

もじもじ！のもじもじ。

もじもじ！

アミノ酸。

「味の素®」はグルタミン酸という

アミノ酸から生まれた

うま味調味料。

うま味調味料。

アミノ酸のチカラをもっともつと

人と地球の「いのち」の  
役に立っているために。

役に立っているために。

味の素グループが世界中で取り組んでいる  
知事知事な活動を紹介します。



もっと！

### お魚さんの住みやすい海。

アミノ酸をまぜた新しい  
コンクリートでお魚さんや  
貝さんのすみかをつくるための  
研究をはじめています。

海や河に生えている藻類は、お魚さんや貝さんの  
食べ物になるだけじゃなく、すみかでも  
あるんです。味の素<sup>®</sup>は、海や河にアミノ酸  
を混ぜたコンクリートブロックを沈めて  
藻類を育てて、お魚さんや貝さんの集まる  
場所をつくっています。

「環境活性コンクリート」を徳島大学、日建工学(株)、味の素は共同  
開発し、現在、全国で実験に取り組んでいます。

もっと！

### 温室効果ガス削減。

豚さんや鶏さんのごはんに  
アミノ酸をまぜて、栄養素の  
バランスを良くする事で  
ウンチなどから出る  
温室効果ガスを減らしています。

豚さんや鶏さんのごはんにアミノ酸を加え  
栄養素のバランスを良くする事でウンチ  
などから出る温室効果ガスも減らすことが  
できるんだって。元気で健康な豚さんや鶏  
さんを育てることが、地球の温暖化防止にも  
繋がるのです。

もっと！

### バイオサイクル。

「味の素<sup>®</sup>」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。

「味の素<sup>®</sup>」は、サトウキビやトウモロコシの  
糖分を発酵させてつくるんだって。味の素  
グループは、その発酵液からアミノ酸を取り  
出したあとに残る栄養たっぷりの液体も  
肥料にしてサトウキビなどを育てています。  
そのサトウキビがまた「味の素<sup>®</sup>」の原料  
となるという、つくり続けるための仕組み  
「バイオサイクル」にとりくんでいるのです。

もっと！

### 医療の分野でも。

アミノ酸は医療の分野でも  
もうなくてはならない存在です。

アミノ酸にはいろいろな効果があることが  
わかってきています。潰瘍の治療や、消化管  
の粘膜の修復。さらに免疫機能が低下して  
いる手術後の患者さんやHIVウイルスに  
感染している患者さんにも効果が認められ  
ています。その他にも、たとえば抗生物質や  
血圧降下剤、抗ウイルス剤を作るためにアミノ  
酸は医療の分野でも大活躍してるのです。  
エッヘン。

もっと！



おいしさ、そして、いのちへ。  
Eat Well, Live Well.  
**AJINOMOTO<sup>®</sup>**

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

「味の素<sup>®</sup>」は、味の素KKのうま味調味料の登録商標です。

# もっしー!のもっしー。

もっしー!

## アミノ酸。

「味の素」はグルタミン酸という

アミノ酸から生まれた

うま味調味料。

もっしー!

アミノ酸のチカラをもっしー

人と地球の「ごちそう」の

役に立てるため。

味の素は、海や河にアミノ酸を混ぜたコンクリートブロックを沈めて藻類を育て、お魚さんや貝さんの集まる場所をつくっています。

味の素は、海や河にアミノ酸を混ぜたコンクリートブロックを沈めて藻類を育て、お魚さんや貝さんの集まる場所をつくっています。

もっしー!

## お魚さんの住みやすい海。

アミノ酸を混ぜた新しい

コンクリートでお魚さんや

貝さんのすみかをつくるための

研究をはじめています。

海や河に生えている藻類は、お魚さんや貝さんの食べ物になるだけじゃなく、すみかでもあるんです。味の素は、海や河にアミノ酸を混ぜたコンクリートブロックを沈めて藻類を育て、お魚さんや貝さんの集まる場所をつくっています。

「環境活性コンクリート」を徳島大学、日建工学（株）、味の素は共同開発し、現在、全国で実験に取り組んでいます。

もっしー!

## 温室効果ガス削減。

豚さんや鶏さんのごはんに

アミノ酸を混ぜて、栄養素の

バランスを良くする事で

ウンチなどから出る

温室効果ガスを減らしています。

豚さんや鶏さんのごはんにアミノ酸を加え、栄養素のバランスを良くする事でウンチなどから出る温室効果ガスも減らすことができます。元気で健康な豚さんや鶏さんを育てることが、地球の温暖化防止にも繋がるのです。

もっしー!

## バイオサイクル。

「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。

「味の素」は、サトウキビやトウモロコシの糖分を発酵させてつくるんだって。味の素の工場は、その発酵液からアミノ酸を取り出したあとに残る栄養たっぷりの液体も肥料にしてサトウキビなどを育てています。そのサトウキビがまた「味の素」の原料となるという、つくり続けるための仕組み「バイオサイクル」にとりくんでいるのです。

もっしー!

## 医療の分野でも。

アミノ酸は医療の分野でも

もうなくてはならない存在です。

アミノ酸にはいろいろな効果があることがわかってきています。潰瘍の治療や、消化管の粘膜の修復。さらに免疫機能が低下している手術後の患者さんやHIVウイルスに感染している患者さんにも効果が認められています。その他にも、たとえば抗生物質や血圧降下剤、抗ウイルス剤を作るためにアミノ酸は医療の分野でも大活躍しているのです。

もっしー!



おいしさ、そして、いのちへ。  
Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

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

「味の素」は、味の素のうま味調味料の登録商標です。