

フードロス低減への貢献

実績

GRI306-DMA
 GRI306-2
 GRI307-DMA

▶ 統合報告書2020
 P45

フードロスの定義と範囲

味の素グループでは、発生した食品廃棄物(可食部)のうち飼料化・肥料化したものを除き、廃水処理、埋め立て、焼却等により処理・処分されたものを「フードロス」と定義しています。飼料化・肥料化した食品廃棄物については、バイオサイクルによって自然に戻され食糧の再生産につながることから、フード「ロス」とは位置づけていません。

フードロス削減目標

味の素グループは、2050年度までに製品ライフサイクル全体で発生するフードロスを2018年度比で半減するという長期ビジョンを掲げ、まずは2025年度までに原料受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを、2018年度比で半減することを目標としています。

2019年度のフードロス発生量は、17-19中計の基準年である2016年度に対して2%増、20-25中計の基準年である2018年度に対しては6%増という結果でした。現在、詳しい発生原因の解析等を進めており、今後はそれに応じた発生削減に取り組んでいきます。

なお、17-19中計においては、フードロス削減の基準年度を2016年度としていましたが、2017年度以前は集計精度が十分でなかったことから、20-25中計では基準年度を2018年度に再設定しました。

フードロス削減目標と実績(17-19中計)

	2017年度実績	2018年度実績	2019年度目標	2019年度実績
原料受け入れからお客様納品までのフードロス ^{*1} 削減率(発生量)(対2016年度)	4%増加	17%増加 ^{*2}	15%減	2%増加

※1 17-19中計では飼料化・肥料化したものを含む。

※2 新たに味の素グループに加わった会社分を補正。

フードロス削減目標と実績(20-25中計)

	2019年度実績	2020年度目標	2025年度目標
原料受け入れからお客様納品までのフードロス削減率(発生量対生産量原単位)(対2018年度)	6%増	20%削減	50%削減

味の素グループで発生する主なフードロスは、以下の通りです。

1. 原料・仕掛品：製品改訂、生産品目変更、使用期限切れ、生産トラブル等により発生する廃棄
2. 製品：製品改訂や生販管理ミスによる賞味期限切れで発生する在庫、誤出荷等による返品、倉庫や配送時の破損品、サンプル品の廃棄
3. 工場の標準作業でのロス：製品切り替えのためのライン洗浄、抜き取り検査等の標準作業で発生する廃棄物

フードロス削減のロードマップにつきましては、統合報告書2020をご覧ください。

フードロスの低減

実績

製・配・販連携によるフードロス削減

日本のフードロスは年間約612万トン(2017年度農林水産省推計)と、世界の食糧援助量約390万トン(2018年国連世界食糧計画調べ)の約1.6倍となっています。味の素(株)は、2011年より経済産業省および農林水産省と共に製・配・販で連携して「賞味期限の年月表示化」「賞味期間の延長」「納品期限の最適化」を検討し、2018年8月には、味の素(株)および味の素AGF(株)の家庭用主要製品で、賞味期間の延長と賞味期限の年月日表示から年月表示への切り替えを完了しました。

■「賞味期限の年月表示化」によるサプライチェーン全体でのメリット

- ・管理対象ロット数の減少
- ・保管スペースの極少化
- ・倉庫や店舗でのオペレーションの簡素化

また、2019年12月に米国のWRI(World Resources Institute、世界資源研究所)が提唱する「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」の日本プロジェクトに参画しました。今後も官公庁および製・配・販各層の連携を図り、サプライチェーン全体でのフードロス削減を推進します。

独自技術を活かした、フードロス低減への貢献

外食や中食(家庭外で調理されたものを購入し、家庭内で食べる食事)が日常的になるにつれ、外食産業や小売店でのフードロスが大きな課題となっています。

味の素(株)は、日本において、酵素技術や独自の配合技術を活かし、炊きたての食感を長時間保持できる「お米ふっくら調理料」、唐揚げに代表される厚切り肉メニューで、冷めてもおいしさを維持できる「唐揚げ・お肉ジューシー調理料」、時間が経っても肉本来の味わいがしっかり感じられる「コクのチカラ[®]」、必要な分だけメニューに合わせて濃度やとろみを調節できる「クノール[®]ビーフ香り立つデミグラスソース」等を通じて、外食・中食産業のお客様のフードロス低減に貢献しています。



「お米ふっくら調理料」



「唐揚げ・お肉ジューシー調理料」



「コクのチカラ[®]」



「クノール[®]ビーフ香り立つデミグラスソース」