

MSGの安全性・有用性の普及

MSGに関する正しい理解を促進するための活動

考え方

GRI417-DMA

- ▶ P17
- ▶ 統合報告書2020 P39-40
- ▶ Why use MSG(英語のみ)

味の素グループは、うま味の成分であるグルタミン酸(アミノ酸の一種)を調味料として世界で初めて製品化し、グローバルにその有用性を普及させてきたリーディングカンパニーです。グルタミン酸ナトリウム(MSG)を使用することで、減塩食品の風味の向上、調理時間の短縮、学校・施設給食でのコスト削減等、様々な価値を生み出すことができます。

一方で、MSGは長年にわたって生活者から「ケミカルで健康を害するものではないか」という漠然とした不安を抱かれてきました。「無添加」「化学調味料不使用」「NO MSG」等の表示が風評を生み、いまだに生活者の間に誤解が残っています。

味の素グループは、世界中の生活者がネットでつながり、食の安全・安心や健康への関心が高まっている今を好機と捉え、様々なメディアを通じて事実や科学的根拠に基づく情報を生活者と積極的に共有しています。安全性に対する誤解を解くだけでなく、風味の向上、減塩効果、高齢者の栄養改善効果等、MSGの有用性を世界に広める取り組みを推進しています。

各地で展開するコミュニケーション活動

実績

GRI417-DMA

味の素グループは、2018年9月に米国で開催したWorld Umami Forum(WUF)を皮切りに、MSGの正しい情報の浸透に向け積極的にコミュニケーション活動を展開しています。

日本におけるリスクコミュニケーションの実践

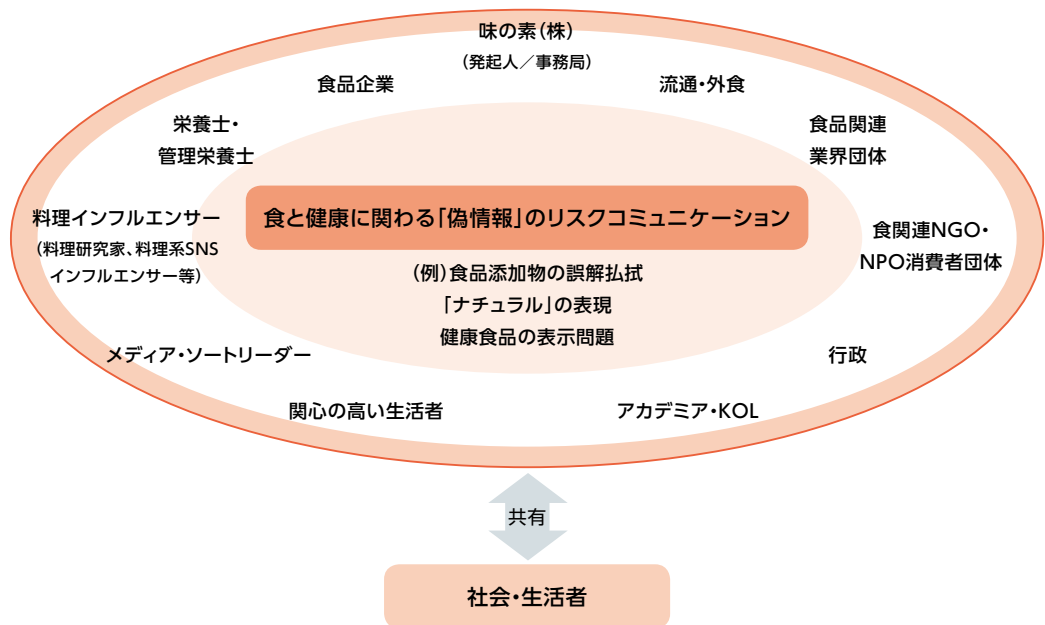
味の素(株)は、2019年4月・7月・11月の3回にわたって、メディア懇談会を開催しました。

第1回は「食品表示問題による社会課題とは」をテーマに食品添加物の外部有識者を交えて議論し、MSGの誤解や無添加表示に対する問題提起を行いました。第2回は「なぜフェイクニュースは消えないのか」をテーマに、MSGの安全性と風評について各界有識者がパネルディスカッションを行いました。この2回の懇談会を通じて、発信者側の「安全だと伝えたい」という思いと生活者側の「安心したい」思いの間に大きな隔たりがあり、「正しい／間違っている」という議論では生活者の納得を得ることはできないという学びを得ました。

そこで第3回は「現代に必要なリスクコミュニケーションとは」をテーマとし、SNSを含む様々なメディアに偽情報が氾濫する中、生活者が風評によるパニックを起こさないためのコミュニケーションについて、講演とパネルディスカッションを行いました。この場で味の素グループは、組織・市場・業界・個人の立場の枠を超えた新しいリスクコミュニケーションの「場」を立ち上げ、生活者と共に「食と健康」に関する正しい情報を分かち合い、真に健康で豊かな社会創造に貢献することを宣言しました。生活者にも参加いただくフォーラムを主催し、食と健康の偽情報のリスク払拭に向け、議論を積み重ねていきます。

製品の安全・安心の確保

味の素グループが提案するリスクコミュニケーション・フレームワーク



ナイジェリアにおけるポジティブな情報発信

ナイジェリアは北部と南部で宗教・文化が異なり、うま味調味料「AJI-NO-MOTO®」に対する生活者のイメージも北部と南部で大きく異なります。北部では生活者の約80%がポジティブなイメージを抱いているのに対し、南部では誤解や偏見から約70%がネガティブなイメージを持っています。南部の生活者の誤解払拭に向け、味の素グループは、医師、栄養士、家庭科教師等、影響力のある方々に対して大学教授と共に科学的根拠に基づく情報を伝えるセミナーの開催や、医学団体のトップと共にラジオの生番組に出演してリスナーの質問に答える等の活動を行ってきました。また、WUFに参加した2名のインフルエンサーをアンバサダーとして起用し、ライブストリーミングや料理動画等をSNSを通じて積極的に発信しています。

ナイジェリアは子どもの栄養不良に悩む一方、生活習慣病比率が世界でもワーストクラスで、その一因に塩分の過剰摂取が挙げられています。今後は「AJI-NO-MOTO®」の活用が減塩につながることも訴求し、ナイジェリアの方々の健康的な生活の実現に貢献していきます。

ベトナムにおけるステークホルダー別の情報発信

ベトナム味の素社は、WUF後、ステークホルダー別の情報発信を進めています。

公的機関向けには、MSGの安全性やMSGを使った減塩法を紹介するプレゼンテーション資料を提供し、保健省予防医療局の会議やワークショップ等で、保健医療従事者への発信に活用していただいています。

生活者向けには、報道機関に対してWUFに関する情報提供を行い、37社から発信された多数の記事を通じてMSGに対する正しい理解を促進しました。

また、WUFの内容をもとに、MSG・うま味に関する従業員教育にも力を入れています。

製品の安全・安心の確保

米国における多角的なうま味・MSGの普及活動

味の素グループは、WUF以降も継続して、米国の様々なステークホルダーに向けて積極的な情報発信を行っています。

例えば、管理栄養士向けには、展示会(Food & Nutrition Conference and Expo)でうま味を活用して減塩したプラントベースのサラダの試食を行い、おいしさを損なうことなく減塩できることを実感していただきました。また、調理師学校を訪問し、学生たちにMSGの基礎知識と最新情報を伝達するとともに、クッキングコンペティションを開催し、うま味を活かした料理の創作意欲を喚起しました。さらに、食に興味があるミレニアル世代(1980年代から90年代中頃までに生まれ、正しいと思ったことを積極的に発信する傾向がある層)等に向けた情報発信にも力を入れています。

こうした一連の取り組みもあり、米国でのMSGに対する興味やポジティブな意識は顕著に高まってきました。管理栄養士と食関与の高い生活者を対象に実施したアンケート調査では、MSGに対するパーセプションが改善しました。今後もMSGの安全性や減塩効果等を訴求し、おいしく満足できる食事を実現するための提案を継続していきます。

米国における上記関連調査の結果

調査対象	調査項目	2018年度	2019年度
管理栄養士	MSGは食べても安全であると考える率	52%	66%
	たずねられた場合にMSGは食べても安全であると答えると思う率	32%	47%
	MSGはうま味をもたらすと理解している率	50%	67%
食関与の高い生活者	うま味の認知率	66%	86%
	MSG入り食品を避ける率	39%	31%
	MSGは食べても安全であると考える率	65%	69%

製品の安全・安心の確保

▶ Merriam-Webster
 (英語のみ)

TOPIC

SNSを活用したMSGの正しい理解の普及・促進(米国)

1970年代、米国ではMSGが入った中華料理が頭痛や動悸等の症状を引き起こすといった投稿から、人々の間でそれらの症状にはMSGとの因果関係があるとの誤解が広まり、「Chinese Restaurant Syndrome (CRS : 中華料理店症候群)」と称されるようになりました。CRSは、当時の反アジアの気運に乗り、MSGに対するネガティブな社会通念として定着していきました。1980~90年代にかけて論争は続きましたが、米国食品医薬品局 (FDA) および国連のFAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA) がMSGの安全性に問題はないことを公表し、科学的検証データという揺るがない事実によって、MSGとCRSとの因果関係は否定されました。しかし、一度定着した生活者の誤解を説くことは簡単ではなく、現在でも「NO MSG」を掲げるレストランや食品メーカーがあるように、MSGの安全性について懸念を抱かせる状態が続いています。

2020年1月、味の素グループは「#RedefineCRS」と題した施策を実施しました。有名シェフ、著名人、医師を起用して動画を制作し、人々に認識されているCRSの定義に疑問を投げかけつつMSGが安全であることをSNSで広く呼びかけたのです。すぐさま様々な人から多くの反響の声が上がり、複数のメディアにも取り上げられ、大きな動きとして広がりました。事実関係を確認後、権威のある辞書 Merriam-WebsterはCRSの定義の見直しを行い、次のような変更を加えました。

1. 時代遅れで、場合によっては人種差別的な不快感を与えるという記載の追加
2. これまでの研究の結果、起こるとされる症状とMSGの関係が証明できなかったという注釈の追加

旧定義

Merriam-Webster ONLINE

Chinese restaurant syndrome

DICTIONARY THESAURUS

Chinese restaurant syndrome
 NOUN

Definition of Chinese restaurant syndrome
 : a group of symptoms (such as numbness of the neck, arms, and back with headache, dizziness, and palpitations) that is held to affect susceptible persons eating food and especially Chinese food heavily seasoned with monosodium glutamate

First Known Use of Chinese restaurant syndrome
 1968, in the meaning defined above

新定義

Merriam-Webster ONLINE

Chinese restaurant syndrome

DICTIONARY THESAURUS

Chinese restaurant syndrome
 NOUN

Definition of Chinese restaurant syndrome
 dated, sometimes offensive
 : a group of symptoms held to affect susceptible persons eating food heavily seasoned with monosodium glutamate : MSG SYMPTOM COMPLEX

NOTE: The term *Chinese restaurant syndrome* was coined in the late 1960s following reports of people having bad reactions to food seasoned with monosodium glutamate in Chinese restaurants. Research in the years since has failed to establish a clear link between those adverse reactions and the consumption of MSG, and the term *Chinese restaurant syndrome* has been criticized as misleading and potentially offensive. It has been replaced in medical literature by *MSG symptom complex*.

First Known Use of Chinese restaurant syndrome
 1968, in the meaning defined above

味の素グループは、「#RedefineCRS」施策のように、生活者のMSGへの誤解を払拭し、MSGの価値をより多くの人に伝えるべく、継続的に様々な方法でコミュニケーションを展開していきます。