

おいしさ、そして、いのちへ。

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

# 味の素グループ サステナビリティレポート

2013

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

### 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

### 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

### 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2013』 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 (132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 (40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112社(2013年4月1日現在)を「味の素グループ」と表記しています。グループ全体の情報を十分に把握できていない事象は、報告の都度、対象組織を明示しています。

なお、環境報告の対象組織についてはP70に示しています。

### 対象期間

2012年度(2012年4月~2013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:2013年10月(PDF版) 11月(冊子版)

次回発行予定:2014年10月

前回発行:2012年10月

## CONTENTS

01 編集方針

02 目次

03 トップメッセージ

人と地球の未来に貢献する、  
確かなグローバルカンパニーを目指して。

### サステナビリティの実現に向けて

05 地球規模で貢献する、確かなグローバルカンパニーを目指して—

07 「21世紀の人類社会の課題」解決に向けた味の素グループのアプローチ

08 特集

人と地球の  
未来のために—



09 特集1

人々の健やかな未来のために

19 特集2

地球とともに、つくり続けるために

29 特集3

社会とともに、未来を描く

### 2012年度活動報告

33 サステナビリティ実現に向けた味の素グループの企業責任(CSR)

36 組織統治 責任ある経営で企業価値を高める

42 公正な事業慣行 倫理的で誠実な取引の実践

48 人権 事業にかかわるすべての人の権利を大切にする

52 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

70 環境 すべてのいのちの基盤、地球持続性を守る

98 消費者課題 消費者とともに築く持続可能な社会

112 コミュニティ 地域に暮らす人々とともに築く発展

128 サステナビリティ・コミュニケーション インデックス

129 会社概要

# 人と地球の未来に貢献する、 確かなグローバルカンパニーを目指して。

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

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

世界に広がる味の素グループ従業員3万名の一人ひとりが、それぞれの場で、人と地球のサステナビリティに向けた新たな可能性を、社会の皆様とともに探求していきます。



味の素株式会社 代表取締役  
取締役社長 最高経営責任者

伊藤 雅俊

## 人と地球のための「価値」を生み出す仕事

味の素グループは、いのちのために働いています。

およそ100年前、当時粗食であった日本人の栄養状態の改善に「おいしさ」で寄与できる、という気づきと想いを事業化した創業者たち。そのおいしさの素であるうま味物質「グルタミン酸」が、あらゆる生命の源として決して欠くことのできない物質、アミノ酸であったことから、今日、私たちは、食やアミノ酸、医薬・健康といった、いのちに深くかかわる様々な事業をグローバルに展開しています。こうした日々の仕事を通じて蓄積してきた技術や知見一。味の素グループが100年にわたって事業を続けてきたということ、それはすなわち、地球上の多様ないのちへの深い知見を持つ人材を育て、技術を磨いてきたということです。

今、この地球上の多様な生き物とのかかわりの中で70億の人々が暮らし、その持続性について様々な課題が顕在化しています。味の素グループはこの100年間積み重ね、継承してきた“いのちのための資産”を、人と地球のサステナビリティのための価値として活かせるよう、さらなるイノベーションを進めていきたいと考えています。

## サステナブルな一連のサイクルの中にある事業

地球上の様々な生命にとって健やかな未来、すなわちサステナブルな未来を実現していくために、味の素グループの事業を通じて貢献すべき課題として、私たちは「地球持続性」、そこから生み出される「食資源」の確保（持続性）、その先につながる「健康な生活」の実現を掲げていますが、これらの課題は決して分断されたものではなく、一体のものとして考えています。

味の素グループの事業の基本は、自然の恵みに付加価値をつけて社会にお届けするという仕事です。サステナブルな事業を行うと



いうことは、事業を行う地域の農地や水・エネルギーといった資源を持続的・効率的に利用し、生み出した製品やサービスは地球に負荷をかけない暮らしの実現に寄与するものであるということです。そして、そうしたことの全体のつながりにおいてサステナビリティを実現するための、様々な視点が必要です。

「ほんだし®」という製品づくり一つを取り上げても、原料となるカツオを持続的に利用できるようにするための調査活動から、原料となったカツオを骨や内臓に至るまで余すことなく活かし切る取り組み、副生物を農産物の肥料として次のいのちにつなぐ取り組みがあります。そして品質を維持する包材が少ない量でつくり、調味料としてご家庭でのおいしい食事を通じて健康を維持するまで、その一つひとつ、そして一連の活動が、人と地球のサステナビリティを実現するサイクルをつないでいます。部分的に担っている事業であっても、サプライヤーやお客様などとともにそのサステナブルなサイクルは完成できるようにしていかなければならないと考えています。

## オープンが価値を生む

味の素グループは、これまでも、それぞれの時代とそれぞれの地域のニーズに即して、人々のいのちを支えてきました。

2011-2013年度の中期経営計画では、人と地球の未来に貢献する確かなグローバルカンパニーを目指して人材育成や研究開発、投資を進め、地域や年齢ごとに異なる様々な栄養課題解決への貢献や、先端バイオ技術を利用したサステナブルな新素材の開発など、様々な進捗がありました。今後もさらに取り組みを進めていく一つのカギとなるのは、「オープン&リンクイノベーション」の発想です。私たちの知見や技術と、社外の異質な知恵や技術を複数組み合わせることでオープンにリンクさせることで、未来のための新しい価値を創造できると考えています。社会の皆様とともに未来の地球社会に必要な事業の在り方を探り、よりサステナブルな価値を生み出すネットワークを広げていきます。



## 強い意志で、イノベーションを実現する

私たち自身の事業の中で、そして社会とともに、考えるべきことはまだまだあります。多様な形でいのちに深くかかわる味の素グループは、人と地球の未来に向けたサステナブルな価値を製品やサービスに付加し、新たに生み出していける可能性を秘めた比類ない企業だと考えています。

このことを3万名の従業員一人ひとりが自覚し、誇りを持って社会の方々とともにサステナブルな価値の創造を加速していけるよう、経営としてその基盤を整えていきたいと考えています。

人と地球のいのちのために働くこと一。

私たちはこの仕事をさらに本質的に理解し、強い意志でイノベーションを実現していきたいと思えます。

# 地球規模で貢献する、 確かなグローバルカンパニーを目指して—

おいしさの素、「うま味」の発見を起点に創業して104年。  
味の素グループは現在、食やアミノ酸、バイオ・ファイン、医薬・健康など、  
いのちに深くかかわる様々な分野でグローバルに事業を展開しています。  
私たちは事業を通じて、「21世紀の人類社会の課題」の解決に貢献していきます。

## 事業を通じて「21世紀の人類社会の課題」解決に貢献する



● 世界 No.1のアミノ酸技術で人類に貢献する、  
グローバルアミノサイエンス企業グループへ

● おいさと健康を科学する  
健康創造企業グループへ



目指すグループ像

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

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

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

① 成長ドライバーの育成

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

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

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

② 事業構造強化

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

利益 (OP) からキャッシュ (FCF<sup>※1</sup>) へ  
設備投資の総枠コントロールと資産効率の向上

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

※1 FCF:フリーキャッシュフロー

③ 基盤構築

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

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

味の素グループの事業規模

(2013年3月31日現在)

事業展開

26の国・地域

製品展開エリア

130カ国

生産工場数

105工場

売上高

11,724 億円

従業員数

27,518 名

創業から

104年

研究・開発で新しい価値を創造するNo.1イノベーター<sup>※2</sup>

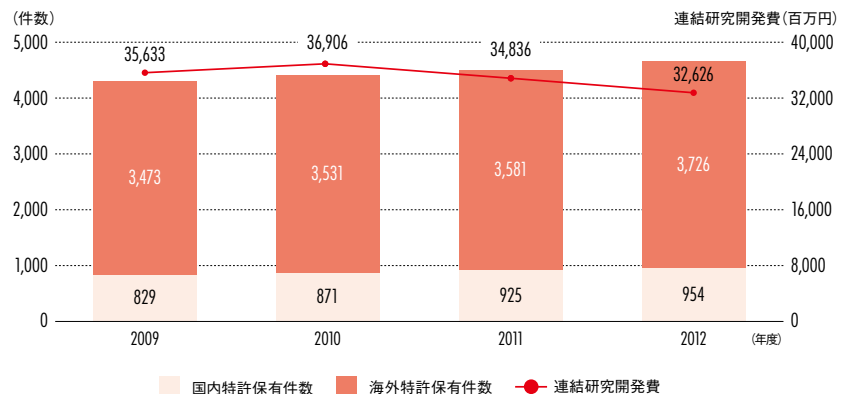
グループ研究者数

1,700名以上

研究開発費 (連結/2012年度)

326 億円

特許保有件数と連結研究開発費



※2 No.1イノベーター:直近2年間の、食品・飲料・たばこ関連企業部門におけるU.S. Patent Boardでの格付け

# 「21世紀の人類社会の課題」解決に向けた味の素グループのアプローチ

世界人口は、2050年には90億人に達するといわれています。

その変化は「食」や「健康」の在り方に影響を及ぼし、農・畜・水産業や地球環境にも今までにない課題が生まれる可能性があります。味の素グループは「21世紀の人類社会の課題」に真摯に向き合い、事業を通じてその解決に取り組んでいきます。

## 地球持続性

すべての「いのち」の基盤は、健やかな地球環境にあります。事業活動に伴う環境負荷を削減するとともに、生態系・生態系サービスを保全し、育む活動に取り組んでいます。

【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



## 資源循環型社会の実現

- 原料・燃料・副資材などの有効利用
- 水使用量の削減・循環利用、バリューチェーンでの水使用量把握・削減
- 容器包装の3R 等

## 低炭素社会の実現

- 事業活動に伴うCO<sub>2</sub>排出量の削減
- カーボンフットプリント研究 等

## 生態系・生物多様性の保全

- 農・畜・水産資源の持続可能な利用
- アミノ酸や副生物を通じた貢献 等

## 食料生産性の向上

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

## 食資源を活かし切る

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



## 健康な生活

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

【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



## 食資源

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

【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



## 栄養を通じた貢献

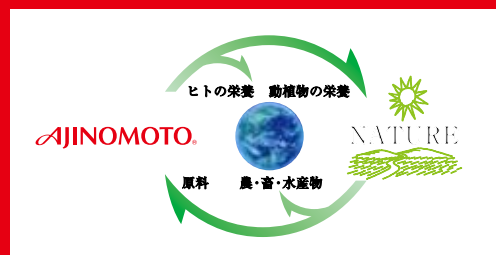
- 機能性食品を通じて栄養過剰による慢性疾患を予防
- 社会セクターと連携した途上国の栄養不足改善
- アミノ酸分析技術を医療分野で応用
- 自然災害による被災地の栄養課題解決 等

## 高齢化社会への対応

- 食を通じた高齢者の QOL 向上 等



# 人と地球の 未来のために――



「食べる」という行為は、人が生きていくのに不可欠な行為であるとともに、「自然の恵みをいただく」ということでもあります。いのちに深くかかわる食やアミノ酸を事業の柱としてきた私たち味の素グループには、製品を通じて「人」と「地球」をつないでいるという自負があります。より健やかな暮らしのために、そして、地球環境がいつまでも健やかに続いていくために――。私たちが事業を通じて目指し、取り組んでいることの一部を、ご紹介します。

## 特集 1

▶ P09-18

### 人々の健やかな未来のために

- 「人々の栄養状態を改善したい」 創業の想いを、世界に届ける
- 世界へ広げる「おいしく食べて健康づくり」
- 「食」の力で、健康・栄養課題を解決する
- **Focus** ガーナ栄養改善プロジェクト
- 「健康・医薬」分野で健やかな暮らしを支える



## 特集 2

▶ P19-28

### 地球とともに、つくり続けるために

- 人と地球のサステナビリティをつなぐ仕事
- 自然の恵みを、いつまでもお届けするために
- 自然の恵みを活かし切り、地域の豊かな実りを育むために
- 地球に負荷をかけずに生産するために
- **Focus** タイ味の素社 カンペンペット工場の取り組み
- より健やかで、サステナブルな未来を拓く研究開発



## 特集 3

▶ P29-32

### 社会とともに、未来を描く

- 「望む未来」を語り合い、ともに健やかな未来を築くために
- 世界で、そして、それぞれの地域とともに未来を築いていくために



# 人々の健やかな未来のために

特集 1



「食べること」は、私たちが生きていく上で不可欠な行為です。バランスよく栄養を摂ることで健やかな体をつくるという生物学的な意味はもちろん、「おいしい」と感じる喜びや、食卓を囲む楽しさは、暮らしを豊かなものにしてくれます。味の素グループは、いのちに、そして暮らしに寄り添い、健やかな営みを支えるものと考えています。

今、世界中で、肥満や栄養不足、高齢者人口の増加など、栄養にかかわる様々な課題が広がっています。また、健やかな暮らしを脅かす病にも、立ち向かっていかなければなりません。味の素グループは、こうした課題にも真摯に向き合い、様々なパートナーと連携しながら、解決に向けて取り組んでいきます。

## 食と栄養にかかわる世界の課題



※1 Agricultural Outlook 2010-2019, OECD-FAO

※2 Fact Sheet No.311, WHO

※3 World Population Prospects, the 2010 Revision, UN

# 「人々の栄養状態を改善したい」 創業の想いを、世界に届ける

「おいしさ、そして、いのちへ。」味の素グループが掲げるこのスローガンは、約100年前、「日本人の栄養状態を改善したい」という想いから創業に至ったことに端を発します。以来積み重ねてきた生命に不可欠な食やアミノ酸への知見を活かして、「世界の食卓においしさ」を広げ、そして、人と地球の「健やかないのち」をつないでいきます。

## 「おいしさ」による栄養改善という使命を、 事業を通じて受け継ぐ

1900年代初頭、栄養状態がよいとはいえない日本人の食生活を改善したいという強い願いが、東京帝国大学(現:東京大学)の池田菊苗博士の胸にありました。「粗食でもできるだけおいしく食事をとることで、体格や健康の向上に資する」。その想いを抱き研究を重ねた結果、1908年、日本食の味わいに欠かせない昆布だしのおいしさの秘密がアミノ酸の一種であるグルタミン酸であるということを見出し、この味を「うま味」と命名しました。

「うま味を調味料として広げることができれば、日本人の栄養状態を改善できる」。この志をともにした味の素グループの創業者が、うま味調味料「味の素®」を発売するに至りました。

食卓においしさを届けることで人々に健康と笑顔を届けるという想いは、100年以上経った現在の私たちの事業に、脈々と引き継がれています。

リンク 味の素グループの志 <http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/principles/>



(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

## 「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」

池田菊苗著『味の素』発明の動機(青空文庫)より



具留多味酸(グルタミン酸)と、発売当初の「味の素®」(1910年ごろ)

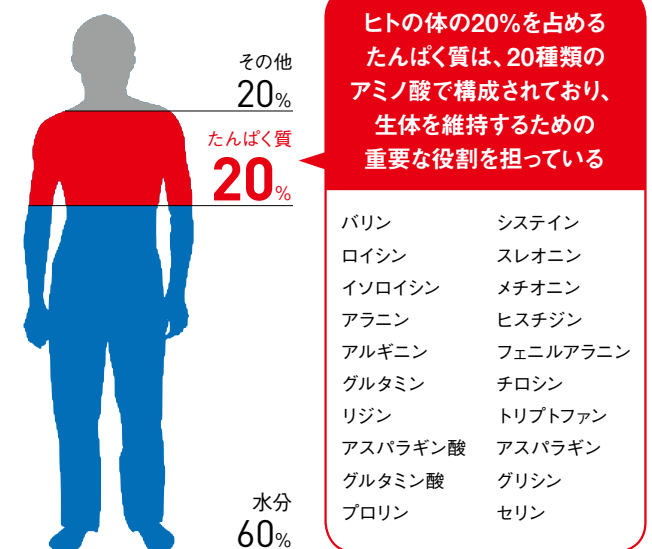
## 生命活動に不可欠な アミノ酸の可能性を追求する

アミノ酸は生命活動にとって不可欠なもの。ヒトの体も、その20%はアミノ酸で構成されるたんぱく質でできています。たんぱく質は筋肉や消化管、血液となるほか、様々な酵素やホルモンとして生命に深くかかわっています。そして、たんぱく質は日々合成と分解が繰り返されており、食事によって必要な成分を摂取する必要があります。

さらに、食事を「おいしい」と感じることは、実は健やかな体づくりに重要であることが、最近の研究でわかってきました。アミノ酸にはそれぞれの味があり、例えばグルタミン酸はうま味と酸味を感じさせます。「おいしい」と感じるこのグルタミン酸の味は、体に必要なたんぱく質が体に入ってきたことを知らせるシグナルとなります。また、グルタミン酸の受容体が舌だけでなく胃にもあることがわかっており、消化吸収にも作用していると考えられています。

いのちの基本である「食べる」ことを、より「おいしく」、より「健やか」なものでできるよう、味の素グループは、いのちに欠かせない食やアミノ酸の可能性を追求していきます。

### ■ヒトの体を構成する成分



# 世界へ広げる「おいしく食べて健康づくり」

「日本の栄養状態を改善したい」という想いから生まれたうま味調味料「味の素®」は、世界に広がり、今や100カ国以上で食事をおいしくするために使われています。

さらに、地域に固有の食材や食文化に合わせた調味料や加工食品・飲料など様々な商品を通じて日々の食卓を支えています。

## 世界各地の食文化を尊重し 「もっとおいしい」を実現する

「うま味」は人類が共通に感じるものですが、各地の料理で決め手となる「うま味」の素材は異なります。そして、世界の国・地域には、それぞれ育まれた独自の食文化や食習慣があります。それらを深く理解するために、世界の味の素グループ従業員は市場に足繁く通い、お店の方やお客様の声に耳を傾けてきました。また、各家庭の料理や調理実態、調味料の使い方などを学ぶなど、徹底的なニーズ調査を大切にしています。世界中で重ねた試行錯誤から知見や技術を培い、各地の食の在り方に合わせた商品を展開してきました。

うま味調味料「味の素®」に始まり、風味調味料\*や、冷凍食品、飲料など、味の素グループの商品領域は多様な広がりを見せています。これからも、地域性に合わせた新たな食の需要に応える商品をお届けし、食卓を支えていきます。

\* 風味調味料：肉、魚、野菜などのエキスにスパイス等の香辛料、塩・砂糖、うま味調味料などがブレンドされた、スープ、煮込み料理、炒め物、下味付けなど幅広いメニュー・用途に使用される汎用調味料。日本の「ほんだし®」、コンソメに相当するもの

## 毎日の食卓のために 「いつでもどこでも買える」を大切に

味の素グループでは、「誰でも買える」「どこでも買える」「どのような料理もおいしくする」ことを大切にしています。

途上国や新興国の農村部など流通が発達していない地域も含め、独自の配送ネットワークを確立し、スーパーマーケットのみならず、ウェットマーケットと呼ばれる市場内の食料雑貨店一軒一軒にも商品をお届けしています。またこうした地域では、より多くのお客様が購入できるように、「ワンコイン」で買える少量の小袋でも販売しています。例えば、うま味調味料「味の素®」は、タイでは9g（1タイパーツ：約3円）、インドネシアでは0.9g（50ルピア：約0.5円）、フィリピンでは9g（2ペソ：約4.6円）と、その地域の方々にとって最も買いやすい形態を工夫しています。

さらに、商品をお届けするだけでなく、地域の食文化を踏まえつつ、商品を上手に使っていただくためのメニューのご紹介や、料理教室の開催など、様々な取り組みも行っています。



## 食と健康を世界で支える様々な商品の例

### うま味調味料「味の素」



日本 タイ

### 風味調味料



日本 「ほんだし」 タイ 「Ros Dee」

### メニュー用調味料



日本 「鍋キューブ」 インドネシア 「Sajiku」

### 冷凍食品



アメリカ 「エビシューマイ」

### 飲料・粉末 清涼飲料水



タイ 「Birdy」



ベルギー ナイジェリア



ブラジル 「Sazon」 インドネシア 「Masako」 ベトナム 「Aji-ngon」



フィリピン 「CRISPY FRY」 香港 「金標生抽」



フランス 「ギョーザ」



フィリピン 「FRES-C」

### 即席麺



タイ 「YumYum」 ベルギー 「Aji-no-men」 ポーランド 「OYAKATA」

### 減塩・減糖・減脂商品



日本 「やさしお」 マレーシア 「Pal Sweet」 フィリピン 「ピュアセレクト」

### 健康基盤商品



アメリカ 「Capsiate Natura」 アメリカ 「Glyson」

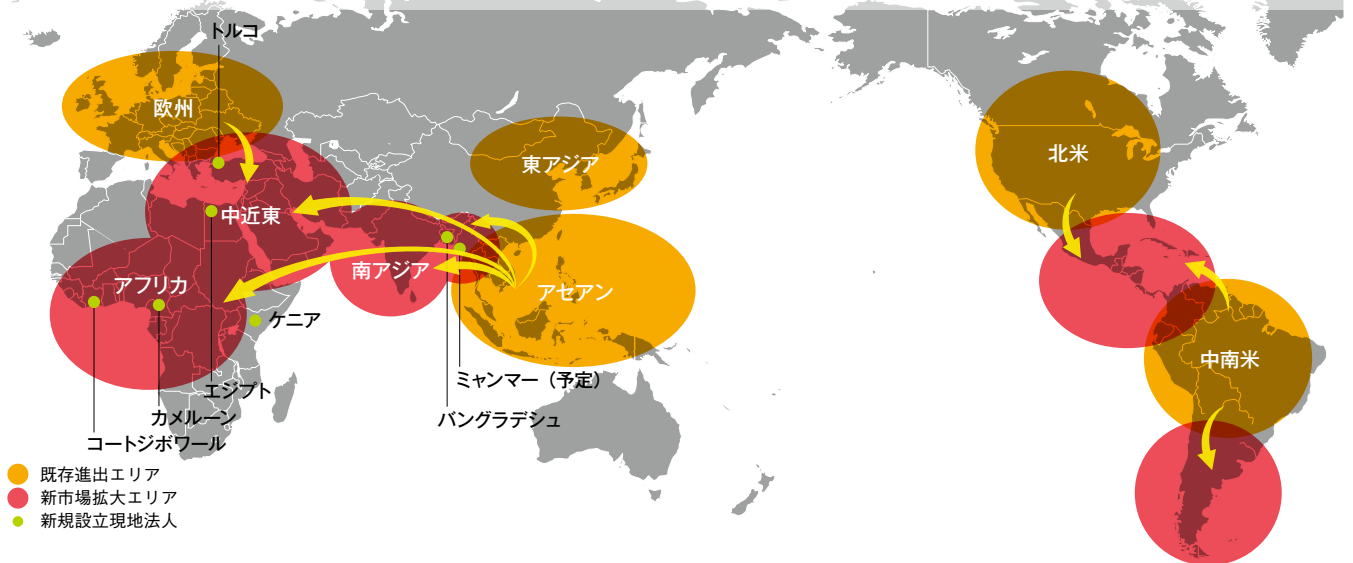
### 栄養強化食品



ガーナ 「KOKO Plus™」

## 海外コンシューマーフーズ事業の展開（味の素グループ中期経営計画（11-13年度）より）

味の素グループは、「味の素」をはじめ調味料や加工食品など様々な食品事業を世界中で展開しています。2011年度、新たにバングラデシュ、トルコ、エジプト、コートジボワールに法人を設立し、2013年度は、ナイジェリアのウエスト・アフリカン・シーズニング社の新支店を、カメルーンとケニアに設立します。



### エジプトの食卓においしさを広げる

2011年のエジプト味の素社設立後、「味の素」の事業を開始しました。未知の調味料をどう使っていただくか。現地でよく食べられていて、「味の素」と相性のよい料理を探し、現地の定番料理「ロツ（塩味付きご飯）」をキーメニューとして提案することにしました。庶民が買い物に訪れるスーク（市場）のお店を一軒一軒歩いて訪問。この調味料で広がるおいしさを説明して販売し、見やすい場所に陳列します。道行く人には写真つきメニューチラシを1日に約1,000枚配布。うま味を通じて、エジプトの食卓においしさと笑顔を広げるために、こうした活動をこれから何年も何十年も続けていきます。

エジプト味の素食品社 代表取締役社長 宇治 弘晃



# 「食」の力で、健康・栄養課題を解決する

健康の基盤である「食」。しかし世界では、社会・経済状況、年齢や暮らし方、栄養に関する知識不足など様々な要因によって適切な栄養摂取ができず、健康を保つことができないという課題が顕在化しています。味の素グループは、食やアミノ酸、そしてこれまで培った私たちの知見を通じて、多様化する世界の栄養・健康課題の解決に向けて取り組んでいます。

## 栄養不足の改善のために

世界では途上国を中心に、約10億人が栄養を十分に摂れず、飢餓状態にあるといわれています。味の素グループでは、事業を通じた食や栄養の提供に加え、地域ごとの栄養課題を改善するために、各地で様々な活動を行っています。

アフリカのガーナでは、乳幼児の深刻な栄養不足を解決すべく、ガーナ国内や国際的に活動する様々な団体とパートナーシップを組み、ソーシャルビジネスを進めています。

また、『味の素「食と健康」国際協力ネットワークプログラム』（AINプログラム）<sup>\*1</sup>では、1999年の開始以降、12カ国で63件のプロジェクトを支援してきました。2012年度は、バングラディッシュのストリートチルドレンに対する昼食提供プロジェクトや、インドの農村部における栄養に関する人材育成プロジェクトなど13件を支援しました。

この他にも、「50の学校給食施設建設プロジェクト」（タイ）や「子どもの栄養改善プロジェクト（AINP）」（インドネシア）など、食・栄養環境の向上をサポートするための様々な取り組みを、各現地法人が推進しています。

<sup>\*1</sup> AINプログラム：途上国や新興国の貧困地域の母子や女性の栄養改善を目的とした「食・栄養」分野の国際協力支援活動。国内外のNGOやNPO、大学、専門家の方々と連携し、その国の課題に合ったプロジェクトを支援している

## 栄養過剰の改善のために

現代では、食生活の変化や運動不足などによって、先進国のみならず新興国においても肥満人口が増加し、過剰栄養の状態にある人々が世界で約15億人いるといわれています。肥満は糖尿病・高血圧などの生活習慣病のリスクを高めるため、社会問題となっています。

味の素グループでは、おいしさを保ちつつ無理なく「減塩・減糖・減脂」を実現した製品や、栄養バランスのよい食事のとり方・メニューの紹介、運動の推奨などを通じて、栄養を摂り過ぎずに健康を実現できるようサポートしています。

また、「うま味」がもたらす満足感が過剰なカロリー摂取を抑制し、肥満の低減につなげられるということがわかってきています。この効果に着目し、味の素（株）では、米国農務省（USDA）の研究機関や、欧米・アジアの様々な研究機関・企業とともに研究を進めています。加えて、「だし」のうま味を活用することで油分や塩分を抑える日本料理の調理法も、課題解決に結びつく可能性があります。味の素グループでは、日本食を紹介するセミナーなども世界各地で開催しています。

参照	P15	特集1：ガーナ栄養改善プロジェクト
	P115	コミュニティ：「AINプログラム」による途上国の栄養改善
	P117	コミュニティ：味の素グループ各国法人・財団による活動

(左)AINプログラムでの栄養改善プロジェクト（上：インド、下：カンボジア）、(中央)50の学校給食施設建設プロジェクト（タイ）、(右)子どもの栄養改善プロジェクト（インドネシア）





「味の素ナショナルトレーニングセンター」

## 高齢化社会でのよりよい暮らしのために

世界では急激に高齢化が進行しており、2050年には高齢者人口が約15億人に達するといわれています。加齢に伴う健康課題や、医療費・社会保障費の増大等の社会課題を解決し、高齢になってもいきいきと暮らしたいという願いの実現に向けて、味の素グループは食・アミノ酸の知見を活かした様々なソリューションを提案しています。

加齢によって、人の体内の筋肉合成と分解のバランスは崩れ、筋力が低下します。味の素グループの研究では、適度な運動に加えアミノ酸を摂取することが、運動機能の改善に有効であることがわかっています。運動機能の向上により要介護リスクが減少すれば、より多くの人々が健やかなシニアライフを送れるものと期待されています。

一方、病院、介護施設、自宅等で要介護・要支援の生活を送る方々は、通常の食事から十分な栄養を摂ることが難しいため、栄養バランスだけでなく食べやすさ（摂取しやすさ）を兼ね備えた食事が必要です。味の素グループではそうしたニーズに応える「医療用食品」、そして、さらにおいしさにもこだわった「栄養ケア食品」のほか、嚥む力が低下してしまった方でも楽しめる「ユニバーサルデザインフード」※2の冷凍食品などを通じて、食べる喜びをお届けしています。

また、アミノ酸や天然素材の持つ有用性を活かし、人が本来持っている「健康に生きる力」を引き出すことをコンセプトにした「健康基盤食品」を通じて、活力ある暮らしをサポートしていきます。

※2 ユニバーサルデザインフード：日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品

リンク 味の素KK医療・介護用食品サイト <http://www.ajinomoto.co.jp/nutricare/>

## スポーツを通じた健康づくり

健康を保つためには、栄養バランスのとれた食事はもちろん、適度な運動も重要です。子どもから高齢者まで、また健康維持のために楽しく運動を続けたい方からトップアスリートまで、運動や理想とする体づくりへの考え方は多様です。味の素グループでは、アミノ酸や天然素材の持つ栄養・生理機能を活かし、科学的根拠に裏づけられたスポーツ栄養機能食品を提供することで、様々なニーズに応えています。

さらに、スポーツ文化の振興のために、トップアスリートの栄養サポートパートナーとしてオリンピックの支援なども行っています。2012年のロンドン五輪では、日本オリンピック委員会（JOC）と共同で、オリンピック日本選手団のスポーツニュートリション指導とアミノ酸コンディショニングのサポートを行いました。また、「味の素ナショナルトレーニングセンター」などでは、競技力向上の重要な要素である「トレーニング」「栄養」「休養」におけるサポートを充実させています。



スポーツサプリメント「アミノバイタル® GOLD」

「味の素ナショナルトレーニングセンター」内の栄養管理食堂では、勝てる体づくりのための食事プログラム「勝ち飯®」を展開

## TOPICS

### 被災地での「心と体の健康づくり」のために

東日本大震災の被災地では、地震発生から2年半が経過してもなお、約29万人の方々が避難生活を送ってられます。長引く避難生活により、食生活の乱れや運動不足、疾病リスクの増加、語らひの機会減少など、心と体の健康に直結する様々な課題が一層深刻化しています。

こうした課題を少しでも軽減できるよう、味の素グループでは、地域の行政や栄養士の方々など様々なパートナーとともに、「健康・栄養セミナー」を2011年10月より継続しています。住民の皆様が集まって調理をし、おいしい料理を囲みながら語り合う場として始まったこの取り組みは、現地での高血圧リスク・症状の増加を受けて、2012年度以降、減塩メニューの調理や減塩に関する講話、血圧測定、体操教室なども行うようになりました。

これからも復興の足取りが確かなものになるまで、被災地での「心と体の健康づくり」を応援していきます。



参照 P123 コミュニティ：東日本大震災 被災地の復興支援

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/>

「健康・栄養セミナー」を  
3県 32市町村で 507回実施  
(2013年9月末時点)

# ガーナ栄養改善プロジェクト

## ソーシャルビジネスで子どもの栄養改善に貢献する



BOP (Base of the Pyramid) と呼ばれる年間所得3,000ドル以下の低所得者層は、世界人口の約60%、41億人にのぼり、特に開発途上国に集中しています。こうした国々では、乳幼児の発育不良と高い死亡率が深刻な問題となっています。味の素グループでは、こうした課題の解決に貢献するため、ガーナの子どもたちの栄養改善に向けたソーシャルビジネスを開始しています。さらに未来へ向けて、他の国・地域の栄養改善にもつなげていきたいと考えています。



NGOと連携し、現地の母子の食習慣や味覚の入念な調査を実施

### 「最初の1,000日間」の栄養が子どもたちの未来をつくる

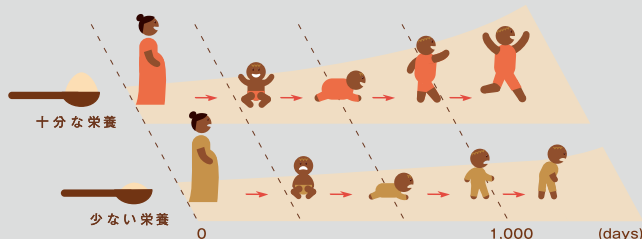
妊娠期から子どもが2歳の誕生日を迎えるまでの「人生最初の1,000日間」。この期間の栄養不足によって引き起こされた成長不良は、その後に取り戻すことは難しいといわれています。味の素グループはここに着目し、2009年に「ガーナ栄養改善プロジェクト」を開始しました。このプロジェクトでは、離乳食の栄養バランスを強化するアミノ酸入りのサプリメント「KOKO Plus™」の製造・販売を通じて、離乳期の子どもの栄養を改善することを目指しています。

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、様々なステークホルダーとパートナーシップを築き、事業を通じて社会課題を解決するソーシャルビジネスモデルの構築に向けて、着実に歩みを進めています。



ガーナでの朝食の定番で伝統的な離乳食でもあるお粥「KOKO」は、エネルギーやたんぱく質、微量栄養素が不足している。このKOKOにアミノ酸入りのサプリメント「KOKO Plus™」を加えることで、不足栄養素を補うことができる。貧困層でも購入しやすい価格設定にしている

#### 子どもの発育を決める「最初の1,000日間」の栄養



ガーナでは、主に生後6カ月以降の離乳期の栄養不足が原因で、2歳児の30~40%が低身長





現地スタッフによる製造を軌道に乗せるために、指導を行う



母親に栄養の大切さを伝えるために、現地政府保健機関やNGOとともに栄養教育・啓発活動を実施



ガーナ北部の農村部における「流通モデル構築試験」。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

## 様々なパートナーと構築する 持続可能なソーシャルビジネスモデル

開発途上国でのソーシャルビジネスを発展させるためには、途上国特有の多くの問題を乗り越えなくてはならず、企業一社のみでの推進は困難です。味の素グループは、様々なセクターとパートナーシップを築き、シナジーを発揮しながら、研究開発・生産・教育・販売のプロセスを継続的に発展させることで、効果的で持続可能なビジネスモデルの構築を目指しています。

2012年度には、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、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名を対象）を開始するとともに、ガーナ北部・南部での「流通モデル構築試験」を行い、2014年度以降の本格販売に向けた準備を進めています。「KOKO Plus™」を購入した母親からは、「子どもの体調がよかった」「病気になるにくくなった」といった声が聞かれています。

子どもの栄養不良はガーナにとって大きな問題であり、対策が求められています。そんな中、官民連携でこの社会問題を解決するモデルになり得る本プロジェクトに、ガーナ大学が参加し、ガーナ側のまとめ役としての役割を果たせることを誇りに思っています。現地政府機関との連携推進は、プロジェクトの推進に不可欠です。すべての関係者がWin-Winの関係を築けることを強く期待しています。

ガーナ大学  
Department of Nutrition and Food Science  
Prof. Kwaku Tano-Debrah



## グローバルな枠組みに参加し、取り組みをさらに加速させる

味の素グループは、国際社会とともに栄養改善の解決に向けた歩みを進めるべく、2013年5月に横浜で開催されたアフリカ開発会議、ニューヨークの国連本部での「平和構築のためのビジネス」に関する国際会議（2013年6月）をはじめ、様々な場面において意見交換や情報発信を行っています。英国政府がホストとなり2013年6月に開催された、母子の栄養改善に焦点をあてた国際会議「Nutrition for Growth」<sup>\*1</sup>では、“Global Nutrition for Growth Compact”<sup>\*2</sup>への参加を表明。「ガーナ栄養改善プロジェクトを通じて、20万人の離乳期の子ども、10万人の妊娠期・授乳期の母親、25万人の学童の栄養改善実現を目指す」ことを宣言しました。

また2013年9月には、国連開発計画（UNDP）の官民連携プログラムである「ビジネス行動要請（BCtA）」<sup>\*3</sup>にも日本の食品

企業として初めて参加しました。今後も、国際社会とともにこの取り組みをさらに加速・発展させていきます。

- ※1 Nutrition for Growth：各国政府、国連、世界銀行など国際機関、NGO、企業など97の組織が参加し、栄養改善の実現に向けた取り組みの加速を宣言
- ※2 Global Nutrition for Growth Compact：「Nutrition for Growth」に参加した各組織が表明した、途上国の母子栄養改善の実現のため行動計画
- ※3 ビジネス行動要請（BCtA：Business Call to Action）：民間企業のコアビジネスを通じて、ミレニアム開発目標（MDGs）を達成することを目的に、2008年に発足した企業・政府・開発援助機関が参加するグローバルなイニシアティブ



参照 P50 人権：ガーナ栄養改善プロジェクト

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

# 「医薬・医療」分野で、健やかな暮らしを支える

いのちの源であるアミノ酸は、患者さんへの栄養補給や医薬品原料として、今や「医薬・医療」分野でも不可欠な存在です。味の素グループでは、長年培ってきた食やアミノ酸関連技術・知見を活かして、病気の予防診断や先端医療など、人々の健やかな暮らしを実現する新たなソリューションの創出を目指し、挑戦を続けていきます。

## 「ひとを見つめる創薬」で 病気と闘う方々を支える

味の素グループは、1956年に世界で初めて結晶アミノ酸輸液を世に送り出して以来、食とアミノ酸関連の技術やノウハウを医薬事業へと応用してきました。現在では、医療用食品（流動食）などの「臨床栄養」のほか消化器疾患、炎症性腸疾患（IBD）の領域を中心としたユニークな製品を提供しています。

病気と闘っている患者さんの中には、医薬品や医療用食品によって命をつないでいる方々がいらっしゃいます。味の素製薬（株）では、「ひとを見つめる創薬」を通じた患者さん一人ひとりのクオリティ・オ

ブ・ライフ（QOL：生活の質）の向上を目指して、世界に通じる特徴ある新薬の創出や、積極的な既存薬の改良研究および導入を続け、健やかな暮らしの実現に貢献していきます。



ひとを見つめる創薬

**AJINOMOTO**

味の素製薬（株）のスローガン「ひとを見つめる創薬」には、患者さんや医療関係者一人ひとりの目線で、新薬を開発・生産し、医療現場に一日でも早く届けたいという想いが込められています。

リンク 研究開発分野（医薬・健康）  
<http://www.ajinomoto.com/jp/rd/division/pharmaceutical/>

### TOPICS

さらに服用しやすい薬へ

## 「リーバクト® 配合経口ゼリー」の開発

日本国内では、医療機関に受診されていない方を含めると30万人以上の肝硬変患者さんがいるといわれています。味の素製薬（株）では、肝硬変の患者さんが特に不足しがちな3種類の分岐鎖アミノ酸（BCAA）を補い、栄養状態を改善することができる医療用医薬品「リーバクト® 配合顆粒」をお届けしてきました。

しかし、以前より高齢の患者さんから「顆粒が入れ歯に挟まる」「飲み込むのが大変」といった声が多く寄せられていました。そこで、分岐鎖アミノ酸製剤としては初めてのゼリー剤型となる「リーバクト® 配合経口ゼリー」を開発し、2013年7月より発売しました。ゼリー剤は、患

者さんのペースで服用しやすく、口の中に残りづらいため、1日3回継続して服薬できる患者さんが増えてくればと期待しています。何よりも患者さんの栄養状態が「リーバクト®」により改善し、患者さんとそのご家族が笑顔で日々過ごせることを心から願っています。



味の素製薬（株）  
マーケティング第1部  
堀江 孝



「リーバクト® 配合顆粒」（左）と、新発売した「リーバクト® 配合経口ゼリー」（右）

### 味の素グループの「医薬・医療」分野での貢献





## 病気の早期発見をサポートする「アミノインデックス®」の広がり

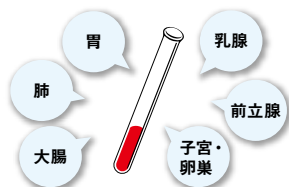
高齢化や医療費の高騰に伴い、検診など、病気になる前の予防医療の重要性がますます注目されています。

味の素(株)では、血液中のアミノ酸濃度を分析・解析することで、複数のがんのリスクを評価するサービス「アミノインデックス®がんリスクスクリーニング(AICS)」を(株)エスアールエルと共同実施しています。現在、約700施設にまでAICSの導入が広がっており、この普及により、がん検診の受診率向上、早期発見による死亡率の減少、医療費の削減への貢献が期待されています。

またAICSは、2011年より神奈川県、横浜市および川崎市が推進する「京浜臨海部ライフイノベーション国際戦略総合特区」で、2012年より鳥取県の「鳥取次世代社会モデル創造特区」でも採用され、個別化・予防医療に対応した新サービス創出に向け、地域住民の健康増進への活用が検討され始めています。

今後は、がん検診だけでなく、栄養状態や生活習慣に起因する複数のリスクを評価できるサービスも展開する予定です。また海外展開も視野に入れ、さらなる研究を進めていきます。

### aminoindex アミノ酸解析サービス



わずか5ミリリットルの血液で、男性4種、女性5種のがんのリスクスクリーニングが可能に

### ■京浜臨海部ライフイノベーション国際戦略総合特区での主な取り組み



### 「アミノインデックス®」の認知浸透・普及

リンク 「アミノインデックス®」  
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/aminoindex.html>

## より多くの人々が先端医療を受けられる社会を目指して

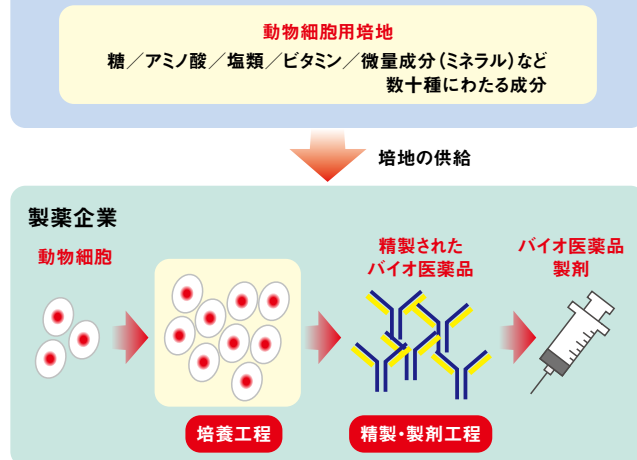
先端医療分野で注目されているバイオ医薬品<sup>\*1</sup>は、これまで治療が困難だった疾患への適用と高い治療効果から、北米を中心に拡大しており、今後、世界的な普及が期待されています。

味の素グループは、輸液の製造やアミノ酸の研究で培ってきた技術や知見を活かし、細胞を培養するための無血清培地を1987年から販売、バイオ医薬品の生産研究などに幅広く使用されています。また、バイオ医薬品の生産を効率化する、独創的なたんぱく質の製法を開発し、たんぱく質受託製造事業(「CORYNEX®」<sup>\*2</sup>)として2009年より推進してきました。

バイオ先端医療分野での取り組みをさらに加速させるべく、2012年度には韓国で、バイオ医薬品の生産に用いる培地の生産・販売を行う味の素ジェネクス社を設立。2013年度には米国で、バイオ医薬品の開発・製造受託事業を行うアルテア社を買収し、味の素アルテア社として活動を開始しました。今後もバイオ先端医療分野の事業を広げ、世界の人々の健やかな暮らしの実現に貢献していきます。

- \*1 バイオ医薬品：主に遺伝子組み換え等のバイオテクノロジーを活用して、たんぱく質やペプチド、核酸などによりつくられた医薬品
- \*2 「CORYNEX®」：コリネ菌(グルタミン酸生産菌)を用いて、たんぱく質・抗体医薬品などバイオ医薬品の生産を効率化する先端技術を活用した事業

### 味の素ジェネクス社



リンク 「CORYNEX®」の特徴  
<http://www.ajinomoto.co.jp/corynex/jp/characteristic/>

リンク プレスリリース  
[http://www.ajinomoto.com/jp/presscenter/press/detail/2012\\_11\\_15.html](http://www.ajinomoto.com/jp/presscenter/press/detail/2012_11_15.html)  
[http://www.ajinomoto.com/jp/presscenter/press/detail/2013\\_04\\_05.html](http://www.ajinomoto.com/jp/presscenter/press/detail/2013_04_05.html)

# 地球とともにつくり続けるために

特集 2



サトウキビから「味の素®」。カツオから「ほんだし®」。  
 健やかな地球環境の中で育まれる世界各地の自然の恵みから、  
 食や健康、暮らしを支える様々な商品・サービスを生み出すことが味の素グループの仕事です。

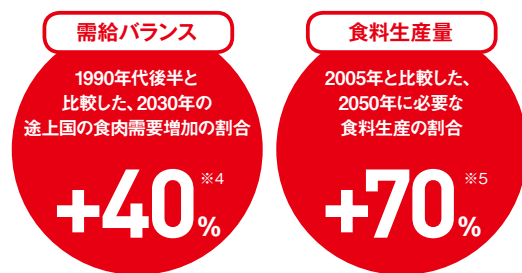
事業を行えば行うほど、豊かで健やかな地球・社会の未来に貢献できるように。  
 地球とともに、いつまでもつくり続けられるように。  
 私たちは、自然の恵みを大切に、人と地球のサステナビリティをつなぐ製品づくりを続けています。

## 地球持続性の課題



※1 「国連ミレニアム生態系評価」  
 ※2 The 2030 Water Resources Group 「Chartering Our Water Future」  
 ※3 IPCC 「第4次評価報告書 第1作業部会報告書」

## 食資源の課題



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

# 人と地球のサステナビリティをつなぐ仕事

私たちの暮らしは、健やかな地球環境と、そこで育まれる豊かな自然の恵みがあって初めて成り立ちます。味の素グループは、人だけでなく地球上の多様ないのちの健やかな未来のために、社会の様々なパートナーの方々とともに、人と地球のサステナビリティをつなぐ仕事を続けていきます。

## ものづくりのすべての工程を サステナブルなサイクルに組み込む

地球は、すべてのいのちの基盤です。しかし、世界の人口が70億人を超え、さらなる増加が見込まれる中、生物の多様性や気候変動、資源の枯渇など、様々な課題を抱えています。

創業からの約100年間、私たちは自然の恵みを大切に、ムダなく活かし切る取り組みを続けてきました。その歴史を引き継ぎ、健やかな

地球環境の中で暮らす様々な生き物、そして人々のいのちをつないでいくことが、現在、そして未来の事業に課せられた使命です。

味の素グループでは、直接の事業領域にとどまらず、製品の原料調達から輸送、生産、販売、使用、廃棄に至るまで、社会の様々なパートナーの方々とともに人と地球のサステナブルなサイクルをつないでいきます。



人と地球の健やかな未来に  
貢献する製品を届ける

自然の恵みを  
見守り、育む



原料を効率よくムダなく使い、  
地球にかかる負荷の  
小さな製品をつくる

自然の恵みを  
持続的に調達する



# 自然の恵みを、いつまでもお届けするために

味の素グループの事業の基本は、「自然の恵みに付加価値をつけて社会にお届けすること」です。海や森林、畑など、様々な生き物を育む地球環境が健全な状態であってこそ、自然の恵みを享受することができます。味の素グループでは、いつまでも製品をお届けできるよう、すべてのいのちの基盤となる生態系を見守り、原材料を持続的に調達するための取り組みを進めています。

## すべてのいのちの営みの基盤、生態系を見守る

人々の暮らしは、地球上の多様な生き物の健やかな営みに支えられています。

食やアミノ酸などを通じて人と地球の健やかな未来に貢献することを旨とする味の素グループの事業も、製品原料としての農・畜・水産物や、紙などの資材としての森林資源など、様々な自然の恵みがあってこそ成り立っています。こうした自然の恵みは、多様な生物とそれらのつながりによって形づくられる健やかな生態系・生物多様性によって支えられています。

味の素グループでは、多様ないのちの健やかな営みが未来にわたって永続し、その恵みをいつまでも享受することができるよう、「味の素グループ環境理念・基本方針」に生態系保全を事業基盤の最も根本的な要素として明記するとともに、2012年2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」を定めました。地域生態系と共生する事業所としての敷地管理をはじめ、重要原料の調達などについても、地域・社会と協働しながらサプライチェーン全体で生物多様性保全の取り組みを進めています。

参照

- P43 公正な事業慣行：CSR 調達の推進
- P71 環境：味の素グループの環境理念と環境基本方針
- P78 環境：生態系・生物多様性の保全

## 重要原料の持続可能な調達に向けて

世界各国で事業を展開する味の素グループは、原材料調達や操業など事業活動において各地域の生態系と様々なかかわりを持っています。2011年度から2013年度までの「味の素グループ環境中期計画」では、調達する多くの原材料などの中でも、事業や生態系に影響の大きいものを精査し、持続可能な調達に向けた把握や管理の取り組みを進めています。

事業活動の中で日常的に広く利用する紙については、その調達によって森林破壊につながらないようにするための「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」を2012年1月に策定し、持続可能な調達を進めています。また、製品の原材料については、アミノ酸の発酵原料の一つとなるキャッサバや、国内の主力商品である「ほんだし®」の原料となるカツオなどについて、その持続可能な調達に向けたリスクを確認する活動を行っています。

地域の生態系から持続可能な形で自然の恵みを調達し、いつまでも製品をお届けするために。味の素グループの事業活動を通じて地球環境や生態系に与える影響や、海・畑などの資源の状況を把握し、農業や水産業などに直接かかわる方々やお取引先様、社外の専門家の方々などとともに、持続可能な調達の取り組みを続けていきます。



TOPICS

海の恵み・カツオ資源を見守るために—

太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査

古くから日本人に親しまれるカツオ。かつお節、かつおだし、刺身などとして、日本の食文化に欠かすことのできない大切な海の恵みです。味の素(株)の主力商品の一つ「ほんだし<sup>®</sup>」も、1970年の発売以来、かつおだしをきかせることのできる調味料として、ご家庭の食卓を支えてきました。しかし、カツオの需要は世界的にも増えつつあり、また、その生態についても、わかっていないことが多くあります。私たちは、「ほんだし<sup>®</sup>」をいつまでもお届けできるよう、カツオの生態について理解を深め、その資源の状況を見守るため、「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を行っています。



500日間にわたる遊泳行動の記録に成功

味の素(株)では2009年度より、黒潮本流沿いの南西諸島海域から西日本沿岸へのカツオの来遊(移動)を確認することを目的に、(独)水産総合研究センター 国際水産資源研究所と共同で「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を実施しています。現在までにおよそ10,000尾に及ぶ「通常標識」での放流調査を実施し、これまで知られていなかったカツオの生態についての様々な知見が蓄積されています。2011年度からは、より画期的で詳しいデータが得られる調査に挑戦するため、黒潮源流海域で初の試みとなる最新式の「記録型電子標識(アーカイバルタグ)」を用いた大規模放流調査を実施中です。この記録型電子標識は、再捕されるまでの遊泳中の日々のカツオの位置と水深、水温、体温を30秒ごとに1年間にわたり記録できるもので、小型のものが開発されたのは最近のこと。カツオへの実際の装着は世界最先端の研究です。

2012年の2月・4月に与那国島沖で169尾のカツオに装着・放流し、10月までに7尾の再捕が得られました。これにより世界で初めて南西諸島海域において、合計約500日間にわたるカツオ遊泳行動の詳細を記録することに成功。移動経路のみならず、遊泳水深や遊泳海域の水温などを新たに把握することができました。2013年度は、「食餌行動の調査」も項目に加え、調査を継続しています。

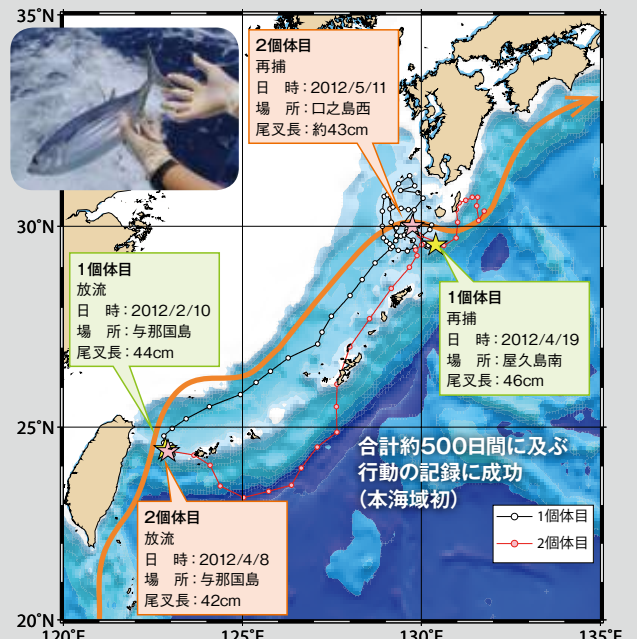
こうした記録の分析と科学的知見の蓄積を進めることによって、カツオの資源量や生態の理解、国際的カツオ資源管理に資することが期待されています。

陸上と違い、海の中の状況を把握するのはとても難しいことですが、かつおだしをいつまでも味わえるよう、今後も漁業者や水産専門家の方々などと連携して取り組みを継続していきます。

参照 P78 環境：生態系・生物多様性の保全

リンク カツオ標識放流共同調査ギャラリー  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/sea/gallery.html>  
 (独)水産総合研究センター 国際水産資源研究所 <http://fsf.fra.affrc.go.jp/>

電子標識(アーカイバルタグ)を装着したカツオ7個体の再捕に成功



※ データから推定される位置は誤差が大きいため、この経路は候補の一つ

一連の活動が「継続した調査によって海洋生物多様性の保全と持続可能な利用に貢献する、日本を代表する尊厳ある取り組み」として評価され、2013年9月、(公財)イオン環境財団による「第3回 生物多様性日本ワード」において「優秀賞」を受賞しました。



# 自然の恵みを活かし切り、 地域の豊かな実りを育むために

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

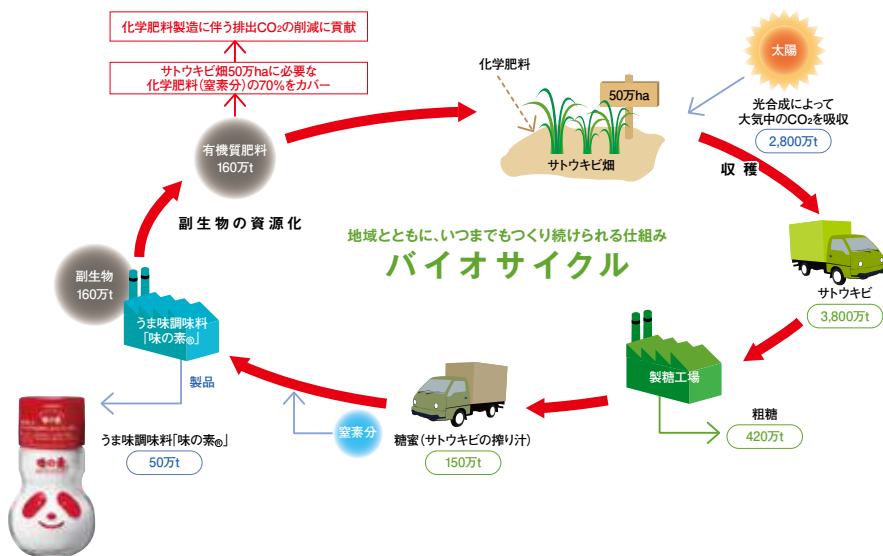
## いつまでもつくり続けられる仕組み、 「バイオサイクル」

「うま味」成分であるグルタミン酸は、昆布やトマトにも豊富に含まれていますが、こうした原料から調味料として使えるように大量に抽出しようとすると、資源はすぐに枯渇してしまいます。そこで私たちは創業以来104年にわたり、常に資源効率の高いアミノ酸の製造工程を追求してきました。

現在、世界9カ国に広がる18のアミノ酸工場では、立地する地域ごとに入手しやすいサトウキビやキャッサバなどの農産物を原料として、発酵法によってアミノ酸を製造しています。生産過程で出る副生物は、肥料や飼料として地域の農・畜・水産物を育むために活用しています。

私たちは、地域とともにつくり続けられるこの資源循環型のアミノ酸発酵製造工程を「バイオサイクル」と呼び、30年以上世界各地で続けてきました。今では、こうした資源をムダなく活かし切る取り組みは、アミノ酸発酵工程だけでなく、味の素グループの様々な事業の基本になっています。

### ■ 資源循環型のアミノ酸発酵製造工程「バイオサイクル」



## 「コプロ」で畑の恵みを育む

アミノ酸を発酵製造する際、発酵液からアミノ酸を取り出した後の液体にも豊富な栄養が含まれています。私たちはこれも自然からの大切な恵みと考え、もう一つの製品=Co-Products (コプロ) と位置づけ、肥料や飼料として付加価値をつけて製品化しています。

味の素グループのアミノ酸製造の過程でできる副生物の、コプロとしての再利用率はほぼ100%。世界各地のアミノ酸発酵工場から生まれたコプロが、野菜やサトウキビの他、トウモロコシ、コーヒー、オレンジ、パイナップル、ゴムの木など各地域の農作物を育む肥料として活用されているほか、飼料としても利用され、畜・水産業にも貢献しています。世界各地で原料を余さず使い切りながら次のいのちを育む循環が生まれています。

参照 P82 環境：地球にやさしい畜産を広げる「飼料用アミノ酸」

- 1 牛の飼料やトウモロコシの肥料に活用。トマトや芝の栽培試験も実施
- 2 液体肥料はサトウキビやトウモロコシ、パイナップル、イネなどの栽培に
- 3 牛の飼料としてコプロを活用
- 4 液体肥料「AMI-AMI」はサトウキビ、イネなどの栽培に。ティラピアなどの水産養殖用にも利用





# 地球に負荷をかけずに生産するために

製品を製造する工程では、大気への排出や排水、廃棄物などが必ず発生します。味の素グループでは、あらゆる事業領域から発生する環境負荷の極小化を目指して、グループ共通の「味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、その着実な実施に努めています。

## ゼロエミッションの追求

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

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



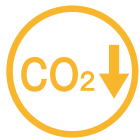
**再資源化率 99.2%**

(味の素グループの全生産系事業所における2012年度の再資源化率)



**水使用量 -61%**

(味の素グループの全生産系事業所における2012年度の排水量原単位/対2005年度実績)



**CO<sub>2</sub>排出量 -26%**

(味の素グループ全体における2012年度のCO<sub>2</sub>排出量原単位/対2005年度実績)

参照 P76 環境：「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2012年度実績

## 地域ごとに最適な手法・設備でCO<sub>2</sub>や水の排出量を抑制

世界共通の課題である地球温暖化を防止するために、製品の製造工程で使用するエネルギー由来のCO<sub>2</sub>排出を抑制できるよう、味の素グループでは、生産プロセスの改善や設備の導入などによって省エネを進めるとともに、CO<sub>2</sub>を吸収して育つカーボンニュートラルなバイオマス（植物資源）を、エネルギー源として活用する技術の導入を進めています。

タイ味の素社のカンベンペット工場では、2008年より、地域の未利用資源だったもみ殻を燃料として活用するバイオマスボイラーを導入。さらに、2012年からはキャッサバ芋からアミノ酸発酵製造の原料となるでん粉を自製化する流れの中で発生するバイオガス（メタン）を、燃料として使用する取り組みも開始しました。

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

加えて、製品製造の際には必ず水を必要としますが、使う水をできる限り少なくし、使った水はきれいに自然に還しています。特にアミノ酸発酵工場では、排水汚濁負荷を削減するために世界の各工場で大規模の水処理設備を導入しています。2012年度には、味の素（株）川崎工場に最新式の排水処理設備を導入、地域の基準を大幅に上回る水質で水を還しています。

参照 P25 特集2：地域とともに歩むGreen Factoryを目指して  
P90 環境：温室効果ガスの排出削減  
P92 環境：水資源の保全



# 地域とともに歩む Green Factoryを目指して タイ味の素社 カンペンペット工場の取り組み



タイの首都バンコクから北へ350km。農業の盛んなカンペンベット県で操業を開始して15年。この地域で採れる農産物を原料に、アミノ酸や核酸などを製造しているタイ味の素社カンペンペット工場では、地域の恵みを活かし、地域とともに歩む“Green Factory”を目指して先進的なチャレンジを続けています。いつまでもタイの食卓においしさをお届けするために、そして、いつまでもこの地とともに歩んでいけるように。今日も多くの従業員が一丸となって取り組んでいます。



## “Green Factory”で進化した「バイオサイクル」 原料と燃料、多様な循環の輪が広がる—

ブククリと愛らしいタマゴバナナが名物のこの地域。バナナだけでなく、サトウキビやキャッサバ、米、トウモロコシ、パパイヤ、マンゴーなど、様々な農産物を育む農業地帯です。世界に広がる味の素グループのアミノ酸発酵工場に共通の「バイオサイクル」は、この自然の恵み豊かな地とともに歩む“Green Factory”で、さらに多様な循環の輪を広げる仕組みへと発展しました。

まず、原料となるサトウキビやキャッサバを製造工程で活かし切るとともに、コプロ（副生物）を畑に還すことで地域の恵みを育み、サステナブルな調達を実現する「原料のバイオサイクル」。ここに2008年12月、「エネルギーのバイオサイクル」が加わりました。

地域の未利用資源だったもみ殻を燃料として活かすためにバイオマスボイラーを導入することで、石油エネルギーを大幅に削減、年間およそ10万トンのCO<sub>2</sub>排出抑制につながりました。

そして2012年、「原料と燃料のサイクルを両立する第三のバイオサイクル」が回り始めました。アミノ酸発酵原料となるでん粉は、従来購入していましたが、工場内でキャッサバ芋からでん粉を取り出す自製化に挑み、この過程で発生する副生物を発酵させてバイオガスを取り出すことに成功。これを燃料として使う仕組みを実用化したのです。現在、カンペンベット工場で利用するでん粉の1割程度を自製化しており、今後のさらなる増強を検討中です。



## “We will make the world Green.” 農業専門の子会社 FDグリーン社の役割

地球と地域、そしてこの“Green Factory”が生み出す多様なサイクル。この循環を回すために重要な役割を担っているのが、FDグリーン社です。2001年に設立された同社は、タイ味の素社の発酵工場から発生する副生物を肥料や飼料として製造・販売している農業専門の子会社です。発酵工場から発生する副生物は、植物や動物に有用な成分を含んでいます。これをコプロとして、地球や地域のために有用に利用していただくための役割を一括して担っています。つまり、地球・地域と工場を結ぶバイオサイクルの

架け橋として、なくてはならない存在です。

“We will make the world Green.”をスローガンに掲げる同社は、地球も地域もすべてがいつまでも笑顔でいられるバイオサイクルの輪を、さらに大きく、さらに増やしていくことに情熱を注いでいます。

味の素グループの製品は、あくまでも自然の恵みから生みだされること。人々の豊かな暮らし・食卓のためにその恵みをいつまでも絶やしてはならないこと。自然の恵みのありがたさ、余すことなく活かすことの重要性を誰よりも知っているのが、コプロの営業マンたちなのです。



多彩な農業資材をラインナップ



## 従業員一丸となって取り組みを続ける—

東京ドームのおよそ42倍、約200ヘクタールという広大な敷地を持つカンベンベット工場を、FDグリーン社と二人三脚で、さらなる“Green Factory”として発展させていくのが従業員たちです。

彼らはこの数年にわたり、様々な機会を通じて常に“Green Factory化”というミッションを共有してきました。ボイラーの導入などの大規模な取り組みの実践だけではなく、優良事例の表彰や草の根レベルの改善も重ね、高い意欲を持ってさらなる工程改善や技術開発に向かっています。

自然と向き合い、地域と対話し、未来に向けた新たなチャレンジを次々と見出していく。

味の素グループをリードする“Green Factory”となるために、工場で働く一人ひとりに根付いた想いを糧に、400名に及ぶ従業員が今日も一丸となって取り組みを続けています。

“Green Factory”に向けた一連の活動が評価され、カンベンベット工場は2013年10月、(社)日本能率協会による「2013 GOOD FACTORY賞」にて「ものづくりCSR貢献賞」を受賞しました。



# より健やかで、サステナブルな未来を拓く研究開発

世界に広がる、1,000名を超える味の素グループの研究者たち。

食品、バイオ・ファイン、医薬・健康など様々な分野で培ってきた知見や技術・ネットワークを活かして、「21世紀人類社会の課題」を解決し、人と地球のサステナブルな未来を実現するソリューションを生み出すための研究・技術開発を続けています。

## 環境負荷を削減し、新たな環境価値を創出するための研究開発

味の素グループの創業の原点、アミノ酸は、すべてのいのちの源でもあります。私たちは「うま味」を商品化するための研究開発の過程で、アミノ酸の多様な栄養・生理機能を見出し、それを食品のみならず様々な分野で応用することで事業を広げてきました。その成果として、アミノ酸発酵製造過程の副生物の肥料・飼料化や、飼料用アミノ酸の提供などが進んでいます。また、バイオ、合成、生物評価、食品加工、分析など、関連する分野の独自技術も培ってきました。

こうした技術や知見の蓄積は、既存事業の環境負荷低減に向けた研究開発に役立てるとともに、新事業領域でも積極的に活用していきます。例えば、地球環境への貢献や資源の有効利用などの研究領域を重点テーマとして、新たな環境価値の提供を目指した取り組みを進めています。

また、地球持続性に貢献できる新たな製品・素材開発を進め、早期に成果を生み出すためには、社外のアイデアや技術を取り入れ、共同で開発を進める「オープン&リンクイノベーション」がカギになると考えています。すでに、アミノ酸発酵製造技術・知見を応用して、サステナブルな植物原料から合成ゴムやナイロンを製造する共同研究などで成果が出始めています。

## グローバルな研究開発体制でローカルの強みも活かす

事業を通じて社会・環境課題の解決に貢献していくためには、製品開発の各プロセスで環境・持続可能性の視点を盛り込むこと、そしてそれを具体的に実現するための研究開発が不可欠です。今後深刻化が懸念される地球環境・食資源問題の解決に向け、味の素グループの強みであるバイオ技術の活用に加え、再生可能エネルギーの導入、より環境負荷の少ない生産など、幅広い技術革新が必要です。より少ない資源でムダなく効率よくアミノ酸発酵製造を行うための「低資源利用発酵技術」の研究・開発はその一例です。

味の素グループの研究・開発拠点は世界に広がっており、それぞれに地域や分野に特化した専門的な技術・知見を有しています。グローバル共通の省エネや資源循環といった環境テーマについては、情報や技術を共有し、連携して取り組んでいます。

### 低資源利用発酵技術の例

- 主原料の一部自製化と、その副生物をバイオマスエネルギー源として有効活用する技術 (MSG<sup>※1</sup>、I+G<sup>※2</sup>の生産など) (→ P25-26)
- 食資源と競合しない資源を原料として使用する技術 (飼料用リジンの生産など)
- バイオテクノロジーによって主・副原料、エネルギーを削減する技術 (飼料用リジン、アミノ酸系甘味料、MSGの生産など)

※1 MSG:L-グルタミン酸ナトリウム ※2 I+G:5'-リボヌクレオチドナトリウム

## 世界に広がる味の素グループの研究開発ネットワーク

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





## 新たなコプロの開発で 日本の農業に豊かな実りをもたらす

アミノ酸発酵製造時の副生物を肥料・飼料として活用するコプロ開発は世界各国で進めています。日本でも農業資材の開発・販売を本格化させています。

2012年10月には、イノシンによって発根と根の伸長を促進する技術を利用し、窒素・りん酸・カリをバランスよく配合した苗用液体肥料「早根早起<sup>®</sup>」をベルグアース(株)とともに開発、販売を開始しました。また、発酵液を原料にアミノ酸や植物の育成に必須の微量栄養素などを最適な比率で配合した葉面散布剤「アジフォル<sup>®</sup> アミノガード<sup>®</sup>」も2012年12月より発売、グルタミン酸入りの液体肥料「グルハート<sup>®</sup>」も販売準備中です。その他、うま味調味料製造時に使用した活性炭を原料とする土壌改良用の活性炭「土壌再生炭」など、様々な農業資材を取り揃えています。

今後も、世界の味の素グループで30年以上培ったコプロ事業での知見を活かし、アミノ酸発酵製造由来の副生物を自然の恵みを育むコプロとしてさらに価値を高め、日本の農業により一層貢献していきます。



参照

P23 特集1: 自然の恵みを活かし切り、地域の豊かな実りを育むために  
P83 環境: 世界各地で豊かな実りをもたらす「コプロ」

## 飼料用アミノ酸の新たな可能性を拓く 「乳牛用リジン製剤」の開発

40年以上の歴史を持ち、世界で市場を開拓してきた味の素グループの飼料用アミノ酸事業。世界4カ国の生産・販売拠点を中心に「AJINOMOTO ANIMAL NUTRITION GROUP」としてネットワークを築き、飼料用アミノ酸のリジン、スレオニン、トリプトファン製の製品分野では常にリーダーであり続けています。

飼料用アミノ酸を利用して飼料中のアミノ酸バランスを整えると、家畜排泄物に由来する土壌・水質への負荷や、CO<sub>2</sub>の約300倍の温室効果を持つN<sub>2</sub>Oの発生を大幅に抑制できます。また、飼料のタンパク源となる飼料用作物の使用を抑制できるため、耕作面積も節約でき、世界的に注目が高まっています。

アメリカで飼料用アミノ酸事業を展開する味の素ハートランド社は、2011年4月から、新たに乳牛用リジン製剤「AjiPro<sup>®</sup>-L」の販売を開始し、2013年5月には生産を倍増させました。今後さらなる増産を計画しています。牛には4つの胃があり、豚・鶏用に開発された既存の飼料用リジンを乳牛に与えると、第一胃内でその大半が分解されてしまうため、タンパク合成に必要な量を吸収させることができないという課題がありました。そこで、第一胃で分解されずに牛の小腸まで届くようにアミノ酸を加工するという目標にチャレンジし、独自技術の開発に成功しました。乳牛はアメリカ国内だけで900万頭が飼育されており、乳生産能力の向上だけでなく、温室効果ガスの抑制に向けても大きな可能性を秘めた商品と考えています。



### TOPICS

藻類を育み、水域を活性化するために

## 全国40カ所以上での「環境活性コンクリート」の実証実験

近年、日本の沿岸では、海や河川の汚染や海水の貧栄養化、地球温暖化などによる藻類の劣化現象が問題になっています。味の素(株)では、「生態系が脅かされつつある水域の活性化にもアミノ酸が役立つはずである」という発想と情熱を発端として、2009年から、消波ブロックの大手の一つである日建工学(株)、徳島大学大学院 ソシオテクノサイエンス研究部(上月康則教授)とともに、コンクリートにアミノ酸を混ぜて藻類の生長を促す「環境活性コンクリート」の研究・開発を進めており、2013年7月現在、日本の海や川など40カ所以上の水域で実証実験を行っています。

公益社団法人 日本材料学会によって環境活性コンクリートの物理的特性や耐久性に問題はないことが明らかにされました。今後は消波ブロックに加え、さらに範囲を広げた応用・実用化を目指します。環境活性コンクリートの実用化によって、防災機能に加え、沿岸域の環境の向上や地域の水産物の活性化に寄与したいと考えています。

参照

P84 環境: 海のいのちを育む「環境活性コンクリート」



特集 3

# 社会とともに、 未来を描く

2050年、90億人の未来に向けてー。

私たちが直面している地球規模での課題を解決し、人と地球の健やかな未来を築くためには、なすべきことがたくさんあります。

味の素グループだけでできることは限られているかもしれません。

しかし、世界中の様々な方と意見を交わし、力を合わせることで、より大きな成果を生み出し、健やかな未来を築くことができると私たちは信じています。

この想いを胸に、私たちは社会の皆様とともに未来を描くための対話を進めています。

## 味の素グループの活動に対する主な評価 (2012 年度)

『グリーンエコノミーの実践などグループをあげての持続可能な発展への取り組み』

「第23回地球環境大賞」にて「フジサンケイグループ賞」を受賞

(2013年2月/主催: フジサンケイグループ)

【主な受賞理由】

「Good eating = Green eating」を掲げ、グループで地球環境の持続可能な発展へ取り組んでいること/次の100年に向け、21世紀の人類社会の課題解決への貢献を宣言していること/「バイオサイクル」の継続や、コプロを肥料や飼料として製品化するなど、グリーンエコノミーを実践していること 等

『味の素グループ サステナビリティレポート2012』

「第16回環境コミュニケーション大賞」にて「環境報告部門 優秀賞」を受賞

(2013年3月/主催: 環境省、(財)地球・人間環境フォーラム)

【主な受賞理由】

グループ全体で、持続可能な社会形成と環境保全への取り組みを推進していること/独自に「生物多様性に関する考え方と行動指針」を定めグローバルに活動を展開していることなどが明確に示されていること



# 「望む未来」を語り合い、 ともに健やかな未来を築くために

味の素グループが事業を通じて人と地球の未来の実現に向けて貢献していくためには、社会の方々と対話し、いただいた意見を今後の活動に反映していくことが不可欠です。私たちは、様々な方々と、様々な場面で「望む未来」について語り合い、私たちに何ができるかを考える機会を大切にしています。

## 味の素グループの取り組みを ご理解いただくための情報開示

社会の皆様と未来について語り合うためには、まずは私たちの考えや、ありのままの姿をお伝えする必要があります。

味の素グループでは、Webや広告、リーフレットなど様々な媒体のほか、イベントや工場見学など直接対話の場を通じて、それぞれの地域の、様々な方々のニーズに応じたテーマでサステナビリティに関する取り組みの情報提供を行っています。

コミュニケーションのベースとなる『サステナビリティレポート』のフルレポートでは、グループ・グローバルでの考え方や取り組みを詳しく紹介しており、専門家の方々の詳細な情報開示ニーズにもお応えしています。一方、広く社会の方にお伝えすべきことは、ダイジェスト版として発行しています。

製品の環境情報については、レポートやWebなどで詳しくご紹介するだけでなく、味の素(株)では独自の「味なエコ」マーク<sup>®</sup>を通じて、店頭でも一目でご理解いただけるような取り組みも進めています。また、食の未来を一緒に築いていただくためのご提案として「食卓からのエコライフ提案」を進めており、「エコウマレシビ<sup>®</sup>」を通じて毎日のお料理ですぐに始められるエコなヒントをご紹介したり、子どもたちの食エコ活動を表彰する取り組みなども行っています。

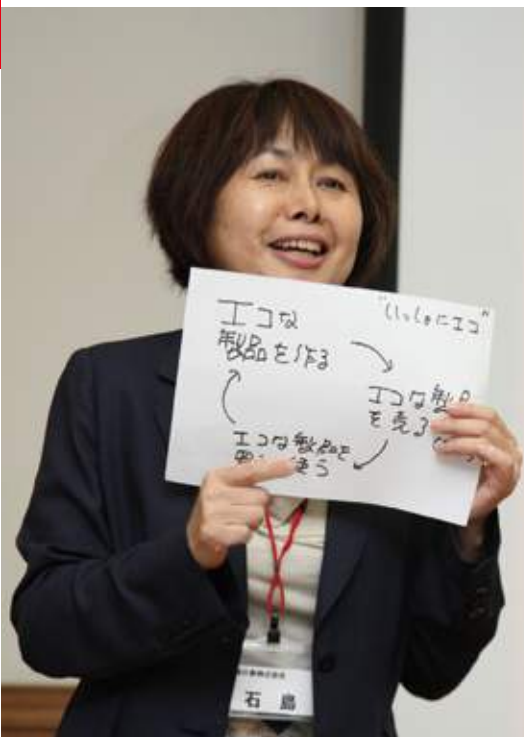
## 未来を語る場づくりを大切にする

味の素グループでは、「サステナブルな未来は社会の皆様とつくり上げていくもの」だと考えています。

私たちが直面している地球規模での課題を共有し、未来に向けて味の素グループができること、皆様と一緒に取り組むべきことを語らう。「望む未来」を描き、取り組む。その継続こそが、人と地球の健やかな未来の実現を確かなものにするはずです。そこで、味の素グループでは、様々な場面でそのような対話の機会を大切にしています。

日本国内では、2012年3月以降、「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継続開催しています。300名の生活者の方々にご参加いただいた1回目以降、2012年12月、2013年3月にも開催。2回目のフォーラムは、花王(株)とともに「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」と題して開催し、ご参加いただいた550名の方々と毎日の食と暮らしの中でできることを考える、貴重な機会となりました。

- |     |  |
|-----|--|
| 参照  | P89 環境：容器包装に配慮した「味なエコ」マーク <sup>®</sup> 商品を広げる<br>P108 消費者課題：第2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<br><a href="http://www.ajinomoto.com/jp/activity/forum/">http://www.ajinomoto.com/jp/activity/forum/</a> |



# 世界で、そして、それぞれの地域で ともに未来を築いていくために

世界には、食や栄養を取り巻く地球規模の課題がある一方で、各地域で異なる課題も存在しています。そのどちらかの解決を目指すだけでは、サステナブルな「食の未来」を築くことは困難です。味の素グループでは、グローバル統一の取り組みと、国・地域ごとに最適化した取り組みを両輪として進め、ビジョンの達成を目指しています。

## 「リオ+20」での国際社会との対話を 食の未来づくりに活かす

味の素グループは、2012年6月、ブラジルのリオデジャネイロにて開催された「国連持続可能な開発会議」（以下リオ+20）<sup>\*</sup>で併設されたジャパン・パビリオンに出席し、日本発の食のグローバルカンパニーとして、“Good eating = Green eating”をスローガンに、新しい「食の未来」を築くための提言を行いました。

ブースでは「自然資源を守り、育む」「資源を活かし切り、循環させる」「低炭素社会の実現」「健康でサステナブルなライフスタイルの提案」の4つのテーマで、私たちがこれまで実践してきた事業活動と考え方をお伝えしました。また、世界各国の政府関係者をはじめ、環境・社会関連の有識者、NPO・NGOなど、様々なステークホルダーと食の未来について語り合いました。私たちの取り組みには高い期待をお寄せいただき、事業を通じたサステナブルな「食の未来」への貢献に向けて、決意を新たにしました。

この決意を胸に、2012年度以降、味の素グループでは、リオ+20で宣言したことや寄せられた期待を、社内講演会や社内広報誌などを通じてグループ内で積極的に共有しています。また、工場見学などを通じて、社外の皆様にもこの決意をお伝えしています。

<sup>\*</sup> 国連持続可能な開発会議（United Nations Conference on Sustainable Development）：世界首脳レベルが参加し、持続可能な開発に向けた経済、社会、環境の在り方を議論する会議。1992年以来、10年ごとに開催され、3度目となる今回は、2012年6月20日～22日、ブラジルのリオデジャネイロにおいて、持続可能な開発および貧困撲滅の文脈におけるグリーン経済、持続可能な開発のための制度的枠組みをテーマに議論が行われた

## 日本国内で社内外に伝える



（左）味の素（株）副社長による社内講演  
（下左）味の素（株）東北支社での紹介  
（下右）味の素（株）九州事業所 工場見  
学ルームでの紹介



## タイ味の素社 アユタヤ工場見学コースでの紹介



2013年7月に新設したアユタヤ工場で、“Good eating = Green eating”のコンセプトを工場見学者の方々に紹介しています。来場者の方々に、地域とともに価値を創造していくという味の素グループのビジョンや、それに基づいた新工場における取り組みをしっかりとお伝えすることが大切だと考えています。タイ味の素社 広報部長 Sivaporn Siricharttada



ジャパン・パビリオンのブースでは、味の素（株）から従業員が参加したほか、ブラジル味の素社の環境・CSR・広報担当者が説明に立ち、ブラジルでの取り組みについても紹介し、意見交換した



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

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





## それぞれの地域で、対話を深めるために

世界に広がる味の素グループでは日々、各国・地域の方々と様々なコミュニケーションを行っています。中でも、サステナビリティについて社会と対話していくことは、世界共通の課題として、今後ますます重要になります。

一年に一度、世界の広報担当者が集まり、社会との対話について議論する会議の場でも、サステナビリティについてそれぞれの地域で対話を深めていくことを重要なテーマの一つとしています。2012年10月の会議では、リオ+20の場で世界に発信したビジョンと、世界から受け取ったご意見を共有し、各国レベルで発信と対話を深めていくための具体的なアイデアなどについても話し合いました。また各国・地域で、工場見学、レポート、有識者との対話など、それぞれに適したテーマや方法でサステナビリティに取り組む私たちの姿をお伝えし、対話を進めていくことが重要であることを共有しました。現在、それぞれの国で、様々な形で対話が始まりつつあります。



グローバル広報会議の様子

## それぞれの国・地域で、様々な媒体を通じて情報を発信



ベトナム味の素社では、2013年、初めてCSRレポートを発行しました。

このレポートを通じて、ベトナムの方々の暮らし・社会に事業を通じて貢献する私たちの姿をお伝えし、より一層持続可能な社会に貢献し、社会に求められる企業となるよう、地域の方々と対話を深めるきっかけとしたいと考えています。

ベトナム味の素社 広報部  
CSR・社内コミュニケーション担当  
Tran Bac BINH

## TOPICS

### 従業員一人ひとりが地球と社会、地域に貢献するために 味の素グループ「Smile Earth!」活動

事業を通じた貢献に加え、従業員の一人ひとりの地球、社会、地域への想いを形にし、意識を高めるために何かできないか。そんな想いから始まった、味の素グループ「Smile Earth!」活動は、2013年で7年目を迎えました。事業所および周辺地域の清掃を行う「全世界一斉清掃活動」や「MOTTAINAI&エコ活動」のほか、事業所ごとに様々な取り組みを行っています。

2012年10月の「全世界一斉清掃活動」は、世界15カ国、186の事業所から約10,000人が参加しました。グループ従業員だけで始めたこの取り組みは、開始から7年を経て各地の地域社会にも着実に浸透、現在では地域行政と連携し、地域住民の皆様と一緒に清掃活動を行う事業所も増えてきました。

これからも、従業員一人ひとりが地域社会と向き合い、地域とともに成長する企業を目指して、様々な取り組みを行っていきます。



参照 P125 コミュニティ：味の素グループ「Smile Earth!」活動



## 2012年度活動報告

# サステナビリティ実現に向けた味の素グループの企業責任 (CSR)

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

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

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

味の素グループでは、2011年度より、社会的責任に関する国際ガイダンス規格である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。



## INDEX

2012年度の活動について、ISO 26000の7つの中核主題に基づいてお伝えします。

### 組織統治 責任ある経営で企業価値を高める

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

### 公正な事業慣行 倫理的で誠実な取引の実践

- P43 CSR 調達の推進
- P46 公正な競争の確保のために
- P46 汚職の防止
- P46 知的財産を守り、適切に使用する

### 人権 事業にかかわる すべての人の権利を大切にする

- P49 人権課題を明確にし、認識を深める取り組み
- P51 職場における人権への配慮の取り組み

### 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

- P53 多様な人材のグローバルな育成・登用
- P55 ワーク・ライフ・バランスの向上に向けて
- P58 労使関係
- P59 従業員の安全と健康のために

### 環境 すべてのいのちの基盤、 地球持続性を守る

- P71 味の素グループの環境理念と環境基本方針
- P73 味の素グループのエコビジネスモデル
- P74 ライフサイクル全体を通じた環境への取り組み
- P75 「味の素グループ環境中期計画」と2012年度実績
- P76 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2012年度実績
- P77 2012年度のマテリアルバランス
- P78 生態系・生物多様性の保全
- P81 地球持続性に貢献する技術・製品開発
- P85 環境に配慮した容器包装の開発
- P90 温室効果ガスの排出削減
- P92 水資源の保全
- P93 廃棄物の削減
- P94 物流における取り組み
- P95 環境マネジメント
- P97 環境教育・意識啓発活動

### 消費者課題 消費者とともに築く持続可能な社会

- P99 確かな品質をお届けするために
- P104 お客様とのコミュニケーション
- P108 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

### コミュニティ 地域に暮らす人々とともに築く発展

- P113 世界の様々な地域課題を解決するために
- P115 「食・栄養」分野の課題解決のために
- P122 自然災害による被災地の支援活動
- P125 従業員一人ひとりが地域に貢献することを目指して

# サステナビリティに向けた考え方の共有

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

参照 P38 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」

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

## 「味の素グループWay」

### 新しい価値の創造 Create New Value

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

### 開拓者精神 Pioneer Spirit

新しい事業、新市場の開拓に常に挑戦し続けます。

### 社会への貢献 Social Contribution

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

### 人を大切にする Value People

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

## 「味の素グループ行動規範」(抜粋)

### 趣旨

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

#### ① お客様のために

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

#### ② 社会のために

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

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

#### ③ 地球環境のために

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

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

#### ④ 従業員のために

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

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

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

企業文化を醸成します。

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

#### ⑤ 株主・投資家のために

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

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

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

#### ⑥ 公正で透明な取引について

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

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

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

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

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

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

#### ⑦ 会社資産・情報の保護・管理について

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

私たちは、第三者の正当な知的財産権を尊重します。

## 組織統治

# 責任ある経営で 企業価値を高める



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

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

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

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

※「味の素グループWay」→P1・P35

## INDEX

### P37 コーポレート・ガバナンス

- コーポレート・ガバナンスの体制
- リスクマネジメントと企業継続計画 (ECP) の策定

### P38 コンプライアンス体制

- 「味の素グループ行動規範」の遵守
- 企業行動委員会によるコンプライアンスの推進
- 従業員へのコンプライアンス教育
- 情報セキュリティの徹底

### P41 CSRマネジメント

- CSR推進体制
- CSRのマテリアリティ (重要性) 策定プロセス

# コーポレート・ガバナンス

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

## コーポレート・ガバナンスの体制

### 業務執行

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

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

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

### 監査・監督

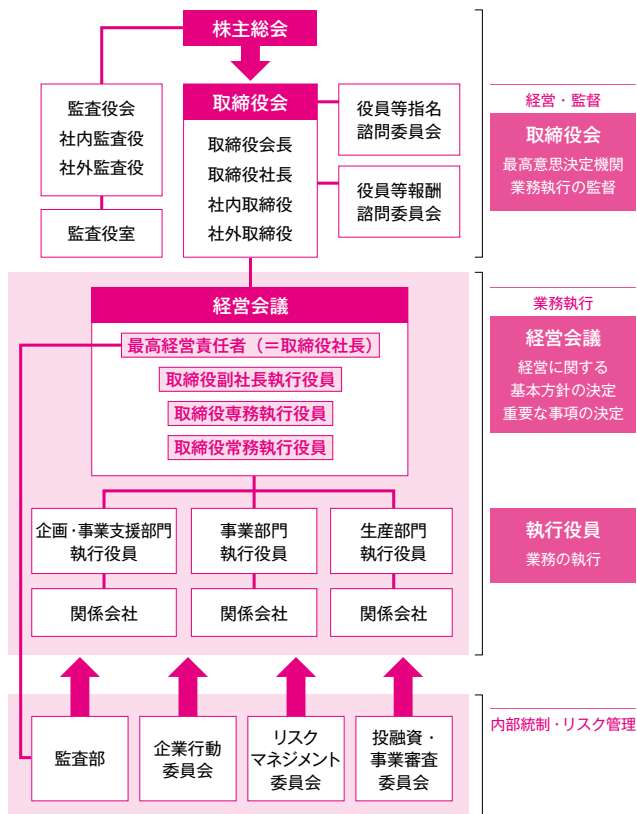
社外取締役を選任し、独立・公正な立場から業務執行を監督しています。また、監査部を設置し、内部監査規程および監査計画に従い、業務運営組織に対して業務監査を、関係会社に対して経営監査・業務監査を実施しています。

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

### 指名・報酬

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

### コーポレート・ガバナンス体制図



### 内部統制

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

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

2012年度は上記の評価の結果、2012年度末日時点において、味の素グループの財務報告に係る内部統制は有効であると判断しました。

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

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](http://www.ajinomoto.com/jp/ir/about/corp_gov.html)

## リスクマネジメントと企業継続計画 (ECP) の策定

味の素グループは2002年にリスクマネジメント委員会を設置し、国内外で事故や事件などの危機が発生した際の対応とともに、未然にリスクを発見し、予防することを目的としたリスクマネジメントを徹底しています。2012年度は、アルジェリアのガス・プラントへのテロ事件をはじめ、海外における安全確保上の重大な懸念を提起する事件が発生したことを受け、特にリスクが大きいアフリカに展開する現地法人・駐在員を対象とした緊急時の安全体制を再構築しました。2013年度は、リスクマネジメントの運用を強化し、全社的な重要リスクへの対応を進めていきます。

また、2011年の東日本大震災を受け、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、企業継続計画 (ECP: Enterprise Continuity Plan) の策定を進めており、2012年度は大震災を想定したECPを国内グループ各社で策定しました。具体的には、災害発生時の「安全確保ステージ」「支援・回復ステージ」「事業復旧ステージ」のうち、第3ステージである「事業復旧ステージ」の計画策定を進めました。

そのほか、従業員向けのECPポケットマニュアルを作成・配布し、周知を図っています。防災訓練時には、ECP訓練も部分的に実施し、今後さらに内容を充実させていく予定です。2013年度は、パンデミック (新型インフルエンザの蔓延) を想定したECPの策定を、海外も含めたグループ全体で推進していきます。

参照 P67 労働慣行：自然災害に備え、人命を守るために

## コンプライアンス体制

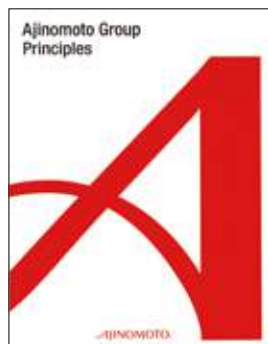
味の素グループは、味の素グループの全役員および従業員に対して、法令等の遵守だけにとどまらず、

「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。

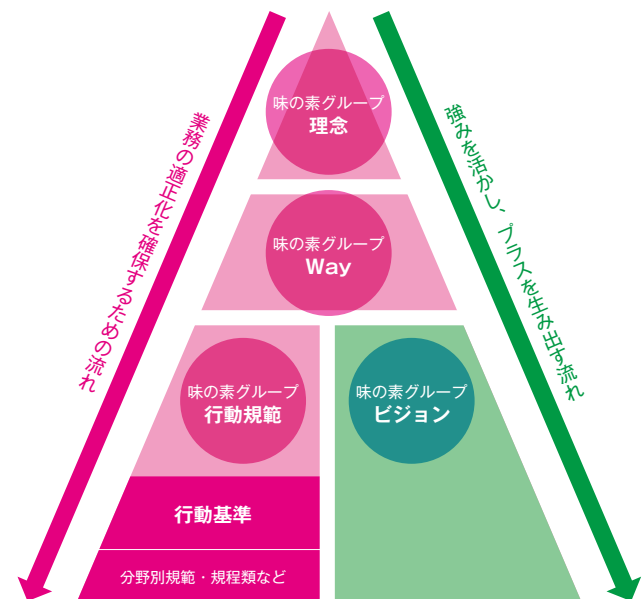
## 「味の素グループ行動規範」の遵守

「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。



「Ajinomoto Group Principles」冊子

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



リンク 「Ajinomoto Group Principles」  
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/group/index.html>

参照 P35 「味の素グループ行動規範」

## 企業行動委員会によるコンプライアンスの推進

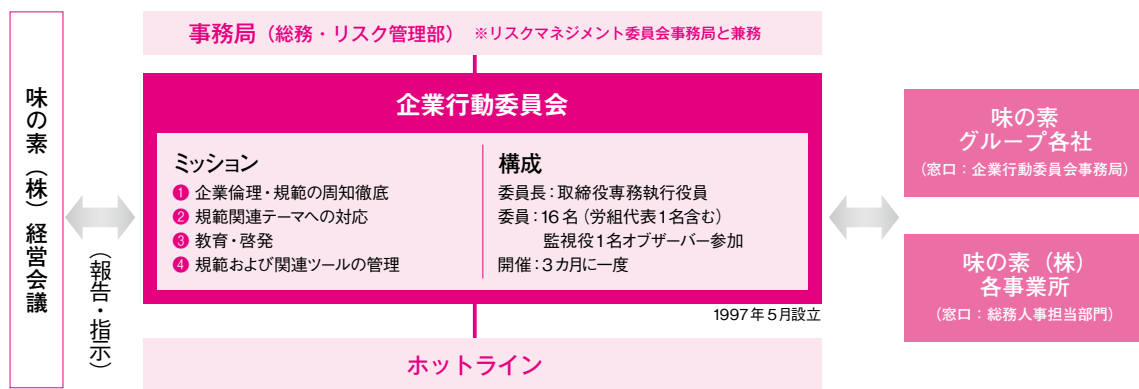
味の素(株)企業行動委員会は、「味の素グループ行動規範」(以下、行動規範)の周知徹底と、「行動規範」に則った企業活動が行われているかをチェックする組織として、1997年5月に設立され、コンプライアンス活動推進の中核として活動しています。また、主要なグループ各社にも独自の企業行動委員会を設置し、取り組みを推進しています。

具体的な活動として、近年重要度が増している情報セキュリティ強化について、職場での管理状況の定期的な確認や携帯電話をは

じめとした情報機器のセキュリティ強化などの取り組みを行っています。また、ハラスメントや雇用多様化の問題についての研修や勉強会などの啓発活動にも取り組んでいます。

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」に加え、「行動規範」を日常の活動で具現化するための具体的な指針となる「行動基準」(各国の文化、風土に即した内容)を設定し、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



### 「味の素グループ行動規範 職場検討会」

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」(以下、職場検討会)を毎年開催しています。2012年度は計30回開催し、339名が参加しました。職場検討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。職場検討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なっています。

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。



### 「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で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。

### 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、協力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。

また、味の素(株)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。



## 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。「行動規範」は、2011年度に新規事業

進出した新興国の言語（アラビア語、トルコ語、ベンガル語、クメール語）を含む、計14か国語に翻訳されています。また、国内外において、事業所・部門別のコンプライアンス関連研修を行っています。



「行動規範」推進のための啓発ポスター（日本語版）



ベトナム味の素社オリジナルの「行動規範」啓発ポスター



パソコンの起動時に立ち上がる「行動規範」啓発画面は全部で36種類

### 2012年度に実施したコンプライアンス関連の研修

研修	対象者	内容
コンプライアンス研修	味の素グループ各社のラインマネージャー	労務、法務、品質・情報管理、知財等のコンプライアンスに関する知識の習得（6回実施）
法務コンプライアンス研修	味の素（株）国内営業組織の営業担当者	個人情報保護法と消費者キャンペーンをテーマとした研修
味の素グループ実務労働セミナー	味の素（株）および国内グループの人事労務担当者	労務上のリスク・コンプライアンスの理解度向上を目的に、労務管理のポイントや法的背景についての説明を実施（基礎編、応用編に分かれる）
タイ味の素社 コンプライアンス研修	日本人出向者およびタイ人ラインマネージャー	「Ajinomoto Group Principles」の浸透と、不正リスクへの対応に焦点を当てた研修
ベトナム味の素社 リスクマネジメント研修	全基幹職	リスクマネジメントの基礎知識と実務の研修

## 情報セキュリティの徹底

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

制度面では、規程・基準等の周知のため教育を実施しています。技術面では、会社データの流出を防止するための利用機器の指定、会社データへのアクセスの記録、外部から会社データへの不正な侵入検知等を実施しています。ホームページについても外部から攻撃された場合に速やかに検知するシステムを導入しています。

味の素（株）では、2012年度に「情報セキュリティ点検シート」を作成し、全職場でのセキュリティ管理状況を確認、その結果から重要課題を抽出して対応しました。また、国内グループ各社のラインマネージャーを対象とした情報セキュリティの研修を計6回開催し、367名が受講したほか、味の素（株）の全従業員（役員、従業員、嘱

託社員、情報を扱う派遣社員、パート社員）を対象とした「情報セキュリティ理解度テスト」をeラーニングで実施しました。

さらに、2013年1月には、グループ全体のWebシステムの管理強化を目的として、「味の素グループ・ウェブサイト ガイドライン」を制定しました。

今後も国内外のグループ各社の一層のセキュリティレベル向上を目指し、取り組みを進めていきます。

- 参照** P107 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

味の素(株)では、グループ全体のCSR活動を推進する専任組織のCSR部(環境、労働安全、人権、品質、調達担当部署の兼務者を含む)が、各事業部門や機能部門のCSRにかかわる情報の提供や、各部門の具体的な取り組みの支援を進めています。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。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。

また、CSRの中核機能である環境・安全・品質については、それぞ

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

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

## CSRのマテリアリティ(重要性)策定プロセス

味の素グループのCSRは、「味の素グループ理念」を実践し、21世紀の3つの人類社会の課題「地球持続性」「食資源」「健康な生活」の解決に貢献することだと考えています。

2010年度には、この3つの社会課題について、取り組み内容をより明確にするために、事業部門、研究開発部門の実務担当者を集め、部門横断でグループの将来像を検討するワークショップを開催し、味の素グループにとってのマテリアリティを明らかにしました。また、社外有識者とのダイアログを通じて、取り組むべき課題や方向性を確認しました。こうした活動を反映させ、「2011-2013年度中期経営計画」では、3つの課題への事業を通じた貢献を宣言し具体的な取り組みを推進してきました。

2013年度からは、次期「2014-2016年度中期経営計画」において、さらに事業を通じた社会への貢献を確かなものにしていくために、各事業部門へのヒアリングを実施し、次期中期経営計画で各部門が取り組むべき社会課題の特定と、貢献する事業活動の内容を確認しています。さらに、それらの取り組みの定量化とともにPDCAサイクルを推進し、社内外へのコミュニケーション強化にもつなげていきます。

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、「味の素グループ行動規範」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。

また、様々なステークホルダーと、テーマに応じたダイアログを開催することで、さらに社会からの期待に応える取り組みに深化させていくことも重要であると考えています。

### ■ ステークホルダーとともに持続可能な未来をつくる

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

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

参照 P29 特集3: 社会とともに、未来を描く

参照 P108 消費者課題: 第2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/>



# 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。

## 取引先様と連携したCSR 調達の取り組み

### “サプライヤー CSRガイドライン”の策定

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、購買取引におけるCSRの実践と、取引先様に対してCSRの推進を要請してきました。今後、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。

味の素(株)は2013年度、「味の素グループ購買基本方針」における取引先様へのCSR観点での期待事項をより詳細に明文化した「味の素(株) サプライヤーCSRガイドライン」を策定しました。このガイドラインは、取引先様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)と取引先様が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。2013年度は、味の素(株)のグループ調達センターが直接お取引先様にお願いしている取引先様に対して、CSR関連項目についてのSAQ (Self Assessment Questionnaire: 取引先様による自己診断チェックツール)を実施しています。

この自己診断チェックツールの活用によって、取引先様には自社の

CSR課題を確認していただき、味の素(株)はサプライチェーン全体における「CSR調達」観点でのリスク把握に基づいて、取引先様における課題改善をお願いし、これを支援していきます。

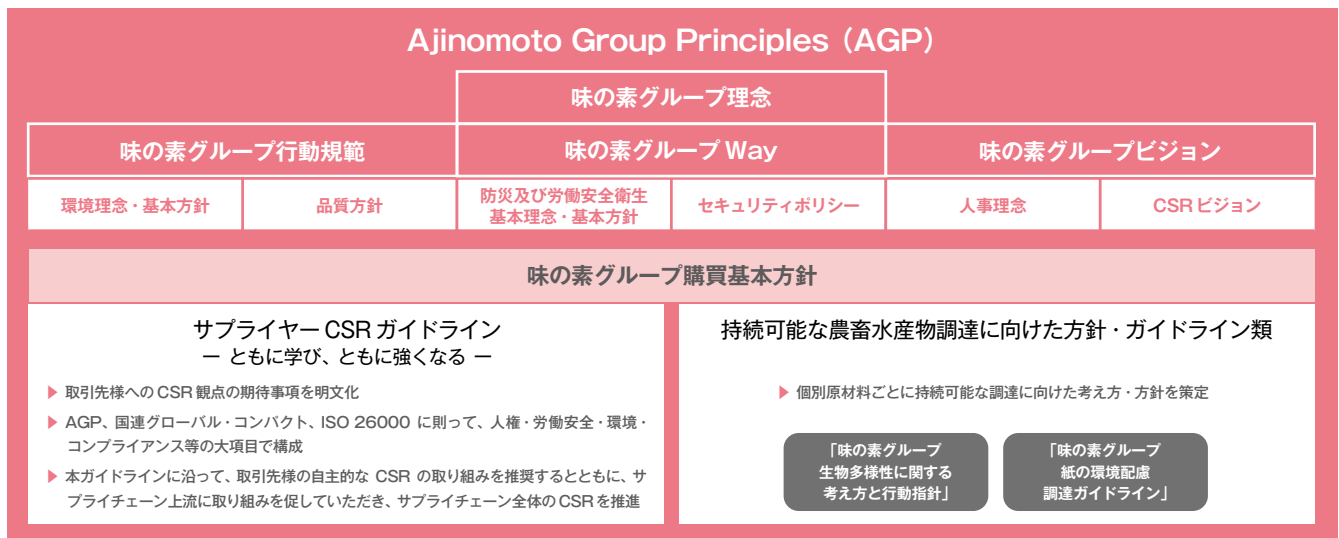
2014年度以降は、ガイドライン・SAQともに、順次国内外のグループ会社の活動へと発展させ、各々の取引先様への展開を図る予定です。

### “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”の策定に向けて

味の素グループでは、製品の個別原材料について、その製造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、サステナブルな調達を通じて、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きます。

すでに策定済みの「味の素グループ生物多様性に関する考え方と行動指針」や「味の素グループ紙の環境配慮調達ガイドライン」のほか、今後、特に重要な原材料について順次、個別の調達方針・行動計画を策定し、サステナブルな調達を実践していきます。

## CSR調達に関するガイドライン体系



参照 P50 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/>

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/pdf/2012/environ\\_responsible\\_paper\\_jp\\_201201.pdf](http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/pdf/2012/environ_responsible_paper_jp_201201.pdf)

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て

味の素グループの事業は様々な自然資本に支えられており、重要な原料については持続可能な調達を確保する取り組みが必要です。そこで、各原料を取り巻く状況に応じ、効果的な取り組み方法を採用しています。

パーム油と紙は、産業界において広く使用される資源であり、地球環境にも大きく影響する森林生態系保全の視点において、その調達の在り方は極めて重要です。これらについては、持続可能な生産・消費の社会システム構築を目的とする、世界規模での認証やイニシアティブの仕組み<sup>※1</sup>があります。そこで味の素グループでは、社会の様々な関係者と共同歩調をとり、自社のサプライチェーンにもこれらの仕組みの積極的な導入を進めています。またコーヒー豆についても、味の素ゼネラルフーズ(株)では、持続可能な調達方針を定め、認証コーヒー豆の導入を始めています。

一方、発酵原料やカツオ、エビなどについては、その調達の仕組みに味の素グループ固有の特徴があるため、サプライチェーン全体にわたって共通の価値を協創する仕組みをつくることで、持続可能な調達を目指す独自の取り組みを進めています。例えば、味の素冷凍食品(株)の主要原料であるエビの調達については、調達開発マニュアルに生態系配慮項目を導入するなどしています。

また、人口増加等に伴い、淡水資源の不足は世界的な課題となっています。近年では、異常気象による渇水や洪水等の被害が増加するなど、

事業継続に不可欠な水資源のリスクが高まる中、味の素グループでは水資源の簡易リスク調査を行っています。

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

※1 パーム油：「持続可能なパーム油のための円卓会議 (RSPO: Roundtable on Sustainable Palm Oil)」, 紙：「森林管理協議会 (FSC: Forest Stewardship Council)」等



### パーム油の持続可能な調達に向けて— RSPOへの加盟

パーム油は、食品や化粧品など多用途に使われており、年間生産量が5,000万トン以上という世界で最も多く生産されている植物油です。世界的な人口増加による食料需要や、石油などの化石資源の代替として、その生産量はさらに増加しつつあります。パーム油を生み出すアブラヤシは熱帯性の植物で、世界のパーム油の約85%以上がインドネシア、マレーシアの2カ国で生産されています。パーム油への需要が増す一方で、アブラヤシ農園開発のための熱帯雨林の伐採や泥炭地の開発、野生動物の生息地の縮小化、厳しい労働条件や人権・伝統的生活の侵害など、環境・社会面での様々な問題も顕在化しています。

こうした背景から、国際的な非営利組織RSPO<sup>※2</sup>が設立され、信頼される認証基準の策定と持続可能なパーム油の生産・利用を促進しています。RSPOの「持続可能なパーム油」認証基準に適合するパーム油は「認証パーム油 (CSPO: Certified Sustainable Palm Oil)」と呼ばれています。CSPOの生産量は少しずつ増えているものの、生産量全体の十数%に過ぎず、生産・利用にかかわるすべてのステークホルダーの積極的な取り組みが必要とされています。

味の素グループも、食品・化粧品などの生産においてパーム油を

調達・利用しています。例えば、味の素(株)は、年間約3,000トンのパーム油を含む原料を使用しており、CSPOの主流化に向けた世界の動きに積極的に参画するため、2012年8月にRSPOに加盟し、持続可能なパーム油の使用に向けたロードマップの策定や、サプライチェーン認証の取得準備などの取り組みを開始しています。また、(株)J-オイルミルズも2011年11月にRSPOに加盟しており、CSPOの導入に向けた準備を進めています。

※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。パーム油産業をめぐる7つのセクターの関係者(パーム油生産業、搾油・貿易業、消費者製品製造業、小売業、銀行・投資会社、環境NGO、社会・開発系NGO)の協力のもとで運営されている。



パーム油の原料となるアブラヤシの農園

RSPO RT10会合(2012年10～11月開催)では様々な関係者と意見交換

## ■ 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、農園の自然環境や、従事する人々の生活をより良い状態に保ち、生産と流通のサステナビリティの促進に取り組む国際的な非営利組織4Cアソシエーション<sup>※1</sup>に参画、また「レインフォレスト・アライアンス<sup>※2</sup>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) CSR 調達の推進  
<http://www.agf.co.jp/csr/trust/index.html>

## ■ アミノ酸発酵原料の生産地・加工工場の実地調査

味の素(株)は、2012年7月、アミノ酸の発酵原料となるキャッサバやタピオカについて、タイとベトナムの生産現場や加工工場における経済的側面や環境的側面、労働状況など、社会的側面も含めた実態把握のための調査を実施しました。

味の素グループにとっての安定調達リスクを洗い出すだけでなく、サプライチェーンの関係者や地域社会の持続的な発展のための重要事項を実態に基づいて総合的に理解するために、調達部門、環境・CSR部門、現地法人、外部専門家などそれぞれの専門性を持つメンバーでチームを構成。キャッサバ農家やタピオカでん粉工場等を訪問し、農家の方々への直接ヒアリングや地域リーダー、産業団体関係者との意見交換を実施しました。現在、これらの調査結果に基づき、サプライチェーン関係者との価値の協創に向けた取り組み計画を検討しています。



キャッサバ生産農家での実地調査



アミノ酸の発酵原料となるキャッサバ芋

## ■ カツオの標識放流共同調査

味の素(株)の主力製品「ほんだし<sup>®</sup>」の原料として最重要原料の一つであるカツオについては、2009年度より(独)水産総合研究センター国際水産資源研究所と共同で、記録型電子標識を用いたカツオの標識放流調査を継続実施しています。この調査により、カツオの移動経路のみならず、遊泳水深や遊泳海域の水温などを新たに把握することが可能になり、さらに、これらの記録分析と科学的知見の蓄積を進めることによって、カツオの資源量や生態の理解および国際的なカツオ資源管理に貢献できると考えています。2012年度には、最新の電子標識により合計約500日間にわたる遊泳行動の詳細記録に成功しました。2013年度も調査を継続実施していきます。



参照 P22 特集2: 太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査

リンク カツオ標識放流共同調査ギャラリー  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/sea/gallery.html>

## ■ 水資源の簡易リスク調査

味の素グループは、製造工程での水使用量の削減や徹底した排水の水質管理など、水資源に対する取り組みを行っています。しかし、原材料として農作物を多く使用している味の素グループにとって、自社の工場だけでの取り組みのみならず、農作物の生産地における水資源の問題・リスクも視野に入れる必要があると考えています。

そこで2012年度より、製品の原材料となる農作物の生産にかかわる水資源リスクの調査を開始しました。自然資本の可視化モデルを開発したTrucost社の分析手法を参考にして、外部の専門家の協力のもとで簡易分析を行い、事業を展開している地域での水資源リスクの実態把握を行いました。

分析の結果からは、主要原料生産にかかわる水資源に喫緊のリスクはないことがわかりましたが、今後、対象製品領域を広げ、より詳細なリスクの可能性を調査し、実態の把握に努めていきます。

参照 P50 人権: 事業における人権への配慮

参照 P78 環境: 生態系・生物多様性の保全

参照 P92 環境: 水資源の保全

## 公正な競争の確保のために

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

### ■ 従業員の意識向上のために

味の素グループ各社では、定期的に独占禁止法研修等を実施しています。2012年度は、米国独占禁止法および欧州競争法の遵守ガイドラインを改訂し、約20社の海外グループ会社に配布しました。2013年度は、国内営業担当者や海外グループ会社の購買担当者等を対象とした独占禁止法研修を予定しており、これらを通じて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(株)の行動基準(抜粋)

##### 6.1 独占禁止法等の遵守について

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

## 汚職の防止

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要因にもなりかねません。

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

#### 味の素(株)の行動基準(抜粋)

##### 6.4 内外関係先、取引先との適切な交際・儀礼について

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

##### 6.5 公務員等への不適切な支出について

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

## 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。社内の発明に関しては、発明補償制度を設け、発明者に補償金を支払っています。

### ■ 商標教育活動

味の素グループでは、商標「味の素<sup>®</sup>」、「AJI-NO-MOTO<sup>®</sup>」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、世界各国のグループ会社向けに「商標の表記に関する規程」等の共通ルールを14カ国語で作成するとともに、商標の基礎知識や「味の素<sup>®</sup>」をはじめとする商標の表記ルールを学ぶ「商標セミナー」を各国のグループ会社で開催しています。

2012年度は、日本に加えASEAN6カ国(マレーシア、シンガポール、タイ、ベトナム、インドネシア、フィリピン)、南米2カ国(ブラジル、ペルー)の現地法人で商標セミナーを開催し、計502名が参加しました。



フィリピン味の素社での商標セミナーの様子

## TOPICS

### 経済産業省・特許庁より「知財功労賞」を受賞

味の素(株)は、経済産業省・特許庁が主催する「平成25年度知財功労賞」において、商標活用に関する産業財産権制度<sup>※1</sup>活用優良企業として、経済産業大臣賞を受賞しました。これは、ブランドを守るための商標教育活動の取り組みと、世界共通のグローバル食品コミュニケーションシンボルの導入(132カ国に商標出願)、国内公共施設で初となる「味の素スタジアム」ネーミングライツの取得など、時代に合わせた手法を取り入れながらさらなるブランド価値向上に努める企業姿勢が高く評価されたことによるものです。

今後もブランドを大切な経営資源ととらえ、商標の活用を積極的に推進し、全世界でブランド価値向上のための活動を継続していきます。

※1 特許権、実用新案権、意匠権および商標権に関する制度を「産業財産権制度」と総称

世界各国の製品に使われているグローバル食品コミュニケーションシンボル



インドネシアの風味調味料「Masako」



知財功労賞表彰式

## 発明補償制度

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、会社を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。



# 事業にかかわる すべての人の権利を 大切にする



すべての人の基本的な権利である「人権」を企業が尊重する責任については広く認知されていますが、2011年の国連「ビジネスと人権に関する指導原則<sup>※2</sup>」により改めて整理がなされました。こうした動向もふまえ、味の素グループは、人権にマイナスの影響を与えないことや、意図しない結果を生じる可能性について、より一層の配慮が必要だと考えています。

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

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

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

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

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

## INDEX

### P49 人権課題を明確にし、認識を深める取り組み

- 実態把握に向けた社内ヒアリングの実施
- 世界的な人権課題の把握を目指した、専門家との対話
- 事業における人権への配慮

### P51 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



## 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・事業所の建設時には、品質・環境等、様々なアセスメントを実施し、人や地域社会への影響評価を行うことで人権への配慮を進めています。

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

参照 P11 特集1: 世界へ広げる「おいしく食べて健康づくり」

参照 P43 公正な事業慣行: CSR 調達の推進

参照 P96 環境: 環境アセスメントの実施

本方針」に明記し、取引先様に人権擁護の協力を要請してきました。さらに、2013年度からは取引先様へのCSR要請項目をより詳細に明文化した「サプライヤーCSRガイドライン」の運用開始を予定しています。製品開発においても、誰もが使いやすく、安心・安全を追求したユニバーサルデザインを国内グループ各社で導入しています。

今後は、人権ダイアログ等を通じて明らかになったグローバル企業に求められる人権課題の要素を組み込み、より一層予防的なアプローチを検討しています。

参照 P99 消費者課題: 味の素グループの品質保証体制

参照 P107 消費者課題: ユニバーサルデザインの取り組み

### TOPICS

#### フード・ディフェンス監査を通じた労働・人権面の監査・提言

味の素冷凍食品(株)では、取引先様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<sup>※</sup>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、全取引先様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。一方で、味の素冷凍食品(株)では、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取れているか、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監査も行っています。「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・ディフェンス監査を通じて、労働・人権に関する監査・提言を継続していきます。

※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

#### 子どもの健やかな未来を支える「ガーナ栄養改善プロジェクト」

世界の子どもたちは皆、十分な栄養と、それに支えられる健康を享受する権利があります。しかし途上国では、栄養不足を原因とした各種疾病で命を落とす子どもたちが多くいます。味の素グループでは、そうした子どもたちの人権を尊重し、ビジネスの力で栄養を届け、子どもの健やかな未来の実現に貢献したいという想いで、「ガーナ栄養改善プロジェクト」を推進しています。

栄養不足の改善の鍵となるのは妊娠から子どもが2歳の誕生日を迎えるまでの「人生最初の1,000日間」の栄養。この1,000日間の栄養不良は、その後の期間に取り戻すことは難しいといわれています。そこで、味の素グループは、伝統的な離乳食に不足している栄養を補うサプリメント「KOKO Plus<sup>TM</sup>」を、2013年よりガーナで販売しています。栄養不足のリスクが高い農村部の貧困地域の母子にも商品をお届けすべく、国際NGOおよびローカルNGOと連携して、地域の女性販売員を活用した新たな流通モデルの開発にも取り組んでいます。

一方、「KOKO Plus<sup>TM</sup>」による子どもたちへの栄養効果を確認するために実施している「栄養効果確認試験」(30村、1,200名の子どもを対象)では、試験の安全性確保はいうまでもなく、ガーナ政府機関のFood & Drug Boardや、保健所に相当するガーナ・ヘルスサービス、ガーナ大学などにおいて倫理委員会を開催し、製品内容や試験方法についての影響評価を実施しているほか、試験実施地域の村長をはじめ、母親への丁寧な説明も実施した上で進めています。



栄養効果確認試験について  
母親一人ひとりに丁寧に説明



「KOKO Plus<sup>TM</sup>」を販売している、ガーナ北部の農村

参照 P15 特集1: ガーナ栄養改善プロジェクト

# 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、「味の素グループ行動規範」「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、「味の素グループ行動規範」に基づき、個人の価値観や能力を尊重し、すべての人を公平に扱うとともに、「新しい価値の創造」「開拓者精神」「社会への貢献」「人を大切にすること」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(出向者を含む)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の運用を開始しています。2012年度は、定年退職者の84%が再雇用を希望し活躍しています。

また、国内味の素グループ各社では、2013年4月の「改正高年齢者雇用安定法」施行にともない、必要に応じてシニア人材再雇用制度を改定し、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

2012年度の味の素グループ国内主要29社全体における障がい者雇用率は1.88%で、法定雇用率(1.8%)を達成しているのは6社です。

私たちは2013年度の法定雇用率改定もふまえ、ノーマライゼーションの理念を尊重し、採用活動の拡充、職場環境の整備など、障がい者雇用に重点的に推進していきます。

#### 味の素(株)の行動基準(抜粋)

##### 4.1 均等な雇用機会の提供について

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

## 従業員に対する人権教育・啓発活動

味の素グループでは、あらゆる差別やハラスメントを禁止した「味の素グループ行動規範」「行動基準」の国内外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、2012年度に、新卒新入社員、通年採用社員、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とした「味の素グループWayセッション」を通じて、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。この研修は、これまでに約8,000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、その結果とこれまでのアンケートで寄せられた

意見・事例などをハラスメント事例集としてまとめ、全従業員にフィードバックを行うなど、ハラスメントの防止に向けた取り組みを推進しています。

また、国内グループ共通の取り組みとして、毎年12月の人権週間に先立ち、味の素グループ従業員とその家族から、人権啓発標語を募集しています。2012年度は、2,696名から、4,078作品の応募がありました。

今後も、グローバルで求められる幅広い人権課題を含めた人権意識を習得した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 P54 労働慣行：味の素グループWayセッション

#### 味の素(株)の行動基準(抜粋)

##### 4.3 差別・ハラスメントの禁止について

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

### 東京人権啓発企業連絡会による 人権啓発標語 入賞作品

思いやりで ばすまわし みんなの笑顔が ゴールです  
(味の素(株)バイオファイン研究所 上原章敬の家族)

未来に残そう「思いやり」、未来はなくそう「いじめや差別」  
(味の素(株)東北支社 久我章良の家族)

## 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

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

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

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

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

## INDEX

- P53** 多様な人材のグローバルな育成・登用
  - グローバルレベルで人材の適材適所を実現する「味の素グループ人事プラットフォーム」
  - グローバル人材育成のための様々な取り組み
- P55** ワーク・ライフ・バランスの向上に向けて
  - ワーク・ライフ・バランスビジョンと、その具現化
  - 各職場での様々な取り組み
  - 関連制度の整備と活用
- P58** 労使関係
  - 国内味の素グループでの取り組み
- P59** 従業員の安全と健康のために
  - 防災および安全衛生のための3カ年計画の推進
  - 2012年度の労働安全衛生の取り組み
  - 労働安全衛生マネジメント
  - 従業員への労働安全衛生教育
  - 心身を健康に保つためのヘルスケアの取り組み
  - 労働安全衛生活動の社外からの評価
  - 自然災害に備え、人命を守るために

### 2012年度の主な実績

海外従業員比率約**65%**

海外グループ会社役員の現地従業員比率は約40%

▶ P58

従業員約**8,000**名に実施

グループ共通の価値観の共有「味の素グループWayセッション」

▶ P54

前年度比**36%**増

味の素(株)でのリフレッシュ休暇取得人数

▶ P57

# 多様な人材のグローバルな育成・登用

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

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

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

から構成されます。2012年度は、基幹ポストの職務記述書の作成と取載を完了し、個別キャリア開発への活用を開始した他、国際間異動の際の報酬設計ルールの特標準化に向けた検討を進めました。

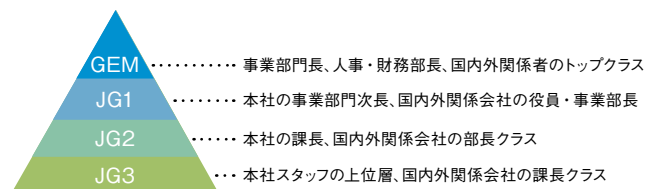
2013年度以降、さらにこのプラットフォームを進化させ、多様な人材がグローバルで活躍できる体制づくりを加速していきます。

## グローバル人材育成のための様々な取り組み

### リーダーシップ研修の実績

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

### 基幹職の職務グレード



### リーダー育成研修

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



AGFLSのグループワークの様子



AGFLS参加者

TOPICS

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

味の素グループでは、味の素グループの人材育成の基礎であり、グローバル人材に求められる要素の一つである「味の素グループWay<sup>※</sup>」の理解・浸透に向け、2011年度より階層別研修やリーダー研修の場において「味の素グループWayセッション」を実施しています。2012年度末までに、味の素(株)の全基幹職を含め、全世界で約8,000名のグループ従業員が受講しました。セッションを受講した参加者からは、「自身の仕事と照らし合わせてみて、改めて4つのWayの重要性に気づいた」「会社、仕

事に誇りが持て、モチベーションがさらに上がった」「実務で4つのWayを実践し、成果につなげたい」といった声が多く寄せられています。

2013年度も引き続き、国内外で「味の素グループWayセッション」を実施し、2014年度末までに約28,000名のすべてのグループ従業員の受講完了を目指しています。あわせて、日々の業務における「味の素グループWay」のさらなる実践に向けた、各職場での取り組み開始も検討しています。



過去の事例から「味の素グループWay」を学ぶドキュメンタリーDVDを視聴



味の素(株)川崎事業所でのセッションの様子



タイ味の素社でのセッションの様子

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

一人ひとりの成長を支える人材育成の取り組み

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材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 (P40)
- 労働安全衛生教育 (P63)
- 環境教育 (P97)
- 品質保証教育 (P101)
- 営業関連
- マーケティング関連
- 知的財産・商標関連 (P46)



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  
キャリア開発ガイド

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、様々な研修プログラムを用意しています。

具体的には、従業員の成長の段階に合わせた研修プログラムを用意し、「キャリア開発ガイド」として社内のイントラネット上に掲載しています。目的に合わせた3段階プログラム「階層別プログラム」(新人研修、フォローアップ研修、昇格研修等)、「選択型プログラム」(ロジカルシンキング研修などの選択型研修や通信教育/eラーニング、マネジメントスクール通学等)、「グローバル&グループプログラム」(社内リーダー研修や外部派遣型プログラム)があり、それぞれ活用が進んでいます。

味の素(株)の人材育成プログラム

階層別プログラム

役割や年次で求められる標準的な力を知る

- ▶ 基幹職向け研修
- ▶ 一般職向け研修

OJT、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

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

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

気づき

充実

さらなるステップアップ

# 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、「味の素グループ ワーク・ライフ・バランスビジョン」の具現化に取り組んでいます。

## ワーク・ライフ・バランスビジョンと、その具現化

「味の素グループ ワーク・ライフ・バランス (WLB) ビジョン」の具現化に向け、味の素(株)では、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、従業員の理解や働く環境・働き方の見直しが着実に進んでいます。

2012年度からは、明文化した3つの「味の素(株)従業員が目指す

姿」を実現するため、「4つの取り組みテーマ」を設定し、WLBについての認識の共有および議論を各職場で行い、「目指す姿」実現に向けた取り組みを開始しました。2013年度は、各職場での好事例の横断展開や「相互理解促進ワークショップ」の開催を通して、各職場での取り組みをより深化させるとともに、働き方に関する制度の見直しを検討し、WLBのさらなる向上を実現していきます。

### 「味の素グループ ワーク・ライフ・バランスビジョン」

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

#### 個人(わたし)と会社の「ワーク・ライフ・サイクル」の確立を目指す

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

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

能力向上・発揮、新たな価値創造による会社への貢献

#### 個人(わたし)

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

#### 会社

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

多様な選択肢の提供による個人の成長・働きがい向上への支援

### 味の素(株)における2012～2013年度の取り組み

#### 味の素(株)従業員が目指す姿

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

「目指す姿」を実現するための「4つの取り組みテーマ」

① 労働時間への感度を高める (Productive On)	② 休暇取得の促進 (Positive Off)	③ 全員参画による職場運営改善 (Strong Team)	④ 会社支援施策を活用した自立、 ライフプラン実現 (Lifeplan Fruition)
労働時間の正確な把握を行い、「生産性を意識した働き方」の実践を図る	従業員の成長機会の確保やリフレッシュによる活力向上のために休暇取得を促進する	切磋琢磨や相互支援のある職場をつくるために、全員参画での職場の運営や仕事の進め方の改善を図る	各自が会社支援施策を理解し、選ぶ、活用することにより、自立、ライフプランの実現に取り組む



## 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、WLB向上の取り組みが加速しました。まず、各期の始めにWLBについて議論し、職場単位で、「WLB取り組み計画表」を作成しました。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。



### I 「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、これまでに全国12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。



ワークショップの様子

#### ワークショップの目的

- 職場運営の中で、メンバー一人ひとりの「ライフプラン」「価値観」「今置かれている状況」を知る必要性を、体感を通じて理解する
- メンバー一人ひとりのライフ(人生)での目指す姿や価値観を共有することにより、それを互いに応援する気持ちを醸成し、職場の強固な一体感をつくり出す
- 各自が働き方を変えざるを得ないライフイベントが突然発生したときの状況を共有しながら、相互支援が行える職場づくりを考える

#### 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

### I テーマごとの職場座談会を実施

働きやすい職場づくりの実現に向けて、職場ごとに関心のあるテーマで意見交換をする職場座談会を行っています。

#### 職場座談会参加者の声

##### 「女性のためのキャリアアップ講座」

- 育児と仕事の両立等について、経験者である先輩社員を交えての意見交換を通じて、キャリアイメージの具体化につながった

##### 「海外研究派遣・研究留学経験者から話を聞く会」

- 経験者との意見交換を通じて、キャリアについて改めて考えるきっかけづくりの場となった



女性のための  
キャリアアップ講座



海外研究派遣・研究留学  
経験者から話を聞く会

### I 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。

2012年度は、取り組みのきっかけとして、まずは2S(整理・整頓)活動から行いました。2013年度は、5S活動に発展させ、さらなる実施職場の拡大、取り組みの習慣化に向けて活動を推進しています。



取り組み前



取り組み後

#### 「2S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
- 2S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

業務時間内に定期的に「2Sの時間」を設け、職場一体となって取り組みを推進



## 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。

2012年度は、継続的な育児短時間勤務者の増加(前年比130%)

に加え、リフレッシュ休暇やボランティア休暇といった、自立やライフプランの実現につながる制度の取得人数が大幅に増加(それぞれ前年比136%、215%)するなど、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(2012年度)

関連制度・取り組み施策	内容	取得人数等
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(法定に基づく6カ月の取得期間延長あり) 休職の初日から数えて通算15日間は有給	108名 (うち男性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の間、期間制限なく取得することができる	160名
子ども看護休暇	中学校始期に達するまでの子を養育する従業員は、子ども一人あたり年間10日間の休暇を取得することができる。半日単位での取得も可能	48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
看護短時間勤務	1日2時間30分の短縮を限度とし、対象家族が要看護状態にある場合に、1年ごとの更新で対象家族の要看護状態が解消するまで取得することができる	1名
有給休暇積立保存制度	配偶者、父母、子、同居または扶養している2親等以内の親族の私傷病によって従業員本人の看護が必要な場合、およびそれらの親族の私傷病により定期的な通院に従業員本人の看護が必要な場合、学級閉鎖となった場合等に積み立てた有給休暇を取得することができる。半日単位での取得も可能。積立できる上限日数は40日	83名
リフレッシュ休暇	25歳～32歳、33歳～40歳、41歳～48歳、49歳～56歳の期間においてそれぞれ1回、総数27日を上限とする特別休暇の行使を含む、9日、16日、30日、16日のリフレッシュ休暇を取得することができる。各休暇の行使権利は、前回取得した期間終了日から5年間を経過した以降の最初の4月1日からとする	204名
ボランティア休暇	非営利団体、社会福祉団体等における「障がい者福祉」、「老人福祉・介護」、「児童福祉」、「自然環境保護」、「災害支援活動」、「骨髄ドナー」、その他会社が認めた活動につき、適用認定を受けた従業員に対し、1年度につき8日間の上限とするボランティア休暇を付与する	43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	登録者数43名 再雇用者1名 (2013年7月現在)
労働時間削減の取り組み	(事業所ごと) ノー残業デーの実施、退館時間の繰り下げ(22時→21時) 「働き方計画表」の活用	—
有休取得率向上の取り組み	(事業所ごと) 有給休暇取得キャンペーンの実施。「働き方計画表」の活用。 夏期一斉休業による指定有給休暇(3日間)	—
ベビーシッター補助	ベビーシッターを利用する際、割引(1,500円/回)を受けられる	9名

## TOPICS

### 「ワーク・ライフ・バランスが実現しやすい企業」 第1位を受賞

味の素(株)は、2013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<sup>※1</sup>2013」で、「ワーク・ライフ・バランスが実現しやすい企業」部門で、第1位を受賞しました。

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。

<sup>※1</sup> 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ployerブランド・企業魅力度」の高い企業を算定している。



授賞式にて

# 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。

2012年度は、味の素グループ各社の労働組合役員を対象に、経営トップが直接、2011-2013年度の中期経営計画の進捗状況や今後の展望について説明・対話する機会を設け、活発な意見交換を行いました。また味の素(株)では、「ワーク・ライフ・バランス向上プロジェクト」も2008年より労使共同で取り組んでいます。

### 2012年度の主な取り組み (味の素(株))

#### 〈春季労使交渉〉

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

#### 〈労使協議〉

中央労使協議会を実施(6回)。

### 主な労使協議テーマ

テーマ	内容
人事諸制度	人事諸制度の運用状況や課題について労使で確認。今後、人事諸制度について運用実態をふまえた包括的なレビューを労使で実施し、必要に応じて改定していくことを確認
ワーク・ライフ・バランス(WLB)	明文化した3つの「目指す姿」を実現するために「労使で取り組む4つのテーマ」を設定。さらに、WLBについての認識の共有および議論を各職場で行い、職場を中心に取り組みを開始
介護	2012年度春季労使交渉において、介護について今後3つの視点(「介護の機会を知る機会の充実」「介護に関して相談しやすい環境の整備」「必要な制度・運用の充実」)から検討を進めることを確認
海外諸課題	海外駐在都市のハードシフト、健康管理休暇の定時見直しおよび新規設定について労使で確認
確定拠出年金の導入	確定拠出年金制度を労使合意し、正式に制度を導入

## 人事・労務関連データ (2013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)	2,387人	956人	3,343人	396人
国内グループ会社	5,178人	1,332人	6,510人	8,701人
海外グループ会社	12,255人	5,410人	17,665人	3,887人
合計	19,820人	7,698人	27,518人	12,984人

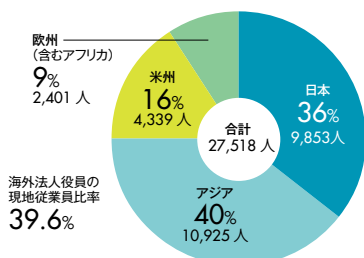
### 採用者数(新卒+通年)

	人数
味の素(株)	83人
国内グループ会社	246人

### 障がい者雇用

	人数	比率
味の素(株)	83人	1.77%
国内グループ会社	181人	1.88%

### 地域別人員構成



### 地域別基幹職数<sup>※2</sup>

	男性	女性	全体
日本			
味の素(株)	884人	69人	953人
グループ会社	1,409人	48人	1,457人
アジア	563人	298人	861人
欧州(含むアフリカ)	210人	74人	284人
米州	215人	64人	279人
合計	3,281人	553人	3,834人

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

### 正社員の状況

	平均年齢	平均勤続年数	総労働時間	年次有給 <sup>※3</sup> 休暇取得率	離職率
味の素(株)	41.2歳	17.9年	1,987時間	79.8%	1.2%
海外グループ会社	34.5歳	8.2年			

※3 年次有給休暇取得率は基幹職含む

### 退職者数/再雇用者数

	退職者数		再雇用者数 <sup>※5</sup>	
	定年	自己都合 <sup>※4</sup>	定年後	自己都合後
味の素(株)	37人	40人	31人	1人
国内グループ会社	104人	164人	19人	-

※4 2012年4月~2013年3月自己都合退職者数(嘱託終了は含まず)

※5 2012年4月~2013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」(2011年4月1日制定)

味の素グループは

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

## 「味の素グループ安全衛生スローガン」<sup>※1</sup>

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

※1 味の素グループ従業員より募集し、応募のあった作品から選ばれています

## 防災および安全衛生のための3カ年計画の推進

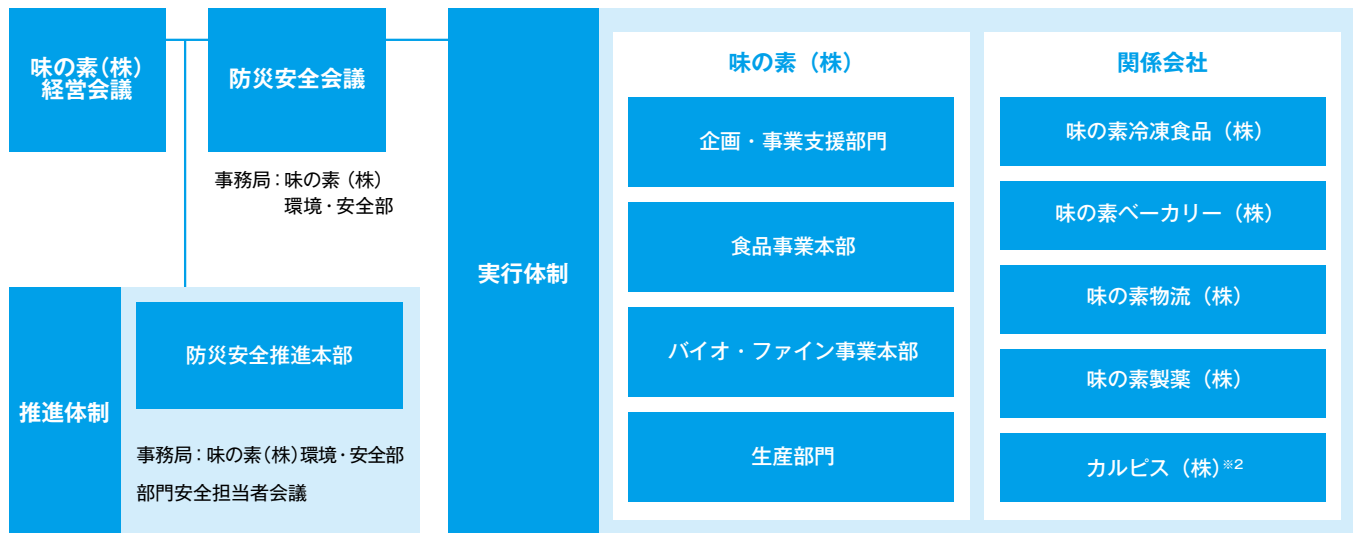
味の素グループでは、日々、世界各地でおよそ3万人の従業員が様々な業務にあたっています。その一瞬一瞬に、労働災害、交通事故など思わぬ事故や健康被害を被る可能性や、自然災害に見舞われる可能性が潜んでいます。

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、従業員やエリア内で働く皆さんが心身ともに健康で家に帰れるように、災害および事故のゼロ化を

目指して、安全衛生教育や危険源の特定・評価、その低減・除去などに取り組んでいます。

こうした理念を確実に実行するために、味の素グループでは3カ年の中期計画「味の素グループ労働災害防止計画」を策定し、目標を定めて取り組みを進めています。2011-2013年度の3カ年計画では、グループ全体の労働災害防止に向けた課題を明確にし、国内外グループの目標を統一して絞り込むことで、成果をあげています。

## 味の素グループの防災および安全衛生推進体制(2012年度)



※2 2012年10月より事業改変等のため対象外

## 2012年度の労働安全衛生の取り組み

味の素グループでは、2011-2013年度の「味の素グループ労働災害防止計画」の中で「挟まれ巻き込まれ災害」と「転倒災害」を2大災害とし、その撲滅を目指して重点的に取り組みを進めています。

その結果、2012年度は充填包装機械における「挟まれ巻き込まれ」の重大災害をゼロにすることができました。これは主に海外グループ会社で展開した「包装設備の安全化」「安全体感教育」の徹底の成果です。一方で、粉製品製造設備の一部であるロータリーバルブ<sup>※3</sup>に巻き込まれる災害が連続発生したため、2013年度はその対策を集中的に推進しています。

また「転倒災害」については、国内の高年齢労働者<sup>※4</sup>における転倒災害が、骨折・手術・入院などと重傷化する傾向にあります。そこで、2013年度は加齢に伴う身体能力低下の実態を自己診断し、診断結果に基づき身体能力を維持する転倒予防体操を行う取り組みを開始しました。転倒災害の外的要因である床の濡れ・凍結防止などに対する従来からの取り組みに加えて、こうした「内的要因」への対策も行っています。

このような2大災害のほかにも、業務中の交通事故や法令遵守、安全衛生教育等に力を入れ、引き続きグループ・グローバルでの相互連携による協力体制を強化していきます。

※3 ロータリーバルブ：数枚の羽根を放射状に取りつけたローターを水平円筒内で回転させる、粉製品製造時に使用される設備の一部  
 ※4 高年齢労働者：50歳以上の労働者

### 挟まれ巻き込まれ事故防止活動の事例 ・ロータリーバルブへの対策事例



金網の取り付け



代替設備の導入

### 転倒予防活動の事例



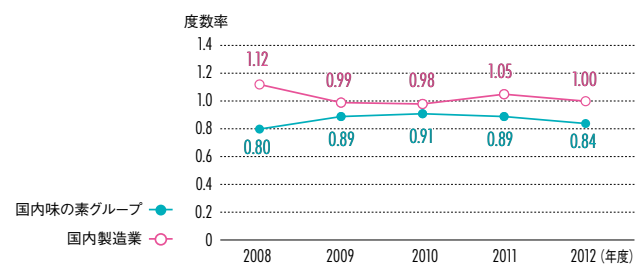
高齢者における身体能力の自己診断



転倒予防体操の実施

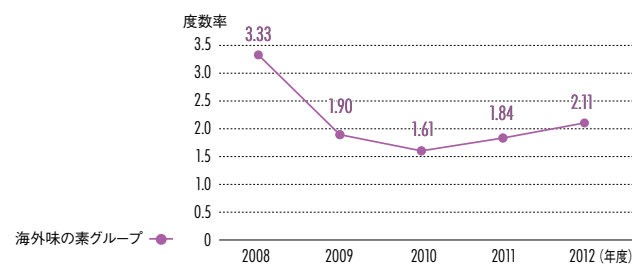
## 味の素グループにおける休業災害の推移データ (2013年3月31日現在)

### 国内休業災害度数率<sup>※5</sup>の推移

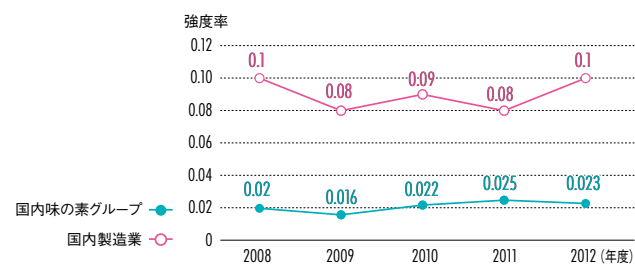


※5 度数率：100万延べ労働時間あたりの休業1日以上労働災害による死傷者数で、災害発生頻度を表す  
 算出方法：労働災害による死傷者数 / 延べ実労働時間数 × 1,000,000

### 海外休業災害度数率<sup>※5</sup>の推移

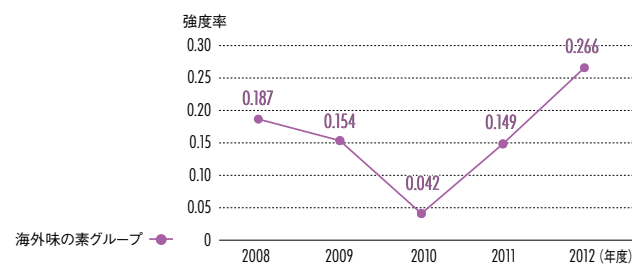


### 国内休業災害強度率<sup>※6</sup>の推移



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

### 海外休業災害強度率<sup>※6</sup>の推移



## 労働安全衛生マネジメント

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

味の素グループでは、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、安全アセスメントを実施しています。これは主に新製品の生産や増産または製造工程の変更、新規物質の試作、建築物・構造物・設備の建設または撤去時に計画の段階で実施するものです。過去の災害事例を教訓とした対策や遵法を中心とした事前確認のほか、新工場の稼働時などには、実際に人の配置や動線などの安全点検も現地で実施し、確実に安全な作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。

こうしたリスクアセスメントの実施効果をさらに上げるために、2013年度より、味の素(株)川崎事業所、味の素冷凍食品(株)、クノール食品(株)、味の素パッケージング(株)の安全担当者が共同で改善案について議論する「リスクアセスメント研究会」を発足しました。互いの課題や、好事例などを共有し、未然防止活動を推進していきます。

### クノール食品(株)におけるリスクアセスメントの例

リスクアセスメントを確かなものにしていくためには、過去の災害事例に学ぶことや、その現場に実際にどのようなリスクがあるかを作業者同士で共有することが大切です。そこで、クノール食品(株)では、リスクについて、互いに議論する場を設けることを大切にしています。例えば、作業中の写真を題材に、作業者を集めて実際にリスクを洗い出し、様々なリスクを考え、共有する場を設けています。また、独自のリスクアセスメントマニュアルに従って、リスクを正しく評価できるための教育活動も行っています。

### 新工場稼働前の安全点検の様子



インドネシア味の素社  
カラワン工場



タイ味の素社  
アユタヤ工場

### 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。

また、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ります。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。さらに安全スタッフに多くの安全知識を持ってもらうために、事業所の安全スタッフをメンバーに加えた相互安全監査も実施し、地域・業態による違いや、好事例を学ぶ機会を設けています。

### 安全・安定生産のための設備の点検

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、定期的に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、日常的に従業員が毎日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、工場を全停止し、従業員や専門家が集中してメンテナンスや法定点検を行う場合もあります。

メンテナンスは非定常作業となり危険を伴う場合があるため、作業の前や工程の立ち上げ時はしっかりと危険予知を行い、安全な作業を心がけています。

## 設備の安全確保のためにー 味の素（株）川崎工場の定期修理

味の素（株）の川崎工場では、日常的に行うメンテナンスのほか、毎年7月に、数日間かけて定期修理を行っています。24時間体制で稼働している工場での生産を停止し、その期間に、集中して様々な設備の点検・メンテナンスを行っています。



調味料素材課 課長 矢島 澄人

調味料素材課では主に「味液」を製造しています。定期修理を終えて工程を立ち上げるときは、特に慎重に作業を行う必要があり、課員全員に一つひとつ確認しながら作業を行うように心がけてもらっています。



(左) 計器の動作確認

(右) バルブ一つひとつ開閉作業を確認



アミノソフト課では「化粧品の原料」を製造しています。定期修理では、日常では時間がかかる熱交換器の分解も行い、1枚1枚丁寧に手洗いしています。工程の温度管理は品質にも関係していることなので、安定生産のためにとても重要な仕事です。



熱交換器を分解して1枚1枚丁寧に洗浄することで、安定した生産につなげる



アミノソフト課 係長 吉原 庄一郎



(左) 脱臭設備に使用する活性炭の交換作業



(右) 高所作業時に装着する安全帯は自分の命を守るための大切な保護具

アミノ酸課第3係では「酵母エキス」を製造しています。今年の定期修理では、高所で行うものもあり、転落災害防止に細心の注意を払いました。



(上) 定期修理時期を利用して、新しいタンクの設置工事を実施。作業時の安全を確保



(下左) 近隣に迷惑をかけないように工事騒音を遮断 (下右) 溶接に伴う火の粉による火災にも備える



アミノ酸課第3係 飯塚 工

TOPICS

エリア内で働く人の安全確保のために—  
タンクローリーや貨物用トラックからの転落防止対策

味の素グループの事業所では、製品や原材料などを運ぶために多くの運送事業者が作業をしています。作業の中には、貨物用トラックやタンクローリーなどの高い位置に上って作業しなければならないものもあります。こうした高所作業での転落防止も、荷主としての重要なテーマです。国内では、厚生労働省が2013年度から5カ年の第12次労働災害防止計画の中で、陸上貨物運送事業における労働災害を防止するため、荷主に対して運送事業者が安全に作業できる環境を整えることを要請しています。

国内味の素グループでは、早くから、グループ従業員だけでなく、「エリア内で働く人の安全確保」のための対策を重視してきました。例えば、荷卸し時の高所からの転落災害を防止するために、作業者に安全帯の着用を徹底するとともに、高所に安全帯を装着できるバーを設けるなどの設備対策にも取り組んできました。「味の素グループ防災および労働安全衛生目標」にも「エリア内で働く人の安全確保」を明記しており、今後もさらなる取り組みを進めていきます。



味の素（株）東海事業所の例



味の素（株）川崎事業所の例

転落防止のために安全帯を装着

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、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。

また、このような教育活動は、国内にとどまらず、海外のグループ会社でも積極的に行われており、国内外グループ全体で労働災害未然防止に努めています。

労働安全衛生活動への考え方や取り組みは、国や地域によってそれぞれですが、味の素グループでは、安全に働くことの大切さを広げています。

危険予知トレーニングなどで使用される独自の教育資料（味の素グループ国内外共通）

<p>事例 交通KY 12-21</p> <p>【状況】あなたは、車で舗装されていない道を走行しています。</p>  <p>●どんな危険が潜んでいますか？ -○○が○○なので○○する ●あなたならどうしますか？</p>	<p>Example KY (Work) 13-01</p> <p>【Situation】You are trying to place the lid (stainless steel, 20 kg) on the tank.</p>  <p>●(Example) Potential dangers</p> <p>You are distracted in work and not aware of the situation behind. When stepping back you hit your back on the handle behind. You lose your balance and fall over forward.</p> <p>As your colleague Mr. A suddenly gets his hands off the lid, all weight is put on you. You lose your balance and fall over forward.</p> <p>You moved your left foot while holding the lid so that Mr. A can work smoothly. You trip over the frame, lose your balance, and fall into the tank.</p>
--	---

入職時に使用する安全教育ビデオの例（デリカエース（株））





## 味の素(株)が主催する国内味の素グループ共通の教育の例

教育名称	内容
KYT <sup>※1</sup> 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、2回/年開催)
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/年開催)
ヒューマンエラー対策研修	ヒューマンエラーに関する基礎知識とヒューマンエラー防止策を学ぶ(半日コース、1回/年開催)
転倒予防セミナー (転倒災害予防推進リーダー養成研修)	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、3回/年開催)
OHSAS <sup>※2</sup> 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ができる者を養成 (1日コースを2回/年開催、2日コースを2回/年開催)
事業所主催の教育・講演会	味の素(株)の3つの事業所(川崎、東海、九州)が独自に企画・開催する安全衛生関連の教育や講演会 2013年度より近隣のグループ各社からも参加(2013年度の例:「高圧ガス保安法入門教育(川崎事業所開催)」、 「メンタルヘルス講演会(東海事業所開催)」、「熱中症に関する教育(九州事業所開催)」等 合計18回開催)

※1 KYT: 危険予知訓練の略

※2 OHSAS: Occupational Health and Safety Assessment Seriesの略。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

## 海外法人での教育の例

教育名称	目的
安全体感教育	味の素グループ食品製造系工場の基礎教育として多くの国で実施
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。2012年度は2回開催し、危険予知やリスクアセスメントがなぜ必要なのかグループで討議し、参加組織の目標を宣言

## 中国安全学校でのグループ討議の様子



## TOPICS

### 「第3回 味の素グループ安全報告大会」の開催

味の素グループでは、国境を越えて安全活動を学び合う場として、2009年から隔年で「味の素グループ安全報告大会」を開催しています。2013年9月に開催した第3回目の報告大会には過去最高の10カ国から参加し、業種や国ごとに特徴ある活動を報告。それぞれに工夫された取り組み事例をグローバルに学び合う場として定着してきました。

今回は、各国からの活動事例報告だけでなく、転倒災害予防活動として取り組み始めた「高齢者の転倒予防セルフチェックとエクササイズ指導」を、各国の参加者が実際に体験する企画も実施し、定員をオーバーする盛況ぶりでした。

意見交換の場では、各国の言語でそれぞれ「ゼロ災で行こう、よしっ!」と唱和するなど、労働災害を抑制する気持ちを一つにすることができました。

また、海外法人からの参加者を主な対象として、安全報告大会とセットで国内事業所のプラントツアーを実施し、今回は味の素(株)東海事業所の化学合成プラントにおける安全活動や、(株)コメックの東京工場における無災害記録継続のポイント等を実際に見学することで、今後の安全活動の参考にしてもらいました。

参加者アンケートでは、「各社の取り組みが参考になった」「もっと頻度を上げて開催してほしい」等の声が多く、様々な活動内容への関心が寄せられました。

今後も、労働災害防止と安全活動のレベルアップにつなげる重要な機会として、定期的を開催していきます。





## 労働安全衛生活動の社外からの評価

味の素グループの各事業所で一人ひとりが、日々取り組んでいる安全衛生活動について社外から多くの評価をいただいています。日頃培われた安全文化は、事業所の災害削減の実績にとどまら

ず、従業員個人の活動にも広がっています。

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

### 国内における「防災及び労働安全衛生活動」への主な表彰(2012年度)

受賞会社名	受賞名	受賞内容
味の素パッケージング(株) 関西工場	大阪労働局長奨励賞	パート従業員の積極的参加による安全活動で4年間休業4日以上労働災害がゼロであったことが行政に認められた
中央エース物流(株) 東扇島第一低温営業所	川崎市臨港消防署長表彰	従業員一丸となって、営業所近隣火災の延焼を食い止めたことが認められた
中央エース物流(株) 関宿低温営業所	千葉労働局長奨励賞	フォークリフト作業事故・交通事故防止の積極的な取り組みにより5年間無災害の実績が行政に認められた
(株) ギャバン関東工場	栃木労働局長奨励賞	工場竣工以来6年間休業4日以上災害ゼロであったことが行政に認められた
味の素パッケージング(株) 関西工場 佐藤洋子	平成24年度安全優良職長厚生労働大臣賞顕彰	安全衛生について優れた技能と経験を持ち、担当する現場・部署の作業安全確保に優良な成績をあげた職長として認められた



味の素パッケージング(株) 関西工場



中央エース物流(株) 東扇島第一低温営業所



中央エース物流(株) 関宿低温営業所



(株) ギャバン関東工場



味の素パッケージング(株) 関西工場

## TOPICS

### タイ味の素グループ7工場が政府より安全優秀賞を受賞

タイ味の素グループ各工場では、トップの強いリーダーシップのもと、従業員が一丸となった安全活動を行っています。日々の活動と実績がタイ政府(労働省 労働保護福祉局)より高く評価され、2013年度はタイ味の素グループ7工場が全国レベル(=最上位レベル)の安全優秀賞を受賞しました。なお、7工場のうち、5工場は連続受賞となります。今後も引き続き、タイ味の素グループは高いレベルの安全活動を維持していきます。



11年連続受賞のカンペンベツ工場

### タイ味の素グループにおける「労働安全衛生活動」に関する表彰(2013年度)

受賞会社名	受賞名	受賞内容	主催者	備考
タイ味の素社、カンペンベツ工場 Kamphaeng Phet I Factory	Outstanding for safety, occupational health and work environment award(National Level)、11年連続受賞	安全、労働衛生、職場環境の管理、実績が優秀な水準であることが行政に認められた	労働省	MSGの製造
タイ味の素社、ハバデン工場 AJINOMOTO CO.,(THAILAND) LTD. Phra Pradaeng Factory	同上、6年連続受賞	同上	同上	MSG、その他調味料の製造
タイ味の素ベタグロ冷凍食品社 AJINOMOTO BETAGRO FROZEN FOODS(THAILAND) CO.,LTD.	同上、4年連続受賞	同上	同上	冷凍食品製造、販売(鶏肉加工品)
タイ味の素社/パタンタニ工場 Pathum Thani Factory	同上、2年連続受賞	同上	同上	L-Lysineの製造、核酸の製造
味の素ベタグロ・スペシャルティフーズ社 Ajinomoto Betagro Specialty Foods Co.,Ltd.	同上、2年連続受賞	同上	同上	豚肉加工冷凍食品の製造・販売
タイ味の素社/ノンケー工場 Nong Khae Factory	同上、初受賞	同上	同上	その他調味料の製造
タイ味の素社/バーディー工場 AJINOMOTO SALES (THAILAND) CO.,LTD Birdy Factory	同上、初受賞	同上	同上	缶コーヒーの製造



6年連続受賞のハバデン工場



初受賞に輝いたノンケー工場(左)とバーディー工場(右)



初受賞に輝いたノンケー工場(左)とバーディー工場(右)



初受賞に輝いたノンケー工場(左)とバーディー工場(右)

## 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 P38 組織統治：リスクマネジメントと企業継続計画（ECP）の策定

参照 P59 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、阪神淡路大震災以降、各事業場の耐震補強工事などを進めてきましたが、東日本大震災のほか、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、耐震・耐水害の対策を強化しています。人命の尊重を最優先に、建屋や生産設備等の地震・津波対策を見直し、新たな設備投資計画も作成しました。例えば、京橋の味の素（株）本社社屋については、改めて「耐震診断」を実施し、構造部材に大きな劣化はないことを確認するとともに、診断結果に基づき天井、壁、棚・備品などの補強や固定を進めています。東日本大震災で大きな被害を受けた味の素物流（株）仙台物流センターや味の素製薬（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。

さらに、2012年に公表された南海トラフ巨大地震や首都直下地震の被害想定の見直しを受けて、グループ各社・各事業所において、地震時の避難方法の再検討などを進め、それに伴う訓練も行っています。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、第3拠点の整備・訓練なども行っています。

### 初動対応における連絡手段の堅牢化、複数化（情報ツールの高度化）

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、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恐れがあります。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」も定期的に行っています。

TOPICS

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年度はこれに加えて、発災時の混乱極小化と事業の早期復旧のために本社の企画・事業支援部門が実施すべき事項の緊急対応訓練も実施しました。さらに、各事業領域においては緊急事態発生を想定した事業継続訓練を順次実施しています。

味の素(株)本社での訓練



各部で人員点呼・被害状況の確認などを行い、各フロア隊長が本部に連絡



災害発生後すぐに本部を立ち上げ、状況を集約する



大規模自然災害対策総本部の第2拠点設営訓練(味の素(株))

各事業所での訓練



味の素(株)九州事業所のメンバー



(左上)：味の素(株)川崎事業所  
(左下)：味の素(株)東海事業所  
(右)：味の素(株)九州事業所



バングラデシュ味の素社での訓練



消防署の指導のもと、消火訓練や救護訓練などを実施



TOPICS

従業員の防災意識向上のために—  
「味の素グループ防災講演会」の開催

味の素(株)では、グループ従業員の防災意識向上を狙いとした防災講演会を、2008年度より毎年開催しています。グループ各社の防災担当者を対象としたものですが、一般従業員の希望者も数多く参加しています。

5回目の開催となる2012年度は、「東日本大震災被災当日の状況とその後の復興活動の取り組み」と題して、味の素製菓(株)福島工場長による講演を実施。2013年度は、「2011年11月のタイ・バンコク洪水発災時のタイ味の素グループにおける復興・支援活動」と

題して、当時のタイ味の素社副社長による講演を実施しました。それぞれおよそ100名のグループ従業員が聴講しました。

参加した従業員からは、「被災・復旧に直面した方の話に重みを感じる」「人の力で抑え切れない、自然災害の恐さを再認識した」「普段からの家族や職場での『備え』が大切だと感じた」などの感想が寄せられました。災害時の経験を忘れずに活かし、備えを怠らないために、様々なテーマで継続開催していきます。



第5回防災講演会の様子(2012年8月開催)



東日本大震災による工場の被害の様子やその後の対応などを報告



第6回防災講演会の様子(2013年9月開催)



参照 P38 組織統治：リスクマネジメントと企業継続計画(ECP)の策定

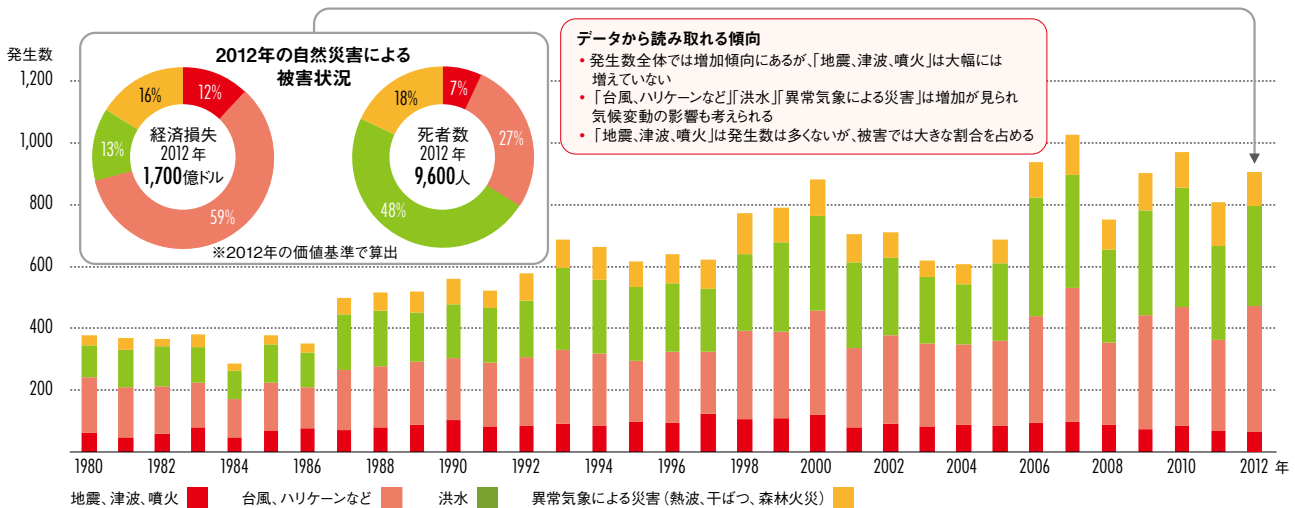
参照 P122 コミュニティ：タイの洪水被災地域への支援「雇用創出プログラム」

DATA

世界の自然災害発生状況

近年、世界各地で記録的な自然災害が数多く発生しています。日本国内でもゲリラ豪雨や竜巻の発生など、これまでにない天候による

被害が表れています。常に自然災害が起こり得ることを意識し、備えておくことが重要です。



ミュンヘン再保険 プレスリリース (2012年1月4日)、NatCatSERVICE "Natural catastrophes worldwide 2012" より作成



# 環境

## すべてのいのちの基盤、地球持続性を守る



### INDEX

**P71** 味の素グループの環境理念と環境基本方針

**P73** 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

**P74** ライフサイクル全体を通じた環境への取り組み

**P75** 「味の素グループ環境中期計画」と2012年度実績

**P76** 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2012年度実績

- 2011-2013年度計画と、2012年度のゼロエミッション実績

**P77** 2012年度のマテリアルバランス

**P78** 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

- ・ 工場と地域生態系が共生する、味の素(株) 東海事業所「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」
- ・ 多くの方々との連携が成果につながる「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」

**P81** 地球持続性に貢献する技術・製品開発

- 環境貢献事業の創出に向けて
- ライフサイクル全体での環境影響評価に向けて

#### Column

- ・ 地球にやさしい畜産を広げる「飼料用アミノ酸」
- ・ 世界各地で豊かな実りをもたらす「コプロ」の開発
- ・ 海のいのちを育む「環境活性コンクリート」の開発

**P85** 環境に配慮した容器包装の開発

- 2012年度の実績概要
- 容器包装の環境配慮推進の仕組み

- 社外関係者との連携

- 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<sup>®</sup> 商品を広げる

#### Column

- ・ 商品パッケージを活用した様々な環境情報の提供

**P90** 温室効果ガスの排出削減

- 2012年度の実績概要
- 生産部門やオフィスでの取り組み
- クリーンエネルギーへの転換
- フロン類の管理

**P92** 水資源の保全

- 2012年度の実績概要

**P93** 廃棄物の削減

- 2012年度の実績概要

**P94** 物流における取り組み

- 荷主としての取り組み
- 味の素物流グループの取り組み

**P95** 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
- 環境アセスメントの実施
- 環境監査の実施
- 工場の防災体制と環境事故対応

**P97** 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120社(環境規程適用102社、一部適用18社/2013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109事業所(事業の再編や工場の新設・廃止などにより、2012年度報告に比べ3事業所増加、5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\* 全体の環境に関する実績を代表する内容です。

※味の素(株)、連結子会社および持分法適用会社

# 味の素グループの環境理念と環境基本方針

味の素グループの環境理念と環境基本方針は、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2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 <a href="http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/e-philosophy/">http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/e-philosophy/</a>
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 <a href="http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/biodiversity-agenda/">http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/biodiversity-agenda/</a>

## 味の素グループ環境理念・環境基本方針 (2011年4月改定)

### 環境理念

#### (前文)

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

しかし、現代社会は、資源やエネルギーなどの利用においても、温室効果ガスや廃棄物、化学物質などの環境負荷排出においても、地球が支えられる限界を超えて拡大を続けています。このような人間活動は、生物多様性の損失や気候変動などの脅威をもたらし、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<sup>\*4</sup>。地域の多様性を損なわない経済の発展が望まれます<sup>\*5</sup>。

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

#### (主文)

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

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

### 環境基本方針

#### (依存と影響の把握)

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

#### (負荷の極小化)

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

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

#### (価値提供)

味の素グループの知見、技術、能力、資産を活かし

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

#### (協働)

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

#### (情報公開)

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

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

#### (マネジメント)

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

(2011年4月改定)



- ※1 企業としての存在、操業、成長に対する、社会から与えられるライセンス
- ※2 操業継続のための生態系(環境)的リソース。グループの生産活動などに必要な原料・エネルギー・遺伝資源はもとより、人々の暮らしに欠かせない多様な豊かな生態系サービスを提供する、地球の「いのち」の基盤。健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し、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2月制定)

味の素グループの事業活動は、農、畜、水産資源や遺伝子資源などの自然の恵みに大きく依存しています。これら自然の恵みは、多様な生物とそれらのつながりによって形作られる健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)

- 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。
- 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。
- その上で、事業活動の影響のネットポジティブ化<sup>\*</sup>を意識し、事業活動が生物多様性に与える影響を減らし生態系の持つ再生産能力や物質循環能力の範囲内で行われるように改善していくとともに、生態系の回復にも寄与することを目指します。

- 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)

- 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。
- 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)

- 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)

- 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)

- 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。
- 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。

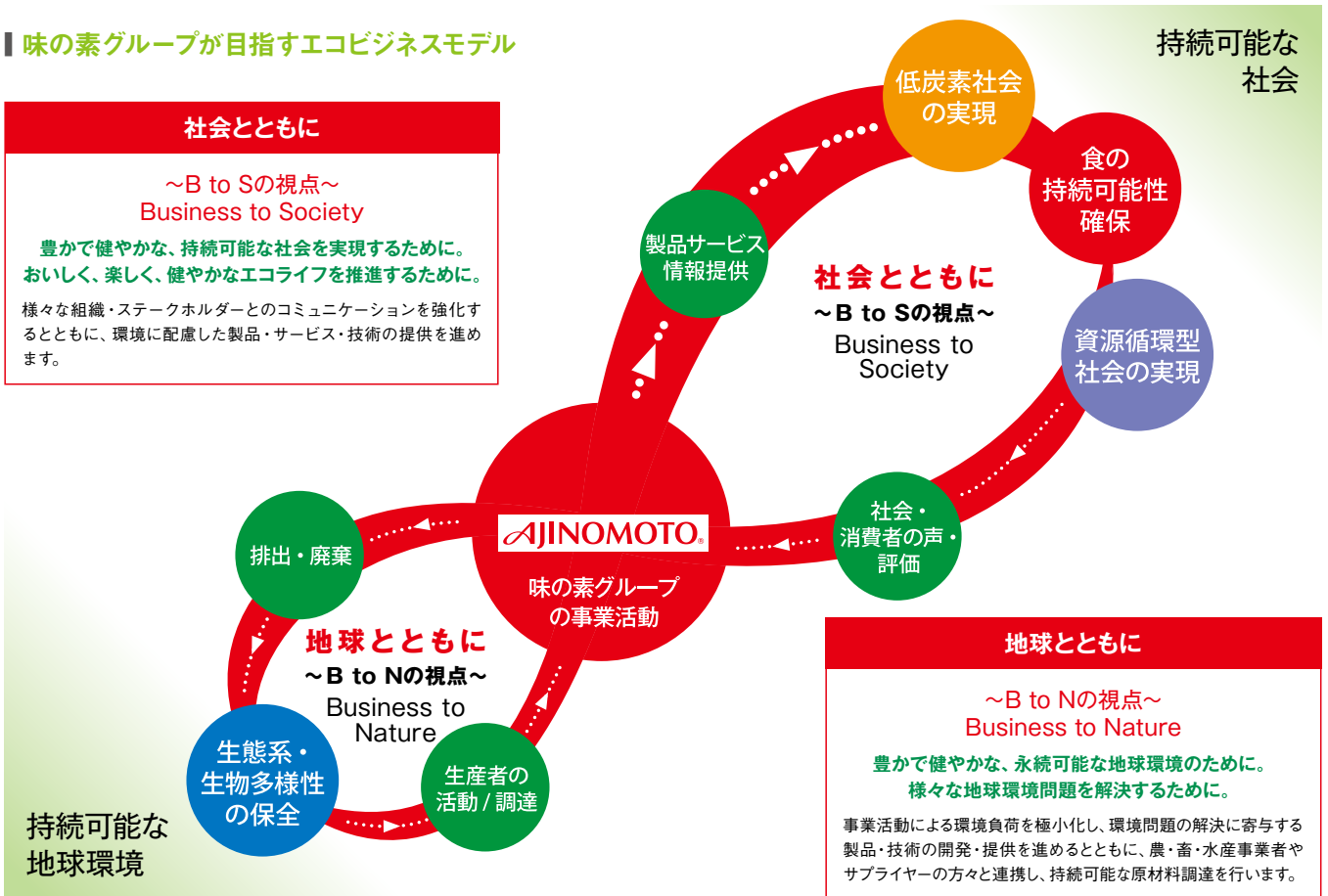
従来、地球・生態系に近い資源・原材料は、製造業にとって、“購入するもの”という意識でしたが、未来にわたって健やかな地球環境を持続させていくためには、生物多様性への視点をベースに、農・畜・水産業などの一次産業の方々と連携を深め、私たちの技術や強みを活かした連携を強化していくことが重要になります。

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

すなわち「地球とともに」「社会とともに」。この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



# ライフサイクル全体を通じた環境への取り組み

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

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



## 調達

持続可能な調達を実現するための活動を進めています

### 主な取り組み

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

…▶ P78



## 開発

環境貢献・配慮型の事業と製品・技術開発を行っています

### 主な取り組み

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

…▶ P81



## 生産活動 (工場・オフィス)

原料を活かし切るとともに、生産活動における環境負荷の極小化に努めています

### 主な取り組み

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

…▶ P90



## 物流

環境への負荷を削減するために、効率的な輸送に努めています

### 主な取り組み

- 荷主としての義務
- 物流事業者との連携
- 効率的な輸配送

…▶ P94



## 製品・サービス

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

### 主な取り組み

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

…▶ P85



## コミュニケーション

皆様のご意見を聞きながら、エコライフに役立つ情報を提案しています

### 主な取り組み

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

…▶ P108

### 取り組み推進の基盤

環境影響の把握 ▶P81

(ライフサイクルを通じた環境負荷の把握 など)

環境マネジメント ▶P95

(ISO 14001認証取得、監査、教育、業績評価 など)

従業員の環境意識啓発 ▶P97

(「Smile Earth! 活動」 など)

# 「味の素グループ環境中期計画」と2012年度実績

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。

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

## あるべき姿

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

## 2011-2013年度「味の素グループ環境中期計画」と2012年度の取り組み概要

主要項目	重点項目	2012年度結果と今後の課題
<b>B to N<sup>*1</sup> 地球とともに</b>		
事業活動に伴う排出の極小化/ゼロエミッション計画の推進	各組織・法人は、3カ年計画の中にポストゼロエミッション計画を落とし込み、計画を推進する	2011-2013年度「ゼロエミッション計画」に基づき、味の素グループ全体で取り組みを推進。ほぼ計画通りに進捗しているが、廃棄物発生量原単位が前年より悪化。天然ガス等の環境負荷が小さいエネルギーの安定確保、省資源/省エネルギープロセス開発の推進が重要になる
	CO <sub>2</sub> 本位制を見据え、CO <sub>2</sub> 排出権(CDM等)の獲得を推進する	
	CFP(カーボンフットプリント)による商品での評価、事業全体のライフサイクルでの評価と活用を進める	アミノ酸関連9品目のCFP値が認定された。商品表示・事業活用について検討を継続する
	省エネルギープロセスの開発	低環境負荷(発酵)プロセス導入が各サイトにて予定通り進捗した
生物多様性の保全と生態系サービスの持続可能な利用	重要戦略原料についてのビジネスリスク・チャンスの管理を行う ・カツオをはじめとする水産資源/水産原料での新たなプログラムの検討	カツオ：電子記録型標識放流調査の成果に対し、資源管理機関、学会、関連業界等で高い評価を得た
	高リスク共通資材(熱帯雨林関連など)の調達ガイドライン策定/土地利用に関する診断・モニターツールを導入する	・タビオカでん粉：タイ、ベトナムのタビオカ農家、でん粉工場についてフィールド調査を実施した ・パーム油：味の素(株)のRSPO加盟に向け検討実施し、2012年10月にRSPOに加盟した ・持続的土地利用：味の素(株)東海事業所で地域生態系維持に貢献する敷地利用について三重県、四日市市、近隣企業との連携が進展した
	低資源利用発酵プロセスの開発(非可食原料の利用等)	・非可食原料の発酵原料化を計画通り推進した
<b>B to S<sup>*2</sup> 社会とともに一環境課題解決に貢献する</b>		
事業・商品・サービスを通じた環境への貢献	各組織・法人は、事業・商品・サービスを通じた環境への貢献について検討し、事業方針・計画に落とし込み、実行する ・アミノ酸の環境貢献 ・「エコストレス軽減」に資する商品・サービスの開発。包装容器の環境対応革新 ・地域共生に向けたネットワークづくり	・アミノ酸の環境貢献：現状養豚に限られている「飼料用アミノ酸を加えた低タンパク飼料」の環境省「J-VER」の方法論を、養鶏へ適用拡大すべく推進した ・容器包装の環境対応革新：食品および甘味料商品容器の熱収縮ラベル素材を、カーボンニュートラルなバイオマス素材であるポリ乳酸へ切り替える取り組みを開始した ・主要加工食品の環境負荷量を家庭での調理における負荷量と比較評価する取り組みを開始した
	環境・資源貢献を切り口に、R&D部門と事業部で連携して市場化につなげ、新規成長を目指す	・アミノ酸を活用した「環境活性コンクリート」の実証試験と試売、コプロを活用した「高機能農業資材」、乳牛用のリジン「AjiPro.-L」の販売拡大を推進。バイオベースナイロンの事業化に向けた共同研究等、環境貢献商品の事業化に向けた取り組みを継続する ・味の素(株)川崎事業所が容器包装リサイクルの推進について、味の素ゼネラルフーズ(株)が食品リサイクル推進について、それぞれ「農林水産大臣表彰」を受賞した
情報発信、コミュニケーション、社会との協力の推進	「食資源」「地球持続性」への事業貢献や、事業活動の環境負荷削減について、随時情報公開し、社会からの評価を社内に取り込む仕組みを機能させる	・「サステナビリティレポート2012」が、環境コミュニケーション大賞にて「優良賞」受賞。2006年度以降、7年連続での関連賞受賞となった ・第22回地球環境大賞で「フジサンケイグループ賞」受賞 ・味の素ゼネラルフーズ(株)が日本食糧新聞社「食品安全安心・環境貢献賞」を受賞 ・インドネシア味の素がSeputar Indonesia National Newspaperの第2回CSR Awardで上位3位入賞 ・タイ味の素社バントナニ工場がタイ工業省から環境保全分野で優秀賞を受賞 ・エコプロダクツ2012(2012年12月13日~15日)にグループ4社共同で出展 ・国際社会との対話のため、リオ+20(2012年6月、リオデジャネイロ)に参加し、味の素グループの事業を通じた環境貢献への取り組みに対し世界中の関係者から高い評価を得た。グループ各社での環境・CSR分野での対話を今後も推進する
	食のリーディングカンパニーとして、食を通じた環境貢献・環境負荷削減について当事者意識を持ち、社会活動をリードし、支援する	・エコプロダクツ2012で花王(株)とともに「サステナビリティフォーラム」を開催した。530名が参加。「食とくらしから考える、エコなライフスタイル」をテーマに、様々な立場のバネリストとともに、エコライフの提案を行った ・「味なエコ」マーク®採用商品を拡大した(2013年4月時点で123品種、前年度比13品種増) ・「エコうまレシピ®」を通じたエコライフ提案：ホームページ・メルマガ・雑誌に加え、MOOK、地方紙、BS番組等、広報活動を拡大した
	食卓からのエコライフ提案~「エコうまレシピ」の普及・啓発活動を推進する	
<b>確かなマネジメント</b>		
法対応力の強化	各部署が法令等を確実に遵守できる体制を強化する。「ISO 14001」を基本ツールとして運用する	味の素(株)において廃棄物処理法、化審法での法令に抵触する事例が複数確認され、行政に報告の上、是正を実施した。再発防止のため、仕組みの整備、運用確認の強化を実施していく
グループEMSの確実な展開	事業内容、業務内容、地域ごとにEMSネットワークを構築する	東海地区、北関東地区にて、廃棄物処理関連の協働化を推進した。また静岡地区でも協働化の取り組み検討を開始した
	統合マネジメント：安全・品質・環境の目標管理の統合運用を推進する	安全・品質・環境の目標作成とレビューの統合運用を推進した
指標に基づく改善、評価の実施	環境課題・リスクが味の素グループ、そして経営に見えるEMSを確立する	環境会計・環境負荷実績の集計、解析を推進するとともに法改正動向のウォッチとその共有を関係会社と実施した
EMSを推進する力量の確保	・経営層を含む全グループ各層を対象に、教育・啓発を推進する ・海外でのEMS活動は、出向者の指導のもと、ナショナルスタッフが地域本部を舞台にリーダーシップを発揮できるような教育と実践を推進する	・新任環境管理者・環境担当者教育、環境法令教育、環境教育ビデオ視聴等、計画に基づいて階層別、法令別教育を実施した ・各現地法人で計画に従って教育・訓練を実施した

\*1 B to N: Business to Nature    \*2 B to S: Business to Society

# 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と 2012年度実績



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

## 2011-2013年度計画と、2012年度のゼロエミッション実績

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

この計画は従来の2008-2010年度計画の改訂版で、骨格部分を引き継ぎながら、新たな削減目標なども盛り込んでいます。

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

2011-2013年度計画の中間年度である2012年度は、グループ全体生産量の15%を占めていたカルピスグループが対象外となり、製品1トンあたりの使用量、発生量等を示す原単位目標の進捗に影響が生じました。この影響を除いて前年と比較すると、水使用量原単位での実績は横ばい、排水量原単位とCO<sub>2</sub>排出量原単位での実績は進捗したものの、廃棄物発生量原単位は悪化しました。なお、CO<sub>2</sub>国内排出総量、廃棄物資源化率は前年度に引き続き目標を達成しました。2013年度の目標達成に向けて、一層活動を推進していきます。

### 優良事業所表彰制度

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

「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、2012年度はオフィスでの省エネ、物流における省エネを進めてきた7事業所、ならびに事業場全体での省エネへの取り組み（設備更新と確実な運転管理）や廃棄物発生抑制の取り組みを進めた1事業所を表彰しました。



表彰された事業所に贈られた盾

#### オフィス部門 優良事業所

味の素(株) 物流企画部  
味の素(株) 営業企画部  
味の素物流(株) 中部主管部  
味の素物流(株) 九州主管部

#### 物流部門 優良事業所

味の素(株)  
味の素製菓(株) 物流統括部  
味の素冷凍食品(株) ロジスティクス部

#### 生産部門 優良事業所

味の素パッケージング(株)本社・関東工場

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

	対象項目	対象部門	達成目標	2012実績 (除カルピス)	2011実績	
					除カルピス	含カルピス
水資源	排水汚濁負荷量 (BOD、TN)	全生産系事業場	BOD ≤ 10ppm TN ≤ 5ppm	20/37 事業所達成	22/37 事業所達成	24/39 事業所達成
	水使用量原単位 (対生産量)	全生産系事業場	70%以上削減 <対2005年度実績>	61%減	61%減	65%減
	排水量原単位 (対生産量)	全生産系事業場	70%以上削減 <対2005年度実績>	67%減	65%減	69%減
CO <sub>2</sub> 排出量	CO <sub>2</sub> 排出量原単位 (対生産量)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	35%以上削減 <対2005年度実績>	26%減	22%減	31%減
	CO <sub>2</sub> 排出総量	国内全生産系事業場	47.2万t以下 <sup>*3</sup> <対1990年度実績の7%減 =対2005年度実績の8%減>	37.4万t	39.6万t	43.3万t
廃棄物の3R	資源化率 (廃棄物+副生物)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	99%以上	99.2%	99.3%	99.3%
	廃棄物発生量原単位 (対生産量)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	20%以上削減 <対2006年度実績>	5.0%増	0.9%増	10.3%減

\*3 基準年 (1990) : 50.8万トン (カルピス社が対象外になったことにより変更)

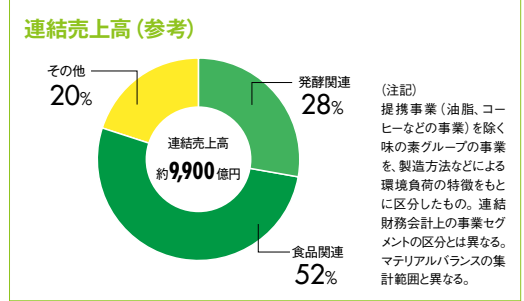
# 2012年度のマテリアルバランス



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、109の事業所。事業所の統合などにより、2011年度に比べ2事業所減少(5事業所減少、3事業所増加)しています。
- 集計期間** 2012年4月1日~2013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。

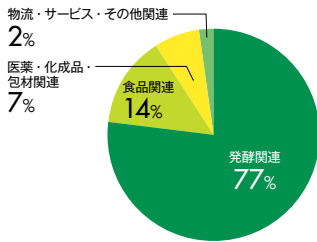


## 味の素グループのマテリアルバランス

### INPUT: エネルギー、水、原材料

#### エネルギー投入量

35,669TJ ※1

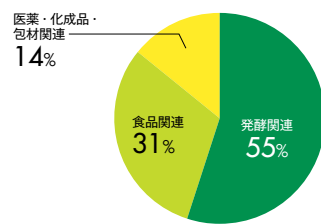


購入電力	210万MWh (7,522TJ)
購入エネルギー(蒸気)	1,171千t (3,166TJ)
ガス	408百万m <sup>3</sup> (17,473TJ)
石油	89百万L (3,561TJ)
石炭	66,903t (1,987TJ)
バイオマス	1,930TJ

※1 TJ=テラジュール。T(テラ)=10<sup>12</sup>

#### 水使用量

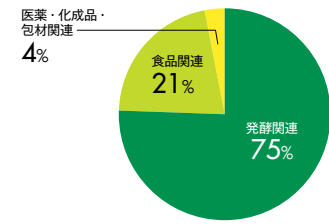
109,827千t



河水	37,706千t
工業用水	40,108千t
井水	19,141千t
上水・市水	12,871千t
その他(雨水など)	1,713t

#### 原材料使用量

4,098千t

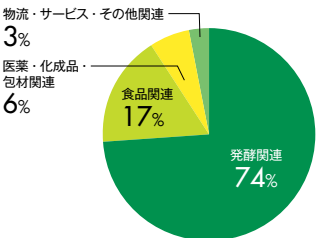


原料	
主原料	1,772千t
副原料	2,141千t
酸・アルカリ	643千t
その他	1,497千t
包材	
プラスチック類	38千t
紙・段ボール	98千t
その他	47千t

### OUTPUT: 大気、排水、廃棄物

#### CO<sub>2</sub>排出量

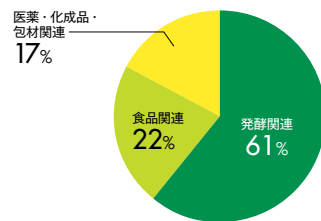
2,240千t-CO<sub>2</sub>



CO <sub>2</sub>	直接燃焼分	1,311千t-CO <sub>2</sub>
	購入エネルギー分	905千t-CO <sub>2</sub>
	車両用燃料	24千t-CO <sub>2</sub>
NOx		1,795t
SOx		1,765t
煤塵		2,287t
フロン		14.8t

#### 排水量

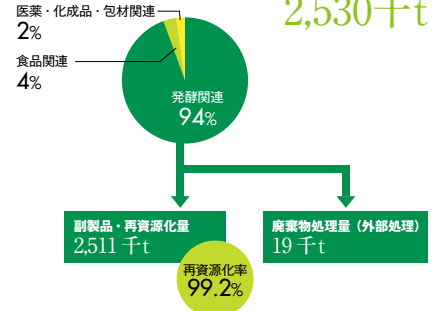
87,206千t



排出先	公共水域(間接冷却水)	38,525千t
	公共水域(処理後放流など)	32,227千t
	公共下水	14,650千t
	灌漑用水に利用	1,804千t
BOD量		211t
窒素		427t

#### 副生物・排出物発生量

2,530千t



#### 製品の生産量

2,298千t



# 生態系・生物多様性の保全



味の素グループの事業活動は自然の恵みと深くかわり、生物多様性・生態系に様々な形で影響を与え、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2012～2013年度の実績

- 『平成25年版 環境白書・循環型社会白書・生物多様性白書』に、味の素グループの生物多様性への取り組みが、模範的で先進的な企業の取り組み事例として紹介される
- 「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」の記録型電子標識（アーカイバルタグ）を用いた調査で、カツオの累計約500日間にわたる水平位置（緯度経度）、30秒ごとの遊泳行動の詳細記録に成功し、\*2「第3回生物多様性アワード」で優秀賞を受賞
- 「四日市地域生態系ネットワーク改善プロジェクト」を、自治体・近隣企業との協働により立ち上げ

※2 2012年度調査実績

## 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、2011～2013年度の環境中期計画において「持続可能な原材料調達の仕組みづくり」「森林生態系破壊にかかわるリスクの回避」「持続的土地利用の展開」という3つの重点テーマを定め、ポイントを絞った取り組みを展開しています。

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具体的な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が深まることに注力しています。

味の素グループは、2010年度よりグループ全体の主要事業活動と生態系サービスとの関係性を洗い出し、優先課題を選定して取り組みを展開しています。事業活動と生態系の両方にとって重要度が高く、当初から特に注力して取り組みを進めている分野は“水産資源”と“森林資源”にかかわる調達ですが、2012～2013年度には、発酵原料など農産資源にも取り組みの範囲を拡大しました。

水産資源については、(独)水産総合研究センター 国際水産資源研究所と共同実施しているカツオの生態調査が大きく進展し、記録型電子標識を用いた調査で最先端の学術的成果を得るなど、日本のカツオ資源管理にかかわる調査研究の分野で重要な役割を担っています。今後も調査を継続展開していきます。

森林資源については、味の素(株)が2012年8月にRSPO\*3に加盟し、自社における持続可能なパーム油の使用に向けたロードマップを策定、サプライチェーン認証の取得準備などの具体的な取り組みを開始しています。また、産業界全体での理解や実践が進展するよう、パーム油を使用する重要な産業の一つである食品産業への情報提供に協力しています。事業で使用する紙については、「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」に基づき、持続可能な利

用の取り組みを継続しています。さらに、責任ある紙調達について志を共有する他企業およびWWFジャパンとの共同啓発キャンペーンの検討に参画しています。

発酵原料については、キャッサバ・タピオカのサプライチェーンにかかわる環境・社会的課題を実際に把握するために、2012年度にタイおよびベトナムにおいて、調達部門、環境・CSR部門、現地法人、外部専門家チームを構成して、キャッサバ農家、タピオカでん粉工場などの現地調査を実施しました。これらの調査結果に基づき、サプライチェーン関係者との価値の共創に向けた取り組み計画を検討中です。

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検討を進めています。特に、味の素(株)東海事業所においては、敷地内に保有する「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」を核とした地元自治体(三重県、四日市市)ならびに近隣企業との協働による四日市地域の生態系ネットワーク改善プロジェクトを立ち上げました。

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、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。

\*3 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

P21 特集2: 自然の恵みを、いつまでもお届けするために  
P43 公正な事業慣行: CSR調達の推進

Column

## 工場と地域生態系が共生する、味の素（株）東海事業所「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」

### 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、一方で地域の自然環境の一部という見方もできます。このように多面的な機能を持つ敷地の中でも、特に緑地などは、地域生態系にとって重要な役割を果たせるものと考えられます。

三重県四日市市の、国内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、生産設備に隣接して12,700㎡に及ぶ生物多様性保護区域「味の素 バードサンクチュアリ」があります。平野部では貴重な淡水の池を中心に豊かな林が広がるこの場所は、従来より防火用水を貯める池として活用するとともに、従業員の憩いの場として整備・保護してきました。

工場が創業した1960年代から続いている植樹活動で育まれた緑には、早くから野鳥も飛来していました。それを見た従業員が「ここを地域の環境資産として残せないだろうか」と考えたことがきっかけとなり、従業員たちの地道なボランティア活動で整備が進み、2002年に「味の素 バードサンクチュアリ」としてオープンしました。

現在、季節によって表情を変える池と林は、国の準絶滅危惧種（NT）、県の絶滅危惧Ⅱ類（VU）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。

### 「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

味の素（株）は、企業と生物多様性イニシアティブ（JBIB）の持続的土地利用ワーキンググループに参画し、地域生態系ネットワークの改善に積極的に貢献できる敷地づくりに取り組んでいます。その一環として、近隣のJBIB 会員企業の事業所と協働し、「四日市地域生態系ネットワーク改善プロジェクト」を2013年6月に立ち上げました。この取り組みでは、近隣の企業緑地や公共緑地をつなぎ、生態系ネットワークを形成して、四日市地域全体の生態系の改善を目指します。

2012～2013年度に、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を行ったところ、「味の素 バードサンクチュアリ」が希少なチュウサギのコロニーとなっていることなどがわかり、プロジェクトの意義の大きさが確認されました。今後は、三重県、三重県立博物館、四日市市、地域コミュニティなどのご支援・ご協力をいただきながら、取り組みを進めていく予定です。



従業員の努力で維持されるバードサンクチュアリ



カワセミ(左)やチョウトンボ(右)などの美しい姿が見られる



事業所来場者がバードウォッチングを楽しめる、観察小屋も整備



企業と生物多様性イニシアティブ <http://jbib.org/>





Column

## 多くの方々との連携が成果につながる 「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」

2009年から実施している「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」は、味の素(株)と(独)水産総合研究センター 国際水産資源研究所の共同調査です。海洋資源の専門家とともに調査・研究を進め、黒潮本流沿いの南西諸島海域から西日本沿岸へのカツオの来遊を解き明かすことで、いまだ謎の多いカツオの生態を知る手立てになるものと考えています。

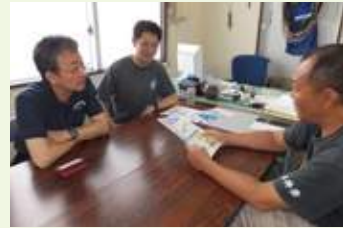
この調査では、放流したカツオを再捕するため、様々な局面で漁業者の方々のご協力が不可欠です。放流のために調査海域まで漁船に同乗させていただくのですが、気象状況や漁の状況は日々異なるため、調査に使用する漁船や出漁時刻などを漁協の方々と細かく打ち合わせをして、段取りを決めています。また、再捕の際も、再捕月日や場所、標識番号、体長などの情報を連絡いただく必要があるため、各地の漁業関係者を訪問してチラシをお渡ししたり、漁協にポスターを貼っていただくなどの告知活動も続けています。

こうして多くの方々のご協力によって取得したデータは、国際水産資源研究所の情報誌等で公開しているほか、国際資源管理機関や学会などでも発表し、カツオ資源の持続的利用に貢献しています。

参照 P22 特集2:太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査



水産資源調査のプロである研究者が手際よく標識を取りつけ



調査期間中は漁協の方々とは頻りに打ち合わせを行う



漁業関係者の皆様へ協力をお願いするポスターやグッズ

TOPICS

## 『平成25年版 環境白書・循環型社会白書・生物多様性白書』で味の素グループの生物多様性の取り組みを詳細に紹介

2013年6月に国会に提出された、環境省『平成25年版 環境白書・循環型社会白書・生物多様性白書』(環境白書)の「第1部第2章 真に豊かな社会の実現に向けて」内「第4節 自然のしくみを基礎とする真に豊かな社会を目指して」に、「コラム 味の素グループの生物多様性への取組」が掲載されました。

現在、世界は生物多様性条約第10回締約国会議(2010年、名古屋)で国際合意した新戦略目標「愛知ターゲット」の達成、“自然と共生する社会”の実現に向けて努力をしています。日本においても、2012年9月に改定された「生物多様性国家戦略2012-2020」で愛知ターゲットの達成に向けたロードマップを示しています。社会のあらゆる主体の積極的な取り組みが求められている中、企業に求められる役割は大きいものがあります。こうした背景のもと、味の素グループの取り組みは、社会の参考となる模範的で先進的な事例として評価をいただきました。

また、味の素グループは、自らの事業活動にかかわる課題に取り組むと同時に、社会や産業界での理解や取り組みが進展するよう、事例紹介や啓発活動にも積極的に取り組んでいます。生物多様性条約第11回締約国会議(2012年10月、ハイデラバード)サイドイベントで事例発表をしたり、企業情報サイトでも活動のトピックスを紹介しています。

リンク 環境への取り組み  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/index.html>

リンク 特集>ストーリー  
<http://www.ajinomoto.com/jp/features/story/>



# 地球持続性に貢献する技術・製品開発



味の素グループでは、製品・事業を通じて環境価値を高めるための研究・技術開発を進めています。ライフサイクル全体での環境影響把握を進めるとともに、私たちの知見を活かして、地球持続性に貢献する新たな事業創出にも取り組んでいます。

## 環境貢献事業の創出に向けて

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

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

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

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

参照 P27 特集2：より健やかで、サステナブルな未来を拓く研究開発

## 地球持続性に貢献する主な研究・技術開発

### 持続的で地球環境にやさしい技術

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

### 資源の有効活用

- ・ アミノ酸発酵製造由来の副生物（コプロ）の高付加価値化 など

### 温室効果ガスの削減

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

参照 P83

参照 P82

参照 P90

参照 P25

### 排水負荷の削減

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

### 容器包装のエコデザイン

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

参照 P92

参照 P85

## ライフサイクル全体での環境影響評価に向けて

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

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

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

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

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

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



参照 P85 環境：環境に配慮した容器包装の開発

リンク 味の素グループ版食品関連材料CO<sub>2</sub>排出係数データベース  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/lc-co2/>

Column

## 地球にやさしい畜産を広げる「飼料用アミノ酸」



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。

### 家畜の成長と環境負荷低減を両立

動物の体を構成するたんぱく質は、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、配合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N<sub>2</sub>O（亜酸化窒素、CO<sub>2</sub>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。

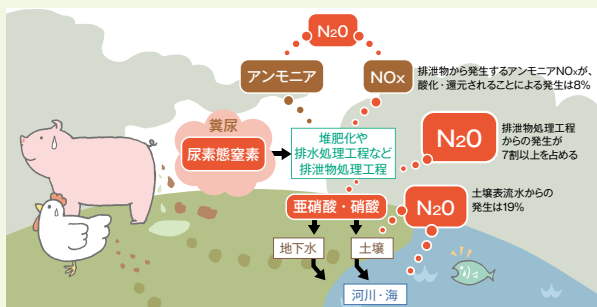
飼料用アミノ酸を添加することで、飼料内の栄養を効率的に利用できるようになり、地球環境負荷の低減に役立てることができます。

### CFPによる飼料用アミノ酸の環境貢献効果の検証

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

味の素グループでは、カーボンフットプリント (CFP) を活用した、効果の“見える化”と、農家の方々が飼料用アミノ酸を利用するインセンティブとなるオフセット・クレジット制度の確立にチャレンジし、2010～2011年度にかけて日本での制度化が大きく進展しました。日本の畜産業の環境負荷低減に向けた基盤となるだけでなく、今後、グローバルに同様の仕組みを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。

### N<sub>2</sub>O発生メカニズム

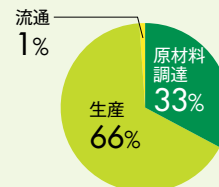


### “飼料用アミノ酸を加えた低タンパク飼料”によるN<sub>2</sub>Oの削減効果「見える化」に向けた取り組み

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



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



## 飼料用アミノ酸の可能性を世界へ広げる取り組み

### ●次世代技術の本格導入

味の素アニマル・ニュートリション・グループ (株) は、従来より少ない原料や燃料で飼料用アミノ酸の生産を可能にする「低資源利用発酵技術」(詳細:P27)の研究開発を進めてきました。すでにブラジルの飼料用リジン生産に導入してきましたが、アメリカでも2013年9月に導入が実現しました。フランスでは飼料用トリプトファン生産について2012年8月から利用してきましたが、2014年1月からはリジンの生産にこれを導入します。

将来の食資源問題や地球環境への負荷低減に貢献できる技術として、今後も研究開発・導入を進めていきます。

### ●食資源サステナビリティへの取り組み

2012年8月、国際飼料工業連盟 (IFIF)<sup>\*1</sup>と欧州飼料添加物・プレミックス協会 (FEFANA)<sup>\*2</sup>が中心となって、欧米や北南米、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、持続可能な畜肉生産のための最適な飼料栄養技術の普及、提言を行っていきます。

\*1 IFIF: International Feed Industry Federation

\*2 FEFANA: EU Association of Specialty Feed Ingredients and their Mixtures

参照 P27 特集2: より健やかで、サステナブルな未来を拓く研究開発

## 世界各地で豊かな実りをもたらす「コプロ」の開発

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

### 高付加価値のコプロ製品の開発に向けて

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

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

発酵副生液に含まれるアミノ酸やミネラルで農作物を健全にすることで収量を増加させるだけでなく、高濃度のアミノ酸や独自の成分で植物が元気に育ちます。



ブラジルで販売されている葉面散布剤「AJIFOL<sup>®</sup>」は、ブドウなどの栽培に使われる



ベトナムの液体肥料「AMI-AMI」は、ゴムの木などに散布して成長の促進に役立てられる



## 日本でも様々な用途のコプロを提供

味の素(株)九州事業所では、様々なコプロを開発・製造し、味の素ヘルシーサプライ(株)が販売を行っています。

### ●「アミハート<sup>®</sup>」

発根と根の伸長促進に役立つ核酸(イノシン)を豊富に含んでいます。「アミハート<sup>®</sup>」に含まれる核酸は単分子の形態なので吸収がよく、高い効果をもたらします。



### ■ レタスでの効果



### ●「早根早起<sup>®</sup>」

ベルグアース(株)との共同開発商品。核酸のほか、窒素、りん酸、カリなどをバランスよく配合した苗専用の資材です。



### ■ 水稻での効果



### ●「アジフォル<sup>®</sup> アミノガード<sup>®</sup>」

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。植物を元気にするため、イチゴやトマトなどの栽培で使われています。



### ■ 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イチゴに、「アジフォル<sup>®</sup> アミノガード<sup>®</sup>」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

## 海のいのちを育む「環境活性コンクリート」の開発

無機質なコンクリートにアミノ酸を混ぜることによって、コンクリート表面の微細藻類の生長を促し、水域の環境活性に寄与する「環境活性コンクリート」。

味の素(株)では2009年から、徳島大学大学院 ソシオテクノサイエンス研究部(上月康則教授)、消波ブロックの供給大手である日建工学(株)とともに、その研究・開発を進めています。

### 自然環境と人工物との親和性を高め、地域を元気にするコンクリート

近年日本の河川や海では、水質汚濁・富栄養化といったこれまでの環境問題に加え、栄養が不足する「貧栄養化」、海水温度の上昇や海藻を餌とする生物による食害などの複合的な要因によって海藻が消失する「磯焼け」が深刻な環境問題となっています。

異業種のコラボレーションからなるこの共同研究では、室内実験や現場での基礎実験を続けることにより、環境活性コンクリートからゆっくりと放出されるアミノ酸が、微細藻類の生長を促すとともに、魚や貝類の餌場を作り出す効果があることを確認しました。アミノ酸によって食物連鎖の基礎となる微細藻類の生育を促すことが、水域環境の改善、環境の活性化につながると思っています。

また、コンクリートにアミノ酸の一種であるアルギニンを混ぜても、強度や耐久性がほとんど低下しないことが公益社団法人 日本材料学会の検討委員会で検証されました。

### 40カ所以上の水域で実証実験中

現在、全国各地の河川や海の40以上の地点で、継続的な実験・効果のモニタリングを行っています。また、アミノ酸が放出される仕組みや速度、持続性の調整などについてさらなる研究を進めています。

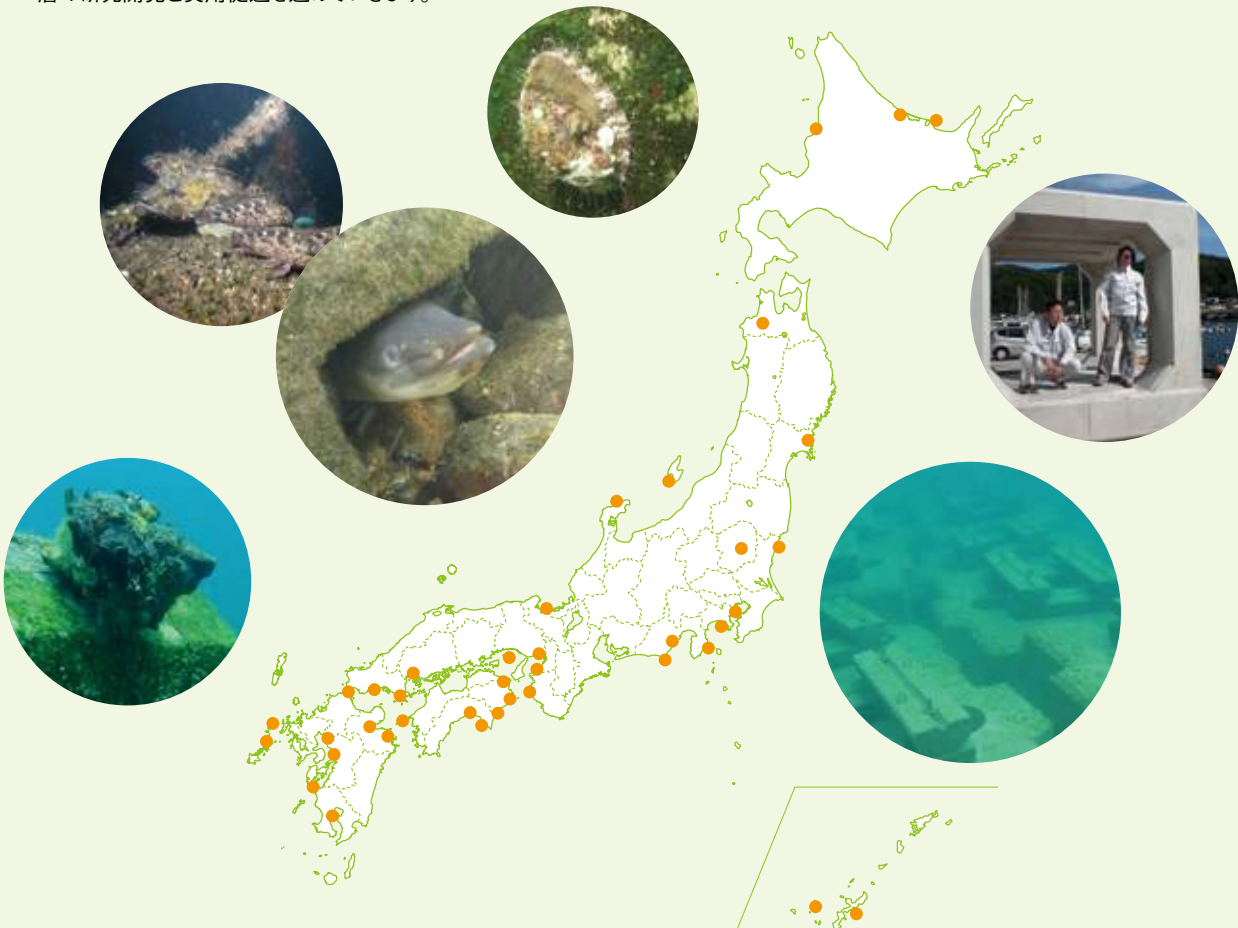
いくつかの社会基盤整備事業において導入されるなど、環境活性コンクリートの実用化も広がり始めました。消波ブロックなどへの利用が拡大することで、人の安全・安心を確保するとともに、水域環境の改善・活性化、ひいては水産業や地域の活性化につながることを目指して、一層の研究開発と実用促進を進めていきます。



通常のコンクリート(右)と比べ、魚が群がる環境活性コンクリート(左)



設置したコンクリートのモニタリング



# 環境に配慮した容器包装の開発



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ます。味の素グループでは、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。

## 味の素（株）の容器包装 3R 推進計画（第2次）の目標と実績（一部）

### 2015年度までに達成する目標

プラスチック使用量

紙使用量

原単位で**2%**削減  
(2010年度比)

原単位で**5%**削減  
(2010年度比)

### 2012年度の実績

プラスチック使用量

紙使用量

原単位で**1.7%**削減  
(2010年度比)

原単位で**1.9%**増加  
(2010年度比)

## 2012年度の実績概要

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っているため、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ます。定期的に開催している「グループ食品会議」等を通じて、各社独自の事例について情報交換を行っています。

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、取り組みを推進しています。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、3Rを推進しています。また、こうした取り組みをお客様にわかりやすくお伝えすることも重視しています。

2012年度<sup>※1</sup>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<sup>※2</sup>で1.7%削減でき、紙使用量は原単位で1.9%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、③チューブやパウチ入りなど商品特性上原単位が高くなる商品の発売等が挙げられます。

2013年度は、製造設備や商品設計の見直しなどReduceの効果が大きい改訂を実施しています。2015年度の目標達成に向けて、今後もさらなる取り組みを進めていきます。

※1 2012年度の値は速報値

※2 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

## 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

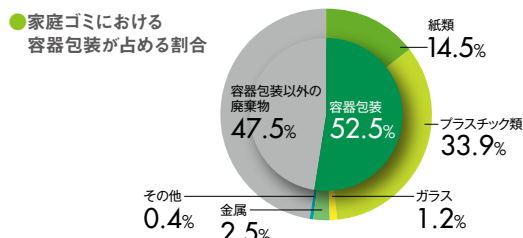
目標	【2015年度達成目標（2010年度比）】		2012年度の実績	
Reduce	プラスチック使用量 原単位で2%削減	紙使用量 原単位で5%削減	プラスチック使用量 原単位で1.7%削減 55.5 → 54.5g / 内容物 kg	紙使用量 原単位で1.9%増加 58.1 → 59.2g / 内容物 kg
Reuse	詰め替え容器の開発		調味料商品での拡充：「味の素®」「ほんだし®」「味の素 KK コンソメ」など	
Recycle	簡単に分離・剥離することで 分別しやすくする容器包装の開発		はがしやすいうラベルの導入：中華だし瓶品種 ミシン目を入れた小箱設計の推進	
新素材や新技術の導入	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の使用（一部）：家庭用商品11品種のシュリンクフィルム サトウキビ由来のポリエチレン使用（一部）：「味の素®」のキャップ	
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での情報開示（2013年10月現在128品種） 「ほんだし®」120g箱での環境情報提供の強化	

## DATA

### 家庭のゴミと容器包装

日本のゴミの年間排出量は4,539万トンですが、そのうち家庭からのゴミが2,969万トンで、約65%を占めています。

家庭ゴミの中でも容器包装が占める割合が容積比で約53%と高く、ゴミを削減するために、容器包装3Rの取り組みは不可欠です。



出典：環境省「容器包装廃棄物の使用・排出実態調査の概要（平成23年度）」（容積比率）

## 容器包装の環境配慮推進の仕組み

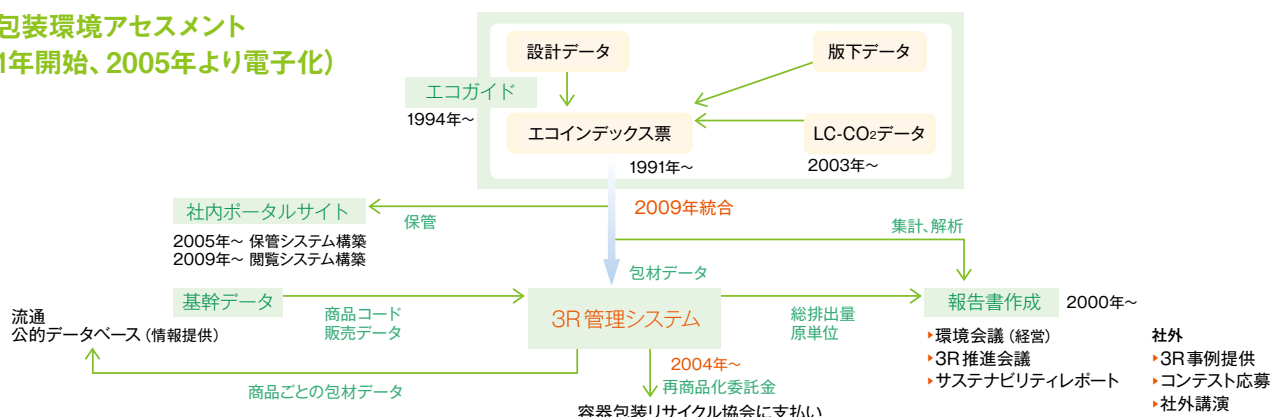
味の素(株)では、商品を発売する際には「容器包装環境対応アセスメント」の実施を必須条件としています。アセスメントでは独自の評価基準である「容器包装エコインデックス」を用い、①包材重量の削減、②素材選定、③リサイクルの容易性、④表示(お客様への訴求)の4つの視点から、多面的に容器包装の環境配慮を推進しています。評価項目については、随時見直しを行っており、2010年度には環境対応表示の有無や環境配慮素材(植物由来素材)の使用などの項目を追加しました。アセスメント実施時には、それぞれの容器包装のLC-CO<sub>2</sub><sup>※3</sup>を算出しており、環境配慮度合いの把握や比較、

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、アセスメントシステムと3Rの管理システムは統合されており、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が可能となっています。こうしたデータは、委託契約費の計算や社内の3R推進のみでなく、社内外への報告や、流通事業者、リサイクル団体などへの提供にも活用しています。

※3 容器包装のLC-CO<sub>2</sub>: 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CO<sub>2</sub>排出量

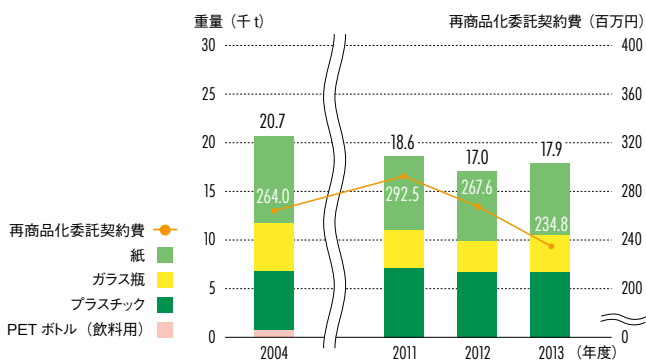
### 容器包装環境アセスメント (1991年開始、2005年より電子化)



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

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

### 容器包装再商品化委託契約費と販売商品の材質別容器包装重量の推移



## 社外関係者との連携

現在市場に出ている容器包装は素材や形態が多岐にわたり、一般の方々にとって、どのような容器包装が環境にやさしいのかを簡単に判断するのが難しくなっています。社会全体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への理解をもとに、消費者の皆様が環境配慮商品を選択していただくことが重要です。味の素グループでは、社外関係者と連携する機

会に積極的に参加し、社会の皆様とともに3R活動を推進しています。

### 事例紹介

- ・ エコプロダクツ展
- ・ 九都県市容器包装ダイエット宣言
- ・ 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)

## 環境にやさしい容器包装の開発

### Reduce：省包材化の推進

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・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。

#### 事例1 「ほんだし」：容量はそのまま3袋から2袋に

味の素(株)では、2013年秋に「ほんだし」120g箱を40g×3袋から60g×2袋に設計変更しました。この改訂により、生産設備の改造や袋材質の変更なども行い、包材重量を年間78トン、CO<sub>2</sub>排出量で約500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る見込みです。



#### 事例2 「クノール」カップスープ(8袋入)：箱と袋の寸法を縮小

味の素(株)では、2013年度秋に「クノール」カップスープ(8袋入)4品種の箱と袋の寸法を10mm縮小しました。今回の改訂では、商品の中身品質を保ち、使用性(開封性、持ち運び等)も損なわずに省包材化を実現するために、製造設備も大幅に改造しました。この改訂により、包材重量を年間147トン、CO<sub>2</sub>排出量で年間434トン削減できる見込みです。



省包材化したことをお客様にお伝えするため、商品に「味なエコ」マーク、「省包材でエコ」を表示しています。

#### 事例3 健康基盤食品の宅配便箱：サイズの最適化と軽量化

「発送する商品に対して宅配便箱のサイズが大きい」というお客様の声をもとに、味の素(株)では、2012年度に「グリナ」 「カプシエイト ナチュラ」等の健康食品をお客様へお届けする宅配便箱のサイズを最適化・軽量化しました。この改訂により、段ボール使用量を年間18トン、CO<sub>2</sub>排出量を年間10トン(前年比33%)削減できる見込みです。あわせてテープを使用しない密閉機構を付与し、テープレスでも開封性のよい箱に改良しました。



#### DATA

日常生活でゴミを減らすように心がけている **80%**  
食品の包装、生鮮のトレイなどムダが多いと思う **86%**

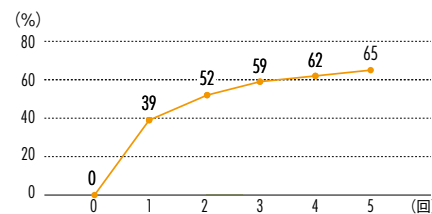
### Reuse：詰め替え可能な商品の拡充

味の素(株)では、「味の素」 「ほんだし」 「味の素KKコンソメ」等で、詰め替え可能な商品を取り揃えています。袋商品から詰め替えて、長持ちする瓶商品を通り返していただくことで、CO<sub>2</sub>の排出を抑えることができます。

瓶商品を購入し続けた場合と、初回は瓶商品を買ってその後は袋商品から詰め替えた場合の容器包装のLC-CO<sub>2</sub><sup>※1</sup>の差をみると、例えば、「味の素」60g袋からアジパンダ<sup>®</sup>瓶75gに詰め替えた場合、1回詰め替えるだけでCO<sub>2</sub>排出量が39%<sup>※2</sup>抑制でき、5回の詰め替えて瓶を購入し続けた場合に比べ65%<sup>※2</sup> CO<sub>2</sub>の排出を抑えることが可能となります。

※1 容器包装のLC-CO<sub>2</sub>: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CO<sub>2</sub>排出量  
※2 1回目は瓶を購入し、2回目以降から瓶、袋を買った場合のCO<sub>2</sub>排出量の差を、中身1kgあたりに換算したLC-CO<sub>2</sub>(CO<sub>2</sub>/kg)を元に算出

#### 詰め替えた回数によるCO<sub>2</sub>排出量抑制率 (「味の素」60g袋→アジパンダ<sup>®</sup>瓶75g)



#### DATA

調味料は詰め替えを買うようにしている **84%**

### Recycle：易分別の推進や再生材の活用

#### 事例1 中華だし：易剥離ラベルの採用

味の素(株)では、お客様が廃棄する際に分別しやすく、リサイクルしやすい容器包装を開発しています。2012年度は、簡単にはがせるラベルの導入を進め、「味の素KK中華あじ」や「味の素KK丸鶏がらスープ」等の瓶品種に採用しました。



#### 事例2 〈ブレンディ〉ボトルコーヒー：再生PETの活用

味の素ゼネラルフーズ(株)では、2012年〈ブレンディ〉ボトルコーヒーの主力商品すべてにPETボトル to PETボトルリサイクル方式を採用した「フレンドリーボトル」という新しいペットボトルを導入しました。

ケミカルリサイクルという画期的な技術により、使用済ペットボトルを再生ペット樹脂に甦らせ、原料の一部に使用することで、原料となる石油資源を約60%、製造にかかるエネルギーを20%削減。2012年には「第14回グリーン購入大賞」の優秀賞を受賞、2013年には「第34回食品産業優良企業表彰」の農林水産大臣賞を受賞しました。



#### DATA

ゴミの分別は、面倒でもきちんと行う **95%**



## ■ 新素材や新技術の導入 ：バイオマスプラスチックの使用

味の素グループでは、使用する包材について、再生可能で、石油由来のものに比べてCO<sub>2</sub>の排出を抑制できる植物由来の素材を活用する取り組みを進めています。

### 事例1 家庭用商品11品種の熱収縮ラベル

#### ：世界最薄のトウモロコシ由来のポリ乳酸を採用

味の素(株)では、2012年9月より、調味料および甘味料容器に採用している熱収縮ラベルやキャップ用シュリンクの素材を、従来の石油由来の材質から、カーボンニュートラルなバイオマス由来の素材であるポリ乳酸(Polylactic Acid:以下、PLA)に切り替える取り組みを開始しました。

採用したPLAは、飼料用トウモロコシ由来の成分を25wt%以上含有するもので、PLAラベルとしては世界最薄(当社調べ<sup>※3</sup>)の35 $\mu$ mフィルムです。

調味料、甘味料分野において世界最薄のPLAラベルの導入は、業界初<sup>※3</sup>の試みとなりました。

2012年度に「味の素<sup>®</sup>」「アジシオ<sup>®</sup>」をはじめとする調味料や「パルスイト<sup>®</sup>」(甘味料)の瓶品種で導入を完了し、主力商品の「ほんだし<sup>®</sup>」60g瓶など、2013年度末までに計11品種での切り替え完了を目指しています。切り替え完了時には、包材使用量は年間2トンの削減、CO<sub>2</sub>排出量が年間20トンの削減となる見込みです<sup>※4</sup>。



### 事例2 「味の素<sup>®</sup>」瓶品種

#### ：キャップにサトウキビ由来のポリエチレンを使用

味の素(株)の象徴的な商品である「味の素<sup>®</sup>」アジパンダ<sup>®</sup>75g瓶、35g瓶では、2013年2月にPLAによる熱収縮ラベルの採用とあわせて、キャップ素材もサトウキビの廃糖蜜<sup>※5</sup>を原料とするバイオマスポリエチレンを用いた植物由来プラスチックに変更しました。

従来の石油由来の原料を30%置き換えることで、CO<sub>2</sub>排出量を年間55トン<sup>※6</sup>削減できる見込みです。



### 事例3 冷凍食品用トレイ:サトウキビ由来のポリエチレンを採用

味の素冷凍食品(株)では、材質強度などの技術的な課題を克服し、2012年秋より「揚げずにサクッとさん」シリーズでトレイの素材を従来の石油由来の材質から、植物由来プラスチックに25~30%置き換えました。2013年春には「肉シューマイ」に、2013年秋には「じゃがバターチーズ」でも採用しました。CO<sub>2</sub>排出量を年間66トン<sup>※4</sup>削減できる見込みです。



### 事例4 UDエコパウチ:サトウキビ由来のPET素材を使用

(株)J-オイルミルズは、2013年秋よりUDエコパウチ3品種でサトウキビの廃糖蜜<sup>※5</sup>を原料とするバイオマスPETフィルムにガスバリア層を持たせた、「透明蒸着バイオマスPETフィルム」を国内で初めて採用しました。

バイオマスPETフィルムはこれまでも醤油などで他社での採用実績がありますが、食用油の場合、酸化防止のためのより高いレベルのガスバリア性が必要となります。そこで、従来の透明蒸着PETフィルムと同等の保存性を持たせるよう、バイオマスPETフィルムに透明蒸着層を付与した包材を大日本印刷(株)と共同開発しました。

また、UDエコパウチは、同容量ペットボトル商品と比較してプラスチック樹脂量が2分の1以下であり、使用後に丸めて体積10分の1以下で廃棄できる環境に配慮した商品です。



※3 2012年8月31日現在における当社調査結果

※4 2012年度の販売数量を元に当社計算式にて算出(2011年度比)

※5 サトウキビの糖液から砂糖を取った後に残った糖蜜

※6 2011年度の販売数量を元に当社計算式にて算出

## DATA

### 日々の食卓における環境配慮調査

味の素(株)では、2012年に日々の食卓と地球環境への配慮に関して独自の調査<sup>※7</sup>を行いました。8割以上の生活者が「ゴミを減らすことを心がけている」「分別をきちんと行う」「なるべく詰め替え品を買う」努力をされており、食品の容器包装をムダと感じている人が多いことがわかりました。

※7 味の素(株)「AMC調査2012」対象:全国の20~60代2人以上世帯の主婦1,800人

日常生活でゴミを減らすことを心がけている **80%**

ゴミの分別は面倒でもきちんと行う **95%**

調味料は詰め替え品を買うようにしている **84%**

食品の包装、生鮮のトレイなどムダが多いと思う **86%**

## 容器包装に配慮した「味なエコ」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」「商品のエコを一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年秋より、独自の環境マークである「味なエコ」マーク®<sup>※1</sup>の表示を開始しました。「詰め替えをおすすめしている」または「パッケージに再生紙を使用している」一部の商品から表示を開始し、「トレイを省いたもの」や「袋・箱の寸法を縮小して省包材化

したもの」「植物性プラスチックを使用したもの」など、順次環境配慮の内容や表示商品も拡大しています。

2013年10月現在、容器包装の環境配慮を示す6種類および、商品の環境配慮を示す1種類（「自然解凍でエコ」）、計7種類のマークがあり、128品種に表示しています。

※1 「味なエコ」マークは味の素(株)の登録商標です。



味なエコ  
eco

**「味なエコ」とは？**

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

「味なエコ」マーク® 商品数

**128品種**

2013年10月現在  
(味の素グループ)

**詰め替えでエコ**

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。瓶と袋の両方にマークを表示しています。





味なエコ  
詰め替えでエコ

**トレイなしでエコ**

トレイを使用せずに大袋入りにした冷凍食品です。ゴミを減量化し、CO<sub>2</sub>排出量を約20~50%削減しました。





味なエコ  
トレイなしでエコ

**再生紙でエコ**

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。





味なエコ  
再生紙でエコ

**植物性キャップでエコ**

瓶のキャップに植物性プラスチックを使用しており、石油使用量とCO<sub>2</sub>排出量を削減できます。







味なエコ  
植物性キャップでエコ

**省包材でエコ**

従来品に対して20%を超えて容器包装重量を削減した、または包材削減量が年間50トン以上に相当する商品にマークを表示しています。





味なエコ  
省包材でエコ

**植物性トレイでエコ**

冷凍食品のトレイに植物性プラスチックを使用しており、石油使用量とCO<sub>2</sub>排出量を削減できます。





味なエコ  
植物性トレイでエコ

リンク 「味なエコ」マーク® 商品 <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/life.html>

### Column

#### 商品パッケージを活用した様々な環境情報の提供

商品に込められた様々な環境配慮を手にとり取っていただくとすぐにご理解いただけるよう、「味なエコ」マーク®だけでなく、パッケージでの環境情報提供も強化しています。

例えば、2013年度は「ほんだし®」120g箱の内袋を3袋から2袋に減らした効果をイラストなどでわかりやすく表示したほか、「ほんだし®」の原料となるカツオ資源のサステナビリティについても考えていただけるよう、カツオの生態調査についての情報なども記載しました。



裏面に環境情報を大きく表示しています



# 温室効果ガスの排出削減

地球温暖化や気候変動は、地球持続性にかかわる環境問題の中でも最も重大な社会共通課題の一つです。

味の素グループでは、製品の製造工程のみならず、事業活動すべての範囲で温室効果ガスの排出削減に取り組んでいます。

## 2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」※2

### グループ全体で

CO<sub>2</sub>排出量原単位

**35%削減**  
(2005年度比)

※2 詳細はP76

CO<sub>2</sub>国内排出総量

**47.2万トン以下※3**  
(1990年度比7%削減、  
2005年度比8%削減)

※3 カルピス社が対象外となったことより基準年  
(1990)実績を50.8万トンに変更

## 2012年度の実績

### グループ全体で

CO<sub>2</sub>排出量原単位

**約26%削減**  
(2005年度比)

CO<sub>2</sub>国内排出総量

**37.4万トン**  
(目標に対して  
9.8万トン削減)

化石燃料由来の  
CO<sub>2</sub>排出量

**224万トン**

## 2012年度の実績概要

2011年度よりスタートした2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では引き続き、温室効果ガスの中でも化石燃料由来のCO<sub>2</sub>に焦点を当て、全世界の味の素グループ全体で排出量原単位を2005年度比で35%削減すること、そして国内生産系事業場については、2013年度にCO<sub>2</sub>排出総量を1990年度比で7%減の47.2万トン以下にすることを目標としました。これは京都議定書約束期間で定められていた2012年度において1990年度比6%削減という目標に、1年分の1%を上乗せしたものです。

2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」の中間年度である2012年度は、CO<sub>2</sub>排出量原単位はグループ全体で2011年度と比較して4%進捗しました。また、国内生産系排出総量は目標を約9.8万トン上回り、1990年度比で26%削減となりました。これは、京都議定書の2012年度削減目標を大幅に達成しながら進捗しています。

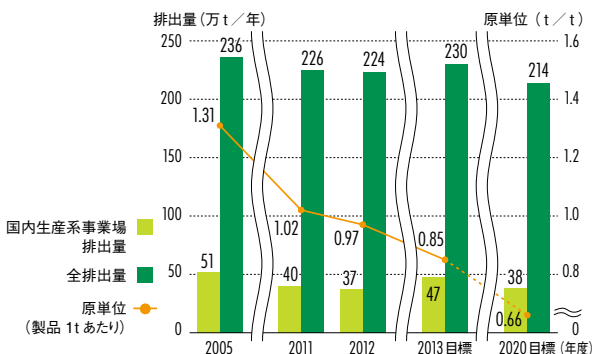
国内外の味の素グループ全体のエネルギー使用量は、前年に比べ約1%と微減し、生産量は前年度比で約3.7%増加の230万トンで

あったため、エネルギー使用量原単位は4.4%減少しました。CO<sub>2</sub>排出総量も224万トンと、前年度と比較して約2万トン減少、原単位も4%削減という結果となりました。

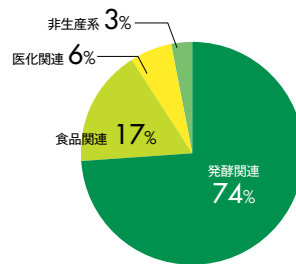
CO<sub>2</sub>排出総量の削減が進んだ主な理由は、ブラジルのラランジャール・パウリスタ工場で4月よりサトウキビの搾りかすであるバガスや木屑を燃料とするバイオマスボイラーが稼働し、工場に必要なエネルギーの40%を供給したこと、タイの工場でLPGの利用を減らし電気を使用するなど、環境負荷の低いエネルギーへの転換が進んだことがあります。また、CO<sub>2</sub>排出総量の増加した主な事業所も生産量が増加したことに起因しており、結果として製品1トンあたりに排出されるCO<sub>2</sub>排出量原単位の削減も進みました。

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

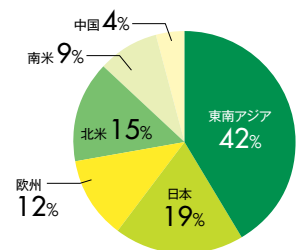
### CO<sub>2</sub>排出量と原単位の推移



### 事業別のCO<sub>2</sub>排出量比率 (2012年度)



### 地域別のCO<sub>2</sub>排出量比率 (2012年度)



## 生産部門やオフィスでの取り組み

国内味の素グループでは、昨今のエネルギー状況を鑑み、事業活動を正常に遂行しながら社会に積極的に貢献するべく、電力等のエネルギーを適切に、かつ賢く使用することを基本とする「スマート・エネルギー施策」を、2011年度に引き続き2012年度も実施しました。国内グループ各社は「国内味の素グループ全体方針」に則り、各社・各事業場での具体的な施策を通年で展開、特に夏期（7月～9月）はさらに踏み込んだ施策を実施しています。

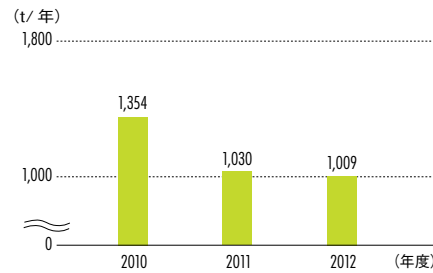
### 国内味の素グループの「スマート・エネルギー施策」全体方針

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



味の素(株)全従業員に配布されている「スマート・エネルギー・ハンドブック」

### 味の素(株) 本社 CO<sub>2</sub>排出量の推移



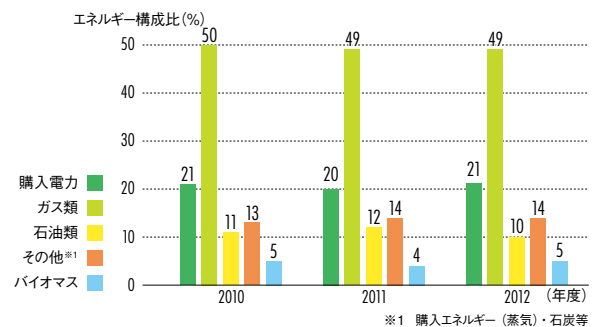
## クリーンエネルギーへの転換

味の素グループでは、自社の工場内で使用する燃料を、重油に比べてCO<sub>2</sub>排出量の少ない天然ガスにするなどクリーンエネルギー化を進めてきましたが、2012年度は、エネルギー構成比で石油類の比率は10%（前年度比2%減）、バイオマス由来エネルギーの比率は5%（前年度比1%増）、ガス類の比率は49%（前年度並）となりました。

今後は、各工場で低環境負荷エネルギーの安定確保をさらに推進し、トラブルのない安定生産を確実にし、省資源・省エネルギープロセスの開発・導入を一層進めていきます。また、タイ味の素社 カンペンペット工場でのバイオマスボイラーの安定稼働（導入前と比較したCO<sub>2</sub>削減効果は約10万トン/年）、味の素ノースアメリカ社のノースカロライナ工場における市の生活ゴミ埋立地から発生するメタンガスの回収・燃料としての利用、フランスの工場における、バイオマス

ジェネレーションによるESCOプロジェクトの2013年稼働を、継続して推進していきます。

### 味の素グループのエネルギー構成比



## フロン類の管理

2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、味の素グループで冷凍機などの冷媒として保有しているフロン類のうち、CFCs<sup>※2</sup>の使用を全廃し、HCFCs<sup>※3</sup>、HFCs<sup>※4</sup>を使用した冷凍機などは、自然冷媒に切り替えていくことを目標としています。

現在、国内ではCFCs使用を全廃、CFCs使用設備の残る海外の一部事業所でも、各地域の法令に従い2013年までに全廃を計画しています。味の素冷凍食品(株)の4工場および関係会社を含めた国内9工場では、2020年までに自然冷媒に切り替えていく計画で、設備

更新時期に合わせてノンフロン設備への転換を進め、現在までに13設備を導入しました。アンモニアとCO<sub>2</sub>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2020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CO<sub>2</sub>の数千倍と高く、京都議定書での削減対象物質となっている



# 水資源の保全

味の素グループでは、アミノ酸発酵関連製品の製造排水に含まれる高濃度の窒素やBOD成分を削減するため、その発生源対策を重点的にを行い、その水質に適した高度な処理技術の開発などを進めています。

一方で、発酵関連製品の生産には、製品生産量の約50倍の水を使用します。生産工場は水資源の豊富な地域に立地していますが、水使用の「量」も重要なテーマととらえ、節水型プロセスの開発などの取り組みを進めています。

## 2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」※5

排水汚濁負荷量削減

**BOD ≤ 10ppm、**  
**TN ≤ 5ppm**

水使用量原単位

**70%以上削減**  
(2005年度比)

排水量原単位

**70%以上削減**  
(2005年度比)

※5 詳細はP76

## 2012年度の実績

水使用量原単位

**約61%削減**  
(2005年度比)

水使用量

**110百万トン削減**  
(2005年度比)

排水量原単位

**約67%削減**  
(2005年度比)

排水量

**87百万トン削減**  
(2005年度比)

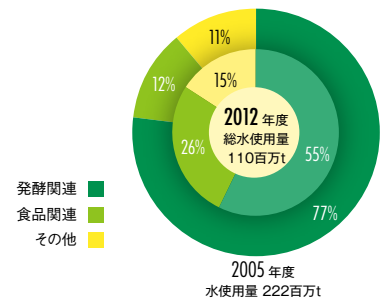
## 2012年度の実績概要

2012年度は、基準年の2005年度に比べ、水使用量を約50%、水使用量原単位で61%削減しました。また、排水量も約57%、排水量原単位で約67%削減しました。排水量は計画通りに進捗していますが、水使用量については、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合内循環活用による削減の取り組みが進んだものの、味の素(株)川崎事業所の新しい排水処理設備の安定化対応、タイの工場での原料変更による工程変更や、バイオガス処理工程での使用量が増加し、結果として前年からほぼ横ばいとなりました。目標達成のために、工程での使用量削減の取り組み等を推進していきます。

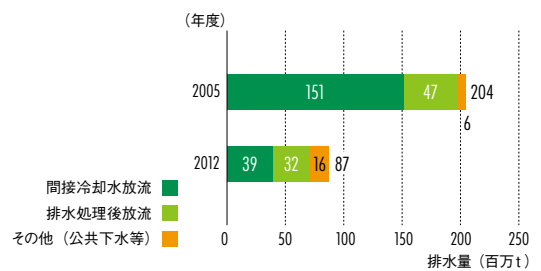
味の素(株)川崎工場においては、新規の排水処理設備の試運転を2012年1月に開始し、安定運転のための調整を行いました。2013年度中に排水汚濁負荷量削減目標値(BOD ≤ 10ppm、TN ≤ 5ppm)を達成する見込みです。



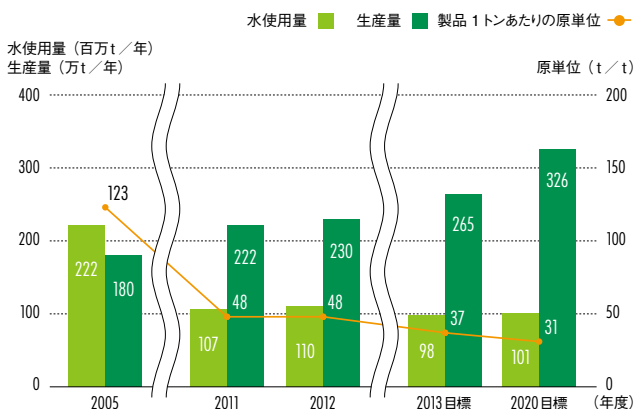
### 事業別水使用量比率の推移



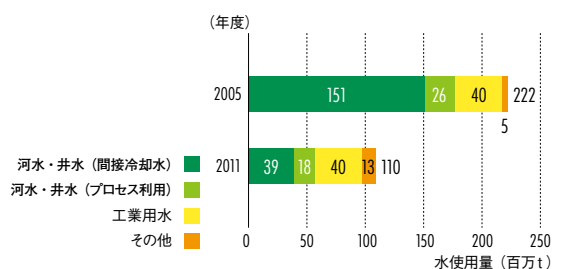
### 排水量の推移



### 水使用量と生産量および原単位の推移



### 水使用量の推移





# 廃棄物の削減

味の素グループでは、有限な資源を永続的に利用するために、廃棄物の発生量抑制に取り組むとともに、発生したものについては徹底的に有効利用し、99%再資源化することを目標としています。

特に「アミノ酸製造」では、副生物の資源化や新技術の導入による生産効率の向上を図っています。

また、「食品製造」においては、ムダになる原料や包材を極小化するため、販売予測の精度向上やきめ細かな調達などを進めています。

## 2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」※1

資源化率(グループ全体)

**99%以上**

※1 詳細はP76

廃棄物発生量原単位

**20%以上削減**  
(2006年度比)

## 2012年度の実績

資源化率(グループ全体)

**99.2%**

廃棄物発生量原単位

**5%増加**  
(2006年度比)

## 2012年度の実績概要

2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、生産系、非生産系にかかわらずすべての事業分野より発生する「廃棄物」に焦点を当て、グループ全体での生産活動において発生する廃棄物を極力削減していくことを目的に、「グループ全体における廃棄物発生量原単位の削減」を新たな目標値として設定しました。この目標については、全世界で廃棄物の詳細データ集計を開始した2006年度を基準年としました。

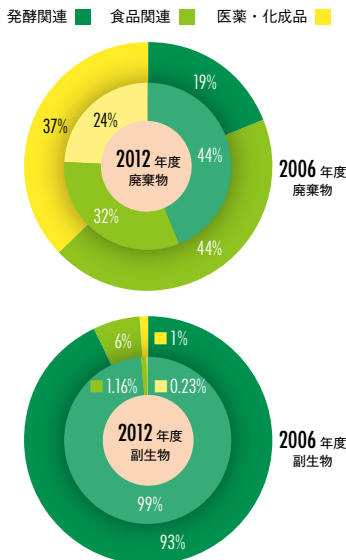
2012年度は、資源化率については味の素グループ全体で99.2%を達成しました。廃棄物の発生量は21万トン、副生物の発生量は232万トンで、合計253万トンでした。大半を占めている副生物は、そのほとんどが発酵関連製造工程で発生したものです。これらはコプロとして有効活用され、資源化率99%以上の維持に結びついています。

廃棄物は基準年と比較して約35%増加したのに対し、生産量の増加は3.7%であったため、発生量原単位は0.093トン/トンとなり、基準年に比べて約5%増加しました。

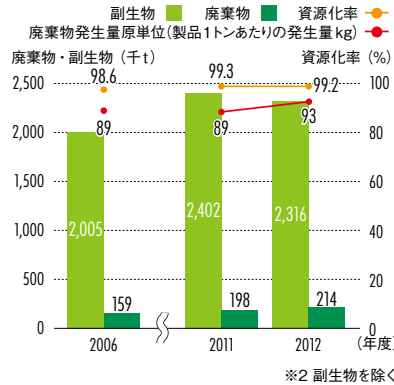
分野別でも、前年と比較していずれの分野でも増加しました。増加した主な廃棄物は、排水処理強化による汚泥や、バイオマスボイラー由来の燃えがらがほとんどを占めていますが、製造工程での異物混入といったトラブルによる製品廃棄も発生しました。

廃棄物発生量原単位削減は2011年度から開始した取り組みですが、事業場ごとに状況を精査・把握し、廃棄物発生抑制を意識した事業計画の立案と遂行、廃棄商品を生まない確実な工程管理など、目標達成のための取り組みをそれぞれの分野で推進していきます。

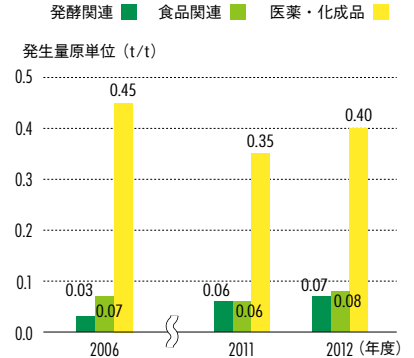
### 事業分野別の廃棄物・副生物発生割合



### 廃棄物・副生物の発生量、資源化率、廃棄物※2原単位の推移



### 副生物を除く廃棄物の発生量原単位推移



# 物流における取り組み



味の素グループでは、原料の調達から商品をお届けする物流場面でも、環境負荷低減に取り組んでいます。特に、輸送にかかわるCO<sub>2</sub>の排出削減に対しては、配送の効率化、モーダルシフト、エコドライブなどによる取り組みを進めています。

## 2012年度の実績

荷主として：味の素（株）の実績

輸配送に伴うCO<sub>2</sub>排出量原単位  
**3.5%減少**(2010年度比)

モーダルシフト<sup>※3</sup>率  
**32.5%**

※3 モーダルシフト：環境負荷の低い輸送手段を選択すること。味の素（株）では、CO<sub>2</sub>排出量がトラック輸送の8分の1という鉄道コンテナ輸送を1995年度から本格的に導入している

## 荷主としての取り組み

味の素グループでは、味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素製菓（株）の3社が「特定荷主」であり、2006年4月に施行された改正省エネ法により、輸配送に伴うCO<sub>2</sub>排出量を基準年から5年間で原単位を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。

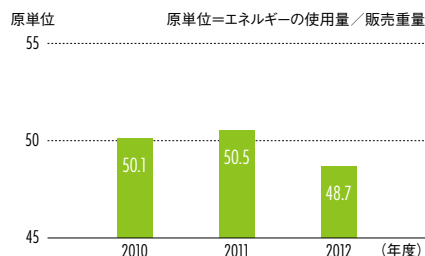
味の素（株）では、5年目となる2010年度時点で5.9%の削減ができ、「特定荷主」義務を大きく上回ることができました。これは、1995年から取り組んできたモーダルシフトに加え、配送拠点の集約、グループ企業や他の食品メーカーとの共同配送などを進めたことによるものです。

2012年度の前単位は、前年比で3.5%減少しました。前年の2011年度は東日本大震災により、東北地区の物流部門、川崎地区の製品倉庫に

も被害があり、製品供給のために臨時の物流が発生し、物流効率が悪化したことで一時的に原単位が上昇したために、前年比の減少率が大きくなりました。2010年度比でも2.7%の減少であり、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ます。

## CO<sub>2</sub>排出量原単位の推移



## 味の素物流グループの取り組み

味の素物流グループでは、改正省エネ法の報告義務に対応するため、荷主企業に対してエネルギー使用量データを提供しています。2010年からはデータの算出方法をより正確な「燃費法」へ移行し、自社拠点からの直送についても対応を拡大しました。環境マネジメントの定着を図るためのISO・環境法令等に関する社内講習会も実施しています。

味の素物流グループの連結子会社であるエース物流各社では、

「ドライブレコーダー」を全車両に搭載しており、走行中の事故防止はもちろん、アイドリングストップなどの記録も可能で、急発進・急加速・急停車などの抑止にも効果が現れています。同じ機能のドライブレコーダーは、味の素製菓（株）や味の素冷凍食品（株）の営業車にも導入が進められており、事故防止に役立てられているだけでなく、エコドライブの励行、環境負荷の低減にもつながっています。

## TOPICS

### 物流センターに省エネ型照明を導入

味の素物流グループでは、味の素物流（株）が運営する物流センターを中心に、庫内照明を水銀灯から「セラメタ（セラミック・メタル・ハライド）・ランプ」へ、事務所照明を蛍光灯からLEDに、順次更新を進めています。セラメタランプは、セラミック発光管を用いた高効率・長寿命の照明装置で、従来使用している水銀灯と比べ、約20%の省エネ効果があり、寿命も約25%長いといわれています。現場が以前より明るくなり、作業上のミスや事故防止にも効果があると考えています。

味の素物流（株）では、このランプを2011年から導入を進め、2012年度は東扇島低温物流センターの倉庫と事務所、小牧低温物流センターの倉庫照明機器を更新しました。導入済みの習志野物流センター、西日本物流センターを合わせると、年間で約72万kwhの電力削減効果（CO<sub>2</sub>換算で約330トン）が得られました。また、東扇島低温物流センターの取り組みが、第1回「川崎市スマートライフ大賞」奨励賞（省エネ貢献賞）を受賞しました。



# 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。

## 2012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122の拠点で取得**  
 (2013年3月現在)



## グループ環境マネジメント

味の素グループでは、グループ全体で共通した施策の実施を図るため、経営会議を頂点にした環境マネジメント運用体制を定め、環境計画の策定(3年ごとの中期計画、年度計画)、環境アセスメント、環境監査、環境データ集約など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

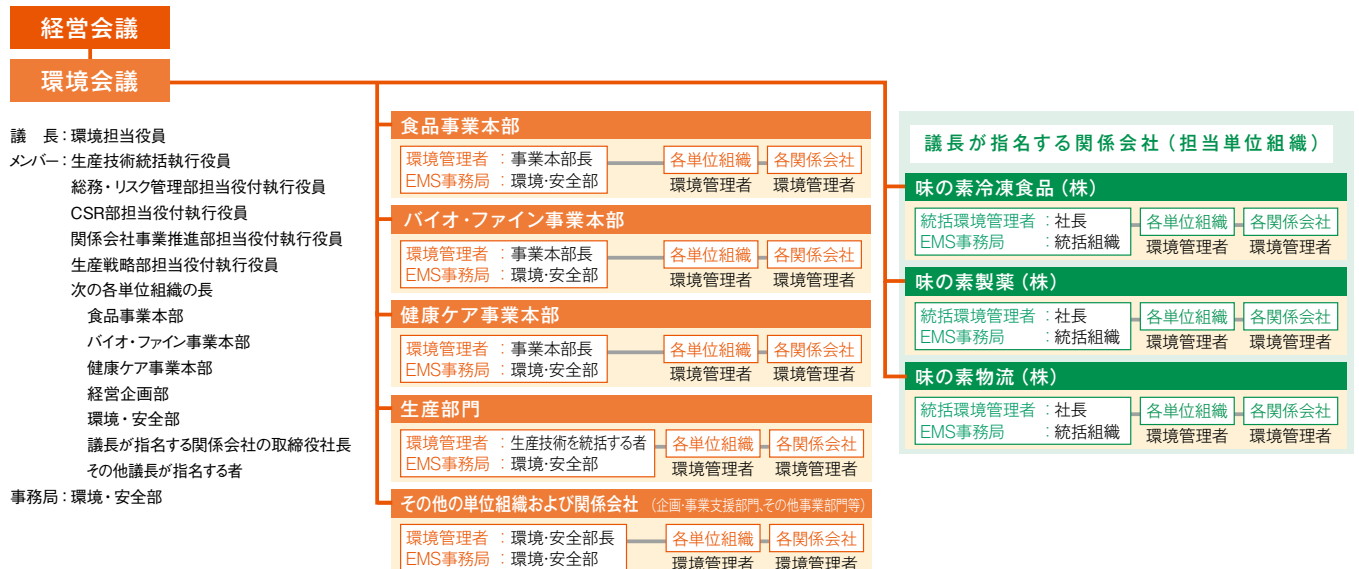
味の素グループは2012年度、事業所の新設により対象サイトが合計130となっており、122拠点でISO 14001の認証を取得し、未取得のサイトでも着実にISO 14001の導入を進めています。

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CO<sub>2</sub>、廃棄物、排水などの環境データを効率的に

収集するためのシステム、ASREP<sup>\*1</sup>を開発し、年2回データの収集を行っています。収集されたデータは、グループ環境実績やゼロエミッション計画の進捗管理、カーボン・ディスクロージャー・プロジェクトなどの外部開示の基礎データに活用しています。

\*1 ASREP: The Ajinomoto System for Reporting of Environmental Performance

## 味の素グループ環境マネジメント運用体制 (2013年4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、さらにその内容を環境・安全部がチェックした後、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・臭気・土壌汚染など
廃棄物の処分	廃棄物適正処分・排出者責任など
地球環境問題	地球温暖化・生物多様性保全・酸性雨など
有害物質管理	PRTR対象物質・アスベスト・新規化学物質など
循環型社会形成	3R・省資源・省エネルギー・廃棄物発生抑制など
建築物の影響	日照権・電波障害など
不動産売買	土壌汚染・説明責任・瑕疵担保など
新規科学技術	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・外部の両面から複層的な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、規格に基づいて内部監査員が半年～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、味の素グループでは、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。2012年度は141名が受講し、国内グループ全体の内部監査員は累計で2,329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、2010年5月には、近隣住民の皆様とのコミュニケーションが評価され、神奈川県環境保全協議会から表彰を受けました。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、トラブルなどが発生した場合には、速やかに対策を講じる仕組みも構築しています。2012年度には3件の法令違反がありました。廃棄物処理法の委託基準に対する味の素(株)本社における産業廃棄物処理委託契約に関する運用不備、同じく味の素(株)南九州営業所における廃棄物処理法の排出事業者区分間違い、化審法に基づいて届け出ている各化学物質の最終処理方法からの逸脱です。いずれも行政に報告し、再発防止処置を講じています。また重大な環境事故として味の素冷凍食品(株)関東工場、中部工場、タイ味の素冷凍食品社、アメリカ味の素冷凍食

品社の各社における冷凍機からのアンモニア漏洩、味の素(株)川崎工場における冷凍機からのフロン漏れ、(株)コメック大阪工場における液体コンテナ転倒による液卵漏洩、味の素(株)川崎事業所における納入業者トラックからの液体原料漏洩がありました。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)<sup>※2</sup>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(2012年度)

	国内	国外
大気	3	3
水質	15	15
廃棄物	1	1
騒音・振動	1	0
臭気	1	0
その他	18	6
合計	39件	25件

## 苦情などの状況(2012年度)

	国内	国外
大気	0	8
水質	0	3
廃棄物	0	0
騒音・振動	11	1
臭気	1	18
その他	1	2
合計	13件	32件

# 環境教育・意識啓発活動



環境への取り組みを進めるためには、従業員の一人ひとりが環境への意識を持つことが基本です。味の素グループでは、世界各地で働く従業員がそれぞれの現場で具体的な行動に結びつけられるよう、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、基盤となる一般環境教育、ならびに意識啓発活動に力を注いでいます。人事や総務・リスク部門等と連携をとりながら、味の素グループの環境への取り組みについて広く周知するとともに、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年度より開始したマネジメント層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、味の素グループの方針とマネージャーの役割を理解し、実践することを促しています。この他にも、新入社員や新任マネージャーなどの各層を対象に環境教育を実施しています。

また環境意識啓発活動の一環として、味の素グループ全従業員に対し環境理念・基本方針の浸透と実践を図るため、例年環境教育ビデオ(日・英)を制作し、配布してきました。2013年度は持続可能な社会の実現をテーマに、「サステナビリティビデオ」と題して、環

境分野にとどまらず広くCSRの観点で味の素グループの重点的取り組みを説明し、活動を推進しています。この他に、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」を実施していますが、2012年度も味の素グループ各社が積極的に参加し、独自の環境貢献活動を企画・実施しました。



参照 P125 コミュニティ：味の素グループ「Smile Earth!」活動

## 専門教育・訓練

事業を推進する中で環境に対して適切な運営を行うためには、各業務に応じたより専門的で実践的な知識の習得や技術の向上が重要です。各組織で任命されている環境管理者・担当者に対する教育や、新事業や商品を企画する事業部門・研究部門の担当者対象の環境アセスメント教育、内部環境監査員養成講座など、各業務の遂行に必要な実務知識を取得する教育を継続的に実施しています。

また近年、社会の環境への関心が従来の公害対応から地球環境保全へと広がり、その早急な解決に向け、新たな環境法や関連条例の制定、従前の環境法の改正強化が頻繁に行われています。味

の素グループにおいても、こうした情報をタイムリーに把握し、確実な法令対応を行うことが不可欠です。この課題の対策の一つとして、2011年度より新たに環境法令の実務知識を習得するための専門教育「環境法令研修」を開始しました。味の素グループの事業活動に特にかかわりの深い法令について、国内の環境法令担当者を対象として、順次教育を行っています。第2回目となる研修では、「大気・水質・土壌」をテーマに取り上げ、主要法令の改正内容と管理ポイントについて共有しました。この他にも、化学物質管理に関する法令について、実務者を対象とした勉強会を定期的に実施するなど、法令遵守に必要な力量の確保を図っています。

### 環境教育の体系とプログラム例

味の素グループ		
一般教育・グループ共通 ・環境教育ビデオ ・環境意識啓発キャンペーン (Smile Earth!)		
一般研修・味の素(株)	専門教育・訓練	
<b>階層別</b> ・経営層研修 ・新任管理職教育 ・中途採用者研修 ・新入社員研修 ・海外赴任者研修	<b>国内グループ共通</b> ・新任環境管理者・担当者研修 ・内部監査員養成講座 ・環境法令研修・勉強会 ・廃棄物適正管理実務教育	<b>各事務所等</b> ・環境アセスメント実務教育 ・環境保全専門知識・資格取得 ・技能向上訓練



第2回環境法令研修テキスト



## 消費者課題

# 消費者とともに築く 持続可能な社会



味の素グループでは、製品・サービスの提供を通じて消費者の皆様様々なニーズや要望にお応えするとともに、消費者の皆様とともに持続可能な社会を築いていきたいと考えています。

食品を扱う企業としては、消費者の皆様安心して製品を使っていただけるよう、品質保証の徹底が何よりも重要であると考えています。原料調達や製造工程での品質管理の徹底に加え、お客様に正しく使っていただくための製品設計や、パッケージ、ホームページなどでの情報提供の充実など、ライフサイクル全体で安全および品質の向上に取り組んでいます。また、取り組みを常に向上させていくために、お客様とのコミュニケーションの窓口であるお客様相談部門に寄せられる貴重なご意見を、日々の製品・サービスの改善につなげています。

一方で、2050年に世界人口は90億人を超え、食料生産は70%の増加が必要といわれる中、食料供給の拡大の見込みは十分に立っておらず、深刻な食料不足になりかねません。味の素グループは、消費者の皆様“食卓から始めるサステナブルなライフスタイル”をご提案し、「食」のサステナビリティをともに考え、実践することで、「地球持続性」や「食資源」の課題の解決にも貢献したいと考えています。

## INDEX

- P99 確かな品質をお届けするために**
  - 味の素グループの品質保証体制
  - 品質レベル向上のための人材育成
  - 品質にかかわる情報の提供
- P104 お客様とのコミュニケーション**
  - お客様の声を聞き、お客様から学ぶ
  - お客様情報・個人情報取り扱いの徹底
- P108 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案**
  - フォーラムを通じて、サステナブルな暮らしを考える
  - 商品やレシピを通じて、「食卓からのエコライフ」を広げる活動
  - 「エコプロダクツ2012」への出展を通じた皆様との対話
  - 未来を担う子どもたちとともに味の素「食エコKIDS賞」の表彰
  - 広告を通じて

# 確かな品質をお届けするために

商品の安全と品質の確保は、食品を扱う企業として当然の責務です。

味の素グループでは、品質理念・品質方針に基づき、すべての商品・サービスを対象として、

独自の品質保証システム「アスカ(ASQUA)」を適用し、原料調達から販売までの厳しい品質保証を行っています。

## 「味の素グループ品質方針」

### 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

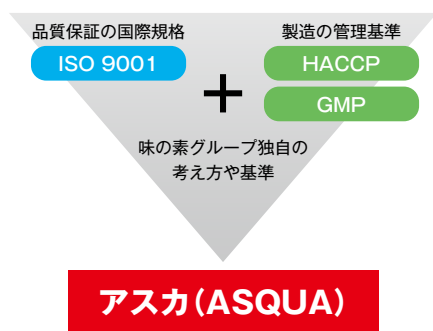
### 「味の素品質保証システム」 「アスカ」

「アスカ(ASQUA)」とは、1997年に制定した味の素グループ独自の品質保証システムで、「Ajinomoto System of Quality Assurance」の略称です。「アスカ」は、品質マネジメントシステムの国際規格「ISO 9001」や、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」<sup>※1</sup>などの製造の管理基準を基本骨格とし、そこに味の素グループ独自の考え方や基準を付加して構成されています。「アスカ」は、「味の素グループ品質方

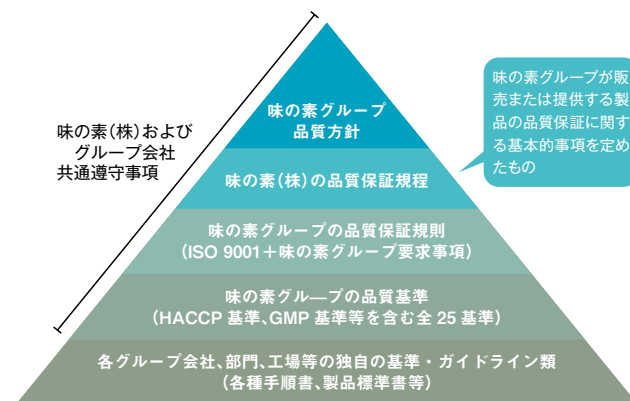
針」、「品質保証規程」、「品質保証規則」、「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールで運用されています。原料調達から販売まで、全世界の味の素グループで「アスカ」に基づいた品質保証活動を徹底し、より高品質な商品づくりを保証しています。また、お客様からのご意見やご要望などを、速やかに事業活動や商品・サービスの改善に活かしています。

※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

### 「アスカ」の構成



### 「アスカ」の文書体系



### 味の素グループの品質基準

味の素グループの品質基準は、味の素グループのブランドにふさわしい品質レベルを保持するための独自の基準です。教育、表示、包材、トレーサビリティなど広範囲にわたって25の厳しい基準を定めています。

2012年度は、グループ全体での飼料用アミノ酸のさらなる品質向上を目指して、新たに「飼料用アミノ酸GMP基準」を制定し、海外法人を中心にその適用・定着に向けてギャップ分析<sup>※2</sup>を開始しました。

※2 ギャップ分析：飼料用アミノ酸GMP基準の中で要求されている設備の仕様や品質保証・管理の方法と現状の差異を評価し、適合していない事項を計画的に改善していく取り組み

味の素グループの品質基準 (全25基準のうち、一部抜粋)

- 品質アセスメント基準
- 品質教育・訓練基準
- Halal<sup>※3</sup>管理基準
- Kosher<sup>※4</sup>管理基準
- 商品表示基準
- 原材料の品質管理基準
- 食品包材の安全衛生基準
- 食品GMP基準
- 医薬品製剤GMP基準
- HACCP基準
- 製造委託品・購入品の品質管理基準
- 商品クレーム対応基準
- 品質緊急対応判断基準
- フードディフェンス<sup>※5</sup>基準
- トレーサビリティ基準

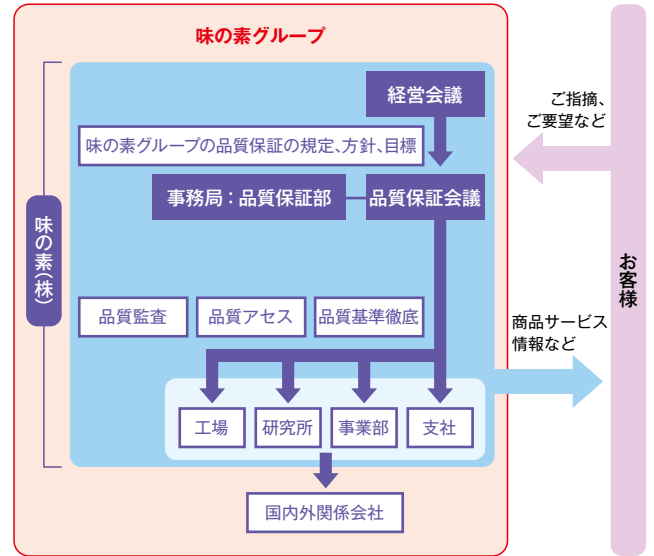
- ※3 Halal (ハラール)：イスラム法上で合法のもの。ハラール食品とは、イスラム法上でイスラム教徒が食べられることを許されている食品
- ※4 Kosher (コーシャー)：ユダヤ教で定められた「ユダヤ教徒が使用してよい」、または「行ってよい」という意味で、食品に関しては、ユダヤ教徒が食べてもよいものという意味
- ※5 フードディフェンス (食品防衛)：食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの

「アスカ」の実施体制

味の素グループの品質保証を推進する最高機関は、経営トップをメンバーとし、経営会議の下に設置される「品質保証会議」です。「品質保証会議」では、お客様の声をもとに味の素グループの品質保証に関する基本的な方針・計画を立案し、経営会議で承認の上、国内外の対象法人に展開します。その遂行状況を半年ごとにレビューしています。

こうした体制と取り組みにより、経営から製造現場・販売を担当する従業員一人ひとりに至るまで、品質に対する意識を高め、お客様に「安全」をお届けし、信頼していただけるように努めています。

「アスカ」の実施体制



第三者認証の取得

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。2012年度は、味の素(株)の健康ケア事業本部と味の素ノースアメリカ社ノースカロライナ工場でISO 9001の認証を取得しました。また、お客様からの要請を受け、国内外の複数の製造サイトで、FSSC 22000<sup>※6</sup>などの認証取得を進めています。2012年度は、

味の素(株) 東海事業所、九州事業所、タイ味の素社カンペンペット第2工場、ポーランド味の素社、味の素ノースアメリカ社アイオワ工場の一部の製造サイトで認証を取得しました。

※6 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チブ(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、製品の製造委託・購入や原材料の購入を通じて、国内外のサプライヤーと取引をしています。サプライヤーに関しても、グループの製造現場と同様に、「アスカ」の基準に基づいて管理をしています。

具体的には、製造委託・購入先や原材料サプライヤーに「アスカ」の品質管理基準・品質要求事項に基づいた管理を求め、定期的な評価および品質監査を実施しています。

また、海外のサプライヤーに対しては、GSM (Global Supplier Management)<sup>※7</sup>という海外の法人間で品質監査の相互協力をする仕組みを構築し、国内外で60名以上のGSM監査員を養成・任命して管理を強化しています。

2012年度の原材料取引先品質監査実績

監査実施組織	監査品目	監査件数	備考
味の素(株)グループ調達センター	原料関係	66件	食品：41件、 バイオ・ファイン：25件
	包材関係	25件	
	GSM <sup>※7</sup>	10件	グローバルサプライヤー 共同監査
味の素冷凍食品(株)	原料関係	167件	原材料部・工場による 訪問監査
	原料関係	22件	
味の素製薬(株)	包材関係	3件	
	委託先	6件	

※7 GSM (Global Supplier Management)：各国法人で共通するサプライヤーへの合同監査

参照 P43 公正な事業慣行：CSR調達の推進

## 品質クレーム・トラブル低減の取り組み

お客様への安全な商品の提供は、企業にとって欠かすことのできない最も重要な使命の一つといえます。そこで、味の素グループでは、商品設計・調達・生産・販売のすべてのプロセスで、品質トラブル低減に向けた取り組みを継続的に推進しています。

2012年度は2011年度に引き続き、新規事業分野における製品設

計・開発時の品質保証体制と品質アセスメントの強化を継続しました。発生した一つひとつのクレームに対しては徹底的な原因究明を行い、再発防止を図るとともに商品改善につなげました。

一方、原料由来、設備由来の異物混入のトラブルが増加傾向にあるため、原料サプライヤーおよび生産設備の管理強化を進めています。

### 商品回収について

2012年度は、味の素グループで1件の自主回収がありました。2012年8月、カルピス(株)(2012年10月にアサヒグループホールディングス(株)へ全株式を譲渡)が製造・販売する200ml紙容器「『カルピス』&フルーツビタミンもも」で微生物混入が原因とみられる風味異常が発生し、約4万本を対象にリコール<sup>※1</sup>しました。

※1 リコール：社告・プレスリリース等により、公表して商品の回収を実施すること

## 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。

2012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。また、「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16名が参加したほか、今年で33回目となる「品質保証のマネジメント・技術に関する検討会」には国内外の445名のグループ従業員が参加し、グループ内の品質保証活動に関する取り組みを共有しました。さらに、品質教育プログラムを見直し、期待される資質の明文化や内容によるレベル

設定を行い、各組織や法人のニーズに見合ったプログラムを作成しました。

海外の従業員を対象とした今年で12回目となる「QMS<sup>※2</sup>トレーニングコース」には、ブラジル、タイ、マレーシア、ベトナムから8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、担当者同士の交流を深めました。また、ASEAN、南米、中国、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、2012年は北米と中国で「アスカスクール<sup>※3</sup>」を開催しました。北米では36名、中国では33名が参加し、味の素グループの品質保証レベルの向上に努めました。

※2 QMS：Quality Management System (品質マネジメントシステム)

※3 アスカスクール：“味の素品質保証システム”「アスカ」を中心とした、品質保証のノウハウの共有、知識向上を目的とした研修

## 品質保証教育の体系とプログラム例

全体研修	専門教育		
<b>グループ共通</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>品質保証のマネジメント・技術に関する検討会</li> </ul> <b>味の素(株)単体</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>海外赴任者研修(「アスカ」基準)</li> <li>新入社員研修(CS教育)</li> <li>コンプライアンス研修(品質保証活動)</li> </ul>	<b>全世界グループ共通</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>QMS トレーニングコース</li> <li>「アスカスクール」</li> </ul> <b>味の素(株)単体</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>品質アセスメント勉強会</li> <li>「アスカ」を理解する基礎講座 など</li> </ul>	<b>国内グループ共通</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>トップマネジメント品質勉強会</li> <li>お客様満足研修</li> <li>ISO 9001 内部監査員教育(新規資格取得)</li> <li>品質監査講習会</li> <li>食品表示の勉強会</li> <li>食品表示行政動向説明会 など</li> </ul>	<b>各事業所等</b> <p>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</p>

## 品質にかかわる情報の共有

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、2008年度より品質に関するお客様との情報共有をさらに進めています。

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。さらにWebサイトで、品質に関する姿勢や方針、実際に行っている活動内容に加えて、お客様のご要望を踏まえ、グループとして共有が可能な情報をできるだけ多くお伝えするよう努めています。お客様と共有する情報の質をさらに高めるため、2012年度は国内のグループ企業で連絡会を開催し、パッケージやWebサイトで提供する品質情報の現状や課題を共有しました。

### 商品パッケージでの品質情報共有

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、法律で義務づけられた表示に加えて、以下の品質情報を表示しています。

- 栄養成分 ● 製造工場 ● 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

リンク 商品パッケージの表示  
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/package/>

### Webサイトでの情報共有

味の素グループは、Webサイトの「商品情報」や「商品一覧」などのページを通じて、商品の原材料や栄養成分、製造工場、アレルギー物質など、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。

また、「確かな品質をお届けするために」サイトでは、商品の安全と安定した品質を確保するために、原料管理や商品開発、製造などの各工程で行っていることや、商品パッケージ情報の見方をお伝えするとともに、「食物アレルギー」「食品添加物」など食の安全にかかわる社会の関心事についての社外有識者による解説など、お客様との品質情報の共有が一層進むよう、コンテンツの充実を図っています。2012年度は、より見やすくわかりやすいサイトを目指してデザインを一新し、新しい情報を加えました。さらに品質保証に関する活動をお知らせするコーナー「品質保証トピックス」を新設し、味の素グ

ループの取り組みをタイムリーにお伝えしています。また、お客様の関心が特に高い項目に対する、味の素グループの考え方や取り組みについてもご報告しています。



Webサイト「商品情報」



Webサイト「確かな品質をお届けするために」

リンク 商品情報 <http://www.ajinomoto.co.jp/products/>

リンク 確かな商品をお届けするために  
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/>

### 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で豊かな食生活を実現するほか、保存性を高めることで、食料資源の流通や有効活用を促すという重要な役割を担っています。これら食品添加物は、各種の厳しい試験が行われており、安全性は行政で確認されています。味の素グループでは、商品の開発・製造にあたり、安全性を含めた最新の情報のもと、適切な食品添加物を選定・使用しています。表示の際は定められた法律の基準に従った上で、お客様にとってわかりやすい正

確な表示をするように努めています。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(株)は、国の基準や科学的根拠に基づき安全と認められている食品添加物が、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、お客様にとって不利益になると考えており、行っていません。

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>

## 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<sup>\*1</sup>の承認に厳格な安全性評価を実施しており、日本では内閣府食品安全委員会、厚生労働省にて安全性審査が行われています。必要な情報を消費者に提

供するため、表示基準も定めており、味の素（株）もこの基準に従っています。また味の素グループでは、未承認GMO混入防止のために、自社で監査技術を確立しています。

\*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>

## 放射性物質について

味の素グループでは、「安全で高品質な商品・サービスを通して、世界のお客様のよりよい生活に貢献する」という品質方針のもと、原料調達から販売まで厳格な品質保証に取り組んでいます。製品の製造にあたり、基本的には行政による「継続的なモニタリング」と「基準値を超える食品を流通させない取り組み」によって、

食品の安全性は確保されていると考えています。味の素グループは、さらなる確認のため、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>

## 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>

## 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。20品目のうち、新たに追加になったごまとかシューナッツの2品目については、順次

表示を実施中です。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<sup>\*2</sup>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>

## 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」<sup>\*3</sup>や「指定農場」<sup>\*4</sup>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>



# 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”「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。

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<sup>※5</sup>」に則り、「お客様満足推進方針」と「お客様満足行動指針」を定め、「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での自主基準を遵守します。

## お客様の声を聞き、お客様から学ぶ

### 「お客様満足品質」の実現に向けて

味の素グループでは、国内食品6社<sup>※6</sup>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し、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。

国内食品6社のお客様相談部門では、3か月に1度ミーティングを行い、応対品質向上における共通テーマへの取り組みも行っています。今後は、海外法人の相談部門との連携も一層強化し、味の素グループ全体での応対品質向上に向けた活動をさらに推進していきます。

※6 国内食品6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)、日本ケロッグ(合)

### お客様相談窓口を設けている代表的な海外法人

- タイ味の素社
- インドネシア味の素社
- ブラジル味の素社
- 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、ホームページ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2012年度の主な取り組み

主な取り組み	内容
「応対品質」の向上を目指した応対者教育プログラムの実施	コミュニケーション力向上のための教育研修、その他トレーニングを継続実施
「お客様の声」を関係部署と共有する活動の充実、強化	・「お客様の声」を、タイムリーに社内でも共有し、商品やサービスの改善に反映 ・改善の事例をお客様とホームページで共有 ・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
商品への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	① 「お客様の視点」気づき講座 ② 「お客様満足研修」電話対応体験一日実習 ③ “お客様の声”分析実習 ④ “お客様の声ポータル”使い方研修 ⑤ 営業部門対応研修 等 (15講座に137名が参加)

## 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、翌日には社内情報共有システム「お客様の声ポータル」に公開し、全従業員が閲覧できるようにしています。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。

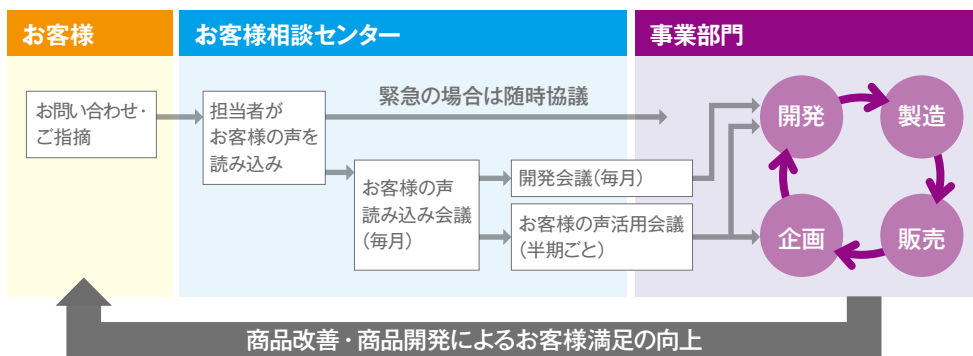
また、お客様相談センター内で毎月開催する「お客様の声読み込み会議」でご意見・ご要望を共有し、様々な角度から分析して課題

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」<sup>※1</sup>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。

※1 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

## 「お客様の声」を商品づくりに反映させる仕組み



社内情報共有システム「お客様の声ポータル」では、商品に寄せられたご指摘やご意見とともに、喜びや励ましの声も毎週公開され、従業員の励みにもなっている

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>

## TOPICS

### お客様の声をもとに、よりよい商品へ

#### 「味の素KK中華あじ」の改善事例

##### お客様の声

ワンタッチキャップを導入したところ、「鍋に振り入れると、顆粒が湯気で湿気で振り出し口に付き、蓋がしまりにくい」とのお声をいただきました。

振り出し口の形を工夫し、顆粒が付きにくく、顆粒がついても蓋が閉まる構造へと改善。同時に、料理が楽しくなるデザインを採用したところ、お客様から使いやすくなった上、笑顔になるとのご意見をいただきました(特許、意匠出願中)。



リンク お客様の声を活かして  
<http://okyakusama.ajinomoto.co.jp/voice/>

#### 味の素冷凍食品(株)「ギョーザ」の改善事例

##### お客様の声

2012年秋に、調理時に油・水を必要としない「ギョーザ」を発売したところ、「焼き上がりがわかりにくい」との声が、特に高齢のお客様より寄せられました。

2013年春に、「ギョーザ」の焦げ付きを少なくするよう製品の改善を行いました。また、パッケージ裏面には「おいしく焼くコツ」として仕上げ時の焼き加減がわかるように写真と調理ポイントを赤い色で目立つように掲載しました。当初ご不満の声をいただいたお客様にサンプル品とアンケートをお送りした結果、約9割の方から「うまく焼けた」との回答をいただきました。



「おいしく焼くコツ」改善後の最新表示 (2013年10月現在)

リンク 味の素冷凍食品(株) お客様の声をいかしました  
<http://www.fifa.ajinomoto.com/faq/voice.html>

## 商品へのご指摘時の対応満足向上の取り組み

味の素(株)では、お客様からご指摘をいただいた商品については1件1件製造工場で原因について調査し、ご報告を行っています。また、2008年よりその調査報告へ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。

2012年度は、特にお客様のお気づきになった状況や背景、不安なお気持ちを丁寧に、的確に拝聴するための対応者研修を実施し、疑問や不安に思われた点を詳細に記録するルールを徹底しました。また製造工場では、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確認し、調査結果に織り込むよう改善を始めています。さらに、調査結果をご報告する際にもお客様に理解いただけるよう科学的な専門用語をわかりやすく説明し、写真やグラフを活用するなどの工夫をしています。2012年度のアンケートでは、90%以上のお客様に「また味の素(株)の製品を購入したい」とのご回答をいただきました。

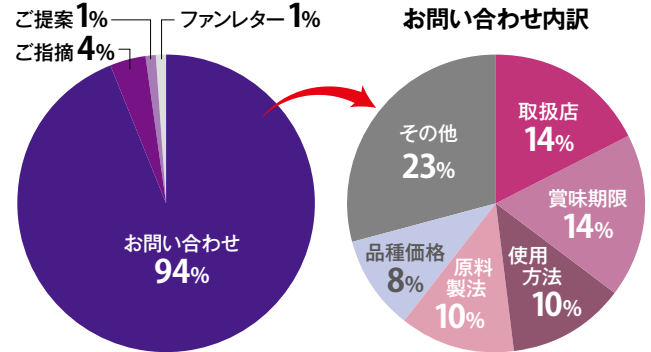


調査報告への満足度を確認するアンケート

## 2012年度に寄せられたお問い合わせの内容

味の素(株) 問い合わせ件数: 38,800件 (2011年度比 88%)  
味の素グループ国内食品6社の問い合わせ件数合計: 83,400件 (2011年度比 89%)

### 味の素(株)の「お客様の声」内訳(全体: 38,800件)



2012年度は、前年に多かった東日本大震災に関連した賞味期間や原料に関するお問い合わせが減少。

## TOPICS

### お客様との双方向型の食コミュニティサイト「AJINOMOTO PARK」をオープン

味の素(株)ではこれまでも、お客様の声を反映させた製品改訂や販促企画などを行ってきました。これらの取り組みをさらに深化・加速させるため、従業員とお客様、またお客様同士の対話ができる双方向型の食コミュニティサイト「AJINOMOTO PARK」を2012年7月にオープンしました。

「AJINOMOTO PARK」は、約1万のレシピの中から、お客様のレシピ検索履歴などを元にお客様にぴったりのレシピをおすすめするレシピレコメンド機能も搭載した「レシピ大百科®」の他、食やレシピについて会員のお客様や従業員が交流できる「コミュニティ」、食に関する悩みや疑問を会員同士で解決する「食のQ&A」、キャンペーン情報を掲載する「キャンペーン」の4つのコンテンツで構成されています。

これからも、「AJINOMOTO PARK」を介した様々なコミュニケーションを通じて、お客様の豊かな食生活を支えていきます。



毎月約180万人が訪問する「レシピ大百科。」

#### 担当者のコメント



お客様から「AJINOMOTO PARK」への様々なうれしい声をいただいています。これからも、お客様とのコミュニケーションを通じて、食卓にさらに「おいしさ」と「楽しさ」を広げられるようお手伝いしていききたいと思います。

味の素(株) 家庭用事業部  
LTVマーケティンググループ  
森村 恵理子

#### お客様の声

- レシピで勉強! キャンペーンでお楽しみ! そして何よりスタッフさんからのコメント! 今、私の1番のお気に入りのサイトです。
- 「食のQ&A」はとてもよいコーナーですね! 素朴な疑問を誰かに聞かせてとても大変なことですが、気軽に利用できる機会があるのはとてもよいことだと思います。



「コミュニティ」ページのコンテンツ「みんなでVOTE!」や「みんなでトーク」などでは、食にまつわる様々なテーマで会員同士が交流



従業員が自らの仕事を紹介し、お客様と交流する「社員のつぶやきリレー」では、工場、営業、商品開発担当など様々な従業員が登場

リンク 「AJINOMOTO PARK」  
<http://park.ajinomoto.co.jp/>

## ユニバーサルデザインの取り組み

ユニバーサルデザイン (UD) 視点の導入は、商品の安全・安心を追求するとともに、すべてのお客様の「より豊かな食生活の実現」に向けた、味の素グループの重要な使命であると考えています。味の素グループは、様々な方にとって使いやすい商品パッケージを目指し、各社でUDの取り組みを進めています。

味の素(株)では、「品種区別のための色使い」「文字の視認性の向上」など、多様な方向性からUDのガイドラインを定めています。近

年では、UDの視点で「情報のわかりやすさを考慮したデザイン」を重要視しています。また、商品を使用するお客様に特に求められている情報を整理し、さらには購入・使用・廃棄シーンなども慎重に考慮した上で、デザイン開発・導入を進めることで、より幅広い方々にとって魅力的なパッケージにし、お客様満足の上につなげたいと考えています。今後も、パッケージの基本機能とともに、経済性、環境配慮などを両立させたUDの研究を継続的に進めていきます。

### 「鍋キューブ<sup>®</sup>」パッケージの例



- 切り口をわかりやすく表示
- お客様が最初に気にされる「賞味期限」「お客様相談センターのご案内」を大きく目立つ位置に記載
- お客様からのニーズの強い「作り方のご案内」を、裏面中央で丁寧に記載
- 製品の成分等にかかわる情報を近くにまとめて記載

参照 P50 人権：事業における人権への配慮

## お客様情報・個人情報取り扱いの徹底

味の素グループでは、お客様をはじめとした個人情報の取り扱いルールを明確にし、管理対象情報について組織的管理を実施しています。

「情報取扱規程」に加え、「個人情報保護法」に準拠した業務運用指針として「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して運用しています。個人情報の取り扱いは、ISO 27001(情報セキュリティマネジメント)の考え方に基づき、運用・保守ルールを定め、2名が相互牽制して個人情報に関する作業をするなど、人的側面も考慮し

た対応をとっています。取り扱いを外部に委託する場合には、社内で行う管理と同等の管理ができていることを確認しています。また、管理している個人情報は「個人情報管理データベース」へ登録しています。2012年7月には管理状況についての総点検を完了しました。さらに、お客様を対象としたキャンペーン等で個人情報を取り扱う、国内の関係会社での個人情報の管理状況の点検を実施しました。

今後も、一層の個人情報保護・管理に努めていきます。

参照 P40 組織統治：情報セキュリティの徹底

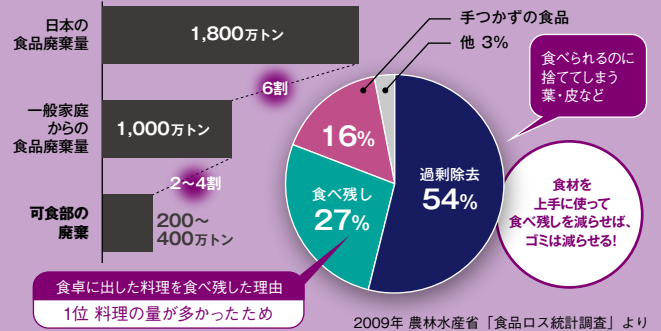
# 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

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1,800万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1,000万トン。その内、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「食品ロス」といわれています。ご家庭からの食品ロスをなくすために、毎日の食卓から、一人ひとりが食べ物を大切においしく食べ切る視点が大切です。



## フォーラムを通じて、サステナブルな暮らしを考える

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、社会の様々な方々と、様々な場面で「望む未来」について語り合い、私たちに何ができるかを考える機会を大切にしています。

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、

2012年3月の初回以降、第2回目を2012年12月、第3回目を2013年3月に、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/](http://www.ajinomoto.com/jp/activity/forum/)

## TOPICS

### 第2回 味の素グループ サステナビリティフォーラム

#### ■ 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 2012年12月15日（於：東京ビッグサイト）

味の素（株）、花王（株）が共同で立ち上げた「食とくらしのサステナブル・ライフスタイル研究会」が主催し、こころ豊かでサステナブルな未来のために、毎日の食とくらしの中でできることを生活者の皆様と一緒に考えるフォーラムを開催しました。

来場した約550名の参加者にとってもサステナブルな暮らしへの意識を高める貴重な場面となりました。

#### 第1部 地球1個分のくらしへの道筋

東北大学大学院教授 石田秀輝氏による「次世代につなぐ暮らしと食のか・た・ち」と題した基調講演では、将来の「こころ豊かな暮らし」をイメージし、そこからバックキャストिंगの手法によってライフスタイルデザインやテクノロジーを考えることなど、食とくらしを見直す様々な知恵が語られました。

#### 第2部 みんなで描く、食とくらしの未来

トークセッションでは3つのチームが登場。それぞれが考えた2030年のエコライフを提案しました。学生チームはエコで暮らしやすい街について、主婦チームは日々の暮らしの視点から「買い物を通じた企業とのコミュニケーション」について発表しました。

社員チームは自分たちが携わる商品のエコを紹介。味の素（株）の「ほんだし®」や花王（株）の「アタック®」などの省資源や時短に

配慮した自社のエコ商品を紹介しながら、「企業の枠を超えて協働し、情報や技術をシェアすることで地球1個分の未来を実現したい」と発言しました。



研究会共同代表 開会の挨拶



基調講演の様子



社員チームの発表



来場者も〇カードでチーム提言に意思を表明

## 商品やレシピを通じて、「食卓からのエコライフ」を広げる活動

### 「味なエコ」マーク® 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、商品のエコが一目でわかる独自の環境ラベル「味なエコ」マーク®の表示を開始しました。

参照 P89 環境：容器包装に配慮した「味なエコ」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。



## TOPICS

### 「エコうまレシピ®」キャンペーン2013

味の素(株)では、2013年6月の環境月間(6月5日世界環境デー)を中心に、テレビや新聞、店頭、商品パッケージ、Web等の様々な媒体を通じて、「エコうまレシピ®」を提案するキャンペーンを実施しました。

この活動は、お客様のグリーン購入とエコライフを促進する活

動として評価され、2013年10月、グリーン購入ネットワークが主催する「第15回グリーン購入大賞」の審査員奨励賞を受賞しました。



#### テレビCMで

「エコうまレシピ®」バージョンの「ほんだし®」「味の素KKコンソメ」「味の素KK丸鶏がらスープ」のCMを作成し、5月末から6月中旬まで放映しました。

#### 商品パッケージ・メニューリーフを通じて

テレビCMに連動して「エコうまレシピ®」メニューを裏面に入れた商品パッケージをデザイン・制作しました(430万個出荷)。

それに合わせて店頭やイベント等で配布するためのメニューリーフも3万部制作し、企画を盛り上げました。



家庭用事業部が中心となって「エコうまレシピ®」企画を進めました

#### 展開したメニュー一例



ナイスリメイクでエコ「とんじゃがスープ」



広告部制作企画グループのメンバー



商品の裏面

#### 店頭で

粘り強い商談の結果、全国23企業、1,000店舗の店頭で「エコうまレシピ®」企画を実現しました。大手スーパーが制作するお客様向け情報誌にも掲載していただきました。

#### Webで

2013年4月に「エコうまレシピ®」サイトをリニューアルし、「エコうまレシピ®」メニューを大幅に追加しました。生産者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や、皆様から募集したレシピ、子どもたちの食エコ活動等もご紹介しています。



広域営業部 大手広域スーパー営業担当者

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/>

新聞・ローカルテレビ局・雑誌で

2013年6月5日の世界環境デーに合わせて、全国の地方新聞40紙とローカルテレビ46局、雑誌等とタイアップした企画を展開しました。

生産者や料理研究家の方々などに、各地域の地元の旬の食材を、ムダなく、おいしく食べ切る「エコうまレシピ®」や知恵を語っていただきました。



広報部広告企画グループのメンバー

佐賀県



青森県



島根県



福島県



東京都



愛媛県



沖縄県



岐阜県



愛知県



皆様の「エコうまレシピ®」募集キャンペーン

「AJINOMOTO PARK」会員の皆様から、「エコうま®」なアイデアやレシピを2013年4月より募集しました。200件近くの中から、さらに会員によるWeb投票を5月、6月に実施し、1,673名がご参加くださいました。



グランプリはきんぴらをナイスリメイクした「きんぴらつくね」でした。



味の素(株)の食コミュニティサイト「AJINOMOTO PARK」を運営する家庭用事業部のメンバー

## 「エコプロダクツ2012」への出展を通じた皆様との対話

「エコプロダクツ2012」は、2012年12月13日～15日の3日間、東京ビッグサイトで開催され、18万人以上の来場者を迎えた日本最大級の環境展示会です。

味の素グループでは、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



## 未来を担う子どもたちとともに 味の素「食エコKIDS賞」の表彰

味の素(株)では、2010年度より(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<sup>※</sup>に応募された作品の中から、「食」に関する楽しく、すぐれた活動を味の素「食エコKIDS賞」として表彰しています。

3回目となる2012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むための応援を続けていきます。

※ (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10万名の小学生に配布されている



2012年12月に行った授賞式の風景

子どもたちの書いた「みどりの小道」環境日記(一部)



リンク

味の素「食エコKIDS賞」の取り組み  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/kids/>

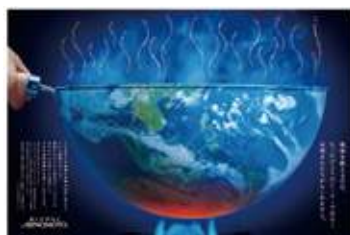
## 広告を通じて

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ご提案しています。



「そのエコバッグ、エコバッグになってませんか。」

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。



「地球を救うのは、たったひとりのヒーローではなく、お母さんたちかもしれません」

地球温暖化を台所からストップするコンセプトで、エコクッキングのヒントを湯気に見立てた環境広告。



「一菜合菜(いっさいがっさい)」

部位が進えば味も違う。一つの野菜でこんなにも豊かな料理ができることを紹介。



「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



「EDO時代、ECOヒント」篇

リンク

新聞・雑誌広告のご紹介  
<http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/cm/newspaper/>



# 地域に暮らす人々とともに築く発展



地域に寄り添い、地域社会とともに成長する企業でありたい。この想いを実現するために、世界に広がる味の素グループのおよそ3万人の従業員が、事業を通じて、そして地域の一市民として、様々な形で地域の発展に貢献する活動に取り組んでいます。

創業から104年を迎える味の素グループは、今では世界26の国・地域に事業所を構え、暮らしを支える様々な製品を、世界の130カ国にお届けしています。とりわけ、皆様のいのちを支える「食品」については、現在、およそ100カ国にお届けしていますが、製品開発にあたっては、地域ごとに異なる食文化の独自性、多様性との調和が不可欠です。味の素グループでは、地域の食文化を活かしながら、よりおいしく食べていただくための商品を現地で開発・生産し、地域に根ざした販売方法でお届けしています。製品の生産から流通まで、現地に密着したビジネスを行うことで、原料を生産する農家への貢献をはじめ、雇用の創出や流通の方々への商材提供による利益の創造などの経済効果を生み出しています。今後も、このような地域密着型の事業展開をさらに世界に広げること、製品を通じた地域への貢献を広げていきたいと考えています。

一方で、事業を行っている地域には、食・栄養の問題をはじめ、様々な社会課題が存在しています。味の素グループは、これらの社会課題解決に貢献するために、事業活動を通じた貢献にとどまらず、途上国・新興国の栄養改善プロジェクトなど、様々な地域貢献活動にNGOをはじめとする地域社会と連携しながら取り組んでいます。

味の素グループは、これからも地域に寄り添い、地域社会とともに成長する企業でありつづけていきたいと考えています。

## INDEX

- P113** 世界の様々な地域課題を解決するために
- P115** 「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
- P122** 自然災害による被災地の支援活動
- P125** 従業員一人ひとりが地域に貢献することを目指して
  - 味の素グループ「Smile Earth!」活動

### 2012年度の主な実績

世界**130**カ国  
に製品をお届け

**100**カ国  
**100**億袋

うま味調味料「味の素®」  
の1年間の販売量

**63**件**12**カ国、  
約**9万5**千人の受益者

AINプログラム(味の素「食と健康」  
国際協力ネットワーク)の支援実績  
(1999年～2013年4月)

**185**の事業所、  
約**9,900**名の  
グループ従業員が参加

「Smile Earth!2012」の  
全世界事業所周辺清掃活動



## 事業を通じた地域社会への貢献

味の素グループは、商品を通じて世界中の食卓に「おいしさ」を届けることで、地域社会の人々の健康な生活を支援しています。

また、商品をつくる際は、地域の原料を使い、地域の従業員とともに、地域のニーズに合った商品をつくることを大切にしています。例えば、うま味調味料「味の素®」の製造にあたっては、サトウキビやキャッサバ、トウモロコシなどその土地で豊富に栽培されている農産物を原料として、その土地に工場を建て製造することで、雇用創出や農家など一次生産者の方々の収入向上に貢献しています。また、アミノ酸の発酵工程で生み出された栄養豊富な副生物（コプロ）を、安価で地域の農業に提供することで、作物の生育に寄与し、農家の収入向上、持続可能な農業に貢献しています。



コプロを肥料として畑に散布する様子

参照 P9 特集1 人々の健やかな未来のために

参照 P23 特集2 自然の恵みを活かし切り、地域の豊かな実りを育むために



### 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

P122~



フランス P120



ナイジェリア SE



インド AIN

カンボジア AIN SE

中国 SE

日本 SE P120

ベトナム AIN SE P118

フィリピン SE

マレーシア AIN SE

タイ AIN SE P117

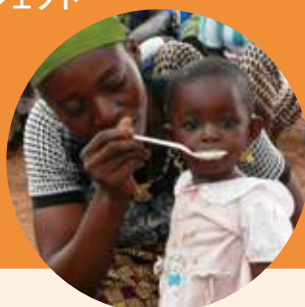
インドネシア AIN P119



### 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

P15~



# 「食・栄養」分野の課題解決のために

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、味の素グループ各国法人・財団による様々な取り組みを行っています。

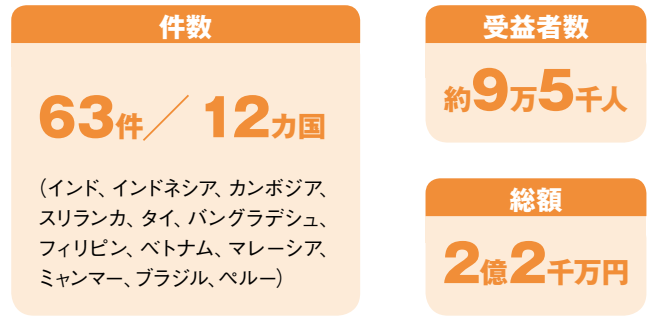
## 「AINプログラム」による途上国の栄養改善

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の一つと考えています。AIN<sup>®</sup>プログラムは、1999年の味の素(株)創立90周年を機に開始した「食・栄養」分野の国際協力支援活動です。国内外のNGO/NPO等からプロジェクトを公募し、有識者による審査、味の素グループ従業員による視察を経て決定します。開始後は各国のグループ会社とともに栄養教育などを側面から支援し、質の高い活動を目指します。

※ AIN: Ajinomoto International Cooperation Network for Nutrition and Health (味の素「食と健康」国際協カネットワーク)

参照 P13 「食の力」で、健康・栄養課題を解決する

### 支援実績 (1999年～2013年7月)



### 2012年度の支援プロジェクト

プロジェクト名	実施団体	対象者(人数)	国名	支援期間
貧困農村の母の持続的な栄養改善を目指す食育プログラム	特定非営利活動法人 ハンガー・フリー・ワールド	住民(200名)	バングラデシュ	2010～2012
ダッカ市のストリートチルドレン及び児童労働者に向けた栄養価の高い昼食提供プロジェクト	認定NPO法人 国境なき子どもたち	路上生活をする子ども(40名)	バングラデシュ	2012～2014
栄養と健康増進啓発プロジェクト	特定非営利活動法人 宮崎国際ボランティアセンター	住民(5,000名)	インド	2011～2012
「健康な食」インド思春期女性意識改善・人材育成プロジェクト	特定非営利活動法人 地球市民 ACT かながわ/TPAK	思春期女性(5,000名)	インド	2012～2013
農村女性のエンパワーメントを通じた生活環境の改善と地場産業の育成	財団法人オイスカ	既婚女性とその家族(250名)	インドネシア	2011～2013
小学生の生活習慣病予防のための健康的食事と運動の推進～学校における栄養的介入活動	Ho Chi Minh City Nutrition Center	小学生 (2,000～2,500名/2校)	ベトナム	2011～2013
子どものための地域の栄養改善事業	公益社団法人 セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン	2歳未満の子ども(約2,700名)、 母親・妊産婦(約3,700名)	ベトナム	2012～2014
先住民族オラン・アスリの女性による、幼児の健康・栄養改善	UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA(UPM)	オラン・アスリの女性(31名)、 5つのオラン・アスリ村の母子	マレーシア	2011～2013
学校給食のための農業プロジェクトと栄養教育の普及	THE EDUCATION FOR DEVELOPMENT FOUNDATION (EDF)	教師、生徒(1,475名)	タイ	2011～2012
ブンベ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	一般社団法人 日本カトリック信徒宣教師会	地域住民(935名)、 母親(270名)	カンボジア	2012～2014
サン・パウロ市南地区及び東地区における社会的弱者を対象とした健康栄養推進プロジェクト	SALUS ASSOCIAÇÃO PARA A SAÚDE - NÚCLEO SALUS PAULISTA(CREN)	住民(300名)	ブラジル	2011～2012
地域特有の食材及び料理の再評価による地域住民の栄養改善プログラム	光の子どもたちの会	生活習慣病の成人(60名)、 青少年(10名)、母親(10名)、 漁師(10名)	ブラジル	2012～2013
スラムに居住する母親に対する食育プロジェクト	特定非営利活動法人 ADRA Japan	女性リーダー(60名)、母親(240名)、 保護者(100名)	ペルー	2012～2013

インド

### 思春期女性のための『健康な食』人材育成プロジェクト

北部ウッタラーカンド州の農村5村では、栄養価の低い質素な食事による女性の貧血が深刻な問題となっています。そこで2012年、思春期女性の栄養・健康意識を高め、自ら健康な身体づくりができることを目指したプロジェクトへの支援を開始しました。

プロジェクトでは、各村から選ばれた計20名の女性が栄養成分・栄養バランス等について学ぶ「リーダー育成研修」に参加し、「健康な食」推進リーダーとなりました。また、栄養の基礎知識の講座と身体測定・血液検査を行う『健康と栄養』キャンプ（5村で年4回、計20回）には、述べ664名の女性が参加し、回を重ねるごとにヘモグロビン値に徐々に改善が見られてきました。その他にも、ワークショップや調理実習を行う「食の安全ワークショップ」（5村で計20回）等も開催しました。これらの活動を行った地域では、自分の健康は自分で守ろうという意識が向上し、緑黄色野菜をはじめ、様々な野菜を育てる家庭菜園の普及が進みました。

今後は2年間にわたり、推進リーダーが他の女性を指導・育成し、地域全体の意識向上に貢献できるよう支援していきます。



村での調理実習の様子



自分の家庭菜園を熱心に育てる女性

(写真提供：特定非営利活動法人地球市民ACTかながわ／TPAK)

カンボジア

### 都市部貧困地域での『家庭の栄養改善』プロジェクト

首都プノンペン市郊外・ステミンチャイ地区の旧ゴミ集積場周辺に暮らす住民の多くは、2007年にゴミ集積場が移設された現在もステミンチャイから新ゴミ集積場へ通い、空き缶や鉄くず等の有価物を収集し生計を立てています。不衛生な環境や栄養不足によって、その地域の子どもの多くが発育不良や皮膚疾患、髪の毛の変色等、健康上の問題を抱えています。

そこで、2012年から3カ年計画で、子どもたちへの給食提供と母親向け栄養教育を通して、家庭の栄養改善を目指すプロジェクトへの支援を始めました。初年度である2012年度は、子どもたち（60～90名）に週5日、栄養バランスのとれた給食が提供されました。また、母親向けの栄養セミナー（計12回）では、栄養素についてのわかりやすい説明と、入手可能な食材を活用した料理講習を行い延べ約1,700名が参加しました。2013年度は、活動のさらなる充実に向け、栄養教材の作成等を行う予定です。



母親向けの栄養セミナーでは、ゲームや調理実習等も交えながら栄養素について説明  
(写真提供：一般社団法人日本カトリック信徒宣教師会)

バングラデシュ

### ストリートチルドレンと児童労働者のための昼食提供プロジェクト

首都ダッカには、路上生活や工場等での労働を余儀なくされる子どもたちが多く、慢性的な栄養不良が深刻な問題です。そこで2012年、子どもたちの健全な生活を目指し、6歳から14歳までの男女40名を対象とした、栄養価の高い昼食提供プロジェクトの支援を開始しました。

野菜と果物中心の日替わりメニューは、子どもたちに「おいしく食べることの喜び」を与えました。また、子どもたちや近隣のコミュニティの人々を対象とし、医師による栄養・健康セミナー（2回）やワークショップ（19回、計460名が参加）、健康診断（3回）等もあわせて行うことによって、子どもたち自身の健康への意識が高まりつつあります。2013年以降はさらに2年間、読み書き等の基礎教育やレクリエーションを充実させ、子どもたちが自宅に帰る支援もしていきます。

セミナーに参加した子どもたちの声

「栄養や健康について初めて学び、楽しかった。またやってほしい」  
「自分の持っているお金で、どのような食べ物を買えばよいかわかった」  
「果物に入っているビタミンが、自分の体によいことがわかった」



啓発ポスターを、近隣のお店や学校、政府施設にも配布  
(写真提供：認定NPO法人国境なき子どもたち)

## 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カ国では財団を設立し、奨学金制度をはじめ、それぞ

れの国や地域の文化、生活習慣、ニーズに合った活動を、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

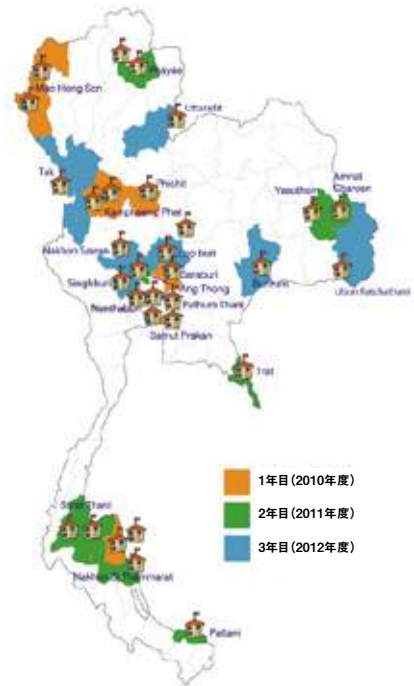
タイ味の素財団では、タイ味の素社の創業50周年を記念して2010年から「50の学校給食施設 建設プロジェクト」を開始しました。タイ教育省や地域の教育委員会、行政、NGOとも連携して進めるこのプロジェクトは、5年間で50の小学校で給食施設を建設・改築し、衛生的な食環境を整えることによって、子どもたちの健康を支援するという取り組みです。2012年度には10校の給食施設が完成し、これまでに建設された30の学校給食施設は、約6,200名の生徒に活用されています。

2013年度には、10校の建設を予定しており、2014年までに50の給食施設を完成、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。



プロジェクトのロゴ



2012年度までに23県で30の学校給食施設が完成



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



## Ⅰ 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カ年計画で開始しました。ベトナムでは、地域によって給食の提供がないことや、給食が提供されている都市部の全寮制小学校でも、適切な栄養情報の不足などの理由により、生徒の年齢や毎月の給食費に見合った、多様で栄養バランスのとれた給食メニューをつくるのが難しいという課題があります。また、生徒一人ひとりが、日常の食の大切さを十分に認識していないという課題もあります。

本プロジェクトでは、給食の普及および内容の充実を図り、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。

2012年度は、ホーチミン市で、給食担当者、保護者、教師、生徒のフィードバックを得ながらメニューを開発、試験導入を行ったほか、ダナン市、ハノイ市へのアプローチも開始しました。2016年までには、ベトナム全土に質の高い学校給食が普及することを目指しています。



地域ごとにメニューブックを作成



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”



給食担当者の研修会の様子



試作メニューを食べる生徒たち

## 取り組み内容および今後の予定

2012年度	2013年度	2016年度
<b>ホーチミン市</b> ・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  <b>ダナン市</b> ・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	<b>ホーチミン市</b> ・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  <b>ダナン市</b> ・メニューの試験導入  <b>ハノイ市</b> ・取り組み開始	ベトナム全土で、栄養バランスのよい学校給食普及へ



## プロジェクトの主な内容

- ① おいしく、栄養バランスのよい給食メニューの開発、標準化
- ② “スクール・キッチン”モデルの確立
- ③ 給食設備や食堂の整備

## TOPICS

### 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

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（株）と共同で、ベトナムでの栄養関連諸制度創設に向けた取り組みの一環として、ハノイ医科大学、ベトナム国立栄養研究所の2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<sup>※</sup>」が開設され、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。この学士課程は50名の第1期生を迎え2013年10月に開講します。入学試験成績上位10名にはベトナム味の素（株）より年間の授

業料相当の奨学金を授与する予定です。またベトナム味の素（株）および味の素（株）では、学士課程のカリキュラムや教科書作成のサポートも行っています<sup>※</sup>。



同時に、栄養士資格制度創設に向けた関係各所への働きかけを行い、2016年の制度確立を目指しています。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。

<sup>※</sup>（公社）日本栄養士会や十文字学園大学、神奈川県立保健福祉大学と協働

## インドネシア

Indonesia

### 子どもの栄養改善プロジェクト 「Ajinomoto IPB Nutrition Project (AINP)」

インドネシア味の素社では、ボゴール農科大学公衆栄養学部 (IPB) とともに、2011年から3年間の計画で、成長期の子どもたちが安全で栄養的に望ましい食事をとるための支援活動を行っています。プロジェクト1年目の2011年には、対象となる小学校で生徒の栄養状態に関する基礎調査を行い、特に女生徒のビタミン・ミネラル不足が深刻であることがわかりました。

それを受け、2012年度には、生徒、教師、保護者、学校周辺の飲食店に対し、栄養価が高く、安全で、おいしい食についての教育活動を行い、インドネシア味の素社の従業員も講師としてボランティア参加しました。また、飲食店が提供する生徒向けメニューの栄養バランス改善、食堂施設の建設、学校菜園の開始、子どもたちへの定期的なサプリメント (マルチビタミン) 提供も行われました。その結果、子どもたちへの栄養・健康への理解が深まったと同時に、貧血の子どもの減少 (79名から5名)、栄養状態の改善が見られました。2013年度も引き続きこのプロジェクトを深化させていきます。



AINPIは多くの課題に挑戦する崇高なプロジェクトだと感じます。プロジェクトの完遂には、強いコミットメントに加えて忍耐力、体力が求められますが、インドネシア味の素社とIPBのチームワークによって順調に進んでいます。将来的には、AINPがモデルケースとなり、他の地域にも応用されることを期待しています。

ボゴール農科大学公衆栄養学部  
Dr. Rizal Damanik  
(AINP プロジェクトリーダー)



### 「CSR Award」、 「Innovation on Nutrition Education Award」 を受賞

インドネシア味の素社は、2012年4月、インドネシア最大の新聞社 Seputar Indonesia National Newspaper が主催する「第2回 CSR Award」で、AINPや工場でのゼロ・エミッション・プロジェクトなどが高く評価され、上位3社に入賞しました。

また2013年6月には、インドネシアの「食・栄養」分野を代表する団体である「Pergizi Pangan Indonesia」が4年に一度、「食・栄養」分野の発展に貢献する活動を行った組織および個人を表彰する賞において、「Innovation on Nutrition Education Award」を受賞しました。これは、AINPで様々なステークホルダーとともに、インドネシアの栄養・健康問題およびMDGs 関連の課題解決に向けた統合的アプローチをとっていることを評価されたものです。



## ペルー

Peru

### 子どもの栄養不良と貧血改善プロジェクト

2012年、ペルー味の素社とペルー味の素財団は、国連世界食糧計画 (WFP) を通じて、リマ州の農村地域の子どもの栄養改善プロジェクトに、「うま味チャリティー・ディナー<sup>※</sup>」の収益金29,800USドルを寄付しました。

ペルーでは、子どもの貧血と慢性的な栄養不良の問題が深刻で、5歳未満児の貧血率は30%、子どもの栄養不良は15.2%に及びます。このプロジェクトでは、農村地域の6つの自治体で300家族、1,500名 (妊婦、母親、5歳未満児、小中学生) および教師を対象に、食生活の実態調査、栄養教材の開発、栄養ワークショップ等を実施。地元食材を活用した栄養改善の大切さについて、参加者一人ひとりの意識が高まり、栄養改善の第一歩を踏み出しました。また、地域の自治体や教育機関などが連携した、主体的な栄養改善計画の策定・実行にもつながりました。今後、プロジェクトの成果を他の地域でも展開すべく、ペルー政府による経済的支援の仕組み構築も検討されています。

<sup>※</sup>うま味チャリティー・ディナー：2011年12月に松久信幸氏をはじめとしたペルーのトップシェフや京都・菊乃井の村田吉弘氏を迎え、リマの国連ハウスで開催し、250名以上が参加。主催：NPO 法人 うま味インフォメーションセンター/協力：ペルー味の素社、ペルー味の素財団/協賛：味の素 (株)



学校での栄養ワークショップ。栄養について楽しく学べるボードゲームなどをプロジェクトで開発し、活用



地元食材を使用した料理コンテストには、栄養・貧血改善をテーマに仮装した子どもたちも参加



## 食文化の継承・発展

フランス

France

### 日本の食文化を伝えるセミナー、イベントの開催

ヨーロッパ味の素社は、欧州最大の日本文化発信施設であるパリ日本文化会館において、日本料理の基本のコンセプトと技術を正しく伝える「日本料理セミナー」を2007年より開催しています。四季ごとに、和食を生み出した文化的背景を伝えながら、だしや和の調味料の使い方、素材のうま味を活かす調理法にポイントを置いたセミナーを20回以上にわたり継続し、日仏文化の交流に貢献しています。

2013年度は、現代的な視点から日本の主食である米飯の価値を再発見するため、「お碗(どんぶり)料理」を年に6回開催し、若者から高齢者まで幅広い層の人気を博しています。ここでは、東日本大震災被災地支援の一環としてつくられた東北のお碗を、実際にお客様に使用してもらい、震災の記憶を風化させず日々の食事の大切さを感じ取っていただくよう心がけています。

また2012年10月には、フランスで開催された「国境なき文化遺産(PSF)」主催のイベントで、東日本大震災の復興を応援すべく、東北料理および和食の基礎知識を紹介するカタログの作成・配布を行いました。



「どんぶりセミナー」の様子



10月のイベント作成・配布した東北料理・和食の基礎知識のカタログ(全64ページ)



2013年3月11日には、東北の窯でつくられた「東北 いのちの器」を日本文化会館のショーウィンドウに展示

日本

Japan

### 「和食」文化のユネスコ無形文化遺産化に向けた取り組み

だし・うま味を活かした、バランスのよい健康的な食生活を実現できる日本の伝統的食文化「和食」文化は、今や世界から注目を集めています。一方、日本政府は、2014年3月の「和食」文化のユネスコ無形文化遺産登録を目指し、「和食」文化の保護・継承に向けた活動を2012年より継続的に行っています。これに伴い、食文化の啓発普及と研究支援を事業目的とする(公財)味の素の文化センターも、「和食」文化に関する講演や意見交換会(全国各地で複数回開催)、シンポジウム、研究支援(2013～2015年)等、関連の活動を強化しています。2013年11月にはユネスコ加盟国による登録可否の判断が予定されていますが、(公財)味の素の文化センターは、その後も継続的に「和食」文化の保護・継承に向けた活動を実施していきます。



公開シンポジウム「和食の力：だし・うま味—無形文化遺産を目指す“和食”・震災復興の現場にみるその力—」には、約200名が参加(2013年3月)



宮城県・福島県の4市町の食生活改善推進協議会と行政担当者との「和食の無形文化遺産化について意見交換会」(2013年6月)

### 出前授業「だし・うま味の味覚教室」

味の素(株)は、和食やだし文化、「うま味」のすばらしさを知ってもらい、子どもたちの食への関心を高めることを目的とした「出前授業」を、2006年から継続的に実施しています。従業員が講師として小学校を訪問し、「おいしさ」や「味を感じる仕組み」、和食を支える「だし・うま味」について、かつお節削り体験などの実習を交えながら授業を行っています。

2012年度は、全国で336回実施し、10,163名に参加いただきました。従業員の講師登録者数は役員も含め1,110名になりました。今後も、より多くの子どもたちに「だし・うま味」のすばらしさ、食の楽しさを知ってもらうために、出前授業を継続していきます。



かつお節削り体験の様子

## 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 味の素食の文化センター (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
- 「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
- 公開シンポジウム・公開講座の開催
- 食文化誌「vesta」(ヴェスタ) 他の出版・頒布事業
- 食文化に関する資料収集と展示

リンク (公財)味の素食の文化センター  
<http://www.syokubunka.or.jp/>



食の文化シンポジウム2012「[火と食]ーヒトはいつから火を使い始めたのかー」(2012年10月)



食文化展示室で開催された「石毛直道食文化を探検する」には、約3,300名が来場(2012年9月~2013年3月)

### 公益財団法人 味の素奨学会 (所在地: 日本、設立: 2005年一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/>



2013年4月に入学した「アセアン留学生向け奨学金」の奨学生とともに

### 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)
- 従業員ボランティアプロジェクト(寺院の清掃等)
- タイ北部・北東部の寒冷地域への支援(3県20の学校の生徒と地域住民へ1,720着のコート、8,200枚のブランケットを提供)

参照 P117 コミュニティ: タイ「50の学校給食施設 建設プロジェクト」



奨学金の支援



寺院の清掃に、従業員ボランティア約900名が参加

### 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
- 事業所周辺の地域貢献活動(食・健康にかかわる施設の設立支援、小学校への学用品の寄付)
- 食品化学・栄養学専攻の学生への支援(奨学金)

学用品を寄付した小学校の生徒たち



### ペルー味の素財団の主な活動 (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
- 健康・栄養に関するワークショップの開催(2012年度は94回開催し、1,798名が参加)
- 栄養学専攻の学生への支援(奨学金)
- 社会福祉活動の促進・サポート

参照 P119 コミュニティ: ペルー「子どもの栄養不良と貧血改善プロジェクト」



小学校でのワークショップの様子

# 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。

参照 P38 組織統治：リスクマネジメントと企業継続計画 (ECP) の策定

参照 P67 労働慣行：自然災害に備え、人命を守るために

## TOPICS

### タイの洪水被災地域への支援 「雇用創出プログラム」

タイでは、2011年に発生した大洪水によって、北・中部の広範囲で甚大な浸水被害を被り、工業・農業など主要産業にも大きな打撃を受けました。味の素グループは、洪水発生直後に復興支援プロジェクトを立ち上げ、緊急支援として、支援金の寄付（約2,500万円）、支援物資の詰め合わせの配布のほか、被災住民への避難場所の提供や食料の提供等、被災地域に存立する事業所ごとの支援活動を行いました。

特に、アユタヤやバンコクなどとりわけ被害の大きかった5つの地

域の方々に対しては、2012年1月から半年にわたり、「雇用創出プロジェクト」を実施しました。洪水による工場の休業・閉鎖などによって職を失った方々が、新たに飲食店の屋台で商売を始め、収入を得られるよう、500名を対象とした無料の料理講座を開講。人気の屋台メニューの作り方を伝授すると同時に、飲食店屋台を始めるためのビジネスプラン策定のミニ講座も行いました。受講者の方々からは、実際のビジネスプランを募集し、その中から100名の方に屋台一式を贈呈し、開業を支援しました。



味の素社が無料で開催している料理教室のコンテンツを応用した「雇用創出プログラム」



新工場設立前のアユタヤにて。仏教国タイの方々の心のよりどころとなる地域の被災寺院の修復・清掃活動に、従業員ボランティア約900名が参加（2012年10月）



「雇用創出プログラム」参加者



料理講座で実習した屋台メニュー



洪水発生時は設立工事中で、避難場所として利用されたアユタヤの新工場は、5mの盛り土を行い2013年7月より本稼働。今後は雇用創出、地域経済活性化への寄与も期待されている

TOPICS

**東日本大震災 被災地の復興支援**

味の素グループでは、「食」の力で、復興のお手伝いをしたい」という想いで「東日本大震災復興支援プロジェクト」を立ち上げ、被災地域への様々な支援に取り組んできました。

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

**息長く健康を支える「健康・栄養セミナー」を開催（2011年10月～継続中）**

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

そこで味の素グループは、住民の方々が集まって調理をし、おいしい料理を囲みながら語り合う場を提供することで、皆様の“心と体の健康づくり”を応援したいと考え、「健康・栄養セミナー」を開催しています。

健康・  
栄養セミナーの  
実績（2013年9月末まで）

507回開催  
9,124名  
の方が参加

**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 高齢化やコミュニティの希薄化、そして「孤独死」

**味の素グループの取り組み**

移動式調理台を使った「健康・栄養セミナー」

- 野菜を多く摂取することや減塩の重要性を伝えるセミナーを実施
- 親しみやすい、簡単なメニューの紹介



味の素グループの従業員もボランティアとして参加。現地の方々との交流を通じ、従業員自身の成長にもつながっています



味の素ゼネラルフーズ（株）との連携による「ドリンクバー」は、語らいの場を演出する施策として好評をいただいています

**語らい（絆）**  
実習  
参加型

**おいしさ**  
地元の旬の素材  
だし・調味料活用  
電子レンジの活用

**健康・  
栄養セミナー**

**栄養**  
減塩（適塩）  
野菜豊富なメニュー  
低カロリー  
（適切なカロリー摂取）

地元の食材を使用した郷土料理



地元の行政・社会福祉協議会・栄養士などと連携し、健康面・栄養面をはじめとした各種の情報共有も行っていきます



バランスのよい食事について説明する風景

**ご参加の皆様にも、自然と笑顔が広がります**



リンク 東日本大震災復興支援プロジェクト  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/earthquake/project/>

**“男の料理教室”の開催**



「健康・栄養セミナー」の中には、男性を対象者とした料理教室もあります。その参加者の多くが60代から80代の方です。中高年男性の皆様、料理は手軽にできると感じていただき、自身の健康や栄養に向き合うきっかけにしてくださいのための取り組みです。

## 商品を通じた復興支援キャンペーン

“復興を応援したい”と願うお客様の想いを、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。

2012年度は、以下のキャンペーンを実施しました。

●「クノール® カップスープ」の売上(2012年8月～9月出荷分)の一部(1箱につき1円/総額約900万円)を宮城県の農業復興を支援するNPO法人GRAに寄付しました。この寄付金は、宮城県山元町のイチゴ農家の営農再開・ブランド化に向けた活動に活用されています。この取り組みは、2013年度グッドデザイン賞を受賞しています。



NPO法人GRAの皆さん

●「ほんだし®」の売上(2013年3月～4月出荷分)の一部(1箱につき1円/総額約900万円)を(社)ふくしまかーちゃんのカネットワークに寄付しました。この寄付金は、原発立地周辺の阿武隈地域から避難した女性農業者“かーちゃん”たちが集まり、地域で受け継がれてきた技術を活かした農産加工品・弁当の商品開発、加工・販売を行うプロジェクトに活用されています。



(社)ふくしまかーちゃんのカネットワークの皆さん

## 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)では、2011年度に引き続き「ギョーザ」製品の売上(2012年10月1日～2013年1月31日出荷分)に対し1袋あたり1円(総額約28,268,000円)を、東北地方の農業復興支援を行っている3団体に寄付しました。



「ギョーザ」による支援金の贈呈先の一つ、農商工連携サポートセンターが主催する「もぎたてトモロコシ収穫ツアー」が、宮城県岩沼市にある(有)やさい工房八巻にて行われ、味の素冷凍食品(株)の従業員も参加しました。

(有)やさい工房八巻をはじめとする被災地域の農家の一部には、味の素(株)からも、うま味調味料の生産過程で産出される副生物を利用した肥料「早根早起®」「アジフォル®アミノガード®」等を農業資材としてご提供し、農業復興の支援を行っています。



味の素ゼネラルフーズ(株)では、「ブレンディ」の売上の一部を、被災した東北の窯元の修復支援に充てています。2012年度は、青森県名久井焼、

宮城県堤焼および福島県会津本郷焼(宗像窯)の窯の修復を支援するとともに、その窯元で焼かれたコーヒーカップを全国の消費者の皆様にお届けするキャンペーンを実施しました。2013年度もこのプロジェクトを継続して展開しています。



宗像窯の火入れ式

# 従業員一人ひとりが地域に貢献することを目指して

世界中の味の素グループ従業員とその家族が、地域社会、そして地球のために行動する、参加型社会貢献活動「Smile Earth!」活動を2007年から継続的に実施しています。

## 味の素グループ「Smile Earth!」活動 一人も、地球も、笑顔に。

味の素グループ「Smile Earth!」活動では、3つのグローバル共通企画を中心に、各事業所が工夫して活動を進めています。従業員一人ひとりが環境、社会、地域への想いを形にし、その意識をさらに高めていくことを目指して、2013年度以降もさらに活動を深化させていきます。

### 全世界共通のグローバル企画

- ① 全世界一斉事業所周辺清掃活動
- ② 「ECOアクション」キャンペーン
- ③ “Mottainai” キャンペーン



### ① 全世界一斉事業所周辺清掃活動

毎年、全世界の従業員が一斉に、それぞれの地域で事業所周辺の清掃活動を行う活動です。2012年度は10月10日に行われました。

#### 味の素(株) 本社

約300名のグループ従業員が参加しました。また2012年度より、11月と12月にも本社ビル周辺の一斉清掃活動を行っています。



#### ウエスト・アフリカ・シーズニング社 (ナイジェリア)

2012年度よりこの活動に参加。雨樋、壁、床等、工場内外の清掃を行いました。



#### タイ味の素グループ

グループ各社・工場において、総勢2,013名が参加し、事業所および周辺の寺院などを清掃。近隣の住民の皆さんにもご参加いただき、協力して清掃を行いました。



#### ブラジル味の素グループ

事業所および4つの工場で総勢352名が参加。各地域の行政との協働も始まりました。



全世界で **185** 事業所、約 **9,900** 名

#### ベトナム味の素社

2工場で総勢1,209名が参加。地域社会への日頃の感謝の気持ちを込めて、清掃活動を行いました。



#### フィリピン味の素社



#### カンボジア味の素社



#### アモイ味楽如意食品有限公司 (中国)



#### ヤマキ(株)



#### 北海道エース物流(株)



## 2 「ECOアクション」キャンペーン

「ECOアクション」キャンペーンは各職場で、地球環境への貢献をテーマに独自の企画を立て実施する活動です。

### マレーシア味の素社

#### ● “LOVE FOOD, HATE WASTE” キャンペーン

食品廃棄削減の意識啓発活動として、“LOVE FOOD, HATE WASTE” キャンペーンを実施。事業所食堂で出た野菜や果物の残渣を手軽に肥料にできる機械を導入・活用する他、従業員を対象とした食品廃棄削減をテーマとしたワークショップ、セミナーを数回にわたり実施しました。



### 味の素(株) 本社

#### ● 「エコうま」ランチを本社食堂で提供

食材をムダなく、おいしく食べ切る「エコうま」\*なメニューを「エコうま」ランチとして、本社食堂で一週間にわたり従業員に提供しました。

※「エコうまレシピ」の詳細  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/ecouma/>



### 味の素(株) 川崎事業所

#### ● 「我が家のエコアクション自慢」を募集

従業員一人ひとりが実践できるエコ活動への意識向上を狙いとし、節電対策やCO<sub>2</sub>削減活動など、家庭で実践している、もしくは実践を予定している「我が家のエコアクション自慢」を募集。292件の取り組みが集まり、表彰・共有しました。



### ペルー味の素社 リマ事務所・工場

#### ● 子どもたちによる環境絵画コンテスト

昨年に引き続き、環境保護の大切さを啓蒙する絵画コンテストを開催。従業員の子どもたち24名が、味の素グループが取り組む3つの社会課題「地球持続性」「食資源」「健康な生活」をテーマとした作品を応募しました。作品は取引先へのクリスマスカードとしてお届けしました。



### 味の素ノースアメリカ社 AAT工場

#### ● 地域の環境保護活動に参加

Raleigh市主催の河川の環境保護活動に参加。8つの部署から参加した従業員は、ゴミを拾いながら1マイルを歩きました。



### ベトナム味の素社

#### ● 紙の節約で環境保護キャンペーン

2012年から新たに、従業員一人ひとりが身近なことから環境保護に貢献する一歩を踏み出すことを狙いとして、事務用紙の節約キャンペーンを実施しました。





### ③ “Mottainai” キャンペーン

“Mottainai” キャンペーンは、家庭や職場で使わなくなった古本や切手、コイン、紙幣などの休眠資材を有効活用する取り組みです。2012年度は全世界から82事業所が参加しました。

#### ペルー味の素社 リマ事務所・工場

家庭で不要になった玩具や本を持ち寄り、ガン闘病中の子どもが利用する宿泊施設に寄付しました。サンタクロースの恰好をした従業員がそれらを配った後、ピエロやマジシャンとなって子どもたちと交流しました。



#### タイ味の素グループ

7つの事業所・工場において、家庭で使用していない洋服や本、玩具などを持ち寄り、視覚障がい者の学校や恵まれない子どもたちのための施設に寄付しました。



#### マレーシア味の素社

未使用品を集め、マラヤ大学が主催するチャリティ・イベントを通じて、恵まれない子どもたちを支援する団体に寄付しました。



#### 国内味の素グループ

国内で詰められた不要品（はがきやプリペイドカード、切手、本等、約23万円相当）を、東日本大震災復興支援の支援金として寄付しました。



### その他の活動

「Smile Earth!」活動の地域独自企画として、日本では以下の取り組みも行っています。

#### ヘルシーメニューを食べて応援する「TABLE FOR TWO+Tohoku」

「TABLE FOR TWO<sup>※1</sup>」活動とは、事業所の食堂でヘルシーメニューを食べると、1食につき20円（開発途上国の給食の1食分）が開発途上国の学校給食費として贈られる日本発の社会貢献プログラムです。

味の素（株）では、本社食堂、川崎事業所食堂、大阪支社食堂（2013年1月～）において、20円のうち10円が東北3県の食料支援にあてられる「TABLE FOR TWO+Tohoku」活動を実施しています。2012年度は56,346食が購入され、1,126,920円（前年比325%）が集まりました。今後は、同様の取り組みを他事業所やグループ各社でも展開していきたいと考えています。



※1 「TABLE FOR TWO」の詳細  
<http://jp.tablefor2.org/>（外部サイト）

#### 途上国の子どもにワクチンを贈る「エコキャップ」活動

各事業所でペットボトルのキャップを収集し、途上国の子どもたちにワクチンを贈る「エコキャップ」活動<sup>※2</sup>を実施しています。2012年度は、国内9つのグループ会社が参加し、ポリオワクチン約769回分にあたる、615,223個のキャップを回収しました。

※2 「エコキャップ」活動：ペットボトル約800本分のキャップで1人分のワクチンを贈り届けることができる





# サステナビリティ・コミュニケーション インデックス

味の素グループのサステナビリティの取り組みは、本レポートの他、様々な媒体を通じてお伝えしています。

ここでは関連するWebサイトをご紹介します。

サステナビリティへの取り組み <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/>



サステナビリティ関連資料ダウンロード  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/material/>



味の素グループ 企業情報サイト  
<http://www.ajinomoto.com/jp/>



味の素グループ 企業情報  
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/>



味の素(株) 商品情報サイト  
<http://www.ajinomoto.co.jp/index.html>



研究開発  
<http://www.ajinomoto.com/jp/rd/>



確かな商品をお届けするために  
 (品質保証)  
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/>



環境への取り組み  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/>



いのちのための活動紹介  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/sustainability/>



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/>



食卓から始めるエコライフ  
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/>



# 会社概要

## 味の素グループのグローバルネットワーク



世界26カ国・地域(日本を含む)  
 【うち生産工場 世界17カ国・地域 105工場(日本:48工場、海外57工場)】

● 法人会社、事務所	
▲ 調味料・加工食品・冷凍食品・飲料工場	70
▲ アミノ酸・化成品工場	21
▲ 医薬工場	5
▲ その他工場	6

(生産工場は包装工場も含む)  
 海外の連結子会社、持分法適用会社は54社(2013年10月1日現在)です。

### 会社概要

- 商号 ————— 味の素株式会社
- 本社所在地 — 〒104-8315  
東京都中央区京橋一丁目15番1号
- 電話番号 ——— 03(5250)8111(代)
- URL ————— <http://www.ajinomoto.co.jp/>
- 創業年月日 ——— 1909年5月20日
- 設立年月日 ——— 1925年12月17日
- 資本金 ————— 79,863百万円(2013年3月31日現在)
- 従業員数 ——— 単体3,343名 連結27,518名(2013年3月31日現在)
- 決算期 ————— 3月31日

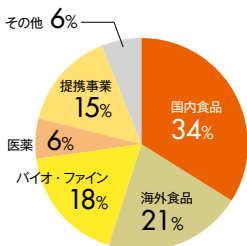
### 事業概要(主な製品区分)

- 国内食品 「味の素®」、「ほんだし®」、「Cook Do®」、  
スープ類、マヨネーズ類、冷凍食品、飲料等
- 海外食品 「味の素®」、風味調味料、スープ類、即席麺、  
飲料、加工用うま味調味料、核酸系調味料等
- バイオ・ファイン アスパルテーム、「パルスweet®」、化成品、  
飼料用アミノ酸、医薬用・食品用アミノ酸等
- 医薬 医薬品、医療用食品
- 提携事業 油脂、コーヒー類等
- その他 「アミノバイタル®」、物流、各種サービス 他

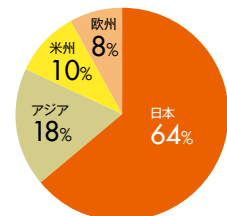
## 国内ネットワーク



### 事業別売上高構成比

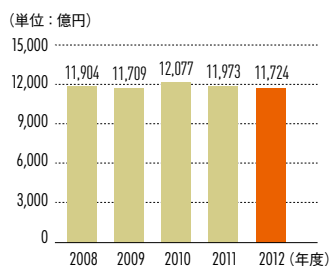


### 地域別売上高構成比

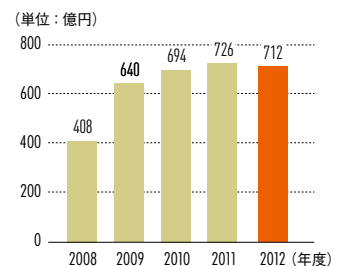


### 連結決算の概要

#### 売上高



#### 営業利益



# AJINOMOTO®

お問い合わせ先

味の素株式会社 CSR部

〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号

TEL 03-5250-8165 FAX 03-5250-8314

E-mail [csr\\_info@ajinomoto.com](mailto:csr_info@ajinomoto.com)

URL <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/>

環境活動に関するお問い合わせ先

味の素株式会社 環境・安全部

TEL 03-5250-8169 FAX 03-5250-8943

E-mail [en\\_soshiki@ajinomoto.com](mailto:en_soshiki@ajinomoto.com)

URL <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/>

本報告書記載記事の無断転載・複製を禁じます。©味の素株式会社2013

