

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



家族で食について考える いろいろな活動に取り組んでいます。

旬の食材を選び味わうことで、四季のめぐみの力を感じる。栄養バランスを考え料理することで、食べることの大切さを知る。食材をムダなく使うことで、自然が育むいのちと向きあう。毎日の食はからだだけではなく、考える力や感じる場所も育てることだから。私たちは食を通じて学ぶことのできる、たくさんのことを子どもたちに伝えるお手伝いをしています。たとえば、私たちが料理教室やウェブなどを通じて紹介している「エコ」で「うまい（美味い・上手い）」レシピ、「エコうまレシピ」もその一つ。新鮮な食材を選び、ムダなく上手に調理。おいしく残さず食べることで、親子で人と地球にやさしい料理のつくり方を学ぶことができます。食を通じて、大切なことを家族で学ぶと、きっと毎日の食卓はもっと素敵なものになっていくはずですよ。

エコプロダクツ2011で 「エコうまレシピ」も紹介

2011年12月15日(木)～17日(土)に開催されるエコプロダクツ2011。会場では、毎日の「おいしい」がそのままエコになる「エコうまレシピ」を詳しく紹介しています。どなたでもお気軽にお越しいただけるので、多くのお客さまをお待ちしております。



お米のもみ殻を捨てずに 燃やし、工場の エネルギーにしています。

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

※重油ボイラー廃止による年間の約10万トンのCO₂削減



アミノ酸をまぜた 新しいコンクリートに 今、魚たちが集まっています。

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

※徳島大学、日建工学(株)、味の素と共同開発



栄養状態の良くない子どもや その親に向けて、より良い食事のとり方を 伝える活動をしています。

家でとれた食材を手に、集まってきたお母さんたち。写真は、ベトナム北部の山岳地域に住む若いお母さんたちが栄養たっぷりのおかゆに挑戦する調理実習の風景です。私たちが協力するこの教室で大切にしているのは、その土地でとれる食材を上手に使うこと。栄養不足に悩まされる人たちが、少しでも減るように。食に関する知恵や工夫を活かし、地域で活動する支援団体と協力することで、その土地にあった栄養改善活動を世界各地[※]で行っています。

※世界12か国53プロジェクト(2011年9月現在)



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

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



カツオに標識をつけて放流し、 回遊ルートを調査する 研究に協力しています。

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



豚や鶏のエサにアミノ酸をまぜて、排泄物由来の 温室効果ガスを減らしています。

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

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

「味の素」は、味の素のうま味調味料の登録商標です。

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

AJINOMOTO



おいしさ、そして、いのちへ。
Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

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