

「味の素®」をつくる際に生まれる栄養たっぷりの液体を、有機質肥料としてムダなく活用しています。



ぶどうやパイナップル、ゴムの木、稲など。世界中で豊かな農作物を育てています。

今年もまた、みずみずしく実ったぶどうの収穫の時期がやってきました。ブラジルの太陽の光を浴びて大きく実り、これから出荷されるこのぶどう、実は「味の素®」をつくる際に生まれた有機質肥料により育てられているのです。「味の素®」をはじめとするアミノ酸製品は、サトウキビやキャッサバ、トウモロコシ、小麦など、各地域の農作物を原料にしてつくられています。だからこそ私たちは、その土地の自然のめぐみをいただくだけでなく、いつまでも豊かな実りが続くように、アミノ酸製品をつくる時に出る栄養豊富な液体を捨てずに活用。肥料として原料を育てる畑に戻す、循環型の生産サイクルに取り組んでいます。また、その液体は世界中の農業でも有効活用いただき、ぶどうやザボン、メロンやイチゴ、レタスやお茶など、各地域で育てられる農作物の栽培に役立っています。



お米のもみ殻を捨てずに燃やし、工場のエネルギーにしています。

タイで「味の素®」をつくっているカンベンペット工場。この工場では、燃料のほとんどを、地域の米作によって出るもみ殻でまかなっています。温暖化防止のために、私たちに何かできることはないだろうか。そのような思いから、それまで十分に活用されていなかったもみ殻を、燃料として使用。工場のCO₂排出量を半減^{*}させることに成功しました。

*重油ボイラー廃止による年間約10万トンのCO₂削減



アミノ酸をまぜた新しいコンクリートに今、魚たちが集まってきています。

静岡県伊東沖にその新しいコンクリートブロックを沈めたところ、1ヵ月ほどで小さな藻類がコンクリートの表面に現れました。2ヵ月目には藻類は大きなブロックの表面全体を覆い、そこは短期間で小さな魚たちが集う魚礁になりました。サザエやアワビなどの貝類も住みつきはじめています。海や川に豊かな生態系を取り戻すお手伝いがしたい。そうした思いから、植物を原料としたアミノ酸をまぜることで、いのちの循環を生み出す新しいコンクリートを共同開発^{*}しました。 *徳島大学、日建工学(株)、味の素®で共同開発



旬のこと、栄養のこと、いのちのこと。きちんと伝えていくお手伝いをしています。

旬の食材を選び味わうことで、四季のめぐみの力を感じる。栄養バランスを考え料理することで、食べることの大切さを知る。食材をムダなく使うことで、自然が育むいのちと向きあう。毎日の食はからだだけでなく、考える力や感じることも育てることだから。私たちは食を通じて学ぶことのできる、たくさんの子供たちに伝えるお手伝いをしています。たとえば、私たちが料理教室やウェブなどを通じて紹介している「エコうまレシピ®」もその一つ。親子で人と地球にやさしい料理のつくり方を学ぶことで、きっと毎日の食卓はもっと素敵なものになっていくはず。



栄養状態の良くない子どもやその親に向けて、より良い食事のとり方を伝える活動をしています。

家でとれた食材を手に、集まってきたお母さんたち。写真は、ベトナム北部の山岳地域に住む若いお母さんたちが栄養たっぷりのおかゆに挑戦する調理実習の風景です。私たちが協力するこの教室で大切にしているのは、その土地でとれる食材を上手に使うこと。栄養不足に悩まされる人たちが、少しでも減るように。食に関する知恵や工夫を活かし、地域で活動する支援団体と協力することで、その土地にあった栄養改善活動を世界各地^{*}で行っています。

*世界12カ国53プロジェクト(2011年9月現在)



カツオに標識をつけて放流し、回遊ルートを調査する研究に協力しています。

「ほんだし®」をいつまでもみなさまにお届けするために。カツオのことを知る第一歩として、私たち味の素®は(独)水産総合研究センター国際水産資源研究所とともに「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」をはじめました。調査の拠点となる奄美大島、与那国島の漁師の方々のご協力を得て、釣り上げたカツオに記録型標識をつけ、放流。標識をつけたカツオがどこをどう泳いでいるかを調査しています。



豚や鶏のエサにアミノ酸をまぜて、排泄物由来の温室効果ガスを減らしています。

地球温暖化の原因の一つとなっている家畜の排泄物。私たちの研究により、家畜のエサにアミノ酸を加えて栄養素のバランスを良くすることで、家畜の排泄物から生じる温室効果ガスを減らせることがわかりました。これにより、家畜から出る排泄物由来の温室効果ガスを一般的なエサと比べて、約3割^{*}減らすことができます。元気で健康的な家畜を育てることが、地球温暖化防止につながるのです。今、飼料用アミノ酸は栄養面での効果だけでなく、環境に対する効果でも注目され、世界中で使われています。

*一般的な慣用飼料を、リジンを含めた低タンパク配合飼料に置きかえた場合の代表的な値

「味の素®」は、味の素®のうま味調味料の登録商標です。

人と地球の未来のために。
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、大切に活かす活動に取り組んでいます。



おいしさ、そして、いのちへ。
Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

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