

私たちの環境活動

エネルギー使用量を1990年度比原単位で**22%削減**

CO₂発生量を1990年度比で**14%削減**

SO_x排出量を1980年度比で**約80%削減**、NO_x排出量を**約40%削減**

ゼロエミッション達成率**88%**、資源化率**82%**を達成

排ガス中のダイオキシン濃度の**自主基準(法定基準の1/10)**を設定

容器包装の**省資源化の推進**および**リサイクル適性・廃棄適性を向上**

食品廃棄物リサイクルの推進

社会・地域への貢献

⋮

詳細な数値データやさまざまな取り組み事例も

ご紹介したいのですが、

この小冊子では味の素グループ環境活動の
基本的な考え方からお伝えしたいと思います。

あしたのもと
AJINOMOTO®



“ 自然の恵み ”。これが、私たち味の素グループが提供する商品の源泉です。1909年に世界で初めてうま味調味料「味の素」を発売して以来、さとうきびやとうもろこしなどの天然素材を微生物の力で発酵させて製品にする「アミノ酸製法」への知見を蓄積するとともに、食と健康を支えるアミノ酸のさまざまな可能性を追求することで、加工食品、飼料、医薬品分野などへと事業を拡大してきました。

そして現在、味の素グループは日本を含む世界22の国・地域に拠点を設けて、**グローバルな事業展開**を進めています。こうした海外における事業展開においては、「各地域の生活や文化に根ざして事業を

私たちの環境活動——“ これまで ”と“ これから ”





進める」という基本コンセプトが貫かれています。単に生産・販売を行うことにとどまらず、各地域の自然特性に応じて、資源活用や副生物の有効利用を行う**資源循環**にも取り組むことで、より広く、より深く、各地域の発展に貢献しようと努力しています。


このように、自然環境と密接な事業を展開する私たちにとって、環境への取り組みが、経営の最優先課題の一つであることは言うまでもありません。そしてその取り組みにおいて重要なのは、**味の素グループとして取り組むべきテーマを明確にし**、その改善に向けた取り組みを重ねていくことだと考えています。なぜなら、事業活動と環境との関わり

は各企業によって異なるからです。

そうした観点から、味の素グループでは大きく3点の

テーマを掲げています。まず、1点目は**水・エネルギー使用量の削減**  です。アミノ酸の発酵・生産工程では、蒸気、冷却用水、洗浄水が

用いられるため、大量の水資源とエネルギーが必要となるからです。2点目は、**副生物の有効利用**  を図ることです。発酵工場では、副生物として母液(発酵液から主目的生産物を取り出した

残液)が大量に生じますので、この有効利用が重要なテーマとなるわけです。そして3点目が、**容器包装への取り組みと食品系生ゴミの資源化や廃棄される商品の削減**  です。私たちが提供する

商品の中身、つまり食品そのものは、食べてしまえば環境負荷は少ないのですが、食べた後にごみとなっ

てしまう“容器包装”や、製造・流通過程で発生する“食品循環資源”の有効利用への取り組みが、食品

メーカーとして重要なテーマといえます。

私たち味の素グループは、こうしたテーマに対して地道に着実に取り組むことで、社会から求められる

存在となるよう努力を続け「**地球的な視野にたち、“食”**

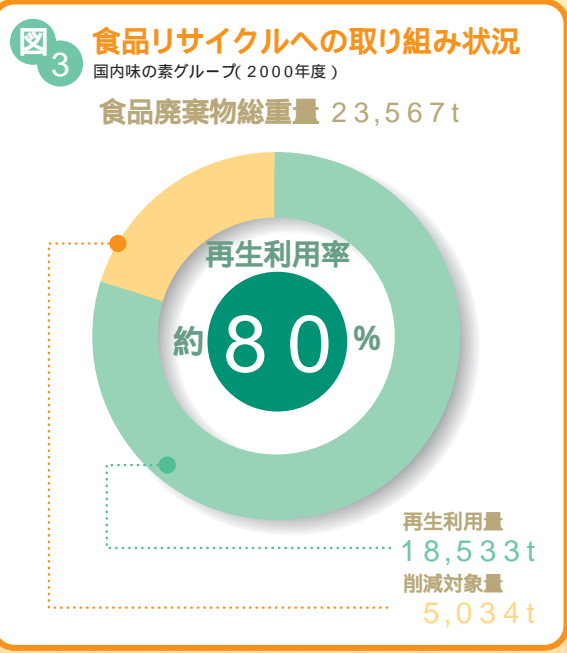
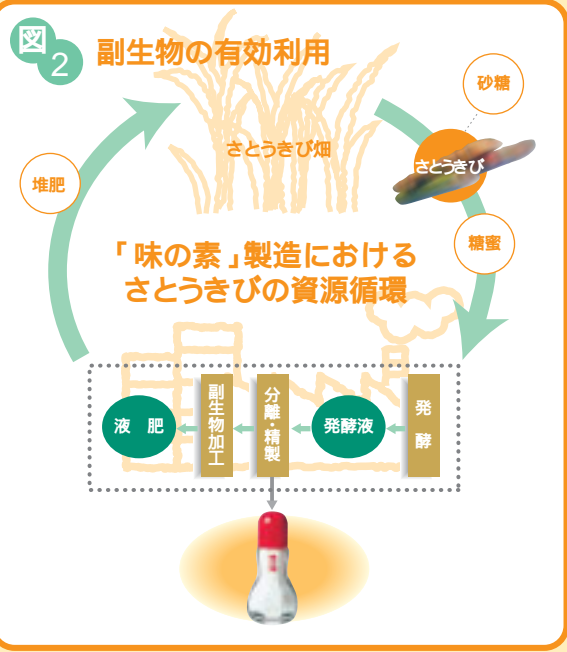
と“**健康**”、そして明日のよりよい生活に貢献します」という自らの企業理念を実践していきます。そして、

その取り組みと成果を公表することで、社会とのコミュニケーションをより一層深めていきたいと考えています。

その取り組みと成果を公表することで、社会とのコミュニケーションをより一層深めていきたいと考えています。

その取り組みと成果を公表することで、社会とのコミュニケーションをより一層深めていきたいと考えています。

その取り組みと成果を公表することで、社会とのコミュニケーションをより一層深めていきたいと考えています。



製造・加工工程における取り組み

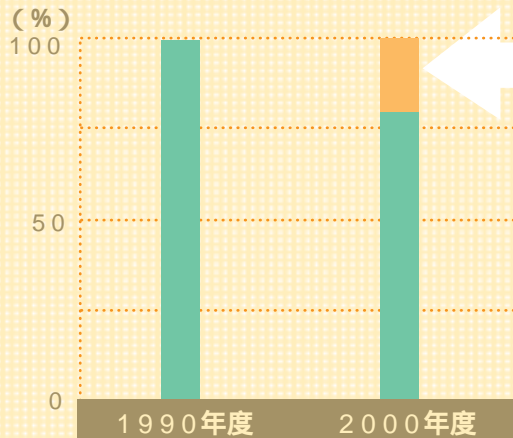
限りある資源を有効に活用し、省エネルギーに向けて取り組んでいます

省エネルギーの推進

(味の素(株)国内3工場)

1990年度から2000年度までの10年間に、エネルギー使用量原単位*を1990年度比で22%削減しました。

*原単位:生産金額当たりのエネルギー使用量



22%
削減

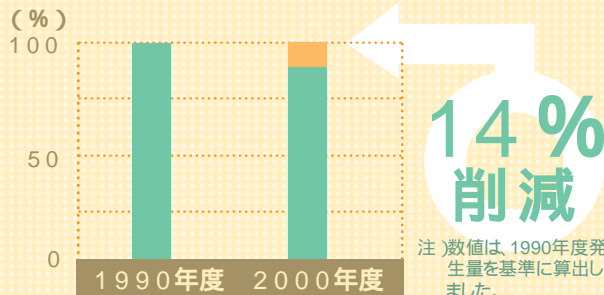
注)数値は、1990年度原単位を基準に算出しました。

クリーンな環境を守ります

CO₂発生量を削減

(味の素(株)国内3工場)

1990年度から2000年度までの10年間にCO₂発生量を14%削減しました。



14%
削減

注)数値は、1990年度発生量を基準に算出しました。

環境影響物質の管理

(味の素(株)国内3工場)

焼却...排ガス中のダイオキシン濃度の自主基準(法定基準の1/10)を定め、管理しています。

大気...1980年度から2000年度までの20年間に、SO_x排出量を約80%削減、NO_x排出量を約40%削減しました。

水質...排水中に含まれるBOD、窒素、リン分は余剰汚泥として固定し、肥料原料として再利用しています。



地球温暖化を防ぐために

深刻化する地球温暖化を抑制するために、CO₂(二酸化炭素)をはじめとする温室効果ガスの発生を削減していかなければなりません。

味の素グループでは、「京都議定書」で定められた「2008年~2012年の平均排出量を、1990年度比で6%削減する」を目標に、さらなる改善を続けていきます。

地球のために!身近なことから始めてみよう

ガスコンロの火加減は、鍋底からはみ出さないように!

食器を洗う時の設定温度を40 から30 に!

CO₂削減(炭素換算)量(年) 4.4 kg 節約できる光熱費 760円

CO₂削減(炭素換算)量(年) 18.5 kg 節約できる光熱費 3,170円

料金設定 都市ガス 110円/m³
資料 東京ガス(株)

商品の容器包装における取り組み

環境に配慮した容器包装の開発・改善を行っています

ほんだし 煮物上手



分別しやすく

使用後に分別できるキャップ「はずせる君」の導入



省資源化

びんの厚みを薄くして、ガラスの使用量を18%削減

省資源化

梱包用ダンボールの中仕切りを廃止し、紙の使用量を35%削減

オリーブオイル



分別しやすく

使用後にキャップが簡単にはずせます
01日本パッケージングコンテスト
日本商工会議所会頭賞受賞

分別しやすく

プラスチックシュリンクラベルにミン目を入れていきます

省資源化

びんの厚みを薄くして、ガラスの使用量を20%削減

環境逸品ギフト



箱とふたを一体化し、紙の使用量を16%削減

省資源化



省資源化

箱を縦型・ミン目開封にし、さらに20%削減



サラダ油スタンディングパウチ

食用油初のスタンディングパウチ!



プラスチック使用量を53%削減

省資源化

つぶしやすく

容積を1/10に削減

09日本パッケージングコンテスト
通商産業大臣賞受賞



CHECK 2 分別排出を推進するために

容器包装を資源として甦らせるための第一歩は分別排出を行うことですが、その目印となるのが、「識別表示」「材質表示」です。味の素グループでは、法律で表示が義務付けられている識別表示に加えて、自主基準として材質表示も行っています。

ほんだし50g袋



「識別表示」



「材質表示」

包装材料の材質
袋:PE(ポリエチレン)、R(紙)
リサイクルは、お住まいの自治体の定める方法に従ってください。

捨てる前に確認! 識別表示

容器包装材料は、品質保持などの目的で、複数の材質が使用されていたり、一見ただけではその材質が分かりにくいものがあります。正しい分別をするため、捨てる前には識別表示をご確認下さい。
*分別収集方法は、各自治体によって異なりますので、各自治体の定める方法に従って下さい。

識別表示例



プラスチック



アルミ缶



紙



PETボトル



スチール缶

廃棄物削減とリサイクルへの取り組み

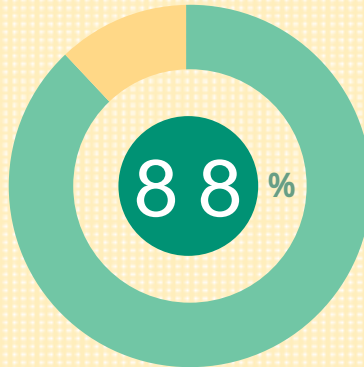
廃棄物の有効利用を通じて、ゼロエミッションを目指しています

ゼロエミッション活動

味の素グループのゼロエミッション活動とは、事業活動によって発生する廃棄物をできるだけ有効に活用する(=資源化)もしくは自社で処理することによって、廃棄物の外部処分をゼロにする取り組みのことで、味の素グループでは、2010年までに、ゼロエミッション達成率99%、資源化率95%を目標に取り組みを進めています。

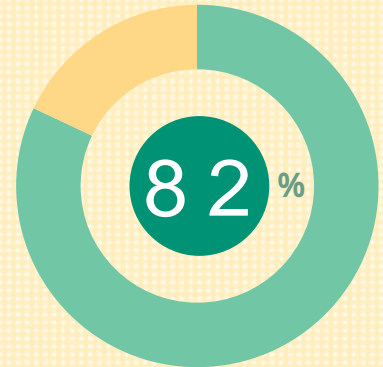
ゼロエミッション達成率

国内味の素グループ(2000年度)



資源化率

国内味の素グループ(2000年度)



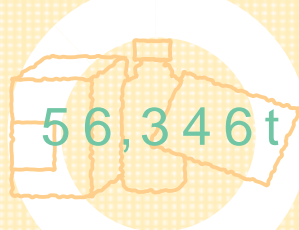
容器包装のリサイクル義務を果たしています

容器包装 リサイクル法への対応

容器包装を製造及び使用する事業者は、容器包装のリサイクル義務を負うことが、法律で定められています。味の素グループでは、容器包装の材質別重量に応じて算出される「再商品化委託費用」を負担することで容器包装リサイクルに取り組んでいます。

家庭から出る 容器包装排出量*

(2000年度)



*味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素製油(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)各社の製品

再商品化委託費用

(2002年度)



*味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素製油(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)各社の合算



3 循環型リサイクル社会の実現に向けて

循環型リサイクル社会の実現を目指して、政府、自治体、企業、消費者それぞれが努力を重ねることが求められています。味の素グループでは、ゼロエミッション活動やグリーン購入を積極的に推進しています。



発酵副生物から作られた有機質液体肥料をさとうきび畑へ散布(タイ)



PETボトルからできたリサイクルユニフォームを利用

こんな商品に生まれ変わります!

- ガラスびん → ガラス製容器 / 土木・建築資材に
- 紙 → 再生紙 / 各種紙製品 / 建築資材に
- プラスチック → 文房具・日用雑貨などプラスチック製品 / 工業用材料に
- PETボトル → 繊維 / シート / ボトル / ユニフォームに

材質別再商品化委託単価(2002年度)

ガラスびん無色	3.6円/kg
ガラスびん茶色	7.8円/kg
ガラスびんその他の色	9.1円/kg
紙	42円/kg
プラスチック	82円/kg
PETボトル	75.1円/kg

社会貢献の取り組み

環境の保全とともに、社会の発展に向けた取り組みも推進しています

食・栄養・保健分野における国際協力



子供たちの栄養状態を調査するために、体重計を寄贈
フィリピン・インテグレーション・プロジェクト



貧血予防のため、鉄分の錠剤を配布
インドネシアの小学校の栄養改善プログラム

国内外の社会活動



高齢者向け配食サービスのボランティア活動を支援
(写真提供:ふきのとう)



ペルーの小学校の新校舎建設を支援

従業員の社会活動



休眠衣料品を日本救援医療センターへ寄贈



事業所周辺の清掃活動

荒廃地のさとうきび栽培復興事業



ピナツボ火山灰によって衰退したフィリピンのさとうきび栽培の復興を目指して、JICA(国際協力事業団)支援のもと、現地製糖会社と復興事業をスタート。荒廃地における栽培技術の開発に取り組んでいます



企業市民としての責任を果たすために

地域のボランティア活動への参加や募金活動などボランティアのスタイルはさまざまです。味の素グループではボランティア休暇制度やボランティア情報の提供など、従業員一人ひとりが良き市民として社会活動をするための支援を行っています。

<社会貢献活動理念>

私たちは良き企業市民として、「食と健康」を中心に、世界の人々の生活の質の向上に向け、社会貢献活動を推進します。

<スローガン>

「社会と共に歩み、社会から学ぶ」

できることから始めるボランティア

- 捨てればゴミ、集めれば国際協力 (例)
- 使用済み
プリペイドカード1枚 寄生虫に感染した子供たちに
飲ませる虫下しの薬3錠分に
- 送り先: (財)家族計画国際協力財団(ジョイセフ) (例)
- 書き損じハガキ タイやラオスの子供1人分
の1年間の奨学金に
- 送り先: 日本国際交流センター

環境保全と経済発展の両立へ 私たちは、持続可能な社会の実現を目指しています。

味の素グループ理念

私たちは、地球的な視野にたち、“食”と“健康”、そして明日のよりよい生活に貢献します。

味の素グループ環境基本方針

環境理念

私たちは、地球環境とグローバルな企業活動との調和を図り、継続的な環境改善に努め、よりよい社会の実現に貢献します。

環境基本方針

- 1 環境に対するグローバルな動向に関心を持ち、的確な対応に努めます。
- 2 地球環境への負荷の低減に努めます。
- 3 資源を大切にすることを原点に、省資源・省エネルギーに努めます。
- 4 資源の有効利用や環境の改善に役立つ、新技術、新システムの開発に努めます。
- 5 環境保全に関する教育、啓発と情報提供及び外部との連携に努めます。

この小冊子では、主に国内味の素グループの2000年度の環境への取り組みをご紹介します。
より詳しい内容は、「味の素グループ環境報告書2001」及びホームページをご覧ください。



環境報告書



トップページ

会社案内

環境への取り組み

環境活動に関する情報は「会社案内」のなかの「環境への取り組み」ページをご覧ください。

ホームページ <http://www.ajinomoto.co.jp>

お問い合わせ先

〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号

味の素株式会社 環境部

Tel. 03-5250-8169 Fax. 03-5250-8318



この小冊子は、環境に配慮し、さとうきびの繊維(バガス)より作られた紙、並びに大豆インクを使用しています。