

# 人と地球のいのちがずっと豊かに続くように。 世界中で食を通じた活動に取り組んでいます。



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

旬の食材から四季の力を感じる。栄養を考え料理し、食べることの大切さを知る。食材をムダなく使い、自然が育むいのちと向きあう。食はからだだけでなく、考える力や感じるこころも育てるから。私たちは食に関するたくさんの大切なことを、子どもたちに伝えていくお手伝いをしています。たとえば、全国の小学校で行っている「味覚教室」。かつお節削りなどの実習を通して小学生が、おいしさや味を感じる仕組み、日本の食文化を学べる機会をつくっています。また、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。季節にあった食材を選び、ムダなく上手に調理。おいしく残さず食べることで、人と地球にやさしい料理のつくり方を親子で学ぶことができます。

## エコプロダクツ2012で「エコうまレシピ®」も紹介

毎日の「おいしい」がそのままエコになるのが「エコうまレシピ®」。多くのおみなさまのご来場をお待ちしております。

## 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<sup>\*</sup>減らすことができます。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

## 栄養状態の良くない地域において より良い食事のとり方を 伝える活動をしています。



地球市民ACTかながわ/TPAK

インドのある地域では、若い女性の約100%が貧血状態に苦しんでいることがわかりました。栄養価の低い質素な食事による鉄分不足が主な理由です。そのような土地で、そこに住む女性自らの力で栄養改善を行い、健康なからだづくりができるようになるために、私たちは地域の女性の中から、健康な食を住民に教えるリーダーを育成する取り組みをはじめました。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<sup>\*</sup>で行っています。  
\*世界12ヶ国59プロジェクト(2012年11月現在)

## ぶどうやパイナップル、 ゴムの木、稲など。 世界中で豊かな農作物を育てています。



みずみずしく実ったこのぶどう、実は「味の素®」をつくる際に生まれた有機質肥料により育てられているのです。「味の素®」をはじめとするアミノ酸製品は、サトウキビやキャッサバなど、各地域の農作物を原料に作られています。だからこそ私たちは、その土地の自然のめぐみをいただくだけでなく、いつまでも豊かな実りが続くように、アミノ酸製品をつくる時に出る栄養豊富な液体を捨てずに活用。肥料として原料を育てる畑に戻す、循環型の生産サイクルに取り組んでいます。その液体はぶどうやメロンなど、各地域で育てられる農作物の栽培にも役立っています。

「味の素®」は、味の素株式の登録商標です。

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/>