

SUSTAINABILITY

サステナビリティ

2つのアウトカムの先にある健康でより豊かな暮らし。

味の素グループは、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指しています。そのためには2030年までに、フードシステム^{*1}でつながる「環境負荷の50%削減」と「10億人の健康寿命の延伸」という2つのアウトカムを両立して実現することが必要と考えています。

味の素グループの事業は、健全なフードシステム、つまり安定した食資源と、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。一方で、事業を通じて環境に大きな負荷もかけています。地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は当社グループの事業にとって喫緊の課題です。気候変動対応、食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって、さらには循環型社会の実現等を通じた地球環境の再生により、「健康寿命の延伸」に向けた健康でより豊かな暮らしへの取り組みが持続的に実現できると考えています。

味の素グループは事業を通じて、おいしくて栄養バランスの良い食生活に役立つ製品・サービスを提供するとともに、温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロス等による環境負荷の削減をより一層推進します。さらに、資源循環型アミノ酸発酵生産の仕組み（バイオサイクル）を活用する等により、自然資本や社会にポジティブな取り組みを推進し、強靱で持続可能なフードシステムの構築と地球環境の再生を目指していきます。

さらに、味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を最大限に活用し、イノベーションとエコシステムの構築により、フードシステムを変革していきたいと考えています。

*1 食料の生産、加工、輸送および消費に関わる一連の活動。

環境負荷を50%削減

10億人の健康寿命を延伸

強靱かつ持続可能な
フードシステム

地球環境の
負荷削減・再生

健康でより豊かな
暮らしへの貢献

気候変動対応
食資源の持続可能性
生物多様性の保全

おいしくて
栄養バランスの
良い食事

負荷低減

温室効果ガス排出削減
プラスチック廃棄物削減
フードロス低減
サステナブル調達

食資源確保

おいしい減塩
たんぱく質の摂取
職場の栄養改善

環境負荷の削減

環境負荷50%削減へのアプローチ。

味の素グループは、2030年に環境負荷50%削減のアウトカム実現、さらには2050年までに温室効果ガス排出量のネットゼロ化達成に向けて引き続き取り組みます。2030年に向けては、これまでの主要なテーマであ

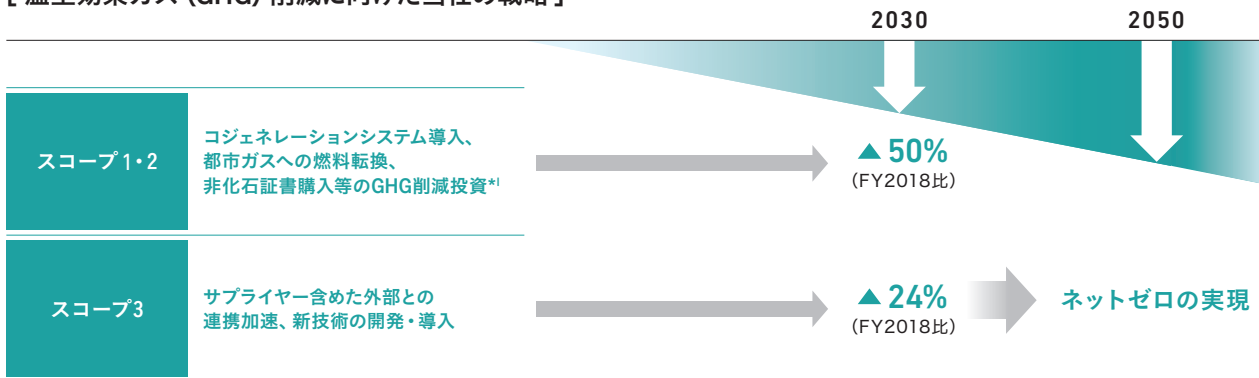
る温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロスの削減、持続可能な調達の実現といった目標を継続し、これらの取り組みを推進します。

温室効果ガス削減に向けて。

2022年度のスコープ1、2における温室効果ガス(GHG)削減量は、基準年である2018年度から19%削減、スコープ3におけるGHG削減は基準年に対し約

3%の削減となりました。スコープ3のさらなるGHG削減に向け、まずはタイのMSG原材料から、サプライヤーとの協業に向けた対話を開始しました。

[温室効果ガス (GHG) 削減に向けた当社の戦略]



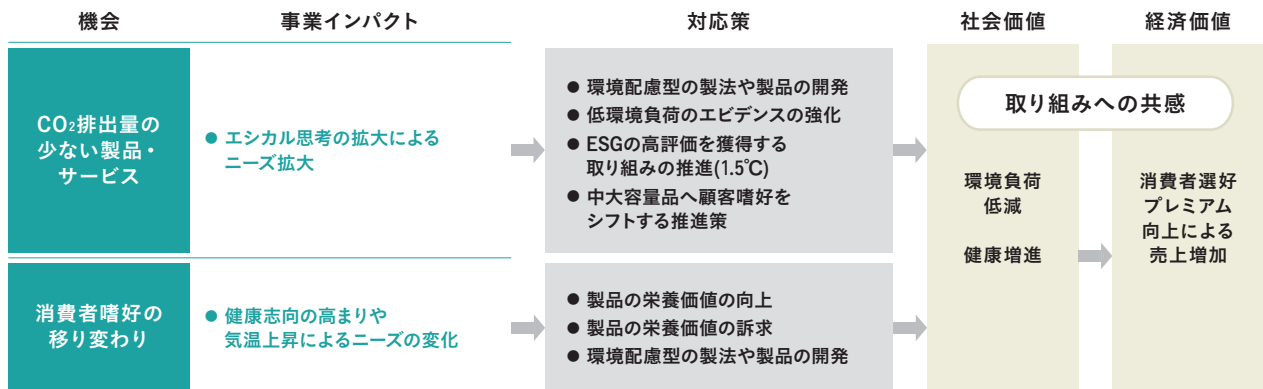
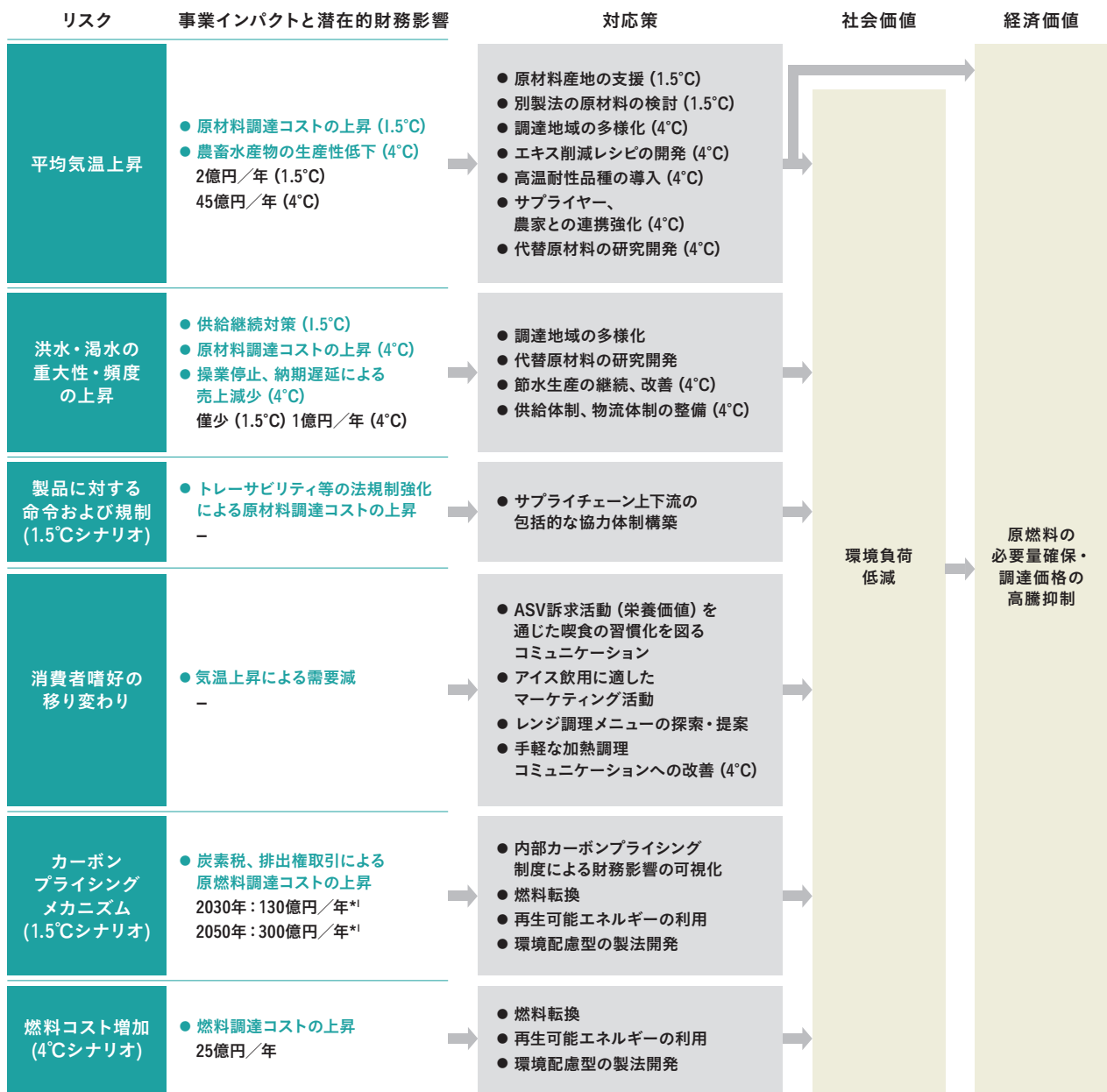
*1 今後もさらなるGHG削減に向けた投資を検討しており、決定次第、適宜開示してまいります。

今注力する、アミノ酸発酵のバイオサイクル。

味の素グループでは、タイ、ブラジル、ベトナム、インドネシア等、グローバルで独自のアミノ酸発酵のバイオサイクルを構築しています。それぞれの国・地域で入手しやすい農作物を主原材料として発酵法でアミノ酸を生産しており、アミノ酸抽出後の栄養豊富な副産物(コブ

口)を肥料や飼料としてほぼ100%活用しています。このような循環型アミノ酸発酵プロセスを「バイオサイクル」と呼び、従来の化学肥料製造に伴う温室効果ガス排出量の削減や持続可能な農業の支援に取り組んでいます。

[シナリオ分析サマリー]



*1 4°Cシナリオは現状の成り行きであり炭素税・排出権取引の追加・増税は想定しておりません。

2030年までに
プラスチック廃棄物

0 ゼロ化



包材のプラスチック使用量を削減した製品例。

味の素グループは2030年までにプラスチックの使用を製品の安全性や品質に必要な最小限とし、また使用するプラスチックはすべてリサイクルに適した素材へ転換します。一方で回収・分別・リサイクルに向けた各国・地域の取り組みを支援します。2022年度のプラスチッ

ク使用量は69千tでそのうちリサイクルに適したものは48%^{*1}でした。薄肉化等で約800t/年の使用量を削減し、また約900t/年の包材をリサイクルし易い設計へ変更しました。また、インドネシア等で廃棄物の回収の取り組みが始まっています。

*1 リサイクル可能な包材の定義を見直しました。

2025年度までに
2018年度比でフードロス

50%削減^{*2}



フードロス削減のブランド「TOO GOOD TO WASTE～捨てたもんじゃない!～TM」ロゴ。

【フードロス削減率(発生量対生産量原単位)】

原料受け入れからお客様への納品までのフードロス削減率 ^{*2} (対FY18)	FY20 (実績)	FY21 (実績)	FY22 (実績)	FY25 (目標)
	13% 削減	23% 削減	39% 削減	50% 削減

2 原材料の受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを2018年度比で50%削減 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standardを参考に測定しています(対象組織で計測方法が異なる場合もあります)。

原材料の受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを2025年度までに2018年度比で半減する目標を掲げています。発生の抑制と発生したフードロスを飼料や肥料として有用化する取り組みが進み、概ね目標達成の見込みが立っています。また2050年度までに製品

ライフサイクル全体で発生するフードロスを半減するという長期ビジョンを掲げています。2022年にフードロス削減のブランド「TOO GOOD TO WASTE～捨てたもんじゃない!～TM」を策定。私たちが関わるフードサプライチェーン全体で取り組みを一層進めていきます。

2030年度までに
重点原材料の持続可能な調達率

100%に



原材料調達の現地視察の様子。

責任あるサプライチェーンを構築すべく、サプライチェーン上の課題の可視化、人権影響評価の実施、アニマルウェルフェアの推進等を進めています。重点原材料(パーム油、紙、大豆、コーヒー豆、牛肉、サトウキビ)は、

持続可能な調達比率を2030年度までに100%にすることを目指し、トレーサビリティの確立および認証品の調達を進めています。2022年度の主な実績はパーム油の調達率99%、紙の調達率98%でした。

生物多様性を守る重要性。

味の素グループは、事業を継続させながら生物多様性への影響を低減し、そして地球環境を守っていくことの重要性を認識しています。2023年6月には、味の素グループポリシーに記載している事項に加えて生物多様性に関する事項を定めたガイドラインを制定しました。

また、TNFDのLEAPアプローチ^{*1}のフレームワークに沿って、モデルケースとして、MSG、コーヒー、「ほ

んだし[®]」の3品目につき検討を行いました。今後、ほかの製品や事業についても検討を進めるとともに、3品目については優先する地域・製品で自然への依存と影響を詳細に分析します。

事業活動が生物多様性に与える影響を減らし生物多様性の復元や再生にも寄与することで、事業活動の影響のネットポジティブ化^{*2}を目指します。

*1 企業および金融機関内の内部の自然関連のリスクと機会の評価をサポートすることを目的としたガイダンスで、リスクと機会を評価しフレームワークに沿った開示の準備に各企業が自発的に取り組むことを推奨している。なおLEAPはLocate、Evaluate、Assess、Prepareの頭文字。

*2 事業によって引き起こされる生物多様性への影響が、その影響を回避・低減するとともに復元・再生させる行動によって、正味の成果としてポジティブになること。

農業資材を通じて世界中の生活者のWell-beingへ貢献する。

味の素グループでは40年以上前から、アミノ酸生産時に発生する栄養豊富な副産物（コプロ）を肥料として有効利用してきました。現在、タイ、ベトナム、ブラジル等の海外拠点では、コプロを製品として販売し、現地の農家に使用いただくことで農業生産性の向上に貢献しています。

また、スペインにある味の素グループのアグロ2アグリ社では、主にアミノ酸をベースとしたバイオスティミュラント製品^{*3}の製造・販売を行っています。同社は、農薬や肥料メーカー等に原材料を供給するB2B事業と、農家のニーズに応じた農業資材の販売・サービスを行う

B2C事業の両方を有しており、アミノサイエンス[®]に基づいた製品開発力を強みに世界50カ国以上で事業を展開しています。

同社のバイオスティミュラント製品によって、農作物の収穫量と品質を向上させることができ、水、肥料、燃料の使用量を削減した持続可能な農業に貢献しています。さらには農作物の栄養吸収力を高め、たんぱく質やビタミンを増加させる効果があることがわかっています。今後も環境と栄養の両面で、世界中の人・社会・地球のWell-beingに貢献していきます。

*3 アミノ酸等の発酵微生物由来成分や天然抽出物等のナチュラルな素材を配合して、植物が本来持つ免疫力や植物の成長を促す農業資材。



左/アグロ2アグリ社製品を使用したアルゼンチンのサクランボ農家。右/アグロ2アグリ社製品を使用したコロンビアのカカオ農家。

健康寿命の延伸

「妥協なき栄養」のための4つのコミットメント。

味の素グループは、「妥協なき栄養」のアプローチにより、10億人の健康寿命延伸に貢献していきます。「妥協なき栄養」のアプローチとは、栄養バランスの良い食事の提案や提供にあたり、味の素グループの重視する「おいしさ、食へのアクセス、および地域や個人の食生活」に妥協することなく、減塩・減糖・減脂と、たんぱく質や

野菜・果物の適切な摂取を推進することです。より具体的な目標として、2021年度より取り組んでいる「栄養コミットメント」を通じ、栄養価値を高めた製品の提供機会を増やしていくこと、また最も身近なステークホルダーである従業員の栄養リテラシーを高めることで、ポジティブな影響を発揮していくことを目指しています。

栄養バランスの良い食事



Nutrition Commitment 1 おいしい減塩の 実践

うま味による 減塩効果の定量化

うま味を活用した減塩の取り組みを2022年度は国内12自治体、海外10カ国で展開。「U20 Healthy Umami Research Project」ではアカデミアと連携してうま味による減塩効果の定量化を試み、論文として発表。

Nutrition Commitment 2 健康に役立つ 製品の提供

栄養プロファイリングを 13カ国で展開

2020年に栄養プロファイリングシステム「ANPS-Product」運用開始。13カ国、16法人に導入、800を超える製品を評価しています(2023年3月現在)。アミノサイエンス®を活用した、健康に役立つ製品開発も推進。

Nutrition Commitment 3 レシピや情報、 メニューの提供

SNS等を通じた 情報発信に注力

生活者に向けて、オウンドメディアやSNSを通じて、おいしい減塩のレシピや情報を発信し、多くの人に実践してもらうことを目指しています。インフルエンサーとのコラボレーション等の情報発信も強化しています。

Nutrition Commitment 4 職場の 栄養改善

従業員の 栄養リテラシー向上

ASVマネジメントの一環として、職場の栄養改善に注力。従業員の栄養に関するリテラシーの向上に取り組んでいます。2020年度より2022年度までに延べ5.6万人の従業員に栄養教育を実施しました。

10億人達成のためのロードマップ。

味の素グループでは、2030年までに「10億人の健康寿命の延伸」というアウトカムの実現に向けて、栄養改善の取り組みを進めています。目標である10億人に対して、2022年度の栄養改善に貢献する製品の提供人数として、うま味調味料で5.4億人、減塩製品、あるいは、たんぱく質摂取に役立つ製品で3.4億人の合計8.8億人に到達しました。うま味調味料は、「うま味を使ったおいしい減塩」の活動を世界各国で推進し、「おいしさ」のタッチポイントから「おいさと健康」のタッチポイントへ進化・拡大してきています。また、「環境負荷50%削

減」と「10億人の健康寿命延伸」だけでなく、「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingへ貢献する」ための幅広い道筋を示すべく検討を開始しました。

うま味調味料の提供人数	減塩製品、あるいは、たんぱく質摂取に役立つ製品の提供人数	合計の提供人数
5.4億人	3.4億人	8.8億人

アジア発のNPS (栄養プロファイリングシステム) 策定と推進に向けた取り組み。

味の素グループは、栄養バランスの良い食事を推進するため、様々なステークホルダーと協働しています。食品の健康度を評価するための栄養プロファイリングシステム(NPS)は、市販されている個々の製品を評価するために開発されたものがほとんどです。しかし、日常の食事には加工食品ばかりでなく、家庭で調理した料理等、各国・地域によって異なる多様な要素が含まれています。その実態を考慮し、味の素グループは料理や食事の栄養価値を評価する栄養プロファイリングシステム(ANPS-Dish^{*1})を開発しました。

この知見に基づき、タイ・バンコクで開催されたPrince Mahidol Award Conference(PMAC) 2023のサテライトイベントとして、マヒドン大学栄養研究所、ネイチャーリサーチ・カスタムメディアと共同でシンポジウム「Healthy Eating and Nutrient Profiling in Asia」を開催し、著名なパネリストと共に、アジアにおける栄養課題と食生活の実態を考慮したNPS開発の重要性について議論しました。

また、2022年12月にATNF^{*2}が日本で開催したステークホルダーズ・ミーティングに民間企業の代表として参加し、地域の栄養課題と食生活の実態を考慮した栄養改善の取り組みが必須であるとの意見を述べ、日本企業

の取り組みを評価するインデックス(評価手法)は、産官学共同で検討すべきと提案しました。味の素グループは、今後も世界の重要なステークホルダーと関わり、健康的で栄養バランスのよい食事の推進と、それを評価し、消費者に伝える仕組みを構築していきます。

*1 「味の素グループサステナビリティデータブック2022」では「ANPS-M」(for Menu)と記載していたが、ANPS-Dishに名称変更を行った。

*2 オランダに本部を置く独立非営利団体で、世界の栄養問題に対する民間セクターの貢献度を客観的に評価・改善することを目的とする。



Healthy Eating and Nutrient Profiling in Asiaシンポジウムの様子。

©Thomas De Clau

In the World

インドネシア味の素社 “Health Provider”活動の進捗



左/学校給食プロジェクトの様子。中/コプロ製品。右/プラスチックごみの回収ステーション。

栄養リテラシーの向上と、環境保全に向けた3つの取り組み。

インドネシア味の素社では、従業員一人ひとりが業務を通じて、健康や栄養、環境負荷削減等、サステナビリティに関する取り組みを生活者に伝えるASV活動を実践しており、独自に“Health Provider”活動として推進しています。背景にあるのはインドネシアが抱える二つの社会問題です。一つは国民平均寿命が短いこと。平均寿命は男性70.1歳、女性74.6歳で、高血圧性疾患の多さも問題視されています。もう一つは深刻な海洋汚染です。このまま環境問題が悪化すれば、今後、海洋食資源の確保が困難になるリスクも抱えています。

これらの課題を解決するため、インドネシア味の素社では社内外における栄養リテラシー教育に注力しています。学校給食プロジェクト（SLP）は2018年にポゴール農科大学と共同で開始しました。栄養バランスの良い給食の提供と栄養教育を実施し、行動変容と栄養改善につなげています。インドネシア宗教省とも連携し、SLPは2021年度には6校、2022年度には12校の寄宿学校に導入されています。また従業員を対象にした栄養教育によってリテラシーを高め、当社従業員の健診結果のAグレード比率の向上を目指しています。2023年度は、栄養リテラシー獲得に合わせた表彰制度も導入します。

環境問題へのアプローチとしては、大きく三つの取り組みがあります。一つ目は、工場におけるボイラー熱源の石炭からバイオマス燃料への切り替えです。CO₂排出量を大きく削減できる一方、コスト増や燃料の安定調達が新たな

課題となりますが、パームヤシ殻や木質ペレット、未利用の農業残渣を活用することで課題解決を図っています。

二つ目はプラスチックごみの回収とリサイクルです。スタートアップのレコシステム社と組み、「ごみ回収ステーション」を伝統市場に設置し、多層ラミネート包材を含む非有機ごみの有償買い取りを開始しています。こうした取り組みは社内外で多くの共感と協力が得られ、構想から半年という短期間で実装に至りました。この新しいエコシステムは、参画する全てのステークホルダーにとってメリットがあるため、サーキュラーエコノミー（循環型経済）実現の第一歩となることでしょう。

最後は、MSG発酵の副産物を主原材料としたコプロビジネスです。従来の「AJIFOL®」等に加え、アミノ酸の力でさらに製品価値を高めたコプロ製品（肥料）の導入を検討中で、農作物の収率向上、収穫期間短縮を通じた農家の収入向上に貢献したいと考えています。

私たちはこれらの活動への理解を深めていただくため、動画を制作し、SNSを通じて配信も行っています。“Health Provider”活動の認知度を上げ、インドネシアにおける企業イメージの向上を目指します。

今や“Health Provider”という言葉は、インドネシア味の素社のスタッフをつなげる合言葉となっています。「社会価値・経済価値の共創」というASVの概念がスタッフ全体に浸透し、サステナビリティ活動が事業そのものに組み込まれてきています。

環境負荷削減と栄養改善に関する主な取り組み。

「環境負荷の50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」の両立実現に向けて、特に関係の深い以下の項目について、中長期的な目標とKPIを設定し、強みを活かしながら、様々な取り組みを着実に進めています。

主な取り組み	主な施策	KPI/目標
栄養バランスの良い食事の推進		
おいしい減塩の実践支援	●「Smart Salt (スマ塩)」プロジェクトのグローバル展開	<ul style="list-style-type: none"> ● 栄養価値を高めた製品の割合 / 2030年度までに60% ● 栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供 / 2030年度までに年間4億人 ● アミノ酸の栄養・生理機能を活用した製品の利用機会 / 2030年度までに2倍 (対2020年度) ● 従業員への栄養教育 / 2025年度までに延べ10万人
たんぱく質摂取促進	<ul style="list-style-type: none"> ● たんぱく質を豊富に含む製品の販売 ● 高たんぱくメニューの提案 	
おいしい減糖と減脂の実践支援	● 高甘味度甘味料、油脂感を付与する素材、低脂肪製品の販売	
野菜や果物の摂取促進	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜摂取を推進する「ラブベジ[®]」プロジェクトの展開 (日本) ● 野菜を多く摂取できるレシピの紹介 	
多様な由来のたんぱく質摂取促進	● 植物由来の代替たんぱくをおいしくする技術の開発	
健康に役立つ製品の提供	<ul style="list-style-type: none"> ● 栄養価値を可視化する味の素グループ栄養プロファイリングシステム (ANPS) の活用 ● アミノ酸の機能を活かした製品開発の推進 	
職場の栄養改善	<ul style="list-style-type: none"> ● 従業員の栄養リテラシーの向上 ● 職場の栄養改善同盟 (WNA)への加盟、WNAスコアカードを用いた職場の状況把握と活動推進 	
温室効果ガス排出量削減	<ul style="list-style-type: none"> ● 温室効果ガス排出係数の低い燃料への転換 ● 再生可能エネルギー電力の導入 ● 省エネ推進 	【SBTi目標】 <ul style="list-style-type: none"> ● 温室効果ガス排出量削減率 (対2018年度) / 2030年度までに、スコープ1、2で50%、スコープ3で24%を削減 ● 2050年度までに温室効果ガス排出量のネットゼロ
	● 再生可能エネルギー電力の導入	【RE100目標】 <ul style="list-style-type: none"> ● 電力の再生可能エネルギー化 / 2050年度までに100%
プラスチック廃棄物ゼロ化	<ul style="list-style-type: none"> ● プラスチック使用量削減、モノマテリアル等のリサイクルし易い包装資材への転換 ● 事業活動を行う国・地域におけるリサイクルの社会実装への貢献 	● プラスチック廃棄物 / 2030年度までにゼロ化
サプライチェーンにおけるフードロス削減	<ul style="list-style-type: none"> ● 生産工程のロスの低減 ● 需給・生販バランスの最適化、賞味期限延長 ● 有用化推進 	● 原材料受け入れからお客様納品までのフードロス削減率 (対2018年度) / 2025年度までに50%削減
	<ul style="list-style-type: none"> ● サプライヤー、小売り、流通との連携推進 ● 廃棄削減に役立つ製品開発 ● 生活者へのロス削減普及活動 	● 製品ライフサイクル全体で発生するフードロス削減率 (対2018年度) / 2050年度までに50%削減
原材料の責任ある調達	<ul style="list-style-type: none"> ● サプライチェーン上の課題の可視化、人権影響評価の実施、アニマルウェルフェアの推進 ● トレーサビリティの確立および認証品購買の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ● 人権・環境デューデリジェンスの確実な推進 ● 重点原材料*の持続可能な調達比率 / 2030年度までに100% <small>* パーム油、紙、大豆、コーヒー豆、牛肉、サトウキビ。</small>
生産工程の水使用量削減	● 生産プロセスの最適化	● 水使用量削減率 (対生産量原単位削減率) / 2030年度までに80%削減 (対2005年度)