

味の素グループ
サステナビリティレポート
2015

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®

人と地球の未来のために —



「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

『味の素グループ サステナビリティレポート2015』 編集方針

味の素グループでは2012年より人と地球のサステナブルな
未来の実現に向けて取り組む姿を『サステナビリティレポート』を
通じてご報告しています。

活動内容を詳細にご報告するフルレポートのほか、基本的な
取り組みと主な活動内容をわかりやすくまとめたダイジェスト版を
発行し、冊子やWebサイトを通じて情報を公開しています。

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。

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



報告内容と媒体

■ フルレポート (144ページ)

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。

■ ダイジェスト版 (44ページ)

フルレポートの特集までを基本に、活動内容をダイジェストでご紹介しています。

■ Webサイト

レポートをダウンロードしていただけるほか、様々な関連情報をご紹介します。

<http://www.ajinomoto.com/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111社(2015年3月31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。なお、環境報告の対象組織についてはP80に示しています。

対象期間

2014年度(2014年4月~2015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:2015年10月(PDF版) 11月(冊子版)

前回発行:2014年10月

CONTENTS

- 1 編集方針
- 2 目次
- 3 **味の素グループ概要**
「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現を目指して
- 5 **対談**
ステークホルダーとともに
価値創造を実現する企業となるために
西井 孝明×ピーター D. ピーダーセン氏
- 9 **社外取締役の提言**
事業を通じた価値創出のために
私たちがなすべきこと
- 11 **味の素グループの事業とCSR**
「21世紀の人類社会の課題」の解決に向け、
事業を通じた価値創造に取り組む
- 13 **ステークホルダーエンゲージメント**
よりよい企業活動のために重ねる、
多様なステークホルダーとの対話・連携

特集 人と、地球と、ともに未来を築くために

- 16 **特集1**
日本発の「食」と「栄養」の知見を世界へ広げる
- 26 **特集2**
アミノ酸の可能性を追究し、新しい価値を生み出す
- 34 **特集3**
社会との協働で、課題解決と価値創造を実現する

2014年度活動報告

- 42 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)
- 43 Ajinomoto Group Principles (AGP)
- 44 **組織統治**
責任ある経営で企業価値を高める
- 51 **公正な事業慣行**
倫理的で誠実な取引の実践
- 59 **人権**
事業にかかわるすべての人の権利を大切に
- 64 **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
- 80 **環境**
すべてのいのちの基盤、地球持続性を守る
- 108 **消費者課題**
消費者とともに築く持続可能な社会
- 124 **コミュニティ**
地域に暮らす人々とともに築く発展

「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」 の実現を目指して

味の素グループは、アミノ酸をベースにサイエンスで価値創造をしていく食品会社として、世界規模での成長を目指しています。
事業構造改革と成長戦略をベースに、「2020年までにグローバル食品企業のトップ10入りを実現する」という
目標の達成に向けて活動を続けていきます。

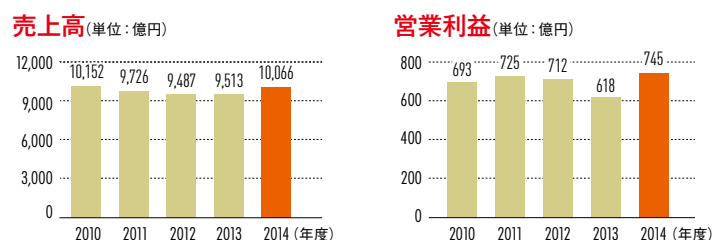
味の素グループの事業規模 (2015年3月31日現在)



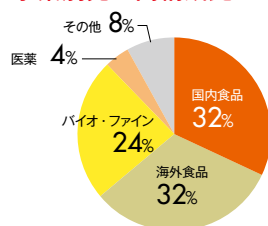
事業展開している26の国・地域



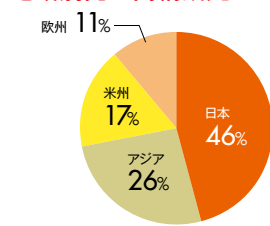
連結決算の概要 (2014年4月1日～2015年3月31日)



事業別売上高構成比



地域別売上高構成比



SRIインデックスへの組み入れ

- Dow Jones Sustainability World Index
MEMBER OF
Dow Jones Sustainability Indices
In Collaboration with RobecoSAM
- FTSE4Good Global Index

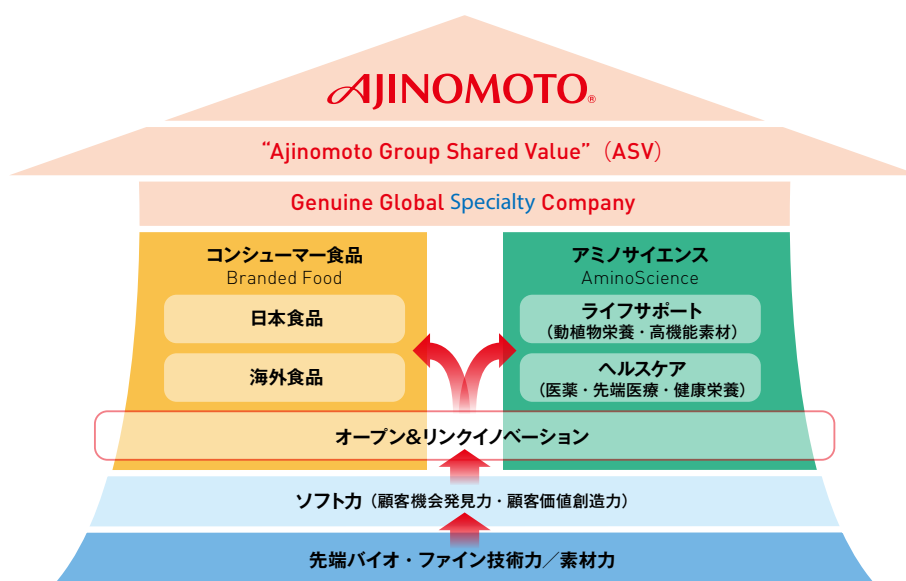
リンク IR情報 > IRライブラリー > フィナンシャルレポート (アニュアルレポート)
<http://www.ajinomoto.com/jp/ir/library/financial.html>

味の素グループの事業構造

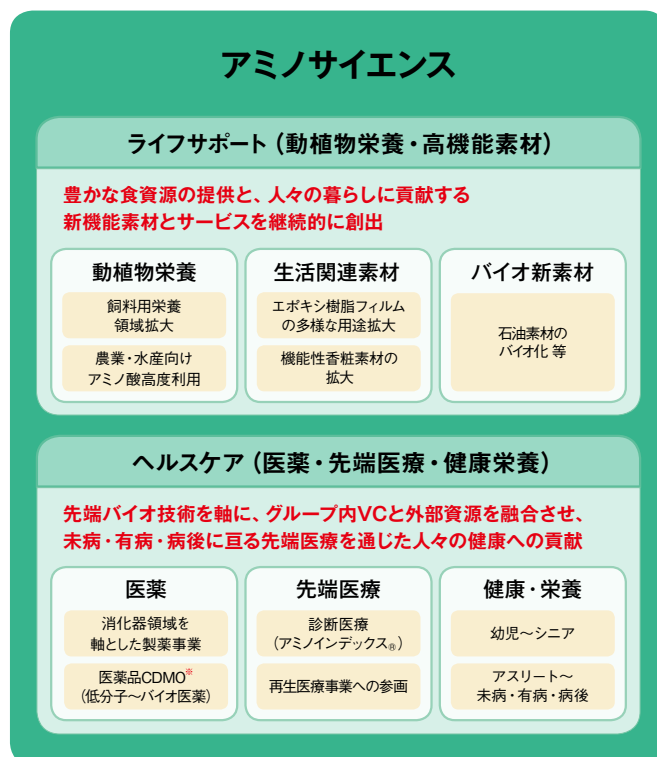
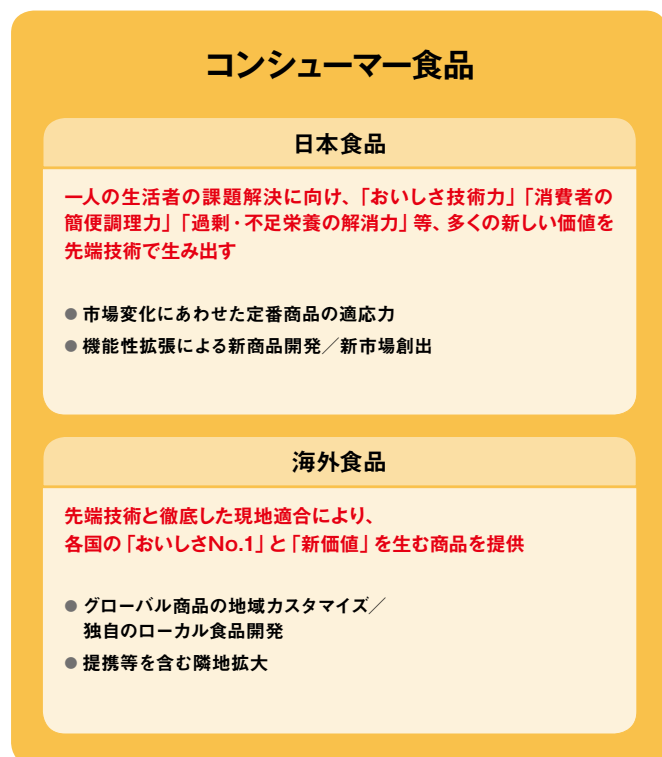
味の素グループは、「コンシューマー食品」と「アミノサイエンス」の2本の柱を軸に、先端バイオ・ファイン技術が先導する「スペシャリティ食品企業グループ」を目指します。

「スペシャリティ」とは、味の素グループの強みの源泉である、先端バイオ・ファイン技術に立脚する素材力というハードの力と、個別化・多様化する顧客向けに価値を創造していくソフトの力の融合から生まれる高い付加価値のことです。この「スペシャリティ」という強みを通じて、「コンシューマー食品」と「アミノサイ

エンス」という力強い2本の柱を建てるのが、味の素グループの事業ドメインになります。そして、味の素グループならではのやり方で、味の素グループにしかできない仕事を継続していくことで、大きな社会・環境価値を提供すること(Ajinomoto Group Shared Value:ASV)を目指します。それこそが「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現であり、味の素グループの理念を実現し、顧客や社会にとってなくてはならない存在になるために不可欠であると考えています。



各事業ドメインの事業概要とスペシャリティの在り方



※ CDMO：開発製造受託企業 (Contract Development and Manufacturing Organization)

ステークホルダーとともに 価値創造を実現する 企業となるために

「2020年にグローバル食品企業トップ10入りを目指す」という目標を掲げ、味の素グループはより力強い成長へ向けて舵を切りました。

この目標の実現にあたっては、事業規模や収益だけでなく、世界の人々から信頼され、必要とされる企業となることが重要です。

現代の企業に何が求められ、味の素グループは何をなすべきなのか。

ピーター D. ピーダーセン氏を聞き手にお招きし、2015年6月より社長に就任した西井孝明がビジョンと思いを語りました。



西井 孝明 × ピーター D. ピーダーセン氏

ステークホルダー経営の要は 現場の意識と行動

ピーダーセン氏 私はCSRやサステナビリティの領域に20年近くかかわってきましたが、ステークホルダーの目、期待値というのは、時代とともに変わったり、地域によって異なるものだと感じています。そういった部分をどう経営に活かしていくかが、これからの企業のポイントになってくると思います。

まずは、西井社長の経験から、ステークホルダーの大切さを肌で感じたエピソードなどをお伺いできますか？

西井 私は2000年当時、日本国内で加工食品マーケティング部門の家庭用グループ長をしていたのですが、そのとき日本で初めてBSE*の問題が起きました。それまで日本の食品会社は、商品を購入いただいているお客様やお取引先以外の、社会に対する責任というものを重視していなかったように思います。問題が起こって、原材料の安全性や、安心を高めるためのコミュニケーションの面で食品メーカーの責任を非常に意識しましたし、当然業績にも影響が出ましたから、株主に対する責任も感じるようになりました。

企業が社会の公器だということは当たり前のようにならされてき

ましたが、それは社会に生かしてもらっている、共生が前提だということ強く意識しました。

ピーダーセン氏 これまで、日本ではどちらかというと、積極的に情報開示を行いつつ問題が起きたときに反応するという企業が多いように思います。でもこれからはプロアクティブに、つまり問題の有無にかかわらず日々多様なステークホルダーと関係性を築き、ともに課題解決をしていく共創関係のステージに向かうのでしょうか。ステークホルダーと喧々諤々やりながらも、よい社会をともに築き、事業を成り立たせるという挑戦ですね。

西井 味の素グループはグローバル食品企業トップ10入りを目指していて、ぜひ私の代にそれを実現したいと強く思っていますが、そのためには今おっしゃられたような社会との共生という関係を、事業を展開している国・地域でしっかり実現していかなければと思います。

私は社長就任直前の2年間、ブラジル味の素社の代表取締役を務めてきました。そのとき、例えばブラジルでサステナブルな調達を検討する場合、サトウキビやパーム油に児童労働の問題、すなわち人権の問題が深く関係していることを実感しました。ブラジルに限らず、そして人権の問題に限らず、私たちはそれぞれの地域で様々な社会・環境に関する課題やリスクと隣り合わせでビジネスを行っています。それに対して現地法人がプロアクティブに活動し

ていかなければならないということ、現場で直接目の当たりにすることができたのはよい経験だったと思っています。社会との共生を実現するためには、やるべきことを決める権限と責任を現場に委譲することが重要です。それによって本社の意識もさらに前進します。マネジメント層やヘッドクォーターは、現場を監督し統率する役割を担うことで、より「攻めのガバナンス」を実現できるようになると考えています。

※ BSE：牛海綿状脳症。牛が病原体（BSE プリオン）に感染すると、牛の脳の組織がスポンジ状になり、異常行動や運動失調を起こして死亡するとされる。BSEに感染した牛の脳や脊髄を原料とした餌が他の牛に与えられることで感染が広がる。日本では2001年9月に初めて発生が確認され、食品の安全性やトレーサビリティに関して、畜産業や食品メーカー、生活者を巻き込む大きな社会現象に発展した

スペシャリティを發揮し、 サステナブルに存在し続ける企業へ

ピーダーセン氏 グローバル食品企業トップ10入りを実現するためには、企業の競争力の有無を決定づける重要な軸があると思います。一つ目は「自己変革力」、抜本的なイノベーションを起こす力です。二つ目は、避けて通れない「マーケットシェア」。三つ目は「値付け」で、低価格路線やプレミアム路線など、市場によっていろいろあります。四つ目は「品質経営」で、これは日本企業が得意としてきた部分です。これら四つはこれからも重要な軸ではありますが、今後はさらに「持続可能性の追求」が第5の競争軸として伸びると思います。環境面でイノベーションを起こしたり、戦略的なCSRを実践することなくして、グローバルに競争はできないのではと思います。

西井 味の素グループは、2020年に目指す姿として「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を掲げています。これは具体的には、グローバル食品企業グループの中でトップ10に位置するような利益

水準を持ち、かつ安定的に成長し続けることを、あらゆるステークホルダーから信頼される状態にあることだと私は考えています。すなわち「サステナブルに存在し続けるグローバルトップ企業になる」ということで、これは第5の競争軸と呼応しています。

その実現に向けて、私たちはAjinomoto Group Shared Value (ASV)として、三つの領域で価値の共創を行っていくとしています。

一つ目は「地球持続性」で、環境に負担をかけない事業活動を行っていくことです。これは、グローバル企業として存在するための最低限の条件だと認識しています。

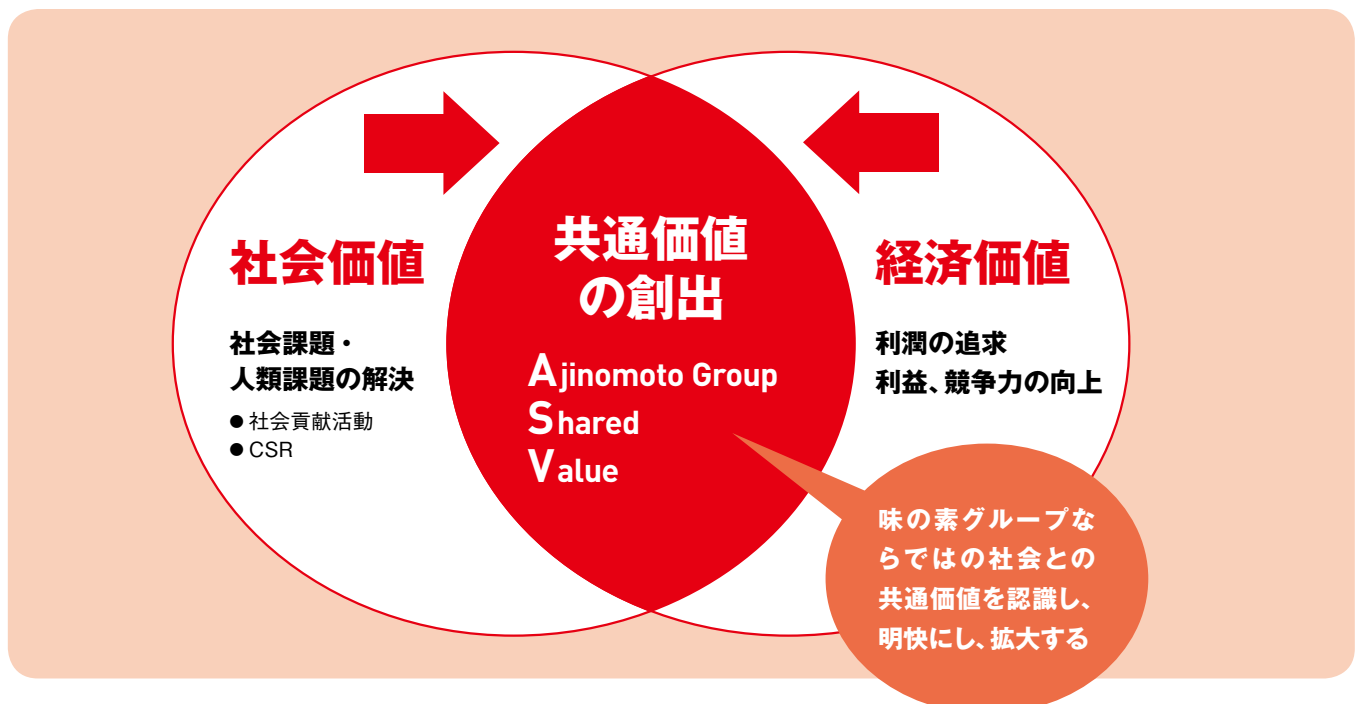
二つ目は「食資源」で、この部分ではかなりの貢献ができるものと考えています。より少ない穀物資源等で生産する低資源利用発酵技術を発展させることで、効能の高いアミノ酸を高い生産性で生み出すことができます。発酵そのものがナチュラルなものですし、食資源の減少スピードを遅らせる貢献ができるというのは、味の素グループの特徴的なものだと思います。

三つ目が「健康な生活」で、私はこの貢献が一番大切なものだと考えています。私たち味の素グループは食品メーカーという位置づけにありますが、アミノ酸の研究開発や技術を持っているというのが大きな特徴です。アミノ酸の機能や効能を活用して、栄養バランスのよい食をおいしくしたり、少ない量で満足感を高めるなどの貢献ができるということは、私たちの存在意義にもつながっていると感じています。

ピーダーセン氏 そこがつまり「スペシャリティ」の部分ですね。食品メーカーとして何でもやるというわけではなく、エッジを立てて取り組んで成長していくということでしょう。

西井 加えて、健康というのは人間のことだけではなく、アミノ酸を活用すると、家畜の栄養改善が可能になります。アミノ酸を使うことで飼育に使われる餌＝穀物資源を抑えることもできます。これは

■ ASVの進化 共通価値の拡大



ライブストック(家畜)の栄養改善といえます。

もう一つ、アミノ酸発酵生産の副生物であるコプロ^{*}を、肥料として農作物の生育に活かしています。ブラジルではコプロをサトウキビ畑に戻し、そのサトウキビの搾り汁を使ってアミノ酸の発酵生産を行うバイオサイクルが成立しています。さらに、コプロを高付加価値化した農業資材で、サトウキビ以外の野菜や果物の生産性を高めるプラスアルファの取り組みも進んでいます。これらは、植物の栄養改善と呼ぶことができます。

ですから、人間、ライブストック、植物の三つ、言い換えれば「生きとし生けるものすべての栄養改善」ができるのが、私たちの技術の特徴なのです。今後はさらに、社会の皆さまとコミュニケーションしながら「味の素ならもっとこんなことができるのでは」というご意見などもいただくと、さらに会社も社会も発展できるのではないかと考えています。

^{*} コプロ：アミノ酸の発酵工程で生成される栄養豊富な副生物をコプロ（＝もう一つの製品 [Co-Products]）と位置づけ、肥料や飼料として製品化している

地域の課題に真っ向から向き合い 解決のために一歩を踏み出す

西井 私たちは先進国でもビジネスを行っていますが、そこでやることと、新興国で求められていることは違い、その両方に対応していかなければいけないと考えています。

例えば先進国の日本では、高齢化による栄養バランスの変化という問題があります。一方新興国では、経済成長によって所得が増えたことで、それまで飢えていた人たちが一気に肥満に至るということが起きています。ブラジルでも、20年前は人口約2億人の半数は貧困で栄養が十分に摂れていなかったことが課題でしたが、直近のデータでは飢餓状態の人たちは全体の5%しかおらず、肥満の人、

肥満予備軍の人を合わせると50%を超えているのです。欠乏と過剰が同時に成立し、そのスピードが速いというのが新興国の特徴です。これに対して、「食」と「アミノ酸」の双方の技術と知識を持つ味の素グループがビジネスを拡大しながら、栄養課題の改善に取り組むことができれば、私たちらしい貢献ができると本当に強く感じます。**ピーダーセン氏** 私は、経営や事業の成長に伴って社会・環境を犠牲にせざるを得ないという「トレード・オフ」の考え方を持つ企業は、これから成長を許されないと考えています。その反対の「トレード・オン」を目指さなければならない。トレード・オンは私の造語ですが、自社の行動が社会の健全性に貢献し、それが自社の業績や競争力の向上に跳ね返ってくる「善の循環」と考えることができます。今お話いただいた「味の素グループらしい貢献」はまさにトレード・オンであるといえますね。

社会や環境の問題を一夜にして解決することはできませんが、戦略を持ち、絶え間ない行動でトレード・オフにある関係を少しでもトレード・オンに持っていこうとする、その努力が国際社会に評価されるのだと思います。そしてその実現のためには、これまで以上にイノベーション力が問われる気がします。

ASVの非常によい点は、これが事業ビジョンそのものであるということです。環境やCSRだけのビジョンではないということが重要だと思っています。

西井 例えば、ソーシャルビジネスとして実施しているガーナ栄養改善プロジェクトでは、産官学や地域社会などとの連携でプロジェクトが進み、成果が生まれています。この成果を、主要な事業展開国であるブラジルやタイ、インドネシア、ベトナムなどでも応用できれば、ブランドや企業の価値を高めることにもつながるのではないのでしょうか。各地域の栄養課題に目をつぶらず、自分たちから声を上げる。そうすることで社会から興味を持っていただき、一緒にやりたいと思っていただいて、ネットワークを築いていく。同時に、味の素グループならではの価値創出とは何かをもっと明快にして、個別の事業活動にとどまらないコーポレートレベルの統合目標を掲げて取り組み、継続していくことも重要だと思っています。

それぞれの地域の従業員が 主体性を持ってよい仕事を行う

ピーダーセン氏 そうしたことを実現するために、内部ステークホルダーである社員をどう巻き込んでいこうとお考えですか？

ピーター D. ピーダーセン氏

(株)イースクエア 共同創業者。リーダーシップ・アカデミー-TACL 代表。NELIS-次世代リーダーのグローバルネットワーク 共同代表。1967年デンマーク生まれ。日本在住20余年。コペンハーゲン大学文化人類学部卒業。2000～2001年、東京MXテレビ初の外国人キャスターとして夜のメインニュースを担当。2000年、環境・CSRコンサルティングを手がける(株)イースクエアを設立。現在は「企業と社会の協創」と「日本の将来的な社会デザイン」をテーマに講演、研修、執筆活動を行っている。主な著書は「LOHASに暮らす」(ビジネス社)、「第5の競争軸」(朝日新聞出版)、「レジリエント・カンパニー」(東洋経済新報社)など。





西井 孝明

1959年生まれ。1982年4月、味の素(株)入社。2004年6月、味の素冷凍食品(株)取締役 家庭用事業部長。2009年7月、人事部長。2011年6月、執行役員 人事部長。2013年5月、ブラジル味の素社長。2013年6月、取締役 常務執行役員 ラテンアメリカ本部長 兼 ラテンアメリカ本部サンパウロ事務所長。2015年6月より、代表取締役 取締役社長 最高経営責任者。

西井 私は、味の素グループで働く従業員が、社会との共生を強く意識し、社外から「いい仕事」「なくてはならない仕事」と認めていただける水準の仕事をしてほしいと期待しています。そのためには、経営がリーダーシップやコミットメントを発揮した上で、ASVを高める意義を職場内で共有する必要があるでしょう。

ブラジルを例に挙げると、ASVに至る目標を策定する際、ブラジル人の幹部社員をみんな入れてプランを検討しました。ブラジル人たちが七つのターゲットをつくり、そこから重要な三つの取り組みが全社プロジェクトとして設定されました。その三つについては、ブラジル味の素社の経営会議がコミットメントをして、リーダーシップを発揮していくという形にしました。つまり、ブラジル人自身がブラジル味の素社のビジネスを通じて地域に貢献し、地域と一緒に100年企業を目指すんだということを繰り返し議論して、高いレベルの目標を設定したことで、きちんと腹落ちしてくれたと思っています。

ピーダーセン氏 ビジネスでもCSR関連でも、創造性が発揮できる、働いてワクワクする、おもしろい目標に向かってやっていくんだということ、自分たちが世界を変えていくんだと感じられたとき、人はすごい力を発揮するものですね。

西井 目標設定が共有されているだけでは進まなくて、実際の活動が伴わないとなかなか人材が活性化した状態にはならないですね。東日本大震災以降、私たちは継続して現地の仮設住宅にお住まいの方に向けた栄養改善のプロジェクトを進めています。このプロジェクトでは、グループ従業員がいつでもボランティア参加できるよう支援する仕組みも設けていますが、会社がこのような仕組みを提供することも重要です。

先ほどの飢餓や肥満の問題も、現地で見ることの深刻さを実感しない人間はいないと思います。現地に行き、そこで自分は何ができるか、あるいは会社を動かして何ができるかを考えるようになるので、見ること、活動することがとても大事なことです。

ピーダーセン氏 それでは最後に、グローバル食品企業トップ10入りを目指していくにあたって、人材戦略や人材像への思いをお聞かせいただけますか？

西井 味の素グループは今、約110のグループ企業に約31,300名

の社員が働くマルチナショナルな会社です。ASVという目標をグループで共有しているということはもちろん大切ですが、実際に行動するのは現地のリーダーや従業員です。ですから、地域ときちんとコミュニケーションがとれる人材がリーダーにならなければならないと思います。グループ現地法人のリーダー層はまだ日本人が多いため、これを早期に現地化したいと考えています。

現地人材が、現地の言葉で社会とコミュニケーションをとり、現地の人脈を活かしてビジネスを行い、リーダーシップを発揮していく。そういった取り組みを進めることで、結果としてポジションが上がったときに、広い視野を持ってより広い役割を担うことができる。それはとても大きな人材育成になると思います。これが各地でうまくいけば、地域間でもコミュニケーションがとれるようになり、うまくいっている事例を別の地域で展開するといったこともっと広がるようになるでしょう。

ピーダーセン氏 今おっしゃったことは、非常に重要ですね。信頼関係を社内に構築する際に、リーダー層が誠実であること、社員から何か意見や要請が出てきたときに反応性があること、そして、信じて権限委譲をすることが不可欠だと思います。

西井 それから主に日本法人の課題として、女性の力を引き出す人財マネジメントの推進があります。日本法人では、新卒採用者の専門性を鍛えるためのキャリア形成の開始が遅くなっており、このことが女性従業員の定着率・復職率の低さに影響していると考えています。一方、海外主要法人では、女性の役員への登用を念頭に、リーダーシップの醸成を進めます。

また、「味の素グループWay」の一つでもある「人を大切にする」という点を大切に、一人ひとりとの対話に基づいて個々の「キャリア形成」を考えられるマネジメントをより重要視していきたいと考えています。ASVのような目標を実現するには時間がかかりますから、会社と個人の関係性を高め、長く働いていい仕事をしてもらいたいです。そういう意味でも、個人と会社の活動、個人の目的と会社の目的が合致すべきだと思います。

ピーダーセン氏 多様な人が集まり、多様なやり方で仕事をしながら、味の素グループの目標という同じ方向に向かっていくということですね。それは非常に大変だと思いますが、今後を楽しみにしています。

事業を通じた 価値創出のために 私たちがなすべきこと



味の素(株)では、独立・公正な立場から業務執行を監督する役割として、3名の社外取締役を選任しています。各社外取締役はそれぞれに専門性を持ち、それぞれの見地から経営に対する多様な提案を行っています。ここでは、「2020年にグローバル食品企業のトップ10入り」という目標を達成し、社会とともに成長していくために味の素グループが何をすべきなのかについて、各社外取締役の観点から、期待や提言をまとめました。



多様な「人財」の「適所適財」の実現で、 グローバルトップ10を目指す

橘・フクシマ・咲江

味の素グループは、ビジョン達成に向け、最適なコーポレート・ガバナンス体制の構築や多様な人財登用を進めています。女性や多国籍人財など、多様な人財の視点や意見を経営の意思決定に反映することによってイノベーションを生み出し、社外取締役など外部の視点からの監督強化によって組織と意思決定の透明性を増す努力をしています。今後はグローバルトップ企業にふさわしいガバナンスの強化と、多様な人財マネジメントをさらに推進していく必要があります。

人財に関しても、味の素グループは現在、「統率するグローバル本社と任される現場」という姿をグローバルベースで構築することを目指しており、各国の現場には、現地のステークホルダーに精通した経営者が欠かせません。また、グローバル本社には、多様な人財を束ね、イノベーションを牽引できる人財が必要です。多国籍人財や女性の登用は、あくまでも手段であって最終的な目的ではありません。つまり経営環境の変化、我々が目指すべき理念の実現のためには、多様な人財の叡智を結集した決断と実行が不可欠で、いかにグローバルに最適な「適所適財」を加速して達成できるかが、競争力向上のカギとなります。例えば、一番身近なダイバーシティである女性の登用は、男女ともに意識を変え、働き方を変えることで、当面は数値目標や女性向けの育成や評価の工夫が必要だとしても、真の実力主義を徹底すれば将来的には

略歴

1995年5月	コーン・フェリー・インターナショナル(株) 米国本社取締役
2000年9月	日本コーン・フェリー・インターナショナル(株) 取締役社長
2009年5月	同社代表取締役会長
2010年7月	G&Sグローバル・アドバイザーズ(株) 代表取締役社長(現任)
2011年6月	当社社外取締役(現任)

マネージャーの半分は女性になると確信しています。

それには、全社的に働き方を変え、すべての人財がライフ・ステージごとに柔軟に働き方を選択できるワーク・ライフ・マネジメントの実践が不可欠です。まず、IT技術も活用した生産性の高いスマート・ワークが可能な環境整備が必要です。もちろん、制度を安易に悪用しない、スマート・ワーカーとしての個の「二つのジリツ(自立と自律)」が同時に求められることは言うまでもありません。

また、キャリアの見える化も必要です。「適所」つまり職務や役割の要件を見える化し、一人ひとりの能力を正しく評価の上「適材適所」で「人材」を「人財」に育成し、「適所適財」で登用していく。味の素グループWayの「人を大切にする」とは、公平・公正・透明に「適所適財」を実現し、いきいきと個の可能性を実現してもらうことではないでしょうか。

本来、性別・国籍・年齢などは人の個性の一つに過ぎず、そのカテゴリーで括って管理すべきではありません。多様な個性を持つ人財を適切に評価し、その能力を発揮させることが肝要です。また、人財が多様化すればするほど、企業固有のぶれない軸を組織の中で持ち続けることが最も重要です。幸い、味の素グループには「味の素グループ行動規範」がしっかりと根ざっています。これからもこの根を絶やすことなく、柔軟な視点とともに、いわば「外柔内剛」で、「しなやかに」かつ「しただたかに」、攻めの姿勢でダイバーシティに挑戦し続けていきましょう。



「未来への継承」のため、事業を通じた 社会貢献の「自己ベスト」を目指す

齋藤 泰雄

略歴

1971年4月 外務省入省
1997年8月 在アトランタ日本国総領事
2000年4月 ユネスコ日本政府代表
2001年8月 外務省欧州局長
2003年5月 駐サウジアラビア特命全権大使
2006年4月 駐ロシア特命全権大使
2009年5月 駐フランス特命全権大使
2012年6月 当社社外取締役(現任)

国際社会は、21世紀のより安全で豊かな世界づくりを目指して取り組んできた「ミレニアム開発目標 (MDGs)」に続き、「サステナブル開発目標 (SDGs)」の策定を進め、今年9月の国連総会において採択されました。それらのますます複雑化する人類課題に対し、国際機関や国家だけではなく市民や企業も、課題解決の当事者として、取り組みをより一層加速させることが求められています。味の素グループも、今後グローバルトップ企業として、国際社会から、これまで以上に期待が大きくなることを強く自覚する必要があります。

その責務を果たす上で、SDGsは私たちにとって重要な指標となると考えます。例えば、「食資源」「栄養改善」「持続可能な農業」といった目標には、当社のスペシャリティを活かして、積極的に社会と共有できる価値を生み出すことができるでしょう。また、「持続可能な生産消費」ということに関しては、水資源、環境、人権などの課題に配慮し、地球と社会が持続可能な形で生産、調達、マーケティングを行い、安心・安全な製品を提供する。そのような事業運営を、マルチナショナルな形で、それぞれの地域のステークホルダーとしっかりとコミュニケーションしながら、実施していくことが、事業リスクの低減や機会の拡大にもつながり、何よりも各国・地域の生活者の信頼を得る近道と考えます。

また、私たちの事業に関連した、発酵生産原料であるキャッサバなどの農産資

源、紙・パーム油などの森林生態系資源、カツオやエビといった水産資源に関し、私たちの知見を活かして、多様な関係者と協働・連携し、自然資本の持続可能な利用、回復・増強の仕組み、新しい枠組みづくりに、真のグローバル企業として積極的にかかわっていかねばならないと思います。

私たちがグローバルトップ10入りを目指す2020年には、東京オリンピック・パラリンピックが開催されます。東京オリンピック・パラリンピックは、すべての側面への「持続可能性の導入」ということが求められており、ビジョンとして、「全員が自己ベスト」「多様性と調和」「未来への継承」ということが謳われています。私たちも、このオリンピック・パラリンピックというすばらしい機会を通じて、「食と健康」「栄養」という側面で、日本の知見と当社のスペシャリティを活かすことで、世界から来訪する多様な人々へのお役立ち、社会への貢献ができると思います。役員・従業員一人ひとりが、事業を通じて社会に貢献することに、あるべき姿を設定しながら、最善を尽くし、それぞれが「自己ベスト」を目指していきましょう。それが真のグローバル企業の一員としての責務を果たすことであり、国際社会、オリンピック・パラリンピック、そして味の素グループの「未来への継承」につながることを思います。



ASVの取り組みを加速させ、 共通価値を拡大し、 「持続可能な社会」づくりに貢献する

名和 高司

略歴

1980年3月 三菱商事(株)入社
1991年4月 マッキンゼー・アンド・カンパニー入社
2010年6月 一橋大学大学院国際企業戦略研究科
教授(現任)
2015年6月 当社社外取締役(現任)

グローバル食品企業トップ10入りというビジョンの達成のための中核エンジンとなるのが、社会価値と経済価値の双方を生み出すことによって「持続可能な社会」づくりに貢献するというAjinomoto Group Shared Value (ASV)です。日本のみならず、主要な事業展開国において、ステークホルダーとの情報共有を徹底しながら、地域社会に当社ならではの価値を提供することが、事業拡大につながるものと期待されます。

そのためにはまず、「生きとし生けるものすべての栄養改善」といった、取り組むべきことを明快にしていくことが出発点となります。さらには、社会価値と経済価値の因果関係をきちんと紐づける必要があります。その上で、経済価値向上に向けた道筋、そのための仕掛けづくり(事業モデル、ガバナンス、人財・知識活用など)、具体的な成果、社会へのインパクトを明確にしていくことが求められます。

ただし、目標設定や行動レベルでのKPIへの落とし込みに関しては、あまり完璧なものを定義することに時間をかけすぎるべきではありません。まずはベータ版のようなものを公表し、早めにモニター・カイゼンのサイクルを回していくべきです。例えば、中間指標としてのコーポレートブランド価値ランキングなどに結びつけるのも一つでしょう。

同時に、社内のそれぞれの部門でASVを自分ごととしてとらえ、活動に落とし

込むためのASV教育セッションを、早急に全社に展開する必要があります。その上で、ストーリー性の高いエピソードをグローバル規模で現場から集め、それをWebやパンフレットでグループ内外に発信・共有していきます。ベストプラクティスをASV Global Awardのような形で表彰するのも一案です。

また、社会とともに継続して歩んでいくためには、社外の有識者を巻き込んだ活動が求められます。ASVアドバイザーボード、ステークホルダーダイアログ、サステナビリティ有識者委員会などを企画・実践することが有効です。そのような活動を、日本だけでなく主要事業展開国で実施することで、現地の政府、パートナーや生活者と一緒に手を組んだソーシャルネットワーク型事業展開を図ることができます。

ASVで社会課題の解決と企業の成長を加速させていくカギは、三点あると私は考えます。一つは、自前主義を脱して、異業種・海外・地域プレイヤーとのパートナーシップを積極的に展開することです。第二に、標準化に取り組むことです。「うま味」「栄養」などのQuality of Eatingを指標化し、それをグローバル標準にまで高める活動が求められます。最後は、無形資産への投資を加速することです。味の素グループのコアスキルである「食」「おいしさ」「栄養」といった知見や技を起点に、人財、知識、ブランド、ネットワークなどの無形資産をいかに拡大再生産できるかが課題となります。

「21世紀の人類社会の課題」の解決に向け、事業を通じた価値創造に取り組む

「2020年にグローバル食品企業のトップ10入り」という目標を達成するためには、事業活動から生み出す価値を最大化することが重要です。その牽引力としてAjinomoto Group Shared Value (ASV) とマテリアリティ項目を掲げ、社会や地球環境とともに成長し続ける企業を目指します。

Ajinomoto Group Shared Value (ASV)

創業時の志 (1909年)	地球課題への貢献	経済価値を生む
<p>うま味を通じて粗食をおいしくし、国民の栄養を改善</p>   <p>「うま味」の発見者 池田 菊苗 博士 味の素グループ創業者 二代 鈴木 三郎助</p>	<p>おいしく栄養を摂ることを通じて世界各地の健康な社会に貢献</p>  <p>地球持続性 食資源 健康な生活</p> <p>「Eat Well, Live Well.」 ひと、生き物、地球のSustainability</p>	<p>社会価値の実現が経済価値(利益)を創出</p>  <p>地球 ひと 生き物</p> <p>100年先も、地球と生きる。</p>
<p>味の素グループが創業以来展開してきた事業を通じた社会的課題解決への貢献であり、社会・地域と共有する価値を創造することで、経済価値を生み成長につなげる取り組みである。</p>		

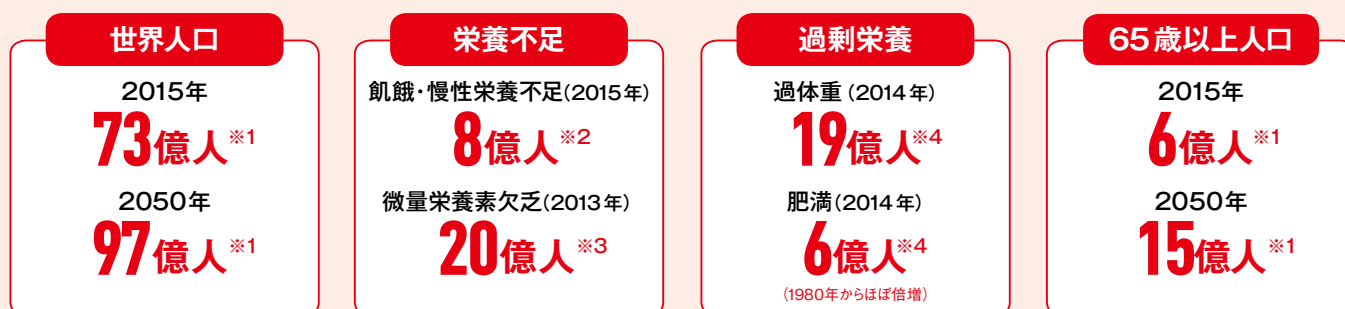
1908年に、池田菊苗博士が昆布だしの味成分がアミノ酸の一種、グルタミン酸であることを発見。「うま味」と名づけ、その製造方法を特許化し、事業家の二代 鈴木三郎助がうま味調味料「味の素®」を発売しました。この二人には「うま味を用いて栄養を改善し国民を健康にする」という強い思いがありました。味の素グループはこの創業以来の志を引き継ぎ、食品やアミノサイエンスといった幅広い事業を展開し、バリューチェーン全体でグローバルな社会的課題の解決に貢献してきました。私たちは、事業を通じて解決に取り組むべき「21世紀の人類社会の

課題」を「地球持続性」「食資源の確保」「健康な生活」の三つとしています。2014-2016中期経営計画では、当社グループならではの食とアミノ酸の技術や知見を中心とした「スペシャリティ」を活用してこれらの課題解決を図り、社会価値を実現することで新たな経済価値を創出し、事業の成長加速を目指します。

この取り組みをAjinomoto Group Shared Value (ASV) と称し、これを強く推進していくことこそが「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現につながると考えています。

世界を取り巻く様々な課題

「健康な生活」にかかわる課題



※1 UN (2015) ※2 FAO (2015) ※3 FAO (2013) ※4 WHO (2015)

味の素グループのマテリアリティ特定プロセス

味の素グループは、有識者からご意見を伺う「味の素グループのCSR活動にご意見をいただく会」を2005年から2010年まで継続的に実施しました。

さらに活動の重要度・優先順位を明確にするため、2008年には有識者80名以上にアンケートを依頼。味の素グループにかかわりのある社会課題50項目を提示し、「社会から期待され、しかも要請度の高い項目」を順位づけしていただき、点数配分を行って重要度を数値的に把握しました。

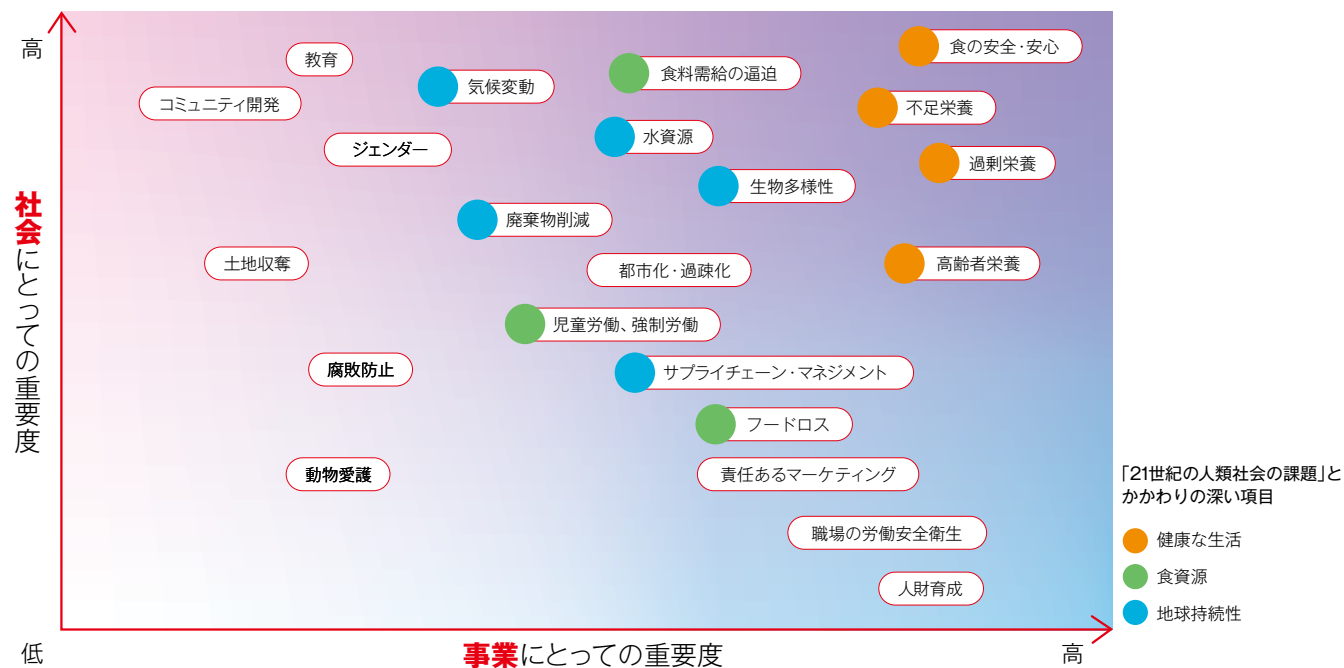
こうした動きを踏まえ、創業100周年にあたる2009年には企業理念体系を見直すとともに、「21世紀の人類社会の課題」を整理しました。「地球持続性」「食資源」「健康な生活」の三つの社会課題に対してどのように貢献するかを議論する社内ワークショップなどを経て、これらの課題への貢献を味の素グループが社会と共存・発展するため

の前提条件であると位置づけるとともに、味の素グループならではの技術力や製品開発力、バリューチェーンへの提案を通じた貢献計画も立案しています。

そして2014年、2014-2016中期経営計画において、ASVを表明しました。ASVでは三つの社会課題への貢献をより具体的にするとともに、全社各部門で生み出される社会価値の特定と数値目標の設定を行うなど、全社的な取り組みを進めています。また、ASVの表明に前後して、各分野の専門家との対話を実施し、最新の動向や味の素グループの活動への評価をいただいています。

こうした意見やこれまでの取り組みを踏まえ、改めて社会課題と事業の関係を整理し、現在、マテリアリティ項目を抽出・整理する作業を進めています。社会と事業、双方からの重要度によって項目を整理することで、今後の活動の方針にも活かせるものと考えています。

味の素グループが検討・抽出したマテリアリティ項目のマッピング



「食資源」「地球持続性」にかかわる課題

需給バランス

2005～2007年と比較した
2050年の途上国の
食肉消費量

+50%^{※5}

食料生産量

2005～2007年と比較した
2050年までに増やすべき
食料生産

+60%^{※5}

地球温暖化

21世紀末までの
世界平均地上気温の変化

最大+4.8℃^{※6}

水資源

2000年と比較した
2050年の世界の水需要

+55%^{※7}

※5 FAO (2012) ※6 IPCC (2013) ※7 OECD (2012)

よりよい企業活動のために重ねる、 多様なステークホルダーとの対話・連携

味の素グループが世界の人々から信頼される真のグローバル企業となるためには、
様々なステークホルダーとの対話を継続的に行い、いただいたご意見を企業活動に反映しながら成長していく必要があります。
継続的な対話や連携を通じて、社会・環境に貢献できる存在となることを目指していきます。

ステークホルダー	主なエンゲージメントの機会	得られた成果／実績など
お客様・生活者	<ul style="list-style-type: none"> ● お客様相談窓口（国内食品5社、海外法人の一部） ● 味の素（株）のレシピ＆コミュニティサイト「AJINOMOTO PARK」 ● 各種イベント ● 工場見学 	<ul style="list-style-type: none"> ● お客様の声をもとに、製品・サービスを改善（→ P118） ● 商品へのご指摘時の対応満足向上の取り組みを実践（→ P117） ● 味の素グループのサステナビリティへの取り組みの認知・理解と参加者の意識の向上（→ P119-123） ● 味の素（株）国内3事業所工場見学者数 約5.4万人（2014年度）
株主・投資家	<ul style="list-style-type: none"> ● 年次株主総会 ● 決算説明会 ● 国内外機関投資家との個別対話 ● 機関投資家向けの ESG（環境・社会・ガバナンス）関連の取り組み説明会 	<ul style="list-style-type: none"> ● コーポレートガバナンス体制の強化（→ P45-46）

社外ステークホルダーから寄せられた期待と提言



（公財）世界自然保護基金ジャパン
（WWFジャパン）自然保護室
栗野 美佳子 氏

栽培であれ天然であれ、生物資源の利用には環境負荷が伴いますが、食品企業の大半は食の安全性に関心が集中し、地球の生産能力低下に対する危機意識がほとんど見られません。そのような中、味の素グループは生態系保全が自らの事業の持続可能性の基盤であることを認識され、最重要課題との位置づけのもと、調達している原料で具体的な対策活動を試みられている点で、業界のリーディングカンパニーになっています。

すでに紙については調達方針がつけられていますが、製品原料として利用している主要な各種生物資源についても今後順次方針化されることを期待しています。さらに、再生可能エネルギーや廃棄物で掲げている中期的コミットメントを資源調達や食資源ロスの取り組みでも設定し、グローバル市場でもリーディングカンパニーと評価されることを願っています。



人権とビジネスに関する研究所
（IHRB）
ジョン・モリソン 氏

味の素グループは世界の抱える課題に向き合い、サステナビリティやCSRについて戦略的にとらえていると感じます。しかし人権については、レポートの中で章を立ててはいるものの、自社にとっての主要なリスクを具体的に語る事ができていないという印象です。

自社に影響を与えるリスクを明らかにすることは国連も求めています、非常にセンシティブな問題を含み、政治的な側面もあるため、簡単なことではないでしょう。ですが事業を行う中で体感したことをもとに、味の素グループとして重視することを明らかにすべきです。

また、人権について考えるときは、リスクを回避して操業許可を得ることとともに、成長許可を得るための機会であるということも同時に認識すべきです。人権と価値創出の関連性をポジティブな視点から語るのも、また大切なことです。



Beyond Business Ltd.
創始者・CEO
エレイン・コーベン 氏

持続可能なビジネスにおける課題の一つに、企業活動が人々、社会、環境に対して与える影響の大きさの測定があります。自分たちがやっていることに焦点を当て、それを報告するだけでは十分ではありません。進歩を実質的に判断するためには、企業の行動の結果、何が変わったかを測定する必要があります。この観点から、味の素グループは自社活動の結果の特定と測定、そしてステークホルダーへの結果報告において、さらにすべきことがあると考えます。

また、長期的な抱負があまり示されていないことも課題として挙げられます。味の素グループは創業から106年になります。持続可能なビジネスと透明性に対するコミットメントがあれば、少なくともあと106年は存続すると確信しています。従って、長期的な視野の計画と目標設定が歓迎されるでしょう。

ステークホルダー	主なエンゲージメントの機会	得られた成果／実績など
取引先	<ul style="list-style-type: none"> ● 日常的な取引の場でのコミュニケーション ● 「味の素グループ購買基本方針」「味の素(株)サプライヤー CSR ガイドライン」等の説明会 ● フードディフェンス説明会・フードディフェンス監査 ● SAQ (取引先の自己診断チェックツール) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 取引先が CSR 関連項目について自己診断チェックを通じて課題を認識 (→ P52-53) ● 個別の重要原料ごとに持続可能な調達に向けた考え方・方針の伝達 (→ P54-57)
従業員	<ul style="list-style-type: none"> ● 「味の素グループ Way セッション」 ● 「ASV (Ajinomoto Group Shared Value) セッション」 ● 階層別・部門別研修 ● Ajinomoto Group Principles (AGP) に関する意識調査アンケート ● AGP・行動規範を考える会 ● ホットライン (内部通報制度) ● ハラスメント相談窓口 	<ul style="list-style-type: none"> ● 「味の素グループ Way」の浸透 ● 「味の素グループ Way セッション」は 2014 年度末までに全世界で約 22,000 人のグループ従業員が受講 (→ P66) ● 国内外グループ会社での企業行動委員会の設置と、AGPの浸透
地域社会	<ul style="list-style-type: none"> ● 工場と近隣住民との対話 ● 地域のイベントに参加・協賛 ● 財団による奨学金等の活動 (世界 4 カ国) ● 自然災害の被災地に対する復興支援活動 ● 社会・環境貢献活動「Smile Earth!」 	<ul style="list-style-type: none"> ● 東日本大震災復興支援活動「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」を 2011 年より継続 (2015 年 8 月までに 1,474 回実施、延べ約 24,000 名参加)。料理教室を通じて栄養指導を行うとともに、住民間のコミュニケーションを促進 (→ P137-138)
NPO・NGO / 社外有識者など	<ul style="list-style-type: none"> ● 味の素グループ サステナビリティフォーラム ● サステナビリティ・CSR 活動に対するご意見・提言をいただく対話 ● 「食・栄養」分野で活動する NPO・NGO を支援する「AIN プログラム」 	<ul style="list-style-type: none"> ● 対話を通じていただいた様々なご意見を、サステナビリティ・CSR の計画に活かせるように社内で検討 (→ P122-123) ● AIN プログラムの支援実績 (1999 年～2015 年度開始分): 75 件 / 14 カ国、受益者数約 14 万人、総額 2 億 8 千万円 (→ P127-128)



サステナビリティ
消費者会議 代表
古谷 由紀子 氏



科学ジャーナリスト
松永 和紀 氏



有限会社チェンジ・エージェント
代表取締役社長兼 CEO
小田 理一郎 氏

味の素グループがレポートで取り上げている「顧客満足」や「品質」、「苦情対応」は重要なものですが、本業そのものであり、それはCSRとしての「社会課題」なのでしょうか。

味の素グループが「21世紀の人類社会の課題」として「地球持続性」、「食資源」、「健康な生活」を取り上げていることは非常に評価できます。問題はこれらの「社会課題」を「消費者課題」に結びつけて問題の解決を図っていくことではないでしょうか。問題解決にあたっては、食をめぐる消費者の意識や行動の実態を考慮する必要がありますが、これらの実態とともに、国連の消費者保護ガイドラインや日本の消費者基本法に定められている消費者の権利の内容が問題解決のヒントになります。そうすると、味の素グループのCSRの推進のためには本業をさらに変革して消費者への積極的な情報開示や消費者教育などが期待されるのではないのでしょうか。

味の素グループの食の安全に対する取り組みは他社と比べて進んでいて、フードディフェンスなど様々な場合を想定した管理体制や活動がなされており、教育を通じて従業員への浸透も図られています。それは、グローバルな競争の中でリスクに直面した経験をきちんと活かしているということだと感じています。実践は十分になされているので、海外で調達している原料の安全性についても、コミュニケーション等を通じて生活者に正しく伝えていただきたいと思えます。

食品添加物の安全性についても、味の素(株)が主催して栄養士向けの講演会を開催するなど、正しい情報を伝えるために努力されています。これを、家庭科の教員など学校教育の現場にも広げることができれば、時間はかかりますが実効性のある取り組みになるのではないのでしょうか。

味の素グループは、グローバルな食品大手企業と比較しても、サステナビリティに関する使命感を持ち、コミットメントを明確に示しています。サステナビリティの問題がコアビジネスやビジネスモデルに統合されており、現場が積極的に活動しています。

その一方で、定量的な目標や目標に対する進捗報告が弱いという課題があります。生物多様性や人権など、特定の注意を要する領域の多くで、測定可能な目標と透明性のある報告が欠けているように思います。また、サプライチェーン全体で体系的なアプローチを完全に適用する必要もあると感じます。

今後は、方針策定や報告の際に、土壌や農業、小規模農家など食品業界固有のキーワードを活用したり、原材料の循環について国・地域別や作物別にケースを分けて集計を行うなどの工夫も検討していただきたいと思えます。

人と、地球と、 ともに未来を築くために

現代では社会や環境を取り巻く課題は複雑なものとなっていますが、
その解決に向けた取り組みは未来に向けた大きなチャンス秘めています。

私たち味の素グループは、多様なステークホルダーと協働して課題に挑み、事業活動を通じて貢献していきます。

21世紀の人類社会の課題と、解決に向けたアプローチ

健康な生活

栄養不足や栄養過剰、高齢化に代表される人類の健康問題に対して、味の素グループが創業以来培ってきた「食」と「アミノ酸」の知見・技術を活かして取り組みます。

【主な課題】

- 飢餓や肥満など、栄養状態に問題のある人の増加
- 高齢化による健康ニーズの増大 等

「おいしく食べる」ことで健康な社会を築く

- 地域の食文化に合わせた製品開発
- 健康課題の解決に向けたうま味の活用
- 子どもたちの栄養改善を推進する
栄養指導人材の育成

アミノサイエンスで健康を支える

- アミノ酸関連製品による生活習慣病の予防
- アミノ酸の知見を活かしたがんの早期発見
- バイオ医薬品分野での事業拡大

食資源

世界人口の増加やライフスタイルの変化による食料需給バランスの崩壊を認識し、食資源や耕作地をより有効に活用できる方法を、事業を通じて実現します。

【主な課題】

- 人口の増加による食料需要の増加
- 食肉需要の増加による穀類需要の増加
- 耕地の単位面積あたりの収穫量が需要に追いつかない 等

より少ない資源でより多くの価値を提供する

- 低資源利用発酵技術などによる食資源使用量の削減
- 食資源を有効活用できる食品加工技術の開発
- 農作物の収量・品質を向上させるコプロ事業の拡大

限りある資源を代替する技術を開発する

- 高力価調味料・甘味料の開発
- 飼料用アミノ酸による飼料効率の向上と耕地面積の抑制
- 非可食原料の発酵利用の研究

地球持続性

気候変動などによる生態系の変化や、世界的な水資源の不足・汚染の状況を踏まえ、様々な社外関係者と協力しながら、環境負荷の低減に積極的に取り組みます。

【主な課題】

- 気候変動が原因と見られる異常気象
- 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 等

自然環境への負荷を低減し、生態系保全に努める

- CO₂排出量、水の使用量原単位の削減
- 地域の生態系に配慮した土地・水などの活用
- サプライチェーンを通じた持続可能な調達への拡充



特集1

日本発の「食」と「栄養」の知見を世界へ広げる

「食べる」ことはヒトが生きるために不可欠な行為ですが、社会情勢や経済状況、地域の文化の影響を色濃く受けるものでもあります。どのような状況においても、おいしく栄養バランスのとれた食を世界各地の人々に届けることは、食品メーカーである私たちの使命です。創業から100余年にわたり「食」と「栄養」を究め続けてきた私たちだからこそ、食べることを通じた豊かな暮らしに貢献できると考えています。

日本で育まれた食文化の持つ価値を世界へ発信する

2013年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。「和食」文化の特徴として、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接なかかわり、の四つが挙げられます。そして「②健康的な食生活を支える栄養バランス」では、一汁三菜を基本とする食事スタイルやうま味を活用することによる動物性油脂の少ない食生活の実現が特徴として挙げられています。近年海外では、四季折々の食材やヘルシーさが注目されて和食ブームが続いており、海外における日本食レストランが増え、日本の食事を期待して訪日する外国人も急増しています。一方で、日本国内では食の多様化が進み、食生活が変わりつつあります。「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録は、伝統的な日本の食文化を改めて見つめ直すとともに、和食文化を継承し広めていくために何をなすべきか、日本人が自ら考え行動するきっかけでもあるのです。

日本で創業し、食とアミノ酸を事業の柱とする味の素グループにとって、「和食」は事業の根幹に深くかかわるものです。

1908年、池田菊苗博士は、昆布だしの主要な味の成分がアミノ酸の一種のグルタミン酸であることを発見し、その味を「うま味」と名づけました。さらに、うま味調味料であるグルタミン酸ナトリウ

ムの製造方法を発明しました。池田博士の「佳良にして廉価なる調味料を造り出し、滋養に富める粗食を美味ならしむることが国民の栄養不良を矯救せしむる」という思いに二代 鈴木三郎助が共感し、1909年に世界初のうま味調味料「味の素®」を発売したことが、味の素グループ創業の原点です。

この創業の思いは、現在まで受け継がれています。「おいしく食べて健康づくり」という志は日本のみならず、海外で事業を展開する際にも私たちが大切にしている考え方です。日本で培ってきた製品や技術の力を活かして、世界の食を豊かにし、栄養課題を解決したい。それこそが食のリーディングカンパニーとしての責務であると私たちは考えています。



(左)「うま味」の発見者、池田菊苗博士
(右)味の素グループ創業者、二代 鈴木三郎助



具留多味酸 (グルタミン酸) と、1910年頃の「味の素®」



「食」がテーマのミラノ万博で、 日本食と「うま味」の価値を提案

「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、2015年5月に開幕した2015ミラノ国際博覧会（ミラノ万博）。世界各国・地域が食や環境をテーマとしたパビリオンを展開する中、日本は「Harmonious Diversity - 共存する多様性-」をテーマに出展しました。日本館では、日本の風土と食のかかわりや、日本の食生活の様々な知恵と技を紹介するなど、日本食の持つ価値や可能性を体感できる展示がなされました。

味の素グループはこの日本館への協賛や、うま味や環境に関する情報提供を通じて支援を行いました。加えて、会期中の7月にミラノ市内に置かれたジャパンサローネの会場に「PIAZZA AJINOMOTO」（味の素広場）を設置し、うま味シンポジウム、試食体験と展示を行いました。

イタリアにはトマトやアンチョビ、チーズなどうま味の豊富な食材がたくさんありますが、味覚としてのうま味の認知はまだ高くありません。そこでイタリアで初となるうま味の国際シンポジウム「UMAMI SUMMIT in MILAN」を開催。シェフや研究者等、世界のうま味スペシャリストによるパネルディスカッションでは「うま味によって料理はどう変わるのか」「うま味の健康価値」などのテーマを掘り下げました。また参加者は、ドライトマトの試食や試飲を通じて、うま味の特徴や、うま味たっぷりのだしを使うことで減塩してもおいしさが維持されることを実感しました。

企画展示では生命とアミノ酸の関係、「うま味」の紹介のほか、日本人のライフスタイルから生まれたエコの特徴として江戸時代から現代

までの「お弁当」の変遷を展示。古くから伝わるお弁当づくりの知恵や、現代のお弁当づくりを支える冷凍食品の技術などが、来場者の興味を集めました。

また、「Pasta Bar」と名づけた試食カウンターでは、日本の「白だし」や「ほんだし®」を使ったパスタを提供。だしによって風味が豊かになり、塩やオイルの量を減らすことができるこれらのメニューに、「初めて経験した味」「おいしい」などの評価をいただきました。他にも、焼きそばや即席麺、ギョーザ等の試食も多くの人でにぎわい、日本の食品が注目されていること、うま味やおいしさを感じる喜びは国境を越えられることを改めて感じる場となりました。



有史以来、うま味とともに食文化を築いてきたイタリアで、このような国際シンポジウムが開催できたことはとても有意義でした。イタリアでさらにうま味に対する理解が深まり、イタリアからもうま味が世界に発信されていくことを期待します。

パネルディスカッションのモデレーター
NPO法人うま味インフォメーションセンター 理事
二宮くみ子氏



ヒトは火を使って調理をしたり保存の技術を持つことで食の世界を格段に広げてきました。発酵させたり、エキスを濃縮する手法はグルタミン酸を増やす工夫でもあったのです。つまり、うま味はヒトが長い歴史の中で追求し続けてきた味なのです。

パネリスト
イタリア食科学大学准教授
ガブリエラ・モリーニ氏

TOPICS 日本国内でも、日本食とうま味について様々な形で議論・提案

日本の食文化について、日本国内でも理解を深め、次の世代に継承していくために、味の素グループは様々な活動を進めています。その一環として、（一社）和食文化国民会議（和食会議）に参画。日本の食を支える生産者や様々な企業・団体、NPO、地方自治体等と連携し、「和食」文化の保護・継承と価値の再発見に取り組んでいます。

また、独自の取り組みとして、出前授業「だし・うま味の味覚教室」を2006年より継続しています。これは、味の素（株）社員が講師として小学校に伺い、うま味を含む基本味や日本のだし文化について、体験を交えて学べる食育プログラムで、2015年度中には1,000校、延べ77,000名を超える見込みです。

2015年5月には、味の素（株）川崎事業所の敷地内に「味の素グループうま味体験館」がオープンしました。



「味の素グループうま味体験館」外観

時代や文化に即した「おいしさ」を届ける

変わる日本の食生活のニーズを先取りし、製品で応える

島国の風土に根ざして独自の発展を遂げてきた日本の食文化ですが、長い歴史の中では、海外からもたくさんの影響を受けています。天ぷら、すき焼きなども、元は海外から伝わった調理法をアレンジし定着したものといわれています。つまり日本の食文化とは、伝統を守りながらも新しい手法や素材を柔軟に取り入れ、時代や環境、食のニーズに合わせて発展・進化し続けてきたものなのです。そして、その変化に応えるために企業として技術を磨き、新しい食のあり方を提案することで、味の素グループの事業は成長してきました。

現在、日本では社会動向に合わせて、食生活も変容しつつあります。世帯人数の減少や女性の社会進出が進んで家事に費やす時間も減っています。少量でもおいしく簡単に調理できる食品や調味料へのニーズを満たすことは、生活者価値の創造につながります。例えば味の素(株)では、多様化する生活者の意識をとらえた製品展開を行っています。身近な材料で手軽にメインとなる料理をつくれるメニュー用調味料「Cook Do® きょうの大皿」のラインナップを充実させるほか、チューブ入り調味料「Cook Do® 香味ペースト」はこれだけで本格的な野菜炒め、炒飯、スープに使える経済性・汎用性が受け入れられています。また、粉体加工技術を活かし、サラダの見栄えも食感もアップさせるサラダ用シーズニング「Toss Sala®」や、「小分け鍋つゆ」市場を開拓した「鍋キューブ®」などの生活者のニーズに応える新たな商品を創出しています。

それぞれの地域の食文化を尊重し海外にも「おいしさ」を届ける

このように、日本市場で培ってきたニーズを発見する「顧客機会発見力」と、調味料・食品の技術は、海外でビジネスを行う際にも役立てられてきました。とはいえ、日本の製品を日本で好まれる味のまま、海外市場で展開することはありません。

味の素グループは現在130の国・地域で製品を展開していますが、世界各地にはそれぞれの「おいしさ」があり、調理や食習慣にも特徴があります。ですから、新たな地域への進出時や製品開発の際には、各地の現地語や国民性・価値観に基づく「食文化に対する深い理解」「商品開発力」「販売力」を発揮し、徹底した現地適合を行うことが必要です。その実現のために、現地社員が独自調査で顧客・生活者のニーズを見出し、おいしさと品質を両立した製品を独自の開発・生産技術で創り出しています。そうして生み出された製品は、現地の販売・物流の状況に応じた体制を通じて店頭へ並び、お客様の手に届けられます。また、現地の文化に合わせて、製品・サービスの持つ価値を伝えるコミュニケーションにも力を入れています。双方向のコミュニケーションを通じて、顧客・生活者の声を聞き、次の製品・サービスに結びつける取り組みも進めています。

こうした取り組みを通じて、顧客・生活者を起点とする高い価値と品質を持った製品・サービスの提供を行い、事業を展開するすべての国・地域で「おいしさNo.1」を目指していきます。

TOPICS うま味とスパイス感を1袋で付与できる「MaDish®」カレー風味(ナイジェリア)

ナイジェリアでは伝統的に、マメ科のバルキアという常緑樹にできる豆を発酵させた、アミノ酸を豊富に含むダワダワ、イル、オギリと呼ばれる発酵調味料やトマトが家庭料理に使用されており、うま味に対する味覚受容性は高いと考えられます。

一方で、消費者調査を始めてみると、喫食頻度の高いジョロフライスやシチューに、多くの消費者がカレーパウダーを隠し味として使用していることがわかりました。

そこで、うま味をベースにカレーパウダー等を加えることで、1袋で料理にうま味とスパイス感を付与できる「MaDish®」カレー風味を開発しました。この製品は、うま味調味料、風味調味料、スパイスといった既存領域とは異なるユニークな製品であると考えています。今後も、おいしさとお客様のニーズを満たす、お客様にとって価値のある製品を提供し続け、ナイジェリアの食卓においさと笑顔をお届けしていきます。

ウエスト・アフリカン・シーズニング社
「MaDish®」開発チーム



店頭での陳列の様子



小売店への商品説明



ジョロフライス

各国・地域の味覚やニーズを把握して 最適なラインナップを展開

従来、海外市場への参入にあたっては、まずは汎用性の高いうま味調味料「味の素®」を投入してきました。その後、徐々に付加価値の高い製品を展開していきます。具体的には、各地に特有の「だし」を手軽に使えるようにした風味調味料や、各国の家庭料理の定番メニューを手軽においしく味わえるメニュー調味料を投入していきます。さらに、現地の生活者のニーズや食習慣に合わせて、スープや即席麺、冷凍食品など、多様なラインナップの製品を展開します。

市場の動きが活発かつ急速に変化する現在においては、各国・地域の状況に合わせた柔軟かつスピーディな対応も重要です。例えば、近年本格的な事業展開を行っている北米や欧州などでは、各国の状況に合わせて、冷凍食品や即席麺など加工度の高い製品から市場に参入するケースも増えつつあります。

いつでも、どこでも、誰にでも 買いやすい形で製品をお届けする

世界各地で製品を展開するにあたっては、「いつでもどこでも誰でも買える」ということも重要です。例えば、うま味調味料「味の素®」は、インドネシアでは0.9g(50ルピア:約0.4円)、フィリピンでは9g(2ペソ:約5円)、ベトナムでは50g(3,000ドン:約16円)という規格^{*1}で販売しており、お客様にとって買いやすい価格、使いやすいサイズの製品を目指しています。

また、スーパー等がまだ普及していない国・地域では現金直売モデルを採用し、現地スタッフが現金で現物(製品)を販売する「三現主義」を徹底しています。市場や店舗を直接訪問し、店主や消費者とのコミュニケーションを大切にし、より地域に根ざしていきます。

^{*1} 日本円への換算には、2015年9月時点の為替レートを使用

味の素グループにおける製品展開の考え方



日本食ニーズに応えるため、北米で体制を強化

北米では近年、ヘルシー・高品質志向や日本食等への関心の高まりにより日本食・アジア食の冷凍食品市場が成長し続けています。2014年11月にウィンザー・クオリティ・ホールディングス社を買収、2015年4月に米国の組織を再編し、味の素ウィンザー社が誕生しました。

味の素グループの製品開発力および生産技術とウィンザー社の全米に広がる生産・物流拠点や米国の小売店(約8万店)、外食チェーン(約12万店)への強力な販売ネットワークを組み合わせることで、日本食・アジア食の冷凍食品市場で圧倒的No.1ブランドを目指します。

味の素ウィンザー社が得意とする米飯・麺・餃子、中でも最

近北米でブームとなっているラーメンの新市場創出や新たな価値を提供することで、米国においても味の素グループの存在感を示すことができるよう、挑んでいきます。



製品の魅力を伝えるため、試食会などを積極的に実施

TOPICS 「食」の多様性への理解と尊重～Halalなど「食」の宗教対応～

Halal (ハラール) 問題で学んだ 宗教対応の重要性

Halalをはじめとする宗教対応の実践は、世界中のムスリム等のお客様が安心して生活を送るために不可欠なものであり、味の素グループでは品質保証活動の一つとして位置づけながら、地域のステークホルダーの皆様とよく対話を重ね、宗教・地域文化を尊重し「おいしさ」を届ける取り組みを実践しています。

2001年にインドネシアで発生したHalal問題^{※2}は、宗教と「食」のかかわりについての認識なしに事業は成り立たないことを改めて認識する機会となりました。これ以降、味の素グループではHalalに対する理解を深め、取り組みを強化してきました。

インドネシア味の素社では、Halal問題発生から間もなく、現地経営陣のもと、Halal委員会を設けました。そして、インドネシアの認証機関（MUI）や地域の宗教団体との対話を深め、継続しながら、ISOなどの知見をもとに、独自のHalalマネジメントシステムを構築しました。同時に、Halalに関する社内教育体制などもいち早く構築しました。

そして、味の素グループでは2003年には味の素グループ独自の品質保証システム「アスカ（ASQUA）」に定める品質基準の一つとして「Halal管理基準」を制定し、全社の課題として継続して取り組んでいます。

市場の拡大と認証基準の厳格化への対応

近年イスラム市場が拡大するに従って、Halalの認証基準が厳格化してきました。特にMUIでは2009年以降、Halal保証システム（HAS）^{※3}の構築とそのマネジメントに対する評価を受けることを要求事項の一つとして求めてくるようになりました。

この動きに対応するため、味の素（株）品質保証部をコーディネーターとし、組織横断型のHASチームを結成、HASのマネジメントシステム構築と継続的改善に努めました。その結果、「Halal管理基準」を改定し、その中で「宗教対応アセスメントチェックリスト」等も整備しています。品質の観点と同様に、宗教対応上のトラブルを起こさないようにするチェックリストは味の素グループ独自のものであり、強みにもつながっています。

こうした取り組みの積み重ねにより、日本では、味の素（株）



Halal認可済みの製品には、パッケージにマークを表示

東海事業所が2013年に最高評価である「AAA（3回連続A評価）」を国内企業で初めて取得。2015年には味の素（株）川崎工場および九州事業所、日本プロテイン（株）を含む対象4工場すべてが「AAA」を達成しました。

さらに、インドネシア味の素社は、2009年の新制度導入開始時の監査からA評価を取得し2010年までに「AAA」を取得しました。その後4年ごとに行われる2014年の更新審査においてもA評価を得ています。また同社は、2013年にはMUIや行政対応専門のFRA部（Food Regulatory Affairs Department）を本社に新設し、これまで以上に密にMUIとの対話を行うこと等を通じて、新製品の発売の際などに個別の監査を受けることなく、短期間でHalal認可が得られる体制を構築しています。

インドネシアだけではなく、マレーシア政府Halal認証機関（JAKIM）とも良好な関係を築くなど、イスラム市場の拡大に合わせて、世界各国で対話を積み重ねています。特にインドネシアおよびマレーシアに関しては、拡大するイスラム市場への輸出生産拠点として、積極的なHalal対応の製品展開を進めています。

また、味の素グループではHalal認証だけでなく、ユダヤ教のKosher（コーシャー）認証取得など、宗教上の「食」への尊重と理解に基づき「おいしさ」をお届けする仕組みづくりに積極的に取り組んでいます。

※2 Halal問題：インドネシア味の素社において、うま味調味料「味の素」の生産に使用する発酵菌を保存する培地に、豚由来の酵素を触媒としてつくられた大豆蛋白分解物質が含まれていたことで、インドネシアの認証団体に不信感を与えた件。現地社会への深い配慮を欠いていたことが社会的な問題となった

※3 Halal保証システム（HAS）：Halal製品の原料調達から製造、保管、流通およびお客様に提供するまでのすべてのバリューチェーンでHalal性を担保するために考えられたマネジメントシステム



インドネシア味の素社 FRA部
(Food Regulatory Affairs Department) メンバー



HASのマネジメントに対する
評価証

Halal保証システム（HAS）は、味の素グループのHalalマネジメントシステム運用上の指針として非常に重要です。この保証システムは、従業員による自社のマネジメントシステムに対する理解や積極的関与を促進しています。また、Halal対応製品を継続的に製造し、インドネシアはもちろん、拡大するイスラム市場におけるムスリムのお客様のニーズを満たしていくという経営者のコミットメントにもつながっています。

インドネシア味の素社 FRA部
Hermawan Prajudi

世界に広がる栄養課題に「協働」で挑む

日本が積み重ねてきた 栄養課題解決の知見を共有

世界人口の増加や経済状況の変化は、人々の食生活とも深くかかわっており、栄養状態に大きな影響を及ぼします。慢性的な栄養不足や肥満、微量栄養素欠乏は世界的な課題であり、健康を脅かす疾患の原因にもなり得るものです。

味の素グループは従来より「食・栄養」に関する様々な社会貢献活動に取り組んできましたが、現在、支援を超えた積極的な活動を起こしていこうとしています。より主体的に、事業と結びつけた形で、栄養の課題に挑んでいかなければならないと考えています。

そうした思いを実践するステップの一つとして、2014年11月に開催したのが「第5回 味の素グループ サステナビリティフォーラム『ニッポンの栄養が世界を変える!』」です。このフォーラムでは、産官学・NGOから栄養の課題に取り組む方々にご登壇いただき、それぞれの専門性を活かした連携の道を探ることを目指しました。

フォーラムでは、近代日本の栄養に対する取り組みに注目が集まりました。第二次世界大戦後の日本では低栄養からの脱却が大きな課題でした。その改善に大きく貢献したのが、日本独自の学校給食の仕組みです。一方、それから40年ほど経つと肥満の増加が課題となりました。それに対しても、細やかな栄養指導などの取り組みがなされ、ここ最近では日本は世界で唯一肥満者の割合を低下させることができた国となり、長寿世界一も実現しています。つまり日本は、食の欧米化の流れの中にあっても、長年育んできた「だし・うま味」をベースにした食に加えて、バランスのよい栄養摂取を促す様々な制度が充実していたことで、先進国の中でも稀有な健康長寿を実現できたのです。

こうした日本の持つ知見や経験が世界の課題解決にも役立てられるのではないかと議論が、フォーラムの場で交わされました。

参照 P123 消費者課題：第5回 味の素グループ サステナビリティフォーラム

「栄養不良の二重負荷」で 複雑化する世界の栄養課題

人類が現在直面している「栄養不良の二重負荷 (Double Burden of Malnutrition)」という課題も、フォーラムで大きなテーマとなりました。これは、過剰栄養と栄養不足の問題が混在する状況を指します。従来、途上国では、経済成長に伴って都市部の富裕層で過剰栄養が見られる一方、農村部や都市の貧困層で低栄養状態が続くという「国家レベルでの栄養不良の二重負荷」が起こっていました。しかし近年では、安価で高エネルギー・高脂肪の加工食品が普及したことで、農村部でも過剰栄養の問題が顕在化しつつあり、それに伴う肥満も社会問題化しています。特にブラジルなどの新興国では、飢餓から肥満に移行するスピードが速く、課題解決の困難さに拍車がかかっています。

このような課題に対して、栄養不足と過剰栄養の両方を解決してきた日本の経験を役立てられるのではないかと私たちは考えています。

その一例として、ベトナム味の素社では、地域の行政と連携した「学校給食プロジェクト」を実施しています。栄養バランスに優れた給食メニューの開発や栄養教育の支援を継続して行っており、すでに500校以上で給食メニューが採用されています。さらに、栄養士を育成する教育制度や資格制度がないベトナムで、栄養士の養成を目指す取り組みも進めています。大学に栄養に関する寄付講座を開設したり、成績上位者に対する奨学金の授与などを行うほか、栄養士資格制度を創設するために関係各所への働きかけも行っています。

「栄養不良の二重負荷」のように複雑化した栄養課題は、企業単体で解決できるものではありません。味の素グループは、これまでに様々な活動を通じて培ってきたネットワークを活かしながら、社会全体での課題解決に貢献していきたいと考えています。

参照 P130 コミュニティ：子どもの栄養改善に向けて (ベトナム)

「第5回 味の素グループ サステナビリティフォーラム」は、味の素「食と健康」国際協力ネットワーク (AIN) プログラムの15周年記念として開催されました。栄養に関する多面的な講演のほか、AINプログラムを通じて国際協力NGOハンガー・フリー・ワールドが取り組むバングラデシュでの栄養改善事例が紹介されました。



TOPICS ベトナム全土にバランスのよい学校給食を普及するために、
日本の知見を活かす
～ベトナム学校給食プロジェクト



日本にある優れたソフトウェア、特に学校給食における児童栄養政策の知見を活かす取り組みの一つとして、ベトナム味の素社は2012年度より、ベトナムで「学校給食プロジェクト」を推進しています。

ベトナムでは、依然として学校給食が提供できない地域が多くあります。また、給食が提供されている都市部の小学校においても栄養バランスのとれた給食メニューをつくるのが困難な状況にあります。というのも、この国には栄養士という制度がなく、給食調理担当者にも十分な栄養に関する知識がありません。教師や親たちにも日常の食事に対する意識が十分ではありません。

こうした状況を改善するために、日本式の学校給食システムが応用できると考え、教育訓練省、保健省、その傘下にあるベトナム国立栄養研究所 (NIN)、地域行政との連携による中期プロジェクトを開始しました。

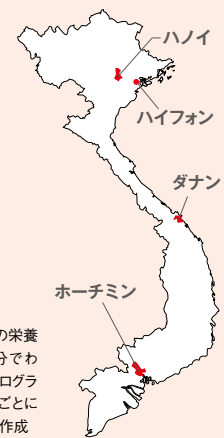
初年度の2012年度は、ホーチミン市とダナン市で学校長や給食調理担当者、保健担当者、保護者等と意見交換を行い、おいしくて栄養バランスのよい給食メニューの開発と試験導入を実施しました。2013年度には、この二つの地域で、地域の食文化の特徴を活かしたメニューブックを作成してメニューの標準化を図るとともに、児童向けの栄養教育教材も作成し、毎日の給食前に食育の時間を導入しました。2014年度以降は、ベトナム北部にもこの活動を拡大するほか、献立づくりのための栄養計算ソフトウェアシステムの開発を進めています。

2016年度までにベトナム全土で栄養バランスのよい学校給食が普及することを目指し、栄養計算ソフトウェアシステムを全省に配布し、今後はその普及活動に着手していきます。

プロジェクトの主な内容

- ① 主要都市における小学校給食メニューの標準化
- ② 調理設備改善のためのキッチンモデルの確立
- ③ 栄養計算ソフトウェアシステムの開発と全国への普及

プロジェクトを展開する主な都市



(左) 生徒向けの栄養教育教材「3分でわかる&変わるプログラム」(右) 地域ごとにメニューブックを作成

日本はこれまでに、ベトナムをはじめとした世界中の発展途上国で道路や橋、空港、ダムなどの建設を援助してきました。これからは、給食のような優れたソフトウェアを通じて海外に貢献することをもっと考えてもいいと考えています。学校給食プロジェクトはその一例といえるでしょう。

このプロジェクトは社外からは卓越した社会貢献活動としての評価をいただいているのですが、本質的にはビジネスと一体化した取り組みです。プロジェクトを通じて味の素グループの信頼性を高めるだけではなく、実際に学校ではうま味調味料「味の素®」やマヨネーズ、から揚げ粉など、私たちの商品を使ってくれるケースが増えています。子どものうちから親しんでもらえれば、将来的にも大切なお客様になってくれることでしょう。ビジネスにつながる活動だからこそ執着を持って継続でき、企業価値を高めることにつながると考えています。

ベトナム味の素社 社長
本橋 弘治



独自の食品技術や味覚研究の力で 過剰栄養を防ぐ

現在、世界中で健康を脅かす課題としてとらえられているのが、肥満^{*}の増加です。肥満は1980年に比べて2倍に増えており、有効な対策が施されないと2030年には10億人以上になると見られています。この背景には、先進国以外にも食料が行きわたるようになったこと、途上国で欧米式の高脂肪・高カロリーの食事が一般的になったことなどがあります。例えばブラジルでは、20年前は人口の半数が栄養不足でしたが、近年の調査では飢餓状態の人たちは全体の5%で、肥満・肥満予備軍を合わせると50%を超えているといわれます。

肥満は糖尿病や高血圧などの生活習慣病患者を増やすリスク要因であり、寿命を縮める原因にもなります。世界保健機関（WHO）は、2025年までに全世界の肥満の増加を止めるという目標を掲げており、その実現にあたっては日常的な栄養バランスを改善していくことが重要であると考えられます。

味の素（株）では、減糖・減脂・減塩の食品を提供することで、こうした課題の解決に貢献していきます。減糖では、まろやかな甘さで糖類ゼロの低カロリー甘味料「パルスweet[®]」のほか、ブラジルで販売しているアスパルテムを使用した粉末ジュース「Refresco FIT」は、経済的な理由でフレッシュジュースを飲めない層にも安価でおいしいジュースを提供でき、なおかつ減糖に配慮できる点が評価されています。減脂では、特許製法でレギュラーマヨネーズと同様のコクを有しながらカロリーを65%カット（当社マヨネーズ比）した「ピュアセレクト[®] コクうま[®]」など、また減塩では、いつもと変わらない塩味で塩分（ナトリウム）をカットした「やさしお[®]」や、独自技術で塩分を40%カット（当社従来品比）した「クノール[®] カップスープ」など、多数の調味料や甘味料、加工食品を開発・販売しています。

^{*} 肥満：日本肥満学会などでは、BMI（体格指数）＝体重（kg）÷身長（m）÷身長（m）の値が25以上を肥満と定義する。欧米ではBMI30以上で肥満と判定する場合もある

減糖



「パルスsweet[®]」



「Refresco FIT」

減脂



「ピュアセレクト[®] コクうま[®]
65%カロリーカット」

減塩



「やさしお[®]」



「クノール[®] カップスープ」
コーンクリーム塩分40%カット

栄養不足の根本的な解決を目指し 子どもの栄養に着目

2000年に定められたミレニアム開発目標（MDGs）では、八つの目標のうち三つが栄養課題と密接にかかわっています。2015年7月に発表されたMDGsの報告書によると、開発途上国における栄養不足人口の割合は23.3%（1990～92年）から12.9%（2014～16年）とおよそ半減しており、人数にすると1990年以降2億人以上が飢餓から脱したことになりますが、発育阻害などの栄養不良についてはまだまだ目標達成の軌道に乗っているとはいえません。これらを踏まえ、2015年9月に国連総会で採択された「持続可能な開発のためのグローバル目標（SDGs）」では、幅広い栄養改善の必要性が強調されています。

栄養不足の課題は低所得者層で起こりやすく、特に子どもに大きな影響を及ぼします。所得下位20%層の世帯の子どもは、所得上位20%層の子どもと比較して発育が阻害される確率が2倍以上高まり、特に乳幼児の発育不良と死亡率は深刻な問題となっています。

また世界の子どもの死亡原因のうち、約3分の1は栄養に由来するものといわれています。妊娠期から子どもが2歳の誕生日を迎えるまでの「最初の1,000日」に栄養が不足すると成長不良が起り、5歳までの死亡率が高まるだけでなく、知能の低下も招くといわれています。つまり、乳幼児期の栄養問題は、将来にわたり取り返しのつかない影響を及ぼすのです。

こうした背景から、味の素グループは子どもの栄養不良対策が重要なテーマであると強く認識しています。そして「ガーナ栄養改善プロジェクト」などの活動を通じて、グローバルに事業を展開する食品メーカーの責務として課題解決に向けたリーダーシップを発揮していきます。

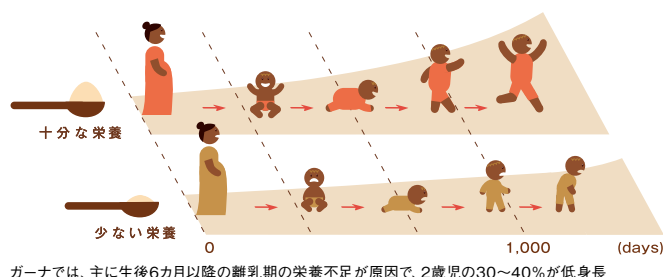
MDGs で栄養課題と関連の深い目標

- 目標 1 ——— 極度の貧困と飢餓の撲滅
- 目標 4 ——— 乳幼児死亡率の削減
- 目標 5 ——— 妊産婦の健康の改善

SDGs で栄養課題と関連の深い目標

- 目標 2 ——— 飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する
- 目標 3 ——— あらゆる年齢のすべての人の健康的な生活を確保し、福祉を推進する

子どもの発育を決める「最初の1,000日間」の栄養



TOPICS 母子栄養改善を目指し、多様なパートナーシップで
 ソーシャルビジネスを実現する
 ~ガーナ栄養改善プロジェクト



栄養不足の課題解決に貢献するために、味の素グループは2009年より「ガーナ栄養改善プロジェクト」を開始しました。

このプロジェクトでは、離乳食の栄養バランスを強化するアミノ酸入りのサプリメント「KOKO Plus™」の開発・製造・販売を通じて、離乳期の子どもの栄養改善を目指しています。



ガーナの離乳食であるコーンのお粥「koko」は、エネルギーやタンパク質、微量栄養素が不足している。「KOKO Plus™」を加えることで、不足栄養素を補うことができる

この活動では、ガーナの政府機関や大学をはじめ、国際機関や国際NGO、企業等、様々なセクターとのパートナーシップを築き、シナジーを発揮しながらソーシャルビジネスモデルづくりを進めています。販売においては、現地女性の自立支援プログラムを実施している国際NGOと連携し、各村で女性販売員が製品を販売する仕組みも構築しています。



ガーナ北部の農村部における「流通モデル試験」。13コミュニティで地域の女性販売員を起用し、「KOKO Plus™」を母子に届けている

プロジェクトは3段階のフェーズで進められてきました。2009年から2011年までのフェーズ1では、市場調査と製品開発、生産体制確立を目指してきました。そして2011年以降のフェーズ2では、現地の食品会社Yedent社を生産パートナーとして「KOKO Plus™」の製造工場をガーナ中西部に立ち上げ、生産を開始しました。2013年度からは、現地の大学やNGOとともに、製品の栄養効果確認試験（40コミュニティ、1,200名対象）を開始するとともに、ガーナ北部・南部での「流通モデル試験」を行いました。

2015年度以降、本格的な生産・販売を行うフェーズ3に移行します。さらに、ガーナ政府や国際協力機構（JICA）、米国国際開発庁（USAID）などの政府機関の協力も得ながら、より広い栄養改善を目指しています。

これまで数々の困難に直面しながらも、非常に多くのパートナーに支えられ、多くの成果を上げることができ、世界が注目する取り組みに育ってきたと感じています。2015年9月、国連で新たな開発目標が採択されましたが、その中の栄養関連目標の達成に「KOKO Plus™」のアプローチが有効であることが実証されつつあります。「持続可能なビジネス」として成立させることは容易ではありませんが、今後も一歩一歩前進していきたいと考えています。



味の素（株） 研究開発企画部 専任部長
 取出 恭彦

この活動で受賞! 日本経済新聞社「日経ソーシャルイニシアチブ大賞」大賞
 味の素（株）、(公財)ケア・インターナショナル ジャパン、
 (公財)プラン・ジャパンの共同応募

リンク ガーナ栄養改善プロジェクト
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/ghana/>

健康でいきいきとした長寿社会を、食・栄養で支える

「食べる機能」の低下が招く 低栄養状態を防ぐために

2050年には世界で約15億人が高齢者（65歳以上）になると推計されています。特に日本では高齢化が急速に進展し、現在、高齢化率はすでに25%を超えており、どの国も経験したことのない超高齢社会を迎えています。このため、日本で食・栄養の課題解決に貢献することは、これからの世界にとっても有益な取り組みになると私たちは考えています。

現在、「栄養不良の二重負荷」の問題は、一人の人の人生の中でも起こると考えられています。30～50代に過剰栄養によって肥満や生活習慣病のリスクが増大する一方で、高齢期になると栄養の不足によって身体機能や筋力が低下するというものです。

身体機能の低下として、唾液分泌能が下がったり、嚥下や咀嚼の力が落ちることなどが挙げられます。こうした「食べる機能」が低下すると食欲も落ち、低栄養状態を招くこともあります。

唾液の分泌量が減少し口腔内が乾燥するとドライマウスと呼ばれる状態になります。この状態では味を感じにくくなる、舌が円滑に動かなくなるので喋りにくくなる、嚥下障害や舌にカビが生えるカンジダ症になるなど様々な障害が起こります。近年の研究で、うま味刺激が唾液分泌能を向上させる効果があることが明らかになりつつあり、ドライマウスの患者がうま味を摂り続けることで口の乾きが改善したという研究結果も出ています。

また、味の素冷凍食品（株）では、噛むことが難しくなった高齢者でも食べやすいメニューをWebサイトで紹介しています。冷凍食品を使い「食材をカット」「やわらかに」「あんをかける」「なめらかに」など一手間加えればつくれるメニューで、家族と同じ食事を食べて絆を深めることにもつながることがあります。



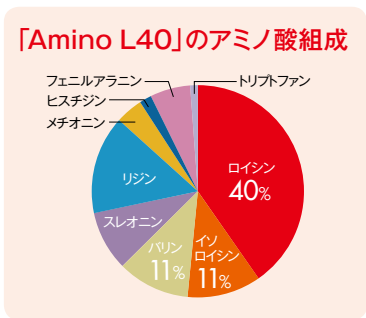
リンク おじいちゃん、おばあちゃんもいっしょに食べよう! 冷凍食品活用術
<http://www.ffa.ajinomoto.com/recipe2/katsuyoujutsu/>

健康寿命の延伸に向けて「ロコモ」に注目 タンパク・アミノ酸栄養

高齢期の栄養不足が招く筋力低下は、ロコモティブシンドローム（ロコモ）の要因となり得ます。厚生労働省「健康日本21（第二次）」でも、ロコモ対策は重要テーマとして掲げられています。40代以上の5人に4人はロコモ予備軍といわれており、メタボリックシンドローム（メタボ）と同様に40代からの対策が必要です。そこで味の素（株）は、Webサイト「からだごはんラボ」にて、生活習慣病の知識やその予防となるレシピ情報等を提供しています。また、地方自治体との連携も推進しており、2014年度は、宮城県亶理町健康推進課、味の素グループ東北応援「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」とともに、地域の健康づくりのリーダー的存在であるヘルスメイト（食生活改善推進員）の皆さんを対象に、『「ロコモ世代」に向けたタンパク質摂取のススメ』をテーマとした勉強会を開催しました。2015年夏からは、生活者を対象にロコモを意識した講演や調理実習の実施にも取り組んでいます。

さらに、アミノ酸研究の分野でも、ロコモ予防への応用に期待できる成果が上がっています。味の素（株）独自配合のロイシン高配合必須アミノ酸混合物「Amino L40[®]」は、必須アミノ酸の一つであるロイシンを40%配合し、合計9種類の必須アミノ酸を独自に組み合わせた素材で、食品タンパク質に比べ少量で筋タンパク質合成作用を得られる特性を持つことが明らかになっています。この特性がロコモの原因の一つであるサルコペニア^{*}の効率的な対策手段になり得るものとして、学会等で発表を行うとともに、『日本人の食事摂取基準（2015年版）』には、ロイシン高配合必須アミノ酸混合物のサプリメントを使用した介入試験の有用性について紹介されています。

^{*} サルコペニア：ロコモティブシンドロームの一つで、加齢により筋肉量が減少し筋力が低下すること。高齢者の身体運動能力を損ない、日常生活活動の低下や要介護の原因となる。加齢に伴って筋タンパク質合成能力が低下することがその一因と考えられている



リンク からだごはんラボ
<http://kenko.ajinomoto.co.jp>

(左) タンパク質摂取を意識したオリジナルレシピの開発に取り組む、宮城県亶理町のヘルスメイトの皆さん(中・右)「生涯現役サポート健康セミナー」の様子(2015年9月、味の素(株)主催、新潟県長岡市共催)





特集2

アミノ酸の可能性を追究し、新しい価値を生み出す

地球上に生きるすべてのいのちのもとであるアミノ酸は、生きるために不可欠であると同時に、様々な可能性を秘めた素材でもあります。味の素グループでは創業以来、アミノ酸を研究し、その有用性を製品として実用化するための開発を進めてきました。私たちの築いてきた世界有数のアミノサイエンスの力を健やかないのちのために活用することは、「スペシャリティ」の発揮の一つの形なのです。

生きとし生けるものに貢献する、アミノ酸の技術

味の素グループは、アミノ酸の可能性に着目し、研究開発の基盤としてアミノ酸技術を磨き続けてきました。現在、味の素グループはアミノ酸研究の分野で世界を牽引する存在であるという自負があります。

30億年以上も前に原始海洋の中で生物の体をつくるアミノ酸などがつくられたことが、生命の誕生につながったといわれています（アレクサンドル・オパーリン著『生命の起源』）。つまり、アミノ酸について知見を深めることは、地球上のすべてのいのちについて知ることにつながります。

アミノ酸の可能性を追究する分野を、私たちは「アミノサイエンス」と名づけ、「コンシューマー食品」と並ぶ事業の柱ととらえています。アミノサイエンスでは「ライフサポート（動植物栄養・高機能素材）」と「ヘルスケア（医薬・先端医療・健康栄養）」を事業の中核にとらえており、これらを究めることで「生きとし生けるものすべての栄養改善」を実現しようとしています。

まだ解明されていない多くの機能があるといわれているアミノ酸。それらを明らかにし、ひと、生き物、地球のサステナビリティの実現に役立てることができるよう、さらなる研究開発・事業推進を続けていきます。

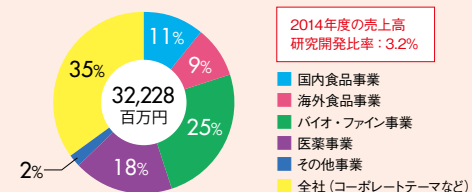
イノベーションを支える研究開発

独自の「アミノサイエンス」を通じて高付加価値素材や新しいビジネスモデルを提案し、事業成長をリードするために、味の素グループでは積極的に研究開発を行っています。

味の素グループは世界14カ国に数十の研究開発拠点、1,700名以上の研究開発要員を有し、技術横断的な連携によりグローバル市場に向けたきめ細やかなソリューション提案を可能にしています。2015年3月時点の特許保有件数は、国内で864件、海外で3,348件となりました。

また、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」による価値創出にも力を入れています。

事業セグメント別研究開発費（2014年度）



いのちのもと「アミノ酸」を深く理解し、活用する

すべてのタンパク質は 20種類のアミノ酸でできている

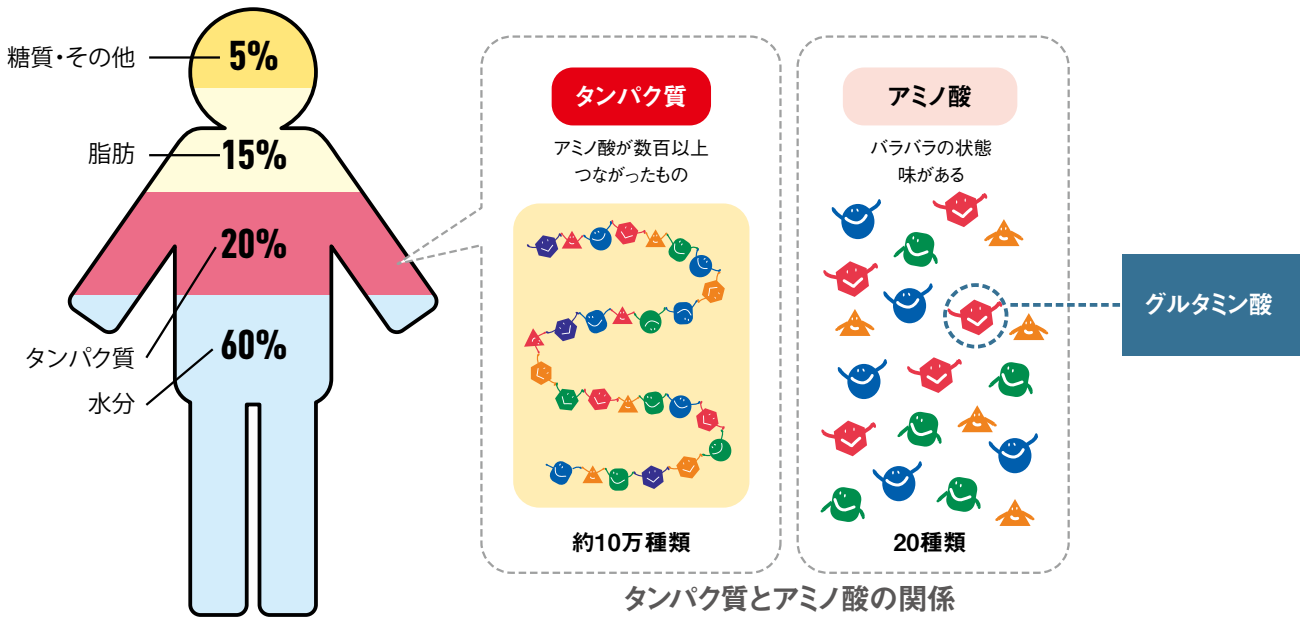
ヒトの体の約20%はタンパク質でできています。タンパク質は、筋肉や皮膚、髪の毛など「体をつくる」働きをするだけでなく、体内の酵素やホルモン、免疫抗体となって「体を守る」役割も持っています。また、栄養や血液にもなります。つまり、ヒトの様々な生体内反応を司るのがタンパク質なのです。

そして、このタンパク質は20種類のアミノ酸からできています。ヒトだけではなく地球上のすべての生き物のタンパク質は、ヒトと同じ20種類のアミノ酸からできているのです。これらのアミノ酸には、体内では合成できないので食事から摂取しなければならないアミノ酸(必須アミノ酸)と、日々体内で合成されているアミノ酸(非必須アミノ酸)があります。タンパク質を構成しているすべてのアミノ酸は、それぞれに生命を維持する上で重要な働きを持っているため、すべてをバランスよく摂ることが重要であると考えられています。

それぞれのアミノ酸は、 体の中で多様な働きをしている

アミノ酸はタンパク質の構成成分であるだけでなく、個々のアミノ酸には多様な役割があり、味にも関与しています。例えば、私たちが毎日食べる肉、魚、野菜、果物、乳製品、発酵食品や調味料などには、様々なアミノ酸が含まれていて、食べ物の味を決める大きな要素の一つになっています。その中でも、うま味を持つアミノ酸の代表がグルタミン酸です。グルタミン酸は自然界に最も多く存在するアミノ酸の一つであり、すべての生物は体内でグルタミン酸をつくります。グルタミン酸は、食品の味をおいしくする働きのみならず、生物が生きていく上で欠かせない様々な働きを担っています。赤ちゃんが生まれて初めて口にする母乳にも、グルタミン酸が豊富に含まれています。

食べ物に含まれるうま味成分のグルタミン酸も私たちの体内でつくられるグルタミン酸も同じものなのです。グルタミン酸の様々な働きについては、日本をはじめ世界各国で研究が進み、健康への貢献が科学的に解明されつつあります。



トマトや昆布、チーズ、肉などにはグルタミン酸が豊富に含まれている



「うま味」や「コク味」物質の機能を活かし おいしさと健康を実現

味の素グループでは、こうした様々なアミノ酸の働きを研究するとともに、味覚や食感、フレーバーなどを含む総合的な「おいしさ」を向上させる技術開発を行ってきました。さらに、私たちの技術から生まれた味覚素材や調味料を活用して、健康にも貢献したいと考えています。

その取り組みの一つが、減塩の実現です。国連食糧農業機関(FAO)や世界保健機関(WHO)では食塩摂取量を減らすことを進めています。減塩をすることで食品がおいしくなくなる、味が物足りなく感じるという課題があります。一方、米国科学アカデミーでは、うま味成分を上手に活用することで、食品のおいしさを保ったまま減塩できることが報告されています。そこで味の素グループは、うま味に関する豊富な知見を活かして減塩に貢献しようとして取り組んでいます。いつもと変わらない塩味で塩分(ナトリウム分)を50%カットした「やさしお®」はその成果の一例です。

また、私たちは“こく”を付与する物質である「コク味」物質にも注目しています。2014年8月、味の素(株)が工業化に成功した「コク味」物質「グルタミルバリングリシン^{*1}」が厚生労働省の食品添加物認可を取得しました。この「コク味」物質は基本味(甘味・苦味・酸味・塩味・うま味)を増強するほか、味の厚みと広がりを増し、口あたりのよさを改善します。海外製品ではすでに導入済みで、2015年度より日本でも家庭用だし製品の一部で導入が始まっています。

安全性が認められている グルタミン酸ナトリウム

グルタミン酸ナトリウム(MSG)は、食品衛生法上の規定で食品添加物の調味料に分類され、同法に定められた膨大な安全性試験をすべてクリアしています。

1987年には世界中の研究機関で行われていたグルタミン酸ナトリウムの安全結果をもとに、国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同食品添加物専門家会議(JECFA)が、グルタミン酸ナトリウムの安全性を評価し、「グルタミン酸ナトリウムがヒトの健康を害することはないので、一日の許容摂取量を特定しない」との結果が出されました。さらに1991年には、欧州共同体の食品科学委員会(SCF)でもJECFAと同様の評価結果が出され、1995年にはFDA^{*2}の委託により、米国実験生物学連合(FASEB)が評価を実施し、この報告書に基づき、FDAが安全性を再確認しました。また2003年には、オーストラリア・ニュージーランド食品基準庁も安全性評価報告書を公表しました。

日々の食卓で食事をおいしくするものとして、またヒトの健康に役立つものとして、うま味物質にはまだ多くの可能性があると考えています。これからもその有用性を追究し、世界の人々の健康に貢献していきます。

^{*1} グルタミルバリングリシン:アミノ酸のグルタミン酸、バリン、グリシンが結合したトリペプチド(決まった順番で三つのアミノ酸がつながってきた分子の系統群)で、帆立貝や本醸造醤油、魚醤などの食品としてすでに摂取されているものの中に存在し、食品のコクを増強する

^{*2} FDA: U.S. Food and Drug Administration (アメリカ食品医薬品局)

TOPICS

バイオ医薬技術の開発

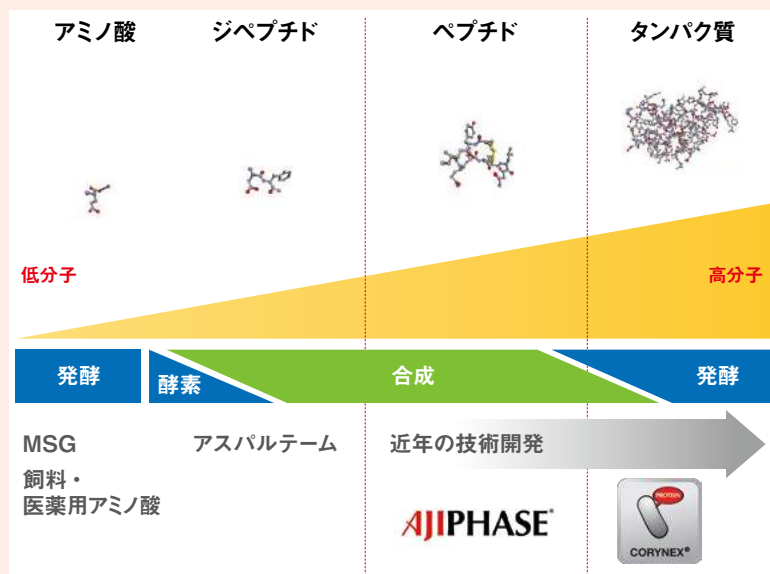
私たちは、アミノ酸、核酸を原料にした医薬品の中間体開発から医薬中間体バルクビジネスをはじめ、発酵技術と合成技術を融合した独自のハイブリッドプロセスを継承しながら、当社独自のバイオ医薬製造技術を開発し、事業展開してきました。

現在、オリゴ核酸・ペプチド原薬受託製造サービス「AJIPHASE[®]」^{*2}およびタンパク質受託発現サービス「CORYNEX[®]」^{*3}を、国内外のお客様に向けて提供しています。

^{*2} 「AJIPHASE[®]」: オリゴ核酸・ペプチド原薬受託製造サービス。ペプチドの大量製造に加えて、世界で初めて実用的な液相法によるオリゴ核酸のKgスケールでの製造に成功。本技術により、大量のニーズが見込まれるオリゴ核酸の安定供給に貢献することが可能

^{*3} 「CORYNEX[®]」: アミノ酸発酵生産菌をベースとした独自のタンパク質分泌発現サービス。その優れた数々の特徴を活かし、既存の技術において発現困難な多くのタンパク質発現を実現、国内外のお客様に向けてサービス提供している

アミノ酸からペプチド、タンパク質への技術の進展



培ったアミノ酸の知見を「医薬・健康」に活かす

医薬用アミノ酸の提供から アミノ酸創薬事業へ発展

小麦グルテンや大豆タンパクを加水分解すると、タンパク質を構成するアミノ酸を含む液ができます。当初、味の素(株)ではその中からグルタミン酸だけを抽出していましたが、残るアミノ酸の一つひとつを分離して結晶の形で取り出せれば、それぞれの特性を活かして医療の分野で利用できると考えました。

こうしてアミノ酸の分離・精製の技術開発が盛んに進められ、1950年代のはじめには18種類のアミノ酸の分離に成功しました。これらは日本をはじめ世界の研究者に提供され、世界のアミノ酸利用研究の起動力になったのです。2014年現在、医薬用アミノ酸の需要量は全世界で約3万トンといわれ、味の素(株)はこの分野でリーディングカンパニーとなっています。

そして、味の素グループの持つアミノ酸に関する豊富な知見、高度な技術を応用し、創薬事業を担っているのが味の素製薬(株)です。同社は、食物・栄養の消化・吸収から代謝・排泄までを制御する創薬を目指し、消化器疾患領域を軸としたスペシャリティファーマを目指しています。

1996年より発売してきた分岐鎖アミノ酸製剤「リーバクト[®]配合顆粒」は、非代償性肝硬変患者さんの栄養状態の改善に貢献しています。2015年1月よりフィリピンで、2015年8月よりベトナムでも販売が始まっています。東南アジア圏は食文化や体格の面で日本との類似性が高く、日本での臨床試験等の結果を応用して事業拡大が可能であると考えています。「リーバクト[®]配合顆粒」を通じて、アジア地域の肝硬変の患者さんのQOL(生活の質)向上に貢献していきます。

がんやメタボの予防に貢献する 「アミノインデックス技術」

ヒトは病気になると、多くの場合、代謝のバランスが変化して血液中のアミノ酸濃度が変化することがわかっています。そこで味の素(株)は、血液中のアミノ酸濃度を測定することで、健康状態や病気の可能性を明らかにする「アミノインデックス技術」を開発しました。この技術を活用すると、少量の血液サンプルで短時間に健康状態を調べられるというメリットがあります。

「アミノインデックス[®] がんリスクスクリーニング(AICS[®])」は、(株)エスアールエルと共同で事業化したサービスで、血液中のアミノ酸濃度を解析することで複数のがんのリスクを評価するものです。2015年8月からは膵臓がんの早期発見にも対応したリスクスクリーニング検査がAICS[®]に加わりました。膵臓がんは早期発見が難しく、約6割が手術不能な進行がんの段階で発見され、5年生存率が7%と低い難治がんといわれています。AICS[®]によって早期にがんを発見できれば、長い延命や治癒が期待できます。

さらに「アミノインデックス技術」をがん以外の病気の予防に活かす取り組みも進んでいます。「アミノインデックス[®] メタボリックリスクスクリーニング(AIMS[®])」は、栄養状態と生活習慣に起因する複数のリスクを評価する検査です。内臓脂肪型肥満や脂肪肝、食後高血糖でもアミノ酸濃度のバランスは変化するため、AIMS[®]によってこれらのリスク評価を行うことで早い段階から対処し、重篤な病気を予防するのに活用しようというものです。

味の素グループはこれからも「アミノインデックス技術」を活用し、健康長寿の実現に貢献していきます。

人々の健やかな暮らしの実現

<div style="text-align: center; background-color: #f96; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; margin-bottom: 10px;"> 検診 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・「アミノインデックス[®] がんリスクスクリーニング」等 <p style="text-align: center; color: #f96;">アミノ酸を測る。今のからだを知る。</p> <div style="text-align: center;"> <p style="color: #f96; font-weight: bold;">アミノインデックス。</p> </div>	<div style="text-align: center; background-color: #f96; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; margin-bottom: 10px;"> 医薬品 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・消化器疾患領域(成分栄養剤、分岐鎖アミノ酸製剤、経口腸管洗浄剤等) ・代謝性疾患領域等(血圧降下剤、骨粗鬆症治療剤、糖尿病用剤) <div style="text-align: center;"> </div>	<div style="text-align: center; background-color: #f96; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; margin-bottom: 10px;"> 健康基盤食品・栄養ケア食品 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・サプリメント ・医薬・リハビリ用経口栄養食 <div style="text-align: center;"> </div>	<div style="text-align: center; background-color: #f96; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; margin-bottom: 10px;"> スポーツ栄養食品 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・「アミノバイタル[®]」 <div style="text-align: center;"> </div>
<div style="text-align: center; background-color: #f96; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; margin-bottom: 10px;"> 医薬品原料 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・医薬用アミノ酸(輸液、経腸栄養、その他医薬品、培地などに使用) ・医薬中間体(降圧剤、抗エイズ薬、抗ウイルス薬中間体等) ・バイオ医薬品原料(培地、タンパク質の製法開発受託事業等) 			
<div style="text-align: center; background-color: #333; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;"> 食やアミノ酸への知見と技術 </div>			

安全性の高い iPS細胞培地の実用化

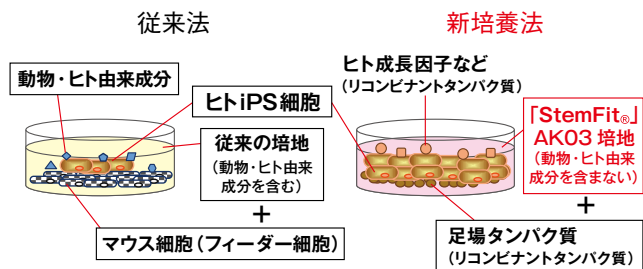
味の素(株)は、長年にわたるアミノ酸研究の知見を活かし、1987年からバイオ医薬品の製造に用いる培地を販売してきました。

2014年2月には、京都大学 iPS細胞研究所と共同で、再生医療を想定し、動物・ヒト由来の成分を含まない、より安全性の高いiPS細胞・ES細胞用の培地「StemFit[®]」AK03の開発に成功しました。

ヒトiPS細胞は従来、牛の血清を含む培地を用い、フィーダー細胞と呼ばれるマウスの細胞と混ぜた状態で培養する方法が用いられていました。「StemFit[®]」AK03は、バイオ技術で作製したリコンビナントタンパク質^{*}を利用することにより、動物やヒトに由来する成分をまったく含まず、精製された成分のみで構成されています。

「StemFit[®]」AK03培地の安全性に関し、厚生労働省の薬事審査機関である独立行政法人医薬品医療機器総合機構(PMDA)の対面助言を受けたところ、「生物由来原料基準」を適用する原料は含んでいないことが確認されました。この確認は安全性の観点で重要だと考えています。

^{*} リコンビナントタンパク質：バイオ技術により、微生物や酵母などを用いてつくり出したタンパク質のこと。バイオ医薬品として、がんやリウマチの治療薬など、広く用いられている



スポーツするカラダを 独自配合のアミノ酸でサポート

ヒトのカラダを構成するタンパク質の素であるアミノ酸をきちんと摂取することは、アスリートや思い切り運動するスポーツ愛好者にとって欠かせません。また、アミノ酸は体内に吸収されるまで約30分と非常に早く、必要なときにすぐに摂取できる利点がある上、ドーピング禁止薬物でもない安心できる素材でもあり、スポーツ向きといえます。

味の素(株)では、トップアスリートを支えることを目的に、スポーツ時の生理学的変化を把握し、独自のアミノ酸配合の栄養組成を補給することで、競技力向上、およびコンディショニング強化を図る「スポーツ栄養科学研究」を展開しています。この研究から得られた成果は製品開発に活用され、さらにトップアスリートのサポート現場に活かされています。

この成果の一つであるロイシン高配合必須アミノ酸混合物を主成分とする「アミノバイタル[®] GOLD」は、世界で限界に挑むトップアスリートが抱える「日々の過酷な練習・トレーニングによる『きつさ』が残り、その結果、運動の継続に支障をきたす」などの解決を目的に開発され、トップアスリートや将来のトップアスリートを目指す競技者に愛用されています。

「アミノバイタル[®] アミノプロテイン」は、必須アミノ酸・ホエイプロテイン混合物を主成分とし、1回の摂取量が約4gながら、一般的なプロテイン(1回分約20g)と同様に、しっかりしたカラダづくりのために役立つ製品です。

また「アミノバイタル[®] パーフェクトエネルギー」はアラニン・プロリン高配合糖質混合物を主成分とし、運動時に摂取することで、長時間行う練習や試合の終盤でも全力を出し切り、最高のパフォーマンスを発揮することが期待できます。

TOPICS すみやかに深睡眠をもたらし、睡眠の質向上をサポート アミノ酸研究と食経験の評価から「グリナ[®]」が機能性表示商品に

アミノ酸の一つ、グリシンはホタテや魚介類などに多く含まれており、体内では皮膚のコラーゲンの3分の1を構成している成分でもあります。

味の素(株)は長年にわたるアミノ酸研究により、グリシンを摂取することですみやかに深睡眠(徐波睡眠)をもたらす機能を発見し、特許(特許第4913410号)を保有しています。また、グリシン3,000mgを配合した「グリナ[®]」は、2005年より販売し100万人以上の方に愛用されています。

これまで積み上げてきたエビデンスに裏づけされた機能情報を生活者にわかりやすく、適切な表示で提供するため、2015年8月より「機能性表示食品」としてリニューアルしました。



【機能性表示食品 届出表示】

本品には「グリシン」が含まれており、すみやかに深睡眠をもたらし、睡眠の質の向上(熟眠感の改善、睡眠のリズムの改善)や、起床時の爽快感のあるよい目覚め、日中の眠気の改善、疲労感の軽減、作業効率の向上に役立つ機能があります。

【届出番号A42】

- 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。

植物・動物の栄養改善に、アミノ酸の力を活かす

アミノ酸を活用した肥料で植物の生育を豊かに

植物は生長のためにタンパク質を必要とします。吸収した窒素と光合成によって得られた糖からアミノ酸をつくり、アミノ酸からタンパク質をつくります。この働きに加えて近年の研究で、植物が根や葉から直接アミノ酸を吸収することが明らかになり、肥料としてアミノ酸を与えることでタンパク質合成がスムーズになると考えられています。アミノ酸を含む肥料の効果に関する研究は発展途上ですが、農作物により影響をもたらし得るものとして注目が高まっています。

味の素グループでは30年以上前から、アミノ酸発酵生産の過程で発生する栄養豊富な副産物を有機質肥料(コプロ)として有効利用する取り組みを進めてきました。そして、コプロを原料に植物に必要なアミノ酸やミネラルなどの栄養をさらにバランスよく配合して、より高付加価値な農業資材とする研究を行ってきました。実験や研究の蓄積により、アミノ酸や核酸を活用した肥料が、根張りをよくしたり、成長を促

進したり、収穫量を増加させるために効果があることが明らかになりつつあります。

日本でも、葉面散布剤「アジフォル® アミノガード®」が生産・販売されています。光合成が十分にできない曇天や低温になると植物の生育が妨げられますが、グルタミン酸を葉面散布して供給することで生育を促進できます。イチゴやトマトなどの栽培で使われています。

イチゴでの効果



根の傷みが原因と思われる生育障害が発生したイチゴに「アジフォル®アミノガード®」を葉面散布したところ、樹勢が回復し、葉の色もよくなった。

参照 P97 環境：豊かな実りをもたらす「高付加価値肥料」

TOPICS ブラジルの農業生産向上に貢献する、高付加価値肥料

将来的に世界人口の増加が予想される中で、食料を継続的に確保していくことは地球規模での課題です。南米ブラジルは農作物生産量で世界の5本指に入る農業国であり、大変重要なポジションにあります。

ブラジル味の素社は、ブラジルでの農作物の生産性向上提案を通じて、この課題解決に貢献していきたいと考えています。

コプロを活用した高付加価値肥料製品として同社が提案しているのが、「AMIORGAN®」と「AJIFOL®」です。「AMIORGAN®」は窒素、カリ、アミノ酸を含む肥料で、土壌に混ぜることで農作物の生育を早めます。また「AJIFOL®」は葉面散布剤で、葉面から効率よく栄養を吸収させることができます。

これらの肥料は、農業市場でも付加価値の高いコーヒーや野菜、ブドウ、メロン、マンゴーなどの果物に対して生育段階における施肥タイミングに沿って最適な製品を提案しています。



「AMIORGAN®」と「AJIFOL®」を使うメリット

- ① 収穫量が上がる
- ② 病気に強くなる
- ③ 果実の糖度 (Brix 値) が上がる



私たちは10年前から味の素グループの肥料を使っています。少しずつ使用量を増やしていき、非常によい効果を実感できたので、すべての作物に使うようになりました。この肥料は植物の生育と収益性を向上させるのに役立つと感じています。

ブラジルの生産者
Edison Cosmo氏





「AjiPro®-L」を投与している乳牛



「乳牛アミノ酸栄養セミナー」講師と北海道の乳牛農家を視察



2015年6月、東京・帯広で「乳牛アミノ酸栄養セミナー」を開催し、最新の研究成果を発表

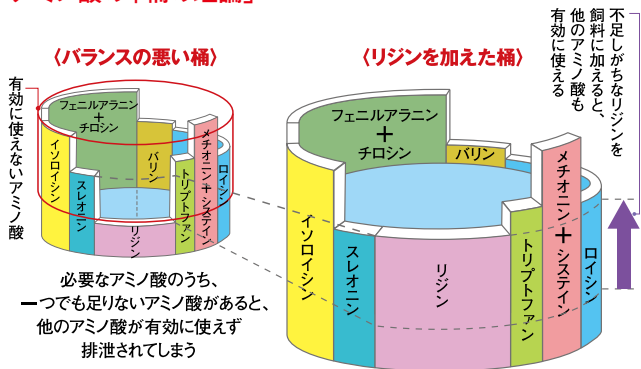
家畜の健やかな成長を促す飼料用アミノ酸

食肉から得られる良性的動物性タンパク質は、食生活にとって欠かせないものです。世界人口の増加と経済成長に伴い、食肉の需要は今後も伸びると考えられており、より効率的に高品質の食肉を生産することは畜産業界の大きな課題です。その解決の一端を担うのが、飼料用アミノ酸です。

家畜は主にトウモロコシや小麦、大豆ミールなどを配合した飼料で育てられますが、それだけではリジンやスレオニン、トリプトファンといったアミノ酸が不足しがちになります。アミノ酸のバランスが悪いと、飼料中のタンパク質が有効に利用されず、余ったアミノ酸は排泄されてしまいます。飼料用アミノ酸でこれらの不足しがちなアミノ酸を補うことで、飼料中のアミノ酸を有効に使えるようになり、家畜の成長が促進されるのです。

味の素グループの飼料用アミノ酸事業は50年以上の歴史を持ち、科学的に裏づけされたマーケティングと革新的な生産技術によって世界で市場を拓いてきました。現在は味の素アニマル・ニュートリショングループとして、4カ国の生産・7カ国の販売拠点を中心に、動植物栄養の分野で幅広い事業を展開しています。

アミノ酸の「桶の理論」



「リジン」 「スレオニン」 「トリプトファン」 「バリン」 「AjiPro®-L」

世界で高い評価を受ける乳牛用リジン製剤

反芻動物である牛は四つの胃を持ち、その一番目の胃(ルーメン)に微生物が共生しています。その微生物は草や穀物などの餌を分解し宿主である牛にエネルギーを供給するとともに、増殖した微生物は一定の割合で四番目の胃で分解され、アミノ酸バランスに優れたタンパク源として供給されます。しかし最近の乳生産量が高い乳牛においては、微生物からもたらされるタンパク質だけでは、乳に含まれる乳タンパク質の合成に量的に追いつかず、特にリジンやメチオニン等の必須アミノ酸が不足しがちになります。しかし、不足したアミノ酸をそのまま投与すると、ルーメン内微生物の働きで分解されてしまいます。

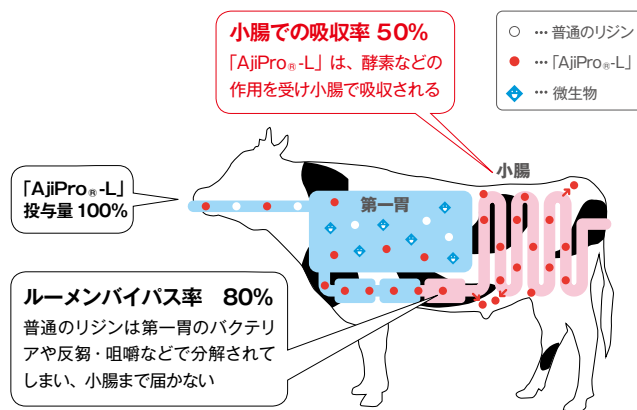
この課題を解決するため、独自技術による加工でリジンをルーメンで分解されずに腸まで届けることができる乳牛用リジン製剤「AjiPro®-L」を開発し、2011年より北米で販売開始しました。

「AjiPro®-L」では、製品中の有効リジン含量の評価法開発にも取り組みました。従来のルーメン内微生物による分解の測定だけでなく、反芻咀嚼による分解率や、腸における消化・吸収率を測定する手法を、各種の試験を重ねて開発。これにより、今まで実現できなかった個々のアミノ酸にまで考慮した飼料設計に貢献できます。

「AjiPro®-L」は酪農業界から高い評価を受け、現在は北米の乳牛用リジン製剤のトップブランドとなっており、アジアや中東、オセアニアにおいても販売開始に向け取り組んでいます。2015年4月からは、日本でも「AjiPro®-L」の販売を開始。畜産農家向けのセミナー等を行い、その有効性を広くお伝えする取り組みを進めています。

有効リジン含量の評価法の開発

乳牛に「AjiPro®-L」を投与し、小腸への吸収率を算出した。

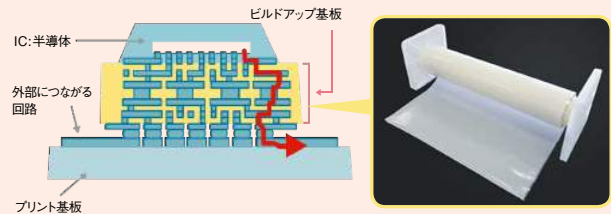


TOPICS 基礎研究と応用研究の積み重ねで拓く、電子材料ビジネスの未来

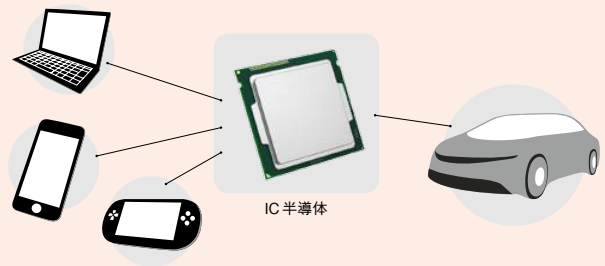
アミノ酸製造をベースとした要素技術が、世界的電子材料を生んだ

味の素グループでは、1996年から電子材料ビジネスに参入しました。当初、うま味調味料「味の素®」の製造過程から出る副産物を再利用するという目的から研究・開発を始め、硬化剤や接着剤などを生み出し、次第に樹脂やインキに精通した研究が拡充していきました。

1999年に発売した絶縁フィルムABF (Ajinomoto Build-up Film) は、パソコンの心臓部であるCPUの絶縁材として、世界的なシェアを誇っています。1996年当時、絶縁材は液状のものしかなく、ホコリがつきやすかったり仕上がりがデコボコになりやすいという欠点がありました。「フィルム状の絶縁材がほしい」という基板メーカーの声に応えるために研究開発を重ね、1年でフィルム化に成功。製品化後、各メーカーで採用が増加し、絶縁材のスタンダードとなりました。



CPUの土台である、微細な電子回路を何層にも積み上げたビルドアップ基板にABFが使われている。レーザー加工と表面への直接銅めっきによって、マイクロメートル単位の電子回路を形成できる



次世代の照明・ディスプレイ「有機EL」の可能性を広げる封止フィルム

長年培ってきたABFの技術と、味の素グループの最新のアミノ酸技術を組み合わせることで、環境分野で新たに注目されている「有機EL」の分野にも取り組んでいます。

現在、電子材料分野で注力している一つが、有機ELデバイス用の材料です。照明・ディスプレイ等で活用が見込まれる有機ELは、薄くて軽く、面光源なので柔らかい光で自然に照らすことができ、発熱が少ないため熱に弱い製品の照明にも適しています。デザイン性も高いことから、普及に向けて注目が集まっています。

従来は、有機ELの発光部を外気から完全に遮断するためにガラスを加工したケースに入れる必要があり、高コストで衝撃に弱く、曲げると割れてしまうという課題がありました。

そこで味の素ファインテクノ(株)では、封止フィルムAEF (Ajinomoto Encapsulation Film)を開発。接着することで発光部を酸素や水分から守ることができるこのフィルムは、薄くて軽く、透明で曲げることもできるという優れた意匠性を実現しながら、製造工程を簡略化してコストを下げることも可能にしました。

照明部品メーカーやディスプレイメーカー等でAEFが採用されれば、家電やデジタルサイネージはもちろん、衣装・衣服や建材、

防災やヘルスケアの分野でも新しい可能性を拓くことができるものと期待されており、メーカーと連携しながら実用化に向けた取り組みを進めています。

有機ELの用途例



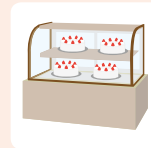
デジタルサイネージ

軽く、曲げることができるため、柱やビル の壁面などにも設置ができます



照明器具

デザイン性に富んだ形がつけられるため、自動車内などの複雑な形状にも貼ることができます



冷蔵ショーケース

発熱が少なく紫外線を発しないため、食品の品質劣化を防ぐことができます



AEFを使った有機ELは曲げることも可能
※この技術は、(公財)九州先端科学技術研究所と共同開発しています



有機ELは省電力なためCO₂削減に大きく貢献します。蛍光灯と比べると水銀などの有害物質を含まないのでリサイクルもやすく、地球環境への負荷が少ない技術です。私には二人の娘がいますが、子どもたちが笑顔で成長していく姿を見ると、ふと、この子たちが大人になったとき今よりも汚れた地球環境であってほしくない、という気持ちになることがあります。自分たちの手で開発した材料が、地球環境に、子どもたちのきれいな未来に少しでも貢献できれば。そんな思いでこのテーマに取り組んでいます。

味の素ファインテクノ(株)
研究開発部 第3グループ長

影山 裕一

特集3

社会との協働で、課題解決と価値創造を実現する

世界各地の自然の恵みや、様々な資源を使って製品・サービスを提供している味の素グループにとって、地球環境に与える負荷を低減することはもちろん、事業を行うほど地球や社会の未来に貢献できるような活動を目指すことが重要です。しかし、地球環境を取り巻く課題は多様かつ複雑であり、味の素グループだけで解決できることには限りがあります。多様なステークホルダーとともに考え行動することで、バリューチェーン全体を通じた課題解決を目指していきます。

ステークホルダーとともに、「地球に正しい企業」として行動する

世界人口が増加の一途をたどる現在、資源や生態系サービスの利用もそれに伴って増え続けています。人間による消費需要はすでに地球の生産能力を超えていることが明らかになっており、このままでは地球環境は毀損され続け、それが原因で人間の社会・経済活動にもマイナスの影響が及ぶ可能性は高いと考えられます。

地球環境を経済活動を通じて利潤を生み出すために必要な元手である「自然資本」ととらえると、企業にとっては自らの事業活動や経営にかかわる課題として理解しやすくなります。資本を減少させるような行動は改めるべきですし、事業の成長に伴って資本を増加させるような行動をとるべきだと考えられるようになります。それは「地球環境にとって“正しい”企業活動を行う」ことだと言い表すこともできます。

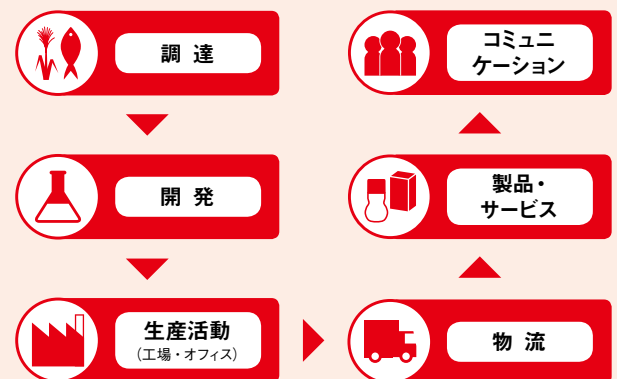
「地球に正しい企業活動」の実践は、簡単ではありません。企業一社が影響を及ぼすことのできる範囲は限られているため、大元の自然資本にアプローチするためには、サプライチェーン関係者や、志を同じくする他の企業・業界、地域、行政、NGO・NPO、研究機関や専門家など、様々なステークホルダーとの連携・協働が不可欠となります。

味の素グループが今後自然資本を維持し、増加させるように活動していくためには、様々なステークホルダーに私たちの考え方を理

解していただき、ともに行動しようと思っただけの関係性を築いていかなければならないと考えています。

2020年までにグローバル食品企業のトップ10入りを実現するという目標は、利益のみを追求して達成できるものではありません。私たちの成長はもちろん、サプライチェーン全体の成長、そして地球の持続性をもすべて叶えるために、ステークホルダーとともに挑戦し続けていくこと。それこそが、味の素グループが目指す価値創造の在り方なのです。

味の素グループのバリューチェーン





持続可能な調達を目指した協働・連携

お取引先と価値観や目標を共有して取り組む

地球の持続性を保ちながら企業が持続的に成長していくためには、サプライチェーンの最源流まで遡って把握し、働きかけなければなりません。自然資本は開発途上国に多く存在しているため、その地域が抱える社会・環境課題を理解した上で、社会の仕組みを変えるような取り組みが必要になることもあります。

そのような大きな動きを生み出すための一歩として、味の素(株)は2013年に「サプライヤーCSRガイドライン」を策定しました。これは2006年に制定した「味の素グループ購買基本方針」におけるお取引先へのCSR観点での期待事項をより詳細に明文化した指針です。ガイドラインを通じてお取引先とCSRに関する価値観や目標を共有し、味の素(株)購買部門が課題解決に向けたお願いや改善活動の支援を行うことで、「ともに学び、ともに強くなる」ことを目指します。

このガイドラインの中には、自然資本を減少させない事業活動を実現するために、原材料調達の際に必要なに応じてサプライチェーンの上流に遡りサプライチェーン上の関係者と連携・協働に取り組むことや、事業活動の在り方そのものを環境貢献型にしていくことの重要性を提示しています。

また、お取引先がCSR関連項目について自己診断チェックを行うた

めのツール(Self Assessment Questionnaire: SAQ)も策定し、説明会を開催して、お取引先に自己診断の実施を要請しました。加えて、意図的な異物混入による食品汚染を防止する「フードディフェンス」に関しても同様に、お取引先説明会を開催し、お取引先での自己診断の実施およびフードディフェンス監査への協力を要請しました。これらを通してサプライチェーン全体のフードディフェンスの強化に努めていきます。

持続可能な調達に向けて 社外の知見も活用

「食」と「アミノ酸」を事業の柱とする味の素グループは、多様な食資源に支えられて存続しています。しかし食資源は、今後の世界人口の増加によって需要が増えると見込まれています。今後も持続可能な調達を実現し、資源を減少させず、可能であれば増やすことができるように、味の素グループは効果的な取り組み方法を探っています。

カツオ資源の保全と持続可能な利用を目指し、2009年度より国立研究開発法人 水産総合研究センター 国際水産資源研究所との共同事業「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を継続。資源の持続利用に向けた基礎調査研究として重要な役割を果たしています。

また、味の素冷凍食品(株)の重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に生態系配慮項目を導入しました。

さらに、一企業だけで解決が難しい課題の解決に取り組むために、各種の会議体やコンソーシアムに参加して、知見の共有や協働を進めています。持続可能なパーム油の普及を目指して味の素(株)とJ-オイルミルズ(株)がRSPO^{*1}に加盟。また、味の素(株)は「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU^{*2})」に参画して活動しています。こうした取り組みを通じて、産業界全体で調達の在り方を変えるための具体的な行動につなげていきます。

^{*1} RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) : 持続可能なパーム油のための円卓会議

^{*2} CSPU (Consortium for Sustainable Paper Use) : WWFジャパンと紙の利用について先進的な取り組みを行う日本企業が共同で設立したコンソーシアム

サプライヤー CSR ガイドライン

— ともに学び、ともに強くなる —

- ▶ お取引先への CSR 観点の期待事項を明文化
- ▶ AGP、国連グローバル・コンパクト、ISO 26000 に則って、人権・労働安全・環境・コンプライアンス等の大項目で構成
- ▶ 本ガイドラインに沿って、お取引先の自主的な CSR の取組みを推奨するとともに、サプライチェーン上流に取組みを促していただき、サプライチェーン全体の CSR を推進

リンク

味の素(株)「サプライヤー CSRガイドライン」
http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/purchase/pdf/supplier_csr_guidelines.pdf

参照

P52 公正な事業慣行：CSR調達の推進
P91 環境：国際的なカツオ資源管理の基礎を築くための「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」

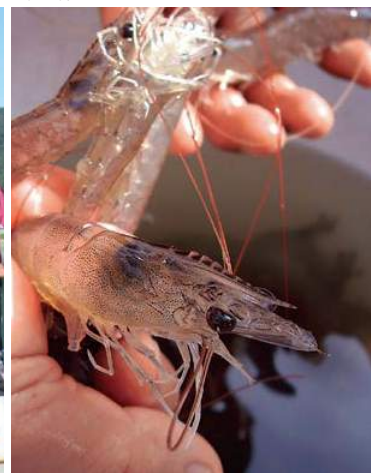
お取引先への説明会の様子

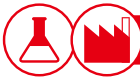


「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」の参加メンバー



重要原料であるエビ





アミノ酸発酵生産における資源循環と地域との連携

地域とともにアミノ酸をつくり続ける「バイオサイクル」の仕組み

うま味調味料「味の素®」をはじめ、味の素グループの製品に使用されるアミノ酸は、アジア、欧州、米州など9カ国に広がる18のアミノ酸発酵生産工場で、それぞれの地域で入手しやすいサトウキビやキャッサバ、トウモロコシ、テンサイ、小麦などを原料として発酵法により製造しています。

アミノ酸を製造する過程で、発酵液からアミノ酸を取り出した後に残る栄養豊富な副生物(コプロ)を地域の農作物の肥料や家畜・水産物の飼料として活用しています。

私たちは、地域に根ざしたこのような資源循環型アミノ酸発酵生産方式を「バイオサイクル」と呼び、30年以上世界各地で実践してきました。

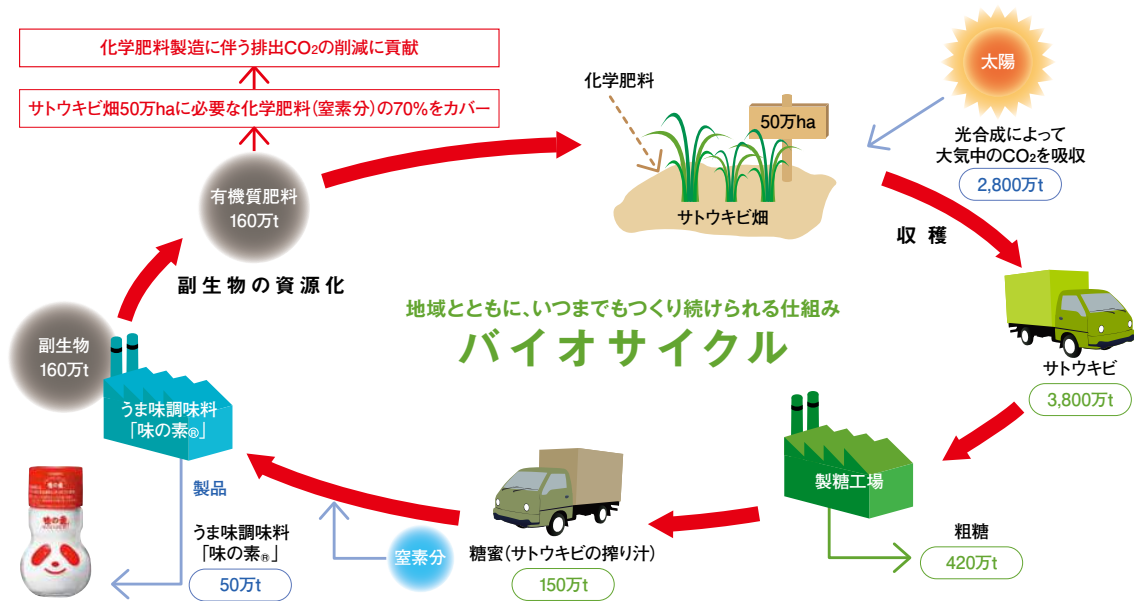
「バイオサイクル」は、地域の農作物を原料にアミノ酸発酵生産を行い、その生産の過程で発生する副生物を有機質肥料として資源化し、発酵原料に使う農作物を育てる一連の資源循環を意味してお

り、アミノ酸生産においてバイオ資源をムダなく活かし切るところに価値があります。現在コプロの再利用率はほぼ100%、主に肥料として工場周辺の農家に提供しており、サトウキビやトウモロコシなど再び発酵生産の原料となる農作物の栽培に用いられるだけでなく、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も活用されています。

味の素グループは、資源の有効利用の観点から副生物の再利用を進めてきましたが、その副生物が栄養豊富な有機質肥料であることから、農作物の生産性の向上にも貢献しています。

また一方、副生物であるコプロを肥料として育てられたサトウキビは、製糖会社などの農産資源加工産業が粗糖などに加工し、味の素グループに納入され、アミノ酸発酵の原料として活用されています。

味の素グループが地域農業を通じて取り組んでいるこの資源循環は、地域農業に豊かな実りをもたらし、農家、農産資源加工産業、アミノ酸製造業である味の素グループがWIN-WIN-WINの関係で、一つの持続可能なバイオサイクルモデルを実現しています。



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。

アミノ酸発酵生産の重要農作物原料であるサトウキビ、トウモロコシ、キャッサバ

コプロをイネの栽培に活用



より環境負荷の少ない製造法 「低資源利用発酵」の開発

アミノ酸の発酵生産に用いる農作物は、人口増加が進む中で貴重な食資源として、またバイオ燃料や工業用素材としても需要が高まっています。地球と社会の持続性を考えたとき、アミノ酸発酵原料をムダなく活かし切るのはもちろん、食資源と競合しない原料で製造する技術の開発も視野に入れる必要があります。このような環境負荷のより少ない生産方法を、味の素グループでは「低資源利用発酵技術」と呼び、精力的に開発に取り組んでいます。

低資源利用発酵技術には、①発酵の生産効率を最大化することで主要原料を削減する技術、②副原料(酸、アルカリ)や排水量を削減する技術、③地域の未利用資源だったもみ殻やウッドチップなどを活用したバイオマスボイラーの導入、④発酵原料の一部自製化とその副生バイオマスから得られるバガス燃料の利用技術、などがあります。

また、アミノ酸製造に用いる作物が食用と競合するのを避けるために、非可食性バイオマス由来のセルロースや、微細藻類によりつくられた油脂類などを発酵主原料として用いることで、食資源の利用を抑えた次世代型生産技術の研究開発も進めています。

飼料用アミノ酸の製造を行う味の素アニマル・ニュートリション・グループでは、フランスで生産・販売している飼料用アミノ酸トリプトファン

の生産能力を増強するために、低資源利用発酵技術をさらに発展させた新しい生産技術を確立しました。これにより、原料や燃料の使用量を削減するだけでなく、一部の生産プロセスが不要となり効率化が図れます。2014年12月に着工し、2016年からの運用を目指すこの改善により、製造コストと環境負荷を下げながら増産が可能となる見込みです。

低資源利用発酵の世代



TOPICS

「九州の農業を元気に！」の思いを込めた九州事業所のコプロ活用

味の素(株)九州事業所では、発酵副生バイオマスを堆肥に混ぜて有効利用する取り組みを、佐賀市を中心とした行政、地元量販店を中心とした民間、JAさがなどとそれぞれに連携して進めています。

発酵副生バイオマスは水分を含んだ粘土状の固まりですが、堆肥に混ぜて発酵熱で乾燥させる方法の導入により、年間600キログラムあった重油使用量をゼロに、CO₂排出量を年間2,000トン削減することができました。

この発酵副生バイオマスを混ぜた堆肥を活用し、地元量販店と堆肥業者、地元量販店の契約農家と連携したバリューチェーンを構築。生産者、流通、消費者それぞれの「価値の最大化」を実現したブランド「九州力作野菜®」「九州力作作物®」として、地元量販店で販売しています。



この活動で
受賞!

「九州力作野菜®」「九州力作作物®」プロジェクト共同体
『低炭素の活動を通して九州の農業を元気に!』
「九州力作野菜®」「九州力作作物®」プロジェクト』



平成26年度
地球温暖化防止活動
環境大臣表彰
対策活動実践・普及部門



「ゼロエミッション計画」による環境負荷の極小化

再生可能エネルギーを積極的に導入

味の素グループの事業の中でも、特にアミノ酸発酵生産は大量の水やエネルギーを必要とします。これらは限りある貴重な自然資本であり、減少を食い止めなければなりません。

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。水使用量削減・CO₂排出量削減・廃棄物3Rの三分野でグループ・グローバル共通の数値目標を定め、着実に実行しています。2014-2016年度の中期計画では、新しく「再生可能エネルギー利用率の向上」を追加し、グループ全体で15%以上という目標を掲げました。海外事業所では各地域でバイオマス由来エネルギーの活用を進めていきます。

2014年度のグループ全体での再生可能エネルギー利用率は15%となり、中期目標を達成しました。これは、タイ味の素社カンベンベツ工場バイオマスボイラーの安定稼働を継続するとともに、原料自製化によるバイオガス活用を推進したことと、ベトナム味の素社ビエンホア工場で2014年1月よりESCO方式のバイオマスボイラーを導入したことが大きく貢献しています。

また、ブラジル味の素社のラランジャール・パウリスタ工場で、2015年6月より設備の能力増強を実現しました。同工場では2012年より、発酵生産原料を自製化したことで生まれるサトウキビの搾りかす(バガス)をバイオマスボイラーの燃料とし、燃やした後の灰をコプロとして利用するという新しいバイオサイクルを構築しています。

さらに2016年1月には、タイ味の素社のアユタヤ工場でもみ殻を燃料とするバイオマスコジェネレーションシステム[※]が稼働する予定です。

※ コジェネレーションシステム：熱源より、電力と熱（蒸気）を生産し供給するシステムの総称

「水リスク」の低減に向けて 徹底した管理による節水を実行

現在、世界的に「水リスク」への関心が高まっており、味の素グループでもより一層の取り組みが必要であると強く考えています。

味の素グループでは従来より、工場の立地基準として「水が豊富で水質がよいこと」を含めてきました。その上で、発酵生産に必須の水を極力減らすよう、節水型のプロセスを採用するなどの努力を重ねてきました。各工場が立地する国・地域の水使用や排水に関する法規制や、「味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、最適な設備を導入し、効率的な運用を行っています。

また、工場全体での水利用を最適化するために用水と排水の解析を行うとともに、徹底した水質管理による高度な循環再利用を行い、節水につなげています。2014年度は、飼料用アミノ酸工場のタイ味の素社パトタニ工場で循環利用の解析を進め、約15%（約700m³/日）の水を削減しました。

こうした取り組みを、今後世界のアミノ酸製造工場で展開し、味の素グループ全体で節水を推進していきます。

参照

P85 環境：「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2014年度実績／水資源の保全／廃棄物の3R／温室効果ガスの排出削減

(上) タイ味の素社 カンベンベツ工場 (下) ベトナム味の素社 ビエンホア工場



安全かつ効率的な輸送の実現

日本が直面する物流の危機を乗り越える

日本国内では現在、高齢化および29歳以下の若年層の担い手の減少によりトラックのドライバーが恒常的に不足しており、物流が大きな危機に直面しつつあります。特に、長距離トラックや地方でドライバーの不足感が強まっており、サプライチェーン全体に深刻な影響が出始めています。

味の素グループでは、東日本大震災によって神奈川県川崎市の川崎物流センターが被災、全国の配送拠点への補充機能が停止して一時的に商品の安定供給が滞る事態となったことから、BCP^{*1}の観点で2014年6月に東西2補充拠点^{*2}による物流体制に移行しました。

味の素(株)の物流部門では「モノが運べなくなるかもしれない」というドライバー不足への対策と、東西2補充拠点化による輸送効率の低下を解決するために物流を抜本的に見直し、輸送力強化と環境配慮型物流を同時に実現する「味の素(株)スーパーグリーンロジスティクス構想」を推進しています。その結果、500km以上の長距離輸送における初めての本格的な船舶輸送導入と、輸送効率のよ

い大型の31フィートコンテナを活用した鉄道輸送を強化しました。この取り組みにより、2015年度末までに味の素(株)の長距離輸送のモーダルシフト率^{*3}(食品カテゴリー)は導入前の約2倍となる87%、CO₂排出量は現行の約半分の約2,400トン抑制を目指しています(いずれも2012年比、従来型トンキロ法換算)。

味の素グループはこれからも、物流の課題を広い視点でとらえ、多面的な改善活動を続け、効率的で安定した物流を実現していきます。

^{*1} BCP: Business Continuity Plan (事業継続計画)

^{*2} 東西2補充拠点: 工場で製造された製品を配送拠点へ補充する拠点。埼玉県久喜市の久喜物流センター、兵庫県西宮市の西日本物流センター

^{*3} モーダルシフト: トラック・自動車や航空機による輸送を鉄道や船舶による輸送で代替すること



平成26年度
エコシップモーダルシフト事業
優良事業者
国土交通省海事事務局長表彰

TOPICS

メーカーの立場で、物流の作業効率・品質向上に貢献する

物流の効率化を実現するためには、倉庫などでの管理のしやすさも重要なポイントです。誤配送が発生すると製品廃棄や自主回収、健康被害等のリスクにもつながります。また、外装(段ボール)の大きさや形状によっては、パレットに効率的に積み付けられないといった課題が残ります。

そこで、メーカー自身ができる取り組みとして、味の素(株)では二つの改善を実施しました。

① 外装の「表示」の改善

従来の外装は、管理に必要な情報の表示がわかりづらく、現場で荷物の取り違えなどが起こる可能性がありました。

そこで、識別性・視認性を高めるために、商品を特定する情報を側面右上に集中表記するなどをルール化し、「外装デザインガイドライン」を策定しました。2015年までに約200アイテムに導入し、今後も順次切り替える予定です。また、味の素ゼネラルフーズ(株)、(株)J-オイルミルズ、ヤマキ(株)等のグループ各社にもルールを横展開し、表示を開始しています。

② 外装の「設計」の改善

包装設計において「パレットの積載効率80%以上」を目標として定めました。それに基づいて段ボール外箱を設計し、そこから製品の入数や個包装を設計するという「パレット積載効率から考えた設計思想」を導入しました。これにより、包装の設計・改善の際に物流視点が盛り込まれるようになりました。



物流の現場で必要な情報を、側面右上にまとめることでわかりやすくなった



効率化や改善のための活動の実効性を高めるために、方針を周知・浸透させることが重要です。そこで製品開発者を対象に社内勉強会を定期的に開催し、物流の抱える課題や外装の改善の重要性を広めてきました。今後、このような取り組みが味の素グループ内外の食品業界や物流業界の課題解決につながるように、目指していきます。

味の素(株) 物流企画部 専任部長
伊従 護



(公社)日本ロジスティクスシステム協会
全日本物流改善事例大会2015
「物流合理化賞」(最高賞)

参照 P101 環境: 環境にやさしい容器包装の開発



ライフサイクル全体での環境負荷削減

製品ライフサイクル全体で環境影響を「見える化」する

製品の環境価値を高めていくためには、関係者が協働し、バリューチェーン全体で環境負荷を極小化することが必要です。そのためには、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）を把握し「見える化」することが重要となります。

「見える化」実現のため、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)の研究に取り組んできました。LCAの手法が確立できると、ライフサイクル環境影響や環境貢献の度合いを具体的な数値で算定することが可能になります。

LCAで最も普及しているのは、CO₂による評価です。ライフサイクルの各過程で発生するすべての温室効果ガスをCO₂の量に換算し、その総量を算定することで、製品の地球温暖化への影響を見積もることができます。味の素グループはこれまでも、「ほんだし[®]」などの製品におけるライフサイクル全体でのCO₂総排出量の算出や、飼料用リジンなどのアミノ酸系製品でカーボンフットプリントの認証を取得しました。

2014年度はこれに加えて、ウォーターフットプリント(WFP)による評価にも取り組みました。水は国境を越えて循環する資源で、世界の共有財産ですが、世界では9億人が安全な水にアクセスできないといわれています。水を基準に環境影響を評価することは、社会・経済

的にも意味ある取り組みです。

WFPでは、製品がライフサイクルにわたって水環境に及ぼす影響を、使用した水の水源ごとに、その地域の水量の過不足に応じた重みづけをした上で評価します。これにより製品を1kg製造するときの環境への負荷の大きさを水量で比較することが可能になります。

今後も、製品の環境貢献の度合いを測る基準とすべく、様々な製品でLCAを行っていく予定です。

参照 P95 環境：地球持続性に貢献する技術・製品開発

環境負荷の少ない容器包装の開発

容器包装は、商品がお客様のお手元に届いてから使い切るまで、中身の品質を保持する大切な役割を担っています。しかし中身を使ったあとは不要となり廃棄されるものでもあります。社会全体で廃棄物を削減するためには、容器包装の環境配慮推進が不可欠です。

味の素グループは、包材使用量削減、CO₂削減に取り組むだけでなく、食料問題、資源枯渇問題やエネルギー問題などに対しても容器包装の技術革新により果たすべき役割があると考えています。一例として、石油由来原料の代わりとなるバイオマスプラスチックの導入や非可食素材の活用のほか、賞味期限延長や付着防止技術、製造に大量のエネルギーを必要とするアルミ箔を使用しない脱アルミ箔包材の導入、物流配送の効率化まで考えた包装設計等、幅広い分野で開発を進めていきます。

TOPICS 多面的に取り組む「ほんだし[®]」の容器包装の開発

「ほんだし[®]」の容器包装では、紙箱などの軽薄短小、輸送効率改善を考えた包装設計、キャップの石油由来原料から植物由来（バイオマス）原料への切り替えなど、新しい技術を導入することで、お客様にエコな製品をお届けしています。



食品業界初! バイオマス素材90%以上^{※4}のキャップに

サトウキビの廃糖蜜^{※5}を原料とするバイオマス素材に切り替えました。

※4 触媒等の製造助剤以外の原料としては、バイオマスポリエチレン100%使用

※5 サトウキビの糖液から砂糖を取った後に残った糖蜜



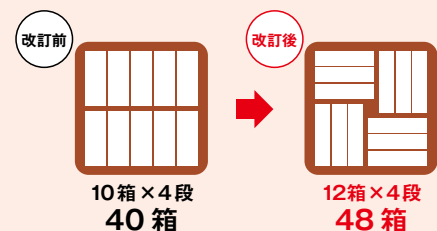
内容量そのまま、3袋から2袋に

1袋あたりの充填量を増やし、3袋から2袋に変更し、包材重量を年間136トン、CO₂排出量で約850トン削減。従来の薄肉化や縮小では得られない大きな削減効果となりました。



紙箱、外装サイズ縮小で、輸送効率アップ

「ほんだし[®]」小袋8g20袋入箱は、パレット積載効率を考慮して、外装、紙箱サイズともに縮小しました。





ステークホルダーとともに社会・環境課題に貢献

生活者のエコライフ実践を支えるために

人と地球の未来を考えたとき、私たち企業の活動を生活者の皆様にお伝えし、理解を深めていただくことが大切です。それと同時に、皆様が自ら行動を起こせるよう、社会の課題やエコライフの実践について私たちから提案をすることも重要であると考えています。そのため多様なコミュニケーションの機会を設けています。

家庭の食卓から始められる環境活動として、「エコ」で「うまい(美味しい・上手い)」アイデアやレシピを提案する「エコうまレシピ®」をWebサイトやイベント等を通じてご紹介しています。また、子どもたちに「食エコ」活動に取り組んでもらえるよう、(一財)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」に味の素「食エコKIDS」賞を設け、2010年より表彰しています。

2015年8月には、過去に環境日記で「食エコ」に取り組んだ中高生、6名5家族を味の素(株)川崎工場に招待して、第1回「食エコKIDSサミット」を開催しました。工場見学やワークショップを行い、参加者自身の経験をベースにしなが、食エコ活動の輪を広げるアイデアなどを語り合いました。参加者から出された積極的な意見は、味の素グループの今後の環境コミュニケーションに活用していきます。



(一財)グリーンクロスジャパンの「みどりの小道」環境日記の応募作品の中から、「食」に関する楽しく、優れた活動を味の素「食エコKIDS」賞として表彰



工場見学やワークショップに積極的に取り組む参加者たち



参加者による、これから「食エコ」にトライする小学生へのメッセージ

参照

P119 消費者課題：食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

リンク

食卓から始めるエコライフ > エコうまレシピ
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/ecouma/>
味の素「食エコKIDS」の取り組み
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/kids/>

TOPICS

「第6回 味の素グループ サステナビリティフォーラム」 ～生命・食・アミノ酸・日常生活で我々にできること～

2015年9月7日
於：味の素グループ高輪研修センター

2015年9月、「第6回 味の素グループ サステナビリティフォーラム」を開催しました。

英国食品基準庁初代長官・オックスフォード大学ジーザカレッジ前学長のジョン・クレブス卿、京都造形芸術大学教授の竹村真一氏、消費者庁前長官・(一社)消費者市民社会をつくる会理事長の阿南久氏にご参加いただき、大きく変化する地球環境や世界を踏まえ、持続可能な食のために、日常生活でできることは何かをテーマに、生活者の皆様とともに考える場となりました。

約200名の参加者にとって、日頃よいと考えていた食生活が食の持続性に与える影響など、新しい気づきを得る貴重な機会となりました。クレブス卿の基調講演に対しては、「食の持続性のためには、イメージに惑わされない食品への正しい理解が必要」「あまり頭でっかちにならず、楽しい食卓をつくりたい。人に健康な食は地球も健康にする」といった感想が寄せられました。また竹村教授のお話には「日本食は世界の未来食。しっかり子どもに伝え、

一緒に料理を楽しみたい」、阿南氏のお話には「商品表示をしっかり読み取り、自分で考え行動できる消費者市民力を身につけたい」などの反響がありました。

また、クレブス卿には、2015年9月より、味の素(株)アドバイザーに就任いただきました。9月9日には、グローバルな社会・環境変化に伴う今後の「食」の在り方について、味の素グループの役員との対話を実施しました。今後「食・栄養」の側面でのように社会に貢献できるのか、社会との対話の在り方等について議論を行う貴重な機会となりました。

参照

P122 消費者課題：
第6回 味の素グループ
サステナビリティフォーラム

リンク

味の素グループ
サステナビリティフォーラム
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/forum/>





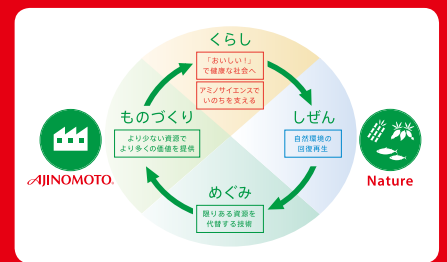
2014年度活動報告

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ISO 26000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。



Ajinomoto Group Principles (AGP)

味の素グループは、「味の素グループ理念」「味の素グループWay」および「味の素グループ行動規範」を「Ajinomoto Group Principles」(AGP)と総称し、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。

2014年8月、味の素グループは「味の素グループ行動規範」を改定しました。

参照	P47 組織統治：コンプライアンス体制
リンク	理念・経営ビジョン http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/index.html

「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 安全性の高い高品質な商品・サービスの提供

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、安全性の高い高品質な商品・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 地球環境とサステナビリティ(持続可能性)への貢献

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。

私たちの事業活動が自然の恵みの上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。

私たちは、個人においても資源・エネルギーの有効活用等、環境に配慮することを奨励します。

③ 公正で透明な取引

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、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、原材料や商品、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。

④ 人権の取り組み

私たちは、グローバルに事業を展開する企業グループとして、国際的に認められた人権を尊重し、活動を行う国の国際的人権義務、ならびに関連する国内関連法令を遵守します。

⑤ 従業員の人材育成と安全確保

味の素グループ各社は、雇用の機会の提供に努め、従業員の多様性、人格、個性を尊重した能力開発・能力発揮の機会を提供するよう努めます。

私たちは、グローバルな視点を持ち、チームワークを重視し、創造性と開拓者精神を発揮し、グループの発展に貢献するよう努めます。

私たちは、企業の継続的発展を通じて、一人ひとりの充実した生活と社会の繁栄に貢献します。

私たちは、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。

私たちは、安全で働きやすい環境確保に努めます。

⑥ コミュニティとともに

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行動します。

私たちは、個人においても地域社会の一員として社会貢献活動に参加することを奨励します。

⑦ 株主・投資家をはじめとしたステークホルダーへの責任

私たちは、健全な経営を進め、株主への適正な利潤の還元と永続的な企業価値増大を図ります。

私たちは、株主・投資家など多様なステークホルダーに対して情報を適時・適切に公開し、期待と信頼にこたえられるよう公平・誠実に対応します。

⑧ 会社資産・情報の保護・管理

私たちは、営業秘密、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、個人情報を適切に管理します。

私たちは、第三者の正当な知的財産権を尊重します。

⑨ 公私のけじめ

私たちは、常に公私のけじめをつけます。また、会社資産・情報や業務上の権限・立場を利用して個人的利益の追求は行いません。

私たちは、個人的な主義・思想を尊重しますが、会社の立場とは明確に区別します。



組織統治

責任ある経営で 企業価値を高める

企業の競争力を強化し、社会性を保ち、企業価値を向上させるためには、コーポレート・ガバナンスの強化・充実が重要な経営課題です。加えて、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を目指すためには、確固たるコンプライアンス体制も必要です。

味の素グループの全役員および従業員は、一丸となって「味の素グループ行動規範」に基づく行動と実践に努めることで、「味の素グループ理念」の実現を目指していきます。

INDEX

- P45** コーポレート・ガバナンス
- 企業統治の体制
 - 企業統治の体制を採用する理由
 - リスクマネジメントの体制
- P47** コンプライアンス体制
- 「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」の改定
 - 従業員へのコンプライアンス教育
 - 企業行動委員会によるコンプライアンス活動
 - 情報セキュリティの徹底
- P50** CSRマネジメント
- CSR推進体制

コーポレート・ガバナンス

味の素(株)は、創業時のうま味を通じて国民の栄養改善を目指した志を受け継ぎ、「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」の解決に事業を通じて貢献し、コーポレート・ガバナンスの強化・充実を図ることにより、株主をはじめ顧客・従業員・地域社会等のステークホルダーとの良好な関係を築き、持続的な成長と中長期的な企業価値の向上、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現を目指します。

企業統治の体制

経営・監査・監督

味の素(株)の取締役会は、社外取締役3名を含む14名の取締役により、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その他の重要事項を決定し、取締役および執行役員業務を監督しています。取締役の員数は、定款の定めにより15名以内としています。

取締役会は、社外取締役3名を含む4名の取締役により構成される役員等指名諮問委員会の答申を受け、取締役、執行役員等の候補者を決定し、3名の社外取締役を含む5名の取締役により構成される役員等報酬諮問委員会の答申を受け、取締役、執行役員等の報酬を決定しています。

監査役は、社外監査役3名を含む5名の監査役により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。

監査部は、内部監査規程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。

業務執行

味の素(株)は、取締役が経営の意思決定を、執行役員が業務執行を担うことにより、経営と執行を分離する執行役員制を採用しています。

取締役社長は、最高経営責任者として、取締役会の決議を執行し、会社の業務を統括しています。他の常勤の取締役も、取締役会長および執行役員による業務執行の監督を主たる任務とする取締役を除き、執行役員を兼任しています。執行役員は、取締役会の授権に基づき、分担して会社の業務を執行しています。

経営会議は、取締役たる役付執行役員により構成され、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・事業支援部門および事業部門に区分し、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。取締役たる役付執行役員は、担当する組織の業務の執行に関して、経営会議主務者としてすべての業務執行を統括しています。

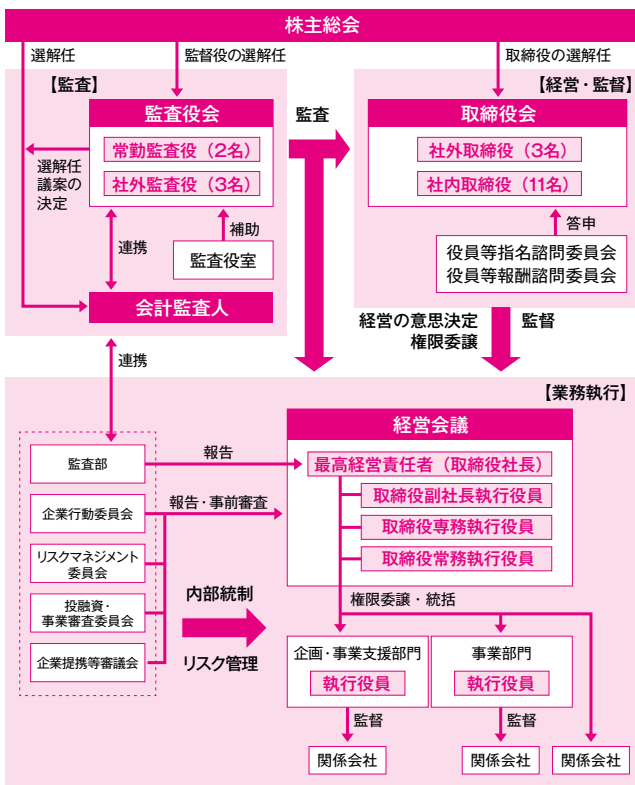
内部統制・リスク管理

味の素(株)は、次の委員会を設置し、内部統制・リスク管理の強化に取り組んでいます。

企業行動委員会は、「味の素グループ行動規範」を周知徹底し、同規範に則った経営、企業活動が行われているかをチェックし、課題への対策を実施しています。

リスクマネジメント委員会は、戦略的なリスクマネジメントを通じて味の素グループの企業体質をリスクおよび危機に強いものとするための施策を実施しています。投融資・事業審査委員会は、経営会議の審議に先立ち、投融資の内容、不採算事業の再生、不採算事業からの撤退について多面的な検討を実施しています。企業提携等審議会は、経営会議の審議に先立ち、M&Aの実施について多面的な検討を実施しています。

コーポレート・ガバナンス体制



リンク コーポレートガバナンス・役員紹介
http://www.ajinomoto.com/jp/ir/about/corp_gov.html

企業統治の体制を採用する理由

味の素(株)は、3名の社外取締役を含む14名の取締役により構成される取締役会が、重要な業務執行の意思決定と取締役および執行役員の仕事執行を監督し、社外監査役3名を含む5名の監査役が業務執行者からの独立性を確保し、会計監査人および内部監査

部門と連携して取締役の仕事執行を監査する、二重のチェック体制により業務の適正が確保されると考え、現在の監査役設置会社の体制を選択しています。

リスクマネジメントの体制

味の素グループは2002年にリスクマネジメント委員会を設置し、「戦略的なリスクマネジメントの推進により、味の素グループをリスクに強い体質にし、企業価値の向上を図る」という、味の素グループ・リスクマネジメント基本方針のもと、リスクの事前予防を基本に、事故や事件などの危機が発生した際の対応力強化に取り組んでいます。特に、各単位組織にリスク責任者(単位組織長)とリスク担当者を置き、自律的にPDCAを回したリスクマネジメントを徹底しています。

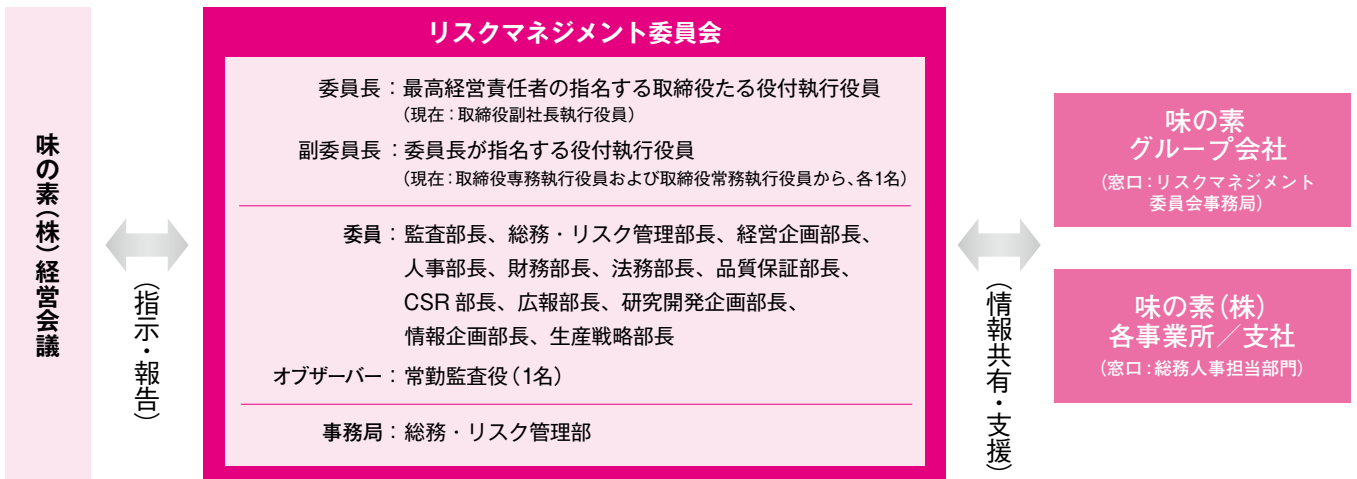
2014年度は、2012年度より取り組んできた企業継続計画(ECP: Enterprise Continuity Plan)^{*1}の策定の完成年度として位置づけ、災害対策基本方針を再確認し、「安全確保ステージ」「支援・復旧ステージ」「事業再開ステージ」の各ステージにおけるガイドラインやマ

ニユアル類を整理するとともに、必要な設備改善に関し、実施済みのもも含めて確認しました。今後は、定常的なリスクマネジメントの活動の一環としてECPを管理・運営し、訓練を中心にECPの定着とさらなる改善に取り組みます。

2015年度は、味の素グループに重要な影響を及ぼすかもしれない重要リスクを2年ぶりに再整理し、新たな課題への対応を含め、重要リスク低減のための取り組みと、リスクマネジメント委員会による定期的なレビューを行います。特に、事業のグローバル化の展開が深まる中、危機管理体制の強化とグローバルな課題への対応に取り組めます。

^{*1} 従来の事業継続計画(BCP: Business Continuity Plan)に人命重視や地域社会への貢献を盛り込み発展させた、味の素グループ独自の取り組み

リスクマネジメント委員会の役割



TOPICS

外国公務員贈賄禁止法対応

昨今、外国公務員贈賄禁止関連法^{*2}への違反は、企業の海外ビジネスにおける大きなリスクの一つとして認識されるようになってきました。グローバルに事業を展開する企業グループとして、味の素グループは2014年に右の取り組みを行い、外国公務員贈賄禁止法の違反を防止し、公正で透明なビジネスを確かなものとするための体制づくりを目指しています。なお、2014年度、味の素グループでは関連法に抵触する問題は発生していません。

2014年3月	海外法人長向けの弁護士による講演会実施
8月	摘発事例から見る注意ポイントと有効な予防体制に関するガイドラインの発信
12月	コンサルタントなどの委託契約や経費処理など関連実務におけるガイドライン発信

^{*2} 不正競争防止法(日本)、Foreign Corrupt Practices Act(米国)、Bribery Act(英国)など

コンプライアンス体制

味の素グループは、味の素グループの全役員および従業員に対して、法令等の遵守だけにとどまらず、

「味の素グループ行動規範」に基づく行動と実践を求めています。

「確かなグローバル・スペシャリティ・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さらに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、役員・従業員一人ひとりが日々理解し実践すべき行動の在り方を示したものです。

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。

「味の素グループ行動規範」の改定

2014年8月、「行動規範」を改定しました。味の素グループ全役員・従業員への浸透を目的として、日本語・英語を基本言語として、その他19言語へ翻訳し、全21言語*の「行動規範」をWebサイトで公開しています。

改定ポイント 1 グループの統一行動規範を制定 ——グローバル・ガバナンスの強化に向けて

「行動規範」には従来、具体的な行動指針である「行動基準」があげて定められることとなっていました。しかし、味の素(株)以外のグループ各社における「行動基準」の制定は、実質的には各社の裁量に任せてきたこと等の理由により、グループの統一行動規範が不明確であるという課題がありました。

そこで、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現に向け、グローバル・ガバナンス体制の強化を目的として、「行動規範」を改定し、全グループで統一しました。

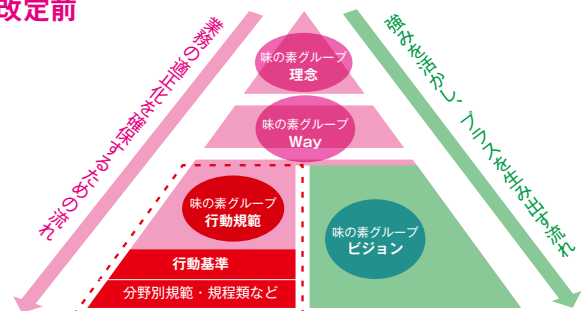
改定ポイント 2 最新のグローバルの社会基準に 早期に対応する

これまでの「行動規範」には、特に「人権」に関する内容について最新のグローバルの社会基準に対応できていない点がありました。そこで、今回の「行動規範」の改定においては、「人権」の章を新たに設けるとともに、次のテーマについて記載内容を追加しました。

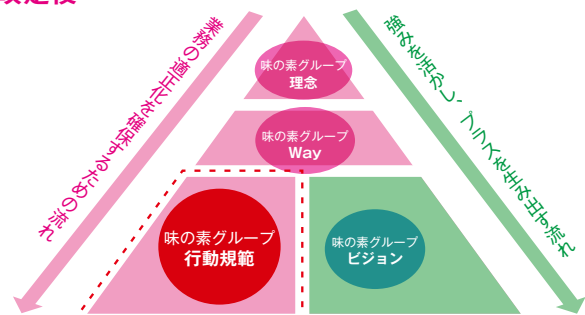
- 1 国際人権基準および国際労働基準への支持と取引先への期待事項の明示および協働・実践の要請
- 2 万が一品質基準を満たせないおそれが生じた場合の原因特定・発生防止の処置の実施
- 3 広告・マーケティング活動（特に子ども向け）における適正な表現の実施
- 4 災害や事故を予防するための従業員教育や装備などを含む社内体制の整備

リンク 味の素グループ行動規範
http://www.ajinomoto.com/en/aboutus/vision/group/other_language.html

改定前



改定後



* 21言語：アラビア語、ベンガル語、中国語（簡体字）、中国語（繁体字）、英語、フィリピン語、フランマン（オランダ）語、フランス語、ドイツ語、インドネシア語、日本語、クメール語、韓国語、マレーシア語、ポーランド語、ポルトガル語、ロシア語、スペイン語、タイ語、トルコ語、ペトナム語（英語表記アルファベット順）

「Ajinomoto Group Principles」

従業員へのコンプライアンス教育

味の素グループでは、「行動規範」の周知徹底のために、教育・研修の実施、ポスターの掲示、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。

2015年度は「行動規範」の改定の内容の周知・徹底を図るため、ポスターの掲示・メッセージの発信を行いました。



パソコンの起動時に立ち上がる「行動規範」啓発画面



「行動規範」改定メッセージ



「行動規範」改定告知ポスター（日本語版）



「AGP」行動規範 浸透活動推進のための啓発ポスター（日本語版）

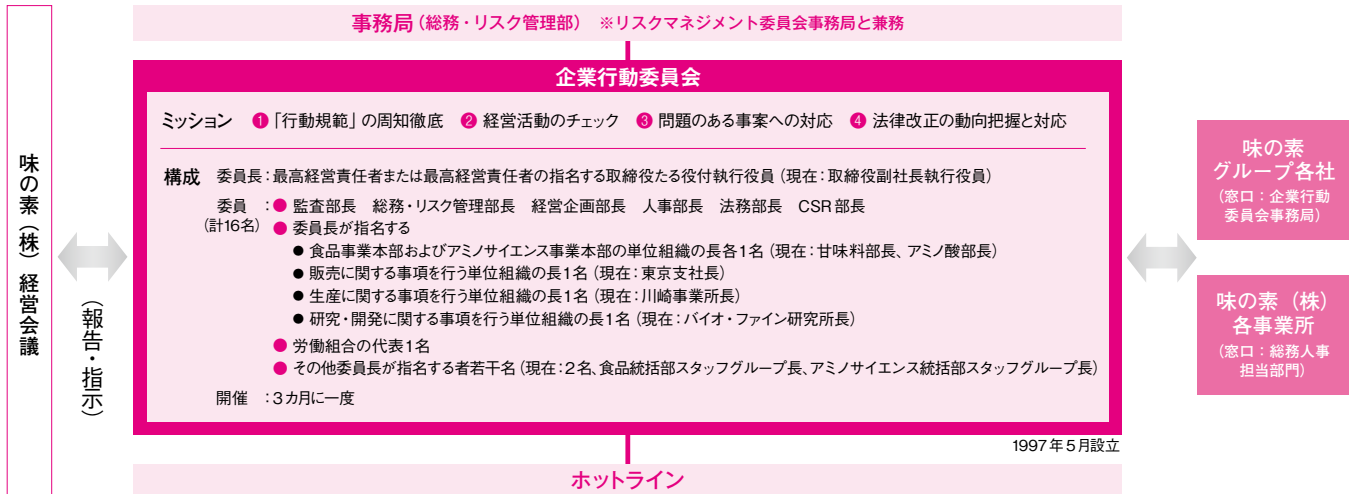
企業行動委員会によるコンプライアンス活動

味の素（株）企業行動委員会は、「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。また、主要なグループ各社独自の企業行

動委員会を設置し、取り組みを推進しています。

海外のグループ会社についても主要な法人を中心に独自の企業行動委員会を設置し、「行動規範」を周知徹底する活動を推進しています。

企業行動委員会の役割



内部通報制度「ホットライン」およびハラスメントに関する相談窓口の設置

味の素（株）および主要国内グループ会社では、「ホットライン」を内部通報制度の柱として設け、電話、eメール、FAX、手紙など複数の経路で、グループ会社の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社内規程で定めるとともに、イントラネットやポスターにおいても周知を図っています。

2014年度、味の素（株）企業行動委員会は28件の「ホットライン」通報を受けました（味の素（株）従業員から3件、国内グループ会社従業員から25件）。全件、通報者の確認を取りながら問題を解決しました。これらの案件は通報者匿名で、企業行動委員会で共有されるとともに、経営会議および取締役会にも報告されました。

また、味の素（株）および一部の国内グループ会社では、ハラスメントの相談窓口として社内に担当者を配置するとともに、社外にも専用の窓口を設置しています。これらは、イントラネットおよび利用方法を記載したカードを配布することで周知を図っています。

■ 「AGP・行動規範を考える会」の開催

味の素(株)では1998年より、企業行動委員会の委員が各職場に出向き、職場でのコンプライアンスに関する課題提起を直接従業員から聞く場として「味の素グループ行動規範 職場検討会」を開催してきました。2014年の「行動規範」改定を機に呼称を「AGP・行動規範を考える会」(以下、「考える会」)に変更しました。2014年度は計30回開催し、334名が参加しました。「考える会」で問題提起されたテーマのうち、全社レベルで取り組むべきものについては、企業行動委員会で議論し、具体的な活動に反映しています。

「考える会」の内容はイントラネットに掲載し、全従業員が確認できるようにしています。

国内グループ会社においても、従業員の声を直接聞くための職場検討会が開催されています。



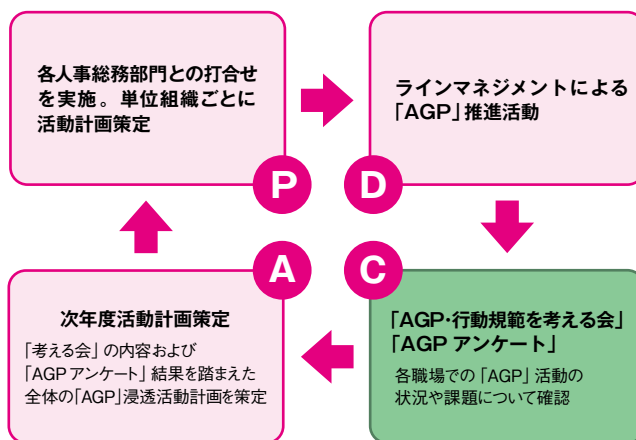
名古屋支社で実施した「考える会」

■ 「Ajinomoto Group Principles (AGP)」に関する意識調査アンケート(「AGPアンケート」)

味の素(株)および国内グループ会社では、毎年11月に無記名方式の「AGPアンケート」を実施し、「AGP」に関する理解度・実践度のモニタリングおよび職場でのコンプライアンス上の課題についての確認を行っています。この内容は企業行動委員会にて報告するとともにイントラネットにおいて全従業員が閲覧できるようになっています。

2014年度は、「行動規範」改定について周知活動を重点的に実施したため、認知率86%と飛躍的に上昇しました。

■ 「考える会」「AGPアンケート」のAGP推進活動における位置づけ



情報セキュリティの徹底

味の素グループでは、情報の取り扱いを適正に行うため、ルールを定めてこれを周知し、取扱状況を点検し、業務改善につなげる情報セキュリティのPDCAサイクルを運用しています。

■ セキュリティ点検

味の素(株)では毎年定期的に全職場セキュリティ点検を実施しています。主な点検項目はIT機器や機密情報、個人情報の管理状況など、情報取り扱いの基本的事項です。2014年9月には外部クラウド利用および管理状況について総点検しました。

■ 新たなガイドラインの策定

味の素グループのセキュリティルールとして2004年4月に「味の素グループ情報セキュリティポリシー」「情報取扱規程」を制定しましたが、昨今、急速に進化するIT技術に対応し、2014年7月には「外部クラウド利用ガイドライン」および「スマートデバイスガイドライン」を制定し、国内外の味の素グループ各社へ周知しました。また、2015年9月には技術情報等の高い機密性を要求される情報の管理強化のために、「情報取扱規程」の改定を完了し、国内外の味の素グループ各社へ周知しました。

■ セキュリティ教育

セキュリティ教育として新人、管理者向けに集合教育を実施しています。これに加えて、職種別のeラーニングコースを作成し、実施しています。

2014年度実績

- ① 管理者向け集合教育・事業・営業部門のラインマネージャー対象
2014年7月18日、11月14日、2015年1月16日の3回実施
計160名受講
- ② 生産・研究開発部門のラインマネージャー対象
2014年5月16日、9月12日、2015年3月6日の3回実施
計165名受講
- ③ 新入社員向け集合教育
2014年4月9日実施
計78名受講

■ 新たなリスクへの対応

IT技術の進化に伴い想定される新たなリスクへの対応に着手しています。昨今各種報道機関で報じられているような標的型メール攻撃によるウイルス感染が原因の情報漏洩への対応としては、従来から進めてきた外部からの会社のPCやサーバへのウイルス感染の防御施策やネットへの不正侵入検知施策の強化に加えて、社内ユーザへの教育、

ウイルス感染を誘引するような不正なWebサイトへの通信の遮断、外部攻撃者によるPCの乗っ取りを検知する仕組みの運用を実施中です。

参照 P117 消費者課題：お客様情報・個人情報取り扱いの徹底

リンク 味の素グループのセキュリティポリシー
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/securitypolicy/>

CSRマネジメント

味の素グループのCSRは、企業活動を通じて「味の素グループ理念」を実現することだと考えています。

創業100周年を迎えた2009年、この理念に「いのちのために働く」の文言を加えて明記しました。

地球上のすべての生き物の「いのち」への貢献を改めて宣言し、

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

■ 社外有識者の声を活動に活かす仕組み

味の素グループは、CSRの推進にあたって、社外の声大切にしています。「味の素グループ理念」の実現に向け、2005年から2010年まで、社外有識者の方々にCSR戦略に関する全般的なご意見をいただきながら、具体的な取り組みテーマを「21世紀の人類社会の課題」（地球持続性・食資源・健康な生活）に絞り込み、事業活動を通じて社会へ貢献する戦略的CSRとして取り組みを進めてきました。

2011年以降は、海外の有識者も含め、個別テーマごとの対話を通じてグローバル視点を入れるとともに、課題の掘り下げを行ってきました。

また、定期的に社外有識者のご意見をいただく仕組みとして、創業90周年の1999年に創設した「味の素『食と健康』国際協力ネットワーク（AIN）プログラム」の外部有識者委員会を設けています。メンバーは、国際機関、開発援助機関、NGO、大学教授など国際協力や栄養問題の専門家の方々に、NGO・NPO支援公募プログラムの選考や、栄養課題への取り組み、社会貢献活動全般に関するアドバイスをいただいています。

参照

P11 味の素グループの事業とCSR
 P13 ステークホルダーエンゲージメント
 P60 人権：人権への理解を深めるための継続的な対話
 P113 消費者課題：社外有識者との対話を、活動の改善につなげる

■ グループ一丸となってCSR活動を推進

味の素グループでは2008年より、事業活動を通じた社会・環境課題への貢献を戦略的CSRとして推進してきましたが、2014-2016中期経営計画ではそれを発展させ、Ajinomoto Group Shared Value (ASV) として各事業部門の社会・環境貢献を目標化し、数値目標を設定しながらPDCA化の準備を進めています。

また、事業を通じてサステナビリティに貢献するにあたって、「行動規範」やISO 9001、ISO 14001などのマネジメントシステムを活用してそのプロセスの適正化を確保してきましたが、現在の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、2012年度にはISO 26000を活用して、私たち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、ISO 26000の提起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ISO 26000の活用を進めていきます。

こうした取り組みを支える実務組織として、グループ全体のCSR活動を推進する専任組織のCSR部を2005年に設置し、CSR主要部門である総務・リスク管理部、人事部、品質保証部、生産戦略部、研究開発企画部、グループ調達センターと連携をとりながら各機能部門の活動の中で推進しています。

また、国内主要グループ会社のCSR担当者とは連絡会を定期的に開催し、東日本大震災の復興支援活動でのグループ連携をはじめとして、よりグループ一体となってCSR活動を推進できるように取り組んでいます。さらに主要海外法人のCSR担当者とも適宜連携し、取り組みを進めています。



公正な事業慣行

倫理的で誠実な取引の実践

事業活動に不可欠な調達を、将来にわたって持続可能で安定したものにするために
CSR調達の推進が必要となります。

お取引先をはじめとした様々な関係者と連携・協働し、

「サプライチェーン全体でともに学び、ともに強くなる」ことを目指しています。

また、役員および従業員が公正・透明・自由な競争を阻害する行為を行うことがないよう、
一人ひとりの理解と意識向上のために、ガイドライン制定や周知徹底を図っています。

INDEX

- P52 CSR調達の推進
 - 味の素グループの調達方針
 - 重要原料の持続可能な調達に向けた取り組み
- P57 公正な競争の確保のために
- P58 汚職の防止
- P58 知的財産を守り、適切に使用する

CSR 調達の推進

事業活動がグローバル化し、調達先も世界中に広がる中、原材料の生産地やサプライチェーンにおける環境や人権、労働安全といった社会的側面に配慮していくことが、将来にわたって持続可能で安定した調達を実現するためにも重要です。味の素グループは、サプライチェーンの関係者と連携・協働してCSR調達を推進していきます。

味の素グループの調達方針

味の素グループの購買基本方針

味の素グループは、2006年に「味の素グループ購買基本方針」を制定し、すべての購買取引において、公正・公平・透明・簡素を心がけ、お客様をはじめ、すべてのステークホルダーの方々から信頼を得られるよう、お取引先をビジネスパートナーとして、法令を遵守し、契約を履行

し、合理的に業務を遂行することを定めています。

また、この「味の素グループ購買基本方針」の中では、「遵法・購買倫理」、「購買取引の原則」のほか、お取引先とともに協働してCSRを実践していくことを定めています。

味の素グループ購買基本方針（抜粋）

3. 購買取引におけるCSRの実践

- 原材料等の購買取引は、商品の品質・安全性確保のため該当する法令、「味の素グループ品質保証規則」および関連する諸基準を適用します。
- 直接購買する対象が、その生産、流通において、地球環境の保全に配慮されており、児童労働や不法就労等の人権侵害に関わるものでないことを確認します。

4. お取引先への要請

- 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。
- 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。
- お取引先に対し、コンプライアンス、人権、労働・安全、環境、品質・安全等の期待事項を「サプライヤー CSRガイドライン」として明示し、協働してCSRを実践していくことを要請します。

CSR調達に関するガイドライン

味の素グループは、「Ajinomoto Group Principles (AGP)」のもと、購買取引に関する基本方針として「味の素グループ購買基本方針」を定めています。「味の素グループ購買基本方針」では、購買取引におけるCSRの実践と、お取引先に対するCSR推進の要請を謳っており、その具体的なガイドラインとして「サプライヤーCSRガイドライン」と「持続可能な農畜水産物調達に向けた方針・ガイドライン類」を位置づけています。

味の素グループは、「味の素グループ購買基本方針」に基づき、購買取引におけるCSRの実践と、お取引先に対するCSR推進の要請を実施してきました。今後も、サプライチェーンを通じたCSRの実践に向けて、「サプライヤーCSRガイドライン」と「持続可能な農畜水産物調達に向けた方針・ガイドライン類」の策定を大きな柱に、取り組みの実効性を高めていきます。

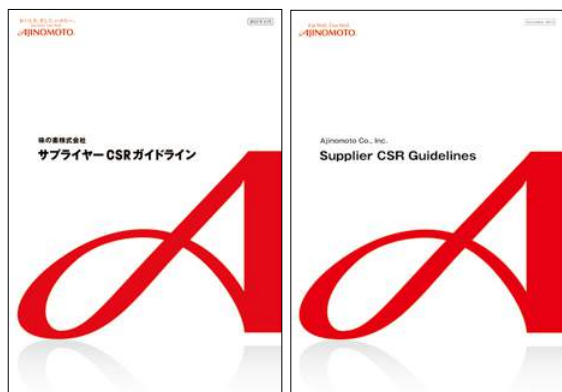
CSR調達に関するガイドライン体系



お取引先へのCSR観点での期待事項の明示

① 味の素(株)の取り組み

味の素(株)は2013年度、「味の素グループ購買基本方針」におけるお取引先へのCSR観点での期待事項をより詳細に明文化した「サプライヤーCSRガイドライン」を制定しました。このガイドラインは、お取引先の自主的な改善の指針となるように企図したもので、味の素(株)とお取引先がCSRに関する価値観や目標を共有し、「ともに学び、ともに強くなる」ことを目指し、協働での取り組みを通じて社会からの信頼を得ようというものです。



味の素(株)「サプライヤーCSRガイドライン」(日・英)

② 味の素グループ各社における取り組み

国内の主要グループ会社(味の素冷凍食品(株)、味の素ゼネラルフーズ(株))においても、お取引先にCSR観点での期待事項を明示する文書を制定し、それぞれのお取引先へのお知らせ、協働要請を進めています。

今後は、「サプライヤーCSRガイドライン」の取り組みを順次、その他国内外のグループ会社の活動へと発展させ、各々のお取引先への展開を図る予定です。

「サプライヤーCSRガイドライン」を制定後、味の素(株)は、説明会や文書を通じてすべてのお取引先に対し、同ガイドラインに関するお知らせと協力要請を実施しています。さらに、お取引先がCSR関連項目についての自己診断チェックを実施するためのツール(Self Assessment Questionnaire:SAQ)を策定し、2013年度より一部の直接お取引先に対して自己診断をお願いし、そのフィードバックも実施しています。なお、お取引先による自己診断およびフィードバックは、「食の安全を保証する体制強化」と連動する形で進化させながら継続し、2015年度においては、対象のお取引先数も拡大し推進する予定です。

加えて、2015年2月には、意図的な異物混入による食品汚染を防止する「フードディフェンス」に関しても同様に、お取引先説明会を開催し、お取引先での自己診断の実施およびフードディフェンス監査への協力を要請しました(お取引先230社、約400名が参加)。



お取引先への説明会の様子

「持続可能な農畜水産物調達に向けた方針・ガイドライン類」の策定

味の素グループでは、製品の個別原材料について、その生産過程で生態系サービスに影響を与えるリスクや、サプライチェーン上に存在する社会課題を特定し、原材料の生産者や協働するサプライヤーとともに、持続可能な調達を通じて地域社会・経済に対して貢献していくために、持続可能な農畜水産物調達に向けた方針やガイドラインを体系的に整備しています。

参照 P62 人権：事業における人権への配慮

リンク 味の素グループの購買基本方針
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/purchase/>

2015年度は、既存の「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」の一部方針をより具体化し、環境に配慮した紙の調達における実効性を高める取り組みを行いました。

味の素グループは、すでに策定済みの上記「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」、「味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針」の他、今後、特に重要な原材料について、必要に応じて個別の調達方針・行動計画を策定し、持続可能な調達を実践していきます。

リンク 味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco-friendly/>

リンク 味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/biodiversity-agenda/>

重要原料の持続可能な調達に向けた取り組み

原則となる取り組みの考え方

原料である生物資源やそれを育む生態系は自然資本^{※1}であり、事業経営の元手と認識しています。事業活動の元手資本を毀損し減少させるような利用の仕方は事業継続と成長を阻害します。そこで、持続可能な原料調達を確かなものとしていくために右表の考え方を持っています。

※1 国際統合報告フレームワーク「価値創造プロセス」を参照

※2 生物多様性条約「愛知ターゲット」目標4（ビジネスと生物多様性）の規定を参照。いわば、事業プロセスの是非の視座を、従来の「環境にやさしい」（過去・現在よりも負荷が少ない）から「地球に正しい」（地球持続性の目標に照らして適切）に発展させる

①実務プロセスの改善

自然資本を減少させているような調達・利用の実務プロセスは、「原材料調達・利用の影響が生態系の循環・回復の能力の範囲内に収まるように」^{※2}改善する。

②自然資本の回復・増強

自然資本を減少させないことに加え、事業活動を通じて環境社会に価値を生み出すよう、自然資本を積極的に回復・増強させる。

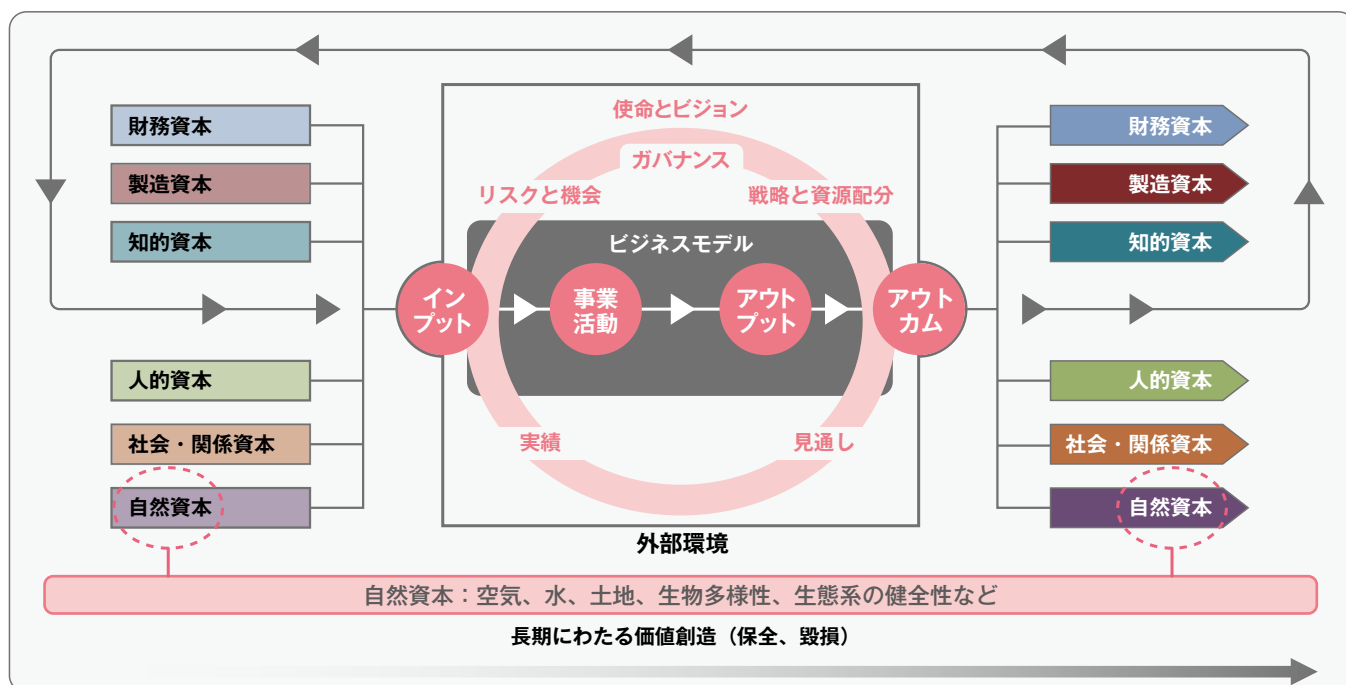
③社会システムづくりへの協働・連携

持続可能な社会システムづくりに積極的にかかわる。調達活動を持続可能な自然資本の回復・増強型の生産、サプライ/バリューチェーンの社会システムづくりに展開する。サプライチェーンの最上流に選んで関与し、多様な関係者との協働・連携を図る。

④個別的、順応的なアプローチ

各資源・原料ごとの環境社会およびサプライチェーン上の課題に応じ、それぞれに効果的な取り組み方法を探る。実際状況を把握（モニタリング）し、順応的に取り組む。

価値創造プロセス（国際統合報告フレームワーク）



※ 国際統合報告協議会による原図をもとに味の素（株）で作図

重点取り組み原料の特定

重要原料の持続可能な調達を実践するにあたり、グループの重点取り組み分野を定めています。まず、味の素グループの事業活動で利用する様々な原料を網羅的に把握した上で、社内関連部門に専門家、NGO等の社外有識者を加えて分析を行い、グループ事業の依存の大きさと地球環境社会の持続性へのかかわりの大きさの総合的視点から、農産、森林生態系、水産の領域に特に重点的に取り組みを推進すべき原料資源が存在すると判断しました。具体的には、農産

資源ではアミノ酸類の発酵製造原料となる糖質系農作物とコーヒー事業のコーヒー豆、森林生態系資源では消費者向け加工食品製品の容器包装や事務用紙に使用する紙と、加工食品や化成品製造の機能性原料となるパーム油、また水産資源では風味調味料「ほんだし[®]」や削り節の大元原料であるカツオや冷凍食品等で製品を特徴づける原料であるエビが挙げられます。

■ 持続的なカツオ漁業に向けての国際管理の確立への貢献

カツオ資源が持続的に調達・利用していただけるかは、国際漁業であるカツオ漁業の国際管理の仕組みが確立され確実に運用されるかが重要な要素です。国際漁業管理機関を構成する国家機関でも直接の利害関係を有する漁業事業者でもない味の素グループとしては、国際管理機関において持続可能な資源管理策の建設的な議論が展開できるよう、効果的な科学的知見の蓄積に貢献することが実効ある取り組みと考えています。



参照 P91 環境：国際的なカツオ資源管理の基礎を築くための「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」

■ 持続可能な紙利用推進への取り組み

紙の持続可能な生産・消費のためには、FSC^{※1}認証紙に代表される持続可能な認証紙の主流化が最も効果的と考えます。また、パーム油の場合と同様、持続可能な紙の調達・利用や森林生態系保全についての日本国内の認識は低い状況です。そこで、味の素(株)では、自社で使用する紙の環境配慮調達を進捗させるとともに、日本で責任ある紙の調達・利用が主流化されることを目指した産業界・社会への働きかけを行っています。

味の素グループは、2012年1月に「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」を制定し、国内外の味の素グループで使用する事務用紙、容器・包装用紙などについて、森林生態系保全に資する紙とすることを明示しました。

2015年3月に、「方針2」の内容を一部改定し、FSCの管理木材由来の紙を環境配慮紙として明示しました。これにより、森林生態系保全の実質は確保しつつ、特に容器・包装用紙への環境配慮紙導入の実効性が上がることを見込んでいます。このほか、国内味の素グループにおいては、名刺、社用封筒などにおいてFSC認証紙の使用が標準化されました。

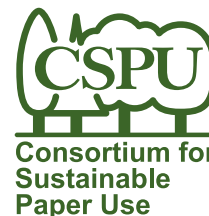
また、日本においては、森林生態系保全や地域社会とのかかわりにおいてNGO等から問題が指摘されている特定の製紙業者の紙が流通していることを踏まえ、関連サプライチェーン関係者との協議を行った上で、

■ 「味の素グループ紙の環境配慮調達ガイドライン」の具体的な方針

方針1	FSC 認証紙および古紙利用 100%の再生紙の優先調達
方針2	味の素グループが環境に配慮していると認めた紙を調達する
方針3	紙製品の原料となる木材の伐採にあたって現地における森林に関する法令に照らし、手続きが適切になされたことが確認できない紙を調達しない

味の素(株)がこれらの紙を不用意に調達し問題に加担することがないように、適切な措置を講じました。

また、「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」の活動を継続しています。CSPUは、2013年11月に責任ある紙の調達方針を持ち自社における調達・利用はもちろんのこと、持続可能な紙利用を社会全体で推進していくことへの貢献が重要だと考えた味の素(株)と日本企業4社、WWFジャパン、(株)レスポンスアビリティが協働で設立しました。2014年6月にさらに2社が参加し、各メンバーがそれぞれの立場から環境や社会に配慮した紙利用を推進するとともに、紙調達に関する世界的な動向についての情報交換、またCSPUとして日本の主要サプライヤーとの意見交換を実施しました。



※1 FSC (Forest Stewardship Council)：森林管理協議会

リンク WWF：拡大する「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム」
http://www.wwf.or.jp/corp/2014/06/post_20.html

TOPICS

森林生態系にかかわる課題現場の視察

持続可能な調達・利用のテーマは、様々な環境・社会課題が関係しているため、実効ある取り組みを行うためには、課題の生じている現場実態をよく理解して順応的に推進することが重要です。企業として自らの判断に基づき意思を持って責任ある行動をとるために、重要な課題現場は自らの目・耳で実際に確認しています。

森林生態系(パーム油、紙)にかかわる課題現場の状況を確認するため、2014年11月、インドネシア・リアウ州を訪問視察しました。リアウ州はパーム油や紙の不適切な生産による森林破壊が激しい、国際的に懸念が大きい地域です。現地NGOの協力を得て、3日間、約600キロメートルにわたり、自然と人間の営みの接点の実情の把握に努めました。事実として、自然公園・保護区であっても生態系の破壊と消滅は激しいものがあり、様々な社会問題も存在するであろうことが見てとれました。同時に、その背景には多くの複雑で困難な問題が絡み合っていることも理解されました。解決は決して単純でも容易なものでもありませんが、味の素グループは自らの責任ある行動と多様なステークホルダーとの協働・連携を通じ、課題解決に向けて貢献していくよう継続して努力します。



味の素(株) CSR部 専任部長
(生物多様性・持続可能な調達担当)
杉本 信幸

■ 持続可能な認証パーム油導入への取り組み

パーム油の持続可能な生産・消費のためには、RSPO^{※2} 認証パーム油に代表される持続可能な認証パーム油の主流化が最も効果的な取り組みと考えます。そこで、味の素グループの各社では、自社で使用するパーム油を認証パーム油にしていく取り組みとともに、味の素(株)では日本の産業界や社会で認証パーム油が主流化されることを目指した関係者との連携を進めています。

味の素(株)は2012年8月にRSPOに加盟し、使用するパーム油関連原料について2018年までに認証パーム油由来品への切り替えを完了させる行動目標を掲げています。味の素(株)は年間約2,800トン相当のパーム油由来の成分を含む原料を購入し、加工食品(約1,600トン、60%)と化成品(約1,200トン、40%)の製造に使用しています。多品種に及び、関係するサプライチェーン関係者も多いため、これらの原料を認証パーム油由来品に転換していくためには、それぞれの購買原料ごとに関係者との協議や連携が必要です。特に味の素(株)のようにパーム油にかかわるサプライチェーンの下流末端に位置する事業者にとっては、サプライチェーン上流側の準備が整わないと認証パーム油は調達できません。そこで、味の素(株)では2013~2014年にそれぞれのサプライチェーン関係者に認証パーム油導入の意志を伝え検討を重ねてきました。あわせて、自社の業務プロセスにおいて、サプライチェーン認証(SCCS^{※3})の取得の準備を進めました。また、SCCS認証取得ならびにMass Balance認証品の導入開始までのつなぎ手段として、Book and Claim方式で認証されたパーム油の購入を2014年に開始しました。

これらの取り組みにより、2015年1月に化成品事業がSCCS認証を取得し、2015年4月に食品事業の主要な1分野でSCCS認証の取得およびMass Balance認証油への切り替えを行いました。さらに、SCCS認証取得範囲ならびに認証油の導入量の拡大を順次進めています(右表参照)。

また、国内外のグループ会社による事業においても、それぞれの状況や課題に即して、取り組みを進めています。

味の素グループの国内グループ会社では、味の素冷凍食品(株)と味の素ゼネラルフーズ(株)がパーム油由来の成分を含む食品原料を購入しています。両社においてもこれら原料を認証パーム油由来品に転換していくための計画の検討を進めています。味の素ゼネラルフーズ(株)では、まず、2015年度よりBook and Claim方式で認証されたパーム核油の購入を開始しました。また、海外グループ会社においても食品製造原料としてパーム油を使用している法人がありますが、生産立地による原料調達の状況、また顧客の関心の状況が各国・地域で大きく異なっており、それぞれの課題に応じた取り組みが必要です。味の素グループとしての持続可能な認証パーム油の主流化の必要性への認識を共有しつつ、サプライチェーンの状況調査や認証パーム油の導入検討をそれぞれ進めています。

■ 味の素(株)の認証パーム油導入の実績と計画

赤:実績 青:計画

	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
RSPO 加盟	★ 8月						
サプライチェーン関係者との協議	→						
SCCS 認証取得率 ^{※4}				70%	90%		100%
認証パーム油導入率 ^{※4}			Book and Claim 導入開始	15% Mass Balance 導入開始	33%		100%

※4 暦年ベース。2015年10月現在

残念ながら、持続可能な認証パーム油の調達・利用についての国内の認識は極めて低く、認証パーム油を調達・利用したい企業にとっては、実際の調達において困難に直面したり顧客や消費者の理解が得られないなどの障害が多く存在しています。世界のパーム油市場の中で取扱量が少ない日本市場では、日本語での情報が限られており、持続可能なパーム油やRSPOについての最新の情報を入手するのが困難です。また多くの一般的な利用企業や消費者にとっては縁遠い存在です。味の素(株)も含めRSPOに加盟し積極的に認証パーム油の導入に取り組む日本企業は、RSPOラウンドテーブルの会合や総会に出席するなどして、それぞれ努力を続けてきましたが、日本におけるこのような状況を踏まえ、日本の関係者の協働・連携の必要性を強く共有しました。そこで、2013年11月にインドネシア・メダンで開催されたRSPO総会に参加した日本企業有志、WWFジャパン、認証機関などの呼びかけで、2014年より日本における認証パーム油の普及促進を目的とした会合を開始し、広く日本の企業関係者に参加を呼びかけながら定期的に継続しています。味の素(株)は、2015年にはさらにかかわりを深めて日本産業界全体の取り組み推進に貢献していきます。

※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。パーム油産業界をめぐる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

※3 SCCS (Supply Chain Certification System) : 生物多様性保全のための厳しい条件をクリアし、RSPOから認められた農園でとれた持続可能なパーム油を使った製品を生産・販売し、消費者の皆様にお届けできるようにする目的でつくられたサプライチェーンシステム



RSPOラウンドテーブルの様子

■ コーヒー豆の持続可能な調達

コーヒー豆は、生物多様性豊かな地域で生産され、またその多くが零細農家によって生産されています。

AGFグループでは、2013年1月、コーヒーの生産と流通のサステナビリティの強化・支援に取り組む国際的な非営利組織「4Cアソシエーション^{※1}」に参画。また、農園の自然環境や、従事する人々の生活をよりよい状態に保つ取り組みを推進する「レインフォレスト・アライアンス^{※2} 認証」に賛同し、それぞれが定めた基準に適合した農園で生産されるコーヒー豆の調達に取り組んでいます。



- ※1 4Cアソシエーション(正式名称「Common Code for the Coffee Community Association」): コーヒー生産農家が、持続可能な生産活動のための重要なファーストステップの基準に適合するよう支援している
- ※2 レインフォレスト・アライアンス[Rainforest Alliance]:レインフォレスト・アライアンス認証農園は、森林、河川、野生動物の生息地、労働者や彼らの家族、共同体の権利と福利を保護している

リンク AGF(株)お取引先様とのかかわり
<http://www.agf.co.jp/csr/trust/index.html>

TOPICS

従業員を対象に、レインフォレスト・アライアンス「コーヒー農園トレーニングの実情」セミナーを開催

味の素ゼネラルフーズ(株)は2015年7月、従業員を対象としたセミナーを開催。レインフォレスト・アライアンス日本代表の堀内千恵子氏およびコスタリカ在住の農場指導マネージャーの榎本礼子氏をお招きし、グループ対抗のクイズ形式で実施しました。従業員参加型のセミナーは、「レインフォレスト・アライアンス認証」やコーヒー農園トレーニングの実情について、臨場感を持って知る機会となりました。



森林を切り開いてつくられた
 コーヒー農園

参加者の声

- 生豆処理の排水の問題等、びっくりするような知らないことがあり、コーヒー農園の知識を持ちたいと思った。
- コーヒー産業が森林破壊に及ぼす影響が大きいことに驚いた。

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、役員および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ています。「行動規範」に基づき、日本国内においては「独占禁止法遵守ガイドライン」を制定し、約20社の海外グループ会社に対しては「米国独占禁止法遵守ガイドライン」および「欧州競争法遵守ガイドライン」を配布しています。また、味の素(株)の「サプライヤーCSRガイドライン」において、お取引先に対し、公正・透明・自由な競争を阻害する行為を行わないことを要請しています。

■ 従業員の意識向上のために

味の素グループ各社では、定期的に独占禁止法研修を実施しています。2014年度は、味の素(株)の国内営業担当者および国内主要グループ会社の法務担当者を対象とする独占禁止法研修を実施しました。

今後も、継続的に独占禁止法研修を実施し、グループ従業員のさらなる意識向上を図っていきます。

味の素グループ行動規範(抜粋)

3.1. 独占禁止法等の遵守

- 3.1.1. 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、公正で自由な活動をします。
- 3.1.2. 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。
- 3.1.3. 私たちは、単独で、または他の事業者と共同で、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。

汚職の防止

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、環境破壊といった地域の発展を妨げる問題の要因にもなりかねません。味の素グループでは、「行動規範」に則って、汚職・贈賄の防止に努めています。

味の素グループ行動規範（抜粋）

3.4. 適正な交際・儀礼

- 3.4.1 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、良識をもって行動します。
- 3.4.2 私たちは、お客様や取引先に対して、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。
- 3.4.3 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を行いません。

3.5. 贈賄の禁止

- 3.5.1 私たちは、国内公務員、外国公務員およびこれらに準ずる者に対し、方法を問わず、贈り物、接待、金銭その他賄賂となる利益を提供しません。

参照 P46 組織統治：外国公務員贈賄禁止法対応

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。

味の素(株)では発明を積極的に奨励しており、発明へのインセンティブや特許法への対応を目的とした発明報奨制度を設け、発明者に補償金を支払っています。

■ 商標教育活動

味の素グループでは、商標「味の素®」、「AJI-NO-MOTO®」の普通名称化防止や、従業員の商標マインド育成を目的として、商標の基礎知識や「味の素®」をはじめとする商標の表記ルールを学ぶ「商標セミナー」を国内および海外のグループ会社向けに継続的に開催しています。2014年度におけるセミナー参加者は、味の素(株)および国内グループ会社で計90名です。

■ 発明報奨制度

味の素(株)では、「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。さらに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しています。

■ 「トレードシークレット漏洩防止」の取り組み

味の素(株)では、トレードシークレット(営業秘密)の漏洩防止を目的とした委員会活動を立ち上げて、技術情報を中心に情報管理の実態把握と改善策の検討を行っています。外部機関による診断も受けて味の素(株)の課題を抽出し、組織・人による管理基盤の整備や物理的・技術的に営業秘密漏洩を起こさせないモデル基盤の構築を行っていきます。

今後は、事業情報や営業情報の漏洩防止も委員会活動の対象に加え、グループ会社への展開も行っていきます。



人権

事業にかかわる すべての人の権利を大切にする

味の素グループでは、グローバルに求められる人権課題の把握を目指し、専門家との対話を継続し、その成果の一つとして「味の素グループ行動規範」に「人権」の項目を追加しています。

また事業においても、様々なアセスメントや監査を通じて人権への配慮を進め、従業員に対する教育・啓発も行っています。

「味の素グループWay」で掲げる「人を大切にする」を実践するために、これからも積極的な取り組みを進めていきます。

INDEX

P60 人権課題を明確にし、認識を深める取り組み

- 人権への理解を深めるための継続的な対話
- 人権リスクの特定
- 人権基本方針の策定
- 事業における人権への配慮

P63 職場における人権への配慮の取り組み

- 雇用における配慮
- 従業員に対する人権教育・啓発活動

人権課題を明確にし、認識を深める取り組み

味の素グループは、「味の素グループ理念」で掲げる「いのちのために働く」ことや、「味の素グループ Way」で掲げる「人を大切にする」を実践するとともに、新しく改定した「味の素グループ行動規範」（以下、「行動規範」）で「人権」の項目を追加し、近年社会がグローバル企業に求める幅広い人権課題に対する味の素グループの方針を明確にし、取り組みを開始しています。

人権への理解を深めるための継続的な対話

2014年9月、ロンドンに拠点を置く「人権とビジネス研究所」代表のジョン・モリソン氏をお招きして、グローバルな人権に関するダイアログを開催し、「サプライヤーCSRガイドライン」、改定した「行動規範」、サステナビリティレポートの活動報告について評価とアドバイスをいただきました。



2014年9月のダイアログの様子

ジョン・モリソン氏による評価とアドバイス

- 全体的には、すでに多くのことを達成しているとの印象を受ける。
- ビジョンにおいては、肥満の問題がある一方で、栄養不足の問題もあるといった課題の扱い方がよい。
- 国際的なガイドラインの参照のもと、人権課題を個別課題として章立てしているところがよい。
- サステナビリティ戦略の中で、労働安全衛生や災害防止の領域が一步進んでいて、その他の人権に関しても同じ方向感で同じレベルに向かっている。
- 一方、現時点では、国連グローバル・コンパクトなどで取り上げられている課題に関しては触れているが、自社の主要人権リスクに関して、他領域と同じレベルにまで具体的に踏み込んだ言及はされていない。今後さらに先へ進めていくことを期待している。

人権リスクの特定

味の素グループの人権デューデリジェンスの推進にあたって、まず味の素グループ全体のリスクの把握のために、国・地域別の一般的な人権リスクの基礎調査を実施しました。その後、食品業界特有の人権リスクを大まかに押さえながら、グローバル企業を中心に他社の顕在化した人権リスクの具体的な事例を100件以上リスト化し、バリューチェーンの各パートごとに整理・分析し、当社グループの潜在的な人権リスクとしてまとめ、取り組むべき重要項目として明確にしました。

今後は、この調査をもとに、各国の人事・総務担当者やグローバル人権課題の具体的な事例を参考に各組織でチェックし、取り組むべき主要課題の分析を進めていきたいと考えています。

食品業界において関連が深い人権リスク

労働関連の人権課題

- 児童労働
- 不適切な労務管理（超過労働、賃金未払い、不適切な労働安全衛生）
- 人身取引

水資源と人権

- 気候変動、人口増加等の影響による水ストレス増大等の要因による周辺住民の健康への悪影響

バリューチェーン別の潜在的な人権リスク

研究開発

- 種子等の独占での不正な価格による生活水準の低下

工場建設

- 先住民の権利侵害、先住民の強制退去等の対立
- 工場周辺の環境悪化、水資源の不足による健康被害

調達

- 過酷な労働条件（長時間、給与未払い、不当解雇等）
- 劣悪な労働環境（安全衛生）
- 児童労働、強制労働（外国人技能実習生も含む）
- 移民労働者に対する人権侵害

生産

- サプライヤー工場における過酷な労働条件
- 工場周辺の環境悪化、水資源の不足による健康被害
- 異物混入等による顧客の健康被害

販売・流通・消費

- 異物混入等による顧客の健康被害
- 子どもの肥満等の健康被害（広告表現等）

人権基本方針の策定

味の素(株)ではこれまで「行動規範」「行動基準」に基づいて、各部門で人権配慮を進めてきましたが、2012年4～5月に、グローバル企業に求められる広範な人権課題への理解を各部門の担当者がより一層深め、グループでの取り組み実態を把握することを狙いとして、ISO 26000をベースとしたセルフアセスメントシートを用いた各部門ヒアリングを実施しました。その結果、現時点では重大な問題

点がないことを確認しました。

一方で、近年求められているグローバルな人権課題の要素をさらに盛り込んだ「行動規範」への改定作業を進め、2014年8月より「人権」項目を新たに設定し、味の素グループにおける人権への取り組み方針を明確にしました。

味の素グループ行動規範(抜粋)

4.1. 人権の尊重

- 4.1.1. 私たちは、「世界人権宣言」、「労働における基本的原則及び権利に関するILO宣言とそのフォローアップ」、「国連ビジネスと人権に関する指導原則」、および「国連グローバル・コンパクト」を含めた国際的な人権基準を支持します。
- 4.1.2. 私たちは、広くステークホルダーと協力し、自らが人権侵害に加担することがないように努めます。

4.2. 労働における基本的原則・権利

- 4.2.1. 私たちは、結社の自由と団体交渉に関する、従業員の基本的権利を尊重します。
- 4.2.2. 私たちは、いかなる形態においても、強制されたまたは本人の意に反する労働を利用しません。
- 4.2.3. 私たちは、児童労働がもたらす弊害を理解し、いかなる形態においても、就業の最低年齢に満たない児童による労働を利用しません。
- 4.2.4. 私たちは、採用と就業における差別は行いません。

さらに、バリューチェーンの責任の範囲における人権課題についても盛り込み、グローバル企業としての人権への取り組みレベルの向上を進めています。サプライチェーンでは購買取引先に対して働きかけ、協働して課題の解決を進めます。また消費者に対しては、人の生命と健康や環境・生態系に大きくかかわりのある事業を行っているという自覚を持って、安全性の高い製品を提供し、広告・マーケ

ティング活動においても適正・誠実な表現を心がけ、特に子どもに対するマーケティングでは責任ある活動を行います。

今後は、従業員に対してこの「行動規範」に基づきグローバル人権への取り組みを推進するとともに、定着に向けた取り組みを進めていきます。

味の素グループ行動規範(抜粋)

1.1. 安全性の高い高品質な商品・サービスの開発・提供

- 1.1.3. 私たちは、人間の生命と健康や環境・生態系に大きくかかわりのある事業を行っているという自覚と責任をもち、可能な限りの調査・研究を尽くした安全性の高い商品・サービスを提供します。

1.2. 品質保証活動

- 1.2.2. 私たちは、お客様に提供した商品・サービスに品質上の問題が起こった場合は、その商品・サービスに関する正確な情報を提供し、被害が拡大しないよう迅速に対応します。さらに、その原因を究明し、再発の防止に万全を期します。

1.4. 広告やマーケティング活動

- 1.4.1. 私たちは、商品・サービスに関して、適正でわかりやすい表現・表示に努めます。
- 1.4.2. 私たちは、広告やお客様とのコミュニケーションに際しては、適正・誠実な表現を心がけ、商品の特性や品質、提案の趣旨などを誤認させるような表現は用いません。また、子どもに対するマーケティングには、特に責任ある活動を行います。

3.3. 購買取引における社会的責任

- 3.3.1. 私たちは、購買取引において、持続可能な原材料調達を目指します。
- 3.3.2. 私たちは、取引先に対して、人権、労働、環境、腐敗防止などに関する期待事項を明示し、協働して実践していくことを要請します。

事業における人権への配慮

味の素グループでは、製品の製造から、お客様にお届けするまで、バリューチェーン全体で、人権を尊重した取り組みを進めています。新製品・新事業の立ち上げ時や、新しい工場・事務所の建設には品質・環境など、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います。

また、サプライチェーンにおける人権配慮として、「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「味の素グループ購買基

本方針」に明記し、お取引先に人権擁護の協力を要請してきました。それを明文化した「サプライヤーCSRガイドライン」を2013年度に味の素(株)で策定し運用を開始しました。このガイドラインは順次、国内外味の素グループ各社に導入していきます。

また、改定した「行動規範」においては、このガイドラインに掲載されている「人権、労働、環境、腐敗防止など」に関する期待事項を明示し、協働して実践していくことを要請しています。

TOPICS

フードディフェンス監査および労働・人権面の確認・提言

味の素冷凍食品(株)では、サプライヤーにおける品質面等の通常の監査に加え、2008年以降フードディフェンス^{※1}に特化した監査を中国において優先的に、日本やその他の国においても優先順位をつけて、全サプライヤーに対して継続的に実施しています。このフードディフェンス監査において、原材料サプライヤーの労働・人権に関する監査もあわせて実施しています。

フードディフェンス監査とは、通常、危険物の意図的な混入といったフード・テロを未然に防止する目的で、ハード面のセキュリティを中心に監査を行うものです。また、それを担保する労働者が、安全

に働ける環境で仕事ができているか、経営者とのコミュニケーションがしっかりとれているか、人権を尊重されて仕事ができているかといったソフト面での定期的な確認も行っています。「そこで働く人々がいきいきと仕事ができることが品質の決め手である」との認識のもと、今後もフード・ディフェンス監査や労働・人権に関する確認・提言を継続していきます。

※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

TOPICS

子どもの人権を守る実例としての「ガーナ栄養改善プロジェクト」

2014年5月16日、グローバル・コンパクト・ジャパン・ネットワーク、日本ユニセフ協会、セーブ・ザ・チルドレン・ジャパンの3団体による「子どもの権利とビジネス原則」の発表イベントが開催され、味の素(株)の「ガーナ栄養改善プロジェクト」が子どもの人権を守る企業の実例として紹介されました。

途上国の栄養問題は、本来平等であるべき子どもたちの「生存」や「健やかな成長」そして「豊かな未来」への権利を脅かしています。「必要不可欠なサービスを受ける権利」として成長期の子どもに必要とされる栄養は、本来国が提供しなければなりません。行政サービスの行き届かない途上国においては、国際機関や二国間援助機関、NGO等がその役割の一部を担うにとどまっています。味の素グループは、貧困層を中心に栄養を必要とする子どもたちがアクセスしやすい製品を提供することで、新しいビジネスの可能性と行き届かない行政サービスの肩代わりの期待に応えることができると考えました。そこで、最も栄養問題が深刻な生後6カ月から24カ月の離乳期の子どもの栄養を強化するサプリメント「KOKO Plus™」を開発して、多様なセクターと協働しながら提供するビジネスモデルの開発に取り組んでいます。

一般に、企業の子どもの人権に関する取り組みは、サプライ

チェーンにおける児童労働が大きな課題になりますが、味の素グループはそれだけにとどまらず、積極的に子どもの人権を守る取り組みを進めています。

また、国際連合の人権理事会において「ビジネスと人権に関する指導原則」が採択されたことを受けて、指導原則に基づいて企業が人権を尊重する責任を果たすための「人権デュー・ディリジェンスのためのガイダンス(手引)」を日本弁護士連合会が2015年1月に公表しました。このガイダンスの中で、企業の人権に関する積極的な取り組みの事例として、「ガーナ栄養改善プロジェクト」が紹介されています。



「子どもの権利とビジネス原則」の発表イベント 写真提供：日本ユニセフ協会



ガーナの母子

職場における人権への配慮の取り組み

味の素グループは、グループの未来を担う人材を国や地域を越えて採用・育成し、すべての従業員に公平な能力開発・能力発揮の機会を提供しています。また、「味の素グループWay」で掲げる「人を大切にする」を実践するとともに、「行動規範」「行動基準」に基づいて、職場での様々な人権配慮・啓発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、「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

味の素(株)では、2006年4月より、60歳で定年退職する一般職、および基幹職の再雇用希望者全員を対象としてシニア人材再雇用制度を運用しており、2014年度は、定年退職者の約58%が同制度を活用して活躍しています。また、基幹職の多様なキャリア選択を支援するため、新たに基幹職キャリア自律支援制度を制定し2014年4月から運用を開始しています。

国内味の素グループ各社においても、2013年4月の「改正高年齢者雇用安定法」施行を機にシニア人材再雇用制度を一部改定し、定年退職後の活躍を一層支援しています。

障がい者雇用の拡大

1人以上の障がい者雇用義務がある従業員50人以上の味の素グループ主要29社において、2014年度の障がい者雇用率は1.91%で、法定雇用率(2.0%)を達成しているのは15社です。私たちは、ノーマライゼーションの理念を尊重し、採用活動の拡充、職場環境の整備、障がいを持った方に適した職域開発などを通じて、障がい者雇用に重点的に推進していきます。

味の素グループの行動規範(抜粋)

5.1. 均等な雇用機会と公正な人事・処遇

- 5.1.1. 私たちは、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。
- 5.1.2. 私たちは、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。
- 5.1.3. 私たちは、会社が個人の処遇を決めるあらゆる場面において、個人の価値観、能力を尊重し、すべての従業員を公平に扱います。
- 5.1.4. 私たちは、個人の實力、責任、創出した成果を公正に評価し、適正に処遇します。

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「行動規範」の国内外グループ従業員への浸透活動を通じて、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、各社で人権啓発研修を行っています。

味の素(株)では、2014年度に、新卒新入社員、キャリア採用社員、新任および昇格基幹職を対象として研修を実施しました。また、味の素グループ全従業員を対象に「味の素グループWayセッション」を実施し、一人ひとりが事業を通じてあらゆる「人を大切にする」ことを再確認しています。このセッションは、これまでに約22,000名が受講しています。

さらに、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、これまでのアンケートで寄せられた意見・

事例等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するなど、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。また、国内グループ共通の取り組みとして、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。2014年度は、2,550名から3,642作品の応募がありました。

今後も、人権意識の高い企業人の育成を目指して、取り組みを進めていきます。

参照 P66 労働慣行：「味の素グループWayセッション」「ASVセッション」

味の素グループの行動規範(抜粋)

5.3. 差別、ハラスメントの禁止

- 5.3.1 私たちは、各国・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、性的指向、障がい等を理由とする差別行為を行いません。
- 5.3.2 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。
- 5.3.3 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。

東京人権啓発企業連絡会による 人権啓発標語 入賞作品

わたしたち みんなそれぞれちがうけど わかりあえると すてきだね
(味の素物流(株) 冷凍食品事業部 吉本 幸広の家族)



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

味の素グループでは、世界に約3万人の従業員一人ひとりが、
人種・国籍・性別などを問わず成長し活躍できるよう、2014年度以降は新たな「グローバル人事制度」を導入し、
次期経営人財の育成や海外役員の現地化、女性マネージャーの登用などに力を入れています。

また、ダイバーシティ&ワーク・ライフ・バランスの推進、労使の対話を積極的に行うとともに、
安心して働ける職場づくりを目指した、防災・労働安全衛生の取り組みを進めています。

INDEX

- P65** 多様な人財をグローバルに育成・登用
 - グローバルレベルで人財の適所適材を実現するしくみ
 - グローバル人財育成のための様々な取り組み
- P67** ダイバーシティ&ワーク・ライフ・バランスの向上に向けて
 - ダイバーシティ&ワーク・ライフ・バランス(WLB)の具現化
 - 各職場での様々な取り組み
 - 関連制度の整備と活用
- P70** 労使関係
 - 国内味の素グループでの取り組み
- P71** 従業員の安全と健康のために
 - 安全衛生のための中期計画の推進
 - 2014年度実績レビュー
 - 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
 - 労働安全衛生活動の社外からの評価
 - 自然災害に備え、人命を守るために
 - 防災訓練の実施
 - 心身を健康に保つためのヘルスケアの取り組み

多様な人財をグローバルに育成・登用

味の素グループでは、2014-2016 中期経営計画で目指す「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を支える「世界レベルの多様な分厚い人財力」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財の育成と登用に取り組んでいます。

グローバルレベルで人財の適所適材を実現するしくみ

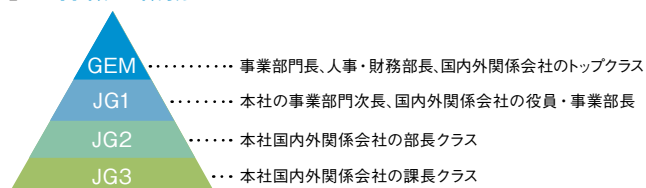
「味の素グループ人事プラットフォーム」とは、世界各国の味の素グループ企業に所属している多様なリーダー人財を、グループで横断的に育成・登用し、人財の適所適材を実現することを目的とした人財マネジメントに関する共通基盤です。基幹人財と基幹ポストを「見える化」する仕組み（タレントマネジメント、ポジションマネジメント）と、体系的な育成プログラム、報酬ポリシーから構成されます。

2016年度以降は、新たな「グローバル人事制度」の導入により、次期経営人財の育成を加速化させていきます。さらに、海外役員の現地化（2014年度40%→2016年度目標50%）、女性マネージャーの登用（2014年度15%→2016年度目標20%）など、多様なタレントからなる分厚い人財層をつくり、グローバル・スペシャリティ・カンパニーを支えていきます。

グローバル人財育成のための様々な取り組み

味の素グループのグローバル人財に求められる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



代表的なリーダー育成研修

研修名	主な対象者	開催頻度・研修時間	参加人数	研修内容
エグゼクティブ・コーチング	役員、GEM	年13回（1時間/回）	約5人	トップマネジメントに関する個人コーチングとアセスメントを実施
グローバル&グループリーダーセミナー（GGLS）	JG1相当	・Module1：3日間（7時間/日） ・中間報告：1回（2時間/回） ・Module2：2日間（7時間/日）	約25人	自社のグローバル課題に対するアクションプランニングと人財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相当	5日間（7時間/日）	約25人	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）	JG2相当	5日間（7時間/日）	約25人	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（国内基幹職のみ対象）
地域本部別若手リーダー育成研修（ARLS）	JG3相当	・北米本部：5日間（7時間/日） ・欧州アフリカ本部：5日間（7時間/日）	約20人	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（各地域本部ごとに開催）
味の素グループフューチャーリーダーセミナージュニア（AGFLS-Jr.）	若手一般職	・Step1：3日間（7時間/日） ・Step2：5日間（7時間/日） ・Step3：2日間（7時間/日） ・グループコーチング3回（2時間/回） ・Step4：2日間（7時間/日）	約25人	未来の味の素グループを創るリーダーとは何かを深く内省するとともに、経営リテラシーを学び、世界観を養うトレーニングを実施



GGLSの様子



AGFLS参加者

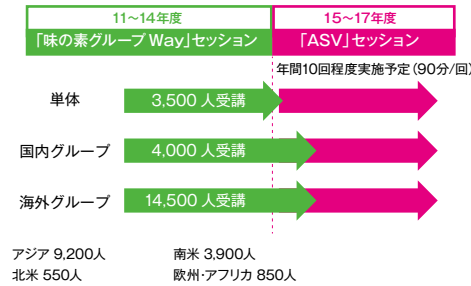
TOPICS

共通の価値観の浸透を目指す。そして、実践する。「味の素グループWayセッション」「ASVセッション」

味の素グループでは、味の素グループの人財育成の基礎であり、グローバル人財に求められる要素の一つである「味の素グループWay^{※1}」の理解・浸透に向け、2011年度より「味の素グループWayセッション」を実施しています。2014年度末までに、全世界で約22,000人のグループ従業員が受講しました。

そして、「味の素グループWay」の実践編として、「ASVセッション」を2015年度より開始しました。セッションでは、ASV^{※2}を理解するとともに、事業を通じた社会的課題解決への貢献を

自分事化し、味の素グループで働く意義、自分の業務の本来の意義を考えます。セッションを受講した参加者からは、「食を通じ、地域社会・人々、地球環境の維持・改善に取り組んでいきたい」「もっと自信と自負を持って業務に取り組みたい」「自分自身の業務だけでなく、バリューチェーンなど大きな視野を持ちながらASVを意識し、新しい試みを行っていきたい」などの意見が寄せられています。



味の素(株)での「ASVセッション」の様子



ASVセッション映写資料より

※1 「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な考え方、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)
 ※2 「ASV」: Ajinomoto Group Shared Value。味の素グループが創業以来展開してきた事業を通じた社会的課題解決への貢献であり、社会・地域と共有する価値を創造することで、経済価値を生み成長につなげる取り組み

一人ひとりの成長を支える人財育成の取り組み

味の素グループでは、グループ・グローバルでの「リーダー育成研修」や「味の素グループWayセッション」のほか、地域横断型の部門別研修や国・事業所ごとの様々な研修プログラムを用意し、世界中で働くグループ従業員の人財育成に取り組んでいます。

部門別研修の例

- コンプライアンス、法務関連 (P48)
- 労働安全衛生教育 (P74)
- 環境教育 (P107)
- 品質保証教育 (P112)
- 営業関連
- マーケティング関連
- 知的財産・商標関連 (P58)



味の素(中国)社での安全教育の様子

TOPICS

一人ひとりの成長をサポートする
キャリア開発支援制度

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、高い目標を掲げて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、従業員の成長の段階と目的に合わせた3段階のプログラム「階層別プログラム(新人研修、フォローアップ研修、昇格研修など)」「選択型プログラム(クリティ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、マネジメントスクール通学など)」「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、それぞれ活用を進めています。

味の素(株)の人財育成プログラム

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、事務所・部門別研修、昇格・異動、評価シート作成と面接、キャリア支援制度

気づき

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、事務所・部門別研修、昇格・異動、評価シート作成と面接、キャリア支援制度

充実

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

- ▶ 国内グループリーダー育成プログラム
- ▶ グローバルリーダー育成プログラム
- ▶ 外部派遣型プログラム

OJT、事務所・部門別研修、昇格・異動

さらなる
ステップアップ

ダイバーシティ&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、企業を構成するすべ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、ダイバーシティ&ワーク・ライフ・バランス (WLB) の具現化に取り組んでいます。

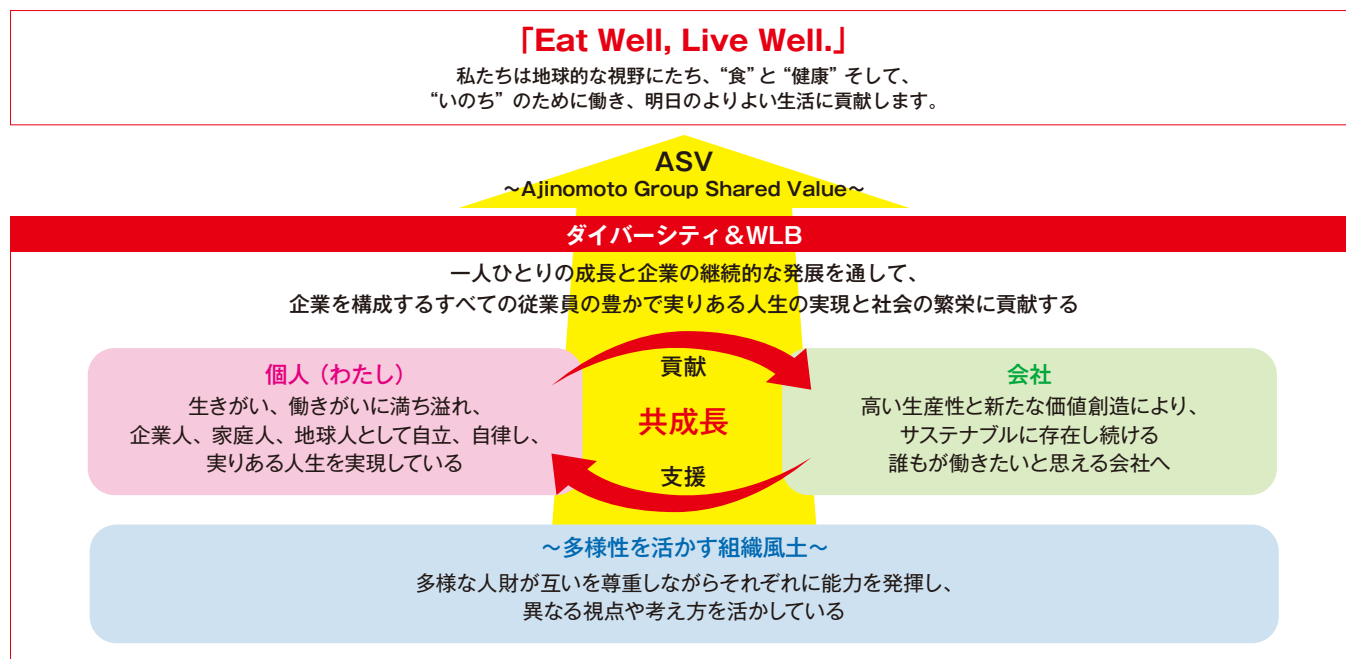
ダイバーシティ&ワーク・ライフ・バランス (WLB) の具現化

昨今の人財の属性や価値観の多様化、環境の変化を踏まえ、ダイバーシティが競争力強化に不可欠です。また、多様な人材が持てる能力を発揮し、新たな価値を創造するためには、全ての従業員のWLBの実現が重要です。味の素(株)では、2008年に労使共同で立ち上げた「WLB向上プロジェクト」での様々な取り組みにより、従業員の相互理解や働く環境・働き方の見直しを着実に進めてきました。

2012年度から職場主体の取り組みを開始しており、2014年度には、生産性向上を図るために「Work@A～味の素流「働き方改革」～」プロジェクトを立ち上げ、在宅勤務等の新制度導入やITツールの活用促進などを行っています。

2015年度からは、これまでの取り組みをダイバーシティ&WLBへ進化させ、「働き方改革」を加速させることに加え、ダイバーシティの中で特に女性の活躍を推進していきます。

味の素グループにおけるダイバーシティ&WLBのコンセプト (イメージ図)



女性活躍推進

味の素ウーマンズカウンスル

味の素(株)は、女性活躍を加速させるための推進体制として2015年10月「味の素ウーマンズカウンスル」を設立しました。社内各部門の人事労務担当者および味の素労働組合担当者をメンバーとし、現場の現状・実情を踏まえた上で、以下の3つの切り口で活動を行っています。特に、「A-WIN^{*1}」活動を促進し、この活動を通じた従業員の意識改革の推進を行っています。

3つの切り口

- ① Challenge (本人の意識改革)
- ② Circumstance (周りの意識改革)
- ③ Continue (勤務継続に繋がる仕組み)

「A-WIN」活動

味の素(株)では、社内外の多様な人財間の交流・ネットワークづくりを通じChallenge (本人の意識改革)・Circumstance (周りの意識改革)を推進していきます。

例: キャリア座談会、エイ女 (営業女子) 交流、イクメン・ワーママ交流、育短上司交流、ヒル活など

^{*1} 味の素 (A)・ウーマンズ/若手/ワーキング (W)・井戸端 (I)・ネットワーク (N)

Work@A～味の素流「働き方改革」～

味の素（株）では、多様な人財の多様な働き方を実現するために、働き方改革プロジェクトを立ち上げ、2014年度より働き方に関わる新制度導入、ITツールの活用促進などを行っています。

<基本戦略>

多彩な人財 多様な働き方

Work@A

～味の素流「働き方改革」～

仕事と時間の見える化を進め、決めた時間でやりきる仕事を宣言（コミット）し、時間と場所を選択することで、生産性向上を図る。

<新制度>

- ① スーパーフレックスタイム（フレックスタイムのコアタイム廃止）
- ② 時間単位有給休暇の導入
- ③ 在宅勤務制度の導入
- ④ 裁量労働制の導入（2016年4月導入予定）

<早朝型勤務>

早朝での集中した業務遂行と終了時刻を意識した働き方の推奨

- ① 本社の退館時刻を20時に設定（全館自動消灯）
- ② 本社食堂にて、朝食（挽きたてコーヒーと焼きたてパン等）を提供

各職場での様々な取り組み

味の素（株）の各職場では、2012年度以降にWLB向上の取り組みが加速しました。まず、各期の初めにWLBについて議論し、職場単位で「WLB取り組み計画表」を作成します。

その後、計画表に基づき取り組みを進め、年度末にレビューおよび次年度の計画を策定することで、さらなるWLBの向上につなげています。

「働き方計画表」の活用

「働き方計画表」とは、従業員一人ひとりが月別の残業時間や有給休暇取得日を事前に計画し、定期的に振り返りを行う、自分自身の働き方を主体的にデザインするためのツールです。「働き方計画表」を活用することで、「時間生産性を意識した働き方」「自分で労働時間や休みをコントロールできている状態」への転換を図ります。

「WLB推進(相互理解促進)ワークショップ」の開催

各職場での取り組みの一つとして、2012年度より「WLB推進ワークショップ」を開始し、これまでに多くの職場で実施しました。このワークショップは、主に①各自のライフプランの共有、②自職場のビジョン・ミッションの確認、③アクションプランの作成、で構成されています。仕事以外の互いの事情を理解し、支援し合う職場環境を整備することに加え、個人や職場の目指す姿を再確認することで、職場の一体感を醸成し、生産性の向上につなげたいと考えています。今後、実施職場のさらなる拡大を予定しています。

ワークショップ参加者の声

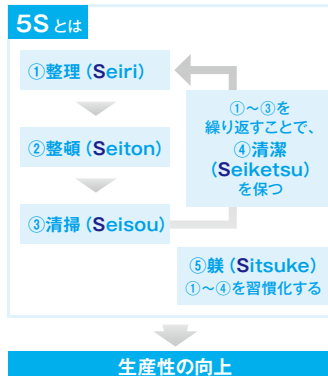
- これまで知らなかった自組織メンバーの夢、価値観、想いなどの一端を理解した上で、全員一致でコンセンサスをとって、一つのアクションプランにまで落とし込むことができ、一体感の醸成につながったと思う。
- 自組織の役割を、職位を超えてともに考えることができ、個人ではなく組織の必要性を再認識できた。

5S活動の推進

業務のスピードを上げ、生産性の向上につなげることを狙いとし、各職場で5S活動を推進しています。5S活動により業務効率を向上させることは、顧客満足の上昇のみならず、個人が有益に使える時間の創出にもつながると考えています。取り組みのきっかけとして、まずは書類の5S活動から行いました。今後は、実施職場を増やしつつ、書類の5S活動から業務の5S活動に発展させ、さらなる生産性の向上に向けて取り組んでいきます。



業務時間内に定期的に「5Sの時間」を設け、職場一体となって取り組みを推進



「5S活動」実施職場の声

- 職場がきれいになるだけでなく、書類の共有化などが一層進み、業務効率が上がった。
- 5Sの目標に向かって職場が一体となって取り組めたことで、一体感も高まった。
- 今後も目標設定をしながら、職場の改善を皆が実感できるような活動を継続していきたい。

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。

2014年度は、新たに導入された在宅勤務制度や時間単位有給休

暇など、生産性向上と自立やライフプランの実現につながる制度の活用が進んでいます。

味の素(株)のワーク・ライフ・バランス関連制度の利用状況

関連制度・取り組み施策	内容	取得人数等			
		2013年度		2014年度	
		女性	男性	女性	男性
育児休職	子どもが満1歳になった後の最初の4月末日まで取得可能(通算15日間は有給)	103名	4名	112名	7名
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期間制限なく取得可能	149名	0名	179名	2名
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、子ども一人当たり年間10日間の休暇を取得可能	50名	3名	41名	3名
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名	0名	1名	0名
看護短時間勤務	1日2時間30分の短縮を限度とし、対象家族の要看護状態が解消するまで取得可能	1名	0名	1名	0名
有給休暇積立保存制度	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可能(積立できる上限日数は40日)	39名	24名	57名	27名
在宅勤務制度	最大で月4日間、就業環境が整えられた自宅で集中して資料作成等の勤務が可能(2014年10月導入)	—	—	40名	37名
時間単位有給休暇	年16時間、時間単位で有給休暇を取得可能(2014年5月導入)	—	—	220名	104名
リフレッシュ休暇	25～32歳、33～40歳、41～48歳、49～56歳の期間においてそれぞれ9日、16日、30日、16日のリフレッシュ休暇を取得可能		238名		213名
ボランティア休暇	非営利団体、社会福祉団体等のボランティア活動の適用認定を受けた従業員に対し、一年度につき8日間を上限とするボランティア休暇を付与		38名		48名
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 ●転居を伴う結婚や配偶者の転勤	再雇用者2名 (登録者53名)	再雇用者0名 (登録者1名)	再雇用者3名 (登録者52名)	再雇用者0名 (登録者1名)

TOPICS

「WLBが実現しやすい企業」4年連続TOP10

味の素(株)は、2015年2月、「勤務先として人材をひきつける魅力ある企業」を調査・表彰する「ランスタッドアワード^{※1}2015」で、「WLBが実現しやすい企業」で2位に選ばれ、4年連続でTOP10入りを果たしました。

今後も、「味の素グループWay」の「人を大切にする」を実践しつづけるとともに、ワーク・ライフ・バランスの取り組みを加速し、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：世界的な総合人材サービス企業であるランスタッド社が、企業魅力度を10項目の指標で調査し発表するもの。日本では、18歳から65歳までの男女8,000名を対象としたアンケートで、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

労使関係

味の素グループでは、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

国内味の素グループでは、労働組合と経営方針を確認・共有することを目的とした定期的な労使協議会や、労働条件について検討する専門委員会があります。

また、ダイバーシティ&ワーク・ライフ・バランスについては労使共同で取り組んでいます。

主な労使協議会とテーマ

対象	開催頻度	協議会	主なテーマ
本部	年1回	春季労使交渉	●ベースアップ、諸手当等の交渉
	年4回	中央労使協議会（年1回社長出席）	●会社の中長期的な方向性について議論 ●決算、事業概況、職場環境について議論
	年1回	営業支部労使懇談会	●営業部門の課題について議論
	年3回	一般職新人事諸制度フォロー委員会	●人事諸制度の課題について議論
	年2回	海外諸課題検討会	●海外出向者の課題について議論
	年数回	「働く環境」に関する専門委員会	●介護、諸手当等について議論
	年数回	「働き方」に関する専門委員会	●勤務制度等について議論
支部	年数回	支部労使協議会	●支部ごとの職場環境の課題について議論
	月1回	安全衛生委員会	●安全・衛生管理について議論

人事・労務関連データ (2015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)	2,478人	1,006人	3,484人	457人
国内グループ会社	4,677人	1,227人	5,904人	6,198人
海外グループ会社 ^{※2}	10,864人	4,302人	21,924人	3,269人
合計	18,019人	6,535人	31,312人	9,924人

※2 米州では男女別の数値を集計せず

地域別基幹職数^{※3}

		男性	女性	全体
日本	味の素(株)	969人	79人	1,048人
	グループ会社	1,307人	57人	1,364人
アジア		744人	307人	1,051人
欧州(含むアフリカ)		227人	74人	301人
米州		—	—	728人
合計		—	—	4,492人

※3 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

採用者数(新卒+通年)

	人数
味の素(株)	112人
国内グループ会社	248人
海外グループ会社	4,379人

障がい者雇用

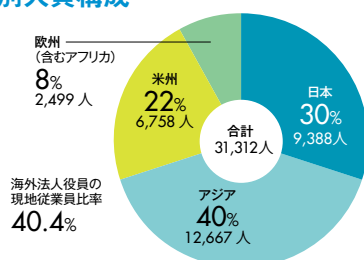
	人数	比率
味の素(株)	90人	1.93%
国内グループ会社	206人	1.91%

正社員の状況

	平均年齢	平均勤続年数	総労働時間 ^{※4}	年次有給休暇取得率 ^{※4}	離職率
味の素(株)	42.2歳	18.7年	1,996時間	79.8%	1.4%
海外グループ会社	35.7歳	8.7年	—	—	—

※4 総労働時間および年次有給休暇取得率は基幹職含まず

地域別人員構成



海外法人役員の現地従業員比率
40.4%

退職者数/再雇用者数

	退職者数		再雇用者数 ^{※6}	
	定年	自己都合 ^{※5}	定年後	自己都合後
味の素(株)	33人	48人	19人	4人
国内グループ会社	83人	171人	145人	
海外グループ会社	4,276人		—	—

※5 2014年4月~2015年3月自己都合退職者数(嘱託終了は含まず)

※6 2014年4月~2015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

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及び労働安全衛生基本理念・基本方針」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のできる労働環境づくりに取り組んでいます。

「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」(2010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。

安全衛生のための中期計画の推進

味の素グループでは、世界各地でおよそ3万人の従業員が日々多様な業務にあたっています。その一瞬一瞬に、労働災害や交通事故など思わぬ健康被害を被る可能性や、自然災害に見舞われ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、従業員と事業所内で働くすべての

人たちが、安全で健康に業務が遂行できるように、災害および事故のゼロを目標に、安全衛生教育や危険源(危険箇所)を特定・評価し、その低減・除去などを推進しています。そして、安全衛生の理念を確実に実行するために、2014-2016年度「味の素グループ防災および労働安全衛生中期計画」を定めて取り組んでいます。

2014-2016年度の重点目標

「機械への巻き込まれ」による重大災害の撲滅	<ul style="list-style-type: none"> ・「機械への巻き込まれ」危険源の特定とリスク低減策を実行する対象設備総点検の実施、設備安全化が未対応の設備への対策実施 安全体感教育の徹底と継続 等 ・海外包装系事業所における SMP (Safety Management Program) の運用継続
「転倒」による重大災害の撲滅	<ul style="list-style-type: none"> ・発生源対策の実施(水・油・粉・凍結・原料などの漏れやこぼれによる転倒対策 等) ・2S(整理整頓)の徹底 ・人的要因の低減(中高年齢労働者への運動機能低下抑制施策の実施 等)
「交通事故」による重大災害の撲滅	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の道路・交通事情を把握し、それに伴った防止策を検討し実行する シートベルト着用徹底、オートバイ乗車時のヘルメット着用等 車両点検整備の徹底 国内営業車両における運転情報管理システムなどを活用した教育指導

味の素グループの労働災害の定義

- 休業災害：業務に起因して受けた負傷により、翌日から1日以上休んだ災害のこと
- 不休業災害：業務に起因して受けた負傷で、休業を伴わない災害のこと
- 重大災害：業務に起因して受けた「死亡災害」および、「休業災害(入院を伴う休業が4日以上)」あるいは災害の結果手指を切断する等で「後遺症が残った」災害のこと

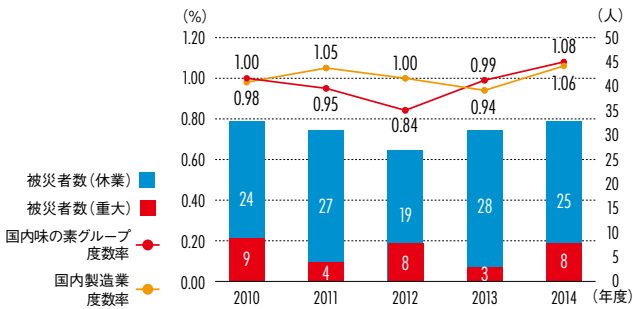
味の素グループ防災安全推進体制(2015年10月1日現在)



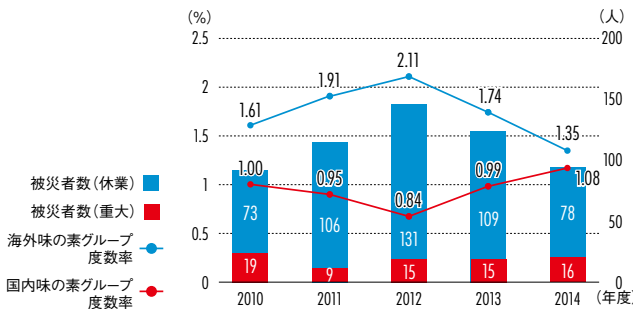
2014年度実績レビュー

- 味の素グループ全体の災害被災者数は、前年度に比べ海外で改善が進み、減少しました。
 - 国内味の素グループでは、休業災害被災者数は横ばいに推移しましたが、重大災害が2012年度並みに増加しました。
 - 海外味の素グループでは、全事業所で休業災害度数率が改善しました。
- 2013年度に労働災害の多発事業所に対し強化策を実施した結果、労働災害が減少しました。

国内重大・休業災害度数率／被災者数



海外重大・休業災害度数率／被災者数



「機械への巻き込まれ」による重大・休業災害

2014年度は、味の素グループの重要課題の一つである「機械への巻き込まれ」による重大災害件数は増加しました。設備の洗浄作業時や詰まり・汚れを除去しているときなど、生産における周辺作業時に発生していました。回転機器の設備状態および洗浄等の作業の観点で巻き込まれるおそれのある箇所の総点検を実施し、安全化対策強化に取り組んでいます。

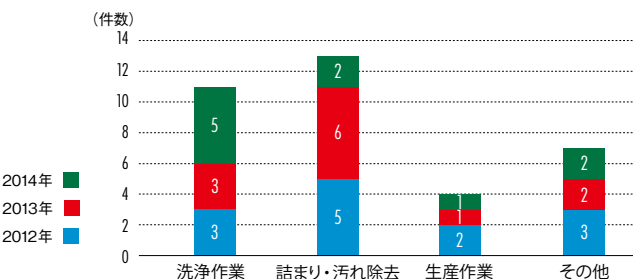
巻き込まれによる被災者数

人、()は重大災害件数

	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年
国内	10 (4)	4 (0)	5 (1)	5 (1)	7 (4)
海外 ^{*1}	15	1	5	3	3 (2)

^{*1} 海外事業所は2013年度まで重大災害のみ、2014年度以降重大+休業災害の件数を集計しています。

巻き込まれ災害の作業別件数



「転倒」による重大・休業災害

2014年度は、国内味の素グループで「転倒」による災害が減少しました。国内では、2013年6月より中高年齢労働者の運動機能低下抑制施策の取り組みとして、独自プログラム「転倒予防セミナー」を開始しました。

この研修では、加齢に伴う身体能力低下の実態を自己診断し、その結果に基づき身体能力を維持する「味の素グループ転倒予防体操」(味の素健康保険組合推奨)を行います。研修参加者は、転倒災害予防推進リーダーとして、職場で直接、転倒防止対策を指導、推進する役割を担い、転倒災害ゼロに向けて取り組みを推進しています。2014度は2回開催し、57名が参加しました(累計約130名受講)。

転倒による被災者数

人、()は重大災害件数

	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年
国内	25 (2)	27 (3)	18 (2)	16 (0)	14 (2)
海外 ^{*2}	2	1	1	1	3 (3)

^{*2} 海外事業所は2013年度まで重大災害のみ、2014年度以降重大+休業災害の件数を集計しています。



転倒予防体操

「交通事故」による重大災害

2014年度の交通事故の発生状況は、国内では横ばいでした。

国内グループ各社では運転者の個別データ(運転情報管理システムや運転適性診断の結果)を活用した指導と定期的な安全意識の喚起施策を実施。また、新入社員向けの運転技能向上施策もあわせて実施し、人身加害事故防止に取り組んでいます。

交通事故による災害件数

件

	2012年	2013年	2014年
人身加害事故(国内) ^{*3}	15	21	21

^{*3} 交通事故の人身加害事故は、国内味の素グループのみ集計しています。

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、経営会議を頂点とする労働安全衛生推進体制を定め、グループ共通の計画に従ってアセスメントや教育、監査、設備の点検など、事故・災害の撲滅・未然防止に向けたマネジメントを行っています。運用にあたってはそれぞれOHSASなどの労働安全衛生マネジメントシステムを活用し、PDCAサイクルを回しています。

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、主に新製品の生産開始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の計画段階で安全アセスメントを実施しています。過去の災害事例を教訓とした対策や遵法を中心とした事前確認のほか、新工場の稼動時などには、現地で実際に人の配置や動線などの安全点検を実施し、確実に安全な操業を開始できるか確認しています。また、各生産系事業場においては、様々な日常作業に潜む災害のリスクを洗い出し、災害の重みをあらかじめ評価して対策を検討・実施することで、災害の未然防止に活かすリスクアセスメントを実施しています。

安全監査・点検の実施

味の素グループでは、各社・事業所ごとに労働安全衛生マネジメントシステムに基づいた内部監査を実施し、事故災害や法令違反の未然防止に努めています。グループ内で大きな事故・災害が発生した場合は、味の素(株)として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。さらに味の素(株)国内事業所では、各事業所の強み(専門性)を活かした安全スタッフによる相互監査を実施しています。また、監査を通じて、スタッフのさらなる知識のアップや好事例を学ぶ機会にもなっています。

安全・安定生産のための設備点検

工場で使用している設備は、常に、安全で安定した生産ができる状態にあることが必要です。そのためには、定期的なメンテナンスや法定点検を実施することが重要です。

味の素グループでは、従業員が日常的に使用する設備を自らの手でメンテナンスし、大切に扱っています。また、味の素グループの生産工場は、1年を通して24時間操業をしているところも多く、そのような工場では、生産をすべて停止し、従業員や専門家が集中して法定点検を行う場合もあります。メンテナンスは非正常作業となり危険を伴う場合があるため、作業前や工程の立ち上げ時はしっかりとリスクアセスメントおよび危険予知を行い、安全な作業を心がけています。

新工場の安全点検

新立地に建設された工場や、M&Aで新たにグループ傘下となった工場などに対しては、安全点検を実施しています。特に新工場では、ほとんどの従業員が新規採用であり、会社組織もゼロからの組み立てとなるため、味の素グループで定めている方針や労働災害防止計画に沿ったマネジメント、「ゼロ災工場」を目指した運営がなされるように、関係組織と連携しながら、安全指導やフォローアップを進めています。

労働災害抑制強化への取り組み

味の素グループでは、防災安全推進本部長が防災安全上の懸念(事故や災害が連続発生した等)があると判断した法人あるいは事業所に対し、安全強化策を実施します。それに基づいて法人あるいは事業所(以下指定事業所)は、課題を洗い出し、労働災害抑制強化計画を作成し遂行します。防災安全推進事務局では、関係部門による支援体制をつくり、PDCAサイクルがうまく回っているかという視点で定期的に事業所へ行き、計画の進捗確認と教育、技術支援等を行っています。

TOPICS

海外法人の災害抑制強化の取り組み

アモイ・フード社は、労働災害が継続的に発生していたため、安全強化策を立案して遂行しています。アモイ・フード社は、醤油と冷凍食品の2工場を有する香港にある法人で、2006年に味の素グループとなりました。旧法人と味の素グループの文化が混在しており、安全衛生活動は困難を要しました。

しかし、労働災害抑制に向け、トップ層の強い決意表明と行動(職場巡視等)、安全・環境部の新設と本部による施策の推進、

小集団活動(無災害記録表彰制度導入)、安全体感研修、5Sの徹底と安全パトロールなど、様々な施策のPDCAサイクルを現地主導で遂行しました。また、日本から関係部門によるマネジメントや、設備改善などの技術支援も行っています。今後もルールを守る強い意志を持った従業員を育成する風土の醸成を進めていきます。

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、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安全衛生セミナーや法改正勉強会、製造現場リーダーを対象とした危険予知トレーニングなど、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、運搬など、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。

労働安全衛生活動への考え方は地域によって様々ですが、安全に働くことの大切さを国や文化を超えて伝えていきます。

味の素(株)が主催する味の素グループ共通の教育例(2014年度)

人、()はのべ数

対象	教育名称	内容	受講者数
本部	KYT ^{*1} トレーナー研修	危険を危険と感じる人材を育成できる者を養成する 生産・研究開発・物流・建設関連部門のリーダー、および海外赴任予定者が対象 (2日コース、1回/年開催)	14 (511)
	OHSAS ^{*2} 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経営に対して改善提言できる者を養成 (1日コース、2日コース、各2回/年開催)	103 (597)
	転倒予防セミナー	職場で直接、転倒防止対策を指導、推進する者を養成 (1日コース、2回/年開催)	57 (127)
	経営幹部のための安全衛生セミナー	企業における安全衛生をどう進めるか、経営者として必要な安全衛生に関する知識(安全配慮義務等)を学ぶ。国内グループ各社の管理者層が対象 (1日コース/1回開催)	51 (270)
	安全体感教育	巻き込まれ災害、転倒災害、墜落災害など、味の素グループの基礎教育として多くの工場、国で実施	—
海外	中国安全学校	中国における味の素グループ各法人を対象とした管理者層の安全教育を毎年開催 2014年度は「従業員に安全意識を向上させ、自主的にルールを守る方法」をテーマにグループで討議し、「安全の目的の明確化」「教育の改善」「注意しあう雰囲気醸成」等を確認	—

*1 KYT: 危険予知訓練の略

*2 OHSAS (Occupational Health and Safety Assessment Series): 労働安全衛生マネジメントシステムに関する国際的な標準規格

安全体感教育

味の素グループ各事業所では、様々な安全体感訓練に取り組んでいます。

2014年11月に味の素(株) 東海事業所で「回転機械による巻き込まれ災害」の体験訓練を実施しました。機械に巻き込まれたときの力の強さ、巻き込まれる速さを体験し、回転機械の危険度を身に感じました。

味の素(株) 東海事業所



機械に巻き込まれる力の強さ、状況を、様々な設備で疑似的に体感

味の素グループ各社

設備や工場内の扉などに腕や指を巻き込まれ、挟まれたときの衝撃を手や腕に見立てた発泡スチロールや軍手に入れた割り箸、ソーセージを用いて、音で体験する研修を実施しています。

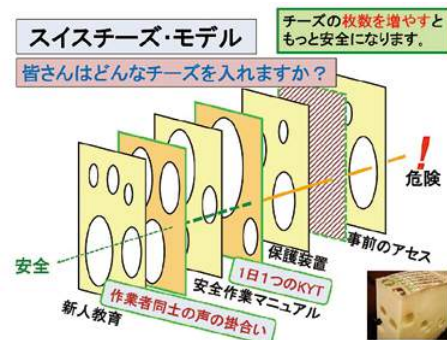


アモイ・フード社 味の素パッケージング(株) (株) ギャバン関東工場
機械への巻き込まれや工場内の扉への挟まれ体感研修

安全文化の教育

西アフリカ味の素社で、2014年11月に安全講話を行いました。一つひとつの安全対策は万全でなくても、アプローチが異なる安全対策を組み合わせることで信頼性が飛躍的に向上することを穴の空いたチーズを例に説明し、全員参画型の安全活動の意義を再確認しました。

チーズを例にした安全活動の意義



国内では、味の素(株) 東北支社で「認識の限界」と題した安全の勉強会を実施しました。過去の経験や思い込み、目の前の問題に左右されて正しい状況認識ができなくなることを体験し、そのような人間の性質と向き合いながら交通事故を防いだり身を守る心構えについて考えました。



労働安全衛生活動の社外からの評価

味の素グループでは、従業員が日々取り組んでいる安全衛生活動について下記の通り社外から多くの評価をいただきました。今後も、事業所の事故防止、労働災害削減の実績にとどまらず、従業員個人

の活動にも広げていきます。さらにグループ会社で事故・災害撲滅に取り組むことにより、地域にも貢献していきます。

国内における「防災および労働安全衛生活動」への主な表彰（2014年度～2015年7月 受賞順）

会社名	内容
味の素製菓(株) 福島事業所	永年無火災表彰 [(一社) 福島県危険物安全協会連合会 会長]
味の素(株) 東海事業所	労働衛生功績者表彰 [尾崎浩司 (安全・環境部 安全衛生・防災グループ長 (当時))] [(一社) 四日市労働基準協会]
エース構内サービス(株) 東海事業所	労働衛生優良事業場表彰 [(一社) 四日市労働基準協会]
味の素ファインテクノ(株) 群馬工場	群馬労働局長 奨励賞表彰 [群馬労働局]
中央エース物流(株)	全国トラックドライバー・コンテスト 神奈川県大会第3位 [桑原誠一 (大黒低温営業所)] [(公社) 全日本トラック協会]
味の素冷凍食品(株) 中部工場	岐阜県危険物安全協会 優良事業所表彰 [(一社) 岐阜県危険物安全協会]
東海エース物流(株)	功労者表彰 [新谷宣幸 (三重営業所)] [中部運輸局三重運輸支局]
東北エース物流(株)	感謝状 (運転記録証明書およびSDカードを安全対策に利用) [自動車安全運転センター]
(株) ギャバン 関東工場	労働衛生優良事業場表彰 [(一社) 足利市労働基準協会]
味の素パッケージング(株) 工程サポート事業部	無事故表彰 [(一社) 神奈川県トラック協会・(一社) タクシー協会・(一社) バス協会の連名]
関東エース物流(株)	平成26年度 事業用自動車事故防止コンクール 警察本部長表彰・運輸支局長表彰 [神奈川県警察・関東運輸局神奈川運輸支局]
味の素パッケージング(株) 関西工場	自転車安全利用推進優良企業 [大阪府警察本部交通課]
味の素ヘルシーサブライ(株) 高崎事業所	群馬労働局長 優良賞表彰 [群馬労働局]
クノール食品(株) 川崎事業所	神奈川労働局長 奨励賞表彰 [神奈川労働局]

TOPICS

リスクアセスメント運用モデル職場として ～群馬労働局長 奨励賞表彰～

味の素ファインテクノ(株) 群馬工場では、コンピューターなどの電子機器用途に使用される層間絶縁用フィルム (ABF = Ajinomoto Build-up Film) 用ワニス^{*1}を製造しています。

当工場ではOHSAS 18001認証取得の取り組みと連動する形で、工場内の生産活動についての各種危険要因 (化学原料による薬傷、重量物運搬による腰痛、回転機器への挟まれ、巻き込まれ等) を特定し、リスクアセスメント手法を用いたハード&ソフト面での対策を講じながらリスク低減と職場安全のレベルアップに取り組んでいます。

こうした活動が評価され、2014年7月に群馬県内におけるリスクアセスメント運用モデル職場として評価されました。

*1 ワニスとはフィルム化前の溶剤および液状樹脂と固形フィラーの混合物のことで塗料のようなもの



味の素ファインテクノ(株)
群馬工場 工場管理グループ
田村 昌弘

TOPICS

危険物の適正な管理および災害予防の取り組みとして ～岐阜県危険物安全協会 優良事業所表彰～

味の素冷凍食品(株) 中部工場では、揚げ物など調理冷凍食品を製造するための揚げ油用タンクやボイラー用の重油タンクを保有しています。危険物として工場内設備の適正な管理および年2回製造技術グループおよび製造ラインで共同した油の漏えい時訓練や空気呼吸器 (ライフゼム) を使った訓練などを実施し、火災予防に努めていることが評価されました。



味の素冷凍食品(株)
中部工場 製造技術グループ長
大平 正芳

TOPICS

従業員一丸で取り組む安全・衛生活動として ～群馬労働局長 優良賞表彰～

味の素ヘルシーサプライ(株)高崎事業所では2004年1月5日以降、2015年5月末現在、2,833日無災害記録を継続しています。AED設置&普通救命講習参加、KYTリーダー研修を社員全員とコアパート社員まで拡大し浸透を図っています。また、2014年は、全従業員を対象に損害保険会社講師による安全運転講習を実施し、交通事故の撲滅にも取り組んでいます。

そのほか、安全週間には販社担当者によるフォークリフト安全講習、衛生週間には産業医や保健師による衛生講話など、社内外を巻き込んだ活動に従業員一丸で取り組んだ安全衛生活動が評価されました。



表彰式の様子

TOPICS

全員参加による安全衛生活動 ～神奈川労働局長 奨励賞表彰～

クノール食品(株)は、乾燥スープ、ソース類、レトルト製品の開発、技術研究、および乾燥スープの製造・充填包装をしています。

OHSAS 18001(安全衛生マネジメントシステム)を認証取得し、その運用・維持向上のために、内部監査員のスキルアップと養成を図っています。ヒヤリハット、職場安全点検、設備等の新設・変更時に応じたりスクアセスメントの実施、やりにくい作業・挟まれ・巻き込まれ・転倒危険箇所の抽出・改善に非正規社員を巻き込んだリスクアセスメントに取り組んでいます。

日常の災害防止を図るために、KYT(危険予知訓練)を全員参加で①定常作業前、②非定常作業前、③通勤時に実施するなど、災害模擬実験教育の取り組みがほかの模範と認められ、評価されました。



表彰式後の様子

TOPICS

フォークリフト安全運転指導者として ～中部運輸局三重運輸支局 功労者表彰～

東海エース物流(株)では、味の素物流グループにおける東海地区の物流実業務を担っています。東海エース物流(株)三重営業所の新谷宣幸は、長年にわたり自動車関係事業の業務に精励したことが評価され、中部運輸局三重運輸支局より功労者表彰を受賞しました。倉庫職班長として職員への指導・教育を積極的に行うとともに、社内のフォークリフト安全運転指導員、危険予知訓練トレーナーの資格者として、全社的なフォークリフトの安全走行・作業事故のない荷役作業の指導に日夜取り組んでいます。



東海エース物流(株)三重営業所
新谷 宣幸



社内フォークリフト競技会で指導を行う様子

自然災害に備え、人命を守るために

私たちは地球上のどこでも、自然災害と隣り合わせで暮らしています。大地震や洪水、津波などの自然現象を防ぐことはできません。しかし、平時からの備えによって、人的被害や物的被害を抑えること、極小化することは可能です。

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」および、企業継続計画（ECP）で定める「味

の素グループ災害対策本部基本方針」に則り、人命の尊重を最優先として、自然災害対策の検討や訓練・啓発活動を実施しています。

参照 P46 組織統治：リスクマネジメントの体制

参照 P71 労働慣行：「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」

味の素グループ災害対策本部基本方針

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。

防災対策の見直し

味の素グループでは、自然災害の予測やその被害想定に関する情報を日常的に収集し、随時、建屋や生産設備等における安全の確認や対策の実施、訓練内容の見直しなどを行っています。

国内味の素グループでは、順次公開されている地震や水害等に関する国や地方自治体の被害想定情報などをもとに、各事業場建屋の耐震診断や補強工事など、耐震・耐水害の対策を強化してきました。人命の尊重を最優先に、各社・各事業場が設定していた地震・津波対策を大幅に見直し、新たな設備投資計画も作成しました。その一例として、味の素（株）本社社屋についても、「耐震診断」を実施し、その診断結果に基づいた天井、壁、避難通路（階段）、棚・備品などの補強や固定を完了しています。

東日本大震災で大きな被害を受けた味の素物流（株）川崎物流センター、仙台低温物流センターや味の素製菓（株）福島工場の設備などについては、復旧に際して「新たな被害想定」に基づく設計・配置を盛り込みました。

また、グループ全体での災害対応力を強化するために、大規模自然災害対策総本部の第2拠点や支援拠点の整備・訓練なども行っています。

そして、これらの「地震・津波被害」を想定した計画をもとに、グループ各社、各事業所において、その他の自然災害（風水害、火山噴火被害など）やパンデミック、PM2.5などのリスク要因に対応したECP計画の適用拡大や応用も、検討が進められています。

初動対応における連絡手段の堅牢化、複雑化

従業員の安否や被災状況を早期に確認・把握するための手段として、味の素（株）では「安否確認システム」を2006年より導入し、随時最適なシステムに更新しています。グループ各社でも同様のシステムの導入を進めており、これらを活用した訓練も定期的に行っています。

大地震被災地では、ライフラインが途切れる、通信網に輻輳現象が発生するなどの状況によって連絡が取れなくなるおそれがあります。そこで味の素（株）では、このような状況下でも比較的堅牢性が高いといわれている「衛星電話」や「eメール」による連絡フローを構築し、各事業場や国内に常駐する役員宅への配備を完了しました。

また、夜間・休日などの被災を想定した「緊急連絡訓練」も定期的実施しています。

さらに2014年度から、各グループ会社、各事業場の被災状況を迅速に収集、確認できるツール「災害情報共有システム」の運用を開始しました。発災後、各拠点から速やかに報告される内容の重大度により色別表示され、支援・復旧の重要性が高い事業場との連絡が、より迅速かつ堅牢な形でできるようになりました。

会社情報	報告状況	緊急度	承認
味の素グループ	2014/08/03 14:42	確認	新藤 圭一
味の素株式会社	2014/08/03 14:41	確認	新藤 圭一
味の素 九州支社	2014/08/03 13:41	確認	高山 和仁
味の素 本社(現本館)	2014/08/03 13:09	確認	杉本 健策

災害情報共有システム

防災訓練の実施

味の素グループでは、それぞれの地域や業態に応じた防災訓練を行っています。国内味の素グループでは、各事業所での独自の訓練のほか、グループ全体で毎年9月に「味の素グループ総合防災訓練」を実施しています。これは、グループ各社・各事業所が安否情報や被害状況を連絡し、グループ総本部で集約・集計し、必要に応じて対応の指示などを行うものです。

2013年度からは、この「被災後最初のステージ」での初動対応をより迅速に進め、速やかに「支援や復旧を行う、次のステージ」に移行することを意識した訓練を行っています。また、発災時の混乱極小化と事業の早期復旧のために企画・事業支援部門や各事業部門が実施すべき事項の緊急対応訓練も実施しています。今後も「企業継続計画（ECP）」も包含した形での訓練を継続していきます。

3事業所の訓練の様子

味の素（株）川崎事業所



(上) 救急患者の救助訓練
(下) 防災対策本部

味の素（株）東海事業所



(上) 消防訓練
(下) 訓練の様子を地域の方々に公開

味の素（株）九州事業所



アンモニア漏えいを想定した訓練

自然災害を想定して訓練

タイ味の素社



洪水に備えた土のうの設置

(株) かつお技術研究所（焼津）



(左) ライフジャケット常備 (右) 津波に備えた地域の防災訓練に参加

生産品目の特徴に合わせた訓練の実施

インドネシア味の素社



可燃性溶剤の取り扱いがある事業所での漏洩・引火に備える訓練

TOPICS

迅速な消火のために―川崎消防隊の取り組み―

味の素(株)川崎事業所では、事業所内で発生した火災に備え、自衛消防隊(以下、川崎消防隊)を組織し、消火設備の取り扱い技術の維持、向上に取り組んでいます。川崎消防隊員24名は、毎月テーマを決めて屋内消火栓を用いた消火操法だけでなく、消火器、屋内消火栓、消防車両の操作など訓練を重ねています。

2014年10月3日、川崎事業所消防協会主催の「第16回川崎消防用設備操作技術競技会」に出場し、川崎消防隊の代表として参加した味の素コミュニケーションズ(株)保安警備グループ菅野信行・高橋和之が屋内消火栓の部で準優勝しました。



① 消火栓からホースを伸ばして



② 30m先の目標物まで全力疾走



③ 40秒以内に消火完了



ホースの延長方法、注水時の姿勢、消火栓のバルブ操作、注水時の補助動作などで満点を獲得しました。

心身を健康に保つためのヘルスケアの取り組み

味の素グループでは、従業員一人ひとりの心身の健康を保つためのヘルスケアの取り組みをグループ各社で進めています。

味の素(株)では、「セルフケア」という考え方を核に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。新任基幹職や中堅社員には、自らの健康管理だけではなく、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。

また、最低でも年1回、国内全従業員と産業医・保健師・看護師との面談を徹底しています。そして、健康診断結果はもとより、健康診断結果としては表れにくい潜在的な心身の不調も見逃さずに、適切な保健指導などを実施しています。さらに、過重労働による健康障害の発生を未然に防止するために、時間外労働の削減に取り組むとともに、法定の基準よりもより安全な基準で、長時間労働を行った従業員への医療スタッフによる面接指導を行い、従業員の健康確保を

図っています。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を行うほか、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。

メンタルヘルスケアに関しては、味の素(株)独自のプログラムである、「メンタルヘルス回復プログラム」を導入しており、二度と発症や休業をすることなく、いきいきと働ける状態が維持できることを目指し、再発症の防止に積極的に取り組んでいます。

さらに国内では、味の素(株)健康推進センターから味の素グループ各社への健康管理業務の支援も行っています。

味の素(株)の健康推進体制

産業医9名、医療スタッフ(保健師・看護師)10名、
健康推進センター長・スタッフ8名

味の素グループ行動規範(抜粋)

5.4 安全で働きやすい職場づくり

- 5.4.1 私たちは、一人ひとりの安全の確保に万全を尽くすとともに、私たちが安全で健康的に働くことのできる職場環境を維持し、改善します。また、災害や事故・事件を予防し、適切に対処するため従業員の教育や装備などを含む社内体制を整備し、能率的で働きやすい職場環境の整備に努力します。
- 5.4.2 私たちは、安全・衛生に関連する法令や規則を理解し、遵守します。
- 5.4.3 味の素グループ各社は、従業員が健やかに働けるように、健康状態を把握し、健康の維持・管理の取り組みを行います。また、感染症の予防や栄養状態の改善など健康に関する教育を行います。



環境

すべてのいのちの基盤、 地球持続性を守る

INDEX

P81 味の素グループの環境理念と環境基本方針

P83 味の素グループのエコビジネスモデル

- 「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

P84 味の素グループ環境中期計画

P85 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と

2014 年度実績

- 2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」

P87 水資源の保全／廃棄物の3R

P88 温室効果ガスの排出削減

- クリーンエネルギーへの転換
～再生可能エネルギー利用率向上に向けて～
- フロン類の管理

P89 2014年度のマテリアルバランス

P90 生態系・生物多様性の保全

- 様々な関係者と連携した取り組み

[Column]

- ・ 国際的なカツオ資源管理の基礎を築くための「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」
- ・ 森を守り、その恵みである水を育む活動「ブレンディの森 鈴鹿・群馬」
- ・ 工場と地域生態系の共生を目指す「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」

P95 地球持続性に貢献する技術・製品開発

- 商品のライフサイクル全体での環境影響評価
- ウォーターフットプリントの取り組み
- 環境負荷低減のための排水処理技術の開発

[Column]

- ・ 豊かな実りをもたらす「高付加価値肥料」
- ・ 外部との連携で「飼料用アミノ酸」を広げる

P99 環境に配慮した容器包装の開発

- お客様のニーズへの対応と、今後の取り組み
- 容器包装に取り組む社内の体制
- 社外関係者との連携
- 容器包装の3R推進計画と、環境配慮推進の仕組み
- 環境にやさしい容器包装の開発
- 容器包装に配慮した「味なエコ」マーク[®]、「ほっとするエコ」マーク商品を広げる

P104 物流の取り組み

- 荷主としての取り組み
- 味の素(株)の取り組み

P105 環境マネジメント

- グループ環境マネジメント
- グループ環境経営の取り組み

P107 環境教育・意識啓発活動

- 一般教育・啓発活動
- 専門教育・訓練

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109社(環境規程適用会社/2015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108事業所(事業の再編や工場の新設・廃止などにより、2014年度報告に比べ2事業所増加、2事業所減少)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^{※1}全体の環境に関する実績を代表する内容です。

※1 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、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、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1月、「味の素グループ 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.com/jp/activity/environment/e-philosophy/>

リンク 味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/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^{*1}に支えられ、健やかな地球環境^{*2}、平和で豊かな人々の暮らし^{*3}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し、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^{*4}。地域の多様性を損なわない経済の発展が望まれます^{*5}。

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^{*6}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^{*7}。

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^{*8}。

（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^{*9}。

（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^{*10}。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^{*11}。

（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。健やか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。

味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針(2012年1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やか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^{*}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。

※ 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。

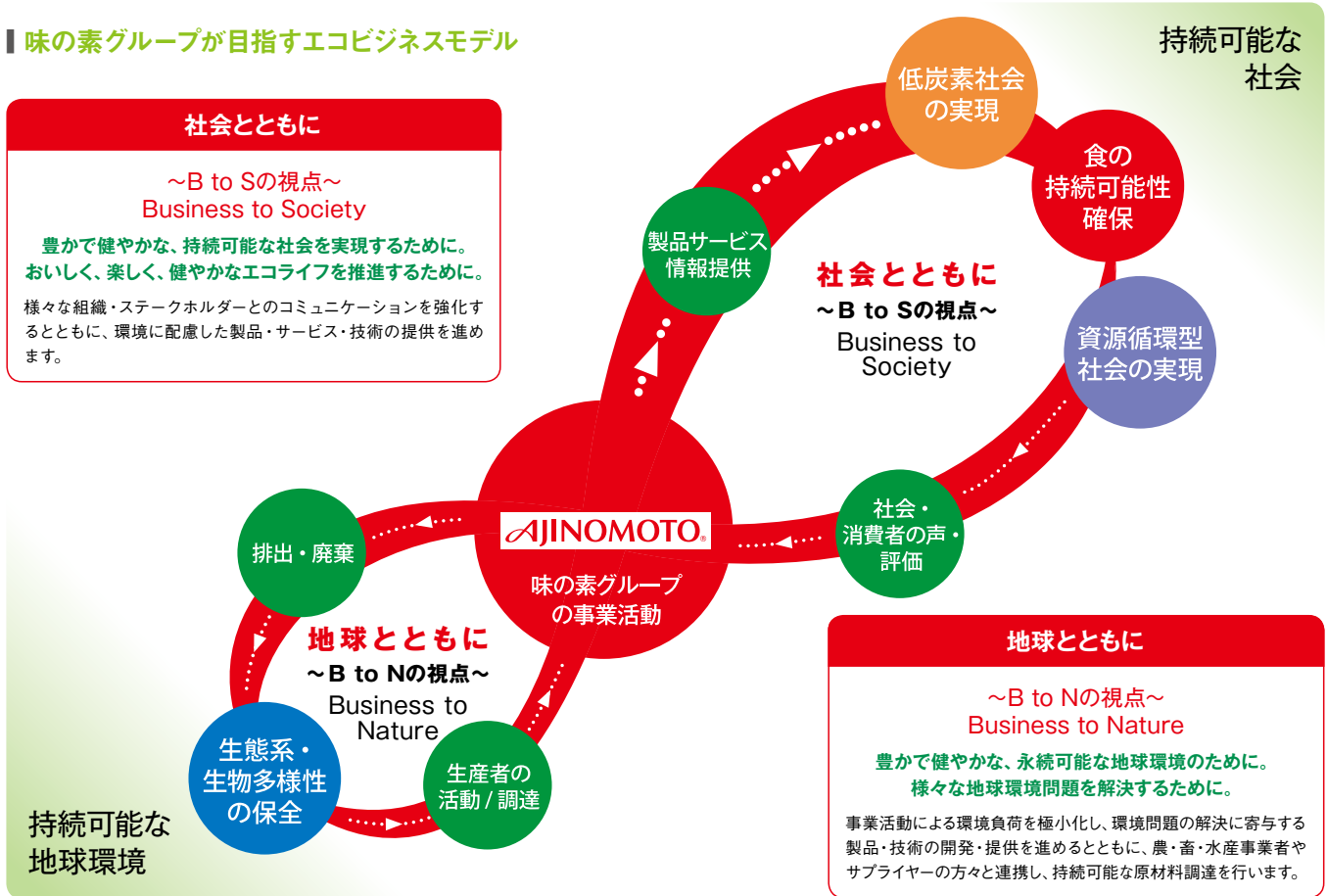
従来、地球・生態系に近い資源・原材料は、製造業にとって、“購入するもの”という意識でしたが、未来にわたって健やかな地球環境を持続させていくためには、生物多様性への視点をベースに、農・畜・水産業などの一次産業の方々と連携を深め、私たちの技術や強みを活かした連携を強化していくことが重要になります。

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。消費者や、社会の様々な団体・企業の方々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」。この二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



味の素グループ環境中期計画



味の素グループは、3カ年ごとに定める「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。

2014年度からは、2014-2016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

2014-2016年度「味の素グループ環境中期計画」

主要項目	重点項目	2014年度実績	参照先
B to N^{*1} 地球とともに			
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	・各事業所におけるロードマップの策定と実行	・2014年度のゼロエミッション実績 ・新たな目標「再生可能エネルギー利用率」15%を達成した 海外のバイオマスボイラー導入・安定稼働等が貢献した	P38、P85～89
生物多様性の保全と生態系サービスの持続可能な利用	・重要原料を特定し、特性に応じてステップを踏んで実態を把握し、実行計画を策定する ・地域生態系の特性に応じて、ステップを踏んで実態を把握し、実行計画を策定する	・パーム油：持続可能な調達が進捗が事業ベースで進展 ・2015年1月に化成品事業がSCCS認証を取得した ・2015年4月に食品事業の主要な1分野がSCCS認証を取得し、Mass Balance認証油に切り替えた	P56、P90
		・カツオ共同調査：新型の記録型標識を使用した調査に進展 成果は国際資源管理機関の議論に反映。専門家から高い評価を得た	P35、P91～92
		・紙(国内)：「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム」に参画 サプライヤー協働ヒアリング等成果を反映し、「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」を改定	P35、P55
B to S^{*2} 社会とともに一環境課題解決に貢献する			
事業・商品・サービスを通じた環境への貢献	・農林水産資源の効率的な活用 ・農林水産資源を代替できる製品・技術の開発	・「ほんだし」容器包装の省資源化・新技術導入 (60g瓶キャップを食品分野業界初のバイオマス度90%以上の素材に切り替えた等) →第11回エコプロダクツ大賞エコプロダクツ部門環境大臣賞を受賞	P40
		・商品の環境影響度評価(LCA)を実施し、外部保証を取得 (AGFスティックコーヒー、味の素冷凍食品(株)商品 各1品)	P95～96
		・コプロを活用した「高付加価値肥料」、葉面散布剤の国内発売 ・乳牛用リン製剤「AjiPro-L」の販売地域拡大等を推進	P97～98
情報発信、コミュニケーション、社会との協働の推進	・各地域・事業所において、環境への取り組みについて社会とのコミュニケーションを推進する	(社外表彰) ・第17回 平成26年度地球温暖化防止活動環境大臣表彰対策活動実践・普及部門 (対象：「九州力作野菜」)「九州力作果物」プロジェクト共同体) ・第11回エコプロダクツ大賞エコプロダクツ部門環境大臣賞(対象：「ほんだし」容器包装) ・第18回環境コミュニケーション大賞「持続可能性報告書大賞環境大臣賞」 (対象：サステナビリティレポート2014) ・第3回「いきものにぎわい活動コンテスト」審査員特別賞(農水省・環境省主幹) (対象：カツオ調査の取り組みと普及啓発活動)	P37、P40
		(格付け・評価) ・ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス2014 (環境、人事・労働条件、CSR、IR等)：FAO食品製造分野で日本初の「World Index」に選定 ・CDP2014(環境項目に特定)：環境パフォーマンス評価ランク D(2013)→C(A-Eの5段階評価)	P3
		・社会との対話を行い、味の素グループに対する評価を確認し、次の取り組みに反映する	P37、P41、P119～123
確かなマネジメント			
法対応力の強化	・社内外の法改正情報入手源の確保	・法令逸脱 1件	P106～107
	・入手した法改正情報を、管理基準手順に反映する仕組みの確実な運用	・法令研修のカリキュラム充実、実施回数増(2→3回/年実施)	
マネジメントシステムの有効性向上	・事業活動のPDCAをしっかりと回す、回せる力量の向上を図る	・環境事故 2件	P106
		・グループ環境監査を10法人18事業所実施。重大なEMS上の指摘事項なし	P106

*1 B to N: Business to Nature

*2 B to S: Business to Society

「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と 2014年度実績



味の素グループでは、あらゆる事業分野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。年度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、2014-2016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。

2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」

2014-2016年度の中期計画は、グループ全体目標として以下の目標を設定しました。

2016年度の目標達成に向けて、各事業所でロードマップを策定し、活動を始めています。



水資源の保全

水使用量・排水量

-70%

味の素グループの全生産系事業所における2016年度の排水量原単位
(対2005年度実績)

- ・ 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成分などの濃度低減の目標値を定めています。
- ・ 大切な水資源は、使用量だけでなく排出する量も操業のリスクになり得る課題として、水使用量及び排水量原単位を2005年度比で70%以上削減することとしました。
- ・ 地下水を利用している事業所では、その地域の水源に関する課題などを把握し、必要なアクションを検討しています。



温室効果ガス削減

CO₂ 排出量

-35%

味の素グループ全体における2016年度のCO₂排出量原単位
(対2005年度実績)

- ・ 2011-2013年度計画に引き続き、温室効果ガスの中でも化石燃料由来のCO₂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%以上削減することとしました。
- ・ 国内生産系事業場については、省エネ法における事業者義務を参考に、毎年1%の削減を積み上げ、2016年度にCO₂排出総量を2005年度比で11%削減の49.6万トン以下にすることを目標としました。
- 追加指標
「再生可能エネルギー利用率の向上(グループ全体で15%以上)」を目指すこととしました。海外事業所での各地域でバイオマス由来エネルギーの活用や、国内外全事業所での、エネルギー使用量極小化を進めます。



廃棄物の3R

再資源化率

99%以上

味の素グループ全体における2016年度の再資源化率

- 変更目標
廃棄物削減の指標を見直し、お客様にムダなくよい商品をお届けできるよう、「トラブル由来廃棄物ゼロ化^{※1}」を目指すこととしました。
- ・ 全事業分野において、「安定生産の継続」「プロセス改善(省資源・収率向上)」「原料・包材廃棄を生まない事業計画の立案と遂行」「適切な原料の調達と管理の継続(サプライヤーとの協働)」などを通じて実施します。

※1 トラブル由来廃棄物：製品や仕掛品、もしくは製品の製造に用いる原材料が、トラブルにより廃棄に至ったもの

2014-2016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	2016年度達成目標	実績			目標(参考)
				2012年度	2013年度	2014年度	2020年度イメージ
水資源	排水汚濁負荷濃度 (BOD、TN)	全生産系事業場	BOD ≤ 10ppm TN ≤ 5ppm	18/35 事業所達成	23/36 事業所達成	27/35 事業所達成	BOD ≤ 10ppm TN ≤ 5ppm
	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>	61%減	71%減	73%減	70%+a 以上削減 <対2005年度実績>
	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>	66%減	71%減	75%減	70%+a 以上削減 <対2005年度実績>
CO ₂ 排出量	CO ₂ 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>	24%減	26%減	28%減	検討中
	CO ₂ 排出総量	国内全生産系事業場	49.6万トン以下 ^{※2} <対2005年度実績の11%減>	34.8万トン	34.8万トン	35.1万トン	47.4万トン以下 <対2005年度実績の15%減> *毎年1%削減
	再生可能エネルギー利用率	グループ全体 (全生産系+非生産系)	15%以上	9%	10%	15%	検討中
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	99.2%	99.2%	99.4%	99%以上
	廃棄物発生量 (報告実績ベース)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	トラブル由来廃棄物発生量ゼロ			基準年実績の収集	検討中

※2 基準年(2005年)55.8万トン

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。

表彰は「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、2014年度は以下の生産部門6事業所、オフィス部門4事業所を表彰しました。ベトナム味の素社ビエンホア工場とブラジル味の素社ラランジャール・パウリスタ工場は、海外の生産系事業所で初めての「優良事業所」になりました。



ベトナム味の素社ビエンホア工場長(左)へ馬島英治生産戦略部長(当時)(右)より表彰楯の贈呈



ブラジル味の素社ラランジャール・パウリスタ工場長(左)へ田中清生産戦略部環境・安全グループ(当時)(右)より表彰楯の贈呈



味の素パッケージジング(株)佐野ギフト工場のメンバー



味の素(株)東北支社のメンバー

受賞事業所一覧

	対象事業所	受賞に至った主な活動
生産部門	ブラジル味の素社ラランジャール・パウリスタ工場	排水処理設備・バイオマスボイラーの安定稼働により環境負荷削減。水の循環使用を開始
	ベトナム味の素社ビエンホア工場	冷水塔水使用により水使用量大幅削減、ESCO事業でバイオマスボイラー導入・安定稼働
	デリカエース(株)上尾事業所	水、エネルギー使用状況を丁寧にウォッチし安定生産を継続、環境負荷を削減
	味の素パッケージジング(株)佐野ギフト工場	負荷を低く抑えて安定稼働、細やかな取り組みを維持、継続しCO ₂ 排出量削減
	味の素ファインテクノ(株)群馬工場	4つの省エネ施策を実行、効率的に安定増産を行いCO ₂ 排出量原単位削減
	味の素(株)川崎事業所	省エネプロジェクト、河川水使用量削減の取り組みを行い目標達成を維持
オフィス部門	味の素(株)東北支社	組織の基本方針を立て、社員に負荷を与えないことを念頭に節電を推進、CO ₂ 排出量削減
	味の素(株)研究所(川崎)	スマートエネルギー施策に沿って職場単位および個別で対策実施、CO ₂ 排出量削減
	味の素(株)京橋本社	空調熱源の地域冷暖房採用、照明LED化、クールビズ等の施策を継続、目標達成維持
	味の素(株)物流企画部	営業部門、事業部門の返品削減、需給バランス改善等により廃棄商品削減、適切な資源化継続

水資源の保全



2014年度の実績概要

2014年度は、基準年の2005年度に比べ水使用量、排水量ともに約140百万トン削減、水使用量原単位で約73%削減し前年より進捗しました(目標:70%以上削減)。

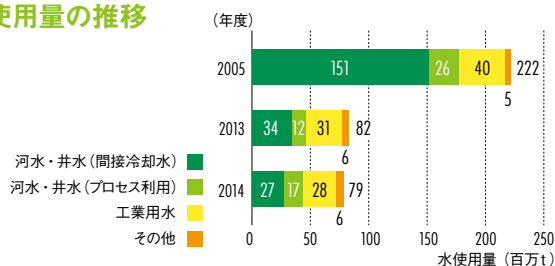
2014年度も、前年に引き続き水使用量について冷水塔水の活用による間接冷却水の削減や、工程に使用している水の場内循環活用による削減の取り組みを着実に進めました。これに伴い排水量も削減しました。

水使用量

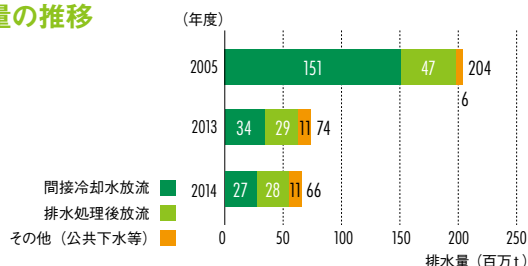
単位:百万t

	基準年		実績				
	2005年度	比率 (%)	2012年度	2013年度	2014年度	比率 (%)	差
水使用量	222	100%	110	82	79	100%	-143
日本	83	38%	46	34	30	39%	-53
アジア・アフリカ	82	37%	35	22	23	29%	-59
欧州	29	13%	14	13	11	14%	-18
北米	3	2%	5	5	5	7%	2
南米	18	8%	8	7	7	9%	-11
中国	6	3%	1	1	1	2%	-5
使用量原単位 (製品1tあたり原単位)	123	—	48	36	34	—	—
水使用量原単価削減率	—	—	61%	71%	73%	—	—
参考値 生産量 (万t)	180	—	230	226	235	—	—

水使用量の推移



排水量の推移



廃棄物の3R



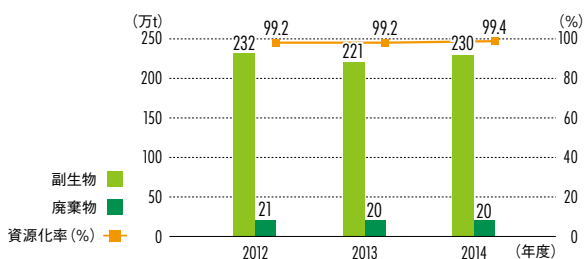
2014年度の実績概要

味の素グループでは、有限な資源をムダなく使い、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%以上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

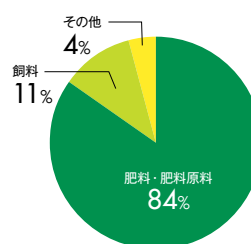
料や包材を極小化するため、販売予測の精度向上やきめ細かな調達などを進めています。

2014年度は、生産量が増加したこともあり前年と比べて発生量が増えましたが、副生物のコプロとしての活用を中心に有効活用を推進、リサイクル率99%以上を維持しています。

副生物・廃棄物の発生量および資源化率の推移



副生物の資源化用途



温室効果ガスの排出削減



2014年度の実績概要

2014年度は、海外事業所におけるバイオマスボイラー導入等が貢献し、CO₂排出量原単位は基準年に比べ28%削減となり、前年度より進捗しました。今後、2016年度目標達成に向けて、環境負荷の低いエネルギーの安定確保の推進やバイオマスボイラーの安定

稼動を継続していくとともに、特にグループ全体のCO₂排出量の約70%を占める発酵関連部門において、収率や生産性改善といったプロセス改善の開発・導入を促進していきます。

CO₂排出量と原単位の推移

単位：万t

	基準年		実績				
	2005年度	比率 (%)	2012年度	2013年度	2014年度	比率 (%)	差
全排出量 CO ₂ 排出量	236	100%	224	220	221	100%	-15
日本	58	25%	42	39	40	18%	-19
アジア・アフリカ	87	37%	94	93	97	44%	10
欧州	33	14%	26	23	22	10%	-11
北米	23	10%	33	35	36	16%	13
南米	20	9%	19	19	18	8%	-3
中国	14	6%	10	10	9	4%	-5
CO ₂ 排出量原単位 (製品1tあたり原単位)	1.31	—	0.97	0.97	0.94	—	—
CO ₂ 排出量原単位削減率	—	—	26%	26%	28%	—	—
参考値 生産量 (万t)	180	—	230	226	235	—	—

クリーンエネルギーへの転換～再生可能エネルギー利用率向上に向けて～

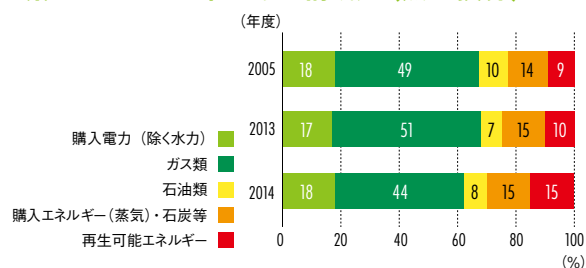
2014年度のエネルギー投入量は、生産量の増加に伴い増加しましたが、製品1トンあたり原単位は横ばいとなりました。エネルギーの内訳は、再生可能エネルギー利用率が15% (前年度比5%増) と中期目標を達成しました。これは、タイ味の素社カンベンペット工場において、バイオマスボイラー安定稼動を継続するとともに、原料自製化による副生物 (バイオガス) 活用の取り組みが進捗したこと、ベトナム味の素社ビエンホア工場で2014年1月よりESCO方式バイオマスボイラーを導入したことが大きく貢献しました。今後も、国内ならびに海外の全事業所で、トラブルのない安定生産を確実にし、省資源・省エネルギープロセスの開発・導入を一層進め、エネルギー使用量の極小化を図るとともに、バイオマスボイラー等の導入計画を着実に実行し、再生可能エネルギー利用率の上積みを目指します。

エネルギー投入量

	2012年	2013年	2014年
エネルギー投入量 (TJ ^{※1})	35,669	35,342	36,356
エネルギー投入量原単位 (製品1tあたり原単位)	15.5	15.6	15.5

※1 TJ=テラジュール。T (テラ)=10¹²

味の素グループのエネルギー構成比 (熱量換算)



フロン類の管理

2014-2016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^{※2}の使用を全廃し、HCFCs^{※3}、HFCs^{※4}を使用した冷凍機などは、自然冷媒等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、各地域の法令を加味して2016年度までの全廃を目指しています。味の素冷凍食品 (株) の関係会社を含めた国内全

7工場では、2014年度末で17基が自然冷媒に切り替わり、残り12基を2020年度までに脱フロン化する予定です。アンモニアとCO₂の二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。

※2 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

※3 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先進国で2020年に、発展途上国で2030年に製造禁止となる。指定フロンと呼ばれる

※4 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CO₂の数倍と高く、京都議定書での削減対象物質となっている

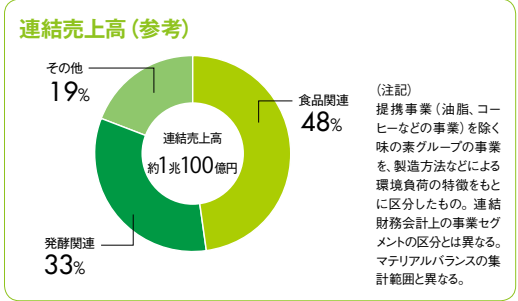
2014年度のマテリアルバランス



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、108の事業所。事業所の統合などにより、2014年度に比べ2事業所増加、2事業所減少しています。
- 集計期間** 2014年4月1日～2015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。

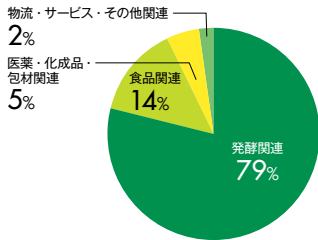


味の素グループのマテリアルバランス

INPUT: エネルギー、水、原材料

エネルギー投入量

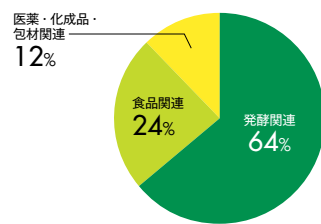
36,356TJ ※1



購入電力	219万MWh (7,867TJ)
購入エネルギー(蒸気)	1,227千t (3,316TJ)
ガス	379百万m ³ (16,125TJ)
石油	72百万L (2,886TJ)
石炭	73,713t (2,189TJ)
バイオマス	3,973TJ

水使用量

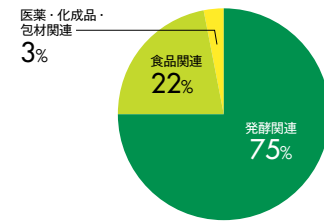
78,653千t



河水	28,422千t
工業用水	28,279千t
井水	16,293千t
上水・市水	5,657千t
その他(雨水など)	2千t

原材料使用量

4,092千t



原料	
主原料	1,697千t
副原料	2,215千t
酸・アルカリ	571千t
その他	1,644千t
包材	
プラスチック類	34千t
紙・段ボール	96千t
その他	50千t

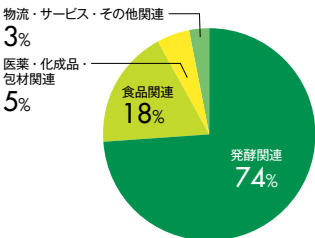
※1 TJ=テラジュール。T(テラ)=10¹²



OUTPUT: 大気、排水、廃棄物

CO₂排出量

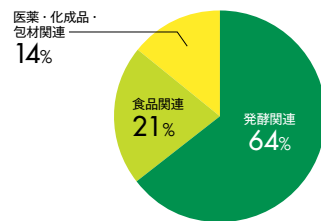
2,211千t-CO₂



CO ₂	直接燃焼分	1,206千t-CO ₂
	購入エネルギー分	979千t-CO ₂
	車両用燃料	26千t-CO ₂
NO _x		2,016t
SO _x		1,138t
煤塵		1,607t
フロン		6t

排水量

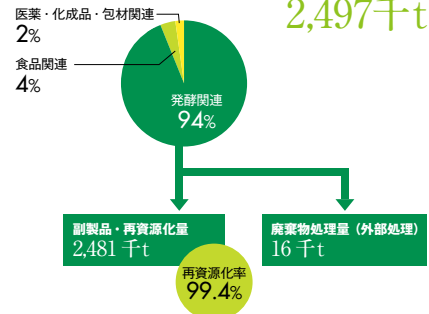
66,386千t



排出先	公共水域(間接冷却水)	27,265千t
	公共水域(処理後放流など)	28,127千t
	公共下水	9,224千t
	灌漑用水に利用	1,770千t
BOD量		175t
窒素		333t

副生物・排出物発生量

2,497千t



製品の生産量

2,347千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かわり、生物多様性・生態系に様々な形で影響を与え、また恵みを受けています。生物多様性を保全し、生態系サービスの持続可能な利用を実現するために、様々な関係者との連携・協働を通じて「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2014年度の実績

- 「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を継続。ピンガー（超音波標識）を用いた新しい調査を開始
- 持続可能なパーム油のサプライチェーン認証(SCCS)取得に取り組み、味の素(株)では2015年1月に化成品事業、2015年4月に食品事業の主要な1分野がSCCS認証を取得
- 「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」の一部を改定し、取り組みを拡大
- 「四日市地域生態系ネットワーク改善プロジェクト」の中核となる「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」の再生保全のための計画に着手
- AGFグループは、森を守り、水を育む「ブレンディの森」の活動を開始

様々な関係者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、2012年1月に「味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針」を制定しました。さらに、2014-2016年度「味の素グループ環境中期計画」において、重要原料や地域生態系の特性に応じて、ステップを踏んで実態を把握し、実行計画を策定することを重点項目として定め、活動を推進しています。

生物資源やそれを育む生態系の課題には、様々な関係者がかかわっています。そこで、中長期的かつ全体的な視点を持って、社外の関係者との連携・協働により自らの事業活動に直接かかわる重点課題に挑戦するとともに、地球持続性や食資源の課題について社会や産業界の認識を深めています。

持続可能な原材料調達の取り組みにおいて、味の素グループの事業活動と生態系の両方にとって重要度が高く、注力して取り組みを進めている分野は、“水産資源”のカツオと、“森林生態系資源”のパーム油ならびに紙です。

カツオについては、国立研究開発法人 水産総合研究センター 国際水産資源研究所と共同実施している「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」に2009年度から継続して取り組んでいます。調査の成果は国際資源管理機関の議論に反映されるなど、着実な成果を上げています。

パーム油については、味の素(株)が2012年8月にRSPO^{※2}に加盟し、使用するパーム油関連原料について2018年までに認証パーム油由来品への切り替えを完了させる行動目標を掲げています。また日本の関係者の協働・連携を強めるために、2013年11月にインドネシア・メダンで開催されたRSPO総会に参加した日本企業有志、WWFジャパン、認証機関などの呼びかけで、2014年より日本における認証

パーム油の普及促進を目的とした会合を開始し、広く日本の企業関係者に参加を呼びかけながら定期的に継続しています。

事業で使用する紙については、2012年1月に制定した「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」の一部を2015年3月に改定し、FSCの管理木材由来の紙を環境配慮紙として明示しました。これにより、森林生態系保全の実質は確保しつつ、特に容器・包装用紙への環境配慮紙導入の実効性が上がることを見込んでいます。また味の素(株)は、2013年11月より、環境や社会に配慮した紙の利用を社会全体で推進する「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」に参画しています。

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、味の素(株)が参画している「企業と生物多様性イニシアティブ(JBIB)」のメンバー企業との協力のもと、事業所の土地利用の在り方についても取り組みを進めています。味の素(株)東海事業所では、敷地内に「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」を設置し、工場と地域生態系の共生を目指した様々な活動を継続しています。

2014年度からは、森を守り水を育む「ブレンディの森」の活動にもかかわっています。

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・協働することにより、より地域に根ざし、サプライチェーン・バリューチェーン全体にわたり地球規模での広がりを持った生物多様性保全の取り組みを展開しています。

※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

参照

P35 特集3: 持続可能な調達を目指した協働・連携
P52 公正な事業慣行: CSR調達の推進

国際的なカツオ資源管理の基礎を築くための「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」

世界で親しまれ、漁獲量が増え続けているカツオ

カツオは世界の熱帯～温帯水域の温かい海に広く生息しており、特に赤道熱帯海域に資源量が多く存在します。その漁獲量は今年年間約300万トン規模に達し、沿岸地域の人々の貴重なタンパク源となるほか、ツナ缶等に加工され世界の市場に流通しています。日本でもカツオは古くから利用され、かつお節やかつおだし、刺身など、日本食の文化とも深いかわりを持っています。

これだけ大規模な漁獲量のある魚種は多くはなく、カツオ資源がこれからも持続的に利用し続けられることは、世界の人々の食料安全保障にとって大変重要な意味があります。ところが近年、大型巻き網漁が拡大し、世界のカツオ漁獲量は急速に増加し続けています。カツオは再生産能力が高い魚ですが、資源の再生産能力を超える漁獲が続けば、いずれ資源は枯渇してしまいます。カツオ資源を持続的なレベルに維持していくためには、再生産能力に見合った漁獲量に制限していくことが必要です。

基礎的な知見に乏しいカツオの生態調査に着手

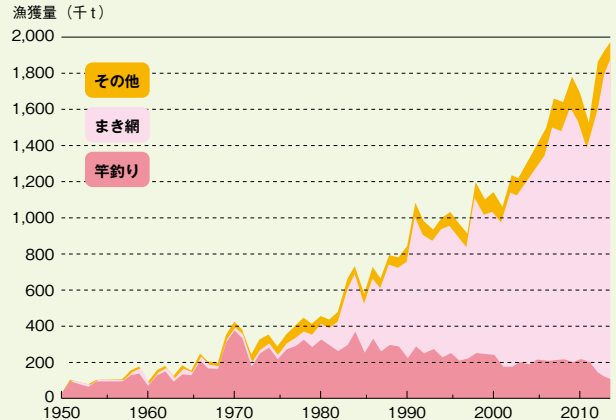
広範囲を回遊する魚の漁業管理は、国際機関主導で行われます。カツオの主要漁場水域である中西部太平洋では、中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC) がその役割を担っています。しかし、様々な立場の国・地域が存在する中西部太平洋では資源管理の合意形成が難しく、管理の枠組みが定まらない状況が続いています。

また、資源管理の基礎となる研究が進んでいないことも課題です。例えば、日本近海では近年カツオの不漁が続いていますが、「カツオがどの海域で生まれ、いつ回遊を始め、どのような経路・過程をたどるのか？ 熱帯域とのかかわりはどうなっているのか？」といった科学的知見が不足しているため、対策を議論することも困難なのです。

漁業や資源に関する課題であれば、国・行政や漁業関係者が対応すべきであるというのが一般的な考え方もかもしれません。しかしこうした課題の背景には、現代の社会経済の仕組みを通じて



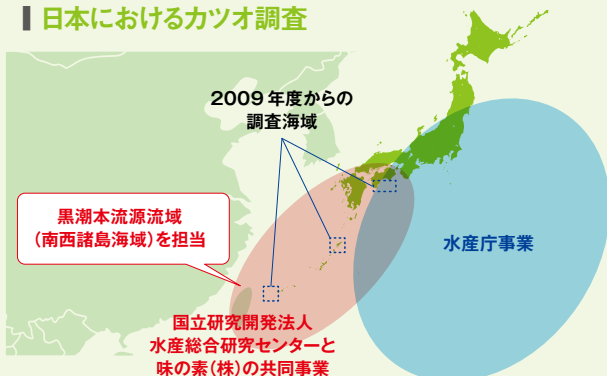
中西部太平洋カツオの主要漁法別漁獲量の経年変化 (1950年～2014年)



様々な関係者が間接的にかかわっています。間接的な関係者は課題について無自覚なことが多く、それが課題の深刻化を招く原因にもなります。

味の素 (株) はカツオ漁業の直接の関係者ではありませんが、主力製品である「ほんだし®」の原料としてカツオを利用しています。カツオ資源利用にかかわる立場としてこの課題に積極的に関与することで、課題解決を前に進めるポジティブな構造を生み出していくことができれば、大きな意義を持つと考えています。そうした思いから、味の素 (株) は、国立研究開発法人 水産総合研究センター 国際水産資源研究所との共同事業として、2009年度より「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を開始しました。水産総合研究センターにとって、漁業・水産業とは直接のかかわりがない民間企業との協働はほかに例がなく、資源の持続的利用という長期の社会目標に向けての基礎調査研究における先駆的な事例となっています。

日本におけるカツオ調査





南西諸島海域で大規模な調査から、 国際的な展開を見据えて

「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」では、カツオに様々な標識を装着して放流することで、カツオの鉛直行動や回遊行動、摂餌行動などの詳細を明らかにしつつあります。この調査を通じて得られたデータは、国際的な資源評価モデルや沿岸漁業の具体的な改善に活用できるものと期待されています。

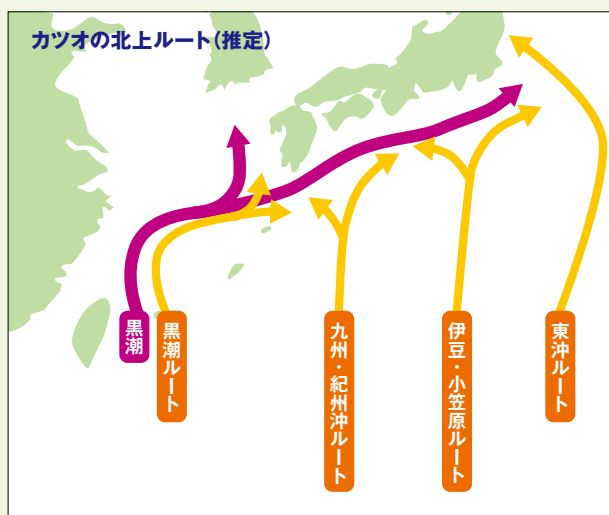
また、標識をつけて放流したカツオからデータを得るためには、放流したカツオを再捕する必要があり、漁業者の方々の協力が不可欠です。このため、味の素(株)の社員が黒潮沿岸に位置する港をめぐる、漁協への説明などを継続しています。

そうした活動が成果を結び、本調査を通して日本近海へのカツオの北上回遊ルートが4つの経路で推定することができました。

しかしカツオの回遊は日本の領海内だけで完結するものではなく、中西部太平洋海域全体での理解を得るためには、周辺の国・地域の協力も不可欠なものとなります。

現在、回遊のさらなる上流域である台湾の水産行政・研究者・漁業関係者への連携を進めるほか、フィリピンやインドネシアなど重要海域での連携も視野に入れ、働きかけを進めています。

記録型電子標識から推定される 4つのカツオ移動経路



「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」の主な成果

- 南西諸島海域で大規模標識放流を継続
- アーカイバルタグ(記録型電子標識)を用いた最先端調査
 - 日本近海への北上回遊ルートが推定できた
 - 鉛直行動、回遊行動、摂餌行動などの生態の詳細がわかってきた
 - WCPFCの資源評価モデル改善への知見蓄積に貢献
- ピンガー(超音波標識)を用いたさらなる知見の蓄積
 - 沿岸漁業の具体的な改善に有効な関連データの蓄積が期待される

調査内容を広報活動・出前授業等で公表し、
持続可能な漁業・消費・ライフスタイルの啓発に活用



アーカイバルタグ(記録型電子標識)



ピンガー(超音波標識)と受信機



受信機を魚礁などに設置する作業。受信機近辺を回遊するカツオのデータを取得する

森を守り、その恵みである水を育む活動 「ブレンディの森 鈴鹿・群馬」

[味の素ゼネラルフーズ(株)、AGF鈴鹿(株)、AGF関東(株)]

近年、日本の各地域では林業の担い手不足により手入れが不足した森林が増えています。森林は水を育み、CO₂を吸収し、憩いを提供する場などとして、私たちの生活に深くかかわっており、次の世代へ受け継いでいくために森林の整備を社会全体で支えていく取り組みが必要であると考えています。

AGFグループは、〈ブレンディ〉ポトルコーヒーをはじめとした商品に使用する水の水源の森を整備することにより、森を守り、清らかで良質な水を育む活動を推進しています。

「ブレンディの森」の活動は、水資源保全で地域貢献するとともに、社員が森の保全活動を体験することでその重要性を理解することを目的としています。



「ブレンディの森 鈴鹿」

将来、清らかな小川が流れる
みどり豊かな森を目指して



三重県が取り組む「企業の森プロジェクト」に賛同し、主要生産拠点であるAGF鈴鹿(株)で使用する水を育む三重県亀山市の森林(鈴鹿川源流地域)の一角を「ブレンディの森」と名づけ、2014年から森づくり活動を開始しました。それに先立ち、三重県、亀山市、AGFの三者で三重県庁にて「森づくり宣言書」への調印式を行いました。

初回活動では、東海・近畿エリアの味の素グループ社員を含む総勢92名が参加し、作業用を兼ねた歩道の整備・拡張、間伐・下草刈りを実施しました。今年から新入社員研修としても取り入れています。2015年6月までに計6回、社員のべ400名が参加し、森の中心部をめぐる回廊が完成しました。

今後お客様や地域の子どもたちを招いて、AGFグループの活動や森の生態系などを学べる場として活用していきます。



間伐作業の様子

「ブレンディの森 群馬」

スギの幼木を育て、
緑と水資源がいつまでも
豊かな森を目指して



2015年5月から新たに、群馬県の「企業参加の森林づくり」事業に賛同し、もう一つの主要生産拠点であるAGF関東(株)で使用する水を育む群馬県前橋市の森林(利根川水系荒砥(あらど)川源流地域)で整備・保全活動を開始しました。この地域は、シカによる苗木の新芽や枝葉の食害、植栽木の剥皮被害が発生しており、シカの防除をすることが必要でした。初年度は、植栽されたスギの苗木エリアへの防護柵を森林組合等の指導のもと設置しました。6月までに2回実施し、味の素グループ社員が約150名参加しました。

今後は5年間かけて、苗木の成長を見守るとともに、苗木周辺の下草刈りや林内清掃、植生調査など行い、森づくりの基盤を築いていけるよう、地域の方々と協働していきます。



シカ防護柵の設置

工場と地域生態系の共生を目指す 「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」 [味の素 (株) 東海事業所]

環境に敏感な生き物たちが集う、 地域生態系とともにある事業所を目指して

企業が保有する事業所の敷地は、例えば工場であれば生産のための用地ですが、地域の自然環境の一部です。特に緑地などは、地域生態系にとって重要な役割を果たします。

三重県四日市市の、日本有数のコンビナート地域にある味の素(株)東海事業所には、約5,000m²規模の池と周囲を囲む樹林があります。2002年に、池と樹林を中心とする12,700m²を生物多様性保護地域「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」としました。

現在は、国の準絶滅危惧種、県の絶滅危惧Ⅱ類に指定されているチュウサギを含めた6種類のサギをはじめ、貴重なオオタカや清浄な水域にしか生息しないカワセミなど、多くの野鳥や珍しい昆虫が集まり、渡り鳥の中継地点にもなっています。



カワセミ(左上)、チョウトンボ(右上)、カモ(左下)、サギ(右下)などの美しい姿が見られる

「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」の生態系ポテンシャルと課題

この立地は、東側2kmに四日市港、西側3kmに南部丘陵公園、南北に河川があり、「海の環境」「丘陵の環境」「河川の環境」の影響を強く受け、四日市地区における生態系ネットワーク構築の上で大きなポテンシャルを有しています。

2012～2013年に実施した動植物の専門家による事業所および周辺地域の実態評価調査では、周辺で22科38種の鳥類、61科120種の昆虫類、2科2種の魚類、15科19種の底生動物が生息し、希少なチュウサギの貴重なコロニー(集団繁殖地)にもなっていることも確認できました。その一方で、サギやカワウの繁殖には過密な状態であること、糞害が生じていること、池には外来種のスイレンが繁茂していること、アメリカザリガニなどの外来生物が生息していることなど課題が明らかになりました。健全な地域の生態系拠点とするためには、「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」を北勢地域における重要な生物多様性保護区域として持続的に維持管理する、改善構想が必要となりました。



整備前の状況。外来スイレンが繁茂した池(左下)と混雑した樹林(右下)

「四日市地域生態系ネットワーク改善プロジェクト」で 自治体や近隣企業と連携・協働

整備計画策定の基礎データを得るために、2014年3月に池の状況や外来スイレン除去工事の工法を確認するための「かいぼり」試験を実施したほか、樹林の選択的間伐試験などを実施し、学者や動植物管理・整備の専門家とともに、2020年を目指した整備全体基本計画を策定しました。水面および樹林をゾーニングして、外来種を抑制し、周辺樹林はサギ類のコロニーを限定して地域の自然を伝える四日市の森として整備します。2015年3月からは計画に則って、池の外来種対策工事に着手しました。

また、三重県総合博物館や地域の研究・教育機関、学校、地域の方々との協働で取り組み、いきものとのインターフェースの役割も持たせます。この計画に従い、2014年10～11月に三重県総合博物館の企画展で「バードサンクチュアリ」の取り組みをご紹介します。

息の長い取り組みになりますが、着実に地域環境資産としての役割を果たすことを目指していきます。

近年、池に外来種のスイレンが大繁殖してしまっため、2014年3月に池の水を抜いて底を大掃除し、現状を確認する「かいぼり」試験を20年ぶりに実施。三重県立博物館の学芸員の指導のもと、味の素グループ従業員とその家族、四日市市役所職員、地域の皆様など90人以上が参加しました



企業と生物多様性イニシアティブ
<http://jbib.org/>

味の素(株)は、企業と生物多様性イニシアティブ(JBIB)の会員です。地域生態系ネットワークの改善に積極的に取り組むJBIB持続的土地利用ワーキンググループに参画し、支援・協力を得ています

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。

商品のライフサイクル全体での環境影響評価

事業活動の環境影響を客観的に評価できるように、事業を環境視点から「見える化」することが、よい環境経営を実現するために重要となります。味の素グループでは、「見える化」の研究にも積極的に着手しています。事業を「見える化」するためには、まず商品の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）の研究を進めてきました。

ライフサイクルアセスメントで、最も普及しているのはCO₂による評価です。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CO₂総排出=LC-CO₂の把握が一つのカギとなります。味の素（株）では日本LCA学会食品研究会に参加し、LC-CO₂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CO₂排出係数データベース”を作成、2007年4月からWebサイトで公開しています。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-CO₂データを網羅しており、産官学・研究者の方々より高い評価をいただいています。

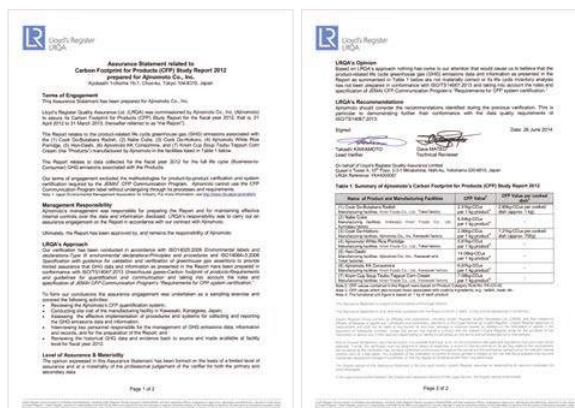
また、容器包装のアセスメントには、製品の環境評価基準の一つとしてLC-CO₂評価を導入し、環境に配慮した開発を行っています。

カーボンフットプリントの取り組み

カーボンフットプリント（CFP）の評価には、早い段階から着手してきました。2012年5月までに（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、飼料用リジンなどのアミノ酸系商品9品目のCFPの算定基準とCFP値が認定されました。家庭用製品においても、カーボンフットプリントの国際規格ISO/TS14067に準じてカーボンフットプリント算定システムを構築しました。2013年度に「ほんだし®」「味の素KKコンソメ」など調味料系製品7品目を算定したのに加え、2014年度にはスティックコーヒー、冷凍食品と味の素グループが提供する家庭用製品の代表カテゴリーをほぼカバーしました。

第三者保証

この算定システムと算定結果は、国際的な認証機関「ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッド」よりISO/TS14067を基準とした第三者保証声明書を取得しています。

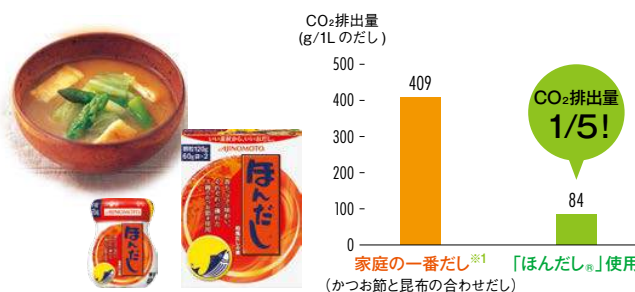


「ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッド」第三者保証声明書

「見える化」事例：「ほんだし®」

原料であるかつお節をつくることから、製造、輸送、調理、だしをひいた後に不要となる部分の廃棄などまでの全体で排出されるCO₂量を、それぞれの実態に合わせて計算すると、「ほんだし®」は家庭の一番だしの一般的な調理と比較して、およそ5分の1と、少ないことがわかりました。

1リットルのだしをつくる時のCO₂排出量の比較



※1 文部科学省「五訂増補日本食品標準成分表」（2005年）に示されている標準的な成分値に対する調理方法を参考としている

味の素(株)製品のLC-CO₂

製品名	生産工場	CFP値 ^{※2} (製品1kgあたり ^{※3})	料理一皿あたりの CFP値 ^{※4}
(1) 家庭用「ほんだし [®] 」	味の素(株)川崎工場	14.08kg-CO ₂ e	-
(2) 家庭用「味の素 ^{KK} コンソメ」(顆粒)	クノール食品(株)川崎事業所	6.87kg-CO ₂ e	-
(3) 「クノール [®] カップスープ」つぶたっぷりコーンクリーム	クノール食品(株)川崎事業所	7.08kg-CO ₂ e	-
(4) 「味の素 ^{KK} おかゆ」白がおゆ 250g	クノール食品(株)川崎事業所	0.81kg-CO ₂ e	-
(5) 「Cook Do [®] 」回鍋肉用	味の素(株)川崎工場	2.95kg-CO ₂ e	一皿(約700g)あたり1.21kg-CO ₂ e
(6) 「Cook Do [®] きょうの大皿」豚バラ大根用	クノール食品(株)東海事業所	2.31kg-CO ₂ e	一皿(約1kg)あたり2.90kg-CO ₂ e
(7) 「鍋キューブ [®] 」鶏だし・うま塩	北海道クノール食品(株)訓子府工場	8.54kg-CO ₂ e	-
(8) AGF〈ブレンディ〉スティック カフェオレ	AGF 鈴鹿(株)	4.85kg-CO ₂ e	-
(9) 冷凍食品「レモンとバジルのチキン香り揚げ」	味の素冷凍食品(株)九州工場	5.84kg-CO ₂ e	-

※2 「報告書」におけるCFP値は、(社)産業環境管理協会PCR No.PA-CG-02に従って算定されている ※3 規格で定義された機能単位は、各製品「1kgあたり」としている

※4 このCFP値には、大根や肉などの具材のCFP値が含まれている

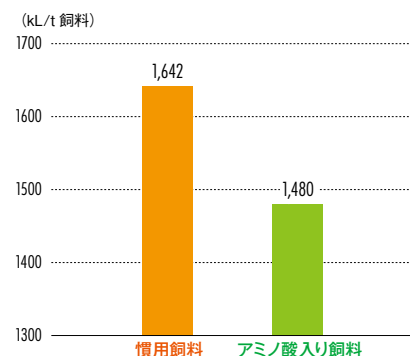
ウォーターフットプリントの取り組み

2014年度は、ウォーターフットプリントの規格として発行されたISO 14046をベースに、算定の手法を研究しました。評価モデルは水不足が懸念され環境の影響評価の研究が進んでいる欧州の標準的な配合飼料とし、アミノ酸を配合する低タンパク飼料との比較評価をしました。

今回の水の影響評価には、日本のLCA学会に投稿された論文の地域化特性係数^{※5}を使用し、原料を生産する地域の水が豊富であるか乏しい地域であるか、各水源の国ごとの地域特性の重みづけをして算定しました。

その結果、水資源の乏しいフランスの大豆粕や麦などの原料をもとに算出すると、アミノ酸入り飼料の方が、標準的な配合飼料よりも10%も水が少ないことがわかりました。飼料1トンあたりウォーターフットプリントは、お風呂800杯分(=160キロリットル)削減と、環境貢献ができることがわかりました。

ウォーターフットプリント (河川水・地下水のみ)



※5 地域特性化係数とは、全地球の平均降水量を1として、地域ごとの水源の水が豊富ならば以下(1リットル使っても水が豊富だから1リットル使っていないと評価する)、乏しければ1以上(1リットル使ったから水が乏しいから1リットル以上使ったと評価する)として評価した値のこと



リジン

環境負荷低減のための排水処理技術の開発

「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、世界中の排水規制と比べて厳しい目標値(BOD 10ppm以下、全窒素5ppm以下)を設定しています。この目標を効率的に達成するために、既存の処理設備の改造による「排水処理能力の向上」「既存技術の組み合わせの最適化による設備設計」や、「より効率的に処理できる新たな排水処理プロセスの開発」を行っています。

製造プロセスが変わると、排水処理プロセスも見直しが必要になる場合があります。2014年度は、低資源利用発酵を世界展開するために、排水の性状が変化しても現在と同等に良好な水質を維持できるよう、高効率の処理プロセスの開発を推進しました。導入を予定している工場の実排水を用いた実験で、処理の効率が大幅に向上できることをラボスケールで実証しました。今後は工場への導入に向けて開発を進めていく予定です。



新規排水処理方式の実験状況



Column

豊かな実りをもたらす「高付加価値肥料」

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かな副生物を、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。各地域の農業の状況や栽培される作物に合わせ、様々な製品を展開しています。



アミノ酸の力を活かす葉面散布剤

味の素グループでは30年以上前から、アミノ酸発酵生産の過程で発生する栄養豊富な副生物を有機質肥料 (コプロ) として有効利用する取り組みを進めてきました。さらに、コプロを原料に植物に必要なリン酸、カリウムなどをバランスよく配合した高付加価値の製品開発が進んでいます。実験や研究の蓄積により、アミノ酸や核酸を活用した肥料に、根張りをよくしたり、成長を促進したり、収穫量を増加させるための効果があることが明らかになりつつあります。葉面散布剤「AJIFOL®」は、1989年にブラジルで発売されて以降、世界7カ国で生産しています。葉面から少量で効果的に栄養を与えることができるもので、収穫量が増える、病害にも強くなる、果物などは糖度 (Brix 値) が上がるなど、喜びの声を多数いただいています。

日本における製品ラインナップ

アミハート®

核酸・アミノ酸入り液体肥料。単分子の形態の核酸を豊富に含むため、吸収がよく、効果が早いと評判です。



トマトでの効果



アジフォル® アミノガード®

高濃度アミノ酸とミネラルをバランスよく配合した葉面散布剤。イチゴやトマトなどの栽培に使われます。



イチゴの高設栽培。根の傷みが原因と思われる生育障害が発生した。葉の色が薄くなり、樹勢も悪く、花の数も少なかった。葉面からのアミノ酸補給で樹勢が回復した

はやねはやおき 早根早起®

核酸・アミノ酸入り液体肥料。窒素・リン酸・カリウムをバランスよく配合した、苗用の資材です。



水稲での効果



グルハート®

グルタミン酸入り葉面散布剤。日照不足時や低気温時の植物の生育を改善する効果が期待できます。



ジャガイモの栽培試験。グルハートを用いると、よりサイズの大きなジャガイモがより多く収穫できるようになる

参照 P31 特集2: 植物・動物の栄養改善に、アミノ酸の力を活かす

外部との連携で「飼料用アミノ酸」を広げる

飼料中のアミノ酸バランスを整えることで、飼料の低タンパク化を実現し、

土壌・水質への負荷や温室効果ガス排出の削減、耕地の有効利用にも効果があるとして注目されている飼料用アミノ酸。

味の素アニマル・ニュートリション・グループは世界のトップメーカーとして、新たな製品開発や国際社会との連携にも積極的に取り組んでいます。



「リジン」

「スレオニン」

「トリプトファン」

「バリン」

「Ajipro-L」

飼料用アミノ酸の環境負荷低減効果

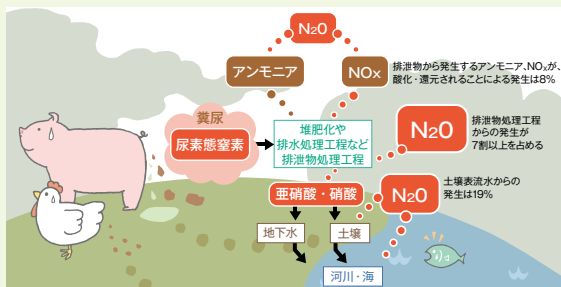
動物の体を構成するタンパク質は、20種類のアミノ酸でできていますが、そのうち数種のアミノ酸は必要な量が体内で合成されないため、飼料で補う必要があります。

飼料内のアミノ酸バランスが悪いと、家畜の体内で有効に使えなかったアミノ酸が窒素化合物として排出されます。これが土壌や水質への負荷につながり、また土壌や大気中で酸化・還元された一部の窒素がN₂O（亜酸化窒素、CO₂の約300倍の温室効果を持つ）として大気中に放出されることになります。

飼料用アミノ酸をバランスよく添加することで、飼料内の栄養を効率的に利用できるようになり、地球環境負荷の低減に役立てることができます。

味の素冷凍食品（株）では、飼料用アミノ酸を活用し環境負荷を下げた条件で飼育された鶏肉を使用した製品を製造、販売しています。このように、味の素グループはサプライチェーンの広い範囲にわたり、地球環境の保全に貢献しているのです。

N₂O発生メカニズム



飼料用アミノ酸の可能性を世界へ広げるために

2012年8月、国際飼料工業連盟（IFIF）^{※1}と欧州飼料添加物・プレミックス協会（FEFANA）^{※2}が中心となって、欧州や北南米、日本の飼料産業協会と世界の主要飼料添加物メーカーによるSpecialty Feed Ingredients Sustainability（SFIS）コンソーシアムが設立されました。味の素アニマル・ニュートリション・グループ（株）は、SFISコンソーシアムへの参加を通じ、飼料用アミノ酸の環境負荷低減への貢献を明確化しています。

2014年2月、SFISコンソーシアムは「1年間にわたる調査の結果、飼料用アミノ酸による飼料低タンパク化およびフィターゼ^{※3}の飼料への添加は畜産生産由来の環境負荷（温室効果ガス、河川等の富栄養化および酸性化）を低減できる」と表明しました。これにより、飼料添加物が「畜産由来の環境負荷を低減する方法」としてグローバルに貢献できる道筋が整ったと考えられます。

※1 IFIF：International Feed Industry Federation

※2 FEFANA：EU Association of Specialty Feed Ingredients and their Mixtures

※3 フィターゼ：フィチン酸を加水分解しリン酸を遊離する酵素

参照 P32 特集2：植物・動物の栄養改善に、アミノ酸の力を活かす

日本におけ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。そのための様々な「見える化」の取り組みが進んでいます。

● ライフサイクル全体でのCO₂総排出量の「見える化」

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、飼料用アミノ酸のライフサイクルにおけるCO₂排出の「見える化」を進めています。

“飼料用アミノ酸”のライフサイクル（原料調達・製造・販売）におけるCO₂排出量の「見える化」に向けた取り組み

- 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



CFP値のマーク

● オフセット・クレジット制度への貢献

味の素（株）はJ-クレジット制度^{※4}において、「『豚・ブロイラーへの低タンパク配合飼料の給餌』によるN₂O排出削減」を方法論化することで、畜産生産者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・クレジット制度の日本国内での制度化の進展に大きく貢献しました。これは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発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。

※4 J-クレジット制度：国内クレジット制度・J-VER制度の二つが2013年度に統合されたもの。省エネ設備の導入や再生可能エネルギーの活用によるCO₂の排出削減量や、適切な森林管理によるCO₂の吸収量を、クレジットとして国が認証する制度

● 川崎メカニズム認証の取得

川崎市の「川崎メカニズム認証制度^{※5}」において、味の素（株）の飼料用リジンがグローバルな温室効果ガスの削減に貢献しているとして、2015年1月に認証を受けました。今後、市の制度と連携した環境活動に積極的に取り組み、飼料用アミノ酸を通じた環境貢献の普及拡大を進めていきます。



※5 川崎メカニズム認証制度：川崎市内企業の環境技術が市域外で温室効果ガスの削減に貢献している量を「見える化」し、企業が市場で適切に評価される仕組みとして2013年度に開始。川崎発の優れた環境技術を活かした地球規模での温室効果ガスの排出削減の推進を目指す

環境に配慮した容器包装の開発



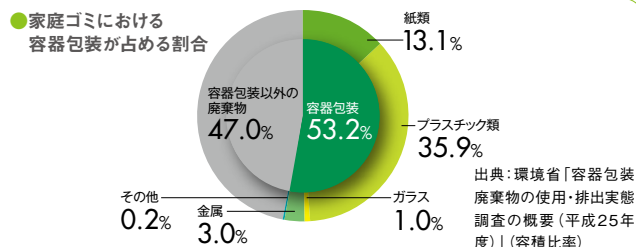
味の素グループでは、中身の品質保持という食品の容器包装の重要な機能を確保しながら、「できるだけ環境に配慮された商品を選びたい」というお客様のニーズにもお応えできる、環境負荷の小さな容器包装の開発に取り組んでいます。

DATA

家庭のゴミと容器包装

日本のゴミの年間排出量は4,487万トンですが、そのうち家庭からのゴミが2,917万トンで、約65%を占めています。

家庭ゴミにおける容器包装が占める割合は約53%を占めています。



お客様のニーズへの対応と、今後の取り組み

食品の容器包装は、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る一方で、家庭で排出されるゴミの約54%（容積比）を占めています。味の素（株）が独自に行った「日々の食卓と地球環境への配慮に関する調査」の結果では、8割以上の生活者が「ゴミを減らすことを心がけている」「分別廃棄をきちんと行う」「なるべく詰め替え品を買う」などの努力をしていることがわかりました。

味の素グループは、包材使用量削減によるCO₂削減に取り組むだ

けでなく、食料問題、資源枯渇問題やエネルギー問題などに対しても容器包装の技術革新により果たすべき役割があると考えています。例えば、鮮度保持技術による賞味期限延長や容器包装への付着防止技術を通じた食品ロス低減への貢献、石油由来原料の代わりとなるバイオマスプラスチックの積極的な導入や非可食素材の活用のほか、製造に大量のエネルギーを必要とするアルミ箔を使用しない脱アルミ箔包材の導入、物流配送の効率化まで考えた包装設計等、幅広い分野で技術開発を進めていきます。

容器包装に取り組む社内の体制

味の素グループでは、調味料、加工食品をはじめとして、冷凍食品、油、飲料など、扱う商品も使用する容器包装も多岐にわたります。各社が独自に容器包装の環境配慮の取り組みを推進していくため「グループ食品会議」や「包装設計者連絡会」などを通じて情報交換を行っています。今後もわかりやすい環境配慮設計を目指してグループ総合力を発揮し、さらなる改善に取り組んでいきます。



包装設計者連絡会

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れが環境負荷が小さいのかを判断することが難しくなっています。社会全体で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を理解いただき、選択していただくことが重要です。

味の素グループは、各リサイクル推進団体や行政関連組織への参画を通じて容器包装の法律や制度の改善に参画するとともに、消費者との対話や開発事例の紹介を通じて、社会の皆様とともによりよい3R活動を目指した活動を推進していきます。

事例紹介

- エコプロダクツ展
- 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（紙製容器包装リサイクル推進協議会、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会）

容器包装の3R推進計画と、環境配慮推進の仕組み

味の素グループでは、各社が独自に環境配慮を推進する仕組みや目標計画を持っています。

例えば、味の素（株）では、2015年度までの「味の素（株）容器

包装3R推進計画（第2次）」（2011-2015年度計画）を策定しています。Reduceの数値目標に加え、「ムダを減らした包装」「詰め替えができる包装」「簡単に分別できる包装」「環境負荷の低い包材の採

用」を開発目標に掲げています。

2014年度は、基準年の2010年度に比べてプラスチック使用量を原単位で2.4%削減でき、紙使用量は原単位で6.2%増加しました。これはReduceが進んだ商品が数多くある一方で、①消費行動の変化に

より小容量化した結果、包材使用量が増えた商品、②設備適正や商品の保存性の観点で、3Rが不適だった商品などが挙げられます。

最終年度の2015年度の目標達成に向けて、2014年度もさらなる省包材化や環境に配慮した商品開発を行っていきます。

味の素(株)の容器包装3R推進計画(第2次)(2011-2015年度計画/2010年度比)と実績

		2015年度達成目標(2010年度比)	2014年度実績
Reduce	プラスチック使用量	原単位 ^{※1} で2%削減	2.4%削減
	紙使用量	原単位で2.5%削減	6.2%増加
Reuse	詰め替え容器の開発		
Recycle	簡単に分離・剥離することで分別しやすくする容器包装の開発(はがせるラベル、はずしやすいキャップ、ミシン目を入れた紙箱の推進など)		
新素材や新技術の導入	植物由来のバイオマスプラスチックを使用した容器包装の開発(トウモロコシ由来のポリ乳酸、サトウキビ由来のポリエチレンの一部使用)		
消費者への情報提供	環境配慮商品の選択や、分別排出徹底を促す情報提供の強化(「味なエコ」マーク [®] の表示やWebサイトでの情報開示など)		

※1 原単位:各素材容器包装使用重量を内容物重量で割り返した単位

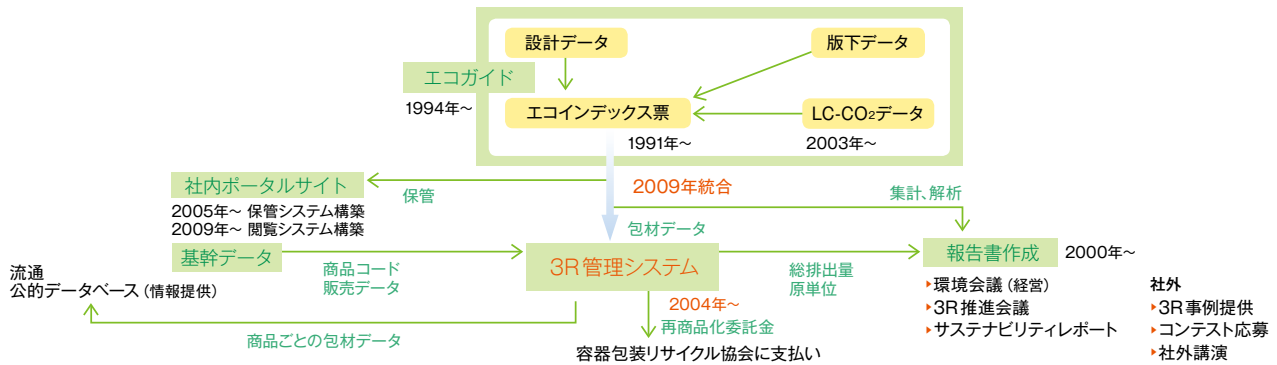
容器包装の環境配慮推進のための仕組みとして、味の素(株)では、商品を発売する際に「容器包装環境対応アセスメント」の実施を必須条件としています。アセスメントでは独自の評価基準である「容器包装エコインデックス」を用い、①包材重量の削減、②素材選定、③リサイクルの容易性、④表示(お客様への訴求)の4つの視点から、多面的に容器包装の環境配慮を推進し、評価項目については、随時見直しを行っています。アセスメント実施時には、それぞれの容器包装のLC-CO₂^{※2}を算出しており、環境配慮の度合いを把握し、商品の環境配慮情報の発信時の根拠と

なるデータとして活用しています。

また、下図に示すようにアセスメントシステムと「3R管理システム」を連携させることで、①エコインデックスに示されている包材使用量の再商品化委託契約費計算への活用、②社内ポータルサイトでのデータ開示、③容器包装使用量データの毎月更新などを可能とし、信頼性の高い容器包装関連情報の管理につなげています。こうしたデータは、再商品化委託金の計算や社内の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事例紹介にも活用しています。

※2 容器包装のLC-CO₂:容器包装の製造から廃棄・リサイクルされるまでに排出されるCO₂排出量

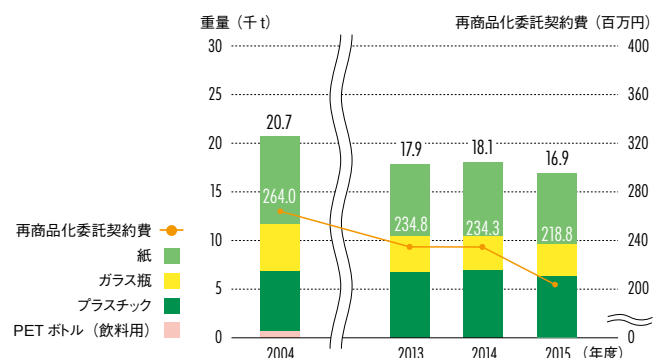
容器包装環境対応アセスメント(1991年開始、2005年より電子化)



「容器包装エコインデックス」(家庭用 ver.11)

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
			重量削減量
	温暖化防止	素材選定	多重包装度合
			適正包装
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	詰め替え商品の有無
			輸送効率
			LC-CO ₂ 発生量の削減
	訴求	表示	植物由来材料の使用
			環境配慮材料の使用
			再生素材の利用率
リサイクルの推進	リサイクルの容易性	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	
リサイクルの推進	リサイクルの容易性	リサイクル・廃棄時減容度	
		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



環境にやさしい容器包装の開発

味の素グループでは様々な包装形態の商品に合わせて、瓶、プラスチックフィルム、パウチ、トレイのほか、商品を梱包するための紙箱・外装（段ボール箱）に至るまで、様々な形で容器包装の使用量削減を進めています。

容器包装の開発事例

事例1 物流品質の向上を目指して 味の素（株）外装表示改善プロジェクト・外装設計改善プロジェクトの取り組み

物流の効率化を実現するためには、倉庫などでの管理のしやすさも重要なポイントです。誤配送が発生すると製品廃棄や自主回収、健康被害等のリスクやお客様からの信頼喪失にもつながります。また、外装

（段ボール箱）の大きさや形状によっては、パレットに効率的に積み付けられないといった課題が残ります。そこで、メーカー自身ができる取り組みとして、味の素（株）では二つの改善を実施しました。

① 外装表示改善プロジェクト

従来の外装は、管理に必要な情報の表示がわかりづらく、現場で荷物の取り違えなどが起こる可能性が高いものでした。そこで、識別性・視認性を高めるために、商品を特定する情報を側面右上に集中表記するなどをルール化し、「外装デザインガイドライン」を策定しました。2015年秋期で約200アイテム導入し、今後も順次切り替える予定です。また、味の素ゼネラルフーズ（株）、（株）J-オイルミルズ、ヤマキ（株）等のグループ各社にもルールを横展開し、表示を開始しています。



【変更点】

- (1) 商品特定情報を右上に集中表記
- (2) 物流コードの表記フォントを変更
- (3) 商品名称を記載し、伝票表記と合わせる

味の素物流（株）

従来の外装より、必要な情報の集中表記、出荷伝票の商品名称と同一表記、増量品、景品つき商品のアテンションマークの付与などデザインやフォントを改訂いただいたことで、倉庫での荷揃え時、車輦への積み込み時、納品先様での検品時に商品が識別しやすく、倉庫担当者、乗務員より商品がわかりやすいと好評です。



味の素（株）広告部

「外装デザインガイドライン」作成において一番大変だった点は、外装表記の各流通段階での役割の整理、様々な印刷条件、家庭用から業務用商品までの表示目的に応じ、横並びで統一できる点を抽出することでした。各部に事前ヒアリングを実施し、現状分析から改善案の提案、不具合を一つひとつ丁寧に解決していく必要がありました。昨年の導入後、社内外に徐々に新デザインが拡大していていることをうれしく感じています。



味の素（株）品質保証部

品質保証部門として、外装に法定表示が必要な製品への表示方法・ユーザー様にとっての製品識別性・ASQUA（アスカ）基準との整合性の観点で「外装デザインガイドライン」の設定に関与させていただきました。

今後も品質アセスメントにおいて本ガイドラインに合った外装デザインの改訂が実施されているか確認を行い、新外装デザイン導入の推進に尽力します。



味の素（株）物流企画部

外装表示改善プロジェクトで作成した「外装デザインガイドライン」は、部門横断で知恵を結集した成果にほかなりません。ガイドラインに準じた外装表示が、社内のみならず、味の素グループ企業にも導入されつつあります。このような取り組みが食品業界や物流業界の発展につながるように、今後も、改善、効率化を進めていきます。

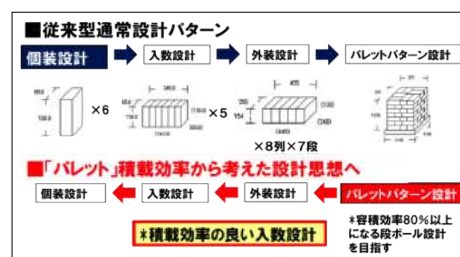


受賞！

（公社）日本ロジスティクスシステム協会
全日本物流改善事例大会2015
「物流合理化賞」（最高賞）

② 外装設計改善プロジェクト<パレット積載効率改善>

外装設計において「パレットの積載効率80%以上」を目標として決めました。それに基づいて外装を設計し、そこから製品の入数や個装を設計するという「パレット積載効率から考えた設計思想」を導入しました。これにより、包装の設計・改善の際に必ず物流視点が盛り込まれるようになりました。



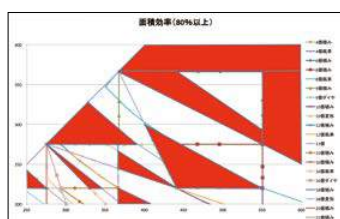
味の素(株)食品研究所 FAD-P

外装設計改善プロジェクトは、外装設計変更による物流センター内の倒壊事故多発トラブルをきっかけに2013年4月からスタートしました。私たち設計部門は単なるクレーム処理的な対応ではなく、物流品質の向上を目指した活動として開始しました。

最初に全物流現場(北海道から沖縄)を調査したところ、商品により積み付けに統一感がなく、現場ではオペレーションに苦労していることがわかりました。通常的设计手順が外装のサイズ・入数を決めてから外箱のサイズが決まるため、パレットパターンも多種多様な上、最適積み付け効率が50%を下回るものもありました。

そこで、「外装設計見える化」のシートを作成し、80%未満の効率のエリアをレッドゾーンとしました。絶対に設計採用してはいけないエリアを決めて、外装サイズのみでパレット積載効率を満たしているか、ひと目でわかるようにしました。

これをフロー化したのが「パレット積載効率から考えた設計思想」です。新製品はもちろん、既存商品の見直しの早期段階で積載効率を確認し、余裕寸



法などミリメートル単位で精細に見直し、場合により入数変更など事業部門に提案できるようになりました。

この活動を一過性のものにならないために、包装設計部門以外への啓発活動と早期設計を促すべく、物流企画部、広告部、品質保証部と合同で、事業部門対象の勉強会を2年間で約150名に実施しました。

勉強会後は「FAD-Pに包装改善依頼をすると、必ず物流視点で提案がされる」「物流効率を変えない範囲で個装設計を変更したい」といった声があがったほか、研究所内の開発技術を設定・評価する会議で「物流視点の改善はないか」という声があがるようになりました。

物流品質向上のプロジェクトは、品質向上、コストメリット、環境配慮向上の一石三鳥の取り組みです。

味の素グループ全体にこの活動を浸透させていきたいと思ひます。



事例2

味わいを高めながら、コンパクトに AGF〈ブレンディ〉スティックシリーズ全品、〈マキシム〉(ちょっと贅沢な珈琲店) スティック 3品

コーヒーやミルクの香り成分をアロマ化する新技術により、味わいを濃厚にする製品改良を機に、容器包装を環境に配慮した素材を使用し、コンパクト化を実現しました。

中身容量に合わせてスティックの長さを2cm短縮したことに加え、フィルムの印刷素材にサトウキビ由来材料を一部使用したバイオマスPETフィルムを採用しました。スティックの短縮に合わせて個装をコンパクトにするとともに、箱の開封口を工夫し、ジッパー等小さなゴミが出ないように改良しました。

個装同様に外装(段ボール箱)も小さくなることで、主力品の〈ブレンディ〉スティックカフェオレ10本の場合、1パレットに積載できる外装が40ケースから64ケースになり、物流効率の改善にもつながりました。

この改良で、包材重量で年間約400トン、CO₂排出量で約1,400トン削減できる見込みです^{*1}。

*1 2014年度販売数量をもとに味の素セネラルフーズ(株)計算式にて算出



容器包装に配慮した「味なエコ」マーク®、「ほっとするエコ」マーク商品を広げる

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ため、包装の軽・薄・短・小や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。しかし、販売量全体でまとめて見ると大きな環境貢献効果があります。

「できるだけ環境によい商品を選びたい」「商品のエコをひと目でわかるようにしてほしい」というお客様のニーズにお応えし、味の素グループでは2010年より独自の環境マークを商品に表示しています。

 <p>味なエコ</p>	<p>「味なエコ」とは?</p> <p>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。</p>	<p>「味なエコ」マーク 商品数</p> <p>165 品種</p> <p>2015年8月現在 味の素(株)・味の素冷凍食品(株)</p>	 <p>「ほっとするエコ」とは?</p> <p>味の素セネラルフーズ(株)商品の環境への取り組み情報のごとで、ロゴマークは「地球の緑」と嗜好飲料がもつ「やすらぎ」を表現しています。2015年春より表示を開始しました。</p>	<p>「ほっとするエコ」マーク商品数</p> <p>95 品種</p> <p>2015年8月現在 味の素セネラルフーズ(株)</p>
--	--	--	--	---

<p>植物性プラスチックでエコ</p> <p>包装材料の一部に植物性プラスチックを使用しています。植物性由来原料を使用することで、石油使用量とCO₂排出量を抑制できます。</p> <p>※ 従来の石油由来原料を植物由来プラスチックに25%以上置き換えたキャップやトレイを採用</p>	 <p>植物性キャップでエコ</p>	 <p>植物性トレイでエコ</p>	<p>袋包装の最表面のフィルムに、植物由来原料を20%以上使用のPETフィルムを採用</p>	 <p>植物性プラでエコ</p>
<p>再生プラスチックでエコ</p> <p>包装材料の一部に再生プラスチックを使用しています。再生プラスチックを使用することで、石油使用量とCO₂排出量を抑制できます。</p> <p>※ レギュラー・コーヒー商品の袋包装の最表面のフィルムに、再生樹脂を80%以上使用したPETフィルムを採用</p> <p>※ ボトルコーヒー商品のボトルに、再生樹脂を50%以上使用したPET樹脂を採用</p>	 <p>再生プラでエコ</p>	<p>再生紙でエコ</p> <p>古紙パルプの配合量が80%を超える再生紙を使用しています。資源を大切に利用していくために、リサイクル素材を積極的に採用しています。</p>	 <p>再生紙でエコ</p>	
<p>間伐材でエコ</p> <p>包装材料の一部に間伐材を使用しています。間伐材マーク認定委員会^{※1}の認定を得ている容器包装^{※2}を使用しています。</p> <p>※1 全国森林協会連合会が設置する委員会</p> <p>※2 間伐材パルプを10%以上使用</p>	 <p>間伐材でエコ</p>	<p>森林資源保護でエコ</p> <p>包装材料の一部に、適切に管理された森林で生産されたことを示すFSC[®]^{※3}の認証紙を容器包装に使用しています。</p> <p>※3 Forest Stewardship Council[®]: 森林管理協議会 FSC[®] N002418</p>	 <p>森林資源保護でエコ</p>	
<p>省包材でエコ</p> <p>この商品は、包装材料使用量を従来品に比べ低減しています。</p>	 <p>省包材でエコ</p>	 <p>省包材でエコ</p>	<p>トレイなしでエコ</p> <p>トレイを使用せずに大袋入りにした冷凍食品です。ゴミを減量化し、CO₂排出量を約20~50%抑制しました。</p>	 <p>トレイなしでエコ</p>
<p>詰め替えてエコ</p> <p>袋商品から中身を詰め替えて、長持ちする瓶を繰り返し使っていただくことで、環境負荷を抑制できます。</p>	 <p>詰め替えてエコ</p>	 <p>詰め替えてエコ</p>	<p>易分別でエコ</p> <p>この商品の包装材料は捨てやすい工夫がされています。</p> <p>ご使用后、簡単に分別できるキャップを採用</p> <p>瓶ラベルが簡単にはがれる「易剥離ラベル」を採用</p>	 <p>捨てやすくてエコ</p>

DATA 日々の食卓における環境配慮調査

<p>日常生活でゴミを減らすことを心がけている</p> <p>77%</p>	<p>ゴミの分別は面倒でもきちんと行う</p> <p>95%</p>	<p>調味料は詰め替え品を買い替えている</p> <p>84%</p>	<p>食品の包装、生鮮のトレイなどムダが多いと思う</p> <p>84%</p>
---	---	--	---

出典：味の素(株) [AMC調査2014] 対象：全国の20~70代 2人以上世帯の主婦1,800人

物流の取り組み



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CO₂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。

2014年度の実績

荷主として：味の素（株）の実績

輸配送に伴うCO₂排出量原単位 **7.0%減少** (2010年度比) モーダルシフト^{※4}率 **36%** (鉄道21%、船舶15%)

※4 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、CO₂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る

荷主としての取り組み

味の素グループでは、現在味の素（株）、味の素冷凍食品（株）の2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CO₂排出量を基準年から5年間で原単位を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。

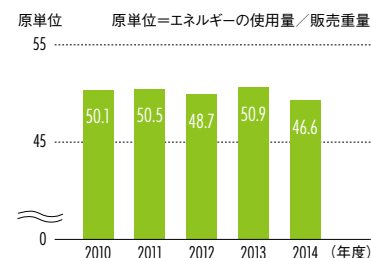
味の素（株）では、5年目となる2010年度時点で5.9%の削減ができ、「特定荷主」義務を大きく上回ることができました。これは、1995年から取り組んできたモーダルシフトに加え、配送拠点の集約、グループ企業や他の食品メーカーとの共同配送などを進めたことによるものです。

2014年度の前単位は、前年比で8.4%減少しました。東日本大震災を契機にリスク対策として主な物流拠点を川崎地区1拠点から北関東

地区・関西地区の2拠点に変更する取り組みを推進し、それに伴う全国配送ネットワークの整備を進めました。この取り組みに並行して配送の効率化を進めたことで、原単位は前年比でも減少する結果となりました。2010年度比でも7.0%の減少となっています。

これからも着実に荷主義務である年1%削減達成に向け、取り組みを進めていきます。

CO₂排出量原単位の推移



味の素（株）の取り組み

味の素グループのモーダルシフトへの取り組みは、味の素（株）物流企画部や味の素物流（株）を中心に1995年に始まりました。昨今要員確保が難しくなっている長距離ドライバー不足への対応と、東西2補充拠点化による輸送効率の低下を解決するために物流を抜本的に見直し、輸送力強化と環境配慮型物流を同時に実現する「味の素（株）スーパーグリーンロジスティクス構想」を現在推進しています。

2012年までは鉄道のみでしたが、500km以上の長距離輸送における初めての本格的な船舶輸送を導入しました。現在、関東地区から北海道地区、関西地区から九州地区、川崎地区から関西地区への商品輸

送に船便を活用しています。また、輸送効率のよい大型の31フィートコンテナを活用した鉄道輸送を強化しました。この取り組みにより、2015年9月までに味の素（株）の長距離輸送のモーダルシフト率（食品カテゴリー）は77%（鉄道26%、船舶51%）となりました。

今後2015年度末までに導入前の約2倍となる87%、CO₂排出量は現行の約半分の約2,400トンの抑制を目指しています。



船舶輸送に使用する貨物専用フェリー

TOPICS

エコシップモーダルシフト事業優良事業者 ～国土交通省海事局長表彰～

省エネや環境汚染低減などのため、物流手段を自動車や航空機から、鉄道や船舶にシフトするモーダルシフト。味の素（株）は、食品業界では他社に先駆けてモーダルシフトに取り組み、大型フェリーや貨物船による輸送も導入しました。

2015年7月に「国土交通省海事局長表彰」を受けました。



受賞した味の素（株）、味の素物流（株）のメンバー

環境マネジメント



味の素グループでは、ISO 14001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。**

2014年度の実績

環境マネジメント

ISO 14001の認証を、対象サイトの

94%にあたる120の拠点で取得
(2015年3月現在)



インドネシア味の素社 モジョケルト工場
ゼロエミッションに取り組むメンバー



味の素(株)川崎事業所
「環境モニター会議」

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により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

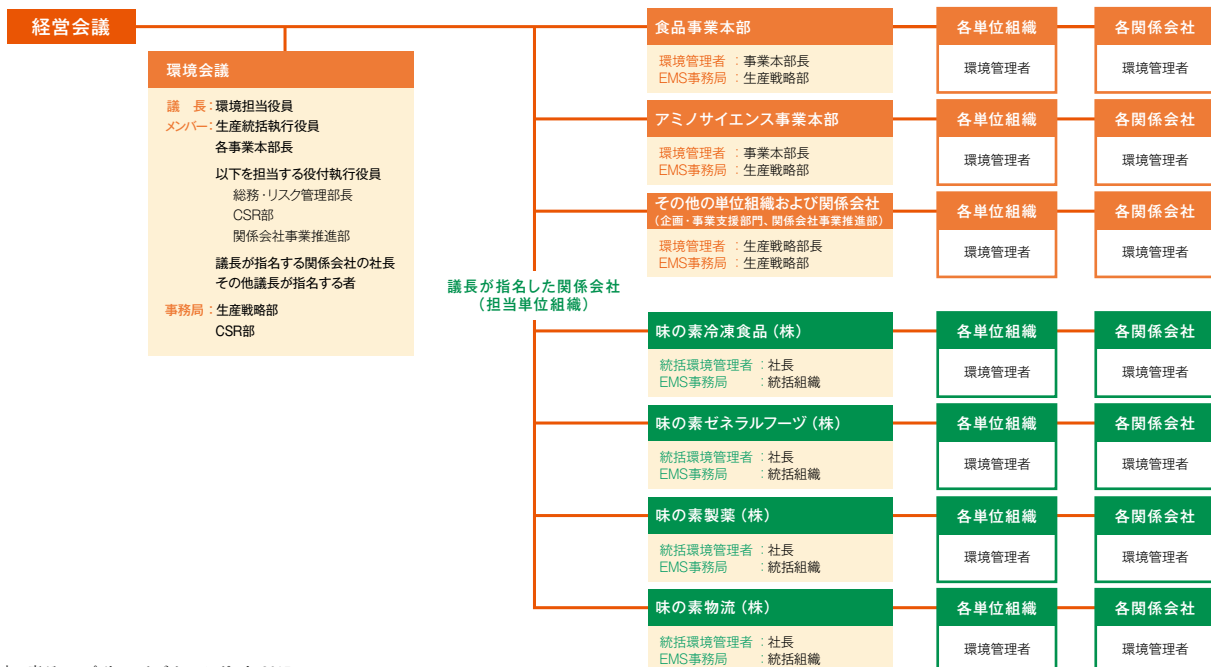
味の素グループは2013年度、事業所の新設により対象サイトが合計126となっており、119拠点でISO 14001の認証を取得し、未取得のサイトでも着実にISO 14001の導入を進めています。

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CO₂、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^{※1}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、CDP(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(2015年10月1日現在)



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、さらにその内容を生産戦略部環境・安全グループがチェックした後、稟議決裁します。2010年4月からは、地域ごとの状況をより深く考慮したアセスメントを行うため、一部の海外事業所にアセスメント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・悪臭・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	化学物質汚染・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

環境監査の実施

味の素グループでは、環境経営の推進に不可欠な「Plan、Do、Check、Act」のPDCAサイクルの中で、Check機能にあたる環境監査を重視し、内部・外部の両面から監査体制を構築しています。監査は、ISO 14001規格への適合を確認する「外部審査」のほか、内部監査員が半年～1年に一度の頻度で実施する「内部環境監査」があります。これらは各部署の目標や計画の進捗状況などを確認し、環境経営を着実に進歩させる重要な役割を担っています。さらに環境への負荷が大きい事業所に対しては、事業に即した環境経営の推進を目的として「グループ環境監査」を実施しています。また、グループとしての環境マネジメントシステムの維持・強化を図るため、監査員が監査を的確に行えるよう、外部の講師を招いて「味の素グループ内部監査員養成講座」を運営しています。2014年度は156名が受講し、国内グループ全体の内部監査員は累計で2,624名となりました。

工場の防災体制と環境事故対応

味の素グループでは、近隣住民の皆様が開かれた事業所を目指しています。味の素(株)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」制度を導入しているほか、味の素(株)九州事業所でも近隣町内会と定期的に会合を持ち、異常の感知等についてご意見を伺っています。また、タイ味の素社やベトナム味の素社、味の素オムニケム社などの海外工場でも、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。2014年度には1件の法令違反がありました。味の素ハートランド社における排水処理の管理ミスによる基準値の逸脱です。再発防止処置を講じ、安定した管理に復帰しています。環境事故においては味の素冷凍食品(株)における排水の白濁、味の素物流(株)のトラック横転に伴う積荷の液体漏出がありました。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)^{※2}も含めて原因究明を行い、再発防止に努めています。

※2 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

軽微な環境事故、ヒヤリの状況(2014年度)

	国内	国外
大気	7	6
水質	8	13
廃棄物	0	5
騒音・振動	2	2
臭気	0	1
その他	13	21
合計	30件	48件

苦情などの状況(2014年度)

	国内	国外
大気	0	4
水質	0	1
廃棄物	0	1
騒音・振動	15	3
臭気	3	15
その他	1	4
合計	19件	28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となります。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つけられるよう、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、それぞれの業務を通じて「持続可能な社会の実現」を目指すために基盤となる環境教育・意識啓発に力を注いでいます。人事、総務部門等と連携をとりながら、味の素グループの環境活動について周知するとともに、各階層における役割について継続して教育を行っています。

2012年度より開始した管理職を対象とするコンプライアンス教育の中でも、多様化する環境課題に対する企業の社会的責任を果たすための味の素グループの方針と管理職の役割を理解し、実践することを促しています。また、新入社員や新任管理職などの各層にも環境教育を実施しています。グループ全社で2014年度は930名以上が各種講座を受講しました。

その他にも、2007年度より継続している社会・環境貢献活動「Smile Earth!」活動では、毎年「環境意識啓発キャンペーン」を実施しています。2014年度はフードロスの削減を目指して「おいしく食べてエコ」キャンペーンを世界で展開しました。



2015年度版ポスター ポーランドでの活動 日本での活動紹介パネル
参照 P140 コミュニティ:「Smile Earth!」ひとと、地球も、笑顔に。

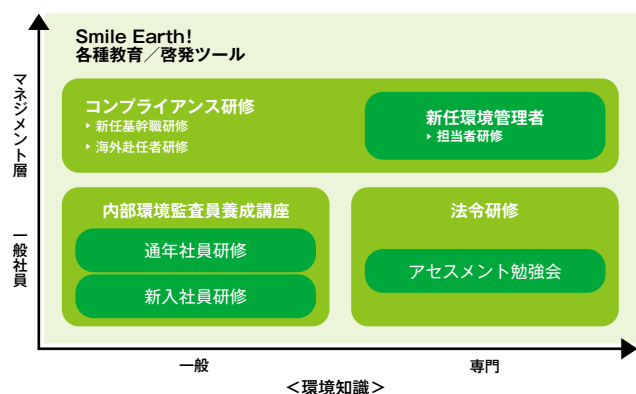
専門教育・訓練

事業を推進する中で環境に対して適切な事業運営を行うためには、各業務に応じた専門的で実践的な知識や技術向上が必要です。味の素グループでは、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、新事業や商品を企画する事業部門・研究部門担当者に対する環境アセスメント教育などを継続的に実施しています。内部環境監査員養成講座は100回を超え、延べ2,600名以上が受講しました。

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た新たな環境法や関連条

例の制定、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。そのため、2011年度より国内のEMS担当者などを対象に「環境法令研修」を開始し、事業活動に関連の深い法令について、実務知識を習得するための専門教育を行っています。2014年度は「廃棄物処理法」や「法改正動向」をテーマに、各法令のポイントや実務対応について情報を共有しました。その他、化学物質管理に関する法令についても、実務者を対象とした勉強会を定期的に実施するなど、法令遵守に必要な力量の確保を図っています。

環境教育体系



内部環境監査員養成講座グループワーク 環境法令研修「廃棄物処理編」の様子



「環境法改正対策セミナー」テキスト



消費者課題

消費者とともに築く 持続可能な社会

味の素グループは、安全で高品質な製品・サービスをお届けすることで、世界中のお客様のよりよい生活に貢献することを目指しています。その実践のために、品質保証体制を整え、第三者認証の取得やサプライヤー監査を積極的に行っています。

加えて、お客様との情報共有やコミュニケーションも重要な活動と位置づけ、いただいたご意見やご要望などを事業活動や製品・サービスに反映し、よりお客様にご満足いただけるよう努めています。

INDEX

- P109 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
 - 2014年度の取り組みと今後の取り組み
- P116 お客様とのコミュニケーション**
 - お客様の声を聴き、お客様から学ぶ
 - お客様情報・個人情報取り扱いの徹底
- P119 食卓から始める持続可能なライフスタイル提案**
 - 商品やレシピ、広告を通じて、「食卓からのエコライフ」を広げる活動
 - 未来を担う子どもたちとともに味の素「食エコKIDS賞」の活動
 - 「食エコ活動」普及のための活動
 - サステナブルな未来を語らう場を通じた皆様との対話
 - 「エコプロダクツ2014」への出展を通じた皆様との対話
 - フォーラムを通じて、「望む未来」を語り合う

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・サービスを対象として、独自の品質保証システム「ASQUA (アスカ)」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

理念

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。

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、関連する法規を遵守し、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の考え方を基本にした味の素(株)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・開発から生産・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

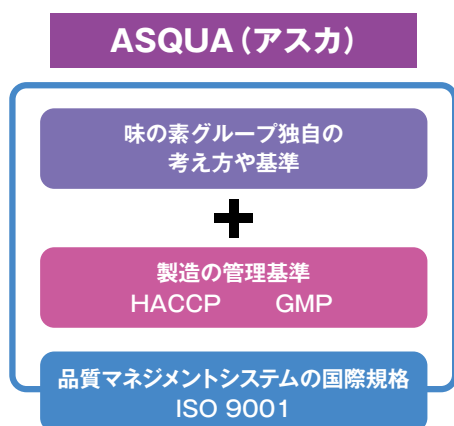
「ASQUA (アスカ)」とは

「ASQUA (アスカ)」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。「ASQUA (アスカ)」は、品質マネジメントシステムの国際規格「ISO 9001」を骨格に、食品衛生の管理基準の一つである「HACCP」、適正に製造するための各種「GMP」^{*1}などの製造の管理基準と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。

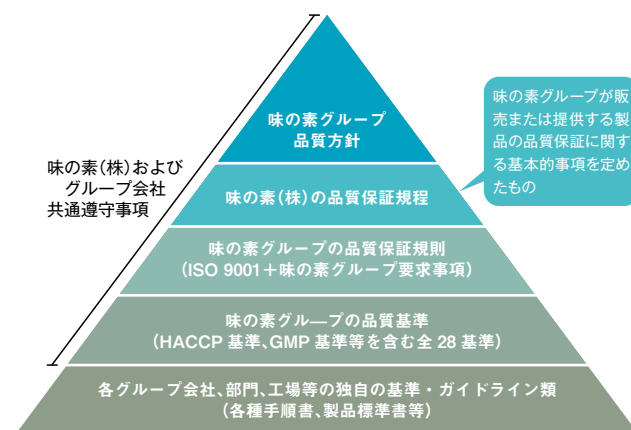
「ASQUA (アスカ)」は、「味の素グループ品質方針」「品質保証規程」「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールで運用されています。原料調達から販売まで、全世界の味の素グループで「ASQUA (アスカ)」に基づいた品質保証活動を徹底し、より高品質な商品づくりを保証しています。また、お客様からのご意見やご要望などを、速やかに事業活動や商品・サービスの改善に活かしています。

^{*1} 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

「ASQUA (アスカ)」の構成



「ASQUA (アスカ)」の文書体系



味の素グループの品質基準

味の素グループでは、味の素品質保証システム「ASQUA (アスカ)」の中で、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を定めています。教育、表示、包材、

トレーサビリティなどの基準に加え、2014年度は、新たに3基準を制定し、全28の厳しい基準に基づいて管理をしています。

味の素グループの品質基準 (全28基準のうち、一部抜粋)

品質アセスメント基準	食品包材の安全衛生基準	品質緊急対応判断基準
品質教育・訓練基準	食品GMP基準	フードディフェンス ^{※4} 基準
Halal ^{※2} 管理基準	医薬品製剤GMP基準	トレーサビリティ基準
Kosher ^{※3} 管理基準	HACCP基準	お客様の声対応基準 (2014年4月制定)
商品表示基準	製造委託品・購入品の品質管理基準	お客様の声活用基準 (2014年4月制定)
原材料の品質管理基準	商品クレーム対応基準	倉庫管理基準 (2014年9月制定)

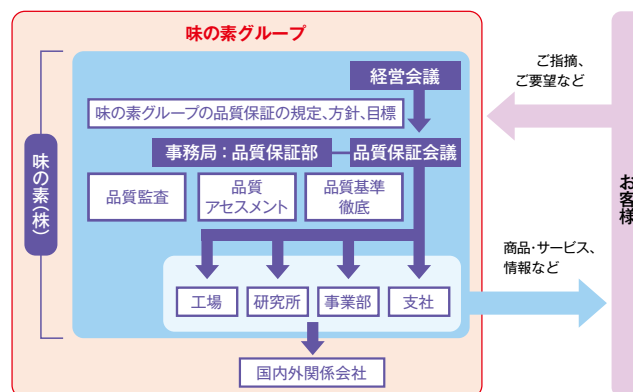
- ※2 Halal (ハラール)：イスラム法上で合法のもの。ハラール食品とは、イスラム法上でイスラム教徒が食べられることを許されている食品
- ※3 Kosher (コーシャー)：ユダヤ教で定められた「ユダヤ教徒が使用してよい」、または「行ってよい」という意味で、食品に関しては、ユダヤ教徒が食べてもよいものという意味
- ※4 フードディフェンス (食品防衛)：食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの

「ASQUA (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する「品質保証会議」で、経営会議の下に設置されています。「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、経営をはじめ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。

「ASQUA (アスカ)」の実施体制



2014年度の取り組みと今後の取り組み

2014-2016年度味の素グループ品質保証中期計画では、2011-2013年度の中期計画に引き続き、「お客様との約束を守る」「お客様の期待に応える」「確かなマネジメントを目指す」の3つの指針を骨格に、「食の安全体制を強化する」「健康危害トラブルを未然に防止

する」「お客様の声に耳を傾け、お客様にとって新たな価値や魅力を有する商品をお届けする」等の目標を新たに掲げました。2014年度は、中期計画の初年度として、これまでの活動に加え、それらの新たな目標の達成に向けた取り組みを開始しました。

食の安全体制強化への取り組み

2013年12月に国内他社で発生した冷凍食品への農薬混入事件を受け、味の素グループがお客様に一層安心していただける商品をお届けするため、2014年3月に職場風土を検討する部会と、原料調達、生産、保管、輸送等について検討する部会からなる「食の安全体制強化プロジェクト」を発足させました。

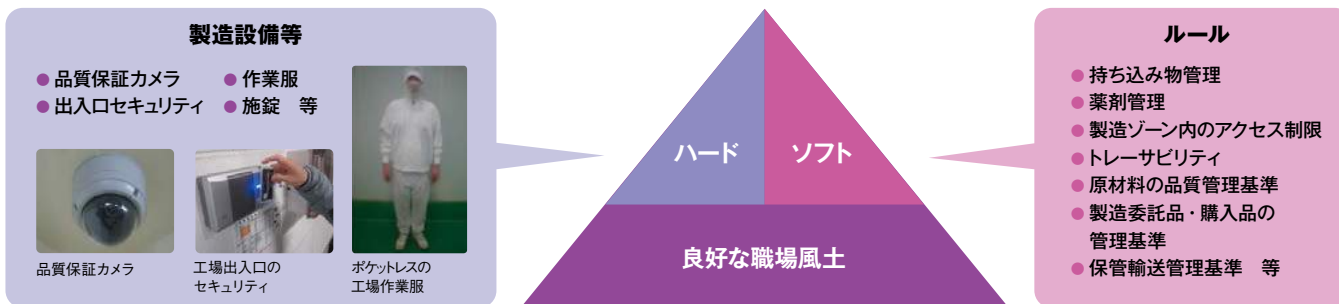
本プロジェクトは、図の通り、従業員との信頼関係をベースとした良好な職場風土の醸成を要に、製造設備などのハード面と、品質基準やガイドラインなどのソフト面の見直しや強化により、国内外のグルー

プでサプライチェーン全体の意図的な異物混入に対するリスクの1層の極小化を図ることを目的に、各種強化策の策定を進めてきました。

2014年度は、「良好な組織風土醸成に向けたガイドライン」、原料調達、製造委託、保管・輸送に関する国内外向け強化策を策定し、国内においては、それらに基づいて品質保証カメラやポケットレスの工場作業服の導入、工場出入口のセキュリティ等、食の安全体制強化に取り組んできました。

2015年度は、引き続き、国内での食の安全体制強化をさらに進めつつ、海外でもその体制強化を図っていきます。

食の安全を保証するための概念図



健康危害トラブルの未然防止への取り組み

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重要な使命の一つです。

2013年7月に国内他社化粧品メーカーで発生した美白剤による健康危害事故を受け、2014年度は、健康危害等の重大なトラブルにつながるおそれがあるお客様の声が見逃されることがないよう、その体制をさらに強化しました。グループ各社に寄せられたお客様の声は各社において解析されてきていますが、これに加えて、味の素(株)品質保証部においても健康危害等につながるおそれのあるお客様の声を迅速に客観的かつ組織横断的に確認、解析しています。万が一、緊急を要する案件と判断された場合は、速やかに関係部署と共有する体制を整えています。2015年度は、国内に加え、海外においても上記体制を構築していきます。

第三者認証取得への取り組み

味の素グループでは、ISO 9001の第三者認証を取得することを推進しています。

2014年度は、2012年に新設された味の素ジェネクスン社において、新規にISO 9001認証を取得しました。すでに取得済みの組織・法人はすべて認証維持を継続しています。

また、お客様からのご要請を受け、国内外の複数の製造サイトで、国際食品安全イニシアティブ(GFSI)承認のFSSC 22000^{※1}などの認証を取得することも進めています。2014年度は、味の素(株)九州事業所、川崎工場の食品系全製造サイトにおいて、FSSC 22000などの認証を拡大させました。今後もお客様のご要請に合わせて、GFSI承認の認証を取得していきます。

※1 FSSC 22000：食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO 22000とPAS 220(食品製造のための食品安全に関する前提条件プログラム)を統合し、国際食品安全イニシアティブ(GFSI)が制定したベンチマーク承認規格

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、製造委託・購入先や原材料サプライヤーに対しても、味の素品質保証システム「ASQUA(アスカ)」の品質管理基準・品質要求事項に基づいた管理を行っています。定期的な評価および品質監査はもちろんのこと、「サプライヤー パートナーシッププログラム(SPP)」に基づき、サプライヤーと連携し、品質リスクの低減やサプライヤーの品質レベルの向上等に取り組んでいます。

2014年度は、国内味の素グループにおいて、品質監査を計画的に実施しました。その結果、不適レベルのサプライヤーはありませんでした。

海外のサプライヤーに対しては、GSM^{※2}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ており、2014年度はGSM監査に加え、「GSM Auditor Meeting」という研修を実施し、GSM監査員のレベル向上を図りました。

2015年度は、引き続き、SPPによるサプライヤーとのパートナーシップをさらに強化していきます。また、食の安全体制強化の取り組み(P110)の一環として、すでに味の素冷凍食品(株)で実施している、サプライヤーに対するフードディフェンス監査^{※3}を、他の食品事業においても実施していきます。

2014年度の原材料取引先の主な品質監査実績

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	84件	食品：38件、 バイオ・ファイン：46件
	包材関係	29件	
味の素冷凍食品(株)	原料関係	205件	
	原料関係	7件	
味の素製菓(株)	包材関係	11件	
	委託先	3件	

※2 GSM(Global Supplier Management)：海外のサプライヤーに対する品質管理強化のため、海外の法人間で品質監査の相互協力をする味の素グループの仕組み

※3 フードディフェンス監査：意図的な食品汚染を防御することに特化した監査

参照 P52 公正な事業慣行：CSR調達の推進

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。毎年品質教育プログラムを見直し、各組織や法人のニーズに見合ったプログラムを作成して、計画的に教育を実施しています。

2014年度は、国内においては新入社員向けの品質教育研修や、人事異動により品質保証の専門知識が必要になる従業員向けの品質教育、ISO 9001内部監査員教育、食品表示や法規関連のセミナー等を実施しました。教育内容によっては、eラーニング形式も取り入れ、受講しやすい工夫も行っています。「トップマネジメント品質勉強会」には、新任の国内法人長を中心に55名が参加したほか、2014年度で35回目となる味の素グループ「品質保証のマネジメント・技術に関する検討会」には、457名の国内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ました。また、味の素冷凍食品(株)では品質教育「スクールQ」や、自社農場や指定農場管理者向け

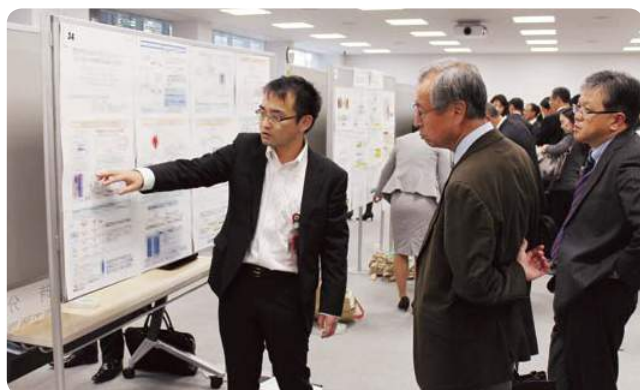
の研修「アグリスクール」、次世代の同社を担う人材育成として「FFA アカデミー」を設立し、品質教育結果についての報告会も開催しました。

さらに、海外の従業員を対象とする品質教育にも積極的に取り組んでいます。2014年度で14回目となる「QMS^{※4}トレーニングコース」には、米国、タイ、マレーシア、ベトナムから7名が参加し、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、グループの品質保証のさらなるレベルアップについても活発なディスカッションが行われました。また、東南アジア、南米、中国、北米、欧州、アフリカ地域では、地域ごとの品質教育も活発に行っております。2014年度は、中国やアフリカで「アスカスクール^{※5}」を開催し、中国で28名、アフリカで21名が参加しました。

2015年度も品質教育プログラムを作成し、グローバルに活躍できる品質保証人材の育成に力を入れていきます。

※4 QMS (Quality Management System) : 品質マネジメントシステム

※5 「アスカスクール」: 味の素品質保証システム「ASQUA (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



味の素グループ「品質保証のマネジメント・技術に関する検討会」におけるポスター発表



QMSトレーニングコース

品質保証教育の体系とプログラム例

全体研修

グループ共通

- 品質保証のマネジメント・技術に関する検討会

味の素(株)単体

- 海外赴任者研修
- 新入社員研修
- コンプライアンス研修

専門教育

全世界グループ共通

- QMS トレーニングコース
- 「アスカスクール」

味の素(株)単体

- 品質アセスメント勉強会
- 「ASQUA (アスカ)」を理解する基礎講座 など

国内グループ共通

- トップマネジメント品質勉強会
- お客様満足研修
- ISO 9001 内部監査員教育
- 品質監査講習会
- 食品表示の勉強会
- 食品表示行政動向説明会 など

各事業所等

ISO 9001 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

TOPICS

社外有識者との対話を、活動の改善につなげる

消費者課題に取り組むためには、消費者の要望や不安を把握することが重要ですが、一人ひとりの声を直接聞くことは困難です。そこで味の素グループでは、消費者課題に精通した社外有識者の方々とのダイアログを開催してご意見を伺い、私たちが取り組むべきテーマや改善すべきポイントの抽出に活かしています。

有識者とのダイアログ①

2014年8月、サステナビリティ消費者会議代表の古谷由紀子氏をお招きしてダイアログを開催し、消費者課題を中心とした味の素グループの活動についての評価とご意見をいただきました。



味の素(株)からの参加部門
総務・リスク管理部 経営企画部 品質保証部 CSR部

古谷氏による評価とアドバイス

- 味の素グループは早くから「21世紀の人類社会の課題」を打ち出して活動してきたことが、非常にすばらしいと評価している
- 今後 ASV (Ajinomoto Group Shared Value) を軸に活動する際、ISO 26000 をベースにマルチステークホルダーで議論を重ねてきたことを狭めたり低めたりしないよう、味の素グループがなすべきことをしっかりと把握して進めてほしい。事業活動によって生じるプラスの影響だけでなく、マイナスの影響に対してどう取り組んでいるかという部分も開示すべき
- 消費者課題とは、持続可能な社会に向けて、企業が取り組まなければならない消費者にかかわる課題のこと。「21世紀の人類社会の課題」と消費者課題を結びつけて問題の解決を図っていくべきではないか
- 味の素グループは、添加物や「〇〇不使用」といった表示、遺伝子組換え作物等について昔から明確に考えを示していることが評価できる。消費者に正しい情報提供をした上でニーズに応えることが重要
- 国連の消費者保護ガイドラインや日本の消費者基本法に定められている消費者の権利の内容が、今後の課題解決のヒントになるとと思われる

有識者とのダイアログ②

2014年11月、味の素(株)では科学ジャーナリストの松永和紀氏を講師に迎え、従業員向けに「食の安全に関する講演会」を開催しました。講演後、役員・関連部門の管理職と松永氏によるダイアログを実施しました。



味の素(株)からの参加部門
常務執行役員(品質保証部担当) 総務・リスク管理部 品質保証部
生産戦略部 広報部 家庭用事業部 CSR部

松永氏による評価とアドバイス

- 味の素グループの食の安全に対する取り組みは他社と比べて進んでいて、フードディフェンスなど様々な場合を想定した管理体制や活動がなされている
- そうした取り組みが、教育を通じて従業員にも浸透していて、様々な議論や日常的な会話の中でも食の安全が当たり前のものとして語られているのが印象的だった。これまでグローバルな競争の中でリスクに直面した経験をきちんと活かしてきたということを感じ取ることができた
- 実践は十分になされているので、日本国内だけでなく海外で調達している原料の安全性についても、コミュニケーション等を通じて生活者に正しく伝えてほしい
- 味の素(株)は長年、食品添加物の安全性について正しい情報を伝えるために、栄養士向けの講演会を主催するなどの努力をしてきた。こうした取り組みは、栄養士をはじめとした栄養の現場で働く方々に正しい情報や最新の動向を知っていただくために有益である。今後は家庭科の教員など、学校教育の現場にも展開できると、時間はかかると思われるが実効性のある取り組みになる

品質保証のコミュニケーションに関する改善

社外有識者とのダイアログをはじめとした対話の機会を通じて、味の素グループが取り組んできた「食の安全体制強化プロジェクト」「セーフティネット」「人財育成」等の取り組みが、社会から求められている方向性とずれていないことが確認できました。

一方、コミュニケーションについてはさらなる改善を求められていると認識し、2014年度は二つの対策を講じました。

- ① 本「サステナビリティレポート」での報告において、3カ年計画の概要や2014年度の取り組み内容、今後の方向性について整理して報告することに努めました。

参照 P109 消費者課題：確かな品質をお届けするために

- ② 品質保証の取り組みについて、生活者の皆様により具体的かつわかりやすく伝えるよう、Webサイトに年度の取り組みを追加しました。

リンク 確かな品質をお届けするために <http://quality.ajinomoto.co.jp>

品質に関する情報の共有

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、一般のお客様向けの家庭用商品については、独自の「品質情報提供ガイドライン」を設け、お客様が商品を購入される際の参考になるような情報を、パッケージやWebサイト上で共有できるようにしています。

① 商品パッケージでの品質に関する情報共有

味の素(株)および味の素冷凍食品(株)の家庭用商品のパッケージには、スペースの制約があるものや一部の例外を除き、法律で義務付けられた表示に加えて、以下の品質に関する情報を表示しています。

- 開封後の保存方法
- 使用上の注意
- お客様からお問い合わせが多く、わかりにくい原材料についての説明
- アレルギー物質(義務表示および推奨表示)の一覧表などによるわかりやすい表示
- 包材の材質
- お客様のお問い合わせ窓口 等

② Webサイトでの品質に関する情報共有

味の素グループは、Webサイトの「商品情報」や「商品Q&A」などのページを通じて、商品の原材料や主な原材料の産地、栄養成分、製造工場、アレルギー物質、使用方法など、お客様から多くお問い合わせをいただく情報をお伝えしています。

味の素(株)「確かな品質をお届けするために」サイト、味の素冷凍食品(株)「安心品質の取り組み」サイトでは、お客様に「安心・安全」な商品をお届けするための、原料管理から製造工程、販売までの過程で行われている品質管理についてわかりやすく紹介しています。

また、タイ味の素社やブラジル味の素社においては、「商品情報」やレシピ情報をはじめ、FAQや各社で取り組んでいる料理教室等、それぞれの国のお客様に合わせた情報の提供に努めています。

2014年度は、味の素冷凍食品(株)のWebサイトにおける品質保証への取り組みページをリニューアルし、安心・安全の情報を充実させました。また、お客様からお問い合わせの多いアレルギー物質の検索システムを新たに掲載しました。

2015年度以降も引き続き、お客様のご要望に合わせ、Webサイト内の品質情報の充実化に取り組んでいきます。



Webサイト 味の素(株)「商品情報」
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/>



Webサイト 味の素(株)「確かな品質をお届けするために」
<http://quality.ajinomoto.co.jp>



Webサイト 味の素(株)「お客様相談センター」
<http://okyakusama.ajinomoto.co.jp/>



Webサイト 味の素冷凍食品(株)「安心品質の取り組み」
<https://www.ffa.ajinomoto.com/anshin/>



Webサイト タイ味の素社「商品情報」
http://www.ajinomoto.co.th/en_index.php



Webサイト ブラジル味の素社「商品情報」
<http://www.ajinomoto.com.br/>

Webサイトでご紹介している味の素グループの考え方や取り組み内容

食品添加物について

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により豊かな食生活を実現するほか、保存性などを高めるなど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、適切な食品添加物を選定・使用しています。表示の際は、各国で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。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が、味の素グループは、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は、お客様に誤認を与えるおそれがあると考えています。

リンク [気になる「食」のキーワード>食品添加物
http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/additive.html](http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/additive.html)

GMO（遺伝子組換え作物）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^{*1}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、味の素グループもこの基準に従っています。

*1 GMO：Genetically Modified Organism

リンク [気になる「食」のキーワード> GMO（遺伝子組換え作物）
http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/gmo.html](http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/gmo.html)

放射性物質について

製品の製造にあたり、放射性物質に関しては、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、さらなる確認のため、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 [気になる「食」のキーワード>放射性物質について
http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/radiation.html](http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/radiation.html)

トレーサビリティ（履歴情報管理）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ます。

さらに、お客様からのお問い合わせ時や、トラブル発生時の速やかな対処を可能にし、お客様が安心して商品を購入できるよう、トレーサビリティ体制を構築し、定期的にその有効性を確認しています。

リンク [気になる「食」のキーワード>トレーサビリティ（履歴情報管理）
http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/traceability.html](http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/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、消費者庁により、小麦、乳、落花生、卵、そば、えび、かにの7品目についての表示が義務づけられ、また、20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20品目についてもアレルギー表示を行っています。さらに、公定法（法律で定められた分析法）の導入、コンタミネーション^{*2}防止の取り組みなど、グループにおけるアレルギー物質管理体制の強化にも取り組んでいます。

*2 コンタミネーション：食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入すること

リンク [気になる「食」のキーワード>アレルギー物質
http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/allergy.html](http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/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、作物の生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、散布方法や散布時期、散布回数の上限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、残留農薬の確認とともに農薬管理を含めた農場全体の管理も徹底しています。また、一部の商品の主要原料について「自社管理農場」^{*3}や「指定農場」^{*4}の原料の使用を積極的に進めています。

*3 自社管理農場：味の素グループ駐在員の指導のもとで、栽培から、農薬の選定、購入、使用判断まで一元管理している農場

*4 指定農場：味の素グループの厳しい選定基準を満たしており、管理基準に基づく農業のみを使用し、分析や記録等の管理体制を整えた農場で、定期的に味の素グループによる査察を実施している

リンク [気になる「食」のキーワード>残留農薬
http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/biopesticide.html](http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/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。味の素品質保証システム「ASQUA（アスカ）」の中でも、お客様とのコミュニケーションを図る方法を明確にし、実施することをグループの方針として掲げ、味の素グループ各社で窓口を設置し、お客様からのご意見・ご要望を真摯に承っています。

さらに、いただいたご意見やご要望などを社内で共有し、事業活動や商品・サービスに反映する活動を推進しています。

また、味の素(株)および味の素冷凍食品(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「ISO 10002^{*5}」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、「お客様満足品質」の実現に向けて取り組んでいます。

*5 ISO 10002: 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、迅速に対応するよう、組織がどのようにあるべきかの要件を指針として定められたもの

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。

お客様の声を聴き、お客様から学ぶ

味の素グループでは、国内食品5社^{*6}はもちろんのこと、海外事業においても地域特性や商品の拡充に合わせ、お客様相談機能・部門を設け、お客様満足向上に努めています。

味の素(株)お客様相談センターでは、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むほか、関連部門と連携し、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、お客様一人ひとりとのコミュニケーションを大切に、お客様との良好な信頼関係づくりに努め、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。

2014年4月に制定した味の素品質保証システム「ASQUA（アスカ）」の「お客様の声対応基準」「お客様の声活用基準」に則り、国内外各法人と取り組みを推進しています。国内では、グループ5社での3か月に1度の

お客様対応状況の共有・勉強会や、味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)3社での「お客様の声」の事業への反映の検討などを実施しました。

海外法人では、ブラジル味の素社で「お客様の声」による品質改善への取り組み、タイ味の素社でお客様からのお問い合わせ状況をスムーズに社内に伝える体制づくりを開始しました。ベトナム味の素社、インドネシア味の素社とも情報交換を実施するなど、味の素グループ全体として「お客様の声」をお伺いする対応品質向上の活動と「お客様の声」を反映したよりよい商品・サービスのご提供を目指す活動を、一層推進していきます。

*6 国内食品5社:味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)、(株)J-オイルミルズ、ヤマキ(株)

お客様相談窓口を設けている代表的な海外法人

- ブラジル味の素社
- タイ味の素社
- インドネシア味の素社
- ベトナム味の素社 等

* 相談窓口のない法人においても、電話、Webサイト等でお問い合わせを受け付けています。

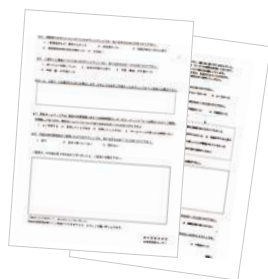
味の素(株)お客様相談センターの2014年度の主な取り組み

主な取り組み	内容
「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	傾聴力向上、情報提供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
「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"> ・「お客様の声」をタイムリーに社内ポータルや会議で共有し、商品やサービスの改善に反映 ・改善の事例をお客様とWebサイト等で共有 ・商品開発時の品質アセスメント会議において、お客様視点での評価を実施
商品に対するご指摘への対応満足向上の取り組み	調査回答文書の社内横断的な改善を推進
社内研修「お客様満足研修」の実施	<ul style="list-style-type: none"> ① 「お客様の視点」気づき講座 ② “お客様の声”分析実習 ③ “お客様の声ポータル”使い方研修 ④ 営業部門対応研修 等 (6講座に95名が参加)

商品へのご指摘時の対応満足向上の取り組み

味の素(株)、味の素冷凍食品(株)では2008年度からお客様からご指摘をいただいた商品について、製造工場では原因を調査した結果の報告に対するお客様の満足度を確認するアンケートを継続実施し、調査報告の改善に努めています。2014年度は、事象の発生原因の調査にとどまらず、お客様が疑問や不安に思われた点も調査結果に織り込み、わかりやすくご説明するよう調査部門、事業部門、お客様相談センターで改善に取り組みました。お客様からいただいたご意見により、科学的な専門用語を抽出しわかりやすく変更する、写真やグラフを活用する、要点の文字を読みやすく大きくするなどの工夫をしています。

これらの取り組みにより2014年度のアンケートでは、84%以上のお客様から「また製品を購入したい」との回答をいただきました。



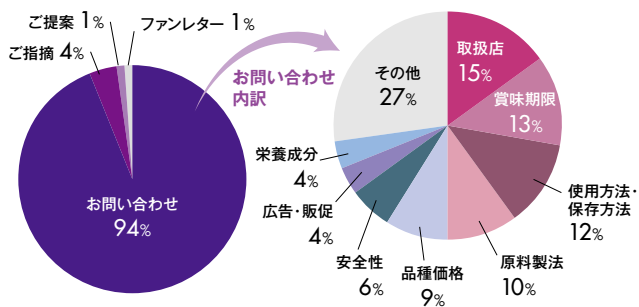
調査報告への満足度を確認するアンケート

2014年度に寄せられたお問い合わせの内容

味の素(株) お問い合わせ総件数: 37,400件 (2013年度比98%)

味の素グループ国内食品5社のお問い合わせ件数: 合計73,900件 (2013年度比96%)

味の素(株)の「お客様の声」内訳(全体: 37,400件)



食品業界で初めて字幕TVCMの放映を開始

テレビで放送される“番組”には、1985年より、放送法に基づきセリフやナレーションが文字で表示される字幕^{※1}対応が実施されてきましたが、“CM”には放送電波の送出インフラの未整備などにより、字幕の組み込みは進んでいません。このような背景のもとで2010年頃より首都圏の放送局を中心としてインフラ整備が進む傍ら、総務省のCM字幕ワーキンググループに一般社団法人日本民間放送連盟や広告主である企業数社^{※2}が加わって、字幕CM導入の推進を進めていました。

味の素(株)は、前述のCM字幕ワーキンググループに参画しており、1社提供番組において自主的に字幕CMを導入することを決定、2014年4月より放映を開始しました。日本国内では、聴覚障がい者および障がいや高齢による難聴者の数は合計約2,000万人です(出典:2003年 日本補聴器工業会「補聴器供給システムの在り方に関する研究」)。今後、高齢化が進む中でその数は一層増えると想定されます。これらの方々に対し、字幕CMを通じて製品情報や企業メッセージを正確にお伝えすることで、味の素(株)および当社製品に対する認知度を拡大し、ひいては障がい者と健常者とがわけへだたなく共生する社会の実現のために貢献したいと考えています。

※1 字幕(クローズドキャプション): テレビのリモコンの「字幕ボタン」をONにすると、通常のテレビ画面に文字情報が呼び出され、字幕つきで視聴できる

※2 パナソニック、花王、ライオン、キャノン、東芝、JR東日本など

字幕CMの事例



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、お客様情報などお預かりしている個人情報を安全に管理するため、ルールと手順を明確にし、これを関係者に周知することにより、組織的な業務管理を実践しています。

個人情報にかかわるルールとしては、情報セキュリティルールである「情報取扱規程」の下に「個人情報取扱ガイドライン」を制定し、具体的な手続きを明確に定義しています。これらのガイドラインは、ISO 27001(情報セキュリティマネジメントシステム)の考え方に基づいて作成されています。

味の素(株)では、制定したルールについて新人・管理職・営業関係等階層・職種レベルのセキュリティ研修に組み込み周知しています。また、業務を外部委託する場合においても、同等の管理レベルを維持するため、委託先の業務・システム状況に関するアセスメントを実施しています。管理している個人情報は「個人情報管理データベース」へ登録することにより全社で一元管理し、安全の確保に努めています。

2014年9月には、管理している個人情報について総点検を実施しました。

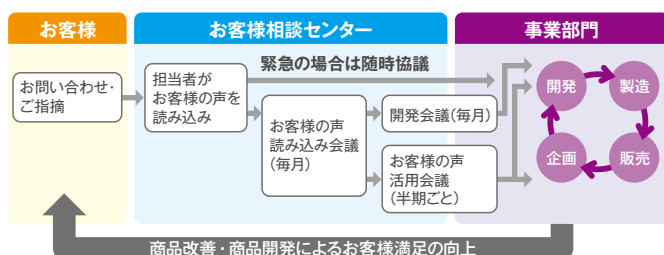
参照 P49 組織統治: 情報セキュリティの徹底

お客様の声から課題を抽出し、改善する取り組み

味の素グループは、お客様からいただいたご意見をタイムリーに社内内で共有し、商品・サービスの改善に反映しています。

味の素(株)では、お客様よりいただいた貴重なご意見・ご要望は、すべて当日のうちにデータ化し、その中で、緊急性の高いご指摘などは直ちに該当部門へ伝え、原因を究明して再発防止策を講じるとともにお客様へ報告します。翌日には社内情報共有システム「お客様の声

「お客様の声」を商品づくりに反映する仕組み



ポータル」に「お客様の声」データを公開し、全従業員が閲覧できるようにしています。また、お客様相談センター内で毎月開催する「お客様の声読み込み会議」でご意見・ご要望を共有し、様々な角度から分析して課題を抽出します。その際、お客様の目線で商品を見直すべく「現物・再現主義」※3に則って、先入観を持たずにお客様の声を受け止めることを徹底しています。

さらに、商品へのお問い合わせの推移、お客様の意識の変化、ご要望やご提案などについても、各商品事業部門と毎月開催される「開発会議」や半期ごとの「お客様の声活用会議」において共有し、商品開発や商品改善に反映しています。

※3 現物・再現主義：実際の商品を使ってできるだけお客様と同じ状態を再現し、体感しながら理解すること

リンク [品質へのこだわり>お客様の声の反映](http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/kodawari/customer.html)
http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/kodawari/customer.html

TOPICS

お客様の声をもとに、よりよい商品へ

「Cook Do[®] きょうの大皿」 2人前品種での改善事例

お客様からの栄養成分表示に関するお問い合わせの中で、シニアのお客様より「栄養表示があるけど、これは材料込みの値ですか？ 材料込みの値が知りたいのですが」という声が寄せられていました。食事の栄養計算を行い健康に配慮されている背景が推察されたので、商品自体の標準栄養成分に加えて、調理後の材料込みでの栄養成分（エネルギー、食塩相当量）の計算値を新たに表示しました。

25g(1人分)の標準栄養成分		調理後の栄養成分(1人分)	
エネルギー…49kcal	炭水化物… 5.8g	エネルギー…271kcal	
たんぱく質… 1.0g	ナトリウム…490mg	食塩相当量… 1.3g	
脂 質… 2.4g	(食塩相当量… 1.3g)		

※味の素(株)調べ

「Cook Do[®] きょうの大皿」ガリバタ鶏用の例

リンク [味の素\(株\)>お客様相談センター>お客様の声を活かしました](http://okyakusama.ajinomoto.co.jp/voice/)

リンク [味の素冷凍食品\(株\)>お問い合わせ>お客様の声をいかしました](http://www.ffa.ajinomoto.com/faq/voice.html)

「味の素KK丸鶏がらスープ」55g瓶での改善事例

「丸鶏がらスープ」55g瓶は、これまでキャップを開けてスプーン等ですくって使用するタイプでしたが、「いちいちスプーンですくわなければならないのが面倒」「振り出しできるキャップなら、量の調節もしやすいのですが」という声が寄せられていました。

振り出しタイプのキャップは、使用時に振り出し口で湿気で固まりやすく、採用できなかったのですが、今回、固結防止技術により、固まりにくい・さらさら顆粒に中身を改良し、振り出しキャップを採用することができました。



※スプーンがなくなりました

食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

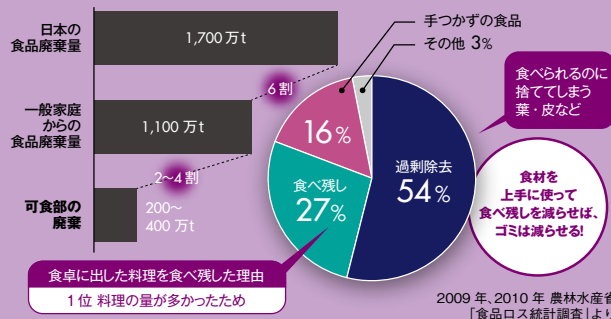
味の素グループは食品メーカーとして、皆様の食卓に「おいしさ」や「健康」だけでなくエコライフをお届けしたいと考えています。それぞれのご家庭にとって、そして地球にとっても、健やかな「食卓」を実現すること。それが、味の素グループの願いであり、使命です。味の素グループは、エコな商品の開発を追求し、エコなレシピやヒントをご提案することで、食卓からのエコライフを支援していきます。

DATA

日本の食品ロスは…

日本では年間約1,700万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。そのうち、200万～400万トンが可食部、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もので「食品ロス」とわれています。

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美味しく食べ切る視点が大切です。



商品やレシピ、広告を通じて、「食卓からのエコライフ」を広げる活動

「味なエコ」マーク®

「ほっとするエコ」マーク商品を通じて

味の素グループでは、家庭でゴミになってしまう商品の容器包装の環境配慮を進めています。2010年秋からはお客様にできるだけ環境によい商品を選んでいただくために、商品のエコがひと目でわかる独自の環境ラベル「味なエコ」マーク®を、2015年春より新たに味の素ゼネラルフーズ（株）の商品に「ほっとするエコ」マークの表示を開始しました。

2015年8月現在
味の素（株）・味の素冷凍食品（株）

2015年8月現在
味の素ゼネラルフーズ（株）

参照 P103 環境：容器包装に配慮した「味なエコ」マーク®、「ほっとするエコ」マーク商品を広げる

「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。

※ 「味なエコ」マーク、「エコうま」、「エコうまレシピ」は、味の素（株）の登録商標です。

エコうまレシピ

食材をムダなく活用！

「旬」の食材を選ぼう！

手際よく、簡単に！

↓

おいしいは、エコロジー

リンク 食卓から始めるエコライフ>エコうまレシピ
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/ecouma/>

Webサイトでは旬の食材をムダなく使い切る提案や、プロの料理人の知恵やアイデアが詰まったエピソード、皆様から募集したレシピ、子どもたちの食エコ活動などを紹介しています。



広告を通じて

味の素グループでは、企業広告を通じて食卓からのエコライフのヒントを提案しています。さらに2014年7月から、わかりやすくお伝えするために一部動画で制作し、Webサイトで公開しています。



「そのエコバッグ、エコバッグになっていませんか。」
エコバッグを持つことだけで満足せず、食材を使い切ることの大切さを呼びかけています。



「EDO時代、ECOヒント」篇
EDO時代の食生活に学ぶECOのヒントを紹介。動画版も公開中です。



「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 ほか受賞

リンク 新聞・雑誌広告のご紹介
<http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/cm/newspaper/>

未来を担う子どもたちとともに 味の素「食エコKIDS」賞の活動

味の素(株)では、2010年度より(一財)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[※]に応募された作品の中から、「食」に関する楽しく、優れた活動を味の素「食エコKIDS」賞として表彰しています。

5回目となる2014年度は10名の子どもたちの活動に贈られました。こうした活動を通じて、未来を担う子どもたちが家庭で食エコ活動に取り組んでもらえるように応援を続けていきます。

※ 一般財団法人グリーンクロスジャパンが実施する「みどりの小道」環境日記事業では、環境問題に取り組むための参考になるガイドブックと、12週間分の環境日記を記入する日記帳を、約10万人の小学生に配布している

リンク 味の素「食エコKIDS」賞とは
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/kids/award.html>



2014年度授賞式の風景

TOPICS

2014年度味の素「食エコKIDS」賞のご紹介

■ 食材ムダなく、手際よく「エコうま」! 賞 東郷 翔悟さん

食材は極限まで使い切って、ゴミを減らし、電気やガス、後片づけで使う水までムダにしないアイデアを実践してくれた東郷翔悟さん。近所の夢前川のゴミ拾いや本で「食品ロス」のことを知り、ゴミ問題に関心をもちました。“一人ひとりがゴミを出さない努力をすれば環境を守ることができる”という信念のもと、身近なことから極限まで“生ゴミを出さない”「食エコ」に取り組んでくれました。「小さなことでも積み重ねが必ず効果を生む。みんなでやれば大きな力になる。もっとみんなに食エコを広めたい」と話してくれました。

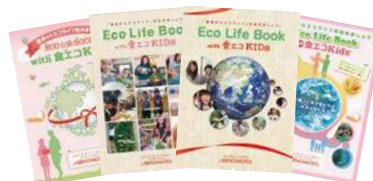


「食エコ活動」普及のための活動

2013年度より、一部の小中学校やイベントで環境版出前授業を始めました。「ほんだし[®]」「味の素[®]」を題材に「だし・うま味」とは何かを体験した後に、商品や企業の環境への取り組みを紹介。子どもたちに取り組んでほしい「食エコ活動」を、独自教材「Eco Life Book with 食エコKIDS」を使って楽しく学んでいただいています。

エコプロダクツ展などのイベントでの配布のほか、2014年度より「みどりの小道」環境日記実施校のうち希望する小学校に約13,000冊を配布しました。

また、小さなお子さんにも「食エコ活動」に興味を持ってもらえるように、四季折々の旬の食材“塗り絵”をしてもらい、子どもたちにもつくれるレシピブック「『エコうまレシピ[®]』旬をおいしく食べ切ろう」を配布しました。「この野菜は何色かな?」「どんな味がするかな?」と、親子で語り合いながら食材の話をしていました。



「Eco Life Book with 食エコKIDS」
味の素「食エコKIDS」賞受賞者の日記の一部を紹介し、小学生に食エコを始めるヒントとして制作。今年で4冊目となります。



リンク 味の素「食エコKIDS」の取り組み
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/kids/>

サステナブルな未来を語る場を通じた皆様との対話

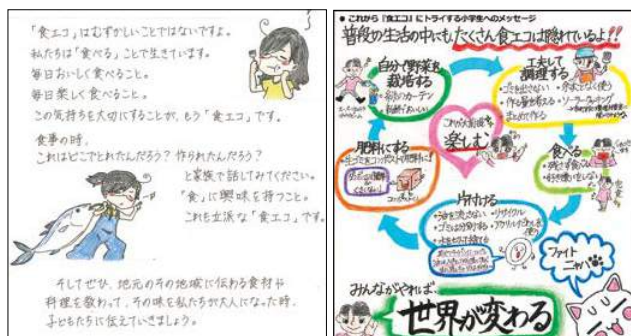
2015年8月5日、味の素(株)が協賛している「みどりの小道」環境日記で「食エコ活動」に取り組んだことのある中高生、合計6名5家族を味の素(株)川崎工場に招待し、第1回味の素「食エコKIDSサミット in 川崎」を開催しました。

2015年5月にオープンした「味の素グループうま味体験館」や、「ほんだし®」工場、川崎工場の環境への取り組みの理解の一環として排水処理・発電設備などモノづくりの現場を見学し、二つのテーマでワークショップを行いました。

第一部のワークショップでは、工場見学を通じて感心したことや疑問に思ったことなどを話し合ったほか、疑問点に対しては、味の素(株)の担当者が直接お答えしました。

第二部のワークショップでは、今の小学生が「食エコ活動」を始めるきっかけづくりや、食エコの輪を広げていく方法やアイデアを自分たちの経験に基づきながら語り合いました。

ワークショップの終了後、参加者からは、「工場を見学して、製品のつくり方や環境への取り組みなど、初めてわかったことがたくさんあった」「食エコを続けるには、自分なりの楽しさを見つけていくことが大事だと思った」「行動するきっかけがあれば食エコの輪もどんどん広がっていく」といった意見が多数あがりました。



これからの小学生に提案する「食エコ活動」

参照 P41 特集3 コミュニケーション:ステークホルダーとともに社会・環境課題に貢献

リンク 味の素「食エコKIDS」の取り組み
<https://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/kids/>



味の素グループうま味体験館



「ほんだし®」工場



排水処理の仕組みの説明



排水処理設備



ワークショップの様子

「エコプロダクツ2014」への出展を通じた皆様との対話

日本最大級の環境展示会「エコプロダクツ2014」は、2014年12月11日～13日の3日間、東京ビッグサイトで開催され、約16万人の来場者を迎えました。

味の素グループでは、4社が共同でブースを出展しました。味の素グループのエコプロダクツの紹介を行うとともに、ブース内ステージでは試食などを交えながら、「食卓からのエコライフ」を始める提案を行いました。従業員が直接来場者の皆様とお話しする貴重な機会として、様々なご意見を伺うことができました。



グループ従業員およそ100名が参加

フォーラムを通じて、「望む未来」を語り合う

サステナブルな未来を築くためには、味の素グループだけではなく、社会の皆様との連携が不可欠です。味の素グループでは、社会の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。

その一つとして「味の素グループ サステナビリティフォーラム」を様々な団体と連携して開催しています。

リンク

味の素グループ サステナビリティフォーラム
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/forum/>

これまでの開催実績

第1回	2012年 3月	「多様ないのちの健やかな未来のために。」
第2回	2012年12月	「食とくらしがつくる地球の未来～いっしょにつくろう 私たちのサステナブル・ライフスタイル～」
第3回	2013年 3月	「食と科学ーサステナビリティに向けてー」
第4回	2014年 6月	「九州のECOな農業を活性化せよ！ バイオマスリンクin 佐賀」
第5回	2014年11月	「ニッポンの栄養が世界を変える！」
第6回	2015年 9月	「～生命・食・アミノ酸・日常生活で我々にできること～」

TOPICS

第6回 味の素グループ サステナビリティフォーラム

■ 「～生命・食・アミノ酸・日常生活で我々にできること～」2015年9月7日(於:味の素グループ 高輪研修センター)

味の素(株)が主催したこのフォーラムは、食に関するサイエンスや歴史、文化の視点から日常生活の中でできるサステナビリティへの貢献について語り合うことを目的に開催しました。

当日は、「食」に対する関心の高い「AJINOMOTO PARK」会員やメディア、ブロガーの方など200名にご参加いただきました。

特別講演

英国食品基準庁初代長官・オックスフォード大学ジーザスカレッジ前学長のジョン・クレブス卿に「『食』の持続可能性、文化、リスク」と題して講演を行っていただきました。

クレブス卿は「食は喜びの源であり、家族や友人をつなぐものでもある。ただ、暮らしが豊かになり、食文化が変化したことによって、健康だけでなく地球環境にも影響を及ぼしている」と語った上で、食とかわりの深い人口増加や肥満・飢餓の問題、環境問題と食料生産の関連について掘り下げました。また、食文化が時代によって変遷し、食の安全に対する意識もその影響を受けることを説明しました。そして「人間によいことは、地球にもよいこと。現在の生活がすでに持続可能ではなく、未来のために一人ひとりが食生活を大きく変えていく必要がある」と結び、広い視野で普段の食を見つめ直すことの大切さを伝えていただきました。



パネルディスカッション

クレブス卿に加え、京都造形芸術大学教授の竹村真一氏、消費者庁前長官・(一社)消費者市民をつくる会理事長の阿南久氏と味の素(株)取締役常務執行役員の木村毅によるディスカッションを行いました。

冒頭、竹村氏が発案した「触れる地球」を使い、この100年の人口増加や、地球温暖化・森林の減少などの変遷を視覚的にデモンストレーションしていただきました。竹村氏は「日本食は未来食のオペレーティングシステム」と語り、日本食が世界の食料問題を解決するソリューションになりうることを示唆しました。

また阿南氏は、「消費者一人ひとりが自立的に選択をし、サステナビリティにつながる行動をとること、そのために消費者が自発的に学ぶことが大切」と会場に訴えました。

クレブス卿は「将来は若者の手の中にある」と語り、食の楽しみや環境影響とのかかわりを幼いうちから教えていくことが重要であるとまとめました。



終了後のアンケートより

- 食の持続性のためにはイメージに惑わされない食品への正しい理解が必要と感じた
- 日本食は世界の未来食。しっかり子どもに伝え一緒に料理を楽しみたい
- 商品表示をしっかり読み取り、自分で考え行動できる消費者市民力を身につけたい



参照

P41 特集3 コミュニケーション：ステークホルダーとともに社会・環境課題に貢献

TOPICS

第5回 味の素グループ サステナビリティフォーラム

■ 「ニッポンの栄養が世界を変える！」 2014年11月15日（於：味の素グループ 高輪研修センター）

味の素「食と健康」国際協カネットワーク（AIN）プログラム15周年記念企画として開催した本フォーラムでは、「栄養」をメインテーマに、産官学、NPO・NGO等の立場から多様な意見や提言、活動報告がなされました。

当日は、企業やNGO、学生、栄養士等を中心に、約200名の方々にご参加いただきました。

第1部 講演・活動報告

特別メッセージ・基調講演1では、日本の持つ栄養や健康長寿の知見を国際展開するための方向性や課題が提示されました。

特に基調講演1では、人類の進化や栄養学の歴史を踏まえながら栄養の重要性を紐解くとともに、戦後の日本が低栄養と過剰栄養の二つの課題を経験し解決してきた歩みを示し、それらの知見を世界の健康長寿に活かす可能性が語られました。

基調講演2では、世界の栄養不良の現状についてデータを踏まえて整理し、課題に対するGAINの目標・アプローチを説明いただきました。さらに事例報告では、AINプログラムの活動事例としてバングラデシュにおける栄養教育・栄養改善の実践が、最後に味の素グループ創立以来の栄養への関心と現在の多岐にわたる栄養改善活動が紹介されました。



GAIN連携事業部長
ビルギット ポーニャトフスキ氏

講演内容と登壇者

- 特別メッセージ「日本政府の健康・医療戦略における栄養の位置づけ」／内閣官房 健康・医療戦略室 次長 飯田圭哉氏
- 基調講演1「日本の栄養政策の強みと世界への貢献」／神奈川県立保健福祉大学 学長・日本栄養士会 名誉会長 中村丁次氏
- 基調講演2「世界の栄養不良の現状と打開策」／GAIN 連携事業部長 ビルギット ポーニャトフスキ氏
- 事例報告「持続的な栄養改善の実践：バングラデシュにおけるAINプログラム事例」／国際協力NGOハンガー・フリー・ワールド 海外部長兼アドボカシー担当 西岡はるな氏
- 「味の素グループの栄養改善に向けた取り組み」／味の素（株）取締役 常務執行役員 木村毅

第2部 パネルディスカッション

コーディネーターに長崎大学名誉教授・AIN代表の溝田勉氏を迎え、第1部の登壇者と味の素（株）研究開発企画部 専任部長の取出恭彦がパネリストとして登壇し、会場からの質問に答える形でディスカッションを行いました。

質問は、栄養政策全般から途上国での栄養改善活動の具体的な手法、味の素（株）が取り組むガーナ栄養改善プロジェクトのことなど多岐にわたり、回答の中では産官学連携の重要性も繰り返し語られました。



終了後のアンケートより

- 産官学、様々なアクターが集まり栄養問題への取り組みを聴くことができたのは大変有益だった
- 日本の栄養政策が優れたものであることがわかり、ビジネスとしても世界に展開する可能性を知ることができた
- 味の素グループのCSR活動が世界の栄養改善のための具体的活動であることがわかった



コミュニティ

地域に暮らす人々と ともに築く発展

世界でビジネスを展開する味の素グループは、地域の人々とともに事業活動を行い、
ともに成長したいと考えています。

加えて、事業だけでは解決が難しい様々な地域課題に向き合い解決するために、
地域貢献活動やソーシャルビジネスにも取り組んでいます。

「食・栄養」分野を中心に、世界各国・地域の現地法人や財団が
行政やNPO・NGOなど様々な組織と連携しながら、それぞれの地域の特性に合った多様な活動を行っています。

INDEX

- P125 世界の様々な地域課題を解決するために
- P127 「食・栄養」分野の課題解決のために
 - 「AINプログラム」による途上国の栄養改善
 - 味の素グループ各国法人・財団による活動
- P135 自然災害による被災地の支援活動
- P140 「Smile Earth!」ひとと、地球も、笑顔に。

自然災害による 被災地の支援活動

「食」や「健康」の分野の知見を活かして、被災地の復興支援活動を実施

P135



ポーランド

SE

フランス

P131

イタリア

P132



カンボジア

AIN

インド

AIN

バングラデシュ

AIN

ミャンマー

AIN

タイ

SE

P129, P134

マレーシア

AIN

インドネシア

AIN

中国

AIN

日本

SE

P132



ガーナ栄養改善プロジェクト

離乳食に加えるアミノ酸入りのサプリメントの製造・販売を通じて、ガーナの子どもたちの栄養改善を目指すソーシャルビジネス

P24



「食・栄養」分野の課題解決のために

味の素グループは、それぞれの地域の「食・栄養」分野の課題解決に向けて、AINプログラムによる途上国の栄養改善や、各国法人・財団による様々な取り組みを行っています。

「AINプログラム」による途上国の栄養改善

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を考えています。

AIN[※]プログラムは、1999年以来2015年まで、14カ国において、その土地の環境や食文化に根ざした75の住民参加型プロジェクトを支援してきました。その受益者は14万人、支援総額は2億8千万円に及びます。

毎年「食・栄養」の改善を目指す案件を公募し、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選定されるプロジェクトは、国内外のNGO/NPOや行政・教育機関を主体とし、味の素グループが教材の支援などを行っています。

「栄養改善」は、2015年9月に国連総会で採択された2030年までの達成を目指す「持続可能な開発のためのグローバル目標」(SDGs)においても重要課題として明示されています。AINではさらなる取り組みとして、食・栄養を媒介として女性・少数民族のエンパワーメントや教育の向上などにも寄与しています。健康な社会をつくるための栄養

改善を通じた国際協力活動として、SDGsを視野に入れ、AINプログラムをさらに進化させていきます。

※ 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)

「持続可能な開発のためのグローバル目標」(SDGs)

目標2：飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する



AIN プログラムは他の多くの目標とも関連します(目標 3・4・5・6・17)

2015年度支援中のプロジェクト

開始年度	期間(年)	国名	プロジェクト名	実施団体
2013	3	カンボジア	保育所給食を通じた、栄養改善・食材自給・教育の普及プロジェクト	特定非営利活動法人 幼い難民を考える会
2013	3	ベトナム	少数民族地域における5歳未満の子どもの栄養改善	公益財団法人 プラン・ジャパン
2013	3	バングラデシュ	バングラデシュにおける2地域の協働の住民参加型学校給食の展開	日本・バングラデシュ文化交流会
2014	2	ペルー	ペルークスコ県における低所得家庭のための健康改善事業	特定非営利活動法人 ADRA Japan
2014	3	マレーシア	食品加工を通じた漁村女性の生活改善(ペナン州)	特定非営利活動法人 パルシック
2014	3	カンボジア	コミュニティファクトリーにおける給食・栄養活動を通じた最貧困家庭栄養改善プロジェクト	特定非営利活動法人 かものはしプロジェクト
2014	3	ベトナム	ベトナム農村地域における母親の離乳食作り啓発支援事業	特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構
2014	3	バングラデシュ	バングラデシュ、フルバリヤ郡、栄養改善プロジェクト	特定非営利活動法人 ワールド・ビジョン・ジャパン
2014	2	ミャンマー	ミャンマー貧農村部における栄養改善のための食品加工技術プロジェクト	特定非営利活動法人 地球市民 ACT かながわ/TPAK
2015	3	東ティモール	栄養失調児の減少を目的とした母親対象の栄養と食に関する知識向上プログラムとその実践	特定非営利活動法人 東ティモール医療友の会
2015	3	カンボジア	プノンベン市貧困地区の母親主体のコミュニティ開発と家庭の栄養改善	一般社団法人 日本カトリック信徒宣教師会
2015	2	中国	沙漠に効く“食” — マスコピーダックの開発普及	公益財団法人 オイスカ

AINプログラム事例紹介

カンボジア

プノンペン市貧困地区の母親エンパワーメントによる家庭の栄養改善

実施団体：一般社団法人 日本カトリック信徒宣教師会

主な成果

栄養改善セミナーを計60回以上行い、母親たちは入手可能な食材を使って、栄養価が高くバランスのよい食事を家庭でつくる方法を習得・実践するようになりました。



栄養改善セミナーの様子 (2015年3月)

成功のポイント

現地スタッフが、NGOや保健センターの協力のもとで研修を受け、必要な知識や技術を習得

目的

母親たちの栄養知識向上と、それを活かした調理による栄養改善

主な活動

- 保健衛生、栄養教育
- 住環境、識字計算教育
- 入手可能な食材を使った栄養価の高い食事の考案と調理実演指導
- 『子どもの家』にて児童への給食の提供
- 料理イベント「ごはん祭り」の開催

実施地域 プノンペン市郊外ステンミエンチャイ地区
ルッセイ村第17地区

支援期間 2012～2014年度

受益者数 539人

(写真提供：一般社団法人 日本カトリック信徒宣教師会)



栄養改善セミナー (2012年7月) にて、3大栄養素について説明



栄養改善セミナー (2014年1月) にて、調理実習を実施



『子どもの家』での給食の風景 (月～金曜)



「ごはん祭り」(2015年2月)での母親の成果発表風景

今後に向けて

コミュニティ・ヘルス・ワーカーを養成し、彼らが対象地域での母親に向けた栄養改善セミナーを自ら企画・実施することを目指し、本プロジェクト第二フェーズへとつなげていく。

ベトナム

子どものための地域の栄養改善事業

実施団体：公益社団法人 セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン

主な成果

フードギャップが解消され、対象地域の栄養不良児の割合を約1.4%削減することができました。



成功のポイント

低コストで自然環境に根ざした「栄養菜園」の普及と行政のオーナーシップ強化

目的

- 対象地域における食糧の確保
- 2歳未満の子どもの栄養状態改善

「栄養菜園」の4条件

- ① 多様性：常に4種類以上の作物が採れる
- ② Local variety：在来種の種を使う
- ③ Biological Energy：生物的エネルギー使用
- ④ Integrated farming：統合農法

主な活動

- フードギャップ実態調査
(1年のうち作物が採れず栄養不足になりがちな期間が半年に及ぶことが判明)
- 「栄養菜園」研修に約1,000世帯が参加。ほとんどが基準に適合
- ウサギ、烏骨鶏、豚等の家畜飼育
- 子どもたちとともに、身近な環境で採取可能な自然食材を調査
- 貧困女性に対するマイクロ・ファイナンスの推進

実施地域 イエンバイ省バンチャン郡

支援期間 2012～2014年度

受益者数 3,700人

(写真提供：公益社団法人 セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン)



コンポストづくり研修を受ける村人



採れた野菜を持ち寄る村人



栄養菜園の評価を行政、住民とともに進行



自然食材に関する調査に参加する子どもたち

今後に向けて

リーダー研修において当初より行政（農業農村開発省）を巻き込むことで、今後の行政移管がスムーズに進むことが期待される。

味の素グループ各国法人・財団による活動

味の素グループは、世界各国で「食・栄養」分野を中心とした様々な活動に取り組み、地域課題の解決に貢献したいと考えています。

また、世界4カ国で財団を設立し、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、ニーズに合った活動を、各国の法人と連携して実施しています。

子どもの栄養改善に向けて

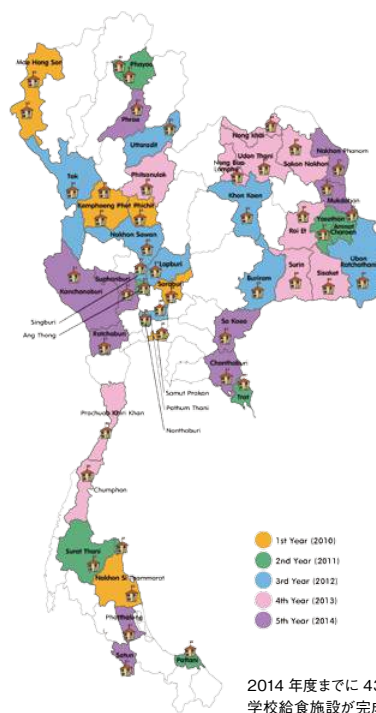
タイ

Thailand

150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。タイ教育省や地域の教育委員会、行政、NGOとも連携して進めるこのプロジェクトは、5年間で50の小学校で給食施設を建設・改築し、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。2014年度までに、43県で50の学校給食施設が完成し、10,000名を超える生徒に活用されています。同財団では、2015年度以降もこのプロジェクトを継続し、2019年までにはタイの全土（77県）へのプロジェクト拡大を検討しています。

さらに2015年度からは、生徒一人ひとりの食生活のさらなる向上を図るべく、これまでに支援した学校の教師や生徒、周辺地域住民に対する栄養教育の実施を検討しており、準備を進めています。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「味の素は常にタイ社会とともに成長する」を実践していきます。



改築前の給食施設



改築後



新築された給食施設で給食を囲む生徒たち



■ベトナム初の栄養士教育・国家資格制度の創設と関連法設置のためのサポート

味の素グループは、2009年にベトナム国立栄養研究所と味の素（株）イノベーション研究所が実施した共同研究がきっかけとなり、2011年よりベトナムでの栄養学教育や諸制度の充実を目的に「ベトナム栄養関連制度創設プロジェクト（VINEP※1）」を開始しました。

これまでベトナムには、栄養士を育成する教育制度や資格制度がなく、栄養士という資格が確立されていませんでした。そこで味の素（株）は2012年3月、ベトナム味の素社と共同で「VINEP」の一環として、ハノイ医科大学、ベトナム国立栄養研究所の二者と、ベトナム国内における栄養士養成を目的とした覚書を締結しました。この覚書に基づき、2012年10月には、味の素（株）の寄付金によって「栄養・食品の研究講座」がハノイ医科大学に開設され、その翌月には、ベトナム初の4年制栄養学学士課程をハノイ医科大学に設置することがベトナム教育訓練省より認可されました。2013年9月に47名の第1期生を迎え、2014年には36名の第2期生、2015年には63名の第3期生が入学しました。これまで毎年、入学試験成績上位者10名にはベトナム味の素社より年間授業料相当の奨学金が授与されています。

ベトナム味の素社および味の素（株）では、学士課程のカリキュラムや専門課程の教科書作成のサポートや専門課程での栄養生理学の講義も行っています※2。さらに、重要なのは、卒業生が栄養士として社会で活躍できるような制度づくりです。まず、これまでの働きかけにより2015年10月、栄養士の地位を定める規程（ジョブコード）が、ベトナム政府により施行されました。これにより、栄養士を国が認定する職業とすることに成功し、公務員として就職するための素地ができました。

今後は、栄養士の具体的な業務内容指針（ニュートリションスタンダード）やライセンス制度の創設などを通じて、2017年までに、栄養士が働きやすい各種制度を確立することを目指しています。

また、2014年には、(独)国際協力機構（JICA）の事業※3を活用し、ハノイ医科大学で栄養学を学ぶ学生5名と教官数名の日本での栄養学研修（2週間）を実施し、日本の栄養制度や味の素グループで実施しているアミノ酸・栄養分野での企業研究などの理解が高まるのと同時に、将来のベトナムでの栄養に関する活動や取り組みを考えるきっかけとなりました。2015年には、2014年度と同様の研修企画に加えて、厚生労働省管轄下の医療技術等国際展開推進事業※4を活用し、彼ら学生が卒業後に栄養士となったときに必要な活動指針としてのニュートリションスタンダードの創設に向けた日越での研修を実施する取り組みも合わせて進めています。これらの取り組みを通して、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・制度が整備されることにより、病院・学校等でのさらなる栄養環境の向上が期待できます。

- ※1 VINEP：Vietnam Nutritional system Establishment Project
- ※2 (公社) 日本栄養士会や十文字学園女子大学、神奈川県立保健福祉大学と協働
- ※3 「開発途上国の社会・経済開発のための民間技術普及促進事業」
- ※4 国立国際医療研究センターが実施する「医療技術等国際展開推進事業」における研修



ベトナム国立栄養研究所に掲示されているVINEPのプレート



栄養調査手法を学生たちに解説



野菜スープとうま味調味料を使った官能評価体験



発表資料を作成する学生たち



ベトナム味の素社による2期生へ奨学金授与
(左からハノイ医科大学第2期奨学生 [10名]、ベトナム味の素社本橋弘治社長)



学生研修の座談会に参加した味の素（株）の管理栄養士（前列3名）、ハノイ医大教官および味の素（株）関係者

ベトナム

学校給食プロジェクト

ベトナム味の素社は、2012年度から、教育訓練省、保健省ベトナム国立栄養研究所 (NIN)、地域行政と連携し「学校給食プロジェクト」を5カ年計画で継続しています。本プロジェクトでは、給食の普及および内容の充実を図り、さらに栄養教育を実施することで、生徒の食・栄養環境を向上させることを狙いとして、取り組みを進めています。

2014年度はホーチミン市による“スクール・キッチン”のモデル建設を支援したほか、ハノイ市・ハイフォン市でも本プロジェクトが開始されました。また、献立づくりのための栄養計算ソフトウェアシステムの開発も進めています。こうした取り組みを通じて、2016年度までに、おいしく栄養バランスのよい学校給食がベトナム国内の小学校に広く普及することを目指しています。



モデルキッチン



ハイフォン市での調査の様子



ダナン市での、給食メニューの導入促進を目的とする会議の様子

取り組み内容

2012 年度	2013 年度	2014 年度
<p>ホーチミン市</p> <ul style="list-style-type: none"> ・350 校の校長とプロジェクト会議を開催 ・800 名の給食調理担当、保健担当、保護者と新メニューについての意見交換 ・開発メニューの試験導入 <p>ダナン市</p> <ul style="list-style-type: none"> ・119 校の校長とプロジェクト会議を開催 ・NIN、料理専門家とともにメニュー開発 	<p>ホーチミン市</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メニューブックと生徒向けの栄養教育教材を各市へ提供、栄養教育の実施 ・新規メニューとモデルケーススタディを共有するための会議を実施 <p>ダナン市</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メニューブックと生徒向けの栄養教育教材の普及を目的とした説明会の実施 <p>ハノイ市</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本プロジェクト導入につき教育訓練省へのアプローチを開始 	<p>ホーチミン市</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホーチミン市による“スクール・キッチン”のモデル建設に際しての設計や建設費用の支援 ・市内の学校および関連機関に対する“スクール・キッチン”導入に関する説明会の開催 <p>ダナン市</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教育訓練省との協働により、給食施設を持つ 20 校に対し、給食メニューの導入促進を目的とする会議の実施 <p>ハノイ市</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食施設を持つ 96 校の校長および副校長とプロジェクト会議を開催 <p>【ソフトウェア】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホーチミン市 17 地区の教育訓練省のリーダーおよび学校長と会議を開催。開発中のソフトウェアに対する意見を収集



地域ごとにメニューブックを作成

プロジェクトの主な内容

- ① 主要都市における小学校給食メニューの標準化
- ② 調理設備改善のためのキッチンモデルの確立
- ③ 栄養計算ソフトウェアシステムの開発と全国への普及

参照 P22 特集1:ベトナム全土にバランスのよい学校給食を普及するために、日本の知見を活かす

食文化の継承・発展

フランス

France

多様で豊かな日本の食文化を欧州の人々に

世界中の食通が集まる国フランスは、同時に欧州で最も日本食に敏感な国でもあります。1980年代には焼き鳥屋を中心に50軒程度しか日本食店のなかったパリ(近郊を含む)には、現在2,000軒以上の日本食店があるといわれています。その間、料理も多様化し寿司専門店、懐石料理など本格派・高級志向がうかがえる一方で、お好み焼き・ラーメン・餃子などの大衆料理も定着。最近では和風洋食への関心も高まる中、多様な日本料理の世界を理解しその技術や食材を日々の食事に取り入れたという人が増えています。

2007年にスタートしたヨーロッパ味の素社主催食文化セミナー(パリ日本文化会館プログラムの一環)は単なる日本食の紹介にとどまらず、日本の多様な食を家庭でも味わっていただけるよう、素材のうま味を活かす基本調味料の使い方、だしの取り方から、最新の日本食の傾向まで、日本の風土、歴史など社会的背景についての説明を加えながら日本の食文化を多層的に学んでいたしています。

また2011年の東日本大震災後は「食文化を通じた震災被災地支援」もテーマに加え、食の都パリから東北の子どもたちの食育を支援。その子どもたちの考案した料理を同館で紹介するなど、フランスの人たちと一緒に復興を応援しています。



被災地支援セミナー「三陸の料理」のセミナー風景



食文化セミナーにおける「和食ってなに?」シリーズ料理実演



Ⅰ 和食文化の保護・継承活動

味の素グループは、2013年12月にユネスコの人類の無形文化遺産の代表一覧表に記載された「和食－日本人の伝統的な食文化」の保護・継承に積極的に取り組んでいます。

2015年2月4日に設立された一般社団法人和食文化国民会議（以下「和食会議」）には、設立時社員の一人となり、国内における唯一オフィシャルに認定された団体が、無形文化遺産条約の精神に沿った保護・継承活動を展開できるよう支援しています。

「和食会議」は、調査・研究、普及・啓発、技・知恵の3部会の活動を開始しました。

11月24日の「和食の日」を盛り上げるため、小学校の給食での「だし」体験、うま味を含む五味体験の企画を進めています。

リンク (一社)和食文化国民会議 <http://washokujapan.jp/>



東京都港区で開催された第1回社員総会（2015年4月）

Ⅰ 2015年ミラノ国際博覧会

2015年5月に開催したミラノ国際博覧会（ミラノ万博）では、「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、世界各国・地域が食や環境をテーマとしたパビリオンを展開する中、日本は「Harmonious Diversity ー共存する多様性ー」をテーマに出展しました。味の素グループはこの日本館への協賛や、うま味や環境に関する情報提供を通じて支援を行いました。

加えて、会期中の7月にミラノ市内に置かれた「ジャパンサロネ」では、「PIAZZA AJINOMOTO」と題して、7月10日、シンポジウム「UMAMI SUMMIT in MILAN うま味を知る！料理は変わる！」を企画。7月11～12日には、試食コーナーで、パスタの本場イタリアの方々に、「簡単、おいしい、健康」を考えてアレンジした、ギョーザ、焼きそば、ラーメン、和風パスタなどの“パスタ”メニューを体験していただきました。



試食ブースでは、「ほんだし。」や白だしを使ったパスタなどを提供



連日、多数の来場者でにぎわった試食ブース

参照 P16 特集1:日本で育まれた食文化の持つ価値を世界へ発信する

Ⅰ 出前授業「だし・うま味の味覚教室」

「次世代を担う子どもたちに、世界に誇れる日本の食文化のすばらしさを伝えたい！」この想いから、だし・うま味の味覚教室は2006年度からスタートしました。だし・うま味の味覚教室は、味の素（株）の社員や事務局スタッフが講師として学校へ伺い、和食の原点であるだしやうま味を含む5つの基本味、そして、世界中から注目されている日本のだし文化について、体験を交えて学んでいただく食育プログラムです。2015年度中には1,000校、延べ77,000名を超える見込みです。

「和食」文化がユネスコ無形文化遺産に登録されました。子どもたちが楽しく食の大切さを学び、日本人の伝統的な食文化について関心が高まることを願い、実施しています。



だしの素材を観察している様子

Ⅰ 「味の素グループうま味体験館」がオープン

2015年5月、味の素（株）川崎事業所の創立100周年を機に、見学施設「味の素グループうま味体験館」を同事業所の敷地内に新設しました。

この施設では、これまで味の素グループが研究を進めてきたうま味やアミノ酸についての科学的な情報を、楽しい体験を交えながらわかりやすく発信することを目指します。また、うま味調味料「味の素。」の製造工程など、味の素グループの事業活動を紹介するコンテンツを組み込み、今後充実を図ります。

また、事業所周辺地域の待機児童の解消の一助となるよう、隣接地に認可保育所を誘致するとともに、憩いの場となるカフェも建設しました。



「味の素グループうま味体験館」外観

財団による活動

味の素グループでは、世界4カ国で財団を設立し、奨学金をはじめ「食・栄養」分野を中心にそれぞれの国・地域のニーズに合った活動を、各国の法人と連携して実施しています。

公益財団法人 味の素の文化センター

(所在地：日本、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
- 公開シンポジウム・公開講座の開催
- 「食の文化フォーラム」（食文化を学際的に考える会員制の研究討論会）の企画運営
- 食文化機関誌「vesta®（ヴェスタ）」他の出版・頒布事業
- 食文化に関する文献や錦絵の収集と展示



食の文化シンポジウム2014「食と信仰のかかわり」三重県との共同開催

食と信仰は、「生命や生活」をめぐって深くかかわりあっています。今回は伊勢市で、神嘗祭に合わせて開催。参加者が食と信仰について食文化の視点に立って考えるシンポジウムとしました。（2014年10月15日）

「食の文化フォーラム」開催 年間テーマ：「野生から家畜へ」

野生動物がどのように人間に飼われ役畜・食料として利用されるようになったのか、またそれが人類の生活にどういった影響を与えたのかを多方面の専門家により議論。今年度はスピーカーとして秋篠宮殿下をお迎えし、多様な動物利用の在り方を野鶏と鶏の事例からお話しいただきました。（2014年6月、9月、2015年3月の3回開催）

和食保護・継承活動としての研究支援

和食文化の保護・継承活動の一環として財団による研究支援として①郷土食保護継承の方法、②学校給食を通じた和食文化の保護継承の2点の切り口で実施中。（2014年10月1日～2015年3月31日）

リンク (公財)味の素の文化センター
<http://www.syokubunka.or.jp/>

公益財団法人 味の素奨学会

(所在地：日本、設立：2005年—前身の鈴木奨学会は1957年設立)

主な活動

- 奨学金給与（在日留学生、アセアン留学生を対象。「アセアン留学生向け奨学金」は、アセアン地域の5カ国から、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）
- 奨学金貸与（日本国内の大学の専門課程、または大学院に在学する理系専攻の学生を対象）

リンク (公財)味の素奨学会
<http://www.aji-syogakukai.or.jp/>



在日留学奨学生およびアセアン留学奨学生とともに

タイ味の素財団

(所在地：タイ、設立：1976年)

主な活動

- タイ味の素社創立50周年記念「50の学校給食施設 建設プロジェクト」
- 大学生のボランティアキャンプ支援プロジェクト（教育施設の建設支援）
- 理工学系専攻の学生への支援（奨学金）
- 遠隔地に勤務する教員宿舎の建設支援
- 従業員ボランティアプロジェクト（貧困児童への昼食提供）
- タイ北部・北東部の寒冷地域への支援（6県5校の生徒と13,000人の地域住民へ2,070着のコート、11,988枚のブランケットを提供）

参照 P129 コミュニティ：タイ「50の学校給食施設 建設プロジェクト」



貧困児童への昼食提供



タイ北部・北東部の寒冷地への支援

ブラジル味の素財団

(所在地：ブラジル、設立：1999年)

主な活動

- 日本関連の機関およびNPOへの寄付
- 障がいを持つ子どもたちのスポーツ団体に対する助成事業
- 事業所周辺の地域貢献活動（小学校への学用品の寄付等）



スポーツ団体に対する助成事業



小学校への学用品の寄付

ペルー味の素財団

(所在地：ペルー、設立：2003年)

主な活動

- WFPなど様々な機関を通じて「子どもの栄養不良と貧血改善プロジェクト」を支援
- 各学校において「健康的な食習慣」の模範となる児童の育成
- 健康・栄養に関するワークショップの開催（2014年度は75回開催し、2,444名が参加）
- 栄養学専攻の学生への支援（奨学金）
- 「ペルー味の素財団賞」（大学生を対象とした、文献検索促進のためのコンテスト）の主催



児童が貧血予防のための鉄分豊富なメニューを提案（WFPとの協働）

自然災害による被災地の支援活動

私たちは地球のどこでも、常に様々な自然災害と隣り合わせで暮らしています。

起こってしまった災害に対しては、被災地である地域社会の復興支援が必要です。

味の素グループでは、事業を通じて知見を持つ「食」や「健康」の分野を中心として、地域に寄り添った支援を行っています。

味の素(株)による、自然災害による被災地への緊急支援(2015年9月末までの実績)

日本国内の災害

対象となった災害	寄付先	支援物資	個数
広島土砂災害	広島市安佐南区	「味の素 KK おかゆ」(白がゆ、梅、玉子、紅鮭)	計 447 個
		「アミノバイタル® ゼリードリンク」 マルチエネルギー®	12 個
		「アミノバイタル® ゼリードリンク」 リフレッシュチャージ	12 個
御岳山噴火	東京消防庁・自衛隊	「アミノバイタル® GOLD」	計 5,800 本
		「アミノバイタル® アミノプロテイン」	
平成 27 年 9 月 関東・東北豪雨	(被災者向け) 認定特定非営利活動法人 レスキューストックヤード	「味の素 KK おかゆ」(白がゆ)	13,608 個
		「アミノバイタル® ゼリードリンク」 マルチエネルギー®	15,000 個
		アクアソリタ® (500ml)	24,000 本
		(支援者向け) 陸上自衛隊・東京消防庁・警察	「アミノバイタル® GOLD」 ゼリードリンク
		「アミノバイタル® パーフェクトエネルギー」	10,350 個

海外の災害

対象となった災害	支援金額	
バヌアツ・サイクロン・バム	50 万円	いずれも、特定非営利活動法人ジャパン・プラットフォームを通じた支援
ネパール中部地震	100 万円	

参照 P46 組織統治：リスクマネジメントの体制

参照 P77 労働慣行：自然災害に備え、人命を守るために

TOPICS

支援者の活動を支える「アミノバイタル®」

長野県山岳遭難防止対策協会とサプライヤー契約締結

2015年7月、味の素(株)スポーツニュートリション部は、長野県山岳遭難防止対策協会(遭対協)と「アミノバイタル®」のサプライヤー契約を締結しました。この契約に基づき、遭対協管轄の15の救助・パトロール組織に「アミノバイタル®」製品を提供しています。

全国有数の登山エリアである長野県には、毎年約70万人もの登山者が訪れており、2014年の山岳遭難発生件数は272件にのぼります。パトロール隊員・救助隊員は「安全登山のためのアミノ酸摂取」の有効性を評価し、自身の体調管理や負担軽減のためだけでなく、救助した遭難者や、長時間の登山により負荷のかかった登山客にアミノ酸を提供してきたことから、今回の契約締結に至りました。

御岳山噴火での支援

2014年9月の御岳山噴火は、戦後最悪の火山災害となりました。味の素(株)スポーツニュートリション部は、過酷な状況で救援活動を行う消防隊員・自衛隊員に対して「アミノバイタル®」を支援物資として提供しました。

この支援に対して、東京消防庁および自衛隊OB会「隊友会」から感謝状が贈られ、味の素(株)の製品が救助の現場で役立てられ



2015年7月、北アルプスの「パトロール隊」結成式で、約30名の隊員の皆様と「アミノバイタル®」の効率的な活用法について勉強会を開催



結成式後に行われた救助訓練の様子

たことを改めて実感することができました。

東京消防庁からのコメント

「アミノバイタル®」は軽量で持ち運びやすく、活動を応援いただいているというお気持ちも伝わり、物心両面で大変支えられました。

TOPICS

東日本大震災の復興支援（1）

東日本大震災復興支援キャンペーン

味の素グループでは“被災地の復興を応援したい”と願うお客様の想いを、商品を通して被災地へとお届けしています。

食卓からニッポンを元気に



味の素（株）は、2011年度より食を通じて東北の復興を支援する“食卓からニッポンを元気に「食べるって楽しい！」”プロジェクトを継続しています。2014年度は、以下の通りキャンペーンを実施し、福島県・岩手県で復興に取り組む団体を支援しました。

●「クノール® カップスープ」の売上（2014年8～9月出荷分）の一部（1箱につき1円／総額900万円）を「相馬はらがま朝市クラブ」に寄付しました。この寄付金により、UターンやIターンをした3名の若者が雇用され、地元相双地区で獲れた水産物を原料した加工品の商品開発や、販売先の拡大に取り組んでいます。



●「ほんだし®」の売上（2014年3～4月出荷分）の一部（1箱につき1円／総額900万円）を岩手県野田村の「スマイル直売所友の会」に寄付しました。この寄付金によって、加工場が設置され、地元のお母さんたちにより地元の素材を使ったお弁当がつくられています。直売所で販売されるとともに、仮設住宅や復興公営住宅への配達も行い、地元の皆様に好評です。



相馬はらがま朝市クラブに新たに加わった仲間



スマイル直売友の会の皆様

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）は、2011年度より「ギョーザ」製品（4品種）の売上に対し1袋あたり1円を、支援金として東北地方の農業復興支援を行っている団体に寄付するプロジェクトを実施しています。2014年度は、総額7,349,900円（2014年10月出荷分）を、特定非営利活動法人「がんばろう福島、農業者等の会」に寄付しました。4年間の寄付総額は、約8,000万円にのぼります。

また、支援金拠出のみならず、支援団体の活動をWebサイトでお客様にわかりやすくご紹介し、秋には稲刈り、冬には綿花の収穫等、味の素冷凍食品（株）の従業員が支援団体の作業にボランティアで参加するなど、東北地方の農業の復興を実感しながら、多面的な支援を行っています。



2014年8月、福島県いわき市にて実施されたチンゲン菜の定植作業の様子



味の素ゼネラルフーズ（株）は、2012年より「ブレンディ」の売上の一部を、被災した東北の窯元の修復支援にあてています。2012年に立ち上げたこのプロジェクトは、2014年に修復から復興活動へとシフトし、プロジェクトを展開しています。

2014年は、6月に仙台市市民活動センターで支援した東北4窯元の当主と「ブレンディ東北器のプロジェクト2014」立ち上げ発表会を開催。また9月に六本木ヒルズにて「ブレンディ東北器の絆ギャラリーカフェ」イベントを3日間開催しました。

これからも継続的に東北から全国へ「器の絆」を広げる活動を展開していきます。



「ブレンディ東北器の絆ギャラリーカフェ」

TOPICS

東日本大震災の復興支援 (2)

いっしょに作って、いっしょに食べよう!

味の素グループ 東北応援

ふれあいの
赤いエプロン
プロジェクト

味の素グループは、2011年10月にスタートした「健康・栄養セミナー」を中心とする東日本大震災復興応援プロジェクトを「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」と名づけ活動を続けています。



原点は、仮設住宅での課題への取り組み

「赤いエプロンプロジェクト」の中心的活動である「健康・栄養セミナー」は、仮設住宅で顕在化する健康・栄養面、そしてコミュニティの希薄化という課題への取り組みとして始まりました。

住民の方々が集まって調理をし、おいしい料理を囲み、語り合っていた場を提供することで、皆様の“心と体の健康づくり”を応援したい。そんな想いを込めた解決策が、この「健康・栄養セミナー」です。

仮設住宅での
健康・栄養課題*



- 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

*1 現地の各関係者からのヒアリングに基づく

リンク 東日本大震災に関する影響と取り組み
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/earthquake/>

被災地域のニーズに対応した活動

「赤いエプロンプロジェクト」は、被災地域の実情・ニーズに応じて活動の幅を広げています。

仮設住宅にお住まいの方々を
対象とした活動

健康・栄養セミナー



東日本大震災から4年が経過し、仮設住宅ではますます高齢化が加速しています。「健康・栄養セミナー」では、減塩、野菜を多く摂るなど、高齢者の日々の食事における栄養面の改善に着目した情報共有を行っています。行政の保健師や歯科衛生士等とも連携し、健康維持・促進につながる施策も実施しています。加えて、セミナーの場が高齢者の皆様の「語らいの場」となることで、孤立化の防止につながっています。

子ども向け (あじのひみつ)



東北地方は、もともと塩分摂取量の多い地域。「減塩」対策には、幼少期の適切な味覚形成が重要です。そこで味の素グループは、従来実施してきた「味覚教室」のプラットフォームを活用し、「減塩」のカギとなる「うま味」を子どもたちに伝える活動をしています。仮設住宅にお住まいの子どもたちも多く集まる保育所に訪問しての活動です。キャラクター「うま味くん」は、子どもたちの心のケアにも一役買っています。

支援者向け



仮設住宅から災害公営住宅への移転完了時期も不透明な中、被災地域を支援する方々も先が見えない活動を継続されています。「赤いエプロンプロジェクト」では、こうした支援者向けの支援も企画・実施しています。一例として、食生活改善推進員協議会の皆様に向けて、減塩の重要性、タンパク質栄養の重要性など、最新の栄養情報を提供する活動を行っています。

協力：日本うま味調味料協会

より被災地域に寄り添った活動へ

「赤いエプロンプロジェクト」は、2014年8月、福島県いわき市に新拠点を設置しました。今回の新拠点設置を機に、現地のニーズにより細かく対応し、取り組み内容も充実させていきます。



いわき事務所開所式にて

活動実績

参加人数(延べ)

24,061名

実施回数

1,474回

実施地域

3県47市町村

地域のパートナーの皆様

約300名とともに

従業員ボランティア参加人数(延べ)

1,419名

※ 活動実績：2015年8月末日現在

「赤いエプロンプロジェクト」に対する第三者意見



宮城県知事
村井 嘉浩 氏

食品大手企業として社会的責任を全うする姿勢を評価

震災直後からご支援いただき、また、「仮設住宅がなくなるまで」の長期にわたる支援の継続を表明いただき、非常に感謝しています。味の素グループ東北応援「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」の活動は、社員ボランティアも主体となる「全社員参加型」で、また、「仮設住宅居住者」の「食と健康の改善」のために自らの行動によって被災地支援にお取り組みいただいております。加えて、「食べると楽しい」プロジェクトによる産業支援、「絆ごはん」による地産地消の応援など、事業の特性を活かし“食”を通じて被災地の経済の復興にも取り組みいただき、このように継続的かつ多面的に被災地の復興を後押しする企業は非常に少なく、日本における食品大手企業としての社会的責任を認識された活動であると、大変高く評価しています。

震災から4年が経過しましたが、被災地はまだ大変な状況が続いております。未だに7万人近い方が仮設住宅等での不自由な生活を余儀なくされております。加えて私は、仮設住宅から災害公営住宅への移転をもって、それだけでその方の生活が大きく改善されるかのような受け止め方をされるのではないかと、ということも心配しております。

行政も力を尽くしてまいります。民間の、力のある企業に継続的にサポートいただくことは大切なことです。ぜひとも息の長いご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

次世代が「東北の復興」を考える好機

本校の報道委員会がパナソニック(株)「キッド・ウィットネス・ニュース」の映像制作プログラムに参加しているご縁で、このたび、福島県いわき市の仮設住宅において開催された「健康・栄養セミナー」に、生徒とともに参加し、その模様取材しました。

震災から4年という時間の経過とともに「震災の風化」も懸念される中、生徒たちには「ふるさと」の現状、そして福島の復興に向けての課題に向き合ってもらいたいと考えています。こうした中、今回の「キッド・ウィットネス・ニュース」と「赤いエプロンプロジェクト」との協働により、生徒たちが避難者の皆様とふれあう機会を持ち、その経験の中で「自分たちができること」は何かを考え、提案するに至ったことは、大変貴重な経験になったと思います。

今後の東北の復興を考える上では、次世代の育成が不可欠です。企業の皆様とも是非、こうした観点で教育現場との有機的な連携を検討できれば幸いです。特に、今回のパナソニック(株)と味の素グループのように、企業間でそれぞれの得意分野を活用し協働するご提案は、生徒たちの成長の可能性をより一層高めるものであり、東北各地で第2弾・第3弾と事例が増えていくことを願っています。



福島県いわき市立
勿来第一中学校
報道委員会 顧問
教諭 亀岡 点 氏



さいたま地方裁判所
川越支部 判事補
島尻 大志 氏

「人と人とのつながり」への解決策に共感

2014年4月から1年間、裁判所における民間企業長期研修プログラムの一環で、味の素(株)で研修しました。この研修中に本プロジェクトの存在を知り、仙台地方裁判所での司法修習の経験もあったご縁で、宮城県亘理町にて開催された「健康・栄養セミナー」にボランティアとして参加しました。

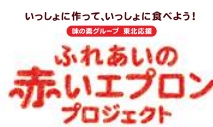
参加して最も印象的だったのは、ご参加の方が互いに会話を楽しみながら、和やかに調理に臨んでいる様子でした。味の素グループがこの3年あまりの間、この活動の継続を通じ、栄養面からの健康サポートのみならず、被災地域における新たなコミュニティづくりにも寄与してきたことを実感しました。超高齢社会の課題が浮き彫りになる被災地域において、食品企業ならではの資源を活用し、被災地域の「人と人とのつながり」にも解決策を提案できていることは、大変意義深いと考えます。

今後は被災地域の本格的な復興が加速していきますが、この活動で築かれてきた各地の「新たなコミュニティ」が適切な形で続いていこう、味の素グループの「食」と「栄養」を基点とした新たな提案に期待したいと思います。

TOPICS

東日本大震災の復興支援 (3)

マーケティング・販売・CSR協働の産業復興支援



「食べるって楽しい!」×「絆ごはん」×「赤いエプロンプロジェクト」で
宮城県産水産物の“地産地消”を応援します!

味の素(株)は、“食”を通じて被災地域の復興を支援するため“食卓からニッポンを元気に「食べるって楽しい!」”プロジェクトを実施してきました。また、同東北支社では、「人とのつながり」、ふるさとを思い出す「おふくろの味」や「郷土の味(料理)」への想いを応援するため、「絆ごはん」活動を行ってきました。2015年春から、この「食べるって楽しい!」プロジェクト、「絆ごはん」、「赤いエプロンプロジェクト」が一丸となって、「宮城県産地魚市場協会」の活動を応援します!

「宮城県産地魚市場協会」が行うのは、宮城県の消費者に地元豊かな水産資源と各地の魅力を再認識してもらうことにより、宮城県産水産物の“地産地消”の活性化につなげる活動です。

この活動は、宮城県庁の「みやぎ水産の日」の中核として位置づけられています。宮城県の水産業・水産加工業の売上げ回復・雇用の確保を実現し、地域資源に根ざした自立的な経済復興に貢献することが目的となっています。

今回、「食べるって楽しい!」プロジェクトでは、2015年3月～5月の「ほんだし®」(3品種)の売上げ1箱につき1円を、この活動に寄付します。



「ほんだし®」120g箱

同時に「絆ごはん」では、宮城県庁と連携して、スーパー等へ水産物の販売促進活動を提案しています。

そして、「赤いエプロンプロジェクト」では、「健康・栄養セミナー」をはじめとするプロジェクトの活動を、「宮城県産地魚市場協会」が行う産地競演イベントや市場まつり等において実施し、栄養バランスに配慮したレシピを紹介する等、宮城県の水産物を使用したメニューの喫食機会拡大に貢献していきます。

「宮城県産地魚市場協会」

「産地魚市場(さんちぎょしじょう)」とは、水産物の水揚げされる港に設置された魚市場。ここで調達された水産物が、築地市場に代表される「消費地魚市場」に送られる。昭和49年に設置され、相互の連携調整や水産物の需給安定と魚市場の健全な発展を図るための活動を行っている。



宮城県の産地魚市場と消費地魚市場



「浜のかあちゃん」との協働の試み

水産業・水産加工業の復興には、「浜のかあちゃん」の力は欠かせません。味の素グループでは、漁業を取り巻くコミュニティ活性化の推進者としても活躍する漁協女性部との協働も模索しています。その試みの一つとして、「赤いエプロンプロジェクト」は2015年9月、宮城県行政とともに、宮城県漁協石巻地区支所女性部が主催する「健康・栄養セミナー」を後援しました。地区の住民約20名が参加。栄養についての情報を共有したほか、「水産の日」にちなみ、旬のカツオを使った健康メニューを調理しました。



「Smile Earth!」ひとも、地球も、笑顔に。

味の素グループの従業員とその家族が、【食・地域・環境】の課題に目を向け、その解決に貢献したいという想いを込めて、自主的に楽しく取り組む活動、それが「Smile Earth!」です。

2007年の開始から今年で9年目を迎え、世界中で様々な活動を展開しています。



食・環境

—アメリカ編—

グループ3社が協同で、フード・ロスを防止するためのレシピブック『Smile Earth! Ajinomoto North America Division Recipe Book』を作成。従業員とその家族から寄せられた50以上のレシピやアイデアを掲載しました。

働く仲間の自慢のレシピを本にしました

(味の素ノースアメリカ社、味の素ハートランド社、アメリカ味の素冷凍食品社)

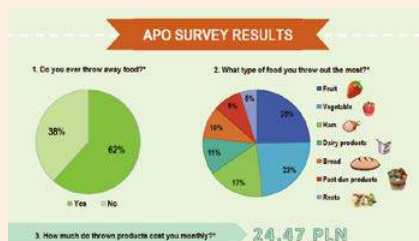


—ポーランド編—

フードロスに関する社内調査を実施し、インフォグラフィックスを作成。フードロス削減に向けてのアイデアをみんなで出しました。

フードロス削減に向けたアイデアコンテストを実施しました

(ポーランド味の素社)



—日本編—

味の素(株)本社に勤める子育て中の女性従業員を中心とした有志メンバーがランチタイムに集合し、夏休みの自由研究に使えるワークシート集を作成。子どもたちからたくさんのオリジナル作品が届きました。

夏休みの自由研究「お残しはあきまへんで!」プロジェクト



地域

ベトナム

世界の従業員9,624名が、日頃の感謝の気持ちを込めて事業所周辺の清掃活動を行いました



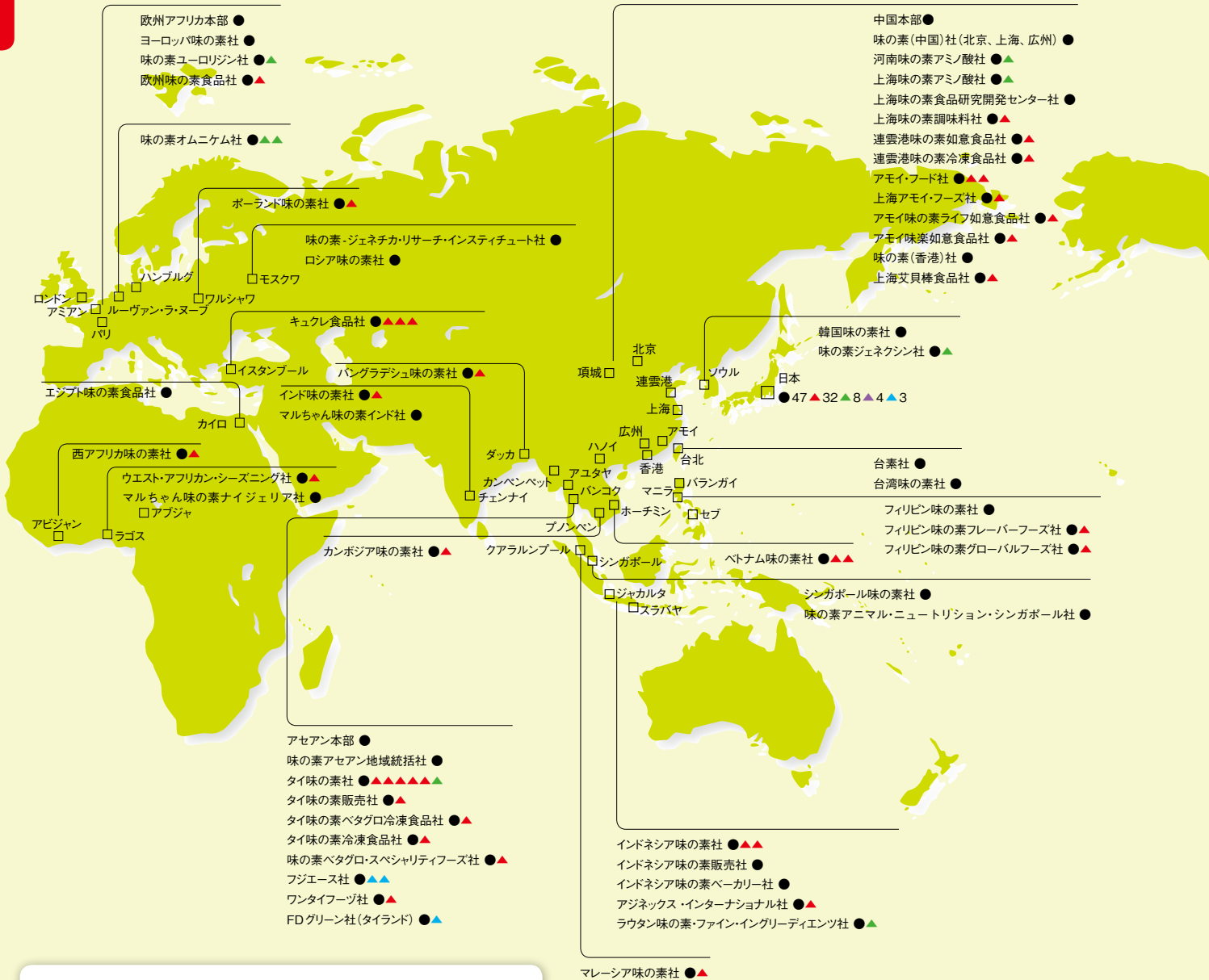
ビエンホア工場・ロンタン工場では周辺地域の清掃と植樹を実施

タイ



カンペンバット工場では寺院で清掃とフェンス等の塗り直しを実施

味の素グループのグローバルネットワーク (2015年11月1日現在)



世界27カ国・地域(日本を含む)
 【うち生産工場 世界22カ国・地域 124工場(日本:47工場、海外77工場)】

- 法人会社、事務所
- ▲ 調味料・加工食品・冷凍食品・飲料工場 90
- ▲ アミノ酸・化成品工場 23
- ▲ 医薬工場 4
- ▲ その他工場 7

※1 生産工場は包装工場も含まれます
 ※2 地図上に表示されていない工場もあります

サステナビリティ・コミュニケーション インデックス

サステナビリティへの取り組み
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/>



企業情報
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/>



IR情報
<http://www.ajinomoto.com/jp/ir/>



国内ネットワーク



研究開発
<http://www.ajinomoto.com/jp/rd/>



環境への取り組み
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/>



確かな商品をお届けするために(品質保証)
<http://quality.ajinomoto.co.jp/>



Eat Well, Live Well.
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.com/jp/activity/csr/>



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