応革新：生活者にとっての価値向上を目指す指標（詰め替え、易剥離性、新素材導入など）を加味した容器包装3R計画を策定した
	環境・資源貢献を切り口に、R&D部門と事業部で連携して市場化につなげ、新規成長を目指す	・アミノ酸を活用した「環境活性コンクリート」、コプロを活用した「高機能農業資材」、乳牛用のリジン「AjiPro <sup>TM</sup> -L」の販売を開始。バイオベースナイロンの事業化に向けた共同研究等、環境貢献商品の事業化に向けた取り組みを継続する ・「ヒューマス」を川崎バイオマス発電（株）に燃料として供給開始し、この取り組みについて「環境大臣表彰」を受賞した
情報発信、コミュニケーション、社会との協働の推進	「食資源」「地球持続性」への事業貢献や、事業活動の環境負荷削減について、随時情報公開し、社会からの評価を社内に取り込む仕組みを機能させる	・2011年度の環境報告書が、環境報告書大賞にて「優良賞」受賞、環境コミュニケーション大賞にて「優秀賞」をダブル受賞した。2006年度以降、6年連続での関連賞受賞となった ・環境・CSR広告が、日経広告賞にて「環境広告賞・環境大臣賞」受賞 ・日中グリーンエキスポ（6/1～3、北京市）に出展 ・エコプロタクト2011（12/15～17）にグループ5社共同で出展 ・国際社会との対話のため、リオ+20（2012年6月、リオデジャネイロ）への出展に向けて取り組み、2012年度6月に参加した。グループ各社での環境・CSR分野での対話を今後も推進する
	食のリーディングカンパニーとして、食を通じた環境貢献・環境負荷削減について当事者意識を持ち、社会活動をリードし、支援する	・生活者とともにサステナビリティを実現していくために、第1回味の素グループサステナビリティ・フォーラムを開催した。「食」をテーマに、様々な立場のハネリストとともに、約300名の参加者がサステナブルな未来を探った
	食卓からのエコライフ提案～「エコうまレシビ。」の普及・啓発活動を推進する	・「味なエコ」マーク。採用商品を拡大した（2012年4月時点で110品種、前年度比31品種増） ・「エコうまレシビ。」を通じたエコライフ提案：ホームページ・メルマガ・雑誌に加え、MOOK、地方紙、BS番組等、広報活動を拡大した
<b>確かなマネジメント</b>		
法対応力の強化	各部署が法令等を確実に遵守できる体制を強化する。「ISO14001」を基本ツールとして運用する	法改正動向を把握し、適時関係部門と共有した
グループEMSの確実な展開	事業内容、業務内容、地域ごとにEMSネットワークを構築する	東海地区、北関東地区にて、廃棄物処理関連の協働化を開始した
	統合マネジメント：安全・品質・環境の目標管理の統合運用を推進する	目標書式の標準化と、運用単位を共通化して、レビューを集約した
指標にもとづく改善、評価の実施	環境課題・リスクが味の素グループ、そして経営に見えるEMSを確立する	環境会計高度化、データベースの構築・整備等を推進した
EMSを推進する力量の確保	・経営層を含む全グループ各層を対象に、教育・啓発を推進する ・海外でのEMS活動は、出向者の指導のもと、ナショナルスタッフが地域本部を舞台にリーダーシップを発揮できるような教育と実践を推進する	・新任環境管理者・環境担当者教育、環境教育ビデオ視聴等、計画に基づいて実施した ・各現地法人で計画に従って教育・訓練を実施した

\*1 B to N：Business to Nature    \*2 PCR：Product Category Rule（商品種別算定基準）    \*3 B to S：Business to Society

# 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と 2011年度実績



味の素グループでは、あらゆる事業領域から発生する環境負荷の極小化を目指して、グループ共通の「味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、その着実な実施に努めています。半期ごとに実績のレビューを行って進捗を管理するとともに、さらなる負荷極小化を目指し、対象や目標などを改定しています。現在は、2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、目標達成に向けて取り組んでいます。

## 2011-2013年度計画と、2011年度のゼロエミッション実績

味の素グループでは、2011-2013年度の「味の素グループ環境中期計画」の中で、2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」の着実な実施を位置づけています。

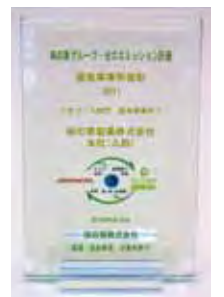
この計画は従来の08-10年度計画の改訂版で、骨格部分を引き継ぎながら、新たな削減目標なども盛り込んでいます。

例えば、水資源の保全については、従来の排水量に関する目標に加え、「水使用量の削減」目標を追加し、廃棄物の削減については、生産活動を行っていない事業所も対象に含めた削減目標を新たに設定しました。

2011-2013年度計画の初年度である2011年度は、CO<sub>2</sub>国内排出総量、廃棄物資源化率については前年度に引き続き目標を達成し、水使用原単位、排水量原単位の削減についてもほぼ計画通り進捗しました。一方、CO<sub>2</sub>排出量原単位と廃棄物発生量原単位は、やや進捗が鈍っており、2013年度の目標達成に向けて一層活動を推進していきます。

### 優良事業所表彰制度

味の素グループでは、事業活動全領域において発生する、各種環境負荷の極小化をグループ一体となってより一層推進し、またその活動の励みにすることを目的に、「味の素グループ・ゼロエミッション計画」のグループ目標達成に貢献した事業所を「優良事業所」として表彰しています。



表彰された事業所に贈られる盾

「ロードマップを策定し着実に推進していること」「数値目標を達成していること」を基準としており、2011年度はオフィスでの省エネ、物流における省エネを進めてきた10事業所を表彰しました。

#### オフィス部門 優良事業所

- 味の素物流 (株) 関東低温主管部
- 味の素物流 (株) 東北主管部
- 味の素物流 (株) 中部主管部
- 味の素物流 (株) 西日本主管部
- 味の素製薬 (株) 本社 (入船)
- 味の素健康保健組合 健保会館 (川崎)
- 味の素 (株) 川崎事業所 (研究所)
- 味の素 (株) 物流企画部

#### 物流部門 優良事業所

- 味の素製薬 (株) 物流統括部
- 味の素物流 (株)

## 2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」の主な数値目標と実績

	対象項目	対象部門	達成目標	2011実績	2010実績
水資源	排水汚濁負荷量 (BOD、TN)	全生産系事業場	BOD ≤ 10ppm TN ≤ 5ppm	24/39事業所達成	20/39事業所達成
	水使用量原単位 (対生産量)	全生産系事業場	70%以上削減 <対2005年度実績>	65%減	64%減
	排水量原単位 (対生産量)	全生産系事業場	70%以上削減 <対2005年度実績>	69%減	65%減
CO <sub>2</sub> 排出量	CO <sub>2</sub> 排出量原単位 (対生産量)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	35%以上削減 <対2005年度実績>	31%減	32%減
	CO <sub>2</sub> 排出総量	国内全生産系事業場	49.3万t以下 <対1990年度実績の7%減> <対2005年度実績の8%減>	43.3万t	42.7万t
廃棄物の3R	資源化率 (廃棄物+副生物)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	99%以上	99.3%	99.1%
	廃棄物発生量原単位 (対生産量)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	20%以上削減 <対2006年度実績>	10.3%減	11.9%減

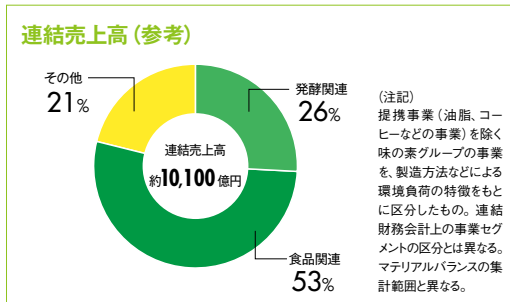
# 2011年度のマテリアルバランス



味の素グループでは、「環境中期計画」や「ゼロエミッション計画」などに基づき、事業活動に使用する原材料やエネルギー、水などの資源を最大限効率的に使用して、環境への負荷の極小化を進めています。

## マテリアルバランスについて

- 集計対象範囲** 味の素(株)および環境マネジメント上重要な連結子会社など、112の事業所。事業所の統合などにより、2010年度に比べ2事業所増加しています。
- 集計期間** 2011年4月1日~2012年3月31日
- 集計データ** 一部推定値を含みます。四捨五入のため内訳の和と合計が一致しないことがあります。

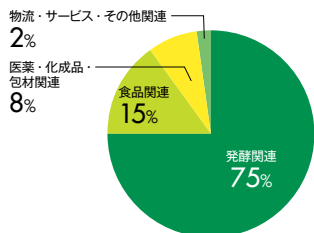


## 味の素グループのマテリアルバランス

### INPUT: エネルギー、水、原材料

#### エネルギー投入量

36,456TJ ※1

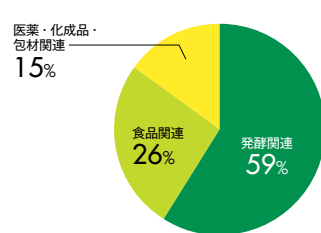


購入電力	207万MWh (7,447TJ)
購入エネルギー(蒸気)	1,140千t (3,081TJ)
ガス	402百万m <sup>3</sup> (17,933TJ)
石油	111百万L (4,390TJ)
石炭	69,106t (2,052TJ)
バイオマス	1,553TJ

※1 TJ=テラジュール。T(テラ)=10<sup>12</sup>

#### 水使用量

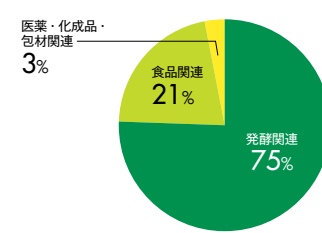
109,882千t



河水	44,197千t
工業用水	39,338千t
井水	21,120千t
上水・市水	5,224千t
その他(雨水など)	2,592千t

#### 原材料使用量

4,551千t



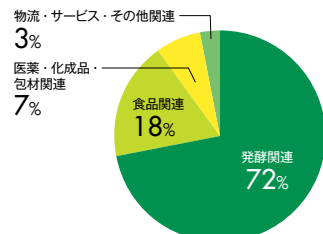
原料	
主原料	2,150千t
副原料	1,822千t
酸・アルカリ	653千t
その他	1,169千t
包材	
プラスチック類	82千t
紙・段ボール	119千t
その他	298千t



### OUTPUT: 大気、排水、廃棄物

#### CO<sub>2</sub>排出量

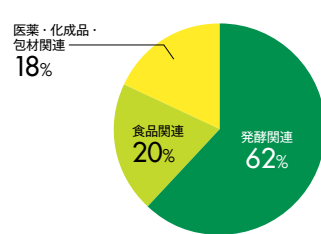
2,301千t-CO<sub>2</sub>



CO <sub>2</sub>	直接燃焼分	1,399千t-CO <sub>2</sub>
	購入エネルギー分	876千t-CO <sub>2</sub>
	車両用燃料	26千t-CO <sub>2</sub>
NO <sub>x</sub>		2,294t
SO <sub>x</sub>		1,942t
煤塵		2,478t
フロン		10.8t

#### 排水量

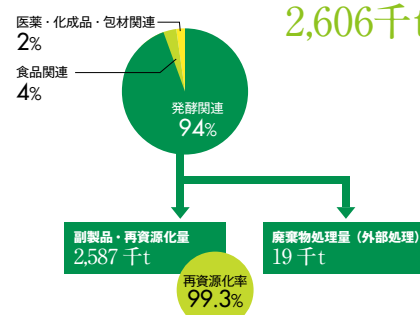
90,801千t



排出先	公共水域(間接冷却水)	45,478千t
	公共水域(処理後放流など)	28,158千t
	公共下水	14,542千t
	灌漑用水に利用	2,622千t
BOD量		872t
窒素		822t

#### 副生物・排出物発生量

2,606千t



#### 製品の生産量

2,571千t







# 生態系・生物多様性の保全

味の素グループの事業活動は自然の恵みと深くかわり、生物多様性・生態系に様々な形で影響を与えています。

生物多様性を保全し、生態系サービスの持続可能な調達を実現するために、「いのちを見守る」「いのちを育む」取り組みを進めています。

## 味の素グループの2011年度の実績

「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」

**記録型電子標識（アーカイバルタグ）を用いた調査で、カツオの累計約500日間にわたる水平位置（緯度経度）、30秒ごとの遊泳行動の詳細記録に成功※2**

参照 P73

※2 2012年10月現在

## 社外ステークホルダーと連携した取り組み

味の素グループでは、生物資源を持続的に活用できるビジネスモデルを推進していくために、2011-2013年度の環境中期計画において「持続可能な原材料調達の仕組みづくり」「森林生態系破壊にかかわるリスクの回避」「持続的土地利用の展開」といった3つの重点テーマを定め、ポイントを絞った取り組みを展開しています。

操業の安定継続と事業の発展のためには、事業活動と生態系サービスが具体的にどのようなかわりを持っているのか、その動向がどうなっているのかを把握し、戦略的に事業計画に組み込んでいくことが重要です。そこで、2010年度より「企業のための生態系サービス評価（ESR）」を参考にして、味の素グループ全体の主要事業と生態系サービスとの関係性を洗い出し、優先対象とする取り組みを選定しました。事業活動と生態系サービスとの関係性を把握・分析するにあたっては、当社の環境部門のみならず、専門家や研究者、NPOといった社外有識者の参加を仰ぎ、実務現場のヒアリングや戦略策定ワークショップに多くの時間をあて、客観的な事実認識に留意しました。

事業活動と生態系の両方にとって重要度が高く、特に注力して取り組みを進めている分野は“水産資源”と“森林資源”にかかわる調達です。

水産資源については、(独)水産総合研究センター国際水産資源研究所と連携したカツオの資源調査や、エビの養殖・加工地における生態系配慮項目の導入などの取り組みを進めています。

森林資源については、WWFジャパンとの共同による紙調達ガイドラインの検討や、(株)J-オイルミルズでは2011年11月に、味の素(株)では2012年8月にRSPOに加盟し、持続可能なパーム油の使用に向けた検討を実施するなど、生態系保全に配慮した調達の仕組みづくりに取り組んでいます。

そのほか、“地域社会・生態系とともに成長する事業所”を目指して、「企業と生物多様性イニシアティブ（JBIB）」に参画するなど、事業所の土地利用の在り方についても検討を始めています。

このように味の素グループでは、社外ステークホルダーと連携・共同することにより、より地球規模での広がりをもった生物多様性保全の取り組みを展開しています。



JBIB  
「いさまの共生事業所 推進ガイドライン」



中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC)

参照 P44 公正な事業慣行：重要原料の持続可能な調達に向けて  
P66 環境：生物多様性行動方針



## 「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」の実施 黒潮源流海域で初の電子記録標識放流に挑戦!

かつおだしの原料であり、日本人にとって様々に馴染み深い魚、カツオ。しかし、その生態などについてわかっていないことが多くあります。カツオの生態について理解を深め、広い太平洋全体のカツオ資源を見守り、カツオ資源を維持していく必要があります。

味の素(株)は、黒潮本流沿いの南西諸島海域から西日本沿岸へのカツオの来遊(移動)を確認することを目的に、(独)水産総合研究センター国際水産資源研究所と共同で「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を2009年から実施しています。2011年～2012年は、画期的な調査に挑戦し、黒潮源流海域で初の試みとなる電子記録標識の大規模放流調査を実施中です。

### 調査概要

- カツオの日本近海への来遊経路やその特性を解明する。
- これまで主として南西諸島にて年間1,000～3,000尾のカツオに標識を装着・放流する。
- 2012年から最新の電子標識(アーカイバルタグ)を導入。2月、4月に与那国島で169本を装着し、7本を回収。

2012年には、2月と4月、日本の最西端・与那国島沖で、カツオ約3,000尾の標識放流を実施しました。このうち、169尾には最新式のアーカイバルタグが装着されました。これは、カツオの位置、水深、水温、体温を30秒ごとに1年間にわたり記録できる電子記録標識で、カツオに装着できるような小型のものが開発されたのは最近のこと。カツオへの実際の使用は世界初かもしれません。また、南西諸島海域におけるカツオでのこのようなアーカイバルタグ大規模放流は、これまで例がありません。

2012年10月までに7尾が回収され、今後の解析により、これまで得られなかった様々な貴重なデータが得られることが期待され、学術関係者、漁業関係者の関心が高くなっています。

### 電子記録標識(アーカイバルタグ)

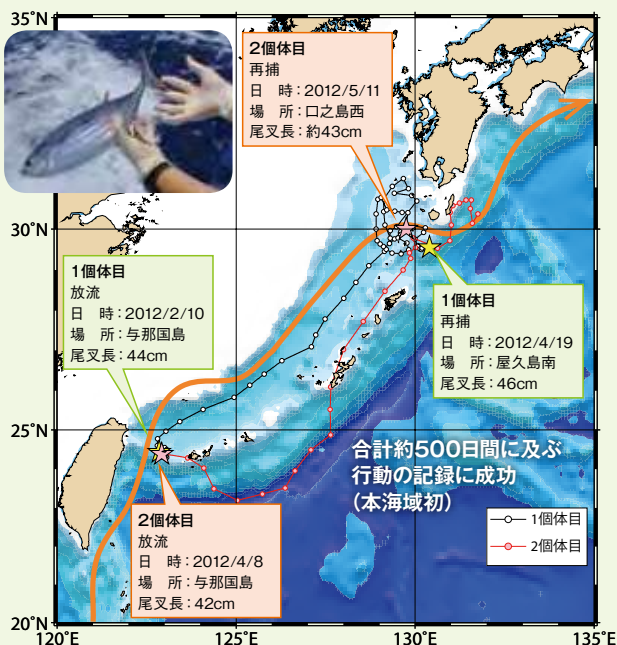
手のひらサイズの記録装置



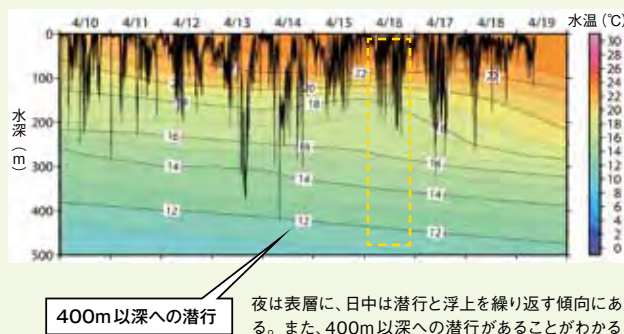
魚に装着することで、水平位置、遊泳水深・水温、体温が1年以上\*記録可能になり、カツオの遊泳行動を詳細に把握することができる

\*30秒間隔の場合

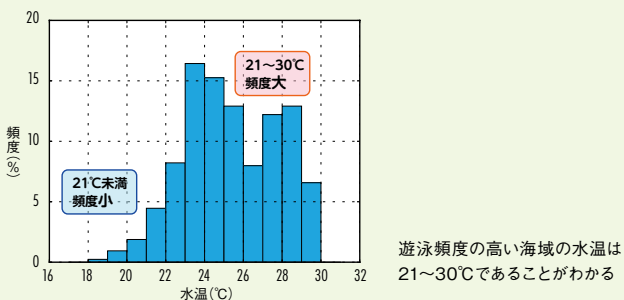
## 電子標識(アーカイバルタグ)を装着したカツオ7個体の再捕に成功



## 10日間の鉛直遊泳行動



## カツオが遊泳した海域の表面水温



## 漁業関係者の皆様へ協力をお願いするポスターやグッズ



## 調査データを公開



国際資源管理機関や学会などに公開することにより、カツオ資源の持続的利用に貢献していきます

プレスリリース [http://www.ajinomoto.co.jp/press/2012\\_06\\_15.html](http://www.ajinomoto.co.jp/press/2012_06_15.html)

# 地球持続性に貢献する技術・製品開発



味の素グループでは、製品・事業を通じて環境価値を高めるための研究・技術開発を進めています。

ライフサイクル全体での環境影響把握を進めるとともに、私たちの知見を活かして、地球持続性に貢献する新たな事業創出にも取り組んでいます。

## 環境貢献事業の創出に向けて

味の素グループでは、既存事業の環境負荷低減に向けた研究開発に取り組むとともに、新たな環境価値を提供するために、新事業領域においても、地球環境に貢献する研究領域や、資源を有効に利用する研究領域を重点テーマとして設定しています。

私たちの知見や技術を活かして、地球持続性に貢献できる新たな製品や素材開発を進めるために、社外のアイデアや技術を取り入れ、共同で開発を進める「オープン&リンクイノベーション」が早期成果創出のカギと考えています。

すでに、アミノ酸発酵製造技術やアミノ酸への深い知見を活かして、サステナブルな植物原料から、合成ゴムやナイロンを製造する共同研究で成果が出始めています。

味の素グループは、食やアミノ酸にかかわる知見を活かして、地球持続性に貢献する様々な可能性を追求していきます。

参照 P21-22 特集2 オープン&リンクイノベーションが拓く未来

## 地球持続性に貢献する主な研究・技術開発

### 持続的で地球環境にやさしい技術

- バイオマスの活用
  - ：原料・エネルギーとしての活用技術開発
  - ：石油化学製品の代替生産技術開発
- 省エネ・省資源技術開発 など

### 資源の有効活用

- ・ アミノ酸発酵製造由来の副生物(コプロ)の高付加価値化 など

参照 P76

### 温室効果ガスの削減

- ・ 事業・製品のLC-CO<sub>2</sub>評価(CFP)
- ・ 生産プロセスの省エネルギー化
- ・ 未利用バイオマス資源の活用 など

参照 P75

参照 P82

参照 P14

### 排水負荷の削減

- ・ 高効率なアミノ酸発酵生産技術の開発による節水
- ・ 高度な排水処理技術(微生物脱窒法など)の開発 など

参照 P84

### 容器包装のエコデザイン

- ・ 3R視点での設計(Reduce、Reuse、Recycle)
- ・ サステナブル素材の活用
- ・ 未利用資源の活用 など

参照 P78-81

## ライフサイクル全体での環境影響評価に向けて

製品の環境負荷を小さくし、環境価値を高めていくためには、製造工程から生じる環境負荷はもちろん、原材料の生産、工場での加工、流通、そして家庭での消費・廃棄に至る「製品の一生」を通じた環境影響(ライフサイクル環境影響)の把握が重要となります。そのため、味の素グループでは早くからライフサイクルアセスメント(LCA)の研究を進め、関連する研究会などに積極的に参加しています。

低炭素社会を実現するためには、ライフサイクル全体でのCO<sub>2</sub>総排出量・LC-CO<sub>2</sub>の把握が一つのカギとなります。味の素(株)では日本LCA協会 食品研究会に参加し、LC-CO<sub>2</sub>の研究を進めてきました。

その一つの成果として“味の素グループ版「食品関連材料CO<sub>2</sub>排出係数データベース」”を作成、2007年4月からホームページ上で公開しています。最新版は2010年10月に公開しました('90・'95・'00・'05年版3EIDに対応)。このデータベースは食品材料・素材の

基礎的なLC-CO<sub>2</sub>データを網羅しており、産官学・研究者の方々にご活用いただき、高い評価をいただいています。

また、カーボンフットプリント(CFP)の評価にも早い段階から着手してきました。2012年5月までに飼料用リジンなどのアミノ酸系商品9品目でCFPの算定基準とCFP値が、(社)産業環境管理協会の「カーボンフットプリントプログラム」で認定されました。

さらに、容器包装のアセスメントには製品の環境評価基準の一つとして、LC-CO<sub>2</sub>評価を導入しています。



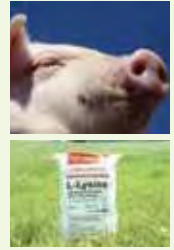
参照 P79 容器包装環境アセスメント

リンク 味の素グループ版食品関連材料CO<sub>2</sub>排出係数データベース  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/kankyo/pdf/2010/lcco2.pdf>

Column

## 地球にやさしい畜産を広げる「飼料用アミノ酸」

飼料用アミノ酸を利用して飼料中のアミノ酸バランスを整えると、家畜排泄物に由来する土壌・水質への負荷や、温室効果ガスを大幅に削減できるほか、飼料用作物の耕作面積も削減できるため、世界的に注目されています。味の素グループでは、地球にやさしい畜産を世界に広げるため、新たな製品開発や製品の環境貢献効果の評価に取り組んでいます。

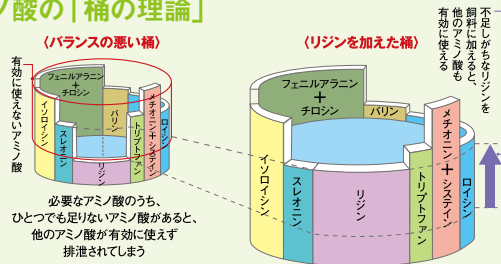


### 飼料用アミノ酸の環境貢献

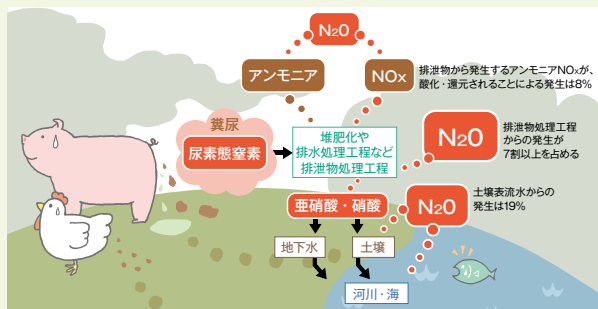
アミノ酸は、生物が生きていくのに不可欠な栄養素です。特に、体内で合成できない必須アミノ酸は、食べ物から摂取しなければなりません。しかし、豚や鶏といった家畜に与えられるトウモロコシや小麦などのエネルギー源と、大豆粕などのタンパク源を組み合わせた一般的な飼料では、動物の成長に対してアミノ酸バランスが最適でなく、家畜の成長を最大限に引き出すことが難しくなります。

飼料用アミノ酸とは不足しがちなアミノ酸を特定して補うもので、代表的なものに、「リジン」、「スレオニン」、「トリプトファン」などがあります。こうした飼料用アミノ酸を利用して飼料中のアミノ酸バランスを整えることで、ムダになっていた他のアミノ酸を有効に利用し、排泄分が抑えられるため、食糧・環境問題の解決に貢献できます。

### アミノ酸の「桶の理論」



### N<sub>2</sub>O発生メカニズム



- 排泄物由来の土壌・水質への負荷軽減  
アミノ酸の摂取バランスが悪く、必須アミノ酸で一つでも不足があると、他のアミノ酸も体内で有効に使うことができず、窒素化合物として排泄されています。この窒素分は土壌や水質への負荷につながるため、飼料用アミノ酸で飼料のバランスを整え、排泄窒素量を減らすことで負荷軽減に貢献できます。
- 温室効果ガスの発生抑制への貢献  
さらに、家畜糞尿中の窒素化合物は、土壌や大気中で酸化・還元され、一部の窒素がN<sub>2</sub>O(亜酸化窒素)として大気中に放出されます。N<sub>2</sub>Oの温室効果はCO<sub>2</sub>の約300倍と大きな影響力をもちます。飼料用アミノ酸の利用で家畜の排泄窒素量を軽減することで、N<sub>2</sub>Oの発生を抑制し、地球温暖化防止につながることができます。

- リンク CFP 値の認定に関するプレスリリース  
[http://www.ajinomoto.co.jp/press/2012\\_07\\_27.html](http://www.ajinomoto.co.jp/press/2012_07_27.html)
- リンク (社)産業環境管理協会によるCFPプログラム  
<http://www.cfp-japan.jp/>

### 新たに開発した乳牛用リジンの広がり

米国で飼料用ビジネスを展開する味の素ハートランド社では、2011年4月から、新たに乳牛用リジン「AjiPro™-L」の販売を開始しました。



これまでの飼料用アミノ酸は主に豚や鶏用に開発されたもので、乳牛をターゲットとした製品の発売はグループ初の試みとなります。牛は4つの胃を有しており、既存の飼料用リジンを乳牛に与えると、牛の第一胃内でその大半が分解されてしまうため、タンパク合成に必要な量を吸収させることができないという課題にチャレンジし、十分な量のリジンを第一胃で分解されることなく牛の小腸まで届け、吸収させる技術の開発に成功し、現在、その使用が広がり始めています。乳牛は米国国内だけで900万頭が飼育されており、今後、ビジネスの面でも環境負荷低減の面でも大きな可能性を秘めた商品と考えています。

### CFPによる飼料用アミノ酸の環境貢献効果の検証

“地球にやさしい畜産”を広げるためには、「飼料用アミノ酸」による温室効果ガスの削減効果をわかりやすくお伝えすること、そして、その削減に寄与した畜産農家の方々にも温室効果ガス削減のメリットが還元されることが必要です。

味の素グループでは、カーボンフットプリント (CFP) を活用した、効果の“見える化”と、農家の方々が飼料用アミノ酸を利用するインセンティブとなるオフセット・クレジット制度の確立にチャレンジし、2010~2011年度にかけて日本での制度化が大きく進展しました。日本の畜産業の環境負荷低減に向けた基盤となるだけでなく、今後、グローバルに同様の仕組みを進展させていける可能性を秘めた、大きな成果と考えています。現在、国際飼料工業連盟 (IFIF\*) 等が中心となって進めている畜産分野における飼料添加物の環境貢献を分析するプロジェクトなどにも参加し、日本で蓄積した飼料用アミノ酸の環境貢献効果のデータなどを提供しています。



IFIF でのプレゼンテーション

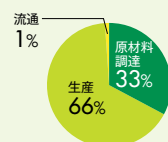
\* IFIF : International Feed Industry Federation

### “飼料用アミノ酸を加えた低タンパク飼料”によるN<sub>2</sub>Oの削減効果「見える化」に向けた取り組み

- 2010年7月 環境省による「オフセット・クレジット制度 (J-VER)」で認定
- 2011年3月 経済産業省による「国内クレジット制度」の対象プロジェクトとして認定
- 2011年9月 経済産業省等による「CFP 制度試行事業」で飼料用リジンのCFP 値が認定



- 飼料用アミノ酸 (L-リジン) のライフサイクルの各段階でのCO<sub>2</sub>排出の割合



Column

## 地域に豊かな実りをもたらす「コプロ」

味の素グループでは、世界各地のアミノ酸・核酸生産工場の発酵工程で生成される栄養豊富な副生物を、アミノ酸や核酸と一緒につくられるもう一つの製品＝コプロ (Co-Products) と位置づけ、肥料や飼料として付加価値をつけて製品化しています。地域の自然から得た恵みで事業を行っているからこそ、原料を余さず使い、農・畜・水産業の次のいのちを育むために役立てたいと考えています。

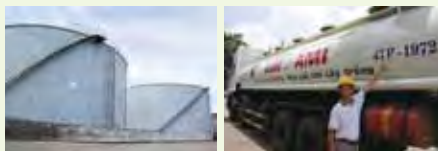


### 高付加価値のコプロ製品の開発に向けて

味の素グループでは、30年以上、資源をムダなく活かし切り、副生物もコプロとして地域に還元する「バイオサイクル」の仕組みでアミノ酸発酵製造を続けてきました。コプロは、約90%が肥料に生まれ変わり、主に農業分野で有効利用されていますが、地域ごとの自然特性や農作物の特性、ニーズが異なるため、それぞれの地域の農業慣行や作物に適した利用方法の研究や効果の検証を進めてきました。

2010年度からはコプロを中心とした農業資材関連事業を「A-Link」と名づけ、コプロに関する各地域・作物へのより効果的な利用方法などの知見を集積してさらなる高付加価値化を図るとともに、畜産・水産業も視野に入れた動植物栄養の分野でのアミノ酸・核酸の活用をグローバルに推進しており、すでに様々な高付加価値製品が誕生し、世界各地に事業展開が広がっています。

例えば、発酵副生液に含まれるアミノ酸やミネラルで農作物を健全にすることで収量を増加させるだけでなく、独自の成分で病害にも強くする葉面散布剤はその一例です。



液体肥料「AMI-AMI」を保管するタンク(左)と出荷するローリー(右)

### 葉面散布剤「AJIFOL®」のグローバル展開

葉面から効果的に栄養成分などを吸収できる葉面散布剤「AJIFOL®」は、高付加価値のコプロの代表です。ブラジルで生まれた「AJIFOL®」は、1988年から事業展開されており、現在、大豆やコーン、果樹、綿花などで利用されています。そのほか、2007年以降、ペルー、タイ、インドネシア、ベトナム、米国などで事業展開が始まり、2012年度より、日本でも製造・販売が始まりました。少量で効果的に栄養を与えることができ、病害への抵抗力が高まるという効果があることも報告されています。作物や地域にあわせて、成分や散布方法などの検証を進めています。



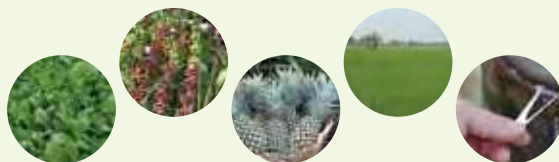
ブドウへの葉面散布



「AJIFOL®」を活用して育てたブドウ



ブラジルで販売されている「AJIFOL®」



地域ごとに、サトウキビをはじめ、野菜、果物、ゴム、コーヒー等様々な作物に利用される

### 日本でも新たな高付加価値のコプロ販売を本格化

日本でも、新たなコプロ製品の開発と販売が進んでいます。味の素(株)九州事業所のコプロから生まれた「アミハート®」は、でん粉を納豆菌の仲間で核酸発酵させた液体を原料とした液体肥料です。核酸を豊富に含み、栽培実験では植物の根張りの促進や収量増加、生育期間短縮などの効果が確認されました。2011年6月より販売を開始し、メロン、イチゴ、トマト、ピーマン、ナス、お茶などの栽培に利用されています。

また、油脂事業を行っているグルー

プ会社の(株)J-オイルミルズの副生物である“なたね油かす”に「アミハート®」を吸着させた家庭用園芸肥料「すぐ効く粒状油かす」も共同開発。「アミハート®」に含まれるアミノ酸や核酸が肥料効果をさらに高めます。2012年春より販売を開始しました。

さらに、野菜の接木苗生産量日本一を誇るベルグアース(株)とともに、発根と根の伸長を促進する、苗専用の肥料「早根早起®」を共同開発し、2012年10月から発売を開始しました。今後多様な農業資材の開発・提供を進めていきます。



「アミハート®」



「早根早起®」

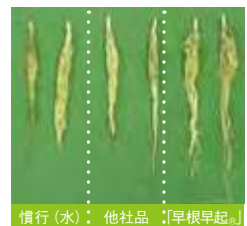


「アミハート®」無処理レタス



「アミハート®」処理レタス

#### レタス苗の根の生育



慣行(水)：他社品 「早根早起®」



Column

## 海の生態系を育む「環境活性コンクリート」の共同開発

アミノ酸について深い知見を持つ味の素(株)では、「生態系が脅かされつつある水域の活性化にもアミノ酸が役立つはずである」という発想と情熱を発端として、2009年から、消波ブロックの大手の一つである日建工学(株)、徳島大学大学院 ソシオテク

ノサイエンス研究部(上月康則教授)とともに、コンクリートにアミノ酸を混ぜて藻類の生長を促す「環境活性コンクリート」の研究・開発を進めています。

### “ひと”のコンクリートから“いきもの”のコンクリートへ —自然と人工物の境界線の親和性を高める“有機的なコンクリート”の効果

近年日本では、海や河川の汚染や海水の貧栄養化、地球温暖化などによる磯焼け(藻類の劣化現象)が深刻な問題になっています。微細藻類は食物連鎖の基礎となるため、その生長を促進することは海・河川などの水域の環境活性化につながります。コンクリートにアミノ酸を混ぜた「環境活性コンクリート」は、水中でゆっくりとアミノ酸を放出します。これまでの試験では、アミノ酸の中でもアルギニンが、コンクリートと混和したときの相性が最もよく、かつ、食物連鎖の基礎となる微細藻類の生長を通常の5~10倍も促進することがわかりました。河川ではアユやウナギが、海域ではアワビやナマコ等が集まる傾向も確認されています。海や河川で用いられるコンクリートをこれまでの無機的なものから“有機的なコンクリート”へと変えることで、自然と人工物の境界線の親和性を高め、食物連鎖や生態系を支える手助けになるほか、CO<sub>2</sub>の吸収・固定にも役立つものと期待しています。

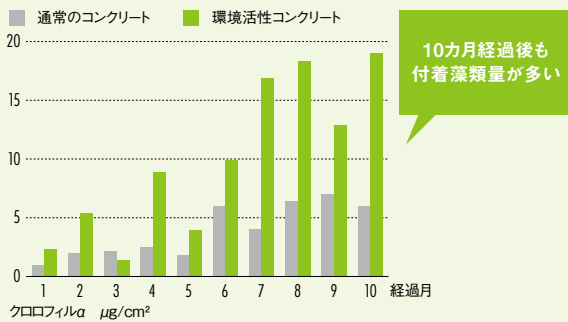


- 形状から素材へ
- 無機的なコンクリートから有機的なコンクリートへ
- 人工物と自然・生態系との境界面をエコトーンへ
- 栄養分をゆっくり供給し、食物連鎖の基礎となる藻類(微細藻類等)が生育しやすい環境をつくる
- 食物連鎖・生態系の形成を手助けする
- CO<sub>2</sub>の吸収・固定が期待できる



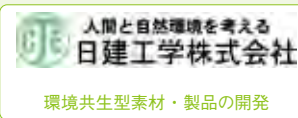
## 藻類の生長に関する比較結果

### 藻類量の指標となるクロロフィルaの推移



## 異業種コラボレーションによる研究体制

「環境活性コンクリート」は、日建工学(株)・味の素(株)・徳島大学での共同研究により開発されたものです



### 環境活性コンクリート



## 全国約30カ所の様々な水域で実証実験中

各地域、漁協の皆様との協力のもと、2012年10月現在でおよそ30カ所の海・河川にて、藻類の生育、魚や貝などの増殖効果の実証実験中です。様々な水域環境での実用化に向けて、外部専門家による建設材料としての耐久性の試験や、アミノ酸の放出機構と速度などについての評価も進めています。防災機能と水域環境の活性化を両立し得るこの革新的なコンクリートが、日本各地で活用されるとともに、今後はさらに海外でも活用されることを目指しています。

### 静岡県伊東沖にて(2011年7月より)

近年、近海の海底の砂地化、藻地の減少が急速に進んでいるため、魚や貝の隠れ処が少なくなっています。そのため人口魚礁で魚や貝を集める試みを始めました。



静岡・伊東港の沖約1キロ、水深8メートルの海底に設置された環境活性コンクリート製の魚礁(重量21.8トン)。日建工学(株)担当者(左)と、味の素(株)担当者(右)

ウミタナゴ、ネンブツダイ、カゴカキダイ、スズメダイなどが泳いでくるほか、アワビやサザエなども砂地をわたって集まっています。壁面には微細藻類が生長。集まってきた魚や貝が藻を食べています



# 環境に配慮した容器包装の開発

食品の容器包装は、使用前に役割が終わる梱包材とは違い、

お客様のお手元に届いてから商品を使い切るまで、中身の品質を保持する大切な役割を担っています。

味の素グループでは、容器包装の重要性を認識するとともに、使用後の環境影響を配慮した設計に早くから取り組んでいます。

また、皆様への情報提供、各業界団体との連携にも積極的に取り組んでいます。

## 味の素(株)の2011年度の実績

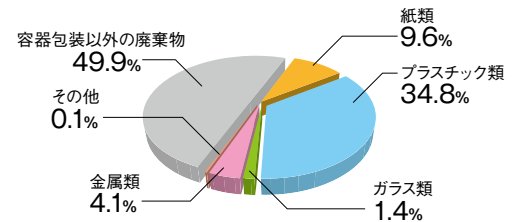
紙使用量の削減

原単位で約**5.5%増**

プラスチック使用量の削減

原単位で約**0.2%減**

## 【家庭ゴミにおける容器包装が占める割合】



環境省「容器包装廃棄物の使用・排出実態調査の概要(平成22年度)」容積比率

## 2011年度の実績概要

2010年度までの味の素(株)の「容器包装3R推進計画」(2005-2010年度計画)では、プラスチックと紙の削減量は目標を大きく上回って達成した一方、原単位については紙では達成したもののプラスチックでは6%増となり未達となりました。

これを受けて、「容器包装3R推進計画(第2次)」(2011-2015年度計画)は、単なるReduce目標だけではなく、容器包装3R・資源循環の取り組みをお客様にご理解いただけるよう、容器包装に関する生活者ニーズを調べました。そして「ムダを減らした包装」「簡単に

分別できる包装」「詰め替えができる包装」「お得・便利・おいしい」と“エコ”を両立する包装」「環境にやさしい素材の包装」などの要望の高い内容に整理しました。これらを「できることは100%やり遂げる」という考えで、「容器包装3R推進計画(第2次)」に取り組めます。また、こうした取り組みを生活者の皆様に新しい環境価値として感じていただき、キッチンでのエコストレスを軽減できるよう、コミュニケーションも展開していきます。

## 「容器包装3R推進計画(第2次)」の主な目標と実績(2011-2015年度計画:対2010年度)

### Reduce目標

2015年度にプラスチック原単位を2%削減、紙原単位を5%削減

#### [実績]

- 紙原単位  
2010年度<sup>\*1</sup> 58.1→2011年度<sup>\*2</sup> 61.3 (g/中身kg) 5.5%増
- プラスチック原単位  
2010年度<sup>\*1</sup> 55.9→2011年度<sup>\*2</sup> 55.8 (g/中身kg) 0.2%減

### Reuse目標

詰め替え容器の普及

#### [実績]

「味の素<sup>®</sup>」「ほんだし<sup>®</sup>」「味の素<sup>KK</sup> コンソメ」など調味料製品で拡充

### Recycle目標

簡単に分離・剥離することで分別できる包装

#### [実績]

ミシン目を入れた小箱設計の推進 等

### 素材・新技術導入

#### [実績]

- サトウキビからつくられたポリエチレン  
2011年度実績:「味の素<sup>®</sup>」キャップの素材の一部  
(エコプロダクツ展に展示した非売品)
- 2012年度実績:「『カルビス』ピースボトル」のボトル素材の一部
- トウモロコシ由来のポリ乳酸を材料の一部に使用したシュリンクフィルム  
以前から採用:「味の素<sup>®</sup>」アジパンダ瓶  
2012年度実績:「ハルスイト<sup>®</sup>」カロリーゼロ(液体タイプ)  
「アジシオ<sup>®</sup>」(60g瓶、110g瓶)  
「やさしお<sup>®</sup>」(90g瓶)  
「瀬戸のほんじお」(100g瓶)

### 消費者への情報提供

3Rに資する商品選択や、分別排出徹底を促す情報の提供

#### [実績]

「味なエコ」マーク<sup>®</sup>の表示(2012年10月現在 128品種)、イベント・社外講演、事例提供 等

<sup>\*1</sup> 2010年度の商品群に合わせてため、2010年度確定値と異なる。  
(前3R計画の2010年度確定値:プラスチック原単位 55.4、紙原単位 58.3)

<sup>\*2</sup> 2011年度の値は速報値です。

<sup>\*3</sup> 「味なエコ」マークは味の素(株)の登録商標です。

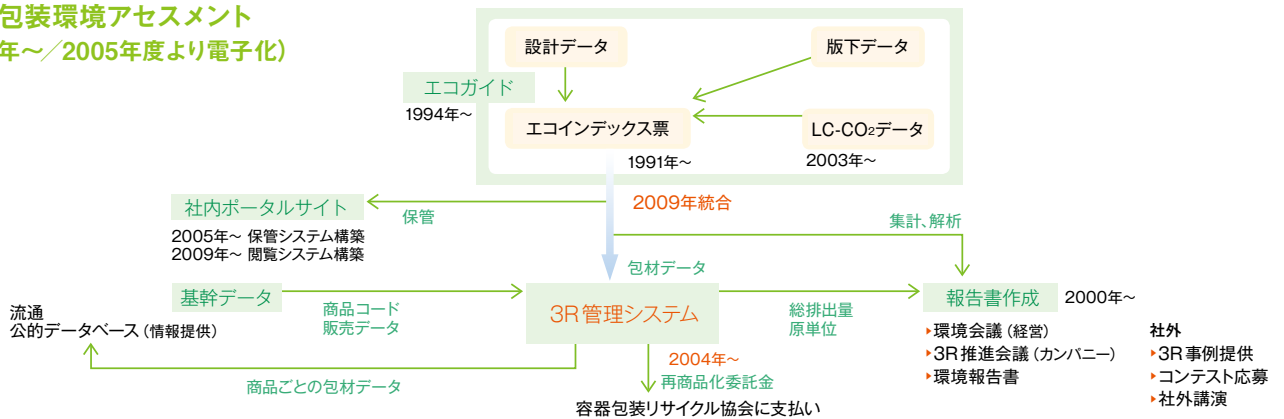
## 容器包装の環境配慮推進の仕組み

“味の素ブランド”の商品を販売する際には、「品質アセスメント」の実施を必須条件としています。アセスメントは独自の評価基準である「容器包装エコインデックス」を用いており、①重量の削減、②素材選定、③リサイクルの容易性、④表示（お客様への訴求）の4つの視点から多面的に、容器包装の環境配慮推進を行っています。

また、アセスメントシステムと3R管理システムを統合したことで、

①エコインデックスに示されている包材使用量を再商品化委託契約費計算に活用、②社内ポータルサイトでデータを開示、③容器包装使用量データの毎月更新、が可能になり、委託契約費の計算や社内の3R推進のみでなく、社内外への報告や、流通事業者、リサイクル団体などへのデータ提供などもリアルタイムかつ正確に提供することが可能になりました。

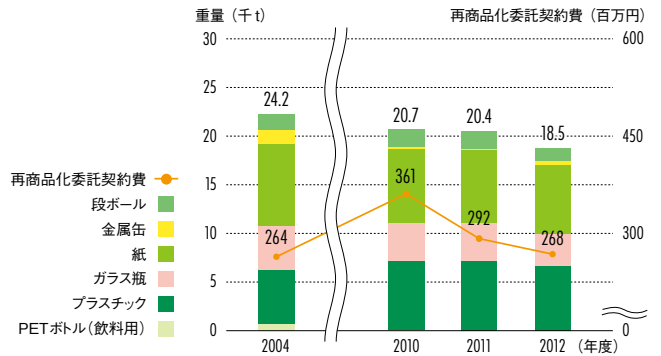
### 容器包装環境アセスメント (1991年～/2005年度より電子化)



### 「容器包装エコインデックス」(家庭用 ver.8/業務用 ver.4)

目的		評価項目	
地球環境負荷の低減	省資源	包材重量の削減	廃棄包材重量
			重量削減比率 多重包装度合 詰め替え商品の有無
	温暖化防止	素材選定	輸送効率
			LC-CO <sub>2</sub> 発生量の削減 植物由来材料の使用
循環型社会実現への貢献	リサイクルの推進	リサイクルの容易性	環境配慮材料の使用 再生素材の利用率 環境ラベル
			分別収集対応性 リサイクルシステムへの適合性 リサイクル・廃棄時減容量
	訴求	表示	環境対応表示の有無 (環境配慮表示の有無)

### 容器包装再商品化委託契約費と販売商品の材質別容器包装重量の推移



## 社外関係者との連携

現在市場に出ている容器包装は素材や形態が多岐にわたり、一般の方々にとって、どのような容器包装が環境にやさしいのかを簡単に判断するのが難しくなっています。社会全体における容器包装にかかわる環境問題に対処していくためには、容器包装の機能や役割への理解をもとに、消費者の皆様には環境配慮製品を選択していただくことが重要です。味の素(株)では、社外関係者と連携する機会に積極的に参加し、社会の皆様と連携しながら3R活動を推進しています。

#### 【講演】

- 日本印刷学会 グラビア研究会

#### 【寄稿】

- 日本印刷学会『印刷雑誌』

#### 【事例紹介】

- 九都県市容器包装ダイエツト宣言
- 各リサイクル推進団体等への3R改善事例提供
- エコプロダクツ展
- 第5回味の素スタジアム感謝デー
- 港区3R 推進行動会議 など



## 環境にやさしい容器包装の開発

### Reduce：容器包装の軽量化

味の素グループでは様々な包装形態の製品を扱っているため、多面的な軽量化に取り組んでいます。瓶、プラスチックフィルム、PETボトル、商品を梱包するための紙箱・段ボール箱に至るまで、容器包装の使用量削減を進めています。

### Reuse：詰め替え可能な商品の拡充

「ぼんだし®」「味の素<sub>KK</sub> 中華あじ」などの風味調味料、「味の素®」などのうま味調味料などで、詰め替え可能な商品を取り揃えています。

### Recycle：廃棄の際に分別しやすい商品

お客様が廃棄する際に分別しやすく、リサイクルしやすい容器包装を開発しています。

2012年度は、簡単に剥離できるラベルの導入を進めており、すでに「味の素<sub>KK</sub> 中華あじ」や「味の素<sub>KK</sub> 丸鶏がらスープ」などに採用しました。

### 2011年度の主な開発事例

商品	取り組み	改訂前の包材に比べた年間の削減量
「ぼんだし® 煮物上手®」	瓶の軽量化	ガラス 9.8t
「スリムアップシュガー®」 (スティック)	個装、中箱、段ボールの全面見直し	プラスチック 7.3t 紙類 6.1t
「Cook Do®」 (中華合わせ調味料)	パウチシール巾縮小	プラスチック 10t
「カルピスウォーター®」	500ml, 900mlPET ボトル軽量化	PET 172t
	1.5L シュリンクフィルム軽量化	プラスチック 9t
「カルピスソーダ®」	1.5 長角 PET 用	段ボール 19t
	段ボール(中芯)の軽量化	



「スリムアップシュガー®」

製品改訂時に環境視点にも配慮し包材を見直しました。商品の袋材質と形状(ガセットパウチ→スタンディングパウチ等)を変更しプラスチック使用量を約7.3トン/年、また袋サイズに合わせた中箱と外箱の設計により、紙類使用量を約6.1トン/年削減しました

## TOPICS

### 植物由来バイオプラスチック包材の使用 家庭用全商品、計24品種での採用へ

味の素(株)では、2012年9月より、食品および甘味料用容器に使用している熱収縮ラベル(キャップ用シュリンク含む)の素材を、従来の石化由来の材質から、カーボンニュートラルなバイオマス由来のポリ乳酸(PolyLactic Acid: 以下、PLA)へ切り替える取り組みを開始しました。対象品種は、「味の素®」アジバンダ® 75g 瓶をはじめとする調味料や「パルスweet®」(甘味料)等の家庭用の全商品で順次導入を進め、2013年度中に計約24品種での切り替え完了を目指しています。

#### ■世界最薄を実現

新たに採用したPLAは、飼料用トウモロコシ由来の成分を25wt%以上含有するもので、PLAラベルとしては世界最薄<sup>\*1</sup>の35μmの素材です。世界最薄のPLAラベルの導入は、調味料、甘味料分野において業界初の試み<sup>\*1</sup>であるに加え、全商品の一斉切り替えに関しては国内では前例がなく<sup>\*1</sup>、先進的かつ、循環型社会に貢献する有意義な取り組みと考えています。

旧来使用していた石油由来の40～60μmのラベルから切り替えるにあたって、何度もテストを繰り返しラベル装着工程や熱処理工程における最適条件を見出すことに成功し、業界初の取り組みが実現しました。

<sup>\*1</sup> 2012年8月31日現在における当社調査結果

<sup>\*2</sup> 2012年12月より一部店舗にて限定発売の予定

<sup>\*3</sup> 2011年度の販売数量を基に当社計算式にて算出(前年度比)

### ■オールエコな「味の素®」アジバンダ® 瓶へ

さらに、味の素(株)の象徴的な商品である「味の素®」アジバンダ® 75g 瓶では2012年度中に、PLAによる熱収縮ラベルとあわせてキャップも「サトウキビ」を原料とするバイオマスポリエチレンを用いた植物原料由来のプラスチックに変更する予定です。リサイクル率の高いガラスと組み合わせることで、オールエコな包材を実現できると考えています。皆様にわかりやすくお伝えするため、従来の赤いキャップ製品での切り替えに先行して、緑のキャップ製品の発売<sup>\*2</sup>を予定しています。



2011年12月、エコプロダクツ展にて試作品を展示。お客様に好評でした

### ■カーボンニュートラル素材の採用で、CO<sub>2</sub>排出量の削減に貢献

熱収縮ラベルへの切り替えにより、CO<sub>2</sub>排出量を前年に比べ、年間約100トン<sup>\*3</sup>、「味の素®」アジバンダ® 75g 瓶のキャップ部分のバイオマスポリエチレンへの切り替えで、年間約55トン<sup>\*3</sup>、合計で前年比約155トン、平均で50%以上削減できる見込みです。

また、全商品で世界最薄の熱収縮ラベル導入により包材重量を平均24%削減。全商品(24品種)の切り替え完了時には、計10トン/年超<sup>\*3</sup>の削減となる見込みです。

こうした身近な食品という商品における環境貢献効果を、消費者の方に店頭でわかりやすく伝えるための独自の「味なエコ」マーク<sup>®</sup>も導入し、日々の暮らしの中から、環境意識の向上、グリーン購入の推進・エコプロダクツの普及を目指します。


## 容器包装に配慮した「味なエコ」マーク<sup>®</sup> 製品を食卓に広げる

容器包装は、日常的に目に触れ、手に取っていただくものでありながら、一つひとつの個包装はもともと小さかったり薄かったりするものです。このため、包装の軽・薄・短・小、素材の変更といった環境視点での改良は、お客様にはなかなかわかりづらいものですが、販売量全体では大きな環境貢献効果があります。

「できるだけ環境にいい製品を購入したい」というお客様のニーズにお応えできるよう、味の素グループでは、独自の環境マークである「味なエコ」マーク<sup>®</sup>の表示を2010年秋から開始しました。「詰め替えをおすすめしている」または「パッケージに再生紙を利用している」一部の商品から表示を開始し、「トレイを省いたもの」「中仕切りを排除した外箱」「植

物性プラスチックを使用したもの」など順次環境配慮の内容や表示製品も拡大。2012年10月末現在、容器包装の環境配慮を示す5種類および、製品の環境配慮を示す1種類（「自己解凍でエコ」）、計6種類のマークがあり、前年度同時期よりも49品種増えた128品種に表示しています。

※1 「味なエコ」マークは味の素（株）の登録商標です。



**味なエコ**

**「味なエコ」とは？**

味の素グループが提供する「味の素らしい・気のきいた（＝味な）」「環境にやさしい（＝エコ）」製品や情報のことで、ロゴマークは「地球の緑と食事の喜びを模したもので、食を通じたよりよい地球環境」を表現しています。

「味なエコ」  
マーク<sup>®</sup> 商品数

**128** 品種

2012年10月現在  
(味の素グループ)

**詰め替えてエコ**

袋製品から詰め替えて、長持ちする瓶製品を繰り返し使っていただくことで、CO<sub>2</sub>の排出量を抑えることができます。



**トレイなしでエコ**

トレイを使用せずに大袋入りにした冷凍食品。ゴミを減量化し、CO<sub>2</sub>排出量を約20～50%削減することができました。



**再生紙でエコ**

紙箱に再生紙を使用しています。ギフトでは、蓋に古紙80%配合の再生紙で、かつコーティング剤を使用していない段ボール紙を採用。贈り手にも贈られた方にもエコ。



**省包材でエコ**

中仕切りを使用しない環境配慮型の外箱です。外箱の中仕切りをなくし、年間3割のCO<sub>2</sub>排出量を削減しました。箱の形状を八角形に変えることで強度を高めています。



**植物性トレイでエコ**

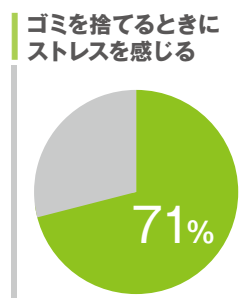
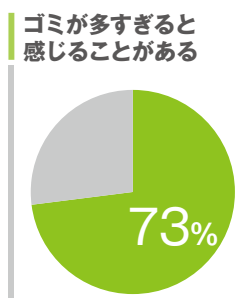
植物性素材を配合したトレイを使用することで、石油使用量とCO<sub>2</sub>排出量の削減になります。





### 日々の食卓と地球環境への配慮に関する調査

味の素（株）では、日々の食卓と地球環境への配慮に関して独自の調査を行いました。その結果からわかったのは、「捨てること」「廃棄物を出すこと」「エコによいものを選ぶ以前に、エコに悪いものを購入すること」などに対して、うしろめたさやもったいない気持ちを感じる生活者が多いという事実でした。



- 個別のご意見**
- ゴミがかさばる
  - 燃えないゴミが多すぎて不安になることがある
  - 贈答商品にムダな包装がよく見受けられ、エコ精神に反すると思っているなど

調査概要 → 対象者：20～50代主婦 / 対象エリア：全国 / 対象者数：300サンプル / 手法：Web調査 / 期間：2010年11月6日～8日 / 調査機関：電通リサーチ



# 温室効果ガスの排出削減

地球温暖化や気候変動は、地球持続性にかかわる環境問題の中でも最も重大な社会共通課題の一つです。味の素グループでは、製品の製造工程のみならず、事業活動すべての範囲で温室効果ガスの排出削減に取り組んでいます。

## 11-13年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」※2

### グループ全体で

CO<sub>2</sub>排出量原単位

**35%削減**  
(2005年度比)

CO<sub>2</sub>国内排出総量

**49.3万トン以下**  
(1990年度比7%削減、  
2005年度比8%削減)

※2 詳細はP70

## 2011年度の実績

### グループ全体で

CO<sub>2</sub>排出量原単位

**約31%削減**  
(2005年度比)

CO<sub>2</sub>国内排出総量

**43.3万トン**  
(目標に対して  
6万トン削減)

化石燃料由来の  
CO<sub>2</sub>排出量

**230万トン**

## 2011年度の実績概要

2011年度よりスタートした11-13年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、引き続き温室効果ガスの中でも化石燃料由来のCO<sub>2</sub>に焦点を当て、全世界の味の素グループ全体で排出量原単位を2005年度比で35%削減すること、そして国内生産系事業場については、2013年度にCO<sub>2</sub>排出総量を1990年度比で7%減の49.3万トン以下にすることを目標としました。これは京都議定書約束期間で、2012年度(1990年度比6%減)に1年分1%を上乗せたものです。

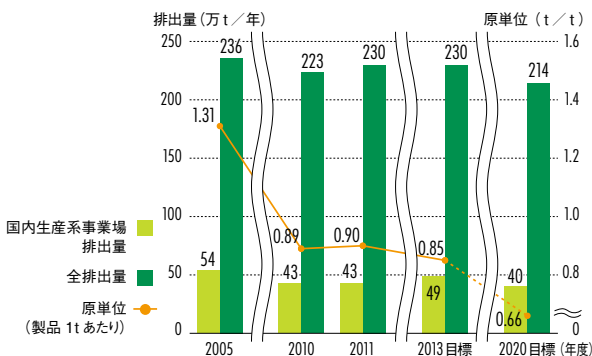
2011-13年度の「味の素グループ・ゼロエミッション計画」の初年度である2011年度は、CO<sub>2</sub>排出量原単位はグループ全体で2010年度と比較してほぼ横ばいとなりました。また、国内生産系排出総量は目標を約6万トン上回り、1990年度比で18%削減となりました。これは、京都議定書の2012年度削減目標を達成しながら進捗しています。

国内外の味の素グループ全体のエネルギー使用量は、前年に

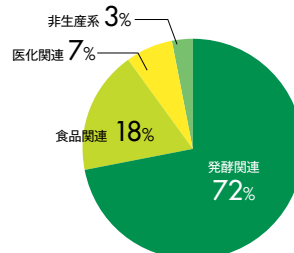
比べ2.9%増加し、生産量は前年度比で約2.5%増加の257万トンであったため、エネルギー使用量原単位は1.3%減少しました。一方、CO<sub>2</sub>排出総量は230万トンで、前年度と比較して約6.5万トン増加、原単位は前年度と比較してほぼ横ばいという結果となりました。CO<sub>2</sub>排出総量の削減が進まなかった主な理由は、環境負荷の低いエネルギーへの転換を進めてきたインドネシアやブラジルの工場において、天然ガスやバイオマス由来エネルギーの供給量が不足したこと、味の素(株)九州事業所で原発停止対応によりCO<sub>2</sub>排出係数の高い重油を燃料とする自家発電機を稼働させたことなどです。

今後、目標を達成するために、環境負荷の低いエネルギーの安定確保をさらに推進していくとともに、特にCO<sub>2</sub>排出量の約70%を占める発酵関連部門において、収率改善および生産性改善などのプロセス改善の開発・導入を促進していきます。

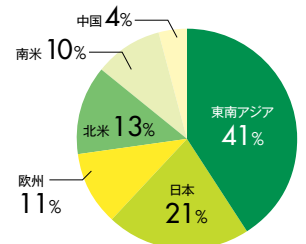
## CO<sub>2</sub>排出量と原単位の推移



## 事業別のCO<sub>2</sub>排出量比率 (2011年度)



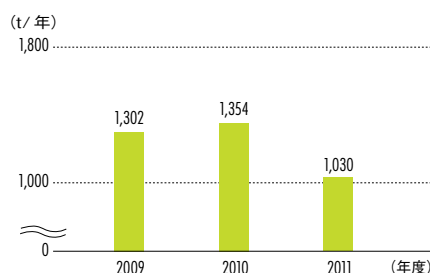
## 地域別のCO<sub>2</sub>排出量比率 (2011年度)



## 生産部門やオフィスでの取り組み

国内味の素グループでは、昨今のエネルギー状況を鑑み、事業活動を正常に遂行しながら社会に積極的に貢献するべく、電力等のエネルギーを適切に、かつ賢く使用することを基本とする「スマート・エネルギー施策」を、2011年度に引き続き実施しています。国内グループ各社は「国内味の素グループ全体方針」に則り、各社・各事業場での具体的な施策を通年で展開、特に夏期（7月～9月）はさらに踏み込んだ施策を実施しています。

### 味の素(株) 本社 CO<sub>2</sub>排出量の推移



### 国内味の素グループの「スマート・エネルギー施策」全体方針

- ① 本方針の具現化においては、従業員の健康と商品供給責任を果たせる体制の確保を優先する。
- ② 会社、従業員とも通年で、電力のみならずエネルギー全般の使用バランスの最適化、削減に主体的に取り組む。  
～「電力のみ」から「エネルギー全般」へ、「夏期」から「通年」へ～ エネルギーを「賢く使い、賢く暮らす」
- ③ エネルギー使用量が高まる夏期（7月～9月）は、会社・従業員とも一層の踏み込んだ取り組みを行う。
- ④ 取り組みにあたっては、最大限の使用エネルギー削減を実践する。

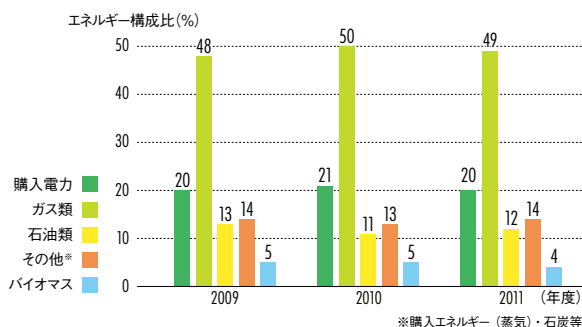
## クリーンエネルギーへの転換

味の素グループでは、自社の工場内で使用する燃料を、重油に比べてCO<sub>2</sub>排出量の少ない天然ガスにするなどクリーンエネルギー化を進めてきましたが、2011年度は、エネルギー構成比で石油類の比率は12%（前年度比1%増）、バイオマス由来エネルギーの比率は4%（前年度比1%減）、ガス類の比率は49%（前年度比1%減）となりました。

今後は、各工場で低環境負荷エネルギーの安定確保をさらに推進し、トラブルのない安定生産を確実にし、省資源・省エネルギープロセスの開発・導入を一層進めていきます。また、タイ味の素社 カンペンペット工場でのバイオマスボイラーの安定稼働（導入前と比較したCO<sub>2</sub>削減効果は約10万トン/年）、味の素ノースアメリカ社のノースカロライナ工場における市の生活ゴミ埋立地から発生するメタンガ

スの回収・燃料としての利用、フランスの工場における、バイオマスコジェネレーションによるESCOプロジェクトの2013年稼働を、継続して推進していきます。

### 味の素グループのエネルギー構成比



## フロン類の管理

11-13年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、味の素グループで冷凍機などの冷媒として保有しているフロン類のうち、CFCs<sup>※1</sup>の使用を全廃し、HCFCs<sup>※2</sup>、HFCs<sup>※3</sup>を使用した冷凍機などは、自然冷媒に切り替えていくことを目標としています。

現在、国内ではCFCs使用を全廃、CFCs使用設備の残る海外の一部事業所でも、各地域の法令に従い2013年までに全廃を計画しています。味の素冷凍食品(株)の4工場および関係会社を含めた国内9工場では、2020年までに自然冷媒に切り替えていく計画で、設備

更新時期に合わせてノンフロン設備への転換を進め、現在までに11設備を導入しました。アンモニアとCO<sub>2</sub>のふたつの冷媒を併用した新技術の導入も業界に先駆けて採用しています。

※1 CFCs：クロロフルオロカーボン類の総称。オゾン層破壊物質として、モントリオール議定書で1996年に製造禁止（先進国）となった。特定フロンと呼ばれる。  
 ※2 HCFCs：ハイドロクロロフルオロカーボン類の総称。オゾン層破壊物質として、モントリオール議定書で2020年に製造禁止となる。指定フロンと呼ばれる。  
 ※3 HFCs：ハイドロフルオロカーボン類の総称。オゾン層を破壊せず、代替フロンと呼ばれる。温暖化係数がCO<sub>2</sub>の数千倍と高く、京都議定書での削減対象物質となっている。



# 水資源の保全

味の素グループでは、アミノ酸発酵関連製品の製造排水に含まれる高濃度の窒素やBOD成分を削減するための発生源対策を重点的に行い、その水質に適した高度な処理技術の開発などを進めています。

一方で、発酵関連製品の生産には、製品生産量の約50倍の水を使用します。生産工場は水資源の豊富な地域に立地していますが、水使用の「量」も重要なテーマととらえ、節水型プロセスの開発などの取り組みを進めています。

## 11-13年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」※4

排水汚濁負荷量削減

**BOD ≤ 10ppm、  
TN ≤ 5ppm**

水使用量原単位

**70%以上削減  
(2005年度比)**

排水量原単位

**70%以上削減  
(2005年度比)**

※4 詳細はP70

## 2011年度の実績

水使用量原単位

**約65%削減  
(2005年度比)**

排水量原単位

**約69%削減  
(2005年度比)**

水使用量

**112百万トン削減  
(2005年度比)**

排水量

**113百万トン削減  
(2005年度比)**

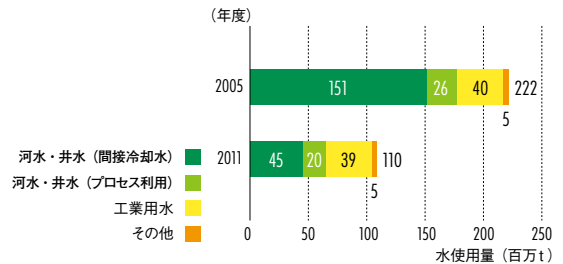
## 2011年度の実績概要

2011年度は、基準年の2005年度に比べ、水使用量を約50%、水使用量原単位で65%削減しました。また、排水量も約55%、排水量原単位で約69%削減し、計画通りに進捗しています。中でも発酵関連生産部門では、間接冷却水の水使用量が45百万トンとなり、2005年度比で3分の1以下まで削減することができました。

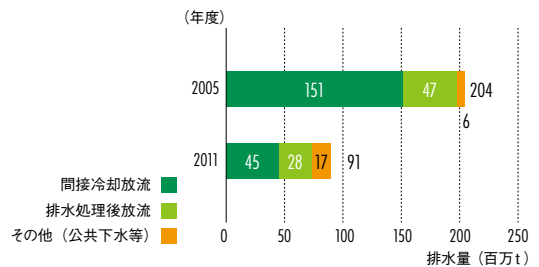
味の素(株)川崎工場においては、新規の排水処理設備の試運転を2012年1月に開始し、2012年度中に排水汚濁負荷量削減目標値(BOD ≤ 10ppm、TN ≤ 5ppm)を達成する見込みです。



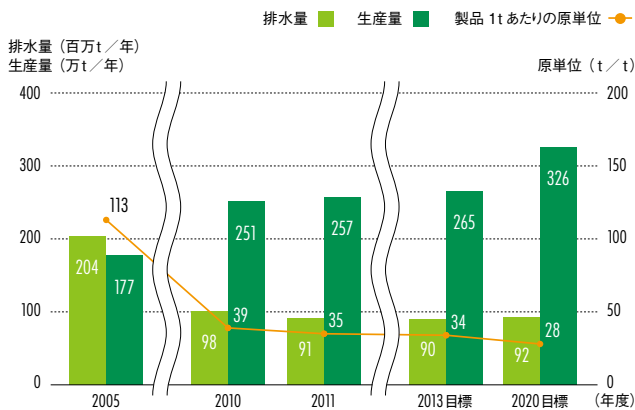
### 水使用量の推移



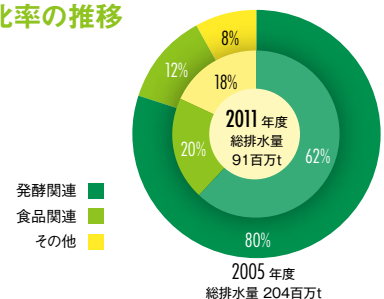
### 排水量の推移



### 排水量と生産量および原単位の推移



### 事業別排水量比率の推移



# 廃棄物の削減



味の素グループでは、有限な資源を永続的に利用するために、廃棄物の発生量抑制に取り組むとともに、発生したものについては徹底的に有効利用し、99%再資源化することを目標としています。

特に「アミノ酸製造」では、副生物の資源化や新技術の導入による生産効率の向上を図っています。

また、「食品製造」においては、ムダになる原料や包材を極小化するため、販売予測の精度向上やきめ細かな調達などを進めています。

## 11-13年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」※1

資源化率(グループ全体)

**99%以上**

※1 詳細はP70

廃棄物発生量原単位

**20%以上削減**  
(2006年度比)

## 2011年度の実績

資源化率(グループ全体)

**99.3%**

廃棄物発生量原単位

**10.3%削減**  
(2006年度比)

## 2011年度の実績概要

11-13年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、生産系、非生産系にかかわらずすべての事業分野より発生する「廃棄物」に焦点を当て、グループ全体での生産活動において発生する廃棄物を極力削減していくことを目的に、「グループ全体における廃棄物発生量原単位の削減」を新たな目標値として設定しました。この目標については、全世界で廃棄物の詳細データ集計を開始した2006年度を基準年としました。

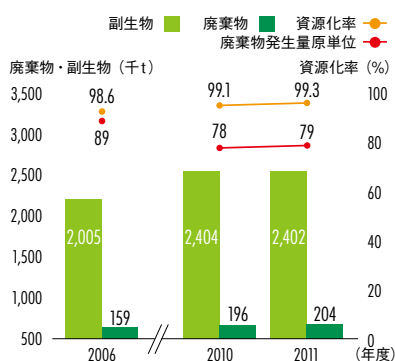
2011年度は、資源化率については味の素グループ全体で99.3%を達成しました。廃棄物の発生量は20.4万トン、副生物の発生量は240万トンで、合計260万トンでした。廃棄物は基準年と比較して約28%増加したのに対し、生産量の増加は2.5%であったため、発生量

原単位は0.79トン/トンとなり、基準年に比べて約10%の削減にとどまりました。

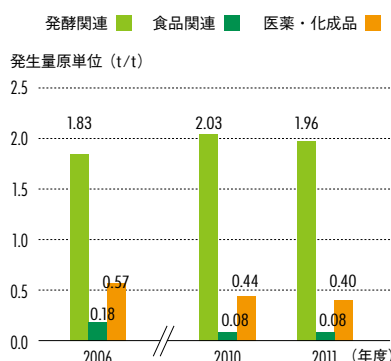
分野別でみると、副生物(コプロ)にすることのできる副生物の発生量の少ない医薬・化成品関連、食品関連では廃棄物原単位が削減されていますが、これまでコプロの取り組みを中心に進めてきた発酵関連においては副生物と比較して発生量が少なく、コプロにすることのできない廃棄物の発生量原単位が増加している傾向があります。

廃棄物発生量原単位削減は今年度から開始した取り組みですが、それぞれの事業場で状況を把握し、廃棄物発生抑制を意識した事業計画の立案と遂行、廃棄商品を生まない確実な工程管理など、目標達成のための取り組みをそれぞれの分野で推進していきます。

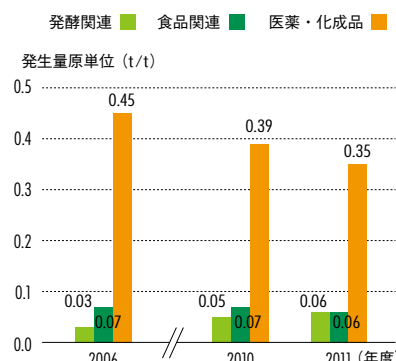
### 廃棄物・副生物の発生量、資源化率、廃棄物※2原単位の推移 ※2 副生物を除く



### 廃棄物・副生物合計発生量原単位推移



### 副生物を除く廃棄物の発生量原単位推移





# 物流における取り組み

味の素グループでは、原料の調達から商品をお届けする物流場面でも、環境負荷低減に取り組んでいます。特に、輸送にかかわるCO<sub>2</sub>の排出削減に対しては、配送の効率化、モーダルシフト、エコドライブなどによる取り組みを進めています。

## 2011年度の実績

荷主として：味の素（株）の実績

輸配送に伴うCO<sub>2</sub>排出量原単位 ..... モーダルシフト※3率  
**0.7%増加** ..... **31.38%**  
 (2010年度比)

※3 モーダルシフト：環境負荷の低い輸送手段を選択すること。味の素（株）では、CO<sub>2</sub>排出量がトラック輸送の8分の1という鉄道コンテナ輸送を1995年度から本格的に導入しています。



味の素物流（株）

## 荷主としての取り組み

味の素グループでは、味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素製菓（株）、カルピス（株）の4社が「特定荷主」であり、2006年4月に施行された改正省エネ法により、輸配送に伴うCO<sub>2</sub>排出量を基準年から5年間で原単位5%以上削減し、行政に報告することが義務づけられています。

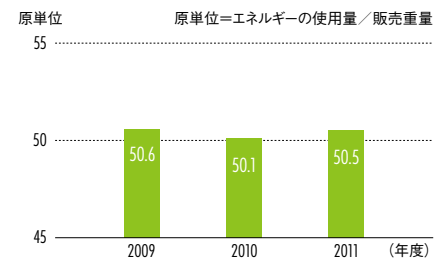
味の素（株）では、5年目となる2010年度時点で5.9%の削減ができ、「特定荷主」義務を大きく上回ることができました。これは、1995年から取り組んできたモーダルシフトに加え、配送拠点の集約、グループ企業や他の食品メーカーとの共同配送などを進めたことによるものです。

しかし、2011年度は、0.7%増加しました。これは3月11日の震災により、

東北地区の物流部門、川崎地区の製品倉庫にも被害があり、製品供給のために臨時の物流が発生し、物流効率が落ちたことによるものです。

荷主義務である年1%削減を達成するため、引き続き取り組みを進めていきます。

## CO<sub>2</sub>排出量原単位の推移



## 味の素物流グループの取り組み

味の素物流グループでは、改正省エネ法の報告義務に対応するため、荷主企業に対してエネルギー使用量データを提供しています。2010年からはデータの算出方法をより正確な「燃費法」へ移行し、自社拠点からの直送についても対応を拡大しました。環境マネジメントの定着を図るためのISO・環境法令等に関する社内講習会も実

施しています。

味の素物流グループの連結子会社であるエース物流各社では、「ドライブレコーダー」を全車両に搭載しており、走行中の事故防止はもちろん、アイドリングストップなどの記録も可能で、急発進・急加速・急停車などの抑止にも効果が現れています。

## 環境にやさしい運転の定着を目指して

関東地域の低温事業の物流を担う中央エース物流（株）では、環境にやさしいエコドライブを全従業員に浸透させるため、継続した取り組みを進めています。同乗指導による定着はもちろん、1日1台当たりの燃費改善目標を数値化して掲示するなど、従業員の意識向上に努めています。この継続的な取り組みが評価され、環境省の主催する「エコドライブコンテスト」では2011年度も入賞を果たしました。



# 環境マネジメント



味の素グループでは、ISO14001に準拠した環境マネジメントシステム (EMS) を海外を含むグループ各サイトで適用しており、国や地域に応じた環境法令への対応や、環境トラブルの防止を図るとともに、環境改善の取り組みを進めています。

## 2011年度の実績

### 環境マネジメント

ISO14001の認証を、対象サイトの  
**92%にあたる123の拠点**で取得  
 (2012年3月現在)



## グループ環境マネジメント

味の素グループでは、グループ全体で共通した施策の実施を図るため、経営会議を頂点にした環境マネジメント運用体制を定め、環境計画の策定(3年ごとの中期計画、年度計画)、環境アセスメント、環境監査、環境データ集約などの環境経営を推進しています。2009年度に創業100周年を迎えた味の素グループは“いのちのために働く”

存在となることを約束しました。2011年4月「味の素グループ環境理念」と「味の素グループ環境基本方針」を改定し、これまで以上に、事業と商品を通じた環境貢献を行うこと、社会との対話を重視することを明らかにしました。

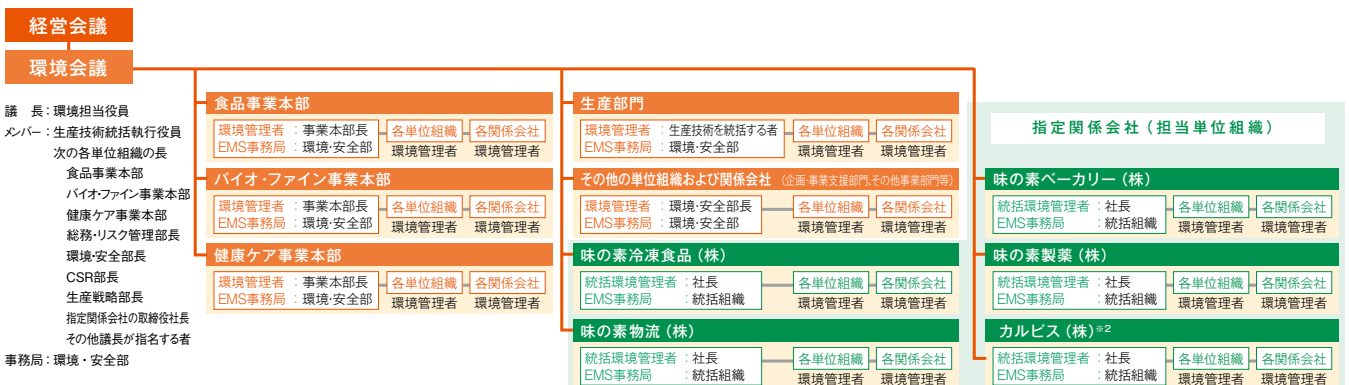
## グループ環境経営の取り組み

味の素グループは2011年度、事業所の新設により対象サイトを合計133となっており、123拠点でISO14001の認証を取得し、未取得のサイトでも着実にISO14001の導入を進めています。グループ環境経営を進める上では、環境状況の「見える化」が重要です。各サイトのCO<sub>2</sub>、廃棄物、排水などの環境データを効率的に収集するため

のシステム、ASREP<sup>\*1</sup>を開発し、年2回データの収集を行っています。収集されたデータは、グループ環境実績やゼロエミッション計画の進捗管理、カーボン・ディスクロージャー・プロジェクトなどの外部開示の基礎データに活用しています。

\*1 ASREP: The Ajinomoto System for Reporting of Environmental Performance

## 味の素グループ環境マネジメント運用体制 (2012年9月30日現在)



\*2 2012年10月より対象外



## 環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新商品の発売や新事業の開始、原料や生産工程の変更などがある場合は、事前にその事業計画の環境影響を評価し適切な施策を講じることで、将来の環境リスク軽減に努めています。各案件の実施責任部門が環境アセスメントを行い、さらにその内容を環境・安全部がチェックした後、稟議決裁しています。2010年4月からは、地域の環境事業をより深く考慮したアセスメントを行うために、一部の海外事業所にはアセスメントの権限を一部委譲しました。

さらに、業績評価においても各事業単位の目標管理に「環境項目」を加え、業績評価の5%に環境目標達成度を組み入れ、味の素グループの環境に対する位置づけをより明確にしています。

### 環境アセスメント項目

典型 7 公害	大気汚染・水質汚濁・騒音・臭気・土壌汚染など
廃棄物の処分	廃棄物適正処分・排出者責任など
地球環境問題	地球温暖化・生物多様性保全・酸性雨など
有害物質管理	PRTR対象物質・アスベスト・新規化学物質など
循環型社会形成	3R・省資源・省エネルギー・廃棄物発生抑制など
建築物の影響	日照権・電波障害など
不動産売買	土壌汚染・説明責任・瑕疵担保など
新規科学技術	科学物質汚染・微生物汚染など
社会的責任	行動指針・情報開示・地域コミュニケーションなど
商品開発	エコデザイン・原料調達・物流・ライフサイクルアセスメントなど

## 工場の防災体制と環境事故対応

味の素グループでは、地域との共同防災体制を構築するため、近隣住民の皆様が開かれた事業所を目指しています。川崎事業所では、臭気などの異常を感じたらすぐにご連絡いただく「環境モニター」制度を導入し、2010年5月には、近隣住民の皆様とのコミュニケーションが評価され、神奈川県環境保全協議会から表彰を受けました。海外工場でも、タイ味の素社やベトナム味の素社などでは、地域の方々を対象に工場見学を実施しています。

環境に関する法令違反や事故、トラブルなどが発生した場合には、速やかに対策を講じる仕組みも構築しています。2011年度には、右表の法令違反がありました。いずれも行政へ報告し、再発防止策をとっています。重大トラブルとしては、味の素冷凍食品(株)九州工場およびアモイ味の素ライフ如意食品社における冷凍機からのアンモニア漏洩、味の素製菓(株)清水工場における未殺菌排水の河川流出が発生しました。これ以外の環境事故・トラブルは、国内外合わせ

て5件ありましたが、いずれも環境に重大な影響を与えるものではありませんでした。ヒヤリハット(ニアミス)<sup>※3</sup>も含めて原因究明を行い、再発防止に努めています。

※3 ヒヤリハット(ニアミス)：重大な災害や事故には至らないものの、直結してもおかしくない一歩手前の事例の発見のこと。例えば、工程液の保管設備から漏洩があっても、二次容器や事業所の緊急遮断設備などで食い止め、場外に流出しなかった場合など。

### 2011年度に発生した法令違反

- 味の素(株)における産業廃棄物処理のマニフェスト交付状況報告漏れ
- FFAインターナショナル(株)におけるマニフェスト伝票紛失
- 味の素(株)川崎事業所と(株)コメック大阪工場における事前協議の有効期間を超えての産業廃棄物の県外持ち込み
- 味の素ベーカリー(株)における産業廃棄物県外持ち込みに必要な行政当局との事前協議漏れ
- アメリカ味の素冷凍食品社における雨水排水モニタリング未実施

### 世界各地でISO14001をベースに着実に活動を推進



タイ FDグリーン社の掲示板



脱臭設備見学会

### 重大トラブルの状況(2011年度)

	国内	国外
大気	0	0
水質	1	4
廃棄物	2	0
騒音・騒動	0	0
臭気	0	1
その他	0	0
合計	3件	5件

### 苦情などの状況(2011年度)

	国内	国外
大気	0	0
水質	0	1
廃棄物	0	0
騒音・騒動	21	3
臭気	1	3
その他	3	2
合計	25件	9件

# 環境教育・意識啓発活動



環境への取り組みを進めるためには、従業員の一人ひとりが環境への意識を持つことが基本です。味の素グループでは、世界各地で働く従業員がそれぞれの現場で具体的な行動に結び付けられるよう、あらゆる機会をとらえて体系的な教育・啓発を行っています。

## 一般教育・啓発活動

味の素グループでは、従来からそれぞれの専門性や役割に応じた環境知識の習得を行っています。“持続可能な社会を構築する”という人類の課題に対して従業員一人ひとりが意識を持ち、事業を通じて取り組むために、2011年度より味の素グループの各層に必要な環境教育プログラムの再構築を開始しました。その一環として、2012年度より総務・リスク管理部門が主催するマネジメント層を対象としたコンプライアンス教育に、環境リスク管理の向上を目的とした教育を新たに追加しました。味の素(株)人事部の教育プログラムと連携し、階層別教育の中で環境についての教育も実施しています。

また、味の素グループ全従業員に対し、環境方針、計画・目標、当

社グループの取り組みへの理解徹底を図るため、環境教育ビデオを毎年制作し、配布しています。2012年度版ではリオ+20の開催年にあたることを踏まえ「地球持続性」をテーマに取り上げました。また、2007年度より「環境意識啓発キャンペーン」と題して毎年啓発活動を推進し、味の素グループ各社で様々な企画を自主的に立案し、実施しています。



参照 P105 「Smile Earth! あしたの地球市民活動」

## 専門教育・訓練

事業を推進する中で環境に対して適切な運営を行うためには、各業務に応じたより専門的で実践的な知識の習得や技術の向上が重要です。各組織で任命されている環境管理者・担当者に対する教育や、新事業や商品を企画する事業部門・研究部門の担当者対象の環境アセスメント教育、内部環境監査員養成講座など、各業務の遂行に必要な実務知識を取得する教育を継続的に実施しています。

また近年、社会の環境への関心が従来の公害対応から地球環境保全へと広がり、その早急な解決に向け、新たな環境法や関連条

例の制定、従前の環境法の改正強化が頻繁に行われています。味の素グループにおいても、こうした情報をタイムリーに把握し、確実な法令対応を行うことが不可欠です。この課題の対策の一つとして、2011年度は新たに環境法令の実務知識を習得するための専門教育「環境法令基礎研修」を開始しました。この他にも、化学物質管理に関する法令について、実務者を対象とした勉強会を定期的を実施するなど、法令遵守に必要な力量の確保に向けた教育の強化を図っています。

## 環境法令基礎研修

2012年3月に実施した第1回目の法令実務研修では、味の素グループの事業において特に関連の深い、廃棄物管理をテーマとして取り上げました。日本国内のグループ各社より実務担当者が参加し、廃棄物管理に関する法改正情報や法定義務などについての講義と演習に熱心に取り組みました。今後も、環境法令をテーマごとに取り上げ、継続的に教育を実施します。

## 環境教育の体系とプログラム例

一般教育		専門教育
味の素グループ共通		
環境教育ビデオ	味の素(株)	EMS推進者 新任環境管理者・担当者研修
環境意識啓発キャンペーン	入社時 新入社員研修	内部環境監査員養成講座
	中途採用者研修	各業務担当者 環境アセスメント勉強会
	管理層 新任管理職研修	化学物質管理勉強会
	コンプライアンス研修	環境法令実務研修
	海外赴任予定者 海外赴任者研修	事業所・工場 環境保全専門知識・資格取得
		技能向上訓練 など
環境教育方針・目標・計画		



# 消費者とともに築く 持続可能な社会



味の素グループでは、製品・サービスの提供を通じて消費者の皆様様々なニーズや要望にお応えするとともに、消費者の皆様とともに持続可能な社会を築いていきたいと考えています。

食品を扱う企業としては、消費者の皆様安心して製品を使っていただけるよう、品質保証の徹底が何よりも重要であると考えています。原料調達や製造工程での品質管理の徹底に加え、お客様に正しく使っていただくための製品設計や、パッケージ、ホームページなどでの情報提供の充実など、ライフサイクル全体で安全および品質の向上に取り組んでいます。また、取り組みを常に向上させていくために、お客様とのコミュニケーションの窓口であるお客様相談センターに寄せられる貴重なご意見を、日々の製品・サービスの改善につなげています。

一方で、2050年に世界人口は90億人を超え、食料生産は70%の増加が必要といわれる中、食料供給の拡大の見込みは十分に立っておらず、深刻な食料不足になりかねません。味の素グループは、消費者の皆様“食卓から始めるサステナブルなライフスタイル”をご提案し、「食」のサステナビリティをともに考え、実践することで、「地球持続性」や「食資源」の課題の解決にも貢献したいと考えています。

「90億人の食を変えることで、食の未来を変えていきたい—」味の素グループは、これからも「食」を通じて、持続可能な社会に貢献していきます。

## INDEX

### P91 確かな品質をお届けするために

- ・味の素グループの品質保証体制
- ・品質レベル向上のための人材育成
- ・品質にかかわる情報の提供

### P96 お客様とのコミュニケーション

- ・お客様の声を聞き、お客様から学ぶ
- ・お客様情報・個人情報取り扱いの徹底

### P98 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

- ・「味なエコ」マーク<sup>®</sup>商品を通じて
- ・「エコうまレシピ」<sup>®</sup>を通じて
- ・広告を通じて

# 確かな品質をお届けするために

商品の安全と品質の確保は、食品を扱う企業として当然の責務です。

味の素グループでは、品質理念・品質方針に基づき、すべての商品・サービスを対象に独自の品質保証システム「アスカ (ASQUA)」を適用し、原料調達から販売までの厳しい品質保証を行っています。

## 「味の素グループ品質方針」

私たちは、安全で高品質な商品・サービスを通して、世界のお客様のよりよい生活に貢献します。

### 品質方針

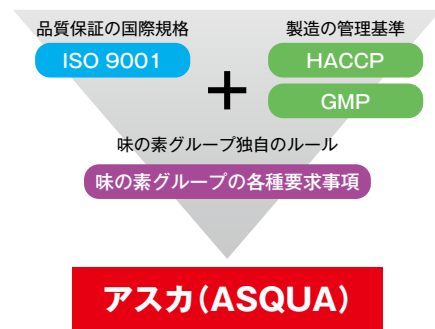
- ① 私たちはお客様の要望に真摯に耳を傾け、お客様に満足いただける商品・サービスをお届けします。
- ② 私たちは、適切な情報を積極的に提供し、お客様の信頼にお応えします。
- ③ 私たちは、安全性については妥協すること無く可能な限りの調査・研究を尽くし、関連する法律を遵守し、常に一定品質の商品・サービスをお届けします。
- ④ 私たちは、国際基準であるISOの考えかたを基本にした味の素品質保証システム【アスカ】で品質を保証します。
- ⑤ 私たちは、経営のリーダーシップのもと、研究・開発から精算・物流・販売・サービスに至るまでの社員一人ひとりが、安全で高品質な商品・サービスの提供に最善を尽くします。

## 味の素グループの品質保証体制

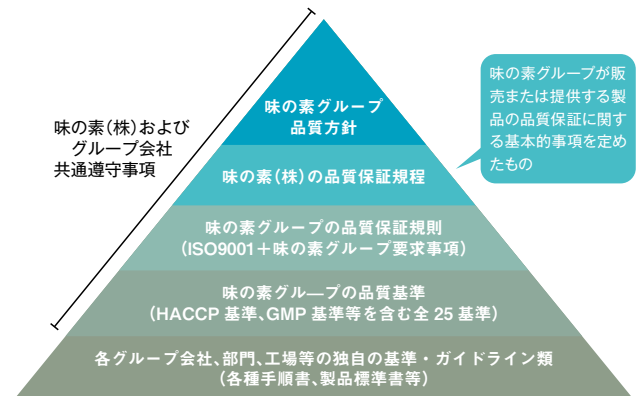
### “味の素品質保証システム” 「アスカ」

「アスカ (ASQUA)」とは、1997年に制定した味の素グループ独自の品質保証システムで、「Ajinomoto System of Quality Assurance」の略称です。「アスカ」は、品質マネジメントシステムの国際規格「ISO9001」、食品衛生の管理基準の一つである「HACCP」や適正に製造するための各種「GMP」などの製造の管理基準を基本骨格とし、そこに味の素グループ独自の考え方や基準を付加して構成されています。「アスカ」は、「味の素グループ品質方針」、「品質保証規程」、「品質保証規則」、「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールで運用されています。原料調達から販売まで、全世界の味の素グループで「アスカ」に基づいた品質保証活動を徹底し、より高品質な商品づくりを保証しています。また、お客様からのご意見やご要望などを、速やかに事業活動や商品・サービスの改善に活かしています。

### 「アスカ」の構成



### 「アスカ」の文書体系



## 味の素グループの品質基準

味の素グループの品質基準は、味の素グループのブランドにふさわしい品質レベルを保持するための独自の基準です。教育、表示、

包材、トレーサビリティなど広範囲にわたって25の厳しい基準を定めています。

### 味の素グループの品質基準 (全25基準のうち、一部抜粋)

- 品質アセスメント基準
- 品質教育・訓練基準
- Halal<sup>※1</sup>管理基準
- Kosher<sup>※2</sup>管理基準
- 商品表示基準
- 原材料の品質管理基準
- 食品包材の安全衛生基準
- 食品GMP<sup>※3</sup>基準
- 医薬品製剤GMP基準
- HACCP基準
- 製造委託品・購入品の品質管理基準
- 商品クレーム対応基準
- 品質緊急対応判断基準
- フードディフェンス<sup>※4</sup>基準
- トレーサビリティ基準

※1 Halal (ハラール)：イスラム法上で合法のもの。ハラール食品とは、イスラム法上でイスラム教徒が食べることを許されている食品

※2 Kosher (コーシャー)：ユダヤ教で定められた「ユダヤ教徒が使用してよい」、または「行ってよい」という意味で、食品に関しては、ユダヤ教徒が食べてもよいものという意味

※3 GMP (Good Manufacturing Practice)：味の素グループが販売する製品の製造管理に関する基準を示すもの

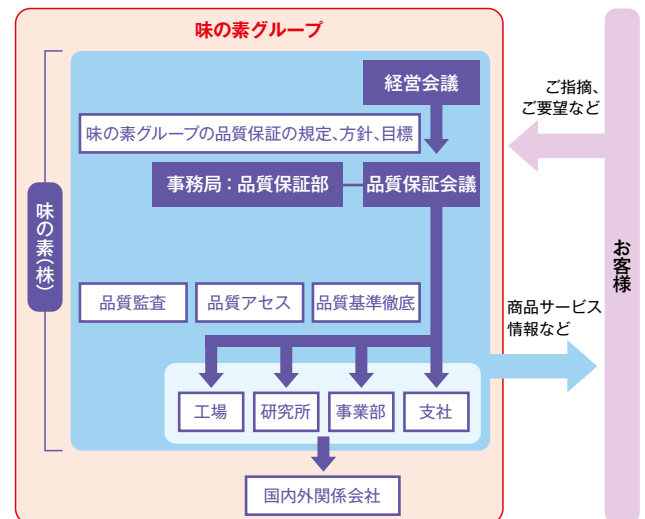
※4 フードディフェンス (食品防御)：食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの

## 「アスカ」の実施体制

味の素グループの品質保証を推進する最高機関は、経営トップをメンバーとし、経営会議の下に設置される「品質保証会議」です。「品質保証会議」では、お客様の声をもとに味の素グループの品質保証に関する基本的な方針・計画を立案し、経営会議で承認の上、国内外の対象法人に展開します。その遂行状況を半年ごとにレビューしています。

こうした体制と取り組みにより、経営から製造現場・販売を担当する従業員一人ひとりに至るまで、品質に対する意識を高め、お客様に「安全」をお届けし、信頼していただけるように努めています。

## 「アスカ」の実施体制



## サプライヤー監査と品質管理の徹底

味の素グループでは、製品の製造委託・購入や原材料の購入を通じて、国内外のサプライヤーと取引をしています。サプライヤーに関しても、グループの製造現場と同様に、「アスカ」の基準に基づいて管理をしています。

具体的には、製造委託・購入先や原材料サプライヤーに「アスカ」の品質管理基準・品質要求事項に基づいた管理を求め、定期的な評価および品質監査を実施しています。

また、海外のサプライヤーに対しては、GSM (Global Supplier Management)<sup>※5</sup>という海外の法人間で品質監査の相互協力をする仕組みを構築し、国内外で60名以上のGSM監査員を養成・任命して管理を強化しています。

## 2011年度の原材料取引先品質監査実績

監査実施組織	監査品目	監査件数	備考
味の素(株)グループ調達センター	原料関係	54件	食品：29件、 バイオフィアイン：25件
	包材関係	25件	
味の素冷凍食品(株)	GSM <sup>※5</sup>	8件	グローバルサプライヤー 共同監査
	原料関係	230件	原材料部・工場による訪問 監査の実数
味の素製薬(株)	原料関係	17件	
	委託先	3件	
カルピス(株)	原料関係	10件	
	包材関係	10件	

※5 GSM (Global Supplier Management)：各国法人で共通するサプライヤーへの合同監査

## 品質クレーム・トラブル低減の取り組み

お客様への安全な商品の提供は、企業にとって欠かすことのできない最も重要な使命の一つといえます。そこで、味の素グループでは、商品設計・調達・生産・販売のすべてのプロセスで、品質トラブル低減に向けた取り組みを継続的に推進しています。

2011年度は、新規事業分野における製品設計・開発時の品質

保証体制と品質アセスメントの強化を図りました。また、発生した一つひとつのクレームに対して徹底的な原因究明を行い、再発防止を図るとともに商品改善につなげました。その結果、2011年度のクレーム数は対前年度比90～95%で推移しました。

### 商品回収について

2011年度は、味の素グループで2件の自主回収がありました。2011年8月、米国でアメリカ味の素冷凍食品社が製造・販売する冷凍「ギョーザ」で、「シーフードギョーザ」に「ベジタブルギョーザ」の包材を使用したことが判明し、製品約700ケースをリコール<sup>※1</sup>しました。包材切り替え時の確認不足が原因だったため、包材切り替え時の管理の強化を図りました。

2012年3月には、タイでタイ味の素販売社が販売する「Calpis Lacto」で、カビ汚染（人体危害の影響が低い菌種と同定）による液分離品が発見され、約20,000ケースを流通回収<sup>※2</sup>しました。製造委託先（タイ洪水の影響で自社生産ができなくなり委託）の容器洗浄工程に不具合があったことが原因でしたが、その後当該製品は終売といたしました。

※1 リコール：社告・プレスリリース等により、公表して商品の回収を実施すること  
 ※2 流通回収：小売店、卸店から回収を実施すること

## 品質レベル向上のための人材育成

味の素グループは、グループ・グローバルでのさらなる品質向上のための人材育成にも力を入れています。

2011年度は、前年同様に、味の素（株）の事業本部長、海外地域本部長およびグループ会社社長を対象とし、グループ品質保証活動と2011-2013年度品質保証中期計画を共有する「トップマネジメント品質勉強会」を開催しました。また、32回目となる「品質保証のマネジメント・技術に関する検討会」では、国内外の398名のグループ従業員が参加し、グループ内の品質保証活動に関する取り組みを共有し、その重要性を改めて確認しました。

また、海外グループ会社の従業員の教育にも力を入れています。今年で11回目となる「QMS<sup>※3</sup>トレーニングコース」では、ブラジル、フィ

リピン、台湾から5名が来日し、品質保証の幅広い分野について2週間学習するとともに、担当者同士の交流を深めました。アセアン、南米、中国、アフリカでは、地域ごとの品質教育も活発に行っており、各地域で「アスカスクール<sup>※4</sup>」を開催しました。アセアン（インドネシア開催）では5カ国12法人から29名、南米（ブラジル開催）ではブラジル・ペルーから38名、中国（上海開催）では台湾を含め13法人から29名、アフリカ（ナイジェリア開催）では欧州を含め17名が参加し、味の素グループの品質保証レベルの向上に努めました。

※3 QMS：Quality Management System（品質マネジメントシステム）  
 ※4 アスカスクール：“味の素品質保証システム”「アスカ」を中心とした、品質保証のノウハウの共有、知識向上を目的とした研修

## 品質保証教育の体系とプログラム例

全体研修	専門教育		
<b>グループ共通</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>品質保証のマネジメント・技術に関する検討会</li> </ul> <b>味の素(株)単体</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>海外赴任者研修(「アスカ」基準)</li> <li>新入社員研修(CS教育)</li> <li>コンプライアンス研修(品質保証活動)</li> </ul>	<b>全世界グループ共通</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>QMS トレーニングコース</li> <li>「アスカスクール」</li> </ul> <b>味の素(株)単体</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>品質アセスメント勉強会</li> <li>「アスカ」を理解する基礎講座 など</li> </ul>	<b>国内グループ共通</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>トップマネジメント品質勉強会</li> <li>お客様満足研修</li> <li>ISO9001 内部監査員教育(新規資格取得)</li> <li>品質監査講習会</li> <li>食品表示の勉強会</li> <li>食品表示行政動向説明会 など</li> </ul>	<b>各事業所等</b> <p>ISO9001 規格関連の教育や、各種GMP 教育など、品質に関する様々な教育を実施</p>

## 品質にかかわる情報の提供

味の素グループでは、お客様が安心して商品をお使いいただけるよう、2008年度よりお客様との品質に関する情報共有をさらに進める「品質広報」に力を入れています。品質に関する姿勢や方針、実際に行っている活動内容に加え、お客様のご要望を踏まえ、グループとして提供が可能な情報をできるだけ多くお伝えするよう努めています。

品質広報の取り組みの一環として、一般のお客様向けの商品について定めた独自の「品質情報提供ガイドライン」をもとに、年に2回、国内のグループ企業で連絡会を開催しています。ここではパッケージやWebで提供する品質情報の現状や課題を共有し、お客様に提供する情報の質をさらに高めています。

### Webサイトでの幅広い品質情報共有

味の素グループは、ホームページ「品質保証への取り組み」サイトで、商品の安全と安定した品質を確保するために原料管理、商品開発、製造などの各過程で行っていることや、商品パッケージ情報の見方、社外有識者による食の安全にかかわる社会の関心事（「食物アレルギー」、「食品添加物」など）の解説など、お客様との品質情報の共有が一層進むよう、コンテンツの充実を図っています。

本サイトでは、消費者の皆様が特に関心の高い項目に対する、味の素グループの考え方や取り組みについてもご報告しています。その一部を以下でご紹介します。

リンク 品質保証への取り組み  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/>

このサイトは、企業Webサイトの担当者同士で審査する、第5回企業ウェブグランプリの企業情報・IR部門で、優秀サイトとして表彰されました。わかりやすい品質情報であることと役に立つ情報が豊富にある点が評価されました。



### Web サイトでご紹介している内容

#### 食品添加物、GMOの活用に対する考え方

味の素グループは、食品添加物やGMO<sup>※5</sup>（遺伝子組換え作物）の活用・表示にあたって、安全性・有用性および適法性の面から厳しくチェックしています。最近では、「〇〇無添加」、「△△不使用」をキャッチフレーズにした加工食品が増えています

#### 食品添加物の活用について

食品添加物は、味をよくし、香りを高め、栄養を強化することで豊かな食生活を実現するほか、保存性などを高めることで、食料資源の流通や有効活用を促すという重要な役割を担っています。これら食品添加物は、各種の厳しい試験が行われており、安全性は行政で確認されています。味の素グループでは、商品の開発・製造にあたり、安全性を含めた最新の情報のもと、

味の素（株）は、国の基準や科学的根拠に基づき安全と認められている食品添加物やGMOが、あたかも安全ではないような印象をお客様に与える表示方法は、お客様にとって不利益になると考えており、行っていません。

※5 GMO：Genetically Modified Organisms

適切な食品添加物を選定・使用しています。表示の際は定められた法律の基準に従った上で、お客様にとってわかりやすい正確な表示をするように努めています。

リンク 食品添加物について  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/topics/additive.html>

リンク 今だから知ってほしい食の安全のこと  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/known/index.html>

## GMOの活用について

遺伝子組換え技術は、農作物に害虫耐性を付与して使用農薬を低減するなど、食料問題や環境問題の解決に大きな役割が期待される重要な技術です。一方で、活用にあたっては、安全性を十分に確認する必要があると考えています。現在、各国では安全確保のため、GMOの承認に厳格な安全性評価を実施しており、日本では内閣府食品安全委員会、厚生労働省にて

安全性審査が行われています。必要な情報を消費者に提供するため、表示基準も定めており、味の素(株)もこの基準に従っています。また味の素グループでは、未承認GMO混入防止のために、自社で監査技術を確立しています。

リンク GMOについて  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/topics/gmo.html>

## 放射性物質について

味の素グループでは「安全で高品質な商品・サービスを通して、世界のお客様のよりよい生活に貢献する」という品質方針のもと、原料調達から販売まで厳格な品質保証に取り組んでいます。製品の製造にあたり、基本的には行政による「継続的なモニタリング」と「基準値を超える食品を流通させない取り組み」によって、

食品の安全性は確保されていると考えています。味の素グループは、さらに確認のため、測定機器を導入し分析技術を確立して、必要に応じて原材料を中心に放射性物質の分析を実施しています。

リンク 放射性物質について  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/topics/radiation.html>

## トレーサビリティについて

味の素グループは、原料や商品の履歴情報を速やかに調査できるトレーサビリティシステムを構築しています。生産、加工、流通の各段階において、原料の出所や製造元、販売先などの情報や製造にかかわる情報を記録・保存し、原料や商品に関する履歴情報を追跡できるようになっています。また、正確な原料情報の入手に不可欠な、適切なサプライヤー管理にも

力を入れていきます。

さらに、お客様からの問い合わせ時や、トラブル発生時の速やかな対応を可能にし、お客様が安心して商品を購入できるよう、確かなトレーサビリティ体制を構築しています。

リンク トレーサビリティについて  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/topics/traceability.html>

## アレルギー物質について

日本では、特定のアレルギーを持つ方の健康のため、厚生労働省により、2002年3月から小麦、乳、落花生、卵、そばの5品目についての表示が義務づけられ、2008年6月からはえび、かにが義務表示品目に追加になりました。また、18品目については可能な限り表示することが推奨されています。国内の味の素グループでは、すべての家庭用商品について、表示義務のある7品目だけでなく、推奨

の18品目についてもアレルギー表示を行っています。厚生労働省の指導に従うとともに、公定法(法律で定められた分析法)の導入など、グループにおける分析チェック体制の確立にも取り組んでいます。

リンク アレルギー物質について  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/topics/allergy.html>

## 残留農薬について

野菜の栽培で利用される農薬は、害虫や雑草などの駆除、作物の成長の制御などを目的として散布されます。農薬には「使用基準」があり、量や時期、まく方法や何回まではまいてよいかなどが決められています。この使用基準を守っていれば、残留基準を超えるような農作物はできません。しかし、使い方によっては、まれに収穫された農作物に農薬が残ることがあります。

味の素グループでは、原料として使用する野菜の安全性確保のため、農薬管理を含めた畑や栽培する敷地の管理を徹底する対応を実施しています。

リンク 残留農薬について  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/topics/biopesticide.html>



# お客様とのコミュニケーション

味の素グループでは、「つねに“お客様第一”を心がけ、豊かな創造性とすぐれた技術により、安全で高品質な商品・サービスを提供する」ことを事業姿勢としています。

味の素(株)では、品質マネジメント—顧客満足—組織における苦情対応のための指針「ISO10002<sup>※</sup>」に則り、「お客様満足推進方針」と「お客様満足行動指針」を定めました。こうした考え方のもとに、「お客様満足品質」の実現に向けて取り組んでいます。

※ ISO10002: 苦情対応マネジメントシステムの国際規格。お客様によりご満足いただくために、お客様からの苦情に対し、適切に、迅速に対応できるよう、組織がどのようにあるべきかの要件を指針として定めたもの

## お客様満足推進方針

私たちは、お客様の声に素直に耳を傾け、お客様の目線で考え、知恵を結集し、お客様にご満足いただける商品・サービスを提供します。そして、お客様に信頼される誠実な企業をめざします。

## お客様満足行動指針

- ① 私たちは、お客様に、安全で安心してお使いいただける商品・サービスを提供します。
- ② 私たちは、お客様からのご指摘、ご要望、お問い合わせに、正確・迅速・親切にお応えします。
- ③ 私たちは、お客様からいただいた貴重な声を、より価値ある商品・サービスに反映するように努めます。
- ④ 私たちは、お客様に、適切な情報を積極的に提供します。
- ⑤ 私たちは、お客様の権利を保護するため、関連する法規および社内の自主基準を遵守します。

## お客様の声聞き、お客様から学ぶ

お客様相談センターは、お客様と直接接する部門として、お客様にご満足いただけるよう「正確・迅速・親切」を対応の基本として取り組んでいます。お客様からいただいたご意見やお問い合わせは、毎日整理・分析し、事業部門や開発部門と共有することにより、お客様にとってより便利で魅力ある商品・サービスの開発につなげるよう取り組んでいます。お客様一人ひとりとのコミュニケーションを大切に、お客様と味の素(株)の良好な信頼関係づくりに努めるとともに、商品・サービスをはじめとする企業活動における「お客様満足品質」の実現に向けて取り組んでいます。

いただいたご意見やお問い合わせは、経営層をはじめ全社に伝え、事業部門、品質保証部門、生産部門と連携して、お客様にご安心いただけるよう情報提供に努めています。また、国内グループ会社のお客様相談機能部門と連携を強化し、味の素グループ全体のお客様対応品質向上に向けた活動を推進しています。

リンク お客様の声に学ぶ仕組み  
<http://www.ajinomoto.co.jp/okyakusama/approach/reflect/index.html>

リンク お客様の声を活かした商品づくり  
<http://www.ajinomoto.co.jp/okyakusama/approach/tocustomer/>

## 味の素(株)お客様相談センターの主な取り組み

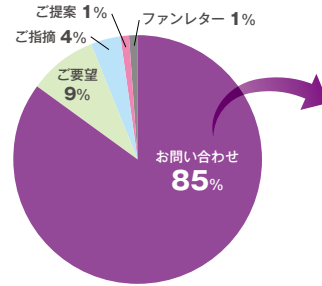
主な取り組み	内容
1 「対応品質」の向上を目指した対応者教育プログラムの実施	対応品質の向上に向けて、コミュニケーション力向上のための教育研修、その他トレーニングを継続実施
2 お客様の声を関係部署と共有する活動の充実、強化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「お客様の声」を、社内会議やレポートによりタイムリーに社内でも共有し、商品やサービスの改善に反映</li> <li>・改善の事例を社内ですべて共有し、お客様にもホームページで一部共有</li> <li>・商品開発時のアセスメント会議において、商品へのご不満を未然に防止することを目指し、お客様視点での評価を実施</li> </ul>
3 商品へのご指摘への対応満足向上の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品へのご指摘をお客様との大切なコミュニケーションの機会ととらえ、その原因の調査結果をご説明する調査回答文書送付時にアンケートを同封</li> <li>・いただいた意見を反映し、より丁寧な対応とわかりやすい調査回答文書の作成に向けて社内横断的な改善を推進</li> </ul>
4 社内研修「お客様満足研修」を実施	<p>「お客様満足研修」として、部署、業務に応じて5つの講座を実施</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 「お客様の視点」気づき講座</li> <li>② 「お客様満足研修」電話対応体験一日実習</li> <li>③ “お客様の声”分析実習</li> <li>④ “お客様の声ポータル”使い方研修</li> <li>⑤ 営業部門対応研修</li> </ol>
5 国内グループ企業のお客様相談部門との連携強化	グループ会社全体でのお客様満足向上を目指して、外部講師を招いた講習受講や定期的な検討会を開催し、各社の取り組みの共有化を実施

## 2011年度のお問い合わせ内容

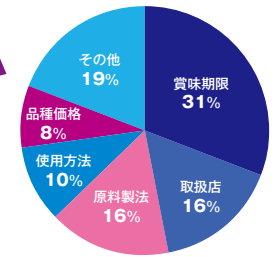
2011年度は東日本大震災の影響により、放射能汚染への不安による商品の原料や製造日についてのお問い合わせが約9,000件寄せられ、合計で約44,000件（前年度比116%）のお問い合わせをいただきました。

通常のお問い合わせはやや減少しましたが、高齢のお客様より「Cook Do<sub>®</sub>」などの使い切りの商品に対して「一人暮らしなので量が多い」「小容量の品種が欲しい」というご意見が継続して寄せられました。このようなご意見は関係部署に伝え、今後の改善に向けた参考情報とさせていただいています。

## 「お客様」の声内訳 (全体: 44,000件/年)



## お問い合わせ内訳



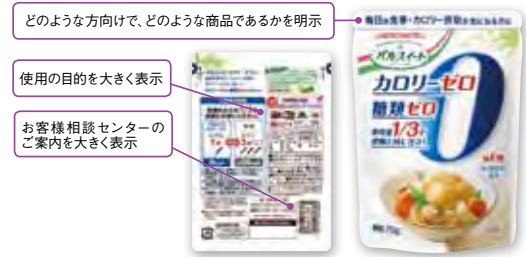
### お客様と味の素グループを直接結ぶ相談窓口 (電話でのお問い合わせ)

- 味の素 (株) お客様相談センター
  - 調味料・加工食品・ギフト製品、その他 ..... ☎ 0120-688181
  - 甘味料・スポーツニュートリション・  
アミノ酸サプリメント ..... ☎ 0120-160505
  - 栄養ケア食品 (「メディミル<sub>®</sub>」  
「アミノケア<sub>®</sub>」など) ..... ☎ 0120-814222
  - 医療用食品 (「メディエフ<sub>®</sub>」 「ベムベスト<sub>®</sub>」  
「アクアソリタ<sub>®</sub>」など) ..... ☎ 0120-814127
- 味の素製薬 (株) くすり相談室 ..... ☎ 0120-917719
- 味の素ゼネラルフーズ (株) お客様相談室 ..... ☎ 0120-178651
- 味の素冷凍食品 (株) お客様相談室 ..... ☎ 0120-303010
- (株) J-オイルミルズお客様相談室
  - 家庭用油脂 ..... ☎ 0120-211228
  - 家庭用マーガリン ..... ☎ 0120-936734
- ヤマキ (株) お客様相談室 ..... ☎ 0120-552226

## ユニバーサルデザインの取り組み

味の素グループは、ユニバーサルデザイン (以下UD) の視点を持ち、様々な方にとって使いやすい商品パッケージを目指して、各社で取り組みを進めています。

味の素 (株) では、「品種区別のための色使い」「文字の視認性の向上」など、多様な方向性からUDのガイドラインを定めています。近年では、UDの視点で「情報のわかりやすさを考慮したデザイン」を重要視しています。その商品を使用するお客様に特に求められている情報を整理し、さらには購入・使用・廃棄シーンなども慎重に考慮した上で、デザイン開発・導入を進めることで、より幅広い方々にとって、魅力的なパッケージにしたいと考えています。さらに今後は、パッケージの基本機能とともに、経済性、環境配慮などを両立させたUDの研究を進めていきます。



リンク お客様相談センターについて  
<http://www.ajinomoto.co.jp/okyakusama/>

## お客様情報・個人情報取り扱いの徹底

味の素グループでは、お客様をはじめとした個人情報の取扱ルールと管理対象情報を明確にし、組織的管理を実施しています。

まず、個人情報保護法および関連法規に基づいて制定した、「情報取扱規程」で個人情報の管理責任を規定し、具体的な手続きを社内ルールとして「個人情報取扱ガイドライン<sup>\*</sup>」として運用しています。個人情報の取り扱いは、ISO27001 (情報セキュリティマネジメント) の考え方にに基づき、運用・保守ルールを定め、2名が相互牽制して個人情報に関する作業をするなど、人的側面も考慮した対応をとっています。取り扱いを外部に委託する場合も、同等の管理が

できているか事前確認を行っています。個人情報は「個人情報管理データベース」で登録管理を行い、2011年12月には、管理状況についての総点検を完了しました。

また、2011年3月には個人情報の管理に関して、外部のセキュリティ専門会社による診断を受け、業務上のリスク点検、管理上の点検、IT技術上のリスク点検を行いました。診断の結果指摘された課題事項については、すべて対応が完了しています。今後も、一層の個人情報保護・管理に努めていきます。

<sup>\*</sup>「個人情報取扱ガイドライン」: 2005年の個人情報保護法施行時に制定した社内ルール「個人情報取扱の手引き」を2011年に改訂。法令施行後の業務運用の中で得られた知見を整理し、より運用ルールを明確にしたもの

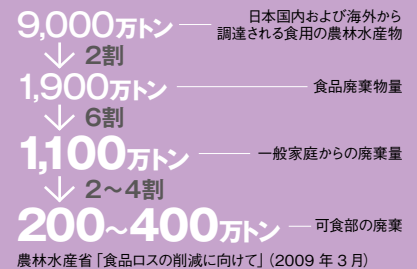
# 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

味の素グループは食品メーカーとして、皆様の食卓に「おいしさ」や「健康」だけでなく、エコライフをお届けしたいと考えています。それぞれのご家庭にとって、そして地球にとっても、健やかな「食卓」を実現すること。それが、味の素グループの願いであり、使命です。味の素グループは、エコな商品の開発を追求し、エコなレシピやヒントをご提案することで、食卓からのエコライフを支援していきます。

## DATA

### 日本の食品ロスは…

日本では年間約1,900万トンもの食品廃棄物が排出されています。この廃棄物のうち、一般家庭からの排出量は1,100万トン。その内、200~400万トンが可食部、つまり食べ残しや調理時の過剰除去、食べずに直接廃棄した「食品ロス」といわれています。ご家庭からの食品ロスをなくすために、毎日の食卓から、一人ひとりが食べ物を大切においしく食べ切る視点が大切です。



## 「味なエコ」マーク® 商品を通じて

容器包装は、日常的に目に触れ、手に取っていただくものでありながら、一つひとつの個包装はもともと小さかったり薄かったりするものです。このため、包装の軽・薄・短・小、素材の変更といった環境視点での改良は、お客様にはなかなかわかりづらいものですが、販売量全体では大きな環境貢献効果があります。

「できるだけ環境によい製品を購入したい」というお客様のニーズにお応えできるよう、味の素グループでは、独自の環境マークである「味なエコ」マーク®の表示を2010年秋から開始しました。



### 「味なエコ」とは？

味の素グループが提供する「味の素らしい・気のきいた(=味な)」「環境にやさしい(=エコ)」製品や情報のごとで、ロゴマークは「地球の緑と食事の喜びを模したもので、食を通じたよりよい地球環境」を表現しています。

「味なエコ」マーク® 商品数  
**128** 品種

2012年10月現在  
 (味の素グループ)

参照 P81 容器包装に配慮した「味なエコ」マーク® 製品を食卓に広げる

## 「エコうまレシピ」® を通じて

毎日のお料理は、ご家庭で今日からすぐにエコライフを始めるチャンスです。そこで、味の素(株)では、毎日のお料理の中で「エコ」で「うまい(美味しい・上手い)」、すなわち「エコうま」®なアイデアやレシピを広げる活動に取り組んでいます。

環境に配慮した素材や調味料選び、食材の使い方、調理・保存の仕方などについて、私たちからお伝えていくとともに、皆様が実践されている工夫をイベントやWebなどを通じて、広くお伝えしていきます。

※「エコうま」「エコうまレシピ」は味の素(株)の登録商標です。



「エコプロダクツ展」ブースでは料理を実演



味の素(株)本社食堂でキャンペーンを実施



「エコうまレシピ」® をご紹介するWebサイト

### リンク

「エコうまレシピ」  
<http://www.ajinomoto.co.jp/activity/kankyo/eco/ecouma/index.html>

## 広告を通じて

味の素グループでは、食卓からのエコライフのヒントをご紹介する企業広告を通じて、皆様とともにエコライフを広げるためのコミュニケーションを展開しています。



■「EDO時代、ECOヒント」篇



■「新聞をおいしくリサイクル」篇

野菜をおいしく保てる、昔ながらの新聞紙活用の知恵をご紹介します。

■「もったいない」篇



「消費者のためになった広告コンクール」  
雑誌広告部門 経済産業大臣賞/ベストパートナー賞 受賞ほか



買い物やメニュー、調理、食べるときなど、様々なシーンでのエコのヒントを、広告を通じてご提案しています。

### TOPICS

#### 味の素グループの企業広告

味の素グループでは、2010年度から新聞・雑誌を中心とする活字媒体を通じて、食卓にエコな製品をお届けすることにつながる環境・CSR活動の内容をお伝えし、さらに私たちの企業活動へのご理解を深めていただく取り組みを始めました。

新聞広告では、その多様な読者の方々に、味の素グループの幅広い活動内容をご理解いただくことを目的とし、7つの主な取り組みをご紹介します。



新聞広告  
「いのちのために 環境・社会活動紹介」

リンク 企業広告のご紹介  
<http://www.ajinomoto.co.jp/cm/newspaper/>

# 地域に暮らす人々とともに築く発展



地域に寄り添い、地域社会とともに成長する企業でありたい。この想いを実現するために、世界に広がる味の素グループのおよそ3万人の従業員が、事業を通じて、そして地域の一市民として、様々な形で地域の発展に貢献する活動に取り組んでいます。

創業から103年を迎える味の素グループは、今では世界26の国・地域に事業所を構え、暮らしを支える様々な製品を、世界の130カ国にお届けしています。

とりわけ、皆様のいのちを支える「食品」については、現在、およそ100カ国にお届けしていますが、製品開発にあたっては、地域ごとに異なる食文化の独自性、多様性との調和が不可欠です。味の素グループでは、地域の食文化を活かしながら、よりおいしく食べていただくための商品を現地で開発・生産し、地域に根ざした販売方法でお届けしています。製品の生産から流通まで、現地に密着したビジネスを行うことで、原料を生産する農家への貢献をはじめ、雇用の創出や流通の方々への商材提供による利益の創造などの経済効果を生み出しています。今後も、このような地域密着型の事業展開をさらに世界に広げることで、製品を通じた地域への貢献を広げていきたいと考えています。

一方で、事業を行っている地域には、食・栄養の問題をはじめ、様々な社会課題が存在しています。味の素グループは、これらの社会課題解決に貢献するために、事業活動を通じた貢献にとどまらず、途上国・新興国の栄養改善プロジェクトなど、様々な地域貢献活動にNGOをはじめとする地域社会と連携しながら取り組んでいます。

味の素グループは、これからも地域に寄り添い、地域社会とともに成長する企業でありつづけたいと考えています。

## INDEX

- P101** 地域の食文化に寄り添い、「おいしさ」を届ける
- ・うま味調味料「味の素」から、地域に合った様々な食品事業へ
  - ・いつでもどこでも、誰でも気軽に買えるサイズ・価値の商品を提供する
  - ・現地の原料を使い、現地の人と働き、現地で生産する

### Column

- ・「ガーナ栄養改善プロジェクト」
- P104** 様々な組織と連携した地域貢献活動
- ・「Smile Earth! あしたの地球市民活動」
  - ・「食・栄養」分野での国際協力支援「AINプログラム」
  - ・世界各国での取り組み

### 2011年度の主な実績

世界**130**カ国  
に商品をお届け

**100**カ国  
**100**億袋

うま味調味料「味の素」の1年間の販売量

**59**件**12**カ国、  
約**8**万人の受益者

AINプログラム(味の素「食と健康」国際協力ネットワーク)の支援実績(1999年～2012年4月)

**208**の事業所、  
約**8,000**名の  
グループ従業員が参加

「Smile Earth!あしたの地球市民活動」の全世界事業所周辺清掃活動

# 地域の食文化に寄り添い、「おいしさ」を届ける

食文化や食習慣は、国と地域によって大きく異なります。

味の素グループでは、食材や好みの味・レシピ、調理方法などを地域の皆さんに教えていただきながら、地域ごとに食品や調味料を開発し、世界の食卓に「おいしさ」をお届けしています。

## うま味調味料「味の素®」から、地域に合った様々な食品事業へ

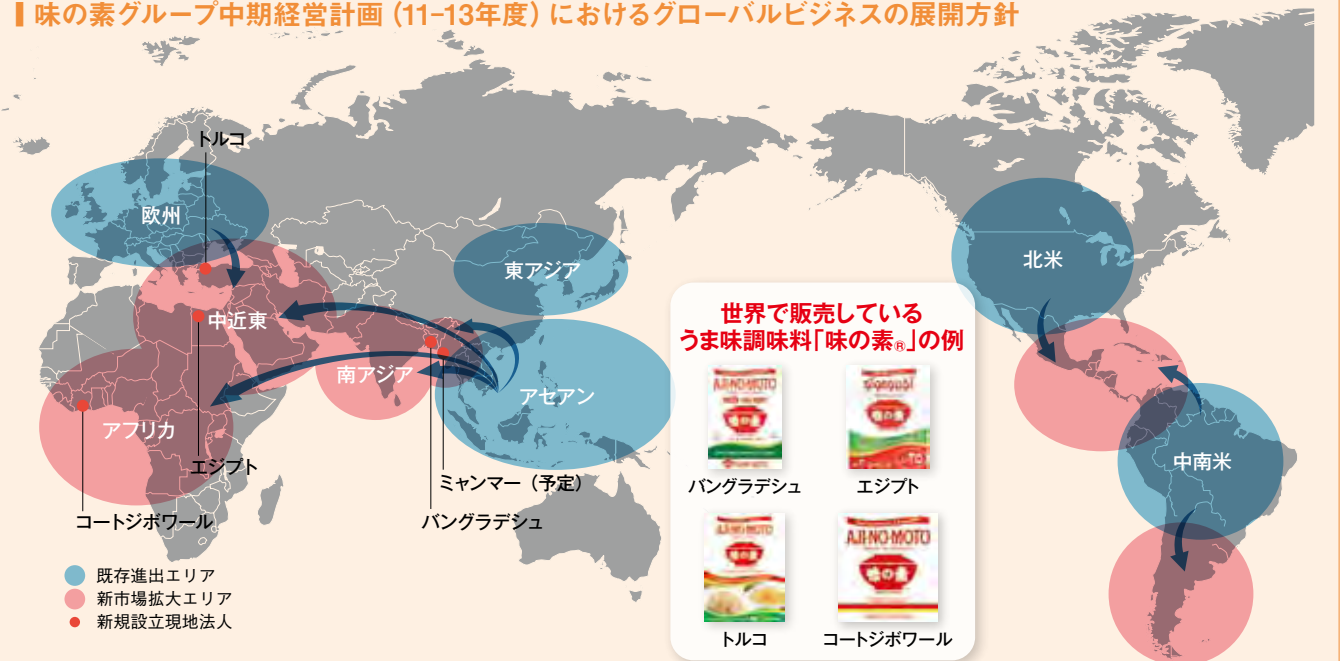
味の素グループの創業の基になったうま味調味料「味の素®」は、103年前、当時の日本人の栄養状態を改善したいという想いから生まれました。「うま味」は人類が共通に感じるもの。地域の食生活をより「おいしく」することで、栄養改善にもつなげたいという想いで、私たちはこの商品を世界に広げてきました。「味の素®」は今では日本だけでなく、世界の各地域の伝統料理の中でおいしさを引き立てる調味料として定着し、現在およそ100カ国に、年間でおおよそ100億袋をお届けしています。

現在では、うま味調味料にとどまらず、調味料や加工食品などの様々な食品事業を100カ国で展開しており、さらなる展開の拡大を目指しています。2011年度には、バングラデシュ、トルコ、エジプト、コートジボワールに事業所を設立し、商品の販売を開始しました。

今後も、アフリカや中東、南アジア地域へと販売地域を広げ、地域の食をさらにおいしくする商品をより広くお届けすることで、一人でも多くの方々の食卓に笑顔を広げていきたいと考えています。

## 世界に「おいしさ」を広げるために

### 味の素グループ中期経営計画（11-13年度）におけるグローバルビジネスの展開方針



### 世界各地の商品ラインナップの例

風味調味料 「Masako®」等	メニュー用調味料 「CRISPY FRY®」等	メニュー用調味料 「Ros Dee® Menu」等	即席麺 「SAMSMAK®」等	冷凍食品	シュガーレス粉末清涼飲料 「FIT®」等
インドネシア	フィリピン	タイ	ポーランド	米国	ブラジル

## いつでもどこでも、誰でも気軽に買えるサイズ・価格の商品を提供する

味の素グループでは、「誰でも気軽に買える」「いつでもどこでも買える」「どのような料理もおいしくする」を合言葉に、地域の従業員が地域に合った商品を開発し、地域の方々にとって最も買いやすい形や方法で商品をお届けしています。

とりわけ、途上国や新興国での農村部では、流通の問題などで都市部同様の製品やサービスを受けられない地域が数多く存在し、地域の産品を持ち寄りて販売する小規模な小売店も多いのが現状です。味の素グループでは、都市部だけでなく、こうした農村部へも商品をお届けするために、各地で独自の配送ネットワークを確立し、

各拠点の現地従業員が一軒一軒の小売店に商品をお届けしています。商品が流通することで小売店の利益創出にもつながっています。

このような地域では、「ワンコイン」で買えるような1回使い切りサイズの小袋商品が中心です。例えばナイジェリアでは、うま味調味料「味の素<sup>®</sup>」が、10gの小袋商品（10ナイラ：約5円）で販売されています。こうした小袋での販売は、1970年代にフィリピンで開始して以来、地域によって少しずつ形を変えながら、今もおお世界各国で実践されています。



現地従業員が一軒一軒商品をお届けする



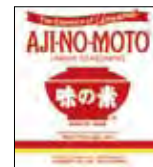
小袋での販売（インド）



コートジボワールのマーケット



ナイジェリアのマーケット



ナイジェリアで販売する「味の素<sup>®</sup>」の10g袋



ナイジェリアで販売する風味調味料「MaDish」の5g袋

## 現地の原料を使い、現地の人と働き、現地で生産する

「その国でお使いいただくものは、その国でつくる」が味の素グループの基本。地域の原料を使って、地域の従業員が、地域の方々のニーズに合った製品をつくることを大切にしています。

例えば、うま味調味料「味の素<sup>®</sup>」は、サトウキビやキャッサバ、トウモロコシなどその土地で豊富に栽培されている農産物を原料として、世界各地の工場で作られています。現地に工場を建て、現地の農産品を使い生産することで、現地従業員の雇用を生み出すだけ

でなく、地域からの原料調達により、農家などの一次生産者の方々の収入を向上させるということも、味の素グループの重要な使命だと考えています。

さらに、アミノ酸の発酵工程で生み出された栄養豊富な副生物（コプロ）は、安価で地域の農業に提供しています。これにより、作物の生育に大きな効果を与えて農家の収入を向上させるとともに、持続可能な農業にも貢献しています。



コプロから生まれた葉面散布剤「AJIFOL<sup>®</sup>」

参照 P13、P15、P76 コプロの活用

Column

## 「ガーナ栄養改善プロジェクト」 ガーナの子どもの栄養不足解決に向けて

「ガーナ栄養改善プロジェクト」は、味の素グループの強みである食品技術とアミノ酸栄養のノウハウを活用したサプリメントの製造販売を通じて、開発途上国における大きな社会課題の一つである離乳期の子どもの栄養不足問題を解決する「ソーシャルビジネス」の実現を目指しています。

ガーナの伝統的な離乳食である、発酵コーンを用いた「KOKO」と呼ばれるお粥は、エネルギーやタンパク質、微量栄養素が不足しており、子どもの成長が遅れる一因となっています。この問題を解決し、乳幼児の栄養改善に貢献すべく、味の素グループは「KOKO」に添加する栄養サプリメント「KOKO Plus」を開発しました。

### 様々なパートナーとの連携

本プロジェクトは、2009年にガーナ大学、米国のNPOであるNevin Scrimshaw International Nutrition Foundation (INF)、味の素(株)の三者が共同で立ち上げ、ガーナ政府公認の活動と

なりました。

また、ほかにも様々なパートナーと連携して活動を進めています。2011年には、ガーナ保健省と覚書を締結し、製品の効果確認試験実施や栄養教育などについて協働を開始。また、国際NGOである公益財団法人ケア・インターナショナル ジャパン (CARE)、公益財団法人プラン・ジャパン (Plan)、Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) ともマーケティングや効果確認試験において協働しています。2012年5月には、米国援助機関の米国国際開発庁 (USAID)、日本政府 (JICA) と同国における離乳期の子どもの栄養改善の実現に向けた三者での官民連携での協働取り組みの覚書も締結しました。



「KOKO Plus」

参照 P17 特集1「Good eating=Green eating」人と地球を健康にする、新しい食の未来を実現する

参照 P49 人権：子どもの人権を尊重した効果確認試験を実施する

### 2009-2010年度 (第1フェーズ)

- 離乳期栄養強化食品の開発、プロトタイプ製品の完成
- 市場調査
- 消費者テスト

### 2011-2013年度 (第2フェーズ)

- 生産体制の構築
- 栄養学的効果確認試験
- 事業モデルの構築試験

### 2014年度～ (第3フェーズ)

- 本格販売、普及
- ナイジェリアなど西アフリカ他国への横展開検討

### プロジェクトの現状

プロジェクトが第2フェーズに進展し、委託先の現地食品会社 Yedent 社において製品専用の建屋が完成、2012年6月に生産を開始しました。現在、以下の2つの準備を進めています。

#### 1 栄養学的効果確認試験 (Efficacy Study)

生後6～24カ月の乳幼児の離乳食に栄養サプリメントを1年間添加し、その効果(発育、健康状態等)を測定します。2011年10月にガーナ政府から試験製品の許可を得た後、ガーナ保健省とも連携し、試験を実施する村の選定、調査を実施しました。この試験については、2012年5月にガーナ政府のIRB (Institutional Review Board: 試験内容の詳細に関する倫理委員会) の許可も受けました。

#### 2 事業モデルの構築試験 (Effectiveness Study)

本プロジェクトがビジネスとして成立し、ビジネスを通して栄養改善が実現できることを検証するものです。農村コミュニティで女性の自立支援の活動を行っている国際NGO等と協働し、農村の女性販売員を活用した販売システムの構築を検討しています。これについてGAINからは技術援助と資金援助を受け、さらにUSAIDも製品販売の仕組みづくりに参画することとなりました。

今後も様々なパートナーとのさらなる連携を図り、持続可能なビジネスを通じたアフリカの子どもの栄養改善の実現を目指していきます。



USAID、JICAとの覚書締結



栄養サプリメント「KOKO Plus」入りのお粥、KOKO



ガーナでの試食風景



製造現場での研修風景



## 様々な組織と連携した地域貢献活動

味の素グループは、事業を展開している国・地域に寄り添い、地域とともに成長する企業であるために、行政、大学、NGO/NPOなど様々な組織と連携し、地域貢献活動に取り組んでいます。

### 味の素グループの社会貢献活動ミッション

味の素グループは、様々なステークホルダーと連携のもと、「食・栄養」を中心とした取り組みを、グローバルに推進し、健康で活力ある社会を実現します。

### グローバルでの社会貢献活動

グローバル共通プログラムとしての「食・栄養」分野での国際協力ネットワーク（「AINプログラム」）のほか、各国の法人が独自で取り組む地域貢献プログラムや、従業員がボランティアで参加する社会貢献活動「Smile Earth! あしたの地球市民活動」を活動の軸として、地域課題の解決に貢献したいと考えています。また、日本を含めた世界4カ国では財団を設立し、奨学金制度をはじめ、それぞれの国や地域の文化、生活習慣、ニーズに合った貢献活動を、各国の法人と連携して実施しています。



## 「Smile Earth! あしたの地球市民活動」

「Smile Earth! あしたの地球市民活動」は、持続可能な社会に向けて、全世界の味の素グループ従業員一人ひとりが「食」や「環境」にかかわる身近な社会貢献活動を主体的に行う取り組みとして、2007年から継続的に実施しています。コミュニティ、さらには取り巻く地球環境について、一人ひとりが自ら考え、行動する実践活動です。

### ① 全世界一斉事業所周辺清掃活動

毎年、全世界の従業員が一斉に、それぞれの地域で事業所周辺の清掃活動を行う活動です。2011年度は10月20日に行われ、全世界で208の事業所、約8,000名のグループ従業員が参加しました。

#### 味の素(株)本社

2011年度は、約250名のグループ従業員が参加し、従来の「ゴミを拾う」活動に加え、「掃く」、「拭く」、「草を取る」活動も実施しました。



#### フィリピン味の素社

110名の従業員が参加し、事業所やその周辺のゴミ拾いや掃き掃除を行いました。従業員間の絆が強くなるとともに、環境や地域社会に対する意識がさらに高まりました。



#### ブラジル味の素社

2011年度から、この一斉清掃活動に参加しました。

ブラジルの味の素グループ全体で取り組みました。



#### カンボジア味の素社

事業所周辺の清掃や草木の刈り取りのほか、近隣の学校の整備なども行いました。従業員だけでなく、地域の議員や中学校の教員、生徒も参加していただき、総勢375名での活動となりました。

#### 全世界共通のグローバル企画

- ① 全世界一斉事業所周辺清掃活動
- ② 「ECOアクション」キャンペーン
- ③ “Mottainai” キャンペーン



#### タイ味の素社

事業所があるアユタヤ地方の寺院改装に、従業員ボランティア約650名が参加しました。



#### 味の素物流(株)

2009年以来、全事業所を挙げて一斉清掃を継続的に実施。東日本大震災で被災した東北エース物流(株)も活動に参加しました。



#### ペルー味の素社

工場では110名の従業員が参加し、約400kgのゴミを回収しました。



#### バングラデシュ味の素社

2012年5月に稼動を始めたバングラデシュトンギ工場では、2012年6月に、従業員全26名および工場派遣のオペレーターによる事業所周辺一斉清掃活動を実施しました。今後も毎月2回、一斉清掃を継続していきます。



## 2 「ECOアクション」 キャンペーン

全世界の従業員がそれぞれの職場で、地球環境への貢献をテーマに独自の企画を立て実施している環境意識啓発活動です。地球環境問題に関する講演会や、ゴミの分別・リサイクルキャンペーンなどのほか、自主的な清掃活動のほか、絵画コンテストや食べ残し削減キャンペーンなど、2011年度は世界各地より計16事業所が参加しました。

### ペルー味の素社 リマ事務所・工場

#### ● 子どもたちによる環境保護絵画コンテスト

従業員に環境保護の大切さを啓蒙するために、絵画コンテストを開催。グループ従業員の子どもたち22名の作品は、お客様へのクリスマスカードに採用しました。



### 味の素ハートランド社 エディビル工場 味の素フード・イングリーディエント社アイオワ工場

#### ● 電気製品のリサイクル活動

従業員が職場と自宅から、不要な電気機器（総重量2,567kg）を持ち寄り、リサイクルに出しました。



## 3 “Mottainai” キャンペーン

“Mottainai” キャンペーンは、家庭や職場で使わなくなった古本や切手、コイン、紙幣などの休眠資材を有効活用しようという主旨で、2007年から継続的に実施しています。2011年は、全世界から59事業所が参加しました。国内グループ会社から集まった資材は、東日本大震災の被災地を支援する団体への寄付にあてられました。

### カンボジア味の素社

従業員がシャツ、ズボン、靴などの休眠資材を持ち寄り、カンダール州Kantork Kahang Tbong村の住民に寄付しました。



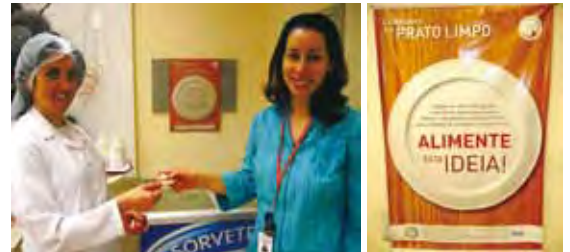
### インドネシア味の素社

従業員が衣類や使用済みの教科書等を持ち寄り、ストリート・チルドレンを支援する団体に寄付しました。

### ブラジル味の素社

#### ● 「クリーン・ディッシュ・キャンペーン」

ランチサービス会社と共同で、昼食を完食した場合、一皿ごとに40g相当の食料として換算し、後日孤児院などへ食料を寄付するというキャンペーンを、2007年度より5年連続で実施しています。



### ギャバン・スパイス・マニュファクチャリング社

#### ● 河川浄化活動への参加

ペナン州の“Cleaner Greener Penang Campaign”に参加し、河川浄化作用のある、酵素・もみ殻などの入った泥玉団子を約25,000個つくりました。

### 味の素(株)

- 社員食堂での「エコうま<sup>®</sup>」ランチの提供
- 環境展示会や講演会の開催



### ペルー味の素社

従業員が不要品を持ち寄り、「ガレージ・セール」を開催。収益は慈善団体の支援金として活用されました。

### 国内味の素グループ

国内で集められた不要品（葉書やプリペイドカード、切手、本など）は、東日本大震災の復興支援の支援金として寄付しました。



### 社外からのコメント

今回お寄せいただきました物資は、津波で流されてしまった岩手県釜石市の保育所の子どもたちの心のケアと新園舎の建設支援に大切に活用させていただきます。ご協力いただき、誠にありがとうございました。

特定非営利活動法人  
地球市民 ACTかながわ  
事務局長 伊吾田 善行氏



「食・栄養」分野での国際協力支援「AINプログラム」

AINプログラム

味の素グループは、途上国での栄養改善をグローバル健康貢献企業としての重要な使命の一つと考えています。AIN<sup>®</sup>プログラムは、1999年に味の素(株)創立90周年を機に開始した「食・栄養」分野の国際協力支援活動です。国内外のNGO/NPO等からプロジェクトを公募し、有識者による審査、味の素グループ従業員による視察を経て決定します。開始後は各国のグループ会社とともに栄養教育などを側面から支援し、質の高い活動を目指します。

※ AIN: Ajinomoto International Cooperation Network for Nutrition and Health (味の素「食と健康」国際協力ネットワーク)

支援実績 (1999年～2012年4月)

件数	受益者数
<b>59件 / 12カ国</b>	<b>約8万人</b>
(インド、インドネシア、カンボジア、スリランカ、タイ、バングラデシュ、フィリピン、ベトナム、マレーシア、ミャンマー、ブラジル、ペルー)	
総額	総額
<b>1億9千万円</b>	<b>1億9千万円</b>

2011年度の支援プロジェクト

プロジェクト名	実施団体	対象者(人数)	国名	支援期間(年度)
学校給食のための農業プロジェクトと栄養教育の普及	THE EDUCATION FOR DEVELOPMENT FOUNDATION(EDF)	教師、生徒(1,475名)	タイ	2011～2012
「栄養教育・教育センター建設と菜園開発」による栄養改善事業	特定非営利活動法人 ビープルズ・ホープ・ジャパン	助産師、ヘルスボランティア(4,050名)	インドネシア	2010～2011
農村女性のエンパワメントを通じた生活環境の改善と地場産業の育成	公益財団法人オイスカ	農村女性(250名)	インドネシア	2011～2013
先住民オラン・アスリの女性による、幼児の健康・栄養改善	UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA(UPM)	女性、住民(1,000名)	マレーシア	2011～2013
小学生の生活習慣病予防のための健康的食事と運動の推進～学校における栄養的介入活動	Ho Chi Minh City Nutrition Center	生徒(2,500名)	ベトナム	2011～2013
学校給食とオーガニック菜園を通じた食育プロジェクト	LOOB JAPAN	教師、生徒(2,200名)	フィリピン	2010～2011
ラギ～インドの農民とダリットの子どもを支えよう	チーム ピース チャレンジャー	生徒(680名)	インド	2011
栄養と健康増進啓発プロジェクト	特定非営利活動法人 宮崎国際ボランティアセンター	住民(5,000名)	インド	2011～2012
持続可能な地域住民参加協力型学校給食のためのシステム作り	日本・バングラデシュ文化交流会	生徒(300名)	バングラデシュ	2010～2011
貧困農村の母子の持続的な栄養改善を目指す食育プログラム	特定非営利活動法人 ハンガー・フリー・ワールド	住民(200名)	バングラデシュ	2010～2012
サン・パウロ市南地区及び東地区における社会的弱者を対象とした健康栄養推進プロジェクト	SALUS ASSOCIACAO PARA A SAUDE NUCLEO SALUS PAULISTA(CREN)	住民(300名)	ブラジル	2011～2012
栄養改善のグッドプラクティス促進のためのネットワーク構築及び地域のエンパワメント支援事業	特定非営利活動法人 AMDA 社会開発機構	母子(1,840名)	ペルー	2009～2011
家庭菜園を通じた小児貧血削減に対する栄養バランス改善事業	特定非営利活動法人 ADRA Japan	住民(1,250名)	ペルー	2011

## 世界各国での取り組み

味の素グループは、AINプログラムをはじめ、世界各国で「食・栄養」分野を中心とした様々な地域活動に取り組んでいます。

### タイ

Thailand

#### 「50の学校給食施設 建設プロジェクト」

タイ味の素財団では、タイ味の素社の創業50周年を記念して2010年から「50の学校給食施設 建設プロジェクト」を開始しました。これは、5年間に50の学校で50の食堂を建設し衛生的な食環境を整えることによって子どもたちの健康を支援するという取り組みです。タイ教育省、地域の教育委員会や行政、NGOとも連携し、2010～2011年度の2年間で13の県に20の学校給食施設を完成させ、すでに約2,100名の生徒が活用しています。

3年目となる2012年度には、さらに10校の建設を行う予定です。タイの子どもたちのよりよい食と健康のサポートを通じて、タイ味の素社のコンセプトである「味の素は常にタイの人々とともに成長する」を実践していきます。



新設された給食施設で給食を囲む生徒たち



2011年度までに13県で20の学校食堂を完成

この活動は、食堂を建設することにとどまらず、子どもたちの衛生的、健康的な食環境の整備、すなわちQOL（生活の質）向上に貢献できていると実感しています。子どもたちの笑顔を見るたび、このプロジェクトのメンバーの一員であることを、誇りに思います。

タイ味の素財団  
ピヤワン・ウナコーン



#### タイ味の素財団の主な活動 (所在地：タイ／設立：1976年)

- タイ味の素社創立50周年記念「50の給食施設 建設プロジェクト」
- 理工学系専攻の学生への支援（奨学金）
- 教育施設などの建設支援
- タイ国内の自然災害復興支援・社会福祉支援（2011年の洪水復興支援に従業員ボランティア600名が参加）

### マレーシア

Malaysia

#### 「先住民の人々の栄養改善プロジェクト」 AINプログラム

マレーシアの先住民“オラン・アスリ (Orang Asli)”の方々は、貧しく、食や栄養の知識が乏しいなどの理由から、特に女性や子どもの健康状態が懸念されています。そこで、マレーシア味の素社では、2009年よりAINプログラムを通して、マレーシア プトラ大学 (UPM) が実施する栄養改善プロジェクトを支援しています。現地行政などの協力のもと、これまでに“オラン・アスリ”の女性の中からコミュニティボランティアを育成し、保健・栄養の課題改善を行ってきました。

さらに、2012年3月には、“オラン・アスリ”の方々が「健康・栄養情報センター」として活用するために、地域で使われていなかった空き家2軒を整備する活動を実施しました。整備にあたっては、従業員ボランティア40名が参加し、本棚やカーテン等の休眠資源を持ち寄るとともに、衣類やおもちゃなどの寄付も同時に行われました。



従業員ボランティアによる空き家の整備



寄付された衣類を受け取る“オラン・アスリ”の少女

## インドネシア

Indonesia

### 子どもの栄養改善プロジェクト

#### 「Ajinomoto IPB Nutrition Project (AINP)」

インドネシア味の素社では、ボゴール農科大学公衆栄養学部 (IPB) とともに、2011年から3年間の計画で、成長期の子どもたちが安全で栄養的に望ましい食事をとるための支援活動を開始しました。2011年度は、対象となる小学校で生徒の栄養状態に関する基礎調査を行い、特に女生徒のビタミン・ミネラル不足が深刻であることがわかりました。

そこで、2012年度には、生徒・教師、保護者などに対して、栄養価が高く、安全で、おいしい食についての知識を伝え、健康な生活を送るための学習活動を開始しています。子どもたちへの講義には、連携している大学関係者に加え、インドネシア味の素社従業員もボランティアで参加し、栄養や衛生についての学習のお手伝いをしています。



栄養や衛生についての学習を受ける様子

### 「キャッサバ高収量栽培プロジェクト」

インドネシア・ランブ州では、2005年からキャッサバ栽培農家の生活向上と、コミュニティの持続的な発展を目指す高収量栽培技術普及活動である「キャッサバ高収量栽培プロジェクト」を行ってきました。キャッサバは東南アジアの主要な食資源であり、うま味調味料「味の素®」の発酵原料の一つでもあります。これまでにランブ州農業局やコミュニティ開発の専門家と連携し、プロジェクトの運営資金、キャッサバ栽培技術、コミュニティ開発ノウハウを提供してきた結果、5年で単位面積あたりの生産量は2.5倍に増え、農民の皆様の収入も大きく増えました。

本プロジェクトは2010年度で終了しましたが、プロジェクトの持続可能性を確認すべく、2012年5月に再び現地を訪問しました。プロジェクト終了時には200名ほどであった農民協働組合は、465名に増加。また組合では、肥料の共同購入や収穫したキャッサバの共同配送を通じたコスト削減、キャッサバ販売に役立つタイムリーな価格情報の提供などを実現しており、現地農民主体の安定したプロジェクトに移行していることが確認できました。



キャッサバ芋



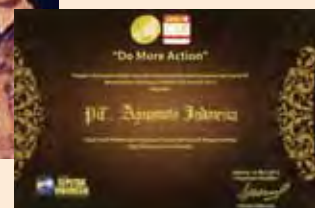
農民共同組合の皆様

### 「CSR Award」を受賞

インドネシア味の素社は、インドネシア最大の新聞社 Seputar Indonesia National Newspaper が主催する「第2回 CSR Award」で、上位3社に入賞しました。この賞は、社会・環境に配慮したCSR活動を行う企業への感謝として与えられるもので、インドネシア味の素社は、AINPや工場でのゼロ・エミッション・プロジェクトなどが高く評価されました。



受賞時の様子



CSR Award の盾

## ベトナム

Vietnam

## I 「学校給食プロジェクト」を開始

ベトナム味の素社は、2012年度からホーチミン市を皮切りに、教育省と連携した「学校給食プロジェクト」を5カ年計画で開始しました。ベトナムでは、地域によって給食の提供がないことや、給食が提供されている都市部の全寮制小学校でも、適切な栄養情報の不足などの理由により、生徒の年齢や毎月の給食費に見合った多様な給食メニューをつくるのが難しいという課題があります。また、生徒一人ひとりが、日常の食の大切さを十分に認識していないという課題もあります。本プロジェクトでは、給食の普及および内容の充実を図ることで、生徒の食・栄養環境を向上させることを狙いとし、①給食メニューの開発 ②生徒への栄養教育ツールの開発 ③日本のモデルを参考にした給食設備や食堂の準備を行います。

2011年度は、プロジェクトの開始準備として、学校内の給食担当者と教師および生徒の保護者のための「栄養・健康教育セミナー」などを行いました。2016年までには、ベトナム全土に学校給食が普及することを目指しています。



プロジェクトメンバーとともに開発したメニューを試食

## I ベトナム初の栄養士養成のための「指導者養成寄付講座」開設

味の素(株)は、2012年8月、ベトナムでの栄養士養成に向けた取り組みの一環として、ハノイ医科大学と国立栄養研究所の二者と、ハノイ医科大学における栄養士育成のための「指導者養成寄付講座<sup>\*</sup>」開設に関する覚書を締結しました。

これまでベトナムには、栄養士を育成する国家制度がなく、栄養士という資格が確立されていませんでした。まず味の素(株)の寄付金によって「指導者養成寄付講座」を2012年10月に開設し、その後ハノイ医科大学への栄養学部を設置をサポートします。2013年9月からは、栄養士の育成を目的とする4年制の栄養学部を開設し、年40名程度の栄養士輩出を目指します。

これにより、病院での栄養管理や学校給食などの、栄養にかかわる専門の栄養士を育成する教育体系が整い、国家制度としての栄養士制度が確立されることとなります。

<sup>\*</sup> 寄付講座開設にあたっては、ベトナムの国立栄養研究所、公益社団法人日本栄養士会とともに準備を進めてきました。



調印式の様子(国立栄養研究所長、ハノイ医科大学副学長とともに)

## 中国

China

## I 四川大地震被災山村の自立支援プロジェクト

中国の味の素グループ各社は、2008年5月に発生した四川大地震を受け、NGO団体 熱愛家園と協働(味の素グループ労組協議会が従業員義捐金により支援)で2009年に「四川大地震被災山村(龍池鎮)自立復興支援プロジェクト」を開始し、2011年にプロジェクトは3年目を迎えました。本プロジェクトでは、経済・文化・教育等多面的な活動を展開し、地域住民による自治能力を向上させると同時に、地元四川省の大学生ボランティア団体による支援も強化しました。

中国味の素グループ各社からも、長期休暇を利用して延べ17名の従業員が現地ボランティア活動に参加しました。この間、被災地では土石流による再被災、仮設住宅から恒久住宅への移転など、毎年のように大きな変化がありましたが、地域住民が中心となって経済復興の一助として茶葉やキウイの栽培、さらに最近では刺繍製品づくりにも取り組み始めています。2011年をもって当初予定の3年の支援計画を終了しましたが、今後も熱愛家園を通じたサポートを継続していきます。



従業員ボランティアによる植林活動

## インド

India

### Ⅰ 山間部の村人に向けた「栄養と健康増進啓発プロジェクト」

AINプログラム

2011年度より、AINプログラムを通じて、西ベンガル州の山間部で標高1,200～2,000mの急傾斜地にある農村において、村人の栄養と健康増進を啓発するプロジェクトの支援を開始しました。

住民自らが主体的に健康を維持するための食生活を送ることを目指し、12村から選ばれたリーダー（計48名）への研修を実施したほか、各村の村人に対して自家生産の野菜・穀物を活用した栄養知識の普及や診療所での栄養指導を行い、650名が参加しました。さらに、地元の自助組織と協力して栄養にかかわる研修プログラムおよび、テキストブックを作成し、栄養のバランスと健康に対する人々の意識を高めることができました。2012年度も引き続きこの活動を支援していきます。



村人への栄養講義の様子  
(写真提供：[特活] 宮崎国際ボランティアセンター)

## バングラデシュ

Bangladesh

### Ⅰ 「地域住民参加協力型 学校給食システム」の構築

AINプログラム

2010年から2年間、AINプログラムを通じて、バングラデシュでの学校給食の普及を推進するプロジェクトを支援しました。

バングラデシュでは、貧困や学校給食の仕組みが十分に普及していない等の理由により、子どもの栄養不足が大きな課題となっています。そこで、農村地域の2つのモデル小学校（生徒300名）において、栄養バランスのよい給食の提供、教師や保護者への栄養関連の啓発セミナーの実施、食材を継続的に確保するためのフードバンクシステム（地域住民による食材寄付の仕組み）や学校菜園の整備を、地元政府とも連携しながら行いました。その結果、生徒たちの出席率が高まったと同時に、栄養不良の生徒が約80%減少しました。

このプロジェクトは2011年度で終了しましたが、バングラデシュ全土で学校給食を普及させることを目指して、現在も活動を継続しています。



給食を食べる子どもたち  
(写真提供：日本・バングラデシュ文化交流会)

## フランス

France

### Ⅰ 日本の食文化を伝える「日本料理セミナー」の開催

ヨーロッパ味の素社は、2007年より定期的に欧州最大の日本文化発信施設であるバリ日本文化会館において、日本の食文化を伝えるセミナー「日本料理セミナー」を開催しています。

美食大国フランスで日本の食文化を伝えることを目指して同館がキッチン設備をつくった当時、フランスでは日本食と銘打ってはいるものの、首をかしげたくなるような料理が蔓延していました。そこで、ヨーロッパ味の素社は、日本料理の基本のコンセプトと技術を正しく伝えるイベントを2007年より開催し、以来、四季ごとに、和食を生み出した文化的背景を伝えながら、だしや和の調味料の使い方、素材のうま味を活かす調理法にポイントを置いたセミナー、デモンストレーションを20回以上にわたり継続しています。

参加者は日本好きの料理初心者から、日本料理のコツをフランス料理に活かそうとするプロのフランス料理人まで幅広く、様々なレベルで食を通じた日仏文化の交流に貢献しています。



「日本料理セミナー」の様子



## ブラジル

Brazil

## I 子ども・青少年のための「栄養教育プロジェクト」

ブラジル味の素財団は、2011年度より、地元のNGO「Aldejas Infantis S.O.S.」と連携し、「栄養教育プロジェクト」を開始しました。このプロジェクトは、栄養教育や食・栄養にかかわる人々のサポートを通じて、0歳から17歳の子ども・青少年約700名の生活の質を改善することを目的としています。

2011年度は、調理人、看護師、ソーシャルワーカー、ボランティアなど食事づくりに携わる人々を対象とした講義や調理実習、食材をムダなく活用した経済的なレシピの開発、調理器具や食材、身体測定機器の提供を行いました。

2012年度は次のステップとして、プロジェクトに参加している子ども、青少年の栄養・健康状態の変化や、開発したレシピの栄養効率などについて、評価を行っています。



栄養に関する講義・実習の参加者

このプロジェクトでは、味の素グループの様々な知見やリソースを活用し、地域の皆さんに栄養の大切さを伝えられていると感じ、とてもやりがいを感じています。今後も、食・栄養にかかわる様々なパートナーと連携して、一人でも多くの方の生活の質改善に貢献したいと考えています。

ブラジル味の素社 エベリン・ツリブチ



### ブラジル味の素財団の主な活動 (所在地：ブラジル／設立：1989年)

- NGOと連携した「栄養教育プロジェクト」
- 事業所周辺の地域貢献活動  
(食・健康に関わる施設設立支援、小学校への学用品の寄付)
- 食品化学・栄養学専攻の学生への支援(奨学金)
- 自然災害における復興支援

## ペルー

Peru

I 地産の海産物活用による漁村住民の栄養改善支援 AINプログラム

ペルー味の素社は、2011年4月から1年間、AINプログラムを通じて、現地大学(Environmental Sustainability Center of the Cayetano Heredia University)が実施する「地域で入手可能な食物の評価と再活用によるスペ・プエルト地区住民の栄養改善プロジェクト」をサポートしました。

このプロジェクトでは、貧困地域であるスペ・プエルト地区の漁村住民の食生活・栄養改善を目的とし、地域で炊き出しを行う女性たちに向けて、地産の海産物、特に安価で栄養豊富なアンチョヴェタ(いわし)の摂取促進を中心とした栄養教育および調理実習を行ってきました。ペルー味の素社は、海産物や季節の食材を使った郷土料理のレシピブックの制作などに協力しました。

スペ・プエルト市長からは、「民間企業、大学、そして地域が健康の増進のために協働できたという意味でもとても意義深いプロジェクトであった」という声をいただきました。



栄養教育に参加した地域の女性たち



参加した日本とペルーのトップシェフの皆さんと

## II 「うま味・チャリティー・ディナー」の開催

ペルー味の素社は、2011年12月、リマの国連ハウスで、ペルーのトップ・シェフ松久信幸氏や京都・菊乃井の村田吉弘氏を迎え「うま味・チャリティー・ディナー<sup>※</sup>」を開催しました。

250名以上の参加者から集まった約29,000ドルは、国連世界食糧計画(WFP)が実施する、地域で入手可能な食材を活用し、子どもの栄養不良を予防することを目的とした「農村地域での栄養・教育プロジェクト」に寄付されました。

※主催：NPO法人 うま味インフォメーションセンター／協力：ペルー味の素社、ペルー味の素財団／協賛：味の素(株)

### ペルー味の素財団の主な活動 (所在地：ペルー／設立：2003年)

- 「うま味・チャリティー・ディナー」の開催
- 健康・栄養に関するワークショップの開催  
(2011年度は172回開催し、約3,800名が参加)
- 栄養学専攻の学生への支援(奨学金)
- 社会福祉活動の促進・サポート

## ヘルシーメニューを食べて、東日本復興支援「TABLE FOR TWO + Tohoku」

「TABLE FOR TWO」活動とは、食堂でヘルシーメニューを食べると、一食につき20円（開発途上国の給食の1食分）が開発途上国の学校給食費として贈られる日本発の社会貢献プログラムです。

味の素（株）の本社食堂と川崎事業所食堂では、20円のうち10円が東北3県の食料支援にあてられる「TABLE FOR TWO + Tohoku」活動を実施しており、2011年度は17,307食が購入され、228,420円が集まりました。今後は、同様の取り組みを他事業所やグループ各社でも展開していきたいと考えています。



味の素（株）本社のTFT告知ポスター

## 「だし・うま味」を体感する食育活動「味覚教室」の開催

味の素（株）は、和食やだし文化、「うま味」のすばらしさを知ってもらい、子どもたちの食への関心を高めることを目的とした食育活動「味覚教室」を、2006年から継続的に実施しています。従業員が講師として小学校を訪問し、「おいしさ」や「味を感じる仕組み」、和食を支える「だし・うま味」について、かつお節削り体験などの実習も交えながら授業を行っています。

2011年度は、全国で381回実施し、約10,400名に参加いただきました。従業員の講師登録者数は役員も含め約1,000名になりました。今後も、より多くの子どもたちに「だし・うま味」のすばらしさ、食の楽しさを知ってもらうために、「味覚教室」を継続していきます。



かつお節削り体験の様子

## 財団の取り組み

### 財団法人 味の素食の文化センター

設立：1989年

#### 主な活動

- 食の専門図書館「食の文化ライブラリー」の運営
- 「食の文化フォーラム」の企画運営
- 公開シンポジウム・公開講座の開催
- 食文化誌「vesta®（ヴェスタ）」他の出版・頒布事業
- 食文化に関する資料収集と展示

（財）味の素食の文化センターは、食文化への理解を深める普及事業を活動の中心に、「食」を学問として考察し、その結果を広く社会に発信することを通じて、人類の豊かな食文化に貢献することを目指しています。

2011年度は、食文化誌「vesta®（ヴェスタ）」を82号から85号まで発刊しました。また、食文化展示室では「相撲と食」を開催し、大相撲のちゃんこ・相撲茶屋・清めの塩・力水など、また、祭りの際の豊穰の祈りと相撲の関係など、相撲という視点で食文化をみるユニークな展示を行い、約3カ月間の開催期間で3,000名の方にご来館いただきました。さらに、一般の皆様とともに食文化を考える公開シンポジウムを定期的に開催しています。



「vesta®」85号  
(2012年2月発刊)

食の文化シンポジウム  
2011「わたしたちは何を食べていくのか」  
(2011年11月)



### 公益財団法人 味の素奨学会

設立：2005年

(前身の鈴木奨学会は1957年設立)

#### 主な活動

- 奨学支援
  - 奨学金給与（在日留学生、アセアン留学生が対象）
  - 奨学金貸与

味の素グループは、社会貢献活動の一環としてグローバル人材の育成支援に取り組んでいます。そのプログラムの一つとして、（公財）味の素奨学会は、2010年より「アセアン留学生向け奨学金」の給与を行っています。

これは、発展目覚ましく、味の素グループの海外ビジネス展開の最重要地域でもあるアセアン地域の5カ国（タイ、インドネシア、フィリピン、マレーシア、ベトナム）から、東京大学大学院修士課程（理系）に留学する研究生および修士生を対象として、合計3年間（研究生1年、修士2年）奨学金を給与する制度です。創設3年目を迎えた2012年4月には、各国1名、計5名の奨学生が入学しました。



2012年4月に入学した奨学生とともに

# サステナビリティ・コミュニケーション インデックス

味の素グループのサステナビリティの取り組みは、本レポートの他、さまざまな媒体を通じてお伝えしています。ここでは関連するWebサイトをご紹介します。

## CSRへの取り組み



人と地球のサステナブルな未来の実現に向けた、味の素グループの様々な取り組みを詳しくご紹介しています。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/csr/>

## あしたのもとシアター



味の素グループの企業活動やアミノ酸の仕組みなどを、動画でわかりやすくご紹介しています。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/theater/>

## いのちのための活動紹介



いのちの恵みを活かし切り、育む取り組みや、食に関する活動についてわかりやすくご紹介しています。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/sustainability/>

## 企業広告のご紹介



食えることや食育、環境活動など様々なメッセージを込めた味の素グループの企業広告をご紹介します。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/cm/newspaper/index.html>

## 環境への取り組み



地球環境課題の解決に向けた味の素グループの様々な取り組みについて、Photoレポートなどを交えてご紹介しています。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/kankyo/>

## 食卓から始めるエコライフ



消費者の皆様がご自宅の食卓で実践できるエコライフのヒントや「エコうまレシピ」をご紹介します。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/kankyo/eco/index.html>

## 社会貢献活動



世界各地での「食と健康、そして、いのち」に貢献する社会活動についてご紹介しています。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/kouken/>

## 品質保証への取り組み



お客様の安全を第一に考えた品質保証の取り組みを詳しくご紹介しています。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/anzen/>

## 研究開発への取り組み



味の素グループの研究開発戦略や組織体制、研究開発分野などについてご紹介しています。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/rd/>

## お客様相談センター

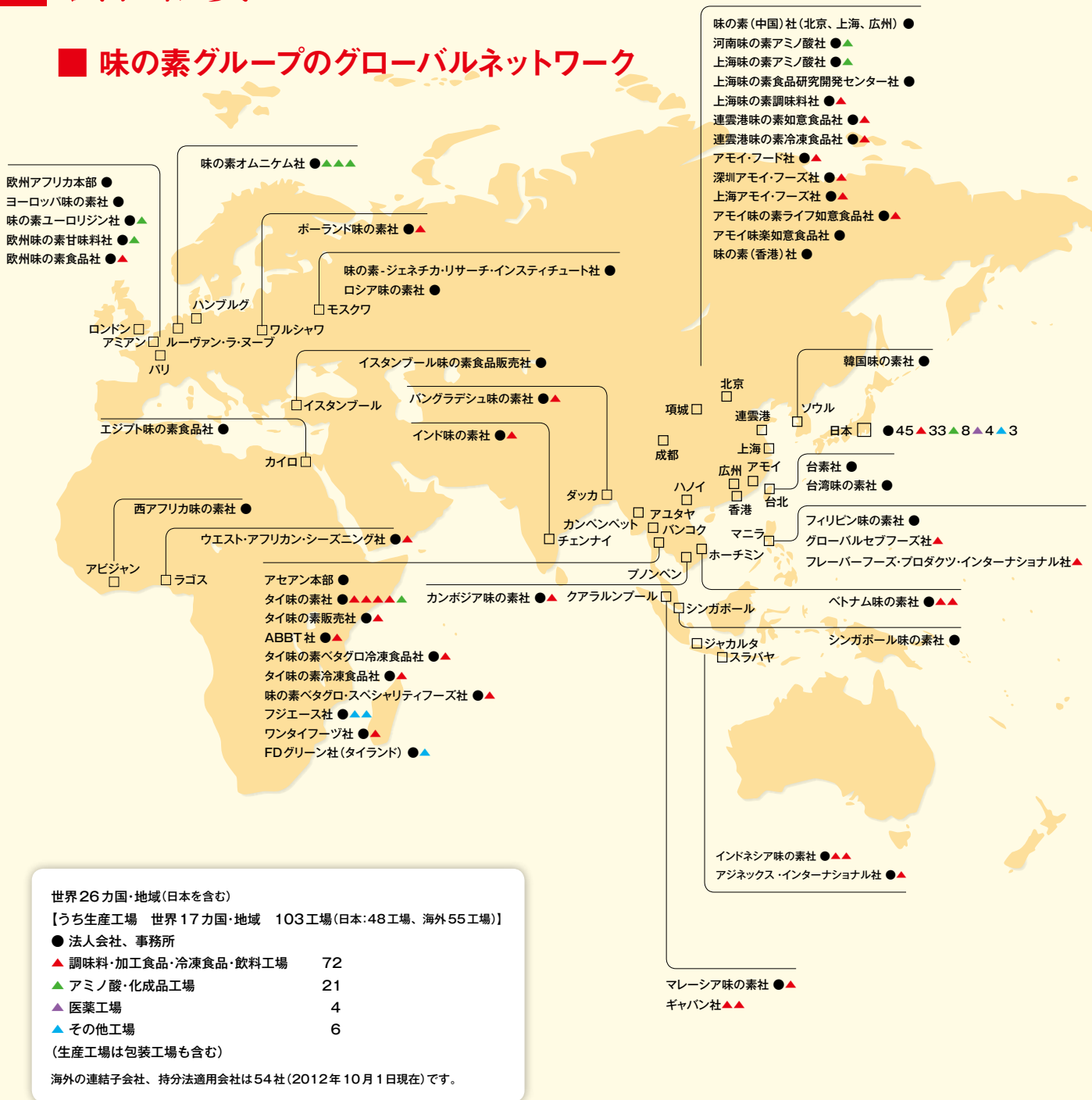


お客様からのお問い合わせ窓口のほか、多く寄せられる質問などについてご紹介しています。

リンク <http://www.ajinomoto.co.jp/okyakusama/>

# 会社概要

## 味の素グループのグローバルネットワーク



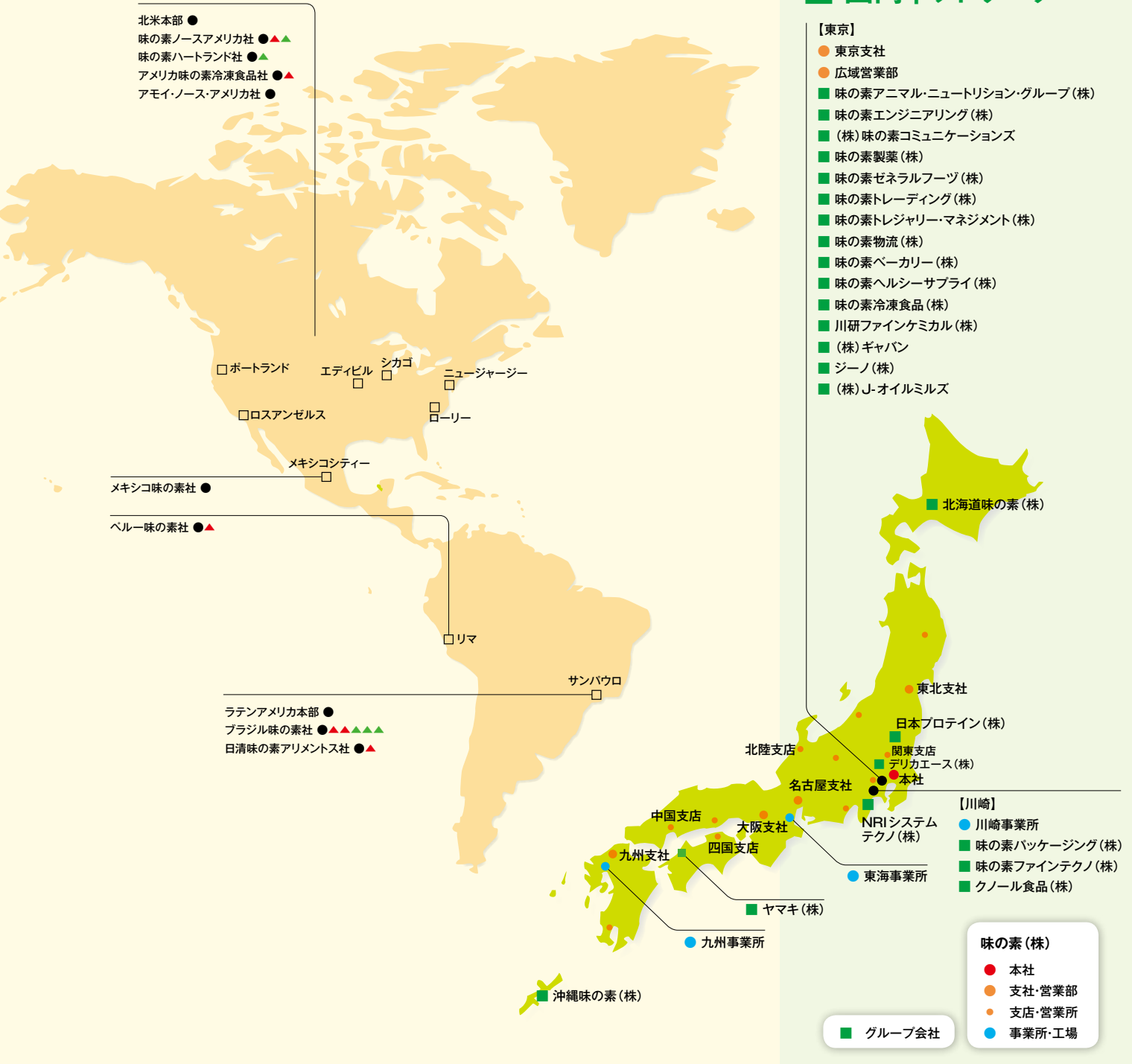
### 会社概要

- 商号 ———— 味の素株式会社
- 本社所在地 — 〒104-8315  
東京都中央区京橋一丁目15番1号
- 電話番号 ———— 03(5250)8111(代)
- URL ———— <http://www.ajinomoto.co.jp/>
- 創業年月日 ———— 1909年5月20日
- 設立年月日 ———— 1925年12月17日
- 資本金 ———— 79,863百万円(2012年3月31日現在)
- 従業員数 ———— 単体3,300名 連結28,245名(2012年3月31日現在)
- 決算期 ———— 3月31日

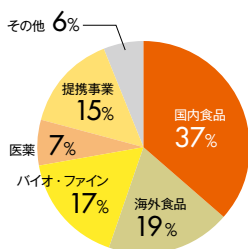
### 事業概要(主な製品区分)

- 国内食品 「味の素®」、「ほんだし®」、「Cook Do®」、  
スープ類、マヨネーズ類、冷凍食品、飲料等
- 海外食品 「味の素®」、風味調味料、スープ類、即席麺、  
飲料、加工用うま味調味料、核酸系調味料等
- バイオ・ファイン アスパルテーム、「パルスweet®」、化成品、  
飼料用アミノ酸、医薬用・食品用アミノ酸等
- 医薬 医薬品、医療用食品
- 提携事業 油脂、コーヒークラス等
- その他 「アミノバイタル®」、物流、各種サービス 他

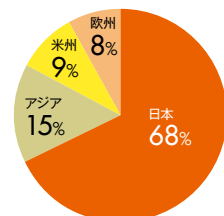
## 国内ネットワーク



### 事業別売上高構成比

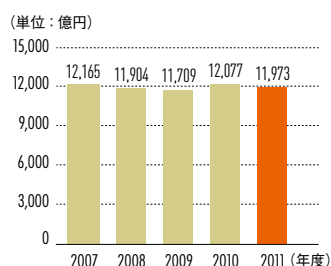


### 地域別売上高構成比

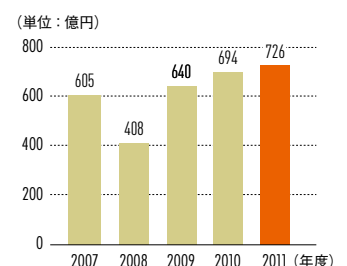


### 連結決算の概要

#### 売上高



#### 営業利益





# AJINOMOTO®

お問い合わせ先 味の素株式会社 CSR部

〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号  
 TEL:03-5250-8165 FAX:03-5250-8314  
 E-mail: csr\_info@ajinomoto.com  
 URL: <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/csr/>

環境活動に関するお問い合わせ先 味の素株式会社 環境・安全部

TEL:03-5250-8169 FAX:03-5250-8943  
 E-mail: en\_soshiki@ajinomoto.com  
 URL: <http://www.ajinomoto.co.jp/activity/kankyo/>

本報告書記載記事の無断転載・複製を禁じます。 ©味の素株式会社2012



この印刷物に使用している用紙は、森を元気にするための間伐と間伐材の有効活用に役立ちます。



印刷工程では、有害廃液を出さない水なし印刷方式を採用



印刷用紙は、適切に管理された森林で生産されたことを示すFSC森林認証紙を使用



印刷インキは、大気汚染の原因となるVOC(揮発性有機化合物)の発生を減らすため、植物性のインキを使用