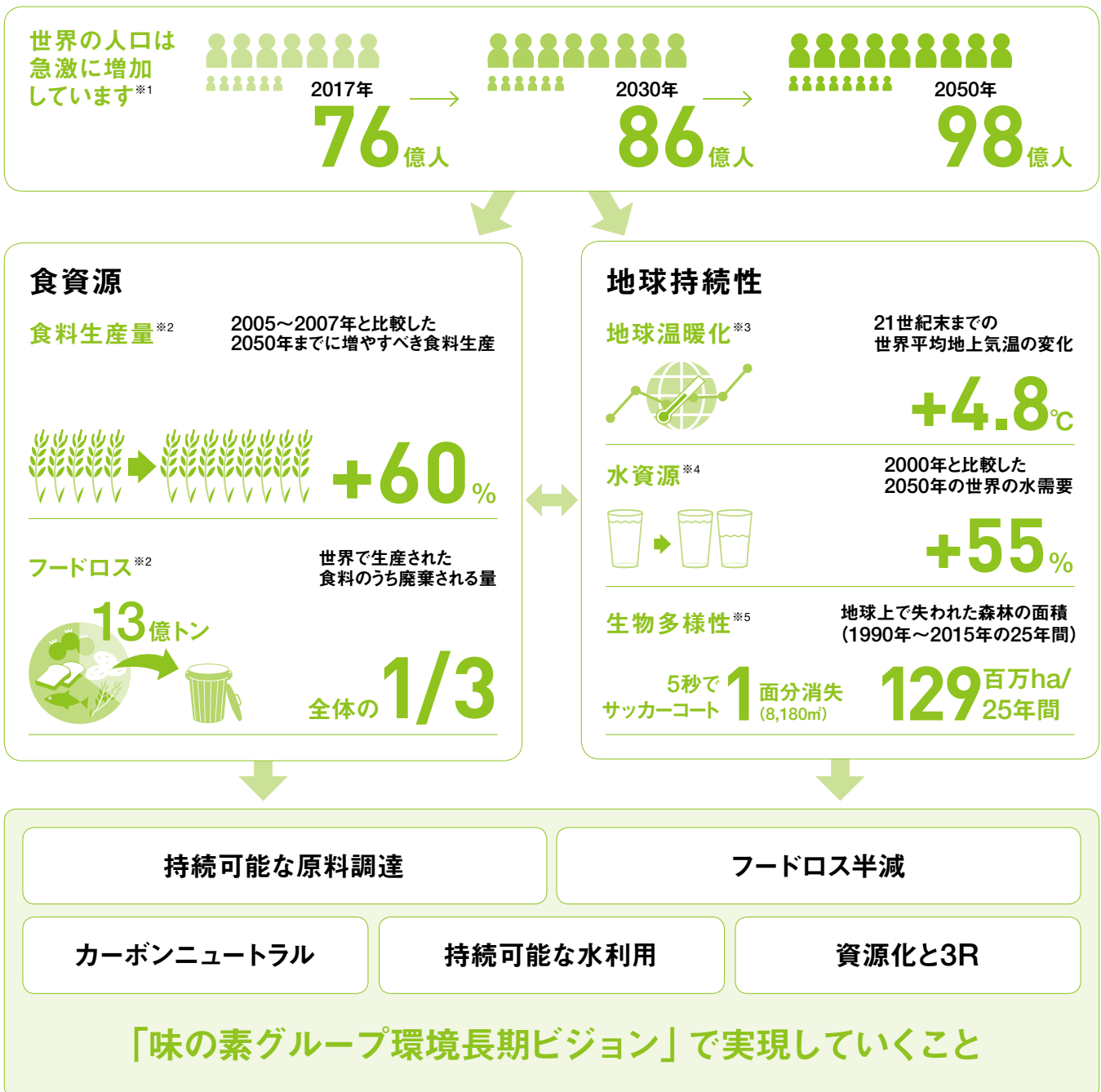


食資源・地球持続性

人間による消費需要が地球の生産能力を超えている状況下で、地球環境を守りながら経済活動や日常生活を維持していくためには、「持続可能な生産と消費」の追求が不可欠です。その実現のためには企業の努力が必要ですが、一企業でできることに限りがあるのも事実です。味の素グループは、サプライチェーンのすべての段階でステークホルダーと連携・協働し、長期的な目標を掲げて、環境負荷の低減と新しい価値創造を目指します。

味の素グループの課題認識



※1 国際連合(UN)(2017) ※2 国連食糧農業機関(FAO)(2012)
 ※3 国連気候変動に関する政府間パネル(IPCC)(2013) ※4 経済協力開発機構(OECD)(2012) ※5 国連食糧農業機関(FAO)(2015)

環境

味の素グループのアプローチ

味の素グループは、事業活動が少なからず地球環境に影響を与え、また影響を与えられていると認識しています。このため「地球との共生」に貢献し、「持続可能な生産と消費」を追求した事業運営を目指しています。

また、環境問題は一企業の取り組みだけで解決できるものではありません。味の素グループは、サプライチェーンの源流である調達段階から、開発、生産、物流、生活者とのコミュニケーションに至るすべての活動において、ステークホルダーと連携・協働し、価値観と目標を共有しながら行動します。



サーキュラー・エコノミー

現在、欧州を中心に「サーキュラー・エコノミー」という新しい提案が広がっています。これは、環境保全のみならず、経済的な成長の戦略として、ムダや廃棄物の削減、リサイクル、シェアリングなどの活動を捉える考え方です。

味の素グループは、これまでもバイオサイクルをはじめ食資源やエネルギーをムダなく活かせる様々な取り組みを進めてきました。取り組みを通じて、味の素グループが成長するとともに、事業活動に必要な原料を生産している地域の農業や経済活動を豊かにする役割も担ってきたと自負しています。

一方、製品・サービスを届ける先である生活の場面では、まだまだできることがあると自覚しています。法制度や体制などの制約もあり、完全なリサイクルを形作することは難しいですが、生活者の皆様とも連携を図りながら社会全体での「循環」を築けるよう、味の素グループがハブの機能を果たしていければと考えています。



味の素グループポリシー

■ 基本原則

3. 地球環境とサステナビリティ(持続可能性)への貢献

- 3.1 私たちは、社会とお客様とともに地球との共生に貢献し、持続可能な『循環型社会』を実現します。
- 3.2 私たちは、個人においても資源・エネルギーの有効活用、環境に配慮することを奨励します。

関連するグループポリシー

環境に関するグループポリシー

■ 関連するマテリアリティと事業活動の影響範囲

マテリアリティ	サプライチェーン	原料サプライヤー	味の素グループ (開発・生産・物流)	流通・ユーザー・ 生活者
● 食料需給のひっ迫		○	○	
● フードロス		○	○	○
● 持続可能な農畜水産物調達		○	○	
● 気候変動		○	○	
● 水資源		○	○	
● 生物多様性		○	○	
● サプライヤーのCSR推進		○	○	
● 事業活動での廃棄物削減			○	
● 容器包装の環境負荷低減		○	○	○

参照

味の素グループのマテリアリティ P7

味の素グループ環境長期ビジョン

味の素グループは、国際的な目標に先行する取り組みを通じて、モノづくりから消費の場面に至るまで、社会・お客様とともに地球環境への貢献を実現します。



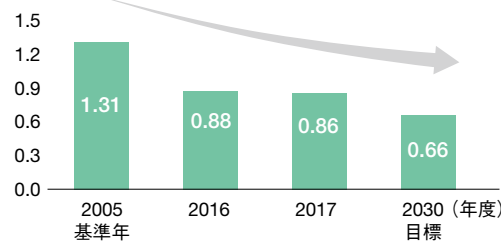
味の素グループ環境長期ビジョン・環境中長期目標の詳細

味の素グループの環境中長期目標は、生産系(工場)の取り組みを中心に、「フードロス削減」、「食資源の確保・自然環境の保全」を含む製品ライフサイクル全体を対象としています。

製品ライフサイクル全体でカーボンニュートラルにします



50%削減
温室効果ガスの排出量
対生産量原単位
(対2005年度)

CO₂排出量原単位^{※1}

主な施策

- 10年以上にわたり継続している省エネルギー活動のさらなる深化
- 自社内のバイオマスボイラー・コジェネレーションの増強、安定稼働
- グリーンエネルギーの活用推進

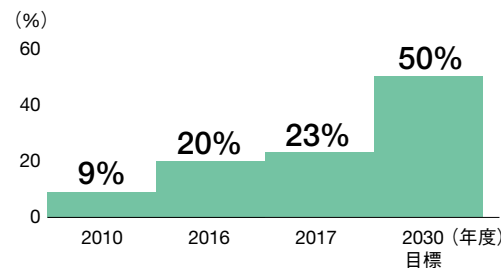


ブラジル味の素社 リメイラ工場

※1 原単位：製品の一定量を生産するために必要な各生産要素(原料・動力・労働力など)の量のこと。

50%
再生可能エネルギー
利用率

再生可能エネルギー利用率

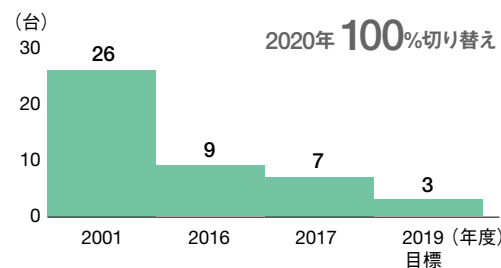


主な施策

- 2030年にHFCs保有量極小化に向けて
- 味の素冷凍食品(株)、クノール食品(株)、味の素ベーカリー(株)など、自然冷媒の導入
 - 味の素(株)、インドネシア味の素社など、GWP150以下の新冷媒の導入

100%
自然冷媒もしくは
GWP150以下の新冷媒使用

フロン式フリーザー保有台数 (国内冷凍食品工場)



2050年までに製品ライフサイクルでフードロスを半減します



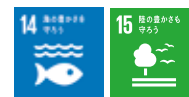
50%削減
フードロス
(対2016年度)

2025年度 原料受け入れからお客様納品まで
2050年度 製品ライフサイクル全体 (原料～使用～廃棄)

主な施策

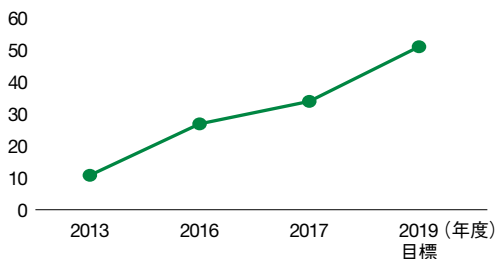
- 原料をムダなく活かすモノづくり
- 製品の賞味期限の延長、年月表示化、納品ルール変更での物流・返品削減
- お客様の使用時のロス削減
- 生活者においしく残さず食べ切る「食エコ」を提案

次世代のための食資源の確保と生態系・生物多様性を含む自然環境の保全に貢献し持続可能な調達を実現します



60 億円
創出される経済効果

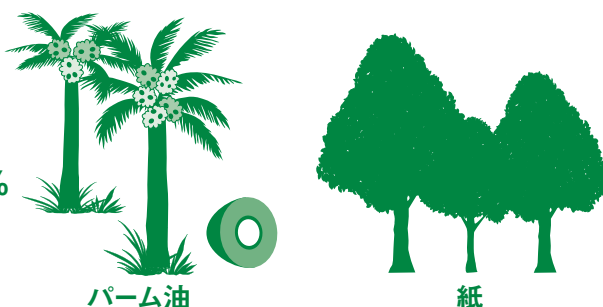
発酵技術導入数



主な施策

- 原料・エネルギー削減技術導入
- 発酵原料自製化
- バイオマス活用

100 %
持続可能な調達
(2020年度)



パーム油

紙

主な施策

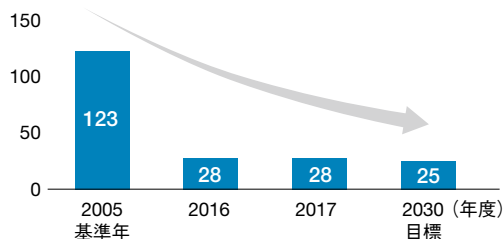
- トレーサビリティの確立
- 認証品、それに準じた原材料の購入
- サプライチェーン関係者との連携を通じた持続可能な調達に関する基準や仕組みづくり

持続的に水を利用し続けられる環境を創出します



80 %削減
水使用量対生産量原単位
(対2005年度)

水使用量原単位



主な施策

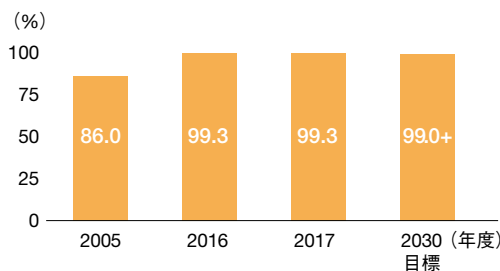
- 10年以上にわたり継続している水使用量や排水量を削減する活動のさらなる深化
- 排水水質基準 (BOD、TN) 設定 (公共水域に直接放流)

廃棄物のゼロエミッションを達成します



99 %以上
維持
資源化率

資源化率

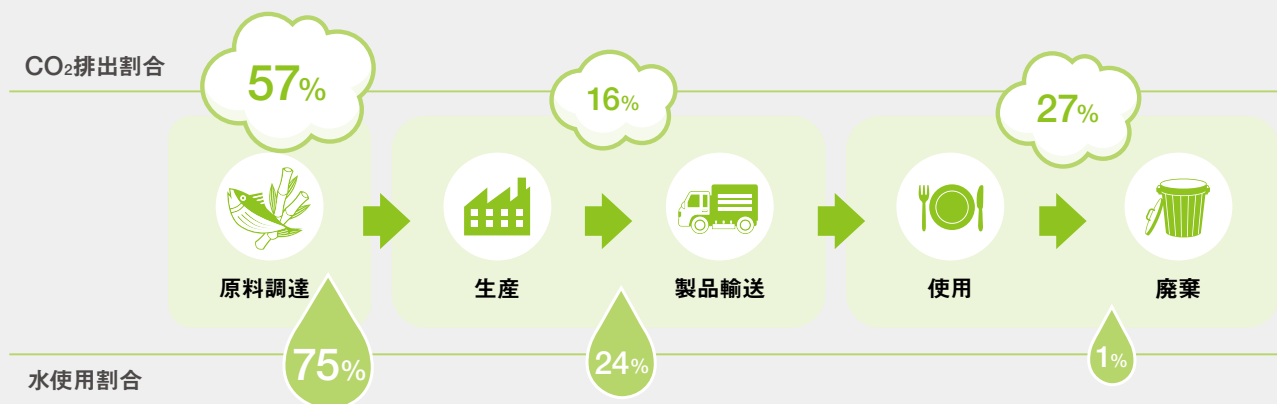


主な施策

- 10年以上にわたり継続している環境負荷低減活動のさらなる深化
- 廃棄物の資源化、副生物の有効利用

ライフサイクル視点で見た味の素グループの環境負荷

ライフサイクル全体で見ると、原料における環境負荷が他に比べて高いことがわかっています。



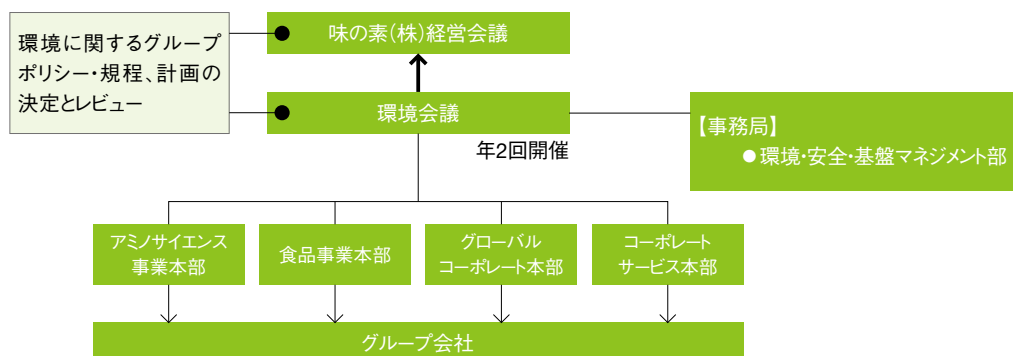
CO₂排出割合は、Webサイト掲載の環境データのマテリアルバランスの2017年度のCO₂排出量をもとにしています。
水使用割合は、[主要な原料]と[生産での使用量]と[輸送・保管のシナリオ]をもとに、Trucost社にて算定した結果です。

環境マネジメント

推進体制

味の素グループは、経営会議を頂点にした環境マネジメント運用体制のもと環境経営を推進し、環境に関する重要方針の決定、計画の策定（中長期目標、年度計画）、活動のレビューを行っています。

味の素グループの環境マネジメント運用体制



ISO14001の認証取得状況

2018年3月現在、味の素グループは対象98社のうち、60社でISO14001の認証を取得しており、未取得のグループ会社でもISO14001の考えに基づいたマネジメントを推進しています。なお、今回より取得状況を拠点単位から会社単位に変更しています。

ISO14001の認証を対象グループ会社の

61%にあたる**60**社で取得
(2018年3月現在)

■ 環境アセスメントの実施

味の素グループは、新製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。味の素(株)では実施責任部門が環境アセスメントを行い、その内容を環境・安全・基盤マネジメント部がグループ全体の視点でチェックした後、決裁します。グループ会社も同様に各社の規程に基づいたアセスメントを実施しています。

さらに、グループ各社や各部門の業績評価においても評価項目の一つに「環境項目」を設け、環境に対する取り組みを重要な事業活動の一つとして位置づけています。

■ 環境監査の実施

味の素グループでは、環境マネジメントの推進に不可欠な環境監査を重視し、ISO14001への適合を確認する「外部審査」のほか、環境に課題がある事業所に対しては、環境・安全・基盤マネジメント部が、「環境監査要領」に基づいて「環境監査」を実施しています。

なお、2017年度は環境監査の対象となる事業所はありませんでした。

■ 工場の地域への取り組みと環境事故対応

味の素グループでは、近隣住民の皆様を開かれた工場を目指しています。臭気や騒音などの環境に関する異常を感じた際や、地域の方々の声を聞かれた際は、すぐにご連絡いただけるよう、近隣の自治会や協議会の会合に参加するなど、コミュニケーションを大切にしています。

味の素グループは、環境に関する法令違反や事故などが発生した場合に、速やかに対策を講じる仕組みを構築しています。2017年度は、環境に関わる法令違反(大気汚染防止法)が1件発生しましたが、行政指導に基づいた適切な是正措置や順法対応を実施しました。また、2017年度は事業場外に環境への影響を及ぼす事故が5件(液体原料が漏洩した事故1件、液体製品が漏洩した事故2件、液体燃料が漏洩した事故1件、蒸気ボイラーの不完全燃焼により黒煙が発生した事故1件)発生しました。いずれも環境に重大な影響を与えるものではなく、速やかに行政に報告し、原因究明を行い、必要な措置を実施しました。

今後も、味の素グループ内で環境法令違反や環境事故の情報の共有を実施し、再発防止に努めます。

■ 環境アセスメント項目

1.法令順守	
2.典型7公害	大気汚染、水質汚濁、騒音、臭気、土壌汚染など
3.地球環境問題	省エネルギー、再生可能エネルギー、フロン、物流効率など
4.フードロス削減	賞味期限延長、年月表示化など
5.持続可能な調達	生物多様性保全、認証原料、認証紙、バイオプラスチックなど
6.水資源	水使用量、排水量の削減
7.廃棄物の処分	廃棄物適正処分、排出者責任など
8.循環型社会形成	3R、過剰包装、副生物の有効利用、廃棄物発生抑制など
9.有害物質管理	新規化学物質、PCB、アスベストなど
10.建築物の影響	日照権、電波障害など
11.生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示



近隣住民との対話の場
味の素(株)川崎事業所「環境モニター会議」

環境教育

■ 専門教育

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が必要です。

日本国内では、各組織に設置している環境管理者・責任者・担当者に対する教育、新事業・製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。

例えば、内部環境監査員養成講座(2日間コース)は2018年3月までの累計で112回実施しており、延べ2,800名以上が受講しました。また、頻繁に改正が行われる環境法令をタイムリーに把握し、確実な対応を行うために、国内のEMS担当者などを対象に「環境法令研修」を行っています。



内部環境監査員養成講座グループワーク

■ 一般教育

日本国内では、環境・安全・基盤マネジメント部が人事部門、総務部門などと連携をとりながら、味の素グループの環境マネジメント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的に教育を行っています。

■ 環境教育体系

	国内グループ会社共通	味の素(株)
専門教育	<ul style="list-style-type: none"> ● 環境管理者・責任者・担当者研修 ● 内部監査員養成講座・セミナー ● 環境法令に関するセミナー・勉強会 	<ul style="list-style-type: none"> ● 環境アセスメント勉強会 ● 環境アセスメントのための容器包装勉強会
一般教育	<ul style="list-style-type: none"> ● コンプライアンス研修 	<ul style="list-style-type: none"> ● 新任基幹職研修 ● 新入社員研修 ● キャリア採用者研修 ● 技術系海外赴任前研修 ● 海外生産技術者育成のための基礎技術研修



「コンプライアンス研修」資料

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)およびグループ会社(環境規程適用会社/2018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。実績集計は128事業所(事業の再編や工場の新設・廃止などにより、2017年度報告に比べ17事業所増加)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

公正な事業慣行

味の素グループのアプローチ

味の素グループは、世界各地の自然の恵みや、様々な資源を使って製品・サービスを提供しています。地球環境に与える負荷を低減することはもちろん、世界中に広がる原材料の生産地やサプライチェーン上で、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の両立が求められています。

味の素グループでは、法令を順守するとともに、サプライチェーンの関係者と連携・協働して将来にわたり持続可能で安定した調達を実現していきます。



味の素グループポリシー

■ 基本原則

4. 公正で透明な取引

- 4.1 私たちは、取引において、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。
- 4.2 私たちは、各国における独占禁止法等の競争に関する法令、ルールをよく理解し順守し、競争する他社との間で、価格や販売・生産数量などを取り決め、競争を制限する行為(カルテル)や入札談合を行いません。また、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。
- 4.3 私たちは、原材料、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、サービス等の条件を公正に評価して、取引先を決定します。また、優越的地位を乱用することにより、取引先に不利益を与える行為を行いません。
- 4.4 私たちは、原材料、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等の社会的責任を果たすよう努力します。
- 4.5 私たちは、お客様や取引先に対して、不適切な贈り物、接待、金銭の提供等の行為は行わず、良識を持って行動します。
- 4.6 私たちは、国内公務員、外国公務員及びこれらに準ずるものに対し、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。

関連するグループポリシー

調達に関するグループポリシー

- 紙の環境配慮調達ガイドライン
- パーム油の調達ガイドライン

サプライヤー取引に関するグループポリシー

- サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン

贈賄防止に関するグループポリシー

政治的活動および政治献金に関するグループポリシー

■ 関連するマテリアリティと事業活動の影響範囲

マテリアリティ	サプライチェーン	原料サプライヤー	味の素グループ (開発・生産・物流)	流通・ユーザー・ 生活者
● 持続可能な農畜水産物調達		○	○	
● サプライヤーのCSR推進		○	○	

参照

味の素グループのマテリアリティ P7

2017-2019年度 味の素グループの持続可能な原材料調達に向けた計画

重点目標	施策
サプライチェーンの 人権・社会的側面の持続可能性確保	サプライヤーに対する、Sedex ^{※1} を活用した コンプライアンス、環境・人権・労働安全に関する企業活動の情報開示の要請
持続可能なコーヒー豆の調達に向けた、 味の素グループのコプロ ^{※2} 活用	味の素AGF（株）による農園の収率向上支援
重要原料の持続可能な調達 1. パーム油 2020年度を目標に100%持続可能な パーム油の調達を実現 2. 紙 2020年度を目標に100%持続可能な 紙の調達を実現 3. その他	<ul style="list-style-type: none"> 日本における認証油調達比率拡大 ベトナムなどでの認証油調達開始 日本における包材（個箱・段ボールなど）での利用拡大 海外における個箱の現状調査開始およびロードマップ策定 コーヒー豆の4C^{※3}認証品調達およびロードマップ策定 エビに関するサプライチェーンのリスク調査継続およびロードマップ策定 主産地である北南米を対象とした大豆の認証スキームに関する実態調査開始
グローバル調達の高度化	<ul style="list-style-type: none"> 海外グループ会社の調達プロセスチェックの実施 現状と課題の整理と、個社調達レベルに応じた支援ツールの活用 味の素グループグローバル調達会議の年1回の開催

※1 Sedex：サプライヤーエンシカル情報共有プラットフォームのこと。順守が求められる法令や規範に関する質問票の情報を共有する。単一の質問票を用いることで、各サプライヤーの情報を漏れなく集めることができるとともに、サプライヤーの監査の負担軽減にもつながる。味の素グループは2018年5月に加盟。

※2 コプロ：アミノ酸の発酵工程で生成される栄養豊富な副産物を肥料や飼料として製品化したもの。

※3 4Cアソシエーション（Common Code for the Coffee Community）：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。

公正な事業慣行マネジメント

■ 推進体制

味の素グループでは、グローバルコーポレートである生産戦略部がグループ全体の調達の方針を策定し、その方針に基づいてグループ調達センターをはじめ国内外のグループ会社が戦略・計画を立て、実践する仕組みとなっています。

Column

味の素グループグローバル調達会議

味の素グループでは、グローバル調達会議を2011年から毎年実施し、当社グループの調達方針の共有および調達のベストプラクティスについて議論しています。2017年も10月に東京で開催し、11カ国の調達担当役員や調達部門長とともに、持続可能な調達の実現に向けた取り組みについて協議しました。



■ サプライヤーホットライン

味の素グループでは、2018年6月に「サプライヤーホットライン」を設置しました。役員・従業員からの通報窓口の他、取引先からの通報窓口を開設し、味の素グループ役員・従業員の法令違反や「味の素グループポリシー」(AGP)逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図ります。将来的にはサプライチェーンにおける人権・環境問題などを発見する手段の一つとして活用します。

参照

組織統治 > マネジメントアプローチ P46

参照

サプライヤーホットライン

<https://i365.helpline.jp/ajinomoto/s-hotline>