

味の素グループ サステナビリティレポート 2014

人と地球の未来のために —



「味の素グループ理念」

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

「味の素グループビジョン」

私たちは、お客様に役立つ独自の価値を創出し続ける
「グローバル健康貢献企業グループ」を目指します。

「味の素グループWay」

私たちの仕事の基本

新しい価値の創造 Create New Value

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

技術に裏打ちされた商品価値の創造、新しい食生活の提案

社会への貢献 Social Contribution

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

社会的課題の解決／地球環境の改善／安全と安心
信頼されるものづくり／公正、公平、透明、簡素

開拓者精神 Pioneer Spirit

新しい事業、新市場の開拓に常に挑戦し続けます。

現場レベルの粘り強い知恵と努力の積み重ね
地域文化や市場に適合した市場創造

人を大切にする Value People

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

活躍の場の提供／育成・支援・フォロー／公正な評価／チームワーク

『味の素グループ サステナビリティレポート2014』 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 (140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(2014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フルレポートP74に示しています。

対象期間

2013年度(2013年4月~2014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:2014年10月(PDF版) 11月(冊子版)

次回発行予定:2015年7月

前回発行:2013年10月

CONTENTS

- 1 編集方針
- 2 目次
- 3 **トップメッセージ**
確かなグローバル・スペシャリティ・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

- 5 味の素グループの中期経営計画と価値創造の在り方
- 7 味の素グループの重要課題の策定プロセス
- 9 21世紀の人類社会の課題解決に向けたアプローチ

特集 人と地球の未来に貢献するために

- 11 **特集1**
おいしさと健やかな生活を、世界へ
- 21 **特集2**
限りある食資源を未来につなぐ
- 29 **特集3**
地球とともに事業を続けるために

2013年度活動報告

- 35 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)
- 37 サステナビリティに向けた考え方の共有
- 38 **組織統治** 責任ある経営で企業価値を高める
- 46 **公正な事業慣行** 倫理的で誠実な取引の実践
- 52 **人権** 事業にかかわるすべての人の権利を大切に
- 56 **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
- 74 **環境** すべてのいのちの基盤、地球持続性を守る
- 104 **消費者課題** 消費者とともに築く持続可能な社会
- 118 **コミュニティ** 地域に暮らす人々とともに築く発展
- 136 サステナビリティ・コミュニケーション インデックス
- 137 会社概要

確かなグローバル・スペシヤリティ・
カンパニーを目指して



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

創業以来の精神を受け継ぎ、 人と地球の健やかな未来に貢献する

「いのちのために働く」ということ。それは、科学者・池田菊苗博士が第5の基本味「うま味」を発見し、事業者・二代 鈴木三郎助による創業以来105年、味の素グループが揺らぐことなく持ち続けてきたアイデンティティです。「うま味」のもとであるグルタミン酸は、あらゆる生命の源として欠くことのできないアミノ酸の一種であり、「うま味を利用して栄養のある食を広め、国民を健康にする」という二人の強い想いを世界に広げるために、私たちは食や健康、医薬といった分野で事業を行ってきました。

21世紀を迎え、人類活動の蓄積に端を発する様々な課題が顕在化しています。その中には、味の素グループが事業を通じて価値を創出していくことで解決できる課題が、確かに存在しています。世界各

地でビジネスを行う中で、私たちはそのことを痛感し、果たすべき責任と向けられた期待の大きさを改めて噛み締めてきました。そして、優先して取り組むべき課題を抽出するために、多くのステークホルダーと対話を重ねてきました。そこで見出されたのが、21世紀の人類社会の課題として挙げる「地球持続性」「食資源」「健康な生活」の3つです。

この3つの課題は、複雑に絡み合いつなっています。味の素グループは「食」を基本とする企業として、増え続ける世界人口に対し、持続可能な「食」と「栄養」の提供に貢献していく責任があります。私たちの仕事の多くは、自然の恵みを活かし、世界の人々の食卓を豊かにしていくことです。そして、「食資源」を持続的に確保するためには、健全な地球環境・地球持続性が不可欠であり、健康な生活を実現するためには、相応の食資源を必要としているのです。そして、すべての人がおいしく食べて、健康に暮らしていくためには、これ以上地球に負荷をかけることはできません。すなわち、事業を行う地域の農地、

水、エネルギーなどの資源を効率的に利用し、持続可能なサイクルを実現しつつ、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なければなりません。同時に、「食」に関する課題もさらに複雑になってきています。

「食料問題」を例にとりて考えてみましょう。2050年には95億人に達するといわれる世界人口に対し、食料の供給増は不可欠です。しかし食料問題は他にも、新興国を中心とした食肉需要の増加や、気候変動による生態系への影響など様々な要因が複層的に絡んでいます。また途上国では栄養が不足している一方で、先進国では過剰栄養が課題になるなど、相反する問題も発生しています。加えて、食料を持続的に確保していくためには、需給バランスを適正に改善し、生産効率を上げつつも、生態系への負荷は極小化していかなければなりません。そして、そうしたすべての課題は、地球が健やかに持続できてこそ解決が可能となります。気候変動や環境汚染が大きな影響を及ぼし、資源の利用が許容を超えつつある現在の地球の未来は深刻です。

地球上の生きとし生けるものすべてにとってサステナブルな未来を実現していくために、私たちは事業を通じて課題に挑み、解決に向けた具体的なアプローチを続けていきます。

「スペシャリティ」を発揮し 事業を通じて価値を生み出す

2011-2013 中期経営計画は課題解決に貢献していくための基盤をつくる期間と位置づけ、オープン&リンクイノベーション発想による研究開発分野の発展や、グローバル人材の育成などを進めました。これにより、様々な栄養課題の解決の道筋や、バイオ・ファイン技術を利用した新素材の開発、より低資源での発酵技術などの成果と進展が見られ、次のステップへ大きな期待ができるようになりました。

2014-2016 中期経営計画では味の素グループの「スペシャリティ」として、当社ならではの独自の技術を磨き、多様な顧客のニーズや課題に応える価値創造を追求していきます。他社には真似のできない、「先端バイオ・ファイン技術が先導する技術力」と、「誰よりも顧客のことを理解し、自分事として考え抜くことによって生まれる顧客機会発見力」、そして「顧客価値創造力」を合わせスペシャリティ食品企業グループを実現していきます。

私たちは、創業以来食のビジネスを通じて栄養課題に貢献し、その志は、21世紀の人類社会の課題に事業を通して貢献していくことに引き継がれてきました。そして今、この「スペシャリティ」を活用し、より影響力の大きい社会・環境価値を味の素グループの事業を通じて作り出し、社会に提供していくこと＝「Ajinomoto Group Shared Value (ASV)」を推進していきます。

そのためには、食とアミノ酸に関する技術・知見を最大限に活用しなければならないと考えています。世界一のアミノ酸発酵技術や調味料

技術を深化させ、「おいしさ」による栄養改善の可能性をさらに多くの世界に広げること、食資源の持続的な確保に向けての低資源利用発酵を中心とした効率的な生産方法を確立すること、最先端のアミノ酸技術で先端医療へ貢献することなど、多くの具体的な方針を立て、実行に移していきます。昨年、産学協同で開発に成功・事業化に向けて動き出しているiPS細胞用培地などは、積み重ねてきた技術・知見が、医療などの分野に可能性を広げ、味の素グループの強み「スペシャリティ」が新たなビジネスモデルにつながった一例といえます。

グローバル・スペシャリティ・カンパニーに 相応しい組織と人材をつくる

こうした考え方のもとでビジネスを推進していくためには、機動的で効率性の高いガバナンスと人材育成が不可欠です。新中期経営計画では、「次期経営人材」の母集団を形成していきます。また、海外役員の現地化、女性マネージャーの登用など、多様な才能からなる厚い人材層によるダイバーシティ・マネジメント基盤を確立し、より具体的な目標も設定しました。これらを確実に実行していくことで、グローバル・スペシャリティ・カンパニーへの道をより確かなものにしていきます。

また、国際社会でより責任ある行動をとる意志表明として、味の素グループは「国連グローバル・コンパクト」を支持しており、2014年8月に改定した「味の素グループ行動規範」では基本原則の一つとして支持を表明しています。

味の素グループが事業を続けてきた105年は、地球上の多様ないのちと向き合い、深い知見を持つ人材を育て、いのちのための技術を追求し続けてきた歴史に他なりません。

人と地球のために働くこと。私たち味の素グループは、創業以来の精神を貫き、強い意志でイノベーションを実現し、人と地球のサステナブルな未来に貢献し続けていく覚悟です。

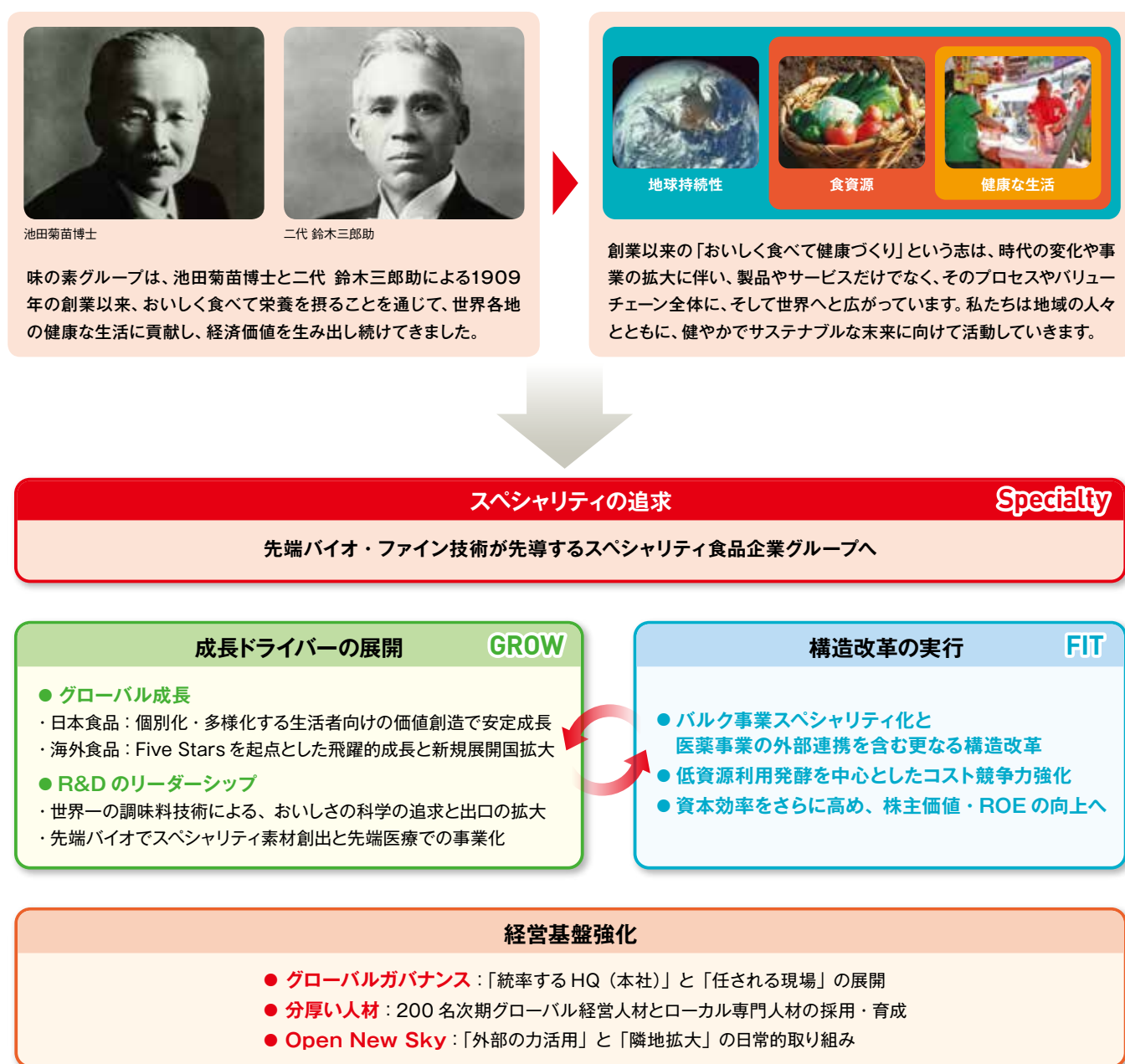


味の素グループの中期経営計画と 価値創造の在り方

味の素グループは「2020年にグローバル食品メーカーのトップ10入りを果たす」という目標を掲げ、事業の構造改革を行い、成長の加速を進めています。

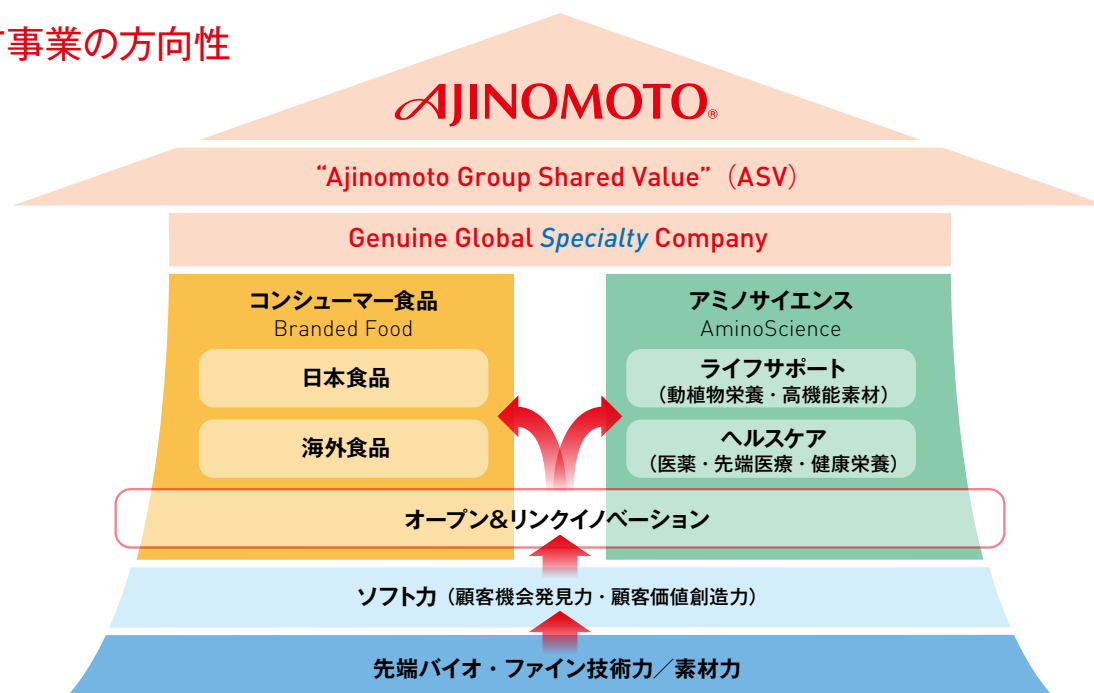
2014-2016 中期経営計画では「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニーへ」という目標を掲げ、より力強い成長へ向けて舵を切りました。

2014-2016 中期経営計画の基本方針



2014-2016 中期経営計画では、「スペシャリティ」の追求を計画推進の鍵として、「成長ドライバーの展開」と「構造改革の実行」を追求するとともに、土台となる「経営基盤強化」にも取り組み、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を目指します。

目指す事業の方向性



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

「スペシャリティ」とは、味の素グループの強みの源泉である、先端バイオ・ファイン技術に立脚する素材力というハードの力と、顧客機会を見出し、顧客価値を創造していくソフトの力の融合から生まれる高い付加価値のことです。この「スペシャリティ」という強みを通じて、

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

戦略目標

		指標	2013 年度実績	2016 年度計画	
ビジネス指標	利益成長 (の規模)	営業利益	625 億円	910 億円	
戦略目標	成長 ドライバーの 展開	グローバル成長	全社の海外利益比率	47%	60%
		R&D のリーダーシップ	将来の成長を担う全社戦略テーマへの R&D 費投入比率	45%	50% 以上
	更なる 事業構造強化	コモディティから スペシャリティへ	バルク事業 ^{※1} 利益比率	—	10% 程度
	経営基盤 の進化	分厚い人材	「グローバル人事制度」の導入による将来の経営人材候補	—	200 名
		経営役員の現地化比率	40%	50%	
		女性マネージャー比率	14%	20%	

※1 バルク事業:加工用うま味調味料、飼料用アミノ酸、甘味料

味の素グループの事業規模

(2014年3月31日現在)

事業展開	製品展開エリア	生産工場数
26の国・地域	130の国・地域	120工場
売上高	従業員数	創業から
9,913億円	27,579名	105年

味の素グループの重要課題の策定プロセス

味の素グループが世界の人々から信頼される真のグローバル企業となるためには、様々なステークホルダーとの対話を継続的に行い、いただいたご意見を企業活動に反映しながら成長していく必要があると考えています。

時代や社会情勢によって変わる「味の素グループに求められるもの」を敏感にキャッチしながら、重要課題（マテリアリティ）を見極め、ビジネスプロセス全体を通じて社会・環境に貢献できる存在となれるよう、これからも皆様との対話を継続的に行ってまいります。

社内の対話

「ありたい姿」の検討

本社機能部門の担当者が集まり、それぞれの部門のステークホルダーの立場に立って「味の素グループがどのような企業集団になっていくべきか」の議論を重ねました。

味の素グループCSRビジョン

世界の人々から信頼される真のグローバル企業として、持続可能な地球環境を守り、食と健康を通じてよりよい社会の実現に貢献しています。

2005年4月

「CSR経営」の標榜

2005年からの中期経営計画「A-dvance10」で示した3つの経営方針の一つに「CSR経営」を掲げました。事業活動のバリューチェーン全体を通して社会に貢献し、広く社会からの信頼を集め、企業価値の向上を目指す姿勢を明確に打ち出しました。

2005年10月

CSRビジョン・2020年のCSR達成像策定

味の素グループ理念を実現する具体的な取り組みとして、「食」「健康・医薬」「食資源・環境」「人材育成」「パートナーシップ」の5つの切り口で2020年のCSR達成像を策定。CSRの考え方を整理した「CSRビジョン」も発表しました。

2008年

CSR総合戦略の策定

有識者からの様々な意見を取り入れながら、バリューチェーン全体での取り組みをより強化するために「CSR総合戦略」を策定。事業を通じて社会・環境に貢献する姿勢をより明確にするとともに、財務的・非財務的の双方の価値向上で企業価値を最大化することを示しました。

社会との対話

有識者との意見交換

CSR達成像をベースに、「食品の安心」や「お客様満足の向上」などのテーマで、有識者からご意見をいただきました。

「味の素グループのCSR活動にご意見をいただく会」

消費者関連や人権・環境・社会貢献の分野などの有識者をお招きし、役員・従業員とテーブルに分かれてテーマごとに議論を行う会を、2005年から2010年まで継続して実施しました。CSRの幅広い領域に、ステークホルダーの方々から様々なご意見をいただき、社内の視点だけでは気づかないご指摘をいただく貴重な場となりました。



社会との対話

有識者アンケートによる課題の優先順位づけ

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

期待が高かった主な項目

- 環境
- サプライチェーンを通じた人権・労働
- 食資源
- 食の安全・安心
- 健康課題への取り組み など



21世紀の人類社会の課題



地球持続性



食資源



健康な生活

2009年

創業100周年を機に 企業理念体系を見直し

「味の素グループ理念」を見直すとともに、グループ共通の価値観として「味の素グループWay」を策定しました。

「21世紀の人類社会の 課題」を整理

これまでの社内外の対話から導き出された「地球持続性」「食資源」「健康な生活」の3つの社会課題を経営の中心に据え、事業を通じて貢献していくことを社内外に発表しました。

CSR推進計画の再編

社会との対話を通じて明確になった味の素グループへの期待を反映し、「CSR総合戦略」を3つの社会課題に基づく「CSR推進計画」へと再編しました。

2011年

CSR方針の策定

3つの社会課題への貢献は、味の素グループが社会と共存・発展するための前提条件であると位置づけ、2011-2013中期経営計画では「CSR推進計画」を「CSR方針」として強化しました。

2014年

「Ajinomoto Group Shared Value (ASV)」を表明

2014-2016中期経営計画において、従来の「CSR方針」をベースに「ASV」を表明しました。「ASV」では3つの社会課題への貢献をより具体的にするとともに、全社各部門で生み出される社会価値の特定と数値目標の設定を行うなど、全社的な取り組みを進めています。「ASV」のさらなるレベルアップを目指し、今後、事業を通じたモニタリングを行うとともに、社会との対話も継続していきます。

社内の対話

ワークショップによる検討

各研究開発部門と事業部門の担当者が集まり、3つの社会課題にどのように貢献するかを検討。味の素グループならではの技術力や製品開発力、バリューチェーンへの提案を通じた貢献計画などを整理しました。

社会との対話

各分野の専門家との対話を実施

「ASV」の考え方をより実践的なものにしていくために、様々な分野の有識者と個別に対話を行い、最新の動向や味の素グループの活動への評価について意見を交換しました。



アース・ポリシー研究所
レスター・R・ブラウン氏



GIST Advisory
パヴァン・スクデフ氏



デンマーク人権研究所
フランク・シーエ氏



人権とビジネス研究所
ジョン・モリソン氏



(公社)日本消費生活
アドバイザー・
コンサルタント協会
古谷由紀子氏

21世紀の人類社会の 課題解決に向けたアプローチ

2014-2016 中期経営計画を踏まえ、人権をはじめとする新たな社会課題への対応を

ISO 26000をベースに強化しながら基盤的なCSRの充実を図るとともに、味の素グループならではの技術（スペシャリティ）を使って事業を通じた社会・環境価値（ASV）の最大化を今以上に実現し、企業価値の向上と競争力強化を目指していきます。

事業を通じた貢献の方向性

健康な生活

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



「おいしく食べる」ことで健康な社会を築く

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

アミノサイエンスで健康を支える

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

食資源

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



より少ない資源でより多くの価値を提供する

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

限りある資源を代替する技術を開発する

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

地球持続性

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



自然環境への負荷を低減し、生態系保全に努める

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

特集

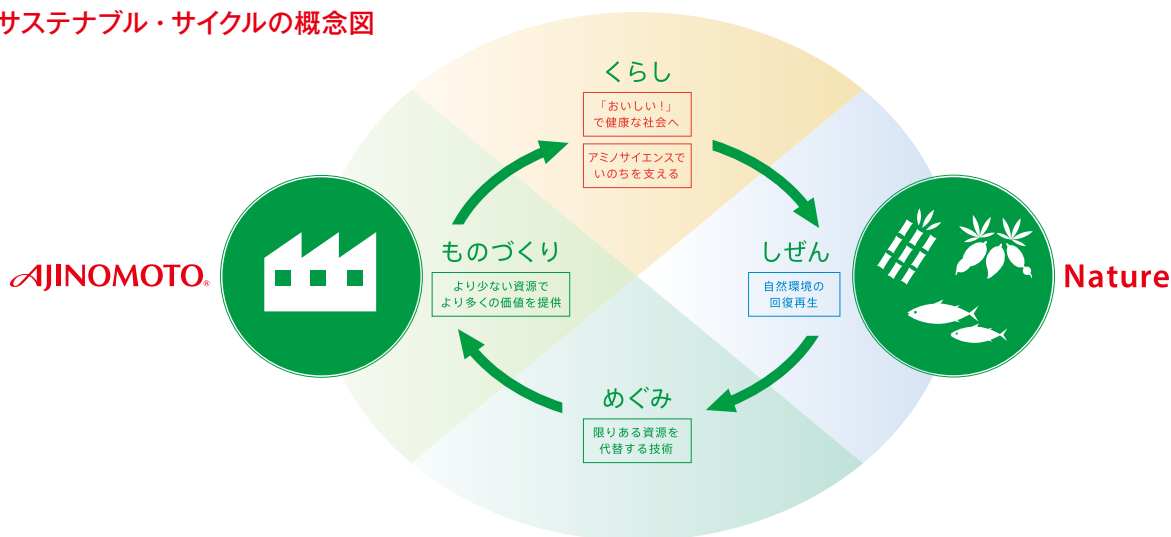
人と地球の未来に 貢献するために

味の素グループは創業以来、「おいしさ」と「いのち」に向き合い、知見や技術を蓄積してきました。

自然からいただいた恵みを製品として皆様にお届けすること。その事業活動が、「人」の暮らしをより健やかなものに変えると同時に、「地球」がより健やかに持続することにもなる、そんなサステナブルなサイクルをつくり出していきたいと考えています。

私たちが認識している課題と、その解決に向けた事業活動の一端を、ここでご紹介します。

サステナブル・サイクルの概念図



特集1 おいしさと健やかな生活を、世界へ

▶ P11-20



特集2 限りある食資源を未来につなぐ

▶ P21-28



特集3 地球とともに事業を続けるために

▶ P29-34





特集 1

おいしさと健やかな生活を、世界へ

味の素グループが掲げる「Eat Well, Live Well.」というスローガンには、すべての人にとって不可欠な「食べる」という行為で栄養を摂り、「おいしい」と感じ、楽しく豊かな暮らしを築いてほしいという願いが込められています。その想いを形にするために、私たちは事業を通じて、そして社会貢献活動を通じて、豊かな「食」と「栄養」をお届けしていきたいと考えています。

「健康な生活」にかかわる世界の課題



※1 World Population Prospects: The 2012 Revision (United Nations)

※2 The State of Food and Agriculture 2013 (FAO)

「食」と「アミノ酸」の技術と知見を究め、広げる

「おいしい食事で栄養状態を改善したい」という創業の想いを受け継ぐ

1900年代初頭、池田菊苗博士は湯豆腐の昆布だしを味わう中で、甘味、塩味、酸味、苦味のほかに、もう一つの味があることを確信し、研究を始めました。苦労の末、1908年に昆布だしの味成分がアミノ酸の一種、グルタミン酸であることを発見。この味を「うま味」と名付け、グルタミン酸を原料としたうま味調味料の製造方法を発明しました。

「粗食でもできるだけおいしい食事で日本人の栄養状態を改善したい」と願っていた池田博士の想いに味の素グループ創業者が賛同し、1909年、世界初のうま味調味料「味の素®」を発売しました。

創業から100年以上が過ぎた現在、食品事業は味の素グループの基幹事業として成長しました。うま味調味料「味の素®」は世界100以上の国・地域で販売されています。また、世界各国のお客様の多様なニーズにお応えするために、風味調味料、メニュー用調味料、冷凍食品など多彩なラインナップで商品を展開しています。

味の素グループは、食のリーディングカンパニーとして世界一の調味料事業を実現するために、味覚や食感・風味、うま味の生理機能などの研究を進め、「おいしさ」を総合的に向上させるための技術開発を推進しています。

アミノ酸の持つ可能性を探求する研究開発

グルタミン酸の発見を創業の礎としている味の素グループは、アミノ酸の研究・開発で世界的なリーダーシップをとっています。世界各国に研究開発ネットワークを持ち、アミノ酸の新しい可能性を日々探っています。

自然界には約500種類ものアミノ酸が発見されていますが、ヒトの体のタンパク質を構成しているのは、そのうちのわずか20種類です。食事を通じて体内に入ったタンパク質は20種類のアミノ酸に分解され、再び体タンパクに組み替えられて体をつくります。このように生命活動に不可欠なアミノ酸は「生命の源」と呼ぶことができます。

アミノ酸が不足すると、体の様々な機能が低下したり、低栄養状態を招くため、毎日バランスよく摂ることが大切です。味の素グループでは、食品はもちろん、医薬・医療分野でもアミノ酸技術を活用した製品を展開し、人々の健康な生活を支えています。

現在、味の素グループ独自の先端バイオ技術と外部の力を活用し、次世代抗体医薬・タンパク抗体医薬・核酸医薬などのバイオ医薬分野や、アミノ酸培地技術に端を発するiPS細胞培地等の再生医療分野でも成果が生まれはじめています。世界中のお客様の豊かな暮らしのため、アミノ酸のさらなる可能性の追究を続けています。

21世紀の人類社会の課題解決に貢献



地球持続性



食資源



健康な生活

R&Dのリーダーシップ

将来の成長を担う全社戦略テーマに、50%以上のR&D資源を重点投入

世界一の調味料技術

「おいしさ」を立体的に解明する解析力と設計力を深化させ、商品力の向上・地域の拡大・ニーズ変化への対応を図る



独自の先端バイオ

味の素グループの総力と外部の力を活用し、バイオ・ファイン技術を核とした新たなビジネスモデルを構築する



研究開発推進力の強化

味の素グループの持つ技術や知見と、社外の異質な知恵や技術を組み合わせ、未来のために新しい価値を創出する

世界各地で「おいしさ No.1」を実現する

各地の市場特性に合わせて 価値を提供する

味の素(株)の日本の食品事業においては、「一人の生活者の課題解決=for ONE」を目指しています。

従来は性別・年代・所得といった属性で生活者を捉えていましたが、現代においてはライフコースの複線化やライフスタイルの多様化が進んでいます。「忙しいので、簡便においしい料理をつくりたい」「ひとり暮らしなので、効率のよい調理・食事がしたい」「多少高くても本格的なものを手軽に楽しみたい」といった別々なウォンツに対応して、「短時間で柔らかくなる」「一人分から人数に合わせて調理できる」「本格メニューが簡単に調理できる」といった“おいしさNo.1の技術”で応えていきます。

海外では「先端技術の導入と徹底した現地適合=for ALL」の考え方で新しい価値創出を実践していきます。各地域の嗜好や味覚に合わせて現地適合や独自の製品開発を行うとともに、外食産業などの新しいチャンネル開発も行っています。

国・地域でそれぞれ異なる 「おいしさ」に応える

現在130の国・地域でビジネスを行う味の素グループは、各地の現地語や国民性・価値観に基づく「食文化に対する深い理解」「技術開発力」「販売力」を発揮することが不可欠と考えています。

世界各地の「おいしさ」は様々で、調理や食習慣にもそれぞれに特徴があります。そのため、新たな地域への進出時や製品開発の際には、現地社員が家庭・消費者の調査を実施し、徹底的な研究を行っています。製品開発も基本的には現地で行い、土地ごとの味覚に寄り添う製品を目標としています。

また製品の使い方も、様々な工夫をしながらお知らせしています。例えば、エジプトならロッズ(塩味付きご飯)やラマダン明けのスープに、バングラデシュではトルカリ(カレー)にと、各国の家庭で定番の料理にうま味調味料「味の素®」や風味調味料を使うことで、よりおいしくできることを、ポスターやチラシを通じてご紹介しています。

こうした取り組みを通じて、味の素グループの製品が世界中の食卓で「おいしさNo.1」を実現していきます。

TOPICS 人気メニューを手軽につくれる、ミラネーザ用「Satis!」(ブラジル)

ブラジルでは近年、所得水準の上昇に伴い生活環境が大きく変化しており、食品においても簡便性の高いもの、付加価値の高いものが求められるようになってきました。調査を始めてみると、ミラネーザは外食、内食問わず、非常に人気の高いメニューでありながら、多くの方が調理に手間が掛かるという不満を持っていることがわかりました。

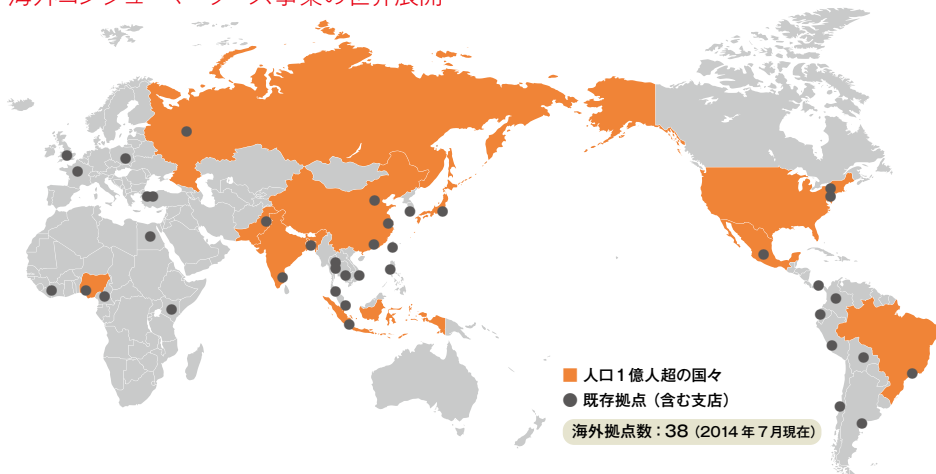
そこで、下ごしらえと調理方法の二つを同時に解決した「Satis!」ミラネーザを開発しました。この製品は、肉にまぶしてオーブンや電子レンジに入れるだけで完成する(油調理も可能)という、他社にない画期的な製品と自負しています。私たちは今後もおいしさとお客様のニーズを満たす、価値ある製品を提供し続け、ブラジルの食卓においさと笑顔を広げ続けていきます。

ブラジル味の素社
「Satis!」開発・販売チーム



ミラネーザは、肉に各種スパイス調味料で味付けし、パン粉をまぶして揚げた料理

海外コンシューマーフーズ事業の世界展開



2014年度、パキスタンに事務所を開設したことにより、人口1億人以上の国すべてに拠点を置くことができました。各国・地域で、味覚や食習慣に合わせた製品を展開し、「おいしさ」をお届けしています。

世界で価値創造を行う
ミッションを表す「ACOSマーク」



3つの想いを込めたマークを
海外のコンシューマーフーズ製品に
表示しています。

Delicious Red

おいしさ、安心、信頼、いのち、探究心、エキスパート

Lively Yellow

健やかさ、しあわせ、あたたかさ、思いやり、元気、
明日へのビジョン

Earth Green

地球、自然、資源、持続可能、共同体、誠実

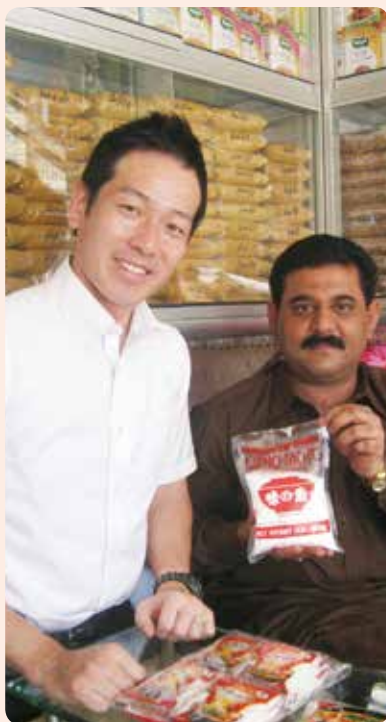
誰でも買える、日々の食卓に 身近な製品を目指して

世界各地で製品を展開するにあたっては、味覚の面だけでなく「いつでもどこでも誰でも買える」ということも重要です。例えば、うま味調味料「味の素[®]」は、インドネシアでは0.9g (50ルピア：約0.5円)、フィリピンでは9g (2ペソ：約5円)、ベトナムでは50g (3,000ドン：約14円) という規格で販売しています。お客様にとっ

て買いやすい価格、使いやすいサイズであること、そしてどこへ行っても、いつでも買うことができる製品を目指しています。

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

TOPICS “Food Lover” な人々にたくさんの笑顔を届けるために (パキスタン)



パキスタンは1億8千万人の人口を誇り、国連の統計では2050年に3億5千万人に迫るともいわれる、大変魅力的な市場です。現在は政治主導で治安の改善が図られ、外資誘致にも積極的で、事業環境が整いつつあります。

インダス川流域のパンジャーブ州は古来より農業が盛んだったこともあり、パキスタン人は食べることが大好きで“Food Lover” などとも呼ばれ、家庭での食事の時間をとても大切にしています。当地では1980年代より製品「AJI-NO-MOTO[®]」が輸出版売されてきた歴史があり、うま味調味料は現地の料理にも広く使われています。

2014年7月に、パキスタンに味の素(株)ラホール事務所を開設しました。市場調査や会社の設立形態検討などを進め、早期の本格事業参入を目指しています。

味の素(株)ラホール事務所長 瀬口 卓朗

世界に広がる栄養課題に「協働」で挑む

ガーナの母子栄養改善に向けたソーシャルビジネスモデルを構築

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。

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

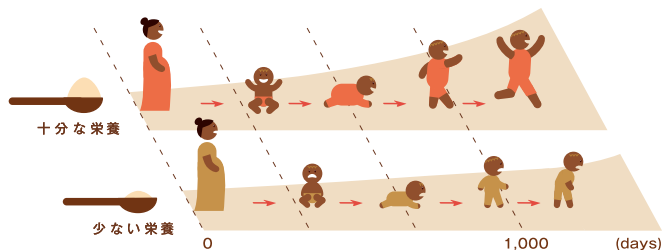
味の素グループはこの課題に着目し、2009年から「ガーナ栄養改善プロジェクト」を開始しました。ガーナの離乳食であるコーンのお粥“koko”の栄養バランスを強化するアミノ酸入りのサプリメント「KOKO

Plus™」を開発、現地の食品会社で製造を行うとともに、政府機関やNGOなど様々なセクターとのパートナーシップで普及・販売を進めるソーシャルビジネスモデルづくりを進めています。

この取り組みをきっかけに、味の素(株)はガーナにおける母子の栄養改善を目指す様々な国際的活動に参加することになりました。2013年9月に、国連開発計画(UNDP)が主導する官民連携プログラム「ビジネス行動要請 (BCtA^{※1})」に日本の食品企業として初めて参加。さらに、ドイツ国際開発公社(GIZ)とオランダのライフサイエンス企業DSMとの連携による母親の栄養改善に向けた協働も始まりました。また2014年3月には、国連世界食糧計画(WFP)とガーナにおける母子栄養改善の共同プロジェクトに関する協定書を交わし、8月に具体的な実施内容を決定しています。

また、味の素(株)は、栄養不良対策に取り組む世界的な運動体であるSUN^{※2}ビジネスネットワークのアドバイザーグループに加入している唯一の日本企業としても、リーダーシップを発揮していきます。

子どもの発育を決める「最初の1,000日」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

- ※1 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
- ※2 SUN (Scaling Up Nutrition) : 途上国の栄養問題を解決するために、国連主導で立ち上げたイニシアティブ。特に「最初の1,000日」に力を入れている。各国政府、国連、NGO、企業、研究機関等が協力する国際的な運動体



参照 P54 人権：子どもの人権を守る事例としての「ガーナ栄養改善プロジェクト」

リンク <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/ghana/>





複雑化する世界の栄養課題に 日本の知見を活かす

「最初の1,000日」に加えて、栄養不良の二重負荷 (Double Burden of Malnutrition) といわれる問題があります。一般的に栄養不足は途上国の、栄養過剰は先進国の課題と捉えられていますが、近年、特に都市部では肥満や生活習慣病の増大が大きな問題となっています。また鉄分不足による貧血に悩む人が肥満などの症状を抱えるなど、同じ国・地域さらには同じ人の中に複数の栄養課題が併存するという問題が起きています。

これに対して、第二次世界大戦後、栄養不足を急速に改善し、それによって高度経済成長と世界一の健康長寿社会をつくり上げた日本の経験が役に立つと考えられます。日本は、食の西洋化の流れの中にあっても肥満率の増加の抑制に成功しているという点でも先進国の中で稀有な存在です。そこには「だし・うま味」をベースにした食に加えて、バランスのよい栄養摂取を促す諸制度の充実があります。

こうした日本が持つ栄養の知見を活かす一例として、味の素グループはベトナムにおいて政府・行政や教育機関と連携し、栄養士教育・国家資格制度の創設・普及を(公社)日本栄養士会や日本の大学とともに進めています。また同国では、ベトナム味の素社が栄養バランスのとれた学校給食や食育のシステムを教育訓練省や地方行政と進めており、2016年までに全土での普及を目指しています。

これらの活動は、将来世代の健やかな成長と、それを支える仕組みを様々なステークホルダーと連携してつくり上げています。



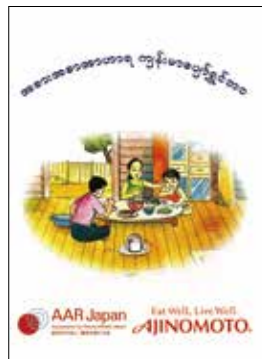
ベトナム味の素による第1期栄養学学士課程生徒への奨学金授与

15年にわたり途上国の「食・栄養」の 課題を日本から支える「AINプログラム」

味の素(株)では、1999年以降15年にわたり、「味の素『食と健康』国際協力ネットワーク(AIN^{※3})プログラム」を継続しています。これは、途上国のコミュニティ開発や生活の質の向上を目指し、「食・栄養」分野で課題解決に取り組むNPO/NGOや現地教育機関等を支援するものです。国内外の団体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されます。プロジェクト期間中は各国の味の素グループ会社とともに活動を側面から支援します。

2014年までに、12カ国・72件の現地プロジェクトを支援してきました。受益者は母親・子どもを中心に約12万人に及びます。活動は栄養教育を中心に、家庭菜園の普及や人材開発、食品加工を通じた収入向上、女性・少数民族のエンパワーメントなども含んでいます。こうした取り組みを現地での自立的活動にしていくことを目指しています。

※3 AIN: Ajinomoto International Cooperation Network for Nutrition and Health



ミャンマーの障がい者向けテキスト「健やかな生活を送るための栄養と食品」を(特活)難民を助ける会(AAR Japan)と共同で作成しました



カンボジア・プノンバ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プロジェクトでは、栄養研修が母親たちの知識と自信につながりました[実施団体: (一社)日本カトリック信徒宣教会]

参照 P123 コミュニティ: 子どもの栄養改善に向けて

参照 P121 コミュニティ: 「食・栄養」分野の課題解決のために

日本発の栄養の知見を、世界の「健康」に活かす

超高齢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。今後、加齢に伴う健康課題や、医療費・社会保障費の増大などの社会課題はますます深刻なものになっていくと考えられます。特に日本は65歳以上の割合が人口の4分の1以上という超高齢社会を迎えており、健康寿命^{※1}をいかに延ばすかが大きな課題となっています。

こうした社会の動きを受け、味の素(株)ではロコモティブシンドローム^{※2}(通称ロコモ)に着目しています。ロコモは高齢者が注意すべきものと思われがちですが、40代以上の5人に4人はロコモ予備軍ともいわれており、メタボリックシンドローム(メタボ)と同様に40代からの対策が必要です。そこで、ロコモ・メタボをはじめ、様々な健康テーマについての知識や予防対策となるレシピ・体操などを紹介するWebサイト「からだごはんラボ」を2013年11月に開設しました。



Webサイト「からだごはんラボ」
(<http://kenko.ajinomoto.co.jp/>)

また、ロコモ予防の啓発を行うために、量販店やドラッグストア店頭で「ロコモ予防」をテーマとした売り場を展開したり、姿勢の簡易測定などを行っています。さらに、様々な社外関係者との連携を進めており、(公社)日本整形外科学会が設立した「ロコモチャレンジ! 協議会」に2012年12月から正会員として参加しているほか、(公社)日本栄養

士会と共同で冊子『ロコモ世代に向けたタンパク質摂取のススメ』を15万部刊行しました。2013年3月には、アミノ酸素材のB to Bユーザーや管理栄養士などを対象とした第三者機関、アクティブシニア「食と健康」研究会を発足しています。今後のロコモ予防の主体となる地方自治体との連携も開始し、宮城県亘理町健康推進課・味の素グループ東北応援「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」とともに、地域の健康づくりのリーダー的存在であるヘルスマイト(食生活改善推進員)の皆様にもロコモ予防の知識やエクササイズをお伝えするなどの活動が進んでいます。



加えて、アミノ酸研究でもロコモ予防への応用に期待できる成果が挙がっています。味の素(株)独自配合のロイシン高配合必須アミノ酸混合物「Amino L40[®]」は、分岐鎖アミノ酸(BCAA)^{※3}の一つであるロイシンを40%配合し、合計9種類の必須アミノ酸を組み合わせた素材で、食品タンパク質に比べ少量で筋タンパク質合成作用を得られる特性を持つことが明らかになっています。この特性がロコモの一つであるサルコペニア^{※4}の効率的な対策手段になり得るものとして、学会等で発表を行うとともに、今後も研究を継続していきます。

- ※1 健康寿命：日常的に介護を必要とせず、自立した生活ができる生存期間
- ※2 ロコモティブシンドローム：運動器症候群。足腰など運動器の障がいのために移動する能力が低下し、要介護となった状態。または将来要介護になるおそれが高い状態
- ※3 分岐鎖アミノ酸(BCAA)：バリン、ロイシン、イソロイシンの3つのアミノ酸で構成され、体のタンパク質を増やす働きや、運動時のエネルギー源として重要な役割を果たす
- ※4 サルコペニア：ロコモティブシンドロームの一つで、加齢により筋肉量が減少し筋力が低下すること。高齢者の身体運動能力を損ない、日常生活活動の低下や要介護の原因となる。加齢に伴って筋タンパク質合成能力が低下することがその一因と考えられている



- 1 2014年8月開催の日本栄養改善学会では、(公社)日本整形外科学会と(一社)日本骨粗鬆症学会の共催、味の素(株)の協賛により「ロコモティブシンドロームと骨粗鬆症における栄養改善の重要性」のテーマでシンポジウムが開催された
- 2 3 ヘルスマイトの皆さんにハンカチを使ったエクササイズをお伝えの様子
- 4 5 量販店における、姿勢の簡易測定

普段の食生活を通じて 健康維持を実現するために

生きていくためには日々の食事が重要です。しかし、バランスよく食べているつもりでも必要な栄養素が不足したり、逆に塩分や糖分、脂肪を過剰に摂取してしまうことは少なくありません。これらは、今や世界で15億人を超えるといわれる肥満や、糖尿病や高血圧などの生活習

慣病患者を増やすリスク要因になっています。

普段の食生活で栄養をバランスよく摂取し、健康を維持できるよう、味の素グループでは減塩・減脂・減糖につながる調味料や加工食品、健康基盤食品を提供しています。

減塩・減脂・減糖食品

味の素(株)は、いつもと変わらない塩味で塩分(ナトリウム)をカットした「やさしお®」や、独自製法で当社マヨネーズと同様のコクを有しながらカロリーを65%カット(当社マヨネーズ比)した「ピュアセレクト® コクうま®」、まろやかな甘さで糖類ゼロの低カロリー甘味料「パルスweet®」、独自技術で塩分を40%カット(当社従来品比)した「クノール® カップスープ」など、多数の調味料や甘味料、加工食品を開発・販売しています。



「やさしお。」



「ピュアセレクト®
コクうま®
65%カロリーカット」



「パルスweet®」



「クノール® カップスープ」
コンククリーム塩分40%カット



「グリナ。」



「カプシエイト ナチュラ。」



「DHA & EPA + ビタミンD」

健康基盤食品

ヒトは本来、自らを健康に保とうとする力、「健康に生きる力」を持っています。しかしこの「健康に生きる力」は加齢やストレス、生活習慣の乱れなどによって著しく低下していきます。

100年以上にわたるアミノ酸研究、最先端の生理学的研究、食品会社としてのおいしさ、食べやすさを実現する技術力、これらを結集して、お客様の「健康に生きる力」を引き出すためにつくったのが味の素(株)のサプリメント「健康基盤食品」です。

TOPICS

スポーツに適した体づくりを栄養面から支える

味の素(株)では、アミノ酸や天然素材の持つ栄養・生理機能を活かし、科学的根拠に裏付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。

そうした知見を活かし、味の素(株)では長年にわたりトップアスリート支援活動とスポーツ栄養科学研究を続けてきました。現在は(公財)日本オリンピック委員会(JOC)の「JOCゴールドパートナー^{※5}」として、オリンピック日本代表選手団を支援する「ビクトリープロジェクト[®]」をJOCと共同で展開しています。スポーツ栄養プログラム「勝ち飯[®]」において、国立のアスリート専用トレーニング施設「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「勝ち飯食堂」にて食事や栄養についての情報の提供や、栄養アドバイスを行っています。また、競技団体からの依頼に応じて、アミノ酸の摂取方法をお伝えする勉強会やセミナー等も実施し、国際大会などではオリンピック日本代表選手団に味の素(株)の商品提供も行っています。

※5 契約カテゴリ：栄養補助食品(粉状・タブレット)、うま味調味料、塩調味料、中華調味料、だし、甘味料、スープ類(味噌汁等を除く。固形・粉末)

牛乳・乳製品
(カルシウム・タンパク質)
骨をじょうぶにする

果物
(ビタミンC・炭水化物)
疲労回復に役立つ

副菜
(ビタミン・ミネラル)
体の機能を調節する

主食
(主に炭水化物)
体を動かすために
必要なエネルギー源

汁物
胃腸を保護
内臓をケアする

主菜
(タンパク質)
皮膚・筋肉・骨・血液など体づくりの材料



味の素株式会社
スポーツニュートリション部
専任課長
栗原 秀文



「アミノバイタル®
GOLD」



「アミノバイタル®
アミノプロテイン」

オリンピック日本代表選手を食と栄養で支える「ビクトリープロジェクト[®]」の担当として、選手たちを「元気」にするために、精力的に活動しています。現場では栄養プログラム「勝ち飯[®]」にて、バランスよい「食事」を摂り、目的に合わせて必要なタイミングで「アミノ酸」を摂取するために味の素(株)の製品を活用して、選手の「カラダ」と「ココロ」のコンディショニングを行っています。

創薬・医療分野で力を発揮する、アミノ酸技術

医薬用アミノ酸のリーディングカンパニーの責務

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

こうしてアミノ酸の分離・精製の技術開発が盛んに進められ、1950年代のはじめには18種類のアミノ酸の分離に成功しました。これらは日本をはじめ世界の研究者に配布され、世界のアミノ酸利用研究の起動力になったのです。

そして1956年、味の素グループは世界で初めてアミノ酸輸液を世界に送り出しました。これは、手術前後の患者さんへ栄養補給をするためのもので、アミノ酸が医薬分野で活用されるようになった第一歩といえます。

その後、アミノ酸輸液は各国で改良が行われ、アミノ酸だけでなく糖質やナトリウム・カリウムなどの電解質も含んだ高カロリー輸液が定着しました。今では、患者さんの栄養管理のため、また手術の成功率を高めるために、なくてはならない薬剤として広く用いられています。

アミノ酸輸液は何種類かのアミノ酸の混合物ですが、一方で単独のアミノ酸にも様々な効果があることが明らかになりつつあり、アミノ酸を原料としている医薬品も増加しています。

消化器疾患領域でユニークな製品を提供

味の素グループが蓄積してきた豊富な知見や、食・アミノ酸関連技術を活かして、味の素グループならではの薬づくりで社会に貢献するために、2010年4月、味の素製薬(株)が誕生しました。同社はアミノ酸の応用から生まれた医薬品、特に消化器疾患領域を軸としたスペシャリティファーマを目指しています。

味の素グループ独自の技術を活かし、また、オープン&リンクイノベーションによる創薬を行うことでアンメットメディカルニーズ^{※1}に貢献できる医薬品の開発を進めています。

また、国内のみならず海外の患者さんのためにも貢献できるよう、アジアを中心とした海外での事業展開に取り組んでいます。

※1 アンメットメディカルニーズ：いまだ有効な治療方法がない未充足の医療ニーズ



味の素製薬(株)のスローガン「ひとを見つめる創薬」には、患者さんと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。

ひとを見つめる創薬

従来の経口腸管洗浄剤は、服用量が多く患者さんに少なからず負担となっていました。そこで、腸管洗浄効果や電解質バランスの維持は同等で、服用量が少なく、服用に要する時間も短いことを特徴とした経口腸管洗浄剤「モビブレッブ」配合内用剤を、2013年6月から日本で販売開始しました。



人々の健やかな暮らしの実現

検診

・「アミノインデックス[®] がんリスクスクリーニング」等



医薬品

・消化器疾患領域 (成分栄養剤、分岐鎖アミノ酸製剤、経口腸管洗浄剤 等)
 ・代謝性疾患領域 (血圧降下剤、骨粗鬆症治療剤、糖尿病用剤)



医療用食品・栄養ケア食品

・濃厚流動食
 ・栄養補助食品
 ・経口補水製品 等



医薬品原料

・医薬用アミノ酸 (輸液、経腸栄養、その他医薬品、培地などに使用)
 ・医薬中間体 (降圧剤、抗エイズ薬、抗ウイルス薬中間体等)
 ・バイオ医薬品原料 (培地、タンパク質の製法開発受託事業等)

食やアミノ酸への知見と技術



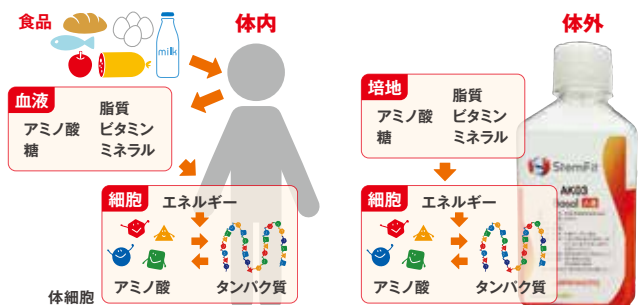
再生医療の実現に向けた iPS細胞培地の開発

味の素(株)は1987年から、バイオ医薬品の製造に用いる培地を販売しています。長年にわたるアミノ酸研究の知見を活かし、京都大学iPS細胞研究所(山中伸弥教授)との共同研究により、再生医療に用いるiPS細胞の培養に使用する培地(培養液)「StemFit®」AK03の開発に成功しました。

この培地は再生医療に使うことを想定し、バイオ技術で作成したリコンビナントタンパク質を利用することにより、動物やヒトに由来する成分を全く含まず、精製された成分のみで構成されています。

「StemFit®」AK03は、京都大学iPS細胞研究所に提供中のほか、世界初のiPS細胞を用いた網膜再生医療による治療を目指す(株)ヘリオスにも提供を開始しています。近い将来、一般の販売チャネルでも販売する計画で、世界中で再生医療の進化に貢献していきます。

味の素(株)が培地事業に取り組み理由



培養とはiPS細胞やそこから作り出した臓器の細胞を体外で増やすことで、そのための栄養液が培地です。その働きは食品が体内で体づくりに役立つことと同じであるため、味の素(株)が創業以来蓄積してきた栄養・アミノ酸の機能に関する知識を活かすことができると考えられます。

がんやメタボの予防に貢献する 「アミノインデックス技術」

味の素(株)の開発した「アミノインデックス技術」は、血液中のアミノ酸濃度バランスの変化から、健康状態や病気の可能性を明らかにしました。

この技術を活用したものが「アミノインデックス® がんリスクスクリーニング(AICS)」で、(株)エスアールエルと共同で事業を進めています。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このサービスの普及により、がん検診の受診率向上、早期発見による死亡率の減少、医療費の削減につながると期待されています。AICSの導入医療施設数は年々増加しており、今後は国の予防医療施設への組み込みを目指します。

さらに、がん以外の病気の予防に活かす技術の研究・開発も進めています。アミノ酸濃度のバランスによってメタボリックシンドローム(生活習慣病)のリスクを確認したほか、米国では「アミノインデックス技術」のグローバル展開を目指して、マサチューセッツ総合病院と共同研究契約を締結しました。



横浜市立大学医学部 特任教授
朽久保 修先生

日本は未曾有の超高齢少子社会を迎えており、高齢者の医療・介護・年金などが大きな社会問題となっています。その解決策の一つとして「80歳以上健康長寿支援」が重視されていますが、アミノ酸による生活習慣病の早期発見とそのエビデンスに基づいた栄養支援はこの健康長寿対策に大いに役立つと期待されます。

TOPICS アミノ酸シスチンとテアニンの、がん化学療法時の副作用軽減効果を確認

味の素(株)は、アミノ酸の一種であるシスチンとテアニンを医療現場で活用すべく、基礎から臨床まで研究を行っています。

その一環として味の素(株)が研究支援を続けてきた仙台オープン病院 副院長 土屋 豊医学博士のグループは、アミノ酸シスチンとテアニンの摂取により、がん化学療法時の副作用を軽減する効果があり、抗がん剤(がんの化学療法剤)治療の完遂率^{※2}を有意に改善することを確認しました。

がんの治療において、外科手術とともに抗がん剤は重要な位置を占

めています。しかし、抗がん剤により粘膜上皮が障害を受けて、口内炎、下痢、消化管障害などの副作用が発生すると、抗がん剤の投与量を減らしたり、投与を中止したりしなければならず、期待する効果が得られにくくなります。今回、臨床試験を実施し、アミノ酸シスチンとテアニンの摂取によって食欲不振、下痢を有意に抑制し、抗がん剤投与の完遂率を有意に上昇させることを明らかにしました。この研究成果は、2014年8月の第52回日本癌治療学会で優秀演題として発表されました。

※2 完遂率: 計画した治療を実際に行うことができた患者の割合



特集 2

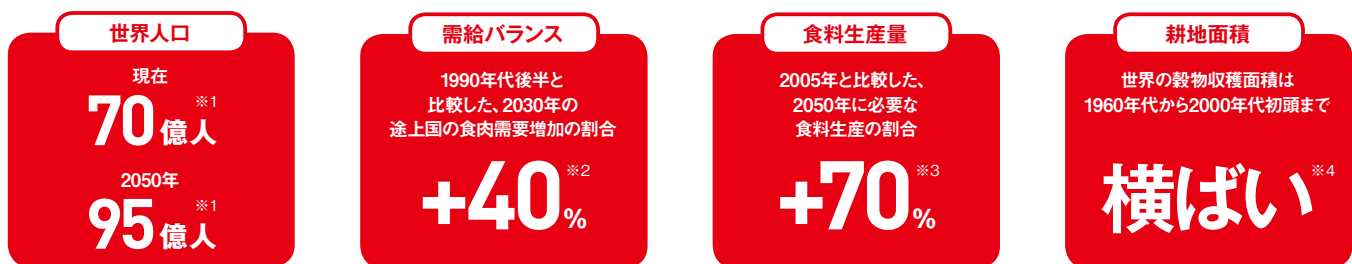
限りある食資源を未来につなぐ

サトウキビから「味の素®」。カツオから「ほんだし®」。

世界各地の自然の恵みを活かし、食や健康、暮らしを支える製品やサービスを生み出すこと。
それが味の素グループの仕事です。

事業を通じて食資源を大切に活かし切りながら、私たちの持つ技術や知見を積極的に活用し、
生活者の皆様とともに未来につなぎます。

「食資源」にかかわる世界の課題



※1 World Population Prospects: The 2012 Revision (United Nations)

※2 World Agriculture: Toward 2015/2030 (FAO)

※3 OECD-FAO Agricultural Outlook 2009-2018 (OECD and FAO)

※4 FAOSTAT (FAO)

製造で、家庭の中で、食資源のロスを減らす

事業を通じて食資源を活かし切り、 新たな価値創造につなげる

味の素グループのビジネスには、食資源が欠かせません。一方で、世界の食料需要は増加の一途をたどっており、今後は食資源の調達にも影響を及ぼすものと考えられます。このため私たちは、農・畜・水産物といった食資源が健やかに育まれる地球環境と向き合い、食資源を適切に使用し、守り続ける責任があると認識しています。事業を行うほどに地球・社会が豊かで健やかになるよう貢献できることが理想的な姿といえます。

そのためには、100余年の事業を通じて培ってきた技術力・開発力を活かすことが重要であると考えています。例えば、事業の要であるアミノ酸を効率よく製造するために、味の素グループでは発酵法の技術を磨いてきました。これにより、サトウキビやキャッサバ、トウモロコシなど、各地域で多く栽培される作物を活用することで、食資源を枯渇させることなくアミノ酸を製造することができます。

これらのアミノ酸原料作物は、人口増加が進む中で貴重な食資源として、またバイオ燃料や工業用素材としても需要が高まっているため、様々な用途と拮抗しないようにムダなく活かし切ることが重要です。アミノ酸として製品になる部分はもちろん、製造工程で発生する副生物や残渣に至るまで極力活用し、事業全体でロスが発生させないことに注力しています。現在は、より少ない原料やエネルギーでアミノ酸発酵製造を行う「低資源利用発酵」の技術を磨いたり、飼料用アミノ酸による環境負荷低減に積極的に取り組むことで、新たな環境価値創造を目指しています。

消費者とともに 社会全体でロスを削減する

事業全体で食資源をムダなく活かす一方で、食資源に対する取り組みはバリューチェーン全体で取り組まなければならない課題でもあると私たちは認識しています。味の素グループの製品の多くは、家庭で調理に使われ、食卓に上るものです。ですから、生活者の日常的な食生活と私たちのビジネスには、切っても切れない深い関係があるのです。

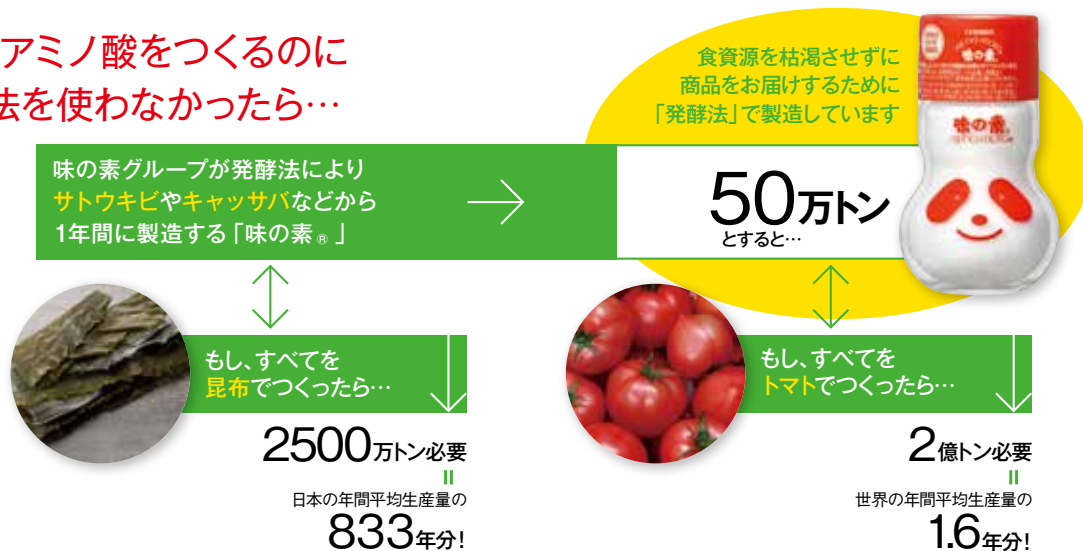
一例として、食品ロスの問題が考えられます。国連食料農業機関（FAO）の最近の研究によると、世界における食料廃棄は年間13億トンに上ると推定されています。日本の食品廃棄量は年間1,700万トンで、そのうち6割にあたる1,100万トンが一般家庭から排出されており、可食部の廃棄量は200~400万トンあるといわれています。この膨大なロス・廃棄は、食料を供給する際のエネルギー・水・土壌などの資源をムダに消費することになりますし、廃棄処分する際にメタンガスなどの温室効果ガスが発生することにもつながります。

味の素（株）はこの問題に対応するため、生活者向けに「エコうまレシピ®」などの啓発活動を続けるとともに、賞味期限の表示を変更するなどの取り組みに着手しています。一企業で解決することが難しい課題であるため、今後も広く社会と連携し、取り組みます。

参照 P114 消費者課題：食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

リンク 食卓から始めるエコライフ
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/>

もし、アミノ酸をつくるのに 発酵法を使わなかったら…



※だし昆布100g当たりのグルタミン酸平均抽出量は、100g当たり2,240mgをベースに算出。完熟トマト100g当たりのグルタミン酸平均抽出量は、100g当たり140mgをベースに算出

食資源をムダなく活かし切り、次のいのちを育む

いつまでもつくり続けられる仕組み 「バイオサイクル」

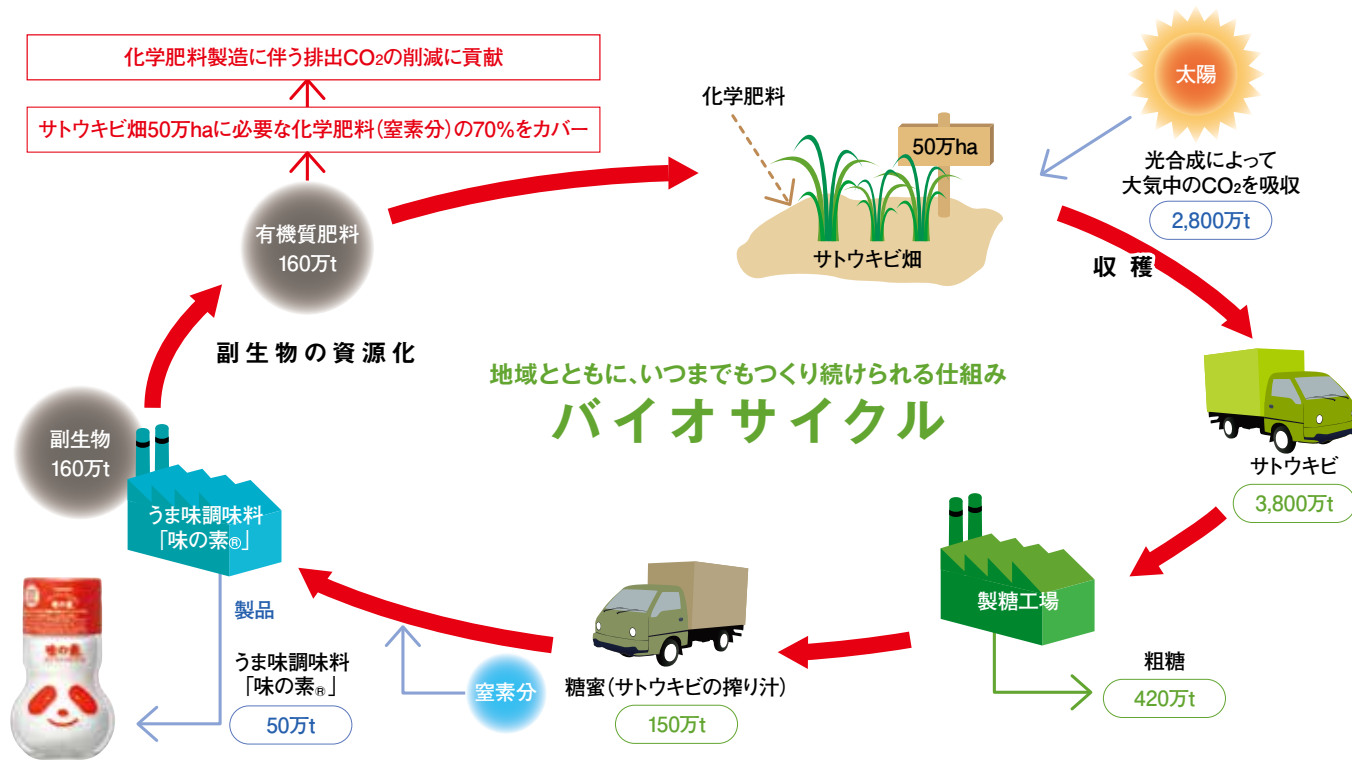
地域の農作物を使いながらも、アミノ酸をいつまでもお届けできるようにしたい。その想いを形にしたのが、資源循環型のアミノ酸発酵製造工程「バイオサイクル」です。

「味の素®」をはじめとするアミノ酸製品をお届けするために、アジア、欧州、米州などに展開する味の素グループの各製造工場では、それ

ぞれの地域で入手しやすい農作物を原料に発酵製造を行っています。原料となる農作物から発酵法によりアミノ酸を製造する過程で、発酵液からアミノ酸を取り出した後に栄養豊富な副生物(コプロ)が残ります。このコプロを廃棄物として扱わず、有機質肥料として地域の農業に還元することで、生産性向上につなげることができます。

地域の農業を豊かにしながら、持続的に農作物を調達できるこの仕組みを、味の素グループでは「バイオサイクル」と呼び、30年以上前から世界各地の発酵工場を導入してきました。

資源循環型のアミノ酸発酵製造工程「バイオサイクル」



この図は味の素グループが1年間に世界各地で生産するうま味調味料「味の素®」を50万トンとして、その原料がすべてサトウキビと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培ならびに製糖産業にかかわる数値は世界の標準的な数値を用い、うま味調味料「味の素®」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。





タイ味の素社 カンベンペット工場

地球環境への負荷を極力抑え、食資源を守り抜く低資源利用発酵

アミノ酸の世界的メーカーとして、環境負荷の低い生産法の開発に取り組む続けることは、味の素グループの社会的責務です。

アミノ酸等を低コストで、かつ環境に与える影響を少なくして生産するためには、発酵製造に用いる原料はもちろん、菌株育種、発酵管理、精製等のあらゆる工程で環境負荷低減の視点を盛り込むことが大切です。味の素グループでは長年にわたって、そのための様々な研究開発を行ってきました。その中で、従来より原料やエネルギーの利用を少なくし、ムダなく効率的にアミノ酸発酵製造を行う「低資源利用発酵技術」の開発を、味の素グループの先端バイオ技術を活用して精力的に進めています。

低資源利用発酵技術には、①発酵の生産効率を最大限に高めることで、使用原料を大幅に削減する技術、②発酵液中の生産物の精製工程を簡略化することで副原料（酸、アルカリ）や排水量を削減する技術、③サトウキビやタピオカ等の発酵原料の一部自製化とその副生バイオマスから得られるガス燃料の利用技術、などがあります。これらの各技術は、用いる農作物原料の特性や生産立地を考慮して、全体の生産プロセスが構築されています。

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

これらの技術は、順次実際の製造プロセスへの取り込みが検討されています。「AJINOMOTO ANIMAL NUTRITION GROUP」では、低資源利用発酵の技術を活用した飼料用リジンの生産をブラジルの工場に既に導入してきましたが、加えて米国でも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月から利用してきたのに加え、2014年2月からはリジンの生産にこれを導入し、本格的な世界展開が進んでいます。

世界各地で、原料とエネルギーの新しいサイクルを構築

タイのカンベンペット工場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取り組みにチャレンジしています。発酵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り、コプロを地域の畑に還す「原料のバイオサイクル」に加えて、2008年12月からは「エネルギーのバイオサイクル」を実現しています。これは、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という取り組みで、石油の使用を大幅に削減し、年間約10万トンのCO₂排出抑制にもつながりました。さらに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」も実現しました。すなわち従来、アミノ酸の発酵原料となるでん粉は購入していましたが、これを工場内でキャッサバ芋から取り出す自製化に挑み、その過程で発生する副産物を発酵させてバイオガスを取り出し、燃料として使う仕組みを実用化したのです。

またブラジルのランジャール・パウリスタ工場では、2012年5月からサトウキビの搾汁設備とバイオマスボイラーを導入し、購入したサトウキビの搾り汁を原料に、搾りかす（バガス）を燃料に、燃やした後の灰もコプロとして利用できる新しいバイオサイクルを構築しています。

低資源利用発酵の世代



ブラジル味の素社 ランジャール・パウリスタ工場

「コプロ」で地域の農業を豊かに

「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に残る液体などにも栄養が豊富に含まれています。私たちはこれらも大切な自然の恵みと考え、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過程でできる副生物はコプロとしてほぼ100%再利用されています。そのうち約90%は肥料として、工場周辺の農家などによって活用されます。サトウキビやトウモロコシなど再びアミノ酸発酵製造の原料となる農作物の栽培に用いられ、コーヒー、オレンジ、パイナップル、ゴムの木など、各地域の主要な農作物を育む肥料としても利用されています。

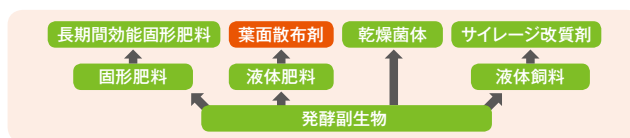
そのほかにも、飼料や水産養殖にも利用され、コプロは農・畜・水産業に幅広く貢献しています。世界各地で原料を余さず使い切りながら次のいのちを育む循環が生まれています。

参照 P89 環境：豊かな実りをもたらす「コプロ」を世界各地で開発

より付加価値の高いコプロ製品の開発

コプロはすでに世界各地で利用されていますが、各地域・作物により効果的な利用方法などが異なるため、そうした知見を集積してさらなる高付加価値化を図る取り組みが進んでいます。例えば、発酵母液に含まれるアミノ酸・核酸に加え、植物の生育に必要なリン酸・カリウムをバランスよく配合した肥料などの開発が進んでいます。

葉面散布材「AJIFOL®」は、1989年にブラジルで発売されて以降、世界7カ国で生産しています。コプロに含まれるアミノ酸やミネラルを調整し、葉面から吸収できるようにしたことで、「肥料ロスが少ない」「病気に強い作物になる」などの喜びの声を多数いただいています。日本では2014年7月に、野菜や花卉(かき)の育苗期から結実期まで幅広く使用できる葉面散布用液体肥料「アジフォル® アミノガード® 544」を発売しました。



世界7カ国で生産される「AJIFOL®」



- 1 2 液体肥料「AMINA」をイネの栽培に用いている
- 3 キャッサバ農家とともに収穫を喜ぶFDグリーン社の社員
- 4 牛の飼料やトウモロコシの肥料となるほか、トマトや芝での栽培試験も実施
- 5 液体肥料「AMIAMI」は主にサトウキビ、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
- 6 牛の飼料としてコプロを活用
- 7 ブドウへの葉面散布
- 8 「AJIFOL®」を活用して育てたブドウ
- 9 ブラジルでのオレンジへの「AJIFOL®」散布



発酵副生物を活用した肥料で、九州の農業を元気に！

～味の素(株)九州事業所のコプロ活用～



味の素グループの日本国内唯一にして、世界最大級のアミノ酸工場を有する味の素(株)九州事業所。

アミノ酸製造で日々発生する副生物を活かし切るために、行政や他企業との連携を通じた新しい取り組みが始まっています。

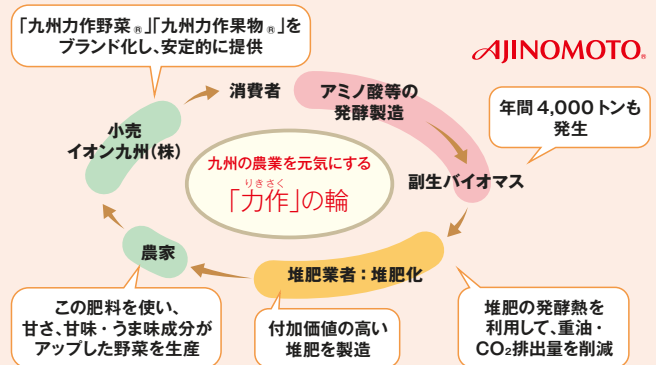


発酵副生バイオマスを堆肥に混ぜて価値創造

味の素(株)九州事業所では、発酵副生バイオマスをこれまでも肥料として利用してきましたが、水分を含んだ粘土状の固まりのため、重油を燃焼させて乾燥させていました。この発酵副生バイオマスを堆肥に混ぜて発酵熱を利用して乾燥させることで重油使用量年間600キロリットル、CO₂排出量年間2,000トンの削減が可能になりました。加えて、この堆肥で育てると野菜の糖度や遊離アミノ酸などがアップし、おいしくなることもわかりました。

九州事業所はイオン九州(株)や堆肥業者、イオン九州(株)契約農家と連携することで、発酵副生バイオマスを混ぜた堆肥を活用したバリューチェーンを構築しました。この肥料で生産者は収益を向上でき、イオン九州(株)はおいしい農作物を安定的に確保できるようになり、生産者、流通、消費者それぞれの「価値の最大

化」が実現できます。九州のイオングループでは、これらの農作物を「九州力作野菜[®]」「九州力作果物[®]」として販売し、味の素(株)九州支社が味の素製品を使ったメニューや売場の提案をするなどのコラボレーションも行っています。



「九州の農業を元気に！」 その想いで実現したプロジェクトを 日本中に広めたい

味の素(株)九州事業所 アグリ事業グループ(当時)
高橋 裕典

発酵副生バイオマスを堆肥に混ぜて有効利用する取り組みは、佐賀市を中心とした行政との動きと、イオン九州(株)を中心とした民間の動きが並走していましたが、どちらも関係者が多く、当初はプロジェクトの意義を共有することに苦労しました。「九州の農業を元気に！」と繰り返し言い続け、関係者一同が同じ理念を共有し

て一丸となって取り組んでいると実感できた時、そして野菜がおいしくなるというデータが出てきた時は本当に嬉しく思いました。

佐賀市を中心とした行政との取り組みも、九州事業所から発生する発酵副生バイオマスを有効利用でき、下水処理センターの汚泥肥料に混ぜることで堆肥発酵時のアンモニア臭の低減と高付加価値化ができ、農家は安価な肥料で高品質な野菜を生産でき、消費者はおいしい野菜を食べられる。そんなWin-Winのサイクルを構築できたことは大きな意義があったと感じています。

この取り組みは、日本中にある様々な発酵産業でも実現可能です。未利用バイオマスの活用手法として、ぜひ広がってほしいと考えています。

飼料用アミノ酸で食資源と地球環境を守る

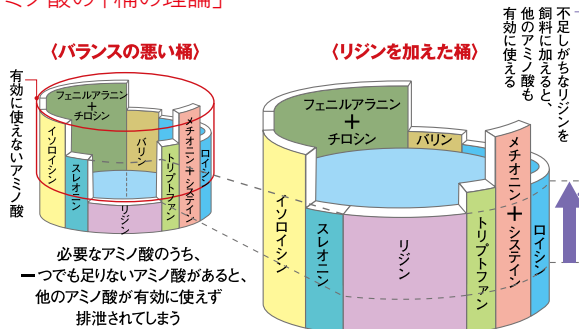
家畜の健やかな成長を促す 飼料用アミノ酸

味の素グループの飼料用アミノ酸事業は、1964年に味の素(株)が設立したアミノ酸事業部から始まりました。それから50年、科学的に裏付けされたマーケティングと革新的なアミノ酸発酵生産技術によって世界で市場を拓いてきました。現在は4カ国の生産・7カ国の販売拠点を中心に「AJINOMOTO ANIMAL NUTRITION GROUP」として、動物栄養の分野まで幅広く事業を展開しています。

飼料用アミノ酸とは、飼料中に不足しがちなアミノ酸を補うものです。それにより、家畜の糞や尿として排出されムダになっていた飼料中のアミノ酸を効率的に利用できるようになり、家畜の成長を促します。

近年、世界の人口増加や新興国での食肉消費量増加に伴い増え続ける世界の動物性タンパク生産に貢献しています。

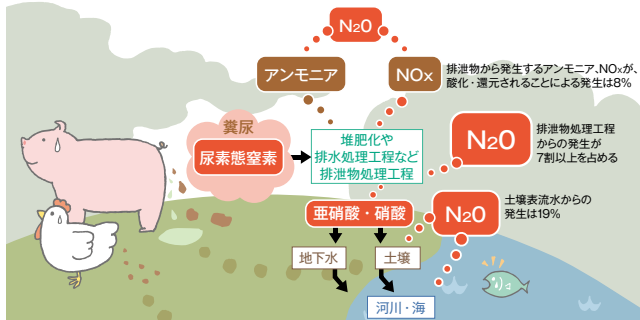
アミノ酸の「桶の理論」



環境負荷低減にも力を発揮

飼料内のアミノ酸バランスが悪いと、家畜の体内からアミノ酸が窒素化合物として排出されることとなります。飼料用アミノ酸を適切に使用しアミノ酸バランスが改善されれば、家畜排泄物に由来する N_2O (亜酸化窒素)の発生を抑制することにもつながります。 N_2O は CO_2 の300倍の温室効果を持つため、家畜由来の地球温暖化の防止にも役立つものと考えられています。

N_2O 発生メカニズム



飼料用耕地を節約することで 効率的な食料生産を実現

畜肉生産に対する需要増に比して世界の耕地面積はほぼ横ばいであるため、飼料用穀物をいかに確保するかが課題となっています。飼料用アミノ酸を利用することで、飼料用穀物を育てるために必要な耕地面積を節約することができます。この節約分を有効に使ってさらなる飼料用穀物や食料の生産を行えるという観点から、近年注目が高まっています。

飼料用リジンによる大豆かすと耕地の節約効果

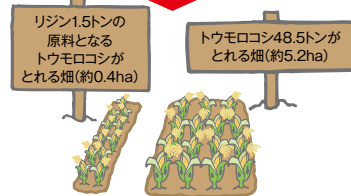
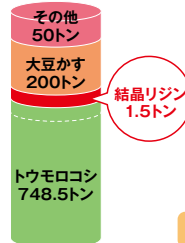
一般的な配合飼料1,000トン
(高タンパク飼料)



動物にとって栄養学的には等価

耕地面積約70%削減

アミノ酸添加飼料



23.5ha - (5.2ha + 0.4ha) = 17.9ha
1.5トンのリジンで17.9haの耕地を節約

1トンのリジンで約12haの耕地を節約

一般的な家畜の配合飼料に含まれる大豆かす50トンは、栄養的には48.5トンのトウモロコシと、結晶リジン1.5トンと等価です。リジンの原料でもあるトウモロコシは、面積当たりの収量が大豆の約3倍、約18ヘクタールの耕地を節約することができます。つまり、50トンの大豆かすが採れる耕地面積の70%を削減することにつながります。

耕地節約のインパクト

1トンのリジン使用で、約12haの耕地を節約できる

世界のリジン使用量は約195万トン

約2,300万haの耕地を節約

(米国の大豆作付面積の約7割、日本の全耕地面積の約5倍)



参照 P90 環境：外部との連携で「飼料用アミノ酸」を広げる

飼料用アミノ酸の新たな展開

～乳牛用リジン製剤「AjiPro® -L」と味の素ハートランド社の取り組み

畜産業が盛んな米国では、約900万頭もの乳牛が飼育されています。

乳牛用リジン製剤と、それを米国で製造・販売する味の素ハートランド社の取り組みを紹介します。



「AjiPro® -L」



「AjiPro® -L」製品形状



「AjiPro® -L」を含む乳牛用飼料

4つの胃を持つ牛に合わせた加工技術の開発

反芻動物である牛には4つの胃があり、第1胃の中の微生物は牧草や濃厚飼料を分解して増殖します。そして第4胃でその微生物を分解し、腸でタンパク源として吸収します。このため、単純にアミノ酸を牛に投与しても第1胃で分解され、腸までは届きません。「AJINOMOTO ANIMAL NUTRITION GROUP」は、第1胃で分解されず腸まで届くようアミノ酸を加工する独自技術を開発しました。この技術を製品化したのが、乳牛用リジン製剤「AjiPro® -L」です。

今後、さらに反芻動物用アミノ酸市場に事業を広げ、乳牛生産能力の向上や温室効果ガスの抑制に貢献していきます。

伸び続ける需要に応えるために

米国における生乳の生産量は増加を続けており、かつ乳牛当たり牛乳生産量は世界のトップレベルを維持しています。味の素ハートランド社は2011年4月より乳牛用リジン製剤「AjiPro® -L」の販売を開始、農家から高い評価を受け、現在は北米の乳牛用リジン製剤のトップブランドとなりました。

さらに増え続ける需要に応えるため、生産設備を増強し、2016年までに年間10,000トン以上の生産体制を目指します。その第1弾として、2014年に年間5,000トンの生産設備を増設しています。また、引き続き研究開発への投資を継続し、製品性能のさらなる改良を進め、需要創出と事業の強化・拡大を図ります。



お客様（左）と味の素ハートランド社員、味の素社員

● お客様の声

「AjiPro® -L」の導入で乳生産性の向上と飼料効率の改善を実感しており、その裏付けとなる豊富な実験データを高く評価しています。「AjiPro® -L」の利用で非常に満足のいく効果が得られています。



「AjiPro® -L」製造現場のメンバー

● 製造現場の声

販売が好調で生産ロスが許されない状況ですが、多くのお客様に使用していただけることを喜ばしく感じ日々のオペレーションに励んでいます！



Product Technical Manager
Jessica Tekippe

● 販売担当者の声

市場を取り巻く環境は刻々と変化していますが、豊富なエビデンスを顧客の信頼に結びつけ、より精緻な栄養管理を広めていくことで、持続可能な酪農の未来を創造する一翼を担ってまいります。



特集 3

地球とともに事業を続けるために

味の素グループは、自然の恵みを活かして事業を行っているため、生物多様性や自然資本が限りあるものであることを認識し、それらを維持・保全することが重要であると考えています。

事業活動を行うほど、豊かで健やかな地球・社会の未来に貢献できるように。私たちは持続可能な地球を目指し、様々な社外関係者と協力しながら、積極的に行動していきます。

「地球持続性」にかかわる世界の課題

生物多様性

22世紀までに失われる生態系サービスの割合

-60% ※1

水資源

2030年の世界の
水需要の、現在の
供給量に対する割合

+40% ※2

森林資源

2000年から2010年までの
10年間に世界で失われた森林

年間
1,300 ※3
万ヘクタール

地球温暖化

化石エネルギーを重視し、
これまでの経済成長を続けた場合の、
約100年間の世界の平均気温上昇

+4°C ※4

※1 United Nations Millennium Ecosystem Assessment

※2 *Chartering Our Water Future* (The 2030 Water Resources Group)

※3 *Global Forest Resources Assessment 2010* (FAO)

※4 *Contribution of Working Group I to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change, 2007* (IPCC)

事業を通じて生態系・生物多様性に貢献するために

生物多様性に対して 企業ができることを認識する

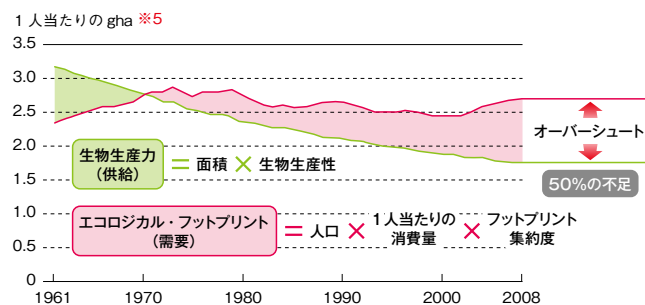
20世紀の経済活動は、結果的に地球環境や社会の危機を招くことにつながりました。その反省から、経済・環境・社会の3要素を総合的に評価しバランスをとろうとする「トリプルボトムライン」の概念が提唱されました。しかしこの考え方も、地球の資源に限りがあることや、社会に様々なステークホルダーが存在することを反映しきれていないという課題がありました。

現在では、人間の経済活動は社会があってこそ、そしてすべてを支える地球環境があってこそ成り立つという理解が進みつつあります。経済の分野でも、地球環境を「経済活動を通じて利潤を生み出すために必要な元手」、つまり資本と捉えた「自然資本」という呼び名が広く認知されるようになってきました。

様々な研究や調査によって、人間による消費需要がすでに地球の生物生産能力を超えていることが明らかになっています。これからの企業には、こうした地球の状況を踏まえた上で、増大する人々の需要に応える事業活動の在り方を模索することが求められます。

生物多様性条約の「愛知ターゲット」(21世紀型の持続可能な経済=グリーン・エコノミーに向けた世界共通の具体的行動目標)では、企業が「持続可能な生産と消費の達成のために、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」ことを規定しています。これからはこうした「地球に正しい企業活動」を認識し、そのようなビジネスモデルにいち早く転換できる企業が持続的に成長・発展できると考えられます。

1961年～2008年の1人当たりの エコロジカル・フットプリントと生物生産力の変化



人類の1年間の自然界に対する需要が、地球が1年間に再生産できる量を超えてしまうことを「エコロジカル・オーバーシュート(生物学的な超過需要)」と呼ぶ。1人当たりの生物生産力の減少は、主に世界人口の増加が原因となっている。

※5 gha: グローバル・ヘクタール。1ghaは世界の平均的な生物生産性を有する土地1ヘクタールの生産能力を表す

出典: WWF「生きている地球レポート 2012年版」

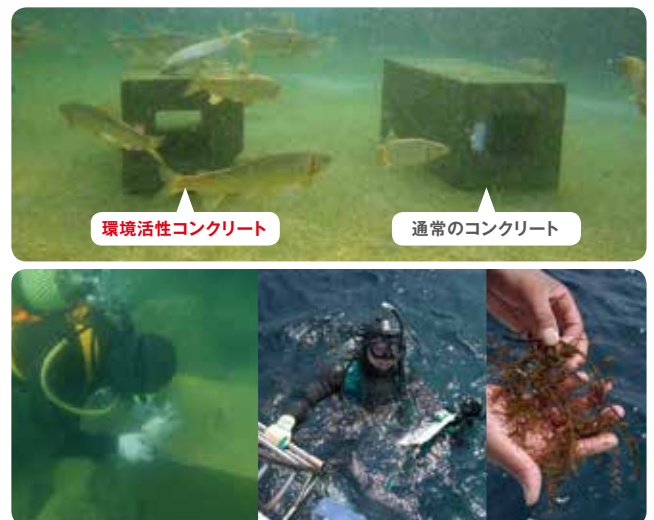
企業として責任ある行動を 率先してとる

こうした動向を踏まえ、味の素グループは、地球環境・生態系にかかる負荷を極力減らすとともに、地球環境を見守り、地球の生産能力を改善する事業展開に取り組みます。特に、自然資源の調達・利用については、事業活動とかがわりが深い農林水産資源の持続可能な利用を確実にすることに努めます。

「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年には「味の素グループ生物多様性に関する考え方と行動指針」を策定し、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して明確に位置づけました。また、事業活動における重要原料を持続可能な形で調達するために、様々な調査や管理の取り組みを進めています。

一方で、生態系・生物多様性にかかわる課題は、一企業だけで解決することができない規模と複雑さを持つことも事実です。地球環境全体を見据え広がりを持った取り組みを展開するためには、社外ステークホルダーとの連携や協働が欠かせないと考えています。志を同じくする他企業や業界、地域、行政、NGO・NPO、研究機関や専門家などと協力し、より大きな活動の輪を築くことを目指します。

- 参照 P47 公正な事業慣行：CSR調達の推進
- 参照 P75 環境：味の素グループの環境理念と環境基本方針
- 参照 P77 環境：味の素グループのエコビジネスモデル
- 参照 P84 環境：生態系・生物多様性の保全



2009年から消波ブロック大手の日建工学(株)、徳島大学大学院 ソシオテクノサイエンス研究部(上戸康則教授)とともに開発した「環境活性コンクリート」。コンクリートにアミノ酸を混ぜることで、藻類の生育を促すなど、水域の環境活性にアミノ酸の技術が活かされています。

自然の恵みを、いつまでもお届けするために

世界的なカツオ資源の状況

カツオは3大洋すべての熱帯～温帯水域、表面水温約15度以上の水域に広く分布しているとされ、世界中で利用されている水産資源です。1950年代には20万トンだった世界のカツオ漁獲量は、1980年代以降の大型まき網漁の拡大により急速に増加し続け、現在は年間約260万トンと、50年間で10倍以上に増加していると推計されています。主要な漁場である中西部太平洋では年間約170万トンの規模で漁獲され、ツナ缶などに加工されて世界中の人々の食卓に上っています。

これだけの大規模な漁獲量のある魚種は多くはなく、カツオ資源がこれからも持続的に利用し続けられることは世界の人々の食にとって大変重要な意味があります。中西部太平洋のカツオ資源は現在、WCPFC^{*1}によって“資源枯渇の状態ではなく過剰漁獲にもなっていない”と評価されていますが、資源が健全な今のうちに、合理的で効果的な資源管理策が導入される必要があります。その議論の基盤をなすのがカツオの生態などの科学的知見です。

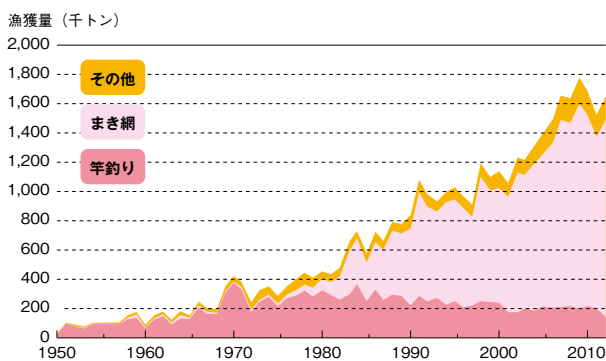
^{*1} WCPFC: 中西部太平洋漁業管理委員会 (Commission for the Conservation and Management of Highly Migratory Fish Stocks in the Western and Central Pacific Ocean)。中西部太平洋のカツオの資源管理を行う国際機関

協働事業で、海の恵み・カツオ資源を見守る

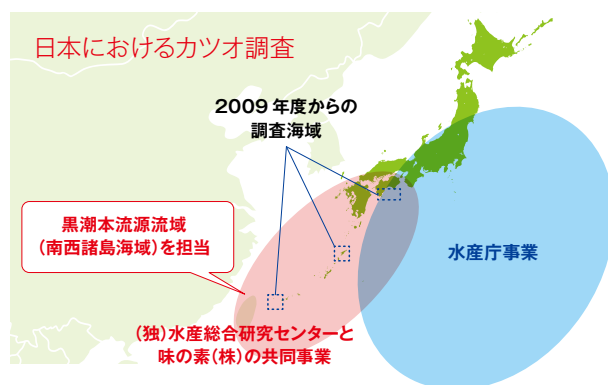
味の素(株)の「ほんだし[®]」の原料となるカツオも、中西部太平洋の熱帯海域で漁獲されています。ただし味の素(株)は、かつお節製造業者によって製造されたかつお節を購入しており、カツオ漁業や資源管理には直接のかかわりを持っていませんでした。ですが、サプライチェーンを通じた間接的な利用者の立場だとしても、カツオ資源に依存し恵みを受けている者として、カツオ資源の保全と持続可能な利用のために果たすべき役割があると考えました。

そこで、(独)水産総合研究センター国際水産資源研究所との共同事業として、2009年度より「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を開始しました。(独)水産総合研究センターにとって、漁業・水産業とは直接のかかわりがなく民間企業との協働は他に例がなく、資源の持続的利用という長期の社会目標に向けての基礎調査研究における先駆的な事例となっています。現在、この調査研究は、水産庁を中心とした日本のカツオ資源調査計画全体の中で、近海への来遊特性の解明や資源評価モデルへのパラメータ供給の点で、重要な役割を明確に位置づけられ実施されています。

中西部太平洋カツオの主要漁法別漁獲量の経年変化 (1950年～2012年)



参照 フルレポートP86 環境：カツオの生態を明らかにし、その知見を広める「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」





RSPOラウンドテーブルの様子



CSPU会合の様子

日本での持続可能な パーム油普及を目指して

RSPO^{※2}は、パーム油の認証基準の策定と持続可能な生産・利用を促進するために設立された国際的な非営利組織です。年間約3,000トンのパーム油を含む原材料を使用している味の素(株)と、製油関連事業を主体とするJ-オイルミルズ(株)はRSPOに加盟し、活動しています。

特に日本においては、持続可能なパーム油に対する社会の認識がまだ十分とはいえません。加えて、世界の中でパーム油の取扱量が少ない日本市場では最新の情報を入手するのに困難が伴うことも、日本企業の取り組みの大きな障害となっています。

2013年11月、インドネシア・マダニで開催されたRSPOラウンドテーブル会合に参加したWWFジャパンとRSPO会員日本企業有志は、持続可能なパーム油の普及へ向け志を同じくする日本企業による協働・連携が必要であるという認識を共有しました。その結果、現在、企業を中心とする日本の幅広い関係者によって意見交換の集まりが開始され、味の素(株)も参画しています。

※2 RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) : 持続可能なパーム油のための円卓会議

参照 P49 公正な事業慣行：持続可能な認証パーム油導入への取り組み

参照 P84 環境：生態系・生物多様性の保全



日本企業有志による勉強会



RSPOラウンドテーブル会合の様子

持続可能な紙利用に向けた取り組み

紙は、人々の生活や企業活動に欠かせないものです。しかしリサイクル可能な回数には限りがあり、古紙では対応できない紙質のニーズもあることから、一定量のバージンパルプが必要となります。

特に日本は紙の生産・消費量が世界第3位と多く、一人当たりの消費量も世界平均の4倍になります。多くの紙製品や原料を海外から輸入しており、世界の森林生態系の問題に深くかかわっているといえます。

世界の森林生態系に大きな影響を与えている日本の紙利用の状況を考える時、味の素グループは、自社の調達・利用はもちろんのこと、持続可能な紙利用を社会全体で推進していくことへの貢献が重要だと考えます。そこで味の素グループは2012年1月に「味の素グループ紙の環境配慮調達ガイドライン」を制定しました。また、味の素(株)は、WWFジャパンと(株)レスポンスアビリティ、紙の利用について先進的な取り組みを行う企業が協働で設立した「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」に参画し、活動しています。

参照 P49 公正な事業慣行：持続可能な紙利用に向けて

参照 P84 環境：生態系・生物多様性の保全

リンク 持続可能な紙利用のためのコンソーシアム パンフレット
http://www.wwf.or.jp/corp/upfiles/20131119pcm_br.pdf



Consortium for
Sustainable
Paper Use

CSPUロゴマーク



WWFジャパン「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム」パンフレット

生産活動による環境負荷を最小限にする

グループ・グローバルで 共通基準を設けて活動を推進

アミノ酸の発酵製造では大量の水やエネルギーが必要であり、環境への影響が大きいことを私たちは認識しています。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、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。CO₂排出量や排水汚濁負荷濃度、廃棄物発生量などの削減に国内外グループ共通の数値目標を定め、実績を管理しています。

2011年度から2013年度までの3カ年で取り組んできた「2011-2013年度 味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、水資源における取り組みが進捗し、目標を達成しました。一方、製品1トン当たりのCO₂排出量は、重量の重い製品を取り扱っていた事業が対象外になる等の影響を受け、目標達成はできませんでした。

2014年度からは、2013年度までの活動実績を精査し、新しく目標を定めた「2014-2016年度 味の素グループ・ゼロエミッション計画」をスタートさせています。



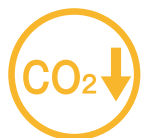
再資源化率 **99.2%**

(味の素グループ全体における
2013年度の再資源化率)



水使用量 **-71%**

(味の素グループの全生産系事業所における
2013年度の水使用量原単位/対2005年度実績)



CO₂排出量 **-26%**

(味の素グループ全体における
2013年度のCO₂排出量原単位/対2005年度実績)

参照 P81 環境：「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2013年度実績

- 1 排水処理設備の沈殿槽 (ベトナム味の素社 ビエンホア工場)
- 2 排水処理設備の曝気槽 (タイ味の素社 カンベンベット工場)
- 3 排水処理設備の沈殿槽 (ブラジル味の素社 パルバライソ工場)

- 4 生物脱窒法を利用した排水処理プラント (ヘルー味の素社 カヤオ工場)
- 5 活性汚泥の状態を観察 (ヘルー味の素社 カヤオ工場)



「水リスク」の低減に向けて 立地から排水までトータルに管理

現在、世界的に「水リスク」への関心が高まっており、事業活動で多くの水を必要とする味の素グループでもより一層の取り組みが求められていると感じています。

味の素グループでは従来より、工場の立地基準として「水が豊富で水質がよいこと」を含めてきました。その上で、発酵生産に必須の水を極力減らすよう、節水型のプロセスを採用するなどの努力を重ねてきました。

こうした取り組みに加えて、「14-16年度 味の素グループ環境中期計画」では、新たに地下水に対する対策の推進を掲げています。地下水は有用ですが、汲み上げてしまうと元に戻したり循環させることが困難な資源であるため、特別なリスクの把握や管理が必要であると考えました。まず、現状把握のために世界各地の工場での地下水の利用状況を調査したところ、地下水を使用している工場では「各地域での法規制の範囲内に収まるように管理をしている」「リスクを確認しながら使用している」ということがわかりました。このため、現時点で

は味の素グループの地下水リスクは高くないと考えていますが、今後も継続的に地域の水源に関する課題の把握や、必要なアクションの検討を続けていきます。

また、取水だけでなく排水の量や水質も、操業のリスクになり得る課題として取り組みを進めています。排水量の削減や、排水内の処理対象物質の濃度低減については、「味の素グループ・ゼロエミッション計画」で目標値を定めて活動を続けています。食品・アミノ酸発酵製造を行う工場では窒素分が多いなど、製造する製品が異なれば排水の状態も違うため、各工場に合った設備を導入し、管理を行っています。

今後は、排水の浄化プロセスでも生態系機能を活用することができないか検討を進めます。工場の敷地外に水を排出する手前で、地域の自然環境を再現したビオトープを通過させるなど、様々な手法について可能性を検証していきます。

参照 P79 環境：味の素グループ環境中期計画

参照 P87 環境：地球持続性に貢献する技術・製品開発

参照 P98 環境：水資源の保全

TOPICS グローバルマザー工場・川崎工場の徹底した排水管理

1914年に川崎工場が稼働し始めたころ、多摩川沿いは芦原や畑が広がる土地でした。それから100年、川崎市はベッドタウンとして成長し、川崎工場にも住宅が隣接するようになってきました。周辺環境の変化に伴い、排水や臭気などにより一層の配慮が必要になっています。

2012年に新設した排水処理設備は、毎日約4,000m³(一般家庭の約5,000世帯分/日)の排水を処理しています。この設備では、微生物の力を使って有機物や窒素を分解し、さらに汚泥と上澄みの水を分離するというプロセスを採用しています。

食品やアミノ酸を製造する川崎工場では、日々製造する製品

が変わるため、排水の状態も一定ではありません。そんな中で設備を安定運転するために担当者が細かい調整を続け、現在では「味の素グループ・ゼロエミッション計画」の排水目標値を達成・維持できるようになりました。





2013年度活動報告

サステナビリティ実現に向けた味の素グループの企業責任 (CSR)

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

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

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

味の素グループでは、2011年度より、社会的責任に関する国際ガイダンス規格であるISO 26000を、サステナビリティの実現に向けた取り組みの現状把握および課題整理のツールの一つとして活用しています。



INDEX

2013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

- P39 コーポレート・ガバナンス
- P41 コンプライアンス体制
- P45 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

- P47 CSR 調達の推進
- P50 公正な競争の確保のために
- P50 汚職の防止
- P51 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

- P53 人権課題を明確にし、認識を深める取り組み
- P55 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

- P57 多様な人材をグローバルに育成・登用
- P59 ワーク・ライフ・バランスの向上に向けて
- P62 労使関係
- P63 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

- P75 味の素グループの環境理念と環境基本方針
- P77 味の素グループのエコビジネスモデル
- P78 ライフサイクル全体を通じた環境への取り組み
- P79 味の素グループ環境中期計画
- P81 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2013年度実績
- P83 2013年度のマテリアルバランス
- P84 生態系・生物多様性の保全
- P87 地球持続性に貢献する技術・製品開発
- P91 環境に配慮した容器包装の開発
- P96 温室効果ガスの排出削減
- P98 水資源の保全
- P99 廃棄物の削減
- P100 物流における取り組み
- P101 環境マネジメント
- P103 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

- P105 確かな品質をお届けするために
- P111 お客様とのコミュニケーション
- P114 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

- P119 世界の様々な地域課題を解決するために
- P121 「食・栄養」分野の課題解決のために
- P129 自然災害による被災地の支援活動
- P133 「Smile Earth!」ひとも、地球も、笑顔に。

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、「味の素グループ理念」「味の素グループWay」および「味の素グループ行動規範」を「Ajinomoto Group Principles」(AGP)と総称し、施行しています。これらは、グループ経営の目指す姿を明確にするとともに、「21世紀の人類社会の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。2014年8月、味の素グループは「味の素グループ行動規範」を改定しました。

参照 P41 組織統治：コンプライアンス体制

リンク 理念・経営ビジョン
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/index.html>

「味の素グループ理念」

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

「味の素グループWay」

新しい価値の創造 Create New Value

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

開拓者精神 Pioneer Spirit

新しい事業、新市場の開拓に常に挑戦し続けます。

社会への貢献 Social Contribution

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

人を大切にする Value People

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

「味の素グループ行動規範」(抜粋)

趣旨

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

① 安全性の高い高品質な商品・サービスの提供

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

② 地球環境とサステナビリティ(持続可能性)への貢献

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

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

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

③ 公正で透明な取引

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

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

私たちは、原材料や商品、サービスの購入先や業務委託先の選定においては、価格、品質、サービスなどの条件を公正に比較、評価して取引先を決定します。私たちは、原材料や商品、サービスの購入先や業務委託先とともに、地球環境保全や人権擁護などの社会的責任を果たすよう努力します。

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

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

④ 人権の取り組み

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

⑤ 従業員の人材育成と安全確保

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

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

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

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

私たちは、安全で働きやすい環境確保に努めます。

⑥ コミュニティとともに

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

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

⑦ 株主・投資家をはじめとしたステークホルダーへの責任

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

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

⑧ 会社資産・情報の保護・管理

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

私たちは、個人情報を適切に管理します。

私たちは、第三者の正当な知的財産権を尊重します。

⑨ 公私のけじめ

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

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



組織統治

責任ある経営で 企業価値を高める

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

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

INDEX

- P39** 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の体制
- P41** コンプライアンス体制
 - 「味の素グループ行動規範」の遵守
 - 「味の素グループ行動規範」の改定
 - 従業員へのコンプライアンス教育
 - 企業行動委員会によるコンプライアンス活動
 - 情報セキュリティの徹底
- P45** CSRマネジメント
 - CSR推進体制

コーポレート・ガバナンス

味の素(株)は、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踏まえつつ、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上げるとともに、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

業務遂行

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業務を監督しています。

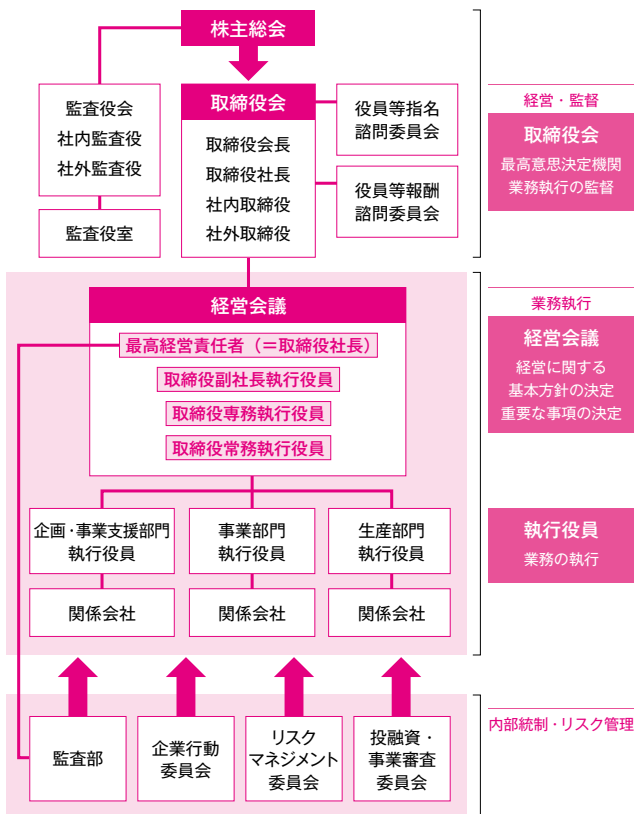
また、経営会議は、取締役たる役付執行役員で構成され、会社の経営に関する基本的方針について協議し、会社の業務執行に関する重要事項を決定しています。業務運営組織は、企画・事業支援部門、事業部門および生産部門に区分し、各業務運営組織は、担当執行役員指揮監督を受け、所管する業務を処理しています。

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。

コーポレート・ガバナンス体制図



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。

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。

2013年度は上記の評価の結果、2013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

リスクマネジメントの体制

味の素グループは2002年にリスクマネジメント委員会を設置し、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。

2013年度以降、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に取り組んできました。特に、事業のグローバル展開が進み、よりリスクが高いと考えられる国・地域への進出増加が予測される中、海外の安全管理・危機管理の体制整備を進めています。

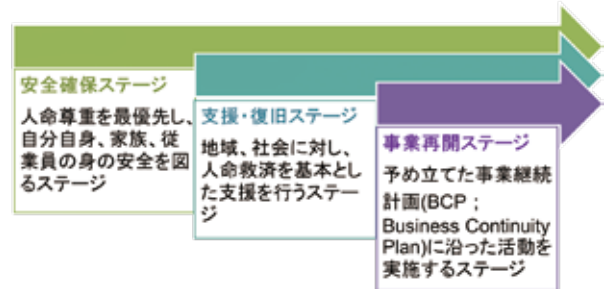
TOPICS

企業継続計画（ECP）の策定

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、リスクマネジメント委員会の下部組織として「ECP運営小委員会」を設けて進めています。

2012年度は大震災を想定したECPを国内グループ各社で、2013年度はパンデミック（新型インフルエンザの蔓延）により出勤可能人数が半減するというシナリオを想定したECPを海外も含めたグループ全体で策定しました。具体的には、「安全確保ステージ」「支援・復旧ステージ」「事業再開ステージ」の3つのステージを設定し、それぞれの課題の解決に向け取り組みを進めています。

2014年度は、定常的なリスクマネジメントの取り組みとしてECPを定着させるべく、訓練を中心に取り組みます。



参照 P70 労働慣行：自然災害に備え、人命を守るために

TOPICS

外国公務員贈賄禁止法対応

昨今、米国の海外腐敗行為防止法による外国企業の摘発増加や、域外適用される英国の贈収賄防止法の制定などにより、外国公務員贈賄禁止法への違反は企業の海外ビジネスにおける大きなリスクの一つとして認識されるようになってきました。グローバルに事業を展開する企業グループとして、味の素グループは外国公務

員贈賄禁止法の違反を防止し、公正で透明なビジネスを確かなものとするための体制づくりに向け取り組んでいます。

参照 P50 公正な事業慣行：汚職の防止

コンプライアンス体制

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

「味の素グループ行動規範」に基づく行動と実践を求めています。「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を目指し、その基盤となるコンプライアンス体制をさらに確固たるものにしていきます。

「味の素グループ行動規範」の遵守

「味の素グループ行動規範」（以下、「行動規範」）とは、味の素グループ共通の価値観である「味の素グループWay」に則り、「味の素グループ理念」を実現するために、役員・従業員一人ひとりが日々理解し実践すべき行動の在り方を示したものです。国内外グループ

会社を含め、全役員・従業員への「行動規範」の周知徹底を図るべく、企業行動委員会による様々な取り組み、および企業活動のチェックを行っています。

「味の素グループ行動規範」の改定

2014年8月、「行動規範」を改定しました。味の素グループ全役員・従業員への浸透を目的として、今後、日本語・英語を基本言語とした18言語への翻訳版を発行し公開する予定です。

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

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

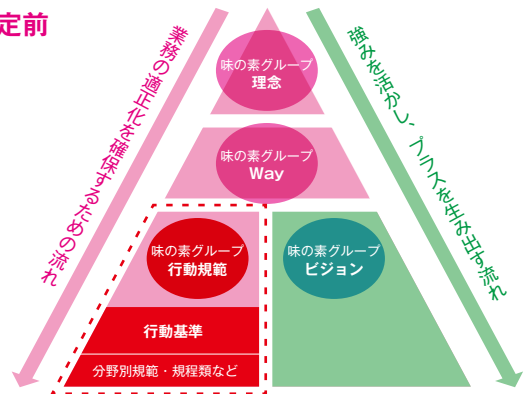
そこで、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現に向け、グローバル・ガバナンス体制の強化を目的として、「行動規範」を改定し、全グループで統一しました。

改定理由 2 最新のグローバルの社会基準に 早期に対応する

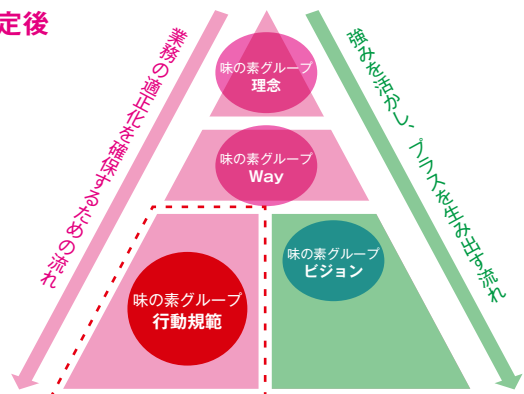
これまでの「行動規範」には、特に「人権」に関する内容について最新のグローバルの社会基準に対応できていない点がありました。そこで、今回の「行動規範」の改定においては、「人権」の章を新たに設けるとともに、次のテーマについて記載内容を追加しました。

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

改定前



改定後



「味の素グループ行動規範」

日本語・英語を基本言語とした18言語への翻訳展開：PDFファイル化、Webサイトへの掲載

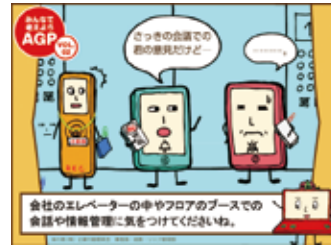
ポルトガル語、スペイン語、フランス語、オランダ（フラマン）語、ポーランド語、ロシア語、トルコ語、アラビア語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）、韓国語、タイ語、ベトナム語、マレーシア語、インドネシア語、フィリピン語、クメール語、ベンガル語

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。

味の素(株)では情報セキュリティを2013年度の重点コンプライアンステーマに設定し、「情報セキュリティ点検シート」を全職場に配布し、各職場での管理状況の確認および注意喚起を行いました。さらに、情報セキュリティに関する法令等および社内ルールの啓発については、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、289名が受講したほか、最近、社

会的なテーマとなっているSNS利用時のマナーや注意点について、各種研修や勉強会において問題事例の紹介やリスクの説明などを行い、啓発活動を推進しています。



パソコンの起動時に立ち上がる「行動規範」啓発画面



「行動規範」推進のための啓発ポスター（日本語版）

TOPICS

味の素グループ各社におけるAjinomoto Group Principles (AGP)の教育・普及活動

① 社内広報

タイ味の素社

社内報の2012年10-11月号から2013年4-5月号まで4回シリーズで「AGP・行動規範」のページを設け、行動規範の解説を掲載しました。

行動規範のイメージキャラクターをつくって、ポスターなどに使用しています。



イメージキャラクターを使用したポスター

ベトナム味の素社

独自のAGPポスターを作成し、社内の浸透を図っています。

② 訓練・教育

味の素(株)および日本国内のグループ各社

2カ月に1回、日本国内のグループ各社のラインマネージャーを対象としたコンプライアンス研修を実施しており、年間で約300名が参加しています。

味の素(中国)社、上海味の素調味料社

味の素(株)企業行動委員会作成のケーススタディを中国語に翻訳して活用しています。

タイ味の素社

独自にシナリオを作成したケーススタディを、昼休みに社内放送で流す「ジングル」を実施しています。また、2013年3月に日本の「企業行動委員会」事務局の支援のもと、マネージャー層を対象としたワークショップ型のコンプライアンス研修を実施しました。以降、コンプライアンス研修を展開しています。



インドネシア味の素社

2012年、2013年、日本で実施する新任基幹職研修のカリキュラムに「AGP」を盛り込み、味の素(株)企業行動委員会事務局の総務・リスク管理部からレクチャーを受けました。

FDグリーン社

AGP/コンプライアンスに関するクイズを作成し、従業員の理解度向上に使用しています。

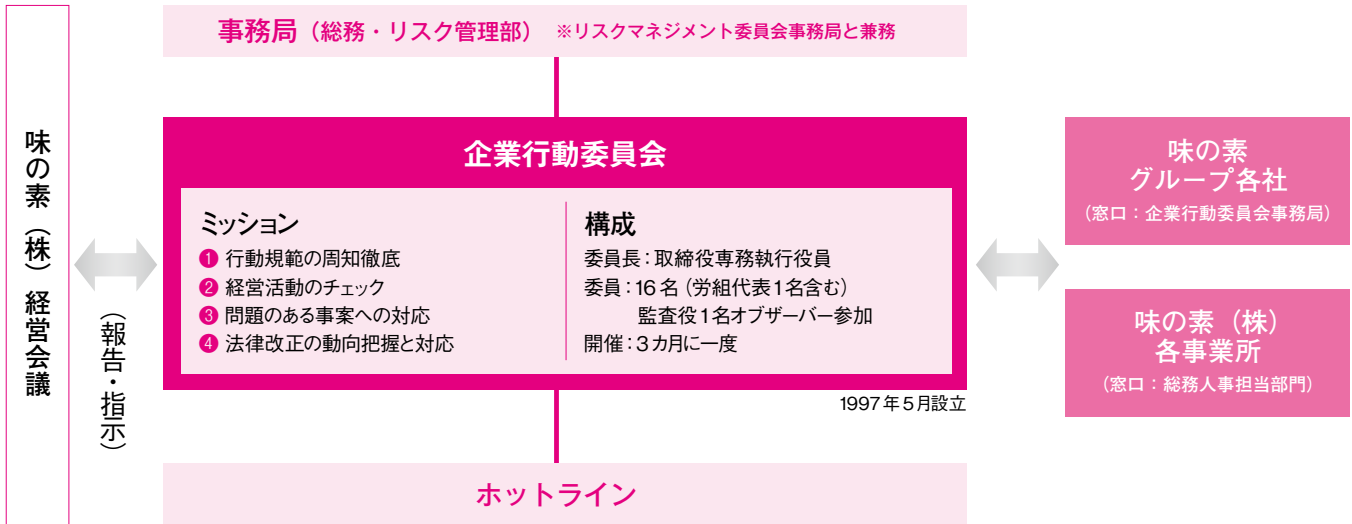
企業行動委員会によるコンプライアンス活動

味の素(株)企業行動委員会は、「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

プ各社独自の企業行動委員会を設置し、取り組みを推進しています。

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

企業行動委員会の役割



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。2013年度は計30回開催し、323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にて報告するとともにイントラネットにおいて全従業員が閲覧できるようになっています。

内部通報制度「ホットライン」およびハラスメントに関する相談窓口の設置

味の素(株)および主要国内グループ会社では、「ホットライン」を内部通報制度の柱として設け、電話、eメール、FAX、手紙など複数の経路で、グループ会社の社員を含め幅広く通報や相談を受け付けています。通報や相談を行った人のプライバシーを遵守し、通報などを行ったことにより不利益を被ることがないように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)および一部の国内グループ会社では、ハラスメントの相談窓口として社内に担当者を配置するとともに、社外にも専用の窓口を設置しています。これらは、イントラネットおよび利用方法を記載したカードを配布することで周知を図っています。

TOPICS

各社におけるコンプライアンス推進体制

ブラジル味の素社

職責で任命されたメンバーで構成されるAGP全国委員会と、各事業所の従業員による2年に1度の選挙で選出された委員と職責で任命された委員長からなるAGPローカル委員会があります。AGP全国委員会は3カ月に1回開催され、AGPローカル委員会は毎月開催されます。

ペルー味の素社

職責によって任命された5名の委員でAGP委員会が構成されます。委員長は5名の中で持ち回り制となっており、毎月委員会が開催されています。

タイ味の素社

取締役および各工場等の事業所長で構成され、方針等を審議する「企業行動規範委員会」と、実務を実行する現地スタッフによって構成される「企業行動小委員会」が設置されています。委員会の開催は3カ月に1度、小委員会は毎月開催されます。

ベトナム味の素社

副社長を委員長に、15名の役員および事業所長によって構成される「行動規範実施に関するコンプライアンス委員会」が設置されています。委員会の開催は3カ月に1度です。

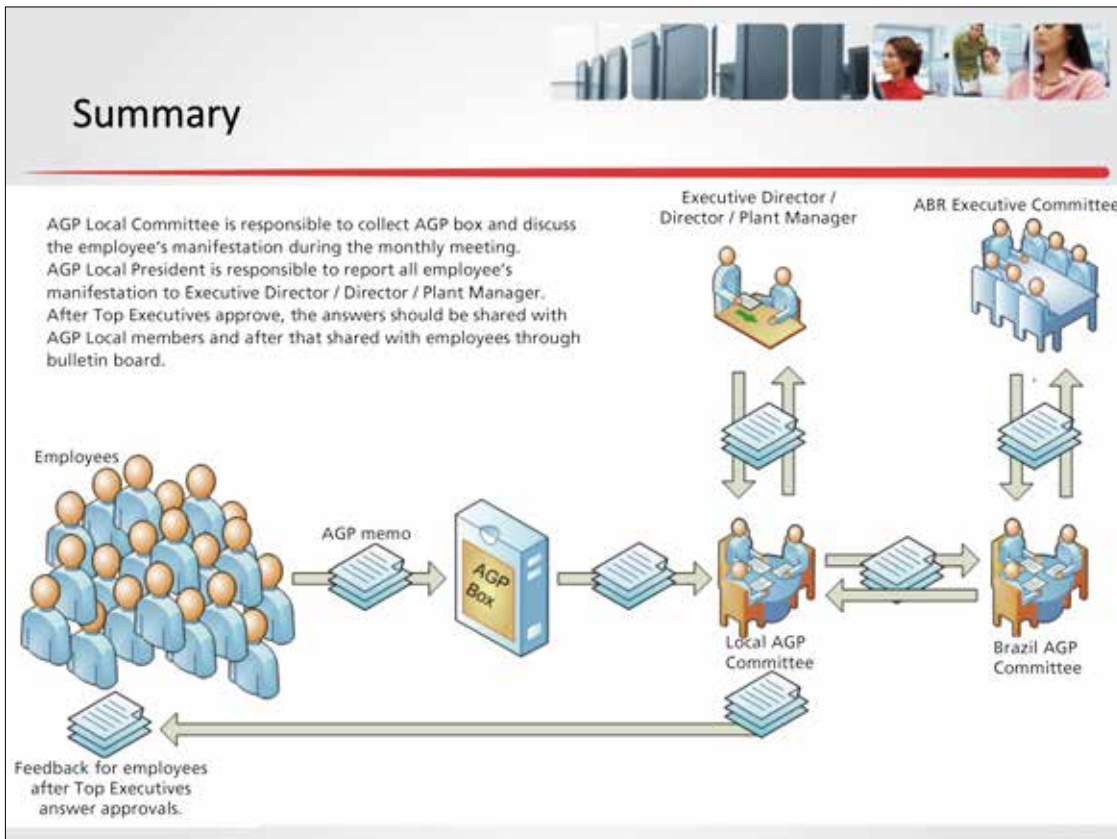
TOPICS

海外関係会社における内部通報制度 ブラジル味の素社

各事業所に「AGPボックス」を設置し、各事業所で選出されたAGPローカル委員会メンバーによって毎週通報案件が回収されます。職責で任命されるAGPローカル委員会委員長による恣意的な取り扱いができないよう、通報案件の回収は厳密な手続きに則って行われます。回収された案件は、毎月開催されるAGPローカル

委員会で議論され、必要に応じて事業所経営層に改善事項の協議に付されます。また、全社的な影響を持つ案件は、3カ月に1度開催されるAGP全社委員会に上げられ対応を協議。案件に対するAGP委員会の回答および対応結果は、掲示板に張り出されます。

参照 P55 人権：従業員に対する人権教育・啓発活動



情報セキュリティの徹底

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

■ 新たなガイドラインの策定

味の素グループのセキュリティルールとして2004年4月に「味の素グループ情報セキュリティポリシー」「情報取扱規程」を制定しましたが、昨今、急速に進化するIT技術に対応し、2013年度は「外部クラウド利用ガイドライン」および「スマートデバイスガイドライン」の策定作業を進めました。これらガイドラインは、2014年度中に制定予定です。

■ セキュリティ教育

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

■ セキュリティ点検

毎年定期的に全職場セキュリティ点検を実施しています。主な点検項目はIT機器や機密情報、個人情報の管理状況など、情報取扱の基本的事項です。2013年9月には味の素グループ国内外のWebサイトの管理状況について総点検しました。

■ 新たなリスクへの対応

IT技術の進化に伴い想定される新たなリスクへの対応に着手しています。2013年度には、不正通信や不正ソフトの検知といった技術施策のほか、セキュリティ情報収集・周知を迅速にするためのセキュリティ問い合わせデスク設置を実施しました。

参照 P113 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としてCSR部を設置し、CSR主要部門の総務・リスク管理部、人事部、品質保証部、環境・安全部、研究開発企画部、グループ調達センターと連携をとりながら推進しています。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、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。



公正な事業慣行

倫理的で誠実な取引の実践

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

そのため、味の素グループだけでなく、お取引先をはじめとした様々な関係者と連携・協働し、「サプライチェーン全体でともに学び、ともに強くなる」ことを目指しています。

また、公正で透明な取引のためには、役員および従業員が公正・透明・自由な競争を阻害する行為を行わないことが必要であると考え、一人ひとりの理解と意識向上のために、ガイドライン制定や周知徹底を図っています。

INDEX

- P47 CSR調達の推進
 - お取引先と連携したCSR調達の取り組み
 - 重要原料の持続可能な調達に向けて
- P50 公正な競争の確保のために
- P50 汚職の防止
- P51 知的財産を守り、適切に使用する

CSR 調達の推進

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

味の素グループは、サプライチェーンの関係者と連携・協働してCSR調達を推進していきます。

お取引先と連携した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、お取引先に対して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。

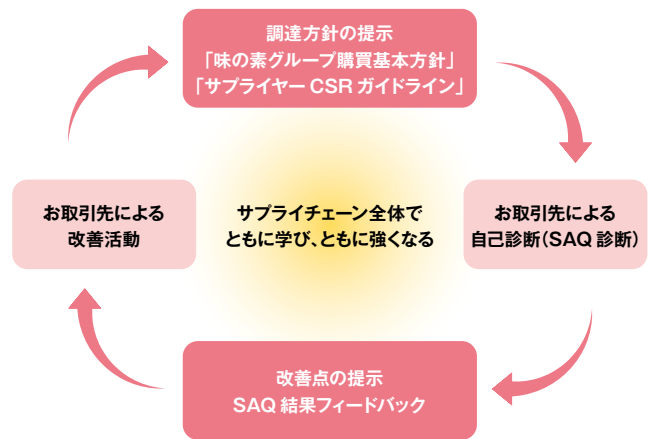
味の素(株)は2013年度、「味の素グループ購買基本方針」におけるお取引先へのCSR観点での期待事項をより詳細に明文化した「サプライヤーCSRガイドライン」を策定しました。このガイドラインは、お取引先の自主的な改善の指針となるように企図したもので、味の素(株)とお取引先がCSRに関する価値観や目標を共有し、「ともに学び、ともに強くなる」ことを目指し、協働での取り組みを通じて社会からの信頼を得ようというものです。2013年度は、お取引先がCSR関連項目についての自己診断チェックを実施するためのツール(Self Assessment Questionnaire:SAQ)を策定し、味の素(株)のグループ調達センターが直接お取引先から提供しているお取引先に対して、自己診断をお願いしました。

この自己診断チェックツールの活用によって、お取引先には自社の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、お取引先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、サプライヤーCSRガイドラインの取り組みを順次国内外のグループ会社の活動へと発展させ、各々のお取引先への展開を図る予定です。

■ “浸透”に向けた運用サイクル

Self Assessment Questionnaire (SAQ) の活用



■ 「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

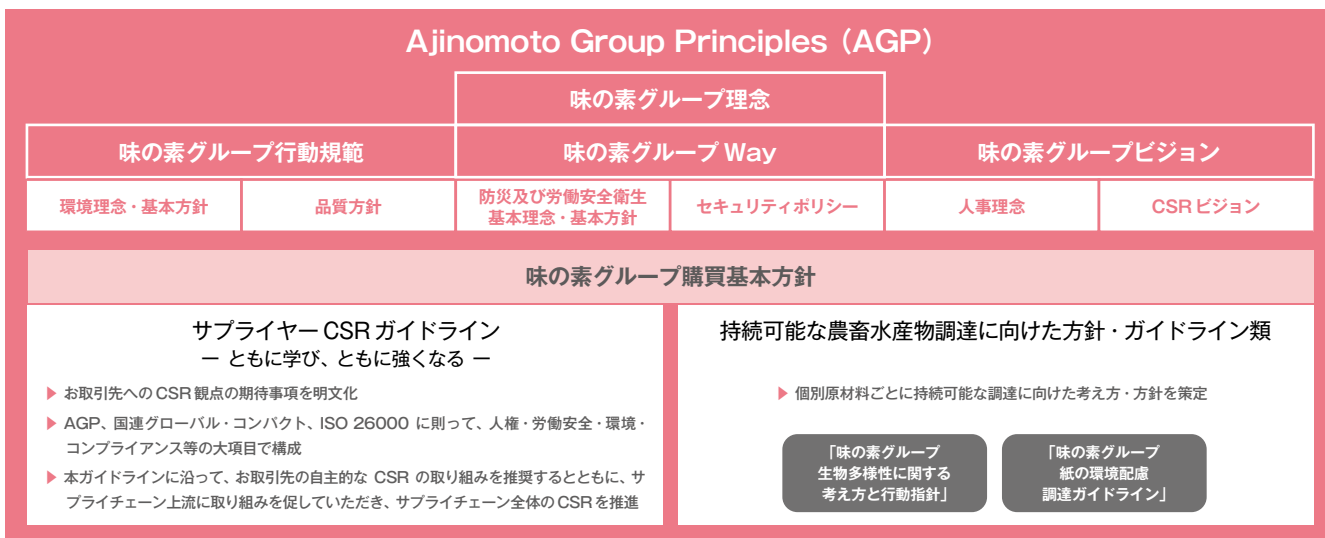
味の素グループでは、製品の個別原材料について、その製造過程で生態系サービスに影響を与えるリスクや、サプライチェーン上に存在する社会課題を特定し、原材料の生産者や協働するサプライヤーとともに、持続可能な調達を通じて、地域社会・経済に対して貢献していくために、持続可能な農畜水産物調達に向けた方針やガイドラインを体系的に整備していきます。

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、持続可能な調達を実践していきます。



味の素(株)「サプライヤー CSRガイドライン」(日・英)

CSR調達に関するガイドライン体系



- 参照** P54 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/eco-friendly/>
- リンク** 味の素グループ生物多様性に関する考え方と行動指針
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/biodiversity-agenda/>

重要原料の持続可能な調達に向けて

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探っています。

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^{※1}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

■ 持続可能な認証パーム油導入への取り組み

食品や化成品など世界中で多用途に使われるパーム油の約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。今後は中南米やアフリカにおいても生産の拡大が予想され、持続可能なパーム油の生産・消費は地球規模の重要課題となっています。こうした背景から、国際的な非営利組織RSPO^{*1}が設立されました。年間約3,000トンのパーム油を含む原材料を使用している味の素(株)は2012年8月に、また(株)J-オイルミルズは2011年11月に、RSPOに加盟しています。

RSPOでは、「持続可能なパーム油」認証基準に適合する「認証パーム油(Certified Sustainable Palm Oil:CSPO)」の主流化を進めていますが、CSPOは安定的な入手への懸念やコストの問題

など多くの課題を抱えています。味の素(株)はサプライチェーン・バリューチェーンの直接の関係者との協議・連携を深め、これらの課題に取り組むとともに、RSPOのラウンドテーブル会合や総会に積極的に参画し、成果を自社の取り組みに反映しています。

味の素(株)は、2014年よりBook and Claim方式で認証されたパーム油の購入を開始しました。さらに、Mass Balance品以上の認証パーム油の導入に向けた主要部門におけるサプライチェーン(SCCS)認証の取得の準備を進めています。

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

参照 P32 特集3: 自然の恵みを、いつまでもお届けするために

■ コーヒー豆の持続可能な調達

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

AGFグループでは、2013年1月、コーヒーの生産と流通のサステナビリティの強化・支援に取り組む国際的な非営利組織「4Cアソシエーション^{*2}」に参画。また、農園の自然環境や、従事する人々の生活をよりよい状態に保つ取り組みを推進する「レインフォレスト・アライアンス^{*3}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。



※2 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

※3 レインフォレスト・アライアンス[Rainforest Alliance]: レインフォレスト・アライアンス認証農園は、森林、河川、野生動物の生息地、労働者や彼らの家族、共同体の権利と福利を保護している

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

■ 持続可能な紙利用に向けて

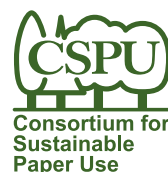
味の素グループは2012年1月に「味の素グループ紙の環境配慮調達ガイドライン」を制定しました。味の素グループで使用する事務用紙(コピー用紙、社用封筒、印刷物など)、容器・包装用紙、販促資材に使用する用紙について、紙製品の原料となる木材の伐採にあたって現地における森林に関する法令に照らし手続きが適切になされたことが確認できない紙を調達しない(方針3)とともに、FSC認証紙および古紙利用100%の再生紙の優先調達(方針1)、および味の素グループが森林生態系保全の観点から環境に配慮していると認めた紙を調達する(方針2)ことを目指しています。現在、それぞれの国・地域や紙調達・使用用途の状況や特性に応じた取り組みを進めています。

2013年11月、味の素(株)を含む日本企業5社と国際環境保全NGOであるWWFジャパン、(株)レスポンスアビリティの協働による「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」が設立され

ました。2014年6月にはさらに2社が加盟しています。各メンバーがそれぞれの立場から環境や社会に配慮した紙利用を促進することで、持続可能な紙の利用を社会全体に拡大・浸透させていくことを目指しています。

CSPUの具体的な活動内容

- 持続可能な紙利用を進めるための情報提供
- メンバー間での定期的な情報共有
- 情報発信や普及啓発活動
- サプライヤーや取引先への取り組みの拡大



参照 P32 特集3: 自然の恵みを、いつまでもお届けするために

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

公正な競争の確保のために

味の素グループでは、公正で透明な取引を行うべく、「味の素グループ行動規範」（以下、「行動規範」）において、役員および従業員が世界各国の競争に関する法令、ルールをよく理解し遵守することを定めています。

「行動規範」に基づき、日本国内においては「独占禁止法遵守ガイドライン」を制定し、

約 20 社の海外グループ会社に対しては「米国独占禁止法遵守ガイドライン」および「欧州競争法遵守ガイドライン」を配布しています。

また、味の素（株）の「サプライヤー CSR ガイドライン」において、お取引先に対し、公正・透明・自由な競争を阻害する行為を行わないことを要請しています。

■ 従業員の意識向上のために

味の素グループ各社では、定期的に独占禁止法研修等を実施しています。2013年度は、「米国独占禁止法遵守ガイドライン」および「欧州競争法遵守ガイドライン」の説明会、海外グループ会社の購買担当者を対象とした独占禁止法研修等を実施しました。2014年度も、国内営業担当者を対象とする独占禁止法研修等を予定しており、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。

味の素グループ行動規範（抜粋）

3.1. 独占禁止法等の遵守

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

TOPICS

マンガで法的問題・リスクを「自分ごと」化

味の素（株）では、営業部門における独占禁止法を主とした法令遵守の強化の一環として、定期的な研修に加え、法律の存在を身近に感じられるよう、キャラクター「まめまめ」が登場してストーリーを展開する親しみのあるマンガ『まめまめ読本』を刊行し、国内営業部門の全従業員に配布しました。



「まめまめ読本」

汚職の防止

汚職・贈賄は、企業の信頼を失墜させるだけでなく、人権侵害や貧困、環境破壊といった地域の発展を妨げる問題の要因にもなりかねません。

味の素グループでは、「行動規範」に則って、汚職・贈賄の防止に努めています。

味の素グループ行動規範（抜粋）

3.4. 適正な交際・儀礼

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

3.5. 贈賄の禁止

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

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[®]」、「AJI-NO-MOTO[®]」の普通名称化防止や、従業員の商標マインド育成を目的として、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[®]」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。

2013年度におけるセミナー参加者は、日本および米国で計125名です。



味の素ノースアメリカ社における商標セミナー

■ 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、会社が得た利益に応じて発明者に「実績補償金」が支払われます。発明の創出され得るグループ会社においても、ほとんどの会社では同様の制度を導入しています。



人権

事業にかかわる すべての人の権利を大切にする

近年、社会がグローバル企業に求める人権課題は、ますます幅広くなっています。
味の素グループでは世界的な人権課題の把握を目指した専門家との対話を継続し、
その成果の一つとして「味の素グループ行動規範」に「人権」の項目を追加しました。

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

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

INDEX

- P53** 人権課題を明確にし、認識を深める取り組み
- 人権基本方針の策定
 - 事業における人権への配慮
- P55** 職場における人権への配慮の取り組み
- 雇用における配慮
 - 従業員に対する人権教育・啓発活動

人権課題を明確にし、認識を深める取り組み

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

人権基本方針の策定

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

一方で、近年求められているグローバルな人権課題の要素をさらに盛り込んだ「行動規範」への改定作業を進め、2014年8月より

「人権」項目を新たに設定し、味の素グループにおける人権への取り組み方針を明確にしました。さらに、バリューチェーンの責任の範囲における人権課題についても盛り込み、グローバル企業としての人権への取り組みレベルの向上を進めています。今後は、この行動規範の定着に向けて取り組みを進めていきます。

また、人権デューデリジェンスへの取り組みを進めるため、他社の事例を参考にしながら、グローバル・コンパクトの提示するチェックリストに基づき、人権影響評価を行う際の人権リスクが高いと想定される項目の洗い出しを進め、今後の実施に向けた準備を進めていきます。

味の素グループ行動規範(抜粋)

4.1. 人権の尊重

- 4.1.1. 私たちは、「世界人権宣言」、「国際労働機関の労働の基本原則及び権利に関する宣言」、「国連ビジネスと人権に関する指導原則」、および「国連グローバル・コンパクト」を含めた国際的な人権基準を支持します。
- 4.1.2. 私たちは、広くステークホルダーと協力し、自らが人権侵害に加担することがないように努めます。

4.2. 労働における基本的原則・権利

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

TOPICS

世界的な人権課題の把握を目指した専門家との継続的な対話

人権が世界的にどのような文脈でとらえられているかを理解し、取り組みをより一層深化させるために、味の素グループでは、社外ステークホルダーとの様々な対話を重ねています。

2012年7月、デンマーク人権研究所(DIHR)との人権課題に関するダイアログを行いました。10月には、ロンドンに本部を置く人権の専門機関「人権とビジネスに関する研究所(IHRB)」を訪問し、グローバル企業が人権デューデリジェンスに取り組む際のポイントや具体事例などについての話を伺い、「味の素グループ行動規範」の改定作業に反映しました。

さらに、2014年9月には、IHRBのジョン・モリソン氏の来日に合わせダイアログを実施し、サプライヤーCSRガイドライン、改定した企業行動規範の人権方針や『サステナビリティレポート』の活動内容について、評価とアドバイスをいただきました。



2014年9月のダイアログの様子



IHRB ジョン・モリソン氏

事業における人権への配慮

味の素グループでは、製品の製造から、お客様にお届けするまで、バリューチェーン全体で、人権を尊重した取り組みを進めています。新製品・新事業の立ち上げ時や、新しい工場・事務所の建設には品質・環境など、様々なアセスメントを実施し、人や地域社会への影響評価を行うことで人権への配慮を進めています。

また、サプライチェーンにおける人権配慮として、「直接購買する対象がその生産、流通にあたって児童労働、不法就労等の人権侵害

に関わるものでないことを確認」することを「味の素グループ購買基本方針」に明記し、お取引先に人権擁護の協力を要請してきましたが、それを明文化した「サプライヤーCSRガイドライン」を2013年10月に発行し運用を開始しました。新しい行動規範においては、このガイドラインに掲載されている「人権、労働、環境、腐敗防止など」に関する期待事項を明示し、協働して実践していくことを要請しています。

TOPICS

フード・ディフェンス監査および労働・人権面の確認・提言

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

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

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

※1 フード・ディフェンス(食品防衛):食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの

TOPICS

子どもの人権を守る実例としての「ガーナ栄養改善プロジェクト」

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

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

提供するビジネスモデルの開発に取り組んでいます。

一般に、企業の子どもの人権に関する取り組みは、サプライチェーンにおける児童労働が大きな課題になりますが、味の素グループはそれだけにとどまらず、積極的に子どもの人権を守る取り組みを進めています。



「子どもの権利とビジネス原則」の発表イベント
写真提供: 日本ユニセフ協会

ガーナの母子

職場における人権への配慮の取り組み

味の素グループは、グループの未来を担う人材を国や地域を越えて採用・育成し、すべての従業員に公平な能力開発・能力発揮の機会を提供しています。また、「味の素グループWay」で掲げる「人を大切にする」を実践するとともに、「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」という「味の素グループWay」に共感できる人材を、グローバルレベルで積極的に雇用しています。

シニア人材再雇用制度の運用

味の素(株)では、2006年4月より、60歳で定年退職する一般職、および基幹職の再雇用希望者全員を対象としてシニア人材再雇用制度を運用しており、2013年度は、定年退職者の約45%が同制度を活用して活躍しています。また、基幹職の多様なキャリア選択を支援するため、新たに基幹職キャリア自律支援制度を制定し2014年4月から運用を開始しています。

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

障がい者雇用の拡大

2013年度の味の素グループ国内主要28社における障がい者雇用率は1.85%で、法定雇用率(2.0%)を達成しているのは13社です。私たちは、ノーマライゼーションの理念を尊重し、採用活動の拡充、職場環境の整備、障がいを持った方に適した職域開発などを通じて、障がい者雇用に重点的に推進していきます。

味の素グループの行動規範(抜粋)

5.1. 均等な雇用機会と公正な人事・処遇

- 5.1.1. 私たちは、味の素グループの明日を担う人材を、国や地域を越えて受け入れ、育成します。
- 5.1.2. 私たちは、自立し、成長する個人に対し、公平な能力開発・能力発揮の機会を提供します。
- 5.1.3. 私たちは、会社が個人の処遇を決めるあらゆる場面において、個人の価値観、能力を尊重し、すべての従業員を公平に扱います。
- 5.1.4. 私たちは、個人の實力、責任、創出した成果を公正に評価し、適正に処遇します。

従業員に対する人権教育・啓発活動

味の素グループでは、あらゆる差別やハラスメントを禁止した「味の素グループ行動規範」の国内外グループ従業員への浸透活動を通じて、人権問題への理解を促進するとともに、豊かな人権感覚を身につけた人材の育成を目的に、各社で人権啓発研修を行っています。

味の素(株)では、2013年度に、新卒新入社員、キャリア採用社員、新任および昇格基幹職を対象として研修を実施しました。また、味の素グループ全従業員を対象に「味の素グループWayセッション」を実施し、一人ひとりが事業を通じてあらゆる「人を大切にす」ことを再確認しています。このセッションは、これまでに約1万9千名が受講しています。

さらに、味の素(株)では、全従業員を対象にしたハラスメントのアン

ケートを継続して実施しており、これまでのアンケートで寄せられた意見・事例等をハラスメント事例集としてまとめ、全従業員にフィードバックするなど、ハラスメントの防止に向けた取り組みを推進しています。また、国内グループ共通の取り組みとして、12月の人権週間に先立ち、味の素グループ従業員とその家族から、人権啓発標語を募集しています。2013年度は、2,453名から3,627作品の応募がありました。

今後も、人権意識の高い企業人の育成を目指して、取り組みを進めていきます。

参照 P58 労働慣行: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」

東京人権啓発企業連絡会による 人権啓発標語 入賞作品

小さな勇気があなたを変える 変わるあなたが周りを変える
(味の素(株) 川崎工場 村田 キク子の家族)

感じよう 人の痛みを 優しさを
(北海道味の素(株) 家庭用部 北岡 わかなの家族)

どうしたの? 気遣う心 ありがとう そのひと声が うれしいな
(味の素/パッケージング(株) 関東工場 井上孝雄の家族)

味の素グループの行動規範(抜粋)

5.3. 差別、ハラスメントの禁止

- 5.3.1 私たちは、各国・地域での法令や文化を尊重し、いかなる関係者に対しても、人種、民族、国籍、宗教、信条、出身地、性別、年齢、性的指向、障がい等を理由とする差別行為を行いません。
- 5.3.2 私たちは、職場の関係者に対しその人の就業環境を悪化させるような性的な言動(セクシャルハラスメント)を行いません。
- 5.3.3 私たちは、職場の関係者に対し職務的な立場を利用して、就業環境を悪化させる人権侵害(パワーハラスメント)を行いません。



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

味の素グループの従業員は、世界に約3万人。

その一人ひとりが、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を実現するために不可欠であり、従業員すなわち人こそが大切な経営資源であると考えています。

味の素グループでは、従業員が人権・国籍・性別などを問わず成長し活躍できるよう、人事制度の整備やワーク・ライフ・バランスの推進、労使の対話を積極的に行うとともに、安心して働ける職場づくりを目指した、防災・労働安全衛生の取り組みを進めています。

INDEX

- P57** 多様な人材をグローバルに育成・登用
 - グローバルレベルで人材の適材適所を実現するしくみ
 - グローバル人材育成のための様々な取り組み
- P59** 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
- P62** 労使関係
 - 国内味の素グループでの取り組み
- P63** 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中期計画の推進
 - 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
 - 防災訓練の実施

多様な人材をグローバルに育成・登用

味の素グループでは、2014-2016 中期経営計画で目指す「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を支える「世界レベルの多様な分厚い人材力」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しくみ

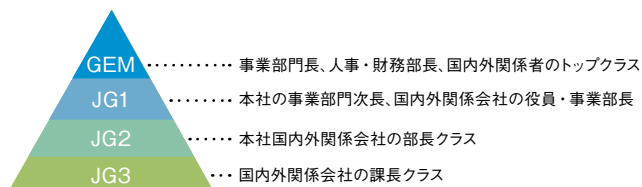
「味の素グループ人事プラットフォーム」とは、世界各国の味の素グループ企業に所属している多様なリーダー人材を、グループで横断的に育成・登用し、人材の適材適所を実現することを目的とした、人材マネジメントに関する共通基盤です。基幹人材と基幹ポストを「見える化」するしくみと、体系的な育成プログラム、報酬ポリシー

から構成されます。2014年度以降は、新たな「グローバル人事制度」の導入により、次期経営人材の育成を加速化させていきます。さらに、海外役員の現地化、女性マネージャーの登用など、多様なタレントから成る分厚い人材層をつくり、グローバル・スペシャリティ・カンパニーを支えていきます。

グローバル人材育成のための様々な取り組み

味の素グループのグローバル人材に求められる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



代表的なリーダー育成研修

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
味の素グローバル・グループリーダーセミナー (GGLS)	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20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の様子



AGFLS参加者

TOPICS

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」

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^{※1}」の理解・浸透に向け、2011年度より「味の素グループWayセッション」を実施しています。2013年末までに、全世界で約19,000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。

「味の素グループWayセッション」は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。また、さらなる浸透に向け、2013年度からは階層別研修などで「味の素グループWayコミュニケーションセッション」を実施し、受講者一人ひとりが自組織での具体的浸透策を計画し、現場で実践しています。



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



ミドルマネジメント研修でのセッションの様子



ベトナム味の素社でのセッションの様子

※1 「味の素グループWay」：味の素グループ共通の価値観、仕事をする上での基本的考え方、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 (P42)
- 労働安全衛生教育 (P66)
- 環境教育 (P103)
- 品質保証教育 (P108)
- 営業関連
- マーケティング関連
- 知的財産・商標関連 (P51)



味の素（中国）社での安全教育の様子

TOPICS

一人ひとりの成長をサポートする
キャリア開発支援制度

味の素（株）では、「一人ひとりの成長が会社の成長を支えている」「自分の育成の主体者は自分自身」という考え方のもと、高い目標を掲げてチャレンジする人を積極的に育成・支援しています。

従業員が自ら思い描くキャリアを実現できるよう、従業員の成長の段階と目的に合わせた3段階のプログラム「階層別プログラム（新人研修、フォローアップ研修、昇格研修など）」「選択型プログラム（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など）」「グローバル&グループプログラム（社内リーダー研修や外部派遣型プログラム）」を用意し、それぞれ活用を進めています。

味の素（株）の人材育成プログラム

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

気づき

- ▶ 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

充実

- ▶ 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

さらなる
ステップアップ

- ▶ 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

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。

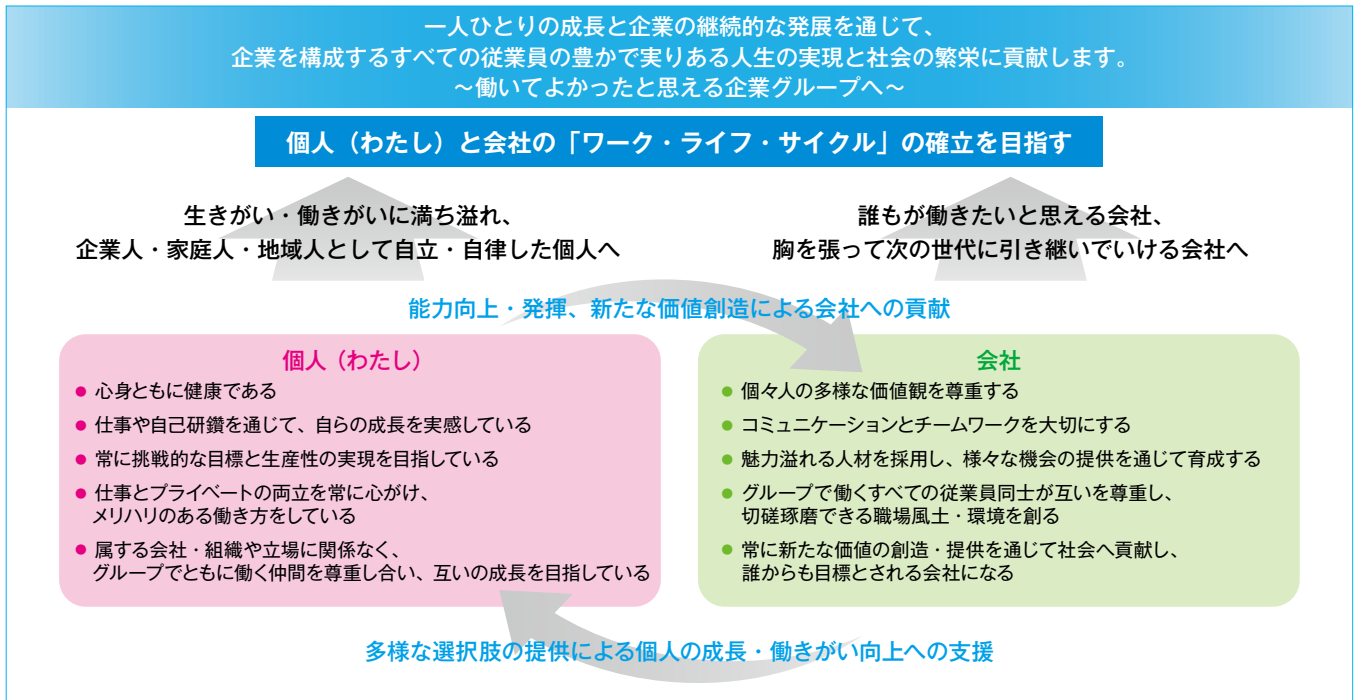
ワーク・ライフ・バランスビジョンとその具現化

「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、従業員の相互理解や働く環境・働き方の見直しが着実に進んでいます。

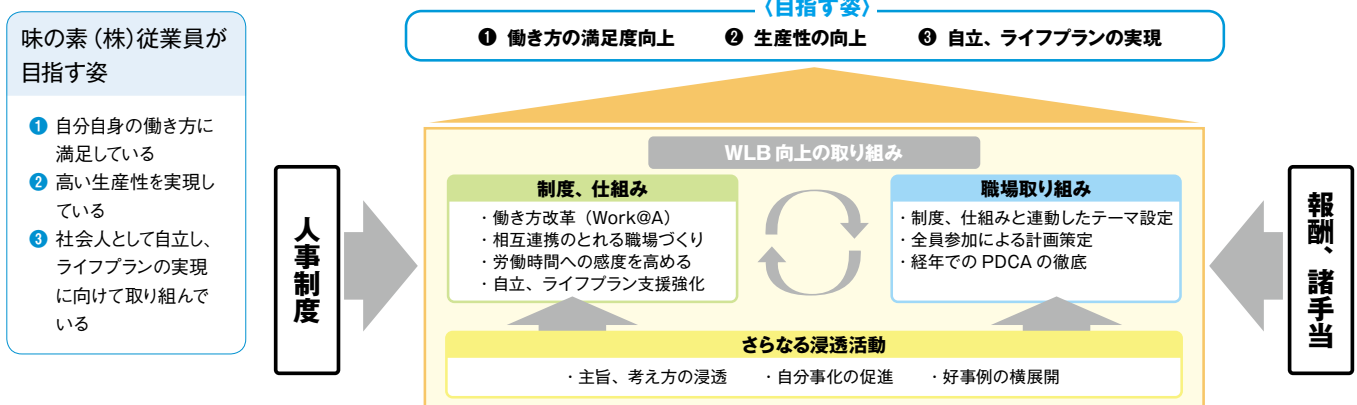
2012年度から3つの「味の素(株)従業員が目指す姿」を実現するため職場主体の取り組みを開始しており、2014年度は、

①『Work@A～味の素流「働き方改革」～』による在宅勤務などの制度検討・仕組みづくり、②相互理解促進ワークショップなどの主体的な職場の取り組み推進、③各職場での好事例の横展開などの浸透活動、を実行していくことでワーク・ライフ・バランス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」



味の素(株)における2014～2016年度の取り組み



Work@A～味の素流「働き方改革」～

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

<基本戦略>

多彩な人材 多様な働き方

Work@A

～味の素流「働き方改革」～

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

<新制度>

- ① スーパーフレックスタイム、フレックスタイムのコアタイム廃止
- ② 時間単位有給休暇の導入
- ③ 在宅勤務制度の導入（2014年10月導入予定）

各職場での様々な取り組み

味の素（株）の各職場では、2012年度以降にワーク・ライフ・バランス向上の取り組みが加速しました。まず、各期のはじめにワーク・ライフ・バランスについて議論し、職場単位で「WLB取り組み計画表」

を作成します。その後、計画表に基づき取り組みを進め、年度末にレビューおよび次年度の計画を策定することで、さらなるワーク・ライフ・バランスの向上につなげています。

「WLB推進(相互理解促進)ワークショップ」の開催

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

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、顧客満足向上のみならず、個人が有益に使える時間の創出にもつながると考えています。取り組みのきっかけとして、まずは2S（整理・整頓）活動から行いました。今後は、2Sを実施する職場を増やしつつ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きます。



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

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、ワークショップを通じて理解する。
- ・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だす。
- ・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時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にまで落とし込むことができ、一体感を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。



「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。

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。

2013年度は、リフレッシュ休暇などの自立やライフプランの実現に

つながる制度の活用人数が2012年度に引き続き大幅に増加(前年比117%)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(2013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	107名 (うち男性4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	149名
子供看護休暇	中学校始期に達するまでの子を養育する従業員は、子ども一人当たり年間10日間の休暇を取得することができる。半日単位での取得も可能	53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	63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	238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日を上限とするボランティア休暇を付与する	38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54名 再雇用者2名
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、退館時間の繰り上げ(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(1,700円/回)を受けられる	9名

TOPICS

「働く人を引きつける魅力ある企業」 3年連続TOP10

味の素(株)は、2014年2月、「勤務先として人材をひきつける魅力ある企業」を調査・表彰する「ランスタッドアワード^{※1}2014」で、「働く人を引きつける魅力ある企業」で8位に選ばれ、3年連続でTOP10入りを果たしました。

今後も、「味の素グループWay」の「人を大切にする」を実践しつづけるとともに、ワーク・ライフ・バランスの取り組みを加速し、信頼され、魅力度の高い企業であり続けたいと考えています。

※1 ランスタッドアワード：世界的な総合人材サービス企業であるランスタッド社が、企業魅力度を10項目の指標で調査し発表するもの。日本では、18歳から65歳までの男女8,000名を対象としたアンケートで、170社について評価を実施。会社の「認知率」と「その会社で働きたいか」という2点を重要評価基準とし、これに10指標別ランキングを加味した独自の方法により、総合的な「エンプロイヤーブランド・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。

2013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 中期経営計画の達成見込み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2008年度に検討を開始した「ワーク・ライフ・バランス」については労使共同で取り組んでいます。

2013年度の主な取り組み（味の素（株））

〈春季労使交渉〉

- ① 社会情勢を踏まえた、企業の社会的責任
- ② 事業構造強化に組み込み、業績を支えてきた従業員への信頼
- ③ 今後の生産性向上に向けた取り組みへの大きな期待などを総合的に判断し、組合の要求額通り回答しました。

主な労使協議テーマ

テーマ	内容
人事諸制度	人事諸制度について運用実態を踏まえ包括的なレビューを労使で実施。現行課題を踏まえ、制度改定に着手。
ワーク・ライフ・バランス (WLB)	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、全職場共通の取り組みテーマに沿った職場主体の取り組みを開始。2013年度は、味の素流「働き方改革」によるフレックスタイム制度のコアタイム廃止、時間単位有給休暇制度、在宅勤務等の制度検討を開始、2014年度中に導入しWLBのさらなる向上を労使で目指していきます。
介護	2013年度より介護について3つの視点「介護のことを知る機会の充実」「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」で検討を開始。2014年4月に介護相談窓口を設置。今後セミナー等を実施予定。
海外諸課題	海外駐在都市のハードシフトランク、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。

人事・労務関連データ (2014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）	2,433人	965人	3,398人	446人
国内グループ会社	4,784人	1,287人	6,071人	7,899人
海外グループ会社	12,810人	5,300人	18,110人	3,557人
合計	20,027人	7,552人	27,579人	11,902人

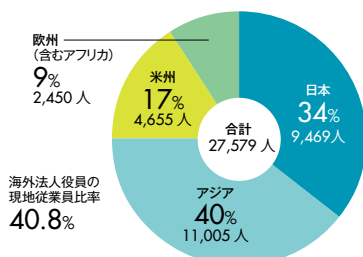
採用者数 (新卒+通年)

	人数
味の素（株）	100人
国内グループ会社	209人
海外グループ会社	7,288人

障がい者雇用

	人数	比率
味の素（株）	85人	1.82%
国内グループ会社	194人	1.85%

地域別人員構成



地域別基幹職数^{※2}

		男性	女性	全体
日本	味の素（株）	924人	74人	998人
	グループ会社	1,321人	51人	1,372人
アジア		645人	307人	952人
欧州（含むアフリカ）		230人	74人	304人
米州		321人	100人	421人
合計		3,441人	606人	4,047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 ^{※3} 休暇取得率	離職率
味の素（株）	41.7歳	18.3年	1,986時間	79.8%	1.1%
海外グループ会社	34.2歳	7.9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 ^{※5}	
	定年	自己都合 ^{※4}	定年後	自己都合後
味の素（株）	29人	38人	18人	2人
国内グループ会社	86人	163人	86人	—
海外グループ会社	4,222人		—	—

※4 2013年4月～2014年3月自己都合退職者数（嘱託終了は含まず）

※5 2013年4月～2014年3月定年退職者および配偶者の転勤などに伴う自己都合退職者の再雇用者数

従業員の安全と健康のために

味の素グループは、「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念・基本方針」に則り、防災および労働安全衛生を企業活動の最も重要な基盤の一つと考え、従業員が安心して働くことのできる労働環境づくりに取り組んでいます。

「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念」

味の素グループは、人間尊重を基本とし、防災・労働安全衛生を企業活動の最も重要な基盤のひとつと考え行動します。

「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本方針」(2010年4月1日制定)

味の素グループは

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

防災および安全衛生のための中期計画の推進

2011-2013中期計画の結果

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

味の素グループでは、「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念・基本方針」に基づき、従業員やエリア内で働く皆さんが、安全で健康に業務が遂行できるように、災害および事故のゼロ化を目標に、安全衛生教育や危険源の特定・評価、その低減・除去などを推進しています。そして、安全衛生の理念を確実に実行するために、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んでいます。

2011-2013「味の素グループ労働災害防止計画」の中では、「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ました。その結果、2013年度は充填包装機械における「挟まれ巻き込まれ」の重大災害を抑制することがで

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。

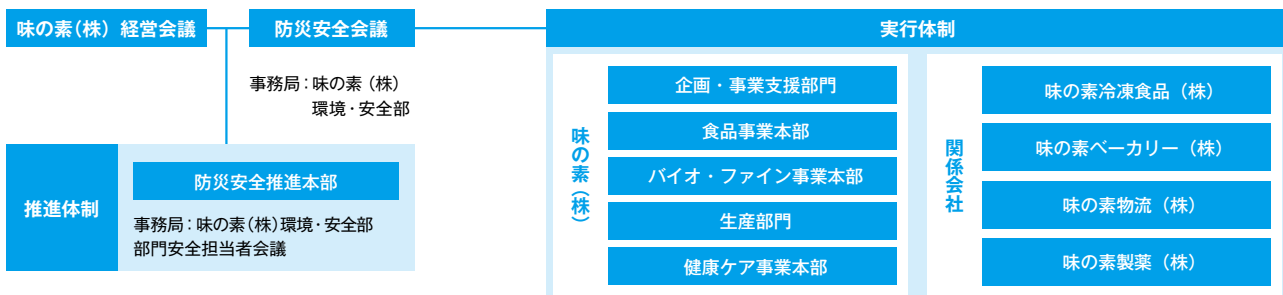
「転倒災害」については、転倒災害の外的要因である床の濡れ・凍結防止などへの対策を従来から行ってきましたが、国内の高年齢労働者^{※1}における転倒災害が、骨折・手術・入院などと重傷化する傾向にあることから、設備要因、人的要因、管理的要因の中でケアが不足していた「人的要因」に着眼し、取り組みを強化しています。

※1 高年齢労働者：50歳以上の労働者

2014-2016中期計画の概要

2014-2016年中期計画は、グループの課題である「巻き込まれ」による重大災害撲滅の仕上げとして、設備安全化が未対応である設備に安全対策を施します。「転倒災害」についても、水・油・粉の発生源対策を継続するとともに、高齢者の転倒予防活動をさらに拡大させることにより、転倒による重大災害撲滅を目指します。

2013年味の素グループ防災安全推進体制



転倒災害予防活動

2013年度は国内グループ会社の従業員を対象に、加齢に伴う身体能力低下の実態を自己診断し、その結果に基づき身体能力を維持する「味の素グループ転倒予防体操」（味の素健康保険組合推奨）を行う取り組みを開始しました。職場で直接、転倒防止対策を指導、推進するリーダーを育成するために、知識とスキルを身につける研修を開催しています。この研修は「転倒災害予防推進リーダー養成研修」と位置づけ、リーダーがその職場に合った方法で自発的に転倒予防の取り組みを実施していけることを目的としています。

研修の内容は、中央労働災害防止協会の「転びの予防セミナー」に、ラジオ体操と「味の素グループ転倒予防体操」を加えた味の素グループのオリジナルコースです。2013年度は2回、2014年上期に1回実施しました。さらに、研修のフォローアップ教材「転倒予防教室開催キット」を制作・配布し、職場活動を推進しています。

このように、転倒災害予防推進リーダーを中心に、味の素健康保険組合のサポートを得ながら、味の素グループ（国内）の各事業所で転倒予防教室を開催し、転倒災害ゼロに向け取り組んでいます。

この取り組みは、専門誌『安全衛生のひろば』（2014年3月号）に取り上げられました。

キットの内容

- DVD「転倒予防教室を開催しましょう!」
- 事前アンケート記入用紙
- 身体機能計測結果記入用紙
- 転倒予防体操ミニポスター
- リーダーチャートのパターンについて
- 紙製メジャー（3m）
- バインダー



転倒予防教室 味の素（株）



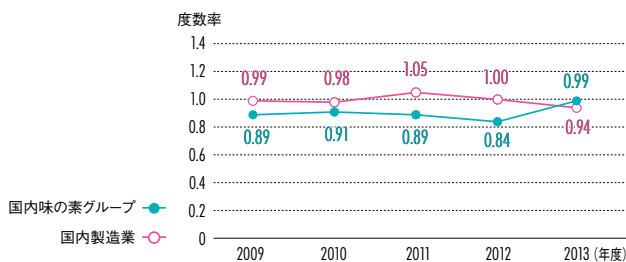
転倒予防教室 クノール食品（株）



転倒予防体操 デリカエース（株）

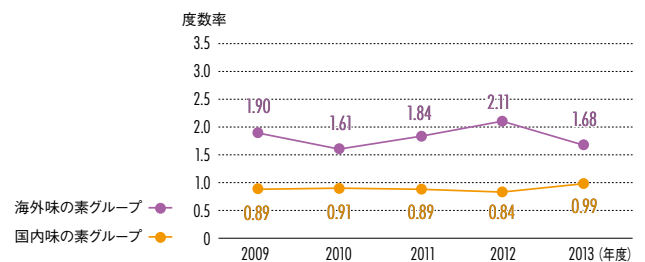
味の素グループにおける休業災害の推移データ（2014年3月31日現在）

国内休業災害度数率^{※2}の推移

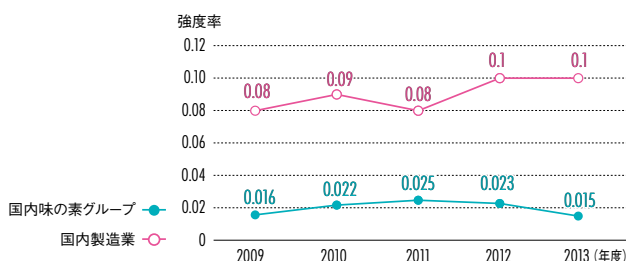


※2 度数率：100万延べ労働時間当たりの休業1日以上労働災害による死傷者数で、災害発生頻度を表す
算出方法：労働災害による死傷者数 / 延べ労働時間数 × 1,000,000

海外休業災害度数率^{※2}の推移

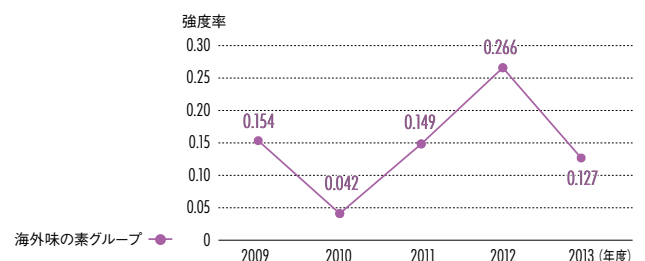


国内休業災害強度率^{※3}の推移



※3 強度率：1,000延べ労働時間当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 / 延べ労働時間数 × 1,000

海外休業災害強度率^{※3}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、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の計画段階で安全アセスメントを実施しています。過去の災害事例を教訓とした対策や遵法を中心とした事前確認のほか、新工場の稼働時などには、現地で実際に人の配置や動線などの安全点検を実施し、確実に安全な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」を発足させ、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ます。

安全監査・点検の実施

味の素グループでは、各社・事業所ごとに労働安全衛生マネジメントシステムに基づいた内部監査を実施し、事故災害や法令違反の

未然防止に努めています。グループ内で大きな事故・災害が発生した場合は、味の素(株)として緊急の安全点検を実施し、発生の原因や対策等を現地で確認し、同種の災害防止を図っています。

2011年度より、安全点検実施の判断をより小さな災害の発生時にも適用することで、「災害の芽」となるものに手を打つ体制としました。さらに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、定期的なメンテナンスや法定点検を実施することが重要です。

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

新工場の安全点検

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

TOPICS

西アフリカ味の素社ヨブゴン工場の安全点検

2013年度より稼働を開始した、コートジボアールにある西アフリカ味の素社の新設工場で安全点検を実施しました。従業員の多くは工場勤務の経験が少なく、整理整頓やKYT^{*}の初歩から指導を始めています。また、包装設備での「巻き込まれ」対策として、ほとんどの包装機器に安全カバーなどを取り付けています。

西アフリカは、道路状況や交通関連法規の整備などにも課題が多く、営業車両の交通安全も重要だと考えています。



(左上) ヨブゴン工場の外観
(左下) 包装工程

(右上) 営業車両の整備
(右下) 安全カバー付きの包装設備

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法改正勉強会や安全衛生セミナー、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、味の素(株)各事業所単独で行っている教育もグループ各社が自由に参加できるようにし、学ぶ機会を増やす取り組みも始めました。

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

味の素(株)が主催する国内味の素グループ共通の教育の例

教育名称	内容
KYT ^{*1} トレーナー研修	危険を危険と感じる人材を育成できる者を養成する 生産・研究開発・物流・建設関連部門のリーダー、および海外赴任予定者が対象(2日コース、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 ^{*2} 内部監査員養成講座	労働安全衛生マネジメントシステムのPDCAを内側からチェックし経営に対して改善提言できる者を養成 (1日コースを2回/年開催、2日コースを2回/年開催)
法改正教育	食品加工用機械についての規定を追加した改正労働安全衛生法勉強会の開催
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・安全衛生保護具展(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19回開催)

*1 KYT: 危険予知訓練の略

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

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。2013年度は通勤災害を防止するための活動についてグループで討議し、参加組織の具体的な目標を宣言
安全意識啓発プログラムの実施	味の素オムニケム社では、危険状況の認識と予測不足・注意不足等を安全強化プランに盛り込み従業員へ教育を実施している
KYTビデオ&改善アイデアコンテスト	ペルー味の素社では、安全活動の活性化により従業員の意識向上と災害抑制につなげている
生産品質革新大会	ベトナム味の素社では、安全対策を組み合わせることによる信頼性向上について学習



KYTトレーナー研修



安全意識啓発プログラムの実施(味の素オムニケム社)



KYTビデオコンテスト(ペルー味の素社)



中国安全学校の参加者



中国安全学校でのグループ討議の様子



法改正教育(食品加工機械法改正勉強会)

TOPICS

味の素（株）東海事業所の安全衛生保護具展示会

味の素（株）東海事業所では、防災・労働安全衛生の目標の一つとして「現状に満足せず、法や知識、経験など社内外の気づきを謙虚に学ぶ機会を増やす」を掲げ「現物を見て・手に取ってみて・専門家に聞いてみる」ことで、保護具の大切さ、正しい使い方、管理の仕方を学ぶことを目的とする体験型の展示会を開催。グループ各社からも多くの従業員が参加しました。

展示会では、呼吸用保護具、保護帽、安全帯などのメーカーのブースを設け、使用方法の実演を交えながら説明を受け、保護具についての知識と理解を深めました。こうした活動が認められ、味の素（株）東海事業所安全・環境部 安全衛生・防災グループ長（当時）の尾崎浩司が、（一社）四日市労働基準協会より平成26年度労働衛生功績者表彰を受賞しました。これからも一人ひとりの安全感度、安全意識を高めるため、教育方法の工夫に取り組んでいきます。



表彰式の様子



安全衛生保護具展の様子

安全文化の教育

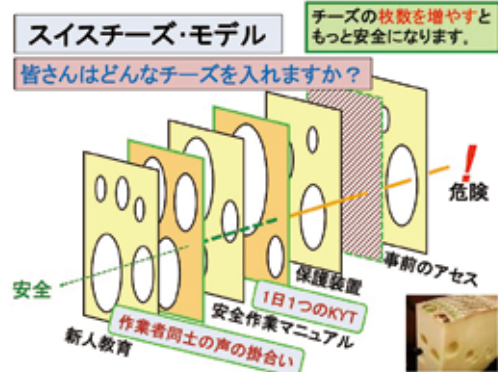
ベトナムでは、2014年3月31日に開催された生産品質革新大会において「みんなでつくる安全文化」について講演を行いました。一つひとつの安全対策は万全でなくても、アプローチが異なる安全対策を組み合わせることで信頼性が飛躍的に向上することを穴の空いたチーズを例に説明し、全員参画型の安全活動の意義を再確認しました。



ベトナム生産品質革新大会 講演の様子



チーズを例にした安全活動の意義



全国産業安全衛生大会でグループの安全活動を紹介

年に1回、全国レベルで労働安全衛生活動が紹介される「全国産業安全衛生大会」では、味の素グループを代表し、海外工場における安全衛生教育の進め方に関する事例を発表しました。一般参加者とのパネルディスカッションでは、国の文化や風土の違いによる教育指導の在り方に対する討論が活発になされ、大会終了後も積極的に意見交換を行いました。

味の素グループは、異業種の方々との対話を通して、海外に事業を展開する日本企業全体の安全レベルを高めることに貢献していきます。



大阪アカデミアで開催された全国産業安全衛生大会

■ 社外情報誌へグループ安全衛生活動を紹介

中央労働災害防止協会が出版している会員誌『安全衛生のひろば』『安全と健康』などで、味の素グループの労働安全衛生の取り組みが紹介されました。2013年度は、加齢に伴う身体能力低下の実態を自己診断し、その結果に基づき身体能力を維持する「味の素グループ転倒予防体操」の推進活動が掲載され、社外から大きな反響をいただきました。

そのほか、熱中症災害対策強化期間を設けたグループ会社の取り組み事例など、数多くの活動が誌面で紹介されました。



「安全衛生のひろば」

■ 心身を健康に保つためのヘルスケアの取り組み

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

味の素(株)では、「セルフケア」という考え方を核に取り組みを推進しています。新入社員、中堅社員、基幹職など、それぞれの立場によって健康管理の観点は違うため、対象に応じた産業医による階層別研修を実施しています。新任基幹職や中堅社員には、自らの健康管理だけではなく、部下や同僚の心身の不調を感じ取ることの大切さなどを啓発しています。

また、最低でも年1回、国内全従業員が産業医・保健師・看護師と面談を行い、健康診断結果をもとに個別に、メンタルヘルスも含めた健康に関する指導を受け、理解を深めています。メンタルヘルスにおける取り組みとして、2013年度は復職後も継続してフォローする仕

組みを整えました。海外勤務者については、海外で毎年受診する健康診断のデータを医療スタッフがチェックし、健康維持に関するフォローを行うほか、帯同家族の健康関連の相談にも対応し、アドバイスができる体制を整えています。

さらに国内では、エリアごとに味の素グループ各社が共通で定期健康診断ならびに健康管理施策を運営することを検討し、2012年度から九州地区で開始した定期健診等の共同実施を2013年度から一部西日本に拡大しました。

味の素(株)の健康推進体制

産業医9名、医療スタッフ(保健師・看護師)11名、健康推進センター長・スタッフ11名

■ 労働安全衛生活動の社外からの評価

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

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

■ 国内における「防災及び労働安全衛生活動」への主な表彰(2013年度)

受賞会社名	受賞名	受賞内容
北海道エース物流(株)札幌営業所	第45回全国トラックドライバー・コンテスト 女性部門第4位	安全運転の専門知識と運転技術を競い、優秀な成績を収めた
中央エース物流(株)厚木営業所	第45回全国トラックドライバー・コンテスト 女性部門第5位	安全運転の専門知識と運転技術を競い、優秀な成績を収めた
味の素(株)東海事業所	平成26年度労働衛生功績者表彰受賞	一般社団法人四日市労働基準協会より、味の素(株)東海事業所尾崎浩司課長が平成26年度労働衛生功績者表彰受賞。東海事業所内において積極的に化学物質の作業管理・作業環境管理・健康管理の強化を推進し、事故災害防止に寄与した
エース構内サービス(株)東海事業所	平成26年度労働衛生優良事業場表彰受賞	一般社団法人四日市労働基準協会より、エース構内サービス(株)東海事業所が平成26年度労働衛生優良事業場表彰受賞。労働衛生管理活動に従事し、その水準向上に多大な貢献をした事業場として認められた
味の素製菓(株)福島工場	福島県危険物安全協会連合会表彰	危険物施設の改善と管理の向上に率先尽力し、多年にわたり無火災に努力したことが認められた

TOPICS

トラック運送における安全と品質の向上

味の素グループでは、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。日頃の安全運転技術を試すため、2013年10月26～27日、(一社)全日本トラック協会主催の「第45回全国トラックドライバー・コンテスト」に参加し、各地区大会(参加総数約2,000名)を勝ち抜いた131名が専門知識と運転技能を競いました。味の素物流グループからは4名が全国大会に進出。そのうち北海道エース物流(株)札幌営業所の柴田知雅子、中央エース物流(株)厚木営業所の松本恭子が、それぞれ女性部門で4位と5位に入賞しました。



中央エース物流(株)松本恭子



全国大会に出場した4名。左から関東エース物流(株)新井秀明、北海道エース物流(株)柴田知雅子、中央エース物流(株)松本恭子、東北エース物流(株)御園生ふゆき



実科競技の様子(車庫入れ)

TOPICS

構内物流における安全・衛生活動

エース構内サービス(株)東海事業所では、原料投入や製品包装・構内物流業務を担っています。製品や原料は重い物が多いため、現場の状況を適切に把握し、足腰の負担を緩和させる仕事前の腰痛予防体操を取り入れ定着させています。また、暑い季節には、熱中症を予防するためのハンディタイプのWBGT^{※1}測定器を作業者に配布し、こまめに水分を補給するよう指導しています。こうした労働衛生活動が認められ、(一社)四日市労働基準協会より平成26年度労働衛生優良事業場として表彰されました。

※1 WBGT (Wet Bulb Globe Temperature) : 暑さ指数(湿球黒球温度)



コンパクトなWBGT測定器を配布



表彰式の様子



適正な姿勢での荷物の取り扱い手順を徹底



腰痛予防体操



設備を使い重量物取扱い作業を軽減

TOPICS

操業以来の無火災工場、味の素製薬（株）福島工場

味の素製薬（株）福島工場は、1986年工場操業開始以来の無火災工場として、（一社）福島県危険物安全協会連合会会長表彰を受賞しました。福島工場では火災の要因となるものを「危険物火災」「配電盤火災」に特定し、厳しい管理を行っています。

危険物管理は毎日の在庫量と使用量をリアルタイムで管理し、配電盤は異常加熱していないか毎月1回、サーモグラフィーを使った温度測定を行い早期に異常を発見することで火災予防につなげています。また、点検の結果を従業員に通知することで安心して働けるようにしています。防火管理者・安全管理者の安全パトロールも毎月欠かさずを実施しています。

そのほか、年1回の工場防災訓練に加え、怪我人搬送訓練も個別に実施しており、火災や事故対応として、何をすべきか一人ひとりが考え行動する仕組みづくりに重点を置いた活動をしています。



表彰を受けた味の素製薬（株）福島工場のメンバー



表彰式の様子



サーモグラフィーを使って配電盤の異常を早期に発見



危険物倉庫の在庫を毎日チェック



防火管理者は日々責任を持って火災予防に努めている



ライフセム（空気呼吸器）



できるだけ早く装着できるように、日々着脱訓練を行う

自然災害に備え、人命を守るために

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

味の素グループでは、「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念・基本方針」および、企業継続計画（ECP）で定める「味

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

参照 P40 組織統治：企業継続計画（ECP）の策定

参照 P63 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、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)仙台低温物流センターや味の素製菓(株)福島工場の設備などについては、復旧に際して「新たな被害想定」に基づく設計・配置を盛り込みました。

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拠点や支援拠点の整備・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

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

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

TOPICS

味の素物流(株)仙台低温物流センター復興

2011年3月11日に発生した東日本大震災に於いて、大きな被害を被った仙台低温物流センターの再建が2014年3月に竣工し、再稼動を開始しました。この倉庫は、冷蔵・冷凍庫、ドライ倉庫、あわせて約3,000坪の延床面積を有する大型倉庫で、震災・津波の被災から得た見識を踏まえたBCP対応に基づく設計を行っています。

- ・自家発電設備、インタンク設備
- ・建屋2階に車両駐車(避難)スペース設置
- ・1階の開口部を海と反対側に集中
- ・扉を介した倉庫前室を開口部との間に設け、浸水時のバッファ空間とした
- ・電源設備の高所への配置
- ・従業員の屋上避難場所、避難通路の確保 など

東北6県における拠点であると同時に、全国ネットワークを構築する拠点の一つとして、365日24時間体制での高品質な物流サービスを提供しています。



新設の仙台低温物流センター



被災直後の仙台低温物流センターと周辺の状況



新倉庫内部の様子

自家発電設備



味の素物流(株)仙台低温物流センターのメンバー

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、この「被災後最初のステージ」での初動対応をより迅速に進め、速やかに「支援や復旧を行う、次のステージ」に移行することを意識した訓練を行いました。また、発災時の混乱極小化と事業の早期復旧のために企画・事業支援部門や各事業部門が実施すべき事項の緊急対応訓練も、今回初めて実施しました。2014年度以降も「事業継続（BCP）」も包含した形での訓練を継続実施していきます。

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、各フロア隊長が京橋本部に連絡



災害発生後すぐに初動隊がグループ総本部を立ち上げ、各地の被災状況を集約する



大規模自然災害対策総本部の第2拠点設置訓練

各事業所の訓練



味の素（株）九州事業所のメンバー



(上)：味の素（株）川崎事業所（下）：味の素（株）東海事業所



味の素（株）九州事業所

味の素製薬(株)福島工場の訓練



福島工場防災訓練



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。

6回目の開催となる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。

2014年度は東日本大震災の事例を取り上げ、「震災の復興期に求められること」と題して、味の素(株)CSR部(東北支社駐在)専任部長による講演を実施しました。およそ70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、「震災後数年経過した今でも被災地は支援を必要としている」「被災直後とはまた違った形で、当社ならではのかわり方があること、継続して支援することの重要を感じた」「被災された方々のためにも事業を一刻も早く復興させ、いち早く製品を供給することの重要性を感じた」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、様々なテーマで今後も継続開催していきます。

参照 P40 組織統治：企業継続計画（ECP）の策定

参照 P129 コミュニティ：自然災害による被災地の支援活動



第6回防災講演会の様子（2013年9月開催）



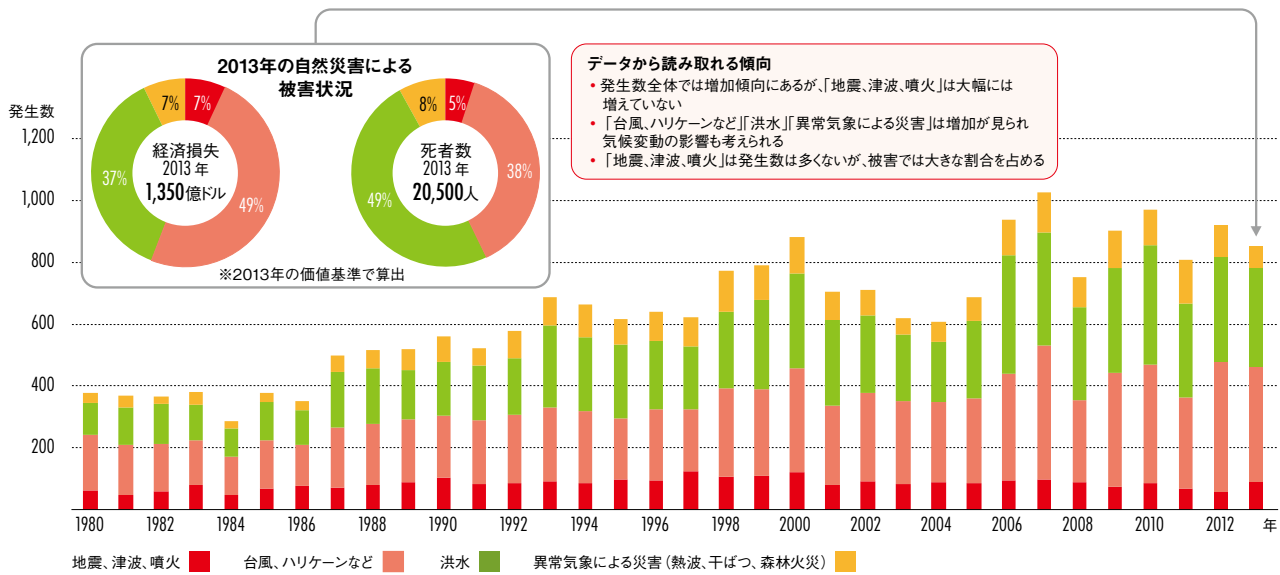
第7回防災講演会の様子（2014年9月開催）

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。





環境

すべてのいのちの基盤、 地球持続性を守る

INDEX

P75 味の素グループの環境理念と環境基本方針

P77 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

P78 ライフサイクル全体を通じた環境への取り組み

P79 味の素グループ環境中期計画

P81 「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と

2013年度実績

- 2011-2013年度計画と、2013年度のゼロエミッション実績
- 2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」

P83 2013年度のマテリアルバランス

P84 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 パードサンクチュアリ in 四日市」
- ・ カツオの生態を明らかにし、その知見を広める「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」

P87 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
- 環境負荷低減のための排水処理技術の開発
- 商品の環境影響評価に向けて

[Column]

- ・ 豊かな実りをもたらす「コプロ」を世界各地で開発
- ・ 外部との連携で「飼料用アミノ酸」を広げる

P91 環境に配慮した容器包装の開発

- お客様の容器包装へのニーズへの対応と、今後の取り組み
- 容器包装に取り組む社内の体制
- 社外関係者との連携
- 容器包装の3R推進計画と、環境配慮推進の仕組み
- 環境にやさしい容器包装の開発
- 新素材や新技術の導入：バイオマスプラスチックの使用
- 容器包装に配慮した「味なエコ」マーク[®]商品を広げる

P96 温室効果ガスの排出削減

- 2013年度の実績概要
- 国内味の素グループの取り組み：オフィスでの推進
- クリーンエネルギーへの転換
- フロン類の管理

P98 水資源の保全

- 2013年度の実績概要

P99 廃棄物の削減

- 2013年度の実績概要

P100 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

P101 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

P103 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/2014年3月現在)における環境への取り組みを報告しています。実績集計の範囲は、主要108事業所(事業の再編や工場の新設・廃止などにより、2013年度報告に比べ2事業所増加、3事業所減少)を対象としており、この範囲での集計は、連結財務会計制度上の味の素グループ^{※1}全体の環境に関する実績を代表する内容です。

※1 味の素(株)、連結子会社および持分法適用会社

味の素グループの環境理念と環境基本方針

味の素グループの環境理念と環境基本方針は、事業活動から生じる環境負荷の極小化の取り組みをベースに置いていますが、さらにグローバル企業の責務として持続可能な社会の実現へ貢献していく姿勢を示すため、

「味の素グループ環境理念・環境基本方針」を2006年に改定しました。

現在、地球環境・社会の持続可能性への問題はさらに深刻さを増し、企業活動を取り巻く状況や枠組みは大きく変化しており、味の素グループに対しての期待もますます高まっています。

そうした状況の中で、味の素グループは2009年に創業100周年を迎え“いのちのために働く”存在になることを約束しました。

そして、事業活動を通じて持続可能な地球社会の実現に貢献していくことをより明確に示すため、「味の素グループ

環境理念・環境基本方針」を改定し、2011年4月より適用しています。

また2012年1月、「味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針」を制定しました。

リンク 環境理念・環境基本方針
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/e-philosophy/>

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

味の素グループ環境理念・環境基本方針（2011年4月改定）

環境理念

（前文）

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

しかし、現代社会は、資源やエネルギーなどの利用においても、温室効果ガスや廃棄物、化学物質などの環境負荷排出においても、地球が支えられる限界を超えて拡大を続けています。このような人間活動は、生物多様性の損失や気候変動などの脅威をもたらし、自然災害増大、水不足、食糧不足など、「いのち」の危機に直結する問題として人々の暮らしを脅かしています。また、開発途上国における急速な経済発展は、地球環境課題の深刻化に拍車をかけています^{*4}。地域の多様性を損なわない経済の発展が望まれます^{*5}。

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

（主文）

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

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

環境基本方針

（依存と影響の把握）

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

（負荷の極小化）

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

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

（価値提供）

味の素グループの知見、技術、能力、資産を活かし

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

（協働）

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

（情報公開）

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

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

（マネジメント）

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

（2011年4月改定）

- ※1 企業としての存在、操業、成長に対する、社会から与えられるライセンス
- ※2 操業継続のための生態系(環境)的リソース。グループの生産活動などに必要な原料・エネルギー・遺伝資源はもとより、人々の暮らしに欠かせない多様な豊かな生態系サービスを提供する、地球の「いのち」の基盤。健やかな生態系は生物多様性がもたらす。
- ※3 操業継続のための社会・経済的リソース。食、バイオ・ファイン、健康・医薬の味の素グループの事業領域は、人々の暮らしの中に市場を持つ。
- ※4 開発途上国は、地球全体の生態系にとって重要な役割を担う生態系を有している。これまで先進国が行ってきたような生態系に過度の負担を与えるようなやり方による開発途上国の急速な経済発展は、これら地域の脆弱な生態系やこれに依存している地域の社会に危機をもたらす。結局、地球全体の危機にもつながる。
- ※5 いわゆる、経済のグローバル化の負の影響として、グローバルレベルでの効率性追求がローカルレベルの多様性を失わせてしまいがちなことが課題である。
- ※6 事業のサプライチェーンや商品・サービスのライフサ

イクルなどの全体の範囲。

- ※7 具体的には、例えば、
・「味の素グループ・ゼロエミッション」計画 など。
- ※8 2010年10月の生物多様性条約第10回締約国会議(CBD-COP10)で採択された新戦略計画「愛知ターゲット」において、遅くとも2020年までに、自然資源の利用の影響を生態学的限界の十分安全な範囲内に抑えることが、国際社会の戦略目標の一つとして合意された。
- ※9 具体的には、例えば、
・より少ない食資源の消費でより豊かな“おいしさ”を可能にすること、
・生態系や生態系サービスの修復・回復などへの貢献、
・事業活動による資源・エネルギーの使用(負の影響)より、利用していただくことで社会においてより大きな削減などの効果(正の影響)を生む使用商品・サービス・技術・システムの提供、提案(トータルで正の影響を与える=ネットポジティブ)
・ライフサイエンスの知見・技術による、生態系や生物資源の機能などを活かした商品・技術の開発 など。

※10具体的には、例えば、

- ・農畜水産物の一次生産者に対する、安全で持続可能な食資源の確保に向けた支援
 - ・消費者・生活者に対する、エコライフ提案 など。
- ※11具体的には、例えば、
- ・政策提言、
 - ・国際会議などへの参画、国際規格・基準・ガイドラインなどの制定への参画、
 - ・業界横断的な自主的取り組みのイニシアティブ(リーダーシップ)発揮、
 - ・国際機関、専門機関、NGO・NPO、各種イニシアティブなどへの参画 など。

味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針(2012年1月制定)

味の素グループの事業活動は、農、畜、水産資源や遺伝子資源などの自然の恵みに大きく依存しています。これら自然の恵みは、多様な生物とそれらのつながりによって形作られる健やかな生態系やそれを支える生物多様性によって提供されています。したがって、生物多様性は、事業の存続・発展を考える上で最も基本的な要素であり「事業活動の基盤」と言えます。また、人々のいのちと暮らしを支える「地球のいのちの基盤」でもあります。

しかし、生物多様性は現在、過去に類を見ない速度で失われており、生物多様性の保全が世界的に喫緊の課題となっています。

私たち味の素グループは、グループ理念の中に「いのちのために働く」ことを掲げ、人々が平和で豊かに暮らせる持続可能な社会の実現のために事業活動を通じて貢献したい、そして、その社会の中で将来にわたって長く必要とされる企業であり続けたいと願っています。そこで、自らの「事業活動の基盤」であり「地球のいのちの基盤」でもある生物多様性への取り組みをグループの最重要課題の一つと認識して、その保全と持続可能な利用に取り組みます。そのために、以下の行動指針を定めます。

生物多様性行動指針

(生物多様性問題への取り組み方)

- 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^{*}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」を目指す時、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。

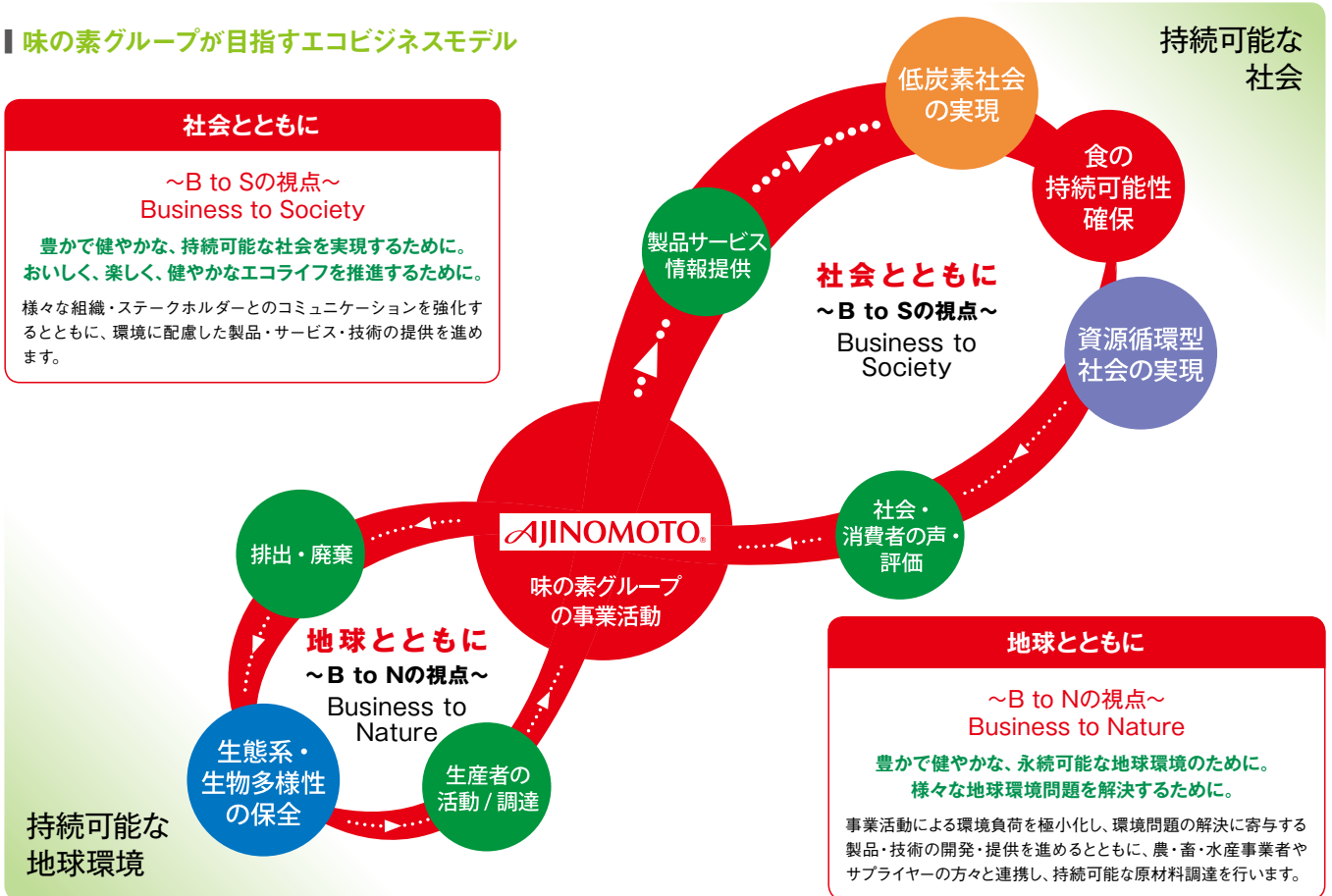
従来、地球・生態系に近い資源・原材料は、製造業にとって、“購入するもの”という意識でしたが、未来にわたって健やかな地球環境を持続させていくためには、生物多様性への視点をベースに、農・畜・水産業などの一次産業の方々と連携を深め、私たちの技術や強みを活かした連携を強化していくことが重要になります。

また、社会の持続可能性を意識した時、社会から学び、影響を与

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

すなわち「地球とともに」「社会とともに」。この二つの視点で事業革新を進め、地球環境への“負荷”はより小さく、地球と社会への“貢献”はより大きくし、味の素グループのビジネスの環境効率=環境価値を高めることで、人と地球のサステナブルな未来の実現に貢献していく。これが、私たちの目指す「エコビジネスモデル」です。

味の素グループが目指すエコビジネスモデル



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

…▶ P84



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-CO₂研究

…▶ P87



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

…▶ P96



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

…▶ P100



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

…▶ P91



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

…▶ P114

取り組み推進の基盤

環境影響の把握 ▶P88

(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 ▶P101

(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 ▶P103

(「Smile Earth! 活動」 など)・P133~

味の素グループ環境中期計画



味の素グループは、3カ年ごとに定める「味の素グループ環境中期計画」に基づき環境への取り組みを進めています。

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。

2011-2013年度「味の素グループ環境中期計画」レビュー

ゼロエミッション計画は、ほとんど達成したものの、CO₂排出量原単位等、一部未達に終わりました。一方、生物多様性保全への活動を推進し、紙、パーム油等持続可能な調達への取り組みを進めました。事業を通じた環境貢献では、商品の環境貢献の見える化をアミノ酸類から食品分野主力商品へ展開するとともに、アグリ事業では地域の流通業界と取り組みを進め、地域農産物の付加価値向上に

貢献しました。また、味の素グループの取り組みを伝える『CSRレポート』『環境報告書』は2012年度より『サステナビリティレポート』に統合し、内容の充実を図りました。なお、本レポートは「第17回環境コミュニケーション大賞」で優秀賞となり、8年連続の受賞となりました。

2011-2013年度「環境中期計画」はこのように顕著な成果と共に完結し、次期「2014-2016年度計画」に引き継がれました。

2011-2013年度「味の素グループ環境中期計画」

主要項目	重点項目	2013年度結果と今後の課題
B to N^{*1} 地球とともに		
事業活動に伴う排出の極小化／ゼロエミッション計画の推進	各組織・法人は、3カ年計画の中にゼロエミッション計画を落とし込み、計画を推進する	・CO ₂ 排出量原単位：基準年比26%削減 目標未達（目標35%以上） ・水使用量・排水量原単位：基準年比71%削減 目標達成（目標70%以上） ・廃棄物・資源化率：99.2% 目標達成継続（目標99%） ※ 基準年：2005年
	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	商品のライフサイクルにわたる環境影響度を計算する仕組みを確立し、ISO 14067/TS 2013への適合を認証機関に検証を受け保証された。
	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「ほんだし」の主原料であるカツオ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を引き続き実施。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	・パーム油：味の素（株）の全社推進体制を構築、食品事業におけるRSPO認証品調達タスクフォース始動 ・コーヒ：味の素ゼネラルフーズ（株）の方針に基づき、レインフォレスト・アライアンス認証製品発売開始 ・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、新設された県立博物館との協働の下、対象となる水場の再生に着手した
	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 to S^{*2} 社会とともに—環境課題解決に貢献する		
事業・商品・サービスを通じた環境への貢献	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	・商品のライフサイクルアセスメント：食品分野の主力商品7品目について計算を進め、見える化を完了した ・容器包装の環境対応革新：環境配慮包装商品の自主表示である「味なエコ」マーク。掲載品が157品種（2014年7月現在で前年比29品増）へと順調に拡大中。「味なエコ」マークへの環境訴求ポイント拡大を志向し、8種類にまで拡大した
	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	・コプロを活用した「高機能農業資材」、葉面散布剤の国内発売、乳牛用のリジン「AjiPro [®] -L」の販売拡大等を推進
情報発信、コミュニケーション、社会との協働の推進	「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2013」が、昨年に引き続き環境コミュニケーション大賞にて「優秀賞」受賞。2006年度以降、8年連続での関連賞受賞となった
	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	・花王（株）と生活者のダイアログを実施し、今後の生活者との環境コミュニケーションの在り方を提示した ・「エコうまレシビ」キャンペーン2013をテレビや新聞、店頭、商品パッケージ、Webサイト等を通じて展開。この活動により、グリーン購入ネットワーク主催「第15回グリーン購入大賞」の審査員奨励賞を受賞した
	食卓からのエコライフ提案～「エコうまレシビ」の普及・啓発活動を推進する	
確かなマネジメント		
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2012年度下期から2013年度上期にかけ発生した廃棄物処理法の法令に抵触する事例に対し、再発防止のため、管理基準の制定、運用確認の強化を実施し、管理の適正化に努めた
マネジメントシステムの有効性向上	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進めた
	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
	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
	・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

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

■ 新たな2014-2016年度「味の素グループ環境中期計画」

味の素グループは、2011-2013年度「味の素グループ環境中期計画」の結果、社会の動向・期待を反映し、基本思想を継続・強化する形で2014-2016年度「味の素グループ環境中期計画」を策定、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します。

ゼロエミッション計画では、「2011-2013年度計画」からさらに取り組む視点を強化して環境負荷削減を推し進めるとともに、生物多

様性保全の取り組みをさらに進めます。R&D部門も環境を切り口としたR&D戦略を展開します。事業を通じた環境貢献では、バリューチェーン全体にわたる商品・サービスの環境価値の見える化をさらに進めるとともに、お客様への価値提供を推進します。

味の素グループは、食を通じた環境貢献について社会に提案し、リードしていきます。

■ 2014-2016年度「味の素グループ環境中期計画」

主要項目	2016年度達成像	達成像に向けた取り組み (2014-2016)
B to N^{*1} 地球とともに		
事業活動に伴う排出の極小化／ゼロエミッション計画の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・ゼロエミッション計画が達成されている ・事業で使う水をできるだけ減らし、環境影響を少なくして還す仕組みが確立されている 	<ul style="list-style-type: none"> ・各事業所におけるロードマップの策定と実行
生物多様性の保全と生態系サービスの持続可能な利用	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産資源の持続可能な調達の仕組みが構築されている ・地域の一員として、地域生態系に貢献できる敷地整備(植栽・水場等)計画が策定されている 	<ul style="list-style-type: none"> ・原料の特性に応じて、ステップを踏んで実態を把握し、実行計画を策定する ・地域生態系の特性に応じて、ステップを踏んで実態を把握し、実行計画を策定する
B to S^{*2} 社会とともに一環境課題解決に貢献する		
事業・商品・サービスを通じた環境への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・味の素グループが提供する製品・サービスのかなりの部分が、環境への貢献につながるもので占められている 	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産資源の効率的な活用 ・農林水産資源を代替できる製品・技術の開発
情報発信、コミュニケーション、社会との協働の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する環境への貢献活動で社会をリードしている ・環境リスクとチャンスが的確に把握・見える化され、対策がとられている 	<ul style="list-style-type: none"> ・各地域・事業所において、環境への取り組みについて社会とのコミュニケーションを推進する ・社会との対話を行い、味の素グループに対する評価を確認し、次の取り組みに反映する
確かなマネジメント		
法対応力の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・改正法情報は的確に把握され、速やかに必要な管理への反映がされている 	<ul style="list-style-type: none"> ・社内外の法改正情報入手源の確保 ・入手した法改正情報を、管理基準・手順に反映する仕組みの確実な運用
マネジメントシステムの有効性向上	<ul style="list-style-type: none"> ・事業活動においてISO 14001が自立的に運用され、有効に活用されている 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業活動のPDCAをしっかりと回す、回せる力量の向上を図る

「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と 2013年度実績



味の素グループでは、あらゆる事業分野から発生する環境負荷の極小化を目指して、グループ共通の「味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、その着実な実施に努めています。年度ごとに実績のレビューを行って進捗を管理するとともに、さらなる負荷極小化を目指し、対象や目標などを改定しています。現在は、2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、目標達成に向けて取り組んでいます。

2011-2013年度計画と、2013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。

最終年度である2013年度は、以下の結果となりました。

- CO₂国内排出総量：34.8万トン
目標達成継続（目標47.2万トン以下 対1990年で7%削減）
- CO₂排出量原単位：基準年比26%削減
目標未達（目標35%以上）
- 水使用量・排水量原単位：基準年比71%削減
目標達成（目標70%以上）
- 廃棄物発生量原単位：基準年比0.6%削減
目標未達（目標20%以上）
- 廃棄物資源化率：99.2%
目標達成継続（目標99%）
- 排水汚濁負荷濃度削減（BOD 10ppm以下、TN 5ppm以下）：
対象36事業所中23事業所が達成

2011-2013年度計画では、製品1トン当たりの使用量、発生量等を示す原単位目標において、水資源は、各事業所での取り組みが進捗し、目標を達成しましたが、CO₂排出量原単位は、中期計画期間中に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、3%を占めていた味の素製薬（株）の3事業所が対象外となったことによる影響が生じました。この影響を除いて試算してみると、現在の各事業所での取り組みは着実に進んだことがうかがえました。

廃棄物発生量原単位が目標に大きく届かなかった主な理由は、基準年以降に導入した設備により新たな廃棄物が発生（排水処理設備由来の汚泥、バイオマスボイラーの燃え殻等）したことです。なお、これら廃棄物は適切に資源化されています。排水汚濁負荷濃度（BOD、全窒素）については、目標未達の事業所も次期計画に引き継いで目標達成のための取り組みを進めていきます。

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	2013実績	2012実績	2011実績	(参考) 2013 試算結果 ^{※2}
水資源	排水汚濁負荷濃度 (BOD、TN)	全生産系事業場	BOD ≤ 10ppm TN ≤ 5ppm	23/36 事業所達成	20/37 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>	71%減	61%減	65%減	75%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>	71%減	67%減	69%減	76%減
CO ₂ 排出量	CO ₂ 排出量原単位 (対生産量)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	35%以上削減 <対2005年度実績>	26%減	26%減	31%減	38%減
	CO ₂ 排出総量	国内全生産系事業場	47.2万t以下 ^{※1} <対1990年度実績の7%減 =対2005年度実績の8%減>	34.8万t	37.4万t	43.3万t	41.8万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%	99.2%	99.3%	99.2%
	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>	0.6%減	5.0%増	10.3%減	16%減

※1 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) ※2 計画策定当初の集計対象範囲で試算

優良事業所表彰制度

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

表彰は「ロードマップを策定し着実に推進していること」「数値目標を達成していること」を基準としており、2013年度はオフィスでの省エネ、物流における省エネや廃棄物発生削減を進めてきた5事業所、ならびに唯一の未達項目であった排水汚濁負荷濃度削減目標を、新しく導入した排水処理設備の安定運転化により達成した1事業所を表彰しました。タイ味の素社本社は、海外事業所で初めての「優良事業所」になりました。



味の素物流(株)田中宏幸社長(右)へ、田中清環境・安全部長(左)より表彰楯の贈呈



タイ味の素社 高藤悦弘社長(左)へ、田中清環境・安全部長(右)より表彰楯の贈呈

オフィス部門 優良事業所

味の素(株) 物流企画部
味の素(株) 総務・リスク管理部
味の素物流(株) 北海道主管部
味の素物流(株) 関東低温主管部
タイ味の素社 本社

生産部門 優良事業所

味の素株式会社 川崎工場

2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」

2014-2016年度の中期計画は、以下の目標を設定しました。

2016年度の味の素グループ全体での目標達成に向けて、各事業所でロードマップを策定し、活動を始めています。

計画のポイント

追加目標

再生可能エネルギー利用率の向上 (グループ全体で 15%以上)

海外事業所が、各地域でバイオマス由来エネルギーの活用を検討し、再生可能エネルギーの利用比率向上を牽引していきます。国内ならびに海外の全事業所で、エネルギーをムダなく、賢く使う取り組みを進め、エネルギー使用量極小化を進めることで、グループ全体の再生可能エネルギー利用率の引き上げを図ります。

変更目標

廃棄物削減の指標を 「トラブル由来廃棄物ゼロ」

全事業分野において以下の活動を推進し、「トラブル由来廃棄物^{*3}ゼロ化」を目指します。

- 安定生産の継続
- プロセス改善(省資源・収率向上)
- 原料・包材廃棄を生まない事業計画の立案と遂行
- 適切な原料の調達と管理の継続(サプライヤーとの協働)

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

2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」の主な数値目標

	対象項目	対象部門	達成目標
水資源	排水汚濁負荷濃度 (BOD、TN)	全生産系事業場	BOD ≤ 10ppm TN ≤ 5ppm
	水使用量原単位 (対生産量)	全生産系事業場	70%以上削減 <対2005年度実績>
	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>
CO ₂ 排出量	CO ₂ 排出量原単位 (対生産量)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	35%以上削減 <対2005年度実績>
	CO ₂ 排出総量	国内全生産系事業場	49.6万t以下 <対2005年度実績の11%減>
	再生可能エネルギー利用率	グループ全体 (全生産系+非生産系)	15%以上
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
	廃棄物発生量	グループ全体 (全生産系+非生産系)	トラブル由来廃棄物ゼロ

2013年度のマテリアルバランス

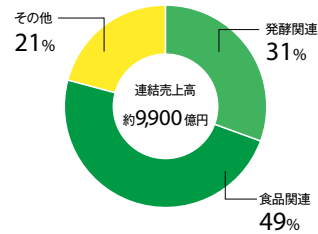


味の素グループでは、「環境中期計画」や「ゼロエミッション計画」などに基づき、事業活動に使用する原材料やエネルギー、水などの資源を最大限効率的に使用して、環境への負荷の極小化を進めています。

マテリアルバランスについて

- 集計対象範囲** 味の素(株)および環境マネジメント上重要な連結子会社など、108の事業所。事業所の統合などにより、2012年度に比べ1事業所減少(3事業所減少、2事業所増加)しています。
- 集計期間** 2013年4月1日~2014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。

連結売上高(参考)



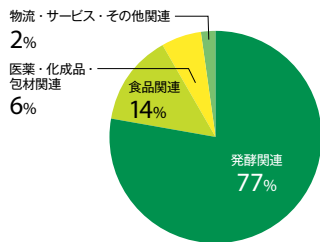
(注記) 提携事業(油脂、コーヒーなどの事業)を除く味の素グループの事業を、製造方法などによる環境負荷の特徴をもとに区分したものを、連結財務会計上の事業セグメントの区分とは異なる。マテリアルバランスの集計範囲と異なる。

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

35,342TJ ※1

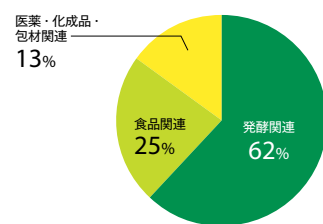


購入電力	207万MWh (7,443TJ)
購入エネルギー(蒸気)	1,196千t (3,233TJ)
ガス	416百万m ³ (17,798TJ)
石油	63百万L (2,500TJ)
石炭	70,188t (2,085TJ)
バイオマス	2,283TJ

※1 TJ=テラジュール。T(テラ)=10¹²

水使用量

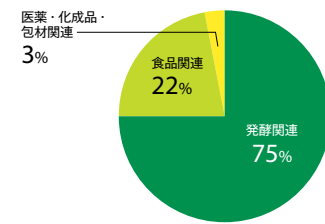
82,092千t



河水	28,198千t
工業用水	31,040千t
井水	17,230千t
上水・市水	5,622千t
その他(雨水など)	2千t

原材料使用量

3,994千t



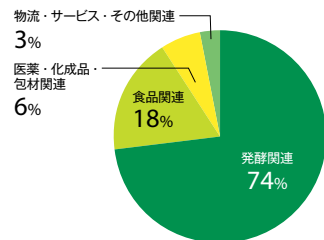
原料	包材		
主原料	1,707千t	プラスチック類	34千t
副原料	2,109千t	紙・段ボール	94千t
酸・アルカリ	617千t	その他	51千t
その他	1,492千t		



OUTPUT: 大気、排水、廃棄物

CO₂排出量

2,197千t-CO₂

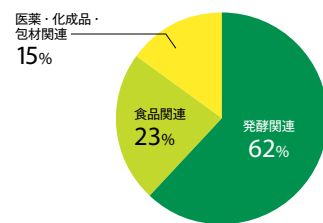


CO ₂	直接燃焼分	1,259千t-CO ₂
	購入エネルギー分	914千t-CO ₂
	車両用燃料	24千t-CO ₂

NO _x	2,548t
SO _x	1,398t
煤塵	1,897t
フロン	10.3t

排水量

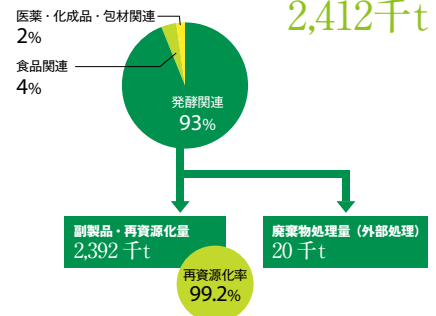
73,792千t



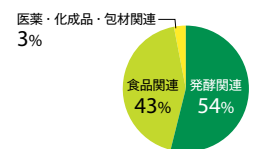
排出先	公共水域(間接冷却水)	33,835千t
	公共水域(処理後放流など)	28,747千t
	公共下水	9,829千t
	灌漑用水に利用	1,381千t
BOD量	347t	
窒素	487t	

副生物・排出物発生量

2,412千t



製品の生産量
2,264千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2013～2014年度の実績

- 「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査と一連の協働・普及啓発活動」が「第3回生物多様性アワード」で優秀賞を受賞し、特集TV番組が海外でも放映され活動が紹介された
- 味の素(株)のRSPO「認証パーム油(CSPO)」導入計画を公表
- 「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」に味の素(株)が参画し、取り組みを開始
- 「四日市地域生態系ネットワーク改善プロジェクト」の中核となる「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」の再生保全のための計画に着手

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事づくり」「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。

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

カツオについては、(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に2009年度の調査開始から継続して取り組んでいます。

パーム油については、味の素(株)が2012年8月にRSPO^{※2}に加盟し、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検討してきました。2013年に味の素(株)のRSPO「認証パーム油(CSPO)」導入計画を公表し、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進めています。

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。また、2013年11月には、環境や社会に配慮した紙の利用を社会全体で推進することを目的に立ち上げた「持続可能な紙利用の

ためのコンソーシアム(CSPU)」に参画し、取り組みを開始しました。

そのほか、「地域社会・生態系とともに成長する事業所」を目指して、味の素(株)が参画している「企業と生物多様性イニシアティブ(JBIB)」のメンバー企業との協力のもと、事業所の土地利用の在り方についても取り組みを進めています。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の取り組みを進めています。さらに三重県立総合博物館との連携により、「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」の再生保全のための計画に着手し、また、地域の皆様への生物多様性についての啓発に取り組んでいます。

このように味の素グループでは、社外ステークホルダーと連携・協働することにより、より地域に根ざし、サプライチェーン・バリューチェーン全体にわたり地球規模での広がりを持った生物多様性保全の取り組みを展開しています。

※2 RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) : 持続可能なパーム油のための円卓会議。世界的に信頼される認証基準の策定とステークホルダー(関係者)の参加を通じ、持続可能なパーム油の生産と利用を促進することを目的とする非営利組織

Column

工場と地域生態系が共生する 「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」

【味の素（株）東海事業所】

環境に敏感な生き物たちが集う、 地域生態系とともにある事業所を目指して

企業が保有する事業所の敷地は、例えば工場であれば生産のための用地ですが、地域全体で見れば自然環境の一部という見方もできます。特に緑地などは、地域生態系にとって重要な役割を果たせるものと考えられます。

三重県四日市市の、日本有数のコンビナート地域にある味の素（株）東海事業所には、平野部では貴重な淡水の池を中心に豊かな林が広がっています。工場が創業した1960年代から従業員による植樹活動や地道なボランティア活動で緑が生まれ、早くから野鳥も飛来していました。この地の整備を進め、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 in 四日市」として2002年にオープンしました。

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

「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一方、繁殖期には過密な状態であること、糞害が生じていること、池に外来種スズレンが繁茂していることなどの課題も明らかとなりました。今後は、計画的に課題に対応し、適切な維持管理を行う必要があると考えられます。そこで、三重県、三重県立博物館、四日市市、地域コミュニティ、JBIBワーキンググループの専門家などのご支援・ご協力をいただきながら、検討と対策を開始しています。



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



近年、池に外来種のスズレンが大繁殖してしまったため、2014年3月に池の水を抜いて底を大掃除し、現状を確認する「かいぼり」試験を20年ぶりに実施。三重県立博物館の学芸員の指導のもと、味の素グループ従業員とその家族、四日市市役所職員、地域の皆様など90人以上が参加した



四日市地域生態系ネットワークの鳥瞰図



©エコアセット・コンソーシアム、JBIB持続的土地利用ワーキンググループ



企業と生物多様性イニシアティブ
http://jbib.org/

Column

カツオの生態を明らかにし、その知見を広める 「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」

記録型電子標識のデータが明らかにする カツオの遊泳行動や生態

(独)水産総合研究センター 国際水産資源研究所と味の素(株)の共同事業として2009年度より行っている「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」では、2011年度より最新式の「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継続しています。この標識は遊泳中のカツオの日々の位置と、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、カツオへの実際の装着は世界最先端の研究です。

2014年9月までに、記録型電子標識を装着した306尾のうち10尾が再捕されました。標識のデータから、黒潮に乗って北上回遊すると思われていたカツオが、亜熱帯域から日本近海に移動する際に4つの経路で移動していることが推定されています。

またデータから、カツオが昼は深く夜は浅い深度に生息すること、頻りに鉛直行動で最大水深600メートル付近まで潜ること、亜熱帯域では深く、黒潮内側域・東北沖では浅い遊泳深度となることが判明しました。

カツオの経路や遊泳深度は、カツオが生息可能な水温とかかわりが深いと考えられ、漁業においてはカツオとの遭遇率に影響する可能性があります。調査活動を通じて今後もデータを蓄積し、カツオの生態を明らかにしていきます。

調査に対して理解と協力をいただくため 積極的なコミュニケーションを実施

この標識放流調査では、標識を付けたカツオを再捕するために漁業者の方々の協力が不可欠です。このため味の素(株)の社員が黒潮沿岸に位置する港を巡り、漁協の方々に調査について説明を続けています。

また、味の素(株)では、生活者に原料や資源の持続可能性について考えていただけるよう、様々なコミュニケーションを行っています。カツオを原料として使う「ほんだし®」では、パッケージで調査の概要をお伝えしています。また、調査についてわかりやすくお伝えするためのデジタル絵本『ポニータ・ポニート』も2014年6月にWebサイトで公開しました。

さらに、水産資源の保全と持続的な利用を啓発するため、エコプロダクツ展など各種のイベントや講演、子どもたち向けの授業などを通じた取り組みで紹介しています。

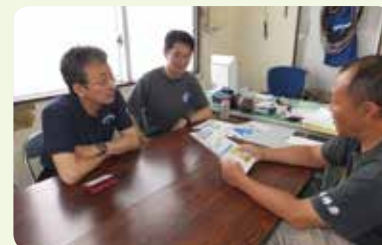
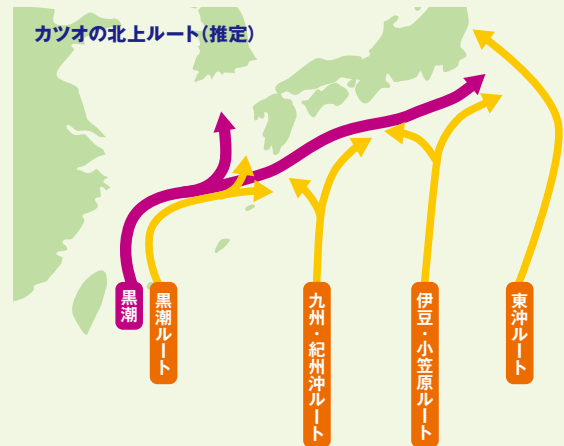
参照 P114 消費者課題:食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案



カツオに装着する小型の記録型電子標識

手際よく標識を取りつける水産資源調査のプロである研究員

記録型電子標識から推定される 4つのカツオ移動経路



漁協の方々への説明や打ち合わせ、ポスターの提供を通じて協力を依頼



エコプロダクツ展(左上)、「食とくらしのサステナブル・ライフスタイル研究会」イベント(右上)、小学校での環境版出前授業(左下)、「触れる地球ミュージアム」での講演(右下)で紹介

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。

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。一方、それらの事業活動の環境影響を客観的に評価できるように、事業を環境視点から「見える化」することが、よい環境経営を実現するために重要となります。味の素グループでは、「見える化」の研究にも積極的に着手しています。また、「見える化」した結果を生活者の皆様にもお伝えし、商品を選ぶ際の一助となることを目指しています。

参照 P22 特集2：製造で、家庭の中で、食資源のロス減らす

地球持続性に貢献する主な研究・技術開発

持続的に地球環境負荷を低減する技術

- 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品の開発
- 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

参照 P89

■温室効果ガスの削減

- ・ 事業・製品のLC-CO₂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 P88

参照 P96

参照 P24

■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

参照 P33

参照 P34,98

■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 P91

参照 P94

環境負荷低減のための排水処理技術の開発

「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、世界中の排水規制と比べて厳しい目標値（BOD 10ppm以下、全窒素5ppm以下）を設定しています。この目標を効率的に達成するために、既存の処理設備の改造による「排水処理能力の向上」「既存技術の組み合わせの最適化による設備設計」や、「より効率的に処理できる新たな排水処理プロセスの開発」を行っています。

2013年度はペルーのカヤオ工場にて、処理設備の増設ではなく、既設タンクの組み合わせの変更、および窒素除去方式の変更によって、目標値の全窒素 5ppmを達成しました。

また、タイでは、缶コーヒーの販売が順調に伸長し、2013年度に増産を行い、それに伴い新規の排水処理設備を増設しました。技術開発メンバーは、設備の基本設計から建設の進捗確認、安定した立ち上げ、現地スタッフの教育まで、現地の担当者、時には建設会社とも連携して排水処理の安定運転に向けて取り組みました。



海外事業所メンバー、建設会社社員と排水技術研究者

商品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）の研究を進めています。

ライフサイクルアセスメントで、最も普及しているのはCO₂による評価です。低炭素社会を実現するためには、ライフサイクル全体でのCO₂総排出量=LC-CO₂の把握が一つのカギとなります。味の素（株）では日本LCA学会 食品研究会に参加し、LC-CO₂の研究を進めてきました。その一つの成果として“味の素グループ版「食品関連材料CO₂排出係数データベース」”を作成、2007年4月からWebサイト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-CO₂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-CO₂評価を導入しています。

商品のライフサイクル全体での「見える化」

2013年度は、同年5月に発行されたカーボンフットプリントの国際規格ISO/TS14067に準じてカーボンフットプリント算定システムを構築し、「ほんだし®」「味の素KKコンソメ」など調味料系製品7品目についてLC-CO₂を算定しました。この算定システムと算定結果は国際的な認証機関「ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッド」より2013年8月にISO/TS14067を基準とした第三者保証声明書を取得しました。

味の素（株）製品のLC-CO₂

製品名	生産工場	CFP値 ^{※2} (製品1kg当たり ^{※3})	料理一皿当たりの CFP値 ^{※4}
(1) 家庭用「ほんだし®」	味の素（株）川崎工場	14.08kg-CO ₂ e	-
(2) 家庭用「味の素 KK コンソメ」（顆粒）	クノール食品（株）川崎事業所	6.87kg-CO ₂ e	-
(3) 「クノール® カップスープ」つぶたっぷりコンクリーム	クノール食品（株）川崎事業所	7.08kg-CO ₂ e	-
(4) 「味の素 KK おかゆ」白がゆ 250g	クノール食品（株）東海事業所	0.81kg-CO ₂ e	-
(5) 「Cook Do®」回鍋肉用	味の素（株）川崎工場	2.95kg-CO ₂ e	一皿（約700g）当たり 1.21kg-CO ₂ e
(6) 「Cook Do® きょうの大皿」豚バラ大根用	クノール食品（株）東海事業所	2.31kg-CO ₂ e	一皿（約1kg） 当たり 2.90kg-CO ₂ e
(7) 「鍋キューブ®」鶏だし・うま塩	北海道クノール食品（株）訓子府工場	8.54kg-CO ₂ e	-

※2 「報告書」における CFP 値は、（社）産業環境管理協会 PCR No.PA-CG-02 に従って算定されている

※3 規格で定義された機能単位は、各製品「1kg 当たり」としている

※4 この CFP 値には、大根や肉などの具材の CFP 値が含まれている

「見える化」事例：「ほんだし®」

味の素（株）の主要製品の一つである「ほんだし®」のLC-CO₂の算出方法を紹介します。

「ほんだし®」は、漁船がカツオを獲りに行き港に水揚げし、かつお節をつくり、それを味の素（株）の工場に運んで製造します。さらに、「ほんだし®」を全国各地の配送センターに運び、スーパーへ納入、各家庭で使われて包材をゴミとして捨てるまでのすべての工程でのCO₂排出量を算定しました。その結果、「ほんだし®」のライフサイクルでのCO₂排出量は、家庭の一番だし（かつお節と昆布の合わせだし）の一般的な調理と比較して、およそ5分の1と、少ないことがわかりました。

今後同じような算定方法で既存商品の環境影響を「見える化」し、その結果をお客様にお伝えする活動を継続していきます。

1リットルのだしをつくる時のCO₂排出量の比較



※1 文部科学省「五訂増補日本食品標準成分表」（2005年）に示されている標準的な成分値に対する調理方法を参考している



2013年12月のエコプロダクツ展にて

Column

豊かな実りをもたらす「コプロ」を世界各地で開発

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かな副生物を、もう一つの製品=コプロ (Co-Products) と位置づけ、肥料や飼料として付加価値をつけて製品化しています。各地域の農業の状況や栽培される作物に合わせ、様々な製品を展開しています。

高付加価値の製品開発に向けて

味の素グループでは2010年以降、コプロを中心とした農業資材関連事業を「A-Link」と名付け、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分野でのアミノ酸・核酸の活用をグローバルに推進しています。すでに様々な高付加価値化製品が誕生し、世界各地で事業を展開しています。

例えば、葉面散布剤はその一つです。これは、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、独自の成分で病害にも強くなる効果を持つもので、世界各地で「AJIFOL[®]」という製品名で販売されています。

日本における製品ラインナップ

アミハート[®]

核酸・アミノ酸入り液体肥料。単分子の形態の核酸を豊富に含むため、吸収がよく、効果が早いと評判です。



トマトでの効果



慣行

アミハート[®]



タイで販売されている「ROOTMATE」は核酸系発酵液から作られる製品で、日本の「アミハート[®]」の技術を応用している。根を丈夫に、果実を大きくするために使われ、農家からは「根張りがよくなる」と好評



慣行



ROOTMATE 使用

アジフォル[®] アミノガード[®]

高濃度アミノ酸とミネラルをバランスよく配合した葉面散布剤。イチゴやトマトなどの栽培に使われます。



使用前



2 カ月間使用後

イチゴの高設栽培。根の傷みが原因と思われる生育障害が発生した。葉の色が薄くなり、樹勢も悪く、花の数も少なかった。葉面からのアミノ酸補給で樹勢回復を試みた。

はやねやおき 早根早起[®]

核酸・アミノ酸入り液体肥料。窒素・リン酸・加里をバランスよく配合した、苗用の資材です。



水稲での効果



慣行

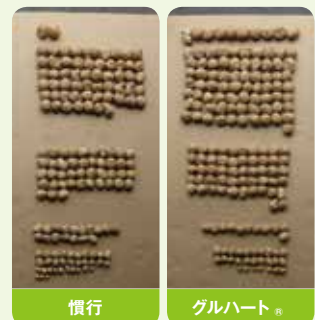
早根早起[®]

慣行

早根早起[®]

グルハート[®]

グルタミン酸入り葉面散布剤。日照不足時や低気温時の植物の生育を改善する効果が期待できます。



慣行

グルハート[®]

ジャガイモの栽培試験。グルハートを用いると、よりサイズの大きなジャガイモがより多く収穫できるようになる。

参照 P25 特集2 :「コプロ」で地域の農業を豊かに

外部との連携で「飼料用アミノ酸」を広げる



飼料中のアミノ酸バランスを整えることで、飼料の低タンパク化を実現し、
 土壌・水質への負荷や温室効果ガス排出の削減、耕地の有効利用にも効果があるとして注目されている飼料用アミノ酸。
 「AJINOMOTO ANIMAL NUTRITION GROUP」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。

飼料用アミノ酸の環境負荷低減効果

動物の体を構成するタンパク質は、20種類のアミノ酸でできていますが、そのうち数種のアミノ酸は必要な量が体内で合成されないため、飼料で補う必要があります。

飼料内のアミノ酸バランスが悪いと、家畜の体内で有効に使えなかったアミノ酸が窒素化合物として排出されます。これが土壌や水質への負荷につながり、また土壌や大気中で酸化・還元された一部の窒素がN₂O（亜酸化窒素、CO₂の約300倍の温室効果を持つ）として大気中に放出されることになります。

飼料用アミノ酸を添加することで、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

N₂O発生のメカニズム



飼料用アミノ酸の可能性を世界へ広げるために

2012年8月、国際飼料工業連盟 (IFIF)^{*1}と欧州飼料添加物・プレミックス協会 (FEFANA)^{*2}が中心となって、欧州や北南米、日本の飼料産業協会と世界の主要飼料添加物メーカーによる Specialty Feed Ingredients Sustainability (SFIS) コンソーシアムが設立されました。味の素アニマル・ニュートリション・グループ (株) は、SFISコンソーシアムへの参加を通じ、飼料用アミノ酸の環境負荷低減への貢献を明確化しています。

2014年2月、SFISコンソーシアムは「1年間にわたる調査の結果、飼料用アミノ酸による飼料低タンパク化およびフィターゼ^{*3}の飼料への添加は畜産生産由来の環境負荷（温室効果ガス、河川等の富栄養化および酸性化）を低減できる」と表明しました。これにより、飼料添加物が「畜産由来の環境負荷を低減する方法」としてグローバルに貢献できる道筋が整ったと考えられます。

*1 IFIF: International Feed Industry Federation
 *2 FEFANA: EU Association of Specialty Feed Ingredients and their Mixtures
 *3 フィターゼ: フィチン酸を加水分解しリン酸を遊離する酵素

参照 P27 特集2: 飼料用アミノ酸で食資源と地球環境を守る

日本における飼料用アミノ酸の環境貢献効果の検証

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

● ライフサイクル全体でのCO₂総排出量の「見える化」

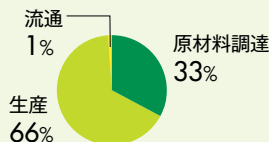
味の素グループでは、カーボンフットプリント (CFP) を活用した、飼料用アミノ酸のライフサイクルにおけるCO₂排出の「見える化」を進めています。

“飼料用アミノ酸”のライフサイクル（原料調達・製造・販売）におけるCO₂排出量の「見える化」に向けた取り組み

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



● 飼料用アミノ酸 (リジン) のライフサイクルの各段階でのCO₂排出の割合



● オフセット・クレジット制度への貢献

味の素 (株) はJ-クレジット制度^{*4}において、「『豚・ブロイラーへの低タンパク配合飼料の給餌』によるN₂O排出削減」を方法論化することで、畜産生産者が飼料用アミノ酸を利用するインセンティブとなるオフセット・クレジット制度の日本国内での制度化の進展に大きく貢献しました。これは日本の畜産業の環境負荷低減に向けた基盤となるだけでなく、今後、グローバルに同様の仕組みを発展させていける可能性を秘めた、大きな成果と考えています。

“飼料用アミノ酸を加えた低タンパク飼料”によるN₂Oの削減効果の活用に向けた取り組み

- 2010年7月 環境省による「オフセット・クレジット制度 (J-VER)」において「低タンパク配合飼料利用による豚のふん尿処理からのN₂O排出抑制」が方法論として認定
- 2014年1月 同制度において肉養鶏 (ブロイラー) への低タンパク配合飼料給餌によるN₂O排出抑制が方法論に追加

*4 J-クレジット制度: 国内クレジット制度・J-VER制度の二つが2013年度に統合されたもの。省エネ設備の導入や再生可能エネルギーの活用によるCO₂の排出削減量や、適切な森林管理によるCO₂の吸収量を、クレジットとして国が認証する制度

環境に配慮した容器包装の開発

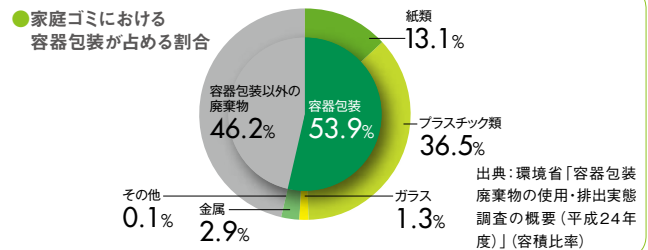
味の素グループでは、中身の品質保持という食品の容器包装の重要な機能を確保しながら、「できるだけ環境に配慮された商品を選びたい」というお客様のニーズにもお応えできる、環境負荷の小さな容器包装の開発に取り組んでいます。

DATA

家庭のゴミと容器包装

日本のゴミの年間排出量は4,522万トンですが、そのうち家庭からのゴミが2,949万トンで、約65%を占めています。

家庭ゴミにおける容器包装が占める割合は約54%を占めています。



お客様の容器包装へのニーズへの対応と、今後の取り組み

食品の容器包装は、お客様のお手元に届いてから商品を使い切るまで、中身の品質を保持する大切な役割を担っている一方で、家庭で排出されるゴミの約54%（容積比）を占めています。味の素（株）が独自に行った「日々の食卓と地球環境への配慮に関する調査」の結果では、8割以上の生活者が「ゴミを減らすことを心がけている」「分別廃棄をきちんと行う」「なるべく詰め替え品を買う」などの努力をしていることがわかりました。

味の素グループは、包材使用量削減、CO₂削減に取り組むだけ

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

容器包装に取り組む社内の体制

味の素グループでは、調味料、加工食品をはじめとして、冷凍食品、油、飲料など、扱う商品も使用する容器包装も多岐にわたります。各社が独自に容器包装の環境配慮の取り組みを推進していくため「グループ食品会議」や「包装設計者連絡会」などを通じて情報交換を行っています。

今後環境に配慮した包装設計を目指してグループ総合力を発揮し、さらなる改善に取り組んでいきます。



包装設計者連絡会

社外関係者との連携

現在市場に出ている容器包装は素材や形態が多岐にわたり、一般の方々にとってどれが環境負荷が小さいのかを判断することが難しくなっています。社会全体で容器包装にかかわる環境問題に対処していくためには、容器包装の機能や役割を理解いただき、選択していただくことが重要です。

味の素グループでは、消費者との対話や開発事例の紹介を通じて、社会の皆様とともに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ツ宣言
- ・各リサイクル推進団体等への3R改善事例提供（紙製容器包装リサイクル推進協議会、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会）

容器包装の3R推進計画と、環境配慮推進の仕組み

味の素グループでは、各社が独自に環境配慮を推進する仕組みや目標計画を持っています。

例えば、味の素（株）では、2015年度までの「味の素（株）容器包装3R推進計画（第2次）」（2011-2015年度計画）を策定しています。Reduceの数値目標に加え、「ムダを減らした包装」「詰め替えができる包装」「簡単に分別できる包装」「環境負荷の低い包材の採用」を開発目標に掲げています。

2013年度は、基準年の2010年度に比べてプラスチック使用量を原単位で2.9%削減でき、紙使用量は原単位で1.8%増加しました。これはReduceが進んだ商品が数多くある一方で、①消費行動の変化により小容量化した結果、包材使用量が増えた商品、②設備適正や商品の保存性の観点で、3Rが不適だった商品などが挙げられます。

最終年度の2015年度の目標達成に向けて、2014年度もさらなる省包材化や環境に配慮した商品開発を行っていきます。

味の素(株)の容器包装3R推進計画(第2次)(2011-2015年度計画/2010年度比)と実績

		2015年度達成目標(2010年度比)	2013年度実績
Reduce	プラスチック使用量	原単位 ^{*1} で2%削減	2.9%削減
	紙使用量	原単位で2.5%削減 ^{*2}	1.8%増加
Reuse	詰め替え容器の開発		
Recycle	簡単に分離・剥離することで分別しやすくする容器包装の開発(はがせるラベル、はずしやすいキャップ、ミシン目を入れた紙箱の推進など)		
新素材や新技術の導入	植物由来のバイオマスプラスチックを使用した容器包装の開発(トウモロコシ由来のポリ乳酸、サトウキビ由来のポリエチレンの一部使用)		
消費者への情報提供	環境配慮商品の選択や、分別排出徹底を促す情報提供の強化(「味なエコ」マーク [®] の表示やWebサイトでの情報開示など)		

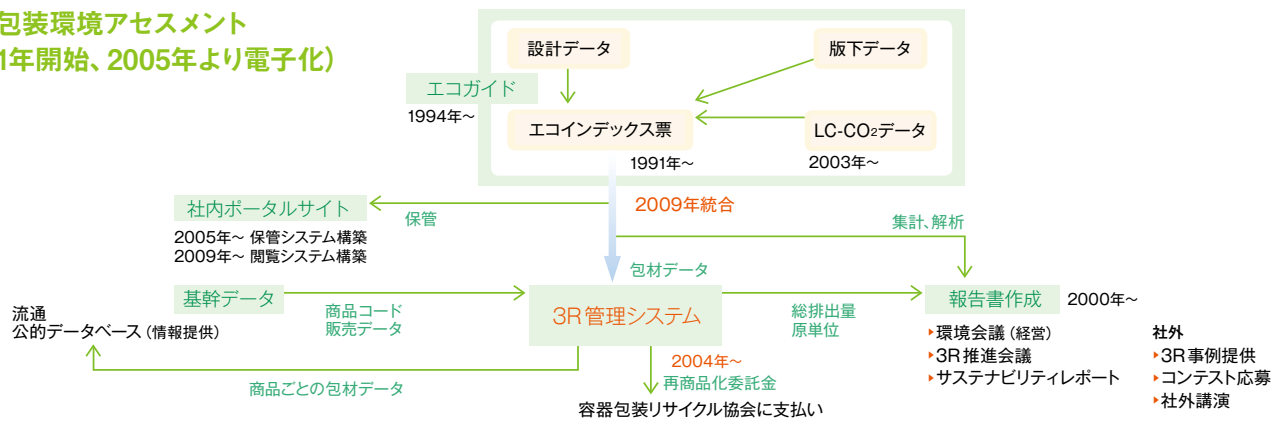
*1 原単位:各素材容器包装使用重量を内容物重量で割り返した単位
 *2 2013年度に紙使用量計画の見直しを実施

容器包装の環境配慮推進のための仕組みとして、味の素(株)では、商品を発売する際に「容器包装環境対応アセスメント」の実施を必須条件としています。アセスメントでは独自の評価基準である「容器包装エコインデックス」を用い、①包材重量の削減、②素材選定、③リサイクルの容易性、④表示(お客様への訴求)の4つの視点から、多面的に容器包装の環境配慮を推進し、評価項目については、随時見直しを行っています。アセスメント実施時には、それぞれの容器包装のLC-CO₂^{*3}を算出しており、環境配慮の度合いを把握し、商品の環境配慮情報の発信時の根拠となるデータとして活用しています。

また、下図に示すようにアセスメントシステムと「3R管理システム」を連携させることで、①エコインデックスに示されている包材使用量の再商品化委託契約費計算への活用、②社内ポータルサイトでのデータ開示、③容器包装使用量データの毎月更新などを可能とし、信頼性の高い容器包装関連情報の管理につなげています。こうしたデータは、再商品化委託金の計算や社内の3R推進のみでなく、社内外への報告や、流通事業者、リサイクル団体などへの事例紹介にも活用しています。

*3 容器包装のLC-CO₂:容器包装の製造から廃棄・リサイクルされるまでに排出されるCO₂排出量

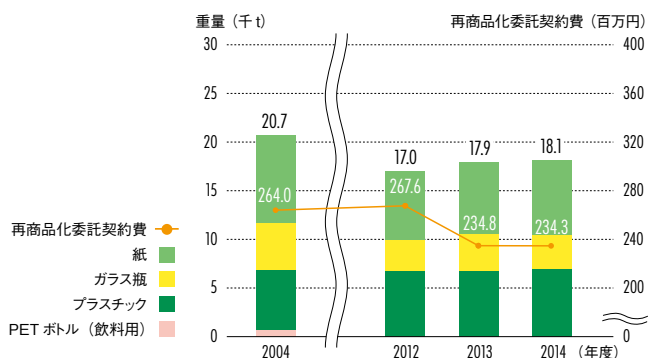
容器包装環境アセスメント(1991年開始、2005年より電子化)



「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 ₂ 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
	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



環境にやさしい容器包装の開発

味の素グループでは様々な包装形態の商品に合わせて、瓶、プラスチックフィルム、パウチ、トレイのほか、商品を梱包するための紙箱・段ボール箱に至るまで、様々な形で容器包装の使用量削減を進めています。

容器包装の開発事例

事例1 容量はそのまま 3袋から2袋に「ほんだし」[®] 450g 箱

150g×3袋から225g×2袋に設計変更し、包装材料重量を年間58トン、CO₂排出量で約350トン削減^{*1}。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。



設計者のコメント：120g箱に比べて1袋当たりの重量が重く、輸送などの破袋が課題でした。生産設備の適合性を踏まえ、品質保持と環境への負担をかけない範囲で袋を強くできる素材を見出し、包装材料設計をしました。

事例3 中箱の形状変更による軽量化「パルスイート」[®] 120g 袋、60本入袋の中箱

中箱の上からの荷重で箱が膨れないように従来品は材質を強く、フラップも中に織り込む形状でしたが、中箱の天面フラップおよび底部分の形状を改良することで、包装材料使用量の削減、紙の厚みも50g/m²削減できました。この改訂により、包装材料重量を年間11トン、CO₂排出量を2.4トン削減できる見込みです^{*1}。

設計者のコメント：直接お客様の目に触れることの少ない中箱ですが、輸送・保管時に商品がつぶれないように保護する重要な役割があります。さらなる環境に配慮した中箱設計を進めていきます。

事例2 紙箱の奥行寸法縮小と軽量化「ほんだし」[®] 小袋 20袋入箱

紙箱の奥行寸法を4mm縮小したのに加え、紙の厚みを40g/m²削減し、包装材料重量を年間37トン、CO₂排出量を44トン削減できる見込みです^{*1}。



紙箱の縮小により、段ボールも小さくなり、1パレットに積載できる外箱が40→48ケースと、物流配送の改善にもつながりました。

設計者のコメント：紙箱への小袋挿入不良や、紙箱自体の強度低下による箱つぶれなどが最大の懸念でした。適切な寸法での包装設計をし、包装テストや長距離輸送テストを繰り返し軽量化が実現できました。

事例4 スティックの薄肉化 AGF〈ブレندي〉スティックコーヒー

〈ブレندي〉スティックシリーズで使用するスティックパウチを構成する素材のうち、ポリエチレンおよびアルミ箔をそれぞれ薄肉化（計約6%減）することにより、包装材料重量で年間約100トン、CO₂排出量で約1,000トン削減できる見込みです^{*1}。



設計者のコメント：スティックフィルムを薄肉化することで、物流時の包装強度的に課題がありましたが、スティックのシール形状を変更することで、課題を解決し、導入させることができました。

※1 2013年度販売数量を元に当社計算式にて算出

TOPICS

小袋の薄肉化に挑戦

～インドネシア味の素社「Masako」[®]～

2011年に「Masako[®] sapi」から取り組みを開始し、パウチ袋の厚みを73ミクロンから49ミクロン、45ミクロンと2段階で薄肉化しました。「Masako」全体の包装材料重量を年間4,170トン、CO₂排出量を14,000トン削減できる見込みです^{*2}。

この取り組みは、日本の研究所やタイのフジエース社が新しい包装材料の提案、基礎的な評価・分析、サプライヤーの選定などの支援を行いながら、インドネシア味の素社が導入しました。樹脂の薄肉化は、商品のシール不良のリスクと製造条件の調整、輸送時の破袋などが想定されたことから、道路事情の悪いインドネシアの輸送事情に合わせたトラック輸送テスト、島国への船舶による輸送テストなど、あらかじめ評価項目を決め慎重にテストを

繰り返しました。包装設計部門を中心に、製造工場、販売を請け負う営業現場の連携により、短期間での導入が果たせました。

※2 2014年度販売予定数量を元に当社計算式にて算出（薄肉化しなかった場合と比較）

包装材料生産工場が自社内にあったことで、製造ラインテストの結果を素早く共有し、迅速な包装材料改善ができたことなど、円滑なコミュニケーションにより短期間での包装材料導入ができました。1回目に大幅な薄肉化をしましたが、さらなる技術革新により、45ミクロンまで薄くできました。



Djudjut現場課長（左）、Dodiet印刷部門部長（右）

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、調味料や甘味料容器の熱収縮ラベルやキャップ、冷凍食品のトレイ、食用油のパウチなど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CO₂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。

調味料・甘味料容器の熱収縮ラベル

味の素(株)では、2012年9月より、熱収縮ラベルやキャップ用シュリンクの素材を、業界初の試みとして世界最薄(当社調べ)の飼料用トウモロコシ由来のポリ乳酸に切り替える取り組みを開始し、2013年度末までに家庭用製品11品種が切り替え完了しました。包材重量を年間2トン、CO₂排出量を年間20トン削減できる見込みです^{※3}。

※3 2013年度の販売数量を元に当社計算式にて算出

調味料容器のキャップ

味の素(株)の象徴的な商品である「味の素[®]」アジパンダ[®]75g瓶、35g瓶では、2013年2月より、熱収縮ラベルの採用とあわせて、サトウキビの廃糖蜜^{※4}を原料とするバイオマスポリエチレンに30%置き換えたキャップに変更しました。

従来のキャップは、製造適性や強度を保つために、石油由来のポリプロピレンにバイオマスポリエチレンをブレンドする必要がありましたが、さらなる技術革新で2014年秋に「ほんだし[®]」60g瓶のキャップを、食品分野の容器としては業界初のバイオマス度90%以上^{※5}の素材に切り替えることに成功しました。この改訂により年間のCO₂排出量16.5トンを削減できる見込みです^{※6}。

今後も可能な限り、バイオマス由来原料の比率を高められるような改善や新商品への導入を行い、持続可能な素材への転換を進める予定です。

※4 サトウキビの糖液から砂糖を取った後に残った糖蜜

※5 触媒等の製造助剤以外の原料としてはバイオマスポリエチレン100%使用

※6 2013年度の販売数量を元に当社計算式にて算出



キャップ素材をポリプロピレンから100%バイオマスポリエチレンに変更することを目標に取り組みましたが、成型不良の多発で連続生産できないなど技術的な課題が大きく、一度は開発を断念しました。製造条件やバイオマス素材の組み合わせによる物性改善などに粘り強く取り組んだ結果、切り替えることに成功しました。



味の素(株) 食品研究所FAD-Pのメンバー

商品ラインナップ



冷凍食品用トレイ

味の素冷凍食品(株)では、2012年秋よりトレイの素材を従来の石油由来の材質から、サトウキビ由来のポリエチレンに25~30%置き換えました。2014年秋現在で「ノンフライ」シリーズ4品種、「じゃがバターチーズ」「肉焼売」に採用され、CO₂排出量を年間46トン^{※7}削減できる見込みです。

※7 2013年度の販売数量を元に当社計算式にて算出

食用油のUDエコパウチ

酸素バリア性が必要な食用油でも、バイオマスPETフィルムを使用した取り組みを行っています。(株)J-オイルミルズは、2013年秋よりUD^{※8}エコパウチ3品種でサトウキビの廃糖蜜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」を大日本印刷(株)と共同開発し、国内で初めて採用しました。

2014年5月には、UDエコパウチが植物由来の原料を使用し、環境負荷の低減につながるなどが評価され、公益社団法人日本包装技術協会が主催する「第38回 木下賞 新規創出部門」を受賞しました。

※8 UD:ユニバーサルデザイン



大日本印刷(株) 製品開発部、(株)J-オイルミルズ 資材部のメンバー

Column

輸送効率改善によるCO₂排出量抑制

CO₂排出量抑制のためには、容器の輸送効率を高めることも不可欠だと考えています。味の素グループでは、包装容器の開発設計時から環境負荷低減に向け「エコインデックス評価シート」を活用し、商品が段ボール詰めされた状態の外装寸法、パレットへの積載効率が所定の基準を満たすなど、環境配慮されていることをチェックしています。

今後さらなる積載効率向上に向け、従来の「個装設計」から始まる「入数→外装設計」から、積載効率を意識した「外装設計→入数→個装設計」へ設計手順を従来の逆にする手法について関係部署と協議しながら、導入に向けて検討を始めています。

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®^{※1}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」「ご使用後に、簡単に分別できるキャップを使用している」など、順次環境配慮の内容や表示商品も拡大しています。

2014年7月現在、容器包装の環境配慮を示す7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8種類のマークがあり、157品種の商品に表示しています。

※1 「味なエコ」マークは味の素(株)の登録商標です。

DATA

日々の食卓における環境配慮調査

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%**

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

味なエコ



「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
157 品種

2014年7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。



® 詰め替えでエコ

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。



® 再生紙でエコ

はずせるキャップでエコ

ご使用後、簡単に分別できるキャップを使用している商品に「はずせるキャップでエコ」を表示しています。



® はずせるキャップでエコ

省包材でエコ

従来品に対して容器包装重量を20%以上削減した、または年間50トン以上削減した商品にマークを表示しています。



® 省包材でエコ

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、CO₂排出量を約20~50%抑制しました。



® トレイなしでエコ

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CO₂排出量を抑制できます。



® 植物性キャップでエコ

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CO₂排出量を抑制できます。



® 植物性トレイでエコ



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

CO₂排出量原単位

35%以上削減
(2005年度比)

CO₂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)

※2 詳細はP83

※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

2013年度の実績

グループ全体で

CO₂排出量原単位

約26%削減
(2005年度比)

CO₂国内排出総量

34.8万トン
(目標に対して
12.4万トン削減)

化石燃料由来の
CO₂排出量

220万トン

2013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CO₂に焦点を当て、全世界の味の素グループ全体で排出量原単位を2005年度比で35%以上削減すること、そして国内生産系事業場については、2013年度にCO₂排出総量を1990年度比で7%削減の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」の最終年度である2013年度は、CO₂排出量原単位はグループ全体で2012年度と比較してほぼ横ばいで26%削減にとどまりました。一方、国内生産系排出総量は目標を約12.4万トン上回って着地し、1990年度比で31%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。

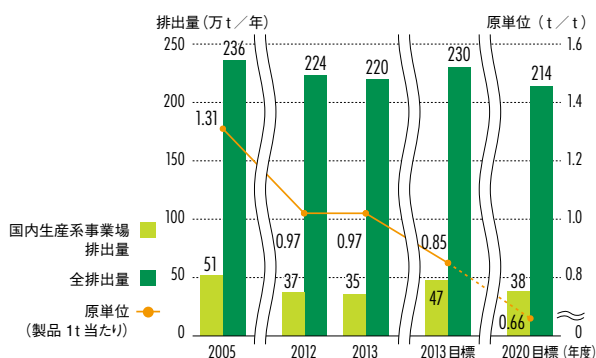
国内外の味の素グループ全体のエネルギー使用量は、前年に比べ約1%と微減し、生産量は前年度比で約1.5%微減の226万トンで

あったため、エネルギー使用量原単位は0.6%微増しました。CO₂排出総量は220万トンと、前年度と比較して4.3万トン減少したため、原単位は0.4%微減の結果となりました。

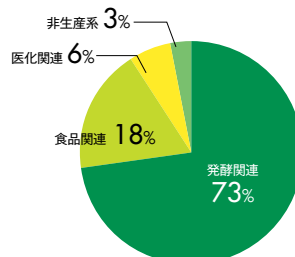
CO₂排出総量が抑えられた主な理由は、ブラジルのラランジャール・パウリスタ工場が昨年4月よりサトウキビの搾りかすであるバガスや木屑を燃料とするバイオマスボイラー稼働し、工場に必要なエネルギーの約40%を安定して供給していることや、フランスやマレーシアの工場で、省エネルギープロセスの導入等、製造工程での省エネが進んだことがあります。一方、製造にエネルギーを多く使う製品の構成比率の高くなった事業所もあり、結果として製品1トン当たり排出されるCO₂排出量原単位は前年から横ばいの結果となりました。

今後、2016年度目標達成に向けて、環境負荷の低いエネルギーの安定確保の推進やバイオマスボイラーの安定稼働を継続していくとともに、特にCO₂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。

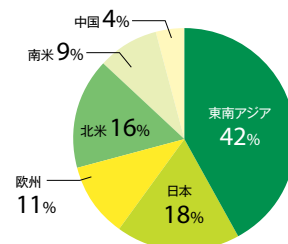
CO₂排出量と原単位の推移



事業別のCO₂排出量比率 (2013年度)



地域別のCO₂排出量比率 (2013年度)



国内味の素グループの取り組み：オフィスでの推進

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年度以降継続して実施しています。国内グ

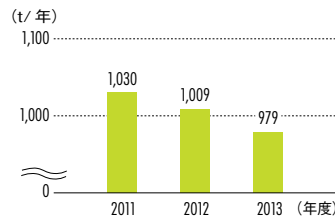
ループ各社は「国内味の素グループ全体方針」に則り、各社・各事業場での具体的な施策を通年で展開、特に夏期（7月～9月）はさらに踏み込んだ施策を実施しています。

2013年度は、設備更新に合わせて、LED照明への切り替え、空調機および空調熱源（地域全暖房方式）の更新、節水型トイレへの改修を始めるなど、省エネ・省資源施策を着実に実施しました。

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)本社 CO₂排出量の推移



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」

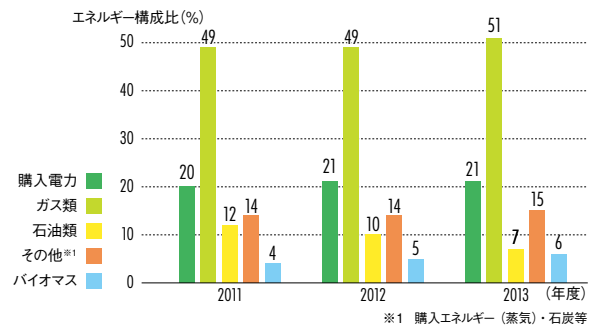
クリーンエネルギーへの転換

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CO₂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、2013年度は、エネルギー構成比で石油類の比率は7%（前年度比3%減）、バイオマス由来エネルギーの比率は6%（前年度比1%増）、ガス類の比率は51%（前年度比2%増）となりました。タイ味の素社 カンベンペット工場でのバイオマスボイラーの安定稼動（導入前と比較したCO₂削減効果は約10万トン/年）、フランスの工場において2013年度末に立ち上がったバイオマスコジェネレーションによるESCOプロジェクトの活動を、継続して推進していきます。

なお、2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、「再生可能エネルギー利用率」の向上を新たに目標に加えました。海外事業所を中心に、各地域で安定して利用できるバイオマス由来エネルギーの活用を検討し、再生可能エネルギーの利用比率

向上を牽引していきます。また、国内ならびに海外の全事業所で、トラブルのない安定生産を確実にし、省資源・省エネルギープロセスの開発・導入を一層進め、エネルギー使用量の極小化を図ることで、グループ全体の再生可能エネルギー利用率の引き上げを目指していきます。

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^{※2}の使用を全廃し、HCFCs^{※3}、HFCs^{※4}を使用した冷凍機などは、自然冷媒に切り替えていくことを目標としています。

現在、国内ではCFCs使用を全廃、CFCs使用設備の残る海外の一部事業所でも、各地域の法令を加味して2013年度までの全廃を計画していましたが、一部の事業所でCFCs使用設備の廃止に至りませんでした。これらの事業所では、法令遵守はもちろん、漏洩のな

いよう確実な管理を継続し、2015年度までの全廃を目指します。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、2013年度末で、12基が自然冷媒に切り替わり、残り14基を2020年度までに脱フロン化する予定です。アンモニアとCO₂の二つの冷媒を併用した新技術の導入も業界に先駆けて採用しています。

※2 CFCs：クロロフルオロカーボン類の総称。オゾン層破壊物質として、モントリオール議定書で1996年に製造禁止（先進国）となった。特定フロンと呼ばれる

※3 HCFCs：ハイドロクロロフルオロカーボン類の総称。オゾン層破壊物質として、モントリオール議定書で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CO₂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

排水汚濁負荷濃度削減

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P83

2013年度の実績

水使用量原単位

約71%削減
(2005年度比)

水使用量

140百万トン削減
(2005年度比)

排水量原単位

約71%削減
(2005年度比)

排水量

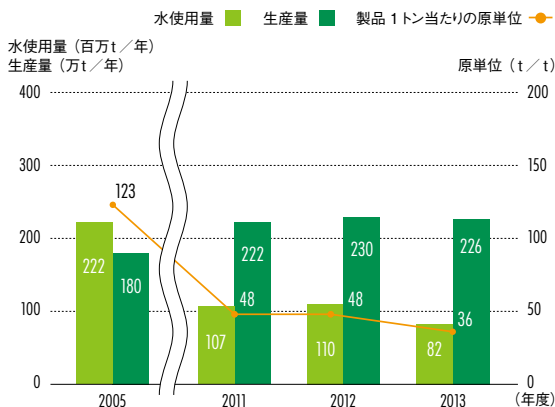
130百万トン削減
(2005年度比)

2013年度の実績概要

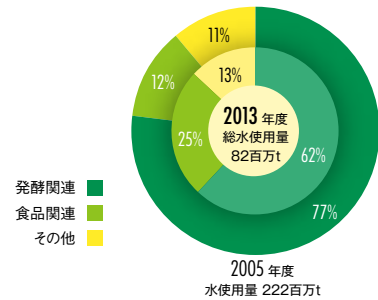
2013年度は、基準年の2005年度に比べ、水使用量、排水量ともに約60%、水使用量原単位で約71%削減しました。2013年度は、水使用量について冷水塔水の活用による間接冷却水の削減や、工程に使用している水の場内循環活用による削減の取り組みが著しく進捗、また、味の素(株)川崎事業所においても、9月に新しい排水処理設備への移行が完了し、水使用量・排水量の削減と合わせて、排水汚濁負荷濃度削減目標値(BOD ≤ 10ppm、全窒素 ≤ 5ppm)も達成しました。



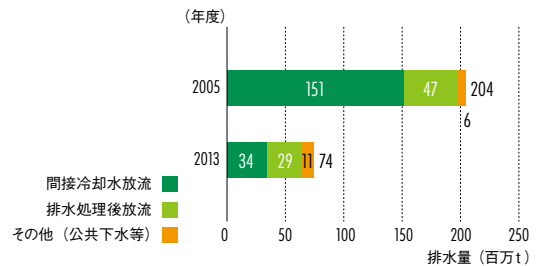
水使用量と生産量および原単位の推移



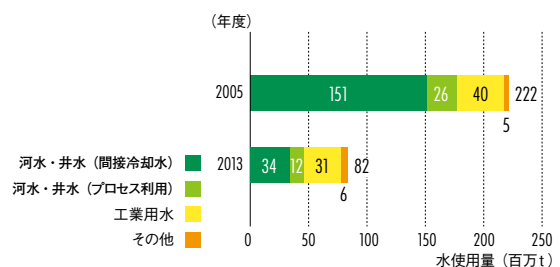
事業別水使用量比率の推移



排水量の推移



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%以上再資源化することを目標としています。

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

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

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P83

廃棄物発生量原単位

20%以上削減
(2006年度比)

2013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

0.6%削減
(2006年度比)

2013年度の実績概要

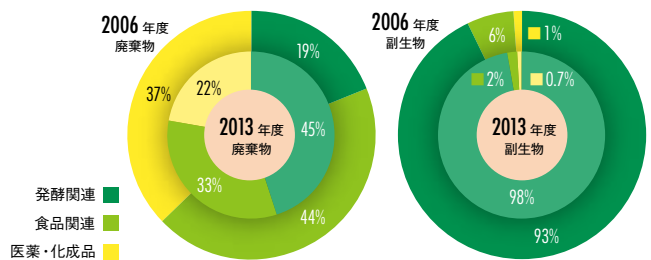
2011-2013年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、生産系、非生産系にかかわらずすべての事業分野より発生する「廃棄物」に焦点を当て、グループ全体での生産活動において発生する廃棄物を極力削減していくことを目的に、「グループ全体における廃棄物発生量原単位の削減」を新たな目標値として設定しました。この目標については、全世界で廃棄物の詳細データ集計を開始した2006年度を基準年としました。

2013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。廃棄物の発生量は約20万トン、副生物の発生量は約221万トンで、合計約241万トンでした。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25%増加したのに対し、生産量の増加も26%であったため、発生量原単位は0.088トン/トンとなり、基準年に比べて約0.6%の減少となりました。

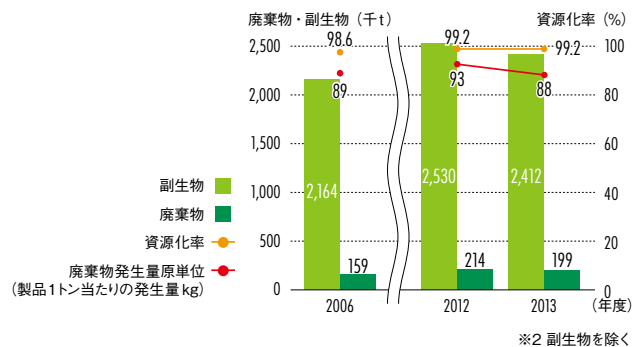
分野別で見ると、原単位の低い3つの工場が対象外となった味の素製薬(株)の所属する医薬・化成品の事業分野で著しく増加しました。グループ全体では、基準年以降に導入した排水処理設備由来の汚泥や、バイオマスボイラー由来の燃えがらが、基準年と比較して増加した廃棄物量のほとんどを占めていますが、製造工程や原料由来の異物混入といったトラブルによる製品廃棄も発生しました。

2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、廃棄物削減の指標を見直し、お客様にムダなくよい商品をお届けできるよう、「トラブル由来廃棄物ゼロ」を目指すこととしました。全事業分野において、安定生産の継続、ムダなく資源を使うためのプロセス改善、原料や包材の廃棄を生まない事業計画の立案と遂行、サプライヤーとの協働による適切な原料の調達と管理を行い、「トラブル由来廃棄物のゼロ化」を目指します。

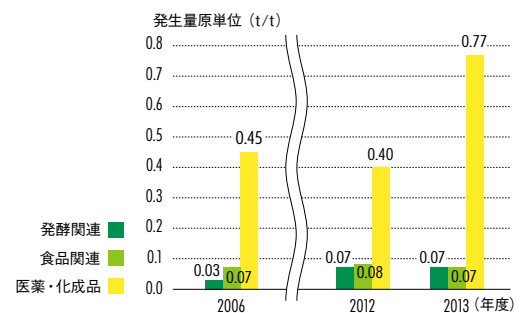
事業分野別の廃棄物・副生物発生割合



廃棄物・副生物の発生量、および資源化率、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(事業別)



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CO₂の排出削減に対しては、配送の効率化、モーダルシフト、エコドライブなどによる取り組みを進めています。

2013年度の実績

荷主として：味の素（株）の実績

輸配送に伴うCO₂排出量原単位
4.4%減少(2010年度比)

モーダルシフト^{※3}率
33.2%

※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、CO₂排出量がトラック輸送の8分の1という鉄道コンテナ輸送を1995年度から本格的に導入している

荷主としての取り組み

味の素グループでは、現在味の素（株）、味の素冷凍食品（株）の2社が「特定荷主」であり、2006年4月に施行された改正省エネ法により、輸配送に伴うCO₂排出量を基準年から5年間で原単位を5%以上削減し、行政に報告することが義務づけられています。

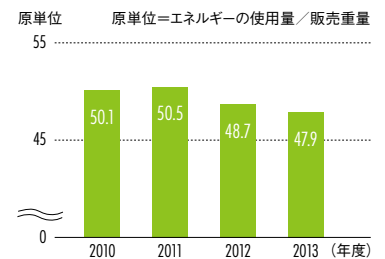
味の素（株）では、5年目となる2010年度時点で5.9%の削減ができ、「特定荷主」義務を大きく上回ることができました。これは、1995年から取り組んできたモーダルシフトに加え、配送拠点の集約、グループ企業や他の食品メーカーとの共同配送などを進めたことによるものです。

2013年度の実績は、前年比で1.7%減少しました。東日本大震災を契機にリスク対策として主な物流拠点を川崎地区1拠点から北関東

地区・関西地区の2拠点に変更する取り組みを推進し、それに伴う全国配送ネットワークの整備を進めました。この取り組みに並行して配送の効率化を進めたことで、原単位は前年比でも減少する結果となりました。2010年度比でも4.4%の減少となっています。

これからも着実に荷主義務である年1%削減達成に向け取り組みを進めていきます。

CO₂排出量原単位の推移



味の素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。

またモーダルシフトを拡充するために、一部長距離便については船便・鉄道の活用を進めています。現在、関東地区から北海道地区、関西地区から九州地区への商品輸送には船便を活用しています。鉄道に

ついても拠点倉庫から全国各所へ商品輸送において活用を進めています。輸送距離当たりCO₂発生量の少ないこれらの手段を拡充することで輸送における環境負荷を下げるとともに、昨今要員確保が難しくなっている長距離ドライバー不足への対応を図っていきます。



船舶輸送に使用するフェリー

TOPICS

「エコドライブ活動コンクール」で、優秀賞・優良活動認定証を受賞

味の素物流グループでは、エコドライブを積極的に推進しています。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、その結果をもとに運転手への個別指導を含むきめ細かい取り組みを行うことで、急発進・急加速・急停車などの抑止にも効果を上げています。

この取り組みに対し、物流業界でのエコドライブに関する数少ない賞である（財）交通エコロジー・モビリティ財団主催の「平成25

年度 エコドライブ活動コンクール」にて、関東エース物流（株）鶴見営業所が優秀賞を、関東エース物流（株）館林営業所、中央エース物流（株）関宿低温営業所、大黒低温営業所、東扇島営業所の4営業所がエコドライブ優良活動認定証を受賞しました。

エース物流各社の車両に搭載されているものと同じ機能のドライブレコーダーは、味の素製薬（株）や味の素冷凍食品（株）の営業車にも導入され、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。



優秀賞賞状（関東エース物流（株）鶴見営業所）

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。

2013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118の拠点で取得
 (2014年3月現在)



インドネシア味の素社 モジョケルト工場
 ゼロエミッションに取り組むメンバー



味の素(株)川崎事業所
 「環境モニター会議」

グループ環境マネジメント

味の素グループでは、グループ全体で共通した施策の実施を図るため、経営会議を頂点にした環境マネジメント運用体制を定め、環境計画の策定(3年ごとの中期計画、年度計画)、環境アセスメント、環境監査、環境データ集約などにより環境経営を推進しています。2009年度に創業100周年を迎えた味の素グループは“いのちのために働く”

存在となることを約束しました。2011年4月「味の素グループ環境理念」と「味の素グループ環境基本方針」を改定し、これまで以上に、事業と商品を通じた環境貢献を行うこと、社会との対話を重視することを明らかにしました。

グループ環境経営の取り組み

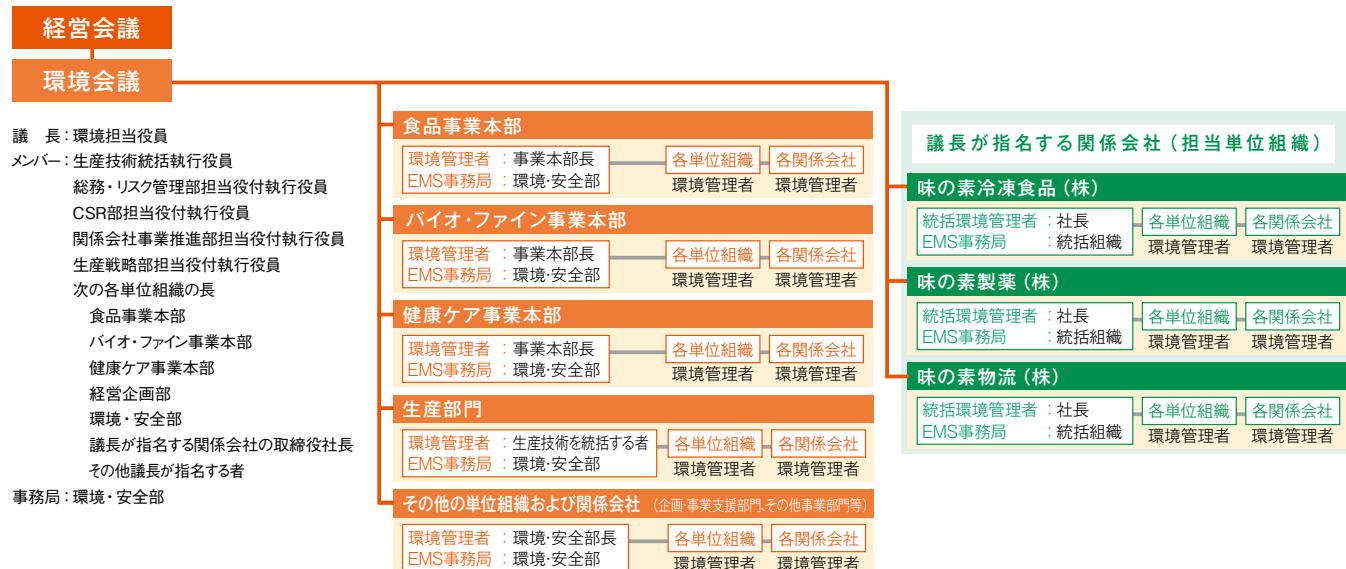
味の素グループは2013年度、事業所の新設により対象サイトが合計126となっており、118拠点でISO 14001の認証を取得し、未取得のサイトでも着実にISO 14001の導入を進めています。

グループ環境経営を進める上では、環境状況の「見える化」が重要です。各サイトのCO₂、廃棄物、排水などの環境データを効率的に

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

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

味の素グループ環境マネジメント運用体制(2014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・悪臭・土壌汚染など
廃棄物の処分	廃棄物適正処分・排出者責任など
地球環境問題	地球温暖化・生物多様性保全・酸性雨など
有害物質管理	PRTR対象物質・アスベスト・新規化学物質など
循環型社会形成	3R・省資源・省エネルギー・廃棄物発生抑制など
建築物の影響	日照権・電波障害など
不動産売買	土壌汚染・説明責任・瑕疵担保など
新規科学技術	化学物質汚染・微生物汚染など
社会的責任	行動指針・情報開示・地域コミュニケーションなど
商品開発	エコデザイン・原料調達・物流・ライフサイクルアセスメントなど

環境監査の実施

味の素グループでは、環境経営の推進に不可欠な「Plan、Do、Check、Act」のPDCAサイクルの中で、Check機能にあたる環境監査を重視し、内部・外部の両面から監査体制を構築しています。監査は、ISO 14001規格への適合を確認する「外部審査」のほか、内部監査員が半年～1年に一度の頻度で実施する「内部環境監査」があります。これらは各部署の目標や計画の進捗状況などを確認し、環境経営を着実に進歩させる重要な役割を担っています。さらに環境への負荷が大きい事業所に対しては、事業に即した環境経営の推進を目的として「グループ環境監査」を実施しています。また、グループとしての環境マネジメントシステムの維持・強化を図るため、監査員が監査を的確に行えるよう、外部の講師を招いて「味の素グループ内部監査員養成講座」を運営しています。2013年度は139名が受講し、国内グループ全体の内部監査員は累計で2,468名となりました。

工場の防災体制と環境事故対応

味の素グループでは、近隣住民の皆様が開かれた事業所を目指しています。味の素(株)川崎事業所では、臭気などの異常を感じたらすぐにご連絡いただく「環境モニター」制度を導入しているほか、味の素(株)九州事業所でも近隣町内会と定期的に会合を持ち、異常の感知等についてご意見を伺っています。また、タイ味の素社やベトナム味の素社、味の素オムニケム社などの海外工場でも、地域の方々を対象に工場見学を実施しています。

環境に関する法令違反や事故などが発生した場合には、速やかに対策を講じる仕組みも構築しています。2013年度には6件の法令違反がありました。廃棄物処理法に対する味の素(株)本社およびクノール食品(株)中部事業所におけるマニフェスト管理不備、同じく味の素(株)東海事業所における廃棄物処理法の施設管理基準逸脱と化審法における届出処理法逸脱、味の素冷凍食品(株)における廃棄物処理法の委託基準逸脱と産業廃棄物の県外からの持ち込みに対する事前協議義務付け条例への逸脱です。いずれも行政に報告し、再発防止処置を講じています。環境事故においては2012年度に味の素冷凍食品(株)、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で発生していた冷凍機からのアンモニア漏洩は、対策をしたことで2013年度は発生しませんでした。その他では、味の素(株)川崎事業所における排水ピットからオーバーフローした油混じり排水一部の河川流出、日本プロテイン(株)足利工場における排水処理設備からの高汚濁負荷排水の流出、味の素冷凍食品(株)九州工場におけるフライヤーからの小発火がありました。いずれも環境に重大な影響を与えるものではありませんでした。ヒヤリハット(ニアミス)^{※2}も含めて原因究明を行い、再発防止に努めています。

※2 ヒヤリハット(ニアミス)：重大な災害や事故には至らないものの、直結してもおかしくない一歩手前の事例の発見のこと。例えば、工程液の保管設備から漏洩があっても、二次容器や事業所の緊急遮断設備などで食い止め、場外に流出しなかった場合など

軽微な環境事故、ヒヤリの状況(2013年度)

	国内	国外
大気	1	1
水質	17	12
廃棄物	6	1
騒音・振動	1	0
臭気	0	0
その他	8	9
合計	33 件	23 件

苦情などの状況(2013年度)

	国内	国外
大気	0	1
水質	0	1
廃棄物	1	0
騒音・振動	17	3
臭気	0	5
その他	0	1
合計	18 件	11 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環境教育・意識啓発に力を注いでいます。人事、総務部門等と連携をとりながら、味の素グループの環境活動について周知するとともに、各階層における役割について継続して教育を行っています。

2012年度より開始した管理職を対象とするコンプライアンス教育の中でも、多様化する環境課題に対する企業の社会的責任を果たすための味の素グループの方針と管理職の役割を理解し、実践することを促しています。また、新入社員や新任管理職などの各層にも環境教育を実施しています。

さらに、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、環境教育ビデオ(日・英)を制作し、配布しています。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、広くCSR

の観点で味の素グループの重点的取り組みを紹介しました。

その他にも、2007年度より継続している社会・環境貢献活動「Smile Earth!」活動では、毎年「環境意識啓発キャンペーン」を実施しています。2013年度はフードロスの削減を目指して「おいしく食べてエコ」キャンペーンを展開し、世界各国で約6,800名が参加しました。



2013年度「Smile Earth!」活動

参照 P134 コミュニティ:「Smile Earth!」ひと、地球も、笑顔に。

専門教育・訓練

事業を推進する中で環境に対して適切な事業運営を行うためには、各業務に応じた専門的で実践的な知識や技術向上が必要です。味の素グループでは、各組織で任命されている環境管理者・担当者に対する教育、新事業や商品を企画する事業部門・研究部門担当者に対する環境アセスメント教育などを継続的に実施しています。内部環境監査員養成講座は100回を超え、延べ2,500名以上が受講しました。

また近年、社会の環境への関心が従来の公害対応から地球環境保全へと広がり、その早急な解決に向けた新たな環境法や関連条

例の制定、環境法の改正強化が頻繁に行われています。味の素グループにおいても、こうした情報をタイムリーに把握し、確実な法令対応を行うことが不可欠です。そのため、2011年度より国内のEMS担当者などを対象に「環境法研修」を開始し、事業活動に関連の深い法令について、実務知識を習得するための専門教育を行っています。2013年度は「環境法改正」をテーマに、各法令の改正ポイントや実務対応について情報を共有しました。その他、化学物質管理に関する法令についても、実務者を対象とした勉強会を定期的に実施するなど、法令遵守に必要な力量の確保を図っています。

環境教育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
階層別 ・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	国内グループ共通 ・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
	各事務所等 ・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



内部環境監査員養成講座グループワーク

「環境法改正対策セミナー」テキスト



消費者課題

消費者とともに築く 持続可能な社会

味の素グループが目指すのは、安全で高品質な商品・サービスをお届けすることで世界のお客様のよりよい生活に貢献することです。

その実践のために、品質保証体制を整え、第三者認証の取得やサプライヤー監査を積極的に行い、また、「食の安全体制強化プロジェクト」も発足しました。

加えて、お客様との情報共有やコミュニケーションも重要な活動と位置づけています。

いただいたご意見やご要望などを事業活動や商品・サービスに反映し、よりお客様にご満足いただけるよう努めています。

INDEX

- P105 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
 - 2013年度の取り組みと今後の取り組み
 - 品質にかかわる情報の共有
- P111 お客様とのコミュニケーション**
 - お客様の声を聴き、お客様から学ぶ
 - お客様情報・個人情報取り扱いの徹底
- P114 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案**
 - 商品やレシピ、広告を通じて、「食卓からのエコライフ」を広げる活動
 - 未来を担う子どもたちとともに味の素「食エコKIDS賞」の活動
 - 「食エコ活動」普及のための活動
 - 「エコプロダクツ2013」への出展を通じた皆様との対話
 - サステナブルな未来を語る場を通じた皆様との対話
 - フォーラムを通じて、「望む未来」を語り合う

確かな品質をお届けするために

商品の安全と品質の確保は、食品を扱う企業として当然の責務です。味の素グループでは、品質理念・品質方針に基づき、すべての商品・サービスを対象として、独自の品質保証システム「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。

2014-2016年度味の素グループ品質保証中期計画では、前期より引き続き「お客様との約束を守る」「お客様の期待に応える」「確かなマネジメントを目指す」の3つの指針を骨格に、「お客様に安心していただける商品・サービスをお届けする」「お客様の声に耳を傾け、お客様にとって新たな価値や魅力を有する商品をお届けする」等の目標を掲げています。

「味の素グループ品質方針」

理念

私たちは、安全で高品質な商品・サービスを通して、世界のお客様のよりよい生活に貢献します。

方針

- ① 私たちはお客様の要望に真摯に耳を傾け、お客様に満足いただける商品・サービスをお届けします。
- ② 私たちは、適切な情報を積極的に提供し、お客様の信頼にお応えします。
- ③ 私たちは、安全性については妥協すること無く可能な限りの調査・研究を尽くし、関連する法規を遵守し、常に一定品質の商品・サービスをお届けします。
- ④ 私たちは、国際基準であるISOの考え方を基本にした味の素(株)品質保証システム「アスカ」で品質を保証します。
- ⑤ 私たちは、経営のリーダーシップのもと、研究・開発から生産・物流・販売・サービスに至るまでの社員一人ひとりが、安全で高品質な商品・サービスの提供に最善を尽くします。

味の素グループの品質保証体制

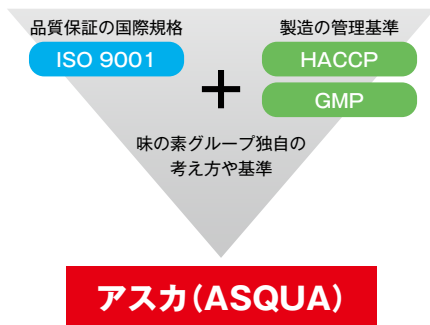
「アスカ (ASQUA)」とは

「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」^{*1}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。

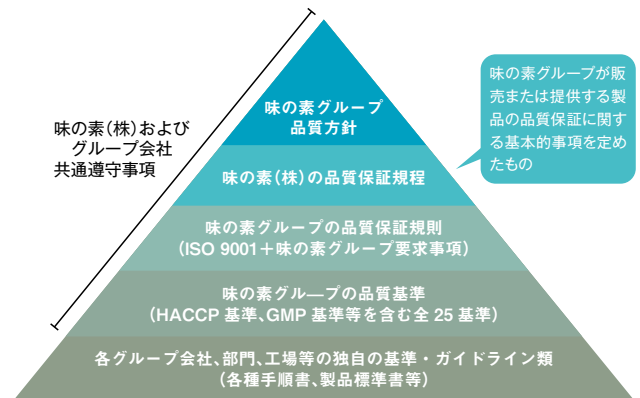
「アスカ」は、「味の素グループ品質方針」「品質保証規程」「品質保証規則」「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールで運用されています。原料調達から販売まで、全世界の味の素グループで「アスカ」に基づいた品質保証活動を徹底し、より高品質な商品づくりを保証しています。また、お客様からのご意見やご要望などを、速やかに事業活動や商品・サービスの改善に活かしています。

*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27の厳しい基準を定めています。

味の素グループの品質基準 (全27基準のうち、一部抜粋)

品質アセスメント基準	食品包材の安全衛生基準	品質緊急対応判断基準
品質教育・訓練基準	食品GMP基準	フードディフェンス ^{※4} 基準
Halal ^{※2} 管理基準	医薬品製剤GMP基準	トレーサビリティ基準
Kosher ^{※3} 管理基準	HACCP基準	お客様の声対応基準 (2014年4月制定)
商品表示基準	製造委託品・購入品の品質管理基準	お客様の声活用基準 (2014年4月制定)
原材料の品質管理基準	商品クレーム対応基準	

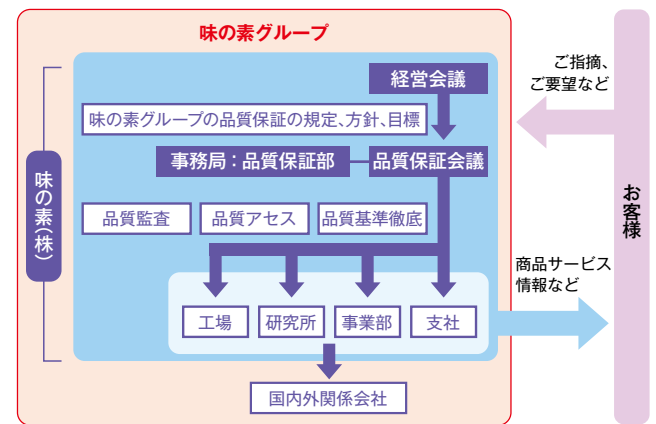
- ※2 Halal (ハラール)：イスラム法上で合法のもの。ハラール食品とは、イスラム法上でイスラム教徒が食べられることを許されている食品
- ※3 Kosher (コーシャー)：ユダヤ教で定められた「ユダヤ教徒が使用してよい」、または「行ってよい」という意味で、食品に関しては、ユダヤ教徒が食べてもよいものという意味
- ※4 フードディフェンス (食品防御)：食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの

「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



2013年度の取り組みと今後の取り組み

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。2013年度は、新規の取得組織・法人はありませんでしたが、既に取得済みの組織・法人はすべて認証維持を継続しています。また、お客様からの要請を受け、国内外の複数の製造サイトで、

FSSC 22000^{※5}などの認証取得を進めています。2013年度は、味の素(株)川崎事業所、東海事業所、九州事業所、味の素オムニケム社の一部の製造サイトで認証を取得しました。今後もお客様のご要請に合わせてGFSI承認の認証を取得していきます。

※5 FSSC 22000：食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO 22000とPAS 220 (食品製造のための食品安全に関する前提条件プログラム)を統合し、国際食品安全イニシアティブ (GFSI) が制定したベンチマーク承認規格

サプライヤー監査と品質管理の徹底

味の素グループでは、製品の製造委託・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^{※6}という海外の法人間で品質監査の相互協力をする仕組みを構築しており、2013年度は5件のGSM監査を実施しました。GSM Auditor Meetingという研修を定期的実施し、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。

2013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	84件	食品：42件、 バイオ・ファイン：42件
	包材関係	30件	
	GSM ^{※6}	5件	
味の素冷凍食品(株)	原料関係	195件	
	原料関係	10件	
味の素製薬(株)	包材関係	9件	
	委託先	5件	

※6 GSM (Global Supplier Management)：海外のサプライヤーに対する品質管理強化のため、海外の法人間で品質監査の相互協力をする味の素グループ独自の仕組み

参照 P47 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です。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。

近年、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ったため、原料サプライヤーおよび生産設備の管理強化を進めました。発生した品質クレームに対しては、一つひとつ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、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。

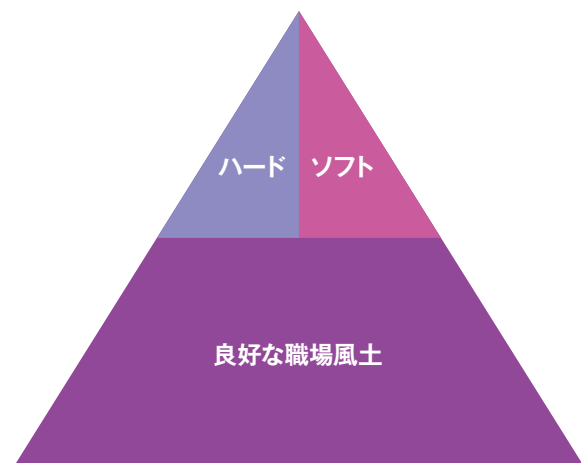
また、2013年7月に国内他社化粧品メーカーで発生した美白剤による健康危害事故を受け、健康危害等の重大なトラブルにつながるおそれがあるお客様の声が見逃されることがないよう、その体制を強化しました。グループ各社に寄せられたお客様の声は各社において解析されてきていますが、これに加えて味の素(株)品質保証部においても健康危害等につながるおそれのあるお客様の声を迅速に客観的かつ組織横断的に確認、解析することを開始しました。万が一、緊急を要する案件と判断された場合は、速やかに関係部署と共有する体制を整えています。本取り組みは、下記「TOPICS」に記載している食の安全を保証する体制強化における緊急対応体制においても活用されます。

TOPICS

「食の安全体制強化プロジェクト」の発足

2013年12月に国内他社で発生した冷凍食品への農薬混入事件を受け、味の素グループがお客様に一層安心していただける商品をお届けするため、2014年3月に職場風土を検討する部会と原料調達、生産、保管、輸送等について検討する部会からなる「食の安全体制強化プロジェクト」を発足しました。本プロジェクトでは、図の通り従業員との信頼関係をベースとした良好な職場風土の醸成を要に、製造設備などのハード面と、品質基準やガイドラインなどのソフト面の見直しや強化により、国内外のグループでサプライチェーン全体のリスクの極小化を図っていきます。また、万が一リコール等が必要な緊急事態の発生に備えて、「品質緊急対応判断基準」などで社内各部署の役割と手順を規定しており、定期的なリコール訓練やトレーサビリティ訓練で、その実効性を確認しています。今後もお客様に安心していただける商品をお届けするために、食の安全を保証するための体制強化に取り組んでいきます。

食の安全を保証するための概念図



商品回収について

2013年度は、味の素グループで2件の自主回収がありました。4月、「Pasta Do[®]」アラビアータ用原料のトマトダイスへの異物混入が発生し製品への混入のおそれがあったため、約1万3千個を対象にリコール^{*1}しました。また同じく4月に業務用「GABAN[®]」

オイスターソースにカビが発生し、約1万4千本を対象にリコールしました。発生案件ごとの原因究明と再発防止のための管理強化に加え、類似のトラブル防止対策を構築しました。

^{*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。毎年品質教育プログラムを見直し、各組織や法人のニーズに見合ったプログラムを作成して、計画的に教育を実施しています。

2013年度は、国内においては新入社員向けの品質教育研修や、人事異動により品質保証の専門知識が必要になる従業員向けの品質教育、ISO 9001内部監査員教育、食品表示や法規関連のセミナー等を実施しました。教育内容によってはeラーニング形式も取り入れ、受講しやすい工夫も行っています。「トップマネジメント品質勉強会」には、新任の国内法人長を中心に27名が参加したほか、今年で34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、過去最高の477名の国内外のグループ従業員が参加し、グループ内の品質保証活動に関する取り組みを共有しました。また、味の素冷凍食品(株)では品質教育「スクールQ」や、自社農場や指定農

場管理者向けの研修「アグリスクール」を実施し、品質教育結果についての報告会も開催しました。

海外の従業員を対象とした「第13回 QMS^{※2}トレーニングコース」には、米国、ブラジル、タイ、マレーシア、ベトナムから7名が参加し、品質保証の幅広い分野について2週間学習するとともに、グループの品質保証のさらなるレベルアップについても活発なディスカッションが行われました。また、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、2013年度は南米と中国、フィリピンで「アスカスクール^{※3}」を開催しました。南米で80名、中国で23名、フィリピンでは27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。

2014年度も品質教育プログラム計画を作成し、グローバルに活躍できる品質保証人材の育成に力を入れていきます。

※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

グループ共通

- 品質保証のマネジメント・技術に関する検討会

味の素(株)単体

- 海外赴任者研修(「アスカ」基準)
- 新入社員研修(CS教育)
- コンプライアンス研修(品質保証活動)

専門教育

全世界グループ共通

- QMS トレーニングコース
- 「アスカスクール」

味の素(株)単体

- 品質アセスメント勉強会
- 「アスカ」を理解する基礎講座 など

国内グループ共通

- トップマネジメント品質勉強会
- お客様満足研修
- ISO 9001 内部監査員教育(新規資格取得)
- 品質監査講習会
- 食品表示の勉強会
- 食品表示行政動向説明会 など

各事業所等

ISO 9001 規格関連の教育や、各種 GMP 教育など、品質に関する様々な教育を実施

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。

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Q&A」などのページを通じて、商品の原材料や主な原材料の産地、栄養成分、製造工場、アレルギー物質、使用方法など、お客様から多くお問い合わせをいただく情報をお伝えしています。

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。



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」



Webサイト「お客様相談センター」

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

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

リンク お客様相談センター <http://okyakusama.ajinomoto.co.jp/>

リンク 気になる「食」のキーワード
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/>

TOPICS

Webサイトでご紹介している味の素グループの考え方や取り組み内容

食品添加物について

食品添加物は、味をよくし、香りを高め、栄養を強化することにより豊かな食生活を実現するほか、保存性などを高めることで、食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^{※1}の承認に厳格な安全性評価を実施しており、日本では内閣府食品安全委員会、厚生労働省にて安全性審査が行われています。必要な情報を消費者に提供するため、表示基準も

定めており、味の素（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認しています。

※1 GMO : Genetically Modified Organism

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認して、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。

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に、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。

アレルギー物質について

日本では、特定のアレルギーを持つ方の健康のため、消費者庁により、小麦、乳、落花生、卵、そば、えび、かにの7品目についての表示が義務づけられ、また、20品目については可能な限り表示することが推奨されています。国内の味の素グループでは、すべての家庭用商品について、表示義務のある7品目だけでなく、推奨の20品目についてもアレルギー表示を行っています。さらに、公定法（法律で定められた分析法）の導入、コンタミネーション^{※2}防止の

取り組みなど、グループにおけるアレルギー物質管理体制の強化にも取り組んでいます。

※2 コンタミネーション：食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入すること

残留農薬について

野菜の栽培で利用される農薬は、害虫や雑草などの駆除、作物の生長の制御などを目的として散布されます。農薬には「使用基準」があり、量や時期、散布方法や散布時期、散布回数の上限などが決められています。この使用基準を守っていれば、残留基準を超えるような農作物はできません。しかし、使い方によっては、まれに収穫された農作物に農薬が残ることがあります。

味の素グループでは、原料として使用する野菜の安全性確保のため、残留農薬の確認とともに農薬管理を含めた農場全体の管理も徹底しています。また、一部の商品の主要原料について「自

社管理農場^{※3}や「指定農場」^{※4}の原料の使用を積極的に進めています。

※3 自社管理農場：味の素グループ駐在員の指導のもとで、栽培から、農薬の選定、購入、使用判断まで一元管理している農場

※4 指定農場：味の素グループの厳しい選定基準を満たしており、管理基準に基づく農薬のみを使用し、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

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^{*1}」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。

※1 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の自主基準を遵守します。

お客様の声を聴き、お客様から学ぶ

味の素グループでは、国内食品6社^{*2}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。

2014年4月には、味の素グループ独自の品質保証システム「アスカ」に

「お客様の声対応基準」「お客様の声活用基準」を新たに制定しました。これにより、海外法人も含めた味の素グループ全体として「お客様の声」をお伺いする対応品質向上の活動と「お客様の声」を反映したよりよい商品・サービスのご提供を目指した活動に一層推進していきます。国内食品6社のお客様相談部門では、3カ月に1度ミーティングを行い、対応品質向上における共通テーマへの検討やお客様の声による改善事例など取り組みの共有を行っています。

※2 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、Webサイト等でお問い合わせを受け付けています。

味の素(株)お客様相談センターの2013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	<ul style="list-style-type: none"> ・「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 Web サイトで共有 ・商品開発時の品質アセスメント会議において、お客様視点での評価を実施
商品に対するご指摘への対応満足向上の取り組み	調査回答文書の社内横断的な改善を推進
社内研修「お客様満足研修」の実施	<ol style="list-style-type: none"> ① 「お客様の視点」気づき講座 ② “お客様の声”分析実習 ③ “お客様の声ポータル”使い方研修 ④ 営業部門対応研修 等 (19 講座に 295 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内で共有し、商品・サービスの改善に反映しています。

味の素(株)では、お客様よりいただいた貴重なご意見・ご要望は、すべて当日のうちにデータ化し、その中で、緊急性の高いご指摘などは直ちに該当部門へ伝え、原因を究明して再発防止策を講じるとともにお客様へ報告します。翌日には社内情報共有システム「お客様の声ポータル」に「お客様の声」データを公開し、全従業員が閲覧できるようにしています。2013年度はこの「お客様の声ポータル」を各部門が担

当商品の課題を閲覧しやすいよう改善を行いました。また、お客様相談センター内で毎月開催する「お客様の声読み込み会議」でご意見・ご要望を共有し、様々な角度から分析して課題を抽出します。その際、お客様の目線で商品を見直すべく「現物・再現主義」^{※3}に則って、先入観を持たずにお客様の声を受け止めることを徹底しています。

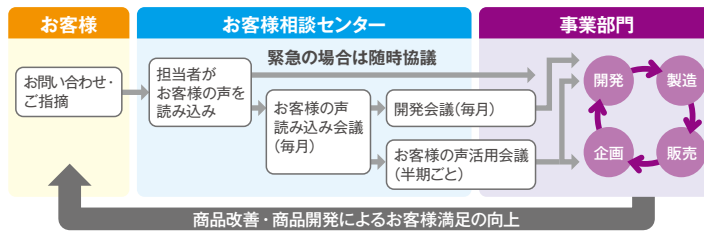
さらに、商品へのお問い合わせの推移、お客様の意識の変化、ご要望やご提案などについても、各商品事業部門と毎月開催される「開発会議」や半期ごとの「お客様の声活用会議」において共有し、商品開発や商品改善に反映しています。

※3 現物・再現主義：実際の商品を使ってできるだけお客様と同じ状態を再現し、体感しながら理解すること



マヨネーズを使い分けているご家庭からの声をもとに、「ピュアセレクト®マヨネーズ」と「ピュアセレクト®べに花マヨネーズ」に、外袋がなくても商品名がわかるシールを貼付しました。

「お客様の声」を商品づくりに反映する仕組み



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>

リンク お客様相談センター>お客様の声を活かしました <http://okyakusama.ajinomoto.co.jp/voice/>

TOPICS

お客様の声をもとに、よりよい商品へ

■ カップ麺「YumYum Cup TemTem」の改善事例

タイのワンタイフーズ社では、それまで袋麺タイプだった「YumYum」に、カップ麺「YumYum Cup TemTem」を新発売したところ、お客様より「フタが開けづらい」との声が寄せられました。このお客様の声を受け、マーケティング部門、R&D部門、購買部

門、生産部門が一体となって改善を検討し、イージーシール性のあるフタの材質を採用しました。生産条件を調整することで容易に開けることができ、かつ、それまでと同様に商品の品質も保持できる容器に改善することができました。さらに、調理例の写真が鮮明となり、お客様にできあがりのおいしさを一層わかりやすくお伝えできるようになっています。



■ 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件製造工場原因について調査し、ご報告を行っています。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。2013年度は、2012年度に引き続きお客様のお気づきになった状況や背景、不安な気持ちを丁寧に、的確に拝聴するための応対者研修を実施し、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調査結果に織り込むよう改善に取り組んでいます。さらに、調査結果をご報告する際にも、お客様にご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



調査報告への満足度を確認するアンケート

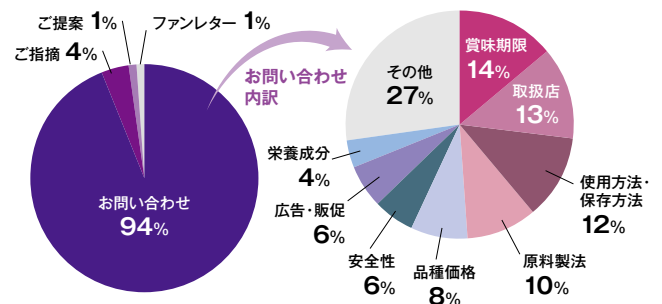
を活用する、文字を読みやすく大きくするなどの工夫をしています。

これらの取り組みにより2013年度のアンケートでも、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。

■ 2013年度に寄せられたお問い合わせの内容

味の素(株) お問い合わせ件数：38,200件 (2012年度比99%)
味の素グループ国内食品6社のお問い合わせ件数：合計82,000件 (2012年度比96%)

味の素(株)の「お客様の声」内訳 (全体:38,200件)



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。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。この考え方は、家庭用食品に留まらず、医療・介護用食品にも順次反映をしています。さらに今後は、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。

TOPICS

ユニバーサルデザインの事例

「メディエフ® プッシュケア®」パッケージ

従来品の裏面

現行品の裏面



一番の注意事項を赤の広い色面と共に記載

「使用上注意」「保管上の注意」をそれぞれを枠で囲ってわかりやすく記載

お客様が最初に気にする賞味期限、お客様相談センター案内を目立つように記載

お客様情報・個人情報取り扱いの徹底

味の素グループでは、お客様情報などお預かりしている個人情報を安全に管理するため、ルールと手順を明確にし、これを関係者に周知することにより、組織的な業務管理を実践しています。

個人情報にかかわるルールとしては、情報セキュリティルールである「情報取扱規程」の下に「個人情報取扱ガイドライン」を制定し、具体的な手続きを明確に定義しています。これらのガイドラインは、ISO 27001 (情報セキュリティマネジメントシステム) の考え方に基づいて作成されています。

制定したルールについては、新人・管理職・営業関係等階層・職種レベルのセキュリティ研修に組み込み周知しています。また、業務を外委託する場合においても、同等の管理レベルを維持するため、委託先の業務・システム状況に関するアセスメントを実施しています。管理している個人情報は「個人情報管理データベース」へ登録することにより全社で一元管理し、安全の確保に努めています。2013年8月には、管理している個人情報について総点検を実施しました。

参照 P45 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。

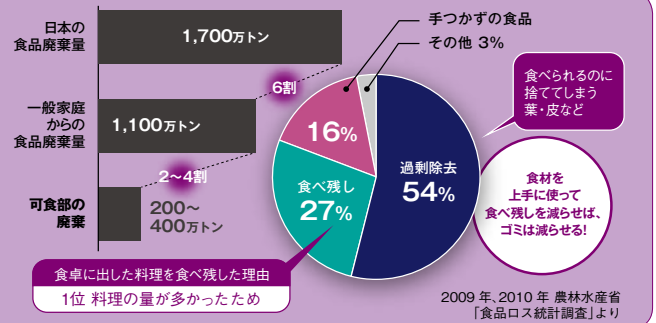
味の素グループは、エコな商品の開発を追求し、エコなレシピやヒントをご提案することで、食卓からのエコライフを支援していきます。

DATA

日本の食品ロスは…

日本では年間約1,700万トンもの食品廃棄物が排出されています。この廃棄物のうち、一般家庭からの排出量は1,100万トン。そのうち、200万～400万トンが可食部、つまり食べ残しや調理時の過剰除去、食べずに直接廃棄したもので「食品ロス」といわれています。

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。



商品やレシピ、広告を通じて、「食卓からのエコライフ」を広げる活動

「味なエコ」マーク® 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優しい商品を選んでいただくために、商品のエコがひと目でわかる独自の環境ラベル「味なエコ」マーク®の表示を開始しました。



参照 P95 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。



リンク 食卓から始めるエコライフ>エコうまレシピ
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/ecouma/>

Webサイトで

Webサイトではおすすめの「エコうまレシピ」のほか、プロの料理人の知恵やアイデアが詰まったエピソード、皆様から募集したレシピ、子どもたちの食エコ活動などを紹介しています。



新聞広告・冊子で

2013年6月5日(世界環境デー)に、全国の地方新聞40紙で掲載した「エコうまレシピ」の広告を、Webサイトやイベントなどで配る冊子にまとめました。生産者や料理研究家がアドバイスする、地元の旬の食材をムダなくおいしく食べ切る「エコうま」な工夫やアイデアレシピを紹介しています。



広告を通じて

味の素グループでは、企業広告を通じて食卓からのエコライフのヒントを提案しています。さらに2014年7月から、わかりやすくお伝えするために一部動画で制作し、Webサイトで公開しています。



「そのエコバッグ、エコバッグになっていませんか」
エコバッグを持つことだけで満足せず、食材を使い切ることの大切さを呼びかけています。



「EDO時代、ECOヒント」篇
EDO時代の食生活に学ぶECOのヒントを紹介。動画版も公開中です。

未来を担う子どもたちとともに 味の素「食エコKIDS」賞の活動

味の素(株)では、2010年度より(一財)グリーンクロスジャパンが実施する「みどりの小道」環境日記^{※1}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。

4回目となる2013年度は10名の子どもたちの活動に贈られました。こうした活動を通じて、未来を担う子どもたちが家庭で食エコ活動に取り組んでもらえるように応援を続けていきます。

※1 一般財団法人グリーンクロスジャパンが実施する「みどりの小道」環境日記事業では、環境問題に取り組むための参考になるガイドブックと、12週間分の環境日記を記入する日記帳を、約10万人の小学生に配布している

リンク 味の素「食エコKIDS」賞とは
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/kids/award.html>



2013年12月に行った授賞式の風景

TOPICS

2013年度味の素「食エコKIDS」賞のご紹介

■「食エコプロフェッショナル」賞 神前菜央さん

旬の新鮮な食材を使って様々な料理に挑戦しながら、食材をムダにすることなく使い切るエコ料理の王道を歩んでいる神前菜央さん。まだ小学3年生ですが、幼稚園の年中の時からお母さんとキッチンに立ち、料理の腕を磨いてきました。2012年のエコプロダクツ展で味の素グループブースを訪ねたことをきっかけに、得意な料理を通じてできる「食エコ活動」に積極的に取り組んでくれています。



■「アフリカにお米を —世界に広げる食エコ」賞 中濱紗也菜さん

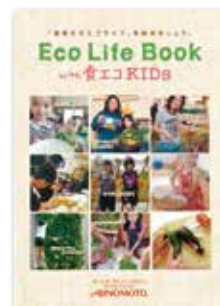
こどもエコクラブでエコ活動に取り組む中、お米をつくって飢餓に苦しむ国に届ける「アフリカの田んぼプロジェクト」への参加をきっかけに、マリ共和国のことを調べ始めた中濱紗也菜さん。マリ共和国が「食べるために命をかける国」であることがわかり、「食べるものがあふれている日本人は好きなものを食べ、食べ残していることを心から反省しないとイケない」と考えるようになり、食エコ活動に取り組むようになったそうです。



「食エコ活動」普及のための活動

2013年度より、一部の小中学校で環境版出前授業を始めました。「ほんだし。」を題材に、「だし」とは何かを体験した後に、原料であるカツオの生態調査や、カツオをムダなく活かし切るモノづくりなど、企業の環境への取り組みを紹介。子どもたちに取り組んでほしい「食卓からのエコライフ」を、独自の教材『ECO Life Book with食エコKIDS』を使って楽しく学んでいただいています。

リンク 味の素「食エコKIDS」の取り組み
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/kids/>



『ECO Life Book with 食エコKIDS』



「エコプロダクツ2013」への出展を通じた皆様との対話

日本最大級の環境展示会「エコプロダクツ2013」は、2013年12月12日～14日の3日間、東京ビッグサイトで開催され、約18万人の来場者を迎えました。

味の素グループでは、4社が共同でブースを出展しました。味の素グループのエコプロダクツの紹介を行うとともに、ブース内ステージでは試食などを交えながら、「食卓からのエコライフ」を始める提案を行いました。従業員が直接来場者の皆様とお話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



ブース内でエコライフを提案

サステナブルな未来を語らう場を通じた皆様との対話

味の素(株)、花王(株)、(株)イースクエア(CSR・環境コンサルティング)の3社が立ち上げた「食とくらしのサステナブル・ライフスタイル研究会」は、生活者のサステナブルなライフスタイルの実現に貢献するために、生活者と一緒に考える場の提供や情報発信に取り組んでいます。

エコプロダクツ2012で実施したフォーラムでは、約550名の参加者より「もっと企業や商品のエコを知りたい」「役立つエコの知恵を共有したい」「最新のエコを勉強したい」というご要望をいただきました。その声にお応えし、2013年度はモノづくりの現場や、最先端のエコの研究施設を見学し、エコライフをみんなでディスカッションするイベントを開催しました。

第1回は味の素(株)川崎工場、第2回は花王(株)のエコラボミュージアム、第3回は東北大学で実施し、参加者からは「現場を見ることで企業の取り組むエコの理解が深まった」「自分のエコライフを広げるヒントが得られた」「心豊かな暮らしをイメージするとエコが楽しくなる」といった意見が多数あがりました。

リンク

ecomomスペシャル「みんなで楽しくエコライフを考えよう」
<http://special.nikkeibp.co.jp/ts/article/ad0c/163183/>

第1回

もっと商品・企業のことが知りたい
味の素(株)川崎工場



2013年9月6日 関東地方にお住まいの皆様



工場排水処理の仕組みを実験で説明



企業・商品のエコへの提言、エコライフについて
 みんなでディスカッション

第2回

具体的に役立つエコの知恵を共有したい

花王(株)和歌山工場 エコラボミュージアム



2013年10月30日 近畿地方にお住まいの皆様



食器洗いのエコを学ぶ実験

第3回

最新のエコを勉強したい

東北大学大学院 環境科学研究科 石田研究室



2014年3月6日 東北地方にお住まいの皆様



講演。石田教授からの「エコで心豊かな“意気”な暮らしを考えよう」

フォーラムを通じて、「望む未来」を語り合う

サステナブルな未来を築くためには、味の素グループだけではなく、社会の皆様との連携が不可欠です。味の素グループでは、社会の方々と様々な場面で「望む未来」について語り合い、私たちに何ができるかを考える機会を大切にしています。

その一つとして「味の素グループ サステナビリティフォーラム」を、

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、第4回目を2014年6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/>

TOPICS

第4回 味の素グループ サステナビリティフォーラム

■「九州にECOな農業を活性化せよ! バイオマスリンク in 佐賀」2014年6月9日 (於:ホテルマリターレ創世佐賀)

味の素(株)が主催し、味の素(株)九州事業所と佐賀市が連携して「佐賀市バイオマス産業都市」を推進する取り組みを軸に、地域社会におけるバイオマス循環の実例を紹介するフォーラムを開

催し、約160名のメディア、佐賀市職員、地域の農業関係者および一般のプロガーの方にもご参加いただきました。

第1部 講演&パネルディスカッション

味の素(株)九州事業所の工場で作られる発酵副生バイオマスを使い、佐賀市の下水浄化センターでつくる堆肥の質を向上させ、農作物の品質向上を図る、味の素(株)、佐賀市、農家の三者にとって価値ある地域連携の実例の紹介がありました。

講演者全員によるパネルディスカッションでは、味の素(株)と佐賀市との官民連携で九州のECOな農業を活性化する取り組みが双方にメリットを生むことや、未来に向けてこのモデルを他の地域に広げる構想などについても話し合われました。



右から 秀島敏行氏(佐賀市長)
 白崎亮氏(国土交通省水管理・国土保全局下水道部 流域下水道計画調整官)
 谷昌浩(味の素(株)九州事業所長)
 高橋裕典(味の素(株)九州事業所アグリ事業グループ(当時))

第2部 現地見学会

味の素(株)九州事業所、佐賀市下水浄化センター、発酵副生バイオマスを活用した肥料でアスパラガス栽培している農家を訪れ、バイオマス循環の現場を視察しました。

味の素(株)九州事業所



工場で発生した発酵副生バイオマスを堆肥に混ぜることで、乾燥に必要な重油もCO₂排出量もゼロに

佐賀市下水浄化センター



下水汚泥に弱酸性の発酵副生バイオマスを混ぜることで中和され、アンモニア臭低減の効果も

アスパラガス農家



「宝の肥料」の愛称で呼ばれる地域の農家に安価で販売。栽培しやすく、野菜がおいしくなると評判

講演内容

- 「九州のECOな農業を活性化せよ! バイオマスリンク in 佐賀」/開会挨拶 谷昌浩(味の素(株)九州事業所長)
- 「バイオマス産業都市さがを目指して」/秀島敏行氏(佐賀市長)
- 「食と下水道の連携について~ BISTRO 下水道~」/白崎亮氏(国土交通省水管理・国土保全局下水道部流域下水道計画調整官)
- 「発酵副生バイオマスの活用による地域社会への貢献」/高橋裕典(味の素(株)九州事業所アグリ事業グループ(当時))
- 司会・モデレーター/藤田香氏(日経BP社 環境経営フォーラム)

参照 P26 特集2: 発酵副生物を活用した肥料で、九州の農業を元気に!



コミュニティ

地域に暮らす人々と ともに築く発展

世界でビジネスを展開する味の素グループは、地域の人々とともに事業活動を行い、
ともに成長したいと考えています。

加えて、事業だけでは解決が難しい様々な地域課題を解決するために、
地域貢献活動やソーシャルビジネスにも取り組んでいます。

「食・栄養」分野を中心に、世界各国・地域の現地法人や財団が
様々な組織と連携しながら、それぞれの地域の特性に合った多様な活動を行っています。

INDEX

P119 世界の様々な地域課題を解決するために

P121 「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

[Column]

- ・ **インドネシア** 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
- ・ **ブラジル** 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
- ・ **バングラデシュ** 貧困農村の母子の持続的な栄養改善のための食育プログラム(フェーズⅡ)
- 味の素グループ各国法人・財団による活動

P129 自然災害による被災地の支援活動

P133 「Smile Earth!」ひとと、地球も、笑顔に。

世界の様々な地域課題を解決するために

味の素グループは、ビジネスを展開する国・地域に根ざした事業活動を、地域の人々とともに推進することで地域社会の発展に貢献し、ともに成長したいと考えています。一方で、様々な地域課題の解決に向けて、様々な組織と連携した地域貢献活動やソーシャルビジネスに取り組んでいます。

グループ・グローバルでの取り組み

AIN AIN プログラム

P121~

「食・栄養・（食・栄養と関連する）保健分野の国際協力」の現地活動支援を通して、開発途上国の生活の質の向上を目指す助成プログラムで、国連ミレニアム開発目標（MDGs）の達成を視野に入れています。



SE 「Smile Earth!」活動

P133~

味の素グループの従業員とその家族を対象とした活動です。全世界一斉事業所周辺清掃活動や ECO アクションといった期間を区切った活動のほか、日本国内では通年で「エコキャップ」活動、「TABLE FOR TWO+Tohoku」なども実施しています。

米国
SE



P123~ 各国の法人・財団の取り組み

各国・地域で異なる「食・栄養」分野を中心とした課題を解決するために、事業を通じて得た知見やネットワークを活用して取り組んでいます。

マークをつけている国・地域の活動を本レポート上で紹介しています。ここで紹介している活動はごく一部です。味の素グループはこれからも、各国・地域の課題に即した取り組みを進めていきます。

ペルー
AIN SE
P128

ブラジル
AIN P128



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

P129



フランス
P126



ナイジェリア
SE



インド
AIN

カンボジア
AIN

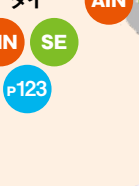
バングラデシュ
AIN



タイ
AIN SE

マレーシア
AIN SE

インドネシア
AIN SE



中国
SE

韓国
SE

日本
SE P126

フィリピン
SE



ベトナム
AIN SE

P124

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

味の素グループは、それぞれの地域の「食・栄養」分野の課題解決に向けて、AINプログラムによる途上国の栄養改善や、各国法人・財団による様々な取り組みを行っています。

「AINプログラム」による途上国の栄養改善

味の素グループは、途上国での栄養改善をグローバル健康貢献企業としての重要な使命の一つと考えています。AIN^{※1}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。支援プロジェクトは、国内外のNGO/NPO等から公募し、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されます。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、自立的で質の高い活動を目指します。

※1 AIN: Ajinomoto International Cooperation Network for Nutrition and Health (味の素「食と健康」国際協力ネットワーク)

支援実績 (1999年～2014年4月)

件数	受益者数
72件 / 12カ国	約12万人
(インド、インドネシア、カンボジア、スリランカ、タイ、バングラデシュ、フィリピン、ベトナム、マレーシア、ミャンマー、ブラジル、ペルー)	総額
	2億6千万円

2013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
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
『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
★1 農村女性のエンパワ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
ブンベン市貧困地区の母親エンパワ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
★2 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	エステーヴァン村住民 (276 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
バングラデシュにおける 2 地域の協働の住民参加型学校給食の展開	日本・バングラデシュ文化交流会	小学生 (約 1,200 名)	バングラデシュ	2013～2015
少数民族地域における 5 歳未満の子どもの栄養改善	公益財団法人 プラン・ジャパン	5 歳未満の子ども (220 名)、 保護者 (220 名)、 保健関係者 (40 名)	ベトナム	2013～2015
保育所給食を通じた、 栄養改善・食材自給・教育の普及プロジェクト	認定特定非営利活動法人 幼い難民を考える会	保育所に通う子ども (約 110 名)、 保護者家族・地域住民 (約 2,000 名)	カンボジア	2013～2015
持続可能な栄養改善システム構築事業	特定非営利活動法人 ピーブルズ・ホープ・ジャパン	ヘルスボランティア (257 名)、 5 歳未満幼児 (3,813 名)、 16～35 歳女性 (8,862 名)	インドネシア	2013～2014
★3 貧困農村の母子の持続的な栄養改善のためのプログラム(フェーズII)	特定非営利活動法人 ハンガー・フリー・ワールド	妊産婦と乳幼児 (420 名)、 同妊産婦の夫と義母 (420 名)	バングラデシュ	2013～2014
天使のスマイル支援プロジェクト (アマランサス [セロリ] と大豆栽培による栄養改善)	駒ヶ根市草の根市民活動 推進支援の会	ダンモルカバザール村民 (200 名)	バングラデシュ	2013～2014

Column

★1

インドネシア

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

スカブミ県スカムルヤ村は、県内でも貧しく、収入の低さや食・栄養に関する知識の乏しさから住民の健康状態が懸念されてきました。これを受け2011年より、特に家計の一旦を担うことが求められながらも家事や育児によって活動が制限される既婚女性に焦点を当てた、家庭菜園や食品加工によって生活環境を改善させるプロジェクトへの支援を開始しました。

プロジェクトでは村内の既婚女性（54名）をグループ分けし、彼女たちが家庭菜園に必要な知識や技術が習得できるよう「育苗と有機農業の基礎」等テーマを絞った研修（月1回、計4回）を行いました。その後は指導員が巡回しています。食品加工に関しては、研修後に定期的な指導を行いながら受益者たちの手による加工食品製造を支援しており、2013年9月には直売店もオープンしました。受益者に対するアンケートでは、家庭における栄養問題や食生活習慣等に関して、90%以上の受益者世帯で改善が見られました。

プロジェクトへの支援は2013年度で終了しましたが、現地では女性たちの自立的活動のための支援が継続的に行われています。



"WOMAN"（受益者協同組合）事務所建設には、インドネシア味の素社からも寄付がなされました



家庭菜園について熱心に勉強する女性
（写真提供：財団法人 オイスカ）

★2

ブラジル

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

セアラ州アラカチ市カノア・ケブラーダ地区エステーヴァン村では、多くの人々が生活習慣病に苦しんでいるにもかかわらず、栄養に関する知識不足等の理由からこの状況を抜け出せずにいます。そこで、2012年度より地域の食材を活用した栄養価の高い食事の実現を目指したプロジェクトの支援を開始しました。

プロジェクトでは、保健所と協力して対象地域に住む高血圧や糖尿病の患者50名に対して家庭訪問を行う等、家族への予防対策も視野に入れた活動を行いました。また、住民の食生活改善のため、地元の大学の協力を得て地域の食材の栄養価を評価し、活動の中心となった10名の地域住民に対してそれらを使った料理教室（計2回）を行いました。さらに住民276名を対象とした地域食材に関するセミナーや調理実習（毎月実施）により住民の意識は高まりを見せています。今後は食材の栄養価を掲載した冊子や料理本を制作し、対象地域の家庭や学校等に配布する予定です。

★3

バングラデシュ

貧困農村の母子の持続的な栄養改善のための食育プログラム（フェーズII）

ボダ郡チョンドンバリ区はバングラデシュの中でも特に貧しく、女性と子どもの約4割が低栄養状態です。2010年より3年間実施したフェーズIに引き続き、フェーズIIでは年間70名の特に栄養状態の悪い妊産婦とその乳児への栄養補助食提供、栄養と調理法の教育、小学校への食育、養鶏・家庭菜園支援を通じた収入向上支援、さらに、母乳育児トレーナーの養成や地域リーダーの啓発・ジャーナリスト視察等、波及効果を高める活動を実施しています。

助産師による母乳育児指導や相談会を7カ村で1年間延べ234回実施、約9割に健康状態の向上が見られました。また、習慣を変えることに抵抗を持つ受益者の夫・義母を巻き込んだ栄養ワークショップを年3回行い、85%の母親が栄養価を高める料理や、調理法への関心が高まり実践が始まりました。



高血圧・糖尿病に関する講義の様子



セミナーにて、地域で収穫される食材に関して意見を交わす住民たち
（写真提供：光の子どもの会）



助産師による育児相談会の様子



小学生を対象に栄養授業を実施



調理ワークショップに参加する夫

味の素グループ各国法人・財団による活動

味の素グループは、世界各国で「食・栄養」分野を中心とした様々な活動に取り組み、地域課題の解決に貢献したいと考えています。

また、世界4カ国で財団を設立し、奨学金制度をはじめ、それぞれ

の国や地域の文化、生活習慣、ニーズに合った活動を、各国の法人と連携して実施しています。

子どもの栄養改善に向けて

タイ

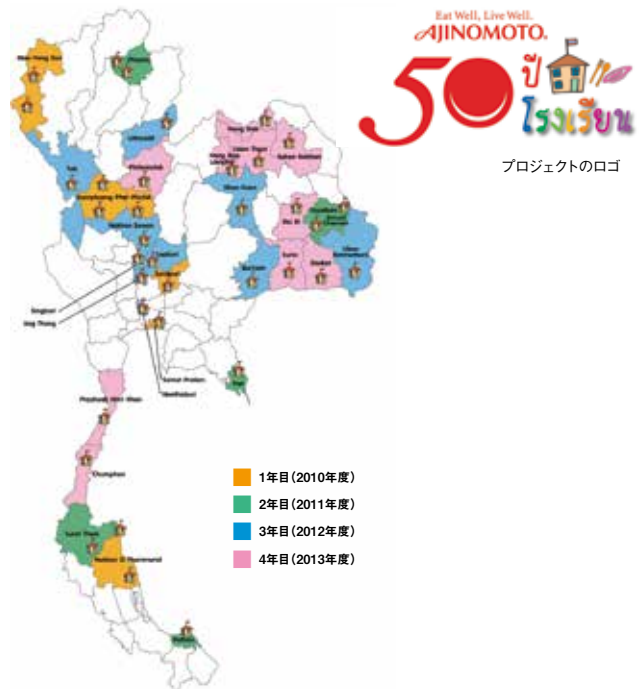
Thailand

150の学校給食施設 建設プロジェクト

タイ味の素財団では、タイ味の素社の創業50周年を記念して2010年から「50の学校給食施設 建設プロジェクト」を開始しました。タイ教育省や地域の教育委員会、行政、NGOとも連携して進めるこのプロジェクトは、5年間で50の小学校で給食施設を建設・改築し、衛生的な食環境を整えることによって、子どもたちの健康を支援するという取り組みです。2013年度には10校の給食施設が完成し、これまで建設された40の学校給食施設は、約7,900名の生徒に活用されています。

2014年度には、10の給食施設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、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。



2013年度までに34県で40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。

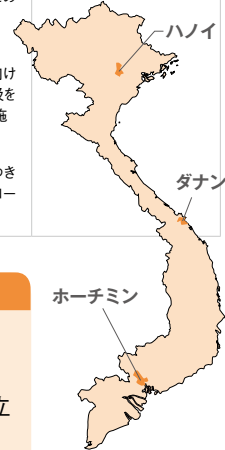
本プロジェクトでは、給食の普及および内容の充実を図り、さらに栄養教育を実施することで、生徒の食・栄養環境を向上させることを狙いとして、取り組みを進めています。

2013年度は、ホーチミン市では導入校の関係者が一堂に会し、メニュー導入の成果や模範的事例を共有しました。また、ダナン市ではメニューブックと生徒向けの栄養教育教材の普及を目的とした説明会を実施、2014年にはベトナム北部にこの活動を拡大する予定です。

2016年までに、おいしく栄養バランスのよい学校給食がベトナム国内の小学校に広く普及することを目指しています。

取り組み内容および今後の予定

2012年度	2013年度	2016年度
ホーチミン市 ・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 ダナン市 ・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	ホーチミン市 ・メニューブックと生徒向けの栄養教育教材を各市へ提供、栄養教育の実施 ・新規メニューとモデルケーススタディを共有するための会議を実施 ダナン市 ・メニューブックと生徒向けの栄養教育教材の普及を目的とした説明会の実施 ハノイ市 ・本プロジェクト導入につき教育訓練省へのアプローチを開始	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

ホーチミン

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]



メニューブックと栄養教育教材の普及を目的とした説明会 (ダナン市)



試作メニューを食べる生徒たち

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

味の素グループは、2009年にベトナム国立栄養研究所と味の素(株)イノベーション研究所が実施した共同研究がきっかけとなり、ベトナムでの栄養学教育や諸制度の充実を目的に「ベトナム栄養関連制度創設プロジェクト (VINEP^{※1})」を開始しました。

これまでベトナムには、栄養士を育成する教育制度や資格制度がなく、栄養士という資格が確立されていませんでした。



ベトナム味の素社による奨学金授与 (左からハノイ医科大学グエンヒン学長、第1期奨学生 [10名]、ベトナム味の素社本橋弘治社長)

そこで味の素(株)は2012年3月、ベトナム味の素社と共同で「VINEP」の一環として、ハノイ医科大学、ベトナム国立栄養研究所の二者と、ベトナム国内における栄養士養成を目的とした覚書を締結しました。この覚書に基づき、2012年10月には、味の素(株)の寄付金によって「栄養・食品の研究講座」が開設され、その翌月には、ベトナム初の4年制栄養学学士課程をハノイ医科大学に設置することがベトナム教育訓練省より認可されました。2013年9月に50名の第1期生を迎え、同年10月に開催した開講式は、ベトナム政府教育機関やベトナム全土の基幹病院(18病院)の栄養部門の幹部など、約130名が参加する会となりました。同時に、本会では、入学試験成績上位者10名にベトナム味の素社より年間の授業料相当の奨学金が授与されました。

さらに現在までに、ベトナム味の素社および味の素(株)では、学士課程のカリキュラムや専門課程の教科書作成のサポートも行っています^{※2}。同時に、卒業後に就職に必要な資格(ジョブコード)や栄養治療実施時の保険適用制度の創

設、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。

また、2014年、2015年には、(独)国際協力機構(JICA)の事業^{※3}を活用し、ハノイ医科大学で栄養学を学ぶ学生5名と教官数名の日本での栄養学研修(2週間)の取り組みを進めています。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。

※1 VINEP: Vietnam Nutritional system Establishment Project
 ※2 (公社)日本栄養士会や十文字学園女子大学、神奈川県立保健福祉大学と協働
 ※3 開発途上国の社会・経済開発のための民間技術普及促進事業



ハノイ医科大学の栄養学学士課程第一期生と、味の素(株)関係者(最前列左から4人目)

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、AINP委員会を設け2011年から3年間、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いました。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、特に女子生徒のビタミン・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年度の介入フェーズでは、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ビタミンサプリメント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、貧血の子どもへの減少(79名から5名)、栄養状態の改善が見られました。

最終年度である2013年度は持続性向上フェーズと位置づけ、AINP委員会ではこれまで行ってきたことが定着し自立するよう指導し、栄養価の高い昼食やスナックを小学校の給食施設で作り、販売することができるようになりました。加えて、小学校に建設された給食施設では、生徒だけでなく、学校周辺の保健センター等の行政施設にも昼食を提供しています。

インドネシア味の素社では、このプロジェクトで培った知見を他の小学校にも広めるため、ボゴール地区の125名の小学校長を対象にワークショップを実施しました。このプロジェクトでの活動が他の小学校でも展開され、インドネシアの子どもたちの栄養状態が改善されることを目指しています。



AINPプロジェクト終了に際し、学校長より感謝されるインドネシア味の素社関係者



小学校長125名を対象としたワークショップの様子

食文化の継承・発展

フランス

France

日本の食文化をフランスの家庭に

フランスでは欧州でも最も日本食人口の高い国です。1980年代には焼き鳥屋を中心に50軒程度しか日本食店のなかったパリ(近郊を含む)には、現在1,000軒以上の日本食店があるといわれています。その間、料理も多様化し寿司専門店、懐石料理など本格派志向がうかがえる一方で、お好み焼き・ラーメン・餃子などの大衆料理店も増加。年齢層も若者からお年寄りまで拡大する中で、家庭で日本食をつくりたいという声もよく聞かれます。

2007年にスタートしたヨーロッパ味の素主催食文化セミナー(パリ日本文化会館プログラムの一環)は単なる日本食の紹介にとどまらず、来場者が自宅でも日本食をつくり、家族で味わうことを目標に、ご飯の炊き方、素材のうま味を活かす基本調味料の使い方、だしの取り方・使い方について日本の風土、歴史など社会的背景についての説明を加えながら日本の食文化を多層的に学んでいただいています。

また2011年の東日本大震災後は「食文化を通じた震災被災

地支援」もテーマに加え、食の都パリから東北の子どもたちの食育を支援。その子どもたちの考案した料理を同館で紹介するなど、フランスの人たちと一緒に復興を応援しています。



被災地支援セミナーでのプレゼンテーション



食文化セミナーにおける〈酒の肴〉シリーズ料理実演

日本

Japan

「和食」文化の保護・継承に向けた取り組み

2013年12月4日、「和食；日本人の伝統的な食文化」(以下、「和食」文化)がユネスコの無形文化遺産に登録されました。味の素グループはこの「和食」文化を保護・継承していくための活動を続けています。

(公財)味の素の文化センターでは2013年度に、各種講演会、意見交換会、セミナー、研究集会などを19回実施しました。2013年8月に和歌山県印南町、2013年9月に石川県能登町で「和食文化を考える意見交換会」を、2014年3月に岩手県陸前高田市で「和食文化を考える会～陸前高田市・大船渡市・住田町」を開催しました。また、2014年3月には「和食文化ミーティング～次世代へ伝えるための研究集会」を東京で開催。「文化

財行政」と「食育・学校給食」に焦点を当て、様々な分野の専門家が発表・討論を行いました。



東京・品川で開催された「和食文化ミーティング～次世代へ伝えるための研究集会」(2014年3月)

出前授業「だし・うま味の味覚教室」

「次世代を担う子どもたちに、世界に誇れる日本の食文化のすばらしさを伝えたい!」この想いから、だし・うま味の味覚教室は2006年度からスタートしました。だし・うま味の味覚教室は、味の素(株)の社員や事務局スタッフが講師として学校へ伺い、和食の原点であるだしやうま味を含む5つの基本味、そして、世界に誇れる日本のだし文化について、体験を交えて学んでいただく食育プログラムです。

「和食」文化がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中か

ら注目されています。子どもたちが楽しく食の大切さを学び、日本人の伝統的な食文化について関心が高まることを願い、実施しています。



だしの素材を観察している様子



授業風景

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



食の文化シンポジウム2013「料理すること」

料理することの意味の様々な変容と、背景となる社会と人間の間を探る。(2014年2月)

「三雑誌に見る昭和“食”モダン展」

戦前の食の雑誌、「種友」「料理の友」「食道楽」から当時の食の風景を紹介する。
(2013年11月11日～2014年3月11日)

リンク (公財) 味の素食の文化センター
<http://www.syokubunka.or.jp/>

公益財団法人 味の素奨学会

(所在地：日本、設立：2005年—前身の鈴木奨学会は1957年設立)

主な活動

- 奨学金給与（在日留学生、アセアン留学生を対象。「アセアン留学生向け奨学金」は、アセアン地域の5カ国から、東京大学大学院修士課程（理系）に留学する研究生および修士生を対象として、合計3年間（研究生1年、修士2年）奨学金を給与）
- 奨学金貸与（日本国内の大学の専門課程、または大学院に在学する理系専攻の学生を対象）

リンク (公財) 味の素奨学会
<http://www.aji-syogakukai.or.jp/>



在日留学奨学生およびアセアン留学奨学生とともに

タイ味の素財団

(所在地：タイ、設立：1976年)

主な活動

- タイ味の素社創立50周年記念「50の学校給食施設 建設プロジェクト」
- 大学生のボランティアキャンプ支援プロジェクト（教育施設の建設支援）
- 理工学系専攻の学生への支援（奨学金）
- 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 2,100 着のコート、9,123 枚のブランケットを提供）

参照 P123 コミュニティ：タイ「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



タイ北部・北東部の寒冷地への支援

ブラジル味の素財団

(所在地：ブラジル、設立：1999年)

主な活動

- 日本関連の機関およびNPOへの寄付
- 障がいを持つ子どもたちのスポーツ団体に対する助成事業
- 事業所周辺の地域貢献活動（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）



スポーツ団体に対する助成事業 子どもたちとともに

ペルー味の素財団

(所在地：ペルー、設立：2003年)

主な活動

- WFPなど様々な機関を通じて「子どもの栄養不良と貧血改善プロジェクト」を支援
- 健康・栄養に関するワークショップの開催（2013年度は53回開催し、1,109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



WFPとの協働

自然災害による被災地の支援活動

私たちは地球のどこでも、常に様々な自然災害と隣り合わせで暮らしています。

起こってしまった災害に対しては、被災地である地域社会の復興支援が必要です。

味の素グループでは、事業を通じて知見を持つ「食」や「健康」の分野を中心として、地域に寄り添った支援を行っています。

参照 P40 組織統治：リスクマネジメントの体制

参照 P70 労働慣行：自然災害に備え、人命を守るために

TOPICS

フィリピンの台風30号被災地域への支援

2013年11月、フィリピン中部を横断した台風30号により、レイテ島・サマル島を中心とした広範な地域で暴風・高潮災害が発生しました。この台風により、死者約6,200人、被災者約1,608万人、家屋の損壊は約114万棟、経済被害額は約398億ペソ（約964億円）にも上る、甚大な被害がもたらされました（2014年1月発表数値）。

味の素グループはフィリピンで1958年に現地法人を設立し、全土の36拠点で事業を行っています。レイテ島にも拠点があり、従業員とその家族は無事が確認されましたが、生活の基盤を失うほ

どの被害を受けた従業員もいました。フィリピン味の素社は、被災した従業員と家族に対して食料・水・医薬品を提供。また、経営陣の被災地慰問や従業員カンパ、従業員による支援物資の仕分け作業等の外部ボランティア活動も実施しました。

また、この台風被害の支援として、味の素（株）はフィリピン赤十字社に義捐金約1,000万円を寄付しました。加えて、味の素グループ各社と労働組合もカンパを実施。合計で約170万ペソ（400万円）が集まりました。このうち100万ペソは、現地のNGOであるGawad Kalinga Development Foundation, Inc.へ、70万ペソは被災したフィリピン味の素社従業員へ贈呈されました。どちらも被災者の住宅再建などに役立てられました。



波で打ち上げられた船



各地で多数の住宅が倒壊するなどした



Gawad Kalinga Development Foundation, Inc. のオフィスも被害を受けた



Gawad Kalinga Development Foundation, Inc. の支援で進む住宅建設



台風30号は2013年11月4日に発生、8日午前中にフィリピン中部に上陸。9日午前中にセブ島・レイテ島付近を横断した、最大瞬間風速は毎秒90mだった



味の素（株）CSR部と労働組合の代表が、カンパによる義捐金を被災地へ届けた



カンパによる義捐金の一部を、Gawad Kalinga Community Development Foundation, Inc.に贈呈



支援に感謝の意を表すフィリピン味の素社の従業員

TOPICS

東日本大震災の復興支援（1）

商品を通じた東日本大震災復興支援キャンペーン

味の素グループでは「被災地の復興を応援したい」と願うお客様の想いを、商品を通して被災地へとお届けしています。

食卓からニッポンを元気に



味の素（株）は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。2013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（2013年8月～9月出荷分）の一部（1箱につき1円／総額900万円）を（社）復興屋台村に寄付しました。この寄付金は、健康・栄養面で課題がある、仮設住宅にお住まいの高齢者等への、栄養バランスの取れた宅配弁当サービス（気仙沼横丁弁当）事業に活用されています。

この取り組みに対しては、「食べるって楽しい！」プロジェクトと「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」とが協働して、屋台村の店主の方々に対象に宅配弁当のメニュー開発に向けた講習会を行いました。



●「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



復興屋台村気仙沼横丁の店主の皆さん

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、「東北に元気を！明日を耕すプロジェクト」が3年目を迎え、2013年も「ギョーザ」製品の売上（2013年10月～12月出荷分）に対し1袋当たり1円（総額22,296,000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。

3年間の寄付総額は、71,794,000円に上ります。

また、支援金拠出のみならず、支援団体の活動をWebサイトでお客様にわかりやすくご紹介したり、秋には稲刈り、冬には綿花の収穫等、味の素冷凍食品（株）の従業員が支援団体の作業にボランティアで参加するなど、東北地方の農業の復興を実感しながら、多面的な支援を行っています。



2013年10月、南三陸町志津川にて実施された稲刈りの様子



味の素ゼネラルフーズ（株）では、2012年度より「ブレンディ」の売上の一部を、被災した東北の窯元の修復支援に充てています。2013年度は、宮城県末家焼の窯の修復を支援するとともに、修復後に復興を記念して「器の絆つろぎのお茶会」を、地元の方々に

お招きして開催しました。

また、東北4県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。2014年度は修復から復興活動へとシフトし、プロジェクトを展開しています。



器の絆つろぎのお茶会

TOPICS

東日本大震災の復興支援 (2)

いっしょに作って、いっしょに食べよう!

味の素グループ 東北応援

ふれあいの
赤いエプロン
プロジェクト

味の素グループは、2011年10月にスタートした「健康・栄養セミナー」を中心とする東日本大震災復興支援プロジェクトを「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」と名付け活動を続けています。



原点は、仮設住宅での課題への取り組み

「赤いエプロンプロジェクト」の中心的活動である「健康・栄養セミナー」は、仮設住宅で顕在化する健康・栄養面、そしてコミュニティの希薄化という課題への取り組みとして始まりました。

住民の方々が集まって調理をし、おいしい料理を囲み、語り合っていた場を提供することで、皆様の“心と体の健康づくり”を応援したい。そんな想いを込めた解決策が、この「健康・栄養セミナー」です。

仮設住宅での
健康・栄養課題^{※1}



- 1 糖尿病、腎疾患、心疾患リスクの増加
- 2 野菜不足による、ビタミン、ミネラル不足
- 3 料理をすること自体がおっくうになり、品数・調理頻度が減少
- 4 コミュニティの崩壊による「語らいの場」減少
- 5 アルコール依存症のリスク

※1 現地の各関係者からのヒアリングに基づく

被災地域のニーズに対応した活動

「赤いエプロンプロジェクト」は、被災地域の実情・ニーズに応じて活動の幅を広げています。

仮設住宅にお住まいの方々を
対象とした活動

健康・栄養セミナー



東日本大震災から3年が経過し、仮設住宅ではますます高齢化が加速しています。「健康・栄養セミナー」では、減塩、野菜を多く摂るなど、高齢者の日々の食事における栄養面の改善に着目した情報共有を行っています。行政の保健師や歯科衛生士等とも連携し、健康維持・促進につながる施策も実施しています。加えて、セミナーの場が高齢者の皆様の「語らいの場」となることで、孤立化の防止につながっています。

協力：日本うま味調味料協会

子ども向け (あじのひみつ)



東北地方は、もともと塩分摂取量の多い地域。「減塩」対策には、幼少期の適切な味覚形成が重要です。そこで味の素グループは、従来実施してきた「味覚教室」のプラットフォームを活用し、「減塩」のカギとなる「うま味」を子どもたちに伝える活動をしています。仮設住宅にお住まいの子どもたちも多く集まる保育所に訪問しての活動です。キャラクター「うま味くん」は、子どもたちの心のケアにも一役買っています。

支援者向け



仮設住宅から災害公営住宅への移転完了時期も不透明な中、被災地域を支援する方々も先が見えない活動を継続されています。「赤いエプロンプロジェクト」では、こうした支援者向けの支援も企画・実施しています。一例として、食生活改善推進員協議会の皆様に向けて、減塩の重要性、タンパク質栄養の重要性など、最新の栄養情報を提供する活動を行っています。

より被災地域に寄り添った活動へ

2014年3月末においても、およそ10万人の方が仮設住宅でのお住まいを余儀なくされています。そんな中、各地における「赤いエプロンプロジェクト」に対するご期待やご要望は、ますます高まっています。

そこで味の素グループでは、2014年8月、福島県いわき市に新拠点を設置しました。今回の新拠点設置を機に、現地のニーズにより細かく対応し、取り組み内容も充実させていきます。



いわき事務所開所式にて

活動実績

参加人数(延べ)

16,433名

実施回数

927回

実施地域

3県43市町村

従業員ボランティア参加人数(延べ)

973名

※活動実績:2014年9月末現在

「赤いエプロンプロジェクト」に対する第三者意見



宮城県知事
村井 嘉浩 氏

食品大手企業として社会的責任を全うする姿勢を評価

震災直後からご支援いただき、いま、「仮設住宅がなくなるまで」の長い期間、被災地域への支援を継続する意思を表明されたことに対し、非常に感謝しています。

味の素グループの活動は、社員ボランティアも主体となる「全社員参加型」で、また、「仮設住宅居住者」の「食と健康の改善」のために自らの行動によって被災地支援に取り組んでおられます。こうした企業は非常に少なく、日本における食品大手企業としての社会的責任を認識された活動であると、大変高く評価しています。

震災から3年が経過しましたが、被災地はまだ大変な状況が続いております。未だに9万人近い方が仮設住宅等での不自由な生活を余儀なくされております。加えて私は、仮設住宅から災害公営住宅への移転をもって、それだけでその方の生活が大きく改善されるかのような受け止め方をされるのではないかと、ということも心配しております。行政も力を尽くしてまいります。民間の、力のある企業に継続的にサポートいただくことは大切なことです。ぜひとも息の長いご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。



認定NPO法人
「ジャパン・プラットフォーム」
国内事業部長兼東北事務所長
明城 徹也 氏

3拠点体制の表明は、現地密着型の取り組みであればこそ

味の素グループの活動の評価すべき点は、3県各市町村の現状に担当者自らが目を向け、耳を傾けることで、刻々と変化する地域課題を把握し、「食」と「健康」という明確な支援の軸のもとに、解決策を示し続けていることにあります。

住民、行政、支援関係者等と幅広い関係を丁寧に構築し、障がい者向けの取り組みや、被災地の子どもに向けた食育活動など、震災後のコミュニティの中でとすると忘れられがちな弱者は誰かを見据えながら柔軟に対応されていることから、活動の真剣さを感じます。

震災から3年を機に、さらに活動拠点を増やすという決断ができたのも、この活動自体が現地密着型であり、被災地域の現状と今後数年間の推移を客観的に見極めることができたからゆえと考えます。今後は、他の企業・団体と積極的に協働しうる活動として成長することを願います。



横浜地方裁判所 判事補
今村 あゆみ 氏

民間企業だからできる活動と実感

2013年4月から1年間、裁判所における民間企業長期研修プログラムの一環で、味の素(株)で研修しました。この研修中に本プロジェクトの存在を知り、福島地方裁判所郡山支部での執務経験もあつたご縁で、ボランティアとして「健康・栄養セミナー」に参加しました。

参加して最初に感じたことは、民間企業がここまで被災地域に根付いた支援活動を行っていることへの驚きでした。そして、震災によって一気に浮かび上がった超・高齢化の課題や、社会的弱者の課題などに、事業活動を通じて培った資源を有効活用して対応している点は、むしろ、民間企業だからこそできる活動であると実感しました。

今後は、一層の情報公開を通じてより多くの方々にこの活動内容を伝えるとともに、外部の人間も何らかの形でこの活動を見守り、または応援できる仕組みができればと願っています。

「Smile Earth!」 ひとつも、地球も、笑顔に。

世界中の味の素グループ従業員とその家族が、地球のために行動する参加型社会貢献活動「Smile Earth!」は、2007年に開始し今年で8年目を迎えます。活動は4つのグローバル共通企画を中心に、本年度は新たに「おいしく食べてエコ」キャンペーンもスタートしまし

た。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、今後も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 Clean up 「全世界一斉事業所周辺清掃活動」
- ② Mottainai & Eco「おいしく食べてエコ」キャンペーン
- ③ Mottainai & Eco「未使用品を収集して寄付」
- ④ Diverse Actions 事業所ごとの自主企画



① Clean up 「全世界一斉事業所周辺清掃活動」

世界15の国・地域の従業員が、それぞれの地域の人々とともに、日頃の感謝の気持ちを込めて事業所周辺の清掃を行う活動です。2013年度は10月22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。普段は接点のない人とともに作業をすることで一体感が生まれました。



ペルー味の素社

2013年度よりチリ、コロンビア、ボリビア事務所が活動に参加。環境に対する関心が高まりました。



味の素ジェネクスン社(韓国)

2013年度より参加。建設中の工場周辺のゴミ拾いや除草を行いました。



ニュー・シーズン・フーズ社(米国)

従来とは趣向を変え、環境保全のため事務所近くの公園内の散歩道に木片を散布しました。



マレーシア味の素社

「ゴミの分別コンテスト」を行い、参加者の注目を集めることができました。

全世界で
175事業所
10,245名
が参加



韓国味の素社



味の素(香港)社



ベトナム味の素社



ウエスト・アフリカン・シーズニング社



(株)かつお技術研究所

② Mottainai&Eco 「おいしく食べてエコ」 キャンペーン

フードロスの削減を目指して、各事業所主体となって企画を考える「知る」→「考える」→「やってみる」キャンペーンを実施。世界各国で6,800名が参加しました。

“LOVE FOOD, HATE WASTE” キャンペーン

マレーシア味の素社

事業所食堂で出る廃棄食品を回収・分別して肥料に加工し、慈善団体に寄付しています。パネル掲示など啓発活動にも積極的に取り組みました。



メニューを見直し、食べ残しを18%削減

味の素(株)川崎事業所

食べ残しに「井ぶりのごはん」が多いことから、社員食堂のメニューにミニ丼・ミニカレーを導入。そのほか、リメイクメニューを定食や小鉢で提供し、取り組み前と比較して約18%の食べ残しが削減されました。



「Stop Food Loss」セミナーの実施

ウエスト・アフリカン・シーズニング社 アババ工場

「Stop Food Loss」セミナーを実施し、約500名が参加しました。また、ポスターを掲示し、スタッフTシャツを制作するなど本活動に対する関心は高まりを見せました。



食堂での啓発活動を実施

タイ味の素社

食堂やゴミ箱への案内の掲示、メールでの発信、会議での告知など広く啓発活動を行い、従業員のフードロスに対する意識が改善されました。



約2,100名の従業員と情報を共有

味の素物流グループ

ポスターでの案内に加え、消費者庁パンフレットの掲示などを行いました。フードロスは日常の行動で結果を出すことができる身近なものであるという意識を共有しました。

本社食堂で「NO-FOODLOSS プロジェクト」参加の呼びかけ

味の素(株)本社

社員に食品ロスの課題を認知し、自身でできることを考えるきっかけを提供するため、農林水産省、消費者庁などが連携して展開する国民運動「NO-FOODLOSSプロジェクト」のキャラクター「ろすのん」のポスターやテーブルトップを設置し、食べ残し削減を呼びかけました。1日当たり約430名がこの運動に参加しました。



③ Mottainai&Eco 「未使用品を収集して寄付」

「未使用品を収集して寄付」活動は、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。2013年度は全世界から36の事業所が参加しました。



インドネシア味の素社

味の素セールス・インドネシア社とアジネックス・インターナショナル社が共同で休眠資材を従業員から回収し、慈善団体などに寄付しました。



フジエス社(タイ)

従業員から家庭で不要になったおもちゃや本などを回収し、従業員自ら恵まれない子どもたちの元へ寄付に行きました。



グローバルセーフフーズ社(フィリピン)

恵まれない人々にちりとりやゴミ箱を寄付し、さらにゴミの分別方法に関するプレゼンテーションも行いました。



国内味の素グループ

国内で集められた不要品(はがきやプライベートカード、切手、本など約24万円相当)を、東日本大震災復興支援の支援金として寄付しました。

途上国の子どものワクチンを贈る「エコキャップ」活動

2008年より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^{※1}を実施しています。2013年度はポリオワクチン約213回分に当たる、183,175個のキャップを回収しました。

※1 「エコキャップ」活動：ペットボトル約860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



④ Diverse Actions 事業所ごとの自主企画

「Smile Earth!」活動の地域独自企画として、味の素グループでは以下の取り組みもを行っています。

「仲良くお出かけ」「仲良く学ぼう」



マレーシア味の素社

従業員と恵まれない子どもたちがともに遊び、学習をすることで楽しくふれあいました。この活動を通してコミュニティとの絆を深めていきます。

マングローブ植樹



フジエス社(タイ)

総勢80名の従業員たちが、環境保全のためマングローブの植樹を行いました。

ヘルシーメニューを食べて応援する「TABLE FOR TWO + Tohoku」

「TABLE FOR TWO」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。2013年度は59,719食が購入され、1,194,380円(前年比106%)が集まりました。

絵画コンテスト



ペルー味の素社

従業員やその家族に環境に対する意識を高めてもらうため「地球へのプレゼント」をテーマに絵画コンテストを行いました。本活動は今回で3回目を迎えます。

花いっぱい運動



味の素(株)九州事業所

従業員ボランティア約30名で正門前の花壇やプランター、工場見学室前の花壇へ、環境浄化植物の植栽を行いました。

平和記念公園一斉清掃



味の素(株)中国支店

8月6日に挙行される平和記念式典に先立ち、会場となる平和記念公園の一斉清掃を実施。市民・ボランティアなど総勢2,600名が参加しました。



(特活) TABLE FOR TWO Internationalより、プラチナサポーターの感謝状をいただきました。

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/>



研究開発
<http://www.ajinomoto.com/jp/rd/>



味の素 (株) 商品情報サイト
<http://www.ajinomoto.co.jp/>



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/>





AJINOMOTO®

お問い合わせ先 味の素株式会社 CSR部
 〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号
 TEL 03-5250-8165 FAX 03-5250-8314
 E-mail csr_info@ajinomoto.com
 URL <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/>

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
 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 2014



この印刷物に使用している用紙は、森を元気にするための間伐と間伐材の有効活用に役立ちます。



印刷用紙は、適切に管理された森林で生産されたことを示すFSC®の森林認証紙を使用



印刷インキは、大気汚染の原因となるVOC(揮発性有機化合物)の発生を減らすため、植物性のインキを使用