

食の分野でできることに 今、私たちは取り組んでいます。



仮設住宅で暮らす方々の役に少しでも立てるように、食を通じたさまざまな活動を行っています。

みんなで集まって調理をし、おいしい料理を囲むことで、人と人との間に会話が生まれます。自然に笑顔がこぼれ、元気が出てきます。毎日を健康に生活するための力が湧いてきます。食とは食べ物から栄養をとるためだけのものではなく、人をつなげ、疲れたところを癒し、前を向いて暮らしていく力を与えるものだから。仮設住宅で暮らす方々のために、食の持つ力でできることがあるはず。まず私たちは、手に入りづらかった調味料やコーヒーのセットを仮設住宅入居の際に、お届けすることからはじめました。また現在では、料理を囲む機会が減ることや、食生活が乱れがちになることを解決したいと考え、参加型の調理会を開催。そこは栄養バランスのよい料理の作り方を学べるだけでなく、人々の交流の場にもなっています。私たちは復興の足取りが確かなものになるまで、食を通じた取り組みを続けていきます。



お米のもみ殻を捨てずに燃やし、工場のエネルギーにしています。

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

※重油ボイラー廃止による年間の10万トンのCO₂削減



アミノ酸をまぜた新しいコンクリートに魚たちが集まってきています。

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

※徳島大学、日建工学(株)、味の素®で共同開発



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

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



「味の素®」をつくる時に生まれる栄養たっぷりの液体を、肥料として畑に戻しています。

このみずみずしく実ったザボン、実はベトナムで「味の素®」をつくる際に生まれる肥料により育てられました。サトウキビやキャッサバなど、地域のさまざまな農作物を原料にして、世界各地でつくられている「味の素®」。私たちは、その土地の自然のめぐみがいつまでも続くような製品づくりを目指して、「味の素®」をつくる時に生まれる栄養たっぷりの液体を、有機質肥料としてムダなく活用。原料を育てる畑に戻し循環させることで、いつまでも製品や原料となる作物をつくり続けることを可能にしました。さらにこの肥料はザボンやゴムの木など、地域の農作物の栽培にも使われ、豊かな実りに貢献しています。



カツオに標識をつけて放流し、回遊ルートを調査する研究に協力しています。

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



豚や鶏のエサにアミノ酸をまぜて、排泄物由来の温室効果ガスを減らしています。

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

※一般的な慣行飼料を、リンを配合した低タンパク配合飼料に置きかえた場合の代表的な値

「味の素®」は、味の素®のうま味調味料の登録商標です。

人と地球の未来のために。
味の素グループは、自然のめぐみからおいしさをつくりだすだけでなく、いのちのめぐみを育み、大切に活かす活動に取り組んでいます。



おいしさ、そして、いのちへ。
Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

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