

サステナビリティレポート 2023



目次

サステナビリティの方針と体制

CEOメッセージ	P002
サステナビリティ担当役員メッセージ	P003
味の素グループビジョン	P004
マテリアリティ	
味の素グループにとっての重要な項目 (マテリアリティ) の特定プロセス	P007
マテリアリティ関係図	P008
味の素グループにとっての 重要な事項 (マテリアリティ)	P009
ESG・サステナビリティに関する体制	P016
ステークホルダーとの対話・連携	
ステークホルダーエンゲージメント	P018
社外ステークホルダーからの期待と提言	P019

2022年度の活動報告 P023

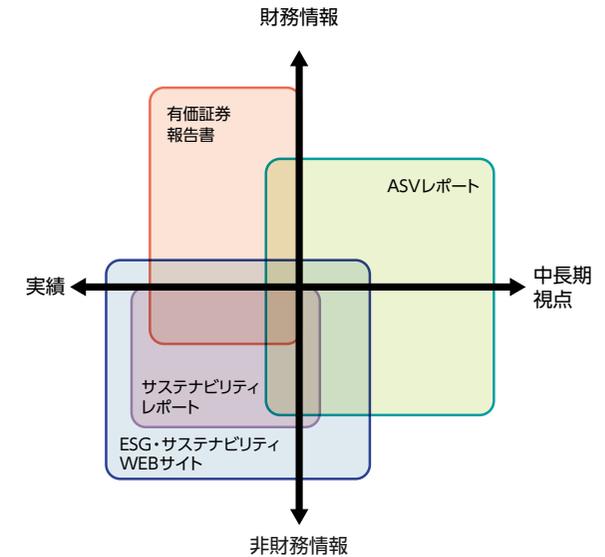
主要な取り組みと進捗	P024
10億人の健康寿命を延伸	P027
環境負荷を50%削減	P044
社会	P087
ガバナンス	P119

編集方針

GRI2-2, GRI2-3

今年から名称を従来の「サステナビリティデータブック」から「サステナビリティレポート」に変更しました。「サステナビリティレポート」は、味の素グループのサステナビリティの考え方や取り組みについて、健康・栄養、環境 (E)、社会 (S)、ガバナンス (G) の観点から、数値データと共にお伝えするレポートです。「ASVレポート」(統合報告書)と併せて、サステナブルな価値創造に向けた味の素グループの姿を、株主・投資家の皆様をはじめとする全てのステークホルダーの皆様にご理解いただければ幸いです。本レポートはGRIスタンダードに準拠しています。

関連資料体系図



対象組織

原則として、味の素 (株) および連結子会社・持分法適用会社 (2023年3月31日現在) を「味の素グループ」と表記しています。グループ全体の情報を十分に把握できていない事象は、報告の都度、対象組織を明示しています。

対象期間

2022年度 (2022年4月～2023年3月)

ただし、過去の経緯やデータ、最近の事例を示すことが適当である場合は、この期間以外のものを報告しています。

より詳細な情報に関しては、当社WEBサイトに掲載しています。

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/>

ステークホルダーの皆様へ

GRI2-22



取締役
代表執行役社長
最高経営責任者

藤江太郎

私たち味の素グループは、アミノ酸の研究を起点として、アミノサイエンス[®]を軸に成長してきました。1908年に「日本人の栄養状態を改善したい」と願っていた池田菊苗博士が発見した「うま味」を、1909年に創業者・鈴木三郎助が「味の素[®]」として製品化したことからその歴史が始まりました。この創業時の「おいしく食べて健康づくり」という志は、100年以上経過した現在も、社会課題を解決しながら社会価値と経済価値の共創を目指す取り組みであるASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value) として受け継がれています。

昨今の、変化が非常に激しく予測が難しい事業環境下においては、私たちが拠り所とする志（パーパス）がますます重要になっています。このたび、味の素グループの「志」

を、従来の「アミノ酸のはたらきで食と健康の課題を解決」のその先を見つめ、「アミノサイエンス[®]で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」へと進化させました。この志には、経営層の思いだけでなく、当社グループの従業員から自発的に生まれた思いや、サステナビリティ諮問会議等をはじめとするマルチステークホルダーの皆様の期待に応えていくという決意が込められています。志の進化に伴い、私たちの経営理念である“Our Philosophy”についても進化をさせました。

▶ Our Philosophy

当社グループは、長期的なサステナビリティの課題やサステナブルな価値創造を追求していくため、2021年4月

にサステナビリティ諮問会議を設置し、ありたい姿の実現や長期の企業価値向上に向けて、様々なステークホルダーの皆様と対話を重ねてきました。そして、長期視点で当社グループが取り組むべき重要事項（マテリアリティ）を設定しました。今後、具体的な取り組みやKPI等を経営戦略に盛り込み、測定・開示しながら、ステークホルダーの皆様と対話を重ねてまいります。そして、2030年に向けて、フードシステムでつながる健康栄養課題の解決と環境への貢献にセットで取り組み、「10億人の健康寿命を延伸」と「環境負荷を50%削減」の2つのアウトカムを実現していきます。

私たちのコーポレートスローガンである“Eat Well, Live Well.”には、世界各地にさらなるおいしさをお届けするのはもちろん、毎日の食事を通じた健康づくりへの科学的取り組みや、アミノサイエンス[®]により人類が直面する食糧・医療・環境問題の解決、スマート社会の実現にも貢献していきたいという当社グループの決意が込められています。食と健康の課題解決のその先へ、アミノサイエンス[®]により人・社会・地球のWell-beingへ貢献し、“Eat Well, Live Well.”を実現していくために、これからも、従業員一人ひとりの心の底から生まれる「熱意」と、「志」を共有していただけるマルチステークホルダーの皆様の共感を原動力とし、ASV実現に邁進し、飛躍的かつ継続的な企業価値向上に努めてまいります。

※ アミノ酸のはたらきに徹底的にこだわった研究プロセスや実装化プロセスから得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称。また、それらを社会課題の解決やWell-beingへの貢献につなげる、味の素グループ独自の科学的アプローチ。

アミノサイエンス®でWell-being に貢献

GRI2-22



執行役常務
サステナビリティ・コミュニケーション担当

森島千佳

味の素グループは、事業を通じて社会価値と経済価値の共創に取り組むASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value) 経営を基本方針としており、経営のベースにサステナビリティを組み込んでいます。つまりサステナビリティは事業が考慮しなければならないテーマの一つではなく、経営や事業のベースに組み込むべきものとして位置付けています。

2023年2月に当社グループにとって重要な事項〈マテリアリティ〉を刷新しました。これは2050年を見据えた長期視点およびマルチステークホルダー視点で当社グループが持続的に価値を創造していくにあたって必要な能力、重要な視点、価値を整理したものになっています。

同じく2023年2月に、当社グループは志(パーパス)を「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献

する」に進化させました。パーパスとマテリアリティは密接につながっており、マテリアリティに紐づく取り組みは、まさにパーパス実現に向けたASVの取り組みであるといえます。

パーパスの実現に向けて、2030年までに達成すべき2つのアウトカムとして「10億人の健康寿命を延伸」と「環境負荷を50%削減」を掲げ、取り組みを推進しています。この健康寿命延伸に向けた健康栄養の取り組みと環境負荷削減の取り組みはフードシステムによってつながっているものと捉えています。両者に一緒に取り組むことで持続可能で強靱なフードシステムの構築に貢献していきます。

栄養改善においては、「妥協なき栄養」という独自のアプローチで、減塩や多様なたんぱく質の摂取、栄養バランス

の良い食事の提供を目指しています。また、メニューや献立全体で栄養を考える日本の栄養改善の強みをグローバルな栄養課題の解決につなげていくべく、行政のプロジェクトへの参画や国際機関とのエンゲージメントを精力的に行っています。

環境負荷削減においては、2050年に温室効果ガス排出のネットゼロ実現を目指して取り組むと共に、プラスチック廃棄物ゼロ化、フードロス削減、持続可能な原材料調達、水使用量削減および生物多様性の保全に、事業部門・海外法人・事業所メンバーが参画するサステナビリティ委員会傘下の各タスクフォースで取り組んでいます。

サステナビリティの取り組みテーマは各々が相互に影響を与え合うので、ホリスティックなアプローチが必要であり、当社グループの強みであるアミノサイエンス®を活かした当社グループらしい取り組みで人・社会・地球のWell-beingに貢献したいと考えています。例えば、当社グループの中核技術であるアミノ酸発酵においては、40年以上前からアミノ酸抽出後の栄養豊富な副産物(コプロ)を肥料や飼料としてほぼ100%活用してきており、コプロを発展させたバイオスティミュラント事業の展開も強化しています。またアミノ酸を活用した飼料事業においても酪農におけるGHG(メタン)排出削減の取り組みをインパクトある形に進化させてきています。これらはまさに味の素グループらしいフードシステムへの貢献といえます。これからも当社グループの強みであるアミノサイエンス®を最大限に活用し、環境負荷の削減、さらには環境へのポジティブな貢献を目指していきます。

味の素グループビジョン

Our Philosophy

考え方

GRI2-23

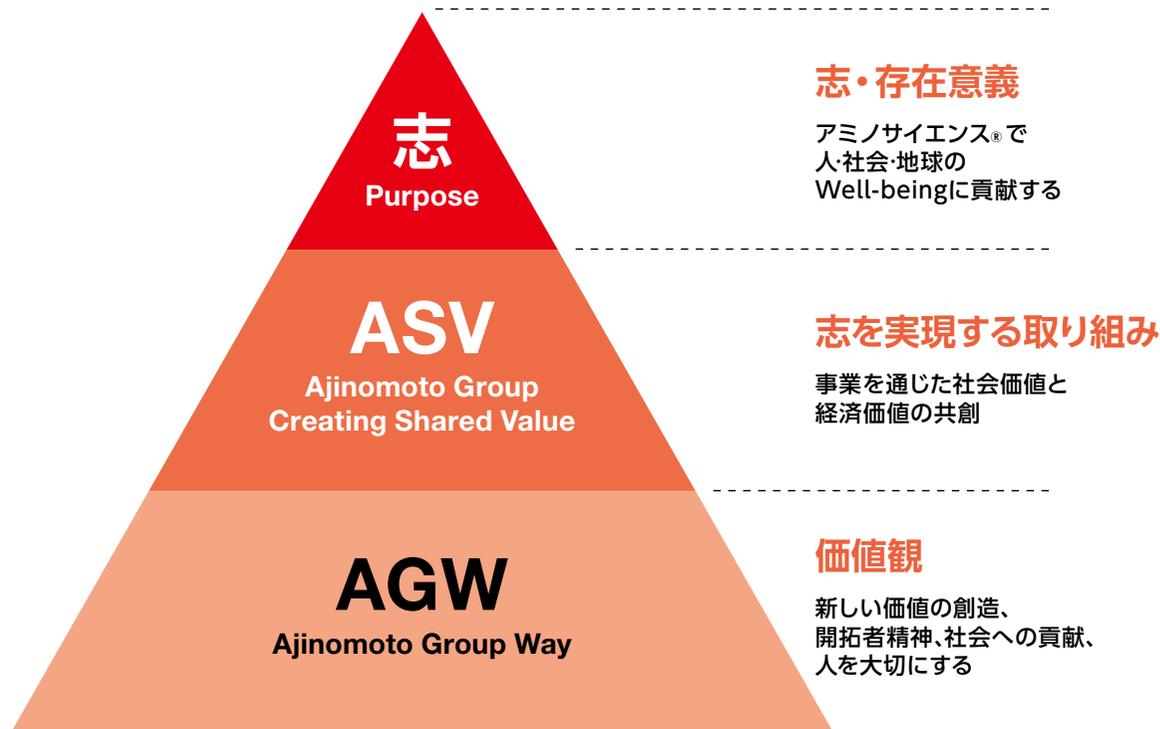
味の素グループは、創業以来一貫して事業を通じた社会課題の解決に取り組み、社会課題を解決しながら経済価値も創造し、成長につなげてきました。

この取り組みをASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value) と称し、ASVを志 (パーパス) を実現するための中核として位置付けています。

2023年2月、味の素グループの志 (パーパス) を従来の「アミノ酸のはたらきで食と健康の課題解決」から「アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献する」へと進化させました。味の素グループならではの強みであるアミノサイエンス®を活かし、食と健康の課題解決だけではなく、その先にあるWell-beingへも貢献したいという思いをこの新しい志に込めています。そして、志の進化に伴い、“Our Philosophy”をより簡潔かつ明確に整理し進化をさせました。

[▶ Our Philosophy](#)

コーポレートスローガン Eat Well, Live Well.



味の素グループビジョン

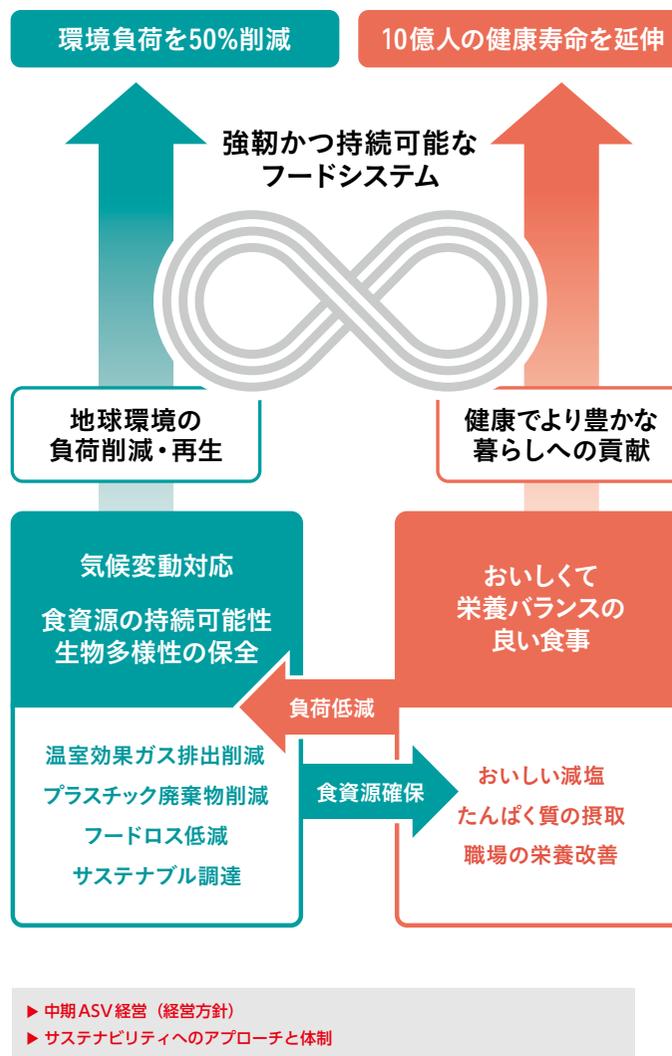
2030年 味の素グループのありたい姿

2030年アウトカム実現に向けた
サステナビリティの考え方

味の素グループがアミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献するためには、2030年までにフードシステムでつながる2つのアウトカムである「10億人の健康寿命を延伸」と「環境負荷を50%削減」を両立して実現することが必要と考えています。

味の素グループの事業は、健全なフードシステム※、つまり安定した食資源と、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。一方で、事業を通じて環境に大きな負荷もかけています。地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は当社グループの事業にとって喫緊の課題です。気候変動対応、食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって初めて「健康寿命の延伸」に向けた健康でより豊かな暮らしへの取り組みが持続的に実現できると考えています。味の素グループは事業を通じて、おいしくて栄養バランスの良い食生活に役立つ製品・サービスを提供するとともに、温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロス等による環境負荷の削減をより一層推進し、また、資源循環型アミノ酸発酵生産の仕組み（バイオサイクル）を活用することで、強靱で持続可能なフードシステムと地球環境の再生に貢献していきます。さらに、味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を最大限に活用し、イノベーションとエコシステムの構築により、フードシステムを変革していきたいと考えています。

※ 食料の生産、加工、輸送及び消費に関わる一連の活動



味の素グループビジョン

アミノサイエンス®

考え方

「アミノサイエンス®」とは、アミノ酸のはたらきに徹底的にこだわった研究プロセスや実装化プロセスから得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称です。また、それらを社会課題の解決やWell-beingへの貢献につなげる、味の素グループ独自の科学的アプローチのことを指します。これは、他企業が容易には真似できない、味の素グループの競争優位の源泉の一つです。

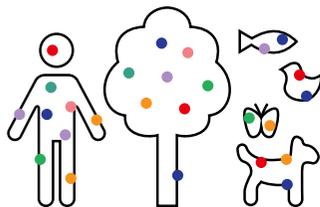
- ▶ アミノサイエンス®
- ▶ ASVレポート2023（統合報告書）P006

アミノ酸

すべての生きものの
カラダをつくる
基本物質

カラダのさまざまな
機能を担う

 アミノ酸



アミノ酸のはたらき

呈味機能
おいしくする

栄養機能
栄養を届ける

生理機能
体の調子を整える

反応性
新たな機能を生み出す

価値の創出

味の素グループの事業活動

食品系事業

アミノサイエンス®を
調味料・食品、冷凍食品に
活かした事業展開
(例：おいしさ設計技術®)

アミノサイエンス系事業

アミノサイエンス®を
ヘルスケア等に
活かした事業

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）の特定プロセス

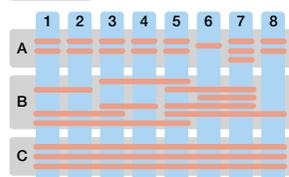
GRI3-1

味の素グループでは、2050年を見据えたマクロ環境の変化を踏まえ、ASVを通じた短中長期の価値創造能力に実質的な影響を及ぼす重要な事項（マテリアリティ）を特定しています。マテリアリティから機会・リスクを抽出し、重要度・優先度を明確にして、事業活動を展開しています。



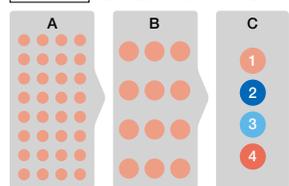
業務執行側で考える2030年、その先の未来についてサステナビリティ諮問会議へインプットし、各分野を代表する社外有識者、重要な分野で卓越した知識と視野を持つ社外の専門家をメンバーに含むサステナビリティ諮問会議での議論、フィードバックのプロセスを経て、取締役会で検討し、2023年2月に承認しました。

STEP1 課題／機会の抽出



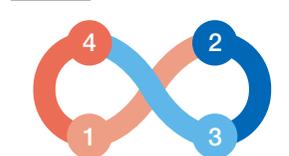
第一期サステナビリティ諮問会議のメンバーが、それぞれの立場を代表して重要な28の課題／機会を抽出しました。

STEP2 課題／機会の分類



課題／機会はより高次の12の要件にグループ化された後、さらに4つのドメインに分類されました。

STEP3 つながりの整理



変革とイノベーションを持続的に実現していくプロセスとして、それぞれの課題／機会のつながりを整理しました。こうした独自の整理の仕方によって、課題の整理にとどまらず、長期視点の取り組み方も示しています。

▶ 第一期サステナビリティ諮問会議 取締役会への答申

次ページで詳細を掲載

マテリアリティ関係図

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）は、味の素グループが長期にわたり持続的に社会価値と経済価値を共創し続けるための重要な事項です。

下の図は、長期視点で企業価値を上げていくための重要な事項とそのつながりを整理した「マテリアリティ関係図」です。

アミノサイエンス®の力や可能性（Scientific Possibilities）と、人・社会・地球のWell-beingに貢献するストーリーの力（Story of Well-being）を結び付けてこのサイクルを回すことで、サステナブルに成長していくという考え方を示しています。①共創力を磨き、②生活者視点をもって③Well-beingを実現し、事業活動を通じて、④共創された価値を還元していきます。

そしてこれらをつなぐ環は、インフィニティ（永遠）を象徴しており、①から④をつなげて回し続けることで、サステナブルに社会価値と経済価値を共創し続けるという意味を含んでいます。

① **共創力** を磨き、 ② **生活者視点** をもって ③ **Well-being** を実現し、
事業活動を通じて ④ **共創された価値** を還元していく

アミノサイエンス®によるWell-being

4. 価値共創 (ASV)

- 4.1 Living well
健康寿命
- 4.2 Co-wellbeing
コー・ウェルビーイング
- 4.3 Value creating solutions
ソリューションによる
価値創造

1. 共創力

- 1.1 Transformative
innovation capability
変革能力
- 1.2 Transparent & objective
透明性・客観性
- 1.3 Constructive engagement
for co-creation
共同力



2. 生活者視点

- Holistic & inclusive perspective
ホリスティック&
インクルーシブ視点 2.1
- Local community perspective
地域コミュニティ視点 2.2
- Future generation perspective
未来世代の視点 2.3

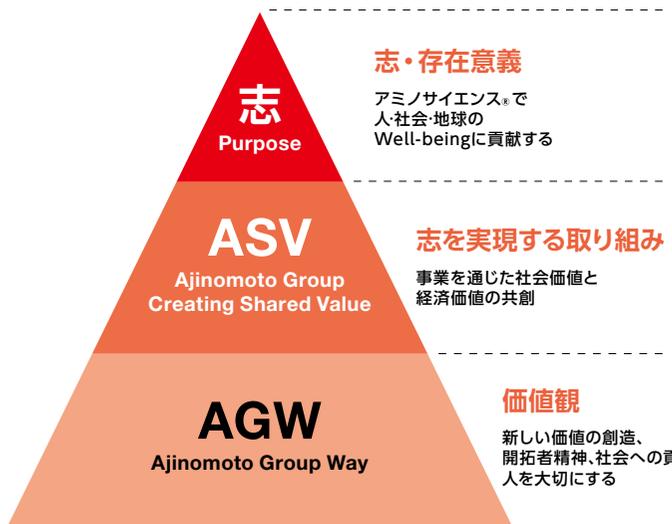
3. ウェルビーイング

- Human wellbeing
ヒューマン・
ウェルビーイング 3.1
- Community wellbeing
コミュニティ・
ウェルビーイング 3.2
- Planetary wellbeing
地球のウェルビーイング 3.3

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ） GR13-2

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）は、経営や従業員の思いや、様々なステークホルダーからの期待が反映されるプロセスで策定しています。事業戦略にも密接に関わり、志（パーパス）そして現場の取り組みと深くつながっています。志（パーパス）の実現に向けて、マテリアリティに紐づいた「取り組み」「目標・KPI」「リスク・機会」を整理、策定しました。今後、味の素グループのASV経営に実装し、取り組んでいきます。

コーポレートスローガン
Eat Well, Live Well.



アミノサイエンス®によるWell-being

4. 価値共創 (ASV)

- 4.1 Living well 健康寿命
- 4.2 Co-wellbeing コー・ウェルビーイング
- 4.3 Value creating solutions ソリューションによる価値創造

1. 共創力

- 1.1 Transformative innovation capability 変革能力
- 1.2 Transparent & objective 透明性・客観性
- 1.3 Constructive engagement for co-creation 共同力



2. 生活者視点

- 2.1 Holistic & inclusive perspective ホリスティック&インクルーシブ視点
- 2.2 Local community perspective 地域コミュニティ視点
- 2.3 Future generation perspective 未来世代の視点

3. ウェルビーイング

- 3.1 Human wellbeing ヒューマン・ウェルビーイング
- 3.2 Community wellbeing コミュニティ・ウェルビーイング
- 3.3 Planetary wellbeing 地球のウェルビーイング

14の主要なリスクと機会

主要な取り組みとKPI

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）、それに基づくリスク・機会を踏まえた志を実現するための「取り組み・KPI」

マテリアリティ

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ：12の要件とその解説）

重要な事項 (マテリアリティ：12の要件)	解説
1.1 変革能力	フードシステムの質や、レジリエンス、サステナビリティを高めるイノベーションを促進する、「アミノサイエンス®」（バイオサイエンスを含む）の深化と応用。
1.2 透明性・客観性	社会・環境課題のソリューション推進に不可欠なガバナンス体制を進化させ、社会価値・経済価値の創出を評価・測定するためのスタンダードづくりに積極的に参画する。
1.3 共同力	グローバルな知のプラットフォームに組み込まれた地域の資産、資源を効率的に活用できる誠実なプラットフォーマーとして、地域社会の長期的な発展を総合的（ホリスティック）に促進。
2.1 ホリスティック&インクルーシブ視点	個人それぞれの主観的ウェルビーイングを向上するための、生活者視点を起点とするR&D能力の向上。
2.2 地域コミュニティ視点	現地の文化や価値観への理解と尊重に基づき、地域の権利を尊重し、権益を促進するような食製品、生産の推進。
2.3 未来世代の視点	将来の人口動態におけるライフステージ課題を理解し、長期的な健康に対する意識を高め、栄養をベースとしたソリューションを通じて、より良いライフスタイルに貢献する。
3.1 ヒューマン・ウェルビーイング	短期的・長期的な事業活動を通じた、権利としてのヒューマンウェルビーイングの推進・支援。
3.2 コミュニティ・ウェルビーイング	ライフとワークの両面において、個人がやりがいと充実感を得られるよう、個人のウェルビーイングを促進・支援する。
3.3 地球のウェルビーイング	地球全体のサステナビリティが確保できる食の入手可能性、アクセス、利用を促進する。
4.1 健幸寿命	現在および将来世代が、トレードオフや妥協に陥らず、自身の健康的なライフスタイルを表現し、共創し、実現できるようにエンパワーする。
4.2 コー・ウェルビーイング	地域、資源、能力の違いに関わらず、人々のウェルビーイングを促進するような価値を創造・共有するバリューチェーンにより、サステナブルなビジネスモデルを創造する。
4.3 ソリューションによる価値創造	事業のコアコンピタンスを活用し、リジェネラティブ（再生可能）なフードシステムおよび社会を実現する広がりのあるソリューションを共創する。

マテリアリティ

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に関わるリスクと機会

主要なリスクと機会（○機会 ●リスク）		関連するマテリアリティ要件
No.1	アミノサイエンス® ○味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を活かした事業成長の機会、および市場におけるモダリティの進化を先取りしアミノサイエンス®で貢献する機会 ●アミノサイエンス®だけでは市場におけるモダリティの進化に対応し切れないリスク	1.1
No.2	ブランド ●MSGや甘味料に関するネガティブ情報が拡散され、コーポレートブランドが棄損されるリスク ○地域に根付く強いブランド力を活かした事業成長の機会	1.2
No.3	人財 ●人財の需給imbalanceにより、イノベーションや事業活動に必要な人財が確保できないというリスク ○当社の志に共感して集う人財が、“多様性”と“挑戦”にフォーカスした積極的な人財投資のもと、共創価値をスケールするという機会	1.1 2.1 3.1 3.2 4.3
No.4	非財務データの収集・定量化 ○技術革新により、従来測定・分析できなかった非財務データの収集が可能になり、機会を評価できる定量化メソッド開発へと貢献し、効果的なスタンダード作りと展開に参加しやすくなるという機会 ●社会価値の評価・測定の水準（社会要請）の高まりに対応が遅れ、事業機会を逃すリスク	1.2
No.5	SDGs ネイティブ世代の台頭、SNS普及、未来志向 ●若者に見放され事業成長が抑制されるリスクや「おいしさ」が食の重要な要素ではなくなるリスク ○フードシステム上に存在する他企業・機関とのサステナブルなソリューション共創の機運が高まり、リジェネラティブなフードシステム実現のためのエコシステム構築が容易になるという機会	2.3 3.3 4.3
No.6	気候変動、資源枯渇 ●気候変動の環境影響や動物資源枯渇課題（プロテインクライシス等）の顕在化により地球全体のサステナビリティが確保できなくなり、原材料の調達ならびに生活者への食の提供、事業継続が困難になるというリスク、およびリジェネラティブなフードシステムの実現が困難になるというリスク	1.3 3.1 3.3 4.1 4.3
No.7	技術革新（フード・農業・環境・デジタル分野） ○リジェネラティブなフードシステムを実現するソリューションの選択肢の幅が広がるという機会、高栄養価の農作物など健康的なライフスタイルに資する技術が普及するという機会、またデジタル化やAI技術導入により広範囲にバリューチェーンを形成しやすくなるという機会 ●食を取り巻くテクノロジーの進化（調理自動化、培養肉など）への対応遅れが事業成長を抑制したり事業機会を損失するリスク	1.2 2.3 3.2 3.3 4.1 4.2 4.3
No.8	サステナビリティ消費・習慣 ●サステナビリティ消費・習慣の一般化により、サステナビリティに関する取り組みが経済価値に転嫁できず投資・コストを吸収できないリスクや日々進化を続けるサステナビリティやグリーン化に係る技術が先行し、地域によって生活者や社会の受容性に遅れが生じるリスク	1.1 2.1 2.2 3.1 3.2 3.3 4.3
No.9	人口増加、途上国への資本流入 ○世界人口増加や公的機関による途上国への資本の流入の促進により健康・栄養をベースにしたソリューションの需要が高まるという機会やヘルスケア市場が大きく拡大する機会、新興国も含めたソリューション共創が促進される機会	2.3 4.1 4.2 4.3
No.10	法規制 ●法規制の整備や一部地域で再生可能エネルギーの選択肢を選ばず事業継続が困難となるリスク ○フードシステムのレジリエンス向上に関連する法規制に適切に対応することで生まれる事業機会	1.1 1.3 3.1 3.3 4.2
No.11	ガバナンス ●コンプライアンス違反や品質・安全管理の不備等により基盤リスクマネジメントが疎かになることによる事業継続リスク ○当社らしい安全・品質・環境マネジメント活動の継続によりステークホルダーからの信頼が蓄積されることで生まれる機会	1.2 2.2 3.1
No.12	パンデミック、紛争 ●パンデミックやウクライナ侵攻等に伴う物資の不足によりイノベーションの推進や事業活動が困難となるリスク、および紛争・貿易戦争等により国をまたぐ情報共有が制限され、全社および事業戦略の浸透や開発が滞るリスク	1.1 1.3 2.2 3.1 3.2 4.1 4.2 4.3
No.13	テロリズム・クーデター ●テロリズム・クーデターにより現地幹部・駐在員が拘束されるリスクや特定国の事業活動が継続できなくなるリスク	1.1 1.3 2.2 4.2
No.14	ITセキュリティ、知的財産 ●ナレッジマネジメントの不備や急速な技術革新により戦略・重要機密などが漏洩・紛失されるリスクやサイバー犯罪のターゲットとなりセキュリティが脆弱化するリスク ○グローバル視点での知的財産ポートフォリオの構築をはじめとする知的財産戦略の強化により、さらなる競争優位性と事業成長を後押しする機会	1.1 1.2

マテリアリティ

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に関わる主要な取り組みとKPI

マテリアリティ	取り組み	期待される到達度（目標・KPI*）	リスク・機会対応	
「人の（ヒューマン・ウェルビーイング）」 (3.1)	2.3 未来世代の視点 4.1 健幸寿命	① 「食文化」を尊重し、「おいしさに妥協しない食」と「食事ごとの栄養価値・情報」を多くの人に届ける 〈挑戦〉 ● 業務用（BtoB）顧客向けソリューションの提供拡大 ● 食と健康の課題解決に向けた各地域での協業者との協働 ● 健康的な食への行動促進に向けた、栄養価値を可視化する栄養プロファイリングシステムの活用推進 〈実行中〉 ● 栄養価値を高めた製品の割合 56%（2022年度）⇒ 60%（2030年度） ● 「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品提供 年間3.4億人（2022年度）⇒ 年間4億人（2030年度） ● アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用した製品の利用機会 対2020年 1.1倍（2022年度）⇒ 対2020年 2倍（2030年度）	No.1 No.4 No.5 No.8 No.9 No.10	
	4.3 ソリューションによる価値創造 1.1 変革能力 1.3 共同力	② 誰も取り残さないヘルスケアシステムへ、先端医療を通じて貢献する	〈挑戦〉 ● ヘルスケア領域におけるソリューションの提供拡大（医薬用アミノ酸から先端バイオ・細胞治療事業まで）	No.1
		③ 地球にも人にも健康的でおいしい食を選択できる環境をつくる	〈挑戦〉 ● 環境負荷の低い食品素材や製法で作られた食品・素材の提供（培養肉・プラントベース食品など）	
	2.1 ホリスティック&インクルーシブ視点 4.1 健幸寿命	④ 「調理の楽しさ・共食による人のつながり」の提供を通じて、「こころの豊かさ」（主観的な豊かさ）へ貢献する	〈挑戦〉 ● 調理、共食のWell-beingへの貢献の可視化（関係性の解明）と貢献度の高い製品の拡大	No.4 No.5
		⑤ 一人ひとりに寄り添った製品・サービスの提供を通じて「自己実現」へ貢献する	〈挑戦〉 ● 顧客理解の深化を通じたパーソナライズ化された体験価値開発の加速	No.8

* 目標とKPIは、取り組み特性を踏まえた一部定性目標も含む。挑戦はKPIを検討中。実行中はKPI設定済み。

マテリアリティ

マテリアリティ	取り組み	期待される到達度（目標・KPI*）	リスク・機会対応
「社会の（コミュニティ・ウェルビーイング） （3.2） 2.2 地域コミュニティ視点 1.3 共同力 1.2 透明性・客観性	⑥地域社会の手本となるDE&Iの取り組みや挑戦を促す人財投資等による従業員 Well-beingの向上、イノベーション創出。そして、「すべての従業員が働きがいを感じられる会社」の実現へ。	〈挑戦〉 ● 挑戦する人財を促す「ASVアワード」の推進 ● 新規事業創出プロジェクト「A-STARTERS」の推進 ● 労働生産性、労働時間 ● エンゲージメントスコア（ES）の人財、キャリア育成指標（味の素（株）単体） ● Smart Factory化推進 〈実行中〉 ● リーダーシップ層のダイバーシティ 25%（2025年度）⇒ 30%（2030年度） ● 女性管理職比率 35%（2025年度）⇒ 40%（2030年度） ● ASV実現プロセスESスコア 80%（2025年度）⇒ 85%～（2030年度） ● 健康・ウェルビーイングESスコア 85%（2025年度）⇒ 90%（2030年度） ● キャリア採用比率（味の素（株）単体） 20%（2025年度）⇒ 30%（2030年度）	No.3
	⑦バリューチェーンにおける人権の取り組みの推進（国際基準に沿った人権影響評価の実施等） マルチステークホルダーの共感醸成	〈挑戦〉 ● サプライヤーエンゲージメントの見える化 〈実行中〉 ● 人権、環境デューデリジエンスの確実な推進	No.5 No.8
	⑧サステナブルかつ快適なICT社会の実現	〈挑戦〉 ● ICT社会の実現に貢献する先端材料の出荷比率 ● 継続したイノベーションによる、人々のウェルビーイングに貢献するサステナブルなビジネスモデルの共創	No.1 No.7

* 目標とKPIは、取り組み特性を踏まえた一部定性目標も含む。挑戦はKPIを検討中。実行中はKPI設定済み。

マテリアリティ

マテリアリティ	取り組み	期待される到達度（目標・KPI*）	リスク・機会対応
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">地球のウェルビーイング (3.3)</p> <p>4.2 コー・ウェルビーイング 1.3 共同力</p>	<p>⑨ ネットゼロへの挑戦</p>	<p>〈挑戦〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 生物多様性への対応推進 ● フードロス削減、プラスチックリサイクルなど社会実装における各地域での協働 〈実行中〉 ● GHG 排出削減（対2018年度） 2030年度：スコープ1、2で50%、スコープ3は24%削減 2050年度：ネットゼロ、電力再生可能エネルギー化100% ● プラスチック廃棄物 2030年度：ゼロ化 ● フードロス削減（対2018年度） 2025年度：50%削減（原料受け入れからお客様納品） 2050年度：50%削減（製品ライフサイクル全体） ● 水使用量削減（対2005年度） 2030年度：80%削減 ● 持続可能な原材料調達 2030年度：重点原材料の持続可能な調達比率100% アニマルウェルフェア向上の推進 	<p>No.5 No.6 No.10</p>
<p>4.3 ソリューションによる価値創造 1.1 変革能力 1.3 共同力</p>	<p>⑩ 100億人**を支える強靱なフードシステム変革への貢献</p>	<p>〈挑戦〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 環境負荷の少ないアンモニアのオンサイト生産の実用化推進 ● バイオサイクル拡大による資源循環社会実現への貢献 ● 持続可能な農業の実現に貢献する農業資材の提供 ● アミノ酸を用い持続可能な方法で飼育された乳牛、肉牛由来製品の提供 	<p>No.1 No.5 No.6 No.7 No.8 No.10</p>

* 目標とKPIは、取り組み特性を踏まえた一部定性目標も含む。挑戦はKPIを検討中。実行中はKPI設定済み。

** 2050年に想定される世界人口

マテリアリティ

マテリアリティ	取り組み	期待される到達度（目標・KPI*）	リスク・機会対応
「志」の実現を支える取り組み 1.2 透明性・客観性 1.3 共同力	⑪事業環境変化に対するレジリエンス強化	〈挑戦〉 ●グローバルな、品質保証、知財管理のシステム構築によるレジリエンス強化 ●コンプライアンス意識向上のための継続的な施策 ●安全衛生に関するアセスメント・監査・点検の継続実施 ●イノベーション戦略チームの設置 〈実行中〉 ●経営リスクの特定、対応策検討（毎年） ●未来予測、機会の特定、ポートフォリオ戦略（適宜）	No.3 No.6 No.7 No.8 No.11 No.12 No.13 No.14
	⑫従業員のリテラシー向上	〈挑戦〉 ●環境、人権、DXなどのリテラシー向上施策の展開 〈実行中〉 ●栄養教育を受けた従業員数 5.6万人（2022年度）⇒ 10万人（2025年度）	No.2 No.3 No.5 No.6 No.8 No.10 No.11

* 目標とKPIは、取り組み特性を踏まえた一部定性目標も含む。挑戦はKPIを検討中。実行中はKPI設定済み。

ESG・サステナビリティに関する体制

ESG・サステナビリティに関する体制

体制

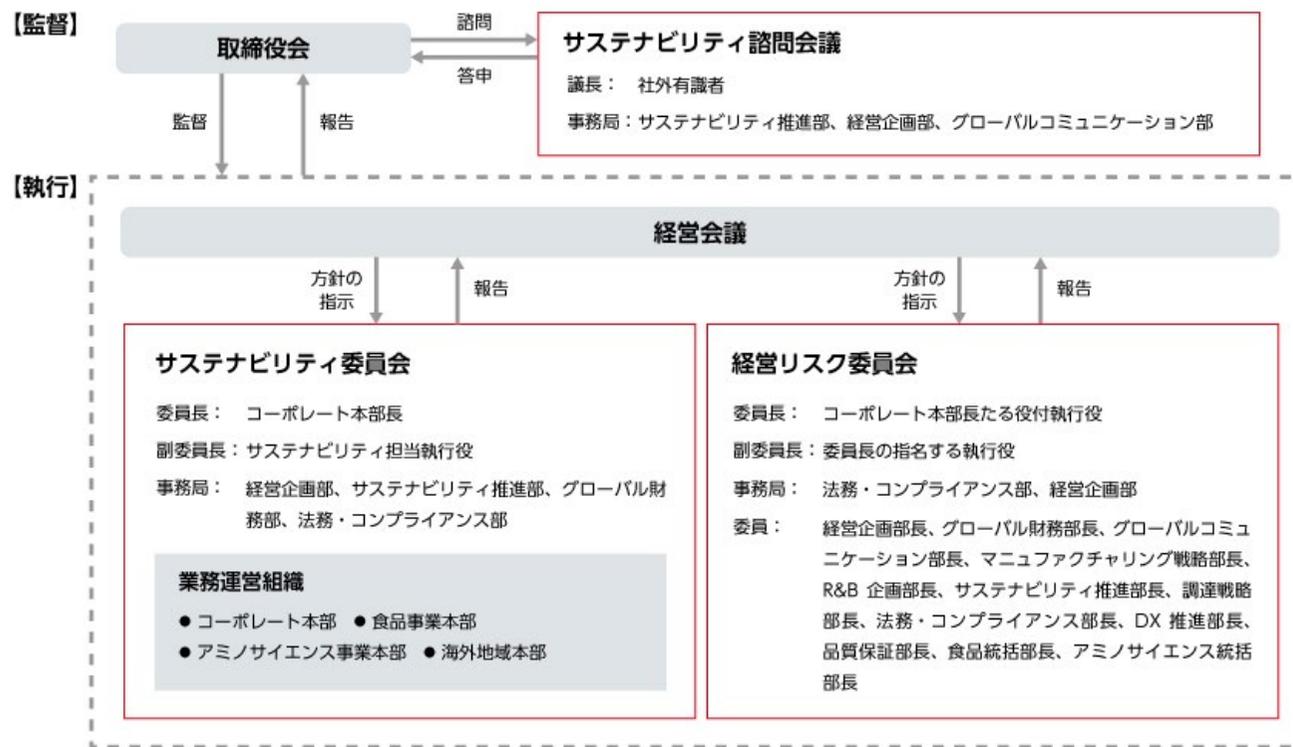
GRI2-9, GRI2-12, GRI2-13, GRI2-17, GRI2-18, GRI2-24

味の素グループでは、グループ各社及びその役員・従業員が順守すべき考え方や行動のあり方を示した味の素グループポリシー（AGP）を誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用に継続して取り組むとともに、サステナビリティを積極的なリスクテイクと捉える体制を

強化し、持続的に企業価値を高めています。

持続可能性の観点から企業価値を継続的に向上させるため、サステナビリティ推進体制を強化しており、その概要は以下の通りです。

ESG・サステナビリティに関する体制



取締役会は、サステナビリティ諮問会議を設置するなど、サステナビリティとESGに係る当社グループのあり方を提言する体制を構築し、ASV経営の指針となる味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）を決定するとともに、サステナビリティに関する取り組み等の執行を監督しています。

経営会議は、下部機構としてサステナビリティ委員会を設置し、「マテリアリティに基づくリスクと機会」を選定・抽出し、その影響度合いの評価、施策の立案、進捗管理を行う体制を構築しています。なお、2022年度はサステナビリティ委員会から2回の報告を受けています。

サステナビリティ諮問会議は、2023年4月より第二期サステナビリティ諮問会議として、引き続きサステナビリティの観点で味の素グループの企業価値向上を追求するため、その活動を継続します。第二期サステナビリティ諮問会議は、主として投資家・金融市場の専門家からなる社外有識者4名で構成され、議長は社外有識者が務めています。取締役会からの諮問に基づき、マテリアリティの実装、その進捗についての開示及び対話、それらを通じてステークホルダーとの関係構築を行っていくことについて、取締役会のモニタリングを強化する視点で検討を行い、取締役会に答申します。第二期サステナビリティ諮問会議は1年に1回以上開催され、審議の内容及び結果を取締役に報告します。

ESG・サステナビリティに関する体制

サステナビリティ委員会は、中期ASV経営を推進するため、マテリアリティに則して、施策の立案、経営会議への提案、サステナビリティ施策の進捗管理を行います。また、マテリアリティに基づく全社経営課題のリスクの対策立案、その進捗管理に関する事項を行うとともに、味の素グループ全体のサステナビリティ戦略策定、戦略に基づく取り組みテーマ（栄養、環境、社会）の推進、事業計画へのサステナビリティ視点での提言と支援、ESGに関する社内情報の取りまとめを行います。

経営リスク委員会は、経営会議の下部機構として、サステナビリティ委員会と並列で設置され、経営がイニシアティブをもって対処すべきリスクを特定し、その味の素グループへの影響評価を実施して対応策を立案します。特定されたリスクをサステナビリティ委員会が取り扱う方が実効性高く対応できると判断された場合は、サステナビリティ委員会に対応を委ねるなど、サステナビリティ委員会と緊密に連携します。

- ▶ サステナビリティへのアプローチと体制
- ▶ サステナビリティ諮問会議

ステークホルダーエンゲージメント

GRI2-29

自社の利益を追求するだけでなく、あらゆるステークホルダーと創出価値を共有しながら、社会や地球環境のサステナビリティに対する責任を果たすためには、各ステークホルダーが何に関心を持ち、当社グループに何を期待されているかを理解し、分析して事業活動につなげる必要があります。味の素グループは、このため、各ステークホルダーと様々な場面での対話を継続的に行い、いただいたご意見を企業活動に反映しています。

主なステークホルダー	お客様・生活者	株主・投資家	取引先	従業員	地域社会	社外有識者／NPO・NGO／ 業界団体等
ステークホルダーからの関心・期待	<ul style="list-style-type: none"> ● 製品の安全・安心 ● 食と健康の課題解決 	<ul style="list-style-type: none"> ● 公平で透明性の高い経営 ● 事業の持続的成長 ● 建設的な対話およびガバナンスの強化 ● 適時・適切な情報開示 	<ul style="list-style-type: none"> ● 持続可能なサプライチェーンに向けた取り組みの推進 ● 公正な事業慣行 	<ul style="list-style-type: none"> ● 人材育成 ● キャリア開発 ● ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン ● 働きがいの向上 ● 給与・福利厚生 ● 労働安全衛生 ● 外国人技能実習生、特定技能外国人の責任ある雇用 	<ul style="list-style-type: none"> ● 地域の安全・環境保全 ● 地域の持続的発展 	<ul style="list-style-type: none"> ● 誠実な対話および連携した活動
エンゲージメントチャンネル	<ul style="list-style-type: none"> ● お客様相談窓口 ● WEBサイト ● 工場見学 ● イベントや講演を通じた生活者との情報共有・意見交換 ● 市場調査 	<ul style="list-style-type: none"> ● 株主総会 ● 決算説明会・IR Day・事業説明会 ● 機関投資家との対話 ● 個人投資家向け会社説明会 	<ul style="list-style-type: none"> ● 調達方針説明会、サプライヤー監査 ● 取引先（原材料サプライヤー・流通・物流）との対話、流通への方針説明会 	<ul style="list-style-type: none"> ● 各種の能力開発・研修 ● CEO・本部長との対話 ● 個人目標発表会 ● ASVアワード ● グローバルに従業員をつなぐSNS型プラットフォーム ● 味の素グループポリシー（AGP）に関する職場検討会 ● ホットライン（内部通報制度） ● ハラスメント相談窓口 ● 外国人技能実習生、特定技能外国人との対話 	<ul style="list-style-type: none"> ● 工場の近隣住民との対話 ● 地域のイベントへの参加・協賛 ● 自然災害の被災地に対する復興支援活動 ● 財団を通じた支援（日本、ベトナム、ガーナ） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 社外有識者、NPO・NGO、業界団体・行政との対話 ● ザ・コンシューマー・グッツ・フォーラム（CGF）における消費財メーカーやグローバル小売業との対話
成果・影響	<ul style="list-style-type: none"> ● お客様の声を反映した、製品の改善 ● 食と健康に関する生活者の課題解決提案（減塩、野菜摂取の促進等） 	<ul style="list-style-type: none"> ● WEBサイトにおけるQ&Aを含めた説明会動画の公開 ● 投資家のご意見の経営やIR活動改善への反映（IR Dayや事業説明会等を通じた当社グループの強みの説明実施等） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本国内におけるコロナ禍の食生活や意識の変化の共有 ● 小売店舗や外食店における食と健康の課題解決につながるメニュー提案（減塩、野菜摂取促進等）、オペレーション改善の提案等 ● サプライヤーとの対話による環境に配慮した包装資材の採用 ● 人権影響評価を通じた実態把握 	<ul style="list-style-type: none"> ● 経営と従業員の対話による労働安全衛生や給与・福利厚生等、労働環境についての相互理解促進 ● ホットライン等への相談内容に基づく職場の改善 ● 外国人技能実習生、特定技能外国人の実態把握 	<ul style="list-style-type: none"> ● 各地域に存在する健康・栄養課題の把握およびその解決に向けた取り組み（自治体と協働した減塩セミナー、野菜摂取や朝食摂取促進イベントやメニュー提案、ベトナム学校給食プロジェクト、インドネシアの助産師向け栄養セミナー等） ● ウクライナへの寄付を通じた食糧支援 ● トルコ地震への物資支援・寄付 	<ul style="list-style-type: none"> ● グループポリシーやガイドライン・考え方の改定 ● 製配販の業界団体、行政と連携した、日本の加工食品物流の効率化・労働環境改善に向けた取り組みの推進 ● Workforce Nutrition Allianceへの参加と職場の栄養改善活動の強化

社外ステークホルダーからの期待と提言

世界各地で異なる要請に応え続けるために、各国・地域の有識者から、味の素グループのサステナビリティ全般に対するアプローチや人権・環境等の個別の取り組みについて、ご意見をいただきました。



Beyond Business Ltd.
創始者・CEO
エレイン・コーヘン氏
(Elaine Cohen)

味の素グループは、新しいマテリアリティ・フレームワークに革新と創造をもたらし、味の素グループにとって、また同社の社会への貢献について何が最重要事項であるかを判断するために、多大な努力を行っていることは明らかです。

このハイレベルなフレームワークが、経済、社会、環境に対する実際の影響をどのように管理しているのか、そして、サステナビリティの課題が味の素グループの長期的な成長にどのような影響を与えるのかについて、もっと具体的に知りたいと思います。

世界のサステナビリティの状況において、「ダブルマテリアリティ」という考え方が高い支持を得るようになってきました。会社のビジョンを表明するだけでなく、マテリアリティ・フレームワークと社会、

環境、そして事業への定量的な影響との直接的な相関関係や、マテリアリティの項目を特定するまでのプロセスについて知りたいと思います。

味の素グループの今後のレポートで、これらのことが明確に開示され、新しいフレームワークによって、有意義で、測定可能で、管理可能なマテリアリティ項目の特定につながることを期待します。取締役会に情報提供をする、第二期サステナビリティ諮問会議が設置されたことは歓迎すべき進展です。

取締役がサステナビリティの知識に基づいて戦略、リスク、機会を適切に監督できるようになることは極めて重要です。

しかし、複数の分野に影響があるグローバル企業として、より世界的に通用する諮問会議にするべく、人権、労使関係、サプライチェーン、気候変動、より幅広い社会的影響などのサステナビリティのトピックに関する専門家を含めたメンバーの構成の拡大を検討する余地があるのではないかと思います。



FOR THE LONG-TERM,
LLC プリンシパル
コロンビア大学(NY)
サステナビリティ・マネジメント
プログラム講師・教員アドバイザー
**セリーヌ・ソルフベン・
ルーベン・サラマ氏**
(Celine Solsken Ruben-
Salama)

新しいマテリアリティの構造では、味の素グループの長期的な価値共創モデルが美しくまとめられています。しかしながら、現時点では、この新たなフレームワークは少し難解な感じがしますし、「マテリアリティー一覧表」に記載されたKPIや指標は曖昧に感じます。次回の報告書では、新たなマテリアリティ項目ごとに定量的KPIが設定され、経営戦略に落とし込まれていることを期待します。

既に確立されたサステナビリティ報告書フレームワークを新たなマテリアリティ項目に合わせてどのように変換するのか、拝見するのを楽しみにしています。また、「環境負荷低減、健康寿命延伸の姿等、社会価値創出に関する2030年以降の目標」がサステナビリティ諮問会議の役割ではなくなりましたので、次の報告書にそれらが明示されていることを期待します。サステナビリティ諮問会議は、長期・マルチステークホルダー視点に立ったマテリアリティ評価が完了したことにより第二期に入り、外部専門家の人数や役割がシンプルになりました。新しい委員構成は、性別の多様性に関しては均衡が取

れていますが、グローバル企業として人種的多様性も検討することを推奨します。

WEBサイトの変更に関しては、人権のページが強化され、国や主要原材料ごとの顕著な人権課題に関する綿密な評価、トレーサビリティ強化のための継続的な対話について記載されていたことを嬉しく拝見しました。新しくできた「Along with society」ページは、魅力的ではあるものの、「ストーリー」ページとの関連性や違いが不明瞭だと感じました(訳者注:英語版サイトのみ Along with societyの下に大きなStoriesのリンクがあります)。また、ニュース性のある情報をシンプルに時系列に並べた「サステナビリティニュース」のページへのリンクが見にくくなっている点は残念に思いました。

今後WEBサイトのサステナビリティ関連ページを更新・開発する際、現行のページ閲覧者を深く把握することで、より効果的にユーザー経験の合理化やコミュニケーションの改良を実現できると思います。

ステークホルダーとの対話・連携



マレーシア理科大学、マング
ローブ生態学者
マレーシア自然協会・ペナン支
部、名誉監査人

**フォン・
スウィーヨック氏**
(Foong Swee Yeok)

味の素グループは、グローバルな総合事業会社の先進的なリーダーとして、進化する環境の持続可能性要件に対応するために、素晴らしい取り組みをしています。

ASVレポート2022では、2025年度と2030年度までに達成すべき短期的な目標について、インパクトのある見通しを明確に示しています。また、2050年度までの長期的な企業目標は、世界的なエネルギーの見通しとよく整合しています。これらの目標すべてが、企業にとってより厳しいGHGプロトコル基準を満たすために極めて重要であり、味の素グループの今後の企業コンプライアンスの準備を整えるためにも重要です。

気候関連情報の開示や、排出量削減の義務付けを求める国や地域が増え続ける中、持続可能性の課題に取り組むには、総合的なアプローチを採用することが有効です。

持続可能な包装材を求める消費者の声に応じ、2030年度に向けてプラスチック廃棄物ゼロ化を目指すことは評価に値します。

プラスチックの回収、分別、リサイクルの社会実装が成熟している国では、プラスチックのリサイクルを推進するために、単一素材や薄型包装材の使用を目標とすることが適しています。しかし、廃棄物の管理やリサイクル率が低い社会では、生分解性プラスチックへの切り替えにより、石油系プラスチックの削減を加速させる可能性があります。プラスチックの持続可能性を実現するための万能な解決策はありません。味の素グループは、2025年度までにプラスチック削減を完了させるという目標を掲げていますが、私からは、価格競争力のある、環境に優しい代替パッケージの調達に重点を置くことをご提案いたします（本稿執筆時点では、海藻ベースの代替プラスチックは商用化の段階に入っています）。

また、プラスチック廃棄物について、汚泥や動植物性残渣などの一般的な「非有害廃棄物」とは分けてデータ報告を行うことをご提案したいと思います。より信頼性の高い評価が可能となり、味の素グループのプラスチック循環実現へのソリューションにつながるでしょう。変化し続けるビジネス環境の中で、持続可能性を維持することは、より困難になってきています。私は、味の素グループがこのような環境においても、繁栄し続け、リードしていくことに大きな自信を持っています。



twentyfifty
最高経営責任者(CEO)
ルーク・ワイルド氏
(Luke Wilde)

味の素グループの野心的なサステナビリティ戦略は、間違いなく膨大な労力と熟慮を尽くして策定されています。

人権に対する取り組みは、国連やOECDが打ち出している人権デュー・ディリジェンスのベストプラクティスと明確に合致していますし、近年実施した人権影響評価では、バリューチェーン上の関係者との対話ができていることが示されています。透明性をさらに高めるためには、味の素グループが人権への影響に対処するためにどのような取り組みを行い、その結果、取り組みがどのように進化したかについての情報提供を強化すると良いでしょう。

サステナビリティ戦略で設定された野心的な目標は、明確に人々や人権に関連するものがありますが、将来的には、これらの関連性をさらにはっきりとわかりやすく示すことができる余地があります。

今後、味の素グループが取り組むべきこととして、透明性の向上と影響の実証がますます重要になってくると思います。

欧州などでの法規制は、企業の人権への影響とそれに対する取り組みについての報告への要求が高まっていくでしょう。その結果、情報提供に対するステークホルダーの期待も高まります。

近い将来、取り組みのプログラムの内容について説明するだけでは不十分になり、それがどのような影響をもたらしたかについての説明が不可欠になるでしょう。

また、小売業界では、調達活動に関わる人権・サステナビリティの問題や、生活賃金・所得へのコミットメントへの関心が高まっていることも注目すべき点です。

ステークホルダーとの対話・連携



サシン経営大学院(タイ)
チーフ・インパクト・オフィサー
ワースー・
シーヴィーバー氏
(Vasu Srivibha)

味の素グループは、藤江太郎社長兼最高経営責任者が掲げるサステナビリティ推進への強いコミットメントを示し、それが社会価値と経済価値の共創につながることを明確にしています。サステナビリティ戦略をいかにして卓越した事業展開に反映させ、共有価値を創造していくかについてわかりやすく解説しています。サステナビリティ諮問会議を設置し、様々な分野のステークホルダーと共にサステナビリティへの貢献および将来のビジョンについて議論を重ね、企業努力にサステナビリティを確実に組み込むことに注力しています。味の素グループのサステナビリティに向けた取り組みをさらに強化し、社会全体にプラスの影響を与える機会として以下が期待されます。

栄養課題への取り組み

食料生産エコシステムの持続可能性を考慮し、環境負荷を最小限に抑え、さらに天然資源の責任ある利用により、現在と「将来の食料」需要を満たすことが期待されます。

ダイバーシティ&インクルージョンの推進

多様でインクルーシブな職場づくりにより、一人ひとりの従業員が評価され、多様な価値観が尊重され、能力を発揮できると感じることによって、活動に存分に参加し、貢献することができます。すべての人に均等な機会、公正さ、公平さを促進する組織風土を育むことによって、この分野での新たな展開や取り組みが期待されます。

地域コミュニティへのプラスの影響

味の素グループが事業を展開する地域のステークホルダーとの積極的な対話を通して、各地域のニーズや優先事項を理解し、これに対応する取り組みを進めることが重要です。地域社会に合わせた取り組みを行うことにより、プラスの影響を生み出し、関係を強化し、地域コミュニティのウェルビーイングと発展に貢献することができます。

味の素グループがサステナビリティ戦略を語る上で、より「インパクト」に重きを置くことを期待します。インパクトを考慮することで、地域社会との信頼を強化しつつ、取り組むべき課題を認識することにつながります。これは道義的責任であると同時に、戦略的な優位性による長期的な成功と競争力向上をもたらします。



LRQAサステナビリティ株式
会社
代表取締役
富田 秀実氏

業界のリーダーとして、よりアグレッシブな取り組みに期待

味の素グループとして着実にESGへの取り組みが進捗しており、経営の中に組み込まれつつあると思います。ただし、サステナビリティ先進企業としての期待感からすると、やや物足りない面があることも否めません。食品に関わる企業として、TCFDは当然としてTNFDへの先進的なチャレンジがまだ見られないですし、サプライチェーンの人権に対する取り組みなど、急速に高まる社会からの要請を先取りするような活動が進んでいないことは残念です。これまで多くの先進的な取り組みでサステナビリティをリードしてきた味の素グループには、グローバルで業界のリーダーシップをとるアグレッシブな姿勢を望みたいところです。また、新たに策定されたマテリアリティについては、意欲的なフレームワークであることは確かであり、価値創造ストーリーとしては理に適っていますが、社外のステークホルダーからすると、要件を満たしていないように見える部分もあります。今後の詳細な開示において明らかになると思いますが、現時点では実際の活動やKPIとの関係、2030年のアウトカムとのつながりもわかりづらく、より明快な説明を期待します。

株式会社ニューラル
代表取締役**夫馬 賢治氏****栄養課題における国際的なリーダーシップを期待**

ウクライナ問題の長期化などを踏まえ、世界的に食料安全保障の問題とともに栄養課題の重要性は高まってきており、人口増加や気候変動などとも絡み合いながら、巨大な社会課題になっています。適切に栄養を摂れる状況を社会全体で作り出していく必要に迫られる中、食品関連の企業は、栄養課題についてどのようにリスクと機会を捉え、対応していくのが問われています。食の分野で日本を代表する味の素グループも、栄養課題解決に向けて何に取り組み、何を仕掛けていくのか、大きな期待と責任を担っています。国内では、これまで培ってきたアミノサイエンス[®]によるアプローチがソリューションにつながるという認識が広がり、期待は高まっていると思います。反面、栄養課題に対するグローバルなイニシアチブでは、味の素グループが想起されることはまだ少なく、国際コミュニティにおける存在感を感じることができません。機関投資家も同ような印象を感じていると思います。日本では環境サステナビリティ分野で高い評価を得、またアジア圏を中心に海外売上比率が高いことと併せて考えると、業界のリーダーとして国際的なイニシアチブにも今以上に積極的に参加し、リードしていく姿勢が求められるのではないのでしょうか。

九州大学大学院 工学研究院
都市システム工学講座 教授
経済産業研究所(RIETI)
ファカルティフェロー**馬奈木 俊介氏****サプライチェーン全体で自然資本に貢献**

食品業界において、サプライチェーンは最も重要なテーマの一つです。味の素グループには日本の食品業界のリーダーとして、人権影響評価にとどまらず、人権を考慮したサプライチェーンの構築に率先して取り組んでいただきたいところです。その結果としてサプライチェーンの下流、原材料の生産者までを含めた社会全体の幸せに貢献することが、味の素が目指す「幸せの素」というストーリーにつながるのではないのでしょうか。環境面の取り組みにおいては、自然資本まで踏み込んでいないように見えます。食品企業として、持続可能な土地利用、あるいは住人たちがその後も住み続けられるという側面まで責任を持ってアプローチする姿勢が求められています。減塩などの栄養面での貢献も、結果的には環境負荷削減につながります。

個人の栄養バランスとグローバルなサプライチェーンの両方の視点を備えている味の素グループだからこそ、大きく貢献できる可能性があると考えます。今後は、人権や環境、自然資本の改善への取り組みのルール化にも率先して取り組み、原材料の生産地域への貢献も含めて、サプライチェーン全体の連携を広げ、深めるリーダーシップの発揮を期待しています。

2022年度の活動報告

中期ASV経営 2030ロードマップで掲げる2つのアウトカムの実現に向けた取り組みと、それを支える事業基盤の強化について、2022年度の進捗を報告します。

アミノサイエンス®で 人・社会・地球のWell-beingに貢献する

2030年 味の素グループのアウトカム

10億人の健康寿命を延伸

▶ P027

環境負荷を50%削減

▶ P044

事業基盤の強化

社会

▶ P087

ガバナンス

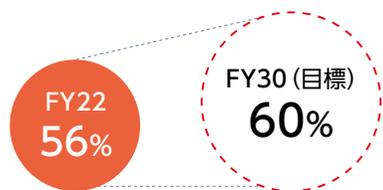
▶ P119

主要な取り組みと進捗

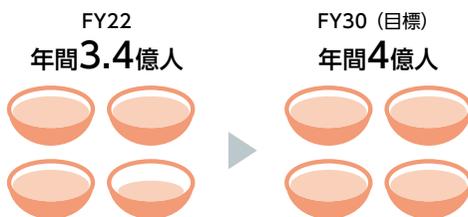
栄養コミットメント

私たちは、2030年までに、生活者との接点を現在の7億人から増やすと共に、「妥協なき栄養」のアプローチにより以下の取り組みを進め、おいしさに加え栄養の観点で顧客価値を高めた製品・情報を提供することで、10億人の健康寿命の延伸に貢献します。

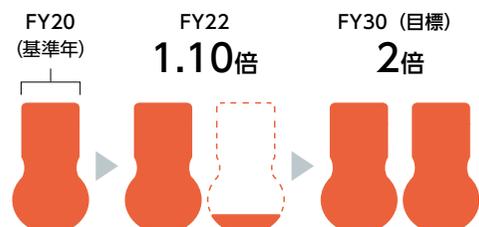
栄養価値を高めた製品*の割合



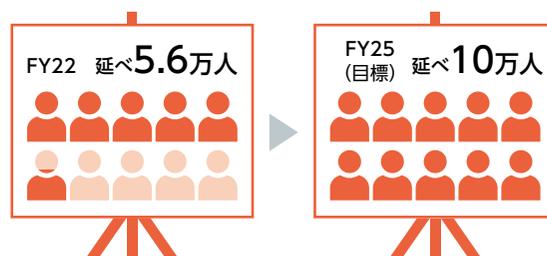
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供



アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用した製品の利用機会



従業員向けの栄養教育

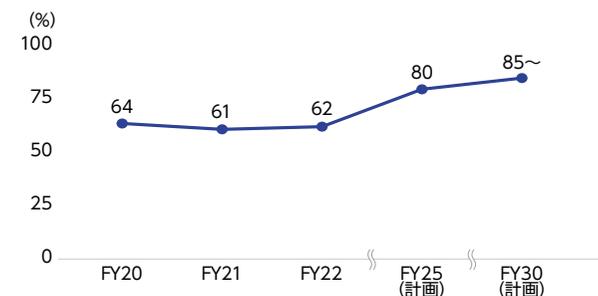


* 国際公衆衛生の観点から重要な栄養成分の摂取の改善・強化に寄与する、味の素グループの基準を満たす製品

▶ P029

従業員エンゲージメントスコア (ASVの自分ごと化)

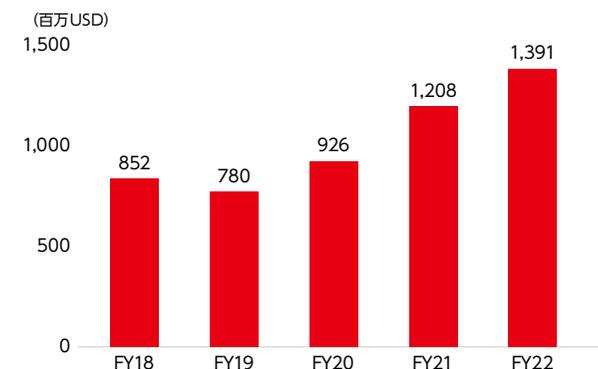
- 「ASV指標」の理解を深め志への共感を醸成し、挑戦できる風土を高めます。
- 測定方法を、「ASV自分ごと化」の1設問から、より実態を把握できる「ASV実現プロセス」の設問項目の平均値へと2022年度スコアから変更します。



▶ P112

コーポレートブランド価値

- 技術資産と顧客資産を人財でつなぎ、イノベーションの共創を図ります。
- コーポレートブランド価値はインターブランド社調べの「Best Japan Brands」公表数値です。

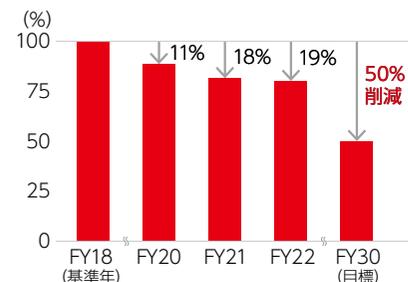


気候変動対応

- 温室効果ガス排出量は、2018年度比で、2030年度にスコープ1、2で50%、スコープ3（カテゴリ11除く）で24%削減を目標としています。また、2050年度ネットゼロを目指します。
- 水使用量対生産量原単位は、2005年度比で、2030年度に80%削減を目標としています。

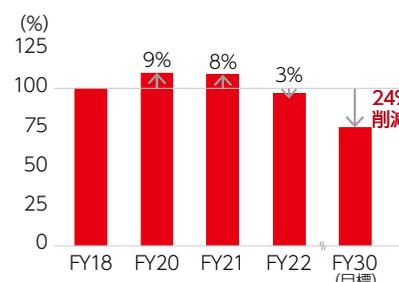
▶ P052
▶ P083

温室効果ガス排出量削減率 (対2018年度スコープ1、2総量)^{※1}

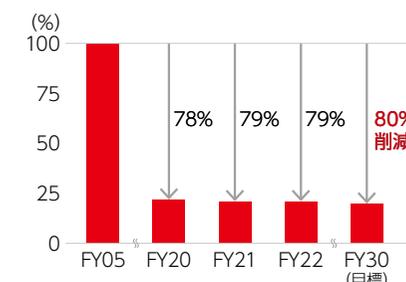


※1 SBTi目標に対する実績

スコープ3（カテゴリ11除く）の 生産量1トンあたりのGHG排出量原単位^{※1} 削減率（対2018年度）



水使用量対生産量原単位削減率 (対2005年度)

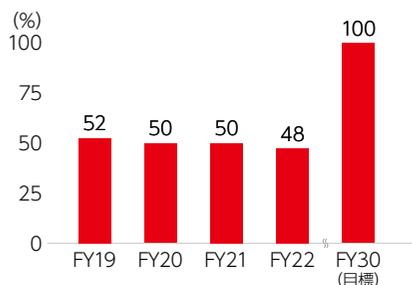


資源循環型社会の実現

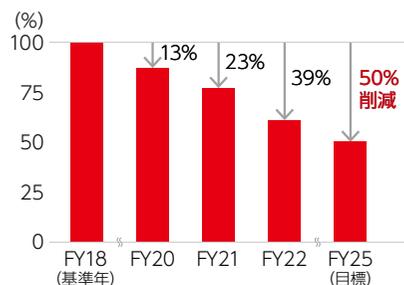
- プラスチック廃棄物は、2030年度にゼロ化を目指します。
- 原料の受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを2025年度までに2018年度比で半減する目標を掲げています。
- 原材料を限りなく有効に使うことでゴミ等の廃棄物を削減し、資源化率99%以上を維持します。

▶ P063
▶ P074

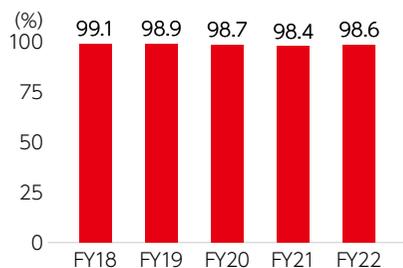
リサイクル可能なプラスチック^{※2}比率



フードロス削減率 (発生量対生産量原単位)^{※3} (対2018年度)



資源化率



※2 技術的にリサイクル可能なプラスチック。2019年に総量調査を実施、2020年以降のリサイクル可能比率は、国内主要事業部のみ更新

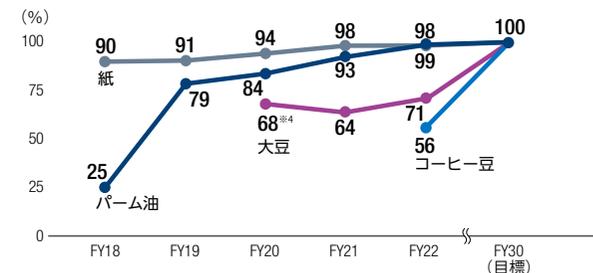
※3 原材料受け入れからお客様納品まで

サステナブル調達の実現

- 重点原材料の持続可能な調達比率を、2030年度までに100%とすることを目標としています。

▶ P079

持続可能な調達比率



※4 国内事業向け調達分

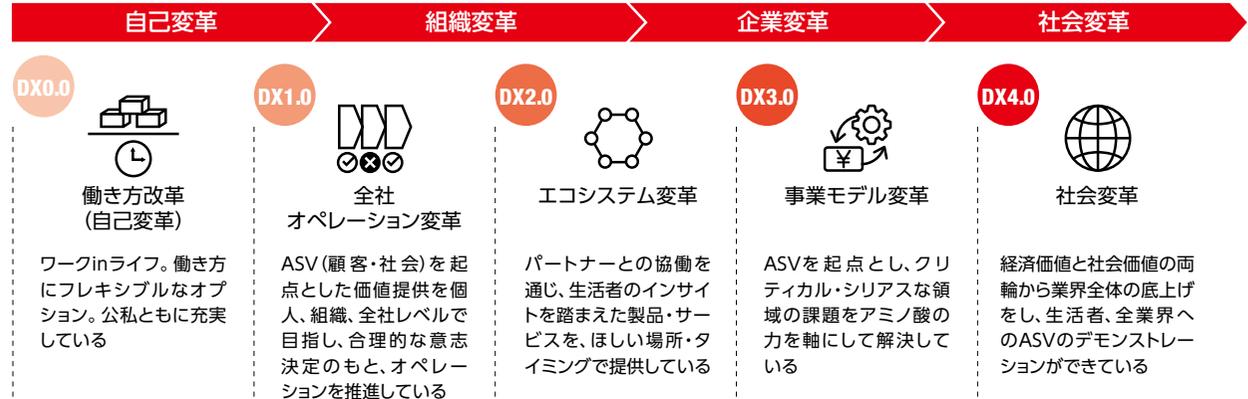
味の素グループの志（パーパス）の実現に向けた変革、およびサステナビリティの取り組みを支えるDX

広義のデジタル・トランスフォーメーション（DX）とは「社会のデジタル変容」を意味するものと捉えています。デジタル技術の進歩/浸透により急速に変容する社会において、当社グループでは「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」を志（パーパス）として、事業を通じて社会価値と経済価値を共創するASV経営を進化させ、志（パーパス）の実現に向けた変革を加速する手段としてDXを推進しています。またサステナビリティの取り組みを推進するためにもDXは重要な役割を果たしています。

DX ⇒ dX デジタルを活用した企業変革 Digital TRANSFORMATION

DX推進における変革ステージと取り組み

DXの推進にあたっては、「DX(n.0)モデル」を採用しており、「DX1.0：全社オペレーション変革」「DX2.0：エコシステム変革」「DX3.0：事業モデル変革」「DX4.0：社会変革」というレイヤー別のステージを設定し、それぞれのレイヤーを連動させながら企業文化を進化させ、食と健康の分野において社会変革をリードする存在になるべく、顧客起点/全体最適/全員参加でDXを推進しています。



おいしい減塩「Smart Salt® (スマ塩®)」プロジェクトでは、おいしさを損なうことなく減塩できる、おいしい減塩レシピを開発し、オウンドメディアを通じて生活者の減塩への関心の高さに合わせたデジタルコミュニケーションを実施し、国内で蓄積したノウハウを海外グループ会社にも展開しました。この取り組みの結果、減塩製品の需要が伸びると共に減塩実践者が増加し、DX4.0（社会変革）に向けて一歩進めることができた

と捉えています。「アミノインデックス®」における血中アミノ酸の分析を通じた認知機能低下リスクの評価や、たんぱく質等の多様な物質を生産する菌株を、数十万を超える候補菌株の中から、短期間で選別できる手法（ドロップレットスクリーニング技術）にもデジタル技術が生かされています。

▶ P032
▶ P042
▶ 味の素（株）、東京工業大学との共同研究でたんぱく質の高効率生産に向けた微生物のスクリーニング法を開発

味の素グループのDXに対する評価

単に優れた情報システムの導入やデータの利活用にとどまらず、デジタル技術を前提としたビジネスモデルそのものの変革及び経営の変革に果敢にチャレンジし続けていることが評価され、「デジタルトランスフォーメーション銘柄(DX銘柄)※2023」に2年連続で選定されました。

※東京証券取引所に上場している企業の中から、企業価値の向上につながるDXを推進するための仕組みを社内に構築し、優れたデジタル活用の実績が表れている企業を、経済産業省、(株)東京証券取引所、独立行政法人情報処理推進機構が共同で選定するもの

▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P115



10億人の健康寿命を延伸

栄養課題の解決

うま味による減塩の定量化 _____ P028

栄養課題解決への取り組み _____ P029

MSGの安全性・有用性の普及 _____ P039

健康課題の解決

健康課題解決への取り組み _____ P041

うま味による減塩の定量化

実績

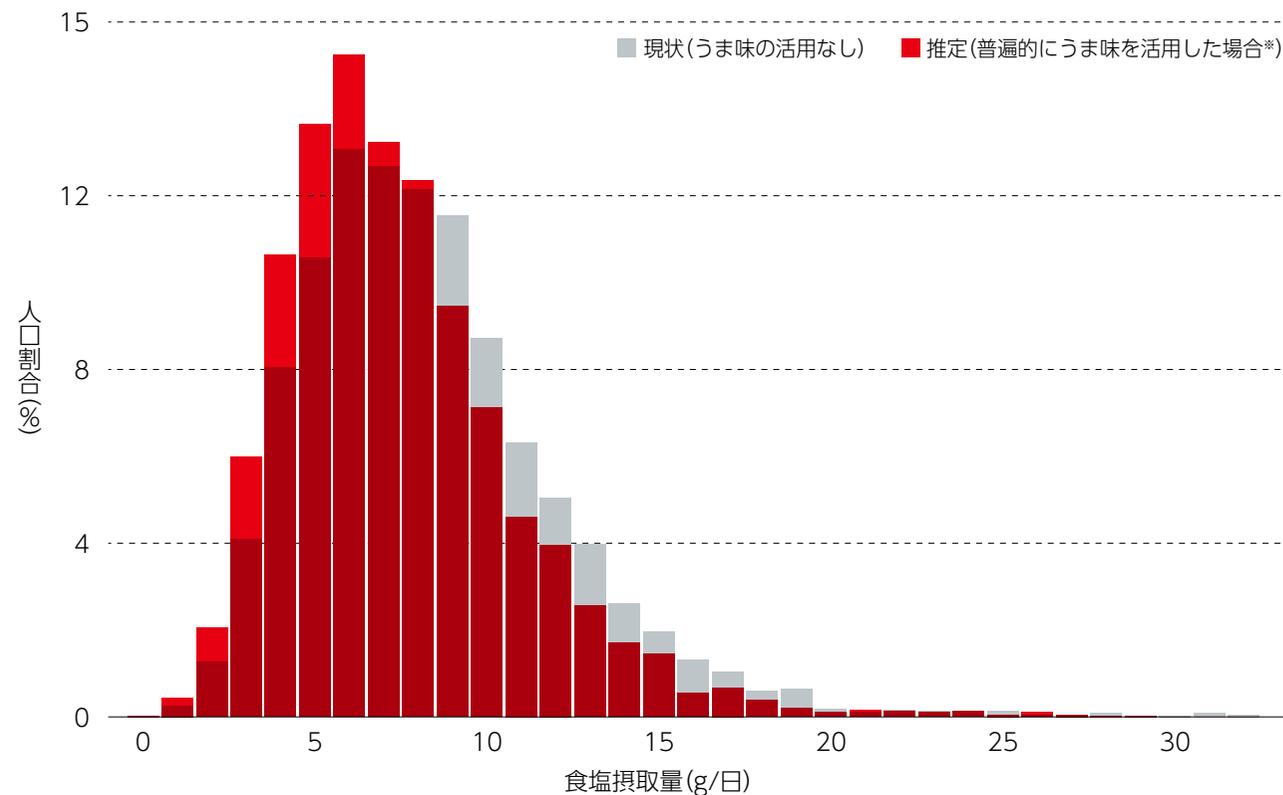
GRI3-3

味の素グループは、2030年までに人々の健康寿命を延伸させることを目指しています。そのための重要な取り組みの一つが、「過剰な塩分摂取」の解決です。味の素グループは、うま味を使用して食品の味を引き立て、同時に塩分を減少させる「おいしい減塩」を提案しています。しかし、この取り組みが国レベルでどれほどの効果をもたらすのかを数値化することはまだ難しい段階です。

2020年から、味の素グループはアカデミアと連携して、うま味が国レベルの塩分摂取量をどれだけ低減できるかを推定する研究「U20 Healthy Umami Research Project」を進めています。これまでの研究において、日本では食事にうま味を加えることで、1日当たりの塩分摂取量が12.0-21.1% (1.3-2.2g) 減少し、米国でも7.3-13.5% (0.6-1.1g) 削減できる推定値が得られています。2022年度はさらに、英国でもうま味を用いた減塩が効果的であることが確認されました。具体的には、英国人の1日当たりの塩分摂取量が9.1-18.6% (0.5-0.9g) 減少する可能性があるとの結果が得られています。これにより、食文化の異なる日本、米国、英国の3カ国で、国レベルでのうま味による減塩効果が推定されたこととなります。

今後はこれらの研究結果をもとに、「おいしい減塩」の価値を広めるための啓発活動を推進するとともに、他国でも同様の研究を実施していく予定です。

英国におけるうま味を活用した食塩摂取量の推定結果



※ 塩分を含有した食品の90%をうま味を活用して減塩した食品に置き換えた場合を指す
Nakamura H, et al. Reducing salt intake with umami: A secondary analysis of data in the UK National Diet and Nutrition Survey. Food Sci Nutr 2023; 11(2): 872-82.

栄養課題解決への取り組み

栄養へのアプローチ

考え方

GRI3-3, GRI203-2

生活習慣病、不足栄養、過剰栄養といった人々の年齢、食とライフスタイルに起因する健康課題が世界中で増大しています*。「不足栄養」と「過剰栄養」の問題が混在する「栄養不良の二重負荷 (Double Burden of Malnutrition)」は、各国・地域だけでなく、個人においても起こり得るものです。たんぱく質・野菜の摂取不足や糖・脂質・塩分の過剰摂取といった課題の解決には、日常的な食生活における栄養バランスの改善が重要です。

味の素グループは、毎日の食生活に密接に関わるグローバル食品企業として、「栄養に関するグループポリシー」とそれに紐づく「味の素グループ栄養戦略ガイドライン」に基づき、栄養に関する取り組みを強化しています。また、この取り組みは、「Nutrition Without Compromise (妥協なき栄養)」を基本姿勢としています。

当社グループが目指すアウトカム「2030年までに10億人の健康寿命を延伸」の実現に向け、栄養改善での道筋とKPIを示すコミットメントを2021年に策定し、同年12月に開催された東京栄養サミット2021で発表・登録しました。同サミットでは、登録内容についてSMART (Specific: 具体的、Measurable: 測定可能、Achievable: 達成可能、Relevant: 適切性、Time-Bound: 達成期限付き) な条件を満たすことを求めています。このたび、全てのコミットメントの成果を検証する機関である Global Nutrition Report から当社の栄養コミットメントは

SMARTness [High] との評価を受けました。

※ 国連「Decade of Action on Nutrition (栄養のための行動の10年)」

- ▶ Global Nutrition Report (英語のみ)
- ▶ UN Decade of Action on Nutrition (英語のみ)
- ▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P080-081
- ▶ 栄養・健康
- ▶ 栄養に関するグループポリシー
- ▶ P024

栄養コミットメント

私たちは、2030年までに、生活者との接点を現在の7億人から増やすと共に、「妥協なき栄養」のアプローチにより以下の取り組みを進め、おいしさに加え栄養の観点で顧客価値を高めた製品・情報を提供することで、10億人の健康寿命の延伸に貢献します。

- 生活者との豊富な接点を活かし、うま味によるおいしい減塩の実践を支援
- 7億人の生活者との接点を活かして、うま味による減塩の認知を高め、より多くの人々がおいしさを損なうことなく減塩を実践できるように支援します。
- 健康に役立つ製品の提供により、生活者の健康増進に貢献
- 味の素グループ栄養プロファイリングシステム (ANPS) を製品開発に活用します。そして、おいしさを大切にしつつ、栄養価値を高めた製品の割合を2030年度までに60%に増やします。
- 栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品を、2030年度までに年間4億人に提供します。
- アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用し、2030年度までに、健康に貢献する製品の利用機会を2020年度と比べて2倍に増やします。
- 健康や栄養改善に役立つ情報の提供により、生活者の意識・行動変容を支援
- 健康と栄養改善に役立つ情報や実践しやすく食習慣の改善につながるメニュー・レシピを提供し、おいしく栄養バランスの良い食事の実践と健康的な生活を支援します。
- 従業員の栄養リテラシー向上
- 職場での健康的な食事の提供、栄養教育、健康診断、産育休制度を推進し、全従業員の健康維持・増進を図ります。
- 2025年度までに、従業員向けの栄養教育を延べ10万人に対し実施します。

栄養課題の解決

■ 栄養へのアプローチの3つの柱

● おいしさを妥協しない

味の素グループは、減塩をはじめ健康的な製品の開発・販売を積極的に行っていますが、おいしさを妥協することはありません。うま味調味料・MSG等の調味料の提供により、おいしくてより健康的な食事に貢献しています。

● 食へのアクセスを妥協しない～あらゆる人に栄養を届ける～

アミノ酸のはたらきを活用したイノベーションや流通等に対する取り組みにより、入手のしやすさ (availability)、購入のしやすさ (affordability)、利便性 (convenience) の面で、さらに多くの人が栄養価の高い食事をこれまでで

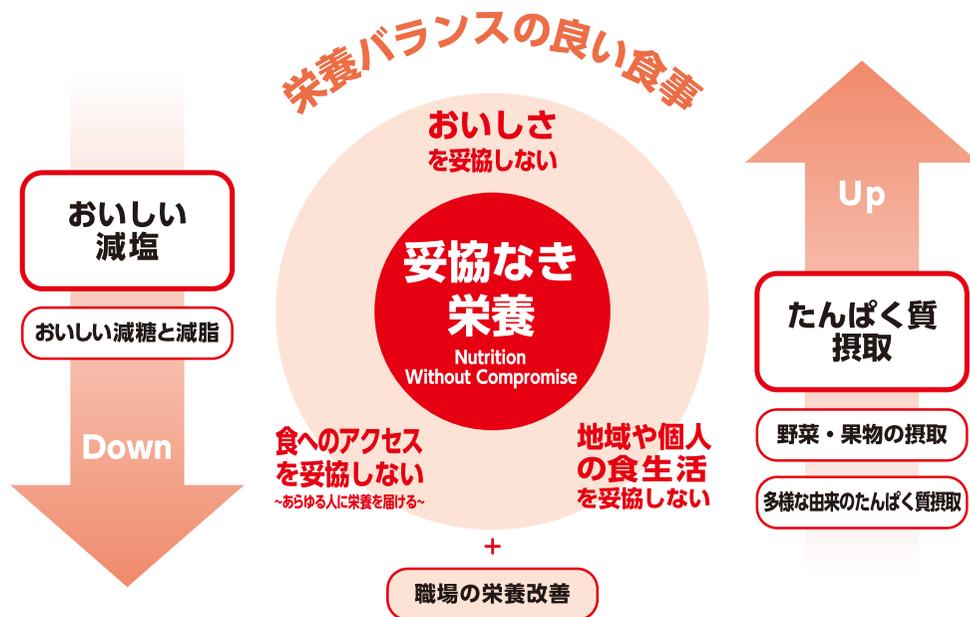
以上に摂取できるよう貢献します。

● 地域や個人の食生活を妥協しない

各国・地域の慣習、食の嗜好、資源、原料、ステークホルダーを尊重しながら、自社のオペレーションモデルを適応させています。さらに、個々人に適した対応も重要だと考えています。

おいしく、便利で簡単に入手でき、地域の食習慣や風味を尊重した栄養価の高い食品があるからこそ、生活者は栄養バランスの良い食事を長期にわたって摂取できると、味の素グループは考えています。

味の素グループの栄養へのアプローチ



上記のアプローチを実現するための取り組みの詳細は、P031～038をご覧ください。

10億人達成のためのロードマップ

考え方・実績

GRI3-3

味の素グループでは、2030年までに「10億人の健康寿命を延伸」というアウトカムの実現に向けて、栄養改善の取り組みを進めています。2022年度には8.8億人の生活者と「おいしさと健康」のタッチポイントを創出しました。今後も、うま味によるおいしい減塩の推進や健康に役立つ製品・情報の提供等を通じ、10億人の健康寿命の延伸への貢献を目指します。

▶ P031

栄養に関するマネジメント体制

体制

GRI3-3

栄養に関するテーマの方針および戦略、事業部門の活動のフォローや情報のとりまとめは、サステナビリティ担当役員のもと、サステナビリティ委員会およびサステナビリティ推進部で行い、経営会議および取締役会に報告しています。また、マテリアリティとして特定したリスクと機会（栄養を含む）に対する当社取り組み状況や進捗を、第二期サステナビリティ諮問会議が評価していきます。

▶ 栄養に関するグループポリシー
▶ P016

栄養課題の解決

栄養プロファイリングシステム (NPS)
の活用

実績

GRI3-3, GRI203-2

栄養改善に対する世界的な関心の高まりを受け、グローバル食品企業では製品に含まれる栄養成分の量を科学的な根拠に基づいて評価し、栄養面での品質をわかりやすく表現する手法として栄養プロファイリングシステム (NPS) の開発・導入を進めています。味の素グループにおいても、2020年に味の素グループ栄養プロファイリングシステム「ANPS-Product」の運用を開始し、2023年3月現在、13カ国、16法人に導入、800を超える製品を評価しています。しかし、ANPS-Productや従来のNPS^{※1}では、生活者がそれだけでは喫食しない調味料等の製品の評価には限界があり、当社グループはそれを課題と捉えていました。そこで、調味料等の製品を使って調理したメニューの栄養価値を評価するNPSの開発を進め、2021年12月に世界初となる日本の食文化・健康課題を踏まえたメニュー用栄養プロファイリングシステム「ANPS-Dish」^{※2}を発表しました。また、タイ・バンコクで開催された国際会議であるThe Prince Mahidol Award Conference (PMAC) 2023のサテライトイベントとして、マヒドン大学栄養研究所、ネイチャーリサーチ・カスタムメディアと共同でシンポジウム「Healthy Eating and Nutritional Profiling in Asia」を開催しました。このイベントでは著名なパネリストと共に、アジアにおける栄養課題と食生活の実態を考慮した栄養プロファイリングシステム開発の課題や重要性について議論しました。

今後、ANPS-ProductとANPS-Dishを導入・活用することで、おいしさそのままに塩分をさらに減らした調味料

や、たんぱく質・野菜がしっかり摂れる、また飽和脂肪酸を減らしたメニュー・レシピ等、栄養価値を高めた製品やメニュー・レシピの開発を推進します。さらにアカデミアとの連携も進めながら、生活者が栄養バランスの良い食事を摂るためのサポートへの活用も検討しています。また、各国それぞれの食文化に沿ったANPS-Dishの開発を進め、アセアン、南米等グローバルに展開していく予定です。

※1 オーストラリア、ニュージーランドで活用されているHealth Star Ratingや欧州の一部で活用されているNutri-Scoreを指す。

※2 「味の素グループサステナビリティデータブック2022」では「ANPS-M」(for Menu)と記載していたが、ANPS-Dishに名称変更を行った。

▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P081

栄養へのアプローチ実現のための取り組み

実績

GRI3-3

栄養コミットメントの定量KPI

GRI2-4

	FY20 (実績)	FY21 (実績)	FY22 (実績)	FY25 (目標)	FY30 (目標)
栄養価値を高めた製品の割合 ^{※3}	40%	50%	56%	—	60%
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供	年間 2.8億人	年間 3.2億人	年間 3.4億人	—	年間 4億人
アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用した製品の利用機会	(基準年)	1.07倍 ^{※4}	1.10倍	—	2倍
従業員への栄養教育	延べ 460人	延べ 2.6万人	延べ 5.6万人	延べ 10万人	—

※3 国際公衆衛生の観点から重要な栄養成分の摂取の改善・強化に寄与する、当社グループの基準を満たす製品

※4 集計見直しのため修正

- ▶ P006
- ▶ P028
- ▶ P029
- ▶ P033-034
- ▶ P035-036

おいしい減塩

GRI203-2

塩分の過剰摂取がもたらすリスクが世界的に深刻化しており、WHOも減塩の取り組み^{※5}を掲げ取り組みを進めていますが、いまだ改善されていません。味の素グループは、独自技術(例:うま味調味料・MSG等の素材や配合技術を使った呈味の改良、酵素技術を活用した物性改良等)を通じて、2022年度には、国内では12の自治体と連携、海外では10カ国で減塩の取り組みを推進しました。また、うま味の有用性、公衆衛生上の価値の科学的な検証や発信を行う「U20 Healthy Umami Research Project」では、アカデミアと連携し、うま味による減塩効果の定量化を試み、英国、米国、日本の結果が論文として発表されています。2023年1月に開催されたPMAC2023のサテライトイベントでは、現地法人(タイ味の素社)と連携することで、うま味が減塩のソリューションの一つとなり得ることについて、公衆栄養・栄養行政に関わる様々なステークホルダーと、グローバル・地域両方の課題解決につながる議論を行いました。2023年3月にはWHOが公開した減塩のための代替品使用に関するガイドライン作成のためのレビューの中で、MSGも代替品として記載されるなど、うま味を活用したおいしい減塩は着実に広がりを見せています。生活者に向けては、SNSを通じてインフルエンサーからもおいしい減塩のレシピや情報を発信

栄養課題の解決

し、多くの人に実践してもらうことを目指しています。

※5 NCD Global Monitoring Framework では、2025年までに食塩の摂取30%減（2011年比）を掲げており、2021年5月には食品カテゴリーごとのナトリウム量のベンチマークも発表された。

- ▶ The battle to reduce salt and save lives (英語のみ)
- ▶ Review of contextual factors to inform the development of the WHO guideline on the use of low-sodium salt substitutes (英語のみ)
- ▶ LOW SALT CLUB ~ うま味DE減塩部 | おいしく召上れ!
- ▶ P024

■ 「Smart Salt® (スマ塩®)」の取り組み

日本食は世界的に健康食として知られていますが、塩分が多いという課題があります。1日当たりの食塩摂取量が目標量を超過している日本人は80%以上にのぼると見られています（厚生労働省「国民健康・栄養調査」(令和元年) 20歳以上食塩摂取量より推計)。厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2020年版)においては、成人1日当たりの食塩相当量の摂取目標量が男女共に0.5gずつ引き下げられ、男性7.5g未満、女性6.5g未満とされました。

味の素(株)が実施した調査※では、この目標量を守れていると回答した日本人は5.2%にとどまりました。多くの生活者が抱える減塩に関する悩み(おいしくない、難しい等)を解決するだけでなく、減塩が全ての人にとって当たり前になることを目指し、当社は2020年7月より、「うま味やだしをきかせた“おいしい減塩”」の実践を幅広い年代へ訴求する「Smart Salt® (スマ塩®)」プロジェクトを開始。シニア世代に加え、減塩意識が高まる妊産婦や、減塩を自分ごと化しづらい若い世代を対象に、オウンドメディア上で動画やレシピ等の情報を提供し、うま味調味料や風味調味料を活用したおいしい減塩を提案しているほか、行政や大学、他社等と連携した新たな減

塩の取り組みを行っています。

海外でも11カ国でグローバル減塩調査を行い、日本同様に「減塩料理はおいしくない」、「レシピが限られている」等の不満が顕在化していることがわかり、日本のスマ塩®プロジェクトの知見を活かしながら「おいしい減塩」を訴求する活動をグローバルに展開しています。2020年度以降に7カ国で20ブランド、47の減塩製品を発売しているほか(2023年3月時点)、減塩レシピ提供や料理教室の実施等、各グループ会社のオウンドメディアを通じて減塩を訴求しています。



※ 「Smart Salt® (スマ塩®)」 みんなの減塩調査2020」

- ▶ 知ってはじめる「Smart Salt (スマ塩)」!
- ▶ 「Smart Salt (スマ塩)」でつくる! レシピサイト【味の素パーク】

■ 減塩の取り組み (ブラジル)

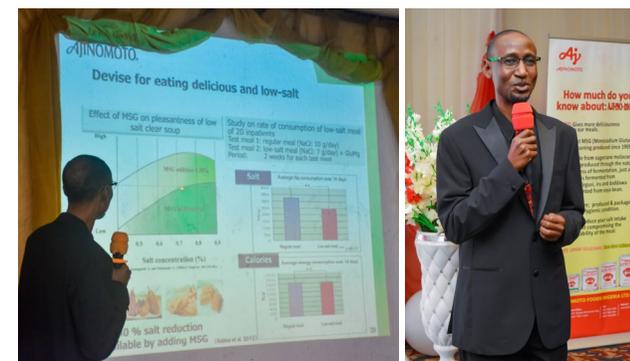
ブラジルでは、ナトリウムの大量摂取、高血圧、心血管疾患が最大の公衆衛生問題の一つです。ブラジル味の素社では、塩分の過剰摂取に対して、減塩やナトリウム削減の取り組みを啓発、生活者の食習慣の改善を提案しています。具体的には生活者・顧客を教育するレシピやコンテンツ開発、現行食品の組成の見直し、およびナトリウムを低減した新商品の発売、食品会社向けのナトリウム削減が実現可能な食品素材ソリューションの提供の3つの取り

組みを実施しています。その結果、4,000トン以上の塩を製品やレシピから削減することに成功しました。

■ その他の海外事例



バスのラッピング広告 (マレーシア)



当地の権威である、食品科学の学者の方を講師としてお招きし、MSGの減塩機能や安全性を伝えるセミナーを実施 (ナイジェリア)

■ 「おいしい減塩」「スマ塩®」の地域のエコシステムでの取り組み (日本)

日本での減塩への取り組みは、地域ごとに異なる食文化や習慣に合わせて、行政・栄養士会・流通・メディアと共に解決に取り組んでいます。2021年から、茨城県が推進する減塩の日「いばらき美味しおDay」の取り組みに賛同し旬の食材を使った減塩レシピを開発、茨城県内のスーパーマーケットで紹介しています。また、山形県の「減

栄養課題の解決

塩・ベジアッププロジェクト」と協働し、県民のソウルフードである「芋煮」を当社の減塩技術を活かした栄養バランスの良い「アレンジ芋煮」として地元アカデミアと共同開発しました。北海道では管理栄養士養成の大学で「スマ塩[®]」レシピコンテストを実施し、それらのレシピをリーフレットとしてスーパーマーケット店頭売場に設置することで減塩を呼びかけ、地域の食文化を大切にしながら減塩の啓発活動に取り組んでいます。

2022年9月～12月には、全国の新聞社やテレビ局と協力し「ご当地グルメ『スマ塩[®]』メニュー」の訴求や自治体や流通との協働企画を展開するなど、「おいしい減塩」の啓発活動を展開しました。これらの日本の栄養課題の改善に向けた「減塩」への取り組みが評価され、令和4年度消費者志向経営優良事例表彰消費者庁長官表彰を受賞しました。



「スマ塩[®]」ご当地グルメレシピ広告

たんぱく質摂取促進

GRI203-2

食事から摂取するたんぱく質、特に良質なたんぱく質の摂取が不足していることは現代社会の課題です。WHOによると全世界の高齢者の約20%がたんぱく質等の必須栄養素を十分に摂取できておらず、大きな課題といえます。味の素グループは、たんぱく質を豊富に含む食事の風味を向上させる調味料、たんぱく質を手軽に摂取できるスープ等の製品、質の低いたんぱく質源に不足しているアミノ酸の提供を通じて、たんぱく質摂取の促進に取り組んでいます。また、WEBサイトやSNSを通じてレシピやメニューの情報提供（病院・介護施設向け提案等）に取り組んでいます。

昨今、環境負荷や持続可能性の点から、動物性たんぱく質だけでなく植物性たんぱく質など多様な食品からたんぱく質を摂ることの重要性が高まっています。しかし、一般的に植物性たんぱく質は動物性たんぱく質よりも消化吸収率が低いことが知られており、消化吸収率を考慮することがより重要になると考えられています。

2013年、FAO（国際連合食糧農業機関）は、食品に含まれる必須アミノ酸の消化吸収率を考慮した値で、より正確にたんぱく質の栄養価を評価することができる新たな指標DIAAS（Digestible Indispensable Amino Acid Score：消化性必須アミノ酸スコア）を提唱しました。こうしたことを背景に、味の素グループは、たんぱく質の「量」だけでなく消化性を含む「質」にも注目し、アミノ酸や食品加工技術を活用しながらDIAASを向上させる研究に取り組んでいます。将来的には、地球環境にも配慮しながら、世界中の人々が多様な食材から必要な栄養素を摂取し、栄養価の高い健康的な食生活が送れるよう、製品・サービスの

の提供を通じて貢献していきます。

▶ たんぱく質摂取の促進

栄養課題の解決

■ 高齢者の栄養課題への対応（日本）

高齢者はからだの機能の衰えや食欲の低下から、食事が十分に摂れなくなることがあります。食事量が減ると筋力や体力の低下をもたらし、これによる活動量の減少、さらなる食欲の低下と、気付かないうちに低栄養の悪循環（負の連鎖）に陥ることが少なくありません。味の素グループは、強みとするたんぱく質・アミノ酸栄養の知見を活かし、課題を抱える人に対して栄養に関する知識の普及・啓発を行い、予防につなげています。また、医療従事者、（管理）栄養士等の専門家に対し、指導ツールとしてすぐに使え

る情報の提供や啓発活動を実施し連携を強化しています。さらに、業務用商品サイトで高齢者特有の変化に配慮し、おいしく食べやすい食事を提案する「しっかり食べて低栄養予防『食べサボ』」を公開しています。食事を食べやすくするテクニックや、製品を活用したメニュー提案、食材ごとの調理法等を紹介し、高齢者の栄養摂取をサポートしています。

▶ **しっかり食べて低栄養予防「食べサボ」**

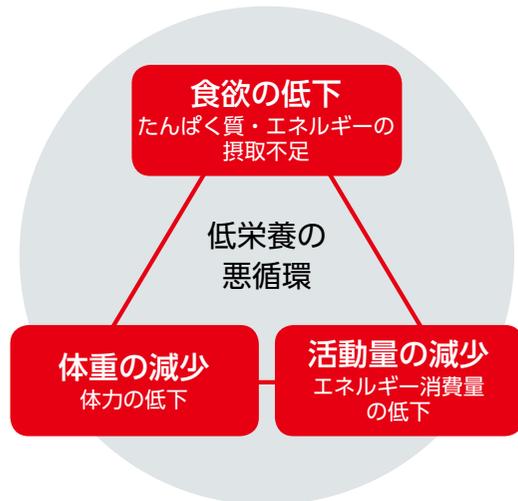
■ メディカルフード^{※1}による特殊な栄養ニーズへの対応（北米・欧州）

2017年に味の素グループとなった味の素キャンブルック社では、何らかの疾患により特殊な栄養ニーズを持つ患者様向けに、日々の栄養摂取のために設計されたメディカルフードを製造・販売し、北米および欧州を中心に世界約20カ国で製品を提供しています。例えば、特別なたんぱく質とアミノ酸を組み合わせたアミノ酸代謝異常症向けの製品や、アミノ酸をたんぱく源にした、たんぱくアレルギー症向け製品など、当社グループの強みであるアミノサイエンス[®]の知見を活かし、医療上の栄養要求とおいしさを両立させることで患者様のQOL^{※2}向上に貢献しています。また、2020年に買収したニュアルトラ社では、病気により通常の食事では十分な栄養が摂れない患者様や、加齢により栄養不足の状態にある高齢者向けに、小容量・高カロリー・高たんぱくを特長とするメディカルフードであるオーラルニュートリショナルサプリメント（ONS）を開発し、英国とアイルランドで販売しています。

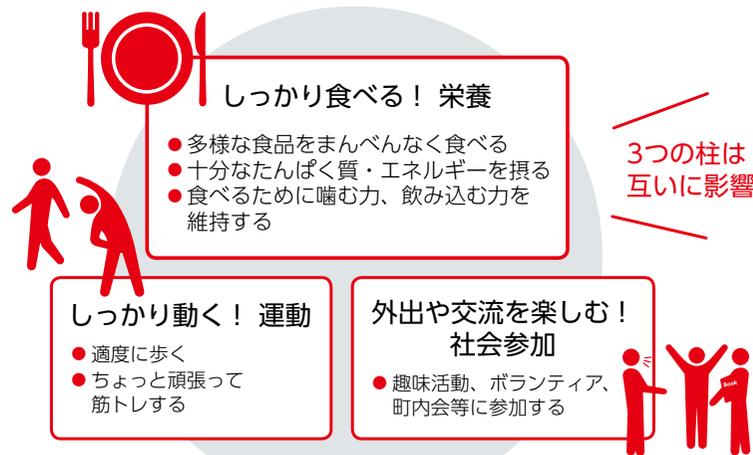
※1 FDAでは、経腸で摂取される食品であり、医療従事者の監督・処方のもと、医学的観点から特殊な栄養摂取の要求がある疾患や状態に対し設計され、科学的な根拠に基づいている食品と定義されている

※2 Quality of Life：生活の質

低栄養の悪循環



低栄養予防の3つの柱



おいしい減糖と減脂

GRI203-2

健康に関するグローバルの議論では、糖や脂質の過剰摂取といった課題も注目されています。味の素グループでは砂糖の代替甘味料や「コク味」物質の開発、それらの素材・配合技術を使用した呈味の改良により、自社製品や顧客企業の製品の減糖・減脂にも注力しています。

栄養課題の解決

■ 減糖の取り組み

味の素グループは、アミノ酸の生産技術を活かし、アスパルテーム（砂糖の約200倍の甘味度）、アドバンテーム（砂糖の20,000～40,000倍の甘味度）等のアミノ酸系甘味素材を有しています。高甘味度甘味料を使いこなすことで、甘味を損なうことなく、生活者の減糖ニーズに応える甘味アプリケーションを、食品、飲料等の幅広い分野のユーザーへ提供しています。また、「パルスweet[®]」ブランドは、BtoC向けの減糖製品を国内外で販売しています。

■ 減脂の取り組み

味の素グループは、料理に「コク」（厚み、ボディ感）を与える物質を発見し、これを「コク味」物質と呼んでいます。「コク味」物質には油脂感を補う機能があることがわかりつつあります。この機能を活かし、特許製法でレギュラーマヨネーズと同様のコクを有しながらカロリーを65%カット（当社マヨネーズ比）した「ピュアセレクト[®] コクうま[®]」や、脂肪分を50%カットしたクリーミングパウダー「マリーム[®]」低脂肪タイプ等を開発・販売しています。

■ 野菜や果物の摂取促進

GRI203-2

味の素グループは、調味料や冷凍食品の提供を通じて、ビタミン、ミネラル等の摂取源である野菜や果物の摂取を促進しています。例えば、生活者がより多くの野菜・果物を摂取できるようなレシピを製品パッケージに表示しています。

■ 野菜摂取促進の「ラブベジ[®]」プロジェクト（日本）

日本では、「ラブベジ[®]」プロジェクトを推進し、厚生労働省が推奨する「野菜の摂取目標1日350g以上」の実践

を応援しています。野菜摂取量が全国最下位だった愛知県の状況を改善すべく2015年に開始したもので、カット野菜メーカーとの協働PR製品を発売、生産者と連携して開発したレシピ等を量販店の野菜売り場で提案するなどしています。

取り組みは全国に拡大し、2022年度には産官民学と協働しながら、28のエコシステムを構築し、展開しました。また、店頭で野菜摂取量測定機器を使ったイベントの開催や、WEBサイトやSNSを活用して子どもや若い世代にも野菜に興味を持っていただき、好きになって自然に食べてもらうための働きかけを行っています。今後も「ラブベジ[®]」の活動を発展させ、地域と共に栄養課題の解決に取り組めます。



野菜摂取量測定イベントの様子



▶「ラブベジ。」野菜をおいしく食べよう

■ 職場の栄養改善

GRI203-2, GRI403-5, GRI403-6

味の素グループは、従業員の健康を最も重要な基盤の一つであると考え、職場の栄養改善に注力すると共に、従業員の栄養に関するリテラシーの向上に取り組んでいます。

■ 従業員の健康栄養に関するアライアンス

味の素グループは、職場の栄養改善をさらに促進するために国際的な消費財の業界団体であるザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム（CGF）と、国際的な栄養改善のNGOであるThe Global Alliance for Improved Nutrition（GAIN）が設立したWorkforce Nutrition Alliance（WNA）に、2022年3月、日本企業として初めて加盟しました。その後発行されたWNA CASE STUDY BOOKLETの中で、当社グループの職場の栄養改善の推進について、CEOメッセージと具体的な取り組みについて発信する機会を得ることができました。加盟時に登録した14法人^{*}では、グループの評価基準を示した自己評価ガイドラインに基づいて、重要な4つのポイント（職場での健康的な食事、栄養教育、栄養に着目した健康チェック、母乳栄養支援）について自己評価を実施し、各社でのPDCA、味の素（株）との連携により職場の栄養改善を推進しています。2023年度には新たに3社^{*}を加えて活動を推進していきます。味の素（株）は、グループ法人の自己評価結果やエンゲージメントサーベイ（健康・ウェルビーイングのカテゴリー）から抽出された共通の課題などについて対応策を提案していくと共に、グループ法人での取り組み事例、WNAが開

栄養課題の解決

発したツール、WNA加盟メンバーの取り組み事例等を各社に提供し、職場の栄養改善の推進をサポートしていきます。

※ WNA加盟時の14法人は、味の素(株)、味の素AGF社、味の素食品社、味の素ファインテクノ社、味の素冷凍食品社、タイ味の素社、タイ味の素販売社、インドネシア味の素社、インドネシア味の素販売社、ベトナム味の素社、味の素ヘルス・アンド・ニュートリション・ノースアメリカ社、味の素フーズ・ノースアメリカ社、ブラジル味の素社、味の素オムニカム社。2023年度に開始する3法人は、ペルー味の素社、ポーランド味の素社、Agro2Agri社、計17社でグループ全従業員の約70%を占める。

▶ WNA CASE STUDY BOOKLET (英語のみ)

■ 栄養リテラシー向上の取り組み (栄養教育)

2020年度より栄養リテラシー向上の取り組みを開始しました。2021年度からはeラーニング等による栄養教育を当社グループ全体へ拡大し、2022年度までに延べ5.6万人の従業員に実施しました。エンゲージメントサーベイの結果では、70%以上の従業員が自身の栄養改善へ向けて行動に移していることが明らかになりました。2025年度までに教育コンテンツ・行動変容に向けた施策を拡充しながら、延べ10万人の従業員に拡大することを目指しています。

2022年度の主な取り組み

- 国内外グループ全社で、主に「おいしい減塩」「たんぱく質摂取・アミノ酸」に関する栄養教育を実施
- 国内2社 (AGF関東社、味の素トレーディング社)、海外4社 (タイ味の素社、インドネシア味の素社、ベトナム味の素社、ブラジル味の素社) の好事例をグループ全体で共有
- エンゲージメントサーベイの結果、70%以上の従業員が栄養改善へ向けて行動変容

■ 栄養バランスの良い食事

GRI203-2

味の素グループは創業以来、アミノ酸のはたらきを活用して、風味豊かで栄養価が高い、栄養バランスのとれた食事の推進に努めることで、人々のWell-beingへの貢献に取り組んできました。

推進にあたっては、各国・地域の食生活や嗜好に合わせたおいしさを提供することを前提としており、生活者一人ひとりのライフスタイル・食に求める価値の多様化に対応した栄養の提供や、学校・病院等の施設で提供される栄養価の高い食事の提供等、健康への包括的なアプローチも重視しています。

■ 栄養不良の二重負荷改善への支援 (フィリピン)

フィリピンでは、低体重、肥満といった不足栄養と過剰栄養の課題が同時に生じており、炭水化物に偏りがちな栄養バランスと野菜不足がその一因と考えられています。このような課題に対し、フィリピン政府はWHO等と共同で、健康的な食習慣を身に付けるための食事ガイド「Pinggang Pinoy®」を開発しました。フィリピン味の素社は2018年度より政府機関と連携し、「Pinggang Pinoy®」の普及と実践をサポートする「Mag-Pinggang Pinoy® Tayo!」(MPPT)プログラムを実施しています。これまでに本プログラムを通じて、自社の製品・サービスを活用した、安全で栄養バランスが良く、おいしく楽しい食のソリューションを数千世帯に提供してきました。2022年には、進化した取り組みとして、フィリピン大学ロス・バニョス人間栄養食品研究所 (UPLB-IHNF) およびカインタ・リサル地方自治体と提携し、MPPTプログラムの有効性に関するエビデンスを確立するための研

究を実施しました。研究プログラムの内容は、1. 対象主婦へアプローチするヘルスワーカーへの基礎教育、2. 対象主婦への栄養教育、3. 低体重の3~5歳児270人に120日間の昼食提供です。この研究を通じて、120日間の昼食提供後、対象の3~5歳児270人全員の体重が平均で約1kg増加しました。

また、この研究結果は、2023年2月に開催されたフィリピン栄養士協会の第68回大会で発表されました。今後、MPPTモジュールは、国立栄養評議会 (NNC) や保健省 (DOH) などの他の政府機関とも取り組む予定です。これらを通じてバランスの取れた食事の実践拡大に向けて、ライフスタイルの変化を促すエコシステムを共同で構築することを目指しています。



■ 母子栄養の改善への貢献 (ベトナム)

ベトナムでは、一般的に妊娠中や授乳中の女性や幼い子どもが必要とする栄養についての知識が限られており、母子の栄養状態に課題があります。ベトナム味の素社は2020年12月にベトナム保健省と「Mother & Children Project」を開始し、全国に展開しています。その一環として、国立栄養研究所の栄養基準に基づき開発した1,300以上の母親向けメニューと700以上の子ども向けメニューや食生活チェックツール等の機能も搭載したソフトウェアを開発し、全国の医療機関や婦人連合会等を通じて提供するほか、保健当局や母親を対象としたトレーニング

栄養課題の解決

等も実施しています。今後も継続して、ベトナムの母子栄養の改善を支援していきます。

■ 学校給食を通じた小児期および青年期の栄養問題への取り組み（ベトナム、インドネシア）

ベトナムでは、農村部を中心に発育障害や低体重の課題を抱える子どもが少なくありません。一方、都市部では肥満・高体重の子どもが増加しています。ベトナム味の素社は、こうした課題を解決するために、日本の学校給食システムを応用し、2012年に学校給食プロジェクトを開始しました。教育訓練省や保健省等の中央行政と共に、本プロジェクトを通じてベトナム全土に、栄養バランスの良い献立用のソフトウェア、食育教材、小学校のモデルキッチンの開発・提供を行っています。2023年3月時点で、学校給食プロジェクトの活動は62の自治体、4,262の小学校に広がっています。

インドネシアでは、低体重、発育障害、貧血の子どもの割合が高く、深刻な社会課題となっています。インドネシア味の素社（PTA）は、2018年度よりボゴール農科大学の栄養学科と協働して、学校給食プログラム（SLP）を実施しています。10カ月のプログラムで10代の生徒を対象に、栄養バランスの良い給食の提供と栄養教育を実施し、行動変容や貧血状態の改善につなげています。PTAは2020年度、実施校の拡大を目指し、本プログラムの自主導入を推進するガイダンスブックを作成、インドネシア宗教省（MOR）との協働を開始しました。MORの管轄するイスラム寄宿学校で栄養と健康の改善にSLPが貢献することが証明されたため、PTAはMORからのサポートを受けています。PTAの自助努力とボゴール農科大学との連携により、SLPは2021年度は6校、2022年度は12

校の寄宿学校に導入され、各校は栄養状態、健康的なライフスタイルに関する知識と実践を向上させました。2022年12月、東京で開催されたアジア・アフリカ20第6回特別総会において、アジア開発銀行から招待された関係者によって、SLPはインドネシアにおける次世代の心身の成長を向上させる取り組みとして共有されました。

栄養課題の解決に向けたイニシアティブ

実績

GRI3-3, GRI203-2

味の素グループは、国際会議への参加や世界のオピニオンリーダーとの対話等を通じて、世界の栄養課題について理解を深めると共に、その解決に向けた知見・ノウハウの公開を積極的に行い、グローバルな連携を通じた栄養課題の解決を目指しています。

■ CGF Japan CHLでの取り組み

味の素（株）は国際的な消費財の業界団体CGFの活動連合の一つ「Collaboration for Healthier Lives（CHL：より健康な生活への協働）」に参加し、その日本支部「CGF Japan CHL」では共同議長として志を共にする多くの企業と協働し、減塩やヘルシーエイジングをテーマとした社会実装の取り組みをリードしています。減塩の取り組みでは、千葉市と協定を締結し、協働で減塩についての普及啓発（減塩レシピ開発、店舗でのイベントなど）に取り組んでいます。ヘルシーエイジングの取り組みでは、生活者がフレイルのリスクを自分ごととして捉え、ご自身または家族の食生活の改善、特にたんぱく質摂取の促進を支援する活動を行っています。

■ 厚生労働省の「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」

厚生労働省は2021年、「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」を開催し、日本が解決すべき栄養課題の特定と解決に向けた議論を官民で行い、その結果は東京栄養サミット2021での日本政府のコミットメントにも盛り込まれました。「食環境づくり」とは、人々がより健康的な食生活を送れるよう、食品（食材、料理、食事）へのアクセスと情報へのアクセスの両方を、相互に関連させて整備していくことを指しています。味の素グループは事業者としてこの取り組みを積極的に推進してきました。今後も、長年にわたり培った「おいしい減塩」や「ANPS-Dish」の知識を活かし、2022年に始まった本イニシアチブおよび、その翌年開始された国立健康・栄養研究所の産学連携プロジェクトに参加し、「日本版栄養プロファイリングモデル」の社会実装を支援していくことで、厚生労働省が目指す「日本だけでなく世界の健康的で持続的な食環境整備」の実現に継続的に貢献していきます。

TOPIC

「ブラインドサッカー®」日本代表への栄養サポート

味の素(株)は2003年より、アミノ酸のはたらきを活用したトップアスリートのコンディショニングサポート活動「ビクトリープロジェクト®」を推進してきました。この約20年の活動で得た知見とスポーツ栄養学の裏付けによって誕生した、アスリートの栄養環境を改善するための栄養プログラム「勝ち飯®」で、トップアスリートが世界で戦うためのコンディショニングを支援しています。2016年のリオ2016パラリンピックからは、パラリンピック日本代表選手へのサポートを行ってきました。さらに、2016年4月より日本ブラインドサッカー協会とパートナーシップ契約および日本代表スポンサー契約を結び、製品の提供と栄養サポート活動を実施しています。2021年には東京2020パラリンピックの選手村で現場サポートを行い、アミノ酸の活用によるコンディショニングに貢献しました。現在は、2024年のパリ2024パラリンピックに向け、練習や主要国際大会におけるコンディショニングサポートも進めています。

ブラインドサッカーの男子日本代表チームには、試合期のコンディショニングに役立ててもらうため「アミノ酸活用勉強会」を実施し、「アミノバイタル®」の有用性を説明したり、おすすめの摂取タイミングを伝えたりすることにより、日本代表チーム内の栄養補給の体制づくりを提案しています。また、実際に練習に足を運ぶ中で、想像以上にエネルギーを消費することを知り、選手によってはそれがバテにつながっているのではないかという栄養課題を見出しました。それを踏まえ、日本代表チームが世界と戦い続けるために最適な栄養補給法を選手やスタッフに浸透できるよう努めています。

特に、ブラインドサッカー男子代表の主将である川村怜選手からは、「次の遠征先のインド・コチでは11月でも30度を超える暑さが予想され、からだへの負荷も大きい。そこで勝つために、『アミノバイタル®』を活用し、コンディショニングに役立てたい」といったコメントをいただいています。

味の素グループはダイバーシティの向上や包摂的な社会づくりを目指しており、その一環としてブラインドサッカー選手の競技力向上に取り組んでいます。これからも、オリンピック・パラリンピックのトップアスリートへの支援で得た「勝ち飯®」の知見を健康課題解決のために活かすと同時に、多様な人財を尊重しDE&Iを推進する社会づくりにも役立てていきます。



ブラインドサッカー (©JBFA)



ブラインドサッカー男子日本代表チーム主将 川村選手(右)と「ビクトリープロジェクト®」メンバー (©JBFA)



「アミノバイタル®」

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

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、食品の呈味向上や減塩、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」等の表示が不安を増幅させ、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、世界中の生活者がインターネットでつながり、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生産方法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。安全性への不安を解消するだけでなく、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。

- ▶ P028
- ▶ Know MSG（英語のみ）

TOPIC

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

消費者庁は、有識者で構成された「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会」での約1年にわたる審議を経て、2022年3月に容器包装の表示を対象とする「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を策定しました。ガイドラインは、食品関連事業者等が食品表示基準に規定された表示禁止事項（優良誤認や内容物を誤認させる表示）に当たるか否かの自己点検を行う際に用いるもので、消費者に誤認を与えないよう留意が必要な不使用表示が10の類型にまとめられ、その中で表示禁止事項に該当するおそれが高い表示が例示されています。

(例)

- 類型：食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示（合成、人工、化学、天然等）→「化学調味料無添加」「人工甘味料不使用」等は禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる
- 類型：同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示 →「酵母エキス」を使用したものに「調味料（アミノ酸等）不使用」は禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる

ガイドラインに基づく表示の見直しのための経過措置期間として2年程度（2024年3月末まで）が設けられていますが、現在でも「化学調味料不使用」等の表示はなくなっておりません。当社は、日本食品添加物協会や日本うま味調味料協会とも連携しながらガイドラインのさらなる普及・啓発活動に取り組んでいく考えです。

栄養課題の解決

■ 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、うま味による減塩効果やMSGの安全性に関し、信頼性ある情報が直接・間接的に生活者に届くよう、継続して取り組んでいます。

2021年10月に米国食品医薬品局（FDA）が事業者に向け、食品中のナトリウムの自主的な削減を目標に掲げたガイドラインを発表する等、減塩への関心が高まる中、2023年3月にはWHOが減塩ガイドライン作成のためのレビューに、MSGを低ナトリウムの食塩代替品の一つとして記載しました。これらを追い風とし、管理栄養士に対しMSGの減塩への有用性に関する情報提供を継続的に行っています。一方、生活者とのコミュニケーションの成果としては、SNSや専用のWEBサイトを通じた“Know MSG”キャンペーン*等により、食に関心の高いZ世代、ミレニアル世代を中心に理解が進み、態度変容への動きが促進されつつあります。

こうした動きを受け、演劇やドキュメンタリー映画のテーマとしてMSGに関するストーリーが採用されたり、メディアがMSGに対する態度変容について報じることが増加しています。

今後もこのような取り組みを継続し、おいしく栄養バラン

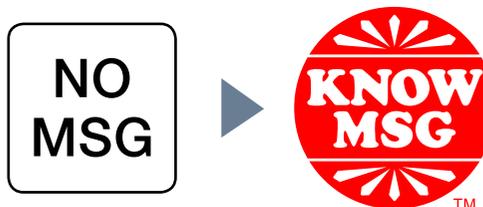
スのとれた食事をサポートし、MSGの添加を気にしない状態や安心してMSGを使用できる状態にしていく取り組みを継続していきます。

※ 2020年12月に開始した消費者キャンペーン。米国のアジア系調味料会社とタイアップし、MSGの安全性と有用性（減塩効果を含む）について「知ろう」と呼びかける動画をSNSやWEBサイトで発信、また“Know MSG”ロゴ付きのうま味の効いた調味料を同調味料会社が発売しました。

米国における関連調査の結果

調査対象	調査項目	22年度実績	23年度目標
一般消費者	「MSGの添加を気にしない」	53%	55%
	「MSG ポジティブ + ニュートラル」	47%	48%

（味の素（株）調べ）



▶ Know MSG（英語のみ）

■ その他のコミュニケーション活動

- 日本：味の素（株）は、食と健康に携わる専門家を対象に、科学に基づく食とアミノ酸の知見を活かした情報発信を行うWEBサイトを開設し、うま味調味料を活用したおいしい減塩や塩分摂取を控えている高齢者の喫食量を上げるための情報を提供しています。生活者向けには、2022年7月25日の「うま味調味料の日」に、料理インフルエンサーによる部活動「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」を立ち上げ、Z世代を対象に「減塩は若いうちから必要であること」や「うま味を活用したおいしい減塩」の発信を継続しています。
- シンガポール：2023年3月、味の素グループは10年連続でシンガポール国立大学の学生80名を対象に「和食とうま味」に関する講義を実施しました。今回は現地での開催となり、和食の説明、うま味やMSGを使って塩分摂取量を減らす方法等の解説に加え、実際にだしを味わってもらったり、MSGによるおいしい減塩を体験してもらったりすることができました。講義後の感想では、体験によりうま味、MSGの深い理解につながったとの声が寄せられました。

健康課題解決への取り組み

再生医療^{※1}の実現に向けて

再生医療用培地^{※2}の実用化

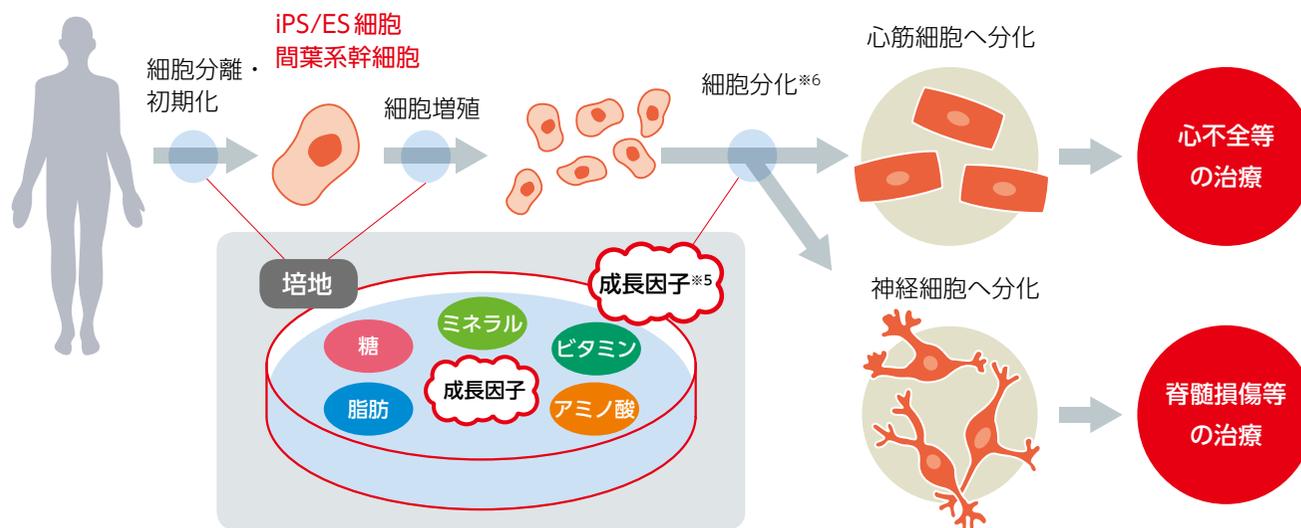
実績

GRI203-2

再生医療は、移植医療が持つ課題を解決する根治療法として、現在世界中で研究が進められています。細胞を培養するための培地の必須成分である医薬グレードのアミノ酸を生産している味の素グループは、2014年に非動物由来の精製された成分のみで構成されたiPS細胞^{※3}・ES細胞^{※4}用培地の開発に成功し、2016年の発売以降、順次製品ラインアップを拡充しています。現在、複数のアカデミアおよび製薬企業等にて当社の「StemFit[®]」培地を活用した再生療法の治験の実施や、その準備が進められています。例えば2023年2月に発表されたHeartseed社による1例目の移植成功は、iPS細胞を用いた心筋再生治療薬HS-001の治験（第I/II相試験）におけるものでしたが、これに関しても当社提供の「StemFit[®]」培地が活用されています。

味の素グループは、高品質のアミノ酸、アミノ酸に関する知見、発酵技術、配合技術等を活用し、日本の再生医療領域におけるプレゼンスを高めると共に、今後は北米をはじめ海外でも再生医療用培地の事業を拡大し、革新的な治療法の早期実現に貢献していきます。

再生医療における培地の役割



※1 機能障害・不全・欠陥に陥った生体組織に、正常な機能を有する細胞や組織を人為的に再現、移植導入し、組織修復・機能の再生を行う医療。

※2 細胞が必要とするアミノ酸、糖質、脂質、ビタミン、ミネラルに成長因子等をバランス良く含む栄養液。

※3 人間の体の細胞に、数種の因子を導入することで、様々な組織や臓器の細胞に分化する能力（Pluripotency）とほぼ無限に増殖する能力を併せ持つ細胞に変化した、人工多能性幹細胞（Induced Pluripotent Stem Cell）。

※4 人間の胚の内部細胞塊を用いて作られた胚性幹細胞（Embryonic Stem Cell）。体を構成する様々な組織や臓器の細胞へと分化する能力を持つ。

※5 ヒトや動物の体内において、特定の細胞の増殖や分化を促進するタンパク質の総称。

※6 iPS/ES細胞から体を構成する様々な組織や臓器の細胞へと変化させること。

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P044-045

健康課題の解決

「アミノインデックス[®]」による
リスクスクリーニング

実績

GRI203-2

「アミノインデックス[®] リスクスクリーニング (AIRS[®])」は、血液中のアミノ酸濃度バランスから、三大疾病（がん・脳卒中・心筋梗塞）と糖尿病、認知機能低下のリスクを1回の採血で評価する味の素グループ独自のサービスで、人間ドックのオプションや職場の健康診断で受診いただき、生活習慣に起因する疾病の発見や予防の機会創出に活用されています。現在、累計延べ50万人以上の方に受診いただいています。

2021年6月に太陽生命保険（株）から発売された「ガン・重大疾病予防保険」等の保険加入者が利用できる疾病予防サービスに採用されたことで、継続的に受診がしやすい環境も実現しました。

今後も「アミノインデックス[®] 技術」を活用し、様々な疾病の早期発見や予防につながるサービスを拡充すると共に、統合的な食と健康のソリューションサービスを提供することにより、生活者の健康で快適な生活の実現に寄与します。

生活改善ソリューションの拡充に向けた
スマートフォンアプリ

実績

GRI203-2

味の素（株）は、2021年4月にAIRS[®] 受診者をはじめ一般ユーザー向けに生活改善に資する情報を提供するスマートフォン用アプリ「aminoステップ[®]」のサービスを開始しました。

2023年7月初旬には、ユーザー数が100,000を超えました。「aminoステップ[®]」では、楽しくウォーキングを続けられる機能や、かんたん食事ログの機能が好評で、現在ではアプリユーザーのうち約20,000人の方がこれらアプリの機能を毎日利用し、健康維持・改善にお役立っていただいています。

同じく、45～64歳の一般生活者をコアターゲットに、生活習慣の改善を通じて認知機能維持をサポートするスマートフォン用アプリ「100年健脳手帳[®]」を公開しました。本アプリでは、スマートフォンで撮影した食事の画像や、スマートフォンとの自動連携で記録された運動・睡眠時間のデータから、当社独自のアルゴリズムを活用し、食事、運動、睡眠の生活習慣を認知機能の視点で可視化し、ユーザーの状態に合ったアドバイスやレシピを提案しています。2023年1月には国立長寿医療研究センターとの共同研究によって、「100年健脳手帳[®]」で用いられている認知機能キープスコアが将来の認知機能低下と関連することが明らかとなりました。

健康寿命をテーマとした産学連携

実績

2020年4月、弘前大学と味の素（株）は、弘前大学大学院医学研究科内に健康寿命延伸をテーマとする共同研究講座*「デジタルニュートリション学講座」を開設しました。この共同研究講座において、大規模健診データの解析により、食事とからだ・こころの健康の関連を明らかにし、最適な食事の提案につなげています。産官学連携により、健康課題解決に向けて、食と健康の新たなエコシステムを構築しています。

また2022年2月には、新潟大学脳研究所と全国18の医療機関・施設および味の素（株）の共同研究により、軽度認知障害（MCI：Mild Cognitive Impairment）の新たな血液バイオマーカーを開発しました。軽度認知障害は認知症に移行する高リスク群として知られています。今回開発した血液バイオマーカーによりMCI段階で早期発見し、生活習慣を改めるなどの予防策をとることができるようになります。今後はMCIから認知症への移行を予測するバイオマーカーの開発を目指します。

* 企業等が資金を提供して大学に設置する研究組織。大学は研究者と施設・設備を提供するほか、出資企業等からの研究者を受け入れ、大学と出資企業等が対等な立場で研究組織を運営して共同研究を行うもの。

健康課題の解決

製薬業界へのソリューション提供

実績

GRI203-2

バイオファーマサービス事業は、医薬中間体、原薬の製造・開発サービスを顧客製薬企業に提供する事業です。本事業では、革新的な独自技術によるサービスとグローバル各製造拠点が保有する技術や能力のシナジーを創出することにより、顧客製薬企業、ひいては、患者様の健康に貢献するための事業展開を行っています。

核酸医薬の分野では、これまで高品質な核酸医薬品を大量に製造するのが難しく、多くの患者様に薬をお届けすることができない状況が続いていました。当社が独自に開発した「AJIPHASE[®]」技術により、その課題解決が可能となり、パートナー製薬企業様と共に商用核酸医薬品の製造を通じて患者様のQOL（Quality of Life：生活の質）改善に貢献しています。

がん治療薬として近年注目を浴びている抗体薬物複合体（ADC）分野では、独自技術「AJICAP[®]」を利用したパートナー製薬会社様へのサービスを展開しています。ADCは抗体と抗がん剤を結合させることで、狙った標的がん細胞で選択的に抗がん剤が効果を発揮する薬剤の総称です。「AJICAP[®]」技術は、高い薬効・安全性を有するADCを簡便に創出可能な画期的技術であり、既に複数の製薬会社に対する技術ライセンスを通じて、高性能なADCの開発に貢献しています。

今後も革新的な技術とサービスをパートナー製薬会社様に提供することを通じて、患者様の健康に貢献していきます。

- ▶ヘルスケア等
- ▶ASVレポート2023（統合報告書）P042-043



環境負荷を50%削減



環境マネジメント ————— P045

TCFD 提言に基づく情報開示（気候変動）

気候変動リスクへの対応 ————— P049

バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減 — P055

資源循環型社会実現への貢献

製品ライフサイクルでの廃棄物削減 ————— P062

持続可能な農業への貢献 ————— P070

フードロスの低減

フードロス低減への貢献 ————— P073

生物多様性

自然資本に対するリスクと機会の検討 ————— P077

持続可能な原材料調達

重点原材料に対する取り組み ————— P079

水資源の保全

生産工程での水資源の保全 ————— P083

環境マネジメント

環境マネジメント

環境マネジメント運用体制

体制

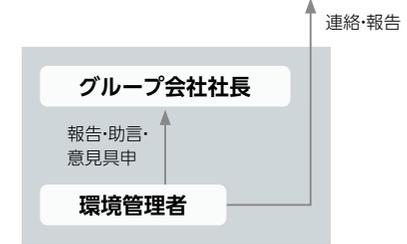
GRI2-24, GRI3-3

味の素グループは、取締役会の下部機構としてサステナビリティ諮問会議、経営会議の下部機構としてサステナビリティ委員会を設け、環境活動に関する方針および諸施策等の審議を含むサステナビリティを重視する経営を推進しています。各グループ会社においては、基幹職の

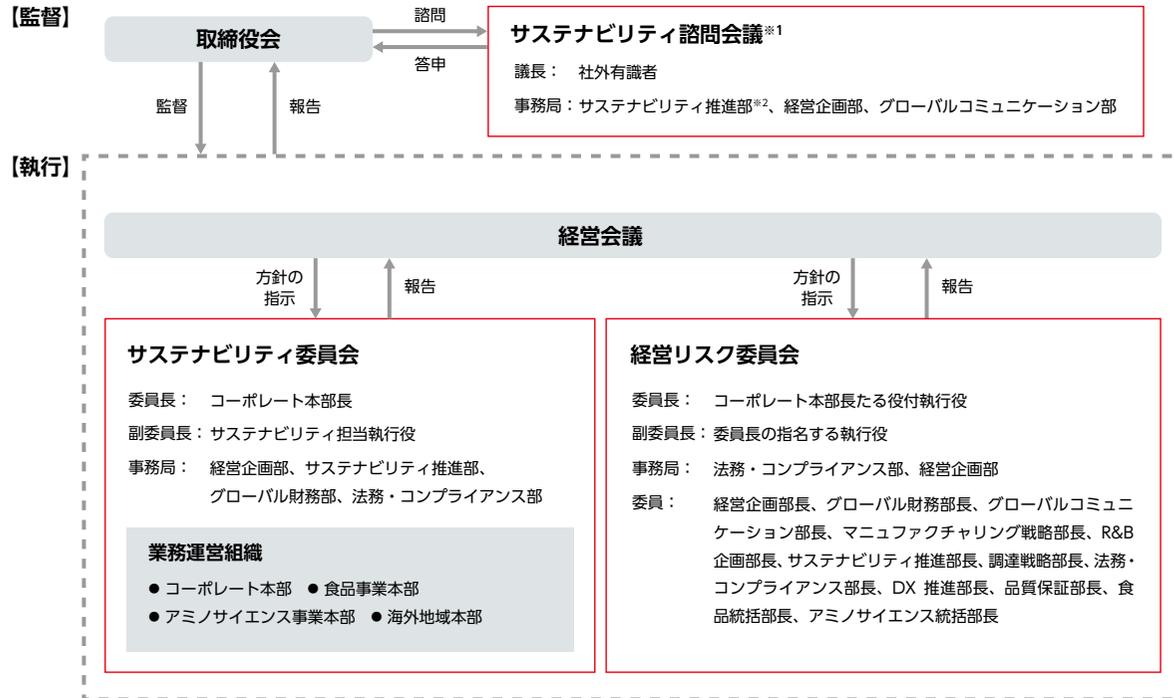
中から環境管理者を1名設置するものとしています。環境管理者は、「環境に関するグループポリシー」やサステナビリティ委員会における決定事項に基づき自社における計画を策定し、それを社内に周知徹底しています。そして、環境活動の遂行状況および改善課題等に関し、各グループ会社の社長へ報告および助言・意見具申を行い、また、味の素（株）マニュファクチャリング戦略部およびサステナビリティ推進部その他関係組織へ連絡・報告しています。

グループ会社における運用体制

味の素(株)マニュファクチャリング戦略部、サステナビリティ推進部



ESG・サステナビリティに関する体制



ISO 14001の認証取得状況

2023年3月現在、味の素グループは対象100工場のうち、69工場でISO 14001の認証を取得しており、未取得のグループ会社でもISO 14001の考えに基づいたマネジメントを推進しています。

※1 アカデミア、新興国視点、ミレニアル・Z世代視点、ESG・インパクト投資家等、各分野を代表する社外有識者、社外取締役、代表執行役社長を含む社内役員で構成。
 ※2 サステナビリティ委員会と協働して方針・戦略の策定、事業計画へのサステナビリティ視点の提言、施策のフォローを行う。

環境マネジメント

環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新製品の発売や新事業の開始、原材料や生産工程の変更等がある場合、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。各社の社内規程に従って実施責任部門等が環境アセスメントを行い、その内容を環境マネジメント部門がグループ全体の視点で審査しています。

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、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下および悪臭
3. 地球環境問題	温室効果ガス排出量、省エネルギー、再生可能エネルギー、フロン、物流効率等
4. フードロス削減	賞味期限延長、年月表示化等
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等
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、排出者責任等
8. 循環型社会形成	3R、過剰包装、副生物の有効利用、廃棄物発生抑制等
9. 有害物質管理	新規化学物質、PCB、アスベスト等
10. 建築物の影響	日照権、電波障害等
11. 生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示

環境監査の実施

味の素グループでは、ISO 14001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、味の素（株）のマニファクチャリング戦略部が「環境監査要領」に基づいて環境監査を実施しています。2022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。

環境法令および環境事故への対応

実績

GRI2-27, GRI307-1

環境に関する法令違反や事故等が発生した場合、速やかに対策を講じています。2022年度は、法令違反が3件発生し、行政指導に基づき適切な是正措置を行いました。事業場外の環境に影響を及ぼす事故は、日本で2件（騒音苦情2件）、海外で1件（アンモニア漏洩1件）発生し、いずれも速やかに行政への必要な報告を行い、原因究明と必要な措置を実施しました。今後も環境法令違反や事故等が発生した場合は、速やかに対策を講じます。

支払罰金額

(千円)

年度	2018	2019	2020	2021	2022
支払罰金額	0	0	0	0	1,130*

※ 2021年度に海外で発生した排水基準超過による罰金が1件ありますが、現在当該罰金の妥当性について裁判所にて係争中です。

環境教育

実績

環境に対して適切な事業運営を行うために、各業務に応じた専門的で実践的な知識や技術の習得を行う環境教育を実施しています。日本では、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等を継続的に実施しています。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、環境法令に関する担当者等を対象に「環境法令研修」を行っています。

■ 2022年度の主な教育（日本）

- 環境法令研修（法令改正動向等セミナー）
- 廃棄物処理関連法研修

上記のほか、技術系海外赴任前研修を実施し、環境マネジメントについて周知すると共に、各階層における役割について教育を行いました。

環境マネジメント

マテリアルバランス

味の素グループは、製品のカーボンフットプリント結果と間接部門データを集計し、事業全体が及ぼす環境影響としてスコープ1・2・3^{*1}のデータを算出、把握しています。

2022年度のスコープ1・2のGHG排出量は前年度とほぼ同等の結果となりました。インドネシアでのガス供給不安定の影響を受けて買電が増えた一方、東海事業所の非化石証書購入やペルーでの再生エネルギー発電所との直接契約等により削減も進んでいます。

※1 スコープ1：事業者自らによる温室効果ガスの直接排出（燃料の燃焼、工業プロセス、車両等）
スコープ2：他者から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出
スコープ3：その他の排出（製品の使用・廃棄、輸送、従業員の出張・通勤、投資等）

INPUT

GRI2-4, GRI301-1, GRI302-1, GRI302-2, GRI302-4, GRI303-3

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
主原料 (千t)	1,439	1,282	1,137	1,217
副原料 (千t)	2,378	2,069	2,006	2,011
酸・アルカリ (千t)	486	482	421	464
その他 (千t)	1,892	1,588	1,585	1,547
包装資材 (千t)	250 ^{*2}	244	259	251
プラスチック系 (千t)	71 ^{*2}	70	71 ^{*2}	69
紙・段ボール系 (千t)	154	148	165	157
その他 (千t)	25	26	24	25
燃料 (TJ)	25,230	24,494	24,557	24,952
石油 (TJ)	1,802	1,653	1,556	1,722
石炭 (TJ)	2,314	3,157	3,593	3,334
バイオマス (TJ)	7,129	6,875	7,132	7,989
ガス (TJ)	13,985	12,809	12,277	11,906
購入電力（化石燃料由来）(TJ)	7,588	7,200	4,440	4,381
購入電力（再エネ由来）(TJ)	38	60 ^{*2}	2,174	2,249
購入エネルギー（蒸気等）(TJ)	1,801	1,800	563	542
水 (千kℓ)	66,926	64,406	59,979	60,039
河川水 (千kℓ)	19,630	17,004	17,259	17,890
上水 (千kℓ)	6,210	5,316	5,152	5,099
工業用水 (千kℓ)	26,717	29,041	23,794	23,677
井水 (千kℓ)	14,366	13,041	13,769	13,369
その他（雨水等）(千kℓ)	3	4	4	4
輸送距離 (km)	2,804	2,872	2,886	3,974
使用（スープ・冷凍食品・コーヒー関連製品）(t)	596,264	603,420	583,737	521,302

※2 集計見直しのため修正

- ▶ 環境データ 第三者保証証明書
- ▶ 環境データ 製品のCFP値
- ▶ 環境データ エネルギー構成比
- ▶ CDP Climate Change (英語のみ)

環境マネジメント

OUTPUT

GRI302-1, GRI302-2, GRI305-1, GRI305-2, GRI305-3

(t-CO₂e)

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
スコープ3 カテゴリー1 (原材料)	7,784,783	7,614,734	6,960,412	6,610,392
スコープ1	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780
スコープ3 カテゴリー3 (生産)	625,142	630,823	583,499	604,719
スコープ2	マーケット基準 960,375 ロケーション基準 978,066	マーケット基準 901,789 ロケーション基準 910,791	マーケット基準 606,594 ロケーション基準 622,059	マーケット基準 611,712 ロケーション基準 620,751
スコープ3 カテゴリー4 (輸送)	1,256,044	1,210,741	1,121,673	1,037,133
スコープ3 カテゴリー11 (使用)	1,353,234	1,355,477	1,396,947	1,386,049
スコープ3 カテゴリー12 (廃棄)	431,048	425,003	409,500	405,337
スコープ3 カテゴリー2 (資本財)	255,910	262,711	232,674	219,172
スコープ3 カテゴリー5 (事業上の廃棄)	85,666	85,714	92,884	97,854
スコープ3 カテゴリー6 (出張)	4,486	4,226	4,350	4,446
スコープ3 カテゴリー7 (通勤)	16,231	15,292	15,740	16,087
スコープ3 カテゴリー8 (上流のリース資産)	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む
スコープ3 カテゴリー9 (下流の輸送)	3,503	3,183	3,448	2,535
スコープ3 カテゴリー10 (販売した製品の加工)	5,517	179,801	126,716	108,585
スコープ3 カテゴリー13 (下流のリース資産)	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー14 (フランチャイズ)	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー15 (投資)	0	0	0	0
スコープ3合計	11,821,564	11,787,705	10,947,844	10,492,309
スコープ1, 2, 3合計	13,795,254	13,698,305	12,599,801	12,077,801

データの算出について

集計対象範囲：ISO 14064-1の定める対象全142事業所（100%）

集計対象期間：2022年4月1日～2023年3月31日

上表のマテリアルバランスにおけるCO₂e排出量は、ISO 14064-1を参照し、最新のCO₂e排出係数を用いて算出しています。これらのCO₂e排出量については、LRQAリミテッドがISO 14064-3の要求事項に従って検証した、第三者保証声明書を取得しています。

気候変動リスクへの対応

考え方

農産物をはじめ多くの自然の恵みを利用する味の素グループにとって、気候変動への対応は持続的に事業活動を行う上で喫緊の課題です。そのため当社グループは、気候関連財務情報開示タスクフォース (TCFD) 提言に基づき、対応策の検討と関連情報の開示を進めています。

TCFD 提言に基づく情報開示

GRI3-3, GRI201-2, GRI305-5

ガバナンス

味の素グループでは、グループ各社およびその役員・従業員が順守すべき考え方と行動のあり方を示した味の素グループポリシー (AGP) を誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用に継続して取り組んでいます。また、サステナビリティを積極的なリスクテイクと捉える体制を強化し、持続的に企業価値を高めています。

取締役会は、サステナビリティ諮問会議を設置する等、サステナビリティとESGに係る当社グループのあり方を提言する体制を構築し、ASV経営の指針となるサステナビリティに関するマテリアリティ項目を決定するとともに、サステナビリティに関する取り組み等の執行を監督しています。

経営会議は、下部機構としてサステナビリティ委員会を設置し、「マテリアリティに基づくリスクと機会」を選定・抽出し、その影響度合いの評価、施策の立案、進捗管理

を行う体制を構築しています。なお、2022年度はサステナビリティ委員会から2回の報告を受けています。

- ▶ 環境に関するグループポリシー
- ▶ 有価証券報告書
- ▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P076-077
- ▶ CDP Climate Change (英語のみ)

戦略

味の素グループは、食品事業について調味料・食品から冷凍食品まで幅広い商品領域を持ち、またヘルスケア等の分野にも事業を展開しています。気候変動は、大規模な自然災害による事業活動の停止、農作物や燃料などの原材料調達への影響、製品の消費の変化など、様々な形でグループの事業に影響を与えます。

①シナリオ分析の前提

2022年度は、2100年に地球の平均気温が産業革命後より1.5℃または4℃上昇するというシナリオ^{*1}で、グローバルのうま味調味料、および国内・海外の主要な製品に

関する2030年時点と2050年時点の気候変動による影響に関するシナリオ分析を実施しました。

中長期における生産に関する事項として、気候変動の影響のうち、渇水、洪水、海面上昇、原料の収量変化等を物理的リスクとして、炭素税の導入やその他の法規制の強化およびエネルギー単価の上昇、消費者嗜好の変化等を移行リスクとして捉え分析しました。

1.5℃と4℃シナリオにおける2030年時点の平均気温差は0.2℃程度であり物理的リスクに大きな差が見られないと考え、平均気温差が1℃程度予想され物理的リスクに差があると考えられる2050年時点のシナリオ分析のリスクと機会を「シナリオ分析：リスク」「シナリオ分析：機会」の表において示しています。

なお、これまでに当社が実施したシナリオ分析に係る前提の推移を要約すると以下の通りです。

^{*1} 国連気候変動に関する政府間パネル (IPCC) によるSSP1-1.9 (1.5℃シナリオ)、SSP5-8.5 (4℃シナリオ) および国際エネルギー機関 (IEA) によるシナリオ等を参照しています。

	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度 (予定)
事業	うま味調味料 (グローバル)、国内の主要な製品	うま味調味料 (グローバル)、国内の主要な製品	うま味調味料 (グローバル)、国内・海外の主要な製品	うま味調味料 (グローバル)、国内・海外の主要な製品に加えて、その他の加工食品など
発現の時期	2030年	2030年/2050年	2030年/2050年	2030年/2050年
シナリオ	2℃/4℃	2℃/4℃	1.5℃/4℃	1.5℃/4℃
売上高基準カバレッジ	24%	24%	55%	67%

▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P077

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

②シナリオ分析：リスク

1.5℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた一定の政策的対応が行われ、化石燃料の消費が減少する場合					
リスク	平均気温上昇	洪水・渇水の重大性と頻度の上昇	製品に対する命令および規制	消費者嗜好の移り変わり	右の 対象は 味の 素グル ープ全 体
リスクの分類	移行リスク	物理的リスク	移行リスク	移行リスク	
事業インパクト	炭素税等による原料調達のコストアップ（コーヒー豆ほか）	創業時より実施している供給継続対策	使用する原料に関する法規制の強化によるコストアップ（想定：原料のトレーサビリティやリサイクル使用の法規制）	気温上昇による需要減（想定：みそ汁、スープ類、ホットコーヒー、加熱調理からレンジ調理へのシフト）	
潜在的財務影響	2億円／年	僅少	—	—	
対応策	<ul style="list-style-type: none"> 原料産地の支援 別製法で作られた原料の検討 	<ul style="list-style-type: none"> 調達地域の多様化 代替原料の研究開発 	<ul style="list-style-type: none"> サプライチェーン上下流の包括的な協力体制構築 	<ul style="list-style-type: none"> ASV訴求活動（栄養価値）を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション アイス飲用に適したマーケティング活動 レンジ調理メニューの探索・提案 	カーボンプライシングメカニズム 移行リスク 炭素税の導入・増税や排出権取引により、使用する燃料のコストアップ 2030年：130億円／年* 2050年：300億円／年* <ul style="list-style-type: none"> 内部カーボンプライシングによる財務影響の見える化 燃料転換 再生可能エネルギー利用 環境配慮型の製法開発
4℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた政策的対応を行わない、成り行きの場合					
リスク	平均気温上昇	洪水・渇水の重大性と頻度の上昇	消費者嗜好の移り変わり	燃料のコスト増加	
リスクの分類	物理的リスク	物理的リスク	移行リスク	移行リスク	
事業インパクト	農畜水産物の生産性低下によるコストアップ（想定1：養殖の生育環境悪化、想定2：家畜の増体率低下、想定3：乳牛の乳量低下、想定4：家畜の感染症流行、想定5：農産物の生育不良や病害虫流行）	原料調達のコストアップ、操業停止、納期遅延による売上高の減少（想定1：タイの洪水、想定2：タイの渇水、想定3：日本の局地豪雨による冠水）	気温上昇による需要減（想定：みそ汁、スープ類、ホットコーヒー、加熱調理からレンジ調理へのシフト）	化石系の燃料や電力の価格上昇	
潜在的財務影響	45億円／年	1億円／年	—	25億円／年	
対応策	<ul style="list-style-type: none"> 調達地域の多様化 サプライヤー・農家との連携強化 エクス削減レシピの開発 代替原料の研究開発 高温耐性品種の導入 販売価格への反映 	<ul style="list-style-type: none"> 調達地域の多様化 代替原料の研究開発 節水生産の継続・改善 供給体制・物流体制の整備 	<ul style="list-style-type: none"> ASV訴求活動（栄養価値）を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション 手軽な加熱調理コミュニケーションの改善 アイス飲用に適したマーケティング活動 レンジ調理メニューの探索・提案 	<ul style="list-style-type: none"> 燃料転換 再生可能エネルギー利用 環境配慮型の製法開発 	

※ SBT（Science Based Targets）イニシアチブに認定された当社グループの2018年度の基準 GHG 排出量に、IEA：International Energy Agency（国際エネルギー機関）の1.5℃シナリオに相当する2030年炭素税・排出権取引の予測：新興国=15\$/t-CO₂、ブラジル・中国=90\$/t-CO₂、先進国=130\$/t-CO₂、2050年炭素税・排出権取引の予測：新興国=55\$/t-CO₂、ブラジル・中国=200\$/t-CO₂、先進国=250\$/t-CO₂を乗じて算出。4℃シナリオは現状の成り行きであり炭素税・排出権取引の追加・増税は想定していません。

TCFD 提言に基づく情報開示 (気候変動)

③シナリオ分析：機会

1.5℃シナリオ (2050年)：GHG 排出量削減に向けた一定の政策的対応が行われ、化石燃料の消費が減少する場合		
機会	低排出量商品およびサービス	消費者嗜好の移り変わり
機会の分類	製品およびサービス	製品およびサービス
事業インパクト	エシカル志向の拡大により環境負荷が低い製品として売上増加	・健康志向によるニーズ拡大＝売上増加 ・気温上昇による飲料などのニーズ拡大＝売上増加
対応策	・環境配慮型の製法や製品の開発 ・ESGの好評価を取得する取り組み推進 ・低環境負荷を証明するエビデンス強化 ・中大容量品へ顧客嗜好をシフトする推進策	・栄養価値が向上する製品開発 ・栄養価値訴求を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・環境配慮型の製法や製品の開発

4℃シナリオ (2050年)：GHG 排出量削減に向けた政策的対応を行わない、成り行きの場合		
機会	低排出量商品およびサービス	消費者嗜好の移り変わり
機会の分類	製品およびサービス	製品およびサービス
事業インパクト	エシカル志向の拡大により環境負荷が低い製品として売上増加	・健康志向によるニーズ拡大＝売上増加 ・気温上昇による飲料などのニーズ拡大＝売上増加
対応策	・環境配慮型の製法や製品の開発 ・低環境負荷を証明するエビデンス強化 ・中大容量品へ顧客嗜好をシフトする推進策	・栄養価値が向上する製品開発 ・栄養価値訴求を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・環境配慮型の製法や製品の開発

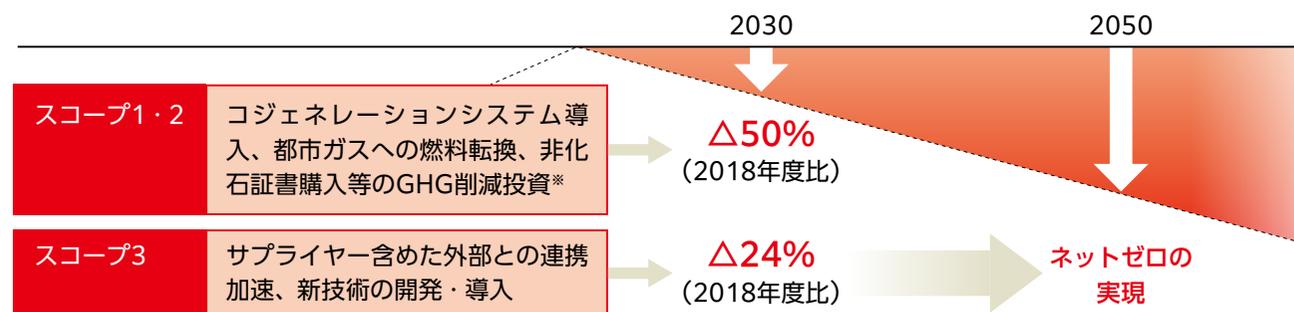
④シナリオ分析結果の戦略への反映

(i) 事業戦略への反映

シナリオ分析における事業への影響を踏まえ、今後一層のGHG 排出量削減に向け、燃料転換・再生可能エネルギー利用・環境配慮型の製法に関する投資を計画していきます。また、サステナビリティに対する取り組みが製品の付加価値向上につながる「ASV」の実現に向けて、新たな事業戦略の策定に取り組んでまいります。

また、2023年度以降のシナリオ分析においては、分析の対象製品、対象リスクをそれぞれ広げることにより、リスク・機会の分析を高度化していきます。

GHG 削減に向けた味の素グループの戦略



※今後もさらなるGHG削減に向けた投資を検討しており、決定次第、適宜開示してまいります。

TCFD 提言に基づく情報開示（気候変動）

（ii）資金調達戦略への反映

当社は、各種取り組みに対して必要な資金については、サステナブルファイナンスを基本としており、2021年10月発行のSDGs債、2022年1月のポジティブ・インパクト・ファイナンスによるコミットメントラインに続き、サステナビリティ・リンク・ローンによるコミットメントライン契約を2022年12月に締結しました。また、直近では2023年6月にサステナビリティ・リンク・ボンドを発行しています。

これら資金調達により、当社グループが掲げる2030年までの2つのアウトカムのうちの一つ「環境負荷を50%削減」の実現、および持続可能な社会の実現に向けた取り組みをより一層加速させていきます。

▶ サステナブルファイナンス

リスク管理

味の素グループでは、経営リスク委員会が、経営がイニシアチブをもって対処すべきリスクを特定し、その味の素グループへの影響評価を実施して対応策を立案します。マテリアリティに基づく全社経営課題のリスクの対策立案とその進捗管理はサステナビリティ委員会が行います。両委員会の間に取り残されるリスクがないよう、両委員会は緊密に連携しており、経営リスク委員会にてすべてのリスクを包括的に捉え、取締役会へも報告します。

国内外の各現場では、個別の事業戦略や現地の政治・経済・社会情勢を考慮してリスクを特定し、対応策を策定するリスクマネジメントプロセスを回しています。経営リスク委員会は、リスクプロセスを継続的に改善するとともに、各現場が特定したリスクを取りまとめ、経営がイニシア

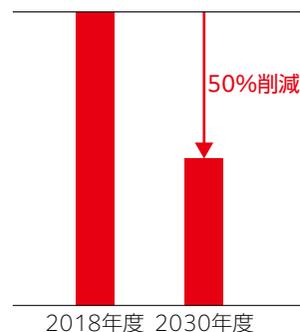
チブをもって対処すべきものに対応します。また、各事業・法人においては、有事に備え、事業継続計画（BCP）を策定し、経営リスク委員会は、その有効性を常に検証するための体制を整備しています。

サステナビリティ委員会は、マテリアリティに基づき分析・評価したリスクについて、グループ全体の対応策を策定、実行するとともに、リスクへの対応状況を定期的に監視・管理しています。

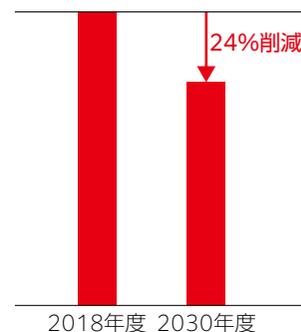
指標と目標 GRI305-1, GRI305-2, GRI305-3, GRI305-4

味の素グループは、SBT（Science Based Targets）イニシアチブによるネットゼロを含む新たなGHG排出削減目標への適合を宣言するコミットメントレターを提出しました。これにより、当社グループはSBTイニシアチブより認定を受けている気温上昇を1.5℃に抑えるGHG排出削減目標の取り組みをさらに加速させるため、ネットゼロ基準に沿って目標と戦略の見直しを行っています。

スコープ1・2
合計の排出量目標



スコープ3（カテゴリー11除く）生産量1トン当たりの排出量目標

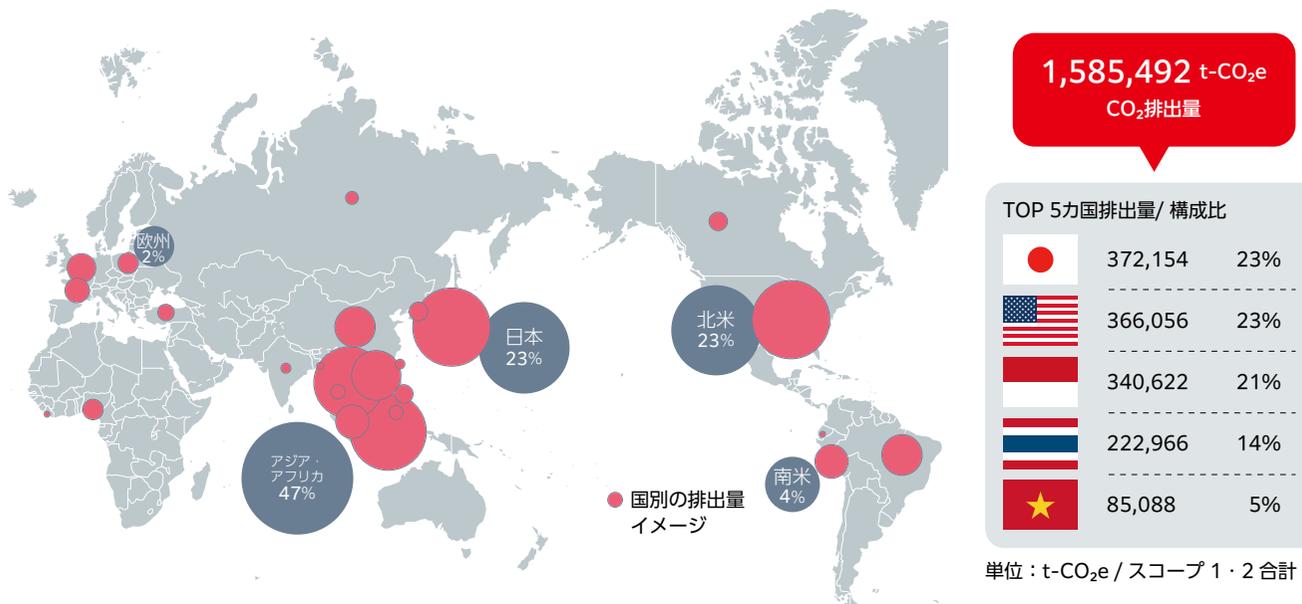


スコープ1・2合計のGHG排出量については、2030年度に2018年度比で50%削減を目標（総量目標）としています。

スコープ3（カテゴリー11除く）の生産量1トン当たりのGHG排出量（GHG排出量原単位）については、2030年度に2018年度比で24%削減としている目標（原単位目標）の見直しを行います。

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

CO₂排出量（スコープ1・2）地域分布*（2022年度）



* トルコはアジア・アフリカに含む。

スコープ1・2のGHG排出量では、前年度からおよそ26,000t-CO₂e減少しました。都市ガス供給不安定のため自家発電量が減り、買電量が増加した事業所があったものの、ペルーにおける再エネ電力発電所との直接契約や味の素（株）東海事業所における再エネ証書調達による打ち返し策により、微減となりました。日本、米国、インドネシア、タイ、ベトナムのトップ5カ国で全体の87%を占めています。また、SBTiの基準に準じて2019年度以降に当社グループ外となった会社のスコープ1・2のGHG排出量を差し引いた2018年度の基準排出量1,962千CO₂eトンに対して、2022年度の排出量は1,585千CO₂eトンで19%減となり、2022年度の目標を上回りま

した。2030年度のGHG排出量目標（2018年比△50%）に対しては、現時点での計画によりおよそ8割の達成目途が見えていますが、一層の排出量削減に向け、さらなる削減活動を検討してまいります。

スコープ3のGHG排出量原単位では、前年度比およそ4%減少し、基準年である2018年度に対しおよそ3%減少となりました。味の素AGF社の「ブレンディ[®]」ボトルコーヒーの製造・販売をサントリー食品インターナショナル（株）へ承継したことが削減の主な原因です。2023年度は、スコープ3の原料サプライヤーとの協働のトライアルを行う予定です。サプライヤー含めた外部との連携を今後加速し、GHG排出量の削減に向けて取り組みを進めてまいります。

■ 目標達成に向けた取り組み

スコープ1・2の目標を達成するための施策として、省エネルギー活動やGHG発生が少ない燃料への転換、バイオマスや太陽光等の再生可能エネルギー利用、エネルギー使用量を削減するプロセスの導入を進めています（化石燃料からバイオマス燃料への転換の検討、中国および味の素（株）九州事業所における再エネ証書の調達など）。スコープ3については、製品ライフサイクル全体のGHG総排出量の約60%を原材料が占めていることから、原料サプライヤーへのGHG削減の働きかけや、アンモニアのオンサイト生産等の新技術導入に向けた検討を進めています。

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

温室効果ガスの排出量（IEA^{*1}のCO₂排出係数により算出）(t-CO₂e)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
スコープ1排出量	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780
スコープ2排出量 (マーケット基準)	1,015,723	960,375	901,789	606,594	611,712
スコープ1・2排出量合計	2,212,692	1,973,690	1,910,600	1,611,957	1,585,492
スコープ3排出量	11,933,270 ^{*2}	11,821,564	11,787,705	10,947,844	10,492,309
スコープ1・2・3排出量合計	14,145,962	13,795,254	13,698,305	12,559,801	12,077,801

*1 IEA：International Energy Agency（国際エネルギー機関）

*2 2018年度のみロケーション基準となっていたため、マーケット基準に統一しました。

温室効果ガス排出量原単位（IEA^{*3}のCO₂排出係数により算出）

GRI2-4

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
スコープ1・2排出量原単位 (製品1t当たり原単位)	0.84	0.79	0.79	0.68	0.67
スコープ3排出量原単位 (製品1t当たり原単位) ^{*4}	4.54	4.71	4.87	4.64	4.46
参考値 生産量(千t) ^{*5}	2,627	2,512	2,423	2,360	2,350
スコープ1・2排出量原単位 (売上高百万円当たり原単位)	1.99	1.79	1.78	1.40	1.17
スコープ3排出量原単位 (売上高百万円当たり原単位)	10.71	10.75	11.00	9.53	7.72
連結売上高(百万円)	1,114,308	1,100,039	1,071,453	1,149,370	1,359,115

*3 IEA：International Energy Agency（国際エネルギー機関）

*4 スコープ3のみ対象組織が第三者保証のものと異なっていたため、見直しを行いました。

*5 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります。

SBTiの基準に準じて2019年度以降に味の素グループ外となった
会社を遡及したスコープ1・2排出量およびスコープ3
(カテゴリー11除く) 原単位

GRI2-4

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
スコープ1・2排出量 合計(マーケット基準) (t-CO ₂ e)	1,961,516	1,779,380	1,752,812	1,611,957	1,585,492
スコープ3排出量 (カテゴリー11除く) (t-CO ₂ e)	9,876,834	9,858,584	9,951,981	9,550,897	9,106,260
スコープ3生産量原単位 (カテゴリー11除く) ^{*6}	4.01	4.12	4.26	4.05	3.87

*6 生産量をSBTi基準に合わせたことに伴い、生産量原単位の修正を行いました。

SBTi目標と進捗度

	2022年度		2025年度	2030年度
	目標	実績	目標	目標
スコープ1・2排出量削減率 (対2018年度)	18%以上削減	19%削減	30%削減	50%削減
スコープ3(カテゴリー11除く) 排出量原単位削減率 生産量1t当たり原単位 (対2018年度)	8%削減	3%削減	14%削減	24%削減

バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減

内部カーボンプライシング

味の素グループでは炭素税・排出権取引による財務リスクを回避・軽減するために、内部カーボンプライシング制度の活用により脱炭素施策を後押しし、特に燃料転換や再生可能エネルギーの利用等の施策を推進しています。

MSG・核酸事業におけるバリューチェーン横断型グローバルワーム“BRIDGE”によるGHG削減の取り組み

GRI302-4, GRI305-5

当社グループのMSG・核酸製造時に排出されるGHGは全社の約40%以上を占めています。そこで、気候変動リスク対策のために海外法人を巻き込んだグローバルワームでのバリューチェーン横断型プロジェクト（“BRIDGE”）を立ち上げ、持続的イノベーション創出の仕組みを構築することでGHG排出量を大きく削減することに挑戦しました。R&Dや生産部門では世界最高レベルの低資源利用発酵技術を構築し、海外技術部・工場部門との協業により本技術の導入を加速化しました。また、各工場間でのナレッジの共有に基づく省エネ活動を強力に推進しました。その結果、MSG・核酸製造時のGHG排出量を大幅に削減することができました。

スコープ1+2：▲132 kt*

スコープ3：▲336 kt*

※ 2018年度に対する2021年度実績

アンモニアのオンサイト生産による環境負荷低減

実績

GRI305-5

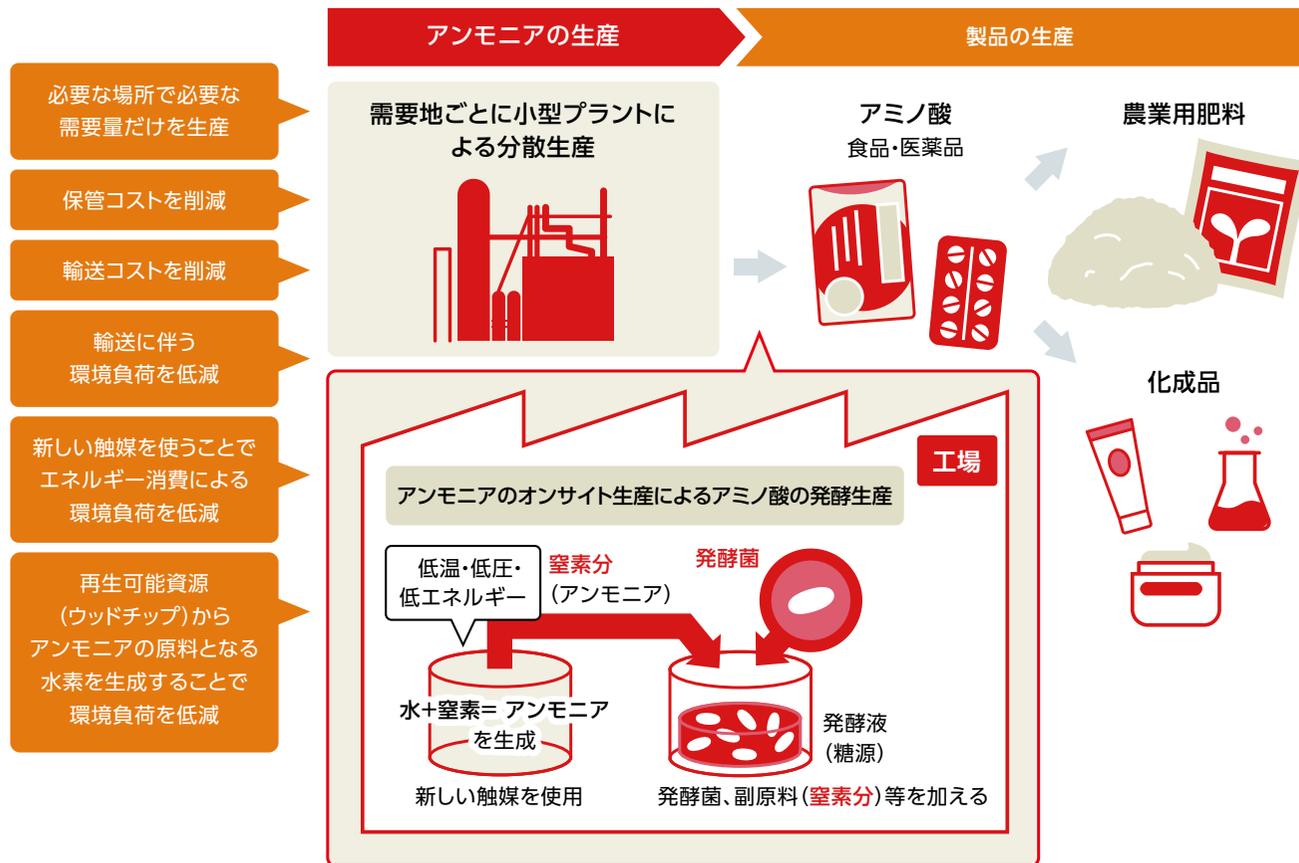
アンモニアは現在、世界的にハーバー・ボッシュ法で生産され、原料には天然ガスが使われるのが一般的です。この生産方法は高温かつ高圧の反応条件で大型プラントにて生産されており、需要地に輸送する専用の運搬装置が必要となり、輸送時にもCO₂排出等の環境負荷が大きくなります。味の素グループは、アミノ酸の発酵原料の一つとしてアンモニアを外部調達していますが、こうした課題の解決に向け、必要な量のアンモニアを必要とされる場所で生産する「オンサイト生産」の実用化に取り組んできました。2017年に東京工業大学の細野秀雄教授らと共につばめBHB（株）を設立し、細野教授が発見・発明した新触媒を用いた世界で初めてとなるオンサイト型のアンモニア合成システムの実用化を目指しています。新しい触媒を使うことで、低温・低圧条件下で合成できるため、ハーバー・ボッシュ法では難しいとされていた小型プラントでの生産も可能となります。これにより、需要地ごとの地産地消を実現し、輸送に伴う環境負荷やコストも低減することができます。

つばめBHB（株）は、2019年10月に、川崎事業所内に年間数十トンの生産を可能とするベンチプラントを竣工し、当該システムの実用化を目指して技術的な検討を進めています。また、味の素（株）は、再生可能資源（ウッドチップ等）からアンモニアの原料となる水素を生成する「グリー

ン水素生産技術」の開発もっており、つばめBHB（株）のアンモニア合成技術と組み合わせることで、アンモニアの自製化によるCO₂排出量抑制効果にも期待しています。

TCFD提言に基づく情報開示 (気候変動)

オンサイト型アンモニア生産システム



再生可能エネルギーへのシフト

GRI302-4

味の素グループは2020年8月、電力の再生可能エネルギー100%化を目指す企業で構成される国際的な環境イニシアティブ「RE100」への参画を表明しました。「RE100」は、情報技術や自動車製造等多様な分野からのグローバル企業が参加するイニシアティブです。加盟した企業は、2050年までに自らの事業の使用電力を100%太陽光、風力、水力、バイオマス、地熱等の再生可能エネルギーで賄うことを目標として宣言し、公表することとされています。2022年度には、ペルー工場が再エネ発電所と直接契約を締結、国内東海工場が買電100%非化石証書を購入するなど、再生可能エネルギーへの変換を進めました。

フロン類、NOx他の管理

GRI305-7

味の素グループは、原則として2030年度までに工場のフロン使用設備におけるHFC（ハイドロフルオロカーボン）を全廃し、新設または更新の際は自然冷媒または地球温暖化係数が150以下の冷媒に切り替えることを目指しています。日本国内の冷凍食品工場においては、まだ特定フロン機器の使用中止が求められていなかった2001年に、特定フロン使用フリーザー全廃に向けた取り組みを開始し、2021年3月末に全廃を完了しました。代替フロンの2030年度全廃に向けた取り組みを工場で継続すると共に、味の素グループ全体で脱フロンの取り組みを進めていきます。

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

NOx 他の大気排出量

(トン)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
窒素酸化物 (NOx)	9,421	5,224	6,637	5,673	4,730
硫黄酸化物 (SOx)	10,701	6,779	7,016	7,676	5,311
煤塵	1,827	884	1,310	871	3,492
フロン ^{※1}	11	9	7	5	4

※1 2019年度以降の数値は、「CFC、HCFC、HFC」の再定義により、自然冷媒などのノンフロンを除外しました。

味の素冷凍食品（株）の取り組みと成果

味の素冷凍食品（株）が20年かけて取り組み、2020年度末に完遂した国内全7工場の大型フリーザーで使用される特定フロンの全廃と2030年に向けて進める「CO₂削減」の取り組みが、日刊工業新聞社が主催し、経済産業省・環境省が後援する第25回「オゾン層保護・地球温暖化防止大賞」^{※2}の「環境大臣賞」と（株）ソトコト・プラネットが主催する「第2回ソトコトSDGsアワード2022」^{※3}のゴールド賞を受賞しました。

※2 オゾン層の破壊防止や地球温暖化の抑制に関する技術・製品・活動・研究などにおいて、顕著な功績をあげたものを表彰。

※3 より良い社会や未来を目指し、SDGsの活動を広く支援しながら、ウェルビーイングな世の中をつくることを目的としたアワード。

輸送における取り組み

GRI305-5

味の素グループは持続可能な物流体制の構築に取り組んでいます。2015年に始動した食品メーカー6社^{※4}による会議体「F-LINEプロジェクト」では、「競争は製品で、物流は共同で」の精神のもと、これまでに北海道や九州での共同配送、北海道での共同幹線輸送を実現してきました。また2019年4月には、味の素（株）を含む食品メーカー5社^{※5}で共同物流会社F-LINE（株）を設立しました。

さらに、物流危機といわれる2024年問題を前に、「第2期F-LINEプロジェクト」活動を2022年春より開始しました。第2期取り組みでは、「前工程（中長距離輸送）」「中心工程（配送、配送拠点）」「後工程（製・配・販物流整流化）」をそれぞれ担当する3チームと、「全行程横断」で標準化・効率化を推進する1チームの計4チーム編成により、課題の解決へ向けた協議を実施しています。当プロジェクトの活動を通じて、間近に迫った2024年問題を克服すべく、プロジェクト参加各社との連携を強化し、物流の効率化を目指しています。

※4 ハウス食品グループ本社（株）、カゴメ（株）、（株）日清製粉ウエルナ、日清オイリオグループ（株）、（株）Mizkanおよび味の素（株）

※5 上記※4の6社より（株）Mizkanを除いた5社

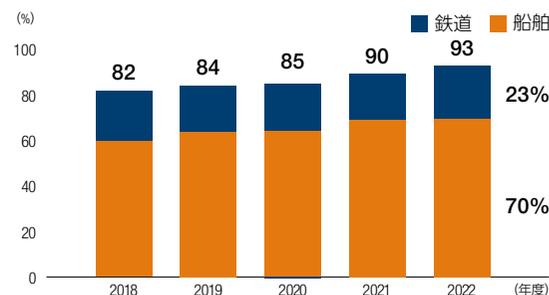
モーダルシフト率

GRI305-5

物流の2024年問題が叫ばれる以前から、味の素グループでは輸送力強化と環境配慮を同時に実現する取り組みを継続してきました。中でも、特に力を入れてきたのが、1995年より開始した輸送手段をトラックから鉄道や船舶に切り替える「モーダルシフト^{※6}」です。2022年度の味の素（株）における長距離輸送のモーダルシフト率は、船舶の活用推進により、全体としては93%となりました。こうした取り組みの成果として、当社とF-LINE（株）は共同で2022年6月に一般社団法人日本物流団体連合会が主催する「第23回物流環境大賞」の「低炭素物流推進賞」を、2023年5月には国土交通省が実施した令和4年度の「海事局長表彰」にて「海運モーダルシフト大賞」を受賞しました。

※6 鉄道コンテナ輸送のCO₂排出量は営業用貨物車（トラック）の約10分の1、船舶輸送のCO₂排出量は営業用貨物車（トラック）の約5分の1といわれている。

味の素（株）の500km以上のモーダルシフト率推移



TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

物流におけるエネルギー使用量

GRI302-3, GRI302-4

味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）の3社は、省エネ法で定める「特定荷主」に該当します。各社は荷主である貨物の物流エネルギーの使用量（原油換算）の原単位を5年間平均で年間1%以上削減する努力が求められ、結果を行政へ報告することが義務づけられています。物流ネットワークの見直しやモーダルシフト等により、エネルギー使用量原単位の低減を図ってまいりましたが、2022年度の3社合計のエネルギー使用量原単位は前年度から4.6ポイント増加しました。これは、2022年度に味の素AGF（株）において、液体コーヒーの販売が他社へ承継されたため、出荷重量は大きく減少した一方で、重量が軽やかさばるドライ製品の販売重量に占める比率が大きくなったため、エネルギー使用量と二酸化炭素の排出量の減少幅が出荷重量の減少幅よりも低くなったことによるものです。

エネルギー使用量原単位の推移^{※1}

GRI2-4



※1 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）3社の合計数値

※2 集計見直しのため修正

ブラジル味の素社でのモーダルシフト

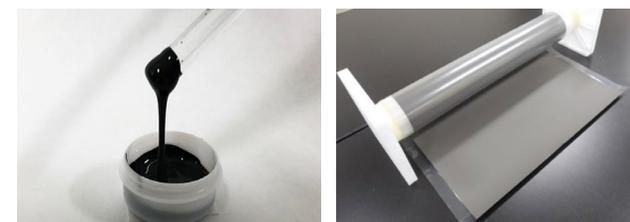
ブラジルでは貨物輸送にトラックを使用することが多く、環境配慮の観点のみならず、交通事故のリスク、貨物盗難リスク、輸送コストの高さや原油価格変動や不安定な為替レートによる燃料価格の大きな変動等が課題となっています。ブラジル味の素社では、売上の約50%を占める食品部門において、ドライバーとその家族の生命や安全、健康と環境負荷削減を両立させるために、一部のトラック輸送を鉄道輸送と船舶輸送へ転換しました。また、配送業者の見直しを行うことで、GHG排出量を16%削減、事故・死亡リスクを4%削減しました。

新規磁性材料の開発によるCO₂排出削減への貢献

GRI302-4, GRI305-5

データ社会の到来に伴い、パソコン、サーバー、5G基地局等に使用される半導体への需要の急増と演算処理の高速化に伴い、半導体の省エネルギー化によるCO₂排出削減が社会課題となっています。味の素グループは、電子材料事業を重点事業の一つとしており、半導体パッケージ用の層間絶縁材料を中心にグローバルに製品を提供しています。これまでに培ってきた技術力と知見を活かすと共に、サプライチェーン上のステークホルダーを巻き込み、高速化する半導体の節電を可能にする新技術に必要な新規磁性材料を開発しました。この磁性材料を採用した革新的な半導体パッケージ基板により、消費電力の削減とそれに伴うCO₂排出削減に大きく貢献することができます。また、この材料の磁性性能によって半導体の電源機能の小型化が可能と

なり、従来品と比べて部品のサイズは1/5以下に抑えられます。さらに、この電源機能を半導体パッケージ基板内に廉価で数多く導入することが可能になり、部品点数の削減、すなわち省資源化にも寄与し、持続可能な地球環境の維持に大きく貢献します。この磁性材料はサーバーやAIなどの半導体パッケージ基板に使われ始めており、また導入評価も進んでいます。



新開発の磁性材料（左）ペーストタイプ（右）フィルムタイプ

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P052-055

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

飼料用アミノ酸を活用した家畜由来のGHG削減と、持続可能な酪農業の実現に向けた取り組み

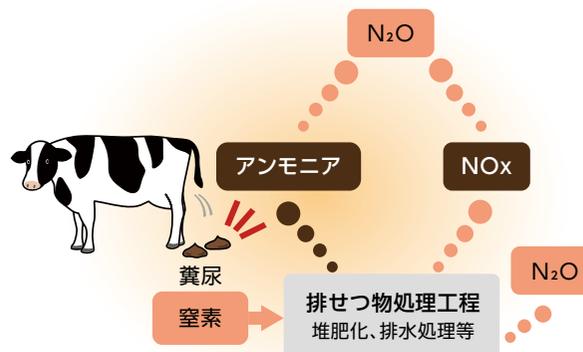
実績

動物の体は約20種類のアミノ酸で構成されており、そのうちの数種のアミノ酸は必要な量を体内で合成することができません。これらのアミノ酸は「必須アミノ酸」と呼ばれており、家畜の飼養においては配合飼料で補っています。小麦やトウモロコシから作られた飼料は、それだけではリジンやスレオニン等の必須アミノ酸が不足しがちになりますが、足りないアミノ酸を加えることでこれを改善することができます。

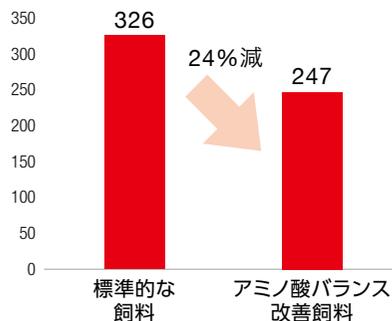
飼料中のアミノ酸バランスが悪いと、家畜の体内で有効に使えなかったアミノ酸が窒素化合物になり、糞尿中に大量に排せつされます。それらは、排せつ物処理の過程でCO₂の約300倍の温室効果を持つとされるN₂O（一酸化二窒素）になるため、環境への負荷を増加させます。

飼料用アミノ酸を利用して飼料中のアミノ酸バランスを整えると、排せつ物中の窒素化合物量を約2~3割抑制することができるほか、飼料のLC-CO₂（ライフサイクルCO₂）の削減が可能となります。これにより地球環境にやさしい畜産物生産に貢献することが可能です。

N₂O発生のメカニズム



乳牛1頭当たりの糞尿中への窒素排出量（g/日）



出典：Higuchiら、17th AAAP ANIMAL SCIENCE CONGRESS、2016年

TCFD 提言に基づく情報開示 (気候変動)

酪農におけるアミノ酸を活用した
日本初のJ-クレジット制度プロジェクト

味の素(株)は2023年3月より、明治グループと、酪農・乳業において、GHG 排出削減と経済価値創出を同時に実現するJ-クレジット制度^{*}を活用したビジネスモデルの構築に向けた協業を開始しました。酪農におけるアミノ酸を活用したJ-クレジット制度のプロジェクトは日本初(当社調べ)となります。

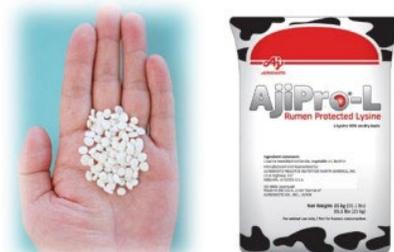
本ビジネスモデルでは、当社の乳牛用アミノ酸リジン製剤「AjiPro[®]-L」を用いGHG 排出量を削減します。一般的に飼料として使用される大豆粕は高たんぱくながら高コストで余分なアミノ酸も多く含まれますが、本製品を使用することで大豆粕などの飼料を減らしながら、不足するアミノ酸を補いバランスを整えることができます。その結果、乳量を維持しながら飼料コストを削減すると同時に、糞尿から発生する余剰な窒素を削減し、GHGの一つであるN₂Oを削減することが可能となります。削減されたGHG 排出量は当社がJ-クレジット制度を活用しクレジットに転換します。

当社が取得したクレジットを明治グループが購入し、購入したクレジット代金は酪農家へ支払われ、今後の酪農家の新たな収入源になります。そして、明治グループが購入したクレジットは明治グループのGHG 排出量のオフセットに活用することで酪農業界全体のGHG 削減に寄ることができます。

今後は参加する酪農家を募って取り組みの拡大を図るとともに、「AjiPro[®]-L」の使用によって削減された費用を、牛のゲップから排出されるメタンを削減する製剤の購入代金へ充当するなど、新たなGHG 削減策を酪農家のコスト負担を増やさず導入し、より大きなGHG 削減を目指し

ます。さらに、乳牛だけでなく肉牛での展開、そして海外での展開も検討していきます。

^{*} CO₂などのGHG 排出削減量や吸収量を売買可能なクレジットとして国が認証する制度。



乳牛用アミノ酸リジン製剤「AjiPro[®]-L」



J-クレジット制度
プロジェクト

J-クレジット制度

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

“with Earth”フードによる 新たな価値の創出

将来にわたるカーボンニュートラル（ネガティブ）の実現と、人口増加に伴うたんぱく質需要への対応を両立するためには、プラントベース食品をはじめ、環境負荷に配慮した食材・食品を日常食の中に賢く取り入れることが重要です。味の素グループならではの強みであるアミノサイエンス®を活かし、環境負荷に配慮した食材を効率よく大量に生産し、もっとおいしく、もっとヘルシーな“with Earth”フードとして生活者にお届けします。

植物由来のたんぱく質の「プラントベース食品」については、従来の課題であったおいしさ・食感・栄養価値の不足に対し、「おいしさ設計技術®」、「栄養設計技術」をベースに、うま味やコク味、また独自の酵素技術を活用した「Plant Answer®」でのソリューション提案を行っています。発芽大豆を使った代替プロテインを開発するDAIZ社に出資し、サステナブルミートを提供しています。また、日本のスタートアップ企業TWO社へ開発サポートし、2023年7月に、トレーニングによるからだづくりをサポートするために必要な必須アミノ酸を理想的なバランスで配合したプラントベースプロテインサプリメント「2Protein」の提供を開始しました。

「培養肉」については、2022年3月に培養肉の開発・生産を手掛けるイスラエルのスーパーミート社に出資し、培養肉技術の共同開発を進めています。

「CO₂を栄養源とした微生物たんぱく質」については、フィンランドのフードテック企業Solar Foods社と戦略的提携を締結し、同社が開発した「Solein®」を使用した商品開発を行い、2024年から市場性検証を開始する予定です。

今後も味の素グループはアミノサイエンス®を活かした新技術・素材の開発や、スタートアップ企業との協業を進め、よりおいしく、ヘルシーな“with Earth”フードを提供し、未来に向けて食のスタンダードをアップデートします。

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P056-059



Great Taste, Green Future. “with Earth” Food Initiative

製品ライフサイクルでの廃棄物削減

実績

GRI306-1, GRI306-2
GRI306-3, GRI306-4, GRI306-5

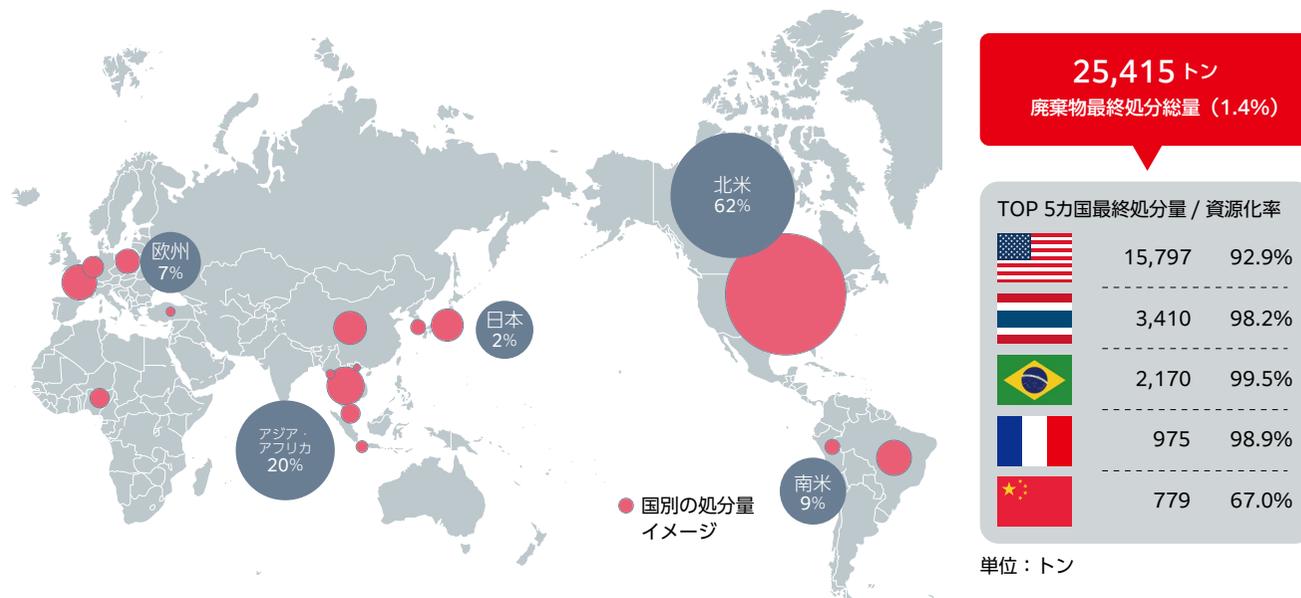
味の素グループは、事業活動において、限りある資源をムダなく使い、廃棄物の発生量抑制に取り組むと共に、発生したものについては徹底的に有効利用し、99%以上資源化することを目標としています。

特にアミノ酸の生産においては、副生物の資源化や新技術の導入による生産効率の向上を図っています。また、食品の生産においては、ムダになる原材料や包装資材を極少化するため、販売予測の精度向上やきめ細かな調達等を進めています。

2022年度の当社グループにおける廃棄物の最終処分量（廃棄量）の分布は右図の通りです。廃棄物の発生量は、味の素グループ全体で約1,784千トン（対前年99.7%）と、生産量（対前年99.8%）と比例してほぼ前年並みとなりました。最終処分した廃棄量は約25.4千トンとなり、発生量の1.4%程度と資源化の進展が見られました。米国、タイ、ブラジル、フランス、中国の上位5カ国で廃棄量全体の約91%を占めます。

▶ P045

廃棄物最終処分量の地域分布*（2022年度）



* トルコはアジア・アフリカに含む。

廃棄物の資源化については、99%以上の目標に対し、2022年度は98.6%でした。2022年度は、汚泥類の土壌改良剤への再利用や汚泥乾燥工程における効率化が進んだことから、対前年度比で資源化率が若干向上しました。

なお、バイオマスコジェネレーション導入により燃えがらの発生量が増加した事業所がありましたが、その全量を資源化したため、資源化率への影響はありませんでした。

資源循環型社会実現への貢献

廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(トン)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
有害廃棄物：(廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら)					
発生量	69,991	83,834	81,216	83,770	106,161
リサイクル量	68,422	83,429	80,892	83,399	105,997
焼却量	40	60	38	24	12
埋め立て量	1,529	345	286	347	152
非有害廃棄物：副生物（汚泥、菌体、ろ過助剤ほか） ^{※1}					
発生量	2,194,566	2,021,002	1,615,808	1,546,599	1,470,197
たい肥化量	2,194,470	2,020,885	1,615,713	1,543,988	1,470,110
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	96	117	95	2,611	87
非有害廃棄物：副生物以外（汚泥、動・植物性残渣、廃プラほか） ^{※2}					
発生量	174,651	181,246	173,310	195,832	208,120
リサイクル量	153,388	156,432	150,295	169,243	182,956
焼却量	2,821	2,121	1,784	2,318	3,969
埋め立て量	18,442	22,693	21,231	24,271	21,195
発生量合計	2,439,208	2,286,082	1,870,334	1,826,201	1,784,478
リサイクル量合計	2,416,280	2,260,745	1,846,900	1,796,630	1,759,063
廃棄量合計	22,928	25,337	23,434	29,571	25,415
資源化率	99.1%	98.9%	98.7%	98.4%	98.6%

※1：汚泥類、菌体、ヒューマス・廃活性炭、石膏汚泥、塩類、発酵母液、ろ過助剤等

※2：汚泥類、動・植物性残渣、廃プラ、ガラス・陶磁器類、金属類、紙くず、木くず、ゴムくず、建築廃材、事業系一般廃棄物等

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けて

GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2

近年、プラスチック海洋廃棄物の課題が世界規模で議論され、早急な解決が望まれています。味の素グループは、2030年度までにプラスチック廃棄物ゼロ化、すなわち、有効利用されずに環境に流出するプラスチックをゼロにすることを目標に掲げています。2020年3月に立ち上げたグループ横断のプロジェクトを通じて2030年度には以下の状態を目指し、戦略的に取り組んでいます。

▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P082

2030年度のゴール

- プラスチックの使用は、製品の安全性や品質に必要な最小限の用途と量に厳選 (Reduce)
- 使用するプラスチックは、全てモノマテリアルまたはその他のリサイクルに適した素材に転換 (Recycle)
- 味の素グループの製品を生産、販売するそれぞれの国・地域における回収、分別、リサイクルの社会実装に向けた取り組みを支援し貢献

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けては、モノマテリアル包装資材への転換のための技術開発を進めながら2025年度までにリデュースを完了し、2030年度までにリサイクルに適した素材への転換を完了させる計画です。アルミ箔を使用している包装資材は、製品が必要とするバリア性を確認後、必要バリア性の低いものから順次新技術の導入を図ります。

資源循環型社会実現への貢献

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けたロードマップ

Stage1 : Reduce (薄肉化、紙化ほか)

★：技術確立

対象国	内容	FY2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
国内	二次包装廃止・縮小等			導入～完了								
国内	薄肉化	★	導入～完了									
海外	紙化		★	導入～完了								

Stage2 : Recycle (モノマテリアル化)

対象国	内容	FY2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
国内	ノンバリア	★	導入～完了									
国内	バリア (中バリア)			★	導入～完了							
国内	バリア (高バリア)						★	導入～完了				
海外	バリア (高バリア)						★	導入～完了				

必要バリア性の確認

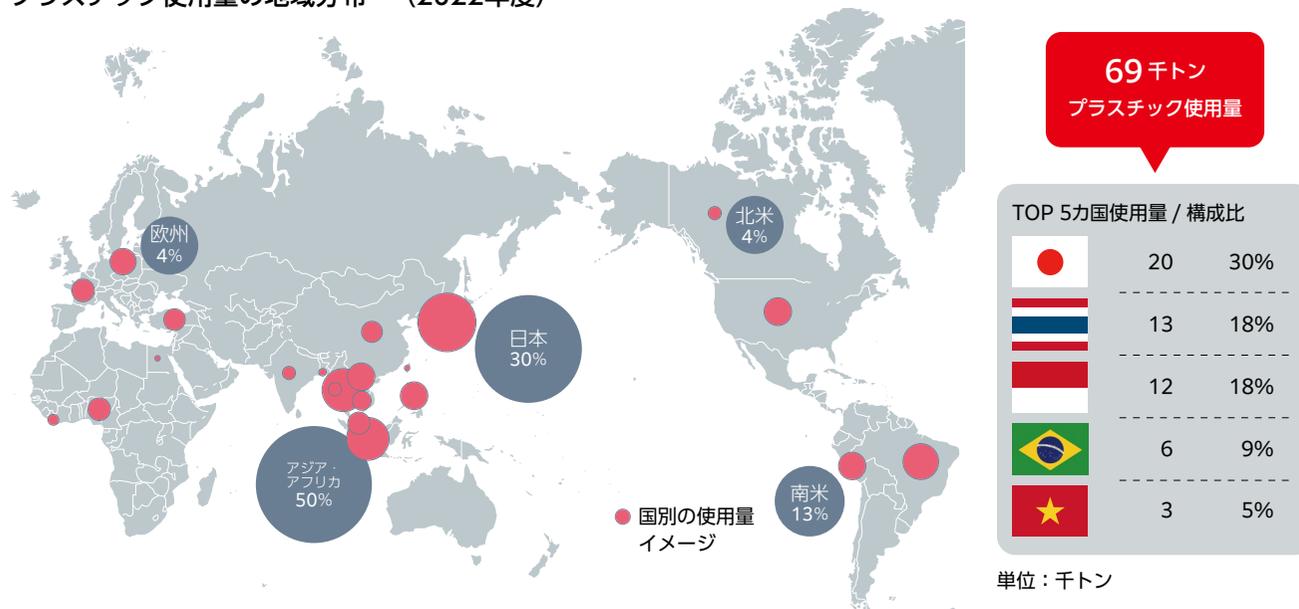
横展開

資源循環型社会実現への貢献

実績

2022年度の当社グループにおけるプラスチック使用量の地域分布は下図の通りです。

プラスチック使用量の地域分布^{※1} (2022年度)



※1 トルコはアジア・アフリカに含む。

味の素グループ全体のプラスチック使用量

GR12-4

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
プラスチック使用量 (うち製品包装資材 ^{※2})	71千トン ^{※2} (94%)	70千トン (94%)	71千トン ^{※2} (93%)	69千トン (93%)

※2 集計見直しのため修正

グループ全体のプラスチック使用量は69千トンであり前年度から微減です。日本、タイ、インドネシア、ブラジル、ベトナムの上位5カ国で使用量全体の80%を占めます。69千トンのうち90%強は製品包装資材で使用しています。また、約33千トン^{※3}は既にモノマテリアル化等のリサイクルしやすい包材構成への変換が完了しています。2022年度は販売の増減を除いた、薄肉化等のプラスチック使用量削減の取り組み等により約800t/年のプラスチック使用量削減が進みました。また、約900t/年の包材をモノマテリアル等のよりリサイクルしやすい設計へ変更しました。また、インドネシア等で廃棄物の回収の取り組みが始まっています。今後、技術開発テーマや各国における回収・リサイクルの仕組みづくりへの貢献について、さらに検討を進めていきます。

※3 リサイクル可能な包材の定義を見直しました

プラスチック使用量削減の事例（インドネシア）

インドネシアでは、人口増加や経済成長に伴うプラスチックごみの増加が深刻な社会課題となっています。プラスチックごみの海洋流出量の多さは中国に次ぐとされ、海洋汚染の原因にもなっています。こうした状況を踏まえ、インドネシア政府は製造業と飲食業、小売業の3業種に対して、2029年までにごみの総排出量を30%削減するよう求めており、同国の日系企業でも環境対策が活性化しています。

インドネシア味の素社では、包装材の素材の一部を紙に変更する、小袋入りのサイズが従来より大きめな品種を追加するなどして、プラスチックごみの削減を進めています。

例えば、「味の素®（120グラム入り）」では、これまでほぼ同じ容量の商品では包装材としてポリプロピレンを使用していましたが、袋の表側を紙に変更することで、プラスチックの使用量を30%削減しました。この商品パッケージは、インドネシアの環境・林業省傘下の認証機関から「エコラベル認証」を取得。インドネシア版ギネスブック「MURI」からは、国内のうま味調味料としては初めて「エコフレンドリー包装」として登録を受けました。

そのほか「Masako®」では、中袋およびヘッダー部分を削減することにより、630トン/年のプラスチック使用量を削減しました。



包装材を紙に変更した「味の素」



容器包装の環境配慮設計の推進

考え方

GRI306-1, GRI306-2

味の素グループは、ISO 18600シリーズやJIS Z 0130に基づき容器包装の環境配慮設計を行っており、本来の機能を損なわない範囲でできるだけ包装資材の使用量を削減する、材質ごとにリサイクルしやすいよう容易に分離・分別できる工夫を施す等、3Rを推進しています。特性や形態の異なる様々な製品に合わせて、プラスチック製パウチ、トレイ、ボトル、ガラス瓶、PETボトル、紙箱、外装（段ボール箱）に至るまで、最適な容器包装を選択・開発し、環境配慮設計を進めています。また、容器包装の鮮度保持機能の強化による賞味期限延長や、食べ切ることのできる小分け包装の採用等により、フードロス発生量の低減に取り組んでいます。

資源循環型社会実現への貢献

容器包装の環境アセスメントの実施

GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2

味の素グループでは、新製品および改訂品を発売する前に、個々の製品で順守すべき法規制やグループ環境目標への

適合性を確認するためのチェックリストをもとに、環境アセスメントを実施しています(表1)。さらに、味の素(株)では、「容器包装エコインデックス評価表」をもとに、改訂内容を採点方式で評価しています(表2)。

表1 環境アセスメントチェックリスト

目的		チェック項目
順守	廃棄物の3R	環境法令・規制への適合
	フードロス削減	製品の劣化や破損の防止
	リスク	環境上問題のない包装資材の採用
環境目標適合性	廃棄物の3R	3Rにつながる包装資材の採用
	持続可能な調達	持続可能な包装資材の採用
	フードロス削減	フードロス削減につながる包装資材の採用
	温室効果ガス削減	サプライチェーンの環境負荷削減
	生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示

表2 容器包装エコインデックス評価表

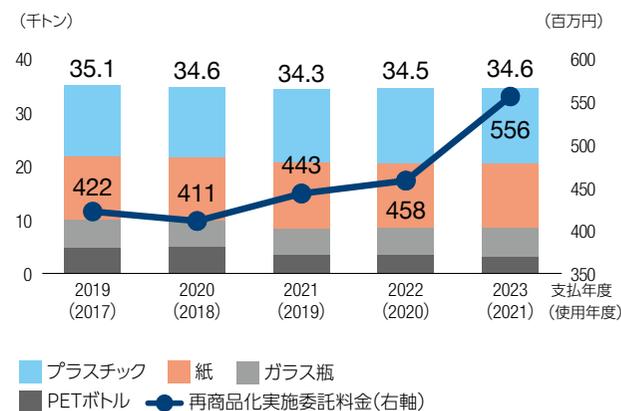
環境計画項目	評価項目の例	評価基準の例
プラスチック廃棄物のゼロ化	プラスチック容器包装重量の削減	450kg/年以上の削減
	空間率の適正包装	空間率15%未満
	リサイクルシステムへの適合性	全ての部位にリサイクルの容易な包装資材を使用
温室効果ガスの削減	LC-CO ₂ 発生量の削減	既存品より削減
	輸送効率	積載効率80%以上
持続可能な調達	環境配慮材料の使用	森林認証紙の採用
循環型社会の実現	環境対応表示の有無	「味なエコ」マークの表示
フードロス削減	フードロス削減	シェルフライフの延長
		小分け包装の採用

容器包装ごみの再商品化(日本)

日本国内では容器包装リサイクル法に則り、家庭から排出される容器包装ごみの再商品化を日本容器包装リサイクル協会に委託して行っています。国内グループ3社(味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株))の再商品化義務のある容器包装使用量は、2021年度 34.6千トン、前年度同等でした。この使用量に基づく2023年度の再商品化実施委託料金は、556百万円、前年度比122%でした。ガラス瓶とプラスチックの使用量は前年度比108%、102%と増加したものの、PETボトルの使用量が89%と減少し、全体での使用量は横ばいとなりました。再商品化実施委託料金の単価が上昇したため、2023年度の支払額は増加しました。

国内グループ3社の家庭用製品の容器包装使用量と再商品化実施委託料金*

GRI2-4



* 集計見直しのため修正

資源循環型社会実現への貢献

■ 社外関係者との連携

味の素グループは、日本の容器包装リサイクルの推進団体や行政関連組織との連携を通じて、プラスチックの資源循環の社会実装に向けた取り組み等を行っています。

プラスチック廃棄物の削減に関する取り組みとしては、業種を超えた幅広い関係者の連携を強めてイノベーションを加速するためのプラットフォーム「CLOMA」※に、設立メンバー企業として参画し、幹事、普及促進部会長等を務めており、プラスチック廃棄物の大規模回収実証実験等に向けた活動を推進しています。

CLOMAでは「未来デザインタスクフォース」を設置し、2050年のあるべき姿を描くとともに、マテリアルリサイクル率の向上をはじめとする目標達成に向けて精力的に活動しています。

※ クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス（英文名：Japan Clean Ocean Material Alliance）

▶ 外部イニシアティブへの参加

生分解性の高いアミノ酸系化粧品素材の供給を通じた環境負荷低減

■ アミノ酸系化粧品素材の事業拡大

味の素（株）は、1972年にグルタミン酸を原料としたアミノ酸系洗浄剤を世界で初めて発売して以降、55カ国、5,000社以上にアミノ酸系化粧品素材を提供しています。アミノ酸系洗浄剤は、生分解性が高いため環境への負荷が小さいことに加え、肌にやさしいという特長があります。

地球環境への関心の高まりに伴い需要が急拡大していることから、味の素グループはアミノ酸系洗浄剤の供給体制を強化しています。

例えば、2021年度にはブラジルにアミノ酸系洗浄剤「アミノソフト®」の工場を新設し、生産能力を増強しています。

化粧品用マイクロプラスチックビーズ代替品の販売開始

近年、海洋汚染など環境への悪影響が大きい高分子プラスチックの使用禁止や削減に向けた規制が各国・地域で強化されています。例えば、マイクロプラスチックビーズを使用した洗い流せるパーソナルケア製品等に対する規制が強化され、代替品に置き換わる動きが見られます。一方で、スキンケアやメイクアップ化粧品に使用されているマイクロプラスチックビーズは、肌触りや使用感の面で代替品の開発が難しいとされてきました。

こうした中、味の素（株）は、アミノ酸系化粧品素材を利用した独自技術により、従来のマイクロプラスチックビーズを代替する製品の開発に成功し、2022年に上市しました。この代替品は、自然由来の原料のみを使用しているため生分解性が高く、環境負荷が低減できることから、既に多くの化粧品メーカーにご評価いただいています。

味の素（株）のマイクロプラスチックビーズ代替品開発への取り組み



動画 (YouTube)

『あなたのメイクが地球を救う?! ~肌にも地球にも優しい素材とは~』

資源循環型社会実現への貢献

独自の環境マークの表示

実績

GRI417-1

「できるだけ環境に良い製品を選びたい」「製品のエコをひと目でわかるようにしてほしい」というお客様のニーズにお応えし、味の素グループでは2010年より製品に独自の環境マークを表示しています。お客様のご使用時やバリューチェーンでの環境にも配慮した、包装の改良点や環境への取り組みの内容を、わかりやすくお伝えするよう努めています。

▶「味なエコ」[®] マーク

味なエコ



「味なエコ」
マーク製品数
205品種

2023年3月現在

「味なエコ」とは？

「味の素グループらしい・気のきいた (=味な)」「環境にやさしい (=エコ)」製品や情報のことで、ロゴマークは「地球の緑と食事の喜びを模したもので、食を通じたより良い地球環境」を表現しています。



「ほっとするエコ」
マーク製品数
320品種

2023年3月現在

「ほっとするエコ」とは？

味の素AGF (株) 製品の環境への取り組み情報のことで、ロゴマークは「地球の緑」と嗜好飲料が持つ「やすらぎ」を表現しています。2015年より表示を開始しました。



「あじペン[®] ECO」
マーク製品数
28品種

2023年3月現在

「あじペン[®] ECO」とは？

味の素冷凍食品 (株) の「環境にやさしい (=エコ)」製品情報のことです。2020年より「味なエコ」マークに代わり、同社キャラクターの「あじペン[®]」を使用したマークを表示しています。

持続可能な農業への貢献

温室効果ガス排出削減に貢献する「バイオサイクル」

考え方

味の素グループは、それぞれの地域で入手しやすい農作物を主原料として発酵法でアミノ酸を生産しており、アミノ酸抽出後の栄養豊富な副産物（コプロ）を肥料や飼料としてほぼ100%活用しています。このような循環型アミノ酸発酵プロセスを「バイオサイクル」と呼び、世界各地の発酵工場に導入することで、従来の化学肥料製造に伴う温室効果ガス（GHG）排出量の削減や持続可能な農業の支援に取り組んでいます。

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P079

副産物（コプロ）の有効利用

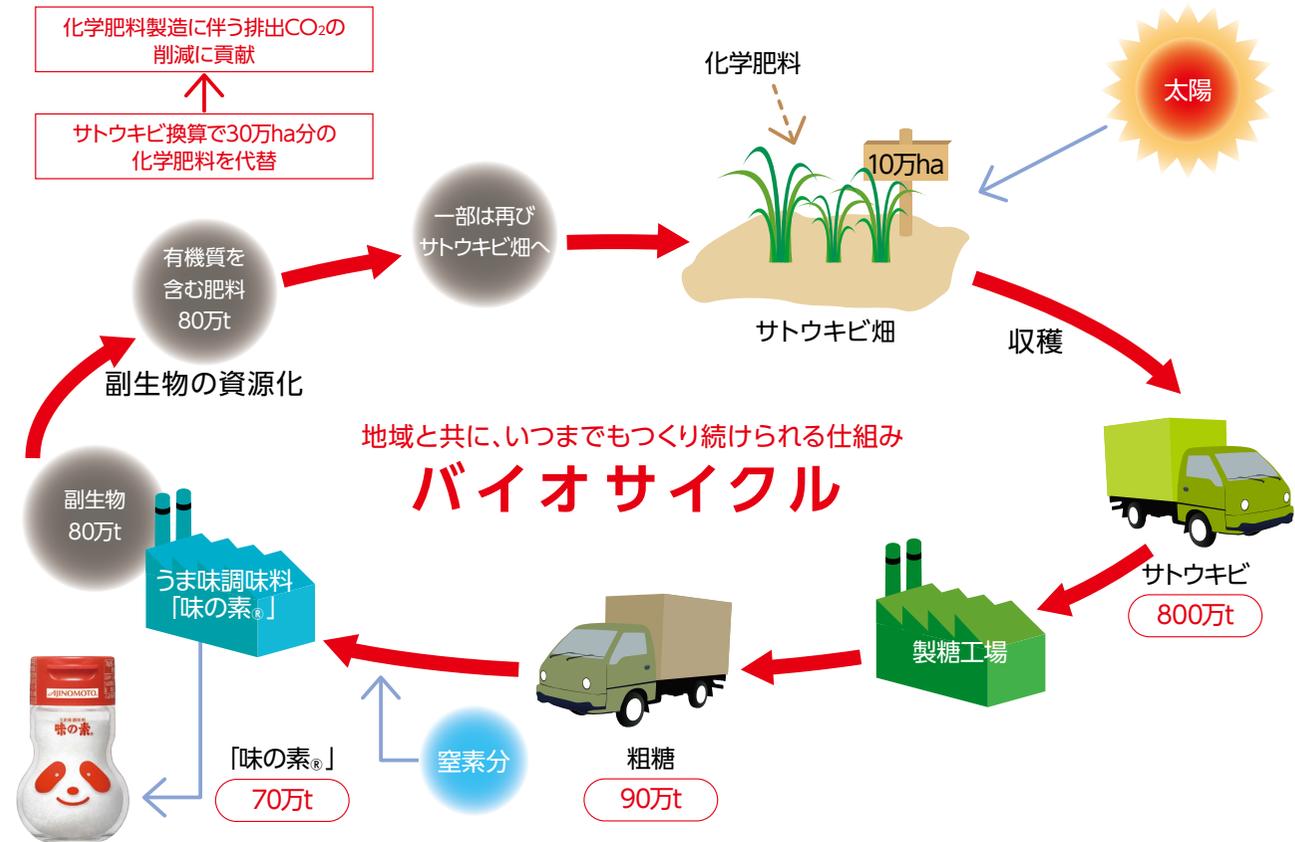
考え方

GRI203-2

植物は吸収した窒素と光合成によって得られた糖からアミノ酸を作り、アミノ酸から生長に必要なタンパク質を作ります。光合成が十分にできない曇天や低温でも、肥料としてアミノ酸を与えることで植物の生長を促進することができます。

味の素グループでは40年以上前から、コプロを有機質のアミノ酸肥料として有効利用してきました。現在、タイ、ベトナム、ブラジルなどの海外拠点では、コプロを製品として販売し、現地の農家に使用いただくことで農業生

味の素グループのバイオサイクル

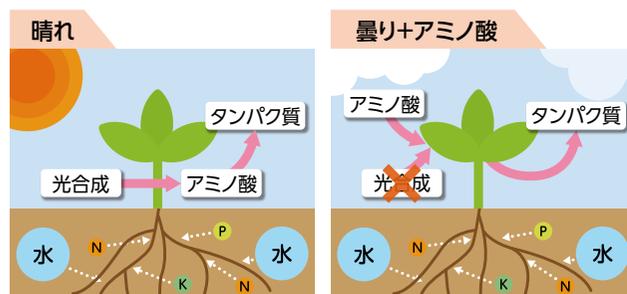


* この図は味の素グループが1年間に世界各地で生産するうま味調味料「味の素」を70万トンとして、その原料が全てサトウキビと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培および製糖産業に関わる数値は世界の標準的な値を用い、「味の素」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。

資源循環型社会実現への貢献

産性の向上に貢献しています。

また、コプロを原料に、植物に必要なリン酸、カリウム等をバランス良く配合して、より高付加価値な肥料を開発しています。実験や研究の蓄積から、アミノ酸を活用した肥料には根張りを良くしたり、生長を促進したり、収穫量を増加させたりする効果があることが明らかになりました。



味の素グループのAgro2Agri社（スペイン）は、主にアミノ酸をベースとしたバイオスティミュラント製品[※]の製造・販売を行う農業資材メーカーです。同社は、農薬や肥料メーカー等に原料を供給するB2B事業と、農家のニーズに応じた販売・サービスを行うB2C事業の両方を有しています。アミノ酸に関する知見とノウハウに基づいた高い製品開発力を強みに世界50カ国以上で事業を展開しており、農作物の収穫量と品質を向上させることで持続可能な農業に貢献しています。

※ アミノ酸等の発酵微生物由来成分や天然抽出物等のナチュラルな素材を配合して、植物が本来持つ免疫力や植物の成長を促す農業資材

味の素グループの世界各地での
農業に対する取り組み

実績

GRI203-2

■ 日本

味の素（株）九州事業所では、アミノ酸や核酸の製造過程で生まれるコプロを活用して高品質の肥料を生産しています。従来はコプロを固形肥料として活用するために乾燥処理を行っていましたが、乾燥のために用いる重油の量は年間600キロリットル、大気中に放出するCO₂量は2,000トンにもなっていました。様々な試行錯誤を繰り返す中でイオン九州社と取り組みを行い、「たい肥」として活用する解決法を見出しました。たい肥が発酵するときには発生する60～80℃の熱を利用して自然乾燥させるというもので、環境負荷を低減するだけでなく、農作物のアミノ酸含有量や糖度を高め、品質を向上させることに成功しました。このたい肥で生産された野菜を「九州力作野菜[®]」と名付け、「九州の農業を元気に！」という思いを持って、農業関係者、流通が協働してバリューチェーンを構築し、地域の農業活性化を推進しています。

■ ベトナム

ベトナムは世界有数の米の輸出国です。特に南部のメコンデルタは、年2、3回の稲作が行われる米生産の中心地となっています。この地域では、これまで非有機肥料が使われ続けてきた結果、土壌の肥沃度が低下して米の品質・収量が不安定になり、農家が稲作で生計を立てることが難しくなっています。ベトナム味の素社では2007年以降、コプロ「AMI-AMI[®]」（液体肥料）を小規模の試験農場に導入して米の品質・収量を安定させる研究を続け

てきました。ベトナムにおけるコプロ事業は、現在では農家の生産コストを抑えつつ土壌の肥沃度を維持し、持続可能な農業につなげる、地域社会にとって不可欠なものとなっています。

■ 中国

農作物の品質と収量の向上、土壌の改良や保全是、中国においても主要な目標の一つです。2022年度には、味の素グループのアグリテクノ社（スペイン）が販売している穀物専用バイオスティミュラントや微量元素を含むアミノ酸肥料を使用することで、小麦の収穫量を15%向上させることができました。また、農業の生産性と持続可能性における重要な要素の一つである土壌の改良や保全を行うため、農家や農薬を扱う貿易業者を対象に、45回のオンライントレーニングとオフラインミーティングを実施しました。ミーティングでは、健康な土壌の重要性やバイオスティミュラントの優れた機能などの情報を提供しています。

■ タイ

タイでは、サトウキビ収穫後に残る葉を野焼きすることがPM2.5の発生原因の一つとされています。コプロ「AMI-AMI[®]」（液体肥料）は、葉のたい肥化を促進し、野焼きを防ぐことにも役立っています。また、味の素グループでは、タイの食資源の持続可能性に貢献すべく、2020年より農家の自立支援プロジェクトを立ち上げました。このプロジェクトでは、タイ味の素社の工場があるカンペンペット県で500軒以上のキャッサバ農家と生産性改善ならびに収入向上に取り組んでいます。土壌診断による適切な施肥管理、微生物資材の利用、キャッサバモザイ

資源循環型社会実現への貢献

ク病に感染していない種茎や教育機会などを提供し、生産性と収入共に2割以上の改善を確認しています。参画農家数は年々増加し、行政、大学、他企業との連携も盛んに行われ、持続可能な原材料調達モデルが形成されています。

■ ブラジル

ブラジル味の素社 (ABR) では、液体葉面肥料と施肥肥料「AJIFOL[®]」、土壌ミネラル肥料「AMIORGAN[®]」をはじめとするコプロ製品を生産し、主にコーヒーと果物の農園に販売しています。近年では持続可能な経営を目指す農園が、化学肥料からABRのコプロ製品へ本格的な転換に踏み切る動きも見られます。2022年度には、高付加価値型液体葉面肥料の新製品として、植物の免疫力を高める効果を持つ「Amino Imune」を発売し、市場から高い評価をいただきながら、拡売を続けております。また味の素AGF (株) が産地支援するコーヒー農園において「AJIFOL[®]」を使用してより品質を高めるための取り組みも継続しています。

また、アミノ酸のはたらきを肥料に応用した「AMINORGAN[®]」による N_2O ^{*1}の削減、グルタミン酸を配合した「AMINO Plus[®]」による農作業における CO_2eq の削減、アルギニン配合した「AMINO ARGININE」による土壌への炭素貯留の3つの取り組みを行いました。その結果、温室効果ガス排出量を2020年に3,400t- CO_2e ^{*2}削減、2021年に3,800t- CO_2e ^{*2}削減し、土壌炭素隔離を2020年に1,100t- CO_2e 増加^{*2}、2021年に1,200t- CO_2e ^{*2}増加させました。農家の生産性や品質向上だけでなく地球環境の保全にも貢献しました。

※1 二酸化炭素の約300倍の温室効果があり、オゾン層破壊物質でもある。
※2 2018年度比

▶ P079

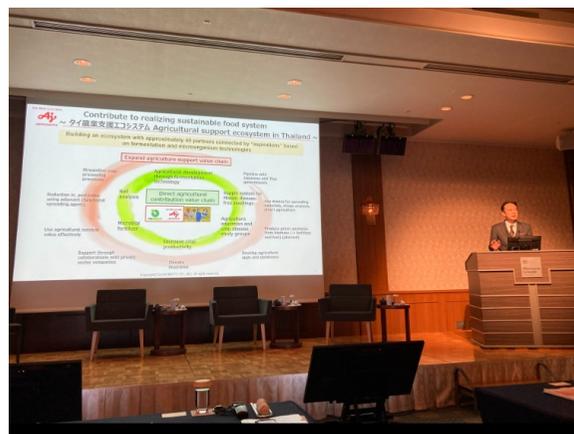
TOPIC

強靱で持続可能な農業食料システム構築に向けて
～フードサプライチェーンにおける食品産業の貢献～

G7農業大臣会合が2023年4月に宮崎県で開催されました。そのサイドイベントとして開催されたセミナーの「強靱で持続可能な農業食料システム構築に向けて～フードサプライチェーンにおける食品産業の貢献～」と題したセッションに当社代表執行役社長の藤江が登壇しました。セミナーでは、タイのキャッサバ農家支援プロジェクトの事例など、当社グループの持続可能なフードシステム構築の取り組みについて紹介しました。続くパネルディ

スカッションでは、明治ホールディングス (株) 川村社長、ドイツ・アグリビジネス・アライアンスのユリア・ハルナル代表、国際農業開発基金 (IFAD) のアルバロ・ラリオ総裁と共に、持続可能な農業食料システム構築に向けての議論を行いました。

また、G7農業大臣会合期間中は、国連機関とのパイ会議においても、民間企業による持続可能なフードシステムの構築について対話しました。



フードロスの低減

フードロス低減への貢献

フードロスの定義と範囲

実績

GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2, GRI306-3,
GRI306-4, GRI306-5

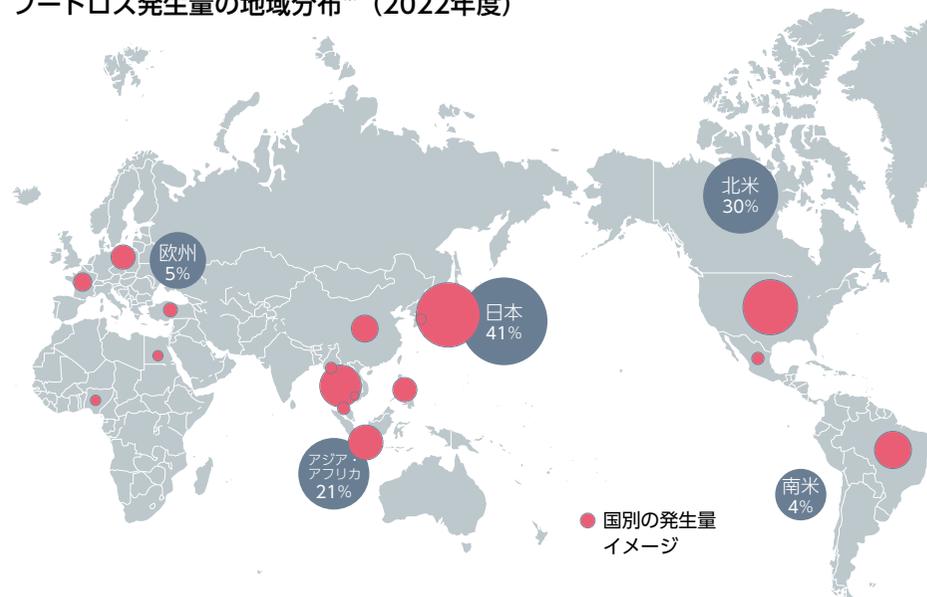
味の素グループでは、発生した食品廃棄物（可食部）のうち、食用への再分配・飼料化・肥料化したものを除き、廃水処理、埋め立て、焼却等により処理・処分されたものを「フードロス」と定義しています。

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。

- 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
 - 製品：製品改訂や需要予測のブレによる販売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
 - 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
- なお、2022年度の当社グループのフードロス発生量は15,167トンで、地域別の構成比は右図の通りです。

- ▶ ASVレポート2023（統合報告書）P078
- ▶ P045

フードロス発生量の地域分布*（2022年度）



* トルコはアジア・アフリカに含む。

15,167トン
フードロス発生量

発生量TOP 5カ国／構成比

	6,212	41%
	4,487	30%
	1,349	9%
	1,083	7%
	508	3%

単位：トン

フードロスの低減

フードロス削減目標

実績

GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2, GRI306-3,
GRI306-4, GRI306-5

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。

2022年度のフードロス発生量は、これまで発生量の比較的多かった事業を中心に発生量の削減、ならびに飼料、肥料化等の有用化が進み、基準年である2018年度に対して、39%減という結果となりました。

当該テーマは、限りある食資源をムダにしないという意義は元より、様々な環境や社会問題と密接に関係していると考えています。

当社グループの直接的な事業活動（原料受け入れからお客様納品まで）における取り組みだけでなく、製品ライフサイクル全体を視野に、サプライヤーとの連携や社会・生活者への普及活動などを推進して、受け入れ原料の生産段階や家庭内で発生するロスの削減にもより一層取り組んでいきます。

フードロス削減目標と実績（発生量対生産量原単位）

	2022年度目標	2022年度実績	2023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（対2018年度）	30%削減	39%削減	43%削減	50%削減

フードロス発生量推移^{※1}

		2018年度 (基準年)	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
参考値	生産量 (千t) ^{※2}	2,609	2,542	2,423	2,357	2,354
フードロス 発生量	総量 (t)	27,710	25,507	22,267	19,262	15,167
	原単位 (製品1t当たり原単位、kg/t)	10.6	10.0	9.2	8.2	6.4
	対基準年 (%)	—	95	87	77	61

※1 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています。（対象組織で計測方法が異なる場合もあります。）

※2 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります。

フードロスの低減

サプライチェーンにおけるフードロス削減

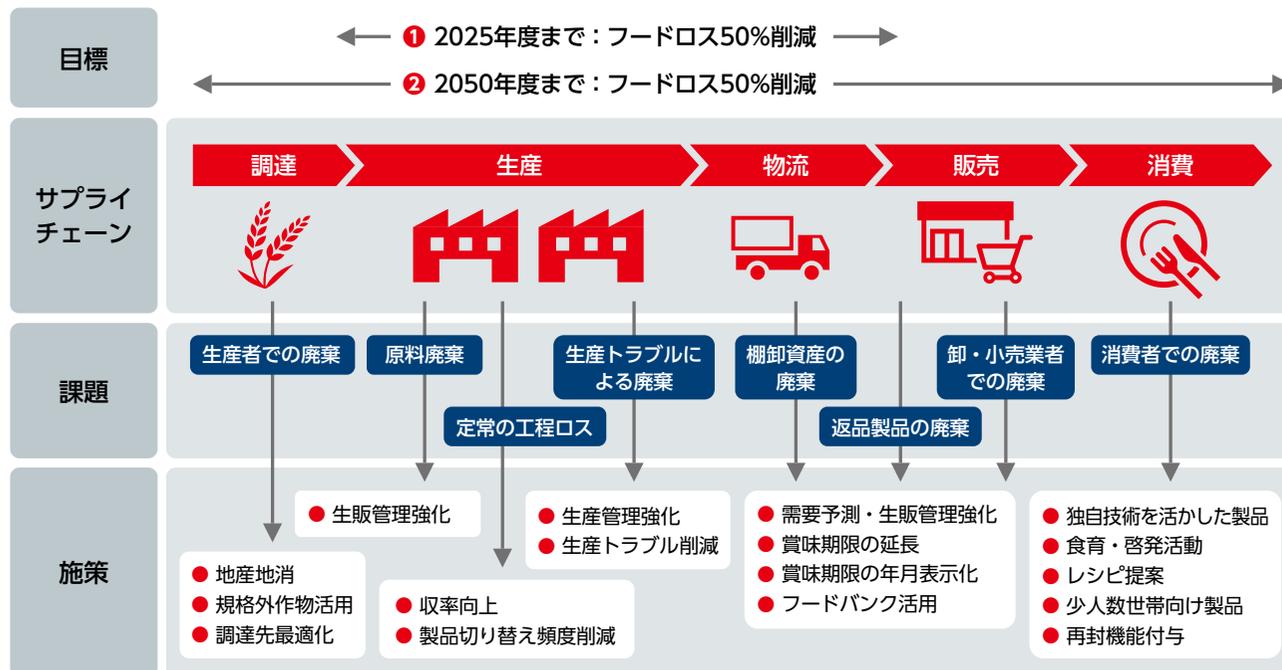
考え方

GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2

味の素グループは、原料調達からお客様の消費までのサプライチェーンの各工程における課題ごとにフードロスを削減するための様々な施策を推進しています。生産における課題は原料ロスですが、これに対し、生販管理の強化、生産トラブル削減、収率向上、製品切り替え頻度

の削減等の施策を推進しています。物流・販売における課題は棚卸資産や返品製品の廃棄、流通・小売りでの廃棄ですが、需要予測・生販管理強化、賞味期限の延長、賞味期限の年月表示化、フードバンクの活用等に取り組んでいます。お客様における廃棄については、独自技術を活かした製品の提供や、フードロスを削減するレシピの提供等を通じて課題解決に貢献しています。

サプライチェーンにおけるフードロス削減に向けた施策



スーパースイートコーンの循環型サイクル

実績

「クノール®カップスープ」の原料であるスーパースイートコーンは、粒以外の部分も余さず利用しています。コーンの収穫時に残る葉と茎は畑の肥料にし、無駄なく畑の栄養にします。工場に届けられたコーンは粒と皮と芯に分けられ、スープに使用する粒以外の皮と芯も無駄なく牛のエサとなります。その量は年間約6,500トン。コーンのエサは牧草にはない栄養が豊富なため、牛の糞も堆肥となります。牧場で出た牛の糞が畑に戻ってコーンを育てる循環型サイクルとなっています。

独自技術を活かした、
フードロス低減への貢献

実績

酵素は食品産業で様々な製品の製造に利用されています。味の素（株）は、1993年に、タンパク質同士を結合させる機能を有する酵素トランスグルタミナーゼを主剤とした世界初の食品用途製剤として「Activa®」の商業化を実現しました。これまでに、食品ごとの課題に応じてトランスグルタミナーゼの機能を高度化させる様々な応用研究や製品の開発を進め、現在では畜肉製品、乳製品、水産加工品、製麺、製パン、Plant-based Protein等全世界の様々な食品の製造において、食感や物性の改良、成形性向上による食品の品質・生産性向上、およびコスト削減、加えて、経時劣化抑制、長鮮度化による食資源の有効活用、およびお客様のフードロス低減などに幅広く貢献しています。

フードロスの低減

フードロス削減につながるレシピや
コンテンツの発信

実績

日本のフードロス年間約522万トンのうち、家庭から出るのは約247万トン（令和2年度農林水産省推計）と発生量全体の約半分を占めています。味の素グループは2022年8月、家庭のフードロス削減を推進していくためのブランド「 捨てたもんじゃない!」を策定しました。食をもっと楽しむためのサイト「 AJINOMOTO Park」内に専用サイトを立ち上げ、フードロス削減につながるレシピ集「捨てたもんじゃない!™」レシピや、楽しくフードロス削減を生活に取り入れられるコツやアイデアなどを発信しています。

また、味の素グループでは2009年より、毎日の食卓で食材をムダなく、おいしく食べ切れるよう、「エコうまレシピ®」（=エコでうまい（美味しい・上手い）レシピやアイデア）をWEBサイトやイベントを通じて広げています。

- ▶ 「捨てたもんじゃない!™」専用サイト内、「捨てたもんじゃない!™」レシピ
- ▶ 「エコうまレシピ®」
- ▶ 「PARK MAGAZINE」
 - ①おうちのフードロス削減シリーズ
 - ②食材使い切り献立シリーズ

ブラジルにおける取り組み

実績

ブラジルの家庭で使われている粉末調味料「Sazón®」のサプライチェーン（川上～川下）において、生産・物流、マーケティングの各部門が連携して取り組みました。川上では余剰食材を集めて寄付をするスタートアップComida Invisível社とパートナーシップを結び、食料供給の超過者と不足者をつなぐことによるフードロス削減活動を行いました。川中では食品部門のリデュース、リユース、リサイクル活動によって各エリアでのフードロスを減少しました。川下では、消費者向けに「Xepa com Amor」と題したキャンペーンを行い、家庭でのフードロスの削減支援を行いました。その結果、工場では年間210トンのフードロス削減、480トンの再利用を実現しました。また、消費者ベースでは「Sazón®」で4.5トンフードロスを削減しました。

自然資本に対するリスクと機会の検討

生物多様性に対する考え方

考え方

GRI3-3

味の素グループは130を超える国・地域で製品を展開しており、原材料の調達から製造、販売に至る事業活動全体において、農、畜、水産資源や遺伝子資源、水や土壌、昆虫等による花粉媒介などの様々な自然の恵み、つまり生態系サービスに大きく依存しています。また、これら自然の恵みは、多様な生物とそれらのつながりによって形作られる健やかな生物多様性によって提供されています。

しかし、生物多様性は現在、過去に類を見ない速度で失われており、生物多様性の保全が世界的に喫緊の課題となっています。味の素グループは事業を継続させながら生物多様性への影響を低減し、そして地球環境を守っていくことの重要性を認識しています。生物多様性に関する課題は、気候変動、水や土壌、廃棄物、人権等の環境や社会課題とも密接に関わっているため、相互が効果的になるように課題解決に向けた取り組みを進めていきます。生物多様性の保全においては、事業を通じて生物多様性の損失を止め、反転させるような行動体系を構築する必要があると考えており、2022年に生物多様性条約第15回締約国会議（COP-15）において採択された昆明・モンリオール生物多様性枠組^{*}を支持し、その達成に貢献することを目指します。

^{*} 2022年12月に新たに採択された生物多様性に関する世界目標で、2050年ビジョンとグローバルゴール、2030年ミッションとグローバルターゲットなどから構成されています。

原文：https://www.cbd.int/doc/decisions/cop-15/cop-15-dec-04-en.pdf

環境省仮訳：https://www.env.go.jp/content/000107439.pdf

▶ 生物多様性

■ ガイドライン

味の素グループは、2023年7月に生物多様性への課題認識と取り組みの考え方、行動指針、目標を「味の素グループ 生物多様性ガイドライン」として制定し公表しています。また生物多様性は、持続可能な調達への取り組みにおける原材料の生産における森林伐採などの土地改変、農業の使用や廃棄物、児童労働や奴隷労働といった環境や社会問題とも深く関連していると捉えています。既存のパーム油、紙の調達ガイドラインに加えて、2023年4月にコーヒー、大豆の調達ガイドラインを再編しました。「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」において法令順守ならびに、味の素グループが定める「人権」と「環境」への配慮と賛同を求めています。

- ▶ 味の素グループ 生物多様性ガイドライン
- ▶ 味の素グループ 紙の調達ガイドライン
- ▶ 味の素グループ パーム油の調達ガイドライン
- ▶ 味の素グループ 大豆の調達ガイドライン
- ▶ 味の素グループ コーヒー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ガイドライン
- ▶ ASVレポート2023（統合報告書）P079

LEAPアプローチに沿ったリスクと機会の検討

GRI3-3, GRI303-1, GRI304-2

■ LEAPアプローチ

調達金額および調達量が多い「味の素[®]」、コーヒーおよび、天然原料を使用する「ほんだし[®]」の3品目をモデルケースとして選定し、TNFD β版に沿って依存・影響の分析に基づいてリスク評価を開始しました。LEAPアプローチは、TNFD（自然関連財務情報開示タスクフォース）が提唱するガイダンスで、企業および金融機関内の自然関連のリスクと機会を科学的根拠に基づいて体系的に評価するためのプロセスを示しています。

▶ TNFD: LEAP - the risk and opportunity assessment approach (英語のみ)

■ 事業の自然に対する依存と影響の状況

公開されている各種評価ツールを用いてバリューチェーン全体の自然への依存の状況を評価した結果、調達（原料の生産）において最も依存が高く、農業生産が生態系に多方面で大きく依存していることがわかりました。調達においては、農作物の栽培のために必要な水や花粉媒介、土壌調整、安定的な栽培にとって重要な洪水緩和機能、気候調整に係る項目でも依存が高いことが明らかになりました。

また多様な農作物を調達することや、生態学的に重要性の高い地域で事業を展開する味の素グループは、そのバリューチェーンが自然に対して影響を与える可能性があり、

生物多様性

バリューチェーン全体では土壌汚染や土地改変で影響を与える可能性が高いことがわかりました。

評価ツールでリスクがあるとされた原料に対しては、今後さらに深掘りした分析を実施しながら実際のリスクの把握、低減と機会の管理およびそのための戦略策定を実施していきます。また今回は3商品のみが対象ですが、今後は分析の対象についても広げていく予定です。

味の素グループの生物多様性への取り組み

味の素グループは、環境に関するグループポリシー、生物多様性ガイドラインおよび各種の調達ガイドラインを定めて、持続可能な調達や水の効率的な利用に努めています。また、カツオ生態調査やプラスチック廃棄物削減にも取り組むなど、自然資本や生物多様性の課題解決に取り組んできました。今後もLEAPアプローチに基づいたリスクアセスメントで明らかとなったバリューチェーンの各段階でのリスクを削減するとともに、自然関連の機会を特定し、その実現に向けて取り組みます。

- ▶ 持続可能なカツオ漁業と資源利用を目指して（カツオ生態調査）
- ▶ P063

重点原材料に対する取り組み

重点原材料の特定

考え方

GRI3-3

味の素グループは、事業活動で利用する原材料を網羅的に把握した上で、社内関連部門と社外有識者（専門家、NGO等）で分析し、農林資源、水産資源の領域で特に優先して取り組むべき重点原材料を特定しています。特定にあたっては、当該原材料への依存度、代替可否、地球環境の持続性への関わり大きさ等の総合的視点で判断しています。重点原材料は、事業や地球環境等の状況の変化に即して毎年見直しを行っています。

味の素グループではパーム油と紙の調達ガイドラインに続いて2021年度から重点原材料としているコーヒーと大豆のガイドラインを新たに定めて調達の方針および2030年までのコミットメントを社内外に示すとともに、認証を受けた原材料の調達や各種イニシアティブとの連携、独自のトレーサビリティの確立や監査等を進めてきました。今後はサトウキビと牛肉についても他の重点原材料と同様に方針を制定し、持続可能な調達を進めていく方針です。

- ▶ 味の素グループ パーム油の調達ガイドライン
- ▶ 味の素グループ 紙の調達ガイドライン
- ▶ 外部イニシアティブへの参加
- ▶ CDP Forests (英語のみ)
- ▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P079

味の素グループにおける重点原材料

重点原材料	主な調達国・地域
パーム油(加工食品や化成品の原料)	インドネシア、フィリピン、ベトナム、マレーシア、タイ、コロンビア、ブラジル、ペルー、パプアニューギニア
紙(加工食品の容器包装や事務用紙に使用)	中国、インドネシア、カンボジア、フィリピン、ベトナム、マレーシア、タイ、バングラデシュ、EU、トルコ、西アフリカ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ウルグアイ、コロンビア、パラグアイ、ブラジル、ペルー、ボリビア、オーストラリア、ニュージーランド、パプアニューギニア
農林資源 サトウキビ	ブラジル、タイ、ベトナム、インドネシア、ペルー
コーヒー豆	インドネシア、ベトナム、東アフリカ、メキシコ、コロンビア、ブラジル、パプアニューギニア
牛肉(冷凍食品等の原料)	日本、中国、タイ、インド、EU、トルコ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ウルグアイ、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド
大豆(加工食品等の原料)	日本、中国、韓国、インドネシア、カンボジア、タイ、インド、EU、トルコ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド

原材料に対する取り組み

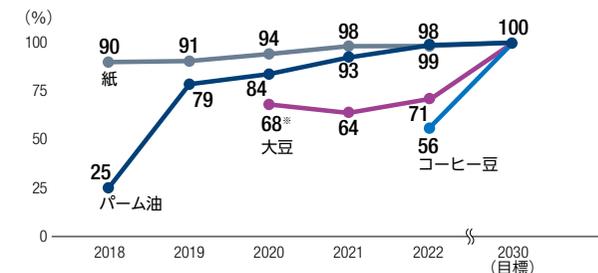
実績

持続的な原材料調達を行うためには、気候変動をはじめ、廃棄物、生物多様性、人権等多方面のリスクを低減する必要があり、それぞれの取り組みとの関わりを認識し、相互に効果的になるように取り組みを進めていくことが重要だと考えています。特定した重点原材料については、個別の調達ガイドラインを定め、調達状況の把握に努めると共に、トレーサビリティの確保を進めていきます。また、調達方針を満たす認証品についても、リスクを低減するとの考えから、優先して取り組みを進めています。また、味の素グループは積極的に国際イニシアティブや認証団体等の外部団体との連携を行っています。

▶ 外部イニシアティブへの参加

持続可能な調達比率

● 紙、パーム油、大豆、コーヒー豆



● サトウキビ、牛肉：2030年度目標 100%

持続可能な原材料調達

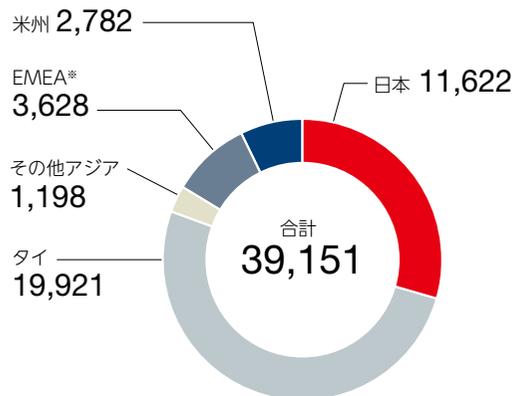
持続可能なパーム油の調達推進

実績

味の素グループは、「パーム油の調達ガイドライン」を設け、グループが調達するパーム油が満たすべき基準を規定しています。味の素グループがパーム油（パーム核油含む）を使用する製品は、カップスープ、即席麺、コーヒークリーマー等の加工食品や化成品等多岐にわたり、使用する地域も日本、東南アジア、欧州、南米にまたがっています。一部の製品では認証品の調達がより困難なパーム核油を使用していること、一部の地域では認証パーム油の供給が限られていることから、味の素グループではRSPOの認証品に加えて独自でトレーサビリティの確認がとれたものを「持続可能」としています。RSPO認証油の調達が困難な地域については、トレーサビリティの確認のとれたパーム油の調達に取り組むことで、環境破壊が懸念されている地域での生産の有無の把握や、人権侵害等の問題が発生した場合の早期対応が可能となります。

持続可能なパーム油の調達については、2020年度までに100%という目標を掲げていましたが、一部の地域・製品において認証品の調達が困難であったため、改めて2030年度までに100%という目標を設定し、引き続き取り組んでいます。2022年度の実績は化成品用のパーム核油のトレーサビリティ確保やペルー産パーム油の認証品への転換が進み、99%となりました。また、RSPO認証油の調達実績は37%となりました。2023年度以降は認証・トレーサビリティが確立できていない用途および地域のパーム油について重点的にトレーサビリティ確立を進める予定であり、目標達成に向けて取り組みをさらに拡大していきます。

2022年度 パーム油調達量（トン）



※ Europe, the Middle East and Africa

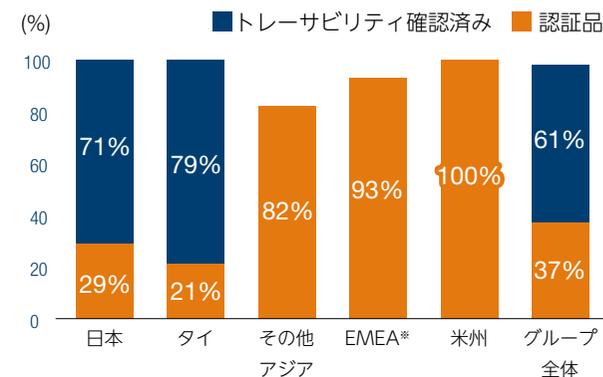
持続可能な紙の調達推進

実績

GRI301-2

味の素グループは、「紙の調達ガイドライン」を設け、グループが調達する紙が満たすべき基準を規定しています。その中で、保護価値の高い地域の森林破壊に関与せず、かつ原木生産地の法令および国際的な人権基準を守り、適切な手続きで生産する事業者から調達した紙を「持続可能」として

2022年度 持続可能なパーム油の調達比率

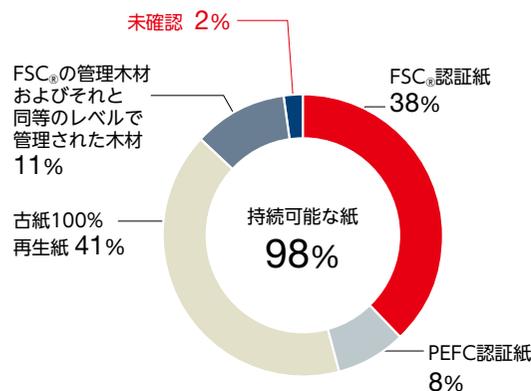


※ Europe, the Middle East and Africa

としています。持続可能な紙には、FSC®等の認証紙だけでなく、再生紙、FSC®管理木材由来の紙も含まれます。持続可能な紙の調達については、2020年度までに100%という目標を掲げていましたが、一部地域で認証紙および再生紙の普及が進まず目標達成が困難であったことから、改めて2030年度までに100%を達成する目標を設定し、引き続き取り組んでいます。2022年度の容器包装における持続可能な紙の使用率は98%でした。

持続可能な原材料調達

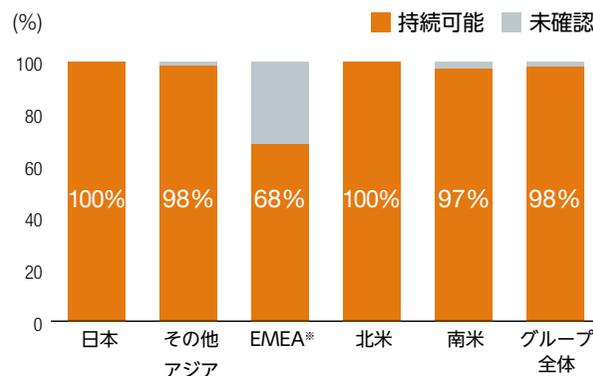
2022年度 持続可能な紙の調達比率



持続可能なサトウキビの調達推進

実績

味の素グループは発酵原料としてサトウキビ、テンサイ、キャッサバ、トウモロコシなど多くの種類の作物から取れる糖質を発酵原料として使用していますが、特に優先的に取り組む原料としてサトウキビを選定しています。2022年度はTNFDのLEAPアプローチに基づいたリスクアセスメントの一環としてMSG原料の調査を行い、味の素グループのサトウキビへの依存や影響、リスクと機会の状況を予備的に整理しました。2023年度以降はこのLEAPアプローチに基づいたリスクアセスメントを継続するとともに、ガイドラインの整備を進めます。また気候変動のスコープ3の取り組みなど他の課題への対処と連携して、生産者やサプライヤーと協働で持続可能なサトウキビの調達に向けた活動を展開する予定です。



※ Europe, the Middle East and Africa

持続可能なコーヒー豆の調達推進

実績

コーヒー豆の生産は生物多様性が豊かな地域で行われています。そして、その多くを小農家に依存しています。そのためコーヒー豆の調達にあたっては、地球環境への配慮に加え、生産者のより安全で安心な労働環境実現、農業生産性向上への取り組みも重要であると認識しています。味の素グループは、4C認証システムに適合する農園で生産されたコーヒー豆の調達を通じて、コーヒー豆の生産と流通における持続可能性の促進に取り組んでいます。2023年4月にコーヒーの調達ガイドラインを整備し、調達方針ならびにKPIを設定しました。味の素AGF(株)の全購入豆のうち、4C適合農園で生産されたコーヒー豆の調達率は56%でした。2020年8月に発売したスティックコーヒーのパッケージにアジアで初めて4C認証ロゴマー

クを導入したことを皮切りに、2023年3月現在43品に4C認証ロゴマークを表示しており、持続可能なコーヒー豆の調達に関わるエシカル消費促進に取り組んでいます。また、味の素グループはアミノ酸を発酵生産した際の副生物(コプロ)を原料とした高付加価値肥料をコーヒー栽培に活用するため各コーヒー豆産地で試験を継続しており、育成したコーヒー豆を購入・製品化するサイクルの実現を目指しています。特に、インドネシア、ベトナム、ブラジルではコプロ肥料「AJIFOL®」による支援農園を拡大し、商品価値の向上、消費者への価値伝達の仕組みづくりに着手しています。

■ インドネシア

スマトラ島パガル・アラム地区、シディカラン地区、ジャワ島スラバヤ地区におけるコプロ肥料「AJIFOL®」の散布支援を拡大、継続し、収穫物の単収率や完熟度への影響(糖度、赤実率、サイズ)の検証を開始しました。

■ ベトナム

ダックラック省クロンナン/エアレオ地区、ザライ省ハムロン/ダクドア地区での高付加価値肥料の散布支援を拡大、継続し、収穫物の単収率や完熟度への影響(糖度、赤実率、サイズ)の検証を開始しました。

■ ブラジル

コプロ肥料「AJIFOL®」の提供を通じて支援しているBAU農園、コペルカム農協等、支援先のコーヒー豆の製品化の取り組みを継続し、収穫物の単収率や完熟度への影響(糖度、赤実率、サイズ)の検証を開始しました。

持続可能な原材料調達

持続可能な牛肉の調達推進

考え方

味の素グループは、2030年度までに持続可能な牛肉の調達比率100%を目指して、トレーサビリティ確保等の具体的な取り組みについて検討しています。2021年度に実施した網羅的なアセスメントにおいて、牛肉はブラジルやオーストラリアがリスクの高い地域として特定していますが、2023年度以降は味の素グループとしての基準および目標を明確化したガイドラインを制定した上で、重点的に取り組む法人と共に、牛肉のサプライチェーン可視化などの取り組みを行います。

[▶ P079](#)

持続可能な大豆の調達推進

実績

味の素グループは、2030年度までに持続可能な大豆の調達比率100%を目指して、トレーサビリティ確保等の具体的な取り組みについて検討しています。日本国内の味の素グループの米国大豆持続可能性保証プロトコルに則った大豆および大豆油の使用率は、2022年度に71%となった一方で、残りの大豆製品は森林破壊などのリスクが高いとされる南米産や原産国が不明なものが含まれています。2023年度以降は新たに制定した大豆の調達ガイドラインに基づいた大豆調達を定着させるために、サプライヤーとの対話を開始すると共に、原産国が不明な大豆を購入する法人とサプライチェーン可視化にも着手する予定です。

持続可能な水産資源の調達推進

実績

味の素グループでは、国内の主力製品である風味調味料「ほんだし[®]」の原料としてカツオを使用しています。資源の保全と持続可能な調達のため、2009年より日本の国立研究開発法人水産研究・教育機構国際水産資源研究所と共同で南西諸島でのカツオの標識放流調査に取り組んでいます。2020年度および2021年度はコロナウイルス感染拡大の影響から、従来カツオ調査を行ってきた台湾や沖縄県の離島への渡航が困難となり、調査を行えませんでした。2022年度からはこれまでの調査でカツオが回遊することが確認されている奄美大島周辺の海域からのカツオの標識放流調査を再開しました。2023年度以降は南西諸島や九州西部におけるカツオ回遊ルートへのデータ蓄積およびカツオの分布に対する黒潮の蛇行や海水温上昇の影響について解明を目指します。

[▶ WCPFC \(英語のみ\)](#)

水資源の保全

生産工程での水資源の保全

実績

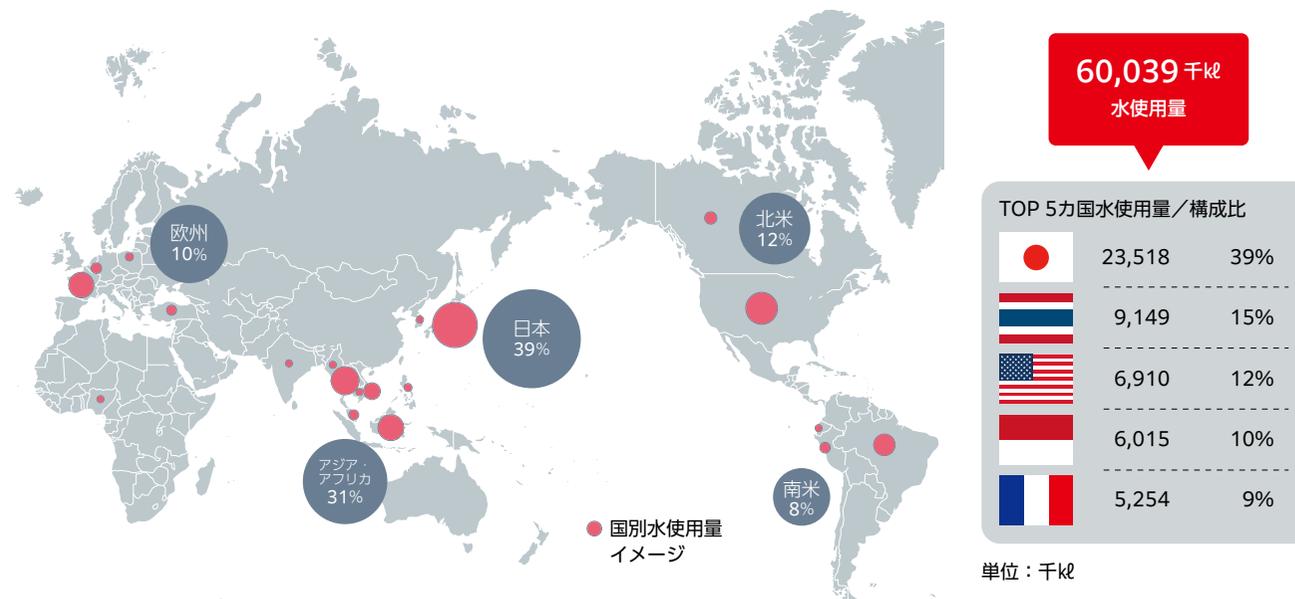
GRI3-3, GRI303-1, GRI303-3, GRI303-4,
GRI303-5

味の素グループの水使用量は、2022年度において60,039千kℓで、日本、タイ、米国等上位5カ国で全体のおよそ85%を占めています。水ストレスの高い地域^{※1}で取水された水の割合は、1%未満です。味の素グループは、2030年度までに水使用量対生産量原単位を2005年度比で80%削減することを目標としています。水使用量対生産量原単位では、約79%の削減となり、年度目標を達成しました。排水における懸濁物質の代表的な指標としてBOD（生物化学的酸素要求量）と窒素がありますが、2022年度の総BOD排出量は269トン、総窒素分排出量は327トンでした。2023年度も各事業所における節水や生産プロセスの改善に継続して取り組みます。サプライチェーンにおける水インパクトに関しては、サプライヤーに対し、CDP サプライチェーンプログラムを通じて開示を促進しています。

※1 味の素グループにおいてはペルーのみ該当。

- ▶ P045
- ▶ 環境データ
- ▶ CDP Water Security (英語のみ)

水使用量の地域分布（2022年度）



※ トルコはアジア・アフリカに含む。

水使用量対生産量原単位削減率

	2022年度		2023年度	2030年度
	目標	実績	目標	目標
水使用量対生産量原単位削減率 (対2005年度)	78%	79%	79%	80%

水資源の保全

水使用量・原単位の推移

(千kℓ)

	2005年度 (基準年)	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
総取水量 ^{※1}	221,863	69,892	66,926	64,406	59,979	60,039
地表水 (淡水)	180,363	20,672	19,630	17,004	17,259	17,890
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水 (淡水、再生可能)	0	15,076	14,366	13,041	13,769	13,369
地下水 (淡水、再生不可能)	—	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水 (含む工業用水)	41,500	34,144	32,930	34,361	28,950	28,781
使用量原単位 (製品1t当たり原単位)	123	27	27	27	25	26
水使用量原単位削減率 (対2005年度)	—	78%	78%	78%	79%	79%
参考値 生産量 (千t) ^{※2}	1,800	2,627	2,512	2,423	2,360	2,354
総排水量 ^{※1}	201,300	55,800	52,342	51,564	48,034	46,353
河川、湖沼に放流 (当社にて処理)	47,000	27,498	24,297	24,088	20,490	19,655
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理 (市営下水道ほか)	10,300	11,273	11,291	11,139	11,360	11,245
リサイクル・リユースした水量 (間接冷却水の河川への排水量)	144,000	17,029	16,754	16,338	16,184	15,453
リサイクル・リユースした水量割合	65%	24%	25%	25%	27%	26%
総消費水量	20,563	14,092	14,584	12,842	11,945	13,685
総BOD排出量 (t)	550	312	283	284	263	269
総窒素分排出量 (t)	3,200	501	506	583	430	327

※1 取水量は、各国・地域の法律に則って計量・請求された量あるいはポンプ電力・配管線速により量換算。排水の量・質は、各国・地域の法律に則って計量された値を集計。

※2 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります。

水資源の保全

水ストレスの高い地域（ペルー）の水使用量・原単位の推移

(千kℓ)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
総取水量*	575	521	481	496	535
地表水（淡水）	0	0	0	0	0
半塩水、海水	0	0	0	0	0
地下水（淡水、再生可能）	572	518	480	494	533
地下水（淡水、再生不可能）	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0
市営水道水（含む工業用水）	3	3	1	2	2
使用量原単位（製品1t当たり原単位）	15	13	13	11	11
水使用量原単位削減率（対2005年度）	10%	22%	23%	37%	32%
参考値 生産量（千t）	38	40	37	46	47
総排水量	234	220	198	214	213
河川、湖沼に放流（当社にて処理）	215	211	188	207	207
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0
第三者処理（市営下水道ほか）	19	10	10	7	6
リサイクル・リユースした水量 （間接冷却水の河川への排水量）	0	0	0	0	0
リサイクル・リユースした水量割合	0%	0%	0%	0%	0%
総消費水量	341	301	283	282	322

※取水量は、各国・地域の法律に則って計量・請求された量あるいはポンプ電力・配管線速により量換算。排水の量・質は、各国・地域の法律に則って計量された値を集計。

TOPIC

インドネシア味の素社での取り組み

風味調味料「Masako®」などを展開するインドネシア味の素社では、すべての生産プロセスにおいて水資源を節約し、効率的に使用することに取り組んでいます。その取り組みの一つに雨水利用があります。インドネシアは熱帯雨林気候で雨の多い地域ですが、大量の雨を貯留タンクに貯め、トイレや散水、その他の用途に使用しています。こうした取り組みにより、インドネシア味の素社では水使用量を最大

35%まで削減することができました。また、工場では長年にわたり徹底した排水処理を行っており、汲み上げた水よりもきれいにして川に戻しています。また、本社・支社・工場では生分解性の高いアミノ酸系ハンドソープを導入し、排水による環境負荷をできる限り低減しています。





社会

生活者への提案

価値観の多様化への対応	P088
適切なコミュニケーションと情報発信	P091

製品安全

品質マネジメント	P092
----------	------

人権

人権の尊重	P097
-------	------

サプライチェーンマネジメント

味の素グループのサプライチェーン	P104
サプライチェーンマネジメント	P106
アニマルウェルフェア	P107

人財マネジメント

人財と組織のマネジメント	P108
--------------	------

地域コミュニティとの関係

地域の発展への貢献	P118
-----------	------

価値観の多様化への対応

食に求められる価値の多様化への対応

考え方

味の素グループは、各国・地域における食の伝統や価値観、多様な嗜好、食へのニーズを理解・尊重し、各地で最適な製品を開発・販売しています。また、各地で手に入れやすい食材や定番メニューを活用した栄養バランスの良いメニューの提案や、食事をする「場」をより良いものにする提案をしています。

近年、ライフスタイルの多様化が進み、食生活にも変化が起きています。一人で食事をする「孤食」や、同じ食卓に集まっても、家族がそれぞれ別々の料理を食べる「個食」も増えてきています。また、多くの人が多忙化により、料理を作る時間、食べる時間を短縮しています。一方で、食事は栄養を摂るだけでなく、コミュニケーションの場としても重要です。楽しく上手に調理することで得られる充足感や、食事を通じて家族や他の人々につながる喜び等、生活者が食に求める価値はより多様化しています。

味の素グループは、こうしたライフスタイルや時代の変化と共に多様化するニーズに対応して、様々な価値を提供しています。例えば、調理時間を短縮したいというニーズに対応した電子レンジ調理可能な冷凍ギョーザ、本格的な味わいを簡単に楽しめるクッキングソースやメニュー用調味料、自宅での調理機会増や働き方の変化に対応した製品等、様々なニーズに対応し、製品のラインアップを拡充しています。また、調理や食を楽しむきっかけ

くりや様々な食の場面に対応するメニュー提案も行っています。



「レンジでギョーザ」(日本)
電子レンジで簡単に調理でき、焼きたてのおいしい餃子が味わえる。2022年度に中身のジューシーさや焼き目の香ばしさはそのままに、皮をさらにもっちりとおいしく改良。



「羽根つきギョーザ」(タイ)
簡単に羽根つき餃子が作れる日本で人気の「ギョーザ」をタイ・シンガポールで、それぞれの嗜好・文化に合わせた種類・味で展開。アセアンの生活者にも、日本の餃子のおいしさ・楽しさ・簡便さを提供。



「チキン&野菜餃子」(欧米)
餃子は炭水化物、たんぱく質、ビタミン・ミネラル(野菜)の栄養バランスが良いと考えられており、特に北米や欧州ではヘルシーな「チキン&野菜餃子」が人気。



ドリップ式飲むおだし「Dashi-Cha」(日本)
新たな食体験を通じてマインドフルなひとときを日常生活の中で味わっていただくために、厳選しただし素材を独自技術で手軽に楽しめるようアレンジしたドリップ式飲むおだし「Dashi-Cha」<かつお><とまと><ごぼう>の3品種を発売。



ハンバーガーミックス(ブラジル)
ブラジルにおけるフレキシタリアンやベジタリアンのインサイトを深掘り。プラントベースドフードの市場に対して、「TERRANO」ブランドで、おいしさを犠牲にすることなく栄養価の高い、パウダータイプのハンバーガーミックス。



「クノール」ブランパンポターージュ(日本)
「本格的なおいしさ」と「食物繊維の充足」双方のニーズを満たす製品として、「クノール」ブランパンポターージュを新たに開発。「クノール」ならではのこだわり原料とシェフ品質の再現により、本格的なスープに仕上げた。



「クノール」ポターージュで食べる豆と野菜(日本)
5-9品目の豆と野菜を使った、素材のうま味と栄養が楽しめるレトルトスープ。素材由来のたんぱく質や食物繊維等の栄養が摂れる。電子レンジで温めるだけですぐに食べられるという手軽さに加えて、具たくさんで食べ応えがあり、時短で1品追加も可能。

生活者への提案

生活者のライフスタイルの変化に対する
迅速な提案

実績

ファンと濃密につながる価値共創の場
「味のもと〜ク」の開設

お客様と濃密につながり製品を含む体験価値を共創していくために、2023年3月、当社グループ商品ファンとの交流の場「味のもと〜ク」（コミュニティサイト）を立ち上げました。オウンドメディア「AJINOMOTO PARK」内にサイトを開設し、味の素グループ社員とお客様、またお客様同士が「おいしいって楽しい！」をテーマに交流しています。

自社で直接にお客様とつながることで、密な双方向コミュニケーションおよびデータ面を含めたより深いお客様理解が可能となりました。

日々の投稿やアンケート、インタビューや体験イベントなど交流を通じて得たお客様の意見を当社のモノづくり・価値づくりにつなげ、多様な体験価値をお客様と共創していきます。

D2Cサイト「GOOD GOOD
TABLE(グーグーテーブル)」の公開

2023年1月より、新たなD2C^{*1}サイト「GOOD GOOD TABLE」を公開しました。

近年の在宅ワーク浸透等を背景とする内食機会の増加や購買行動のデジタル化により、国内食品通販市場規模は拡大し、EC化率も向上しています^{**2}。さらに、生活者のデジタル上での情報取得や企業との双方向のコミュニケーションが容易となり、より嗜好に合った選択や体験価値を重視する傾向が強まっています。こうした状況を受け、食に関する体験価値提供とユーザーとの価値共創の実現を目指すサイトを公開しました。

「GOOD GOOD TABLE(グーグーテーブル)」は、商品の開発秘話などの背景ストーリーを楽しんでいただくだけでなく、ユーザーの食に対する好奇心を満たし、従来の食卓をグレードアップするようなレシピやフードペアリングなどの情報をお届けすることで、新しいおいしさとの出会いを継続的にサポートします。今後は、味の素グループからの情報発信だけでなく、ユーザーからの感想やアイデアなども募集・シェアし、双方向のコミュニケーションも充実したサイトにしていきます。

※1 Direct to Consumer：製造者が生活者に直接販売をするビジネス。
※2 出典：(株) 矢野経済研究所「食品通販市場に関する調査（2022年）」（2022年9月28日発表）

▶ GOOD GOOD TABLE

Z世代向け事業創造と
価値観の理解のための取り組み

1995～2009年生まれのZ世代（Gen-Z）は、世界で約13億人と現在の世代別構成において大きな割合を占めており、また地球環境・社会貢献・サステナビリティ・多様性と個の尊重などに対する関心が高い世代です。味の素グループは、Z世代をこの先の人々のWell-beingに向けた価値形成・波及を推進する上で象徴的な存在と捉え、Z世代の価値観や真に求めているものを追求しています。既存事業の枠組みにとらわれることなく、Z世代視点・生活者視点で自由に発想し、新領域製品やデジタル技術の活用など、新ビジネスモデル等の事業創造をスピーディーに行うことを目的とし、新たな価値観に対応する事業開発に取り組んでいます。

● Z世代における料理を通じたWell-being向上への取り組み

2022年度下期に、慶應義塾大学との共同研究により、社会人として自立を迎える大学生を対象に、自炊料理家の山口祐加氏を講師として「レシピのない料理ワークショップ」を実施しました。学生の心理的変化や調理頻度の変化を観察し、基礎的な料理技術の習得がどのようにWell-beingに影響を与えるのか、評価・考察を行いました。「料理」とWell-beingの関連性を評価し、当社「AJINOMOTO PARK」にてコンテンツ化することで料理行動を喚起していくアプローチにつなげていく予定です。

生活者への提案

● Z世代のインサイトを捉えるアプローチ開発

Z世代のアイデアを活かしたビジネス展開に取り組むため、関西学院大学西本章宏教授のゼミ生と共に、Z世代に向けたビジネスに関する産学協同プロジェクトを展開しました。エシカル、新しい食生活、メンタルヘルスの3つのテーマに対してZ世代の持つ価値観・生活視点に紐づいた新製品、サービス、事業につながるアイデア発想を行った結果、Z世代ならではの情報収集方法や、既存概念にとられないオケージョン選択など、ビジネス展開につながる気づきを得ることができました。ここで得た情報や気づきは、今後の事業展開に活かしていきます。

● 「未収穫農作物」を資源に変える実証実験のサポート

「食と健康の課題解決」という視点から、フードロスの削減や持続可能な地域づくりなどの取り組みを積極的に支援しており、その中でZ世代と共に行う活動も実施しています。大分県中津市では、高齢化や放置竹林による荒廃などの地域課題に向き合い、大分県の大学生と「未収穫農作物を資源に変える実証実験」を実施しました。大学生が放置竹林にある筍の収穫・加工に協力し、それを県内のスーパーマーケットで販売することで、サーキュラーエコノミーにつなげました。Z世代である大学生たちが今後も農業や地域の実態に触れ、持続可能な社会づくりに役立てられる経験ができるよう、今後も継続的に支援を行っていきます。



▶ 味の素（株）の「MIRAINOMOTO®」プロジェクト、伊勢丹新宿店とコラボイベント実施
▶ AJINOMOTO PARK

製品の入手可能性・容易性の向上

考え方

GRI203-2

味の素グループは、生活者がいつでもどこでも製品を購入できるように、自社通販や外部のECサイトを通じた事業を拡大しています。デジタルデータを活用して生活者の意識・行動を解析し、自国内、越境を含め各通販サイトの利用者の傾向に即した製品を提供する仕組みを構築しています。一方、開発途上国や新興国の農村部等の流通が発達していない地域も含め、独自の配送ネットワークを確立し、スーパーマーケットのみならず市場内の食料雑貨店一軒一軒にも製品を届けています。各国・地域の状況に応じて、現地スタッフが現金で現物（製品）を販売する現金直売モデルを採用しています。店主や生活者との直接コミュニケーションを通じた、豊富な情報の交換と生活者ニーズの深い理解をもとに、より地域に根ざした提案を行っています。

また、各国・地域の生活状況に合わせ、買いやすい価格、使いやすい形態の両面で工夫しています。例えば、うま味調味料「AJI-NO-MOTO®」の最小容量製品は、インドネシアでは7.5g（500ルピア：約5円）、フィリピンでは11g（3ペソ：約8円）という規格で販売しています*。味の素グループは、デジタルデータの活用と共に、直接コミュニケーションによる情報収集を行いながら、製品の入手可能性・容易性の向上に努めます。

* 各製品価格の日本円への換算には、2023年5月末時点の為替レートを使用

▶ 製品アクセシビリティに関するグループポリシー

適切なコミュニケーションと情報発信

生活者との責任あるコミュニケーション

考え方

GRI3-3

味の素グループは現在、130超の国・地域で製品を展開していますが、各地にはそれぞれの「おいしさ」があり、調理方法や食習慣にも特徴があります。また、適切とされるコミュニケーションの内容や手法にも違いがあり、製品・サービスの持つ価値を伝えるには各地の文化に適合したコミュニケーションが必要です。

このことから、味の素グループは「マーケティングコミュニケーションに関するグループポリシー」において、責任あるマーケティングコミュニケーションの実践を定めています。特に、子どもに対するマーケティングコミュニケーションには、一層の配慮が必要です。子どもの経験不足や想像力を悪用しないこと、子どもが誤解を招く表現をしないこと等を明示し、責任ある活動を行うことを約束しています。

2020年4月には、このポリシーを改定し、マーケティングコミュニケーションの国際標準とされるInternational Chamber of Commerce (ICC) 制定の“ICC Framework for Responsible Food and Beverage Marketing Communications”を踏まえたポリシーであることを明示しました。

国内においては、グループ各社のWEBサイトで「ソーシャルメディアガイドライン」を掲載し、ソーシャルメディア利用における順守事項を公開しています。また、家庭用の食品のパッケージにおいて、法律で義務づけられた表

示に加え、「アレルギー物質の一覧」や「わかりにくい原材料」等、味の素グループ独自の表示をしています。

- ▶ マーケティングコミュニケーションに関するグループポリシー
- ▶ 製品表示に関するグループポリシー
- ▶ 製品パッケージの表示

違反事例

実績

2022年度を通じ、景品表示法違反として日本の消費者庁による一般公表を受けた事例はありませんでした。

品質マネジメント

品質保証システム「ASQUA（アスカ）」

考え方

GRI3-3

味の素グループは、独自の品質保証システム「ASQUA（アスカ：Ajinomoto System of Quality Assurance）」を運用しています。2023年3月現在、96社に対して「ASQUA（アスカ）」を適用しています。

「ASQUA（アスカ）」は、品質マネジメントシステムの国際規格ISO 9001を骨格に、HACCP^{*1}やGMP^{*2}等の製造の管理基準と味の素グループ独自の考え方や基準を取り入れて構成されています。また、「ASQUA（アスカ）」は、「グループポリシー^{*3}」「品質保証規程」「品質保証規則」「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールに基づき運用されています。

開発・原材料調達から販売・お客様とのコミュニケーションに至るまでの「品質基準」は、社内外の動向に合わせて随時見直しています。2022年度は法規改正への対応および世界標準との連動性強化のため、「食品安全マネジメント基準」「食品GMP基準」「食品添加物GMP基準」等を改定しました。

- ▶ 品質に関するグループポリシー
- ▶ 食の安全・安心に関するグループポリシー
- ▶ 品質保証システム「ASQUA（アスカ）」

*1 Hazard Analysis and Critical Control Point の略。安全で衛生的な食品を製造するための管理基準。

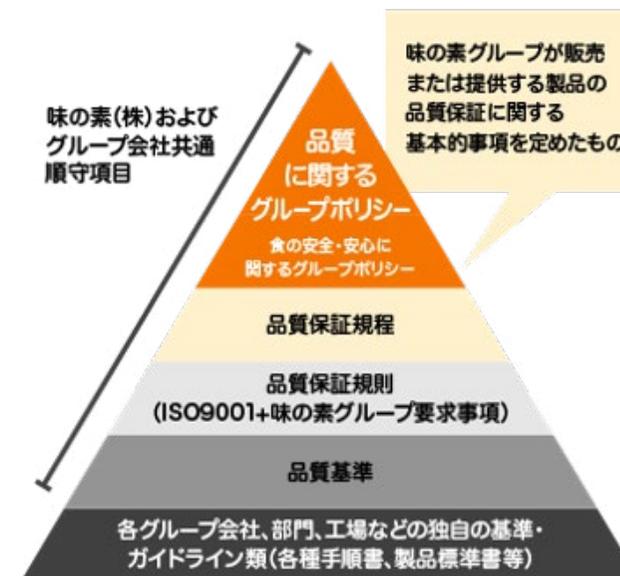
*2 Good Manufacturing Practice の略。製品の製造管理に関する基準を示すもの。

*3 「品質に関するグループポリシー」「食の安全・安心に関するグループポリシー」

「ASQUA（アスカ）」の構成



「ASQUA（アスカ）」の文書体系



製品安全

品質保証の推進体制

体制

GRI3-3

味の素グループは、経営会議の下部機構として品質保証会議を設け、品質保証に関する方針および諸施策等を審議しています。また、グループ全体の品質保証に関する基本的な方針・計画を立案し、経営会議の承認のもと国内外グループ会社に展開しています。その遂行状況は半年ごとにレビューしています。品質保証会議での立案・審議事項は、経営会議および取締役会へ報告しています。

▶ 品質保証・安全・安心への取り組み

第三者認証取得・維持の推進

味の素グループでは、ISO 9001の第三者認証の取得・維持を推進しています。2023年3月現在、全対象会社74社に対し、62社でISO 9001を取得しています。未取得の対象会社（多くはM&Aで新たにグループに加わった会社および新規設立会社）についても、認証取得に向けて体制を整備しています。また、お客様からの要請を受けた場合等は、国際食品安全イニシアティブ（GFSI）承認のFSSC 22000等の認証取得も行っています。

品質保証レベル向上に向けた人財育成

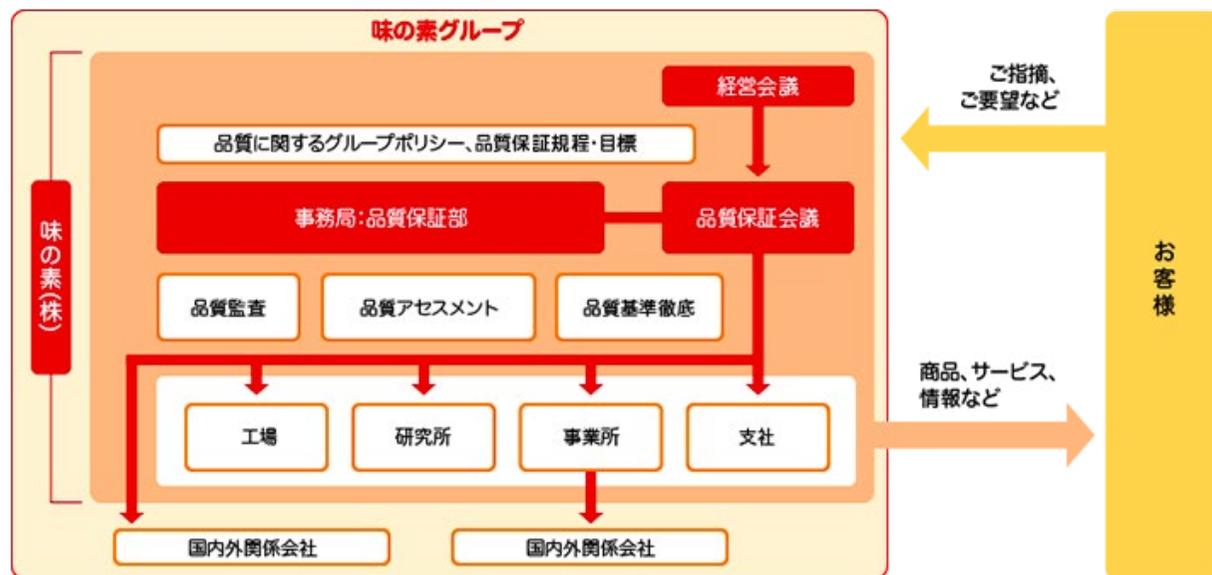
実績

GRI3-3

味の素グループは、品質保証レベル向上を目指し、人財育成にも力を入れています。毎年、品質教育計画を見直し、各組織のニーズに合わせて計画的に実施しています。2022年度は前年度に引き続き、新型コロナウイルス感染防止対応として、ほとんどの研修をオンラインまたはeラーニング形式で行いました。

2022年度の主な教育

- 日本
 - グループ従業員向け品質教育
 - 海外拠点赴任予定の品質保証責任者向け教育
 - グループ会社役員・従業員を対象とした「品質のマネジメント・技術に関する検討会」
 - 新任単位組織長・国内法人長、新任品質保証責任者・管理者を対象とした「新任トップマネジメント層向け品質教育コース」
 - 食品事業 ISO 9001転入者研修
- 海外
 - 監査事例共有会
 - GMP 監査に関する解説
 - アジア、欧州、米国の規制担当者を対象としたリスクマネジメントに関するセミナー



製品安全

サプライチェーンでの品質保証

体制

GRI3-3, GRI416-1

味の素グループは、「品質に関するグループポリシー」「食の安全・安心に関するグループポリシー」に基づき、開発からお客様とのコミュニケーションに至るまでの全ての段階で「ASQUA（アスカ）」をグローバルに適用し、厳格な品質保証に取り組んでいます。

- ▶ 品質に関するグループポリシー
- ▶ 食の安全・安心に関するグループポリシー

開発

お客様に安全で高品質な製品をお届けするために、「ASQUA（アスカ）」で定めた「品質アセスメント基準」に従い、製品開発の段階ごとに品質アセスメントを厳格に実施しています。この品質アセスメントを全てクリアした製品がお客様に届く仕組みになっています。

原材料調達

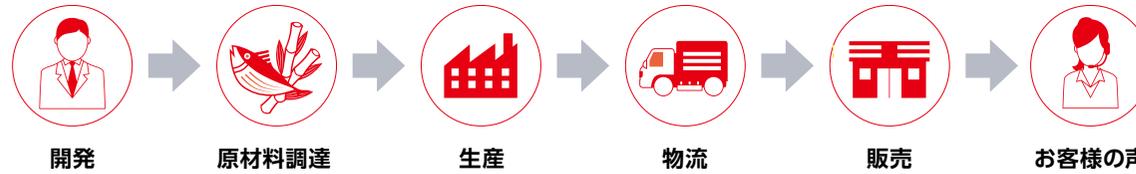
体制・実績

GRI414-1

サプライヤーの選定は、「ASQUA（アスカ）」で定めた「原材料の品質管理基準」に従って行い、購入した原材料は、ロットごとに検査し、厳格に管理しています。

品質リスクの低減や品質レベルの向上に向け、サプライヤーに対し定期的に評価や品質監査、説明会、アンケートを実施しています。サプライヤーとの連携を強化し、継続的な品質改善に努めています。

▶ P106



生産

体制・実績

GRI414-2

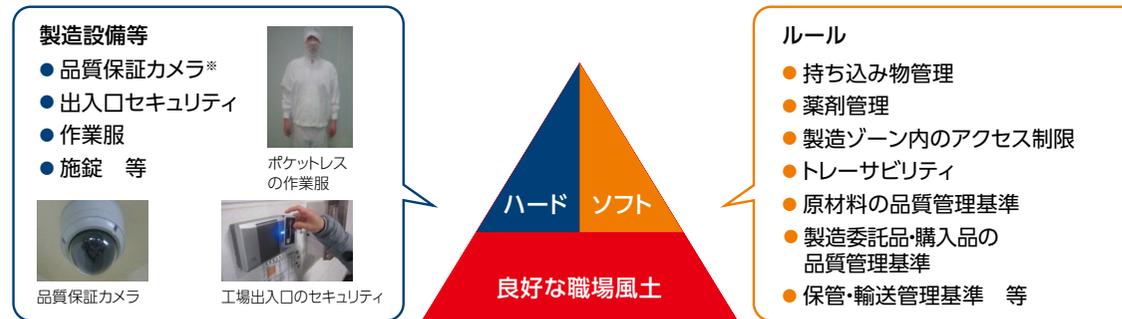
食の安全体制強化

従業員との信頼関係をベースとした風通しの良い職場風土の醸成が食の安全体制強化のための要と考えています。その上で、生産設備等のハード面と品質基準やガイドライン等のソフト面の見直しや強化により、サプライチェーン全体での意図的な異物混入リスクの極小化および徹底した品質保証に取り組んでいます。

品質に関するデータ不正対策

ベースとして、従業員のコンプライアンスおよびお客様起点の品質保証意識の醸成に取り組んでいます。その上で、開発・生産に関わるデータ、食品の機能性データ等は、品質アセスメント会議や社内の専門家が集まる委員会での妥当性を客観的かつ公平に評価・判断しています。また、これらの仕組みの適切な運営について内部品質監査、外部認証審査を通じて常に確認しています。医薬・原薬関連においては、製品の分析データ等が不正操作されない状態で保管されるシステムが世界標準として求められており、これに従った管理を強化しています。

食の安全を保証するための概念図



※工場内でのトラブルや作業ミスがないことを確認する。品質保証カメラの設置により、お客様からの信頼を得る。

製品安全

■ 品質クレーム・トラブル低減への取り組み

GRI416-2, GRI417-2

発生した品質クレーム、品質トラブル全てに対し、一つひとつ徹底的な原因究明を行い、再発防止に努めています。品質に関するトラブル等が発生した際は、その内容と再発防止策を国内外のグループ会社へタイムリーに発信したり、過去の主なトラブル情報をデータベース化してリスク評価に活用したりしています。

2022年度は、異物混入による「ザ★[®] シュウマイ」のリコール（対象：6万600袋）のほか、2件の流通回収が発生しました。

味の素グループにおけるリコール・流通回収の推移

年度	2018	2019	2020	2021	2022
件数	4	3	4	5	3

物流

体制

「ASQUA（アスカ）」で定めた「保管・輸送管理基準」や「倉庫管理基準」（日本国内のみ）等に従い、製造工場から出荷後、お客様にお届けするまでの製品の保管および輸送において、鮮度や温度、湿度等の品質管理を徹底しています。

販売

実績

GRI417-1

お客様が安心して製品を購入し、お使いいただけるよう、パッケージやWEBサイト上で情報を提供しています。

■ 製品パッケージ

主な国内グループ会社の家庭用製品のパッケージには、スペースの制約があるものや一部の例外を除き、法律で義務づけられた表示に加えて、以下の品質に関する情報を表示しています。

- 開封後の保存方法
- 使用上の注意
- お客様からの問い合わせが多く、わかりにくい原材料についての説明
- アレルギー物質（義務表示および推奨表示）の一覧表等によるわかりやすい表示
- 包装資材の材質のわかりやすい表示
- お客様の問い合わせ窓口

▶ 製品パッケージの表示

■ WEBサイト

当社WEBサイトでは、グループ全体の品質保証活動を多言語で紹介しています。また、グループ各社のオウンドメディアでは、各国・地域のお客様に合わせた情報を提供しています。

▶ 品質保証-安全・安心への取り組み

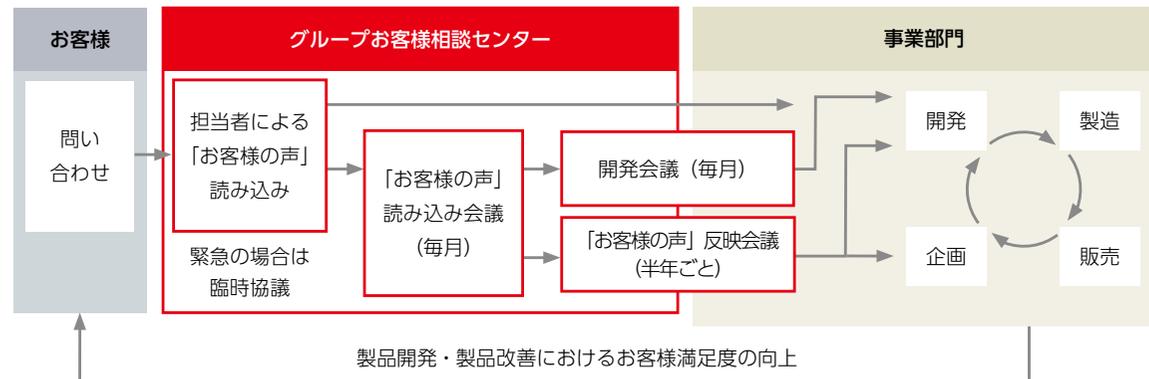
お客様の声

■ 「お客様の声」の反映

「ASQUA（アスカ）」で定めた基準に従い、お客様から寄せいただく声を、魅力ある製品・サービスの開発・改善に反映しています。2023年3月時点で、累計13カ国で基準に従った運用をしています。

▶ 品質保証-安全・安心への取り組み

「お客様の声」を製品づくりに反映する仕組み（グループお客様相談センター[※]の例）



※ 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）の消費者相談窓口機能を担う。

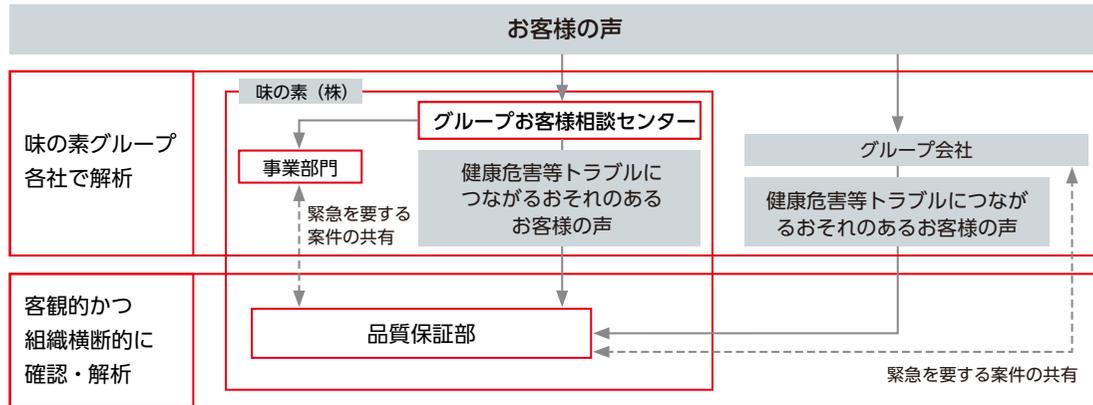
製品安全

■ 「お客様の声」のモニタリング強化

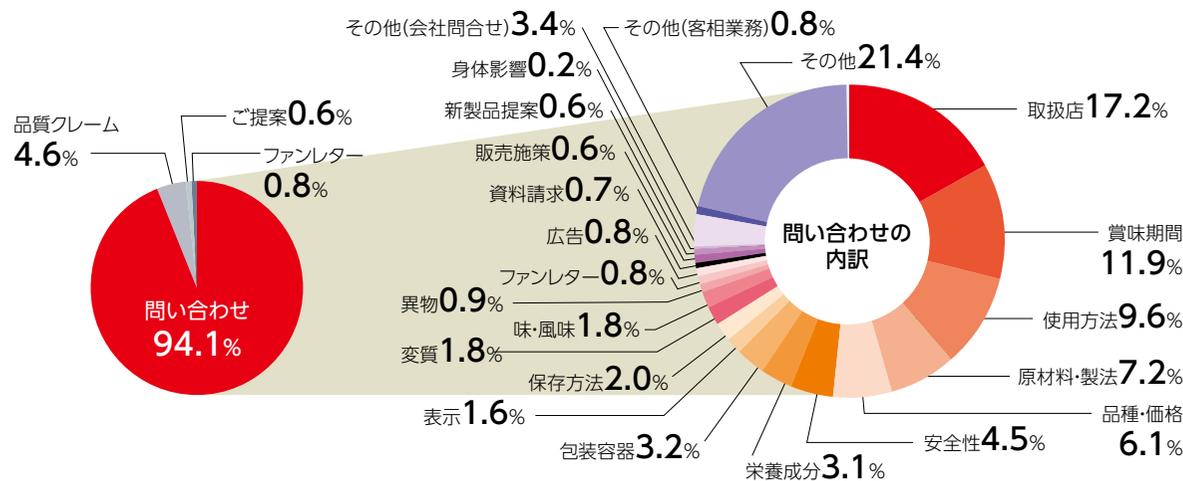
全ての「お客様の声」はグループ各社で解析していますが、そのうち、健康危害や法令違反等の重大なトラブルにつながるおそれのあるものについては、味の素（株）において

も迅速かつ客観的・組織横断的に確認・解析しています。万が一、緊急を要する案件と判断された場合は、速やかに関係部署と共有する体制を整えています。2023年3月時点で、累計16カ国で基準に従った運用をしています。

健康危害等トラブルにつながるおそれのある「お客様の声」のモニタリング体制



味の素（株）「お客様の声」の内訳



実績

「お客様の声」の内訳（2022年度）

- 味の素（株）「お客様の声」件数：21,567件（2021年度比92.1%）
- 味の素グループ国内食品3社[※]計の「お客様の声」件数：37,260件（2021年度比93.8%）

※ 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）

■ お客様の満足度向上の取り組み

味の素グループ国内食品3社では、品質クレームの対応についてお客様の満足度を確認するアンケートを継続実施し、改善に努めています。具体的なご意見は、調査部門、事業部門、お客様相談部門で共有し、改善に取り組んでいます。味の素（株）では、2022年度の声として「ご提起時の対応に満足」96.0%、「調査結果報告に満足」79.5%、「今後も製品を使用する」90.3%と、お客様から回答をいただきました。

人権の尊重

考え方・方針・体制

基本方針

考え方

GRI2-23

味の素グループは、ASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value) を通じたサステナブルな成長を実現し、SDGs等の環境・社会・ガバナンスに関する国際的なコンセンサス達成のためにイニシアティブを発揮していくにあたって、全ての事業活動が人権尊重を前提に成り立っているものであることを認識しています。「世界人権宣言」「労働における基本的原則及び権利に関するILO宣言とそのフォローアップ」「国連グローバル・コンパクト」を含めた国際的な人権基準を支持するとともに、味の素グループポリシーの一つとして「人権尊重に関するグループポリシー」を定めています。本ポリシーは、「国連ビジネスと人権に関する指導原則（以下、UNGPs）」に基づき、グローバルに事業を展開する企業グループとして、味の素グループ各社およびその役職員が国際的に認められた人権を尊重し、活動を行う国の国際的人権義務、ならびに関連する法令の順守を徹底すべく定めるものです。また、味の素グループのビジネスパートナーおよびそのほかの関係者（上流サプライヤーを含む）に対し、本ポリシーを支持し、人権の尊重に努めていただくよう働きかけ、協働して人権尊重を推進します。

味の素グループポリシーは取締役会・経営会議における承認を経て代表執行役社長により署名されています。

味の素グループ 人権に関する重点課題 ※「人権尊重に関するグループポリシー」より抜粋

1. 差別の排除

味の素グループは、人種、民族、国籍、宗教、信条、出身地、性別、年齢、障がいの有無、LGBT等の理由による差別を行わず、ハラスメント等個人の尊厳を傷つける行為を行いません。

2. 児童労働、強制労働の禁止

味の素グループは、児童労働、強制労働、奴隷労働、および人身売買による労働を一切認めません。

3. 労働基本権の尊重

味の素グループは、結社の自由、ならびに労働者の団結権および団体交渉権をはじめとする労働基本権を尊重します。

4. 適切な賃金支払いおよび労働時間の管理

味の素グループは、賃金支払いや労働時間の管理を適切に行います。

5. 安全な職場環境の確保と健康増進の支援

味の素グループは、安全かつ衛生的で快適な職場環境を

確保し、世界で働く一人ひとりの健康づくりの支援に努めます。

6. ワークライフバランス実現の支援

味の素グループは、世界で働く一人ひとりのワークライフバランスの重要性を理解し、その実現の支援に努めます。

7. ダイバーシティの向上や包摂的な社会づくりへの貢献

味の素グループは、世界で働く一人ひとりが、人種・国籍・性別などを問わず成長して活躍できるよう、人財の属性や価値観の多様性を尊重し、ダイバーシティの向上に努めます。また、障がい者、外国人労働者やLGBT等、社会からの疎外や人権侵害を受けやすい脆弱な人々の人権を尊重し、それらの人々の自立支援や救済等に取り組みます。

8. 個人情報の適正な取扱い

味の素グループは、個人情報の保護に関する法律および関係する法令を順守し、個人情報の適正な取扱いに努めます。

- ▶ 人権
- ▶ 人権尊重に関するグループポリシー
- ▶ 味の素グループポリシー

人権

推進体制

体制

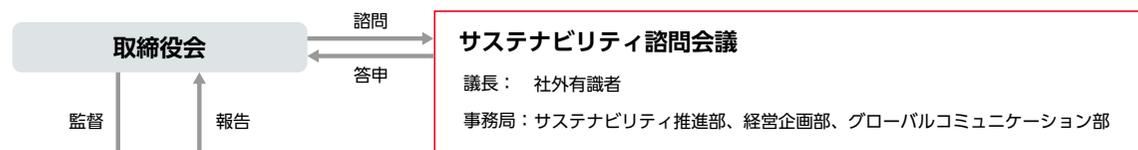
GRI2-24, GRI2-25

味の素グループは人権尊重を含めたESG・サステナビリティに関する取り組みを、取締役会の下部機構である「サステナビリティ諮問会議」、および経営会議の下部機構である「サステナビリティ委員会」を中心に推進しています。人権尊重の取り組みに関するロードマップ策定、事業計画へのサステナビリティ視点での提言と支援をサステナビリティ委員会およびサステナビリティ推進部で行い、経営会議および取締役会に報告します。また、取締役会・経営会議、サステナビリティ諮問会議・委員会では、人権テーマに関する議論を適宜行っています。

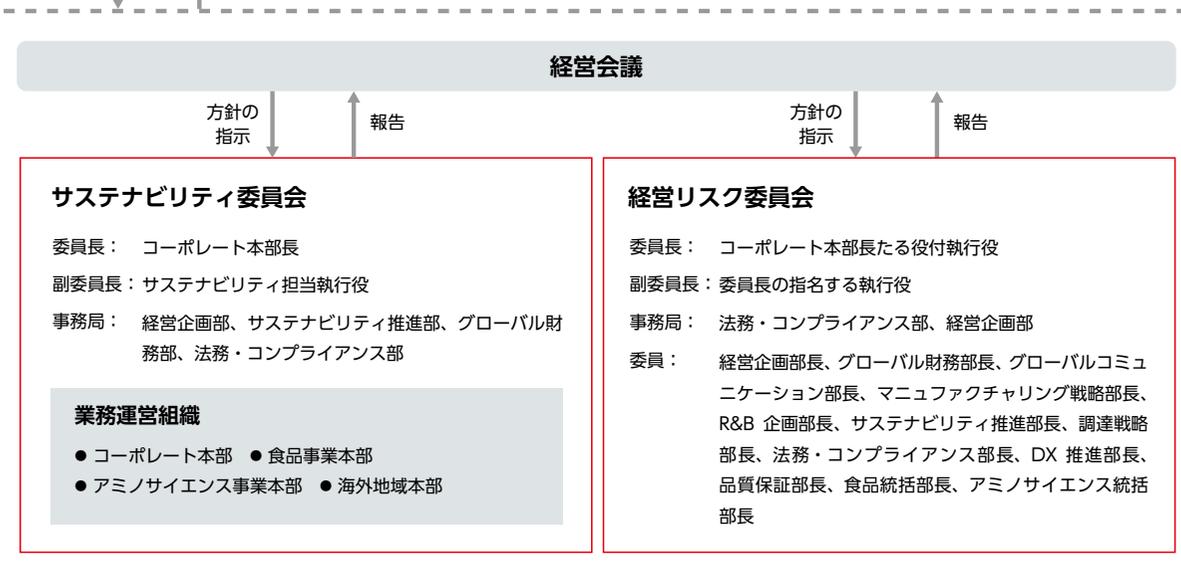
▶ 人権

ESG・サステナビリティに関する体制

【監督】



【執行】



人権

人権デュー・ディリジェンス

GRI2-24, GRI2-25, GRI3-3, GRI403-7, GRI408-1, GRI409-1, GRI412-1, GRI414-2

味の素グループにおける人権デュー・ディリジェンス

体制・実績

味の素グループは、UNGPや人権尊重に関するグループポリシー等に基づき、人権に関する専門家である第三者機関*をはじめとする各ステークホルダーと対話・協議を行いながら、味の素グループのビジネスに関わるバリューチェーン全体における全てのステークホルダー（全従業員、ビジネスパートナー、地域社会の人々、お客様等）の人権尊重の実践に取り組んでいます。全事業の原材料調達、生産、販売に関する国別人権リスク評価を定期的（4年ごと：2014年、2018年、2022年）に実施し、これを起点に人権デュー・ディリジェンスプロセスを推進しています。

* 経済人コー円卓会議日本委員会（CRT）、一般社団法人ザ・グローバル・アライアンス・フォー・サステナブル・サプライチェーン（ASSC）

基本的な考え方

UNGPに基づくバリューチェーン全体にわたるマネジメント体制を構築するにあたり、以下の「網羅性」「深掘性」の二軸を中心とした取り組みを進めています。これらの取り組みを常に外部視点を取り入れながら推進しています。

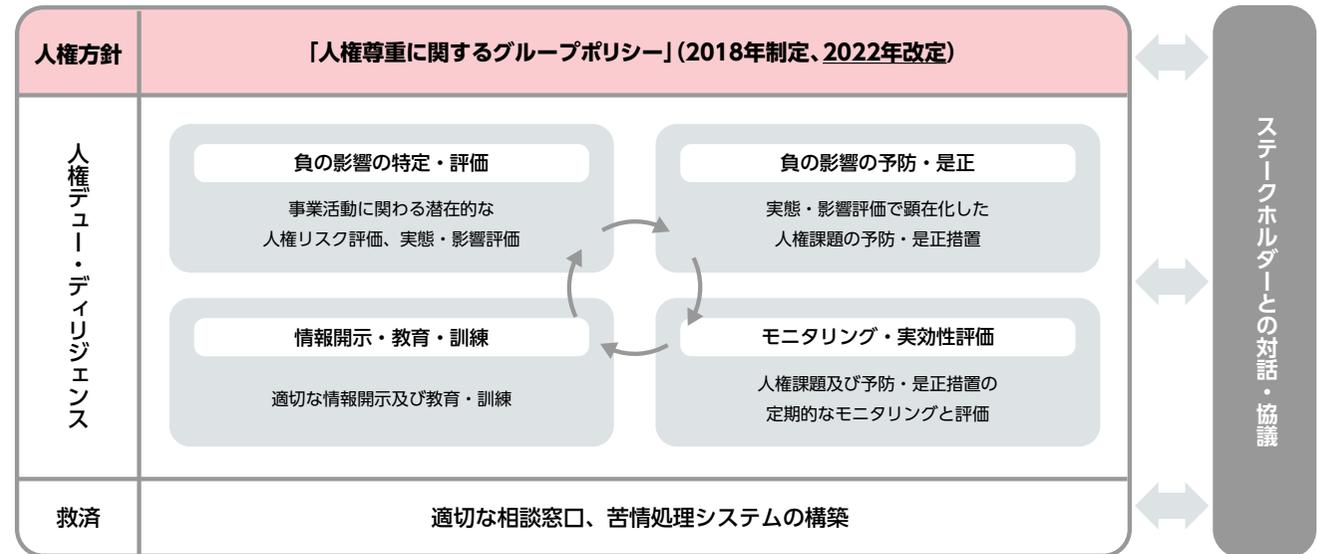
■ 網羅性：

サプライヤーをはじめとする多数の取引先各社との連携強化は不可欠であり、独自のアンケートや情報システムなどを導入し、情報収集・対話の基盤を整備します。

■ 深掘性：

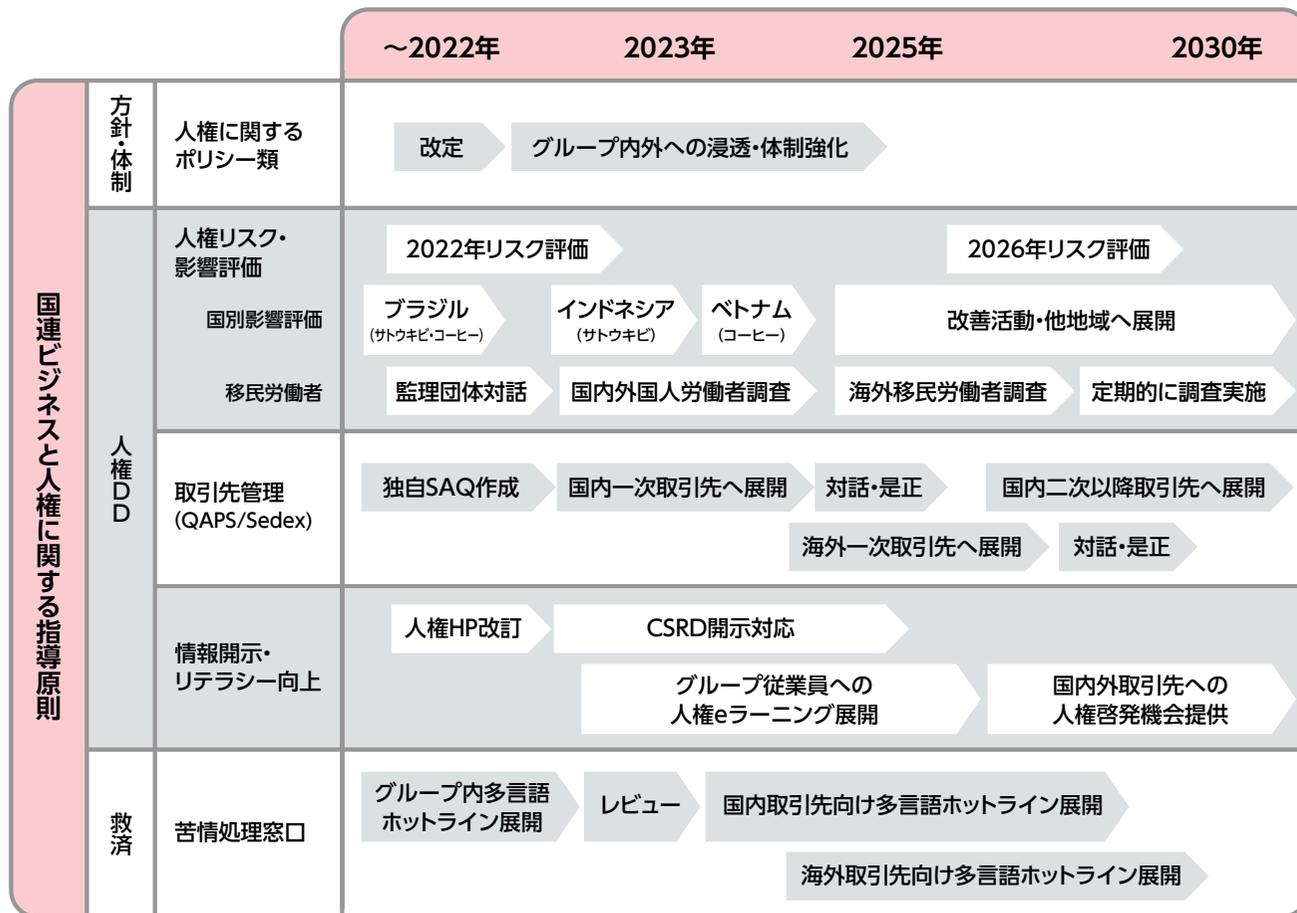
ライツホルダーとの直接対話を通じて、人権課題の抽出及び抽出した課題へ迅速に対処できるマネジメント体制を構築します。

味の素グループの人権デュー・ディリジェンスプロセス



人権

2030年に向けたロードマップ



負の影響の特定・評価

味の素グループでは定期的（4年ごと）に全事業の原材料調達、生産、販売に関わる国ごとの人権リスク評価の見直しを実施しています。また、リスクが抽出された国・地域・農産物等において、事業に関わるステークホルダー（取引先企業従業員、地域住民、NPO等）を対象とした現場訪問、ライツホルダーとの直接対話を行い、人権への影響・実態の評価を実施しています。この取り組みを通して抽出された人権課題に対し、予防や改善に向けた検討を進めています。

■ 2018年度人権リスク評価／人権影響評価

①人権リスク評価

Verisk Maplecroft 社人権リスクデータベースを用い、外部有識者であるCRT日本委員会の助言を得ながら人権テーマの特定と分析を実施しました。味の素グループの食品事業展開国において、国別・産業別に高リスクな国・地域を抽出したところ、タイ・ブラジルが特定されました。高リスク項目としては労働安全衛生・児童労働・強制労働等のリスクがあることが抽出されました。

②人権影響評価（ライツホルダーとの直接対話）

● タイにおける人権影響評価（2019年）

水産加工・鶏肉産業を中心に味の素グループのバリューチェーンに関わる製造工場や養殖場等への訪問調査、および、国際NGOや国家人権委員会、また、水産業や家禽産業の業界団体、移民労働者等に対する対話、インタビュー調査を実施。

〈結果概要〉

タイ国内の法制度は整備されており、鶏肉産業において

人権

は効果的な苦情処理メカニズムが機能していることが明らかとなりました。これらの好事例を味の素グループが展開する他事業・他地域へ展開すべく、取り組みを推進していきます。

▶ 人権デュー・ディリジェンス国別影響評価報告書 タイ

● ブラジルにおける人権影響評価（2021～2022年）
サトウキビ・コーヒー豆産業を中心に味の素グループのバリューチェーンに関わる製造工場や農家、国際NGOや国家人権機関、業界団体等に対する対話、インタビュー調査を実施。（Covid-19の影響によりオンライン形式にて実施）

〈結果概要〉

当社グループの調達地域は機械化が進んでおり、人権リスクは高くないことが明らかとなりました。一方、ブラジル国内の法制度は整備されているものの、具体的な救済メカニズムは不十分であることが示唆されました。今後、この地域における救済メカニズムの構築に向けて検討を進めていきます。

▶ サトウキビ産業及びコーヒー産業のサプライチェーンに関する国別人権影響評価：ブラジル 調査報告書

■ 2022年度人権リスク評価／人権影響評価

①人権リスク評価

前回と同様に Verisk Maplecroft の人権リスクデータと CRT による分析結果により、味の素グループの食品事業展開国において、国別・産業別に高リスクな国・地域を抽出したところ、東南アジア・ブラジルが特定されました。高リスク項目^{※1}としては労働安全衛生・児童労働・現代

奴隷（強制労働）・差別等のリスクがあることが抽出されました。また、味の素グループにおける重点原材料^{※2}別の評価において、以下のようなリスクが抽出されました。この結果を受けて外部有識者との協議を行い、味の素グループにおいて人権リスクが高い国・産業はインドネシアのサトウキビ、およびベトナムのコーヒー豆と考えられ、当該分野での人権影響評価を進めました。

※1 評価対象としたリスク：児童労働、適正賃金、適正な労働時間、差別、結社の自由、現代奴隷、労働安全衛生、土地争奪
※2 人権に関しては重点原材料のうち下記5原料を優先してリスク評価を実施した。

2022年人権リスク評価結果（概要）

対象原料	優先課題	対象国
コーヒー	● 児童労働 ● 差別 ● 適正賃金	● ブラジル ● ベトナム ● インドネシア
サトウキビ	● 児童労働 ● 労働安全衛生 ● 現代奴隷	● ベトナム ● ブラジル ● インドネシア
大豆	● 差別 ● 労働安全衛生 ● 土地争奪	● ブラジル ● 中国 ● パラグアイ
エビ	● 現代奴隷 ● 差別 ● 適正賃金	● タイ ● エクアドル ● ベトナム
パーム油	● 適正賃金 ● 労働安全衛生 ● 現代奴隷	● マレーシア ● ペルー ● タイ

▶ P079

②人権影響評価（ライツホルダーとの直接対話）

■ インドネシア（サトウキビ糖蜜サプライチェーン）における人権影響評価（2023年2月）
第三者機関である人権専門家と味の素グループのサステナビリティおよび調達担当者が現地を訪問し、味の素グループのサトウキビ糖蜜サプライチェーンに関わる製造工場、トレーダー、製糖工場、農家との直接対話を行いました。

〈結果概要〉

重篤な人権課題は見当たらなかったものの、適正な労働時間管理、救済メカニズム、強制労働・労働安全衛生等に関し今後も注視していきます。

▶ インドネシア サトウキビ糖蜜に係る人権影響評価結果

■ ベトナム（コーヒー豆農園）における人権影響評価（2023年4月実施）

コーヒー豆産業について現地サプライチェーンをたどり、農家や輸出業者および現地のコーヒー関連企業との対話、インタビュー調査を実施しました。

〈結果概要〉

今回の調査範囲において強制労働や児童労働など深刻な人権侵害は見当たりませんでした。一方、コーヒー収穫期における短期雇用労働者との契約方法や、輸出業者における労働安全衛生管理方法などについて改善すべき点が見つかりました。（対応検討中）

▶ 味の素株式会社 人権デュー・ディリジェンスにおける国別人権影響評価（ベトナム）報告書 2023

負の影響の予防・是正/ モニタリング・実効性評価

GRI2-26

■ バリューチェーンにおける人権

味の素グループでは、企業の社会的責任を果たし、持続可能な社会への貢献を実現するために必要なサプライヤー様への期待事項を「サプライヤー取引に関するグループポリシー」に定めています。これを通じて、味の素グループと取引関係にあるすべての企業・団体の活動を通じて人権に負の影響を引き起こしたり、助長することを回避し、万一そのような影響が生じた場合にはこれに対処します。また、たとえそのような影響を助長していない場合であっても、取引関係によって味の素グループの事業、製品、またはサービスと直接的につながっている人権への負の影響を防止または軽減するように努めます。

- ▶ 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

味の素グループでは2030年に向けてすべてのバリューチェーンにおける取引先・サプライヤーにおける人権への負の影響をモニタリングし、予防・是正につなげていきます。そこでまず2018年よりSedex[®]の加入・運用を開始し、サプライヤーの全体像を把握することに従事し、また、2019年には味の素版自己評価アンケートを展開開始しました。2022年にはさらにサプライヤーにUNGPsに基づいた取り組み強化策の一環として、自己評価アンケートをベースに「サプライヤー取引ガイドライン」に基づいた独自の質問リスト「サプライヤー取引に関する味の素グループポリシーガイドライン順守状況質問票(QAPS)」を作成しました。これらを用いて、新規取引先採用時ならびに既存取引先については定期的にガバナンス・

人権（強制労働、児童労働など）・労働安全衛生等のリスクを把握・抽出していきます。また、このプロセスを通じて取引先との対話を行い、人権課題の予防・是正・モニタリングを継続的に実施します。

※ Supplier Ethical Data Exchange の略。グローバル・サプライチェーンにおける労働基準、ビジネス倫理等に関するデータを提供する法人

■ 外国人労働者の人権

日本国内で働く技能実習制度や特定技能の在留資格を持つ外国人労働者の受け入れに関し、味の素グループは一般社団法人ザ・グローバル・アライアンス・フォー・サステイナブル・サプライチェーン (ASSC) が策定した「外国人労働者の責任ある受入れに関する東京宣言2020」への賛同を表明（2020年）、さらに2021年度は、CGF 社会的サステナビリティ・ワーキング・グループメンバーの一員として「外国人労働者の責任ある雇用ガイドライン」の策定に参画しました。

これに基づき、国内グループ企業で雇用している技能実習生の監理団体及び特定技能外国人の登録支援団体への訪問・対話を行い、賃金の支払いや就労・生活面でのサポートが適切になされていることを確認しています。

また、国内グループ企業を中心に外国人労働者の雇用現場を定期的に訪問し、労働現場や住居環境の把握・確認、さらには外国人労働者自身や受け入れに携わる現場従業員との対話を定期的に行い、人権リスクの抽出、是正に努めています。



外国人労働者との対話

情報開示、教育・訓練

GRI412-2

味の素グループでは、「人権とは何か」「ビジネスと人権について」というテーマについて、2019年にグループ役員・従業員に向けたeラーニングを実施しました。また、その後は「味の素グループポリシー」のグループ内への浸透活動の一環としてビジネスと人権（強制労働・児童労働など）に関するeラーニングを利用したグループ役員・従業員向けの研修を定期的に行っています。

■ 各国の人権尊重に関する法規制への対応

味の素グループはグローバルに事業を展開していく上で、各国で定められている人権に関する法令を遵守しています。

■ ステークホルダーとの対話

味の素グループでは、人権尊重の取り組みを広げ、意見をいただくため、定期的に人権専門家やステークホルダーとの対話、外部に向けた取り組み事例の共有・紹介を実施しています。

2022年度は、味の素グループの人権の取り組み強化・推進に向けて下記のダイアログを実施しました

● CRT日本委員会との定例会

毎月1回の定例会を開催し、随時社会の視点で、味の素グループにおける人権課題として未然に防ぐために対処すべき事項はないか、また何か喫緊課題が起きた際には適宜アドバイスをいただくために、対話を継続して行っています。

- 取引先説明会におけるサプライヤーとの情報交換(12月)
- 「令和4年度法務省委託 企業向け人権研修動画」にて味の素グループの取り組み事例を紹介(12月)
- 「令和4年度 経済産業省中小企業庁委託事業 CSR(企業の社会的責任)と人権セミナー」(大阪会場)にて味の素グループの取り組み事例を紹介
- 「経済産業省委託 責任あるサプライチェーン等における人権尊重のためのガイドラインセミナー」(札幌・福岡会場)にて味の素グループの取り組み事例を紹介

救済

■ 苦情処理メカニズム

GRI2-16, GRI2-25, GRI2-26,
GRI406-1

味の素グループでは人権の負の影響から生じた被害に対し迅速かつ適切に対処するため、グループ内外に複数の相談・通報窓口を設置しています。各窓口において通報者のプライバシー厳守・保護を徹底しながら、関係部門が連携し適切な対応・解決につなげています。

▶ 内部通報に関するグループポリシー

■ 味の素グループホットライン

味の素グループの従業員等(正社員、パート社員、派遣社員など)及び役員を対象とした内部通報の窓口です。グループ各社で働く多くの国籍の方のアクセスのしやすさを考慮し、2023年には従来の国内窓口とグローバル窓口を一本化し22言語でのアクセスが可能となりました。通報者は実名/匿名を選択することができます。味の素(株)企業行動委員会の事務局が主管し、関連組織と連携して調査・対応を行います。

▶ P122

▶ ご相談・通報フォーム

■ サプライヤーホットライン

味の素グループでは、2018年度から取引先からの通報窓口として「サプライヤーホットライン」を設置しています。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)、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」ならびに「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」逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図っています。

■ 外国人労働者向けホットライン

味の素グループでは、日本における技能実習や特定技能の在留資格を持つ外国人労働者の問題解決を図るため、独立行政法人国際協力機構(JICA)を中心に、企業、弁護士、NGO等の多様なステークホルダーでつくる「責任ある外国人労働者受入れプラットフォーム」(JP-MIRAI)に2020年の設立から関与し、アドバイザー企業として参画しています。2022年度は、JP-MIRAIが開始した「外国人労働者相談・救済パイロット事業」に参画しました。将来的にはサプライチェーンに展開し、労働・人権問題等を早期に発見する手段の一つとして活用していく考えです。

▶ JP-MIRAIポータル

味の素グループのサプライチェーン

原材料調達、生産、物流、販売、お客様

GRI2-6

味の素グループは、世界に広がるサプライチェーンの各段階で多様な関係者と関わり合いながら、事業を運営しています。各段階と関連の深い社会的課題・関心事やリスクを以下のように捉えており、関係者と共に着実な取り組みや対応を重ねることで、社会・環境課題の解決を目指していきます。



▶ P106

原材料調達

■ 社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応）
- 生物多様性
- 水・土壌の保全、汚染防止
- 原材料ロス
- 農業における人手不足、農地確保
- アニマルウェルフェア
- 労働安全衛生
- 労働者の人権の尊重

■ リスク

- 食資源・水資源の枯渇による原材料調達不全
- アニマルウェルフェアや土地収奪、森林破壊への対応遅れによる原材料調達不全
- 原料輸送・保管時のロス増加
- 労働災害の発生

- 潜在的な人権リスク
- 味の素グループの取り組み
- 原材料の責任ある調達（人権・環境デューデリジェンスの推進）
- コプロ※活用による持続可能な農業への貢献、原材料ロスの低減
- トレーサビリティの確立および認証品購買の推進
- 品質保証活動の徹底

※ アミノ酸生産時に発生する栄養豊富な副産物

生産

■ 社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応）
- 製品の品質と安全性
- フードロス
- 水・土壌の保全、汚染防止

- 労働安全衛生
- 労働者の人権の尊重
- リスク
- 意図的な異物混入による信頼低下
- 脱炭素への対応遅れによる環境負荷・コスト増や生産停滞
- 渇水・洪水・水質悪化による生産停滞
- 労働災害の発生
- 潜在的な人権リスク
- 味の素グループの取り組み
- 排出係数の低い燃料への転換による温室効果ガス排出量削減
- 生産工程でのフードロスの低減
- 水使用量削減による水資源の保全
- 委託先の社会・環境監査の強化と課題解決に向けた協働
- 労働安全衛生活動の徹底

サプライチェーンマネジメント

- 品質保証活動の徹底

物流

社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応）
- 物流業界の人手不足・高齢化
- EC増による物流量増加
- 労働安全衛生
- 労働者の人権の尊重

リスク

- 脱炭素への対応遅れによる環境負荷・コスト増
- 人手不足・労働時間の規制強化による物流遅延
- 労働災害の発生
- 潜在的な人権リスク

味の素グループの取り組み

- モーダルシフトの推進
- 再生可能エネルギー使用比率の向上
- デジタル活用による業務の効率化や労働環境の改善等、スマート物流の実現に向けた他社や行政との協働
- 品質保証活動の徹底

販売

社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応）
- 公正な競争
- 責任あるマーケティング
- フードロス
- 顧客のプライバシー保護
- 労働安全衛生
- 労働者の人権の尊重

リスク

- 独占禁止法、競争法、食品安全・表示関連法違反等の法的リスク
- 不適切な広告、マーケティングによる信頼低下
- 個人情報保護、プライバシーへの配慮不足による信頼低下
- 労働災害の発生
- 潜在的な人権リスク

味の素グループの取り組み

- 独占禁止法等関連法規、贈収賄防止の教育
- 製品・サービス・情報のお客様への適切な届け方の実践
- 賞味期限延長やSCM*の精度向上等による返品・製品廃棄の削減
- 情報セキュリティの強化
- 品質保証活動の徹底

※ サプライチェーン・マネジメント

お客様

社会的課題・関心事

- 環境問題（気候変動、プラスチック廃棄物、フードロス等）
- 製品の品質と安全性
- 健康・栄養課題
- 情報の氾濫

リスク

- 製品の誤使用や健康被害
- 廃棄物やフードロスの増大による環境への影響
- 食と健康の正しい情報への理解不足

味の素グループの取り組み

- 「お客様の声」の製品・サービスの開発・改善への反映
- パッケージやWEBサイトでの適切な情報共有
- 環境対応型包装資材の活用
- 品質保証活動の徹底
- 栄養改善に役立つ製品・サービスの提供

サプライチェーンマネジメント

体制

GRI3-3

味の素グループでは、味の素（株）がグループ全体の調達方針を策定し、その方針に基づいて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。グループ内で調達方針、ベストプラクティスの共有、グループ内の関係者が必要な情報にいつでもアクセスでき、トピックの適時発信が可能なツールを活用しています。

▶ P104

サプライヤーとの取り組み

実績

GRI308-1, GRI414-1

味の素グループは、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」に定めたサプライヤーに対するサステナビリティ観点での期待事項をお伝えし、サプライチェーンにおける社会的・環境的側面の持続可能性確保に協働して取り組むべく、サプライヤーにご理解・ご協力をお願いしています。2018年度には企業倫理データのプラットフォームである Sedex^{*1}に加入しました。2020年度は、外国人技能実習制度や特定技能の在留資格を持つ外国人労働者の受け入れに関し、一般社団法人ザ・グローバル・アライアンス・フォー・サステイナブル・サプライチェーン (ASSC) が策定した「外国人労働者の責任ある受入れに関する東京宣言2020」への賛同を表明し、サプライヤー

に対し、日本で働く外国人労働者がいきいきと働ける環境の整備を要請しました。2021年度は、CGF 社会的サステナビリティ・ワーキング・グループメンバーの一員として「外国人労働者の責任ある雇用ガイドライン」の策定に参画しました。2022年度は、人権においてグローバルに求められる基準を反映させ「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」を改定し、サプライヤーの皆様へのこれらポリシー、ガイドラインで求めた事項への順守状況を確認するための質問票 (QAPS: Questionnaire for Ajinomoto Group Shared Policy for Suppliers) を作成し、国内のお取引先様にご回答いただくことでリスクの把握を行っています。

2022年度は、監査を行った上で、新たに5社との取引を開始しました。

※1 グローバル・サプライチェーンにおける労働基準、ビジネス倫理等に関するデータを提供する非営利団体

- ▶ サプライヤー取引に関するグループポリシー
- ▶ 人権
- ▶ P099

2022年度の主なサプライヤー監査実績

監査実施組織	監査品目	監査件数
味の素（株）	原料関係 ^{※2}	97
	包装資材関係	56
味の素冷凍食品（株）	原料関係	133

※2 供給リスクと品質リスクの両面から、現行サプライヤー以外からの調達の困難度合いや当該原料および同じ種類の原料が過去3年以内に品質上の問題や異物混入、残農薬混入などの問題を起こしていないか等の観点で評価を行い、重要なサプライヤーを「キーマテリアルサプライヤー」として選定し、監査を通じて調達リスクの軽減を図っています。

サプライヤーホットライン

GRI2-26

味の素グループでは、2018年度に「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ほか、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)、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」ならびに「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」に対して逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図っています。

- ▶ P103
- ▶ P122

アニマルウェルフェア

方針策定と社会との対話

考え方

GRI3-3

味の素グループは、事業・製品展開において動物との関わりがあり、生産する食品には、畜肉、卵、エキス等の動物由来の原料が欠かせません。味の素グループでは2018年に制定した「動物との共生に関するグループポリシー」においてアニマルウェルフェアの概念に沿った調達の考え方を示し、日本国内の全ての一次サプライヤーに対して、取引開始時に同ポリシーを共有しています。また、より時代や社会の要請に柔軟に応えられるよう、アニマルウェルフェアの分野の有識者との対話や畜産に関わるステークホルダーとの意見交換を行い、これらを踏まえて、2021年に上述のグループポリシーを「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」と改称の上、より具体的な内容へと刷新し、日本国内の全ての一次サプライヤーに対して共有しました。今後は改定したグループポリシーのもと、バリューチェーンに関わる全ての動物とのより良い共生関係の構築を目指します。

- ▶ アニマルウェルフェアに関するグループポリシー
- ▶ 動物実験最小化にむけての考え方

畜産物のトレーサビリティ調査

実績

GRI3-3

味の素（株）は、2020年度に畜肉および畜肉エキスの日本のサプライヤーに対してリスク調査を実施しました。その結果、飼養現場までのトレーサ可否は、「フルトレーサ可能」と「条件付きでトレーサ可能」合わせて数量ベースで10%以下でした。日本においては飼養管理指針の浸透が進んでおらず、サプライヤー間での認識に違いがあることが理由として考えられます。引き続き浸透に向けた働きかけを行うと共に、同様の調査をグループ会社でも進めていきます。海外では、各国・地域のアニマルウェルフェアに関する法制度の整備状況調査を行うと共に、サプライヤー各社に対してポリシーや課題を共有していきます。

ケージフリー卵への切り替え

味の素（株）は、鶏卵の調達において、「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」に基づき、鶏卵に関わるステークホルダーと連携して、品質の安全・安心を確認しながら、安定的で持続可能な調達を推進しています。欧州では使用するすべての卵をケージフリー卵に切り替えることを目指します。その他の地域では、各地の実情を踏まえて課題を整理していきます。

- ▶ 鶏卵の調達に関する考え方

「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」の5つの取り組み等

「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」では、5つの取り組み等を推進することを謳っています。そのうち「畜産原料の有効活用・代替に向けた技術開発」については、当社グループが培ってきた「おいしさ設計技術[®]」と「先端・バイオフィン技術」という当社ならではの強みを活かし、おいしさを損なうことなく畜産原料の使用比率を低減する技術・素材・製品の開発や動物性たんぱく質を代替する技術・素材の開発を継続的に行っています。

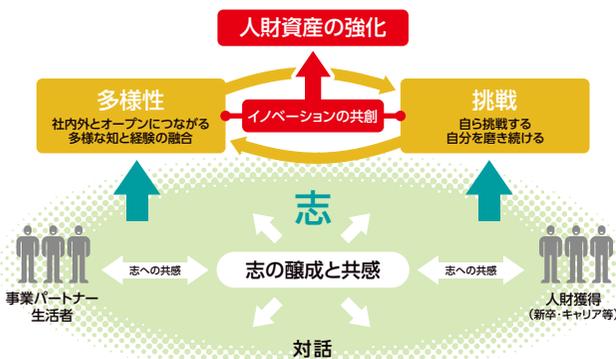
- ▶ アニマルウェルフェアに関するグループポリシー
- ▶ 「おいしさ設計技術[®]」
- ▶ P061

人財と組織のマネジメント

考え方

味の素グループは、「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」という志（パーパス）の実現に向けて、対話を通じた“志の醸成と共感”の促進に加え、“多様性”と“挑戦”を加速することでイノベーションを共創し、継続的に人財資産を強化します（人財投資額：2022年度 約100億円、2023-2030年累計 1,000億円以上）。当社グループは従業員のエンゲージメントが企業価値を高める重要な要素と位置付け、従業員エンゲージメントスコアの向上を推進します（目標：2025年 80% / 2030年 85%～）。また、従業員のWell-beingは人財資産の強化を支える基盤と考え、健康増進や資産形成等、広い観点で従業員のWell-being向上にも取り組みます。

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P062-065



グローバル人財マネジメントシステム

体制

GRI3-3, GRI404-2

味の素グループは、各国・地域の多様な人財を横断的に育成・登用し、人財の「適所適財」を実現するための共

通基盤として、「グローバル人財マネジメントシステム」を導入し、次世代経営・高度専門人財の育成を加速しています。本システムは、基幹ポストと基幹人財を可視化する仕組み（ポジションマネジメント、タレントマネジメント）から構成されます（下表）。

ポジションマネジメント（適所）	
事業戦略の実現のために組織に必要な職務を明確化する。それぞれの職務の要件とその職務を担うために必要な人財の要件を決定する。	
等級制度	職務グレードに基づく等級制度
評価制度	「味の素グループWay」等に基づく目標設定と、行動および業績による評価（年2回のフィードバック[中間・期末]）
報酬制度	グローバル報酬ポリシーを制定 報酬プログラムは各国・地域の法令を順守 職務・業績に対する報酬 各国・地域の報酬市場水準に基づき競争力のある水準

タレントマネジメント（適財）	
人財の発掘、育成を促進するために、上記職務・人財要件に照らし、適所に適財を任用、登用する。優秀人財の早期登用を実現する。	
人財委員会	経営会議メンバーで構成 グローバルでの重要ポジションのサクセッションプラン作成、さらに先を見据えた次世代リーダー層の人財プール等を議論 3本部および4地域本部に人財委員会に相当する組織を設置し本委員会と連動
サクセッションプラン	地域本部・各社・部門ごとのキーポジションについて策定
育成プラン	キータレントについてのプラン策定

人財マネジメント

人財キャリアマネジメント基盤

GRI404-2

味の素グループでは、従業員と会社の成長を同期化できるよう、職場環境、人事制度、育成プログラム等を整備し、定期的な人事考査を行いながら、従業員の自律的な成長を支援しています。

味の素（株）では各従業員の志の実現や挑戦を支援すべく、1 on 1での対話を大切にしています。特に自身のキャリア実現に向けて、上司と毎年約1時間のキャリア面談や半期ごとのフィードバック面談（1時間程度）を1980年代から実施しており、1 on 1での対話は当社の人財育成の基盤となっています（対話の質の向上に向けて、味の素（株）では全管理職に対するコーチング研修を2023年度実施予定）。また、2021年7月より、新たな「人財キャリアマネジメント基盤」を構築し、その要となる統合人財システムの運用を開始しています。当該システム上での管理職向け360度評価の実施や他のシステム等に点在していた人財に関するデータや施策等を一つに統合しました。当該システムでは、職務・組織情報のほか、各従業員の有する専門性、社内外での経験等のプロフィールを全従業員に公開し、容易に検索できるようにしています。

対話と総合人財システムの組み合わせを通じ、多様なスキルや経験を活かした最適な人財配置を効率的に行うと共に、従業員の自律的なキャリア形成とエンゲージメント向上を促しています。

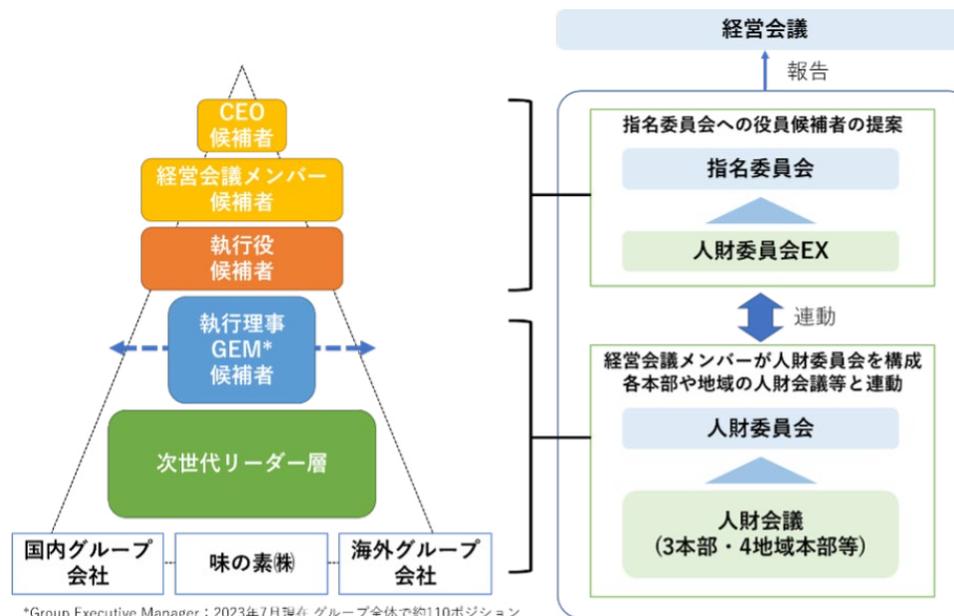
人財マネジメント体制

GRI3-3, GRI404-2

グローバル人財マネジメントシステムや人財資産の強化に係る各種施策等の運営体制については、経営会議の下部機構として、最高経営責任者を委員長とし、経営会議メンバーで構成される人財委員会EX／人財委員会を設置し、2022年度実績で全6回の議論を行っています。特に人財パイプラインの構築という観点では、指名委員会と

の連動も踏まえたグローバルでの重要ポジションのサクセッションプラン作成^{*}、さらに先を見据えた次世代リーダー層の人財プール等を形成、戦略的な育成や登用を強化しています。

^{*} 2022年度実績：執行役含む約135のグローバルでの重要ポジションの内、約75%のポジションで後継者候補選出を実施。今後、数年間で対象ポジションのさらなる拡大、および主要国内外グループ関係会社ごとのサクセッションプラン作成等を通じ、グループ全体で多様な人財のパイプライン形成を加速していきます。



^{*}Group Executive Manager：2023年7月現在 グループ全体で約110ポジション

人財マネジメント

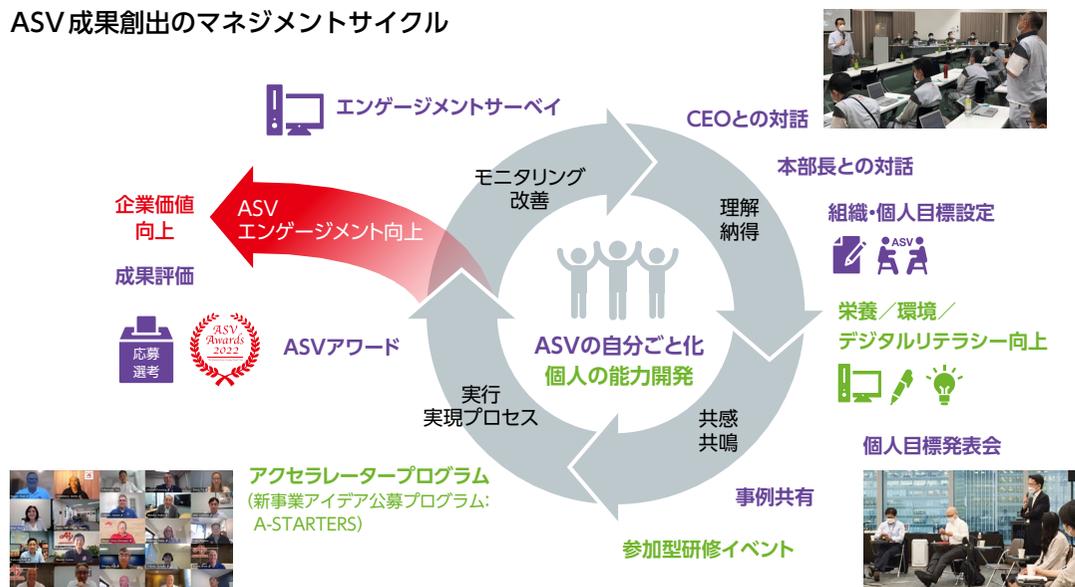
志の醸成と共感への取り組み

味の素グループは「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」という志（パーパス）の実現に向けたマネジメントサイクル標準化による志の醸成と

共感の促進、各取り組みの結果として現れるエンゲージメント向上に向けた取り組みを組織的に推進しています。各施策の2022年度実施状況は、下表の通りです。

また、味の素グループは従業員一人ひとりの課題解決力を高める能力開発、そして自身の志について共感を得る取り組み等も強化しています。中でも栄養、環境、デジタルに関するリテラシー向上を継続実施しております。実績は次の通りです。

ASV 成果創出のマネジメントサイクル



従業員一人当たり年間教育研修費用および GRI404-1 平均研修時間（味の素（株））

	2020年度	2021年度	2022年度
教育研修関連費用 合計 (千円)	222	249	236
人財システム・エンゲージメントサーベイ関連費用 (千円)	79	105	58
DE&I関連費用 (千円)	16	18	16
その他教育研修費用 (千円)	126	126	162
平均研修時間* (時間)	—	40	76

* 研修時間は研修に係る延べ時間/従業員で計算しています(2021年度から実施)。また、事業や業務に係る各組織主導で実施する研修やトレーニング等の中には集計していないものもあります。

従業員エンゲージメント向上に向けた取り組みと実績

取り組み	2022年度の実績
1. CEOとの経営計画対話	国内外グループ会社で計 63 回実施
2. 事業・コーポレート本部長との対話	国内外グループ会社で計 67 回実施。
3. 組織目標・個人目標の設定	各組織で実施
4. 個人目標発表会	国内7社、海外22社に実施組織を拡大（前年度：計21社）
5. ベストプラクティス共有	従業員による ASV 関連投稿 660 件
6. ASVアワード	第 7 回アワードで 7 件表彰。従業員投票延べ 14,940票
7. エンゲージメントサーベイでモニタリング	従業員エンゲージメントスコア 62%（前年比+1ポイント） ※2023年度よりASV実現プロセスのカテゴリー平均値へ変更
8. 抽出した課題を次年度計画へ反映	各組織で実施

人財マネジメント

栄養・環境リテラシー研修

味の素グループは、2021年からサステナビリティに関するリテラシー向上に取り組んでおり、栄養教育と併せてグループ全従業員に向けたサステナビリティの観点での環境教育を推進しています。世界を取り巻く環境課題と味の素グループの事業とのつながりや当社グループの環

境課題への取り組みについて各従業員の理解・納得、共感・共鳴を促進し、ASV自分ごと化と事業を通じた社会価値と経済価値の共創の実現につなげていきます。2022年度の実績は次の通りです。

▶ P035-036

	2020年度	2021年度	2022年度	2025年度 (目標)
栄養リテラシー研修	460 人	累計 26,145 人	累計 56,316 人	累計 10 万人
環境リテラシー研修	-	2,765 人	累計 9,549 人	-

ビジネスDX人財育成プログラムの各年度の認定者数および従業員比率 (味の素 (株))

味の素 (株) はDXを実践するのは一人ひとりの従業員であることから、2020年度にDX人財の育成を開始しました。特に「ビジネスDX人財」では、初級・中級・上級の教育

プログラムを提供し、2020-2022年の3年間で延べ2,436名が認定を取得しました。国内外のグループ会社においても順次、育成カリキュラムの導入準備・開設を進めています。

	2020年度		2021年度		2022年度	
	認定者数	従業員比率	認定者数	従業員比率	認定者数	従業員比率
初級	743	23%	854	27%	430	14%
中級	51	2%	192	6%	115	4%
上級	9	0.3%	16	0.5%	26	0.8%
計 (延べ*)	803	25%	1,062	33%	571	18%

* 複数のコースを受講している従業員もいるため。

人財マネジメント

ASV 実現プロセスの可視化による成果創出

GRI3-3

味の素グループは、エンゲージメントサーベイを実施し、課題把握、改善に向けたアクションを行い、PDCAサイクルを回しています。2022年度は、20-25中計において重点KPIとしている「従業員エンゲージメントスコア（「ASV自分ごと化」）」について、ベストプラクティスを表彰する

「ASVアワード」への積極的な従業員の参加や個人目標発表会の活動拡大の効果等もあり、前回調査より1ポイント上昇し62%となりました。今後は本KPIに代わるASV指標として、ASV実現までのプロセス（個人と組織の両面から成果創出までのプロセス）を整理し、エンゲージメントサーベイの複数の設問で構成されるインデックスを設定した「ASV実現プロセス」インデックスをモニタリングしていきます。

従業員エンゲージメントスコア（「ASV実現プロセス」）

	2020年度実績	2021年度実績	2022年度実績	2025年度目標	2030年度目標
(旧) ASV自分ごと化	64%	61%	62%	-	-
(新) ASV実現プロセス	-	-	75%	80%	85%～

多様性（ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン）への取り組み

GRI405-1

味の素グループは、ダイバーシティ&インクルージョン(D&I)という考え方から、ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン(以下DE&I)へと進化させました。味の素グループにおけるエクイティ、すなわち公平性とは個々のニーズや状況に適した環境を会社が提供し、従業員が等しく権利や機会を受けられるようにすることです。その結果、性別、年齢、国籍、障がいの有無、経験等によらず、従業員一人ひとりが互いに尊重し合い活躍する会社となり、社内外の多様な「個人」が集い、「組織」が多様な個の強みを活かして共成長し、未来に向けた継続的なイノベーションを創出し、2030ロードマップで掲げ

た志に歩みを着実に進めることを目指しています。

ダイバーシティの状況について、リーダーシップ層^{*1}については2030年度までに多様性^{*2}を持った人財の構成比30%を目指します。女性という観点では、地域別女性管理職比率で日本が相対的に低いことから、味の素(株)では、2030年度までに取締役とライン責任者(組織長、グループ長)の女性比率をそれぞれ30%に引き上げることを目標とし、女性人財のパイプライン強化策を推進し、また、高度な専門性や新規事業立ち上げの知見等を有するキャリア採用者の拡大等の施策を推進しています。

※1 リーダーシップ層：執行役および事業部長や組織長、それに準ずる重要なポジション

※2 多様性：ジェンダー・国籍・所属籍等

人財マネジメント

リーダーシップ層の多様性比率

	2022年6月末	2023年6月末	2025年度目標	2030年度目標
多様性比率 ^{※1}	16%	17%	25%	30%

※1 リーダーシップ層のうち、多様性の因子を一つ以上保有する人数の割合

年間採用者の内、キャリア採用の占める比率（味の素（株））

	2019年度 実績	2020年度 実績	2021年度 実績	2022年度 実績	2023-2024年 計画
キャリア採用者の 構成比	25%	32%	31%	33%	50%

経営役員の現地化比率（人）

GRI202-2

	2019年度実績	2020年度実績	2021年度実績	2022年度実績
海外グループ会社役員総数	177	163	159	162
現地役員数	73	63	63	63
現地化比率	41%	39%	40%	39%

女性取締役比率（味の素（株））

	2020年6月末	2021年6月末	2022年6月末	2023年6月末	2030年度目標
女性取締役比率	22%	27%	36%	27%	30%

女性ライン責任者比率（味の素（株））

	2019年度実績	2020年度実績	2021年度実績	2022年度実績	2030年度目標
女性ライン責任者比率	9%	11%	11%	11%	30%

女性管理職比率

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2030年度目標
グループ総数	24%	26%	27%	27%	40%
日本	10%	11%	11%	12%	-
アジア	37%	37%	38%	38%	-
EMEA	32%	34%	33%	36%	-
米州	31%	34%	35%	35%	-
<参考：味の素（株）> ^{※2}	10% (11%)	11% (12%)	12% (12%)	13% (15%)	30%

※2（）内は女性初級管理職比率

人財マネジメント

ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン推進体制

体制

味の素(株)は、多様な人財の登用を推進するため、最高経営責任者を委員長とする人財委員会、および各本部長や地域本部長を議長とする3本部・4地域本部人財会議を設置しています。本委員会および会議にて、中長期視点での多様な人財の登用計画策定およびキャリア形成に向けた具体的な支援の検討と実行を行っています。女性のキャリア支援という点では、当社は30%Club[※] Japanにコアメンバーとして参画し、企業間での連携施策を実施しています。また、従業員一人ひとりが自分らしく能力を発揮できるよう、ダイバーシティ・人財担当役員とともに人事部門内に設置したDE&I推進チームが中心となり、主要な部門・グループ会社の担当窓口と共に、以下の取り組みの企画および運営を横断的に行っています。

- 組織風土づくり：アンコンシャス・バイアス研修、DE&Iランチセミナーの企画開催、DE&Iに関するeラーニングの提供、ハラスメントに関する研修、社内外広報
- 多様な人財の活躍：性的マイノリティ支援の制度・施策（国内グループ会社における専用相談窓口設置および担当者研修の実施）、障がい者の働きやすい環境づくり（障害者職業生活相談員の対象事業所配置、障がい者本人と受け入れ部署向けのガイドブック作成、特例子会社味の素みらい(株)の働きがい向上のためのメンタープログラム実施等）、障がい者の雇用および働きがい向上に関する2030年ロードマップに基づくキャリア採用の促進

- キャリアをつなぐ環境の整備：「どこでもキャリア（パートナーの転勤帯同先でも現業務を継続できる仕組み）」、WLB休職（転勤帯同休職、不妊治療休職）、事業所内保育所、授乳室の設置

※ 2010年に英国で創設された、取締役会を含む企業の重要意思決定機関に占める女性割合の向上を目的とした企業トップ等による世界的キャンペーン

なお、国内関係会社でも下記のような取り組みが2022年度から新たに進んでいます。

- 味の素コミュニケーションズ社：基幹職・一般職向けの障がい者雇用の理解促進のためのセミナー開催（2021年度～）、特別支援学校の見学、定着のための支援
- 味の素ヘルシーサプライ社：DE&Iを理解・浸透するための外部講師による講演会とディスカッションの実施および女性リーダー育成プログラムの導入

ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン推進実績

実績

味の素(株)は、女性人財への機会提供および従業員が自律的にキャリアを考えるための育成サポート施策「AjiPanna Academy（アジパナナ・アカデミー）」を2020年度より実施しています。キャリアワークショップ、ビジネススキル研修、メンタープログラムを通じた多面的な成長支援は、女性人財の成長マインド、女性人財を部下に持つ上司、組織長、役員の子育て支援マインドの醸成に寄与しています。

2022年度の主なDE&I推進実績は次の通りです。

- 一般職女性を対象とした上司同席のキャリアワーク

ショップ：味の素(株)と一部グループ会社の52名とその上司計98名が参加（女性従業員満足度98%、上司満足度94%）。

- 一般職女性を対象とした半年間のビジネススキル研修：味の素(株)と一部グループ会社計22名が参加（カリキュラム全体に対する満足度95%）。
- 管理職女性を対象とした組織長や役員によるメンタープログラム：味の素(株)の23名が参加（満足度100%）。
- DE&Iランチセミナー（一部の国内グループ会社を含む）：LGBT・SOGI（性的指向・性自認）、介護と仕事の両立をテーマに計2回実施、約240名が参加。
- 男性の育児休業制度取得を後押しする組織長4名からのメッセージと取得者7名の事例を社内広報ツールで発信。
- 障害者職業生活相談員研修：対象者12名全員が受講。
- 女性活躍に優れた上場企業として令和4年度「なでしこ銘柄」を受賞。
- 職場における性的マイノリティへの取り組みが評価され、2022年度PRIDE指標でゴールドを受賞。

挑戦を加速する取り組み

当社グループは多様な人財一人ひとりが持てる能力を最大限に発揮し、志の実現に向けて自律的に挑戦することが組織と個人の共成長には不可欠であると考え、下記のような取り組みを推進しています。

- 手挙げによる部門異動や複数部門での横断プロジェクトへの参加：2022年度から味の素(株)では社内公募による異動を本格化。事業状況等も踏まえながら手挙げ文化の醸成を推進。
- ネットワーク型の働き方：ビジョン・志への共感と信

人財マネジメント

頼をベースに、自身の資格や専門性を活かした貢献、柔軟な連携で価値創出する機会提供を推進（例：栄養リテラシー教育コンテンツ作成、キャリアアドバイザー、タイにおける産官学連携を含む約40団体との連携プロジェクト等）

- 自律的な成長の支援：協業先や外部研究機関、MBAや専門大学院への派遣等（例：一橋大学、国際大学、スタンフォード大学等）
- A-STARTERS（新規事業創出プロジェクト）：味の素（株）および国内の主要グループ会社の従業員を対象に、新規事業立ち上げを望む従業員を公募・選抜し、新規ビジネスプランの事業化を推進。2020年からスタートし、採択されたアイデアは事業化に向けた検討を推進（各年の応募総数は下記の通り）

A-STARTERS 応募数

	2020年度	2021年度	2022年度
応募チーム数	133	47	51

- 一般職人事制度の改定：従業員一人ひとりの強みと専門性を伸ばす多様なキャリア形成と、成長を加速させる目標設定による挑戦の奨励を目的とし、2023年4月に一般職人事制度の改定を行いました。本改定により、従来の職能資格制度による着実な成長の推進に加え、職務等級制度の考え方を一部導入（ハイブリッド等級）することで特定領域におけるエキスパートとしての実力発揮を評価できる人事制度とするとともに、目標難易度に応じた評価設定を導入し、専門性や難易度の高い挑戦を行った人財を適切に評価できる人事制度を構築しています。

Well-being に対する取り組み

考え方

GRI403-3, GRI403-6

味の素グループは従業員のWell-beingは人財資産の基盤と考えており、従業員の働きがいを高め、従業員と会社が共に成長するために従業員のこころとからだの健康増進を支援すると共に、資産形成、キャリア形成の視点からもWell-beingの醸成を促進しています。

- 健康経営：味の素グループは、取締役代表執行役社長を健康増進責任者として、健康経営を推進しています。2018年には味の素グループ健康宣言を制定し、従業員の健康を維持・推進できる職場環境づくりを各国法人の事情に即して取り組んでいます。従業員とその家族の健康が最も重要な経営基盤の一つと考え、会社が従業員とその家族の健康増進を支援する一方で、従業員自身が健康に対する高い意識・知識を持ち、実践している（セルフ・ケア）、心身の健康が維持されている、いわゆる「Health Well-being」が醸成されている状態を目指しています。

味の素（株）では、健康は従業員自身が「バランスの良い食事」、「適度な運動」、「良質の睡眠」を意識し実践する「セルフ・ケア」の考え方を基本としており、産業医8名、保健スタッフ15名を擁する健康推進センター、人事・総務部門、健康保険組合が連携して「セルフ・ケア」を支援しています。

- 産業医・保健スタッフによる「全員面談」

味の素（株）の健康経営では、全ての取り組みのベースとして「全員面談」を実施し、各従業員に必要な健康支援を行っています。最低でも年1回、健康推進センターの

産業医・保健スタッフが日本で勤務する全ての従業員と30分程度の面談を行っています。面談では、健康診断やストレスチェックの結果等を踏まえ、潜在的な心身の不調も見逃さないようにしながら、一人ひとりの価値観や生活スタイルを尊重した保健個別指導を実施しています。長時間労働を行った従業員や海外勤務者に対して指導・アドバイスを行う体制も整えています。

- 「セルフ・ケア」支援施策

味の素（株）は、定期健康診断検査数値の改善度合いをポイント化し、従業員を表彰するイベントを実施し、従業員の「セルフ・ケア」を支援しています。また、「職場の栄養改善」として、国内5カ所にある社員食堂では、「おいしく食べて健康プラス」というコンセプトに基づく減塩メニュー「My Healthランチ」を提供しているほか、パーソナルな健康管理WEBサイト「My Health」上で、従業員自身の健康診断結果、就労データ、生活習慣データがいつでも時系列で確認できるようにしています。

- メンタルヘルス回復プログラム

味の素（株）は、独自の「メンタルヘルス回復プログラム」を導入しています。休業中の従業員が自分の価値観や生きがいを認識し、ストレスとうまく付き合うことでイキイキと働ける状態を目指せるよう、休業開始から職場復帰後まで毎月1回、産業医・保健スタッフとの面談を通じて継続的にサポートし、また、症状の回復ステージに応じた目標設定を行っています。

人財マネジメント

- 「健康経営優良法人（大規模法人部門～ホワイト500～）」
に7年連続認定

味の素（株）は、経済産業省より、「健康経営優良法人2023」のうち大規模法人上位500社を認定する「ホワイト500」に7年連続で認定されました。2023年には、味の素AGF（株）も「ホワイト500」に初認定されました。

- 健康経営に対する味の素グループ従業員の意識
2022年度のエンゲージメントサーベイにおける、グループ従業員の「健康経営」に関する好意的スコア^{※1}は82%でした。

※1 会社が従業員のこころとからだの健康について配慮し、健康維持・増進のための環境や施策を提供していると回答した従業員の割合

従業員の「健康経営」に関するスコア

2019年度実績	2020年度実績	2021年度実績	2022年度実績
79%	81%	83%	82%

- 働きがいにつながる、多様で柔軟な働き方を支える制度
- 国内外でパートナーの転勤帯同や介護などを理由にキャリアストップせずに、フルリモート勤務前提でキャリアをつなぐ「どこでもキャリア」制度導入（2022年）。
- セキュリティが確保され、集中して勤務できる場所であれば、“いつでも、どこでも”テレワークできる「どこでもオフィス」制度導入（2017年）。コロナ禍の2020年度以降、ハイブリッドワークをさらに推奨し、テレワーク日数制限を撤廃。
- コアタイムなしのフレックスタイム制度「スーパーフレックス」「時間単位有給休暇」「在宅勤務」制度導入（2014年）

- 働きがいにつながる、育児休業制度

2022年度の法改正を機に、これまでの男性育休制度から育児休業を柔軟に取得しやすいよう、有給による育児休業20日の付与や分割取得の承認、申請手続きの簡素化等、制度および運用を大幅に見直しました。その結果、2022年度の男性従業員育児休業取得率は91%、平均取得日数も14.3日、10日以上取得した従業員が約半数となりました。今後も、大切な出産、育児だけでなく介護などライフイベントでも「お互いさま・助け合う」風土醸成を目指しています。

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P115

▶ 外部からの評価（令和4年度までしご銘柄、2022年PRIDE 指標ゴールド）

- 報酬と資産形成

味の素グループでは、企業の発展に応じた、報酬をはじめとする資産形成、いわゆる「Financial Well-being」の向上をグループ全体で図っています。

区分別、男女別の年間給与（味の素（株）2023年4月時点）^{※2}

GRI2-21, GRI405-2

職階	女性の平均給与 (A)	男性の平均給与 (B)	A/B
執行役レベル（基本報酬のみ）	22,560,000円	22,560,000円	1
管理職レベル（基本報酬のみ）	7,450,556円	7,892,759円	0.944
管理職レベル （基本報酬＋賞与その他の現金インセンティブ）	13,533,712円	14,454,808円	0.936
非管理職レベル	7,319,069円	8,620,015円	0.849

※2 人事制度は一本化されており、同等職務レベルであれば男女の賃金は同一となっています。

人財マネジメント

持株会（味の素（株）と国内グループ会社の計20社が加盟、加入有資格者8,500名）を通じた、従業員一人ひとりの中期視点での企業価値向上サイクルへの参画意識の向上と自律的な資産形成を目的とした加入促進策を推進し、加入有資格者における加入率は71%（2023年5月末時点）まで上昇しました。また、味の素（株）では、持株会や企業年金基金、DC制度、NISAや遺産相続など、従業員の金融リテラシーを上げることで資産形成につなげるべく、金融リテラシー向上セミナーを定期的にオンラインで開催しています。外部専門家と連携し、自社の制度や施策を踏まえたプログラムを年間通じて提供した結果、2022年度は延べ約2,800名が受講しました。セミナー受講者には希望する従業員に無料でファイナンシャルプランナーとの個別相談の機会を提供しています。

- 従業員に対する人権教育・啓発活動 GRI412-2
味の素グループは、あらゆる差別やハラスメントを禁止した「味の素グループポリシー」（AGP）のグループ従業員への浸透活動を通じて人権問題への理解を促進すると共に、確かな人権感覚を身に付けた人財の育成を目的に、各社で人権啓発研修を行っています。
日本では、毎年従業員（パート従業員、派遣従業員を含む）を対象に「AGPを考える会」を実施し、職場における課題を取り上げ、解決を図っています。さらに、AGPに関するアンケートを実施し、ハラスメントの実態把握と防止に取り組んでいます。
なお、味の素グループは匿名制の「ホットライン」を設け、電話、Eメール、FAX、手紙等の手段で、役員・従業員（パート従業員、派遣従業員を含む）からの通報や相談を受け付けています（電話は日本語と英語、WEBは22カ国言語

対応）。

2022年度の主な教育

- ・ 新入社員向け入社時ハラスメント研修：対象者43名全員が受講。
- ・ 階層別研修：対象者284名中93%が受講。
- ・ ハラスメントおよび性的指向・性自認に関する相談窓口担当者研修：対象者54名全員が受講。

労使関係

GRI2-30, GRI404-4

味の素（株）では、一般職（非管理職の正規従業員）の100%（全従業員の60%）が労働組合に加入しています。従業員に著しい影響を及ぼす可能性のある重大な変更を行う際には、従業員および従業員代表への通知を行うことを労働協約に定めています（最低通知期間については機密情報のため非開示）。

また、労働協約では安全衛生に関する諸規則を制定、教育訓練の実施や健康診断等について定めており、労使が協力して職場の安全衛生水準の向上と働きがいの向上に努めています。また、労災事故ゼロ化を目指して拠点ごとに労使ほぼ半数ずつで構成する安全衛生委員会を毎月1回開催し、安全衛生活動や就労状況の相互確認や法改正等の情報共有を行っています。

地域の発展への貢献

考え方

GRI3-3

味の素グループは、事業を通じて各地域の社会課題の解決に取り組むと共に、社会との対話・連携や適正な寄付・賛助活動を行い、地域の発展に貢献することを、「地域活性化に関するグループポリシー」の中で明文化しています。

▶ 地域活性化に関するグループポリシー

地域の発展に向けた活動

実績

味の素グループが地域発展のために2022年度に実施した主な活動は、以下の通りです。

- 味の素（株）川崎事業所の立地自治体である川崎市が、産業エリアのカーボンニュートラルを目指す世界的プロジェクトに参画することに賛同し、同市や他の賛同企業と共に、イニシアティブを積極的に活用し、国際的な情報発信および他の産業クラスターとの連携に取り組む、川崎臨海部、首都圏のカーボンニュートラル化に貢献しています。
- イスタンブール味の素食品社では、2023年2月6日に発生したトルコ地震の被災地を支援するため、キッチンカーで避難所を訪問し、温かいスープ、サラダ、ピタパンなどを提供しました。また、味の素グループと

してWFP（国連世界食糧計画）に10百万円を寄付、イスタンブール味の素食品社としてトルコ赤十字社（赤新月社）をはじめとする14団体へ約75万食分のスープ（413千トルコリラ相当）を寄付しました。

- ブラジル味の素社では、Covid-19で困難な状況にある人々や地域への支援活動を続けています。2022年度は、ブラジル味の素財団を通じ、工場や本社がある都市の病院や地域社会を支援しました。具体的には、サンパウロ、リメイラ、ペデルネイラス、バルパライソの人々を支援するために、15,000セット（183千USドル相当）の食料品を寄付しました。
- タイ味の素社では、2022年度に国内各地の洪水被害者を支援するため、飲料水やインスタント麺、「Birdy®」缶コーヒーなどを寄付しました。2022年9月には、タイ中央部の洪水被災地に対し「Yum Yum® インスタントヌードル」を、同年10月には、アユタヤ工場近くの洪水被災地に対し、飲料水4,800本、「Yum Yum® Jumbo」インスタント麺100箱を寄付、さらにタイ中央部の被災地には「YumYum® インスタントヌードル」、「Birdy®」缶コーヒーを寄付しました。

財団による活動

実績

味の素グループは、3カ国に設立した財団を通じて、「食・栄養」の分野を中心に、各地のニーズに合った活動を支援しています。

国名	財団名	URL
日本	公益財団法人 味の素ファンデーション	https://www.theajinomotofoundation.org
	公益財団法人 味の素食の文化センター	https://www.syokubunka.or.jp
	公益財団法人 味の素奨学会	https://ajischolarship.com
タイ	タイ味の素財団	https://ajinomotofoundation.or.th (英語・タイ語のみ)
ブラジル	ブラジル味の素財団	https://www.ajinomoto.com.br/instituto-ajinomoto/ (ポルトガル語のみ)



ガバナンス

リスクマネジメント	P120
コンプライアンス	P121
労働安全衛生	P125
情報セキュリティの確保と個人情報管理	P128
知的財産の適切な管理と使用	P130

リスクマネジメント

リスクマネジメント

体制

GRI3-3

味の素グループでは、グループ各社およびその役員・従業員が順守すべき考え方と行動のあり方を示した味の素グループポリシー（AGP）を誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用に継続して取り組むと共に、サステナビリティを積極的なリスクテイクと捉える体制を強化し、持続的に企業価値を高めています。

取締役会は、ASV経営の指針となるサステナビリティに関するマテリアリティ項目を決定すると共に、サステナビリティに関する取り組み等の執行を監督しています。経営会議は、全社経営レベルのリスクと機会を選定・抽出し、その影響度合いの評価、施策の立案、進捗管理を行う体制を構築しています。また、「リスクマネジメントに関するグループポリシー」において、良好なコミュニケーションと自律的なPDCAサイクルを軸としたリスクマネジメントプロセスを実施し、重要リスクへの対応力を強化することを活動指針として定め、各組織における自律的なリスクマネジメントを推進しています。

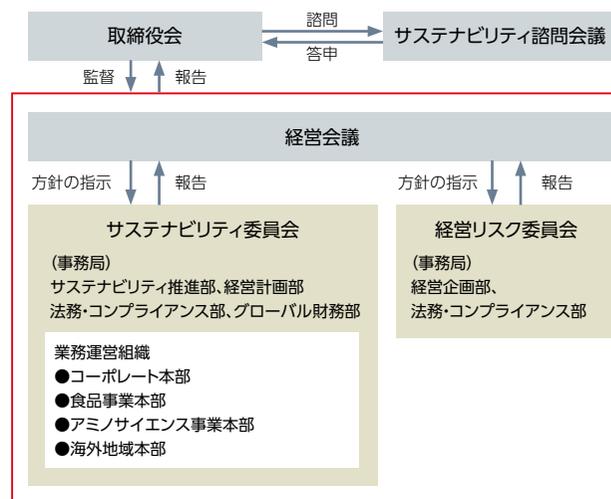
取締役会の下部機構であるサステナビリティ諮問会議は、2023年4月より第二期サステナビリティ諮問会議として、引き続きサステナビリティの観点で味の素グループの企業価値向上を追求するため、その活動を継続します。第二期サステナビリティ諮問会議は、主として投資家・金融市場の専門家からなる社外有識者4名で構成され、議長は社外有識者が務めています。取締役会からの諮問に基

づき、マテリアリティの実装、その進捗についての開示および対話、それらを通じてステークホルダーとの関係構築を行っていくことについて、取締役会のモニタリングを強化する視点で検討を行い、取締役会に答申します。第二期サステナビリティ諮問会議は1年に1回以上開催され、審議の内容および結果を取締役に報告します。

経営会議の下部機構であるサステナビリティ委員会は、サステナビリティ経営を推進するため、マテリアリティに則して、施策の立案、経営会議への提案、サステナビリティ施策の進捗管理を行います。また、マテリアリティに基づく全社経営課題のリスクの対策立案、その進捗管理に関する事項を行うと共に、味の素グループ全体のサステナビリティ戦略策定、戦略に基づく取り組みテーマ（栄養、環境、社会）の推進、事業計画へのサステナビリティ視点での提言と支援、ESGに関する社内情報のとりまとめを行います。

経営リスク委員会は、経営会議の下部機構として、サステナビリティ委員会と並列で設置され、パンデミック、地政学リスク、情報セキュリティリスク等経営がイニシアチブをもって対処すべきリスクを特定し、その味の素グループへの影響評価を実施して対応策を立案します。特定されたリスクをサステナビリティ委員会で取り扱う方が、実効性高く対応できると判断された場合は、サステナビリティ委員会に対応を委ねるなど、サステナビリティ委員会と緊密に連携します。

- ▶ ASVレポート2023（統合報告書）P089
- ▶ P016



リスクマネジメントプロセス

体制

GRI3-3

各組織は、毎年組織目標を掲げ、リスク総括表を作成しています。このリスク総括表は、各組織のリスクアセスメントに基づく計画からレビューまでを整理するもので、リスクマネジメントが着実に実施されているかを確認するために活用されます。リスク総括表（2022年度レビューおよび2023年度計画）の回収率は味の素（株）で100%、グループ会社で96%となっており、各組織の自律的なリスクマネジメントの実施が定着してきています。

コンプライアンス

コンプライアンス

考え方

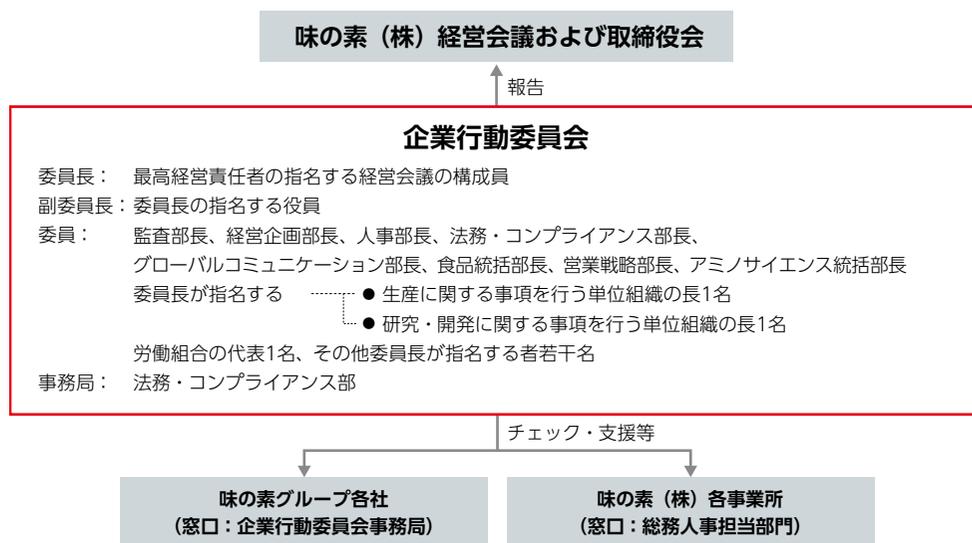
味の素グループは、法令および「味の素グループポリシー」(AGP)を順守すること、ならびに法令およびAGPの背後にある社会的要請に応えることをコンプライアンスと捉え、コンプライアンス意識の向上を図り、風通しの良い企業風土を醸成する取り組みを行っています。

コンプライアンス体制

考え方

GRI3-3, GRI205-2

経営会議の下部機構として企業行動委員会を設置し、AGPの浸透とAGPに則った企業活動が行われているかを



チェックすると共に、危機等に迅速かつ適切に対応するための諸方策を決定・実施しています。企業行動委員会は3か月に1回開催し、開催の都度、経営会議および取締役会に対し委員会における審議の内容および活動状況を報告しています。主要なグループ会社においても企業行動委員会を設置し、AGPの周知徹底と各国・地域、各社の実情に合わせた取り組みを推進しています。

▶ 味の素グループポリシー

コンプライアンス意識の向上

実績

GRI2-24, GRI3-3, GRI205-2

従業員への教育

AGPおよび内部通報制度の認知・理解向上に向けた2022年度の教育・啓発活動は、以下の通りです。

- **コンプライアンス研修**
国内グループ従業員を対象とした、年間を通じてAGP全章を学習するeラーニング(隔年)：2022年度は国内グループ21社の8,461名を対象に実施、7,153名受講(85%)。
国内グループ会社の管理職を対象とした、ケースメソッド中心の部門別集合研修：研究部門、生産部門、コーポレート部門、営業・マーケティング部門を対象にリモート形式で実施。
- 啓発ポスター(22言語で作成)
- パソコン立ち上げ時啓発メッセージ配信

「AGPを考える会」

味の素(株)は、企業行動委員会の委員が職場でのコンプライアンスに関する課題を各職場の従業員の代表から直接聞く「AGPを考える会」を毎年開催しています。2022年度は計29回開催(正規従業員向け26回、パート従業員向け3回)、254名が参加しました。「AGPを考える会」での議論の概要は、各組織長と各職場へフィードバックすると同時にイントラネットにも掲載し、全ての従業員に周知しました。提起されたコンプライアンス課題のうち、全社レ

コンプライアンス

ベルで取り組むべきものについては、企業行動委員会での議論を経て、AGP浸透施策やコンプライアンス推進活動に反映しました。

AGPに関する意識調査

日本のグループ全従業員を対象に、毎年「AGP意識アンケート」を実施しています。AGPの認知度・理解度の定点観測および各社・各職場におけるコンプライアンス課題の把握が目的です。2022年度は対象13,144名中11,383名(87%)が回答しました。顕在化したコンプライアンス課題については、該当職場と連携して個別に対応しました。

ホットライン（内部通報制度）の 拡充と運営強化

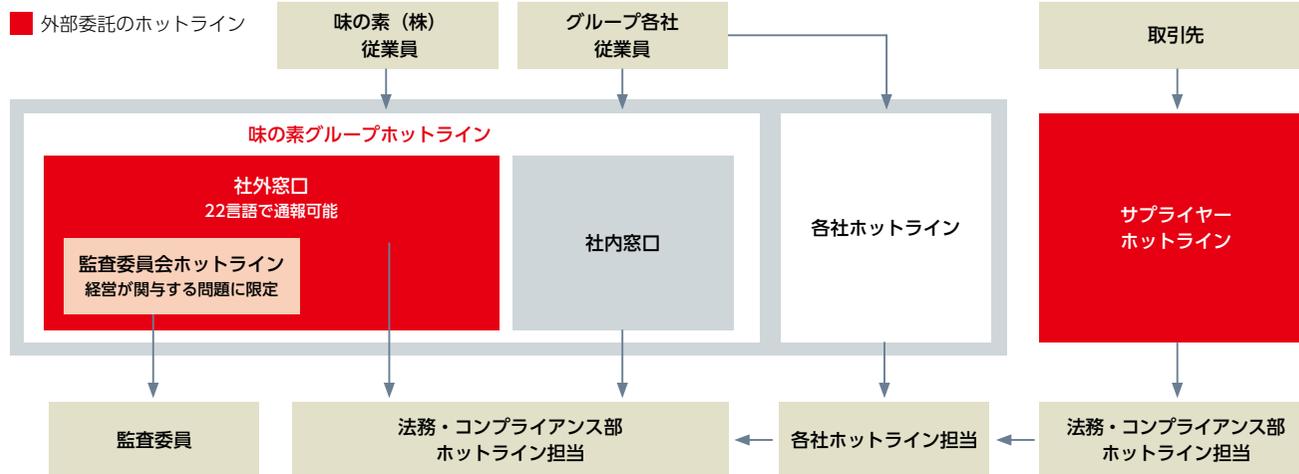
実績

GRI2-16, GRI2-24, GRI2-25, GRI2-26,
GRI3-3, GRI205-2, GRI406-1

味の素グループは、内部通報制度として「ホットライン」を設けています。2023年4月には、日本における多様な国籍を持つ従業員からの通報にも対応すべく、海外窓口と国内窓口が分かれていた「味の素グループホットライン」を統合し、どこからでも22言語で通報が可能な体制に再整理しました。グループ各社の役員が関与する案件の通報窓口である監査委員会ホットラインも、同様に22言語対応に変更しました。また国内全グループ会社が2022年6月施行の改正「公益通報者保護法」に合致した体制や規程の整備を完了しました。2022年度は、国内通報窓口への年間の通報件数は前年から減少し93件となりましたが、グループ全体（グローバル）では25%増加し、470件となりました。通報された案件は、ホットライン担当者と関係者で協議を行い、解決に結び付けています。

- ▶ 内部通報に関するグループポリシー
- ▶ 人事・労務データ

内部通報ルート



ホットラインへの通報件数*

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度			2022年度		
				日本	海外	合計	日本	海外	合計
人権・ハラスメント	47	45	50	36	5	41	38	19	57
雇用・就労	21	19	36	26	34	60	14	66	80
品質・環境・安全	1	1	3	7	2	9	6	14	20
不正	1	4	3	9	4	13	2	6	8
マナー・モラル	6	10	29	22	97	119	8	54	62
適正な業務遂行	20	8	45	19	2	21	16	5	21
その他	2	6	4	8	107	115	9	213	222
合計	98	93	170	127	251	378	93	377	470

※グローバルでの集計は2021年度より実施

コンプライアンス

汚職の防止

GRI2-24, GRI3-3, GRI205-2

基本方針

考え方

味の素グループは、AGPにおいて、日本の公務員、外国公務員およ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つことを定めています。「贈賄防止に関するグループポリシー」で以下の事項を定め、グループ各社およびその役員・従業員に対し、本ポリシーおよび関係する国・地域の贈賄禁止法令を順守することを求めています。

- 公務員等に対するファシリテーション・ペイメントを禁止すること
- 公務員との関わり合いのある業務委託等に第三者を起用するときは、取引先として適正か否かの調査および評価を行うこと
- 会社の全ての取引に関して、合理的な詳細さをもった正確な帳簿と記録を保持すること
- 公務員等に関連する出費について適切な処理を確実にすること

▶ 贈賄防止に関するグループポリシー

従業員への教育

実績

2022年度の主な教育は以下の通りです。

- 国内グループ従業員を対象とした、年間を通じてAGP全章を学習するeラーニング（贈収賄問題を含む）を実施。

公正・透明な取引慣行

GRI2-24, GRI3-3, GRI205-2

基本方針

考え方

味の素グループは、AGPにおいて、公正で透明な取引を心がけ、役員および従業員が各国・地域における競争に関する法令、ルールをよく理解し順守することを定めています。特に、日本、米国、欧州の個別の法令に関し、「独占禁止法遵守ガイドライン」（日本）、「米国独占禁止法遵守ガイドライン」、「欧州競争法遵守ガイドライン」を定めています。調達関連では、取引先に対し、「調達に関するグループポリシー」および「サプライヤー取引に関するグループポリシー」、関連するガイドラインの趣旨を理解いただくと共に、サプライチェーンを構成するビジネスパートナーとして公正・透明・自由な競争を阻害する行為を行わないことを要請しています。

▶ 調達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

適切な競争行動

GRI3-3, GRI207-1, GRI207-2, GRI207-3

グローバル税務戦略

考え方

味の素グループは、グローバル・タックス・マネジメントの一環として「グローバル・タックスに関するグループポリシー」を定め、各国の税法を順守した事業活動の促進および税務リスクの極小化を図っています。その一環として、事業目的や事業実態の伴わない組織や軽課税国（いわゆるタックス・ヘイブン）への利益移転を活用した租税回避を行わない等の適正な納税を行うための施策のほか、納税の漏れや遅延によって発生する追加的な税額を徹底的に抑える施策を講じています。また、M&Aや組織再編時には各国税制による恩典を最大限に活用し、当社グループの実効税率を安定させています。

単に節税をして経済価値を追い過ぎると、社会からは適正に納税を行っていない企業とみなされ、社会価値の創造につなげることはできません。当社グループは、税務当局と健全かつ正常な関係を保ちつつ、事業で得た利益の一部を納税を通じて地域社会に還元することで社会価値の創造につなげていく、共生サイクルを意識した取り組みを行っています。

上記取り組みについて、味の素（株）の財務担当執行役を味の素グループの税務コンプライアンスおよびリスク管理に係るガバナンス体制の構築・維持の責任者とし、本グループポリシーに基づいたガバナンスの状況を取締役会に報告しています。

なお、2023年4月に、当社グループの税務戦略をより明

コンプライアンス

確に伝えられるよう、「グローバル・タックスに関するグループポリシー」を改定し、当社WEBサイトに掲載しています。

▶ [グローバル・タックスに関するグループポリシー](#)

連結納税額 (百万円)

2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
19,379	29,156	21,654	23,909	25,291

※ 主要な国別の納税データは、別途当社WEBサイトに掲載しています。

▶ [納税データ](#)

労働安全衛生

労働安全衛生マネジメント体制

体制・実績

GRI3-3, GRI403-1

味の素グループでは、取締役会が経営会議からの報告を通じて労働安全衛生マネジメントの執行を監督しています。経営会議は、下部機構として労働安全衛生会議を設け、労働安全衛生に関する重要方針の決定、計画の策定、活動のレビューを行っており、同会議で立案・審議等された事項については、経営会議へ報告しています。「労働安全衛生に関するグループポリシー」の浸透を図るべく、労働安全衛生マネジメントガイドおよび労働安全衛生管

理標準を制定し、グループ各社での周知と活用を促しています。

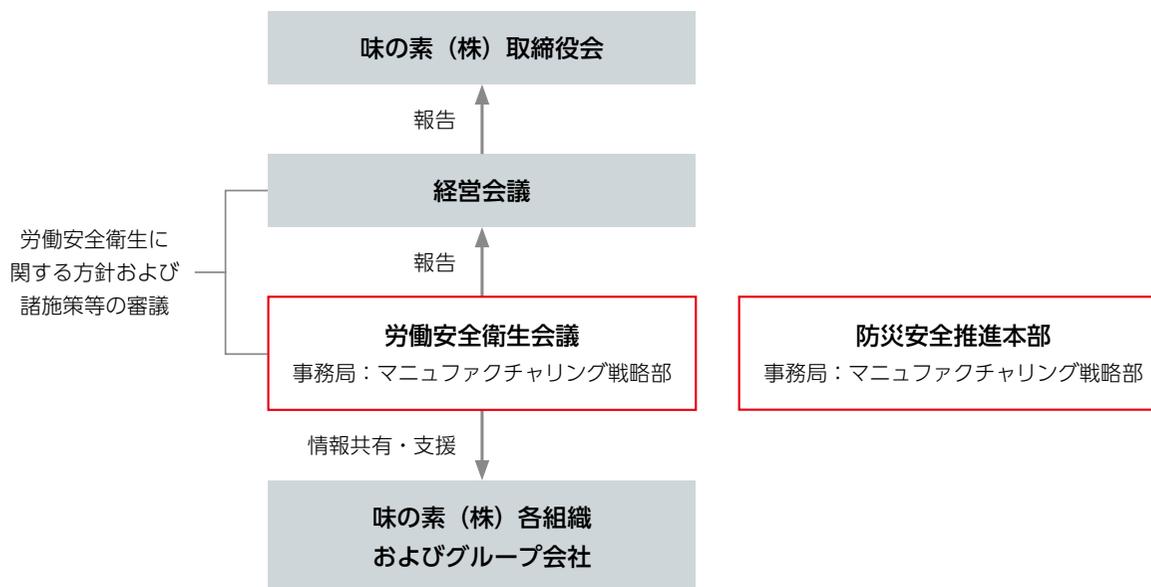
また、味の素グループは、労働災害と防災に関する事項の円滑な実施を推進・支援するため、防災安全推進本部を設けています。労働安全衛生活動に重大な影響を与える事故・災害その他緊急事態が発生し、または発生するおそれがあると判断した場合、当該本部が状況把握や改善の提言・指導にあると共に、役員および関係部門への報告を行っています。

▶ [労働安全衛生に関するグループポリシー](#)

ISO 45001の認証取得状況

味の素グループは、全ての生産事業所でISO 45001の認証取得を目指すと共に、ISOに準じたマネジメントの仕組みの定着を推進しています。

2023年3月現在、味の素グループは対象100工場のうち、66工場でISO 45001の認証を取得、1工場で他の第三者認証を取得しており、未取得の対象工場においても、2025年度までの認証取得に向けて取り組んでいます。



労働安全衛生

安全衛生に関するアセスメント・監査・点検等の実施

GRI3-3, GRI403-2, GRI403-3, GRI403-7

味の素グループは、労働災害を未然に防止する仕組みとして、新製品の生産開始等の段階で労働安全衛生アセスメントを実施しています。また、各社・事業所ごとに労働安全衛生マネジメントシステムに基づいた内部監査を実施し、事故、災害、法令違反の未然防止に努めています。

項目	実施内容	2022年度実績
労働安全衛生アセスメント	主に新製品の生産開始、増産、製造工程の変更、新規の試作、建築物・構造物・設備の建設または撤去時の計画段階において実施。	39件実施
安全監査・点検	各社・事業所ごとに内部監査を実施。グループ内で重大事故・災害が発生した場合は、味の素（株）が緊急の安全監査を実施し、発生の原因や対策等を現地で確認し、同種の再発防止を図る。	国内において安全監査1件、安全点検2件を実施
安全・安定生産のための設備点検	工場において、定期的なメンテナンスや法定点検を実施。24時間操業の工場では、生産を全て停止し、従業員や専門家が集中して法定点検を行う場合もある。	各事業所で実施
指定事業所の労働災害抑制強化指導	防災安全推進本部長が安全衛生上の懸念（事故や災害が連続発生する、マネジメントが機能していない等）があると判断した事業所を特別安全管理指導事業所（以下、指定事業所）に指定し、安全強化の指導を実施。	指定事業所なし

労働安全衛生活動

実績

GRI403-2, GRI403-3, GRI403-4, GRI403-7

業務上危険源の特定と施策

業務上危険源	リスクアセスメント	施策
稼働機械	巻き込まれ・挟まれ	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で発生した重大災害事例の共有と類似災害防止の依頼事項発信 各事業所・工場において、装置・設備等に安全性と作業性の両面を求めることが難しい現場の洗い出し グループ内安全対策の集約とその情報の共有（横展開） 稼働機械に対する安全対策総点検の実施依頼を発信
路面・床面の凹凸	転倒	<ul style="list-style-type: none"> 足元の整理・整頓の徹底（通路の確保、通路や足元に物を置かない・放置しない、漏れ・こぼれを放置しない） 足元の安全の確保（路面・床面の段差・凹凸等の整備、通路・作業スペースの確保） 味の素グループ転倒予防体操の普及、作業前ストレッチ体操等の確実な実施

主な災害の発生件数推移

GRI2-4, GRI403-9, GRI403-10

		2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
重大災害被災者数（人） ^{※1} （ ）内は死亡災害	日本	9(0)	6(0)	8(0)	3(0)	6(0)
	海外	7(0)	15(1)	15(1)	9(0)	10(0)
	合計	16(0)	21(1) ^{※2}	23(1)	12(0)	16(0)
転倒による被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	13(4)	5(1)	6(1)	13(0)	7(3)
	海外	14(0)	12(3)	16(1)	11(1)	13(1)
	合計	27(4)	17(4)	22(2)	24(1)	20(4)
稼働機械による巻き込まれ等の被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	1(1)	1(0)	3(3)	0(0)	1(0)
	海外	13(3)	6(3)	12(3)	11(7)	11(3)
	合計	14(4)	7(3)	15(6)	11(7)	12(3)

※1 重大災害：死亡および後遺症の残る、または入院を伴う4日以上の休業災害（厚生労働省の労働災害動向調査で対象外の通勤災害は含まない）

※2 集計見直しのため修正

労働安全衛生

「重大災害ゼロ」を目標に活動しており、2022年度は、重大災害の発生件数は16件（前年度12件、一昨年度23件）となり、148拠点中、135拠点で重大災害ゼロを達成しています。

稼働機械による重大災害は3件（前年度7件）と減少しましたが、転倒による重大災害は4件（前年度1件）と増加しました。転倒による災害は55歳以上の高齢者で多く、重症化しやすい傾向となっており、理学療法士の知見を取り入れた、転ばないからだを作る「味の素グループ転倒予防体操」を普及していきます。

2023年度は「重大災害ゼロ」の目標達成に向け、転倒災害、稼働機械による災害に加え、非正規社員・未熟練者・高齢者による災害にも焦点を当て、有用事例や注意喚起の情報発信、また災害多発事業所への安全監査の実施等、各種施策を実施していきます。

▶ 人事・労務データ

安全衛生に関する法令および事故への対応

GRI2-27, GRI419-1

2022年度は労働安全衛生法で是正勧告2件、消防法で1件の法令違反が発生しました。当局に改善報告書を提出するとともに、再発防止に向け、必要な措置を実施しました。

味の素食品（株）川崎工場 （労働安全衛生法違反）	機械の清掃等の作業において、機械を停止して作業を行わせていなかったこと（不休災害）。
味の素食品北海道（株）第2生産部 （労働安全衛生法違反）	安全衛生委員会において、定期健診結果・長時間労働に対する対策の審議を行っていなかったこと。
（株）ジーンデザイン （消防法違反）	自動火災報知設備の感知器移設・増設工事について、変更許可を受けていなかったこと。

従業員への労働安全衛生教育

GRI403-5

味の素グループでは、役職や担当業務に合わせた様々な労働安全衛生教育を実施しています。2022年度の主な教育は以下の通りです。

- 管理職のための安全衛生セミナー
- 転倒防止セミナー
- 食品加工用機械への巻き込まれ災害防止セミナー

防災対策

実績

味の素グループは、自然災害の予測やその被害想定に関する情報を日常的に収集し、随時、建屋や生産設備等における安全の確認、対策の実施、訓練内容の見直し等を行っています。グループ各社・各事業所で独自に計画的な避難訓練や消火訓練等を実施すると共に、組織体制や連絡系統、マニュアルの見直し等の取り組みを着実に推進しています。

また、各拠点の立地する地域行政との連携を図り、被災時に地域住民の受け入れや食料提供を行えるよう、複数の事業所で行政との協定締結の実施もしくは検討を進めています。

情報セキュリティの確保と個人情報管理

情報セキュリティの基本方針

考え方

GRI3-3

味の素グループは、お客様の情報および会社の機密情報を厳密に取り扱うと共に、「情報セキュリティに関するグループポリシー」とこれに紐づく情報セキュリティ規程、各種の基準、ガイドラインを策定し、情報セキュリティの確保に全社を挙げて取り組んでいます。

▶ 情報セキュリティに関するグループポリシー

情報セキュリティの推進体制

体制

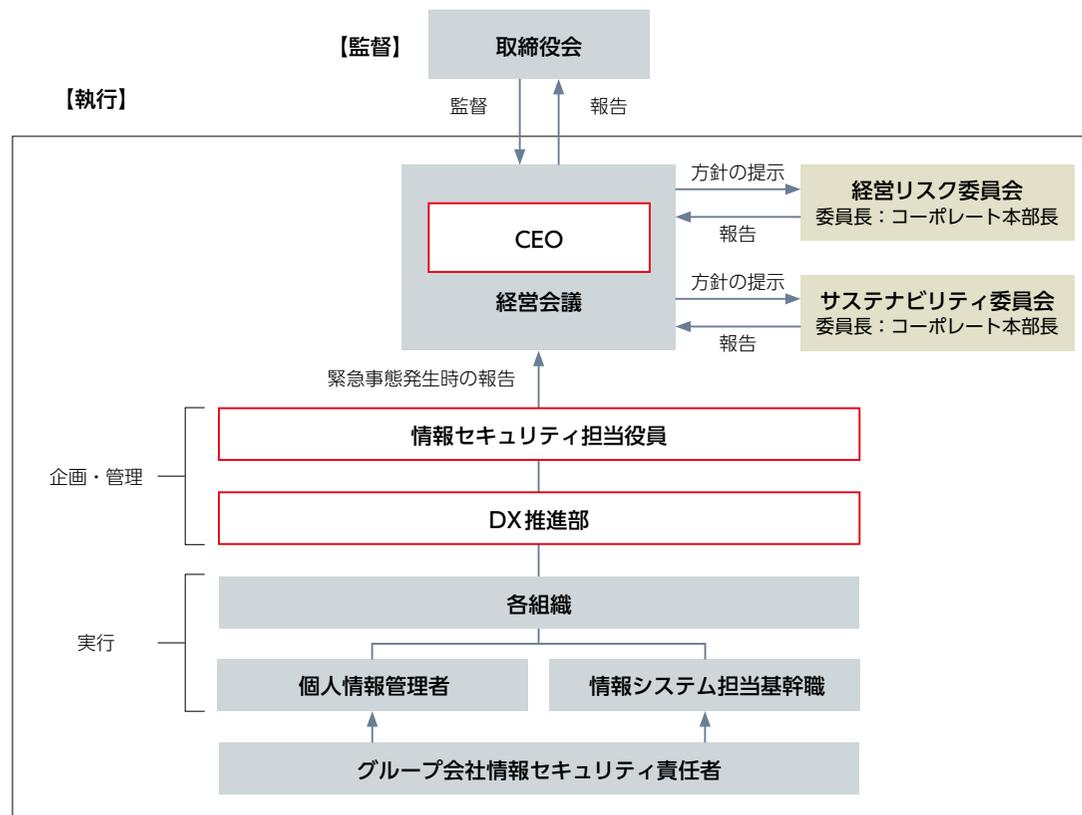
GRI3-3

味の素グループは情報セキュリティリスクを経営リスクと捉え、取締役会と情報セキュリティ担当役員が情報セキュリティ戦略の構築および評価プロセスに関与しています。取締役会で審議する「7つの重要経営事項」の一つである「ガバナンス体制の設計・整備・方針・運用」にはITガバナンスが含まれており、情報セキュリティ強化に向けた戦略、施策等が議論されています。

また、味の素(株)の各組織またはグループ会社において情報セキュリティに関するインシデントその他の緊急事態が発生した場合に、最高経営責任者まで報告がなされ、適切に対応できる体制を整えています。

▶ P120

体制図



個人情報管理の徹底

味の素グループは、お客様情報等お預かりしている個人情報を安全に管理するため、ルールと手順を明確にし、これを関係者に周知することにより、組織的な業務管理を実践しています。味の素(株)では、「情報セキュリティ規程」に紐づく「個人情報取扱ガイドライン」を設け、具体的な手続きを明確に定義しています。

個人情報の取り扱いを伴う業務を外部委託する場合においても、社内同等の管理レベルを維持するため、委託先の業務・システム状況に関するアセスメントを実施しています。また、お客様からお預かりするキャンペーンやアンケートの個人情報の収集にあたっては、各組織長の責任のもと個人情報管理者を選任し、個人情報の収集、保管から廃棄までの管理を行う責任者と担当者、収集し

情報セキュリティの確保と個人情報管理

た個人情報にアクセスして利用する可能性がある関係者を明確化して、お客様の個人情報をより厳格に管理する体制を構築しています。

情報セキュリティの取り組み

実績

サイバー攻撃の脅威は年々増大しており、早期発見、早期復旧を基本とした対策が必要です。味の素グループではゼロトラストネットワーク構築に向けた計画を遂行しており、2022年度は味の素（株）へのクラウドプロキシ（クラウド認証システム）の導入を完了しました。また、従業員のセキュリティ教育を継続して実施しています。

2022年度の主な情報セキュリティ教育

- 味の素（株）全従業員へのeラーニングによる個人情報取扱ガイドラインの理解度テスト：3,369名（91%）受講
- 味の素（株）役員・従業員を対象とした標的型メール攻撃対応訓練を年2回実施

機密情報の流出防止に向けた継続的な取り組み

日本においては、主なグループ会社で利用者の不正な振る舞いを自動検知するシステムを標準端末へ導入し、管理を徹底しています。

また、国内外グループ会社のWEBサイトを対象に、定期的に外部サービスを活用したセキュリティ診断を実施し、継続的な脆弱性対策を講じています。

セキュリティ点検

GRI418-1

味の素（株）では毎年定期的にセキュリティ点検を実施しています。主な点検項目はIT機器や機密情報、個人情報の管理状況等、情報取り扱いの基本的事項です。外部クラウド・サービスの利用および管理状況についても、毎年チェックしています。

2022年度は、顧客プライバシーの侵害について具体化した不服申立および顧客データの漏洩・窃盗・紛失は発生しませんでした。

知的財産の適切な管理と使用

知的財産の基本方針

考え方

GRI3-3

味の素グループは、「知的財産に関するグループポリシー」を定め、競争優位の確立・利益創出・グローバルな成長に向け、以下の取り組みを推進しています。

1. 事業のコアとなる技術の戦略的かつ効率的な知的財産の獲得
2. オープンイノベーション等、積極的な外部技術の取り込みと連携
3. 自社技術のライセンスや訴訟等、保有技術の活用と権利行使
4. 商標制度等を活用した製品の保護とブランド価値の向上
5. 他者知的財産権の尊重と調査、クリアランスの徹底による侵害リスクの極小化
6. 調査解析情報のグループ事業部門・R&D部門への提供
7. 知的財産人財の育成、社内外ネットワークの活用

味の素グループの知的財産権を侵害する企業に対しては、警告や知的財産権侵害訴訟を提起する等、権利の侵害を許さない毅然とした態度で対応しています。また、営業秘密の管理および漏洩防止に関し、情報企画部門と知的財産部門が防衛策を立案、実行し、監査部門と連携しつつ、味の素グループ全体の内部統制を進めています。

▶ 知的財産に関するグループポリシー

知的財産の管理体制

体制

GRI3-3

「知的財産権のライセンス・管理等に係る要領」に基づき、味の素グループ全体の知的財産（特許、意匠、商標等）は味の素（株）が統括しています。調査、知的財産権維持管理業務については、関係会社の（株）アイ・ピー・イーに集約しています。その他の業務は、米国に駐在員、ロシアに専任スタッフを配置し、東南アジア、南米の各社では知的財産のキーパーソンを指名して、特許・法律事務所と共に遂行しています。特にバイオ関連技術については、日本・米国・ロシアの3拠点が連携し、強い特許権の獲得を進めています。

従業員への教育

実績

味の素グループは、従業員の知的財産に対する意識の向上と実務能力の向上を目的とした知的財産教育を、グループ従業員向けに継続的に実施しています。2022年度の主な教育は以下の通りです。

- 階層別全体研修（新人研修、入社2年目研修、入社3年目研修、昇格者研修等）
- 特許実務研修（基礎概論、出願時のデータ取得方法、知財戦略・解析の事例紹介等）

- 特許・文献調査研修（調査・解析ツール、技術分野別特許調査等）
- 法務・知財実務研修（商標・意匠の基礎知識、秘密保持契約の基礎知識等）
- 知財契約の実務研修（共同研究・開発契約の基礎知識、グループ知財活用ポリシー等）



Beyond Business Ltd.
創始者・CEO
エレイン・コーヘン氏
(Elaine Cohen)

2023年度の講評

今年も味の素グループのサステナビリティ開示についてレビューすることができ嬉しく思います。味の素グループの活動やレポートを数年にわたり見せていただいておりますが、味の素グループのサステナビリティの取り組みの規模と幅広さにはいつも感心しています。

新しい社長兼CEOの藤江太郎氏が就任して2年目になりますが、味の素グループの位置づけが1段階変化していることが伺えます。味の素グループにとって長期的な成長と利益を生み出すと同時に、人々、社会、地球環境に対してポジティブな影響を与える4つの成長領域からなる新戦略がとても良いと思います。この戦略の高い目標はこれまで以上に明確であり、事業の成長が社会の利益に明確につながっていることを証明していると思います。アミノサイエンス®を中心に据えて、進化した味の素グループのパーパスは、独自の遺産と強みを表しており、味の素グループを差別化し、将来の方向性を示す形で明確に説明できているのが良いと思います。

高い目標と進歩

味の素グループは、10億人の健康寿命を延伸と環境負荷を50%削減という2つの持続可能性に関する目標を掲げています。健康寿命延伸については、達成方法と実証方

法について詳細が依然として少し曖昧ですが、ある程度妥当なロードマップだと思います。昨年も指摘したように、塩の代替としてのうま味の効能の認知度を高めることは良い計画のように思えますが、認知度を向上させるだけで健康寿命が延びるのでしょうか？商品を購入することが食行動の変化とみなして良いのでしょうか？味の素グループは、商品の販売と食習慣の行動変容が健康寿命延伸に影響することの相関関係をもっと明確にすることで、より大きな信頼性を提供できるのではないのでしょうか。

「環境負荷を50%削減」という2つ目の目標は、昨年も指摘したように、あまり明確ではありません。スコープ1と2の排出量を含む環境目標は示されていますが、これらは味の素グループ全体の環境負荷を表しているようには見えません。例えば、スコープ3の排出量はスコープ1と2の排出量の合計の6倍以上ありますが、これが50%削減を目指す環境負荷の一部に含まれるかどうかははっきりわかりません。味の素グループは、この目標の定義をより明確な言葉で説明し、それを達成するためのロードマップを定義する機会（義務かもしれませんが）があると思います。

良かった点としては、味の素グループがいくつかのサステナビリティ目標に対して進歩を示していることは心強いことです。たとえ目標が具体的でなかったとしても、その方向性は前向きであり、達成したという意義は大きいです。

マテリアリティと戦略

新たに打ち出された戦略的な事業の焦点とともに、今年のレポートでは、味の素グループのマテリアリティの枠

組みが変更されたことが示されています。この新しいマテリアリティが味の素グループにとって何を意味するのか、また重要な事項のリストがどのように作成されたのかを理解しようとして、私はサステナビリティレポートで参照されている味の素グループのサステナビリティ諮問会議の報告書を見ました。何度も読み返しましたが、最終的なサステナビリティの重要な事項がどのように選ばれたのかがわかるような詳細なプロセスは発見できませんでした。

重要な事項は、味の素グループの価値創造とステークホルダーの期待に関連するリスクと機会を反映していると書かれています。ステークホルダーの代表は、サステナビリティ諮問会議のメンバーです。この諮問会議は、味の素グループのサステナビリティの取り組みに大いに貢献するものではありませんが、主に日本社会における食品科学やソーシャルファイナンスの専門家で構成されており、味の素グループのようなグローバル企業の幅広いステークホルダーを代表するとは言い難いものです。これらステークホルダーが重要な事項を選定し、優先順位をつけたのであれば、このリストは本当にバランスの取れたものになっているのか疑問に思わざるを得ません。

12の要件は、それぞれの定義や解説を深く読まないで理解できない言葉で表現されており、それをしたとしても、事業の成長と価値創造を推進するためにどのような行動が必要で、何を評価しなければいけないのかが明確ではありません。また、医療革新によるヘルスケア推進やICTによるスマート社会推進の分野で、新しいビジネス戦略とマテリアリティとの関連が見えず、十分反映されていないように思えます。

マテリアリティと情報開示

情報開示の枠組みとして、このマテリアリティの提示の仕方が少々わかりにくいと思います。重要な事項は、価値創造の文脈におけるリスクと機会を反映するものとして記載されているため、味の素グループの事業活動が及ぼす重要な影響（良い影響も悪い影響も）についての明確な言及はないように見えます。そういう意味では、味の素グループの新しいマテリアリティの枠組みは、サステナビリティ開示の分野で世界的に主流となりつつあるダブル・マテリアリティ・アプローチに沿ったものではありません。12の重要な事項をインパクトの観点からも検討し、ここから得た洞察に基づいて、各項目を前進させるための活動を明確に絞り込み、適切な指標を設定して評価することをお勧めします。

情報と提示方法

毎年のように、味の素グループのサステナビリティ開示は魅力的で目を開かせる内容です。味の素グループが毎年これだけの様々なトピックや活動を前進させているのは素晴らしいことです。味の素グループがASVと持続可能な実践に情熱を注ぎ、さまざまな次元の活動を実施していくために多大なリソースを割いていることは、疑う余地もありません。

サステナビリティレポートは多くのトピックを網羅し、奥深い情報開示と膨大な量のデータを提供しています。しかし、レポートがあまりにも長すぎるため、本当に重要なことに焦点が当たらなくなっています。開示は、報告年度における進展と活動の主要な部分を記述すれば良い

のです。すべてを記載することが目的ではなく、重要なものだけを記載しましょう。

また、マテリアリティの枠組みを構築し直したことで、GRIスタンダード対照表のマテリアルトピックと重要な事項に対する情報開示の関連がわからなくなりました。昨年の報告書では、この部分はとても明確でした。レポートを短くし、マテリアリティの整合性を改善することで、よりインパクトのあるレポートになり、利用者は関連情報を簡単に見つけることができるようになるでしょう。

ASVレポート（統合報告書）には、4つの戦略的重点分野やインタビューなど、興味深いセクションがありましたが、時間をかけてこれらの文字数の多いセクションを読む人がどれほどいるのでしょうか。ここでもまた、焦点を絞ったコンパクトなプレゼンテーションの方が効果的だと思いました。

要するに、サステナビリティレポートとASVレポートの中で最新ではなく重要でない情報を大幅に削減し、それぞれのレポートのサステナビリティの内容が重複しないように、より効果的な内容になるよう調整することをお勧めします。



FOR THE LONG-TERM, LLC プリンシパル
コロンビア大学(NY)
サステナビリティ・マネジメント
プログラム講師・教員アドバイザー
セリーヌ・ソルフエン・ルーベン・サラマ氏
(Celine Solsken Ruben-Salama)

情報開示水準

例年通り、味の素グループは年次情報開示において、ASVレポート、サステナビリティレポート、データテーブル、ウェブサイトを、SASB、GRI対照表を通して見事な量の定性・定量情報を提供しています。これほど情報量が豊富だと、逆に度を越してしまい、投資家が求めているサステナビリティ関連情報を見つけ出すの

にかなりの労力を要することにもなり兼ねません。

しかし、それほどの労力をかけずとも、経済成長と環境負荷のデカップリングを実現していることが明確にわかります。売上、利益、1株当たり当期利益が二桁成長する一方、バリューチェーン全体の温室効果ガス排出量が削減し、資源化率が増加し（廃棄物量は増加していますが）、フードロスが削減する等、環境業績の向上が報告されています。

社会的・経済的バリュークリエーションに関する話は明瞭化されてきていますが、定性的であるため、今後は財務マテリアリティを定量化し、報告されている前年比二桁成長という目覚ましい業績にそれを結びつけるべく取り組む必要があるでしょう。これが実現すれば、財務マテリアリティのみの基準に適合するリスクと機会に集中することで報告書の合理化が進み、最終的に財務諸表に統合できるはずです。プレ財務無形資産への投資強化も朗

報です。しかしながら、財務諸表では無形資産とのれんととの合算で全資産の10%程度となっています。将来的に、財務・経済・社会価値の結び付きを強化することを期待します。

ASVレポートとサステナビリティレポート共に、気候関連リスクと機会に関して、より詳細な情報が掲載されていたことを嬉しく思います。ASVレポートには、1.5度と4度シナリオにおける物理・移行リスクの定量化、対応策、社会的・経済的影響のマッピングが掲載されています。ただし、時間軸や基礎的な分析手法等、シナリオ分析表の内容を補強する情報を付加すると良いと思います。

サステナビリティレポートの添付資料にある環境・社会データ表(複数年推移と標準化された測定基準)は、私にとって、進捗を素早く理解するのに最良の情報源でした。同レポート内の「主要な取り組みと進捗」も、概要把握に重宝しました。いずれの箇所にも関連財務情報が記載されていたのは良いことだと思います。ASVレポートの「2030年、味の素グループはこうなります」に記されている目標は、目標値ではなく実際の進捗を示す基準であるかのような誤解を招きかねません。記載を明確にすることで簡単に解決できるでしょう。

改善された点と課題

今年度の情報開示において改善された主な点は、信憑性、明瞭性、報告深度の向上と、全体的な統合戦略の強化です。例えば、内部利害関係者がASVをどう考えているか、彼らの発言を引用することで、従業員エンゲージメントに関する報告が生き生きしてきました。これにより、従業員をASVに結び付けるイニシアチブの議論や、積極的に

関与している従業員とサステナブルな価値創造との繋がりに信憑性が付加されました。また、以前は多様性の表現が多く見られましたが、今年は報告書やウェブサイト全体でその傾向が縮小されているように感じました。使用されている画像は、大半がアジア人が映っているものでした。恐らくこれも同社グループの真の姿であり、以前表現されていた広範な多様性は目指す姿に近かったのではないかと思います。

明瞭性に関しては、ASVレポートが4組の均等なテーマに推移しました。4つのESG指標(経済価値の向上、環境負荷削減、栄養コミットメント、無形資産)、4つの成長分野(ヘルスケア、フード&ウェルネス、ICT、グリーン)、4つの重要・マテリアリティ分野(共創力、生活者視点、Well-being、価値創造)、4つのつなげる人財戦略(多様性、挑戦、Well-being、志(パーパス))です。この構成にしたことで、味の素グループが一連の情報開示の中で進めている複雑で多次元なストーリーを、読者が理解しやすくなるでしょう。

特に、味の素グループの中核技術であるアミノサイエンス®に根付いた4つの成長分野に集中することで、同社グループの全体的な志(パーパス)が明瞭になりました。同時に、定性的ではありますが、長期サステナビリティ戦略を中核事業戦略に統合することで、価値創造プロセスも明瞭化されました。

ASVレポートでは、2030年の戦略的ビジョン実現に向けた時間軸を明確に設定しており、これも明瞭性を高める要素となっています。この時間軸はSDGsの目標と一致していますが、今年はASVレポートでもサステナビリティレポートでも、前年までと比べてSDGsとの明確な連携が見られなくなっており、興味深く思いました。

ウェブサイトにも明らかな改善が見られ、提供されている大量のサステナビリティ情報が見やすくなり、繋がりもわかりやすくなりました。画面の上部が効果的に活用され、「Along with Society」と題してサステナビリティに関する実際の活動事例が紹介されています。「最新ニュース」が再び表示されたことも嬉しく思います。

レポートの深度も改善され、いくつかの重要な領域ではかなりの深掘りが見られました。前述の通り、気候関連リスクが深化されたことは喜ばしいことです。また、今年のサステナビリティレポートではスコープ3排出量が詳細に報告されており、バリューチェーン全体における気候影響の本質が詳しくわかるようになりました。自然関連財務情報開示タスクフォース(TNFD)の推奨事項の適用も開始され、生物多様性に関する指針が新たに加わり、LEAPアプローチのフレームワークに沿って主要3品目の検討が行われました。今後このメカニズムがどのように発展するのか、興味深く見ていきたいと思います。さらに、詳細な人権アセスメントも実施され、味の素グループがバリューチェーンと食品システム全体でサステナビリティに取り組んでいることを証明しています。

改良の余地がある主な2点は、SASBとGRI対照表です。対照表内で情報源にリンクを貼ることは、理論的には合理的な報告手段であるように見えますが、実際には、読者が様々な報告書の中から情報を探し出さなければならず不便です。読者の負担を軽減するため、外部リンクに加えて、SASBとGRI対照表内でデータと情報をまとめて提示することを推奨します。

マテリアリティ評価手法

新しいマテリアリティ関係図は味の素グループのパーパス志向の事業戦略を明瞭化するのに効果的であるとは思いますが、用語の定義に少し困惑しました。

初見では、この独自の「マテリアリティ項目」は、GRI、SASB、WEF等の一般的なサステナビリティ報告フレームワークと関連性がないように見えました。しかし、詳しく見てみると、KPIの多くはGRIの項目別スタンダードの基準であり、目標の多くはSDGsの2030年目標にしっかり沿っていました。知識の少ない読者にとっては、繋がりがわからず、定評のある報告基準に沿っていないと思われる可能性を懸念します。特に、ASVレポートでは2015年からのマテリアリティ評価履歴が提示されていないので、同レポートのみからこの情報を得た人は、その可能性が高まると思います。

このフレームワークが進展すれば、項目間のKPIと目標に一貫性が見られるようになり、財務的影響との繋がりが明確になると期待します。

今後のレポート要件への備え

世界中で数多くのサステナビリティ報告規制が始まっていますが、味の素グループは統合戦略・報告書のリーダー・早期導入者として好位置に着いています。ただし、これまでの報告書で最も不足している領域である、サステナビリティ関連マテリアリティ項目における財務影響の改善と定量化に、新設された経営リスク委員会は今後忙殺されることになるでしょう。

今年は執行役の報酬とサステナビリティ目標との繋がりを

異なる時間軸で詳細に情報開示しており、味の素グループがこの領域においてリーダー的役割を担っていることを示しています。アメリカのリーディングカンパニーと比較しても、同グループの透明性は立派であり、今後実施されるであろう報告要件や規制にもうまく準拠できるでしょう。

TCFD提言に基づく情報開示と同様に、SASB基準に準拠して開示を行うことは、今後日本の証券取引監視委員会が上場企業に対してIFRS基準の準拠を要請することになっても、有用な基盤となるでしょう。

今年の報告書では、SASB基準に準拠した開示範囲が前年の約65%から約75%に増加しました。SASBインデックスによると、現在味の素グループはIFRS業界別情報開示要件の全10項目で開示していますが、2項目でSASB・IFRSの規定とは異なる単位が使用されています。2017年から財務諸表にIFRS基準を採用していることは、IFRSのS1・S2開示要件を財務諸表に統合するうえで役立つはずですが、ただし、現在2つの報告書は性質が違いますし、現行財務諸表にはサステナビリティ関連情報が掲載されていないため、今後これらの情報開示をどのように調和させるのか、興味深く見ていきたいと思えます。

EUのCSRDが施行されれば、味の素グループは準拠する必要がありますが、同報告要件への準備も十分できていると言えるでしょう。インパクトマテリアリティに関しては、GRIフレームワークに基づくこれまでの作業がうまく機能するでしょう。報告書にあるマテリアリティ項目とそれに付随する評価基準、目標、方針、リスク・機会、イニシアチブが、ESRSの気候変動、汚染、水、生物多様性、サーキュラーエコノミー、自社の労働力、バリューチェーンの労働者、影響を受けるコミュニティ、消費者とエン

ドユーザー、事業運営の開示基準に合致しています。財務影響に関しては、これら開示基準の多くで定量化できていません。TCFD提言の実装により、気候関連項目の財務影響は対応できるでしょう(ESRS E1)。

味の素グループの洗練された統合戦略のさらなる発展と、野心的な2030ビジョンに向けて前進し続けることを楽しみにしています。



twentyfifty
最高経営責任者(CEO)
ルーク・ワイルド氏
(Luke Wilde)

私は20年以上、世界中の企業への人権デュー・ディリジェンスの導入を支援してきました。そのため、サステナビリティレポート 2023に期待と提言を寄稿して以降、味の素グループが作成したウェブサイト、様々な報告書やデータブックで、人権に関する内容がさらに強化されているのを見て嬉しく思います。

人権に関する様々な活動が行われていることは明らかであり、味の素グループが人権影響評価レポートや明確な行動計画などを公表し、透明性を高めていることは素晴らしいことです。前回のコメントでは、国連ビジネスと人権に関する指導原則のような国際的な人権の枠組みについての言及がほとんどなく、包括的な人権戦略が見えにくく、その場その場の活動に重点が置かれていることを指摘しました。現在、味の素グループの戦略は、人権デュー・ディリジェンス・フレームワークによってアップデートされていることは明らかで、これらの国際的な枠組みとの関連性が明確に説明されています。

しかし、改善の余地もまだあります。例えば、実施した活動は数多くありますが、これが全体的なビジネス戦略とどのようにリンクしているのか、最終的な目標は何なのか明確ではありません。私は、味の素グループが人権のトピックをより幅広い戦略に織り込み、より幅広い事業戦略やサステナビリティ戦略に組み込んで欲しいと思っています。今のところ、人権がどれにも結びついていないと感じます。

人権戦略の一環として、暮らし、生活賃金、生活所得へのコミットメントを表明する企業がますます増えており、これは事業全体や責任ある調達のアプローチと非常につながりが深いものです。味の素グループにとっても、より広範な持続可能性と企業戦略につなげる大きな機会があります。

また、マテリアリティ評価の中に人権問題が明確に含まれていなかったことも意外でした。EUの企業サステナビリティ報告指令(CSRD)を遵守するためにダブルマテリアリティ評価を実施する企業が増えていますが、これらの企業は、強制労働や児童労働といった特定の人権トピックや、これらの問題を取り巻く影響について、より明確に開示を行っています。

味の素グループにとって、この他に改善できる点は何か？サステナビリティレポートの人権に関する内容はウェブサイトや戦略に書かれていることの繰り返しです。今後は、健康や気候に関する目標と同じように、人権に関してもSMART(具体的、測定可能、達成可能、関連性のある、期限を定めた)な目標や、進捗状況、影響に関する報告があると良いと思います。

味の素グループの影響を全体的に高めるために、戦略の中に人権を組み込むことができる箇所がたくさんあります。例えば、ヒューマン・ウェルビーイングに関する戦略の中で、人権、労働者の尊厳、暮らしなど、本質的つながりのある項目を取り上げることができます。同様に、持続可能なフードシステム戦略では、労働者の健康についての言及のみで、責任ある調達やサプライチェーンの人権についてはほとんど触れていません。しかし、人権を尊重するための確固たる戦略は、これらのことを支援するものでなければいけません。全体として、「食を通じた

楽しい生活」の戦略に加え、サプライチェーンにいる何千人もの労働者や農家のために変化をもたらす絶好の機会があるはずです。

ヨーロッパではどのような状況か？

最近批准された法律(ドイツのサプライチェーン法、CSRD)や、間もなく決定されるEUのデューデリジェンス指令(DDD)に備え、企業はますます人権に焦点を当てています。この法律は国連ビジネスと人権に関する指導原則を基礎としていますが、多くの企業は現在、人権戦略を改めて見直し、自社のリスク評価やガバナンス構造がこれらの法規制に沿ったものになるように強化しています。また、一時だけのステークホルダーエンゲージメントから、CSRDの要件に基づいた、より成熟した戦略的なステークホルダー・エンゲージメントへの移行も始まっています。ようやく、バイヤーや購買慣行の役割が目目されるようになりました。Better BuyingやResponsible Contracting projectなどの団体のおかげで、各企業は、法律やベストプラクティスの観点から、自らに何が求められているのかを本当に理解するようになってきています。結論として、味の素グループがビジネスにおける人権を前進させ、より注目されるものにしたことは喜ばしいことです。今後数年間で、人権戦略が企業により深く根付くことを期待いたします。

現在、より確固としたガバナンス構造や正式なリスク評価、また購買活動の中に人権を組み込んだ正式なプログラムを持つ企業から学ぶべきことはたくさんあります。この多くは法律によって推進されていますが、これがうまく思慮深く行われるのであれば、より強靱なサプライチェーンを確保するための企業戦略と一致しない理由はありません。しかし、全体的な目的は、人権デュー・ディリジェ

ンスに関するあらゆる取り組みが、企業がその影響を理解し、最終的にはバリュー・チェーンの上下にいる権利保持者にプラスの影響をもたらすように設計されていることを確実にすることです。味の素グループの野心的なサステナビリティ戦略により、将来、プラスの影響と変化に関するエビデンスをより多く見られることを期待いたします。



サシン経営大学院(タイ)
チーフ・インパクト・オフィサー
ワースー・
シーヴィーバー氏
(Vasu Srivibha)

味の素グループの持続可能性の枠組みが詳しく書かれており、食糧問題と健康問題の世界的な解決に向けた味の素グループの取り組みについて知ることができます。事業戦略を形成する基本的思考(共創、生活者、ウェルビーイング、共有価値)に基づき、同社が重要課題(マテリアリティ)に注力していることがよくわかります。事業運営とステークホルダー・エンゲージメントでは、日本的な概念を取り入れている点が印象的で独自性が感じられます。

また、ASVレポートを補完される形で、サステナビリティレポート全体を通じて、各分野の明確な指標と目標が具体的な取り組みとともに説明されています。

このレポートの強みは、サステナビリティの目標、ビジネスチャンス、インパクトの関連性について記載されている点です。持続可能で多様なたんぱく質源を促進する取り組みは、持続可能性と営利的目標を一致させる上で、とても効果的な戦略だと思えます。

レポートでは、成果とともに、課題についても書かれており、透明性をバランスよく保っているとと言えます。とりわ

味の素グループ「サステナビリティレポート2023」、「ASVレポート」、およびサステナビリティのウェブサイトを見ました。これらは、味の素のサステナビリティ戦略と実績の概要を包括的によく開示されていると評価いたします。

これらのレポートでは、独自の「アミノサイエンス[®]」技術を中心とした味の素グループの持続可能性の枠組みが詳しく

書かれており、食糧問題と健康問題の世界的な解決に向けた味の素グループの取り組みについて知ることができます。事業戦略を形成する基本的思考(共創、生活者、ウェルビーイング、共有価値)に基づき、同社が重要課題(マテリアリティ)に注力していることがよくわかります。事業運営とステークホルダー・エンゲージメントでは、日本的な概念を取り入れている点が印象的で独自性が感じられます。

環境面では、循環型経済への貢献、フードロスの削減、気候変動への対応など、味の素グループの取り組みが紹介されています。報告書では、気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)の包括的な提言が含まれており、喫緊の課題である気候変動問題への対応への覚悟も示されています。課題としては、計画の実行と、もう一歩踏み込んださらに野心的な排出削減目標ではないかと思われる。

社会性については、製品の安全性の向上、人権の尊重、持続可能なサプライチェーンの構築に関する味の素グループの取り組みが紹介されています。サプライチェーン監査や現地サプライヤーとのエンゲージメントに関する情報がさらに多くなれば、もっと情報開示が充実したものと思われる。味の素グループの人権ロードマップ2030は、国連ビジネスと人権に関する指導原則に沿いながら、先進的かつ包括的な計画を示しています。

特にASVレポートでは、データのプレゼンテーションが優れています。レポート全体を通して図表などを効果的に使用し、サステナビリティ関連のデータを親しみやすい方法で提示しています。報告書のフォーマットをPDFの横組みページに変更したことは、サステナビリティレポートの膨大な情報を紹介する上で大いに役立っていると評価します。

味の素グループ サステナビリティレポート2023

Eat Well, Live Well.



■ 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

グローバルコミュニケーション部

E-mail: integrated_reports@asv.ajinomoto.com

URL: <https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp>



2023年9月発行(前回2022年9月発行)
報告サイクル：年一回

本報告書記載記事の無断転載・複製を禁じます。©味の素株式会社2023

「アジパンダ®」は
味の素グループの
グローバルアンバサダーです。

味の素グループ サステナビリティレポート2023

添付資料1：環境データ

- 温室効果ガスの排出量削減
- 水資源の保全
- 廃棄物の3R
- 第三者保証証明書
- ISO 14001登録証

環境データの対象組織

2023年3月31日現在の味の素(株)および「環境規程」に基づく「味の素グループ環境マネジメント」の対象となるグループ会社における環境データを報告しています。対象事業所は141となり、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全体の環境に関する実績を代表する内容です。

温室効果ガスの排出量削減

温室効果ガスの排出量 (IEA^{*1}のCO₂排出係数により算出)(t-CO₂e)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
スコープ3 カテゴリー1 (原材料)	8,115,946	7,784,783	7,614,734	6,960,412	6,610,392
スコープ1	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780
スコープ3 カテゴリー3(生産)	381,765	625,142	630,823	583,499	604,719
スコープ2	マーケット基準 1,015,723	マーケット基準 960,375	マーケット基準 901,789	マーケット基準 606,594	マーケット基準 611,712
	ロケーション基準 1,026,764	ロケーション基準 978,066	ロケーション基準 910,791	ロケーション基準 622,059	ロケーション基準 620,751
スコープ3 カテゴリー4(輸送)	1,274,589	1,256,044	1,210,741	1,121,673	1,037,133
スコープ3 カテゴリー11(使用)	1,294,392	1,353,234	1,355,477	1,396,947	1,386,049
スコープ3 カテゴリー12(廃棄)	443,333	431,048	425,003	409,500	405,337
スコープ3 カテゴリー2 (資本財)	249,944	255,910	262,711	232,674	219,172
スコープ3 カテゴリー5 (事業上の廃棄)	140,678	85,666	85,714	92,884	97,854
スコープ3 カテゴリー6(出張)	4,479	4,486	4,226	4,350	4,446
スコープ3 カテゴリー7(通勤)	16,206	16,231	15,292	15,740	16,087
スコープ3 カテゴリー8 (上流のリース資産)	カテゴリー1 に含む	カテゴリー1 に含む	カテゴリー1 に含む	カテゴリー1 に含む	カテゴリー1 に含む
スコープ3 カテゴリー9 (下流の輸送)	3,780	3,503	3,183	3,448	2,535
スコープ3 カテゴリー10 (販売した製品の加工)	8,158 ^{*2}	5,517	179,801	126,716	108,585
スコープ3 カテゴリー13 (下流のリース資産)	0	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー14 (フランチャイズ)	0	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー15(投資)	0	0	0	0	0
スコープ3合計	11,933,270 ^{*2}	11,821,564	11,787,705	10,947,844	10,492,309
スコープ1,2,3合計	14,145,962 ^{*2}	13,795,254	13,698,305	12,599,801	12,077,801

*1 IEA: International Energy Agency (国際エネルギー機関)

*2 2018年度のみロケーション基準となっていたため、マーケット基準に統一しました。

(t-CO₂e)

地域別	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
スコープ1排出量	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780
日本	327,345	302,700	293,358	288,531	279,268
アジア・アフリカ	526,405	376,020	389,741	412,339	394,705
欧州	39,021	41,463	37,902	18,721	15,824
北米	219,337	212,796	221,691	206,394	210,282
南米	67,231	65,408	53,877	67,975	63,998
中国	17,629	14,926	12,242	11,402	9,704
スコープ2排出量 (マーケット基準)	1,015,723	960,375	901,789	606,594	611,712
日本	141,952	118,337	120,119	101,645	92,886
アジア・アフリカ	427,389	414,365	380,604	276,867	308,580
欧州	184,253	171,196	158,749	20,451	19,161
北米	193,766	194,490	179,067	170,258	159,857
南米	40,308	38,306	32,692	6,753	2,646
中国	28,056	23,681	30,558	30,620	28,582
スコープ1・2排出量 合計	2,212,692	1,973,690	1,910,600	1,611,957	1,585,492
日本	469,297	421,038	413,477	390,177	372,154
アジア・アフリカ	953,794	790,386	770,346	689,205	703,286
欧州	223,275	212,659	196,651	39,172	34,985
北米	413,103	407,286	400,758	376,652	370,139
南米	107,538	103,714	86,569	74,729	66,644
中国	45,686	38,608	42,799	42,022	38,286

(t-CO₂e)

機能/事業別	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	
スコープ1排出量	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780	
機能別	生産	1,149,384	976,078	970,831	974,789	932,429
	物流	25,976	16,060	17,633	12,524	24,732
	間接(本社・営業・研究)	21,609	21,177	20,348	18,050	16,620
事業別	食品	347,927	338,518	436,813	485,193	524,660
	アミノサイエンス	849,041	674,797	571,998	520,170	449,121
スコープ2排出量(マーケット基準)	1,015,723	960,375	901,789	606,594	611,712	
機能別	生産	1,010,908	955,202	897,639	604,268	609,377
	物流	9	2	2	3	5
	間接(本社・営業・研究)	4,806	5,172	4,148	2,323	2,330
事業別	食品	379,571	356,388	384,066	311,163	299,081
	アミノサイエンス	636,152	603,988	517,722	295,431	312,631

温室効果ガス排出量原単位 (IEA^{※1}のCO₂排出係数により算出)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
スコープ1・2排出量原単位(製品1t当たり原単位)	0.84	0.79	0.79	0.68	0.67
スコープ3排出量原単位(製品1t当たり原単位) ^{※2}	4.54	4.71	4.87	4.64	4.46
参考値 生産量(千トン) ^{※3}	2,627	2,512	2,423	2,360	2,350
スコープ1・2排出量原単位(売上高百万円当たり原単位)	1.99	1.79	1.78	1.40	1.17
スコープ3排出量原単位(売上高百万円当たり原単位)	10.71	10.75	11.00	9.53	7.72
連結売上高(百万円)	1,114,308	1,100,039	1,071,453	1,149,370	1,359,115

※1 IEA: International Energy Agency (国際エネルギー機関)

※2 スコープ3のみ対象組織が第三者保証のものとなっていたため、見直しを行いました。

※3 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります。

味の素グループ製品のCFP値

製品名	生産工場	CFP値 ^{※4} (製品1kg当たり)	料理一皿当たりのCFP値 ^{※5}
(1) 家庭用「ほんだし [®] 」	味の素食品(株)川崎工場	14.08 kg-CO ₂ e	-
(2) 家庭用「味の素 ^{KK} コンソメ」(顆粒)	味の素食品(株)高津工場	6.87 kg-CO ₂ e	-
(3) 「クノール [®] カップスープ」つばたっぴりコーンクリーム	味の素食品(株)高津工場	7.08 kg-CO ₂ e	-
(4) 「味の素 ^{KK} おかゆ」白がゆ250g	味の素食品(株)高津工場	0.81 kg-CO ₂ e	-
(5) 「Cook Do [®] 」回鍋肉用	味の素食品(株)川崎工場	2.95 kg-CO ₂ e	1皿(約700g)当たり1.21kg-CO ₂ e
(6) 「Cook Do [®] 」きょうの大皿 豚バラ大根用	味の素食品(株)静岡工場	2.31 kg-CO ₂ e	1皿(約1kg)当たり2.90kg-CO ₂ e
(7) 「鍋キューブ [®] 」鶏だし・うま塩	味の素食品北海道(株)訓子府工場	8.54 kg-CO ₂ e	-
(8) 「ブレンディ [®] 」スティックカフェオレ	AGF 鈴鹿(株)	4.85 kg-CO ₂ e	-
(9) 冷凍食品「レモンとバジルのチキン香り揚げ」	味の素冷凍食品(株)九州工場	5.84 kg-CO ₂ e	-
(10) 「ヤマキめんつゆ」400ml、500ml増量	ヤマキ(株)第二工場およびみなかみ工場	2.02 kg-CO ₂ e	-
(11) 「Masako [®] Ayam」11g	インドネシア味の素社モジョケルト工場	2.49 kg-CO ₂ e	-
(12) 「Aji-ngon [®] Pork flavor seasoning」400g	ベトナム味の素社ロンタン工場	2.68 kg-CO ₂ e	-
(13) 「Ros Dee [®] Pork」75g	タイ味の素社ノンケー工場	3.15 kg-CO ₂ e	-

※4 (社)産業環境管理協会PCR No.PA-CG-02に従い算定。算定システムおよび算定結果については、ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッドよりISO/TS14067を基準とした第三者保証声明書を取得。

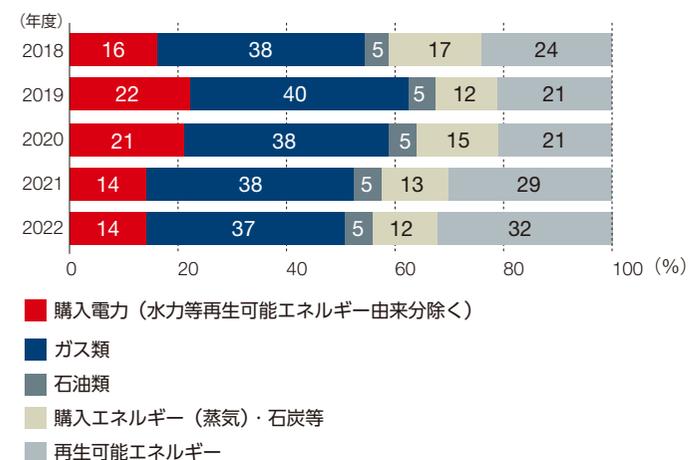
※5 野菜、肉等の具材のCFP値が含まれる。

エネルギー投入量

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
エネルギー投入量 (TJ ^{*1})	38,468	34,619	33,494	31,733	32,125
エネルギー投入量原単位 (製品1千t当たり原単位)	14.6	13.8	13.8	13.4	13.7

*1 TJ=テラジュール、T (テラ) = 10¹²。ジュール換算係数は2005年当時の公的係数を使用。

エネルギー構成比(熱量換算)



NOx 他の大気排出量

(トン)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
窒素酸化物 (NOx)	9,421	5,224	6,637	5,673	4,730
硫黄酸化物 (SOx)	10,701	6,779	7,016	7,676	5,311
煤塵	1,827	884	1,310	871	3,492
フロン ^{*2}	11	9	7	5	4

*2 2019年度以降の数値は、「CFC、HCFC、HFC」を再定義により、自然冷媒などのノンフロンを除外しました。

水資源の保全

水使用量・原単位の推移

(千ℓ)

	2005年度 (基準年)	2018 年度	2019 年度	2020 年度	2021 年度	2022 年度
総取水量 ^{*3}	221,863	69,892	66,926	64,406	59,979	60,039
地表水 (淡水)	180,363	20,672	19,630	17,004	17,259	17,890
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水 (淡水、再生可能)	0	15,076	14,366	13,041	13,769	13,369
地下水 (淡水、再生不可能)	-	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水 (含む工業用水)	41,500	34,144	32,930	34,361	28,950	28,781
使用量原単位 (製品1t当たり 原単位)	123	27	27	27	25	26
水使用量原単位削減率 (対2005年度)	-	78%	78%	78%	79%	79%
参考値 生産量 (千t) ^{*4}	1,800	2,627	2,512	2,423	2,360	2,354
総排水量 ^{*3}	201,300	55,800	52,342	51,564	48,034	46,353
河川、湖沼に放流 (当社にて処理)	47,000	27,498	24,297	24,088	20,490	19,655
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理 (市営下水道ほか)	10,300	11,273	11,291	11,139	11,360	11,245
リサイクル・リユースした水量 (間接冷却水の河川への排水量)	144,000	17,029	16,754	16,338	16,184	15,453
リサイクル・リユースした水量 割合	65%	24%	25%	25%	27%	26%
総消費水量	20,563	14,092	14,584	12,842	11,945	13,685
総BOD排出量 (t)	550	312	283	284	263	269
総窒素分排出量 (t)	3,200	501	506	583	430	327

*3 取水量は、各国・地域の法律に則って計量・請求された量あるいはポンプ電力・配管線速により量換算。排水の量・質は、各国・地域の法律に則って計量された値を集計。

*4 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります。

廃棄物の3R

廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(トン)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
有害廃棄物（廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら）：					
発生量	69,991	83,834	81,216	83,770	106,161
リサイクル量	68,422	83,429	80,892	83,399	105,997
焼却量	40	60	38	24	12
埋め立て量	1,529	345	286	347	152
非有害廃棄物：					
副生物 ^{※1}					
発生量	2,194,566	2,021,002	1,615,808	1,546,599	1,470,197
たい肥化量	2,194,470	2,020,885	1,615,713	1,543,988	1,470,110
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	96	117	95	2,611	87
副生物以外 ^{※2}					
発生量	174,651	181,246	173,310	195,832	208,120
リサイクル量	153,388	156,432	150,295	169,243	182,956
焼却量	2,821	2,121	1,784	2,318	3,969
埋め立て量	18,442	22,693	21,231	24,271	21,195
発生量合計	2,439,208	2,286,082	1,870,334	1,826,201	1,784,478
リサイクル量合計	2,416,280	2,260,745	1,846,900	1,796,630	1,759,063
廃棄量合計	22,928	25,337	23,434	29,571	25,415
資源化率	99.1%	98.9%	98.7%	98.4%	98.6%

※1 汚泥類、菌体、ヒューマス・廃活性炭、石膏汚泥、塩類、発酵母液、ろ過助剤、等

※2 汚泥類、動・植物性残渣、廃プラ、ガラス・陶磁器類、金属類、紙くず、木くず、ゴムくず、建築廃材、事業系一般廃棄物、等

包装資材の発生量および資源化率の推移

(千トン)

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
木材/紙繊維	150	150	150	150
再利用された/認証された原料の割合	84%	83%	86%	87%
金属（例：アルミニウムまたは鉄）	13	13	13	14
再利用された/認証された原料の割合	-	-	-	-
ガラス	5.4	6.4	6.6	6.6
再利用された/認証された原料の割合	-	-	-	-
プラスチック ^{※3}	71	70	71	69
リサイクル可能なプラスチックの割合 ^{※3}	52%	50%	50%	48%
プラスチック包装資材	67	66	66	64
リサイクル可能なプラスチック包装資材の割合	52%	50%	51%	48%
堆肥化可能なプラスチック包装資材の割合	0%	0%	0%	0%

※3 集計見直しのため修正

フードロス発生量の推移^{※4}

(トン)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
総発生量	53,226	46,729	48,901	47,377	43,389
有用化量	25,515	21,222	26,634	28,115	28,222
最終発生量 ^{※5}	27,710	25,507	22,267	19,262	15,167
最終発生量原単位（製品1t当たり原単位）	10.6	10.0	9.2	8.2	6.4
参考値 生産量（千t） ^{※6}	2,609	2,542	2,423	2,357	2,354
対基準年	-	95%	87%	77%	61%

※4 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています。（対象組織で計測方法が異なる場合もあります。）

※5 削減目標の指標である「フードロス発生量」を指します。総発生量から有用化量を除き算出しています。

※6 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります。

第三者保証証明書

LRQA

LRQA独立保証証明書

味の素株式会社の味の素グループサステナビリティデータブック2023
に掲載される2022年度環境・社会データに関する保証

この保証証明書は、契約に基づいて味の素株式会社に対して作成されたものであり、報告書の読者を意図して作成されたものである。

保証業務の条件

LRQA リミテッド（以下、LRQA という）は、味の素株式会社（以下、会社という）からの委嘱に基づき、味の素グループサステナビリティデータブック 2023 に掲載される 2022 年度（2022 年 4 月 1 日～2023 年 3 月 31 日）の環境及び社会データ（以下、報告書という）に対して、検証人の専門的判断による重要性水準において、ISAE3000 及び温室効果ガス排出量データについては ISO14064-3:2019 を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRQA の保証業務は、会社の国内外の連結対象子会社の運営及び活動に対して、以下の要求事項を対象とする。

- 以下の選択されたデータに対して、会社の定める報告基準への適合性の検証
- 以下の選択された環境・社会データ¹の正確性、信頼性の評価
 - GHG スコープ 1 排出量² (トン CO₂)
 - GHG スコープ 2 排出量² (マーケットベース及びロケーションベース) (トン CO₂)
 - GHG スコープ 3 排出量 カテゴリー1～15 (トン CO₂e)
 - 労働災害度数率 (LTIFR) ³
 - 労働疾病度数率 (OIFR) ³

LRQA の保証業務は、報告書に言及されている上記に明示した以外の会社のサプライヤー、業務委託先、その他第三者のデータ及び情報は対象としていない。

LRQA の責任は、会社に対してのみ負うものとする。本声明書の脚注で説明されている通り、LRQA はそれ以外のいかなる義務または責任を放棄する。会社は報告書内の全てのデータ及び情報の収集、集計、分析及び公表、及び報告書の基となるシステムの効果的な内部統制の維持に対して責任を有するものとする。報告書は会社によって承認されており、その責任は会社にある。

保証意見

LRQA の保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、

- 会社の定める基準に従って報告書を作成していない
- 正確で信用できる環境・社会データを開示していない

ことを示す事実認められなかった。

この保証証明書で表明された検証意見は、限定的保証水準及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

注: 限定的保証業務の証拠収集は、合理的保証業務に比べて少ない範囲で行われ、各拠点を訪問して元データを確認するより集計されたデータに重点を置いている。従って、限定的保証業務で得られる保証水準は合理的保証業務が行われた場合に得られる保証に比べて実質的に低くなる。

¹ GHG の定量化には固有の不確かさが前提となる。

² Scope 1 および Scope 2 GHG 排出量は、製造拠点のエネルギー起源 CO₂ のみを対象とする。

³ オフィス業務のみのサイトを含む

LRQA

保証手続

LRQA の保証業務は、ISAE3000 及び GHG については ISO14064-3 に従って実施された。保証業務の証拠収集プロセスの一環として、以下の事項が実施された。

報告書内に重大な誤り、記載の漏れ及び誤りが無いことを確認するための、会社のデータマネジメントシステムを審査した。LRQA は、内部検証を含め、データの取り扱い及びシステムの有効性をレビューすることにより、これを行った。

データを集計し、報告書を作成する主要な関係者へのインタビューを実施した。

サンプリング手法を用いて、集計されたデータの再計算と元データとの突合を行った。

集計された 2022 年度の GHG 排出量、労働災害度数率、及び労働疾病度数率並びに関連する記録を検証した。

味の素冷凍食品株式会社 四国工場と AGF 関東株式会社に対するデータマネジメントシステムの有効性の確認は、電子メール、電話、現地検証により実施した。また全社のデータのレビューは味の素株式会社・本社で実施した。

観察事項

保証業務における観察事項及び発見事項は以下の通りである。

会社は、引き続きデータと情報の管理における品質管理、品質保証に努めることが期待される。その際、会社本体、グループ会社の内部検証プロセスをより効果的にすることが期待される。

基準、適格性及び独立性

LRQA は ISO14065 温室効果ガス—認定又は他の承認形式で使用するための温室効果ガスに関する妥当性確認及び検証を行う機関に対する要求事項、ISO17021-1 適合性評価—マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項—第1部：要求事項の認定要求事項に適合する包括的なマネジメントシステムを導入し、維持している。これらは国際会計士倫理基準審議会による国際品質管理基準¹と職業会計士の倫理規定における要求も満たすものである。

LRQA は、その資格、トレーニング及び経験に基づき、適切な資格を有する個人を選任することを保証する。全ての検証及び認証結果は上級管理者によって内部でレビューされ、適用された手続が正確であり、透明であることを保証する。

LRQA が会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、それ自体が我々の独立性あるいは中立性を損なうものではない。

署名

2023 年 6 月 18 日

飯尾隆弘

飯尾 隆弘

LRQA 主任検証人

LRQA リミテッド

神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-1 クイーンズタワーA 10F

LRQA Reference: YKA4005549

LRQA Limited assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA Limited for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.

The English version of this Assurance Statement is the only valid version. LRQA Limited assumes no responsibility for versions translated into other languages.

This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety.

Copyright © LRQA Limited, 2023

ISO14001登録証 (例)

LRQA

本登録証発行日: 2022年 3月 17日
有効期限: 2024年 3月 31日
登録証識別番号: 10433006

初期登録日: ISO 14001 - 2003年 3月 7日

登録証

味の素株式会社 川崎事業所、川崎工場及びLエリア

〒210-8680 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1

貴組織のマネジメントシステムは、LRQAにより、以下の規格に適合していることを証します。

ISO 14001:2015
JIS Q 14001:2015

登録番号: ISO 14001 - 0071764

この登録証の登録範囲は以下の通りです。
アミノ酸及びアミノ酸をベースにしたファインケミカル商品と医薬品の製造
調味料、食品関連商品、アミノ酸及びアミノ酸をベースにしたファインケミカル商品と医薬品の開発

(Signature)

堀川 康
日本代表
発行者: LRQAリミテッド

IAF **UKAS**

LRQA Group Limited, its affiliates and subsidiaries and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'LRQA'. LRQA assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.
Issued by: LRQA Limited, Queen's Tower A, 10th Floor, 2-3-1, Minatomirai, Nishi-ku, Yokohama, 220-6010 for and on behalf of: LRQA Limited, 1 Trinity Park, Bickenhill Lane, Birmingham B37 7ES, United Kingdom

Page 1 of 1

登録証：味の素 (株) 川崎事業所、川崎工場およびLエリア

bsi.

Certificate of Registration

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM - ISO 14001:2015

This is to certify that: **Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd.**
99 Mu 1, Bang Kadi Sai-Nai Road,
Tambon Bang Kadi,
Amphoe Mueang Pathum Thani,
Pathum Thani
12000
Thailand

Holds Certificate Number: **EMS 767302**
and operates an Environmental Management System which complies with the requirements of ISO 14001:2015 for the following scope:

The Manufacture of Monosodium L-Glutamate.

For and on behalf of BSI: *(Signature)*
Michael Lam - Managing Director Assurance, APAC

Original Registration Date: 2020-05-18
Latest Revision Date: 2022-09-26

Effective Date: 2022-12-01
Expiry Date: 2025-11-30

Page: 1 of 1

IAF **ANAB**

...making excellence a habit.™

This certificate was issued electronically and remains the property of BSI and is bound by the conditions of contract.
An electronic certificate can be authenticated [online](#).
Printed copies can be validated at www.bsi-global.com/ClientDirectory or telephone +66(2) 2944889-92.
Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of ISO 14001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization.
This certificate is valid only if provided original copies are in complete set.

Information and Contact: BSI, Kitemark Court, Davy Avenue, Knowlhill, Milton Keynes MK5 8PP. Tel: + 44 245 080 9000
BSI Assurance UK Limited, registered in England under number 7805321 at 389 Chiswick High Road, London W4 4AL, UK.
A Member of the BSI Group of Companies.

登録証：タイ味の素社 パトンタニ工場

味の素グループ サステナビリティレポート2023

添付資料2：人事・労務データ

- 役員の状況
- 従業員の状況
- ワークライフバランス関連制度
- 重大・休業災害度数率
- ホットラインへの通報件数
- 第三者保証証明書

人事・労務データの対象組織

2023年3月31日現在の味の素(株)および連結子会社(国内28社、海外84社)における人事・労務データを報告しています。

用語定義

従業員：直接雇用している基幹職、一般職、嘱託従業員
臨時従業員：契約社員、パート等の直雇用の臨時従業員
役員：取締役および執行役に就いている者
基幹職：課長、課長職相当の職位もしくは課長よりも上位職（除く役員等）の従業員

役員 の 状 況

味の素（株）取締役数 (人)

	2021年6月末時点			2022年6月末時点			2023年6月末時点		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素（株）	11	8	3	11	7	4	11	8	3
比率	100%	73%	27%	100%	64%	36%	100%	73%	27%

味の素（株）取締役年齢別構成比 (人)

	2021年6月末時点				2022年6月末時点				2023年6月末時点			
	合計	30歳未満	30歳以上50歳未満	50歳以上	合計	30歳未満	30歳以上50歳未満	50歳以上	合計	30歳未満	30歳以上50歳未満	50歳以上
味の素（株）	11	0	0	11	11	0	0	11	0	0	0	11
比率	100%	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%

※1 Europe, the Middle East and Africa

※2 集計見直しのため修正

従業員 の 状 況

味の素グループ従業員数 (人)

	2020年度			2021年度			2022年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素グループ総数	42,542	-	-	41,696	-	-	42,431	-	-
従業員	33,461	23,536	9,924	33,910	23,749	10,162	34,615	23,996	10,619
基幹職	4,977	3,685	1,292	5,014	3,697	1,317	5,254	3,826	1,428
一般職	28,397	19,784	8,614	28,791	19,972	8,820	29,255	20,095	9,160
嘱託	86	67	19	105	80	25	106	75	31
臨時従業員	9,081	-	-	7,785	-	-	7,816	-	-
日本	12,636	-	-	12,534	-	-	12,463	-	-
従業員	7,709	5,570	2,140	7,768	5,585	2,183	7,814	5,585	2,229
基幹職	1,952	1,746	206	1,989	1,767	222	2,043	1,804	239
一般職	5,671	3,757	1,914	5,674	3,738	1,936	5,665	3,706	1,959
嘱託	86	67	19	105	80	25	106	75	31
臨時従業員	4,927	-	-	4,766	-	-	4,649	-	-
アジア	17,130	-	-	16,484	-	-	16,641	-	-
従業員	13,765	9,825	3,940	14,005	10,021	3,984	13,998	10,011	3,987
基幹職	1,789	1,121	668	1,832	1,145	687	1,916	1,181	735
一般職	11,976	8,704	3,272	12,173	8,876	3,297	12,082	8,830	3,252
臨時従業員	3,365	-	-	2,479	-	-	2,643	-	-
EMEA ^{※1}	3,974	-	-	3,503	-	-	3,561	-	-
従業員	3,600	2,476	1,124	3,368	2,275	1,094	3,420	2,265	1,155
基幹職	497	329	168	452	302	150	481	309	172
一般職	3,102	2,147	955	2,916	1,973	944	2,939	1,956	983
臨時従業員	374	-	-	135	-	-	141	-	-
米州	8,802	-	-	9,175	-	-	9,766	-	-
従業員	8,387	5,666	2,721	8,769	5,868	2,901	9,383	6,135	3,248
基幹職	738	490	249	741	483	258	814	532	282
一般職	7,648	5,176	2,472	8,028	5,385	2,643	8,569	5,603	2,966
臨時従業員	415	-	-	406	-	-	383	-	-
〈参考：味の素(株)〉	3,404	2,286	1,118	3,476	2,334	1,142	3,559	2,377	1,182
従業員	3,184	2,177	1,007	3,252	2,225	1,027	3,335	2,272	1,063
基幹職	989	876 ^{※2}	113 ^{※2}	1,041	915	126	1,080	940	140
一般職	2,109	1,234 ^{※2}	875 ^{※2}	2,106	1,230	876	2,149	1,257	892
嘱託	86	67 ^{※2}	19 ^{※2}	105	80	25	106	75	31
臨時従業員	220	109 ^{※2}	111 ^{※2}	224	109	115	224	105	119

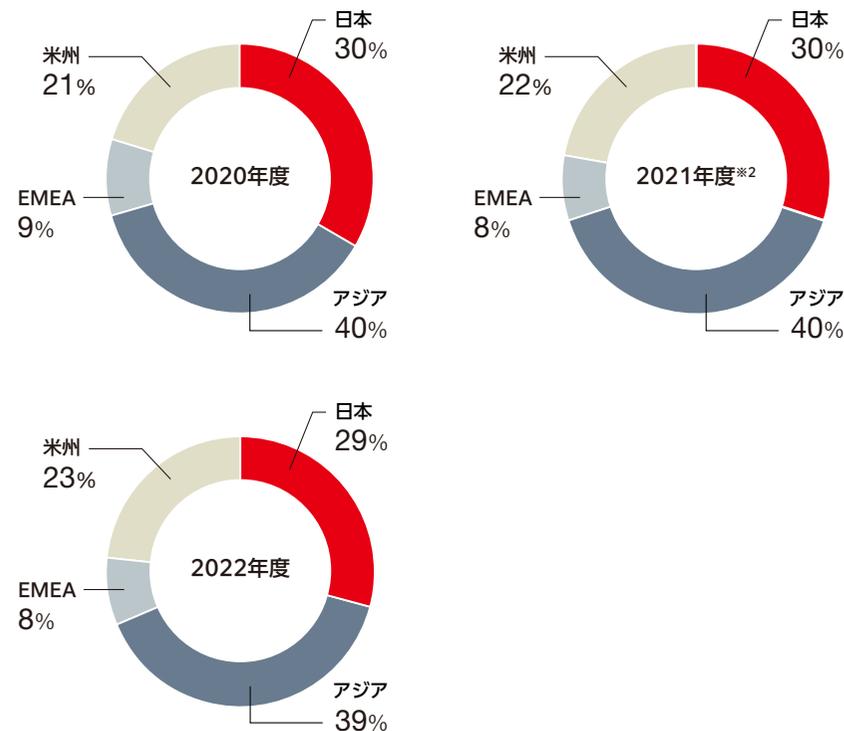
味の素グループ従業員比率

() 内は男女比

	2020年度			2021年度			2022年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素グループ総数	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	79%	(70%)	(30%)	81%	(70%)	(30%)	82%	(69%)	(31%)
基幹職	12%	(74%)	(26%)	12%	(74%)	(26%)	12%	(73%)	(27%)
一般職	67%	(70%)	(30%)	69%	(69%)	(31%)	69%	(69%)	(31%)
嘱託	0%	(78%)	(22%)	0%	(76%)	(24%)	0%	(71%)	(29%)
臨時従業員	21%	-	-	19%	-	-	18%	-	-
日本	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	61%	(72%)	(28%)	62%	(72%)	(28%)	63%	(71%)	(29%)
基幹職	15%	(89%)	(11%)	16%	(89%)	(11%)	16%	(88%)	(12%)
一般職	45%	(66%)	(34%)	45%	(66%)	(34%)	45%	(65%)	(35%)
嘱託	1%	(78%)	(22%)	1%	(76%)	(24%)	1%	(71%)	(29%)
臨時従業員	39%	-	-	38%	-	-	37%	-	-
アジア	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	80%	(71%)	(29%)	85%	(72%)	(28%)	84%	(72%)	(28%)
基幹職	10%	(63%)	(37%)	11%	(63%)	(38%)	12%	(62%)	(38%)
一般職	70%	(73%)	(27%)	74%	(73%)	(27%)	73%	(73%)	(27%)
臨時従業員	20%	-	-	15%	-	-	16%	-	-
EMEA	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	91%	(69%)	(31%)	96%	(68%)	(32%)	96%	(66%)	(34%)
基幹職	13%	(66%)	(34%)	13%	(67%)	(33%)	14%	(64%)	(36%)
一般職	78%	(69%)	(31%)	83%	(68%)	(32%)	83%	(67%)	(33%)
臨時従業員	9%	-	-	4%	-	-	4%	-	-
米州	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	95%	(68%)	(32%)	96%	(67%)	(33%)	96%	(65%)	(35%)
基幹職	8%	(66%)	(34%)	8%	(65%)	(35%)	8%	(65%)	(35%)
一般職	87%	(68%)	(32%)	87%	(67%)	(33%)	88%	(65%)	(35%)
臨時従業員	5%	-	-	4%	-	-	4%	-	-
〈参考：味の素(株)〉	100%	(67%)	(33%)	100%	(67%) ^{※1}	(33%) ^{※1}	100%	(67%)	(33%)
従業員	94%	(68%)	(32%)	94%	(68%) ^{※1}	(32%) ^{※1}	94%	(68%)	(32%)
基幹職	29%	(89%)	(11%)	30% ^{※1}	(88%)	(12%)	30%	(87%)	(13%)
一般職	62%	(59%)	(41%)	61% ^{※1}	(58%) ^{※1}	(42%) ^{※1}	60%	(58%)	(42%)
嘱託	3%	(78%)	(22%)	3%	(76%) ^{※1}	(24%) ^{※1}	3%	(71%)	(29%)
臨時従業員	6%	(50%)	(50%)	6%	(49%)	(51%)	6%	(47%)	(53%)

※1 集計見直しのため修正

地域別従業員比率



※2 集計見直しのため修正

経営役員の現地化比率

(人)

	2020年度	2021年度	2022年度
海外グループ会社役員総数	163	159	162
現地役員数	63	63	63
現地化比率	39%	40%	39%

エンゲージメントサーベスコア

	実績				目標	
	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2025年度	2030年度
「ASVの自分ごと化」 ^{※1}	-	64%	61%	62%	-	-
「ASV実現プロセス」 ^{※2}	-	-	-	75%	80%	85%~
働きがいを実感している従業員の割合 ^{※3}	80%	86%	86%	86%		

※1 自身の業務を通じてASVを実践していることを、家族・知人・取引先等に話すことがある従業員の割合を、味の素グループの従業員を対象に、エンゲージメントサーベイで測定。

※2 ASV理解・納得から組織として成果を創出するまでのプロセスを見える化、各プロセスにおける従業員の割合の平均値を、味の素グループの従業員を対象に、エンゲージメントサーベイで測定。

※3 会社の目指すゴールや目標を支持し、会社の持続的な成長に向けて、働きがいを実感して取り組んでいる従業員の割合を、味の素グループの従業員を対象に、エンゲージメントサーベイで測定。

従業員一人当たり年間教育研修費用および平均研修時間【味の素（株）のみ】

	2020年度	2021年度	2022年度
教育研修関連費用 合計（千円）	222	249	236
人財システム・エンゲージメントサーベイ関連費用（千円）	79	105	58
DE&I関連費用（千円）	16	18	16
その他教育研修費用（千円）	126	126	162
平均研修時間 ^{※4} （時間）	—	40	76

参考：従業員一人当たり年間教育研修費用および平均研修時間【国内外主要会社 計14社】

	2020年度	2021年度	2022年度
教育研修関連費用 合計（千円）	57	63	83
人財システム・エンゲージメントサーベイ関連費用（千円）	19	23	20
DE&I関連費用（千円）	3	3	3
その他教育研修費用（千円）	35	36	61
平均研修時間 ^{※5} （時間）	—	29	27

採用者数・定着率

(人)

	2020年度			2021年度			2022年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
採用者数 (新卒+キャリア)	3,999	-	-	5,436	-	-	6,337	-	-
日本	208	-	-	293	-	-	195	-	-
アジア	835	-	-	1,344	-	-	2,233	-	-
EMEA	334	-	-	417	-	-	494	-	-
米州	2,622	-	-	3,382	-	-	3,415	-	-
〈参考：味の素 (株)〉	73	50	23	91	55	36	153	102	51
新卒	47	29	18	59	35	24	90	51	39
キャリア	26	21	5	32	20	12	59	47	12
基幹職	4	4	0	5	3	2	8	7	1
一般職	22	17	5	27	17	10	51	40	11
キャリア採用 比率	35.6%	42.0%	21.7%	35.2%	36.4%	33.3%	38.6%	46.1%	23.5%
定着率（3年後） 新卒									
味の素（株）	85.9%	90.5%	77.3%	100.0%	100.0%	100.0%	93.1%	91.8%	94.7%

※4 研修時間は研修に係る延べ時間/従業員で計算しています(2021年度から実施)。また、事業や業務に係る各組織主導で実施する研修やトレーニング等の中には集計していないものもあります。

※5 研修時間は2021年度より集計

キャリア採用者の年齢構成別人数と、基幹職レベル別数【味の素（株）のみ】 (人)

	2020年度			2021年度			2022年度			
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性	
合計	26	21	5	32	20	12	59	47	12	
一般職	30歳未満	4	3	1	4	2	2	9	8	1
	30~39歳	18	14	4	21	15	6	38	32	6
	40~49歳	0	0	0	2	0	2	4	0	4
	50~59歳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	60歳以上	0	0	0	0	0	0	0	0	0
基幹職 (初級)	30歳未満	0	0	0	0	0	0	0	0	
	30~39歳	1	1	0	0	0	0	2	2	0
	40~49歳	0	0	0	3	1	2	3	2	1
	50~59歳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
基幹職 (中級)	30歳未満	0	0	0	0	0	0	0	0	
	30~39歳	0	0	0	0	0	0	0	0	
	40~49歳	2	2	0	2	2	0	3	3	0
	50~59歳	1	1	0	0	0	0	0	0	0
基幹職 (上級)	30歳未満	0	0	0	0	0	0	0	0	
	30~39歳	0	0	0	0	0	0	0	0	
	40~49歳	0	0	0	0	0	0	0	0	
	50~59歳	0	0	0	0	0	0	0	0	
	60歳以上	0	0	0	0	0	0	0	0	

退職者数・離職率・再雇用 (人)

	2020年度			2021年度			2022年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
退職者数	4,113	-	-	5,029	-	-	6,828	-	-
日本	410	308	102	221	170	51	220	159	61
定年	109	86	23	94	81	13	67	49	18
自己都合	301	222	79	127	89	38	153	110	43
海外（自己都合他）	3,703	-	-	4,808	-	-	6,608	-	-
（参考：味の素（株））	237	195	42	78	60	18	81	61	20
定年	52	40	12	20	13	7	17	14	3
自己都合	185 ^{*1}	155	30	58	47	11	64	47	17
離職率 ^{*2}									
味の素（株）	4.8%	5.6%	2.7%	1.5%	1.8%	1.0%	1.9%	2.1%	1.6%
再雇用【日本のみ】	85 ^{*3}	69 ^{*3}	16 ^{*3}	109	81	28	154	120	34
味の素（株）	29 ^{*3}	24 ^{*3}	5 ^{*3}	28	15	13	30	15	15
再雇用制度利用	0 ^{*3}	0	0 ^{*3}	5	0	5	5	0	5
シニア（定年後）	29	24	5	23	15	8	25	15	10
国内グループ会社	-	-	-	81	66	15	124	105	19
再雇用制度利用	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シニア（定年後）	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<参考：味の素（株）再雇用制度登録者数>									
登録者数	44 ^{*3}	3 ^{*3}	41 ^{*3}	40 ^{*3}	3 ^{*3}	37 ^{*3}	39	3	36
新規登録者数	5 ^{*3}	0 ^{*3}	5	3	0	3	9	1	8

※1 特別転進支援施策による退職者144人を含む。

※2 自己都合退職者のみ対象

※3 集計見直しのため修正

障がい者雇用【国内のみ】 (人)

	2021年6月1日時点	2022年6月1日時点	2023年6月1日時点
雇用者数	280	275	294
味の素（株）	85.0	74.0	78.0
グループ会社 ^{*4}	195	201	216
比率	2.26%	2.22%	2.35%
味の素（株）	2.01%	1.80%	1.87%
グループ会社 ^{*4}	2.39%	2.42%	2.60%

※4 常用労働者が45.5人以上の連結子会社18社および特例子会社（味の素みらい（株））

年齢、勤続年数、給与

	2020年度			2021年度			2022年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
平均年齢（歳）									
味の素（株）	44.1	44.8	42.2	44.4	45.2	42.5	44.6	45.4	42.7
国内グループ会社	40.4	-	-	37.3	-	-	41.5	-	-
海外グループ会社	36.5	-	-	36.4	-	-	38.2	-	-
平均勤続年数（年）									
味の素（株）	20.2	20.9	18.4	20.2	20.9	18.5	20.3	21.0	18.6
国内グループ会社	13.5	-	-	10.8	-	-	13.0	-	-
海外グループ会社	9.2	-	-	9.2	-	-	9.8	-	-
平均年間給与 ^{※1} （千円）									
味の素（株）	9,971	-	-	10,465	-	-	10,475	-	-

※1 従業員（嘱託を除く）の平均値

従業員（嘱託を除く）の年齢別人数【味の素（株）のみ】

(人)

	2020年度			2021年度			2022年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
総数	3,184	2,177	1,007	3,252	2,225	1,027	3,335	2,272	1,063
30歳未満	383	217	166	366	210	156	387	218	169
30～39歳	773	504	269	757	475	282	750	463	287
40～49歳	1,190	852	338	1,201	875	326	1,138	812	326
50～59歳	753	533	220	827	584	243	957	702	255
60歳以上	85	71	14	101	81	20	103	77	26

従業員（嘱託を除く）の年齢構成比【味の素（株）のみ】

	2020年度			2021年度			2022年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
総数	100%	68%	32%	100%	68%	32%	100%	68%	32%
30歳未満	12%	7%	5%	11%	6%	5%	12%	7%	5%
30～39歳	24%	16%	8%	23%	15%	9%	22%	14%	9%
40～49歳	37%	27%	11%	37%	27%	10%	34%	24%	10%
50～59歳	24%	17%	7%	25%	18%	7%	29%	21%	8%
60歳以上	3%	2%	0%	3%	2%	1%	3%	2%	1%

新規基幹職登用数【味の素（株）のみ】

(人)

	2020年度			2021年度			2022年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
新規基幹職登用数	78	63	15	70	52	18	82	64	18
比率	100%	81%	19%	100%	74%	26%	100%	78%	22%

労働時間【味の素（株）のみ】

	2020年度	2021年度	2022年度
総実労働時間（時間）	1,878	1,855	1,892
平均有給休暇取得日数（日）	14.8	16.0	15.6
有給休暇取得率	75.1%	77.7%	79.6%

労働組合加入率【味の素（株）のみ】

	2020年度	2021年度	2022年度
労働組合加入率	63.0%	61.0%	60.4%

ワークライフバランス (WLB) 関連制度【味の素(株)のみ】

制度		内容
どこでもオフィス		自宅やサテライトオフィス等で勤務することができる制度
スーパーフレックスタイム		効率的な業務遂行、WLBの向上を目的とし、必ず勤務しなければならない時間帯（コアタイム）を設定しないフレックスタイム制度
時間単位有給休暇		年40時間まで、時間単位で有給休暇を取得できる制度
子供看護休暇		中学校始期に達するまでの子を養育する従業員が、子ども一人あたり年10日間の休暇を取得できる制度
看護休暇		対象家族1人につき10日間（対象家族が2人以上の場合は20日間）の休暇を取得できる制度
ボランティア休暇		非営利団体、社会福祉団体等のボランティア活動の適用認定を受けた従業員が年8日間の休暇を取得できる制度
WLB 休暇		通常の有給休暇とは別に連続3日間行使できる休暇制度（年1回まで）
リフレッシュ休暇		25歳～32歳、33歳～40歳、41歳～48歳、49歳～56歳の期間においてそれぞれ9日、16日、30日、16日の休暇を取得できる制度
WLB 短時間勤務	育児短時間勤務	1日2時間30分を上限に、小学校4年生の始期に達するまで期間制限なく勤務時間を短縮できる制度
	看護短時間勤務	1日2時間30分を上限に、対象家族の要看護状態が解消するまでの間勤務時間を短縮できる制度
どこでもキャリア		国内外でパートナーの転勤帯同や介護などを理由にキャリアストップせずに、フルリモート勤務前提でキャリアをつなぐ制度
エリア申告制度		育児、介護等を事由とし、特定のエリアで勤務することを申告できる制度（グローバル型従業員：転勤なし、地域型従業員：入社時と異なるエリアへ転勤）
WLB 休暇	育児事由休暇	子どもが満1歳になった後の最初の4月末日まで休暇できる制度（通算15日間は有給）
	看護事由休暇	配偶者、父母、子、同居または扶養している2親等以内の親族を看護するために、1年を上限に休暇できる制度
	不妊治療事由休暇	高度生殖医療を受ける場合、原則として1回、1年を上限に休暇できる制度
	配偶者転勤同行事由休暇	配偶者との同居のため、配偶者の転居を伴う転勤に同行する場合、1回に限り、1年以上3年以下の期間休暇できる制度
再雇用制度		退職理由が以下に該当し、退職せざるを得ず、本人が希望する場合に再雇用の登録ができる制度 ●出産・育児 ●介護・看護 ●転居を伴う結婚や配偶者の転勤

WLB 関連制度の活用・利用状況【味の素(株)のみ】

	2020年度			2021年度			2022年度		
	全体	男性	女性	全体	男性	女性	全体	男性	女性
育児休暇制度									
取得・利用者数(人)									
育児休暇	135	28	107	150	46	104	164	67	97
当該年度に育児休暇を取得する権利を取得した従業員数	132	81	51	149	100	49	123	74	49
育児短時間勤務	141	1	140	126	0	126	123	1	122
子供看護休暇	7	2	5	4	0	4	5	1	4
取得率									
育児休暇	-	34.5%	100.0%	-	46.0%	100.0%	-	91.0%	100.0%
育休取得平均日数(日)	-	12	372	-	13	364	-	14	361
復職率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	99.0%
定着率	100.0%	100.0%	100.0%	-	100.0%	100.0%	-	100.0%	99.0%
その他のWLB 関連制度									
取得・利用者数(人)									
看護休暇	6	3	3	5	3	2	4	3	1
看護休暇	1	0	1	2	1	1	1	0	1
看護短時間勤務	0	0	0	0	0	0	1	0	1
有給休暇積立保存制度	55	22	33	43	19	24	34	8	26
ボランティア休暇	1	-	-	23	-	-	1	-	-
リフレッシュ休暇	101	-	-	153	-	-	150	-	-

重大・休業災害度数率

重大・休業災害度数率／被災者数^{※1}

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
被災者数（休業）（人）	134	118	146	104	93
被災者数（重大）（人）	16	21 ^{※1}	23	12	16
度数率	1.49	1.46	1.90	1.28	1.13
強度率（労働損失日数率）	0.018	0.005	0.117	0.035	0.035
職業性疾病度数率	-	0	0	0	0.01

※1 集計見直しのため修正

主な災害の発生件数推移

		2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
重大災害被災者数（人） ^{※2} （ ）内は死亡災害	日本	9(0)	6(0)	8(0)	3(0)	6(0)
	海外	7(0)	15(1)	15(1)	9(0)	10(0)
	合計	16(0)	21(1) ^{※3}	23(1)	12(0)	16(0)
転倒による被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	13(4)	5(1)	6(1)	13(0)	7(3)
	海外	14(0)	12(3)	16(1)	11(1)	13(1)
	合計	27(4)	17(4)	22(2)	24(1)	20(4)
稼働機械による巻き込まれ等の被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	1(1)	1(0)	3(3)	0(0)	1(0)
	海外	13(3)	6(3)	12(3)	11(7)	11(3)
	合計	14(4)	7(3)	15(6)	11(7)	12(3)

※2 重大災害：死亡および後遺症の残る、または入院を伴う4日以上の上の休業災害（厚生労働省の労働災害動向調査で対象外の通勤災害は含まない）

※3 集計見直しのため修正

ホットラインへの通報件数^{※4}

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度			2022年度		
				日本	海外	合計	日本	海外	合計
人権・ハラスメント	47	45	50	36	5	41	38	19	57
雇用・就労	21	19	36	26	34	60	14	66	80
品質・環境・安全	1	1	3	7	2	9	6	14	20
不正	1	4	3	9	4	13	2	6	8
マナー・モラル	6	10	29	22	97	119	8	54	62
適正な業務遂行	20	8	45	19	2	21	16	5	21
その他	2	6	4	8	107	115	9	213	222
合計	98	93	170	127	251	378	93	377	470

※4 海外法人の集計は2021年度より実施

第三者保証証明書

LRQA

LRQA独立保証証明書

味の素株式会社の味の素グループサステナビリティデータブック2023に掲載される2022年度環境・社会データに関する保証

この保証証明書は、契約に基づいて味の素株式会社に対して作成されたものであり、報告書の読者を意図して作成されたものである。

保証業務の条件

LRQA リミテッド（以下、LRQA という）は、味の素株式会社（以下、会社という）からの委嘱に基づき、味の素グループサステナビリティデータブック 2023に掲載される 2022 年度（2022 年 4 月 1 日～2023 年 3 月 31 日）の環境及び社会データ（以下、報告書という）に対して、検証人の専門的判断による重要性水準において、ISAE3000 及び温室効果ガス排出量データについては ISO14064-3:2019 を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRQA の保証業務は、会社の国内外の連結対象子会社の運営及び活動に対して、以下の要求事項を対象とする。

- 以下の選択されたデータに対して、会社の定める報告基準への適合性の検証
- 以下の選択された環境・社会データ¹の正確性、信頼性の評価
 - GHG スコープ 1 排出量² (トン CO₂)
 - GHG スコープ 2 排出量² (マーケットベース及びロケーションベース) (トン CO₂)
 - GHG スコープ 3 排出量 カテゴリー1～15 (トン CO₂e)
 - 労働災害度数率 (LTIFR) ³
 - 労働疾病度数率 (OIFR) ³

LRQA の保証業務は、報告書に言及されている上記に明示した以外の会社のサプライヤー、業務委託先、その他第三者のデータ及び情報は対象としていない。

LRQA の責任は、会社に対してのみ負うものとする。本声明書の脚注で説明されている通り、LRQA はそれ以外のいかなる義務または責任を放棄する。会社は報告書内の全てのデータ及び情報の収集、集計、分析及び公表、及び報告書の基となるシステムの効果的な内部統制の維持に対して責任を有するものとする。報告書は会社によって承認されており、その責任は会社にある。

保証意見

LRQA の保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、

- 会社の定める基準に従って報告書を作成していない
- 正確で信用できる環境・社会データを開示していない

ことを示す事実は認められなかった。

この保証証明書で表明された検証意見は、限定的保証水準及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

注: 限定的保証業務の証拠収集は、合理的保証業務に比べて少ない範囲で行われ、各拠点を訪問して元データを確認するより集計されたデータに重点を置いている。従って、限定的保証業務で得られる保証水準は合理的保証業務が行われた場合に得られる保証に比べて実質的に低くなる。

¹ GHG の定量化には固有の不確かさが前提となる。

² Scope 1 および Scope 2 GHG 排出量は、製造拠点のエネルギー起源 CO₂ のみを対象とする。

³ オフィス業務のみのサイトを含む

LRQA

保証手続

LRQA の保証業務は、ISAE3000 及び GHG については ISO14064-3 に従って実施された。保証業務の証拠収集プロセスの一環として、以下の事項が実施された。

報告書内に重大な誤り、記載の漏れ及び誤りが無いことを確認するための、会社のデータマネジメントシステムを審査した。LRQA は、内部検証を含め、データの取り扱い及びシステムの有効性をレビューすることにより、これを行った。

データを集計し、報告書を作成する主要な関係者へのインタビューを実施した。

サンプリング手法を用いて、集計されたデータの再計算と元データとの突合を行った。

集計された 2022 年度の GHG 排出量、労働災害度数率、及び労働疾病度数率並びに関連する記録を検証した。

味の素冷凍食品株式会社 四国工場と AGF 関東株式会社に対するデータマネジメントシステムの有効性の確認は、電子メール、電話、現地検証により実施した。また全社のデータのレビューは味の素株式会社・本社で実施した。

観察事項

保証業務における観察事項及び発見事項は以下の通りである。

会社は、引き続きデータと情報の管理における品質管理、品質保証に努めることが期待される。その際、会社本体、グループ会社の内部検証プロセスをより効果的にすることが期待される。

基準、適格性及び独立性

LRQA は ISO14065 温室効果ガス—認定又は他の承認形式で使用するための温室効果ガスに関する妥当性確認及び検証を行う機関に対する要求事項、ISO17021-1 適合性評価—マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項—第1部：要求事項の認定要求事項に適合する包括的なマネジメントシステムを導入し、維持している。これらは国際会計士倫理基準審議会による国際品質管理基準¹と職業会計士の倫理規定における要求も満たすものである。

LRQA は、その資格、トレーニング及び経験に基づき、適切な資格を有する個人を選任することを保証する。全ての検証及び認証結果は上級管理者によって内部でレビューされ、適用された手続が正確であり、透明であることを保証する。

LRQA が会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、それ自体が我々の独立性あるいは中立性を損なうものではない。

署名

2023 年 6 月 18 日

飯尾隆弘

飯尾 隆弘

LRQA 主任検証人

LRQA リミテッド

神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-1 クイーンズタワーA 10F

LRQA Reference: YKA4005549

LRQA Limited assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA Limited for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.

The English version of this Assurance Statement is the only valid version. LRQA Limited assumes no responsibility for versions translated into other languages.

This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety.

Copyright © LRQA Limited, 2023