

味の素グループ

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®

サステナビリティ データブック 2016

人と地球の未来のために —



コーポレートメッセージ

Eat Well, Live Well.

味の素グループミッション (Mission)

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

味の素グループビジョン (Vision)

先端バイオ・ファイン技術が先導する、
確かなグローバル・スペシャリティ食品企業グループを目指します

ASV (Value)

創業以来一貫した、事業を通じて
社会価値と経済価値を共創する取り組み

味の素グループ Way

- 新しい価値の創造
- 開拓者精神
- 社会への貢献
- 人を大切にする

味の素グループ行動規範 (AGP)

『味の素グループ サステナビリティデータブック2016』

編集方針

味の素グループでは2012年より、人と地球のサステナブルな未来の実現に向けて取り組む姿を『サステナビリティレポート』を通じて報告してきました。

2016年、従来の『フィナンシャルレポート』と『サステナビリティレポート』を統合し、『統合報告書2016』を発行しました。本『サステナビリティデータブック』は、『統合報告書』を補完し、サステナビリティ実現に向けた取り組みの詳細な報告を行うためのツールとして発行しています。

本『サステナビリティデータブック』は、味の素グループの全体像を事例を交えて紹介する特集「健康な生活」「地球との共生」と、ISO26000の7つの中核主題に基づく詳細報告で構成されています。

対象組織

原則として、味の素(株)および連結子会社・持分法適用会社の合計100社(2016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。なお、環境報告の対象組織については、「環境」パート冒頭に示しています。

対象期間

2015年度(2015年4月～2016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。

発行日: 2016年10月

前回発行: 2015年10月

Webサイト: <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/>

『統合報告書2016』はWebサイトで公開しています
http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/pdf/integrated_report.pdf



CONTENTS

1 味の素グループの目指す姿／編集方針

2 目次

3 味の素グループの事業とCSR

「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現に向けて

味の素グループの事業構造

ASV(Ajinomoto Group Shared Value)

重要課題の特定プロセス

味の素グループのマテリアリティ

ステークホルダーとの対話・連携

特集1 健康な生活



特集2 地球との共生



31 2015年度活動報告

サステナビリティ実現に向けた味の素グループの企業責任(CSR)

32 組織統治

責任ある経営で企業価値を高める

41 公正な事業慣行

倫理的で誠実な取引の実践

51 人権

事業にかかわるすべての人の権利を大切にする

56 労働慣行

一人ひとりが能力を発揮し、働きがいのある会社へ

76 環境

すべてのいのちの基盤、地球持続性を守る

103 消費者課題

消費者とともに築く持続可能な社会

118 コミュニティ

地域に暮らす人々とともに築く発展

133 味の素グループのグローバルネットワーク

サステナビリティ実現に向けた味の素グループの取り組み



付録 (PDFで公開しています)

- 味の素グループ 理念・方針集
- データ編(人事・労務／環境)

<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/>

「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現に向けて

味の素グループは、アミノ酸をベースにサイエンスで価値創造をしていく食品会社として、世界規模での成長を目指しています。事業構造改革と成長戦略をベースに、「2020年までにグローバル食品企業のトップ10入りを実現する」という目標の達成に向けて活動を続けていきます。

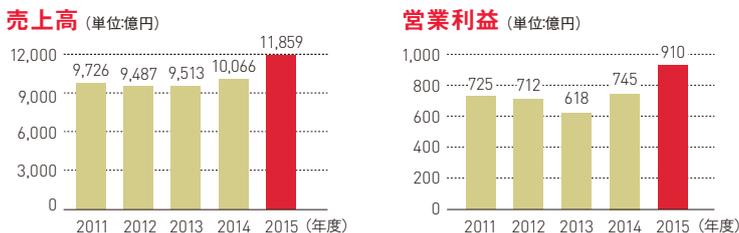
味の素グループの事業規模 (2016年3月31日現在)



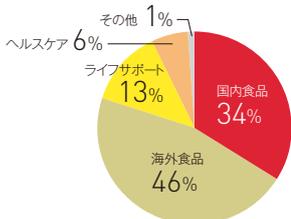
事業展開している27の国・地域



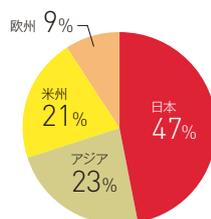
連結決算の概要 (2015年4月1日～2016年3月31日)



事業別売上高構成比



地域別売上高構成比



SRIインデックスへの組み入れ

● Dow Jones Sustainability World Index

MEMBER OF

Dow Jones Sustainability Indices

In Collaboration with RobecoSAM

2014年より3年連続で選定されました

● FTSE4Good Global Index



FTSE4Good

2004年より13年連続で選定されました

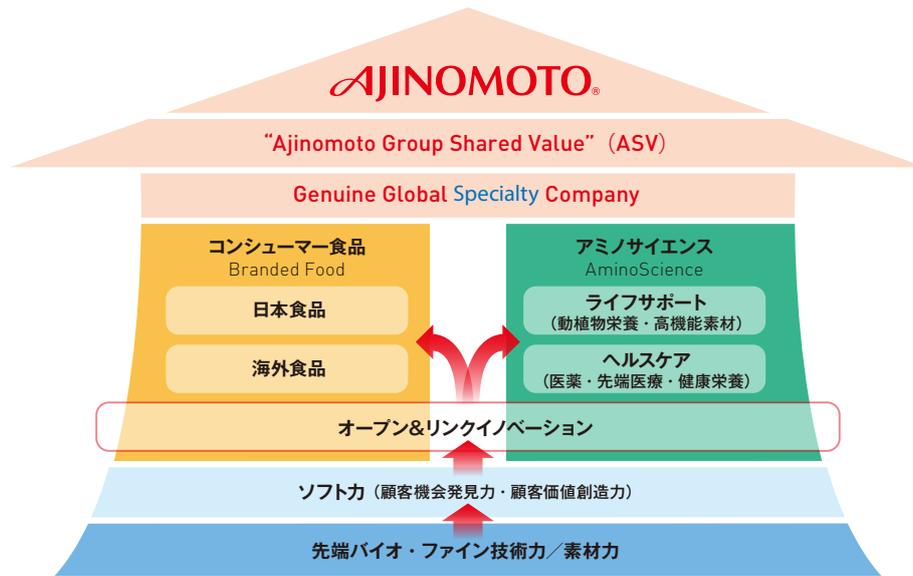
リンク 味の素グループ 統合報告書2016
http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/pdf/integrated_report.pdf

味の素グループの事業構造

味の素グループは、「コンシューマー食品」と「アミノサイエンス」の2本の柱を軸に、先端バイオ・ファイン技術が先導する「スペシャリティ食品企業グループ」を目指します。

「スペシャリティ」とは、味の素グループの強みの源泉である、先端バイオ・ファイン技術に立脚する素材力というハードの力と、個別化・多様化する顧客向けに価値を創造していくソフトの力の融合から生まれる高い付加価値のことです。この「スペシャリティ」という強みを通じて、「コンシューマー食品」と「アミノサイエンス」という力強

い2本の柱を建てるのが、味の素グループの事業ドメインになります。そして、味の素グループならではのやり方で、味の素グループにしかできない仕事を継続していくことで、大きな社会・環境価値を提供すること(Ajinomoto Group Shared Value:ASV)を目指します。それこそが「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現であり、味の素グループの理念を実現し、顧客や社会にとってなくてはならない存在になるために不可欠であると考えています。



各事業ドメインの事業概要とスペシャリティの在り方

コンシューマー食品

日本食品

一人の生活者の課題解決に向け、「おいしさ技術力」「消費者の簡便調理力」「過剰・不足栄養の解消力」等、多くの新しい価値を先端技術で生み出す

- 市場変化にあわせた定番商品の適応力
- 機能性拡張による新商品開発／新市場創出

海外食品

先端技術と徹底した現地適合により、各国の「おいしさNo.1」と「新価値」を生む商品を提供

- グローバル商品の地域カスタマイズ／独自のローカル食品開発
- 提携等を含む隣地拡大

アミノサイエンス

ライフサポート(動植物栄養・高機能素材)

豊かな食資源の提供と、人々の暮らしに貢献する新機能素材とサービスを継続的に創出

<h5>動植物栄養</h5> <ul style="list-style-type: none"> 飼料用栄養 領域拡大 農業・水産向け アミノ酸高度利用 	<h5>生活関連素材</h5> <ul style="list-style-type: none"> エポキシ樹脂フィルム の多様な用途拡大 機能性香粧素材の 拡大 	<h5>バイオ新素材</h5> <ul style="list-style-type: none"> 石油素材の バイオ化等
---	--	---

ヘルスケア(医薬・先端医療・健康栄養)

先端バイオ技術を軸に、グループ内VCと外部資源を融合させ、未病・有病・病後にわたる先端医療を通じた人々の健康への貢献

<h5>医薬</h5> <ul style="list-style-type: none"> 消化器領域を 軸とした製薬事業 医薬品CDMO[※] (低分子～バイオ医薬) 	<h5>先端医療</h5> <ul style="list-style-type: none"> 診断医療 (アミノインデックス[®]) 再生医療事業への参画 	<h5>健康・栄養</h5> <ul style="list-style-type: none"> 幼児～シニア アスリート～ 未病・有病・病後
--	--	--

※ CDMO: 開発製造受託企業 (Contract Development and Manufacturing Organization)

ASV (Ajinomoto Group Shared Value)



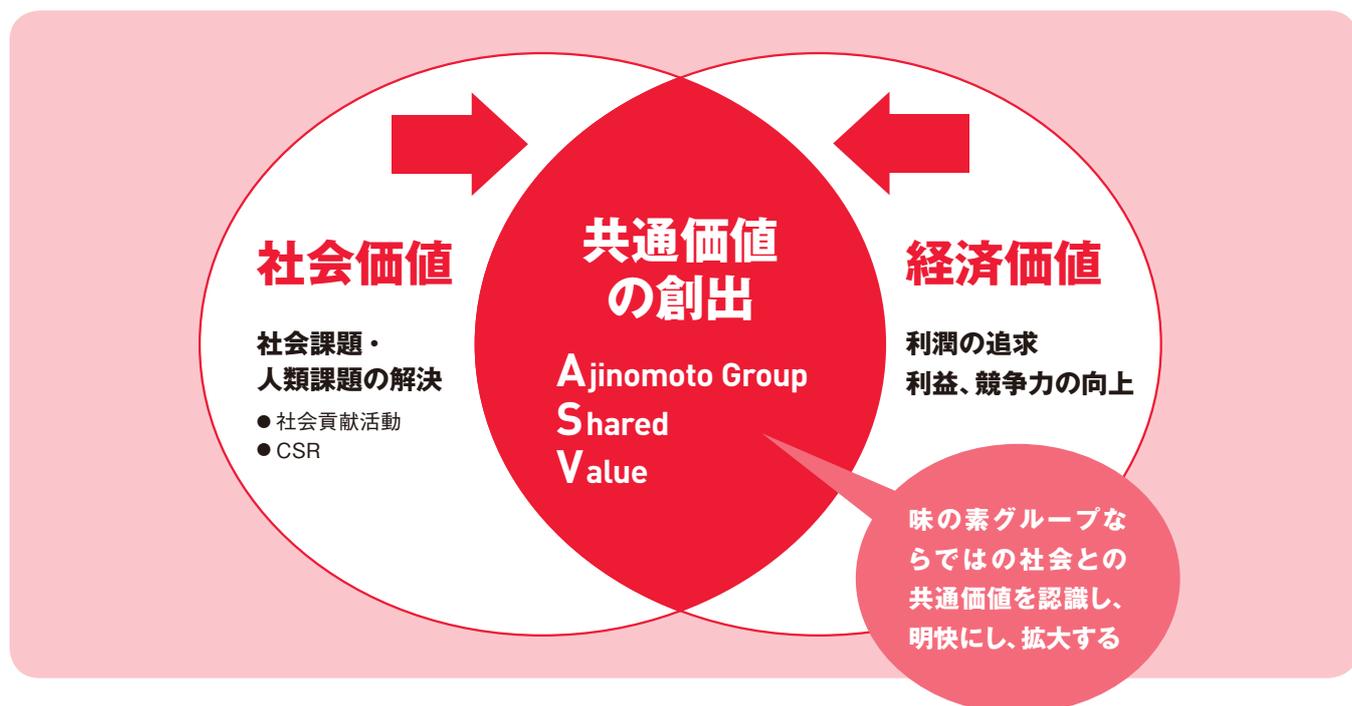
1908年に、池田菊苗博士が昆布だしの味成分がアミノ酸の一種、グルタミン酸であることを発見。「うま味」と名づけ、その製造方法を特許化し、事業家の二代 鈴木三郎助がうま味調味料「味の素®」を発売しました。この二人には「うま味を用いて栄養を改善し国民を健康にする」という強い思いがありました。味の素グループはこの創業以来の志を引き継ぎ、食品やアミノサイエンスといった幅広い事業を展開し、バリューチェーン全体でグローバルな社会的課題の解決に貢献してきました。

現在、世界には様々な課題が、様々な規模で存在しています。その中でも私たちは、事業を通じて解決に取り組むべき「21世紀の人類社会の課題」を「地球持続性」「食資源の確保」「健康な生活」の3つと定めて活動を続けています。2014-2016中期経営計画で

は、当社グループならではの食とアミノ酸の技術や知見を中心とした「スペシャリティ」を活用してこれらの課題解決を図ることで、事業の成長加速を目指しています。

事業活動を行うにあたって、経済価値と社会価値はそれぞれ拡大していかなければならないものです。そしてこれからは、両者を融合した「共通価値」を生み出し、最大化していくことが、事業において不可欠であると味の素グループでは考えています。この取り組みを私たちは「Ajinomoto Group Shared Value (ASV)」と呼び、事業活動そのものであると位置づけました。そして、ASVを強く推進していくことこそが、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現につながると考えています。

ASVの進化 共通価値の拡大



重要課題の特定プロセス

味の素グループでは、事業を通じた価値創造を行うにあたって、活動の重要度・優先度を明確にするために、社外の有識者・専門家から様々な形でご意見を伺ってきました。

また、その都度、最新の社会動向や味の素グループの活動への評価などもいただいています。

いただいたご意見は、事業や計画策定などの際に社内で共有し、社会からの期待に応える活動ができるよう反映をしています。



味の素グループのマテリアリティ

■ 「21世紀の人類社会の課題」を解決するために

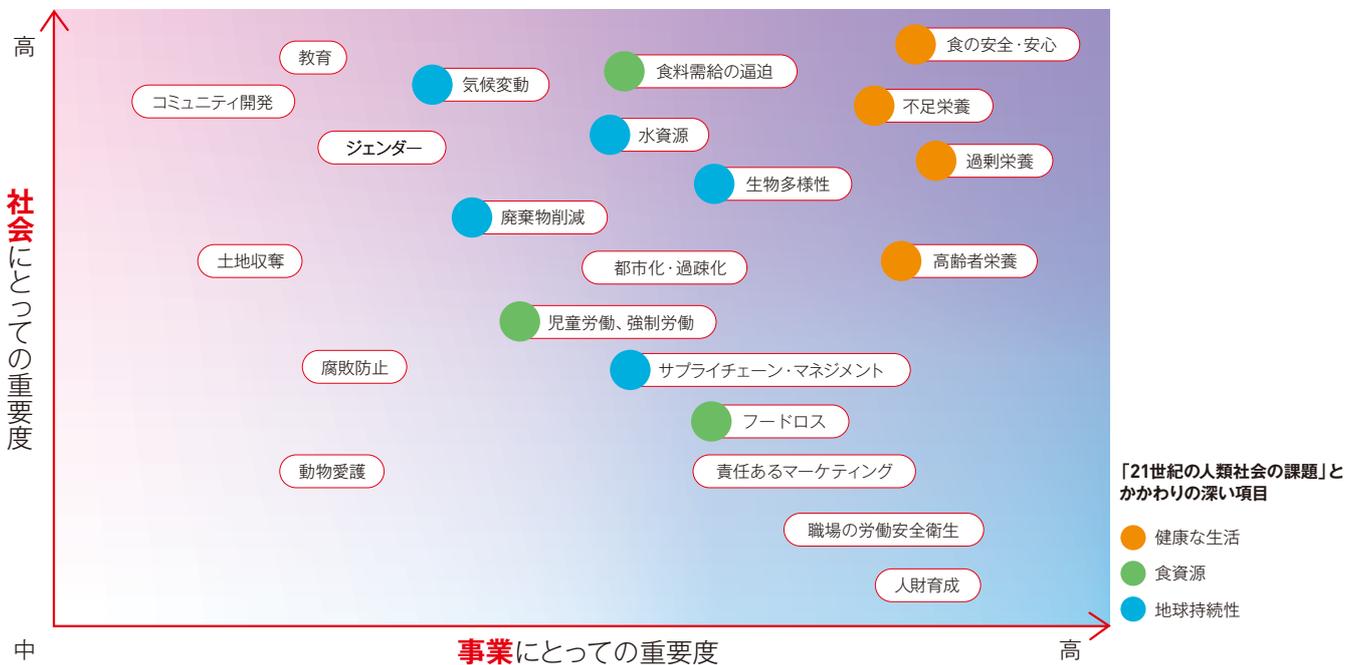
味の素グループでは、社内外の対話を通じて、創業100周年にあたる2009年に「21世紀の人類社会の課題」を整理しました。これは、「地球持続性」「食資源」「健康な生活」の3つに対して、特に事業を通じて貢献していこうという意味を表したものです。

これらの課題解決は、味の素グループが社会と共存・発展するた

めの前提条件であるとともに、味の素グループならではの技術力や製品開発力、バリューチェーンへの提案を通じた貢献にもつなげていけるよう、各部門の計画に反映されています。

また、重ねた対話や議論を集約し、社会課題と事業の関係性を再整理して、マテリアリティ項目の抽出・整理を進めています。2015年に以下のマッピングの形に整理しましたが、今後、新しい社会課題等も踏まえた形で更新をする予定です。

■ 味の素グループが検討・抽出したマテリアリティ項目のマッピング



■ 持続可能な開発目標 (SDGs) 達成への貢献

2015年9月、国連持続可能な開発サミットで、人間、地球および繁栄のための行動計画として、17の目標と169のターゲットからなる「持続可能な開発目標 (SDGs)」が掲げられました。SDGsでは全世界的な行動が要請されており、企業も主体的に取り組むべきとされています。

味の素グループでは、これまで「21世紀の人類社会の課題」をはじめ、グローバルな課題解決と事業のかかわりについて議論を重ねてきましたが、SDGsを踏まえて課題やアプローチを見つめ直す必要があると考えました。そこで、社外有識者へのアンケート・対話等を通じて、事業活動とSDGsのかかわりについて整理を開始しています。

SDGsに関しては今後も社内外からの意見を集め、中期経営計画やマテリアリティなど、味の素グループの方向性を策定する場面で活かしていけるよう、議論を重ねていきます。



SDGsと味の素グループの事業のかかわり

SDGsでは、あらゆる国と地域のあらゆる人を対象に、栄養課題を解決することが明示されました。この課題解決に、味の素グループは事業活動を通じて貢献できるものと考えています。

事業とかかわりの深いSDGsの目標

関連する主な活動

健康な生活



目標2 飢餓をゼロに
飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する



目標3 すべての人に健康と福祉を
あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を推進する



ガーナ、マラウイにおける
栄養改善プロジェクト



ベトナム学校
給食プロジェクト

食資源・地球持続性



目標12 つくる責任 つかう責任
持続可能な消費と生産のパターンを確保する



目標13 気候変動に具体的な対策を
気候変動とその影響に立ち向かうため、緊急対策を取る



目標14 海の豊かさを守ろう
海洋と海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する



目標15 陸の豊かさを守ろう
陸上生態系の保護、回復および持続可能な利用の推進、森林の持続可能な管理、砂漠化への対処、土地劣化の阻止および逆転、ならびに生物多様性損失の阻止を図る



持続可能な農業に貢献する
「パイオサイクル」



「食卓からのエコライフ」提案



カツオ生態調査
への参画



森を守り、水を育む「プレんディの森」森づくり活動

事業活動の基盤



目標5 ジェンダー平等を実現しよう
ジェンダーの平等を達成し、すべての女性と女児のエンパワーメントを図る



目標8 働きがいも 経済成長も
すべての人々のための持続的、包摂的かつ持続可能な経済成長、生産的な完全雇用およびディーセント・ワークを推進する



ガーナ栄養
改善プロジェクト
女性販売員の起用



目標17 パートナースhipで目標を達成しよう
持続可能な開発に向けて実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する



女性活躍推進

ステークホルダーとの対話・連携

有識者に対する、SDGsアンケート調査

SDGsと事業のかかわりを整理するにあたって、社外にも意見を求めるために、有識者を対象としたアンケート調査を実施しました。

SDGsの17の目標のうち、味の素グループが解決に寄与すべき項目や、どのような貢献に期待するか、SDGsを踏まえて見直すべきマテリアリティ項目はないか等をアンケートでお伺いしました。

いただいたご意見は社内で共有し、今後の議論に役立てていく予定です。

■ アンケート調査概要

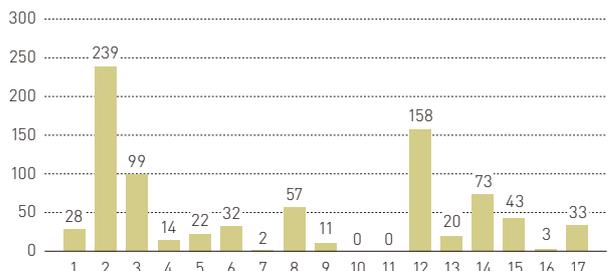
実施時期 2016年8月

対象 社外有識者56名

(これまでに社内ワークショップやダイアログ、社外での様々な活動でご一緒させていただき、味の素グループの活動にご理解をいただいている方を対象としています)

■ 主な集計結果

SDGsの17の目標のうち、味の素グループが解決に寄与すべきもの



- 17の目標のうち、優先順位が高い順に5位まで回答(複数回答可)
- 優先順位1位を5点、2位を4点、3位を3点、4位を2点、5位を1点として集計



目標2(飢餓をゼロに)、目標3(すべての人に健康と福祉を)、目標12(つくる責任 つかう責任)に特に高い貢献が求められている

社外ステークホルダーから寄せられた期待と提言



AtKisson Inc.
President & CEO

アラン・アトキソン氏

SDGsの17目標は、企業への自発的コミットメントや法的義務に単独で直接影響を与える可能性は少ないものの、サステナビリティにコミットメントをする企業にとって間接的に大きな影響を与え始めています。サステナビリティに関する主要なアクターは、すでにSDGsで設定された目標を重要性の高い課題として、アラインメントや新たな協働の動きとして取り組み始めています。日本企業のSDGsの取り組みはグローバルに比べるとやや遅れをとっているものの、統合化の動きに向かっていく気運は見られます。

味の素グループの取り組みは広範で、すでにSDGsの多くの取り組みにかかわる報告が見られますが、具体的な目標設定、展開、報告には課題によって濃淡が大きいと感じます。戦略的な方法でのSDGsを活用できれば、先導者としてグローバルな注目を集め、サステナビリティの取り組みを新たなレベルへと高めることができるでしょう。



有限会社チェンジ・エージェント
代表取締役 兼 CEO

小田 理一郎氏

味の素グループの理念を具体化する方針・戦略として、「栄養へのアクセス」指標を参考に、以下の施策を進めることを提言します。

- ①国内外で食にかかわる生活習慣病が深刻化している中、栄養問題への取り組みを事業戦略レベルに落とし込む。
- ②調味料、スープなどの各製品が1日の食事摂取にどのような影響を与えるかについての栄養プロファイリングシステムを整備し、減糖、減塩、減脂、微量栄養素強化などの配合見直しを進め、健康配慮製品を定義、製品開発および販売方針を定め、目標に対する実績を把握する。
- ③健康配慮製品への価格・流通面でのアクセスのしやすさについて方針を設定する。
- ④栄養に関するラベル表示を、各国の法的義務を超えて、グローバル標準を採用する。
- ⑤大人および子ども向けの責任あるマーケティング方針を定め、その遵守状況をモニターする。
- ⑥栄養不良分野において、さらに多様な栄養強化・改善の機会を見出し、商業ベースでの生産・販売を展開する。



Conservation International Vice President
 兼 CIジャパン 代表理事
 IUCN日本委員会 副会長
日比 保史氏

味の素グループのサステナビリティの実現に向けた戦略は、トップのコミットメントから、サプライチェーンでの取り組み、本業を通じた貢献、環境対応まで、マテリアリティ分析に根ざしたしっかりしたフレームワークに基づいており、グローバル企業にふさわしい戦略になっています。特に生物多様性を含む自然資本については、事業の根幹にかかわるという認識が十分に感じられます。

一方で、バックカスティングに基づく野心的な水準と具体的な進捗管理による実効性の担保を含む「社会変革への主体的な貢献」においては、まだ改善の余地があると考えます。

今後の課題としては、持続的な調達の促進にとどまらず、サプライチェーン全体での持続化、それを可能とする供給元の能力開発支援、国際的なルール・規範づくりへの積極的な貢献などが期待されます。また、SDGsの枠組みでCSR・ASVを位置づけることも重要になります。



サステナビリティ消費者会議 代表
古谷由紀子氏

SDGsの目標実現に対しては、「持続可能な消費」を多くの消費者の行動に展開することがカギを握ると思われます。「持続可能な消費」の具体的な内容や行動は必ずしも明らかではないため、意識ある消費者、消費者団体や企業、そして政府など多様な主体が連携して、どのような消費がそれらにかかわるか、そしてどのような取り組み方があるかを具体的に示すことが不可欠です。

特に企業においては、まず「持続可能な生産」を行うこと、次に課題や取り組みの情報を提供して消費者とともに取り組むことが、「持続可能な消費」を具体化することにつながります。さらに企業には消費者からの問い合わせ対応などを通じた消費者啓発・教育による具体化も期待されます。

企業と消費者がともに「持続可能な生産消費」に取り組むことで目標12の実現に、そしてこれらを通して他の目標の実現にもつながることを考えたいですね。



(公社)アムネスティ・インターナショナル日本
 事務局長
若林 秀樹氏

SDGsの本質はすべての人々の人権の実現です。「人権デューデリジェンス」をベースに、SDGsの取り組み分野を重ね合わせることで、SDGsの目標達成と持続可能な社会の発展のために、よりダイナミズムを持った民間セクターとしての役割を果たすことができます。SDGs17の開発目標のうち、目標1「貧困をなくす」や目標2「飢餓をゼロに」は、まさに「生きる権利」であり、目標3「すべての人に健康と福祉を」、目標6「すべての人に水と衛生へのアクセス」は、「健康の権利」そのものです。味の素グループの食を通じた貢献は、まさにこれらの目標の達成につながるものといえます。

SDGsがビジネスチャンスや企業のリスクの軽減につながるという側面は間違っています。しかし企業にとっては何よりも「人権尊重」の責任があり、その文脈からSDGsに取り組むことで、長期的な事業としての一貫性を確保できるものと思われます。



Beyond Business Ltd. 創始者・CEO
エレイン・コーヘン氏

味の素グループのASVのコンセプトは「社会的価値の創造を通じた経済価値の創造」です。これは味の素グループが熱心に取り組んでいる「健康な生活」「食資源」「地球持続性」への貢献という主要な3つの問題の中で定義されています。しかし、生産と市場を拡大していくという「従来の」ビジネス成長と、新たな社会価値を創造することができる成長を分ける境界は明確ではありません。

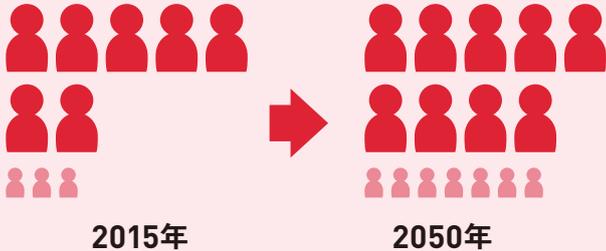
また、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」に向けた戦略的な目標は、味の素グループの共通価値戦略を通して創造される社会的価値に触れていません。環境についての重要業績評価指標(KPI)は含まれていますが、社会面でのKPIはありません。ASVが主要な成長戦略であることや、KPIが統合的アプローチを反映していることを考えると、社会的価値の目標と影響測定との欠如は省略されているように思われます。

ステークホルダーエンゲージメントの状況

ステークホルダー	主なエンゲージメントの機会	得られた成果／実績など
お客様・生活者	<ul style="list-style-type: none"> ● お客様相談窓口(国内食品5社、海外法人の一部) ● 味の素(株)のレシピ&コミュニティサイト「AJINOMOTO PARK」 ● 各種イベント ● 工場見学 	<ul style="list-style-type: none"> ● お客様の声をもとに、製品・サービスを改善商品へのご指摘時の対応満足向上の取り組みを实践(→消費者課題P7-10) ● 味の素グループのサステナビリティへの取り組みの認知・理解と参加者の意識の向上(→消費者課題P11-14) ● 味の素(株)国内3事業所工場見学者数 2015年度実績:約5.5万人
株主・投資家	<ul style="list-style-type: none"> ● 年次株主総会 ● 決算説明会 ● 国内外機関投資家との個別対話 ● 機関投資家向けのESG(環境・社会・ガバナンス)関連の取り組み説明会 	<ul style="list-style-type: none"> ● コーポレートガバナンス体制の強化(→組織統治P1-2) ● コーポレート・ガバナンス報告書更新(2016年6月末) ● 『味の素グループ 統合報告書2016』発刊(2016年7月末) ● アナリストおよび機関投資家向け第2回ESG関連説明会「味の素グループの起源である『UmamiとMSG』を中心テーマとした説明会」実施(2016年3月)
取引先	<ul style="list-style-type: none"> ● 日常的な取引の場でのコミュニケーション ● 「味の素グループ購買基本方針」「味の素(株)サプライヤーCSRガイドライン」等の説明会 ● フードディフェンス説明会・フードディフェンス監査 ● SAQ(取引先の自己診断チェックツール) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 取引先がCSR関連項目について自己診断チェックを通じて課題を認識(→公正な事業慣行P2) ● 個別の重要原料ごとに持続可能な調達に向けた考え方・方針の伝達(→公正な事業慣行P3-7)
従業員	<ul style="list-style-type: none"> ● 「味の素グループWayセッション」 ● 「ASV(Ajinomoto Group Shared Value)セッション」 ● 階層別・部門別研修 ● Ajinomoto Group Principles(AGP)に関する意識調査アンケート ● AGP(行動規範)を考える会 ● ホットライン(内部通報制度) ● ハラスメント相談窓口 	<ul style="list-style-type: none"> ● 「味の素グループWayセッション」は2015年度末までに全世界で約22,000人のグループ従業員が受講完了 ● 「ASVセッション」は2015年度末で味の素(株)の全従業員および約2,000人の国内グループ従業員が受講(→労働慣行P3) ● AGP浸透 AGP(行動規範)を考える会 2015年度実績30回298人参加(→組織統治P6) ● ホットライン通報件数 2015年度実績:国内グループ全体56件(組織統治P6)
地域社会	<ul style="list-style-type: none"> ● 工場と近隣住民との対話 ● 地域のイベントに参加・協賛 ● 財団による奨学金等の活動(世界4カ国) ● 自然災害の被災地に対する復興支援活動 ● 社会・環境貢献活動「Smile Earth!」 	<ul style="list-style-type: none"> ● 「環境モニター」制度の導入(味の素(株)川崎事業所)や各工場での近隣住民とのふれあいの場づくり ● 東日本大震災復興支援活動「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」を2011年より継続(2016年8月までに2,085回実施、延べ約32,000名参加)。料理教室を通じて栄養指導を行うとともに、住民間のコミュニケーションを促進(→コミュニティP10-12)
NPO・NGO／社外有識者など	<ul style="list-style-type: none"> ● 味の素グループ サステナビリティフォーラム ● サステナビリティ・CSR活動に対するご意見・提言をいただく対話 ● 「食・栄養」分野で活動するNPO・NGOを支援する「AINプログラム」 	<ul style="list-style-type: none"> ● 第6回味の素グループサステナビリティ・フォーラム実施(→消費者課題P14) ● 対話を通じていただいた様々なご意見を、サステナビリティ・CSRの計画に活かせるように社内で検討(→味の素グループの事業とCSR P7-8) ● AINプログラムの支援実績(1999年～2016年度開始分): 79件／14カ国、受益者数 約14万人、総額3億1千万円(→コミュニティP3-5)

健康な生活

世界人口



73億人^{※1} 97億人^{※1}

過剰栄養



BMI 30

肥満
(2014年)

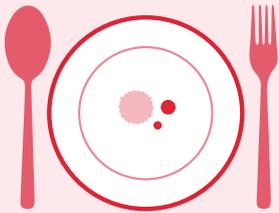
BMI 25

過体重
(2014年)

6億人^{※4} 19億人^{※4}
(1980年からほぼ倍増)

「健康な生活」を
取り巻く
世界の課題

栄養不足



飢餓・慢性栄養不足
(2015年)

8億人^{※2}



微量栄養素欠乏
(2013年)

20億人^{※3}

65歳以上人口



2015年

6億人^{※1}

2050年

15億人^{※1}

※1 UN (2015) ※2 FAO (2015) ※3 FAO (2013) ※4 WHO (2015)

「健康な生活」の実現に向け、味の素グループに期待すること

(有識者アンケートの結果より)

栄養があり、保存性が高く、廉価で入手できるなどの特長を持つ食材・食品を世界規模で展開・普及させることで、開発途上国の弱者・貧困層(とりわけ5歳以下の乳幼児や不利な立場に置かれがちな女兒・妊産婦など)の栄養状態を改善し、健やかな成長につなげてほしい



アミノ酸をはじめとする機能性食品の研究開発を通じて、特に高齢者の栄養問題への取り組みに期待する



食品メーカーとして食料問題に取り組み、貧困撲滅につなげるスキームを生み出してほしい



飢餓も飽食も健康を阻害する要因となることから、使うことで人々の健康が守られるような製品の開発を期待する



味の素グループの使命

食品メーカーの使命として、食と栄養を通じて世界の課題解決に貢献する

人が生きるためには、食べることは欠かせません。
そして豊かな食は、心身の健やかさに大きな影響を及ぼすものです。
味の素グループが掲げる「グローバル食品企業トップ10入り」の目標は、単に売上を伸ばすことだけを指しているではありません。
事業を展開する国・地域に根ざし、社会と共生しながら、食の未来をステークホルダーの皆様とともに切り拓いていきたいという思いが込められています。
おいしく栄養バランスのとれた食を、世界各地の一人ひとりに届けたい。
創業当時から抱えてきたその願いを、私たちは未来につないでいきます。



味の素グループのアプローチ

■ 食とアミノ酸栄養を基盤に、多様な食のニーズに応える

乳幼児は、将来の成長のためにも十分な栄養を摂る必要があります。一方高齢者は、体の機能が低下して、食事からだけでは栄養を摂りづらくなることも少なくありません。ライフステージの各段階で、必要な栄養を摂りやすい形で提供することが重要です。

また、肉体を酷使するアスリートや、疾病の患者さん、生活習慣病予備軍の人など、一人ひとりが置かれた状況によっても、必要な栄養や効果的な摂り方は変わってきます。

味の素グループは、100余年にわたって「食」と「アミノ酸」を事業の柱としてきた知見を活かし、多岐にわたる栄養へのニーズを満たす提案を続けていきます。



■ 複雑な栄養課題に、連携を通じて挑む

食や栄養に関する課題は、各家庭で取り組めるものから、ビジネスセクターが業界の枠を超えて協働すべきもの、国や行政、NPO・NGO等が介入する必要があるものまで、様々なレベルで存在しています。食品メーカーである味の素グループが、食や栄養を取り巻くステークホルダーをつなぎ合わせるハブの役割を果たすことができれば、課題解決の手法がより広がるものと考えています。1社では不可能なことも、社会との連携で取り組みを進めることができるのです。

対話や議論を重ね、知見を共有し、得られた経験を新しい製品や活動に活かしていく。その積み重ねが、より困難な栄養課題の解決にもつながるものと考えています。



「うま味」の持つ価値を世界へ提案

3 すべての人に
健康と福祉を



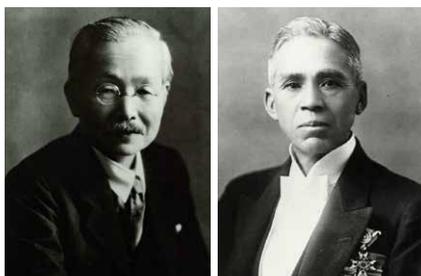
世界中に、おいしくバランスのよい食事を届けるために

■ 「食」と「栄養」を究め続けてきた歴史

1908年、池田菊苗博士は、昆布だしの主要な味の成分がアミノ酸の一種のグルタミン酸であることを発見。「うま味」と名づけるとともに、うま味調味料であるグルタミン酸ナトリウムの製造方法を発明しました。それを1909年にうま味調味料「味の素[®]」として商品化したのが、味の素(株)の創業者、二代 鈴木三郎助です。うま味を活用して栄養豊富でおいしい食を普及させ、人々を健康にしたいという志がそこにはありました。この創業の思いは脈々と受け継がれ、現在、世界130超の国・地域で味の素グループの製品が販売されています。

創業時から「おいしく食べて健康づくり」を事業の柱としてきた私たちは、「食」や「おいしさ」を科学的に追究する研究開発に注力してきました。味覚、香りや風味、食感など「おいしさを構成するすべての要素」を解明するとともに、その成果を独自の素材や配合技術によって「自在に組み立てる力」で、「世界一の調味料技術」を確立してきたのです。

その一方で、世界各地には多様な食文化や食材、食べ方があることも尊重してきました。また、家族構成やライフステージ、ライフスタイルによって変わる食の在り方にも真摯に向き合ってきました。「食をすること」を多角的に捉え、時・場所・目的に合った食を提案できること。それが「食のリーディングカンパニー」である私たちの使命だと考えています。



(左)「うま味」の発見者、池田菊苗博士
(右)味の素グループ創業者、二代 鈴木三郎助



具留多味酸(グルタミン酸)と、
1910年頃の「味の素[®]」

■ 和食文化を通じて、世界の食を見つめる

日本発の食品メーカーであり、創業のきっかけに「だし」が関連している味の素(株)にとって、日本で育まれた和食の文化には特別な思いがあります。

2013年12月、「和食:日本人の伝統的な食文化」が世界無形文化遺産に登録されました。和食が特に評価されたのは、季節に合わせた新鮮な食材が用いられていること、「だし」や味噌などの発酵技術で素材の味わいを引き出していることです。また、一汁三菜を基本とした食事スタイルや、「だし」のうま味を上手に使うことで動物性油脂の少ない食生活を実現している点などが、栄養バランスがよく健康的だとして、世界から注目されています。

海外でも日本食レストランが増え、和食ブームが到来しています。訪日外国人には、日本での食事を楽しみにしている人も少なくありません。その一方で、日本国内では食の多様化が進み、食生活は変化し続けています。個食・孤食が増え、食卓を囲む雰囲気も変わりつつあります。

日本の風土や生活の中で育まれた和食文化には様々な知恵や技が凝縮されており、食の未来に対して新しい価値や可能性を提供できるものと私たちは考えています。日本国内で、そして海外へ向けても積極的に日本食や「うま味」の知識を広め、提案することで、食に対する議論がより一層深まり、より豊かな食生活が世界中に広まることを願っています。



和食と「うま味」の持つ可能性を体験を通じて世界へ伝える

スペイン・国際栄養士会議2016

栄養に関する課題は国際的に注目が高まっていますが、その解決には各国・地域の社会情勢や政策が大きな影響を及ぼします。このため、栄養の専門家である栄養士の国際的な交流や情報交換の重要性は増しつつあります。

国際栄養士連盟が4年に1度開催する「国際栄養士会議(ICD)」は、全世界のトップ層の栄養士が一堂に会し、栄養課題の解決に向けた議論を行う場です。味の素グループは2008年よりこの会議に参加し、ブース展示やセミナー等を通じて、うま味を起点とした食・栄養へのアプローチを広く啓発する取り組みを続けてきました。

2016年9月、スペインのグラナダで開催された会議では、味の素(株)共催のラウンドテーブルを開催。世界の二大長寿食といわれる地中海食と和食のエビデンスについて、2名の栄養学者による講演を行いました。この中で、地中海食ではオリーブ油が、和食ではうま味・アミノ酸が健康を支える重要な役割を果たしていることが紹介されました。さらに、スペイン在住の日本人シェフによるうま味の解説と試食を通じて、各国の栄養士に実際にうま味を体験してもらうことで理解を深めました。

このラウンドテーブルがきっかけとなり、うま味は今回の国際会議のホットピックスとして海外の栄養情報サイトや開催国であるスペインのメディアに数多く取り上げられることとなりました。



京都府立大学教授
木戸 康博氏



IUNS国際栄養学連盟
2017-2021年度会長
Alfredo Martinez氏



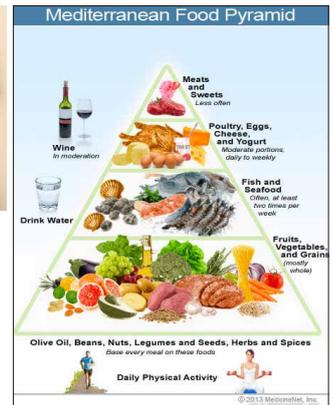
Koy Shunkaのオーナーシェフ 松久 秀樹氏



(上) Granada Convention Centerのシェフ
(下) 地元食材を使った料理でうま味を体験

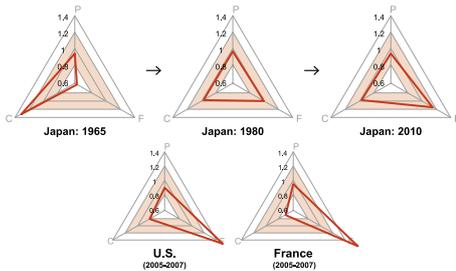


出典: 農林水産省「WASHOKU」



最も科学的に検証が進んでいる地中海食ピラミッド。健康な食を支えるのは、適度な運動と楽しみ(ワイン等)です
出典: AECOSAN "Piramide NAOS" (http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/piramide_NAOS.htm)

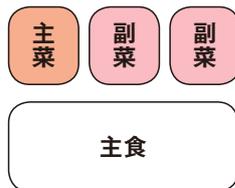
Changes of PFC balance in Japan



出典: 農林水産省「和食ガイドブック」

和食が時代とともに進化し、欧米の脂肪に偏った食事と比べて栄養(PFC)バランスに優れていると説明。また、和食文化の一つである弁当は、仕切りで栄養バランスが整えられ、弁当箱の大きさで総エネルギーがコントロールできるなど、栄養管理上優れていることを説明し、多数の参加者から評価されました。

弁当の栄養バランス・エネルギー



ご飯と主菜、副菜を3:1:2の割合で入れた場合
600mlの弁当箱 = 約600kcal

VOICE うま味の本質的な理解を世界に広めるために、これからも活動を続けていきます

うま味は、知識として知っていても、実際に体験する機会がないと本質的な理解をしづらいものです。これは栄養の専門家である栄養士の方々であっても同じです。ですから、国際栄養士会議ではエビデンスの紹介だけでなく、シェフの料理を通じた体験に力を入れました。

ラウンドテーブルの会場は超満員となり、うま味に対する注目度の高さを肌で感じる事ができました。うま味を核とした和食と地中海食が融合できれば、さらに健康によい食事を提案できるかもしれません。今後もうま味の可能性を世界に広めていきたいと思えます。

2021年、日本で「国際栄養学会議(ICN)」の開催が予定されています。味の素グループは日本が誇る和食・うま味サイエンスを世界のトップの栄養関係者に伝えていきます。



味の素(株)グローバルコミュニケーション部サイエンスグループのメンバー

だしや調味料の知見を活かし 地域の栄養課題に挑む



行政・流通との連携で、だしのうま味を活かした減塩を広める

世界的にみても、日本人は塩分摂取が多いといわれます。特に東北地方は伝統的に塩分の高い食事が多く、全国平均と比較しても食塩摂取量が多くなっています。過剰な塩分摂取は高血圧などの生活習慣病を招くため、各自治体は減塩に着目した活動を始めており、味の素(株)はだしの知見でそうした動きをサポートしています。

平均寿命が全国最下位である青森県では、県民の健康寿命の延伸が課題となっていました。そこで2014年4月、味の素(株)東北支社は、だしのうま味を活かした減塩メニュー開発を青森県庁に提案。健康的な食の普及と地産地消の推進を目指した「だし活!健康!減塩推進事業」が2014年度からスタートしています。東北支社はこの活動に継続的に参画し、地元スーパー等の流通に向けた勉強会を開催したり、普及のためのイベントの企画などにも協力しています。



一方、岩手県は脳卒中による死亡率が全国ワースト1位という課題がありました。脳卒中の主要原因である高血圧の抑制を目指し、2015年7月から毎月28日を「いわて減塩・適塩の日」として県、流通を挙げて取り組みを進めています。東北支社としても行政、マスコミ、流通と連携し、この活動をサポートしています。「だしを使った上手な減塩法」をテーマとしたセミナーを実施したり、「芋の子汁」等地域の旬素材を使った減塩メニューを、流通と連動してチラシ紙面や店頭で提案しています。あわせて、県のキャラクターを活用した店頭イベントを行い、生活者への普及を図っています。これらの活動は地元のマスコミでも紹介されています。

このノウハウを他の地域でも活かし、各地域の実情に合わせた提案を広げていく考えです。



教育機関とともに、地域の野菜摂取量の向上を図る

日本人の1日あたりの野菜摂取目安量は350gですが、全国平均は288gと目安より低く、特に愛知県は241gと全国最下位です。こうした状況を踏まえ、味の素(株)名古屋支社では「もっとおいしくたくさん野菜を食べてもらおう!」をテーマに、東海エリアの野菜摂取量アップを目指す「ラブベジ。」企画を2015年度より立ち上げて継続的に活動しています。

「ラブベジ。」は、行政・生産者・流通・外食産業・大学・マスコミ・味の素グループで東海エリアの生活者の皆様の野菜摂取拡大のサイクルを作って盛り上げていこうというものです。

特に名古屋支社では、愛知県の椋山女学園大学と連携し、管理栄養学科の学生さんたちを対象にレシピコンテストを開催し、優秀レシピはWebサイト「レシピ大百科」内で紹介しています。オープンキャンパスでは「ラブベジ。」メニューを提供していただくなど、広く社会へアピールすることにも取り組んでいます。さらに、協働でメニューブックを作成し、小売業様の野菜売場で配布することで、直接的に生活者の皆様への「ラブベジ。」の浸透も図っています。

今後は、野菜の生産者様や外食産業様にも「ラブベジ。」を広め、

地域全体で野菜の摂取量をアップして健康増進につなげていければと考えています。

「ラブベジ。」プロジェクト全体図



手軽に野菜を食べられるメニューを、椋山女学園大学の学生さんたちと考案。メニューリーフレットにまとめて配布しました

食とアミノ酸の力で 日本選手の国際競技力向上に貢献



トップアスリートに寄り添い、食と栄養でコンディショニングサポート

■ 食と栄養でサポートする 「ビクトリープロジェクト®」

スポーツをする際には、食事を通じた栄養補給や適切な休養、筋肉の維持・増進のための栄養摂取が重要です。世界を舞台に戦い、肉体を酷使するトップアスリートにとっては、なおさらのことです。筋肉を作るたんぱく質はアミノ酸から構成されていますが、スポーツをすることによってアミノ酸が徐々に体から減っていくことが多くの研究によって明らかになっています。このため競技力向上のためには、適切な食事の摂取と、食事を補うためのアミノ酸補給が欠かせません。

味の素(株)は、2003年より国際競技力の総合的な向上を図る(公財)日本オリンピック委員会(JOC)とパートナー契約を結び、「ビクトリープロジェクト®」を推進しています。味の素(株)は、創業以来培ってきた食とアミノ酸の知見を活かして、トップアスリートが世界で勝ち抜くために、日々のスポーツ栄養及びアミノ酸コンディショニング支援活動を実践しています。



日本からハンドキャリアした大量の「アミノバイタル®」や調味料製品



練習会場で日々のプログラムを確認し合う選手と担当者

■ 練習や合宿、試合当日まで 密着したサポートを実施

世界で合宿・遠征を行う選手たちは、時差や食生活、環境の違いに向き合いながらも本番の連戦に臨んでいます。「ビクトリープロジェクト®」の担当者は海外遠征にも帯同し、事前の調整時から食を通じたサポートを行っています。

選手のコンディショニングを維持するために、選手向けに「アミノバイタル®」等のアミノ酸顆粒製品や「ほんだし®」「鍋キューブ®」等の調味料製品等を日本から大量に持ち込みます。遠征地で「勝ち飯®」を提供したり、選手一人ひとりの食事や栄養摂取プログラムを作成するなどの活動を行います(契約競技団体)。食堂が設置される大会では、選手が当社製品を持ち込み、食堂のメニューを食べやすいようにアレンジし、体調管理を行います。

これからも、選手が最高のコンディションで試合に臨めるよう、食とアミノ酸を通じてチームの強化を支えていきます。



車椅子バスケットボールの選手と担当者



遠征先で「勝ち飯®」を提供

TOPICS 「東京2020大会」に向けて

味の素(株)は、2016年3月28日に、(公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会と東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会のオフィシャルパートナー(調味料、乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品)の契約を締結しました。

「東京2020大会」及びJOC・JPCオフィシャルパートナーとして初めて迎えた「リオ2016大会」においても、日本代表選手団が最高のパフォーマンスを発揮するために、「アミノバイタル®

Rio2016日本代表選手団SPECIAL(非売品)を含め、アミノ酸ベース顆粒製品を合計30万本提供するなど、選手のトータルコンディショニングを支援しました。

そして続く「東京2020大会」でも、日本代表選手団及び東京2020組織委員会への積極的な支援を通じ、大会の成功に貢献したいと考えています。

※ 味の素(株)は、JOC・JPCオフィシャルパートナー(調味料、乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品)です。



TOKYO 2020

AJINOMOTO.



TOKYO 2020 PARALYMPIC GAMES

東京2020オフィシャルパートナー
(調味料、乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品)



2016年3月28日 記者会見の様子



契約カテゴリー製品



リオに設置された当社ブース



味の素(株)「ビクトリープロジェクト®」メンバー

健康寿命の延伸に向けて たんぱく・アミノ酸栄養を活用



課題先進国・日本で、高齢者栄養の在り方を考える

■ アミノ酸の力を活かし、 高齢者のQOL向上を目指す

日本では65歳以上の高齢者人口が3,300万人、高齢化率は26.0%に達しています(内閣府「平成27年版高齢社会白書」)。高齢化率は2005年に世界で最高水準となり、2060年には40%に達する見込みです。世界で類を見ない超高齢社会を迎えた今、高齢者が尊厳を持ち、自立して豊かな人生を享受できる社会基盤を築くことが、日本における急務です。

高齢期のQOL(Quality of Life:生活の質)を向上させるために、味の素グループでは「質のよい食事と栄養」によって健康寿命を延伸させることが重要と考えています。そして、その実現に寄与するためにアミノ酸の持つ健康価値に着目し、地域社会や栄養士と協働し、正しく有用な情報の普及、簡単に調理ができて必要な栄養を摂取できる調味料や食材の提供等、総合的な取り組みを進め、たんぱく質やアミノ酸の働きを健康な生活に活かすことを提案しています。

2016年3月には東京支社主催で、栄養士・教育関係者など食と栄養の専門家を対象に、「超高齢社会に備える栄養対策」をテーマに「食と健康セミナー」を実施しました。第一線で活躍される講師の講演を行うとともに、主催者側から味の素グループが食の専門家とさらに協働して日本が直面する健康栄養課題に取り組んでいくことを示しました。



「食と健康セミナー」の様子



その他、Webサイトでの情報提供や、自治体との連携による生活者を対象にしたセミナー等も実施し、様々な社外関係者との連携を深め、多様な形態でアミノ酸の持つ健康価値の情報発信、さらなる普及啓発活動を進めています。

■ 筋力の維持・向上に、アミノ酸を上手に役立てる

加齢によって体には様々な変化が起こりますが、その中で健康に大きく影響するものの一つが筋肉の減少です。加齢による筋肉減少(サルコペニア)はロコモティブシンドローム(ロコモ)を招き、寝たきりや要介護状態につながりやすくなります。このため、高齢者は筋肉を意識的にケアすることが重要です。筋肉の維持・強化には、適度な運動とたんぱく質の摂取、つまり食事が重要となります。

しかし、高齢者は加齢により筋たんぱく質を作り出す力が弱くなるだけでなく、食も細くなり、食事だけで必要なたんぱく質を摂取することが難しいという課題があります。そこで、たんぱく質に比べて体内への吸収が速いアミノ酸を上手に活用することを、味の素グループでは提案しています。筋たんぱく質合成に重要な働きをする「ロイシン」を含む必須アミノ酸は体内では作ることができません。食事からの摂取が必要ですが、難しい場合は栄養機能食品やサプリメントを活用することも一つのポイントです。

アミノ酸研究の成果により開発された、味の素(株)独自配合のロイシン高配合必須アミノ酸混合物「Amino L40」は、ロイシンを40%配合し合計9種類の必須アミノ酸を独自に組み合わせた素材です。食品たんぱく質に比べ少量で筋たんぱく質合成作用を得られる特性を持ち、この特性がロコモの原因の一つであるサルコペニアの効率的な対策手段になり得るものとして、学会等でも発表を行い、現在も研究を継続しています。また、『日本人の食事摂取基準(2015年版)』には、高齢者を対象とした介入試験におけるロイシン高配合必須アミノ酸混合物の有用性が紹介されています。

アミノ酸でロコモ予防の取り組みをサポート

鳥取県南部町では、ロコモ予防のために、「ロコトレ運動教室」を開催し、運動と栄養の両面から町民の健康状態・身体機能の改善に取り組んでいます。味の素(株)は「Amino L40」を含むサプリメントの提供を通じ、南部町の取り組みを支援しています。運動と「Amino L40」を活用した栄養補給による「ロコトレ運動教室」は、参加者の健康状態や身体機能に改善をもたらし、この取り組みの成果は南部町の担当者により日本公衆衛生学会(2015年)にて発表されました。



南部町総合型地域スポーツクラブ
スポnetなんぶ 板 真悟さん

母子の栄養不足の解決を目指す「ガーナ栄養改善プロジェクト」



多様なセクターとのパートナーシップで課題解決に挑む

世界では約20億人が栄養不足の状態にあるとされ、途上国では5歳以下の子どもたちが毎年310万人、命を落としています。また、世界の子どもの死亡原因の約3分の1は栄養に由来するものといわれています。妊娠期から子どもが2歳の誕生日を迎えるまでの「最初の1,000日」に栄養が不足すると成長不良や知能の低下も招くとされ、将来にも影響を及ぼします。

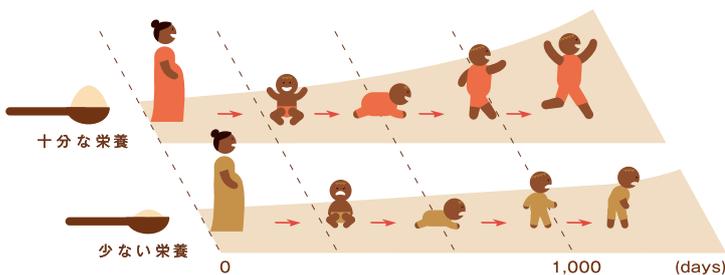
そこで味の素グループは2009年より、ガーナにおいて、離乳食の栄養バランスを強化するアミノ酸入りサプリメント「KOKO Plus」の開発・製造・販売を通じて、離乳期の子どもの栄養改善を目指すプロジェクトに取り組んでいます。

プロジェクトは3段階のフェーズで進められており、2009年から

2011年までのフェーズ1では、市場調査と製品開発、生産体制の確立を目指してきました。2011年以降のフェーズ2では、生産を開始するとともに、製品の栄養効果試験や流通モデル試験を実施しました。そして2016年度以降は、本格的な生産・販売を行うフェーズ3に移行しています。

本プロジェクトは、ソーシャルビジネスを志向していることも特徴です。推進にあたって直面する途上国特有の課題を乗り越えるために、政府機関や大学、国際NGO、企業等、様々なセクターとパートナーシップを築き、シナジーを発揮することで、より効果的・効率的で持続可能なビジネスモデルの構築を目指しています。

子どもの発育を決める「最初の1,000日」の栄養



ガーナでは、主に生後6か月以降の離乳期の栄養不足が原因で、2歳児の約30%が低身長



ガーナの離乳食であるコーンのお粥「koko」は、エネルギーやたんぱく質、微量栄養素が不足している。「KOKO Plus」を加えることで、不足栄養素を補うことができる

パイロットスタディーの結果をもとにプロジェクトの今後を検討

フェーズ2の段階で行った二つの試験からは、プロジェクトの今後を考えるための重要な成果が得られました。

■ 栄養効果試験

「KOKO Plus」を投与するグループ、微量栄養素のみを投与するグループ、非投与のグループの3群で、それぞれ約300人の子どもの成長や貧血などの栄養状態を比較するとともに、すべてのグループに同じ栄養教育を実施しました。その結果、被験者全員にサプリメントが100%届いたと仮定したモデルでの解析において、「KOKO Plus」が低身長と貧血の予防に最も有効であるという結果が得られました。

■ 流通モデル試験

地域ごとに販売方法を変えて1年間試験を行いました。北部農村部では、国際NGOのCAREと協働で、現地女性販売員のネットワークによる販売を実施。南部 Eastern Regionでは、南アフリカのソーシャルマーケティングカンパニーであるESMと協働で、小売店ルートでの販売と需要創造の取り組みを組み合わせで展開しました。その結果、北部では子どものための行動変容が促された一方、南部では特に保健所などでの栄養教育や現地ラジオの活用が需要創造に有効であるとわかりました。

プロジェクトは今後、新しいパートナーとの連携や母親の栄養改善も視野に入れて、より持続可能なビジネスモデルの構築を目指していきます。また、ガーナでの経験を、他の途上国にも展開していく予定です。

VOICE すぐに効果が出ない製品だからこそ、消費者とのコミュニケーションが欠かせません

「KOKO Plus」は、2016年度から少しずつ販売活動範囲を広げており、9月には商業の中心都市、クマシに販売拠点を開設しました。

ここは、これまで「KOKO Plus」が全く知られていない地域です。



しかし、販売担当がお店の人や消費者に一生懸命説明すると、この製品の意義や効果を理解し、期待を込めて購入してくれます。

ただ、一般的な食品や調味料は「食べるとおいしい、使って便利」といった効果がすぐにわかるものが多いのに対し、「KOKO Plus」は、効果がすぐに出なくても、消費者の方々に根気よく買い続け、使い続けてもらわなければならないという難しさがあります。

この課題の克服には、公的機関の協力を得ながら、地道な活動によって「KOKO Plus」ファンを増やし、人づてに広めていくことが成功へのカギと信じ、日々営業担当者と一緒に活動を続けています。

味の素(株) 研究開発企画部<ガーナ駐在>
上杉 高志



マラウイで始まった、低栄養の子どものための栄養治療食開発

世界の5歳未満児のうち、1,600万人が重度の消耗症とされています。急性あるいは重度の栄養不足で死のリスクに直面しているこうした子どもたちの多くは、アジア・アフリカの途上国に暮らしています。貧困国では病院による治療が困難なため、近年は母乳とあわせて栄養治療食(RUTF)を用いる治療が広がっています。

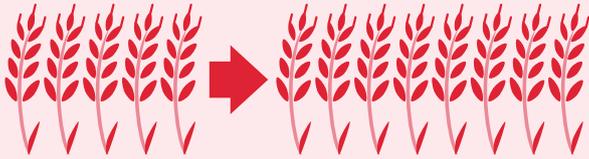
こうした背景を踏まえ、味の素(株)はマラウイでRUTFの生産に向けた準備を進めています。アイルランドのチャリティー団体バリッド・ニュートリションと協働し、従来は栄養効果が弱いとされてきたアフリカ産の穀類を原料に、アミノ酸を添加することでRUTFの開発に成功。2015年10月から栄養効果試験を行っています。持続的なソーシャルビジネスとして将来の事業化を視野に入れ、活動を継続していきます。



RUTFの試食品と、それを食べる子ども

地球との共生

食料生産量



2005~2007年と比較した
2050年までに増やすべき食料生産

+60%^{※1}

食肉消費量



2005~2007年と比較した
2050年の途上国の食肉消費量

+50%^{※1}

「地球との共生」を
取り巻く
世界の課題

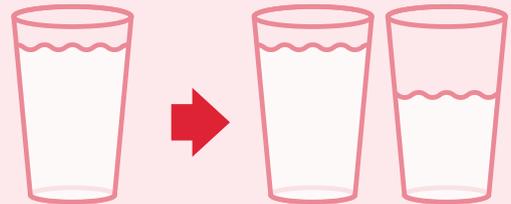
地球温暖化



21世紀末までの
世界平均地上気温の変化

最大+4.8℃^{※2}

水資源



2000年と比較した
2050年の世界の水需要

+55%^{※3}

※1 FAO (2012) ※2 IPCC (2013) ※3 OECD (2012)

「地球との共生」の実現に向け、味の素グループに期待すること

(有識者アンケートの結果より)

日本近海などを中心に、水産資源の状況は危機的なものとなっている。これを早急に改善し、持続的な利用を可能にすることは最終製造メーカーとしての責務

今後の人口増加や気候変動も踏まえ、持続可能な生産と消費は事業にとっても重要で、農業生産者まで遡っての支援が必要。取り組むべき作物や項目を具体化して、問題が大きなものから順に注力してほしい

特に日本においては、食品ロスの課題は目標値を立てて取り組むべきテーマ。政府セクター、流通、消費者、NPOなどを交え、業界のリーダーとしての取り組みを期待する



味の素グループの使命

「持続可能な生産と消費」を実現するために 世界でイニシアチブを発揮する

人間による消費需要が地球の生産能力を超えていることは、すでに明らかになっている事実です。

しかし世界人口は増加の一途にあり、

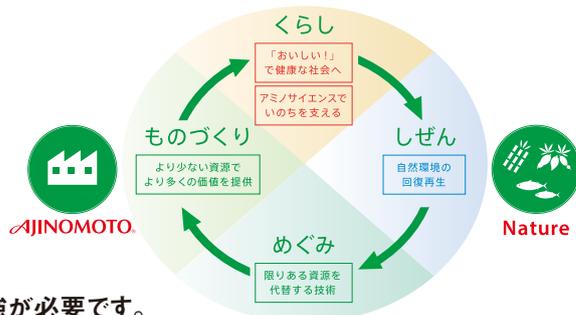
その生活の向上のためには自然資本の賢明な利用と回復・増強が必要です。

地球環境を守りながら、経済活動や日常生活を続けていくために、

「持続可能な生産と消費」をさらに追求しなければなりません。そのために、サプライチェーン関係者や、

他の企業・業界、地域、行政、NPO・NGO、研究機関や専門家など、様々なステークホルダーとの連携・協働を深め、ともに課題解決に臨みます。味の素グループの成長が、サプライチェーン全体の成長、

そして地球の持続性にもつながるよう、挑戦を続けていきます。



味の素グループのアプローチ



■ 広く社会に目を向け、価値観と目標を共有する

味の素グループが事業活動を通じて持続可能な生産と消費を実現するためには、サプライチェーンの最源流である調達段階から、開発・生産活動、物流、生活者とのコミュニケーションに至るすべての活動で、地球と社会の未来を考えた行動をとる必要があります。

特に調達に関しては、自然資本が開発途上国に多く存在していることもあり、地域が抱える社会・環境課題も理解しながら、社会の仕組みを変えるようなアプローチが必要になることもあります。

このため、なぜ味の素グループが持続可能性を重視しているのかを「サプライヤーCSRガイドライン」等で明示し、多様な関係者と共通認識を持ってともに活動していかなければならないと考えています。

■ 社外との連携で、 より大きく継続的な活動を目指す

開発・生産活動に関しては自社内で環境負荷低減ができますが、広く社会全体で持続可能性を追求するためには、味の素グループの努力だけでは足りません。

そこで、様々なイニシアチブや業界団体、会議等に積極的に参加し、より大きな活動の輪を生み出していけるよう取り組んでいます。こうした場に参加することで、私たちの持つ知見を社会に還元するとともに、社会からも学び、期待に応えていきます。

地球環境の課題は、一朝一夕に解決できるものではありません。解決に向けた歩みそのものを持続可能なものとするよう、これからも自社の活動と社会との連携を両輪として活動していきます。



持続可能な農業に貢献する「バイオサイクル」



地域の恵みで生産し、地域に実りを返す

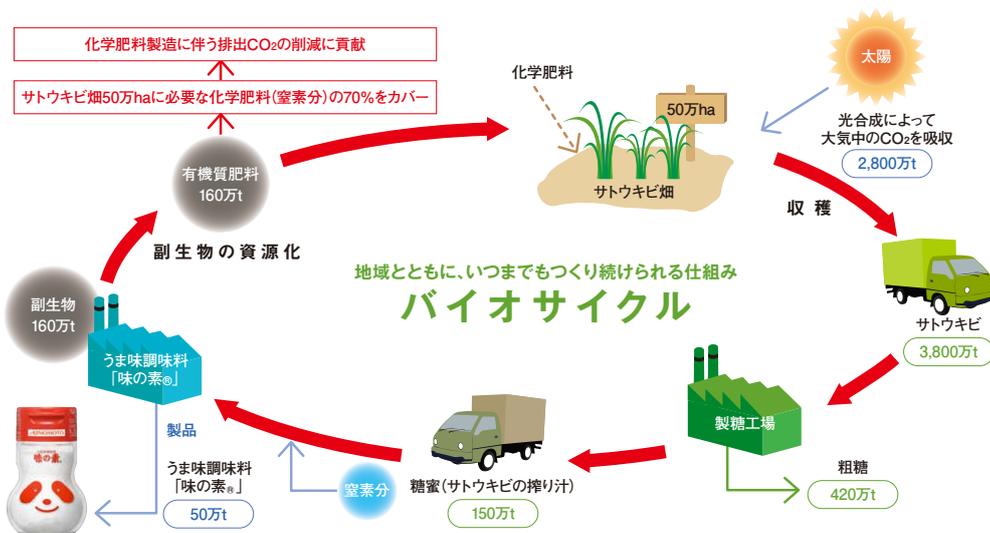
味の素グループ独自の「バイオサイクル」

世界人口の増加が見込まれる一方、食資源の安定的な確保は世界規模での課題となっています。その解決策の一つとして、私たち味の素グループは、持続可能な農業に貢献していきたいと考えています。

味の素グループでは、世界9カ国・18の工場でアミノ酸を生産しています。創業以来、サトウキビやキャッサバ、トウモロコシ、テンサイなど、それぞれの地域で入手しやすい農作物を原料として、発酵法を用いて生産します。その過程で、発酵液からアミノ酸を取り出した後に残る栄養豊富な副生物(コプロ)を、地域の農作物の肥料や家畜・水産物の飼料としてほぼ100%活用しています。

このような地域に根ざした資源循環型アミノ酸発酵生産方式を、味の素グループでは「バイオサイクル」と呼び、40年以上世界各地で実践してきました。発酵法を使わずにアミノ酸製造を行えば資源の枯渇につながりかねません。資源効率のよい製造法を追求し続けることは私たちの事業の持続可能性にかかっています。

コプロはそのままでも栄養豊富な有機質肥料として活用できますが、植物に必要なアミノ酸やミネラルなどの栄養をさらにバランスよく配合して、より肥料効果が高く、より高付加価値な農業資材とするための研究も行っています。これにより、農産物の生産性や品質、付加価値の向上に貢献したいと味の素グループでは考えています。こうした取り組みを通じて、地域の農家、農作物加工業者、味の素グループの三者にとって有益なバイオサイクルモデルの構築に挑んでいきます。



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50万トンとして、その原料がすべてサトウキビと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培ならびに製糖産業にかかわる数値は世界の標準的な数値を用い、うま味調味料「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。

もしアミノ酸をつくるのに発酵法を使わなかったら...

「味の素」の年間製造量を50万トンとしたとき、

- 833年分^{※1}**
すべてを昆布でつくると、日本の昆布の年間生産量の833年分、乾燥重量で2,500万トンが必要
- 2億トン^{※2}**
すべてをトマトでつくると、世界の年間平均生産量の1.6年分、2億トンが必要

※1 だし昆布100gあたりのグルタミン酸平均抽出量は、100gあたり2,240mgをベースに算出
 ※2 完熟トマト100gあたり140mgをベースに算出



アミノ酸発酵生産の重要農作物原料であるサトウキビ、トウモロコシ、キャッサバ

コプロをイネの栽培に活用

地域と工場を結ぶ、 バイオサイクルの「懸け橋」として タイ・FDグリーン社の取り組み



FDグリーン社のDirector 中村 和之(写真右から2番目)

タイ味の素社では40年以上前から、コプロを有機質肥料として工場周辺の農家に提供してきました。2001年からは、農業専門の子会社であるFDグリーン社(FDG)がコプロ総括販売の役目を担っています。

近年FDGでは、培ってきたノウハウを活かして、農家に付加価値のある農作物の栽培や品質管理の指導も積極的に行っています。さらに、その農作物をFDGが購入し、味の素グループの製品や地域の新たな付加価値製品に使用するという新たなサイクルも生まれています。長年育んできた農家とのつながりが、味の素グループが安定した品質の原料を安価に、安定的に調達するための一助となり、同時に地域の農家・農作物加工業者にも利益をもたらすという好循環につながっています。

この関係性をより強固なものとするために、今後は「サプライヤーCSRガイドライン」を遵守した仕組みの構築を目指します。FDGがコプロの販売と原料調達を通じて、農家と味の素グループをつなぐ懸け橋となれるよう、積極的に取り組んでいきます。



■ 缶コーヒー「Birdy®」の原料となるコーヒー豆

FDGは従来、農家に固肥「AmiMate®」を供給してきました。現在は農家に対し、栽培から、コーヒー豆の選別・保管などの品質管理に至るまで丁寧な指導を行っています。これにより「Birdy®」に使用するコーヒー豆の約3割を、FDGが直接購入しています。安定した量と質の原料を確保でき、農家の収入向上にも貢献するこのスキームを、「Birdy®」のビジネス成長とともに拡大していきます。

コーヒーバイオサイクル



■ 冷凍餃子の原料となるキャベツ

新たな取り組みとして、タイ味の素冷凍食品社が製造する冷凍餃子用のキャベツのバイオサイクルが始まりました。FDGは農家に対して、発根促進効果のある液肥「ROOTMATE®」を供給するほか、農薬の使用法の指導・管理、収量が高く病害虫に強い種の推奨なども行います。収穫されたキャベツは、タイ味の素冷凍食品社の受け入れ規格に合わせてFDGの加工場で選別・加工し納品しています。

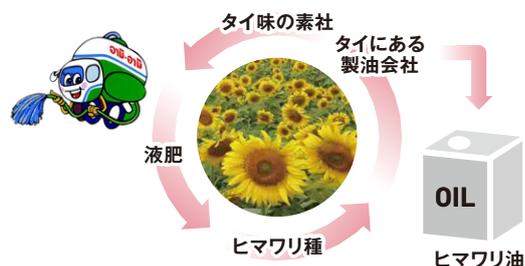
キャベツバイオサイクル



■ 高オレイン酸のヒマワリ油

タイの地方の農家では、トウモロコシを二期作した後、連作障害を防ぐためにヒマワリなどを植えています。しかしこれまで、ヒマワリには肥料も与えず、収量も低いまでした。FDGはタイにある製油会社と連携し、高付加価値で高収量の「高オレイン酸」ヒマワリ種と液肥「Ami-Ami®」を農家に供給し、栽培指導を行っています。収穫した種はタイにある製油会社でヒマワリ油として搾油し、日本のお菓子の原料等に使われるようになりました。

ヒマワリバイオサイクル



「低資源利用発酵技術」によるアミノ酸製造を研究

■ 資源を余すことなく活かし切る 「低資源利用発酵技術」

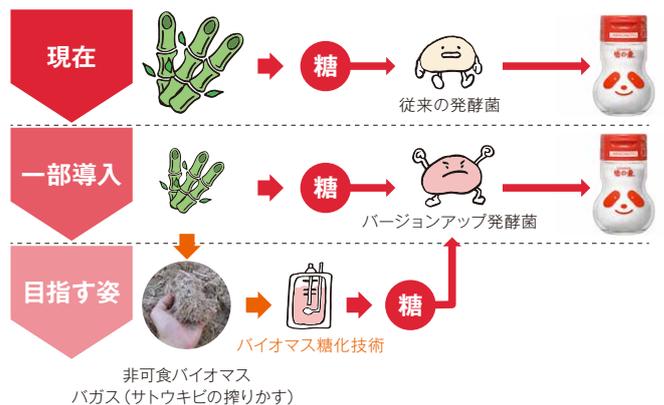
アミノ酸の発酵生産に用いる農作物は、貴重な食資源であるとともに、バイオ燃料や工業用素材としても需要が高まっています。アミノ酸の世界的メーカーとして環境負荷の低い生産法の開発に取り組むことは味の素グループの社会的責務です。

味の素グループでは、長年にわたり、独自の先端バイオ技術を活用して少ない原料で効率よく発酵製造する技術や、食資源と競合しない原料で製造する生産方法、すなわち“低資源利用発酵技術”の開発を精力的に進めてきました。

低資源利用発酵技術には、①発酵の生産効率を上げることで主原料(糖)を削減する技術、②副原料(糖以外の原料)や排水量を削減する技術、③地域の未利用資源だったもみ殻やウッドチップなどを活用したバイオマスボイラーの導入、④バガス(サトウキビの

搾りかす)やとうもろこしの葉茎といった非可食バイオマスなどの原料を利用する技術、などがあります。

特に④は、世界各地で実用化が進んでいます。さらに、バイオマスを糖化してアミノ酸発酵の原料としても利用する技術についても、今後重要度が高まるものと考え、研究開発を進めています。



■ 「再生可能エネルギー」が生み出す 新たな「バイオサイクル」

味の素グループでは「再生可能なエネルギーの利用比率15%以上」を目標に掲げ、発酵原料の非可食部や地域の未利用資源を使用した「エネルギーのバイオサイクル」を世界各地で進めています。

ブラジル味の素社のラランジャール・パウリスタ工場では、発酵生産原料を自製化したことで生まれるサトウキビの搾りかす(バガス)をバイオマスボイラーの燃料に、燃やした後の灰をコプロとして利用するという新しいバイオサイクルを構築しています。その他、ベトナム味の素社のビエンホア工場ではウッドチップやペレット状の米のもみ殻を、タイのカンペンベット工場・アユタヤ工場では地域で未利用の米のもみ殻を燃料として利用しています。

■ 「低資源利用発酵技術」を活用した 飼料用トリプトファンの生産

飼料用アミノ酸の製造を行う味の素アニマル・ニュートリション・グループ(AANG)では、低資源利用発酵技術を中心とする最新の生産技術の導入を進めてきました。すでに、ブラジル、北米、フランスで導入が完了しています。

特に飼料用トリプトファンは需要拡大が見込まれており、生産体制の整備が急がれています。生産能力を増強するために、AANGでは低資源利用発酵技術をさらに発展させ、製造コストと環境負荷を下げながら増産を可能とする新しい生産技術を確立しました。フランスでは2016年5月から増産を開始、北米でも2017年5月より生産を開始する予定です。



(左)タイ味の素社 アユタヤ工場 (右)ベトナム味の素社 ビエンホア工場



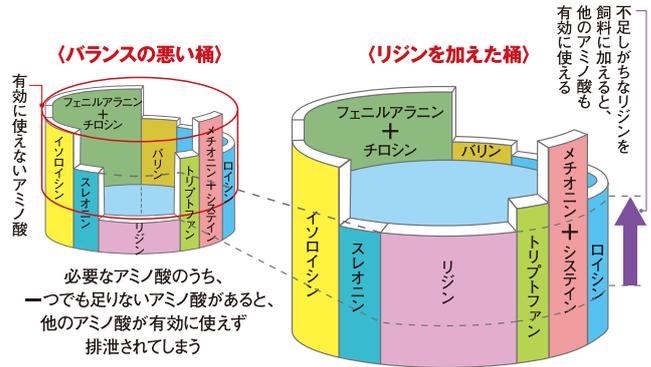
家畜の成長と環境負荷低減を アミノ酸で実現



飼料のアミノ酸バランスを改善して、家畜の成長を促進

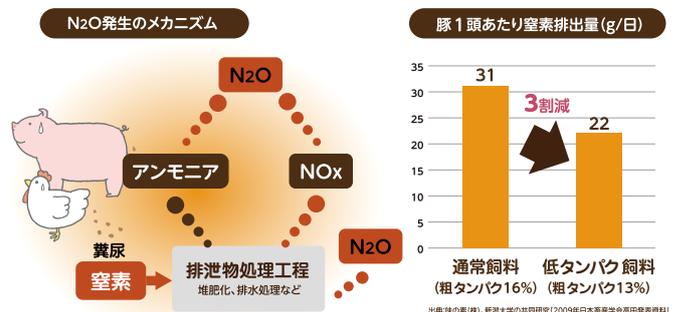
世界人口の増加と経済成長に伴い、良質の動物性たんぱく質である食肉の需要は今後ますます伸びるものとみられています。このため畜産業界では、より効率的に高品質な食肉を生産することが重要な課題となっています。その解決に、飼料用アミノ酸が貢献できると味の素グループでは考えています。

一般的に、家畜にはトウモロコシや小麦、大豆ミールなどを配合した飼料が与えられます。しかしこうした配合飼料は、リジンやスレオニン、トリプトファンといったアミノ酸が不足しがちです。アミノ酸のバランスが悪いと、飼料中のたんぱく質が家畜の体内で有効に利用されず、余ったアミノ酸は排泄されてしまいます。飼料用アミノ酸でこれらの不足しがちなアミノ酸を補うことで、飼料中のアミノ酸を有効に使えるようになり、家畜の成長も促進されます。



■ 家畜の排泄物による環境負荷を低減

家畜の体内で余ったアミノ酸は、窒素化合物として排泄されることとなります。これは土壌や水質に負荷を与えるだけでなく、土壌や大気中で酸化・還元された一部の窒素がN₂O(亜酸化窒素、CO₂の約300倍の温室効果を持つ)として大気中に放出されることとなります。飼料用アミノ酸を添加した低タンパク飼料は、通常飼料に比べ窒素排出量が3割抑制できます。味の素グループの全世界での年間リジン販売量を35万トンとすると、CO₂換算で400万トン以上抑制できると推計できました。このように、飼料にアミノ酸を添加してバランスを整えることで、地球環境負荷の低減に貢献できるのです。



参考 → 環境P15
外部との連携で「飼料用アミノ酸」を広げる

【社会からの評価】

第12回 LCA日本フォーラム表彰「経済産業省産業技術環境局長賞」

味の素グループでは、環境影響を客観的に評価できるライフサイクルアセスメント(LCA)を用いて、「見える化」手法の開発に積極的に着手しています。このたび、味の素グループの飼料用アミノ酸の研究開発・生産・販売による食糧・環境問題解決へのグローバルな貢献活動、および食品業界LCA推進のリーダーシップを発揮したことが評価され、第12回 LCA日本フォーラム表彰*の「経済産業省産業技術環境局長賞(最高賞)」を受賞しました。

* 「LCA日本フォーラム表彰」は、製品のライフサイクルという観点から環境負荷削減に取り組む企業、組織、研究者などを表彰し、ライフサイクルアセスメントの普及・定着を目的とする表彰制度です。



持続可能なパーム油の調達を目指して



2016年9月、日本初のRSPO公式シンポジウム「RSPOジャパン・デー2016」が開催され、味の素(株)は産業界を代表して実行委員会副委員長として携わりました



社会との連携で、パーム油調達の課題に挑む

■ 多様なセクターが連携するRSPO

将来にわたってパーム油を使い続けるためには、パーム油を取り巻く産業の在り方を持続可能な形に変えていかなければなりません。そこでWWFなど7つの関係団体が中心となり、2004年に非営利団体「持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO)」が設立されました。RSPOは、持続可能なパーム油のグローバルな標準を策定・実践することを目的としています。アブラヤシ生産者、精油業・商社、消費者製品製造業、環境・自然保護NGO、社会・開発NGO、銀行・投資家、小売業の7つの異なるステークホルダーによって構成されているのも特徴です。

■ 日本での取り組みに先鞭をつけるために

日本は世界第18位のパーム油消費国で、世界全体から見るとその消費量は特に多いとはいえません。しかし、今後世界的なパーム油の需要増が起これば、調達に影響が出ることは明白です。日用品のメーカーなどでは取り組みを始める企業が増え始めましたが、食

品の分野での活動は遅れているといわれています。

こうした状況を踏まえ、味の素(株)は2012年8月にRSPOに加盟。また、使用するパーム油関連原料について2020年までに持続可能なパーム油由来品へ切り替えるというグループ・グローバル共通の行動目標を掲げ、実行に移しています。

日本では味の素(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)、味の素冷凍食品(株)が2018年までに認証パーム油など持続可能なパーム油への転換を達成すべく、ロードマップ(調達計画)を定めて活動を行っています。一方、海外では国・地域によって事情が異なり、認証パーム油が流通していない場所もあります。このため現時点では明確なロードマップは描けないものの、RSPOの認証パーム油が使えるところでは積極的に導入しながら、各地で社会の仕組みづくりに貢献し、早期にロードマップを描けるよう図ります。

RSPOのような組織とともに活動することで、自社だけでは不可能な業界横断、社会全体の仕組みづくりが可能となります。持続可能なパーム油を日本でより広げていけるよう、味の素グループがリーダーシップを発揮し、行動を示していきます。

参照 → 公正な事業慣行 P6
持続可能なパーム油への取り組み

パーム油生産に伴う諸問題

- ① 熱帯林、泥炭湿地林などの伐採
- ② 森林火災
- ③ 生物多様性の消失
- ④ 気候変動
- ⑤ 土地をめぐる先住民などの紛争
- ⑥ 土壌侵食・汚染など
- ⑦ 労働と安全問題

WWF「持続可能なパーム油の調達とRSPO」より抜粋

RSPOの「アブラヤシ生産における8原則」

- ① 透明性へのコミットメント
- ② 適用法令と規則の遵守
- ③ 長期的な経済・財政的実行可能性へのコミットメント
- ④ 生産者および搾油工場による適切なベストプラクティスの活用
- ⑤ 環境への責任と自然資源および生物多様性の保全
- ⑥ 生産者および搾油工場により影響を受ける従業員や個人、地域社会への責任ある対応
- ⑦ 責任ある新規農園開発
- ⑧ 主要な活動分野における継続的な改善へのコミットメント

水産資源の持続可能性を高めるために



国際的な資源管理を視野に入れ、カツオ資源を調査

■ 謎の多いカツオの生態を、科学的に明らかにする

日本人が古来から親しみ、味の素(株)の主力製品である「ほんだし[®]」の原料としても使われるカツオ。しかし、その生態や回遊ルートにはいまだ謎が多い魚でもあります。

WCPFC^{*1}の科学委員会では、カツオの中心漁場である中西部太平洋海域のカツオ資源は「資源枯渇でも、過剰漁業でもない」と評価しています。一方日本の近海では、2000年代後半以降、カツオの漁獲量に顕著な減少が見られますが、科学的な知見が不足しており、原因の特定や対策には至っていません。

「ほんだし[®]」原料のカツオは中西部太平洋熱帯海域のものを使用しており、私たちの事業に直接差し迫った危機はありません。しかし、日本発の食品企業グループであり、天然の水産資源を利用する立場として、日本と世界のカツオ漁を持続可能なものにしていくために、科学的知見に基づいて議論する必要性を強く感じています。そしてその実現には、企業だけでなく、行政や漁業者など海産資源にかかわる多様な関係者との連携が不可欠です。

そこで味の素(株)は、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ともに、2009年から「カツオ標識放流共同調査」を通じてカツオの生態に関する基礎調査研究を進めてきました。

^{*1} WCPFC: 中西部太平洋まぐろ類委員会 (Commission for the Conservation and Management of Highly Migratory Fish Stocks in the Western and Central Pacific Ocean)。中西部太平洋のカツオの資源管理を行う国際機関

■ 調査手法を革新し、国際間連携も視野に入れて活動

従来の調査活動では、個体識別用のタグ(標識)や、アーカイバルタグ(記録型電子標識)による回遊ルートの時刻、温度、深度、照度などの記録を行ってきました。これらのタグからデータを得るためにはカツオの再捕が必要でしたが、多くの漁業者に協力を仰ぎ、

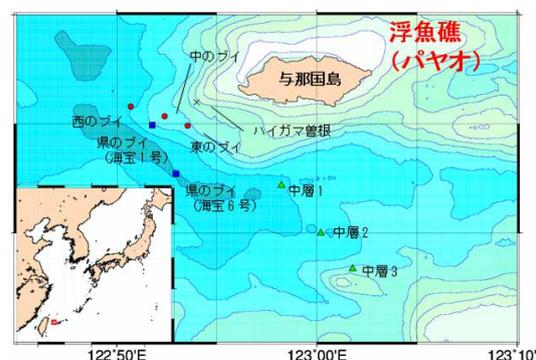
広範囲にわたる回遊ルートを知るための礎を築くことができました。

2015年度には、最新のピンガータグを導入。タグが遊泳深度などの情報を超音波を用いて発信するため、受信機を魚礁等に設置すれば、半径500m以内にいるカツオから再捕することなくデータを得られるようになりました。個体ごとの詳細な行動パターンのデータが取得でき、カツオの生態を知るための新しい知見が得られるものとして期待しています。

水産資源の管理には、各国の利害関係や複雑な国際交渉が絡み合います。このため、今後は国内の調査を継続しながら、国際的な協働にも注力する必要があると私たちは考えています。現在、台湾の水産行政や研究者と標識放流調査の協働を開始しています。さらに、将来的にはインドネシアやフィリピンなど周辺諸国との連携も進める考えです。

科学的知見をベースに国際的な合意形成を目指すこの挑戦は、味の素グループとアジア太平洋地域がともに成長するために大きな効果をもたらすと考え、今後も活動を継続していきます。

■ 与那国島沖での受信機の設定



2015年からは、最新のピンガー(超音波標識)を東京海洋大学海洋環境学部門の協力を得て導入しています。与那国島沖の海域に設置されている5か所の浮魚礁(バヤオ)に超音波信号を受信する受信機を設置して、データ受信のネットワークを構築しています。この調査により、魚礁での滞在期間には個体差があり、すぐに移動するものから数カ月をわたり滞留し続けるものもいともわかりました。こうした、特定の場所におけるカツオの行動の詳細を知ること、その地域の漁業者にとって効率的で資源保全に配慮した持続可能な操業への大きな力となります。

参照 → 環境 P9-10
持続可能なカツオ漁業と資源利用への取り組み

社会全体で、地球と共生するサイクルを築くために



社会全体が「循環」するためのハブ機能を目指して

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

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

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



■ 製品を通じた取り組み

世界で唯一、再生耐熱PET樹脂100%使用のペットボトル導入 [味の素ゼネラルフーズ(株)]

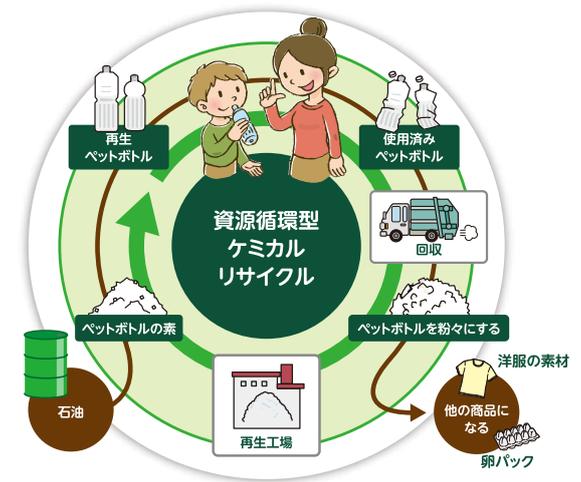
AGFグループでは、お客様の手元での「省ゴミ／再利用／分別促進」まで考えた容器包装の3Rを従来より進めてきました。

ボトルコーヒーには、2012年よりペットボトルからペットボトルを再生する資源循環型リサイクル技術を導入していましたが、当時は非耐熱性の再生ペット樹脂のみであったため、再生ペット樹脂の使用率は50%にとどまっていた。

2016年春より、使用済みペットボトルを化学的に分解した材料を再び耐熱タイプのペットボトルにリサイクルする技術を東洋製罐グループと共同開発し、主力ボトルコーヒー全商品に導入しました。再生耐熱PET樹脂を100%使用したペットボトルは、全世界の飲料メーカーの中でも唯一AGFだけが行う取り組みです。この新技術導入により、原料として年間約2,000トン相当(概算)の石油資源使用量を削減します。



■ 従来のペットボトルと再生ペットボトルのサイクルの違い



従来のペットボトルのサイクル →
再生ペットボトルのサイクル →

参照 → 環境 P20
環境に配慮した容器包装の開発

この活動で受賞!
「第42回 資源循環技術・システム表彰 経済産業大臣賞」
(主催:(社)産業環境管理協会)

**外食・中食産業でのフードロス削減
～お米ふっくら、お肉やわか調理料～[味の素(株)]**

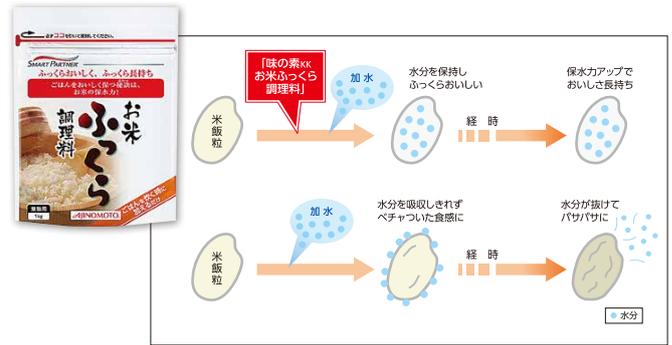
外食や中食(家庭外で調理されたものを購入し、家庭内で食べる食事)が日常的になるにつれ、外食産業や小売店でのフードロス(食品廃棄)が大きな課題となっています。そこで味の素グループは独自技術を活かし、製品を通じてフードロス削減に貢献しています。

「お米ふっくら調理料」

味の素(株)の酵素技術により、炊飯時に加えるだけでお米の保水力が向上し、ふっくらしたごはんに炊き上がります。炊きたての食感を長時間保持できるため、主に中食業態のごはん品質低下の抑制に貢献しています。

「唐揚げ・お肉ジューシー調理料」

味の素(株)独自の配合技術により、唐揚げに代表される厚切り肉メニューで、歩留りが約10%アップします。加工でん粉、乳酸カルシウム、炭酸ナトリウムなどの素材が相互に作用することにより、肉メニューのジューシーさや食感が好ましいものとなり、冷めてもおいさを維持でき、歩留りもアップするため、幅広い外食・中食産業のお客様にご使用いただいています。



各成分により脂を溶かしたり、筋繊維のつながりを緩めたりするとともに、加工でんぷんの小さい粒が肉の表面や中に入り込み、肉汁を保持する

生活者とともに進めるエコライフ

味の素(株)では、普段の料理や食事を通じて実践できる環境活動を、食卓からのエコライフ＝「食エコ」として、様々な形で提案しています。2015年8月に開催した第1回「食エコKIDSサミット」では、過去に「食エコ」に取り組んだ中高生が、「食エコ」を始めるきっかけやみんなで「食エコ」に取り組むためのサイクルを考えてくれました。

また、企業1社にとどまらず社会全体でエコライフを推進していくために、味の素(株)と花王(株)は2011年に「食とくらしのサステナブル・ライフスタイル研究会」を立ち上げました。2015年度は、川崎市と連携して「体験型教育プログラム」を開発。2016年7～8月、4日間にわたる「夏休みチャレンジ」を川崎市の小学5年生とその保護者21組に向けて開催し、一人ひとりがエコなライフスタイルを考えるきっかけづくりを行いました。



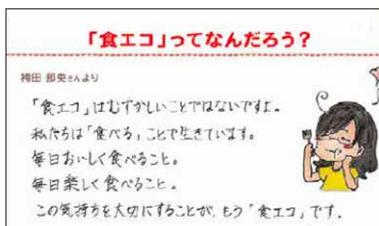
「エコま」クッキングに挑戦



4日間、みんなで学び、体験した子どもたちに修了証を授与



4日間学んだことを思い出しながら、あらためて自分の暮らしと地球環境とのつながりを考える子どもたち



参照 → 消費者課題 P12-13
(食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案)



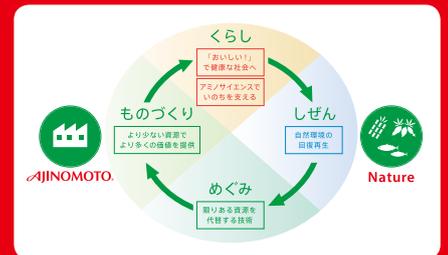
2015年度活動報告

サステナビリティ実現に向けた味の素グループの企業責任 (CSR)

サステナビリティの実現に向けて、味の素グループが果たせる企業責任とは何か—。それは、事業活動を通じて「味の素グループ理念」を実践し、「21世紀の人類社会の課題」である「地球持続性」「食資源」「健康な生活」の解決に貢献することであると考えています。

またこうした事業活動の中で、地域や、地域の基盤となる生態系、お客様、お取引先とともに、そのコミュニティやグローバル社会が抱える様々な課題解決に貢献し、期待にお応えしていくことも、私たちの重要な企業責任です。

味の素グループは、私たちの事業活動の全体を通じて、人と地球のサステナブルな未来の実現に向けて、様々な社会課題解決に貢献していきます。



味の素グループでは、2011年度より、社会的責任に関する国際ガイドンス規格であるISO 26000を、サステナビリティの実現に向けた取り組みの現状把握および課題整理のツールの一つとして活用しています。



組織統治

責任ある経営で企業価値を高める

INDEX

P1 コーポレートガバナンス

- 企業統治の体制
- リスクマネジメントの体制

P4 コンプライアンス体制

- 「味の素グループ行動規範」
(Ajinomoto Group Principles[AGP])
- 従業員へのコンプライアンス教育
- 企業行動委員会によるコンプライアンス活動
- 情報セキュリティの徹底

P8 CSRマネジメント

関連する理念・方針類

- 味の素グループ行動規範 理念・方針集 P2
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/group/>
- 味の素グループセキュリティポリシー 理念・方針集 P15
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/securitypolicy/>

2015年度の主な活動

● グローバルガバナンスポリシーの導入

コーポレートガバナンスの強化を目指し、2016年4月、味の素グループ全体にグローバルに適用するグローバルガバナンスポリシー(GGP)を導入しました。 →P2

● グローバル・ポリシー・マトリクスの制定

グローバルガバナンスを強化するため、グローバル・ポリシー・マトリクスを制定しました。 →P3

● 継続的なコンプライアンス教育や「AGP(行動規範)を考える会」の実施

「味の素グループ行動規範」やコンプライアンス意識の浸透・周知徹底のために、従業員に向けた教育や「AGP(行動規範)を考える会」による課題提起の場づくりを行っています。



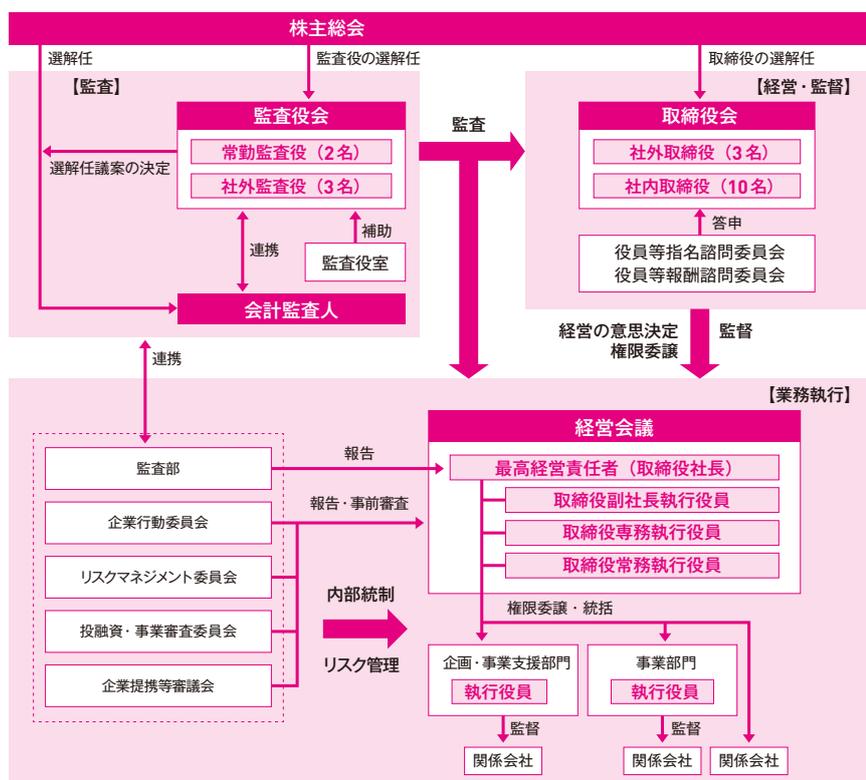
→P5-6

コーポレート・ガバナンス

味の素(株)は、創業時のうま味を通じて国民の栄養改善を目指した志を受け継ぎ、「21世紀の人類社会の課題」である「地球持続性」「食資源」「健康な生活」の解決に事業を通じて貢献し、コーポレート・ガバナンスの強化・充実を図ることにより、株主をはじめ顧客・従業員・地域社会等のステークホルダーとの良好な関係を築き、持続的な成長と中長期的な企業価値の向上、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」の実現を目指します。

企業統治の体制

■ コーポレート・ガバナンス体制



Web [→](#)

「コーポレート・ガバナンス報告書」
http://www.ajinomoto.com/jp/ir/pdf/Governance_J.pdf

「味の素グループ 統合報告書2016」
https://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/pdf/integrated_report.pdf



■ 経営・監査・監督

味の素(株)の取締役会は、社外取締役3名を含む13名の取締役により、経営の最高意思決定機関として、法令および定款に定める事項その他の重要事項を決定し、取締役および執行役員業務を監督しています。取締役の員数は、定款の定めにより15名以内としています。

取締役会は、社外取締役3名を含む4名の取締役により構成される役員等指名諮問委員会の答申を受け、取締役、執行役員等の候補者を決定し、3名の社外取締役を含む5名の取締役により構成される役員等報酬諮問委員会の答申を受け、取締役、執行役員等の報酬を決定しています。

監査役は、社外監査役3名を含む5名の監査役により監査を実施しています。監査役会は、取締役会の議題についての事前審査、各監査役の活動状況・活動結果の共有、意見交換を行っています。監査部は、内部監査規程および監査計画に従い、業務運営組織に対して業務監査を、関係会社に対して経営監査・業務監査を実施しています。

企業統治の体制を採用する理由

味の素(株)は、取締役会が重要な業務執行の意思決定と取締役および執行役員業務執行の監督を行い、監査役が取締役の業務執行監査を行う、二重のチェック体制により業務の適正が確保されると考え、現在の監査役設置会社の体制を選択しています。

■ 業務執行

味の素(株)は、取締役が経営の意思決定を、執行役員が業務執行を担うことにより、経営と執行を分離する執行役員制を採用しています。

取締役社長は、最高経営責任者として、取締役会の決議を執行し、会社の業務を統括しています。他の常勤の取締役も、取締役会長および執行役員による業務執行の監督を主たる任務とする取締役を除き、執行役員を兼任しています。執行役員は、取締役会の授権に基づき、分担して会社の業務を執行しています。

経営会議は、取締役たる役付執行役員により構成され、会社の経営に関する基本的方針について協議し、会社の業務執行に関する重要事項を決定しています。

業務運営組織は、企画・事業支援部門および事業部門に区分し、各業務運営組織は、担当執行役員の指揮監督を受け、所管する業務を処理しています。取締役たる役付執行役員は、担当する組織の業務の執行に関して、経営会議主務者としてすべての業務執行を統括しています。

TOPICS

グローバルガバナンスポリシーの導入

2014-2016中期経営計画で目標として掲げる「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を目指していく中で、味の素グループはグローバルトップクラスにふさわしいコーポレート・ガバナンスの強化に取り組んでいます。

2016年4月に味の素グループ全体にグローバルに適用するグローバルガバナンスポリシー (GGP) を導入し、本社機能を「統率するHQ (Headquarters)」、現場機能を「任される現場」として明確に位置づけることでグループガバナンスを強化し、現場の機動力と効率性を高め、海外での飛躍的成長を図っています。

グローバルガバナンスポリシー

海外での飛躍的成長を実現するための現場での意思決定のスピード向上

「機動力」と「効率性」を目指したマネジメントへの転換

経営／コーポレート(統率するHQ)

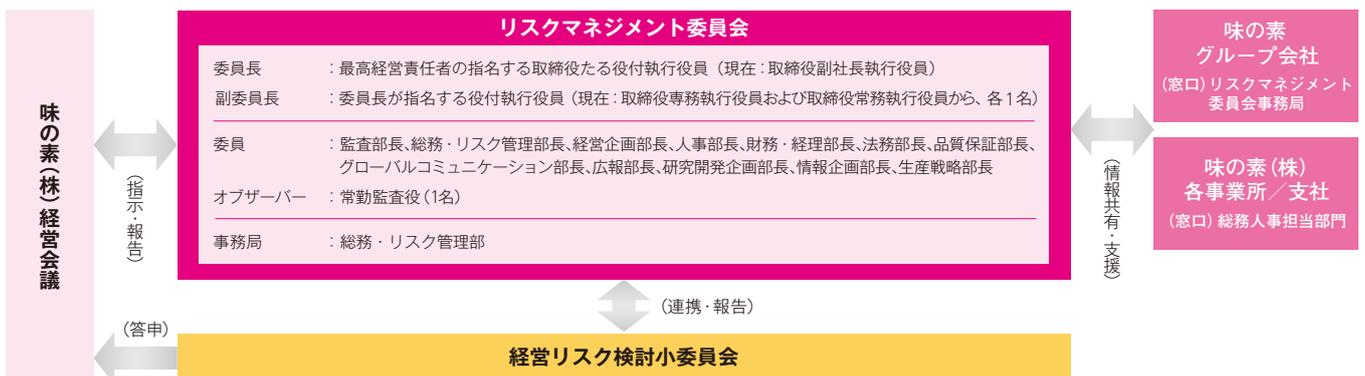
地域本部／事業／個社(任される現場)

- ・ 権限委譲の拡大
 - ー対象：アセアン・ラテンアメリカ等の重要法人・地域
 - ー権限：新商品発売・固定資産取得 等
- ・ 任せるためのレポートシステム導入

「統率するHQ」のプラットフォームづくりとして、味の素(株)本社のグローバル機能を再編し、グループ・グローバル経営の視点に立った役割を明確化するため、2016年4月に「グローバルコーポレート」を設置(2017年4月にも第二期再編予定)

リスクマネジメントの体制

■ リスクマネジメント委員会の役割



■ リスクマネジメント委員会

味の素グループは2002年にリスクマネジメント委員会を設置し、「戦略的なリスクマネジメントの推進により、味の素グループをリスクに強い体質にし、企業価値の向上を図る」という、味の素グループ・リスクマネジメント基本方針のもと、リスクの事前予防を基本に、事故や事件などの危機が発生した際の対応力強化に取り組んでいます。

各単位組織にリスク責任者(単位組織長)とリスク担当者を置き、自律的にPDCAを回したリスクマネジメントを徹底し、ボトムアップ方式で積み上げたリスクを集計・分析することで、グループ全体のリスクの傾向を捉えています。2015年度は、①意図的異物混入などの品質トラブルを中心とした「製品・生産・物流リスク」、②各国の法令対応などの「リーガル・リスク」、③営業秘密漏洩等の「情報管理リスク」の3項目が、味の素グループの3大リスクとなりました。

一方、大きくかつ急速に変化しつつある、グローバルな政治・経済・社会情勢などビジネスを取り巻くマクロ環境を考慮し、ボトムアップ方式では捕捉しきれない、組織横断的に管理すべきリスク・テーマを集約した「全社重要リスク」を策定しています。①「地政学的マクロ環境リスク」、②「グローバル競争リスク」、③「グローバル気候変動リスク」、④「レピュテーション・リスク」、⑤「ICT等技術革新リスク」などが、「全社重要リスク」として挙げられ、全社的な対応を進めています。

また、昨今の世界情勢を受け、グローバルな危機管理の強化も重要な課題となっています。リスクマネジメント委員会から、グループ全体へ注意喚起文書を発信しリスク情報を共有するとともに、必要に応じた出張規制等の通達文によりグループ従業員の安全確保を心がけています。

TOPICS

グローバル・ポリシー・マトリクス

味の素グループでは、グローバルガバナンスを強化するため、グローバル・ポリシー・マトリクスを制定し、重要なポリシー&プロシージャー(P&P)を整備して、グローバルガバナンスポリシーのもとで運営しています。

行動規範	法務	税務・貿易・購買	総務	会計・資金	人事その他
独占禁止法 その他の法律遵守 贈賄防止ポリシー	内部取引防止規程 営業秘密管理基準 グループ知的財産活用ポリシー ブランドロゴ使用規程	グローバル・タックス・ポリシー 購買基本方針	リスクマネジメント 事業継続計画	経理規程 財務取引規程 外国為替リスク管理基本方針 グループ会社資金調達基本方針	情報取扱規程 環境規程 品質保証規程 防災及び労働安全衛生基本理念 内部監査規程 投資採算性評価基準

グローバル・タックス・ポリシー

味の素グループは、税法を遵守し、OECD等の国際機関が公表している租税に関するガイドライン等にも準拠して、事業活動を行っています。株主価値最大化のために、税務リスクを極小化し、連結フリー・キャッシュ・フローを最大化すべく、グローバル・タックス・ポリシーを制定しています。なお、味の素グループでは、事業目的や実態の伴わない組織形態により税金を回避することは行わず、国内法や国際法の精神に則り、例えばタックス・ヘイブンは活用しません。

- 税法の遵守
- 税務リスクの極小化
- 連結フリー・キャッシュ・フローの最大化
- 事業活動の一環
- 株主に対する説明責任

味の素グループ贈賄防止ポリシー

味の素グループでは、外国公務員贈賄禁止関連法への違反をグローバル・ビジネスにおける主要なリスクの一つと認識し、2013年度から対応策を検討してきました。従来から、いかなる贈賄も行わないことを「味の素グループ行動規範」において明言していますが、2016年7月に、「味の素グループ贈賄防止ポリシー」を作成し、あらためて社内外に宣言しました。

参照 → 理念・方針集 P11

味の素グループ・タックス・ポリシー

参照 → 理念・方針集 P13

味の素グループ贈賄防止ポリシー

コンプライアンス体制

味の素グループは、味の素グループの全役員(これに準ずるものを含む)および従業員(嘱託、パート従業員、臨時従業員等、期間を定めて雇用される従業員を含む)に対して、法令等の遵守だけにとどまらず、「味の素グループ行動規範」に基づく行動と実践を求めています。「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を目指し、その基盤となるコンプライアンス体制をさらに確固たるものにしていきます。

「味の素グループ行動規範」(Ajinomoto Group Principles[AGP])

「味の素グループ行動規範」(以下、AGP)は、味の素グループ各社の役員および従業員一人ひとりが日々理解し実践すべき行動の在り方を示したもので、同時に、誠実に遵守することをすべてのステークホルダーに約束するものです。2014年にグローバルガバナンスの強化を目的に全グループで統一されたAGPは、日本語・英語を基本言語に味の素グループが事業展開する地域/国の全21言語*に翻訳され、Webサイトでも公開しています。

今後も、企業行動委員会による各種活動、グループ各社での様々な取り組みを通じ、全役員・従業員への浸透を図っていきます。

AGPの位置づけ

ASVを味の素グループの成長を支える顧客価値創造の中核に置き、ASVを通じてビジョンを具体的に実現することを示すため、従来、理念・味の素グループWay(以下、Way)・行動規範のすべてを含んで定義されていたAGPは、今後「行動規範」として定義します。

従来の理念で掲げていた体系は、グローバル標準であるMission、Vision、Valueに再編した上で、ミッション・ビジョン・ASV・Way・行動規範を包含した新たな理念体系は「Our Philosophy」として設定され、再編後の新しい体系においてWayと行動規範はミッション・ビジョン・ASVを支える重要な基盤として、一体的に運営されていきます。

参照 → 理念・方針集 P2

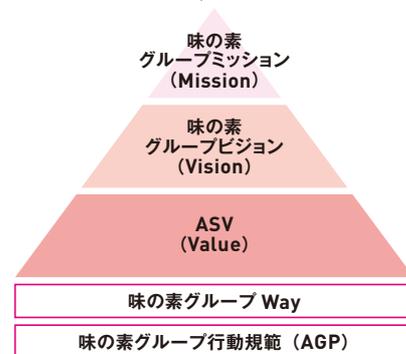
味の素グループ行動規範

味の素グループの目指す姿

Our Philosophy

コーポレートメッセージ

Eat Well, Live Well.



AGPの概要

- 安全性の高い高品質な商品・サービスの提供
 - 安全性の高い高品質な商品・サービスの開発・提供
 - 品質保証活動
 - 適切な情報提供とコミュニケーション
 - 広告やマーケティング活動
- 地球環境とサステナビリティ(持続可能性)への貢献
 - 事業活動を通じての環境貢献
 - 社会との環境コミュニケーション
- 公正で透明な取引
 - 独占禁止法等の遵守
 - 公正な購買取引
 - 購買取引における社会的責任
 - 適正な交際・儀礼
 - 贈賄の禁止
 - 反社会的勢力と関係を持たない
 - 輸出入管理
- 人権の取り組み
 - 人権の尊重
 - 労働における基本的原則・権利
- 従業員の人的育成と安全確保
 - 均等な雇用機会と公正な人事・処遇
 - 企業の発展と個人の成長
 - 差別、ハラスメントの禁止
 - 安全で働きやすい職場づくり
- コミュニティとともに
 - 事業活動を通じた社会への貢献
 - 地域文化の尊重
 - NGO・NPOとの連携
 - 寄付、賛助活動、財団運営
- 株主・投資家をはじめとしたステークホルダーへの責任
 - 適切な情報開示
 - 財務報告の信頼性の確保
 - インサイダー取引の禁止
- 会社資産・情報の保護・管理
 - 会社資産の管理
 - 情報管理
 - 知的財産権保護
- 公私のけじめ
 - 利害の対立の回避
 - 会社に帰属する取引関係
 - 個人の主張と政治活動



* 21言語に翻訳され、Webサイトに掲載
アラビア語、ベンガル語、中国語(簡体字)、中国語(繁体字)、英語、オランダ(フラマン)語、フランス語、ドイツ語、インドネシア語、日本語、クメール語、韓国語、マレーシア語、フィリピン語、ポーランド語、ポルトガル語、ロシア語、スペイン語、タイ語、トルコ語、ベトナム語
(英語表記アルファベット順)

従業員へのコンプライアンス教育

味の素グループでは、「行動規範」の周知徹底のために、教育・研修の実施、ポスターの掲示、社内イントラネットを使ったメッセージ発信などを行っています。



パソコン起動時に立ち上がる「行動規範」啓発画面



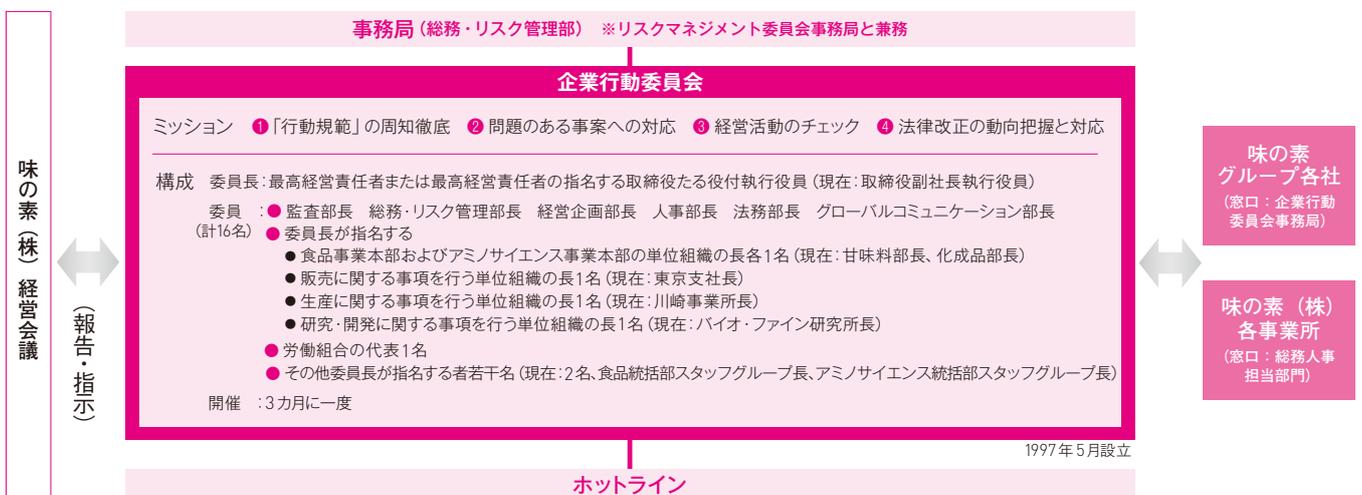
「行動規範」啓発ポスター（英語版）

企業行動委員会によるコンプライアンス活動

味の素(株)企業行動委員会は、「味の素グループ行動規範」(以下、行動規範)の周知徹底と、「行動規範」に則った企業活動が行われているかをチェックする組織として、1997年5月に設立され、コンプライアンス活動推進の中核として活動しています。また、主要なグループ各社独自の企業行動委員会を設置し、取り組みを推進しています。

海外のグループ会社についても主要な法人を中心に独自の企業行動委員会を設置し、「行動規範」を周知徹底する活動を推進しています。

企業行動委員会の役割



■ 内部通報制度「ホットライン」および ハラスメントに関する相談窓口の設置

味の素(株)および主要国内グループ会社では、「ホットライン」を内部通報制度の柱として設け、電話、eメール、FAX、手紙など複数の経路で、グループ会社の社員を含め幅広く通報や相談を受け付けています。通報や相談を行った人のプライバシーを遵守し、通報などを行ったことにより不利益を被ることがないよう社内規程で定めるとともに、イントラネットやポスターにおいても周知を図っています。2015年度よりグループ全体の通報件数を把握し公表することにしました。2015年度のホットラインへの通報件数は、国内グループ全体で56件でした(味の素(株)本体への件数は、2014年度28件に対し2015年度も28件)。

また、味の素(株)および一部の国内グループ会社では、ハラスメントの相談窓口として社内担当者を配置するとともに、社外にも専用の窓口を設置しています。これらは、イントラネットおよび利用方法を記載したカードを配布することで周知を図っています。

■ 「AGP(行動規範)を考える会」の開催

味の素(株)では1998年より、企業行動委員会の委員が各職場に出向き、職場でのコンプライアンスに関する課題提起を直接従業員から聞く場として「味の素グループ行動規範職場検討会」を開催してきました。2015年度は計30回開催し、298名が参加しました。「AGP(行動規範)を考える会」(以下「考える会」)で問題提起されたテーマのうち、全社レベルで取り組むべきものについては、企業行動委員会で議論し具体的な活動に反映しています。「考える会」の内容はイントラネットに掲載し、全従業員が確認できるようになっています。

国内グループ会社においても、従業員の声を直接聞くための職場検討会が開催されています。



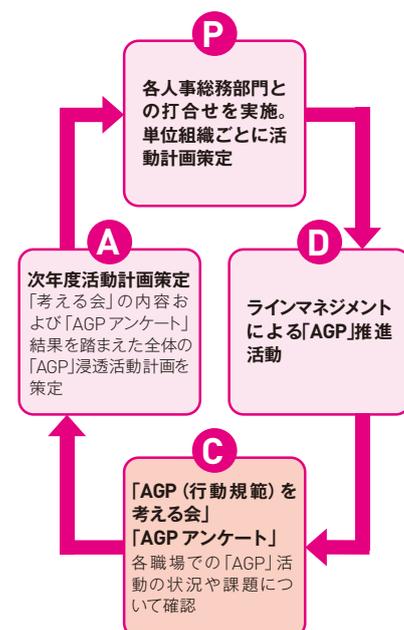
味の素(株)四国支店での「AGP(行動規範)を考える会」

■ 「Ajinomoto Group Principles (AGP)」に関する意識調査アンケート(「AGPアンケート」)

味の素(株)および国内グループ会社では、毎年11月に無記名方式の「AGPアンケート」を実施し、「AGP」に関する理解度・実践度のモニタリングおよび職場でのコンプライアンス上の課題についての確認を行っています。この内容は企業行動委員会にて報告するとともにイントラネットにおいて全従業員が閲覧できるようになっています。

2015年度の、AGPの認知率は「味の素グループ理念」92%、「味の素グループWay」92%、「味の素グループ行動規範」83%でした。

■ 「考える会」「AGPアンケート」の AGP推進活動における位置づけ



情報セキュリティの徹底

味の素グループでは、情報の取り扱いを適正に行うため、ルールを定めてこれを周知し、取扱状況を点検し、業務改善につなげる情報セキュリティのPDCAサイクルを運用しています。

■ セキュリティ点検

味の素(株)では毎年定期的に全職場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など、情報取り扱いの基本的事項です。2015年9月には、通常のセキュリティ点検に加え、外部クラウド・サービスの利用および管理状況について総点検しました。

■ 新たなガイドラインの策定

味の素グループのセキュリティルールとして2004年4月に「味の素グループ情報セキュリティポリシー」「情報取扱規程」を制定しましたが、昨今、急速に進化するIT技術に対応し、2014年7月には「外部クラウド利用ガイドライン」および「スマートデバイスガイドライン」を制定し、国内外の味の素グループ各社へ周知しました。また、2015年9月には技術情報等の高い機密性を要求される情報の管理強化のために、「情報取扱規程」の改定を完了し、国内外の味の素グループ各社へ周知しました。

■ セキュリティ教育

セキュリティ教育として新人、管理者向けに集合教育を実施しています。また、2016年5月には、「情報取扱ガイドブック(改訂:電子版)」を公開し、味の素(株)全従業員に対するセキュリティ教育の一環として周知徹底しています。

2015年度実績

- | | |
|---|---------|
| ① 味の素グループ:事業・営業部門のラインマネージャー対象
2015年7月17日、11月6日、2016年1月15日の3回実施 | 計220名受講 |
| ② 味の素グループ:生産・研究開発部門のラインマネージャー対象
2015年5月15日、9月11日、2016年3月11日の3回実施 | 計190名受講 |
| ③ 味の素(株)新入社員向け集合教育 2015年4月8日実施 | 計 55名受講 |

■ 新たなリスクへの対応

IT技術の進化に伴い想定される新たなリスクへの対応に着手しています。昨今各種報道機関で報じられているような標的型メール攻撃によるウイルス感染が原因の情報漏洩への対応としては、従来から進めてきた外部から社内のPCやサーバへのウイルス感染の防御施策やネットへの不正侵入検知施策の強化に加えて、社内ユーザへの教育、ウイルス感染を誘引するような不正なWebサイトへの通信の遮断、外部攻撃者によるPCの乗っ取りを検知する仕組みの運用を実施中です。

参照 → 理念・方針集 P15

味の素グループセキュリティポリシー



参照 → 消費者課題 P8

お客様情報・個人情報取り扱いの徹底

CSRマネジメント

味の素グループのCSRは、企業活動を通じて「味の素グループミッション」を実現することだと考えています。新しいグループ理念の体系で中核的な考え方となったAjinomoto Group Shared Value (ASV)に基づいて、この理念実現に向けてグループ一丸となって取り組みを進めています。

■ 社外有識者の声を活動に活かす仕組み

味の素グループは、CSRの推進にあたって、社外の声を大切にしています。「味の素グループミッション」の実現に向け、2005年から2010年まで、社外有識者の方々にCSR戦略に関する一般的なご意見をいただきながら、具体的な取り組みテーマを「21世紀の人類社会の課題」(地球持続性・食資源・健康な生活)に絞り込み、事業活動を通じて社会へ貢献する戦略的CSRとして取り組みを進めてきました。2011年以降は、海外の有識者も含め、個別テーマごとの対話を通じてグローバル視点を入れるとともに、課題の掘り下げを行ってきました。さらに2015年9月に国連で採択された持続可能な開発目標(SDGs)を活用しながら国内外の有識者にアンケートやヒアリングを実施し、マテリアリティや活動内容の見直しを行っています。

定期的に社外有識者のご意見をいただく仕組みとしては、創業90周年の1999年に創設した「味の素『食と健康』国際協力ネットワーク(AIN)プログラム」の外部有識者委員会を設けています。メンバーは、国際機関、開発援助機関、NGO、大学教授など国際協力や栄養問題の専門家の方々に、NGO・NPO支援公募プログラムの選考や、栄養課題への取り組み、社会貢献活動全般に関するアドバイスをいただいています。

■ グループ一丸となってCSR活動を推進

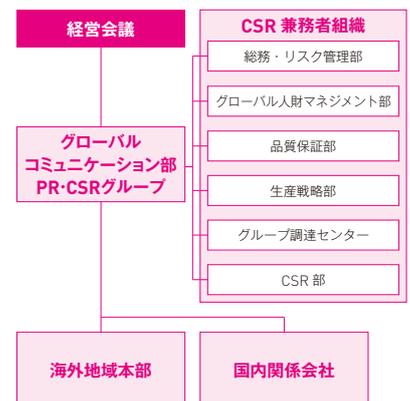
味の素グループでは2008年より、事業活動を通じた社会・環境課題への貢献を戦略的CSRとして推進してきましたが、2014-2016中期経営計画ではそれを発展させ、Ajinomoto Group Shared Value(ASV)として各事業部門の社会・環境貢献を目標化し、2017-2019中期経営計画では非財務目標を設定し、数値化を目指しながらPDCA化の準備を進めています。

また、事業を通じてサステナビリティに貢献するにあたって、「行動規範」やISO9001、ISO14001などのマネジメントシステムを活用してそのプロセスの適正化を確保してきましたが、現在のグローバル社会が求めるレベルに対応できているかを確認するために、2012年度にはISO26000を活用して、私たちの取り組み状況の把握と課題の整理を行いました。さらに次期中期経営計画に向けては、GRI(Global Reporting Initiative)、SASB(米国サステナビリティ会計基準審議会)など投資家が求める非財務情報の開示項目を参考にしながら取り組み項目を明確にし、既存のマネジメントシステムを通じて強化を図っていきます。

こうした取り組みを支える実務組織として、グループ全体のCSR活動を推進する専任組織のCSR部を2005年に設置し、CSR主要部門である総務・リスク管理部、グローバル人財マネジメント部、品質保証部、生産戦略部、グループ調達センターと連携をとりながら各機能部門の活動の中で推進しています。

2016年4月からは、グローバルガバナンスの強化と非財務情報を通じた企業価値向上を目的にグローバルコミュニケーション部を設置し、PR・CSRグループにCSRマネジメントとコミュニケーション機能を移管しました。CSR部は、従来からのAINプログラムと東北支援などの社会貢献活動を専門的に担当します。国内主要グループ会社のCSR担当者とは連絡会を定期的に開催し、東日本大震災の復興支援活動でのグループ連携をはじめとして、よりグループ一体となってCSR活動を推進できるように取り組んでいます。さらに海外地域本部のCSR担当者とも適宜連携し、取り組みを進めています。

■ CSR活動体制図



公正な事業慣行

倫理的で誠実な取引の実践

INDEX

P1 CSR調達の推進

- 味の素グループの調達方針
- 重要原料の持続可能な調達に向けた取り組み
- 森林破壊ゼロに向けた取り組み
- 持続可能な紙利用推進への取り組み
- 持続可能なパーム油への取り組み
- 持続可能なカツオ漁業と資源利用に向けた取り組み
- コーヒー豆の持続可能な調達

P8 公正な競争の確保のために

P8 汚職の防止

P9 知的財産を守り、適切に使用する

関連する理念・方針類

- 味の素グループ行動規範 理念・方針集 P2
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/group/>
- 味の素グループ購買基本方針 理念・方針集 P16
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/purchase/>
- 味の素(株)サプライヤーCSRガイドライン 理念・方針集 P18
http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/purchase/pdf/supplier_csr_guidelines.pdf
- 味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン 理念・方針集 P23
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco-friendly/>
- 味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針 理念・方針集 P30
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/biodiversity-agenda/>

2015年度の主な活動

- 持続可能なパーム油への取り組みを加速



→P6

- 様々な組織・団体と連携した活動を推進



→P5-7

CSR 調達の推進

事業活動がグローバル化し、調達先も世界中に広がる中、原材料の生産地やサプライチェーンにおける環境や人権、労働安全といった社会的側面に配慮していくことが、将来にわたって持続可能で安定した調達を実現するためにも重要です。味の素グループは、サプライチェーンの関係者と連携・協働してCSR調達を推進していきます。

味の素グループの調達方針

味の素グループの購買基本方針

味の素グループは、2006年に「味の素グループ購買基本方針」を制定し、すべての購買取引において、公正・公平・透明・簡素を心掛け、お客様をはじめ、すべてのステークホルダーの方々から信頼を得られるよう、お取引先をビジネスパートナーとして、法令を遵守し、契約を履行し、合理的に業務を遂行することを定めています。

また、この「味の素グループ購買基本方針」の中では、「遵法・購買倫理」、「購買取引の原則」のほか、お取引先とともに協働してCSRを実践していくことを定めています。

参照 → 理念・方針集 P16-22

味の素グループ購買基本方針
味の素(株)サプライヤー CSR ガイドライン

CSR調達に関するガイドライン

味の素グループは、「Ajinomoto Group Principles (AGP)」のもと、購買取引に関する基本方針として「味の素グループ購買基本方針」を定めています。「味の素グループ購買基本方針」では、購買取引におけるCSRの実践と、お取引先に対するCSR推進の要請を謳っており、その具体的なガイドラインとして「サプライヤーCSRガイドライン」と「持続可能な農畜水産物調達に向けた方針・ガイドライン類」を位置づけています。

味の素グループは、「味の素グループ購買基本方針」に基づき、購買取引におけるCSRの実践と、お取引先に対するCSR推進の要請を実施してきました。今後も、サプライチェーンを通じたCSRの実践に向けて、「サプライヤーCSRガイドライン」と「持続可能な農畜水産物調達に向けた方針・ガイドライン類」の策定を大きな柱に、取り組みの実効性を高めていきます。

CSR調達に関するガイドライン体系



■ お取引先へのCSR観点での期待事項の明示

① 味の素(株)の取り組み

味の素(株)は2013年度、「味の素グループ購買基本方針」におけるお取引先へのCSR観点での期待事項をより詳細に明文化した「サプライヤーCSRガイドライン」を制定しました。このガイドラインは、お取引先の自主的な改善の指針となるように企図したもので、味の素(株)とお取引先がCSRに関する価値観や目標を共有し、「ともに学び、ともに強くなる」ことを目指し、協働での取り組みを通じて社会からの信頼を得ようというものです。

「サプライヤーCSRガイドライン」を制定後、味の素(株)は、説明会や文書を通じてすべてのお取引先に対し、同ガイドラインに関するお知らせと協力要請を実施しています。さらに、お取引先がCSR関連項目についての自己診断チェックを実施するためのツール (Self Assessment Questionnaire : SAQ) を策定し、2013年度より一部の直接お取引先に対して自己診断をお願いし、そのフィードバックも実施しています。

加えて、2015年2月には、意図的な異物混入による食品汚染を防止する「フードディフェンス」に関しても同様に、お取引先説明会を開催し、お取引先での自己診断の実施およびフードディフェンス監査への協力を要請しました(お取引先230社、約400名が参加)。お取引先での自己診断は、良好な職場風土の醸成、社会的責任に関する項目と、製造工場のフードディフェンス管理に関する項目にて構成されています。さらに、2015年6月からは、サプライヤー向けのフードディフェンス監査を開始し、フードディフェンスにかかわるハード面、ソフト面の継続的改善を推進しています。

また、2016年4～6月には、サプライヤーとの相互理解の促進を図るため、「サプライヤーアンケート」を実施しました。調査の目的は、サプライヤーと当社の規範等に基づいた2WAYコミュニケーションができてきているかの確認、サプライヤーからの要望をお聞きして今後の取り組みや方針策定に反映させることです。

② 味の素グループ各社における取り組み

国内の主要グループ会社(味の素冷凍食品(株)、味の素ゼネラルフーズ(株))においても、お取引先にCSR観点での期待事項を明示する文書を制定し、それぞれのお取引先へのお知らせ、協働要請を進めています。

今後は、さらに「サプライヤーCSRガイドライン」の取り組みを順次、その他国内外グループ会社の活動へ発展させ、各々のお取引先への展開を進めていきます。

■ 「持続可能な農畜水産物調達に向けた方針・ガイドライン類」の策定

味の素グループでは、製品の個別原材料について、その生産過程で生態系サービスに影響を与えるリスクや、サプライチェーン上に存在する社会課題を特定し、原材料の生産者や協働するサプライヤーとともに、サステナブルな調達を通じて地域社会・経済に対して貢献していくために、持続可能な農畜水産物調達に向けた方針やガイドラインを体系的に整備しています。

2015年度は、既存の「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」の一部方針をより具体化し、環境に配慮した紙の調達における実効性を高める取り組みを行いました。

味の素グループは、すでに策定済みの上記「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」、「味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針」の他、今後、特に重要な原材料について、必要に応じて個別の調達方針・行動計画を策定し、持続可能な調達を実践していきます。



「味の素(株) サプライヤーCSRガイドライン」
http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/purchase/pdf/supplier_csr_guidelines.pdf



お取引先への説明会の様子

参照 → 人権 P2-3

事業における人権への配慮

参照 → 理念・方針集 P23

味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン

参照 → 理念・方針集 P30

味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針

重要原料の持続可能な調達に向けた取り組み

■ 原則となる取り組みの考え方

原料である生物資源やそれを育む生態系は自然資本^{※1}であり、事業経営の元手と認識しています。事業活動の元手資本を毀損し減少させるような利用の仕方は事業継続と成長を阻害します。そこで、持続可能な原料調達を確かなものとしていくために下表の考え方を持っています。

① 実務プロセスの改善	② 自然資本の回復・増強	③ 社会システム創りへの協働・連携	④ 個別的、順応的なアプローチ
自然資本を減少させているような調達・利用の実務プロセスは、「原材料調達・利用の影響が生態系の循環・回復の能力の範囲内に収まるように」 ^{※2} 改善する。	自然資本を減少させないことに加え、事業活動を通じて環境社会に価値を生み出すよう、自然資本を積極的に回復・増強させる。	持続可能な社会システム創りに積極的にかかわる。調達活動を持続可能な自然資本の回復・増強型の生産、サプライ／バリューチェーンの社会システム創りに展開する。サプライチェーンの最上流に遡って関与し、多様な関係者との協働・連携を図る。	各資源・原料ごとの環境社会およびサプライチェーン上の課題に応じ、それぞれに効果的な取り組み方法を探る。実際状況を把握(モニタリング)し、順応的に取り組む。

※1 国際統合報告フレームワーク「価値創造プロセス」を参照

※2 生物多様性条約「愛知ターゲット」目標4(ビジネスと生物多様性)の規定を参照。いわば、事業プロセスの是非の視座を、従来の「環境にやさしい」(過去・現在よりも負荷が少ない)から「地球に正しい」(地球持続性の目標に照らして適切)に発展させる

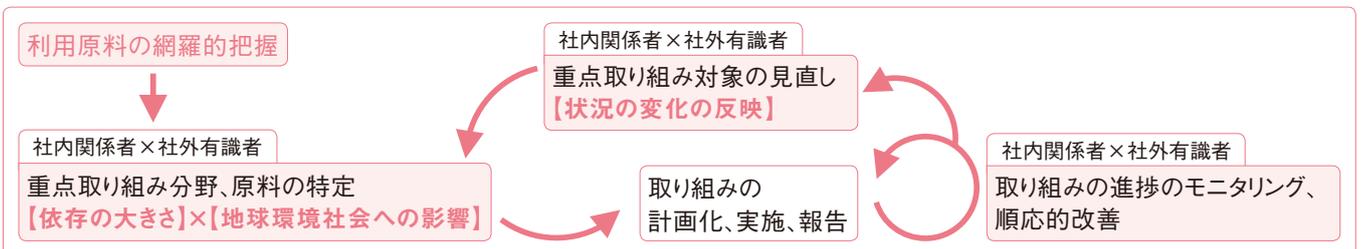
■ 重点取り組み原料の特定

重要原料の持続可能な調達を実践するにあたり、グループの重点取り組み分野を定めています。味の素グループの事業活動で利用する原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)で分析を行い、グループ事業の依存の大きさと地球環境社会の持続性へのかわりの大きさととの総合的視点から、農産、森林生態系、水産の領域に特に重点的に取り組みを推進すべき原料資源が存在すると判断しています。具体的には、農産資源ではアミノ酸類の発酵製造原料となる糖質系農作物とコーヒー事業のコーヒー豆、森林生態系資源では消費者向け加工食品製品の容器包装や事務用紙に使用する紙と、加工食品や化成品製造の機能性原料となるパーム油、また水産資源では風味調味料「ほんだし[®]」や削り節の大元原料であるカツオや冷凍食品等で製品を特徴づける原料であるエビが挙げられます。

重点取り組み原料については、事業ならびに地球環境社会の状況の変化に即し毎年見直しを行います。特定対象の構成に関してこの1年間における大きな変化はありません。しかし、地球温暖化・気候変動、生物多様性の劣化、人権問題などへのかわりの大きさから、「森林破壊ゼロ」[※]の達成が喫緊のテーマとなっていることを受け、森林生態系資源(パーム油、紙)についての取り組みを強化しています。また、カツオについては、日本近海・沿岸漁業の持続可能性の諸問題が顕著となってきていることを反映し、取り組みの具体的な内容の再構成を図っています。

※ 味の素(株)は、The Consumer Goods ForumのBoardメンバー企業として、パーム油および紙の調達に関し、原産地の森林破壊ゼロを支持しています。

■ 重点取り組み原料特定のプロセス



森林破壊ゼロに向けた取り組み

森林破壊は生態系の破壊や生物多様性の喪失に直接つながり、また、温室効果ガス排出の20%を占めるといわれています。森林破壊を止めることは、地球環境社会の持続性にとって極めて重要です。森林破壊が引き起こされる原因は複雑ですが、大豆やアブラヤシの栽培、紙・木材用の森林伐採、牛飼育が特に大きな影響を与えていると考えられています。

味の素グループは、事業活動で使用している紙、パーム油について、その調達と利用が森林破壊に加担することがないようにするため、グループを挙げて取り組みを進めています。

森林破壊の問題はパルプ生産のためのプランテーションやアブラヤシ農園で起きています。一方、味の素グループは、紙やパーム油関連原材料を調達利用して製品を製造する消費財製造事業者であり、これら生物資源やそれ由来の原材料にかかわるサプライチェーンにおいて下流に位置している存在です。紙やパーム油はグループの事業活動にとって必要な原材料で、今後も事業発展にとって重要であり続けます。そこで、味の素グループにとってこれら重要原料に関して責任ある調達を達成し、事業活動の健全な成長を確保するために、次の二つの取り組みを進めています。

まず、現在調達使用している原材料が森林破壊などの環境面や人権問題などの社会面で問題がないことを確認し、担保することが必要です。そのためには、調達使用している原材料についてサプライチェーンの最上流まで遡ってトレーサビリティを確立することが重要となります。問題がある場合には、サプライチェーン関係者との協働により、即時、適切な対応をとらなければなりません。

さらに、今後事業成長に伴い紙やパーム油の調達量が増える場合でも、環境・社会問題がない原材料を安定的に調達使用できることが必要です。それには、これら持続可能な原材料が社会全体で当たり前のものになることが重要です。それが味の素グループの持続可能な調達をも確実にするからです。そのためには、持続可能な生産、サプライ／バリューチェーンの社会システム創りに自ら積極的にかかわり、SDGsの目標12にも掲げられた持続可能な消費と生産に向けた多様な関係者との連携・協働の取り組みをリードしていく決意です。

これらの取り組みを推進していくにあたり、最も効果的、効率的、客観的納得性のある手段は、広く社会から認知され信頼される持続可能性に関する認証^{*}の基準や仕組みを活用し、またその発展に貢献することだと考えます。従って、そのような信頼に足る基準や仕組みがある場合には、それらの積極的な活用に優先して取り組みます。また、それらの社会への浸透を後押しします。

ただし、これは、必ずしも認証品を購入するということのみを意味するものではありません。認証品の購入が実際に可能で合理的である場合はそれを追求しますが、現実に認証品の供給が限定されていたりするなど合理的な調達が困難で認証品の購入のみでは対応できない場合が多いことを踏まえ、持続可能な消費と生産に資する基準や仕組みを活用して、実質的に環境・社会課題がないことを担保する取り組みを着実に展開することも重要と考えます。

^{*} FSC(紙)、RSPO(パーム油)など。

紙・パーム油の持続可能な調達への取り組み方針

認識

責任あるグローバル企業を目指す企業として、原産地の森林破壊ゼロを支持し、グローバルグループ範囲で、持続可能な紙・パーム油の調達利用に取り組む。

方針

- 自社の使用において持続可能な紙・パーム油調達利用を追求
- 目標:2020年までに持続可能な調達を実現する。
- 持続可能な紙・パーム油に向けた社会の仕組みの健全な発展に貢献

持続可能な紙利用推進への取り組み

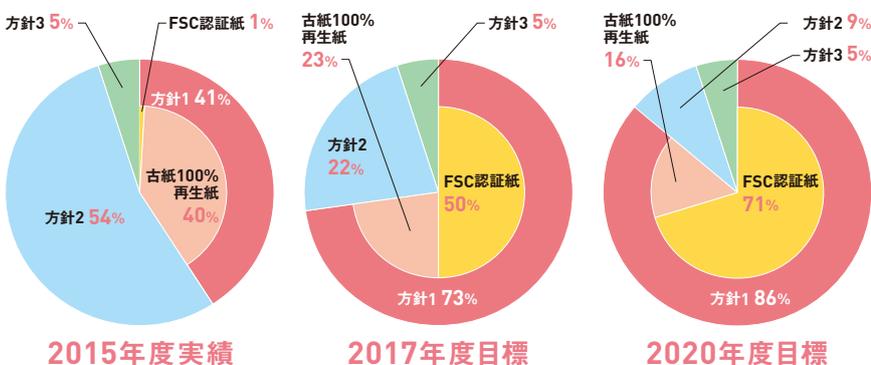
■ 自社使用における取り組み

味の素グループは、「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」に基づき、国内外の味の素グループで使用する事務用紙、容器・包装用紙などについて各国・地域の状況に即して取り組みを進めています。国内味の素グループにおいては、主要な紙の調達をグループ調達センターが管理しています。

国内味の素グループでは、事務用紙については間接材購買システムにより方針への適合維持を継続しています。なお、森林生態系保全や地域社会とのかかわりにおいてNGO等から問題が指摘されている特定の製紙業者の紙が日本において流通していることを踏まえ、関連サプライチェーン関係者との協議を行った上で味の素グループがこれらの紙を不用意に調達し問題に加担することがないように2014年度に適切な措置を講じましたが、当該製紙業者による問題解決への進展を注視しつつ現在もその措置を継続しています。

また、国内味の素グループでは2015年度から容器包装用紙へのFSC認証紙の採用の取り組みを強化しています。容器包装用紙へのFSC認証紙の採用は事務用紙に比べ必要とされる紙の性能などから困難な面がありますが、サプライチェーン関係者との連携を通じ、2016年度に採用を開始することができました。2020年までの具体的導入計画に基づき、積極的な採用を進めます。

■ 容器包装用紙の実績と計画



■ 社会連携の取り組み

日本においては、持続可能な紙の調達・利用についての社会・産業界の認識は低い状況です。そこで、味の素(株)では、自社で使用する紙の持続可能性配慮調達を進捗させるとともに、日本で責任ある紙の調達・利用が主流化されることを目指した産業界・社会への働きかけを行っています。その一環として「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」の活動を継続しています。

2016年7月、CSPUはサプライチェーンでの企業間連携・持続可能な紙利用の拡大を目指して、シンポジウムを開催しました。より環境や社会に配慮した紙製品を供給・調達しようとするサプライチェーンを通じた具体的な連携事例もみられるようになりました。この流れを加速するために、シンポジウムではCSPUのほか、供給側の企業、業界団体からも取り組みを紹介し、今後さらに持続可能な紙利用を拡大していくために、現状課題となっていることやその解決のために何ができるかなどについて参加者とともに議論しました。

■ 「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」の具体的な方針

方針1

FSC認証紙および古紙利用100%の再生紙の優先調達

方針2

味の素グループが環境に配慮していると認めた紙を調達する

方針3

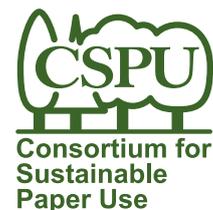
紙製品の原料となる木材の伐採にあたって現地における森林に関する法令に照らし、手続きが適切になされたことが確認できない紙を調達しない

※方針2の具体例：FSC管理木材由来の紙

参照

→ 環境 P20

ギフト製品の化粧箱にFSC®認証を受けた包装資材を採用



Web

WWF: 拡大する「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム」
http://www.wwf.or.jp/corp/2014/06/post_20.html

持続可能なパーム油への取り組み

■ 自社使用における取り組み

味の素グループの持続可能なパーム油への取り組みは、全体としてまだその取り組みが始まったばかりの段階にあります。様々な規格のパーム油由来原材料が食品事業、化成品事業で使用されており、それぞれの原材料により認証油の調達の容易さは大きく異なっています。特に調達がより困難なパーム核油由来原材料の比率が約35%あります。また、タイ、南米といった認証油供給のサプライチェーンが未整備な国・地域での使用量が大きくなっています。この結果、2016年時点で、グループ使用量の約80%については認証油の供給体制がない、あるいは未整備という状況ですので、2015年の認証油 (MB、B&C) の使用実績 (率) は日本国内の一部での使用のみの約3%にとどまりました。

このような状況にあるため、2016年度は、日本国内のグループ (味の素 (株)、味の素ゼネラルフーズ (株)、味の素冷凍食品 (株)) での2018年達成目標に向けての行動計画を着実に進めるとともに、海外における取り組みの計画化の検討を続けています。例えば、取り組みが先行している味の素 (株) の食品事業においては、2016年の認証油 (MB) 導入率は56%程度になる見込みです。

参照 → 特集2 P7

持続可能なパーム油の調達を目指して

Web →

RSPOのAnnual Communications of Progress (ACOP: 年次報告)
<http://www.rspo.org/file/acop2015/submissions/ajinomoto%20co.,%20inc.-ACOP2015.pdf>

※味の素グループの取り組み実績や計画を詳細に報告しています



認証パーム油の一部使用製品 (2016年9月。味の素 (株)、味の素ゼネラルフーズ (株))

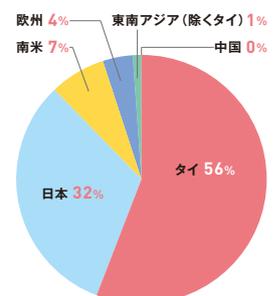
■ 味の素グループの目標

日本
2018年を目標年とし、認証パーム油 (MBおよびB&C) へ転換する
● 段階的導入を予算化
● 供給がない原料 (食品用核油) については、MB供給体制構築努力
海外
各国・地域ごとの2020年目標値 (認証油導入率) の設定に向け、原料品目や国・地域の個別具体的な課題に即した幅広い推進策を、ステークホルダー (専門家、NGO、取引先等) との協働で検討を進める (例: トレーサビリティ確保、小規模生産者支援、社会啓発リーダーシップ等)。
● 取り組み進捗を、RSPO年次報告等で行う

■ 味の素グループのパーム油 (パーム核油含む) の使用量

(トン/年、2015年実績)

日本	加工食品	8,300
	化成品	2,700
海外	加工食品	24,200
グループ合計		35,200



■ 社会連携の取り組み

持続可能なパーム油の調達・利用についての日本国内の認識は極めて低く、認証パーム油を調達・利用したい企業にとっては、実際の調達において困難に直面したり顧客や消費者の理解が得られないなどの障害が多く存在しています。世界のパーム油市場の中で取扱量が少ない日本市場では、持続可能なパーム油についての最新の情報を入手するのが困難です。味の素 (株) は2012年8月にRSPOに加盟し、他企業や日本の関係者との協働・連携を深めてきました。

2016年4月、The Consumer Goods Forum (CGF) 主催「JAPAN DAY」では、パーム油特別セッションに食品企業代表として登壇し、呼びかけを行いました。また、CGFのワークショップの運営にも協力しています。さらに9月に開催された「RSPOジャパン・デー2016」では、実行委員会副委員長を務めました。

今後も、持続可能なパーム油に関する日本の産業界全体の取り組みが進むよう、貢献していきます。



「RSPOジャパン・デー2016」の様子

持続可能なカツオ漁業と資源利用に向けた取り組み

近年、中西部太平洋熱帯海域で特にカツオ漁獲量が急激に増加し、カツオ資源の持続性に懸念が持たれています。カツオ資源を将来にわたり持続的に利用していくためには、適切な資源管理ルールに基づく国際漁業管理の実施が重要です。そこで味の素(株)では2009年から、国の研究機関と共同でカツオの標識放流調査に取り組み、その成果を国を通じて国際漁業管理機関での議論に反映してきました。

さらに、日本の近海・沿岸において2000年代後半以降カツオ不漁が顕著になってきたことで、国内カツオ漁業は苦境に立たされています。そこで、日本の食文化を支える国内カツオ漁業と地域の持続的な発展のために貢献することを目的に加え、標識放流調査から得られるカツオの生態に関する知見を国内カツオ漁業関係者と積極的に共有しています。

参照 → 特集2 P8

水産資源の持続可能性を高めるために

参照 → 環境 P9-10

持続可能なカツオ漁業と資源利用への取り組み



コーヒー豆の持続可能な調達

コーヒー豆は、生物多様性豊かな地域で生産され、またその多くが零細農家によって生産されています。

AGFグループでは、2013年1月、コーヒーの生産と流通のサステナビリティの強化・支援に取り組む国際的な非営利組織「4Cアソシエーション^{※1}」に参画。また、農園の自然環境や、従事する人々の生活をよりよい状態に保つ取り組みを推進する「レインフォレスト・アライアンス^{※2}認証」に賛同し、それぞれが定めた基準に適合した農園で生産されるコーヒー豆の調達に取り組んでいます。

※1 4Cアソシエーション(正式名称「Common Code for the Coffee Community Association」):コーヒー生産農家が、持続可能な生産活動のための重要なファーストステップの基準に適合するよう支援している

※2 レインフォレスト・アライアンス「Rainforest Alliance」:レインフォレスト・アライアンス認証農園は、森林、河川、野生動物の生息地、労働者や彼らの家族、共同体の権利と福利を保護している

Web →

AGF(株)お取引先様とのかかわり
<http://www.agf.co.jp/csr/trust/index.html>

4C ASSOCIATION
 for a better coffee world



TOPICS

「レインフォレスト・アライアンス コンソーシアム」の活動を通じて、 レインフォレスト・アライアンス認証商品の生活を、お客様にご提案し続けます

味の素ゼネラルフーズ(株)は、2015年9月、レインフォレスト・アライアンス認証商品を取り扱う企業(キリン(株)、(株)銘葉、(株)ユニフルーティージャパン、ユニリーバ・ジャパン・ホールディングス(株)、(株)ローソン)とともに「レインフォレスト・アライアンス コンソーシアム」を立ち上げました。コンソーシアムのメンバーは、より多くの方に認証マークを知ってもらい、商品の価値をご理解いただく活動を通じて、サステナビリティに貢献する商品選択の機会が増えることを期待しています。

公正な競争の確保のために

味の素グループでは、公正で透明な取引を行うべく、「味の素グループ行動規範」(以下、「行動規範」)において、役員および従業員が世界各国の競争に関する法令、ルールをよく理解し遵守することを定めています。「行動規範」に基づき、日本国内においては「独占禁止法遵守ガイドライン」を制定し、約 20 社の海外グループ会社に対しては「米国独占禁止法遵守ガイドライン」および「欧州競争法遵守ガイドライン」を配布しています。また、味の素(株)の「サプライヤー CSR ガイドライン」において、お取引先に対し、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。

■ 従業員の意識向上のために

味の素グループ各社では、定期的に独占禁止法研修を実施しています。2014年度は、味の素(株)の国内営業担当者および国内主要グループ会社の法務担当者を対象とする独占禁止法研修を実施しました。

今後も、継続的に独占禁止法研修を実施し、グループ従業員のさらなる意識向上を図っていきます。

参照 → 理念・方針集 P2
味の素グループ行動規範

汚職の防止

汚職・贈賄は、企業の信頼を失墜させるだけでなく、人権侵害や貧困、環境破壊といった地域の発展を妨げる問題の要因にもなりかねません。味の素グループでは、「行動規範」に則って、汚職・贈賄の防止に努めています。

■ 味の素グループ贈賄防止ポリシー

味の素グループでは、外国公務員贈賄禁止関連法への違反をグローバル・ビジネスにおける主要なリスクの一つと認識し、2013年度から対応策を検討してきました。

従来から、いかなる贈賄も行わないことを「味の素グループ行動規範」において明言していますが、2016年7月に、「味の素グループ贈賄防止ポリシー」を作成し、あらためて社内外に宣言しました。

参照 → 組織統治 P3
グローバル・ポリシー・マトリクス

参照 → 理念・方針集 P2
味の素グループ行動規範

参照 → 理念・方針集 P13
味の素グループ贈賄防止ポリシー

知的財産を守り、適切に使用する

味の素グループでは、自社の知的財産を重要な資産であると認識し、適切に使用するとともに、他者の知的財産についても侵害することがないように細心の注意を払っています。

味の素(株)では発明を積極的に奨励しており、発明へのインセンティブや特許法への対応を目的とした発明報奨制度を設け、発明者に補償金を支払っています。

■ 商標教育活動

味の素グループでは、商標「味の素®」、「AJI-NO-MOTO®」の普通名称化防止や、従業員の商標マインド育成を目的として、商標の基礎知識や「味の素®」をはじめとする商標の表記ルールを学ぶ「商標セミナー」を国内および海外のグループ会社向けに継続的に開催しています。2015年度におけるセミナー参加者は、味の素(株)および国内グループ会社で計102名です。

■ 発明報奨制度

味の素(株)では、「新価値創造」と「開拓者精神」を基本に、グローバル健康貢献企業グループを目指し、独創的な技術やコンテンツ、ブランドなどの知的財産権の保護や有効利用に取り組んでいます。

従業員による職務発明には、「出願補償金」が支払われ、その職務発明が登録されると「登録補償金」が支払われます。さらにその職務発明が会社により実施されると、会社が得た利益に応じて発明者に「実績補償金」が支払われます。発明の創出され得るグループ会社においても、ほとんどの会社では同様の制度を導入しています。

■ 「トレードシークレット漏洩防止」の取り組み

味の素(株)では、トレードシークレット(営業秘密)の漏洩防止を目的とした委員会活動を立ち上げて、技術情報を中心に情報管理の実態把握と改善策の検討を行っています。外部機関による診断も受けて味の素(株)の課題を抽出し、組織・人による管理基盤の整備や物理的・技術的に営業秘密漏洩を起こさせないモデル基盤の構築を行っています。

今後は、事業情報や営業情報の漏洩防止も委員会活動の対象に加え、グループ会社への展開も行っていきます。

人権

事業にかかわるすべての人の権利を大切にする

INDEX

P1 人権課題を明確にし、認識を深める取り組み

- 人権への理解を深めるための継続的な対話
- 人権リスクの特定
- 人権方針の策定
- 事業における人権への配慮

P4 職場における人権への配慮の取り組み

- 雇用における配慮
- 従業員に対する人権教育・啓発活動

関連する理念・方針類

- 味の素グループ行動規範 理念・方針集 P2
<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/group/>
- 味の素(株)サプライヤーCSRガイドライン 理念・方針集 P18
http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/purchase/pdf/supplier_csr_guidelines.pdf

2015年度の主な活動

- タイ・バンコクで開催されたステークホルダー・エンゲージメント・プログラムへの参加



→P1

- 子どもの人権を守る実例としてのガーナ、マラウイでの栄養改善の取り組み



→P3

人権課題を明確にし、認識を深める取り組み

味の素グループは、「味の素グループミッション」や、「味の素グループWay」で掲げる「人を大切にする」を実践するとともに、「味の素グループ行動規範」(以下、「行動規範」)の「人権」の項目で、近年社会がグローバル企業に求める幅広い人権課題に対する味の素グループの方針を明確にし、取り組みを進めています。

人権への理解を深めるための継続的な対話

2016年4月、日本貿易振興機構(JETRO)アジア経済研究所 山田美和氏による、グローバル人権に関する講演会と意見交換会を開催しました。講演では、「ビジネスと人権」に関する最新動向とアジアにおける人権課題についてお話いただき、その後の質疑応答では、アジアにおける具体的な人権リスクの事例やその対応の状況について意見交換しました。



2016年4月のダイアログの様子

タイ・バンコクで開催されたステークホルダー・エンゲージメント・プログラムへの参加

2016年6月、経済人コー円卓会議日本委員会と在タイ日系企業Marimo5の共催による、タイにおけるステークホルダー・エンゲージメント・プログラムに参加しました。政府、NGO、タイ国内企業やタイ進出日本企業などの様々な関係者が集まり、タイを中心とした労働・人権課題についての意見交換を行いました。特に、ミャンマーをはじめ、カンボジア、ラオスからの移民労働は、タイ経済の10%を占める重要な役割を担っているにもかかわらず、その家族も含め、労働・人権問題を抱えていることを把握しました。さらに日本ではあまり意識されることがない、労働者の健康や安全に関する課題が高いプライオリティとなっており、日本と大きく異なる認識であることがわかりました。この従業員の健康や安全に関する課題は、リスクだけでなく、社内教育の充実や従業員向け産業給食などによる栄養改善の機会につながることを期待されます。



2016年6月、タイにおけるステークホルダー・エンゲージメント・プログラムの様子

人権リスクの特定

味の素グループの人権デューデリジェンスの推進にあたって、まず味の素グループ全体のリスクの把握のために、国・地域別の一般的な人権リスクの基礎調査を実施しました。その後、食品業界特有の人権リスクを大まかに押さえながら、グローバル企業を中心に他社で顕在化した人権リスクの具体的な事例を100件以上リスト化。バリューチェーンの各パートごとに整理・分析し、当社グループの潜在的な人権リスクとしてまとめ、取り組むべき重要項目として明確にしました。

今後は、この調査をもとに、各国の人事・総務担当者とグローバル人権課題の具体的な事例を参考に各組織でチェックし、取り組むべき主要課題の分析を進めていきたいと考えています。

食品業界において関連が深い人権リスク

労働関連の人権課題

- 児童労働
- 不適切な労務管理(超過労働、賃金未払い、不適切な労働安全衛生)
- 人身取引

水資源と人権

- 気候変動、人口増加等の影響による水ストレス増大等の要因による周辺住民の健康への悪影響

バリューチェーン別の潜在的人権リスク

研究開発

- 種子等の独占での不公正な価格による生活水準の低下

工場建設

- 先住民の権利侵害、先住民の強制退去等の対立
- 工場周辺の環境悪化、水資源の不足による健康被害

調達

- 過酷な労働条件(長時間、給与未払い、不当解雇等)
- 劣悪な労働環境(安全衛生)
- 児童労働、強制労働(外国人技能実習生も含む)
- 移民労働者に対する人権侵害

生産

- サプライヤー工場における過酷な労働条件
- 工場周辺の環境悪化、水資源の不足による健康被害
- 異物混入等による顧客の健康被害

販売・流通・消費

- 異物混入等による顧客の健康被害
- 子どもの肥満等の健康被害(広告表現等)

人権方針の策定

味の素(株)ではこれまで「行動規範」に基づいて、各部門で人権配慮を進めてきましたが、2012年4～5月に、グローバル企業に求められる広範な人権課題への理解を各部門の担当者がより一層深め、グループでの取り組み実態を把握することを狙いとして、ISO26000をベースとするセルフアセスメントシートを用いた各部門ヒアリングを実施しました。その結果、現時点では重大な問題点がないことを確認しました。

一方で、近年求められているグローバルな人権課題の要素をさらに盛り込んだ「行動規範」への改定作業を進め、2014年8月より「人権」項目を新たに設定し、味の素グループにおける人権への取り組み方針を明確にしました。

さらに、バリューチェーンの責任の範囲における人権課題についても盛り込み、グローバル企業としての人権への取り組みレベルの向上を進めています。サプライチェーンでは購買取引先に対して働きかけ、協働して課題の解決を進めます。また消費者に対しては、人の生命と健康や環境・生態系に大きくかかわりのある事業を行っているという自覚を持ち、安全性の高い製品を提供し、広告・マーケティング活動においても適正・誠実な表現を心がけます。特に子どもに対するマーケティングでは、責任ある活動を行います。

今後は、従業員に対してこの「行動規範」に基づきグローバル人権への取り組みを推進するとともに、定着に向けた取り組みを進めていきます。

参照 → 理念・方針集 P2

味の素グループ行動規範



味の素グループ行動規範

<http://www.ajinomoto.com/jp/aboutus/vision/group/>

事業における人権への配慮

味の素グループでは、製品の製造から、お客様にお届けするまで、バリューチェーン全体で、人権を尊重した取り組みを進めています。新製品・新事業の立ち上げ時や新しい工場・事務所の建設には、品質・環境など様々なアセスメントを実施し、人や地域社会への影響評価を行うことで人権への配慮を進めています。

また、サプライチェーンにおける人権配慮として、「直接購買する対象がその生産、流通にあたって児童労働、不法就労等の人権侵害にかかわるものでないことを確認」することを「味の素グループ購買基本方針」に明記し、お取引先に人権擁護の協力を要請してきました。それを明文化した「サプライヤーCSRガイドライン」を2013年度に味の素(株)で策定し、運用を開始しました。このガイドラインは順次、国内外の味の素グループ各社に導入しています。

また、「行動規範」においては、このガイドラインに掲載されている「人権、労働、環境、腐敗防止など」に関する期待事項を明示し、協働して実践していくことを要請しています。

参照 → 公正な事業慣行 P1-2

味の素グループの調達方針

参照 → 理念・方針集 P18

味の素(株) サプライヤー CSR ガイドライン

サプライヤーCSRガイドライン(抜粋)

II 人権の尊重

お取引先の皆様には、国際社会の人権重視の流れに従い、従業員の人権を尊重し、尊厳を持って扱い、安全で快適な職場環境を確保することを願います。

II-1 強制的な労働の禁止

いかなる形態においても、強制された、または本人の意に反する労働を行わせない。

II-2 児童労働の禁止

児童労働がもたらす弊害を理解し、就業の年齢に満たない児童を雇用しない。

II-3 差別の禁止

各国・地域の法令や文化を尊重し、人種、民族、国籍、宗教、信条、出身地、性別、年齢、身体障害などを理由に雇用機会、採用、昇進、報酬などの処遇で差別をしない。

II-4 非人道的扱い・ハラスメントの禁止

従業員の人権を尊重し、職場からセクシャルハラスメント(性的嫌がらせ)、虐待、体罰、精神的強要、暴言などのパワーハラスメントを撤廃する。

II-5 適切な賃金の支払い

最低賃金、超過勤務、法定給付を含むすべての賃金関連法を遵守した上で、従業員に対し給与の支払いを行なう。

II-6 労働時間の適正管理

法定限度を超えないよう、従業員の労働時間・休日・休暇を適切に管理する。

II-7 従業員の団結権の尊重

労働環境や賃金水準等の労使間協議を実現する手段として従業員の団結権を尊重する。

TOPICS

フードディフェンス監査および労働・人権面の確認・提言

味の素冷凍食品(株)では、サプライヤーにおける品質面等の通常の監査の中で、労働・人権に関する項目を追加し、特にエビの養殖業におけるリスク管理を強化しています。また2008年以降フードディフェンス^{※1}に特化した監査を中国において優先的に、日本やその他の国においても優先順位をつけて、全サプライヤーに対して継続的に実施しています。このフードディフェンス監査においても、原材料サプライヤーの労働・人権に関する監査をあわせて実施しています。

フードディフェンス監査とは、通常、危険物の意図的混入といったフード・テロを未然に防止する目的で、ハード面のセキュリティを中心に監査するものです。また、それを担保する労働者が、安全に働ける環境で仕事ができているか、経営者とのコミュニケーションがしっかりとれているか、人権を尊重されながら仕事ができているかといったソフト面での定期的な確認も行っています。「そこで働く人々がいきいきと仕事ができることが品質の決め手である」との認識のもと、今後もフード・ディフェンス監査や労働・人権に関する確認・提言を継続していきます。



※1 フードディフェンス(食品防衛):食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの

TOPICS

子どもの人権を守る実例としてのガーナ、マラウイでの栄養改善の取り組み

途上国の栄養問題は、本来平等であるべき子どもたちの「生存」や「健やかな成長」そして「豊かな未来」への権利を脅かしています。「必要不可欠なサービスを受ける権利」として成長期の子どもに必要なとされる栄養は、本来国が提供しなければなりません。行政サービスの行き届かない途上国においては、国際機関や二国間援助機関、NGO 等がその役割の一部を担うにとどまっています。

味の素グループは、貧困層を中心に栄養を必要とする子どもたちがアクセスしやすい製品を提供することで、新しいビジネスの可能性と行き届かない行政サービスの肩代わりの期待に応えることができると考えました。そこでガーナにおいて、最も栄養問題が深刻な生後6カ月から24カ月の離乳期の子どもの栄養を強化するサプリメント「KOKO Plus」を開発して、多様なセクターと協働しながら提供するビジネスモデルの開発に取り組んでいます。さらにマラウイでは、この栄養改善の考えを応用し、もっと重篤な栄養失調状態の子どもに提供する栄養治療食の開発も進めています。

一般に、企業の子どもの人権に関する取り組みは、サプライチェーンにおける児童労働が大きな課題になりますが、味の素グループはそれだけにとどまらず、積極的に子どもの人権を守る取り組みを進めています。



栄養治療食品の試食品を食べるマラウイの子ども



「KOKO Plus」を食べるガーナの子ども

TOPICS

味の素ベーカリー(株)で障がい者雇用を促進
「静岡県知事褒賞」を受賞

冷凍パンおよび冷凍ベーカリー製品等の開発・販売を行う味の素ベーカリー(株)では、障がい者を積極的に雇用しています。採用を担当する管理部門と、障がい者が実際に働く製造部門で連携し、受け入れ体制を構築。2010年に1.70%だった障がい者雇用率を2016年には3.76%まで向上させました。

この取り組みが評価され、2016年9月16日、「静岡県障害者雇用促進大会」において「静岡県知事褒賞」を受賞しました。



賞状を受け取る味の素ベーカリー(株)社長・宮本(右)

職場における人権への配慮の取り組み

味の素グループは、グループの未来を担う人材を国や地域を越えて採用・育成し、すべての従業員に公平な能力開発・能力発揮の機会を提供しています。また、「味の素グループWay」で掲げる「人を大切にする」を実践するとともに、「行動規範」に基づいて、職場での様々な人権配慮・啓発の取り組みを進めています。

雇用における配慮

■ シニア人財再雇用制度の運用

味の素(株)では、2006年4月より、60歳で定年退職する一般職、および基幹職の再雇用希望者全員を対象としてシニア人財再雇用制度を運用しており、2015年度は、定年退職者の約52%が同制度を活用して活躍しています。また、基幹職の多様なキャリア選択を支援するため、基幹職キャリア自律支援制度を制定し2014年4月から運用を開始しています。

国内味の素グループ各社においても、2013年4月の「改正高年齢者雇用安定法」施行を機にシニア人財再雇用制度を一部改定し、定年退職後の活躍を一層支援しています。

参照 → 理念・方針集 P2

味の素グループ行動規範

参照 → 労働慣行 P16

人事・労務データ

Web →

人材育成

<http://www.ajinomoto.com/jp/recruit/fresh/education.html>

■ 障がい者雇用の拡大

2015年度、味の素(株)の障がい者雇用率は1.95%で前年とほぼ同率です。国内味の素グループ^{※1}では2.12%となり、前年より0.2%以上改善しました。グループ各社が新たに業務を見出し、知的障がい者等障がい者が活躍できる場を創出して雇用を進めた結果です。

味の素(株)は今まで身体障がい者の新卒および経験者を中心に採用を行い、4月にも1名採用しましたが、さらに2017年4月事業開始を目指し、知的障がい者を業務の中心とした新会社を設立する予定です。障がい者が働きがいを持ち、社会や味の素グループへの貢献を感じることができる、障がい者が働きやすい会社にする予定です。

味の素グループ各社が障がい者雇用の取り組みをさらに進め、新会社では継続的に障がい者を採用し、味の素グループはこれからも障がい者雇用に積極的に拡大していきます。

※1 1人以上の障がい者雇用義務がある従業員50人以上の味の素グループ主要29社

従業員に対する人権教育・啓発活動

味の素グループでは、あらゆる差別やハラスメントを禁止した「行動規範」の国内外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ともに、豊かな人権感覚を身につ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。

味の素グループ従業員を対象に「味の素グループWayセッション」を実施し、一人ひとりが事業を通じてあらゆる「人を大切にすること」を再確認しています。このセッションは、2015年度末までに、全グループ従業員約22,000名が受講しました。

さらに、味の素(株)では、全従業員を対象にしたハラスメントのアンケートを継続して実施しており、これまでのアンケートで寄せられた意見・事例等をハラスメント事例集としてまとめ、全従業員にフィードバックするなど、ハラスメントの防止に向けた取り組みを推進しています。また、国内グループ共通の取り組みとして、12月の人権週間に先立ち、味の素グループ従業員とその家族から、人権啓発標語を募集しています。2015年度は、2,842名から4,059作品の応募がありました。今後も、人権意識の高い企業人の育成を目指して、取り組みを進めていきます。

参照 → 労働慣行 P3

「味の素グループWayセッション」「ASVセッション」

参照 → 理念・方針集 P2

味の素グループ行動規範

東京人権啓発企業連絡会による 人権啓発標語 入賞作品

みんなと違っていいんだよ
自分らしさが すてきだね

(株式会社キャン 関東工場 齋藤 俊介の家族)

労働慣行

一人ひとりが能力を発揮し、働きがいのある会社へ

INDEX

- P1 働きがいのある会社を目指して
- P2 多様な人財の活躍推進
 - グローバルレベルで人財の適所適財を実現する仕組み
 - 味の素(株)における女性活躍推進の取り組み
- P5 働き方改革～味の素流「働き方改革」～
- P7 キャリア開発支援～自律的キャリア開発の促進～
- P8 従業員の健康管理
- P10 従業員の安全のために
 - 安全衛生のための中期計画の推進
 - 労働安全衛生マネジメント
 - 従業員への労働安全衛生教育
 - 安全体感教育
 - 労働安全衛生活動の社外からの評価
 - 自然災害に備え、人命を守るために
- P16 人事・労務データ

関連する理念・方針類

- 味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念
理念・方針集 P26
- 味の素グループ防災及び労働安全衛生基本方針
理念・方針集 P26
- 味の素グループ災害対策本部基本方針
理念・方針集 P26

人事・労務データの対象組織

「労働慣行」パートの人事・労務データ編では、2016年3月末現在の、味の素(株)、連結子会社(国内41社、海外52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——法人が直接雇用している基幹職、一般職、嘱託従業員
臨時従業員——(直雇用)契約社員およびパート等の直雇用の臨時従業員
役員——法人における取締役、監査役、相談役、顧問、執行役員、もしくはそれよりも上位職に就いている者(非常勤除く)
基幹職——法人における課長、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

2015年度の主な活動

- 働きがいのある会社を目指して



→P1

- グローバルレベルで人財の適所適財を実現する仕組み



→P2

働きがいのある会社を目指して

味の素グループは、一人ひとりの働きがいの実現を通じて個人と会社が共に成長する姿を目指しています。

個人と会社の共成長を通じて、ASVを実現する「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」でありたいと考えています。

働きがい実現に向けて

個人と会社の共成長の実現には、共通の価値観である味の素グループWayがすべての基盤となります。
多様な人財が互いを尊重し、多様な能力を発揮できる組織風土の醸成にも積極的に取り組んでいます。
多様な能力、価値観を活かし、実りある人生を実現することが一人ひとりの働きがいと会社の成長につながると思っています。

味の素グループにおける働きがい実現のコンセプト

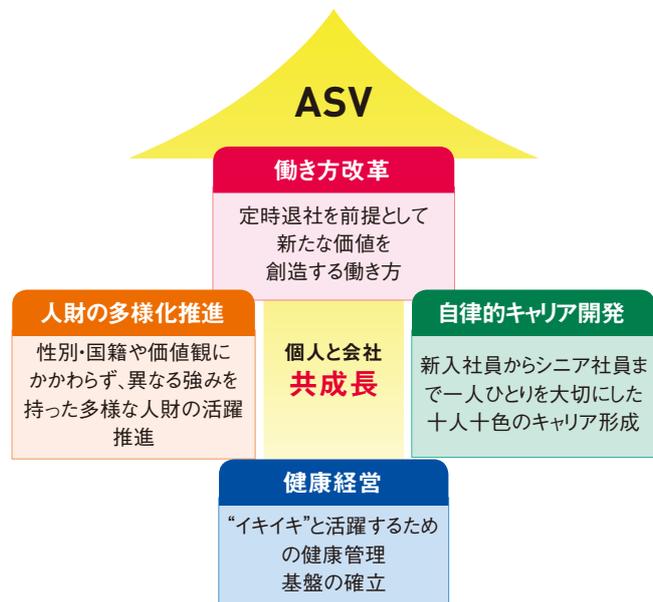
Eat Well, Live Well.

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



味の素(株)における重点施策

働きがいの実現に向けて、味の素(株)では「働き方改革」
「自律的キャリア開発」「健康経営」「人財の多様化推進」
を重点施策として推進しています。



多様な人財の活躍推進

味の素グループでは、2014-2016中期経営計画で目指す「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を支える多様な人財の活躍を推進しています。

国籍、性別、キャリアのみならず、多様な能力、価値観を持つ人財が生き活きと活躍し、「世界レベルの多様な分厚い人財力」と「利益を生み出す効率性」を実現するため、多様な人財の育成と登用に取り組んでいます。



グローバルレベルで人財の適所適財を実現する仕組み

「グローバル人事マネジメントシステム」とは、世界各国の味の素グループ企業に所属している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ことを目的とした人財マネジメントに関する共通基盤です。

基幹人財と基幹ポストを「見える化」する仕組み(タレントマネジメント、ポジションマネジメント)から構成されます。

2016年度以降は、「グローバル人財マネジメントシステム」の導入により、次期経営人財の育成を加速化させます。さらに、海外役員の現地化(2015年度42%→2016年度目標50%)、女性マネージャーの登用(2015年度16%→2016年度目標20%)など、多様なタレントからなる分厚い人財層をつくり、グローバル・スペシャリティ・カンパニーを支えていきます。



2016年度グローバルHR会議

グローバル人財マネジメントシステム

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。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。		
運用制度	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Wayに基づく行動評価と業績評価
	報酬制度	グローバル報酬ポリシーを制定する 1. 報酬プログラムは各国の法令を遵守していること 2. 職務・業績に対する報酬 3. 各国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、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。		
運用制度	人財委員会	ローカル、リージョンに人財委員会に相当する組織を設置する
	人財ポートフォリオ	業績評価、次世代リーダーシップ要件の2軸 次世代リーダーシップ要件は、ローカル、リージョンが将来目指す姿から決定
	サクセッションプラン	ローカル、リージョンのキーポジションについての策定
	育成プラン	キータレントについてプランを策定する

グローバル人財育成のための様々な仕組み

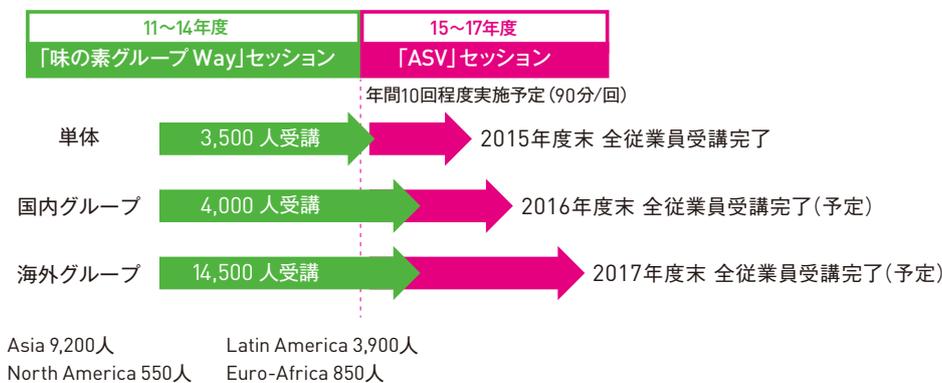
味の素グループでは、共通の価値観の浸透を目指す「味の素グループWayセッション」や「ASVセッション」をはじめとし、地域横断型の部門別研修や各国ごとの階層別、選択型プログラム、基幹人財を対象とする「リーダー育成研修」など一人ひとりの成長を支援する取り組みを行っています。



■ 共通の価値観の浸透と実践 ～「味の素グループWayセッション」「ASVセッション」～

味の素グループの共通の価値観である「味の素グループWay^{*1}」の理解・浸透に向け、2011年度より「味の素グループWayセッション」を実施しています。2015年度末までに、全グループ従業員が受講しました。さらに2015年度より「ASVセッション」を開始しました。セッションでは、ASV^{*2}を理解するとともに、事業を通じた社会的課題解決への貢献を自分事化し、味の素グループで働く意義、自分の業務の本来の意義を考えます。2015年度末で味の素(株)の全従業員、および約2,000名の国内関係会社従業員が受講しました。今後は海外法人を中心に、2017年度末までにグループ全従業員約30,000人の受講を目指しています。

- *1 「味の素グループWay」：味の素グループ共通の価値観、仕事をする上での基本的な考え方、姿勢（新しい価値の創造／開拓者精神／社会への貢献／人を大切にすること）
- *2 「ASV」：Ajinomoto Group Shared Value。味の素グループが創業以来展開してきた事業を通じた社会的課題解決への貢献であり、社会・地域と共有する価値を創造することで、経済価値を生み成長につなげる取り組み



味の素(株)での「ASVセッション」の様子

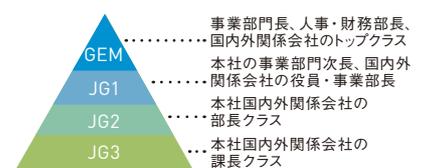


味の素ハートランド社での「ASVセッション」の様子

■ グローバル基幹人材向けリーダー育成研修

味の素グループでは国、事業所ごとの研修プログラムに加えて、選抜人材を対象とするグループ共通のリーダー育成研修を実施しています。グローバル基幹人材向けのリーダー育成研修は年齢、階層別ではなく、従事している職務グレードをもとに次のステップに向けたプログラムを提供しています。

■ 基幹職の職務グレード



■ 代表的なリーダー育成研修

研修名	主な対象者	開催頻度・研修時間	参加人数	研修内容
エグゼクティブ・コーチング	役員、GEM	年14回(1時間/回)	約5人	トップマネジメントに関する個人コーチングとアセスメントを実施
グローバル&グループリーダーセミナー(GGLS)	JG1相当	・Module1:3日間(7時間/日) ・中間報告:1回(2時間/回) ・Module2:2日間(7時間/日)	約25人	自社のグローバル課題に対するアクションラーニングと人財委員会に対するプレゼンテーションを実施
味の素グループフューチャーリーダーセミナー(AGFLS)	JG2相当	5日間(7時間/日)	約30人	トップマネジメント層の講演、異文化コミュニケーションの理解、社内ケースを用いた戦略シナリオ作成トレーニングを実施
味の素グループリーダーセミナー(AGLS)	JG2相当	5日間(7時間/日)	約25人	自身と組織を振り返る中で、どのようなリーダーを目指すのかを徹底的に考え抜くトレーニングを実施(国内基幹職のみ対象)
地域本部別若手リーダー育成研修(ARLS)	JG3相当	・北米本部:5日間(7時間/日) ・欧州アフリカ本部:5日間(7時間/日)	約20人	自社の理解に加え、コーチングや異文化理解に関するセッションを実施(各地域本部ごとに開催)
味の素グループフューチャーリーダーセミナージュニア(AGFLS-Jr.)	若手一般職	・Step1:3日間(7時間/日) ・Step2:5日間(7時間/日) ・Step3:2日間(7時間/日) ・グループコーチング3回(2時間/回) ・Step4:1日間(7時間/日)	約25人	未来の味の素グループを創るリーダーとは何かを深く内省するとともに、経営リテラシーを学び、世界観を養うトレーニングを実施

味の素(株)における女性活躍推進の取り組み

味の素(株)では「日本でもっとも女性も活躍する会社」の実現を掲げ、女性のキャリア・ポジションが限定されず、多様で魅力的なキャリアを歩んでいる姿を目指し、取り組みを進めています。2015年度は「女性活躍」を加速させるための推進体制として、社内各部門の人事担当者、事業部門担当者、および味の素労働組合担当者をメンバーとする「味の素ウーマンズカウンシル」を設立しました。

経営への提言

「味の素ウーマンズカウンシル」では、現場・当事者の本音・実情を踏まえた課題の抽出とその解決の方向性について経営メンバーに提言を実施。提言では「ちゃんとキャリア」「辞めない会社」「はつらつ職場」を切り口に、十人十色に活躍する女性の姿を経営陣と共有しました。提言内容を踏まえ、各種制度の拡充や人事制度改定が進められています。

提言骨子

女性にとって、
「辞めたくない」会社、
「辞めなくていい」会社
会社にとって、
「いきいき輝く」
「ヤル気ある」女性社員

日本一、女性も活躍する会社を目指す！

- 辞めない会社
今日的な制度仕組みを備えて、働く意欲を持った人材の退職を最小限に！
- ちゃんとキャリア
期待されて、鍛えられて、働き続けたいと思えるキャリアを実現する！
- はつらつ職場
いろんな一人を大切に、フラットでオープンな風通しのよい職場！



味の素(株)採用サイトより



女性基幹職数

2015年度 2020年度
106人 → 160人(1.5倍)

周囲および本人の意欲醸成、勤務継続への環境整備により、2020年目標を目指します。

A-WIN(エーウィン)活動の推進

女性も活躍できるダイバーシティな風土醸成には、いろいろな人とのコミュニケーションを通じ、互いを知り、違いを尊重し、刺激を受けあうことが大切であるとの考えから、各種コミュニケーション活動を行っています。

2015年度は「小1の壁座談会」「イマドキ子育て世代 仕事と生活の両立支援セミナー」「キャリア座談会」などを実施しました。2016年度は「味の素ウーマンズカウンシル」を中心にA-WIN活動をボトムアップでさらに活発化させていきます。

※【味の素くウーマンズ/若手/ワーキング>井戸端・ネットワーク】の頭文字をとった各種コミュニケーション活動の総称。



イマドキ子育て世代 仕事と生活の両立支援セミナーの参加者

<事例>

「イマドキ子育て世代 仕事と生活の両立支援セミナー」

対象者 育児休職中・育児休職から復職した女性従業員とその配偶者(社外も含む)
人数 夫婦13組(26名)
目的 「復職後、仕事と育児を両立できるか不安…(母親)」「家事・育児に協力したいけど何をしたらいいかわからない…(父親)」といった不安を解消し、家事・育児を夫婦で協力することの重要性をお互いに実感し、今後の仕事と生活の両立に役立てる。



「小1の壁」座談会

対象者 4月に小学校に上がる子どもを持つ従業員(男女)、先輩社員
人数 35名(うち、男性8名)
目的 ①経験者の話を聞き、「小1の壁」に備える！
②同じ学年の子どもがいるという共通項で集まり、社内人脈を広げる
内容 「小1の壁」にまつわるいくつかのテーマについて、先輩社員の体験談を紹介しながら、参加者同士で意見・情報交換を行う。



「キャリア座談会」(営業部門)

対象者 営業部門女性従業員
人数 30名
目的 様々な業務や人生経験を経た、営業部門出身の現在他部署で活躍している社員の話を聞き、今後のキャリア形成の一助とする。
内容 パネルディスカッション、質疑応答、懇親会



Webの充実

ダイバーシティ&WLBページや、学生向け採用サイトに女性従業員の復職事例の紹介ページを新設しました。

働き方改革～味の素流「働き方改革」～

多様な人財が持てる能力を発揮し、新たな価値を創造するためには、すべての従業員のWLBの実現が重要です。味の素(株)では、2008年に労使共同で立ち上げた「WLB向上プロジェクト」での様々な取り組みにより、従業員の相互理解や働く環境・働き方の見直しを着実に進めてきました。2012年度から職場主体の取り組みを開始しており、2014年度には、生産性向上を図るために『Work@A～味の素流「働き方改革」～』プロジェクトを立ち上げ、在宅勤務等の新制度導入やITツールの活用促進などを行っています。2015年度からは、これまでのWLB向上から、「ダイバーシティ&WLB」へ進化させ、「時間生産性」を追求する取り組みを加速させていきます。



■ 「Work@A」～味の素流「働き方改革」～

仕事と時間の見える化を進め、決めた時間でやりきる仕事を宣言(コミット)し、時間と場所を選択することで、生産性向上を図ります。「場所と時間の自在」な働き方の実現により、時間の効率化と意欲を向上させ、仕事の質と量を高める新制度の導入や施策の充実を図っています。

■ Work@A～味の素流「働き方改革」～

味の素(株)では、多様な人財の多様な働き方を実現するために、働き方改革プロジェクトを立ち上げ、2014年度より働き方にかかわる新制度導入、ITツールの活用促進などを行っています。

生産性の向上

仕事と時間の見える化

多様な人財 多様な働き方

Work@A

～味の素流「働き方改革」～

時間効率化 意欲向上

自ら働く場所と時間を選択

決めた時間でやりきる仕事を宣言～コミットメント～

<新制度>

- ① スーパーフレックスタイム(フレックスタイムのコアタイム廃止)
- ② 時間単位有給休暇の導入
- ③ 在宅勤務制度の導入
- ④ 裁量労働制の導入

<早朝型勤務>

早朝での集中した業務遂行と終了時刻を意識した働き方の推奨

- ① 本社の退館時刻を20時に設定(全館自動消灯)
- ② 本社食堂にて、朝食(挽きたてコーヒーと焼きたてパン等)を提供

■ 新制度の導入

① スーパーフレックスタイム勤務制度の導入

効率的な業務遂行、WLBの向上を目的とし、コアタイム^{*}を設定しないフレックスタイム制度

^{*} コアタイム…10時～15時など、必ず勤務しなければならない時間帯

■例1 海外法人とのテレビ会議実施時間に合わせ、午後から出社し、勤務時間をシフトすることができる。

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
睡眠							家事・食事・私用等 (FTマイナス、または半休)						通勤	勤務	休憩	勤務	テレビ会議	通勤	家事	睡眠				

② 時間単位有給休暇の導入

1時間単位で有給休暇を行使できる制度

■例2 勤務の合間の予約のとれた時間に通院することが可能になる。

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
睡眠							家事 食事	通勤	勤務	昼	勤務	通院	勤務	通勤	家事・食事等						睡眠			

時間単位年休を行使

③ テレワークの導入

対象となる業務に従事し、会社が認めた場合、最大週2日まで自宅で勤務することができる制度

味の素(株)のワーク・ライフ・バランス関連制度

参照

→ P16

人事・労務データ

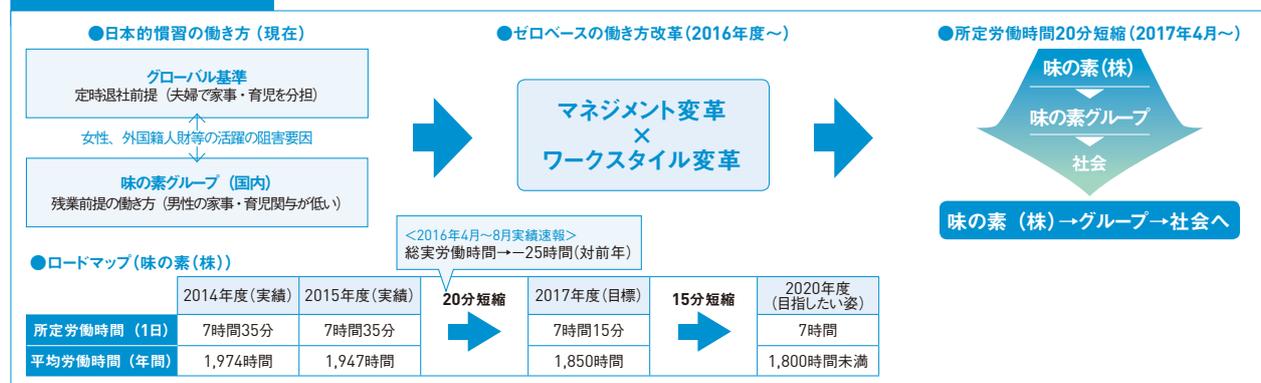
関連制度・取り組み施策	内容
育児休職	子どもが満1歳になった後の最初の4月末日まで取得可能(通算15日間は有給)
育児短時間勤務	1日2時間30分の短縮を限度とし、小学校4年生の始期に達するまで期間制限なく取得可能
子供看護休暇	中学校始期に達するまでの子を養育する従業員は、子ども一人当たり年間10日間の休暇を取得可能
看護休職	配偶者、父母、子、同居または扶養している2親等以内の親族を看護するために、1年を上限として取得することができる
看護短時間勤務	1日2時間30分の短縮を限度とし、対象家族の要看護状態が解消するまで取得可能
有給休暇積立保存制度	同居または扶養している2親等以内の親族の私傷病によって看護が必要な場合、学級閉鎖となった場合等に積み立てた有給休暇を取得可能(積立できる上限日数は40日)
在宅勤務制度	最大で月4日間、就業環境が整えられた自宅で集中して資料作成等の勤務が可能(2014年10月導入)
時間単位有給休暇	年16時間、時間単位で有給休暇を取得可能(2014年5月導入)
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日のリフレッシュ休暇を取得可能
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に対し、1年度につき8日間に上限とするボランティア休暇を付与
再雇用制度	退職理由が以下に当てはまり、退職せざるを得ず、本人が希望する場合に再雇用登録の対象とする ●出産・育児 ●介護・看護 ●転居を伴う結婚や配偶者の転勤

TOPICS

2017年度より所定労働時間を20分短縮する取り組みへ

「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」としてさらなる多様な人材が活躍する会社になるには、グローバル基準である1日7時間労働を前提とした働き方を志向する必要があります。しかし、現在、国内の当社グループの働き方は、残業前提の働き方であり、男性の家事や育児の関与度が低いと思われ、定時退社を前提としたグローバル基準の働き方へ変える必要があります。2016年度はゼロベースで働き方を見直し、マネジメントおよびワークスタイルを変革し、2017年度からは所定労働時間の20分短縮、2020年度にはさらに15分短縮を図り、1日の所定労働時間7時間を目指します。

ゼロベースでの働き方改革



キャリア開発支援～自律的キャリア開発の促進～

味の素グループでは、一人ひとりの働きがいを実現するために、自らがキャリアを描き、その実現に向けて成長することが大切だと考えています。そのため、研修プログラムのみならず、味の素(株)ではキャリア支援のプログラムを提供しています。

■ 一人ひとりの成長を支える人財育成の取り組み

味の素グループでは、地域横断型の部門別研修や国・事業所ごとの様々な研修プログラムを用意し、世界中で働くグループ従業員の人財育成に取り組んでいます。

味の素(株)では、従業員が自ら思い描くキャリアを実現できるよう、従業員の成長の段階と目的に合わせた3段階のプログラム「階層別プログラム(新人研修、フォローアップ研修、昇格研修など)」、「選択型プログラム(クリティカルシンキング研修などの選択型研修や通信教育/eラーニング、マネジメントスクール通学など)」、「グローバル&グループプログラム(社内リーダー研修や外部派遣型プログラム)」を用意し、それぞれ活用を進めています。



■ 味の素(株)の人財育成プログラム

階層別プログラム

役割や年次で求められる標準的な力を知る

- ▶ 基幹職向け研修
- ▶ 一般職向け研修

OJT、事務所・部門別研修、昇格・異動、評価シート作成と面接、キャリア支援制度

気づき

選択型プログラム

「コアとなる能力」「ビジネススキル」の中でより高めたい力を磨く

- ▶ 集合型研修：オンライン研修
- ▶ 「通信教育」「eラーニング」ビジネススキル学習補助、キャリア研修

OJT、事務所・部門別研修、昇格・異動、評価シート作成と面接、キャリア支援制度

充実

部門別研修の例

- コンプライアンス、法務関連 (組織統治 P5)
- 品質保証教育 (消費者課題 P4)
- 営業関連
- 労働安全衛生教育 (P13)
- マーケティング関連
- 環境教育 (環境 P26)
- 知的財産・商標関連 (公正な事業慣行 P9)

グローバル&グループプログラム

「味の素グループ Way」を高いレベルで発揮し、より高い視座・広い視野を持ち、力を発揮する

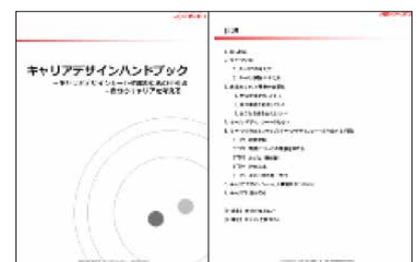
- ▶ グローバルリーダー育成プログラム
- ▶ リージョナルリーダー育成プログラム
- ▶ 外部派遣型プログラム

OJT、事務所・部門別研修、昇格・異動

さらなる
ステップアップ

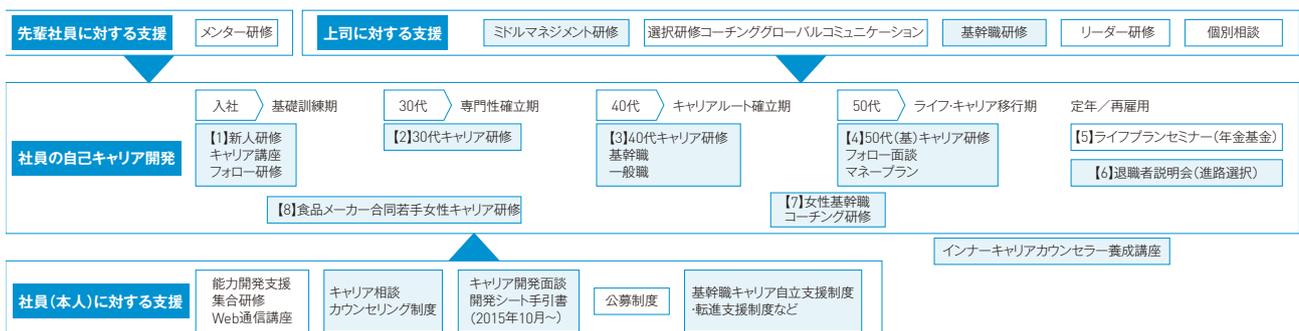
■ 全年代別キャリア研修の開催

個人の価値観・働き方の多様化の中で、個人が自律的にキャリアを考える必要が高まっていますが、味の素(株)では一人ひとりが、自分の強みや価値観、特性をよく理解し、ありたい姿(目標やビジョン)を描いて、その実現に向けて自ら行動し、成長することを後押ししようとしています。「働きがいのある会社」と「一人ひとりの自律的成長」の両輪を達成するために、社内、社外で自らのキャリア開発について考えられる場を増やす取り組みを行っています。2015年度から年代別のキャリア研修を揃え、各人が節目をつくって考える機会を設け、新入社員のキャリア研修や、新任女性基幹職へのキャリアコーチング等も導入しています。



全従業員に配布しているキャリアデザインハンドブック

■ トータルキャリアサポートMAP



■ キャリアカウンセリング機能の強化

キャリア支援グループメンバーは、カウンセラー、ファイナンシャル・プランナー等の資格を取得し、コンサルタントとして信頼されるキャリア支援を目指しています。50代基幹職向けアッパーミドルキャリア研修では、社外キャリアカウンセラーとのフォロー面談も設け、インナー(社内)キャリアカウンセラー養成研修を行い、人事、事業所、関係会社の総務部門でのカウンセリング機能を備えた要員育成を図っています。



味の素(株)人事部キャリア支援グループのカウンセラー

■ キャリア自律推進に向けての制度面の充実

2014年にキャリア選択の拡大を図るため「基幹職自律支援制度」をスタートし、2016年4月から適用年齢を拡大しました。また、定年退職後のシニア再雇用制度も、「お役立ち評価制度」を導入し、やりがいを持って働ける仕組みを拡充しています。

従業員のキャリア開発に対する一連の総合的な取り組みが評価され、「第5回 日本HRチャレンジ大賞」*を受賞することができました。

* 人材領域で優れた新しい取り組みを積極的に行っている企業を表彰



50代のキャリア研修の様子

この活動で
受賞!

「第5回 日本HRチャレンジ大賞」大賞

エイジレス、グローバル社会において、主体的かつ多様に活躍する従業員により「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」実現を目指した「キャリア自律」促進のための取り組み



「日本HRチャレンジ大賞」とは、人材領域で優れた新しい取り組みを積極的に行っている企業を表彰。東洋経済新報社ほか後援。



従業員健康管理

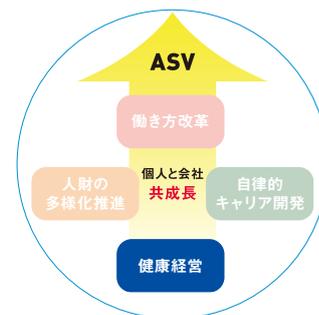
「会社にとって、従業員の健康はその能力を十分に発揮し、事業活動や社会活動に貢献する上での重要な資源である」と、味の素(株)では明確に定めています。

■ 「セルフケア」の徹底と充実のサポート体制

味の素グループでは、従業員一人ひとりの心身の健康を保つためのヘルスケアの取り組みをグループ各社で進めています。

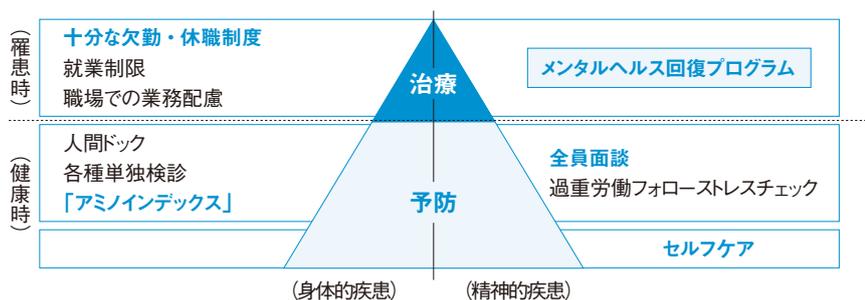
味の素(株)では、「セルフケア」という考え方を核に取り組みを推進しています。新入社員、中堅社員、基幹職など、それぞれの立場によって健康管理の観点は違うため、対象に応じた産業医による階層別研修を実施しています。新任基幹職や中堅社員には、自らの健康管理だけでなく、部下や同僚の心身の不調を感じ取ることの大切さなどを啓発しています。

この従業員によるセルフケアを、産業医9名、保健スタッフ12名の体制で支援しており、さらに、国内においては、味の素(株)健康推進センターから味の素グループ各社への健康管理業務の支援も行っています。



味の素(株)の健康推進体制

産業医9名、保健スタッフ12名



■ すべての不調発見の入り口となる「全員面談」

味の素(株)では、最低でも年1回、国内全従業員と産業医・保健師・看護師との面談を行うことを徹底しています。そして、健康診断結果はもとより、健康診断結果としては表れにくい潜在的な心身の不調も見逃さずに、適切な保健指導などを実施しています。さらに、過重労働による健康障害の発生を未然に防止するために、時間外労働の削減に取り組むとともに、法定の基準よりもさらに安全な基準で、長時間労働を行った従業員への医療スタッフによる面接指導を行い、従業員の健康確保を図っています。海外勤務者については、海外で毎年受診する健康診断のデータを医療スタッフがチェックし、健康維持に関するフォローを行うほか、帯同家族の健康関連の相談にも対応し、アドバイスができる体制を整えています。

■ 再発率ゼロを目標とした「メンタルヘルス回復プログラム」

メンタルヘルスケアに関しては、味の素(株)独自のプログラムである、「メンタルヘルス回復プログラム」を導入しています。自身の性格、価値観を十分な期間をかけて客観的に見直すとともに、元の職場への復職を前提としたシミュレーションを繰り返してトレーニングすることで、単に痛んだ心を治すだけでなく、「痛みにくい心」をつくります。このプログラムにより、再発率を世間水準の1/2以下に抑え、従業員が二度と休業に至らずに、いきいきと働ける状態が維持できるよう積極的に取り組んでいます。

■ 「メンタルヘルス回復プログラム」ビジョンイメージ



■ 自社独自の商品・サービスの活用

自社の商品・サービスであり、悪性腫瘍(がん)の早期発見に有効な「アミノインデックス[®]」を定期健康診断の任意検診項目として導入しました。現在、対象者の9割が受検しており、実際にがんの早期発見・治癒に至った事例があります。



従業員の安全のために

味の素グループは、「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念・基本方針」に則り、防災および労働安全衛生を企業活動の最も重要な基盤の一つと考え、従業員が安心して働くことのできる労働環境づくりに取り組んでいます。

安全衛生のための中期計画の推進

味の素グループでは、世界各地でおよそ3万人の従業員が日々多様な業務にあたっています。その一瞬一瞬に、労働災害や交通事故など思わぬ健康被害を被る可能性や、自然災害に見舞われる可能性が潜んでいます。

味の素グループでは、「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念・基本方針」に基づき、従業員と事業所内で働くすべての人たちが、安全で健康に業務が遂行できるように、災害および事故のゼロを目標に、安全衛生教育や危険源(危険箇所)を特定・評価し、その低減・除去などを推進しています。そして、安全衛生の理念を確実に実行するために、2014-2016年度「味の素グループ防災および労働安全衛生中期計画」を定めて取り組んでいます。

参照 → **理念・方針集 P26**

味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念
味の素グループ防災及び労働安全衛生基本方針

2014-2016年度の重点目標

「機械への巻き込まれ」による重大災害の撲滅	・「機械への巻き込まれ」危険源の特定とリスク低減策を実行する 対象設備総点検の実施、設備安全化が未対応の設備への対策実施、安全体感教育の徹底と継続 等 ・海外食品系事業所における SMP (Safety Management Program) の運用継続
「転倒」による重大災害の撲滅	・発生源対策の実施(水・油・粉・凍結・原料などの漏れやこぼれによる転倒対策 等) ・2S(整理整頓)の徹底 ・人的要因の低減(中高年齢労働者への運動機能低下抑制施策の実施 等)
「交通事故」による重大災害の撲滅	・地域の道路・交通事情を把握し、それに伴った防止策を検討し実行する(シートベルト着用の徹底、オートバイ乗車時のヘルメット着用等、車両点検整備の徹底、国内営業車両における運転情報管理システムなどを活用した教育指導)

2015年度実績レビュー

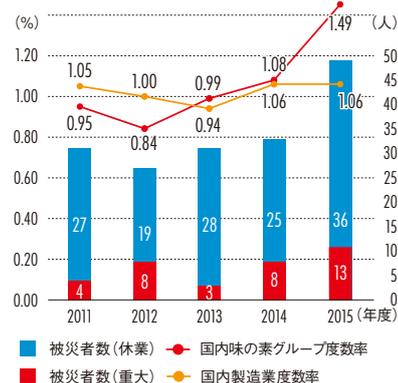
- 味の素グループ全体の災害被災者数は、前年度に比べ海外で減少したものの、国内で増加し、全体で増加しました。
- 国内味の素グループでは、国内味の素グループの労働災害被災者数は、現在の統計を取り始めて以降、最も増加しました。「原料運搬用昇降設備(以後昇降設備)への挟まれ」による死亡災害*が発生したほか、転倒による重大災害および休業災害被災者数の増加、無理な動作で腰痛となる休業災害被災者数が増加しました。
- 海外味の素グループでは、休業災害被災者数が減少し、度数率が改善しました。

* 昇降設備で原材料を作業場へ搬送中、挟まれた原材料を取り除こうと昇降設備に身を乗り出した際、下降していた昇降設備のカゴ(搬器)天板とエレベーターシャフトにあたる昇降路囲いに挟まれた死亡災害が発生しました。この災害を受けて、味の素グループ全体で昇降機を安全総点検し、不備な設備の安全対策の見直しに取り組みました。

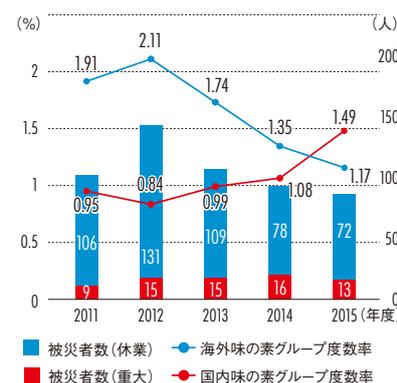
* 味の素グループの労働災害の定義

- ・休業災害: 業務に起因して受けた負傷により、翌日から1日以上休んだ災害のこと
- ・不休業災害: 業務に起因して受けた負傷で、休業を伴わない災害のこと
- ・重大災害: 業務に起因して受けた「死亡災害」および、「休業災害(入院を伴う休業が4日以上)」。

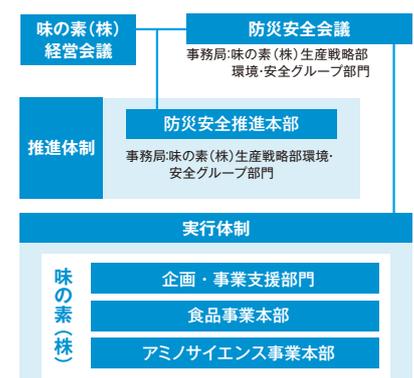
国内重大・休業災害度数率／被災者数



海外重大・休業災害度数率／被災者数



味の素グループ防災安全推進体制 (2016年7月1日現在)



「機械への巻き込まれ」による重大・休業災害

2014年度に、味の素グループでの「機械への巻き込まれ」による重大災害件数が増加したため、2015年度に設備の洗浄作業時や詰まり・汚れを除去しているときなど、生産における周辺作業時の観点で巻き込まれるおそれのある箇所の総点検の実施、および安全カバー取り付け等のハード面を中心にした安全対策ガイドラインを制定し、災害撲滅に取り組みました。その結果、「機械への巻き込まれ」による被災者数は減少しました。

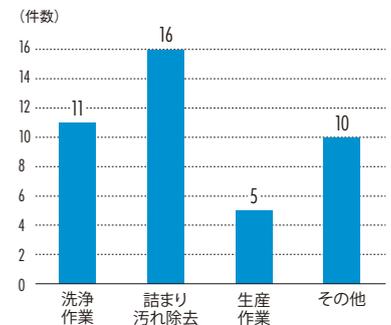
巻き込まれによる被災者数

人、()は重大災害件数

	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度
国内	4 (0)	5 (1)	5 (1)	7 (4)	4 (1)
海外 ^{*1}	1	5	3	3 (2)	2 (2)

^{*1} 海外事業所は2013年度まで重大災害のみ、2014年度以降重大+休業災害の件数を集計しています。

巻き込まれ災害の作業別件数 (2012~2015年度累計)



^{*} このグラフには、左表の件数のほか、国内の重大ヒヤリが含まれています。

「転倒」による重大・休業災害

2015年度は、国内味の素グループで「転倒」による労働災害が増加しました。また、転倒で骨折する重大災害が増加しました。対策として、「味の素グループ転倒予防体操(加齢に伴う身体能力低下の実態を自己診断し、その結果に基づき身体能力を維持する体操。味の素健康保険組合推奨)」の推進継続、台車等の備品置き場の定位置管理、予防策(通路の滑り止めテープ貼り)の維持管理の徹底など、整理整頓等に各社で取り組みました。結果、一部の会社では2015年度下期から減少傾向が見られ始めました。しかし、「転倒」による災害は、味の素グループの災害種類で一番多い災害でもあり、今までの「作業面」「身体能力面」での取り組みに加え、「設備面(投資による安全対策の実施)」への取り組み強化を進めていきます。



転倒予防体操(味の素(株)九州事業所)

転倒による被災者数

人、()は重大災害件数

	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度
国内	27 (3)	18 (2)	16 (0)	14 (2)	25 (5)
海外 ^{*2}	1	1	1	13 (3)	13

^{*2} 海外事業所は2013年度まで重大災害のみ、2014年度以降重大+休業災害の件数を集計しています。

「交通事故」による重大災害

2015年度の交通事故の発生状況は、国内で大幅に減少しました。

特に国内営業の各支社では①運転者の意識(モチベーション)向上、②ハード対応(自動車装備)、③管理体制の強化の取り組みを実施し、人身加害事故防止に取り組みました。また、運転者の個別データ(運転情報管理システムや運転適性診断の結果)を活用した指導と定期的な安全意識の喚起施策に継続して取り組んでいます。PDCAサイクルがうまく回っているかという視点で定期的に事業所へ行き、計画の進捗確認と教育、技術支援等を行っています。

交通事故による災害件数

件

	2013年度	2014年度	2015年度
人身加害事故(国内) ^{*3}	21	21	9

^{*3} 交通事故の人身加害事故は、国内味の素グループのみ集計しています。



営業担当者向け交通災害防止取組教育の様子

労働安全衛生マネジメント

日々の様々な事業活動の中で、ほんの一瞬の油断が大きな事故・災害に発展する可能性があります。味の素グループでは、経営会議を頂点とする労働安全衛生推進体制を定め、グループ共通の計画に従ってアセスメントや教育、監査、設備の点検など、事故・災害の撲滅・未然防止に向けたマネジメントを行っています。運用にあたってはそれぞれ OHSAS などの労働安全衛生マネジメントシステムを活用し、PDCA サイクルを回しています。

■ 安全アセスメントの実施

味の素グループでは、労働災害を未然に防止する仕組みとして、主に新製品の生産開始や増産または製造工程の変更、新規物質の試作、建築物・構造物・設備の建設または撤去時の計画段階で安全アセスメントを実施しています。過去の災害事例を教訓とした対策や遵法を中心とした事前確認のほか、新工場の稼働時には、現地で実際に人の配置や動線などの安全点検を実施し、確実に安全な操業を開始できるか確認しています。また、各生産系事業場においては、様々な日常作業に潜む災害のリスクを洗い出し、災害の重みをあらかじめ評価して対策を検討・実施することで、災害の未然防止に活かすリスクアセスメントを実施しています。

■ 安全監査・点検の実施

味の素グループでは、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、事故災害や法令違反の未然防止に努めています。グループ内で大きな事故・災害が発生した場合は、味の素(株)として緊急の安全点検を実施し、発生の原因や対策等を現地で確認し、同種の災害防止を図っています。2011年度より、安全点検実施の判断をより小さな災害の発生時にも適用することで、「災害の芽」となるものに手を打つ体制としました。さらに味の素(株)国内事業所では、各事業所の強み(専門性)を活かした安全スタッフによる相互監査を実施しています。また、監査を通じて、スタッフのさらなる知識のアップや好事例を学ぶ機会にもなっています。

TOPICS

海外法人の労働災害抑制強化の取り組み

アモイ・フード社は、労働災害が継続的に発生していたため、トップ層の強い決意表明と行動(職場巡視等)、安全・環境部の新設と本部による施策の推進、小集団活動(無災害記録表彰制度導入)、安全体感研修、5Sの徹底と安全パトロールなどを現地主導で遂行しました。また、日本からマネジメントや技

■ 安全・安定生産のための設備点検

工場で使用している設備は、常に、安全で安定した生産ができる状態にある必要があります。そのためには、定期的なメンテナンスや法定点検を実施することが重要です。

味の素グループでは、従業員が日常的に使用する設備を自らの手でメンテナンスし、大切に扱っています。また、味の素グループの生産工場は、1年を通して24時間操業をしているところも多く、そのような工場では、生産をすべて停止し、従業員や専門家が集中して法定点検を行う場合もあります。メンテナンスは非正常作業となり危険を伴う場合があるため、作業前や工程の立ち上げ時はしっかりとリスクアセスメントおよび危険予知を行い、安全な作業を心がけています。

■ 新工場の安全点検

新立地に建設された工場や、M&Aで新たにグループ傘下となった工場などに対しては、安全点検を実施しています。特に新工場では、ほとんどの従業員が新規採用であり、会社組織もゼロからの組み立てとなるため、味の素グループで定めている方針や労働災害防止計画に沿ったマネジメント、「ゼロ災工場」を目指した運営がなされるように、関係組織と連携しながら、安全指導やフォローアップを進めています。

■ 労働災害抑制強化への取り組み

味の素グループでは、防災安全推進部長が防災安全上の懸念(事故や災害が連続発生した等)があると判断した法人あるいは事業所に対し、安全強化策を実施します。それに基づいて法人あるいは事業所(以下指定事業所)は、課題を洗い出し、労働災害抑制強化計画を作成し遂行します。防災安全推進事務局では、関係部門による支援体制をつくり、PDCAサイクルがうまく回っているかという視点で定期的に事業所へ行き、計画の進捗確認と教育、技術支援等を行っています。

術支援も行っています。インドネシア味の素社は、安全教育の強化、安全活動プレゼンテーションおよびポスターコンテスト、小集団活動などを実施しました。その結果、安全衛生活動が活性化し、無災害に向け取り組んでいます。

従業員への労働安全衛生教育

従業員一人ひとりの安全を守るためには、様々な層へ、様々な形で日常的な教育・訓練が不可欠です。味の素グループでは、管理者層を対象とした安全衛生セミナーや法改正勉強会、製造現場リーダーを対象としたマネジメント力量向上セミナーなどを継続して実施しています。さらにグループ各社では、それぞれの業態に合わせて、独自の安全教育ビデオを使った入職時の安全教育や、各設備の特徴に合わせた安全体感教育など、幅広い教育を実施しています。



味の素(株)が主催する味の素グループ共通の教育例(2015年度)

人、()は延べ数

対象	教育名称	内容	受講者数
本部	OHSAS ^{※1} 内部監査員養成講座	労働安全衛生マネジメントシステムのPDCAを内側からチェックし経営に対して改善提言できる者を養成(2日コース/1回開催)	24 (621)
	転倒予防セミナー	職場で直接、転倒防止対策を指導、推進する者を養成(1日コース/1回開催)	16 (143)
	経営幹部のための 安全衛生セミナー	企業における安全衛生をどう進めるか、経営者として必要な安全衛生に関する知識(安全配慮義務等)を学ぶ。国内グループ各社の管理者層が対象(1日コース/1回開催)	47 (317)
	マネジメント力量向上セミナー (2016年度開始)	職場の管理者が安全衛生活動の意義と効果、役割を認識し、安全衛生活動の活性化と安全文化を醸成できる力量(スキル)を高める。国内グループ各社の管理者層が対象(1日コース/1回開催)	27 (27)
	化学物質管理に関する 能力向上研修(2016 年度開始)	化学物質管理基礎知識(法改正内容、化学物質RA、SDS活用、GHS表示等の管理)を復習し、化学物質管理・安全衛生管理を指導できる能力を高める。国内グループ各社の化学物質に係る管理監督者が対象(1日コース/1回開催)	34 (34)
海外	中国安全学校	中国における味の素グループ各法人を対象とした管理者層の安全教育を毎年開催 2015年度は「如何に労働災害の再発防止を徹底するか」をテーマにグループで討議し、「経営層の『安全第一』の理念に対するさらなる意識向上が必要である」「安全委員会で本質原因を議論し、横展開・指導等を明確に行う必要がある」等を確認	—

※1 OHSAS(Occupational Health and Safety Assessment Series):労働安全衛生マネジメントシステムに関する国際的な標準規格

安全体感教育

味の素グループ各事業所では、様々な安全体感訓練に取り組んでいます。AGF 関東(株)およびAGF 鈴鹿(株)では「安全体感教室」として独自に作製した「巻き込まれ」、「挟まれ」が体感できる4種類の機器を常設しています。



安全体感研修でチェーンへの巻き込まれを体験(AGF関東(株))



エアホースの跳ねを体験(味の素パッケージング(株))



高所からの転落体験(味の素パッケージング(株))



安全靴と普通の靴の違いによる台車への挟まれ体験(クノール食品(株))



コンベアローラーへの巻き込まれ体験(味の素冷凍食品(株))



圧延ローラーへの巻き込まれ体験(味の素冷凍食品(株))

労働安全衛生活動の社外からの評価

味の素グループでは、従業員が日々取り組んでいる安全衛生活動について下記の通り社外から多くの評価をいただきました。今後も事業所の事故防止、労働災害削減の実績にとどまらず、従業員個人の活動にも広がっていきます。さらにグループ会社で事故・災害撲滅に取り組むことにより、地域にも貢献していきます。

国内における「防災および労働安全衛生活動」への主な表彰(2015年度 受賞順)

会社名	内容	受賞機関
味の素(株) 川崎事業所 遠藤由和	緑十字賞	中央労働災害防止協会
味の素ファインテクノ(株)群馬工場	無災害記録 進歩賞(第二種)	中央労働災害防止協会
味の素パッケージング(株) 工程サポート事業部 花方健司	第51回川崎市労働災害防止標語コンクール「優秀賞」	川崎市
味の素パッケージング(株) 工程サポート事業部	第51回事業用自動車事故防止コンクール「無事故優秀賞」	一般社団法人神奈川県トラック協会・ 一般社団法人タクシー協会・一般社団法人バス協会
AGF鈴鹿(株)	鈴鹿市防火協会優良会員表彰	鈴鹿市防火協会
AGF関東(株)	冷凍保安優良事業所表彰	群馬県冷凍設備保安協会
クノール食品(株)	労働衛生管理活動 優良事業場表彰	川崎北労働基準行政関係団体協議会
クノール食品(株)	労働災害防止功労団体表彰	川崎市労働災害防止研究集会
北海道クノール(株) 川村慶介	北見方面安全運転管理者協会会長表彰(優良安全運転管理者)	北見地区安全運転管理者協会
北海道クノール(株)	道安管協会会長表彰(優良安全運転管理事業所)	北見地区安全運転管理者協会

自然災害に備え、人命を守るために

味の素グループでは、「味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念・基本方針」および、企業継続計画(ECP)で定める「味の素グループ災害対策本部基本方針」に則り、人命の尊重を最優先として、自然災害対策の検討や訓練・啓発活動を実施しています。

参照 → [組織統治 P2-3](#)
リスクマネジメントの体制

参照 → [理念・方針集 P26](#)
味の素グループ防災及び労働安全衛生基本理念・
基本方針
味の素グループ災害対策本部基本方針

防災対策の見直し

味の素グループでは、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、訓練内容の見直しなどを行っています。

国内味の素グループでは、順次公開されている地震や水害等に関する国や地方自治体の被害想定情報などをもとに、各事業場建屋の耐震診断や補強工事など、耐震・耐水害の対策を強化してきました。人命の尊重を最優先に、各社・各事業場が設定していた地震・津波対策を大幅に見直し、新たな設備投資計画も作成しました。

また、グループ全体での災害対応力を強化するために、大規模自然災害対策総本部の第2拠点や支援拠点の整備・訓練なども行っています。2015年度は南海トラフ大地震に備え、大阪支援拠点が機能不全になった場合に総本部の役割を担う九州支援拠点の機能を、九州支社のほかに自家発電と受注センターがある九州事業所(佐賀県)を加え、強化しました。

そして、これらの「地震・津波被害」を想定した計画をもとに、グループ各社、各事業所において、その他の自然災害(風水害、火山噴火被害など)やパンデミック、PM2.5などのリスク要因に対応したECP計画の適用拡大や応用も、検討が進められています。

■ 初動対応における連絡手段の堅牢化、複雑化

従業員の安否や被災状況を早期に確認・把握するために、味の素（株）では「安否確認システム」を2006年より導入し、随時最適なシステムに更新しています。グループ各社でも同様のシステムの導入を進めており、これらを活用した訓練も定期的に行っています。

大地震被災地では、ライフラインが途切れたり、通信網が断絶されたりするおそれがあります。そこで味の素（株）では、「衛星電話」による連絡フローを構築し、各事業場や国内に常駐する役員宅へ配備しています。

また、夜間・休日などの被災を想定した「緊急連絡訓練」も定期的を実施しています。さらに2014年度から、各グループ会社、各事業場の被災状況を迅速に収集、確認できるツール「災害情報共有システム」の運用を開始し、発災後、各拠点から速やかに情報が報告される体制を構築しました。



災害発生後すぐにグループ総本部を立ち上げ、各地の被災状況を集約する

■ 防災訓練の実施

味の素グループでは、それぞれの地域や業態に応じた防災訓練を行っています。国内味の素グループでは、各事業所での独自の訓練のほか、グループ全体で毎年9月に「味の素グループ総合ECP訓練」を実施しています。これは、グループ各社・各事業所が安否情報や被害状況を連絡し、味の素グループ総本部で集約・集計し、必要に応じて対応の指示などを行うものです。



防災対策本部

味の素（株）川崎事業所



救急患者の救助訓練

味の素（株）東海事業所



消防訓練

味の素（株）九州事業所



アンモニア漏えいを想定した訓練

インドネシア味の素社



可燃性溶剤の取り扱いがある事業所での漏えい、引火に備える訓練



TOPICS

従業員の防災意識向上のために—「味の素グループ防災講演会」の開催

味の素（株）では2008年より「味の素グループ防災講演会」を毎年開催し、防災に対する意識を維持する活動をしています。2015年には9月29日にグループ会社のリーダークラスの皆様をお招きして、東日本大震災の津波被害を後世に残すためにつくられた「大船渡津波伝承館」の齊藤賢治館長による防災講演会を開催し、「想定内でものごとを考えてはいけないこと」、「リスクに対する心構え」、「訓練の大事さ」、「人間は非常時に予想もしない行動をとること」、「災害発生後の生活」を学びました。最近、地震、火山の噴火、洪水などがたて続きに起きており、総務・リスク管理部・生産戦略部を中心にこのような講演会や富士山噴火シミュレーション訓練への参加など、味の素グループでは通常の防災訓練活動以外にも様々な活動を行っています。

人事・労務データ

味の素グループ従業員数

(単位:人)

	2015年度			2014年度			2013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	44,500	-	-	41,235	-	-	39,491	-	-
従業員	33,295	-	-	31,312	-	-	27,579	-	-
基幹職	4,803	-	-	4,520	-	-	4,067	-	-
一般職	28,419	-	-	26,728	-	-	23,446	-	-
嘱託	73	-	-	64	-	-	66	-	-
臨時従業員	11,205	-	-	9,923	-	-	11,912	-	-
日本	16,986	-	-	16,042	-	-	17,824	-	-
従業員	10,425	8,042	2,383	9,388	7,155	2,233	9,469	7,217	2,252
基幹職	2,692	2,527	165	2,440	2,302	138	2,390	2,263	127
一般職	7,660	5,467	2,193	6,884	4,810	2,074	7,013	4,910	2,103
嘱託	73	48	25	64	43	21	66	44	22
臨時従業員	6,561	-	-	6,654	-	-	8,355	-	-
味の素(株)	3,912	2,633	1,279	3,940	2,633	1,307	3,854	2,594	1,260
従業員	3,477	2,473	1,004	3,484	2,478	1,006	3,398	2,433	965
基幹職	1,090	1,004	86	1,076	995	81	1,018	942	76
一般職	2,314	1,421	893	2,344	1,440	904	2,314	1,447	867
嘱託	73	47	26	64	43	21	66	44	22
臨時従業員	435	160	275	456	155	301	456	161	295
国内グループ会社	13,074	-	-	12,102	-	-	13,970	-	-
従業員	6,948	5,569	1,379	5,904	4,677	1,227	6,071	4,784	1,287
基幹職	1,602	1,523	79	1,364	1,307	57	1,372	1,321	51
一般職	5,346	4,046	1,300	4,540	3,370	1,170	4,699	3,463	1,236
臨時従業員	6,126	-	-	6,198	-	-	7,899	-	-
海外	27,514	-	-	25,193	-	-	21,667	-	-
従業員	22,870	-	-	21,924	-	-	18,110	12,810	5,300
基幹職	2,111	-	-	2,080	-	-	1,677	1,196	481
一般職	20,759	-	-	19,844	-	-	16,433	11,614	4,819
臨時従業員	4,644	-	-	3,269	-	-	3,557	-	-
アジア	17,489	-	-	15,319	-	-	-	-	-
従業員	13,292	9,274	4,018	12,667	8,882	3,785	11,005	-	-
基幹職	1,106	764	342	1,051	744	307	952	645	307
一般職	12,186	8,510	3,676	11,616	8,138	3,478	10,053	-	-
臨時従業員	4,197	-	-	2,652	-	-	-	-	-
欧州(含むアフリカ)	2,897	-	-	2,589	-	-	-	-	-
従業員	2,468	1,961	507	2,499	1,982	517	2,450	-	-
基幹職	298	215	83	301	227	74	304	230	74
一般職	2,170	1,746	424	2,198	1,755	443	2,146	-	-
臨時従業員	429	-	-	90	-	-	-	-	-
米州	7,128	-	-	7,285	-	-	-	-	-
従業員	7,110	-	-	6,758	-	-	4,655	-	-
基幹職	707	-	-	728	-	-	421	321	100
一般職	6,403	-	-	6,030	-	-	4,234	-	-
臨時従業員	18	-	-	527	-	-	-	-	-

※ 2013年度海外実績は、従業員総数のみ

現地従業員役員数・比率

(単位:人)

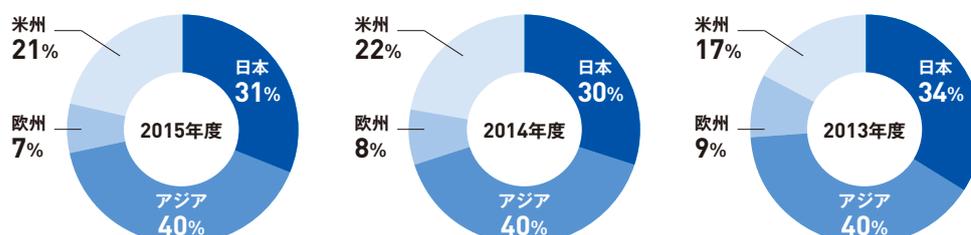
	2015年度	2014年度	2013年度
海外:役員総数	187	193	196
現地従業員役員数	78	78	80
現地従業員比率	41.7%	40.4%	40.8%

味の素グループ従業員比率

()内は男女比

	2015年度			2014年度			2013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	75%	-	-	76%	-	-	70%	-	-
基幹職	11%	-	-	11%	-	-	10%	-	-
一般職	64%	-	-	65%	-	-	59%	-	-
嘱託	0%	-	-	0%	-	-	0%	-	-
臨時従業員	25%	-	-	24%	-	-	-	-	-
日本	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	61%	(77%)	(23%)	59%	(76%)	(24%)	53%	(76%)	(24%)
基幹職	16%	(94%)	(6%)	15%	(94%)	(6%)	13%	(95%)	(5%)
一般職	45%	(71%)	(29%)	43%	(70%)	(30%)	39%	(70%)	(30%)
嘱託	0%	(66%)	(34%)	0%	(67%)	(33%)	0%	(67%)	(33%)
臨時従業員	39%	-	-	41%	-	-	47%	-	-
味の素(株)	100%	(67%)	(33%)	100%	(67%)	(33%)	100%	(67%)	(33%)
従業員	89%	(71%)	(29%)	88%	(71%)	(29%)	88%	(72%)	(28%)
基幹職	28%	(92%)	(8%)	27%	(92%)	(8%)	26%	(93%)	(7%)
一般職	59%	(61%)	(39%)	59%	(61%)	(39%)	60%	(63%)	(37%)
嘱託	2%	(64%)	(36%)	2%	(67%)	(33%)	2%	(67%)	(33%)
臨時従業員	11%	(37%)	(63%)	12%	(34%)	(66%)	12%	(35%)	(65%)
国内グループ会社	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	53%	(80%)	(20%)	49%	(79%)	(21%)	43%	(79%)	(21%)
基幹職	12%	(95%)	(5%)	11%	(96%)	(4%)	10%	(96%)	(4%)
一般職	41%	(76%)	(24%)	38%	(74%)	(26%)	34%	(74%)	(26%)
臨時従業員	47%	-	-	51%	-	-	57%	-	-
海外	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	83%	-	-	87%	-	-	84%	-	-
基幹職	8%	-	-	8%	-	-	8%	-	-
一般職	75%	-	-	79%	-	-	76%	-	-
臨時従業員	17%	-	-	13%	-	-	16%	-	-
アジア	100%	-	-	100%	-	-	-	-	-
従業員	76%	(70%)	(30%)	83%	(70%)	(30%)	-	-	-
基幹職	6%	(69%)	(31%)	7%	(71%)	(29%)	-	(68%)	(32%)
一般職	70%	(70%)	(30%)	76%	(70%)	(30%)	-	-	-
臨時従業員	24%	-	-	17%	-	-	-	-	-
欧州(含むアフリカ)	100%	-	-	100%	-	-	-	-	-
従業員	85%	(79%)	(21%)	97%	(79%)	(21%)	-	-	-
基幹職	10%	(72%)	(28%)	12%	(75%)	(25%)	-	(76%)	(24%)
一般職	75%	(80%)	(20%)	85%	(80%)	(20%)	-	-	-
臨時従業員	15%	-	-	3%	-	-	-	-	-
米州	100%	-	-	100%	-	-	-	-	-
従業員	100%	-	-	93%	-	-	-	-	-
基幹職	10%	-	-	10%	-	-	-	-	-
一般職	90%	-	-	83%	-	-	-	-	-
臨時従業員	0%	-	-	7%	-	-	-	-	-

地域別従業員比率



採用者数・定着率

(単位:人)

	2015年度			2014年度			2013年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
採用者数:総数(新卒+キャリア)	5,365	-	-	4,739	-	-	7,588	-	-
日本	376	-	-	360	-	-	300	-	-
味の素(株)	66	45	21	112	67	45	91	61	30
新卒	55	35	20	78	47	31	69	47	22
キャリア	11	10	1	34	20	14	22	14	8
基幹職	3	3	0	7	5	2	1	1	0
一般職	8	7	1	27	15	12	21	13	8
国内グループ会社	310	-	-	248	-	-	209	-	-
海外	4,989	-	-	4,379	-	-	7,288	-	-
アジア	4,061	-	-	3,225	-	-	-	-	-
欧州(含むアフリカ)	184	-	-	221	-	-	-	-	-
米州	744	-	-	933	-	-	-	-	-
<参考>定着率(3年後)新卒									
味の素(株)	97.8%	96.4%	100.0%	97.3%	95.7%	100.0%	97.4%	100.0%	93.5%

退職者数・離職率・再雇用

(単位:人)

	2015年度			2014年度			2013年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
退職者数:総数	5,469	-	-	4,611	-	-	4,538	-	-
日本	416	-	-	335	-	-	316	-	-
定年	161	-	-	116	-	-	115	-	-
自己都合	255	-	-	219	-	-	201	-	-
味の素(株)	83	58	25	81	56	25	67	35	32
定年	44	33	11	33	27	6	29	17	12
自己都合	39	25	14	48	29	19	38	18	20
国内グループ会社	333	-	-	254	-	-	249	-	-
定年	117	-	-	83	-	-	86	-	-
自己都合	216	-	-	171	-	-	163	-	-
海外	5,053	-	-	4,276	-	-	4,222	-	-
自己都合、他									
離職率									
味の素(株)	1.1%	1.0%	1.4%	1.4%	1.2%	1.9%	1.1%	0.7%	2.0%
再雇用									
日本	157	-	-	168	-	-	106	-	-
味の素(株)	23	-	-	23	-	-	20	-	-
再雇用制度利用	0	0	0	4	0	4	2	0	2
シニア(定年後)	23	-	-	19	-	-	18	-	-
国内グループ会社	134	-	-	145	-	-	86	-	-
<参考:再雇用制度登録者数:味の素(株)>									
登録者数	50	2	48	50	1	49	55	1	54
新規登録者数	11	1	10	8	0	8	15	0	15

- ※ 離職率:自己都合退職者のみ対象とする、味の素(株)のみ
- ※ 再雇用:国内のみ
- ※ 国内グループ会社の再雇用は合算値
- ※ 再雇用制度登録対象者については、「労働慣行」P6参照

障がい者雇用【国内のみ】

	2015年度	2014年度	2013年度
雇用者数 (人)			
味の素(株)	90	90	85
国内グループ会社	238	206	194
比率			
味の素(株)	1.95%	1.93%	1.82%
国内グループ会社	2.12%	1.91%	1.85%

※ 国内グループ会社は、国内連結子会社41社のうち、常用労働者が50人以上の会社29社が対象

■ 従業員の状況

	2015年度			2014年度			2013年度		
	全体	男性	女性	全体	男性	女性	全体	男性	女性
平均年齢 (歳)									
日本	-	-	-	-	-	-	-	-	-
味の素(株)	42.6	43.4	40.4	42.2	42.9	39.9	41.7	42.4	39.4
国内グループ会社	41.7	-	-	-	-	-	-	-	-
海外	36.2	-	-	35.7	-	-	34.2	-	-
平均勤続年数 (年)									
日本	-	-	-	-	-	-	-	-	-
味の素(株)	19.1	19.8	17.3	18.7	19.3	16.7	18.3	18.9	16.5
国内グループ会社	13.9	-	-	-	-	-	-	-	-
海外	8.8	-	-	8.7	-	-	7.9	-	-
平均年間給与 (千円)									
味の素(株)	9,512	-	-	9,231	-	-	9,096	-	-

※ 平均年間給与は従業員(嘱託を除く)の平均値

■ 労働時間、WLB育児・関連制度の活用・利用状況【味の素(株)のみ】

	2015年度			2014年度			2013年度		
	全体	男性	女性	全体	男性	女性	全体	男性	女性
労働時間									
総実労働時間 (時間)	1,947	-	-	1,996	-	-	1,986	-	-
平均法定外労働時間 (時間)	166	-	-	161	-	-	159	-	-
平均有給休暇取得日数 (日)	16.7	-	-	15.7	-	-	15.4	-	-
有給休暇取得率	85.6%	-	-	80.5%	-	-	79%	-	-
ワークライフバランス(WLB) 育児休職制度									
取得・利用者数 (人)									
育児休職	123	10	113	119	7	112	107	4	103
育児短時間勤務	164	1	163	181	2	179	149	0	149
取得率									
育児休職	-	6.6%	100%	-	4.6%	100%	-	3.5%	100%
育児短時間勤務	-	-	-	-	-	-	-	-	-
育休取得日数平均 (日)	-	14	262	-	22	251	-	21	366
復職率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
ワークライフバランス(WLB) その他関連制度									
取得・利用者数 (人)									
子供看護休暇	38	3	35	53	3	50	44	3	41
看護休職	1	0	1	1	0	1	0	0	0
看護短時間勤務	1	0	1	1	0	1	1	0	1
有給休暇積立保存制度	83	27	56	84	27	57	63	24	39
在宅勤務制度*	133	69	64	77	37	40	-	-	-
リフレッシュ休暇	181	-	-	213	-	-	238	-	-
ボランティア休暇	57	-	-	48	-	-	38	-	-

※ 在宅勤務制度は、2014年10月に導入

■ 教育【味の素(株)のみ】

	2015年度	2014年度	2013年度
年間教育研修費用 (百万円)	470	463	425

■ 安全衛生【味の素(株)のみ】

	2015年度	2014年度	2013年度
メンタルヘルス休職者数 (人)	43	29	44

環境

すべてのいのちの基盤、地球持続性を守る

INDEX

P1 味の素グループ環境中期計画

P2「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2015年度実績

- 2014-2016年度
「味の素グループ・ゼロエミッション計画」
- 水資源の保全:2015年度の実績概要
- 廃棄物の3R:2015年度の実績概要
- 温室効果ガスの排出削減:2015年度の実績概要
- グリーンエネルギーへの転換
～再生可能エネルギー利用率向上に向けて～
- フロン類の管理

P6 2015年度のマテリアルバランス

P7 生態系・生物多様性の保全

- 生物多様性に関する考え方と方針
- 水産資源に対する取り組み
- 森林生態系資源、持続可能な土地利用・地域生態系への取り組み

P12 地球持続性に貢献する技術・製品開発

- 製品のライフサイクル全体での環境影響評価
- ウォーターフットプリントの取り組み
- 環境負荷低減のための排水処理技術の開発

P16 環境に配慮した容器包装の開発

- お客様のニーズへの対応と、今後の取り組み
- 容器包装に取り組む社内の体制
- 社外関係者との連携
- 容器包装の3R推進計画と、環境配慮推進の仕組み
- 環境にやさしい容器包装の開発
- 容器包装に配慮した「味なエコ」マーク®、
「ほっとするエコ」マーク商品を広げる

P22 物流の取り組み

- 荷主としての取り組み
- 味の素(株)のモーダルシフトへの取り組み
- ドライバーの労働環境改善と輸送力の安定化
～「リレライナー」～

P24 環境マネジメント

- グループ環境マネジメント
- グループ環境経営の取り組み

P26 環境教育・意識啓発活動

- 専門教育・訓練
- 一般教育・啓発活動

関連する理念・方針類

● 味の素グループ環境理念・環境基本方針

理念・方針集 P27

<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/e-philosophy/>

● 味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針

理念・方針集 P30

<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/biodiversity-agenda/>

環境報告の対象組織

「環境」パートでは、「環境規程」に基づく「味の素グループ環境マネジメント」の対象範囲である、味の素(株)ならびに関係会社計107社(環境規程適用会社/2016年3月現在)における環境への取り組みを報告しています。実績集計の範囲は、主要102事業所(事業の再編や工場の新設・廃止などにより、2015年度報告に比べ3事業所増加、9事業所減少)を対象としており、この範囲での集計は、連結財務会計制度上の味の素グループ^{*1}全体の環境に関する実績を代表する内容です。

^{*1} 味の素(株)、連結子会社および持分法適用会社

2015年度の主な活動

- 世界で唯一、再生耐熱PET樹脂100%使用のペットボトル導入
AGFの主力ボトルコーヒー全商品



→ P20

- 国内食品メーカー6社、食品企業物流プラットフォーム
「F-LINE」構築で協働



→ P23

味の素グループ環境中期計画

味の素グループは、3カ年ごとに定める「味の素グループ環境中期計画」に基づき環境への取り組みを進めています。2014年度からは、2014-2016年度「味の素グループ環境中期計画」を設定し、活動を推進しています。

あるべき姿

健やかないのちの営みのために、人類の基本課題である、「地球持続性」「食資源」課題解決のために、味の素グループの事業を通じて貢献している

2014-2016年度「味の素グループ環境中期計画」

主要項目	重点項目	2015年度実績	参照先
B to N^{*1} 地球とともに			
事業活動に伴う排出の極小化／ゼロエミッション計画の推進	・各事業所におけるロードマップの策定と実行	・2015年度のゼロエミッション実績 ・再生可能エネルギー利用率18%と中期目標を上回って進捗。 海外のバイオマスボイラー増強、安定稼働が貢献	P2-6
生物多様性の保全と生態系サービスの持続可能な利用	・重要原料を特定し、特性に応じてステップを踏んで実態を把握し、実行計画を策定する	・パーム油：味の素（株）使用パーム油関連原料70%にてSCCS認証取得	公正な事業慣行P6
	・地域生態系の特性に応じて、ステップを踏んで実態を把握し、実行計画を策定する	・カツオ共同調査：新型標識による調査手法の成立を実証。台湾との標識回収協力を開始 ・紙（国内）：「持続可能な紙コンソーシアム」を通じた社会仕組み創りを継続 味の素ゼネラルフーズ社：水源の森を整備する「フレンジーの森」活動のさらなる展開	P9-10 公正な事業慣行P5 P8
B to S^{*2} 社会とともに一環境課題解決に貢献する			
事業・商品・サービスを通じた環境への貢献	・農林水産資源の効率的な活用 ・農林水産資源を代替できる製品・技術の開発	・味の素ゼネラルフーズ社「フレンジー」の取り組み進捗： ①スティックコーヒーにて省包材実施 ②印刷素材にサトウキビ由来材料を一部使用したバイオマスPETフィルムを採用 ③外装小型化による物流改善実施	P18-20
情報発信、コミュニケーション、社会との協働の推進	・各地域・事業所において、環境への取り組みについて社会とのコミュニケーションを推進する	(社外表彰) ・Prime Minister Industry Award 2015 総理大臣賞「環境保全部門」 (対象：タイ味の素社 カンベンベツ工場) ・平成26年度エコシッパ・モーダルシフト優良事業者表彰「国土交通省海事局長表彰」／全日本物流改善事例大会2015「物流合理化賞」 ・第3回 食品産業もったいない大賞「農林水産省食料産業局長賞」「審査委員会委員長賞」 (対象：味の素ゼネラルフーズ社スティックコーヒー関連商品コンパクト化による包装資材の削減と輸送効率の向上、「ほっとするエコ」マーク表示による消費者と連携した取り組み) ・日本パッケージングコンテスト2015「輸送包装部門賞」 (対象：味の素（株）ダイレクトマーケティング部「通販用梱包資材」) ・第19回 環境コミュニケーション大賞「持続可能性報告優秀賞（地球・人間環境フォーラム理事長賞）」 (対象：サステナビリティレポート2015)	P15,20
		(格付け・評価) ・ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス2015および2016 (環境、人事・労働条件、CSR、IR等)：FAO食品製造分野で3年連続「World Index」に選定 ・CDP2015「気候変動」：環境パフォーマンス評価ランクC（2014）→B（A-Eの5段階評価） ・CDP2015「水」：Bランク（2015年より採点開始）	事業とCSR P1
	・社会との対話を行い、味の素グループに対する評価を確認し、次の取り組みに反映する	・従業員と生活者、子どもの直接対話の場づくり ・エコプロダクツ2015 グループ企業5社共同出席 ・第6回「味の素グループ サステナビリティフォーラム」 ～生命・食・アミノ酸・日常生活で我々にできること～開催（9月）	消費者課題P11-14
確かなマネジメント			
法対応力の強化	・社内外の法改正情報入手源の確保	・法令逸脱事例：なし	P24-26
	・入手した法改正情報を、管理基準手順に反映する仕組みの確実な運用	・法令研修のカリキュラム充実、実施回数増（4→6回/年実施、含化学物質管理法令）	
マネジメントシステムの有効性向上	・事業活動のPDCAをしっかりと回す、回せる力量の向上を図る	・環境事故3件	P25
		・ISO14001：2015改訂 対応国内グループ会社向け内部監査員養成講座、2016年1月より開始	P26
		・グループ環境監査：環境監査実施要領の区分定義見直しを実施。新区分に基づき、1法人に現地監査、8法人に書類監査を実施。重大なEMS上の指摘事項なし	P25

*1 B to N: Business to Nature *2 B to S: Business to Society

「味の素グループ・ゼロエミッション計画」と2015年度実績

味の素グループでは、あらゆる事業分野から発生する環境負荷の極小化を目指して、グループ共通の「味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、その着実な実施に努めています。年度ごとに実績のレビューを行って進捗を管理するとともに、さらなる負荷極小化を目指し、対象や目標などを改定しています。現在は、2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」に基づき、目標達成に向けて取り組んでいます。

2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」

2014-2016年度の中期計画は、グループ全体目標として以下の目標を設定しました。
2016年度の目標達成に向けて、各事業所でロードマップを策定し、活動を進めています。

水資源の保全

水使用量・排水量

-70%

味の素グループの
全生産系事業所における
2016年度の排水量原単位
(対2005年度実績)

- ・ アミノ酸発酵関連製品の製造排水に含まれる高濃度の窒素やBOD成分などの濃度低減の目標値を定めています。
- ・ 大切な水資源は、使用量だけでなく排出する量も操業のリスクになり得る課題として、水使用量および排水量原単位を2005年度比で70%以上削減することとしました。
- ・ 地下水を利用している事業所では、その地域の水源に関する課題などを把握し、必要なアクションを検討しています。



温室効果ガス削減

CO₂ 排出量

-35%

味の素グループ全体における
2016年度のCO₂排出量原単位
(対2005年度実績)

- ・ 2011-2013年度計画に引き続き、温室効果ガスの中でも化石燃料由来のCO₂に焦点を当て、全世界の味の素グループ全体で排出量原単位を2005年度比で35%以上削減することとしました。
- ・ 国内生産系事業場については、省エネ法における事業者義務を参考に、毎年1%の削減を積み上げ、2016年度にCO₂排出総量を2005年度比で11%削減の49.6万トン以下にすることを目標としました。
- **追加指標**
「再生可能エネルギー利用率の向上（グループ全体で15%以上）」を目指すこととしました。海外事業所での各地域でバイオマス由来エネルギーの活用や、国内外全事業所での、エネルギー使用量極小化を進めます。



廃棄物の3R

再資源化率

99%以上

味の素グループ全体における
2016年度の再資源化率

- **変更目標**
廃棄物削減の指標を見直し、お客様にムダなくよい商品をお届けできるよう、「トラブル由来廃棄物ゼロ化^{*1}」を目指すこととしました。
- ・ 全事業分野において、「安定生産の継続」「プロセス改善（省資源・収率向上）」「原料・包材廃棄を生まない事業計画の立案と遂行」「適切な原料の調達と管理の継続（サプライヤーとの協働）」などを通じて実施します。

*1 トラブル由来廃棄物：製品や仕掛品、もしくは製品の製造に用いる原材料が、トラブルにより廃棄に至ったもの

■ 2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」の主な数値目標と実績

	対象項目	対象部門	2016年度達成目標	実績			目標(参考)
				2013年度	2014年度	2015年度	2020年度イメージ
水資源	排水汚濁負荷濃度 (BOD、TN)	全生産系事業場	BOD≤10ppm TN≤5ppm	23/36 事業所達成	27/34 事業所達成	24/32 事業所達成	BOD≤10ppm TN≤5ppm
	水使用量原単位 (対生産量)	全生産系事業場	70%以上削減 <対2005年度実績>	71%減	73%減	75%減	70%+α以上削減 <対2005年度実績>
	排水量原単位 (対生産量)	全生産系事業場	70%以上削減 <対2005年度実績>	71%減	75%減	79%減	70%+α以上削減 <対2005年度実績>
CO ₂ 排出量	CO ₂ 排出量原単位 (対生産量)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	35%以上削減 <対2005年度実績>	26%減	28%減	33%減	検討中
	CO ₂ 排出総量	国内全生産系事業場	49.6万トン以下 ^{※2} <対2005年度実績の11%減>	34.8万トン	35.1万トン	40.7万トン	47.4万トン以下 <対2005年度実績の15%減> *毎年1%削減
	再生可能エネルギー利用率	グループ全体 (全生産系+非生産系)	15%以上	10%	15%	18%	検討中
廃棄物の3R	資源化率 (廃棄物+副生物)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	99%以上	99.2%	99.4%	99.6%	99%以上
	廃棄物発生量 (報告実績ベース)	グループ全体 (全生産系+非生産系)	トラブル由来廃棄物発生量ゼロ	—	1,248トン	1,785トン	検討中

※ 基準年(2005年)55.8万トン
 ※ 味の素ウィンザー社の実績は含まれていません

■ 優良事業所表彰制度

味の素グループでは、事業活動全領域において発生する各種環境負荷の極小化を、グループ一体となってより一層推進し、またその活動の励みにすることを目的に、「味の素グループ・ゼロエミッション計画」のグループ目標達成に貢献した事業所を「優良事業所」として表彰しています。

表彰は「ロードマップを策定し着実に推進していること」「数値目標を達成していること」を基準としており、2015年度は以下の生産部門4事業所、オフィス部門2事業所、物流部門1事業所を表彰しました。味の素ノースアメリカ社ノースカロライナ工場、味の素(株)大阪支社は初めての「優良事業所」になりました。味の素(株)物流企画部は初めての物流部門「優良事業所」になりました。



味の素ノースアメリカ社ノースカロライナ工場 橘高幸志工場長(左)から Kevin Adams原動課係長(右)に表彰盾を贈呈
 味の素ノースアメリカ社ノースカロライナ工場の贈呈式



味の素(株)大阪支社のメンバー
 味の素(株)堀尾仁物流企画部長 萩原義真

■ 受賞事業所一覧

	対象事業所	受賞に至った主な活動
生産部門	味の素ノースアメリカ社ノースカロライナ工場	節水プロセス導入、場内循環活用により水使用量削減、LED導入・設備安定稼働によりCO ₂ 排出量削減
	ブラジル味の素社ラランジャル・パウリスタ工場	排水処理設備・バイオマスボイラーの安定稼働により目標達成を維持
	ベトナム味の素社ビエンホア工場	河川水の冷却水使用中止、自家発電を連続電力供給システムに切替、バイオマスボイラー安定稼働
	味の素(株)川崎事業所	省エネ活動、河川水使用量削減の取り組みにより目標達成を維持
オフィス部門	味の素(株)大阪支社	スマートエネルギー施策の積極的推進によりCO ₂ 排出量削減。(含、節電式空調機器/LED照明切替)
	味の素(株)東北支社	会議室・居室の節電推進、冬場公共交通機関利用推進[安全配慮]による車両燃料由来等CO ₂ 排出量削減
物流部門	味の素(株)物流企画部	営業部門、事業部門の返品削減、需給バランス改善等により廃棄商品削減、適切な資源化継続

水資源の保全:2015年度の実績概要

2015年度は、基準年の2005年度に比べ水使用量、排水量ともに約140百万トン以上削減、水使用量原単位で約75%削減し前年より進捗しました(目標:70%以上削減)。

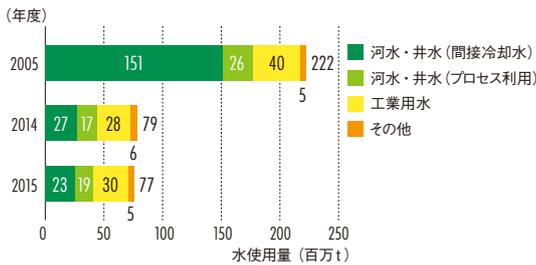
2015年度も、前年に引き続き水使用量について冷水塔水の活用による間接冷却水の削減や、工程に使用している水の場合内循環活用による削減の取り組みを着実に進めました。これに伴い排水量も削減しました。

水使用量

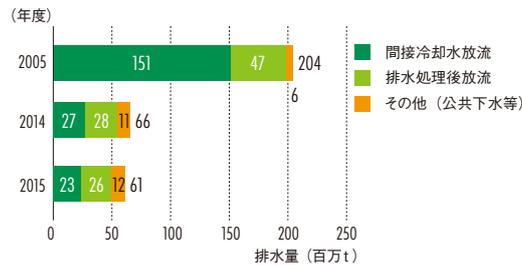
単位:百万t

	基準年		実績				比率 (%)	差
	2005年度	比率 (%)	2013年度	2014年度	2015年度			
水使用量	222	100%	82	79	77	100%	-145	
日本	83	38%	34	30	32	41%	-52	
アジア・アフリカ	82	37%	22	23	21	28%	-60	
欧州	29	13%	13	11	11	15%	-18	
北米	3	2%	5	5	5	7%	2	
南米	18	8%	7	7	6	8%	-12	
中国	6	3%	1	1	1	2%	-5	
使用量原単位 (製品1tあたり原単位)	123	—	36	34	30	—	—	
水使用量原単位削減率	—	—	71%	73%	75%	—	—	
参考値 生産量 (万t)	180	—	226	235	253	—	—	

水使用量の推移



排水量の推移

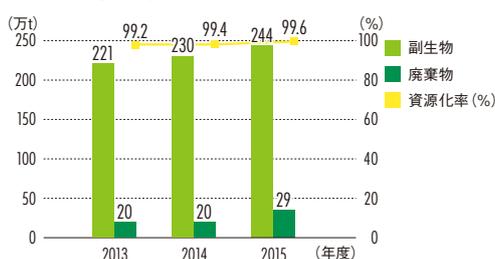


廃棄物の3R:2015年度の実績概要

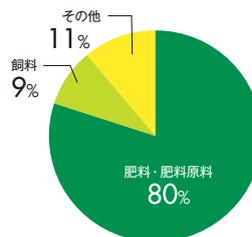
味の素グループでは、有限な資源をムダなく使い、廃棄物の発生量抑制に取り組むとともに、発生したものについては徹底的に有効利用し、99%以上再資源化することを目標としています。特に「アミノ酸製造」では、副生物の資源化や新技術の導入による生産効率の向上を図っています。また、「食品製造」においては、ムダになる原料や包材を極小化するため、販売予測の精度向上やきめ細かな調達などを進めています。

2015年度は、生産量が増加したこともあり前年と比べて発生量が増えましたが、副生物のコプロとしての活用を中心に有効活用を推進、リサイクル率99%以上を維持しています。

副生物・廃棄物の発生量および資源化率の推移



副生物の資源化用途



温室効果ガスの排出削減: 2015年度の実績概要

2015年度は、海外事業所におけるバイオマスボイラー導入等が貢献し、CO₂排出量原単位は基準年に比べ33%削減となり、前年度より進捗しました。引き続き、2016年度目標達成に向けて、環境負荷の低いエネルギーの安定確保の推進やバイオマスボイラーの安定稼働を継続していくとともに、特にグループ全体のCO₂排出量の約70%を占める発酵関連部門において、収率や生産性改善といったプロセス改善の開発・導入を促進していきます。

CO₂排出量と原単位の推移

単位: 万t

	基準年		実績				
	2005年度	比率 (%)	2013年度	2014年度	2015年度	比率 (%)	差
全排出量 CO ₂ 排出量	236	100%	220	221	223	100%	-12
日本	58	25%	39	40	45	20%	-13
アジア・アフリカ	87	37%	93	97	104	47%	17
欧州	33	14%	23	22	17	8%	-16
北米	23	10%	35	36	35	16%	12
南米	20	9%	19	18	14	6%	-7
中国	14	6%	10	9	8	4%	-6
CO ₂ 排出量原単位(製品1tあたり原単位)	1.31	—	0.97	0.94	0.88	—	—
CO ₂ 排出量原単位削減率	—	—	26%	28%	33%	—	—
参考値 生産量(万t)	180	—	226	235	253	—	—

クリーンエネルギーへの転換～再生可能エネルギー利用率向上に向けて～

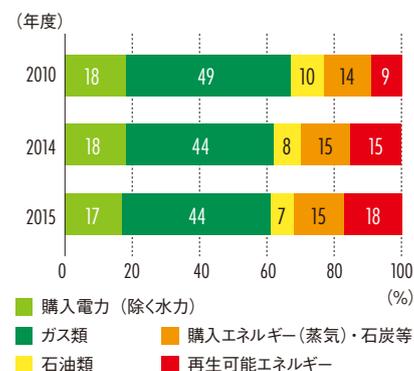
2015年度のエネルギー投入量は、生産量の増加に伴い増加しましたが、製品1トンあたり原単位は減少しました。エネルギーの内訳は、再生可能エネルギー利用率が18%(前年度比3%増)と中期目標を継続して達成しました。これには、タイやベトナムの工場でのバイオマスボイラーの安定稼働、ブラジルでのバイオマスボイラー導入や増強が貢献しました。今後も、国内ならびに海外の全事業所で、トラブルのない安定生産を確実にし、省資源・省エネルギープロセスの開発・導入を一層進め、エネルギー使用量の極小化を図るとともに、バイオマスボイラー等の導入計画を着実に実行し、再生可能エネルギー利用率の上積みを目指します。

エネルギー投入量

	2013年	2014年	2015年
エネルギー投入量(TJ ^{*1})	35,342	36,356	37,362
エネルギー投入量原単位 (製品1tあたり原単位)	15.6	15.5	14.8

*1 TJ=テラジュール。T(テラ)=10¹²

味の素グループのエネルギー構成比(熱量換算)



フロン類の管理

2014-2016年度「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、味の素グループで冷凍機などの冷媒として保有しているフロン類のうち、CFCs^{*2}の使用を全廃し、HCFCs^{*3}、HFCs^{*4}を使用した冷凍機などは、自然冷媒等に切り替えていくことを目標としています。

現在、国内ではCFCs使用を全廃、CFCs使用設備の残る海外の一部事業所でも、各地域の法令を加味して2016年度までの全廃を目指しています。味の素冷凍食品(株)の関係会社を含めた国内全7工場では、2015年度末で18基が自然冷媒に切り替わり、残り11基を2020年度までに脱フロン化する予定です。アンモニアとCO₂の二つの冷媒を併用した新技術の導入も業界に先駆けて採用しています。

*2 CFCs:クロロフルオロカーボン類の総称。オゾン層破壊物質として、モントリオール議定書で1996年に製造禁止(先進国)となった。特定フロンと呼ばれる

*3 HCFCs:ハイドロクロロフルオロカーボン類の総称。オゾン層破壊物質として、モントリオール議定書で先進国で2020年に、発展途上国で2030年に製造禁止となる。指定フロンと呼ばれる

*4 HFCs:ハイドロフルオロカーボン類の総称。オゾン層を破壊せず、代替フロンと呼ばれる。温暖化係数がCO₂の数千倍と高く、京都議定書での削減対象物質となっている

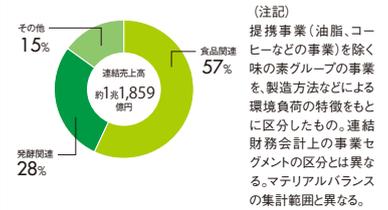
2015年度のマテリアルバランス

味の素グループでは、「環境中期計画」や「ゼロエミッション計画」などに基づき、事業活動に使用する原材料やエネルギー、水などの資源を最大限効率的に使用して、環境への負荷の極小化を進めています。

マテリアルバランスについて

- 集計対象範囲** 味の素(株)および環境マネジメント上重要な連結子会社など、102の事業所。事業所の統合などにより、2014年度に比べ6事業所減少(9事業所減少、3事業所増加)しています。
- 集計期間** 2015年4月1日～2016年3月31日
- 集計データ** 一部推定値を含みます。四捨五入のため内訳の和と合計が一致しないことがあります。

連結売上高(参考)

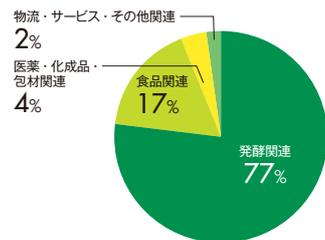


味の素グループのマテリアルバランス

INPUT: エネルギー、水、原材料

エネルギー投入量

37,362TJ ※1

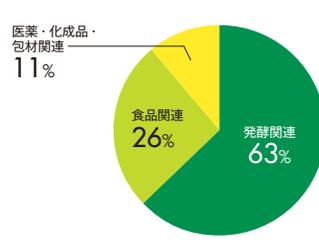


購入電力	217万 MWh (7,829TJ)
購入エネルギー(蒸気)	900千 t (2,435TJ)
ガス	388百万 m ³ (16,374TJ)
石油	65百万 L (2,624TJ)
石炭	100,628t (2,989TJ)
バイオマス	5,111TJ

※1 TJ=テラジュール。T(テラ)=10¹²

水使用量

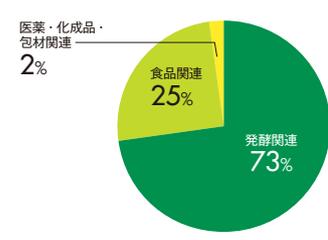
76,912千t



河水	25,272千 t
工業用水	29,574千 t
井水	16,972千 t
上水・市水	5,090千 t
その他(雨水など)	4千 t

原材料使用量

3,997千t

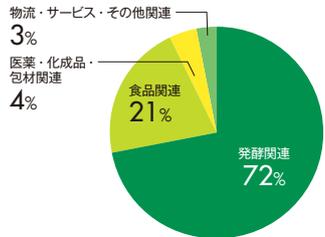


原料	
主原料	1,677千 t
副原料	2,320千 t
酸・アルカリ	581千 t
その他	1,739千 t
包材	
プラスチック類	41千 t
紙・段ボール	108千 t
その他	53千 t

OUTPUT: 大気、排水、廃棄物

CO₂排出量

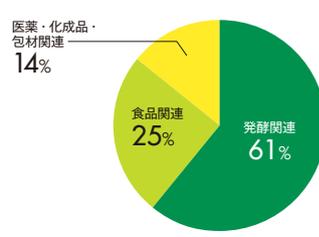
2,234千t-CO₂



CO ₂	
直接燃焼分	938千 t-CO ₂
購入エネルギー分	1,268千 t-CO ₂
車両用燃料	29千 t-CO ₂
NO _x	1,999t
SO _x	1,461t
煤塵	2,445t
フロン	4t

排水量

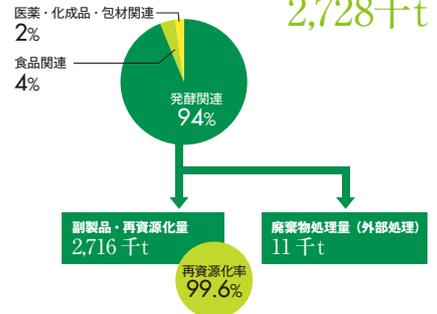
60,873千t



排出先	
公共水域(間接冷却水)	23,284千 t
公共水域(処理後放流など)	26,059千 t
公共下水	10,171千 t
灌漑用水に利用	1,359千 t
BOD量	185t
窒素	365t

副生物・廃棄物発生量

2,728千t



製品の生産量

2,532千t



生態系・生物多様性の保全

味の素グループでは、社外ステークホルダーと連携・協働することにより、より地域に根ざし、サプライチェーン・バリューチェーン全体にわたり地球規模での広がりを持った生物多様性保全の取り組みを展開しています。

生物多様性に関する考え方と方針

味の素グループでは、生物資源を持続的に活用できるビジネスモデルを推進していくために、2012年1月に「味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針」を制定しました。さらに、2014-2016年度「味の素グループ環境中期計画」において、重要原料や地域生態系の特性に応じて、ステップを踏んで実態を把握し、実行計画を策定することを重点項目として定め、活動を推進しています。

生物資源生態系の課題には、様々な関係者がかかわっています。そこで、中長期的かつ全体的な視点を持って、社外の関係者との連携・協働により自らの事業活動に直接かかわる重点課題に挑戦するとともに、社会や産業界の認識を深めています。

参照 → 理念・方針集 P30
味の素グループ 生物多様性に関する考え方と行動指針

水産資源に対する取り組み

持続可能な原材料調達の取り組みにおいて、味の素グループの事業活動と生態系の両方にとって重要度が高く、注力して取り組みを進めている分野の一つは、“水産資源”のカツオです。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実施している「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」に2009年度から継続して取り組んでいます。調査の成果は国際資源管理機関の議論に反映されるなど、着実な成果を上げています。

参照 → 特集2 P8
水産資源の持続可能性を高めるために

参照 → P9-10
持続可能なカツオ漁業と資源利用への取り組み

森林生態系資源、持続可能な土地利用・地域生態系への取り組み

パーム油については、味の素(株)が2012年8月に「持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO)」に加盟し、使用するパーム油関連原料について2018年までに持続可能なパーム油への切り替えを完了させる行動目標を掲げています。2016年9月に開催された「RSPOジャパン・デー2016」では、味の素(株)は産業界を代表して実行委員会副委員長として携わりました。

事業で使用する紙については、「味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン」の一部を2015年3月に改定し、FSCの管理木材由来の紙を環境配慮紙として明示しました。これにより、特に容器・包装用紙への環境配慮紙導入の実効性が上がることを見込んでいます。また味の素(株)は、2013年11月より、環境や社会に配慮した紙の利用を社会全体で推進する「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」に参画しています。

参照 → 理念・方針集 P23
味の素グループ 紙の環境配慮調達ガイドライン

■ 持続的土地利用・地域生態系への取り組み

そのほか、“地域社会・生態系とともに成長する事業所”を目指して、味の素(株)が参画している「企業と生物多様性イニシアティブ(JBIB)」のメンバー企業との協力のもと、事業所の土地利用の在り方についても取り組みを進めています。味の素(株)東海事業所では、敷地内に「味の素 バードサンクチュアリ in 四日市」を設置し、工場と地域生態系の共生を目指した様々な活動を継続しています。

森を守り、水を育む 「ブレンドィの森」森づくり活動

【味の素ゼネラルフーズ(株)、AGF鈴鹿(株)、AGF関東(株)】

AGFグループは、日本の森の水を大切にしたい、その水を使用した商品を提供し続けたいという想いから、〈ブレンドィ〉ボトルコーヒーをはじめとした商品に使用する水の源流域の森を整備することにより、森を育て、清らかで良質な水を育むため、森づくり活動を行っています。



「ブレンドィの森 鈴鹿」

みどり豊かな森を目指した活動と新たな展開



2014年9月より三重県が取り組む「企業の森プロジェクト」に賛同し、主要生産拠点であるAGF鈴鹿(株)で使用する水を育む三重県亀山市の森林(鈴鹿川源流域)の一角で始めた「ブレンドィの森 鈴鹿」森づくり活動は、今年3年目に突入しました。2016年9月時点で計14回の活動にのぼり、味の素グループ社員など、延べ980人が活動に参加しています。

活動は間伐や下草刈りなどの保全活動のみならず、森を周遊できる回廊を完成させました。また、花の咲くエリアの設置や休憩用ベンチづくりなど、お客様をお呼びできる森へと変貌を遂げています。

今年6月には、森づくり活動の拠点である亀山市関町登掛(くつかけ)地区にある「鈴鹿馬子倶楽部」に、「ブレンドィの森 鈴鹿」の展示スペースをオープンしました。

この秋には、地域の子どもたちを招待し、この展示を活用した「ブレンドィの森」での環境教室を実施するなど、新たな展開へ活用が広がっています。



鈴鹿馬子倶楽部「ブレンドィの森 鈴鹿」展示場オープンセレモニー
(左から) 認定NPO法人森林の風 瀧口会長、三重県総合博物館 大野館長、亀山市坂下地区まちづくり協議会 山内会長、三重県 石垣副知事、AGF 横山会長、亀山市 櫻井市長、ピース 又吉直樹さん、AGF公式キャラクター ©ピン太くん (2016年6月18日)

Web

「ブレンドィの森」
<http://www.agf.co.jp/csr/special/>

「ブレンドィの森 群馬」

スギ幼木が育ち、豊かな森へ成長しています



2015年5月、群馬県の「企業参加の森林づくり」事業に賛同し、もう一つの主要生産拠点であるAGF関東(株)で使用する水を育む群馬県前橋市の森林(利根川水系荒砥(あらと)川源流域)で「ブレンドィの森 群馬」森づくり活動を開始しました。

この地域は、シカなどによる苗木の新芽や枝葉の食害、植栽木の剥皮被害が発生しているため、初年度は防除を目的として獣害対策ネットを設置しました。2年目を迎えた今年は、獣害対策ネットに守られ、スギの幼木がすくすくと成長しています。

2016年9月時点で活動は7回目を迎え、味の素グループの社員など、延べ470人が活動に参加しました。獣害対策ネット周辺や幼木周辺の下草刈り、また新たに広葉樹エリアの整備と、活動の範囲を広げています。



第8回「ブレンドィの森 群馬」森づくり活動 活動前の記念撮影



獣害対策ネット周辺の下草刈り、ツル取り作業の様子

持続可能なカツオ漁業と資源利用への取り組み

味の素(株)は、2006年から持続可能なカツオ資源利用への取り組みを開始し、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の共同事業である「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」を2009年より継続しています。

取り組みを通じて様々な成果を上げてきましたが、開始から約10年を経て、カツオ漁業と資源保全の諸課題により効果的に対応するため、取り組みの再構成を図っています。



国際資源管理ルールの構築と地域の漁業の持続的発展を目指して

味の素(株)の持続可能なカツオ漁業と資源利用への取り組みは、近年の中西部太平洋海域(特に熱帯域)におけるカツオ漁獲量の急激な増加によるカツオ資源の持続性への懸念を発端としています。

カツオ資源を将来にわたり持続的に利用していくためには、適切な資源管理ルールに基づく国際漁業管理の実施が重要と考え、ルール構築へ貢献することを目的としました。日本近海におけるカツオの回遊などの科学的知見が少ないという課題に対応すべく、2009年から国の研究機関と共同でカツオの標識放流調査に取り組み、その成果を国を通じて国際漁業管理機関での議論に反映してきました。

さらに、日本の近海・沿岸において2000年代後半以降カツオ不漁が顕著になり、国内カツオ漁業が苦境に立たされていることから、日本の食文化を支える国内カツオ漁業と地域の持続的な発展に貢献することを目的に加え、調査活動で得られたカツオの生態に関する知見を、国内カツオ漁業関係者に積極的に共有してきました。

カツオの資源評価と日本近海の漁業者の懸念

現在、中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)による資源管理に関する国際議論は依然続いており、この中で、中西部太平洋のカツオ資源についての、日本と日本以外の多くの関係国との認識に大きなギャップが生じています。

中西部太平洋のカツオ漁獲の中心は、熱帯海域で操業するカツオ国際漁業によるものです。そこでは年間180~200万トン規模の漁獲量が継続して得られています。資源評価結果は「資源枯渇でも、過剰漁獲でもない」とされており、熱帯海域のカツオ漁にかかわる遠洋漁業国や島嶼国には現時点で漁獲量を減らす動きはありません。

味の素(株)の活動目的

原料の安定調達
の視点

カツオの国際資源管理ルール構築への貢献<中西部太平洋海域全体(特に熱帯海域)>

↓
「ほんだし」原料の持続可能な調達

相互に関連

地域の持続的発展
の視点

持続可能な国内カツオ漁業への貢献<日本近海>

↓
カツオ利用の食文化、それを支える地域の持続性

関係国間のギャップ

	日本(近海・沿岸漁業関係者)	日本以外の多くの関係国(国際漁業関係者、島嶼国)
操業海域(関心海域)	日本近海	熱帯海域(日本近海への関心はない)
主たる操業方法	竿釣り、曳縄漁	大規模巻き網漁
漁獲状況	2000年代後半から不漁が顕著	1980年代以降、急速に漁獲量増加。 最近数年は年180~200万トンの漁獲実績
WCPFCによる資源評価結果	中西部太平洋海域全体として、「資源枯渇でも、過剰漁獲でもない」	
見解	地域の現象(日本近海の不漁)を反映できていない。	不都合はない。
資源評価のプロセス	主に漁業統計データをもとにモデル計算で中西部太平洋海域全体を対象に推定(島嶼国関係の専門家が担当)	
見解	プロセスが不適切で改善必要(台湾、中国は一部賛同)	変更の必要はない。
カツオ資源への懸念	「熱帯海域の大量漁獲が日本近海のカツオ資源に悪影響を及ぼしている可能性がある(証明はできない)」	「当面の懸念はない。日本の懸念は可能性にすぎない。統計データからは証拠が得られない(関心が無い)」
漁業管理	日本など沿岸漁業への考慮が必要	さらなる漁獲増大は抑えつつ、現状維持が妥当

味の素(株)が取り組むカツオ生態調査の意義と状況認識

- ① WCPFCにおける資源評価のプロセスを改善するためには、漁業データを中心とする統計的手法だけでなく、カツオの生物学的、生態学的知見の蓄積が必要。
- ② 熱帯海域と日本近海(亜熱帯～温帯海域)のカツオ資源の関係を明らかにすることが重要であり、黒潮本流源流域は熱帯～亜熱帯海域をつなぐ重要な海域。味の素(株)の調査活動はこの海域で実施している。
- ③ 日本へのカツオ回遊にかかわるこの重要海域は、インドネシア～フィリピン～台湾～日本と連なる沿岸・近海海域であり、WCPFCにおける議論において日本の懸念に理解を得るための重要な関係国。味の素グループの重要な事業活動国でもある。
- ④ 熱帯域の漁業活動以外にも、気候変動、漁業従事者不足、不採算など日本沿岸・近海漁業をとりまく環境はさらに不安定、不確実となることが予想され、合理的で経済的で持続可能な漁業に向けた改善を図ることが重要。特にその影響が出やすい南西諸島海域でのカツオ生態に関する詳細な知見は改善取り組みに直接の貢献が可能。

「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」 最近の取り組みや調査成果

① アーカイバルタグ(記録型電子標識)を用いた標識放流

2012年から開始した南西諸島海域での記録型電子標識を用いた大規模標識放流を継続しています。記録型電子標識はカツオの生態に関して、鉛直行動、回遊行動、摂餌行動など革命的に詳細な新知見をもたらしてきました。

2016年に再捕されたカツオの中には、2015年春に放流した個体が含まれており、現在、解析が進められています。冬場を越したデータが得られる可能性が高く、日本近海でのカツオ回遊についての新知見が期待されます。

② 台湾との協働への展開

日本近海へのカツオ北上ルート上で日本の上流に接する台湾海域は、カツオの回遊行動を解明するために重要です。これまでの標識放流データから、与那国島沖で放流した標識魚が台湾海域へも遊泳していることがわかっています。

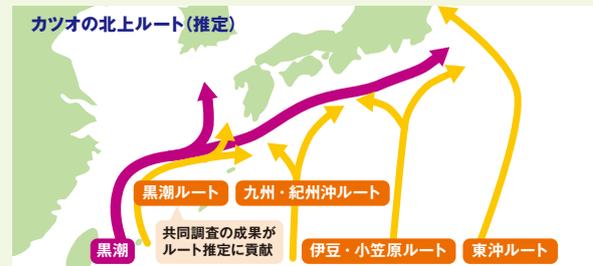
そこで、2016年1月から、台湾水産庁、研究機関、漁業者との標識放流魚の再捕・報告についての協働が開始しました。協働開始後、台湾からの標識回収報告が得られています。

③ 最新型ピンガー標識を用いた生態行動の詳細把握と 漁業共通インフラ化の検討

2015年からは、カツオの遊泳深度などのデータを超音波で送信する最新のピンガー(超音波標識)を東京海洋大学海洋環境学部門の協力を得て導入しています。2016年からは、漁船搭載型受信機システムを開発、与那国島の漁船3隻に搭載して稼働させています。これにより、漁船で受信されたピンガー標識魚の情報は、即時インターネットを通じて研究者に配信されます。2016年9月には外洋環境での天然魚による実証実験に成功しました。

ピンガー受信機のネットワークを日本近海のカツオ回遊経路の各地に構築していけば、カツオの生態行動の詳細が理解できるようになると期待されます。これは、資源保全管理、効率的な操業のための強力な漁業共通インフラになり得ます。こうしたネットワークインフラ構築には、多くの関係者の連携・協働が必要であり、理解を得るための働きかけを行っていきます。

味の素(株)の活動目的



ピンガー(超音波標識)と受信機

参照 → 特集2 P8

水産資源の持続可能性を高めるために



TOPICS

工場と地域生態系の共生を目指す 「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」 [味の素 (株) 東海事業所]

環境に敏感な生き物たちが集う、 地域生態系とともにある事業所を目指して

企業が保有する事業所の敷地は、例えば工場であれば生産のための用地ですが、地域の自然環境の一部です。特に緑地などは、地域生態系にとって重要な役割を果たします。

三重県四日市市の、日本有数のコンビナート地域にある味の素 (株) 東海事業所には、約5,000m²規模の池と周囲を囲む樹林があります。2002年に、池と樹林を中心とする12,700m²を生物多様性保護地域「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」としました。

現在は、国の準絶滅危惧種、県の絶滅危惧Ⅱ類に指定されているチュウサギを含めた6種類のサギをはじめ、貴重なオオタカや清浄な水域にしか生息しないカワセミなど、多くの野鳥や珍しい昆虫が集まり、渡り鳥の中継地点にもなっています。



カワセミ (左上)、チョウトンボ (右上)、カモ (左下)、サギ (右下) などの美しい姿が見られる

「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」の生態系ポテンシャルと課題

この立地は、東側2kmに四日市港、西側3kmに南部丘陵公園、南北に河川があり、「海の環境」「丘陵の環境」「河川の環境」の影響を強く受け、四日市地区における生態系ネットワーク構築の上で大きなポテンシャルを有しています。2012年～2013年に実施した動植物の専門家による事業所および周辺地域の実態評価調査では、周辺で22科38種の鳥類、61科120種の昆虫類、2科2種の魚類、15科19種の底生動物が生息し、希少なチュウサギの貴重なコロニー(集団繁殖地)にもなっていることも確認できました。その一方で、サギやカワウの繁殖には過密な状態であること、糞害が生じていること、池には外来種のスイレンが繁茂していること、アメリカザリガニなどの外来生物が生息していることなど課題が明らかになりました。健全な地域の生態系拠点とするためには、「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」を北勢地域における重要な生物多様性保護区域として持続的に維持管理する、改善構想が必要となりました。



整備前の状況。外来スイレンが繁茂した池と混雑した樹林

「四日市地域生態系ネットワーク改善プロジェクト」で 自治体や近隣企業と連携・協働

整備計画策定の基礎データを得るために、2014年3月に池の状況や外来スイレン除去工事の工法を確認するための「かいぼり」試験を実施したほか、樹林の選択的間伐試験などを実施し、学者や動植物管理・整備の専門家とともに、2020年を目指した整備全体基本計画を策定しました。水面および樹林をゾーニングして、外来種を抑制し、周辺樹林はサギ類のコロニーを限定して地域の自然を伝える四日市の森として整備します。2015年3月からは計画にのっとり、池の外来種対策工事に着手しました。また、三重県総合博物館や地域の研究・教育機関、学校、地域の方々との協働で取り組み、いきものとのインターフェースの役割も持たせます。この計画に従い、2014年10月～11月に三重県総合博物館の企画展で「バードサンクチュアリ」の取り組みをご紹介します。

息の長い取り組みになりますが、着実に地域環境資産としての役割を果たすことを目指していきます。

近年、池に外来種のスイレンが大繁殖してしまつたため、2014年3月に池の水を抜いて底を大掃除し、現状を確認する「かいぼり」試験を20年ぶりに実施。三重県立博物館の学芸員の指導のもと、味の素グループ従業員とその家族、四日市市役所職員、地域の皆様など90人以上が参加しました



企業と生物多様性イニシアティブ
<http://jbib.org/>



味の素 (株) は、企業と生物多様性イニシアティブ (JBIB) の会員です。地域生態系ネットワークの改善に積極的に取り組むJBIB持続的土地利用ワーキンググループに参画し、支援・協力を得ています

地球持続性に貢献する技術・製品開発

味の素グループでは、製品・事業を通じて環境価値を高めるための研究・技術開発を進めています。ライフサイクル全体での環境影響把握を進めるとともに、私たちの知見を活かして、地球持続性に貢献する新たな事業創出にも取り組んでいます。

製品のライフサイクル全体での環境影響評価

環境経営を実現するために最も重要なのは、事業活動の環境影響の評価です。味の素グループでは、環境影響を客観的に評価できるように、「見える化」手法の開発に積極的に着手しています。

事業活動の環境負荷を正しく評価するためには、自社の製造工程にとどまらず、原材料の生産、製品流通、家庭での消費・廃棄にまで範囲を広げたライフサイクル環境影響の把握が重要となります。そのため、味の素グループでは早くからライフサイクルアセスメント(LCA)の研究を進めてきました。

ライフサイクルアセスメントで、最も普及しているのはCO₂による評価です。低炭素社会を実現するためには、ライフサイクル全体でのCO₂総排出=LC-CO₂の把握が一つのカギとなります。

また、容器包装のアセスメントには、製品の環境評価基準の一つとしてLC-CO₂評価を導入し、環境に配慮した開発を行っています。

■ カーボンフットプリントの取り組み

カーボンフットプリント(CFP)の評価には、早い段階から着手してきました。2012年5月までに(社)産業環境管理協会の「カーボンフットプリントプログラム」で、飼料用リジンなどのアミノ酸系製品9品目のCFPの算定基準とCFP値が認定されました。家庭用製品においても、カーボンフットプリントの国際規格ISO/TS14067に準じてカーボンフットプリント算定システムを構築しました。2013年度に「ほんだし[®]」「鍋キューブ[®]」など調味料系製品7品目を算定したのに加え、2014年度にはスティックコーヒー、冷凍食品と味の素グループが日本国内で提供する家庭用製品の代表カテゴリーをほぼカバーしました。2015年度は、グローバルでの環境影響を評価するため、それぞれの国で代表的な風味調味料であるインドネシアの「Masako[®]」やベトナムの「Aji-ngon[®]」の算定をしました。

■ 味の素(株)製品のLC-CO₂

製品名	生産工場	CFP値 ^{※2} (製品1kg当たり ^{※3})	料理一皿当たりの CFP値 ^{※4}
(1) 家庭用「ほんだし [®] 」	味の素(株)川崎工場	14.08kg-CO ₂ e	-
(2) 家庭用「味の素 KK コンソメ」(顆粒)	クノール食品(株)川崎事業所	6.87kg-CO ₂ e	-
(3) 「クノール [®] カップスープ」つぶたっぷりコーンクリーム	クノール食品(株)川崎事業所	7.08kg-CO ₂ e	-
(4) 「味の素 KK おかゆ」白がゆ 250g	クノール食品(株)川崎事業所	0.81kg-CO ₂ e	-
(5) 「Cook Do [®] 」回鍋肉用	味の素(株)川崎工場	2.95kg-CO ₂ e	一皿(約700g)あたり1.21kg-CO ₂ e
(6) 「Cook Do [®] 」きょうの大皿 豚バラ大根用	クノール食品(株)東海事業所	2.31kg-CO ₂ e	一皿(約1kg)あたり2.90kg-CO ₂ e
(7) 「鍋キューブ [®] 」鶏だし・うま塩	北海道クノール食品(株)訓子府工場	8.54kg-CO ₂ e	-
(8) AGF〈ブレンディ〉スティック カフェオレ	AGF 鈴鹿(株)	4.85kg-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	5.84kg-CO ₂ e	-
(10) 「Masako [®] 」	インドネシア味の素社モジョケルト工場	2.48kg-CO ₂ e	-
(11) 「Aji-ngon [®] 」	ベトナム味の素社ロタン工場	2.74kg-CO ₂ e	-

※2 「報告書」におけるCFP値は、(社)産業環境管理協会PCR No.PA-CG-02に従って算定されている。この算定システムと(1)～(9)の算定結果は、国際的な認証機関「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している。

※3 規格で定義された機能単位は、各製品「1kgあたり」としている。

※4 このCFP値には、大根や肉などの具材のCFP値が含まれている。

見える化事例:「鍋キューブ[®]」

原料製造、輸送、調理、だしをひいた後に不要となる部分の廃棄などまでの全体で排出されるCO₂量を、それぞれの実態に合わせて計算すると、「鍋キューブ[®]」は家庭の中華だしの一般的な調理と比較して、およそ3分の1と、少ないことがわかりました。

1リットルのだしをつくるときのCO₂排出量の比較



※1 文部科学省「五訂増補日本食品標準成分表」(2005年)に示されている標準的な成分値に対する調理方法を参考にしている

■ 事業活動のライフサイクル全体での温暖化影響評価(SCOPE3の算定)

商品の環境影響にとどまらず、本社や研究所など間接部門でのエネルギー消費や従業員の通勤・出張など「すべての事業活動がバリューチェーン全体にわたって及ぼす環境影響(SCOPE3)」を客観的に評価し、よりよい環境経営を実現することが重要となります。

2015年度は、環境省のサプライチェーン排出量算定支援勉強会の内容を活用し、味の素グループの日本国内の事業活動におけるSCOPE3を算定しました。今後は、グローバルでのSCOPE3算定を展開していきます。

ウォーターフットプリントの取り組み

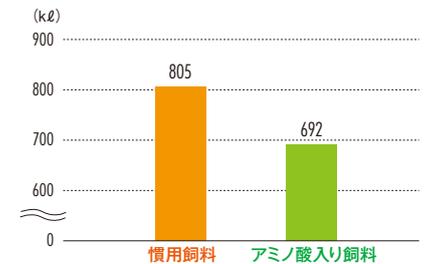
2014年度より、ウォーターフットプリントの規格として発行されたISO14046をベースに、算定の手法を研究しています。評価モデルは水不足が懸念され環境の影響評価の研究が進んでいる欧州の標準的な配合飼料とし、アミノ酸を配合する低たんぱく飼料との比較評価をしました。

水の影響評価には、地域化特性係数^{※1}を使用し、原料を生産する地域の水の豊富さに応じ、各水源の国ごとの地域特性の重みづけをして算定しました。

2015年度は、原料や生産段階に加えて、新たに流通や包材廃棄、使用段階として飼育時の糞尿処理水量を含めたライフサイクル全体を算定し、計算精度を向上させました。

その結果、水資源の乏しいフランスの大豆粕や麦などの原料をもとに算出すると、アミノ酸入り飼料の方が、標準的な配合飼料よりも14%も水が少ないことがわかりました。飼料1トンあたりお風呂500杯分(=100キロリットル)削減と、環境貢献ができることがわかりました。

■ ウォーターフットプリント (河川水・地下水のみ)



※1 地域特性化係数(ISO14046の技術報告書(TR)に掲載予定)とは、全世界の平均降水量を1として、地域ごとの水源の水が豊富ならば1以下(1リットル使っても水が豊富だから1リットル使っていないと評価する)、乏しければ1以上(1リットル使ったら水が乏しいから1リットル以上使ったと評価する)として評価した値のこと

環境負荷低減のための排水処理技術の開発

「味の素グループ・ゼロエミッション計画」では、世界各国の排水規制より厳しい目標値(BOD10ppm以下、全窒素5ppm以下)が設定されています。この目標を効率的に達成するために、「既存設備の改造による排水処理能力の向上」や、「より効率的に処理できる新たな排水処理プロセスの開発」を行っています。

1997年にアミノ酸発酵生産を開始したベトナム味の素社ビエンホア工場においては、当初から「硝化脱窒システム」を導入し、それまでの技術では完全に取り除くことが難しかった高濃度窒素を確実に処理できる仕組みを構築しました。

ベトナムには環境意識の高い生活者が多いため、当社では従来より、この排水処理設備も工場見学コースに採り入れてきましたが、2015年3月、排水がより見えやすいように設備の隣に「滝のモニュメント」を設置し、徹底的に水を浄化していることを実感していただけるようになりました。この高度な排水処理技術については、TVCMや製品パッケージを通じてベトナムのすべての生活者に発信しています。



ベトナム味の素社ビエンホア工場の排水処理技術について紹介したTVCMや製品パッケージ



(上) ベトナム味の素社ビエンホア工場の排水処理設備
(下) 排水処理設備の隣に設置された「滝のモニュメント」

TOPICS

豊かな実りをもたらす「高付加価値肥料」

味の素グループでは、世界各地のアミノ酸・核酸生産工場の発酵工程で生成される栄養豊かな副生物を、もう一つの製品＝コプロ (Co-Products) と位置づけ、肥料や飼料の原料として利用し、研究開発によって付加価値をつけて製品化しています。各地域の農業の状況や栽培される作物に合わせ、様々な製品を展開しています。



アミノ酸の力を活かす葉面散布剤

味の素グループでは30年以上前から、アミノ酸発酵生産の過程で発生する栄養豊富な副生物を有機質肥料 (コプロ) として有効利用する取り組みを進めてきました。さらに、コプロを原料に植物に必要なリン酸、カリウムなどをバランスよく配合した高付加価値の製品開発が進んでいます。実験や研究の蓄積により、アミノ酸や核酸を活用した肥料に、根張りをよくしたり、成長を促進したり、収穫量を増加させるための効果があることが明らかになりつつあります。葉面散布剤「AJIFOL®」は、1989年にブラジルで発売されて以降、世界7カ国で生産しています。葉面から少量で効果的に栄養を与えることができるもので、収穫量が上がる、病害にも強くなる、果物などは糖度 (Brix 値) が上がるなど、喜びの声を多数いただいています。

葉面散布

微量元素を少量で
効率よく吸収させる



世界7カ国で生産される「AJIFOL®」



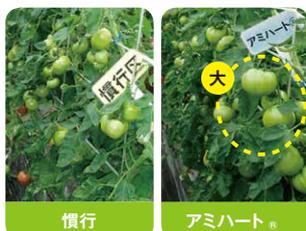
日本における製品ラインナップ

アミハート®

核酸・アミノ酸入り液体肥料。単分子の形態の核酸を豊富に含むため、吸収がよく、効果が早いと評判です。



トマトでの効果



また、芝用にカスタマイズした製品である「ターフバイタル®プロ」を2015年に発売しました。

アジフォル®
アミノガード®

高濃度アミノ酸とミネラルをバランスよく配合した葉面散布剤。イチゴやトマトなどの栽培に使われます。



イチゴの高設栽培。根の傷みが原因と思われる生育障害が発生した。葉の色が薄くなり、樹勢も悪く、花の数も少なかった。葉面からのアミノ酸補給で樹勢が回復した

はやねはやおき
早根早起®

核酸・アミノ酸入り液体肥料。窒素・リン酸・加里をバランスよく配合した、苗用の資材です。



水稻での効果



グルハート® プラス

グルタミン酸入り葉面散布剤。日照不足時や低気温時の植物の生育を改善する効果が期待できます。2016年7月に、従来品「グルハート®」から効能成分を増強した「グルハート® プラス」を新発売しました。



グルハート® グルハート® プラス

ジャガイモの栽培試験。新発売の「グルハート® プラス」を用いると、従来品の「グルハート®」に比べ、さらに11%収量が増加。



TOPICS

外部との連携で「飼料用アミノ酸」を広げる

飼料中のアミノ酸バランスを整えることで、飼料の低タンパク質化を実現し、

土壌・水質への負荷や温室効果ガス排出の削減、耕地の有効利用にも効果があるとして注目されている飼料用アミノ酸。

味の素アニマル・ニュートリション・グループ(株)は世界のトップメーカーとして、新たな製品開発や国際社会との連携にも積極的に取り組んでいます。



「リジン」 「スレオニン」 「トリプトファン」 「バリン」 「AjiPro® -L」

飼料用アミノ酸の環境負荷低減効果

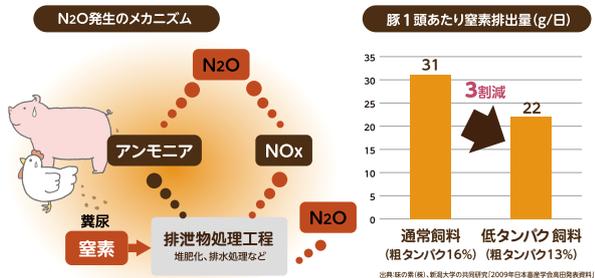
動物の体を構成するタンパク質は、20種類のアミノ酸でできていますが、そのうち数種のアミノ酸は必要な量が体内で合成されないため、飼料で補う必要があります。

飼料内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として排泄されます。これが土壌や水質への負荷につながり、また土壌や大気中で酸化・還元された一部の窒素がN₂O(亜酸化窒素、CO₂の約300倍の温室効果を持つ)として大気中に放出されることになります。

飼料用アミノ酸をバランスよく添加することで、飼料内の栄養を効率的に利用できるようになり、地球環境負荷の低減に役立てることができま

す。味の素冷凍食品(株)では、飼料用アミノ酸を活用し環境負荷を下げた条件で飼育された鶏肉を使用した製品を製造、販売しています。このように、味の素グループはサプライチェーンの広い範囲にわたり、地球環境の保全に貢献しているのです。

Ⅰ N₂O発生のメカニズム



飼料用アミノ酸の可能性を世界へ広げるために

2012年8月、国際飼料工業連盟(IFIF)^{※1}と欧州飼料添加物・プレミックス協会(FEFANA)^{※2}が中心となって、欧州や北南米、日本の飼料産業協会と世界の主要飼料添加物メーカーによるSpecialty Feed Ingredients Sustainability(SFIS)コンソーシアムが設立されました。味の素アニマル・ニュートリション・グループ(株)は、SFISコンソーシアムへの参加を通じ、飼料用アミノ酸の環境負荷低減への貢献を明確化しています。

2015年11月、SFISコンソーシアムは、畜産生産由来の環境負荷(温室効果ガス、河川等の富栄養化および酸性化)に対する、飼料用アミノ酸による飼料低タンパク質化およびフィターゼ^{※3}の飼料への添加による低減効果の評価に必要な製品分類基準をまとめ、公表しました。これにより、飼料添加物が「畜産由来の環境負荷を低減する方法」としてグローバルに貢献できる道筋が整ったと考えられます。

※1 IFIF:International Feed Industry Federation
 ※2 FEFANA:EU Association of Specialty Feed Ingredients and their Mixtures
 ※3 フィターゼ:フィチン酸を加水分解しリン酸を遊離する酵素

日本における飼料用アミノ酸の環境貢献効果の検証

“地球にやさしい畜産”を広げるためには、飼料用アミノ酸による温室効果ガスの削減効果をわかりやすくお伝えすること、そして、その削減に寄与した畜産農家の方々にも温室効果ガス削減のメリットが還元されることが必要です。そのための様々な「見える化」の取り組みが進んでいます。

■ ライフサイクル全体でのCO₂総排出量の「見える化」

味の素グループでは、カーボンフットプリント(CFP)を活用した、飼料用アミノ酸のライフサイクルにおけるCO₂排出の「見える化」を進めています。

“飼料用アミノ酸”のライフサイクル(原料調達・製造・販売)におけるCO₂排出量の「見える化」に向けた取り組み

- 2011年3月 経済産業省による「国内クレジット制度」の対象プロジェクトとして認定
- 2011年9月 経済産業省等による「CFP制度試行事業」で飼料用リジンのCFP値が認定



■ オフセット・クレジット制度への貢献

味の素(株)はJ-クレジット制度^{※4}において、「豚・ブロイラーへの低たんぱく質配合飼料の給餌」によるN₂O排出削減を方法論化することで、畜産生産者が飼料用アミノ酸を利用するインセンティブとなるオフセット・クレジット制度の日本国内での制度化の進展に大きく貢献しました。これは日本の畜産業界の環境負荷低減に向けた基盤となるだけでなく、今後、グローバルに同様の仕組みを発展させていける可能性を秘めた、大きな成果と考えています。

※4 J-クレジット制度:国内クレジット制度・J-VER制度の二つが2013年度に統合されたもの。省エネ設備の導入や再生可能エネルギーの活用によるCO₂の排出削減量や、適切な森林管理によるCO₂の吸収量を、クレジットとして国が認証する制度

■ 低CO₂川崎ブランド認証・表彰

川崎市の「低CO₂川崎ブランド認証制度^{※5}」において、味の素(株)の飼料用リジンがグローバルな温室効果ガスの削減に貢献しているとして、2015年1月に認証を受けました。



2月18日川崎国際環境技術展の表彰式にて

また、2016年2月に「低CO₂川崎ブランド^{※5}」製品・技術部門において「大賞」を受賞しました。

今後、川崎市の制度と連携した環境活動に積極的に取り組み、飼料用アミノ酸を通じた環境貢献の普及拡大を進めていきます。

※5 低CO₂川崎ブランド認証制度:ライフサイクル全体でCO₂削減に貢献する川崎発の製品・技術、サービスを評価し、広く発信することで地球温暖化防止と川崎市全体の環境意識・スキル向上を図ることを目的とした認証制度。2009年より開始し、すでに61の認証がなされている

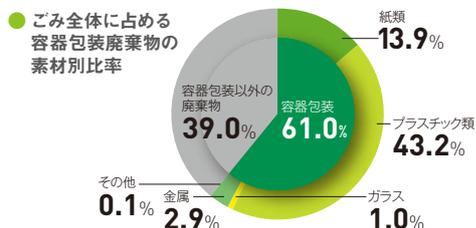
環境に配慮した容器包装の開発

味の素グループでは、中身の品質保持という食品の容器包装の重要な機能を確保しながら、「できるだけ環境に配慮された商品を選びたい」というお客様のニーズにもお応えできる、環境負荷の小さな容器包装の開発に取り組んでいます。

DATA

家庭のゴミと容器包装

平成26年度の日本のゴミの年間排出量は4,432万トンですが、そのうち家庭からのゴミが2,874万トンで、約65%を占めています。家庭ゴミにおける容器包装が占める割合は容積比で約61%を占めています。



出典：容器包装廃棄物の使用・排出実態調査の概要（平成26年度）
※四捨五入による端数処理の関係で、合計値が合わない場合があります。

お客様のニーズへの対応と、今後の取り組み

食品の容器包装は、お客様のお手元に届いてから商品を使い切るまで、中身の品質を保持する大切な役割を担っている一方で、家庭で排出されるゴミの約61%（容積比 平成26年度実績）を占めています。味の素（株）が独自に行った「日々の食卓と地球環境への配慮に関する調査」の結果では、8割以上の生活者が「ゴミを減らすことを心がけている」「分別廃棄をきちんと行う」「なるべく詰め替え品を買う」などの努力をしていることがわかりました。

味の素グループは、包材使用量削減によるCO₂削減に取り組むだけでなく、食料問題、資源枯渇問題やエネルギー問題などに対しても容器包装の技術革新により果たすべき役割があると考えています。例えば、鮮度保持技術による賞味期限延長や容器包装への付着防止技術を通じた食品ロス低減への貢献、石油由来原料の代わりとなるバイオマスプラスチックの積極的な導入や非可食素材の活用のほか、物流配送の効率化まで考えた包装設計等、幅広い分野で技術開発を進めていきます。

日々の食卓における環境配慮調査

- 日常生活でゴミを減らすことを心がけている **78%**
- ゴミの分別は面倒でもきちんと行う **95%**
- 調味料は詰め替え品を買うようにしている **83%**
- 食品の包装、生鮮のトレイなどムダが多いと思う **83%**

出典：味の素（株）[AMC調査2015]
対象：全国の20～70代、2人以上世帯の主婦2,064人

容器包装に取り組む社内の体制

味の素グループでは、調味料、加工食品をはじめとして、冷凍食品、油、飲料など、扱う商品も使用する容器包装も多岐にわたっています。各社が独自に容器包装の環境配慮の取り組みを推進していくため「グループ食品会議」や「包装設計者連絡会」などを通じて情報交換を行っています。今後もわかりやすい環境配慮設計を目指してグループ総合力を発揮し、さらなる改善に取り組んでいきます。



包装設計者連絡会

社外関係者との連携

味の素グループは、各リサイクル推進団体や行政関連組織への参画を通じて容器包装の法律や制度の改善に参画するとともに、消費者との対話や開発事例の紹介を通じて、社会の皆様とともによりよい3Rを目指した活動を推進していきます。

例えば、2015年度の九都県市容器包装ダイエツ宣言では、中箱廃止による省資源化を実現した「丸鶏がらスープ」110g袋を対象商品とし、包材使用量を年間40トン、CO₂排出量で約280トン削減できることをお伝えしました。

事例紹介

- エコプロダクツ展
- 九都県市容器包装ダイエツ宣言
- 各リサイクル推進団体等への3R改善事例提供（紙製容器包装リサイクル推進協議会、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会）

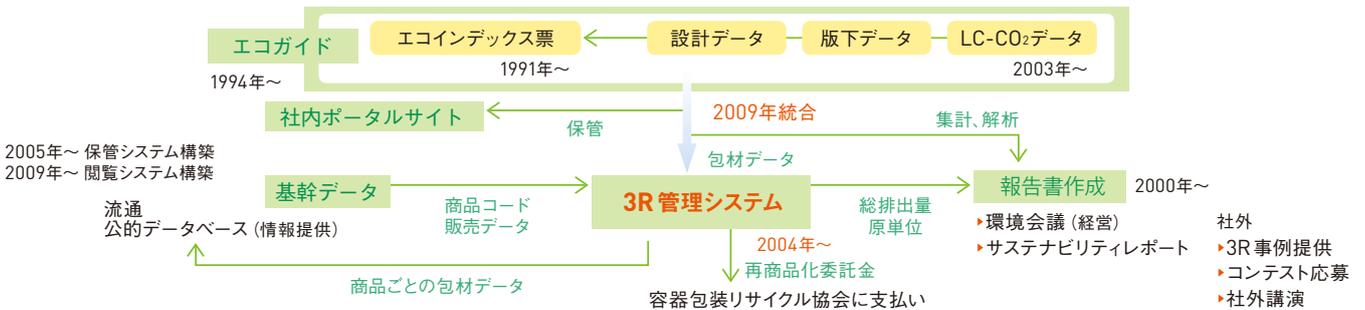
容器包装の3R推進計画と、環境配慮推進の仕組み

味の素グループでは、各社が独自に環境配慮を推進する仕組みや目標計画を持っています。例えば、味の素(株)では、2015年度までの「味の素(株)容器包装3R推進計画(第2次)」(2011-2015年度計画)を策定しています。Reduceの数値目標に加え、「詰め替えができる包装」「簡単に分別できる包装」「環境負荷の低い包材の採用」を開発目標に掲げています。最終年度の2015年度は、基準年の2010年度に比べてプラスチック使用量を原単位^{※1}で2.8%削減できましたが、紙使用量は原単位で7.8%増加という結果となりました。Reduceが進む一方で、①消費行動の変化により小容量化した商品の包材使用量が増えたこと、②設備適正や商品の保存性の観点で3Rが不適だった商品があったことなどが理由として挙げられます。

容器包装の環境配慮推進のための仕組みとして、味の素(株)では、家庭用商品を発売する際に「容器包装環境対応アセスメント」の実施を必須条件としています。アセスメントでは独自の評価基準である「容器包装エコインデックス」を用い、①包材重量の削減、②素材選定、③リサイクルの容易性、④表示(お客様への訴求)の4つの視点から、多面的に容器包装の環境配慮を推進し、評価項目については、随時見直しを行っています。アセスメント実施時には、それぞれの容器包装のLC-CO₂^{※2}を算出しており、環境配慮の度合いを把握し、商品の環境配慮情報の発信時の根拠として活用しています。

また、下図に示すようにアセスメントで確認した商品ごとの包材使用量を「3R管理システム」で、販売量データと組み合わせることにより、①再商品化委託契約費計算、②3R推進計画の進捗確認を可能とし、信頼性の高い容器包装使用量管理につなげています。

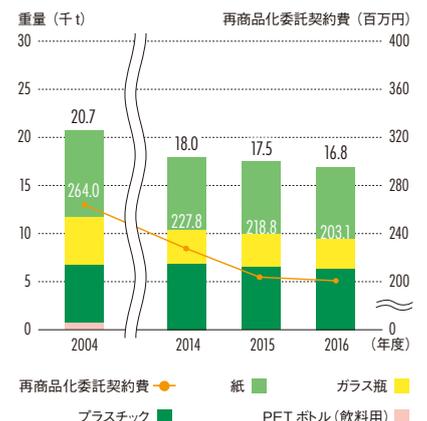
容器包装環境対応アセスメント(1991年開始、2005年より電子化)



「容器包装エコインデックス」(家庭用)

目的		評価項目		
地球環境負荷の低減	省資源	包材重量の削減	廃棄包材重量	
	温暖化防止		重量削減量	
循環型社会実現への貢献		リサイクルの推進	リサイクルの容易性	多重包装度合
	適正包装			
	素材選定		詰め替え商品の有無	
			輸送効率	
	表示		訴求	LC-CO ₂ 発生量の削減
				植物由来材料の使用
環境配慮材料の使用				
再生素材の利用率				
環境ラベル				
分別収集対応性				
リサイクルシステムへの適合性				
リサイクル・廃棄時減容度				
環境対応表示の有無(環境配慮表示の有無)				

容器包装再商品化委託契約費と販売商品の材質別容器包装重量の推移



環境にやさしい容器包装の開発

味の素グループでは、様々な包装形態の商品に合わせて、瓶、プラスチックフィルム、パウチ、トレイのほか、商品を梱包するための紙箱・外装(段ボール箱)に至るまで、様々な形で容器包装の使用量削減や新技術の導入を進めています。

容器包装の開発事例

事例1

業界初! CO₂吸収包材でエコ 「鍋キューブ®」スタンディングパウチ

2016年秋より、味の素(株)の「鍋キューブ®」に焼却時に発生するCO₂を吸収する包材を導入しました。

従来、包装設計の環境貢献として、容器包装の軽薄短小、バイオプラスチックの活用、積載効率改善など、「お客様の商品ご使用前」に視点を置いて開発を進めてきましたが、これらは包装機能を保つ上で限界が近づいており、新しい技術確立が急務となっています。

今回は視点を変え、「お客様の商品ご使用后、廃棄された後の包材」にフォーカスし、環境負荷低減技術開発に取り組みました。

【メカニズムと効果】

「鍋キューブ®」のスタンディングパウチに使用している接着剤にCO₂吸収剤を添加し、このパウチが燃焼する際に発生するCO₂の一部を吸収できるようにしました。CO₂削減のメカニズムは「炭化反応」と「吸着反応」の2つが作用しており、これらを引き起こす素材をナノサイズのカプセルに閉じ込めることで接着剤全体に効率よく分散させ、CO₂削減効果を向上させました。

この結果、「鍋キューブ®」のスタンディングパウチ焼却時のCO₂排出量は年間約44トン(改訂前比較25%相当)削減できる見込みです。 ※ すべての数値は、2014年度の販売実績をもとに計算しています。



「味なエコ」マークをつけて、お客様に商品のエコの内容をお伝えしています。

イメージ図



【社外との連携】

今回、業界初となる食品用CO₂吸収包材の開発において、各業界のトップメーカー5社(味の素(株)、アクティブ(株)、サトーグリーンエンジニアリング(株)、東洋モートン(株)、大日本印刷(株))でコンソーシアムを立ち上げました。

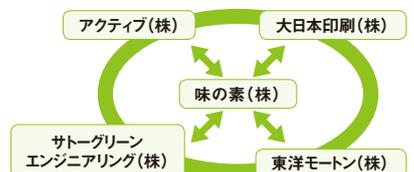
CO₂吸収機能を接着剤に付与した理由としては、樹脂にCO₂吸収剤を添加するよりも生産設備の切り替え負荷が低く、国内外問わず幅広い展開が可能であると考えたためです。

【開発担当者の声】

今回の開発において多くの課題が発生しましたが、最も苦労したのはパウチの臭気でした。開発当初は臭気原因物質を取り除くことで改善されようと考えましたが、評価を進めるうち経時的に臭気が発生していることが判明し、抜本的にCO₂吸収剤の構造を変化させるなど試行錯誤しました。食品包装にとって臭気は最重要管理項目のひとつであり、中身への影響がないことはもちろんのこと、開封したときにお客様に不快感を与えないよう、徹底的に改善検討しました。今後は味の素グループ各社の包装設計担当者で連携し、幅広い展開を図っていきたいと考えています。



5社の主な開発メンバー



事例2 「鍋キューブ®」中箱の廃止と3way陳列可能な外箱へ

2015年8月より、味の素(株)の「鍋キューブ®」の中箱を廃止し、ワンアクションで開封でき、多様な陳列ができる外箱を導入しました。

中箱の包材の省資源化を図るとともに、店頭での陳列作業の簡素化も考え、外箱の強度を確保しつつ、開封しやすいことを目指し、Δフルート(デルタフルート)という特殊な厚みの段ボールを採用しました。

この改訂により、包材重量を年間153トン、CO₂排出量で約2.6トン(改訂前比較25%相当)を削減する見込みです。 ※ すべての数値は、2014年度の販売実績をもとに計算しています。

【主な改良点】

- 1way: 従来の中箱と同様に、外箱前面に窓をつけました。
- 2way: 大量陳列したときに最上段以外の段からも商品をとれるように、外箱前面を大きく開ける開口窓をつけました。
従来の中箱で使用していたコートボール紙から段ボールに包材を変更したことで強度が増し、前面を大きく開けた状態でも複数段重ねることが可能となりました。
- 3way: 外箱中央から開封すると、商品がそのまま陳列可能なトレイとしても使用できるようになりました。

【開発担当者の声】

流通段階や、倉庫でパレット積みされた状態での保管時に段ボールのミシン目から破れてしまわない外箱の強度の確保と、店頭で陳列する人にとっての外箱の開けやすさの両立に苦労しました。特殊な厚みの段ボールの採用や、ミシン目のピッチと形状を追求しました。



味の素(株)食品研究所FAD-Pのメンバー

事例3 コンパクト化した「パルスweet®」全品種

2016年7月より味の素(株)の「パルスweet®」の改訂では、過去に他製品で実施した容器包装の改訂事例をもとに、包材トータルでの合理化を実現しました。

この改訂により、包材重量を年間31トン、CO₂排出量で49トン削減できる見込みです。

※ すべての数値は、2014年度の販売実績をもとに計算しています。

【主な改良点】

- **スティックの薄肉化** <スティック全品種> → 包材重量を約15%削減
- **個装の形状変更や寸法縮小**
 - 家庭用スティック20本入箱: 形状変更 → 包材重量を約17%削減
 - 外食用スティック120本入袋: 寸法幅15mm縮小 → 包材重量約7%削減
- **外装の寸法変更**
 - 外食用スティック120本入袋: 内寸幅35mm縮小、内寸高さ65mm縮小
→ パレット積付数40 ⇒ 63c/s(約1.6倍)、包材重量約39%削減
 - 家庭用120g袋: 内寸高さ8mm縮小かつ中箱廃止
→ パレット積付数36 ⇒ 48c/s(約1.3倍)、包材重量約28%削減
- **中箱廃止** <家庭用スティック60本入袋、120g袋>
 - ・ボール箱の中箱を廃止し個装を直接段ボールの外箱に入れ、4外箱をバンド掛けにしたことにより、包材使用量**25トン/年間**削減しました。
 - ・店頭では、外箱開梱から個装を棚に並べるまでの作業短縮と、廃棄物削減につながります。
今回新たに採用した結束バンドは、薄くやわらかい材質で、製品の段ボールへの食い込みを軽減できました。

【開発担当者の声】

複数の品種を同時に改訂するにあたり、小さな変更から大きな変更まで多種多様な改訂内容を盛り込みました。特に中箱廃止については、外箱強度を従来どおり確保することが非常に難しく、特殊な加工を入れるなどの工夫をすることで導入実現できました。



従来の包装仕様



改訂後の包装仕様



味の素(株)食品研究所FAD-Pのメンバー

事例4

世界で唯一、再生耐熱PET樹脂100%使用のペットボトル導入
AGFの主力ボトルコーヒー全商品

2016年春より、主力ボトルコーヒー全商品に再生耐熱PET樹脂100%使用したペットボトルを導入しました。これは全世界の飲料メーカーの中でも唯一AGFだけが行う取り組みです。

AGFは2012年春より、再生PET樹脂を原料の一部に使用したペットボトルを導入し、ペットボトルからペットボトルを再生する資源循環型リサイクル技術を採用していました。充填法の差により、500mlボトルでは同樹脂使用率100%を達成していましたが、900mlボトルは50%にとどまっていた。当時は再生PET樹脂は非耐熱性のみであったため、高温充填を行う900mlボトルは耐熱性の石油系樹脂と併用していました。

このたび、東洋製罐グループが所有するペットボトルのケミカルリサイクル^{*1}という世界唯一の革新的な技術を用いて、東洋製罐(株)、ベトリファインテクノロジー(株)と共同で耐熱タイプの再生PET樹脂を開発し、ボトルコーヒー全商品に導入しました。この新技術により、原料として年間約2,000トン相当(概算)の石油資源使用量を削減します。

^{*1} ペットボトルのケミカルリサイクルは、使用済みペットボトルを化学的に分解して原料に戻し、再びPET樹脂として利用することで、石油由来原料からつくられた新品のペットボトルと同等の品質へ再生することが可能です。この技術は、世界唯一の技術、東洋製罐(株)のグループ会社であるベトリファインテクノロジー(株)のPRT方式(アイエス法)によるもので、内閣府食品安全委員会が食品容器への使用が承認されています。

【開発担当者の声】

AGFのボトルコーヒーに使用しているペットボトルは、これまで再生PET樹脂(非耐熱タイプ、ケミカルリサイクル品)を50%配合したペットボトルを使用してきました。

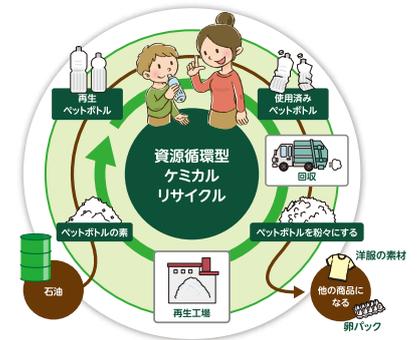
これを100%再生PET樹脂にする取り組みを東洋製罐グループと続けてきた結果、このたび、再生PET樹脂の耐熱タイプを開発していただくことができました。

この樹脂を用いて再生PET樹脂100%のペットボトルの開発を行った結果、2015年12月に基準をクリアする製造条件が完成し、AGFの主力ボトルコーヒー全商品のペットボトルを再生PET樹脂100%のペットボトルにすることができました。当初、ボトル圧縮強度が期待していたほど高くなく、パレット積み付け時の強度が社内基準を満たしていませんでしたが、応力が集中するボトル腰部の肉厚を増し、ボトル圧縮強度を向上させたことで社内基準を満たすことができました。



AGF〈ブレンディ〉ボトルコーヒー 900mlシリーズ

従来のペットボトルと再生PETボトルのサイクルの違い



従来のペットボトルのサイクル→
再生PETボトルのサイクル→



味の素ゼネラルフーズ(株)包材開発部のメンバー



「第42回 資源循環技術・システム表彰 経済産業大臣賞」
(主催:(社)産業環境管理協会)

事例5

ギフト製品の化粧箱にFSC®認証を受けた包装資材を採用

AGFは2016年歳暮期より、ギフト製品の化粧箱(身箱・ふた・仕切り)に、FSC®認証^{*2}を受けた包装資材の採用を開始しました。この改訂により、約40%の商品に「FSC®認証マーク」を表示します。2018年3月までにギフトの化粧箱のFSC®認証紙100%採用を目指します。

また、これらの製品が適切に管理された森林で生産された紙を使用した商品であることをお客様にお伝えるために、「AGFギフト」にはAGF独自の環境マーク「ほっとするエコ」マークを、「味の素ブランドギフト」には味の素グループの環境マーク「味なエコ」マーク®を表示しました。

^{*2} FSC®認証:森林管理協議会(Forest Stewardship Council)®が適切に管理された森林資源を用いてつくられた段ボール、紙などに与える森林認証制度。FSC®N002418



味の素 和洋中バラエティ調味料ギフト A-30C



AGF(ブレンディ)スティック カフェオレ コレクション BST-30C



AGFギフト 化粧箱



味の素ブランドギフト 化粧箱

容器包装に配慮した「味なエコ」マーク®、「ほっとするエコ」マーク商品を広げる

容器包装は、日常的に目に触れ、手に取っていただくものでありながら、一つひとつの個包装はもともと小さかったり薄かったりするため、包装の軽・薄・短・小や素材の変更といった環境視点での改良は、お客様にはなかなかわかりづらいものです。しかし、販売量全体でまとめて見ると大きな環境貢献効果があります。

「できるだけ環境によい商品を選びたい」「商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、味の素ゼネラルフーズ(株)では2015年より独自の環境マークを商品に表示しています。



 <p>「味なエコ」とは? 味の素グループが提供する「味の素らしい・気のきいた(=味な)」「環境にやさしい(=エコ)」製品や情報のご提供で、ロゴマークは「地球の緑と食事の喜びを模したもので、食を通じたよりよい地球環境」を表現しています。</p> <p>「味なエコ」マーク商品数 180品種 2016年10月現在 味の素(株)・味の素冷凍食品(株)・味の素ゼネラルフーズ(株)</p>	 <p>「ほっとするエコ」とは? 味の素ゼネラルフーズ(株)商品の環境への取り組み情報のご提供で、ロゴマークは「地球の緑」と嗜好飲料がもつ「やすらぎ」を表現しています。2015年春より表示を開始しました。</p> <p>「ほっとするエコ」マーク商品数 129品種 2016年10月現在 味の素ゼネラルフーズ(株)</p>
<p>植物プラスチックでエコ 包装材料の一部に植物性プラスチックを使用しています。植物性由来原料を使用することで、石油使用量とCO₂排出量を抑制できます。</p> <p>従来の石油由来原料を植物由来プラスチックに25%以上置き換えたキャップやトレイを採用</p>   <p>植物性キャップでエコ 植物性トレイでエコ</p>  <p>植物性プラでエコ</p> <p>袋包装の最表面のフィルムに、植物由来原料を20%以上使用のPETフィルムを採用</p>	
<p>再生プラスチックでエコ 包装材料の一部に再生プラスチックを使用しています。再生プラスチックを使用することで、石油使用量とCO₂排出量を抑制できます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ レギュラー・コーヒー商品の袋包装の最表面のフィルムに、再生樹脂を80%以上使用したPETフィルムを採用 ※ ボトル・コーヒー商品のボトルに、再生樹脂を100%使用したPET樹脂を採用  <p>再生プラでエコ</p>	<p>CO₂吸収包材でエコ 包材焼却時に発生するCO₂を吸収する素材を使用しています。</p>  <p>CO₂吸収包材でエコ</p>
<p>再生紙でエコ 古紙パルプの配合量が80%を超える再生紙を使用しています。資源を大切に利用していくために、リサイクル素材を積極的に採用しています。</p>  <p>再生紙でエコ</p>	<p>詰め替えてエコ 袋商品から中身を詰め替えて、長持ちする瓶を繰り返し使っていただくことで、環境負荷を抑制できます。</p>   <p>詰め替えてエコ ほっとするエコ</p>
<p>森林資源保護でエコ 包装材料の一部に、適切に管理された森林で生産されたことを示すFSC®の認証紙を容器包装に使用している商品。</p> <ul style="list-style-type: none"> ※1 Forest Stewardship Council®: 森林管理協議会 FSC®N002418   <p>森林資源保護でエコ</p>	<p>間伐材でエコ 包装材料の一部に間伐材を使用しています。間伐材マーク認定委員会^{※2}の認定を得ている容器包装^{※3}を使用しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ※2 全国森林協会連合会が設置する委員会 ※3 間伐材パルプを10%以上使用  <p>間伐材でエコ</p>
<p>省包材でエコ この商品は、包装材料使用量を従来品に比べ低減しています。</p>   <p>省包材でエコ ほっとするエコ</p>	<p>トレイなしでエコ トレイを使用せずに大袋入りにした冷凍食品です。ゴミを減量化し、CO₂排出量を約20~50%抑制しました。</p>  <p>トレイなしでエコ</p>
<p>易分別でエコ この商品の包装材料は捨てやすい工夫がされています。</p> <p>ご使用後、簡単に分別できるキャップを採用</p>  <p>はずせるキャップでエコ</p> <p>瓶ラベルが簡単にはがれる「易剥離ラベル」を採用</p>  <p>捨てやすくしてエコ</p>	<p>Web →</p> <p>「味なエコ」マーク http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/liife.html</p> <p>「ほっとするエコ」マーク http://www.agf.co.jp/csr/eco/</p>

物流の取り組み

食品業界の物流環境は、トラックドライバーの不足、物流コストの上昇、CO₂削減をはじめとする環境保全への対応など多くの課題を抱えています。味の素グループは、原料の調達から商品をお客様にお届けする配送に至るまで、環境負荷低減に取り組んでいます。特に、輸送にかかわるCO₂排出削減に対しては、配送の効率化、モーダルシフト、エコドライブなどによる取り組みを進めています。

荷主としての取り組み

味の素グループでは、現在味の素(株)、味の素冷凍食品(株)の2社が「特定荷主」であり、2006年4月に施行された改正省エネ法により、輸配送に伴うCO₂排出量を基準年から5年間で原単位を5%以上削減し、行政に報告することが義務づけられています。

2015年度の原単位は、前年比で2.4%減少しました。東日本大震災を契機にリスク対策として主な物流拠点を川崎地区1拠点から北関東地区・関西地区の2拠点に変更する取り組みを推進し、それに伴う全国配送ネットワークの整備を進めました。この取り組みに並行して配送の効率化を進めたことで、原単位は前年比でも減少する結果となりました。2010年度比でも9.2%の減少となっています。

これからも着実に荷主義務である年1%削減達成に向け、取り組みを進めていきます。

CO₂排出量原単位の推移



味の素(株)のモーダルシフトへの取り組み

味の素グループのモーダルシフト^{※1}への取り組みは、味の素(株)物流企画部や味の素物流(株)を中心に1995年に始まりました。昨今要員確保が難しくなっている長距離ドライバー不足への対応と、東西2補充拠点化による輸送効率の低下を解決するために物流を抜本的に見直し、輸送力強化と環境配慮型物流を同時に実現する「味の素(株)スーパーグリーンロジスティックス構想」を現在推進しています。

2012年までは鉄道のみでしたが、500km以上の長距離輸送において船舶輸送を強化しています。現在、関東地区から北海道地区、関西地区から九州地区、川崎地区から関西地区への商品輸送に船便を活用。また、輸送効率のよい大型の31フィートコンテナを活用した鉄道輸送も強化しています。2015年度の味の素(株)の長距離輸送のモーダルシフト率は75%。2016年度末までに87%を目指して、さらなる取り組みを進めていきます。

※1 モーダルシフト: 環境負荷の低い鉄道や船舶による輸送手段を選択すること。鉄道コンテナ輸送のCO₂排出量はトラック輸送の8分の1、船舶輸送のCO₂排出量は5分の1といわれています。

味の素(株)のモーダルシフト率

2015年度実績(食品カテゴリー)



船舶輸送に使用する貨物専用フェリー

ドライバーの労働環境改善と輸送力の安定化～「リレーライナー[®]」～

長距離輸送トラックの不規則な就業形態、ハードな車中泊、長時間労働の改善に向けて、ドライバーの労働環境改善にも取り組んでいます。

味の素物流(株)は、2015年8月に三重物流センター(三重県四日市市)と久喜物流センター(埼玉県久喜市)間の拠点間の輸送において、中間地点の静岡で荷台ごと荷物を交換し、それぞれの発地に戻ることで日帰りを可能とする中継輸送を行うための専用トレーラー「リレーライナー[®]」の運行を開始しました。



専用トレーラー「リレーライナー[®]」
パレット積載量も従来の大型トラックの1.5倍
(16枚⇒24枚(床面積))

TOPICS

国内食品メーカー6社、食品企業物流プラットフォーム「F-LINE[®]」^{※1}構築で協働

味の素(株)、カゴメ(株)、日清オイリオグループ(株)、日清フーズ(株)、ハウス食品グループ本社(株)、(株)Mizkanの国内食品6社は、2015年2月に「食品企業物流プラットフォーム「F-LINE[®]」の構築」に合意し、以降、持続可能な物流体制の実現に向けて、①6社共同配送の構築、②中長距離幹線運送の再構築、③物流システムの標準化の3点について検討を重ねてきました。

※1 Food Logistics Intelligent Networkの取り組み

■ 6社共同配送の構築と物流システムの標準化

2016年4月から6社による初の共同配送(常温製品)を北海道地区で開始しました。6社合計で4箇所にある配送拠点を2箇所に集約、共同保管し、配送拠点と配送車両の共同利用を行い、輸送効率の改善を図ります。「F-LINE[®]」としてCO₂排出量の約16%の削減を実現しました(2016年5-7月)。

また、共同配送に合わせて各社の情報システムを連結、物流情報を一元化し、6社の製品の在庫管理や配送車両の手配などの物流業務の標準化・効率化も進めています。納品先にとっても従来複数社から別々に行われていた配送回数が削減されるため、荷受時の負担軽減にもつながるなど、サプライチェーン全体での効率化にも貢献していきます。

■ 中距離幹線運送の再構築

2016年3月から味の素(株)と(株)Mizkanの2社が関東・関西間の中長距離幹線輸送において、共同で鉄道往復輸送を本格スタートしました。両社の関東・関西間の製品在庫の輸送は鉄道とトラックの併用で、両社とも片道輸送でした。味の素は往路で味の素製品を運び、Mizkanは復路で輸送することで、双方ムダな輸送がなくなり、対象ルートのもーダルシフト率は両社合計で10%から40%となり、約20%のCO₂排出量の削減となりました(2016年3-7月)。この鉄道往復輸送に31ftコンテナを2台使用(うち1台は味の素物流(株)所有)。1日1便の循環利用を行っています。



北海道地区の配送拠点の一つである味の素物流(株)札幌物流センター

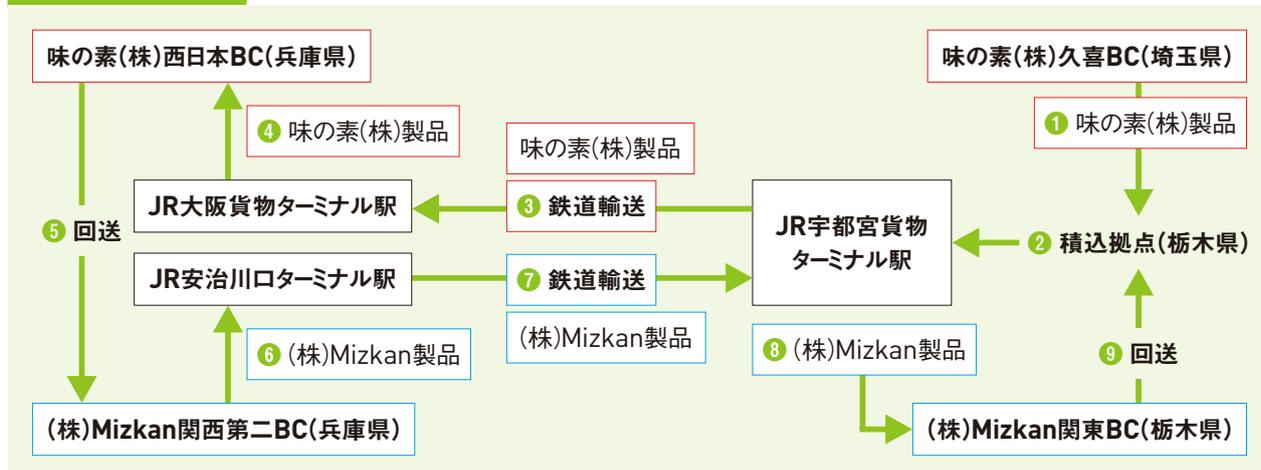


従来個別にあった伝票も「F-LINE[®]」で共通化し、統一伝票にします。AGFも順次北海道で伝票を共通化



鉄道輸送用31ftコンテナ「レールライナー[®]」[○]ウイング側面一体構造(折曲式フルウイング)で、側面をすべて開放できスピーディに荷役作業が行える

輸送体制について



※ BC:物流センター

環境マネジメント

味の素グループでは、海外を含むグループ各サイトでISO14001に準拠した環境マネジメントシステム(EMS)を適用してきました。2015年度も国や地域に応じた環境法令への対応は適切に行われており、工場などの周辺に重大な影響を及ぼす環境トラブルも発生していません。今後も味の素グループはこの取り組みを継続してまいります。2015年にISO14001が11年ぶりに大改訂され、環境に有害な影響を低減するという守りの姿勢から、環境問題に起因するリスクや機会を管理して環境問題の改善に寄与するとともに、会社の競争力強化にも寄与する攻めの環境マネジメントシステムに転換されました。大きな変更点の中に「ライフサイクル思考」の考えが含まれており、これまでの工場や営業所という「サイト」単位での考え方から、事業プロセス全体で考えることが重要となってきました。

グループ環境マネジメント

味の素グループでは、グループ全体で共通した施策の実施を図るため、経営会議を頂点にした環境マネジメント運用体制を定め、環境計画の策定(3年ごとの中期計画、年度計画)、環境アセスメント、環境監査、環境データ集約などにより環境経営を推進しています。

味の素グループでは、2011年4月「味の素グループ環境理念」と「味の素グループ環境基本方針」を改定し、これまで以上に、事業と商品を通じた環境貢献を行うこと、社会との対話を重視することを明らかにしました。

2016年度の実績

環境マネジメント

ISO14001の認証を、対象サイトの

84%にあたる**118**の拠点で取得
(2016年6月現在)

グループ環境経営の取り組み

味の素グループは2015年度、会社の統廃合、工場の設立により対象サイトが合計140(2016年6月時点)となっており、118拠点でISO14001の認証を取得し、未取得のサイトでも着実にISO14001の導入を進めています。

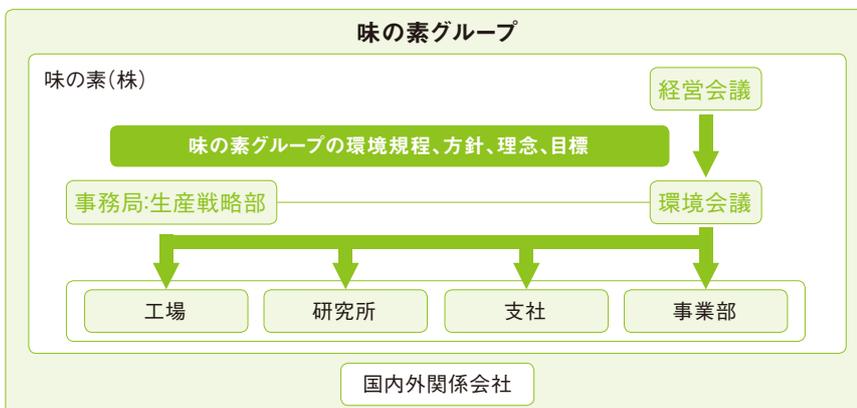
グループ環境経営を進める上では、環境状況の「見える化」が重要です。グループ会社の環境データを収集するためのシステムを旧システムからACSES^{*1}というシステムにリプレースし、年2回のデータ収集から組織の運用実態にあわせて、毎月の実績報告も可能となる仕組みをスタートしました。収集されたデータは、グループ環境実績や「味の素グループ・ゼロエミッション計画」の進捗管理、CDPなどの外部情報開示の基礎データに活用しています。

*1 ACSES:Ajinomoto Group Communication System for Environmental and Safety



インドネシア味の素社
モジョケルト工場ゼロエミッションに取り組むメンバー

味の素グループの環境マネジメント運用体制



■ 環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新商品の発売や新事業の開始、原料や生産工程の変更などがある場合は、事前にその事業計画の環境影響を評価し適切な施策を講じることで、将来の環境リスク軽減に努めています。各案件の実施責任部門が環境アセスメントを行い、さらにその内容を生産戦略部がチェックした後、決裁します。2010年4月からは、地域ごとの状況をより深く考慮したアセスメントを行うため、アセアン地区についてはコンシューマー食品の新発売・改訂品発売に関する環境アセスメントの権限を一部委譲しました。

さらに、業績評価においても各事業単位の目標管理に「環境項目」を加え、業績評価の5%に環境目標達成度を組み入れ、味の素グループの環境に対する位置づけをより明確にしています。

■ 環境監査の実施

味の素グループでは、環境経営の推進に不可欠な「Plan、Do、Check、Act」のPDCAサイクルの中で、Check機能にあたる環境監査を重視し、内部・外部の両面から監査体制を構築しています。監査は、ISO14001規格への適合を確認する「外部審査」のほか、内部監査員が半年～1年に一度の頻度で実施する「内部環境監査」があります。これらは各部署の目標や計画の進捗状況などを確認し、環境経営を着実に進歩させる重要な役割を担っています。さらに環境への負荷が大きい事業所に対しては、事業に即した環境経営の推進を目的として「グループ環境監査」を実施しています。また、日本国内においては、グループとしての環境マネジメントシステムの維持・強化を図るため、監査員が監査を的確に行えるよう、外部の講師を招いて「味の素グループ内部監査員養成講座」を運営しています。2016年度からはISO14001の2015年版に即した内部監査員養成講座を開催し、味の素グループ全体で2015年版内部監査員養成を強化しています。

■ 工場の地域への取り組みと環境事故対応

味の素グループでは、近隣住民の皆様を開かれた事業所を目指しています。味の素(株)川崎事業所では、臭気などの異常を感じたらすぐにご連絡いただく「環境モニター」制度を導入しているほか、味の素(株)九州事業所でも近隣町内会と定期的に会合を持ち、異常の感知等についてご意見を伺っています。また、タイ味の素社やベトナム味の素社、味の素オムニケム社などの海外工場でも、地域の方々を対象に工場見学を実施しています。

環境に関する法令違反や事故などが発生した場合には、速やかに対策を講じる仕組みも構築しています。2015年度は法令違反の発生はありませんでした。環境事故においては味の素物流(株)におけるトラックからの燃料漏出、トラックの車両事故に伴う道路上への積荷の散乱、クノール食品(株)における冷凍機からのフロン漏洩などがありました。いずれも環境に重大な影響を与えるものではありませんでした。原因究明を行い、再発防止に努めています。

■ 環境アセスメント項目

典型7公害	大気汚染・水質汚濁・騒音・悪臭・土壌汚染など
廃棄物の処分	廃棄物適正処分・排出者責任など
地球環境問題	地球温暖化・生物多様性保全・酸性雨など
有害物質管理	PRTR対象物質・アスベスト・新規化学物質など
循環型社会形成	3R・省資源・省エネルギー・廃棄物発生抑制など
建築物の影響	日照権・電波障害など
不動産売買	土壌汚染・説明責任・瑕疵担保など
新規科学技術	化学物質汚染・微生物汚染など
社会的責任	行動指針・情報開示・地域コミュニケーションなど
商品開発	エコデザイン・原料調達・物流・ライフサイクルアセスメントなど



味の素(株)川崎事業所「環境モニター会議」

環境教育・意識啓発活動

環境への取り組みを進めるためには、従業員の一人ひとりが環境への意識を持つことが基本となります。味の素グループでは、世界各地で働く従業員がそれぞれの現場で具体的な行動に結びつけられるよう、あらゆる機会をとらえて体系的な教育・啓発を行っています。

専門教育・訓練

事業を推進する中で環境に対して適切な事業運営を行うためには、各業務に応じた専門的で実践的な知識や技術向上が必要です。味の素グループでは、各組織で任命されている環境管理者・担当者に対する教育、新事業や商品を企画する事業部門・研究部門担当者に対する環境アセスメント教育などを継続的に実施しています。内部環境監査員養成講座は2016年3月に111回を数え、延べ2,750名以上が受講しました。また、ISO14001の2015年版の発効に伴い2015年版の内部環境監査員養成講座を2016年1月より開始しました。

また近年、社会の環境への関心が従来の公害対応から地球環境保全へと広がり、その早急な解決に向けた新たな環境法や関連条例の制定、環境法の改正強化が頻繁に行われています。味の素グループにおいても、こうした情報をタイムリーに把握し、確実な法令対応を行うことが不可欠です。そのため、2011年度より国内のEMS担当者などを対象に「環境法令研修」を開始し、事業活動に関連の深い法令について、実務知識を習得するための専門教育を行っています。2015年度は「廃棄物処理法」や「法改正動向」をテーマに、各法令のポイントや実務対応について情報を共有しました。その他、化学物質管理に関する法令についても、実務者を対象とした勉強会を定期的を実施するなど、法令遵守に必要な力量の確保を図っています。



内部環境監査員養成講座グループワーク



環境法令研修「廃棄物処理編」の様子

一般教育・啓発活動

味の素グループでは、それぞれの業務を通じて「持続可能な社会の実現」を目指すために基盤となる環境教育・意識啓発に力を注いでいます。人事、総務部門等と連携をとりながら、味の素グループの環境活動について周知するとともに、各階層における役割について継続して教育を行っています。

味の素(株)企業行動委員会が開催している国内グループ会社の基幹職を対象としたコンプライアンス研修においても、2012年度より環境のテーマを設けました。多様化する環境課題に対する企業の社会的責任を果たすための味の素グループの方針と基幹職の役割を理解し、実践することを促しています。また、味の素(株)では、新入社員や新任基幹職などの各層にも環境教育を実施しています。

その他にも、2007年度より継続している社会・環境貢献活動「Smile Earth!」では、毎年「環境意識啓発キャンペーン」を実施しており、2015年度はフードロスの削減を目指して世界で展開しました。

環境教育体系

	国内グループ	味の素(株)
専門教育	・環境管理者・環境担当者研修 ・内部監査員養成講座 ・環境法令研修	・環境アセスメント勉強会
一般教育	・コンプライアンス研修	・新任管理職研修 ・新入社員研修 ・中途採用者研修 ・海外赴任者研修

グループ共通・啓発活動
・環境意識啓発キャンペーン (Smile Earth!)



「コンプライアンス研修」資料



2015年度版ポスター

Web

Ajinomoto Group Smile Earth!
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/smileearth/>

消費者課題

消費者とともに築く持続可能な社会

INDEX

P1 確かな品質をお届けするために

- 味の素グループの品質保証体制
- 2015年度の取り組みと今後の取り組み

P7 お客様とのコミュニケーション

- お客様の声を聴き、お客様から学ぶ
- お客様情報・個人情報取り扱いの徹底

P11 食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

- 商品やレシピ、広告を通じて、「食卓からエコライフ」を広げる活動
- 未来を担う子どもたちとともに味の素「食エコKIDS」賞の活動
- 「食エコ活動」普及のための活動
- サステナブルな未来を考える川崎市と花王(株)との取り組み
- 「エコプロダクツ2015」への出展を通じた皆様との対話
- フォーラムを通じて、「望む未来」を語り合う

関連する理念・方針類

- 味の素グループ品質方針 理念・方針集 P32
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/quality/>
- お客様満足推進方針・お客様満足行動指針 理念・方針集 P33
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/quality/communicating/>
- プライバシーポリシー 理念・方針集 P34
<http://www.ajinomoto.com/jp/privacy/>

2015年度の主な活動

- お客様の声をもとに、よりよい商品へ



→ P9-10

- サステナブルな未来を考える 川崎市と花王(株)との取り組み



→ P13

確かな品質をお届けするために

商品の安全と品質の確保は、食品を扱う企業として当然の責務です。味の素グループでは、品質理念・品質方針に基づき、すべての商品・サービスを対象として、独自の品質保証システム「ASQUA(アスカ)」を適用し、原料調達から販売までの厳しい品質保証を行っています。

味の素グループの品質保証体制

「ASQUA(アスカ)」とは

「ASQUA(アスカ)」とは、1997年に制定した味の素グループ独自の品質保証システムで、「Ajinomoto System of Quality Assurance」の略称です。「ASQUA(アスカ)」は、品質マネジメントシステムの国際規格「ISO9001」を骨格に、食品衛生の管理基準の一つである「HACCP」^{*1}、適正に製造するための各種「GMP」^{*2}など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。「ASQUA(アスカ)」は、「味の素グループ品質方針」、「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られたルールで運用されています。原料調達から販売まで、全世界の味の素グループで「ASQUA(アスカ)」に基づいた品質保証活動を徹底し、より高品質な商品づくりを保証しています。また、お客様からのご意見やご要望などを、速やかに事業活動や商品・サービスの改善に活かしています。

*1 HACCP: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 GMP:Good Manufacturing Practiceの略。商品の製造管理に関する基準を示すもの

味の素グループの品質基準

味の素グループでは、味の素品質保証システム「ASQUA(アスカ)」の中で、味の素グループのブランドにふさわしい品質レベルを保持するための独自の基準を定めています。2015年度は、ISO9001の改訂等、社内外の動向の変化に対応すべく、「品質保証規程」、「品質保証規則」およびアスカ基準類を改定しました。基準類の改定では、全28基準のうち、13基準を改定したほか、医薬・原薬GMP要領においては、4要領の制改定を実施し、これらの基準・要領類に基づいて厳しく管理をしています。

味の素グループの品質基準 (全28基準のうち、一部抜粋)

品質アセスメント基準	食品包材の安全衛生基準	品質緊急対応判断基準
品質教育・訓練基準	食品GMP基準	フードディフェンス ^{*5} 基準
Halal ^{*3} 管理基準	医薬品製剤GMP基準	トレーサビリティ基準
Kosher ^{*4} 管理基準	HACCP基準	お客様の声対応基準
商品表示基準	製造委託品・購入品の品質管理基準	お客様の声活用基準
原材料の品質管理基準	商品クレーン対応基準	倉庫管理基準

「ASQUA(アスカ)」の実施体制

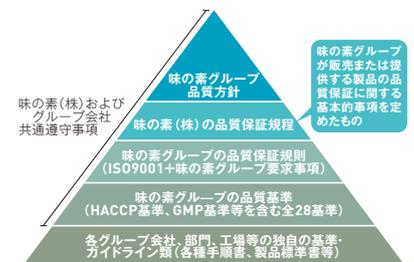
味の素グループの品質保証を推進する最高機関は、経営トップをメンバーとする「品質保証会議」で、経営会議の下に設置されています。「品質保証会議」では、お客様の声をもとに味の素グループの品質保証に関する基本的な方針・計画を立案し、経営会議で承認の上、国内外の対象法人に展開します。その遂行状況を半年ごとにレビューしています。

こうした体制と取り組みにより、経営をはじめ従業員一人ひとりに至るまで、品質に対する意識を高め、お客様に「安全」をお届けし、信頼していただけるように努めています。

「ASQUA(アスカ)」の構成

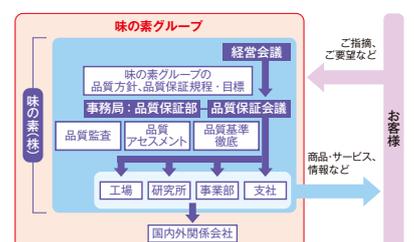


「ASQUA(アスカ)」の文書体系



- *3 Halal(ハラール): イスラム法上で合法のもの。ハラール食品とは、イスラム法上でイスラム教徒が食べることが許されている食品
- *4 Kosher(コーシャー): ユダヤ教で定められた「ユダヤ教徒が使用してよい」、または「行ってよい」という意味で、食品に関しては、ユダヤ教徒が食べてもよいものという意味
- *5 フードディフェンス(食品防衛): 食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの

「ASQUA(アスカ)」の実施体制



2015年度の取り組みと今後の取り組み

2014-2016年度味の素グループ品質保証中期計画では、2011-2013年度の中期計画に引き続き、「お客様との約束を守る」、「お客様の期待に応える」、「確かなマネジメントを目指す」の3つの指針を骨格に、「食の安全体制を強化する」、「健康危害トラブルを未然に防止する」、「お客様の声に耳を傾け、お客様にとって新たな価値や魅力を有する商品をお届けする」等の目標を新たに掲げました。2015年度は、中期計画の初年度に開始した取り組みを推進する年度として、グローバルに取り組みを進めてきました。

■ 食の安全体制強化への取り組み

2013年12月に国内他社で発生した冷凍食品への農薬混入事件を受け、味の素グループでは、お客様に一層安心していただける商品をお届けするため、2014年3月に職場風土を検討する部会と、原料調達、生産、保管、輸送等について検討する部会からなる「食の安全体制強化プロジェクト」を発足させました。

本プロジェクトは、図の通り、従業員との信頼関係をベースとした良好な職場風土の醸成を要に、製造設備などのハード面と、品質基準やガイドラインなどのソフト面の見直しや強化により、国内外のグループでサプライチェーン全体の意図的な異物混入に対するリスクの一層の極小化を図ることを目的に各種強化策の策定を進めてきました。

2015年度は、2014年度に策定した「良好な組織風土醸成に向けたガイドライン」、原料調達、製造委託、保管・輸送に関する国内外向け強化策に基づき、予定していた国内すべての製造所において、食の安全体制強化の取り組みを推進したほか、海外の9割以上の製造所においても、本取り組みを開始・継続中です。

2016年度も引き続き、国内外での食の安全体制強化を進めていきます。

■ 品質クレーム、トラブル低減への取り組み

お客様への安全な商品の提供は、企業にとって欠かすことのできない最も重要な使命の一つです。そこで、味の素グループでは、商品設計・調達・生産・販売のすべてのプロセスで、品質クレーム、トラブル低減に向けた取り組みを継続的に実施しています。

近年、原料由来、設備由来のトラブルが増加傾向にあったため、原料サプライヤーおよび生産設備の管理をさらに強化しました。発生した品質クレーム、トラブルに対しては、一つひとつ徹底的な原因究明を行い、再発防止を図るとともに、味の素グループ内で共有し、グローバルに同種トラブルを未然に防止することも進めています。

なお、2015年度は、味の素グループで計3件(味の素ゼネラルフーズ(株)、タイ味の素社、味の素ウインザー社で各1件)の自主回収を実施しました。今後このようなことがないよう、上記取り組みのさらなる推進および管理体制の一層の強化に努めていきます。

■ 食の安全を保証するための概念図



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強化への取り組み

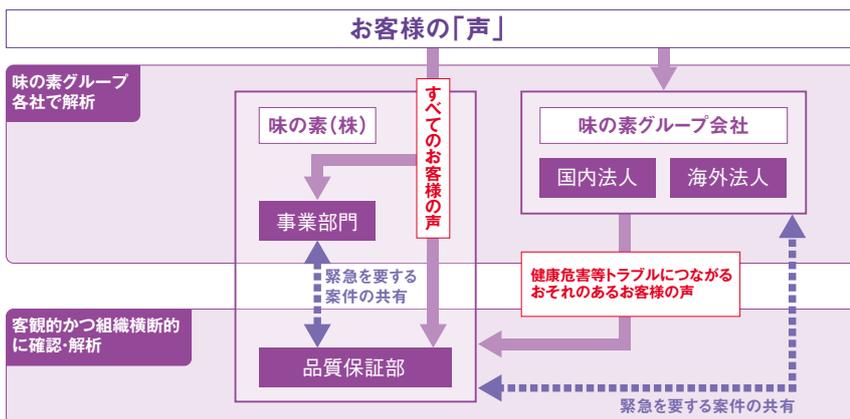
2013年7月に国内他社化粧品メーカーで発生した美白剤による健康危害事故を受け、健康危害や法令違反等の重大なトラブルにつながるおそれがあるお客様の声が見逃されることがないように、お客様の声のモニタリング体制を強化しています。

グループ各社に寄せられたお客様の声は各社において解析されていますが、これに加えて、味の素(株)品質保証部においても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を迅速に客観的かつ組織横断的に確認・解析し、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。

2014年度の国内グループ会社での体制構築・定着に引き続き、2015年度は、タイ、ブラジル、ベトナム、インドネシアの海外法人で上記体制の構築を進めました。

2016年度は、その体制の海外での定着と新たな海外法人での構築に向け、引き続き本取り組みを推進していきます。

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



サプライヤー監査・管理の徹底

味の素グループでは、製造委託・購入先や原材料サプライヤーに対し、味の素品質保証システム「ASQUA(アスカ)」の品質管理基準・品質要求事項に基づいた管理を行っています。定期的な評価および品質監査はもちろんのこと、「サプライヤーパートナーシッププログラム(SPP)」に基づき、サプライヤーと連携し、品質リスクの低減やサプライヤーの品質レベルの向上等に取り組んでいます。

2015年度は、国内味の素グループのサプライヤーに対し、品質監査を計画的に実施したほか、フードディフェンス監査^{※1}も実施し、サプライヤー管理を強化しました。

海外のサプライヤーに対しては、GSM^{※2}という海外の法人間で品質監査の相互協力をする仕組みを構築しており、2015年度もGSM監査を活用し、海外のサプライヤー管理を継続しました。

2016年度も引き続き、SPPによるサプライヤーとのパートナーシップを強化していくとともに、海外では、GSM監査を積極的に活用し、お客様に安全な商品を提供できるよう努めています。

2015年度の原材料取引先の主な品質監査実績

監査実施組織	監査品目	監査件数	備考
味の素(株)グループ調達センター	原料関係	85件	食品41件、 バイオ・ファイ ン44件
	包材関係	25件	
味の素冷凍食品(株)	原料関係	193件	
味の素ゼネラルフーズ(株)	原料関係	31件	
	包材関係	4件	
	委託先	25件	

※1 フードディフェンス監査:意図的な食品汚染を防御することに特化した監査

※2 GSM(Global Supplier Management):海外のサプライヤーに対する品質管理強化のため、海外の法人間で品質監査の相互協力をする味の素グループの仕組み

■ 第三者認証取得への取り組み

味の素グループでは、ISO9001の第三者認証取得に加えて、お客様からの要請を受け、国内外の複数の製造サイトで、国際食品安全イニシアティブ(GFSI)承認のFSSC22000^{※1}などの認証取得を推進しています。

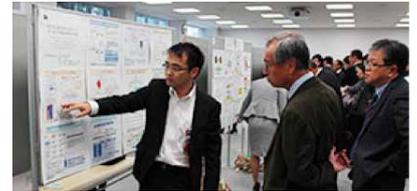
2015年度は、ISO9001あるいはFSSC22000等をすでに取得している組織・法人は認証を維持・継続したほか、2013年に新設されたラウタン味の素ファインイングリーディエンツ社においては、2016年度のISO9001認証取得に向けて、品質保証体制を整備しています。

さらに、味の素グループは、世界中のムスリム等のお客様に安心して生活を送っていただくため、Halal(ハラール)をはじめとする宗教対応の実践にも取り組んでいます。宗教上の「食」への尊重と理解に基づいた「おいしさ」をお届けする仕組みづくりを品質保証活動の一つと位置づけ、Halal認証やユダヤ教のKosher(コーシャー)認証取得を進めています。

2015年度は、味の素(株)川崎工場および九州事業所、ブラジル味の素社、上海味の素アミノ酸社にて従来の認証取得に加え、一部の商品に対して、Halal認証やKosher認証を新規に取得しました。

今後もISO9001の認証取得・維持、お客様のご要請に応じたGFSI承認の認証取得および宗教対応を進めていきます。

※1 FSSC22000:食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000とPAS220(食品製造のための食品安全に関する前提条件プログラム)を統合し、国際食品安全イニシアティブ(GFSI)が認定したベンチマーク承認規格



品質のマネジメント・技術に関する検討会

上:ポスター発表

下:新設した「お客様満足」コーナー(お客様の声を活かした様々な活動を共有)

■ 品質レベル向上のための人財育成

味の素グループでは、グループ・グローバルでのさらなる品質レベル向上を目指し、人財育成にも力を入れています。毎年品質教育プログラムを見直し、各組織や法人のニーズに見合ったプログラムを作成し、計画的に品質教育を実施しています。

2015年度は、味の素(株)品質保証部が、国内グループ従業員向けにISO9001内部監査員教育、食品表示や法規関連のセミナー等を実施しました。2015年度で36回目となる味の素グループ最大級の検討会「品質のマネジメント・技術に関する検討会」には、約430名の国内のグループ従業員が参加し、グループ内の品質保証活動について共有しました。

海外においては、中国、北米、ベトナム、ペルー、ブラジルで「アスカスクール^{※2}」を開催し、計133名が参加したほか、2015年度で15回目となる「QMS^{※3}トレーニングコース」には、北米、ドイツ、ブラジル、タイ、フィリピン、ベトナム、インドネシア、香港から計9名が参加し、2週間にわたり品質保証の幅広い分野について学習するとともに、グループの品質保証のさらなるレベルアップについて活発なディスカッションを行いました。

さらに、国内外のグループ各社においても、それぞれのニーズに合った独自の品質教育を積極的に実施しました。国内では、味の素冷凍食品(株)で、優良誤認や新食品表示法、フードディフェンス等の教育、また、味の素ゼネラルフーズ(株)で、統合ISO(品質・食品安全・環境)教育を実施しました。

海外では、タイ味の素社で、フードセーフティやHACCP、GMP等の教育、上海味の素調味料社で、フードディフェンスや法規関連の教育、ウエストアフリカンシーズニング社では、GMP教育を実施しました。

2016年度もグローバルに活躍できる品質保証人財の育成に向けて、品質教育プログラムを作成し、計画的に実施していきます。

■ 2015年度における味の素(株)主催の品質保証教育の体系とプログラム例

グループ従業員向け品質教育

- 品質のマネジメント・技術に関する検討会
- QMSトレーニングコース(海外のみ)
- アスカスクール(海外のみ)
- トップマネジメント品質勉強会
- お客様満足研修
- ISO9001 内部監査員教育
- 品質監査講習会
- 食品表示の勉強会
- 食品行政動向説明会 など

味の素(株)従業員向け品質教育

- 海外赴任者研修
- 新入社員研修
- コンプライアンス研修
- 品質アセスメント勉強会
- 「ASQUA(アスカ)」を理解する基礎講座 など



QMSトレーニングコース

※2 アスカスクール:味の素品質保証システム「ASQUA(アスカ)」を中心とした、品質保証のノウハウの共有、知識向上を目的とした研修

※3 QMS:Quality Management Systemの略

■ 品質に関する情報の共有

味の素グループでは、お客様が安心して商品を購入しお使いいただけるよう、パッケージやWebサイト上でお客様が商品を購入・使用される際に参考になるような情報を共有できるようにしています。

① 商品パッケージでの品質に関する情報共有

味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)の家庭用商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
- ・ お客様からお問い合わせが多く、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)の一覧などによるわかりやすい表示
- ・ 包材の材質
- ・ お客様のお問い合わせ窓口 等

② Webサイトでの品質に関する情報共有

味の素(株)「確かな商品をお届けするために」サイト、味の素冷凍食品(株)「安心品質の取り組み」サイト、味の素ゼネラルフーズ(株)「安全・安心と品質向上への取り組み」サイトでは、お客様に「安全・安心」な商品をお届けするための、原料管理から製造工程、販売までの過程で行われている品質管理についてわかりやすく紹介しています。

また、タイ味の素社やブラジル味の素社においては、「商品情報」やレシピ情報をはじめ、商品FAQや各社で取り組んでいる料理教室等、それぞれの国のお客様に合わせた情報の提供に努めています。2015年度は、世界各国でお客様と品質に関する情報を共有できるよう、味の素グループ企業情報サイト内に、グループの品質保証活動を紹介するページ(日本語、英語、タイ語)を新たに構築しました。2016年度は、本ページの多言語化を進めていくほか、お客様のご要望に合わせ、Webサイト内の情報の充実化に取り組んでいきます。



Webサイト 味の素(株)「商品情報」
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/>



Webサイト 味の素(株)「確かな商品をお届けするために」
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/>



Webサイト 味の素(株)「お客様相談センター」
<http://okyakusama.ajinomoto.co.jp/>



Webサイト 味の素グループ企業情報サイト
「味の素グループの品質保証」
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/quality/>



Webサイト 味の素冷凍食品(株)商品情報サイト
「安心品質の取り組み」
<https://www.ffa.ajinomoto.com/quality>



Webサイト 味の素ゼネラルフーズ(株)
「安全・安心と品質向上への取り組み」
<http://www.agf.co.jp/csr/product/vcaction.html>



Webサイト タイ味の素社「商品情報」
http://www.ajinomoto.co.th/en_home.php



Webサイト ブラジル味の素社「商品情報」
<http://www.ajinomoto.com.br/>

■ Webサイトでご紹介している味の素グループの考え方や取り組み内容

食品添加物について

食品添加物は、味をよくし、香りを高め、栄養を強化することにより豊かな食生活を実現するほか、保存性などを高めるなど重要な役割を担っています。これら食品添加物は、各種の厳しい試験が行われており、安全性は行政で確認されています。味の素グループでは、商品の開発・製造にあたり、安全性を含めた最新の情報のもと、適切な食品添加物を選定・使用しています。表示の際は、各国で定められた法律の基準に従った上で、お客様にとってわかりやすい正確な表示をするように努めています。最近では、「〇〇無添加」、「△△不使用」をキャッチフレーズにした加工食品が増えていますが、味の素グループは、国の基準や科学的根拠に基づき安全と認められている食品添加物が、あたかも安全ではないような印象をお客様に与える表示は、お客様に誤認を与えるおそれがあると考えています。

Web

気になる「食」のキーワード>食品添加物
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/additive.html>

アレルギー物質について

日本では、特定のアレルギーを持つ方の健康のため、消費者庁により、小麦、乳、落花生、卵、そば、えび、かにの7品目についての表示が義務づけられ、また、20品目については可能な限り表示することが推奨されています。国内の味の素グループでは、すべての家庭用商品について、表示義務のある7品目だけでなく、推奨の20品目についてもアレルギー表示を行っています。さらに、公定法（法律で定められた分析法）の導入、コンタミネーション^{※1}防止の取り組みなど、グループにおけるアレルギー物質管理体制の強化にも取り組んでいます。

※1 コンタミネーション:食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入すること

Web

気になる「食」のキーワード>アレルギー物質
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/allergy.html>

残留農薬について

野菜の栽培で利用される農薬は、害虫や雑草などの駆除、作物の生長の制御などを目的として散布されます。農薬には「使用基準」があり、量や時期、散布方法や散布時期、散布回数の上限などが決められています。この使用基準を守っていれば、残留基準を超えるような農作物はできません。しかし、使い方によっては、まれに収穫された農作物に農薬が残ることがあります。

味の素グループでは、原料として使用する野菜の安全性確保のため、残留農薬の確認とともに農薬管理を含めた農場全体の管理も徹底しています。また、一部の商品の主要原料について「自社管理農場」^{※2}や

「指定農場」^{※3}の原料の使用を積極的に進めています。

※2 自社管理農場:味の素グループ駐在員の指導のもとで、栽培から、農薬の選定、購入、使用判断まで一元管理している農場

※3 指定農場:味の素グループの厳しい選定基準を満たしており、管理基準に基づく農業のみを使用し、分析や記録等の管理体制を整えた農場で、定期的に味の素グループによる査察を実施している

Web

気になる「食」のキーワード>残留農薬
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/biopesticide.html>

GMO(遺伝子組換え作物)について

遺伝子組換え技術は、農作物に害虫耐性を付与して使用農薬を低減するなど、食料問題や環境問題の解決に大きな役割が期待される重要な技術です。一方で、活用にあたっては、安全性を十分に確認する必要があると考えています。現在、各国では安全確保のため、GMO^{※4}の承認に厳格な安全性評価を実施しており、日本では内閣府食品安全委員会、厚生労働省にて安全性審査が行われています。必要な情報を消費者に提供するため、表示基準も定めており、味の素グループもこの基準に従っています。

※4 GMO:Genetically Modified Organism

Web

気になる「食」のキーワード>GMO(遺伝子組換え作物)
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/gmo.html>

トレーサビリティ(履歴情報管理)について

味の素グループは、原料や商品の履歴情報を速やかに調査できるトレーサビリティシステムを構築しています。生産、加工、流通の各段階において、原料の出所や製造元、販売先などの情報や製造にかかわる情報を記録・保存し、原料や商品に関する履歴情報を追跡できるようになっています。また、正確な原料情報の入手に不可欠な、適切なサプライヤー管理にも力を入れています。

さらに、お客様からのお問い合わせ時や、トラブル発生時の速やかな対処を可能にし、お客様が安心して商品を購入できるよう、トレーサビリティ体制を構築し、定期的にその有効性を確認しています。

Web

気になる「食」のキーワード>トレーサビリティ(履歴情報管理)
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/traceability.html>

放射性物質について

商品の製造にあたり、放射性物質に関しては、基本的には行政による「継続的なモニタリング」と「基準値を超える食品を流通させない取り組み」によって、食品の安全性は確保されていると考えています。味の素グループは、さらなる確認のため、測定機器を導入し分析技術を確立して、必要に応じて原材料を中心に放射性物質の分析を実施しています。

Web

気になる「食」のキーワード>放射性物質について
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/keyword/radiation.html>

お客様とのコミュニケーション

味の素グループでは、「つねに“お客様第一”を心がけ、豊かな創造性とすぐれた技術により、安全で高品質な商品・サービスを提供する」ことを事業姿勢としています。味の素品質保証システム「ASQUA(アスカ)」の中でも、お客様とのコミュニケーションを図る方法を明確にし、実施することをグループの方針として掲げ、味の素グループ各社で窓口を設置し、お客様からのご意見・ご要望を真摯に承っています。さらに、いただいたご意見やご要望などを社内で共有し、事業活動や商品・サービスに反映する活動を推進しています。

また、味の素(株)および味の素冷凍食品(株)では、品質マネジメント—顧客満足—組織における苦情対応のための指針「ISO10002^{*1}」に則り、「お客様満足推進方針」と「お客様満足行動指針」を定め、「お客様満足品質」の実現に向けて取り組んでいます。

*1 ISO10002:苦情対応マネジメントシステムの国際規格。お客様によりご満足いただくために、お客様からの苦情に対し、適切に、迅速に対応するよう、組織がどのようにあるべきかの要件を指針として定めたもの

お客様の声を聴き、お客様から学ぶ

味の素グループでは、国内食品5社^{*2}はもちろんのこと、海外事業においても地域特性や商品の拡充に合わせ、お客様相談機能・部門を設け、お客様満足向上に努めています。

味の素(株)お客様相談センターでは、お客様と直接接する部門として、お客様にご満足いただけるよう「正確・迅速・親切」を対応の基本として取り組んでいます。お客様からいただいたご意見やお問い合わせは、毎日整理・分析し、事業部門や開発部門と共有することにより、お客様にとってより便利で魅力ある商品・サービスの開発につながるよう取り組むほか、関連部門と連携し、お客様にご安心いただけるよう情報提供に努めています。また、お客様一人ひとりのコミュニケーションを大切に、お客様との良好な信頼関係づくりに努め、商品・サービスをはじめとする企業活動における「お客様満足品質」の実現に向けて取り組んでいます。

2014年4月に制定した味の素品質保証システム「ASQUA(アスカ)」の「お客様の声対応基準」「お客様の声活用基準」に則り、国内外各法人と取り組みを推進しています。2015年度は、国内グループ5社で毎月お客様対応状況の共有・対応品質向上のための勉強会や、味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)3社での「お客様の声」の事業への反映のワークショップなどを実施しました。

海外法人では、ブラジル味の素社で「お客様の声」による品質改善への取り組み、タイ味の素社でお客様からのお問い合わせ状況をスムーズに社内に伝える体制づくりを開始しました。また、ベトナム味の素社、インドネシア味の素社とは、「お客様の声」や品質改善への取り組みに関する情報交換を開始しました。

今後も味の素グループ全体で「お客様の声」をお伺いする対応品質向上の活動と「お客様の声」を反映したよりよい商品・サービスのご提供を目指す活動を、一層推進していきます。

*2 国内食品5社味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)、(株)J-オイルミルズ、ヤマキ(株)



味の素(株)お客様相談センター

お客様相談窓口を設けている 代表的な海外法人

- ブラジル味の素社
- タイ味の素社
- インドネシア味の素社
- ベトナム味の素社 等

* 相談窓口のない法人においても、電話、Webサイト等でお問い合わせを受け付けています。

味の素(株)お客様相談センターの2015年度の主な取り組み

主な取り組み	内容
「対応品質」の向上を目指した対応者教育プログラムの実施	傾聴力向上、情報提供力向上のための教育研修、その他トレーニングを継続実施
「お客様の声」を関係部署と共有する活動の充実、強化	・「お客様の声」をタイムリーに社内ポータル、会議で共有し、商品やサービスの改善に反映 ・改善の事例をお客様とWebサイト等で共有 ・商品開発時の品質アセスメント会議において、お客様視点での評価を実施
商品に対するご指摘への対応満足向上の取り組み	調査回答文書の社内横断的な改善を推進
社内研修「お客様満足研修」の実施	・「お客様の視点」体感講座、「お客様の声」分析・活用講座等(全7講座に約80名が参加) ・支社クレーム対応研修(全国15支社・支店・営業所合計320名)

■ 商品へのご指摘時の対応満足度向上の取り組み

味の素(株)、味の素冷凍食品(株)では2008年度よりお客様からご指摘をいただいた商品について、製造工場で原因を調査した結果の報告に対するお客様の満足度を確認するアンケートを継続実施し、調査報告の改善に努めています。事象の発生原因の調査にとどまらず、お客様が疑問や不安に思われた点も調査結果に織り込み、わかりやすくご説明するよう調査部門、事業部門、お客様相談センターで改善に取り組みました。2015年度は、この取り組みを「味の素グループ 品質のマネジメント・技術に関する検討会」で共有し、味の素グループ全体で取り組みを推進しました。

これらの取り組みにより2015年度のアンケートでは、8割以上のお客様から「調査結果に満足」との回答をいただきました(上期82%、下期81%)。

■ 食品業界をリードする「Webアクセシビリティ方針」の策定と導入

味の素(株)のWebサイトは、高齢者や障がい者の方々を含む様々なお客様にご利用いただけるよう、Webアクセシビリティの確保および維持、向上に取り組んでいます。

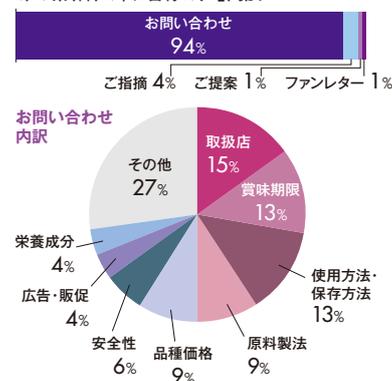
「Webアクセシビリティ」とはWebページの「利用のしやすさ」を指します。高齢者や障がい者を含む誰もが容易に情報を共有できる状態にあることをいいます。主には、画像や音声などには代替テキストによる注釈をつける、すべての要素をキーボードで指定できるようにするなどが求められています。

味の素(株)では食品業界内で先行して、2016年3月に「Webアクセシビリティ方針」を策定しました。これは、Webアクセシビリティの国内規格であるJIS X 8341-3:2010の等級「A」および「AA」に適合させることを目標としており、商品情報サイト(<http://www.ajinomoto.co.jp>)の一部に導入しました。2016年度以降も社内での理解を促進し、順次対応ページを拡大していきます。

■ 2015年度に寄せられたお問い合わせの内容

味の素(株) お問い合わせ件数：38,100件(2014年度比102%)
味の素グループ国内食品5社のお問い合わせ件数：合計73,100件(2014年度比102%)

味の素(株)の「お客様の声」内訳



Web

Webアクセシビリティの国内規格
<http://waic.jp/docs/jis2010/understanding/>



アクセシビリティ対応した商品情報サイトトップページ

お客様情報・個人情報取り扱いの徹底

味の素グループでは、お客様情報など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。

個人情報にかかわるルールとしては、情報セキュリティルールである「情報取扱規程」の下に「個人情報取扱ガイドライン」を制定し、具体的な手続きを明確に定義しています。これらのガイドラインは、ISO27001(情報セキュリティマネジメントシステム)の考え方に基づいて作成されています。

味の素(株)では、制定したルールについて新人・管理職・営業関係等階層・職種レベルでのセキュリティ研修に組み込み周知しています。また、業務を外部委託する場合においても、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。管理している個人情報は「個人情報管理データベース」へ登録することにより全社で一元管理し、安全の確保に努めています。

参照

→ 組織統治 P7
情報セキュリティの徹底

■ お客様の声から課題を抽出し、改善する取り組み

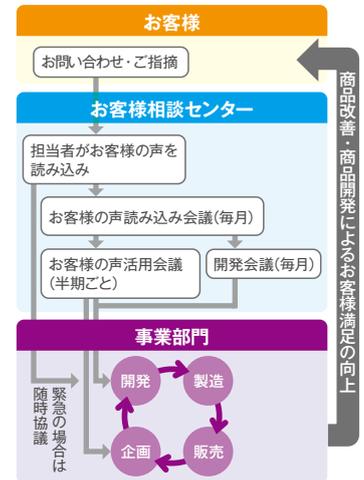
味の素グループは、お客様からいただいたご意見をタイムリーに社内で共有し、商品・サービスの改善に反映しています。

味の素(株)では、お客様よりいただいた貴重なご意見・ご要望は、すべて当日のうちにデータ化し、その中で、緊急性の高い指摘などは直ちに該当部門へ伝え、原因を究明して再発防止策を講じるとともにお客様へ報告します。翌日には社内情報共有システム「お客様の声ポータル」に「お客様の声」データを公開し、全従業員が閲覧できるようにしています。また、お客様相談センター内で毎月開催する「お客様の声読み込み会議」でご意見・ご要望を共有し、様々な角度から分析して課題を抽出します。その際、お客様の目線で商品を見直すべく「現物・再現主義」^{*1}に則って、先入観を持たずにお客様の声を受け止めることを徹底しています。

さらに、商品へのお問い合わせの推移、お客様の意識の変化、ご要望やご提案などについても、各商品事業部門と毎月開催される「開発会議」や半期ごとの「お客様の声活用会議」において共有し、商品開発や商品改善に反映しています。

^{*1} 現物・再現主義: 実際の商品を使ってできるだけお客様と同じ状態を再現し、体感しながら理解すること

■ 「お客様の声」を商品づくりに反映する仕組み



Web

品質へのこだわり>お客様の声の反映
<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/kodawari/customer.html>

TOPICS

お客様の声をもとに、よりよい商品へ

■ 「味の素。」での改善事例

「味の素。」は、塩や砂糖と同様に、常温で長期間保存しても品質が変化しないため、日本では賞味期限を設定していません。そのような説明書きをパッケージに記載していましたが、「味の素。」の賞味期限はいつまでですか」「開封していない「味の素。」が出てきたんですが、使えますか」といった賞味期限に関するお問い合わせが、年間700件以上寄せられていました。実際にそのようなお問い合わせを寄せられたお客様の声を詳細に分析した結果、お問い合わせの背景として、①賞味期限に関する説明書きが目に入りにくい、②説明書きをご覧になったとしても、お客様がご自身の「味の素。」を使用できるかどうか判断できる情報がほしい、といったことがあることがわかりました。その分析結果を活用し、「味の素。」の賞味期限に関する説明書きについて、①表示の位置を底部から切り口近くの上部に移動し、より目に入りやすくする、②お客様がご自身の「味の素。」が使用可能かを判断できるよう、「白くてサラサラしていればご使用いただける」旨の記載を追加しました。



「味の素。」

改善前

賞味期限に関する説明書き
※ 商品の底部に表示

賞味期限について
 「味の素。」は長期間保存しても品質に問題なくお使いいただけますので、賞味期限は記載していません。

改善後

賞味期限に関する説明書き
※ 切り口近く(上部)に移動

賞味期限について(未開封)
 うま味調味料「味の素。」は時間が経っても品質が変化しないので、砂糖や塩と同様に賞味期限がありません。
 ※中身が白くてサラサラしていればご使用いただけます。

TOPICS

■ 味の素ゼネラルフーズ社〈マキシム〉インスタントコーヒーでの改善事例

〈マキシム〉インスタントコーヒーは、「味がいつもと違う」というご指摘を一部のお客様よりいただいております。これらはすべて品質規格内の商品ではありますが、いつも同じ商品をご愛飲いただいている風味に敏感なお客様は、僅かな風味の差を感知されていました。

そのようなお客様の声に対応し、原因を調査した結果、コーヒーパウダーの乾燥工程の温度に僅かなムラがあり、それが風味に影響を及ぼしていることがわかりました。そこで、同工程での乾燥温度の監視方法を、特定部位の監視方式から全域の監視方式に変更し、従来では発見できなかった僅かな温度のムラを感知することで、コーヒーパウダー乾燥温度の均一化をより厳密に行うことが可能となりました。その結果、風味のバラつきをより少なくすることができるようになり、風味に関するご指摘件数は前年度比で約25%低減しました。



AGF〈マキシム〉インスタントコーヒー

■ ベトナム味の素社「Phu Si Soy Sauce」での改善事例

「Phu Si Soy Sauce」をお使いになったお客様から、「注ぐとキャップに液ダレしてしまう」「キャップを開けた後すぐに自然に上蓋が閉じてしまうので、使いにくい」というキャップに関するご不満の声をいただいております。

そのようなお客様の声に対応し、今回キャップの仕様を改善しました。具体的には、**①注ぎ口（ノズル）**の形状を見直し、注ぐ際の流れが安定し、注ぎ終わってからの液のクレを良くする、**②上蓋をつなぐヒンジ部分**を改善し、キャップを開けた後に戻って閉まらないようにする、といった改善を行いました。



■ 「タイ味の素社「Takumi-Aji」での改善事例

「Takumi-Aji」は、ヨウ素無添加の食塩を使用しており、タイの食品表示に関する法律（MoPH367）に基づき、パッケージに「ヨウ素制限のある方向け」といった表示をしていましたが、ヨウ素の摂取に制限のあるお客様より、「ヨウ素を含みますか」というお問い合わせが継続して寄せられていました。

そのようなお客様の声に対応し、原材料表示欄の「塩」表記を「ヨウ素無添加塩」という表記に変更すると同時に、「ヨウ素制限のある方向け」の表示位置を、原材料表示欄の近くに移動し、ヨウ素制限のあるお客様がより安心して召し上がることができるような改善を行いました。

（注）タイを含むヨウ素（ヨード）が不足する国や地域では、ヨウ素欠乏症を防ぐために食用塩にヨウ素が添加されることがあります。一方で、ヨウ素制限のある方もいらっしゃいます。なお、ヨウ素（ヨウ化物）は日本では食品添加物として認められていません。



Takumi-Aji

改善前

「塩 9%」

「ヨウ素制限のある方向け」表示
※ 原材料表示から離れた、わかりにくい位置に表示

改善後

「ヨウ素無添加塩 9%」

「ヨウ素制限のある方向け」表示
※ お客様の目につきやすい原材料表示の近くに移動

食卓から始めるサステナブルなライフスタイル提案

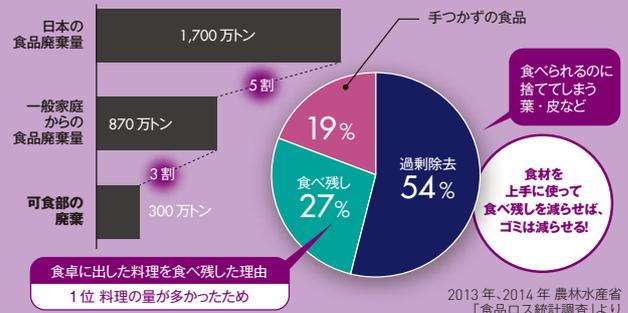
味の素グループは食品メーカーとして、皆様の食卓に「おいしさ」や「健康」だけでなくエコライフをお届けしたいと考えています。それぞれのご家庭にとって、そして地球にとっても、健やかな「食卓」を実現すること。それが、味の素グループの願いであり、使命です。味の素グループは、エコな商品の開発を追求し、エコなレシピやヒントをご提案することで、食卓からのエコライフを支援していきます。

DATA

日本の食品ロスは…

日本では年間約1,700万トンもの食品廃棄物が排出されています。この廃棄物のうち、一般家庭からの排出量は約870万トン。そのうち、約300万トンが可食部、つまり食べ残しや調理時の過剰除去、食べずに直接廃棄したもので「食品ロス」といわれています。

ご家庭からの食品ロスをなくすために、毎日の食卓から、一人ひとりが食べ物を大切においしく食べ切る視点が大切です。



商品やレシピ、広告を通じて、「食卓からのエコライフ」を広げる活動

■ 「味なエコ」マーク®、「ほっとするエコ」マーク商品を通じて

味の素グループでは、家庭でゴミになってしまう商品の容器包装の環境配慮を進めています。2010年秋からはお客様にできるだけ環境に良い商品を選んでいただくために、商品のエコがひと目でわかる独自の環境ラベル「味なエコ」マーク®を、さらに2015年春より新たに味の素ゼネラルフーズ(株)の商品に「ほっとするエコ」マークの表示を開始しました。



参照 → 環境 P21
容器包装に配慮した「味なエコ」マーク®、「ほっとするエコ」マーク商品を広げる

■ 「エコうまレシピ®」を通じて

毎日のお料理は、ご家庭で今日からすぐにエコライフを始めるチャンスです。味の素(株)では、毎日のお料理の中で「エコ」で「うまい(美味い・上手い)」、すなわち「エコうま®」なアイデアやレシピを広げる活動に取り組んでいます。



※「味なエコ」マーク、「エコうま」、「エコうまレシピ」は、味の素(株)の登録商標です。



Web →
「エコうまレシピ」のご紹介
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/ecouma/>
環境広告のご紹介
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/environmentalad.html>

■ 広告を通じて

味の素グループでは、企業広告を通じて食卓からのエコライフのヒントを提案しています。



「EDO時代、ECOヒント」篇
EDO時代の食生活に学ぶECOのヒントを紹介。動画版も公開中です。

未来を担う子どもたちとともに 味の素「食エコKIDS」賞の活動

味の素(株)では、2010年度より(一財)グリーンクロスジャパンが実施する「みどりの小道」環境日記[※]に応募された作品の中から、「食」に関する楽しく、優れた活動を味の素「食エコKIDS」賞として表彰しています。

6回目となる2015年度は10名の子どもの活動に贈られました。こうした活動を通じて、未来を担う子どもたちに家庭で食エコ活動に取り組んでもらえるよう、応援を続けていきます。

※ 一般財団法人グリーンクロスジャパンが実施する「みどりの小道」環境日記事業では、環境問題に取り組むための参考になるガイドブックと、12週間分の環境日記を記入する日記帳を、約10万人の小学生に配布している



2015年度授賞式の風景

Web <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/award.html>

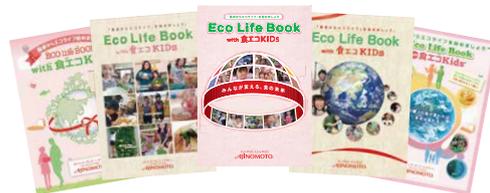
味の素「食エコKIDS」賞
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/award.html>

「食エコ活動」普及のための活動

2013年度より、一部の小中学校やイベントで環境版出前授業を始めました。「ほんだし[®]」、「味の素[®]」を題材に“だし・うま味”とは何かを体験した後に、商品や企業の環境への取り組みを紹介。子どもたちに取り組んでほしい「食エコ活動」を、独自教材「Eco Life Book with 食エコKIDS」を使って楽しく学んでいただいています。

エコプロダクツ展などのイベントでの配布のほか、2013年度より「みどりの小道」環境日記実施校のうち希望する小学校に配布しており、2015年度は約8,000冊を配布しました。

また、2016年3月に「食エコ」のヒントや、過去の受賞作品などを紹介したWebサイトをリニューアルしました。



味の素「食エコKIDS」賞受賞者の日記の一部を紹介し、小学生に食エコを始めるヒントとして制作。今年で5冊目となります。



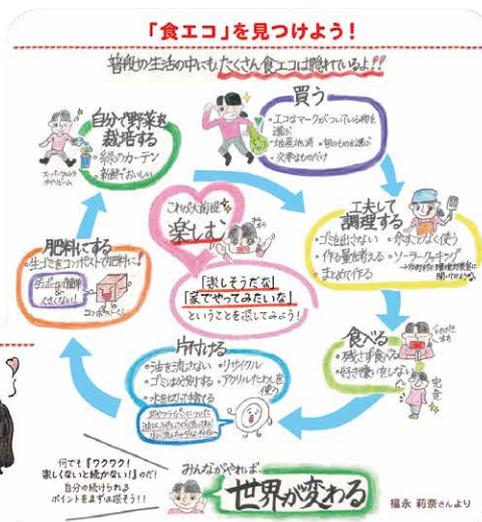
2016年3月にリニューアルしたWebサイト

Web <http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/>

「食卓から始めるエコライフ」の取り組み
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/>

小学生に食エコの輪を広げるために

2015年8月に、「食エコ」に取り組んだことのある中高生6名5家族を味の素(株)川崎工場に招待して、「食エコKIDS」サミットを開催しました。工場見学などのモノづくりの現場を見学したほか、今の小学生が「食エコ」を始めるきっかけづくりや「食エコ」の輪を広げるアイデアについて、自分たちの経験にもとづいて語り合いました。



「食エコ」ってなんだろう?

精神 那央さんより

「食エコ」はむずかしいことではないですよ。私たちは「食べる」ことで生きています。毎日おいしく食べる。毎日楽しく食べる。この気持ちを大切にすることが、もう「食エコ」です。



(上) サミット集合写真、(下) ワークショップの様子

サステナブルな未来を考える 川崎市と花王(株)との取り組み

味の素(株)、花王(株)、(株)イースクエア(CSR・環境コンサルティング)の3社は、生活者の意識や実態の調査・研究、生活者と一緒に考える場の提供や情報発信を目的に「食とくらしのサステナブル・ライフスタイル研究会」を2011年に立ち上げました。これまで、毎日の食や暮らしの中で、常に環境に配慮した「選択」と「行動」をとってもらうための様々な活動に取り組んできました。

2015年度は、花王と味の素の工場があり、エコとビジネスが調和する、環境先進都市である川崎市と連携して、次世代を担う子どもたちを対象とした「体験型教育プログラム」を開発。子どもたちが家族や地域とともに、身近な環境課題と毎日の自分の暮らしとのつながりを考えることで、「自分のライフスタイル」を見直すこと。そして、未来も心豊かな暮らしを実現するためにはどうすべきかに気づき、実践することを狙いとしています。2016年7月～8月のうち4日間、「食とくらしがつくる地球の未来 みんなでいっしょに考えよう～夏休みチャレンジ～」でこのプログラムを実施しました。

4日間のイベントでは、工場見学や料理教室、洗剤の実験などの体験をしたほか、自分たちの住む川崎市の公害の歴史や環境への取り組みを知ることから、地球規模での資源循環について、考え、グループでのワークショップを行いました。そして、イベントで学んだことを家族で対話し、家で実践してもらうきっかけとして、毎日「環境日記」に書いてもらいました。

1か月にわたり参加した子どもたちや保護者の方々からは、「日々の生活の中にエコな気づきがあった」、「エコってこんなに楽しいんだ」、「子どもとの会話が増え、一緒に取り組むようになった」という意見が多数あがりました。

食とくらしがつくる 地球の未来 ～夏休みチャレンジ～



Web

「夏休みチャレンジ」実施報告
<http://begoodcafe.com/news/challenge2016>



手作業で分別ごみの仕分けをする様子にびっけり!
(川崎市浮島処理センター)



工場での容器の工夫や詰め方、段ボールなどの説明
(花王(株)川崎工場)



実験で、洗濯洗剤の汚れが落ちる仕組みを学ぶ子どもたち
(花王(株)川崎工場)



「ほんだし」工場がかつお節削りやモノづくりの現場を見学
(味の素(株)川崎工場)



排水処理の仕組みを学んだ後、施設を見学
(味の素(株)川崎工場)



「エコうま」クッキングに挑戦
(味の素(株)川崎工場)



地球環境と身近な暮らしとのつながりについて学ぶ
(かわさきエコ暮らし未来館)



学んだことを思い出しながら、あらためて自分の暮らしと地球環境とのつながりを考える子どもたち(川崎市産業振興会館)



4日間、みんなで学び、体験した子どもたちに修了証を授与
(川崎市産業振興会館)

「エコプロダクツ2015」への出展を通じた皆様との対話

日本最大級の環境展示会「エコプロダクツ2015」は、2015年12月10日～12日の3日間、東京ビッグサイトで開催され、約17万人の来場者を迎えました。

味の素グループでは、5社が共同でブースを出展しました。味の素グループのエコプロダクツの紹介を行うとともに、ご家庭で簡単に始められる「食卓からのエコライフ」提案を行いました。従業員が直接来場者の皆様とお話する貴重な機会として、様々なご意見を伺うことができました。



グループ従業員およそ160名が参加

フォーラムを通じて、「望む未来」を語り合う

サステナブルな未来を築くためには、味の素グループだけではなく、社会の皆様との連携が不可欠です。味の素グループでは、社会の方々と様々な場面で「望む未来」について語り合い、私たちに何ができるかを考える機会を大切にしています。

その一つとして「味の素グループ サステナビリティフォーラム」を様々な団体と連携して開催しています。



第5回フォーラムの様子

Web →

味の素グループ サステナビリティフォーラム
<http://www.ajinomoto.com/jp/activity/forum/>

これまでの開催実績

- 第1回 2012年 3月 「多様ないのちの健やかな未来のために―」
- 第2回 2012年12月 「食とくらしがつくる地球の未来
 ～いっしょにつくろう 私たちのサステナブル・ライフスタイル～」
- 第3回 2013年 3月 「食と科学―サステナビリティに向けて―」
- 第4回 2014年 6月 「九州のECOな農業を活性化せよ! バイオマスリンク in 佐賀」
- 第5回 2014年11月 「ニッポンの栄養が世界を変える!」
- 第6回 2015年 9月 「～生命・食・アミノ酸・日常生活で我々にできること～」

TOPICS

「第6回 味の素グループ サステナビリティフォーラム」 ～生命・食・アミノ酸・日常生活で我々にできること～

2015年9月、「第6回 味の素グループ サステナビリティフォーラム」を開催しました。

英国食品基準庁初代長官・オックスフォード大学ジーザスカレッジ前学長のジョン・クレブス卿、京都造形芸術大学教授の竹村真一氏、消費者庁前長官・(一社)消費者市民社会をつくる会理事長の阿南久氏にご参加いただき、大きく変化する地球環境や世界を踏まえ、持続可能な食のために、日常生活でできることは何かをテーマに、生活者の皆様とともに考える場となりました。

約200名の参加者にとって、日頃よいと考えていた食生活が食の持続性に与える影響など、新しい気づきを得る貴重な機会となりました。クレブス卿の基調講演に対しては、「食の持続性のためには、イメージに惑わされない食品への正しい理解が必要」「あまり頭でっかちにならず、楽しい食卓をつくりたい。人に健康な食は地球も健康にする」といった感想が寄せられました。また竹村教授のお話には「日本食は世界の未来食。しっかり子どもに伝え、一緒に料理を楽しみたい」、阿南氏のお話には「商品表示をしっかり読み取り、自分で考え行動できる消費者市民力を身につけたい」などの反響がありました。

また、クレブス卿には、2015年9月より、味の素(株)アドバイザーに就任いただきました。9月9日には、グローバルな社会・環境変化に伴う今後の「食」のあり方について、味の素グループの役員との対話を実施しました。今後「食・栄養」の側面でのように社会に貢献できるのか、社会との対話のあり方等について議論を行う貴重な機会となりました。



コミュニティ

地域に暮らす人々とともに築く発展

INDEX

P1 世界各地の「食・栄養」分野の課題解決に向けて

- ベトナム学校給食プロジェクト
- ベトナム栄養関連制度創設プロジェクト
- AINプログラムによる途上国の栄養改善(2016年8月31日現在)
- AINプログラム事例紹介

P6 財団による活動

- 日本
- ブラジル
- ベルギー
- タイ

P8 自然災害による被災地の支援活動

- 味の素グループによる、自然災害による被災地への緊急支援
- 東日本大震災復興支援活動:味の素グループ各社の取り組み
- 味の素グループ 東北応援 ふれあいの赤いエプロンプロジェクト
- マーケティング・販売・CSR協働の産業復興応援

2015年度の主な活動

● AINプログラムによる途上国の栄養改善



(写真提供: 特定非営利活動法人東ティモール医療友の会)

→ P3

● 味の素グループ 東北応援 ふれあいの赤いエプロンプロジェクト



→ P10

世界各地の「食・栄養」分野の課題解決に向けて

味の素グループは、それぞれの地域の「食・栄養」分野の課題解決に向けて様々な取り組みを行っています。

ベトナム学校給食プロジェクト

日本が持つ優れたソフトウェア、特に学校給食における児童栄養政策の知見を活かす取り組みの一つとして、ベトナム味の素社は2012年度より、ベトナムで「学校給食プロジェクト」を推進しています。

ベトナムでは、依然として学校給食が提供できない地域が多くあります。また、給食が提供されている都市部の小学校においても栄養バランスのとれた給食メニューをつくるのが困難な状況にあります。というのも、この国には栄養士という制度がなく、給食調理担当者にも十分な栄養に関する知識がありません。教師や親たちも日常の食事に対する意識が十分ではありません。

こうした状況を改善するために、日本式の学校給食システムが応用できると考え、教育訓練省、保健省、その傘下にあるベトナム国立栄養研究所(NIN)、地域行政との連携による中期プロジェクトを開始しました。

初年度の2012年度は、ホーチミン市とダナン市で学校長や給食調理担当者、保健担当者、保護者等と意見交換を行い、おいしくて栄養バランスのよい給食メニューの開発と試験導入を実施しました。2013年度には、この二つの地域で、地域の食文化の特徴を活かしたメニューブックを作成してメニューの標準化を図るとともに、児童向けの栄養教育教材も作成し、毎日の給食前に食育の時間を導入しました。2014年度以降は、ベトナム北部にもこの活動を拡大するほか、献立づくりのための栄養計算ソフトウェアシステムの開発を独自に進めています。

教育訓練省が本プロジェクトの全国展開を2015年度に正式に決定したことを受け、2016年10月から栄養計算ソフトウェアの全省配布を開始し、ベトナム全土で栄養バランスのよい学校給食が普及することを目指して、その普及活動を継続していきます。

プロジェクトを展開する主な都市と2015年度の取り組み内容



ハイフォン市
<ul style="list-style-type: none"> ● 市内14地区の行政、校長、副校長とプロジェクト会議を実施し最終メニューを確定 ● 対象校にメニューブックを配布
ハノイ市
<ul style="list-style-type: none"> ● パイロット校のある2地域の行政、関係者とプロジェクト会議を実施し意見収集 ● 対象校にトライアル用のメニューブックを配布
ダナン市
プロジェクトメニューの調理がうまくできない調理担当者向け料理セミナーを実施
ホーチミン市
複数の学校で給食のための予算を増額し、プロジェクトメニューの採用率をアップ

プロジェクトの主な内容

- 1 主要都市における小学校給食メニューの標準化
- 2 調理設備改善のためのキッチンモデルの確立
- 3 栄養計算ソフトウェアシステムの開発と全国への普及



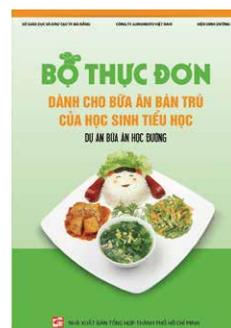
笑顔が絶えないホーチミンでの小学校の給食風景。1校で児童数が1,000人以上も珍しくない。衛生的で栄養があり、おいしく温かい給食を统一的に提供するの容易ではない



昼食前3分間、栄養についての授業が行われる。例えばニンジンなぜ体に良いかを教え、それを知った上でおいしいニンジンのおかずが出ると、家でも同じ料理をねだるようになるという



ダナン市の学校関係者に対し、給食メニューの導入促進を目的とする会議を開催



地域ごとにメニューブックを作成。写真はダナン版

ベトナム栄養関連制度創設プロジェクト

味の素グループは、2009年にベトナム国立栄養研究所と味の素(株)イノベーション研究所が実施した共同研究がきっかけとなり、2011年よりベトナムでの栄養学教育や諸制度の充実を目的に「ベトナム栄養関連制度創設プロジェクト(VINEP^{*1})」を開始しました。

これまでベトナムには、栄養士を養成する教育制度や資格制度がなく、栄養士という資格が確立されていませんでした。そこで味の素(株)は2012年8月、ハノイ医科大学、ベトナム国立栄養研究所(NIN)の二者と、ベトナム国内における栄養士養成制度の設立を目的とした覚書を締結しました。この覚書に基づき、2012年10月には、味の素(株)の寄付金によって「栄養・食品の研究講座」がハノイ医科大学に開設され、その翌月には、ベトナム初の4年制栄養学学士課程をハノイ医科大学に設置することがベトナム教育訓練省より認可されました。そして、2013年9月に47名の第1期生を迎え、2014年には36名の第2期生、2015年には63名の第3期生が入学しました。また、ベトナム味の素社からは、年間授業料相当の奨学金が、2013年と2014年は各10名、2015年は14名の入学試験成績上位者に授与されています。ベトナム味の素社および味の素(株)では、学士課程のカリキュラムや専門課程の教科書作成のサポートや専門課程での栄養生理学の講義も行っています^{*2}。

また、味の素(株)では、(独)国際協力機構(JICA)の事業^{*3}を活用し、ハノイ医科大学の栄養士養成課程で学ぶ学生を2014年に5名、2015年に7名、教官を2014年と2015年に各3名を日本に招聘し、日本での栄養学研修(2週間)を実施しました^{*2}。この研修により、日本の栄養制度や味の素グループで実施しているアミノ酸・栄養分野の研究などへの理解が高まるのと同時に、将来のベトナムでの栄養に関する活動や取り組みを考えるきっかけとなりました。

今後、最も重要なのは、卒業生が栄養士として社会で活躍できるような制度づくりです。まず、第1に、これまでの働きかけにより2015年10月、栄養士の地位を定める規程(ジョブコード)が、ベトナム政府により承認(同11月施行)されました。これにより、栄養士が公務員として就職するための素地ができました。第2に、彼ら学生が卒業後に栄養士となったときに必要な活動基準の創設です。これらを創設させるための取り組みとしては、2015年に、厚生労働省管轄下の医療技術等国際展開推進事業^{*4}を活用し、ベトナム栄養関係者8名の日本研修^{*5}とベトナム三大都市(ハノイ、フエ、ホーチミンシティ)でのベトナム研修を実施しました。本ベトナム研修では、日本の栄養制度の紹介とともに、栄養士養成のための教育制度やジョブコードに関する最新情報を多くの現場の栄養関係者に対して説明するワークショップを実施しました^{*6}。

これらの取り組みを通して、病院での栄養管理や学校給食などの栄養にかかわる専門の栄養士を養成する教育制度・関連法制度が整備されることにより、病院・学校・大規模給食提供施設等でのさらなる栄養環境の向上が期待できます。今後は、栄養士の養成制度とジョブコードのベトナム全土への展開と栄養士の具体的な業務内容指針であるニュートリションスタンダード、ガイドラインやライセンス制度などの創設活動を通じて、栄養士が働きやすい各種制度を確立することを目指していきます。

*1 VINEP:Vietnam Nutrition System Establishment Project

*2 (公社)日本栄養士会(JDA)、十文字学園女子大学や神奈川県立保健福祉大学(KUHS)等と協働

*3 「開発途上国の社会・経済開発のための民間技術普及促進事業」

*4 国立国際医療研究センターが実施する「医療技術等国際展開推進事業」における研修

*5 JDA、KUHS、京都府立大学(KPU)、京都大学医学部附属病院、同志社女子大学や京都女子大学等と協働

*6 NIN、JDA、KPU、バックマイ病院、フエ医科大学やホーチミン市医科大学、ホーチミン市栄養センター等と協働



ベトナム国立栄養研究所に掲示されているVINEPのプレート



ベトナム味の素社による3期生への奨学金授与



ハノイ医大での栄養生理学の講義の様子



ハノイ医大での栄養学シンポジウム(2015年度)



ベトナムからの研修生・政府栄養関係者のイノベーション研究所訪問



ベトナム研修でのワークショップ開催

AINプログラムによる途上国の栄養改善

味の素グループは、途上国での栄養改善をグローバル健康貢献企業としての重要な使命と考えています。

AIN[※]プログラムは、1999年以来2016年まで、14カ国において、その土地の環境や食文化に根ざした79の住民参加型プロジェクトを支援してきました。その受益者は14万人、支援総額は3億1千万円に及びます(2016年8月31日現在)。

毎年「食・栄養」の改善を目指す案件を公募し、有識者による審査、味の素グループ従業員による視察を経て選定されるプロジェクトは、国内外のNGO/NPOや行政・教育機関を主体とし、味の素グループが助成金のほか栄養改善のためのアドバイスなどを行っています。

「栄養改善」は、2015年9月に国連総会で採択された2030年までの達成を目指す「持続可能な開発のためのグローバル目標」(SDGs)においても重要課題として明示されています。AINではさらなる取り組みとして、食・栄養を媒介として女性・少数民族のエンパワーメントや教育の向上などにも寄与しています。健康な社会をつくるための栄養改善を通じた国際協力活動として、SDGsを視野に入れ、AINプログラムをさらに進化させていきます。

※ AIN:Ajinomoto International Network for Nutrition(味の素国際栄養改善ネットワーク)

「持続可能な開発のためのグローバル目標」(SDGs)

目標2: 飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と**栄養状態の改善**を達成するとともに、持続可能な農業を推進する



AINプログラムは他の多くの目標とも関連します(目標3・4・5・6・17)

過去の栄養改善プログラムにより改善した食事例



ペルー (リマ): 貧血予防に動物の血を固めた食材をダイス状に刻み、加えることで不足しがちな鉄分を補給した料理



ペルー (クスコ): インカ帝国から伝わる地場食材タルウィ(ルピナス科の豆)とユユチャ(淡水性藻類)を使った高たんぱく、低カロリーなサラダ



バングラデシュ: 離乳食を作る際に、ビタミン・ミネラル補給のために刻んで入れる緑黄色野菜



ミャンマー: たんぱく質と野菜たっぷりメニュー。さらにうま味を効かせて減塩に

■ 2015、2016年度支援プロジェクト(2016年8月31日現在)

開催年度	期間(年)	国名	プロジェクト名	実施団体
2013	3	カンボジア	保育所給食を通じた、栄養改善・食利自給・教育の普及プロジェクト(カンダール州)	特定非営利活動法人 幼い難民を考える会
2013	3	ベトナム	少数民族地域における5歳未満の子どもの栄養改善(クアンガイ省)	公益財団法人 プラン・インターナ ショナル・ジャパン
2013	3	バングラデシュ	バングラデシュにおける2地域の協働による住民参加型学校給食の展開 (ジェソール県・ボンチョゴール県)	日本・バングラデシュ 文化交流会
2014	2	ペルー	クスコ県における低所得家庭のための健康改善事業(クスコ市)	特定非営利活動法人 ADRA Japan
2014	3	マレーシア	食品加工を通じた漁村女性の生活改善(ペナン州)	特定非営利活動法人 パルシック
2014	3	カンボジア	コミュニティファクトリーにおける給食・栄養活動を通じた最貧困家庭栄養改善プロジェクト (シムリアップ州)	特定非営利活動法人 かものほプロジェクト
2014	3	ベトナム	農村地域における母親の離乳食づくり支援事業(ハウザン省・ターイグエン省)	特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構
2014	3	バングラデシュ	栄養改善プロジェクト(フルバリヤ郡)	特定非営利活動法人 ワールド・ビジョン・ジャパン
2014	2	ミャンマー	貧農村における栄養改善のための食品加工技術プロジェクト(南シャン州/バオ族)	特定非営利法人 地域市民ACTかながわ/TPAK
2015	3	東ティモール	栄養失調児の減少を目的とした母親対象の栄養と食に関する知識向上プログラムとその 実践(ラウテン県・イリオマール準郡)	特定非営利活動法人 東ティモール医療友の会
2015	3	カンボジア	貧困地区の母親主体のコミュニティ開発と家庭の栄養改善(プノンベン市)	一般社団法人 日本カトリック信徒宣教師会
2015	2	中国	沙漠に効く“食”——マスコビーダックの開発普及(内モンゴル・アラシャン)	公益財団法人 オイスカ
2016	3	インド	学校給食を通して貧困村の栄養改善を行うプロジェクト(ビハール州ガヤ地区スジャータ村)	チームピース チャレンジャー
2016	3	バングラデシュ	食物へのアクセス制限がある塩害地域の子どもの栄養改善プロジェクト (クルナ管区バゲルハット県)	一般財団法人 アライアンス・フォーラム財団
2016	3	バングラデシュ	思春期女子の栄養改善と健康改善プロジェクト(ジェソール県)	特定非営利活動法人 アジア砒素ネットワーク
2016	3	ミャンマー	家庭菜園や小規模家畜飼育の普及を通じた5歳未満児の栄養改善事業(エーヤワディ地区)	特定非営利活動法人 CWS Japan

AINプログラム事例紹介

バングラデシュ

協働による住民参加型学校給食の展開

実施団体: 日本・バングラデシュ文化交流会
実施地域: ジェソール県シャジャ郡
支援期間: 2013年~2015年

目的	住民参加によって持続可能となる学校給食モデルの構築
主な成果	栄養バランスの良い大豆入り給食を用いて、住民が自立運営できる学校給食モデルを始めた
成功のポイント	住民とともに自立運営について考え、住民による実行委員会を結成した
受益者数	約2,000人
主な活動	<ul style="list-style-type: none"> ● 住民が自立運営する学校給食モデルの構築と、対象児童への栄養バランスのとれた給食提供 ● 学校給食実行委員会の組織と育成指導 ● 学校給食実行委員となりうるメンバーへの意識づけワークショップ ● 学校菜園づくりと児童・教師による学校給食食材の栽培
今後に向けて	学校給食モデル普及の準備として、学校給食運営マニュアルづくりを行う



大豆入り給食を喜んで食べる子どもたち



衛生のトレーニングを受けた調理員が大豆入りケチュリ(まぜごはん)を調理



給食前に調理室横の手押しポンプで手を洗う子どもたち

ミャンマー

貧農村部における栄養改善のための食品加工技術プロジェクト

実施団体: 特定非営利活動法人 地球市民ACTかながわ/TPAK
 実施地域: 南シャン州タウンジー郡ティハムスエ村、セングー村とその周辺地域
 支援期間: 2014年～2015年

目的 村人が食品加工技術を習得し、収穫物を保存食としながら冬期・農閑期の栄養改善につなげる。加工品の販路が開拓されることで、収入が向上し安定した生活が送れるようになる

主な成果 食品加工センター建設により場が整備され、地域の健康課題を明確に捉えながら研修(国内・海外)を通して食品加工の技術やマーケティングを学び、加工食品の製造・販売実現につなげることができた

成功のポイント 村に委員会を設立し村人主体の活動としたことで、自律的な組織となり、持続的に地域の栄養改善に貢献することができるようになった

受益者数 約1,000人

- 主な活動**
- 食品加工開発委員会設立、健康課題調査実施、AIN食品加工センター建設
 - タイならびに国内研修、研修報告会の実施
 - 試作品製作、マーケティングリサーチ、販路開拓、販売

今後に向けて 栄養改善に向けた新たなメニュー開発を行い、少数民族地域の健康増進と収入向上につなげ、モデル村から他村地域への普及を促進していく



新オープンによるドライバナナ加工実習



助成により完成した食品加工センター



ドライフルーツ、フライドベジタブルなどの加工食品

ペルー

クスコ県における低所得者家庭のための健康改善事業

実施団体: 特定非営利活動法人 ADRA Japan
 実施地域: クスコ県クスコ市
 支援期間: 2014年～2015年

目的 受益者が健康的な栄養の摂取を行うようになる

主な成果 過体重・肥満の人の割合が79.5%から77.5%に減少したほか、生活習慣病発症のリスク指標である腹囲88cm以上の人の割合を66%から41%に大きく減らすことができ、さらに体重を3kg以上減らすことのできた人は42%に及んだ

成功のポイント 活動の継続性を高めるために、セミナーに参加する母親だけでなく家族や近隣住民を巻き込み、生活改善の重要性を理解してもらい、グループでの実践を推奨した

受益者数 低所得家庭の女性150人とその家族

- 主な活動**
- 教育セッション、個別訪問、グループワークショップを通じた健康的な食事の調理方法、日常無理なく行うことのできる運動方法の指導
 - BMI、腹部周囲径の計測、運動や健康的な食事の調理実践状況を確認するためのモニタリング活動

今後に向けて 受益者同士での「健康的な食事のレシピの交換」や、運動サークルの発足など、積極的な活動が見られ、今後もこのような自立発展的な活動の継続や拡大が期待される



終了総会での運動の様子



食育ワークショップ



腹部周囲計測

財団による活動

味の素グループでは、世界4カ国で財団を設立し、奨学金をはじめ「食・栄養」分野を中心にそれぞれの国・地域のニーズに合った活動を、各国の法人と連携して実施しています。

日本

公益財団法人 味の素食の文化センター (所在地:日本、設立:1989年)

主な活動

- 食の専門図書館「食の文化ライブラリー」、公開展示(錦絵等)の運営
人間文化研究機構国文学研究資料館と協働し、当センターが所蔵する料理本等の古典籍等および文明開化以降の食文化資料をデジタル化。2017年度以降一般公開予定。
- 公開シンポジウム・公開講座の開催
食文化季刊誌「vesta®(ヴェスタ)」100号記念として「共食」をテーマにシンポジウムを開催。食を通じた人のつながりを様々な角度から捉え、これからの社会における可能性を探った(2015年10月24日)。
- 「食の文化フォーラム」(食文化を学際的に考える会員制の研究討論会)の企画運営
年間テーマ「採集から栽培へ」のもと、採集経済から農耕経済のへ変革における歩みを踏まえ、今後の課題や方向性を議論した(2015年6月、9月、2016年3月の3回開催)。
- 食文化季刊誌「vesta®(ヴェスタ)」他の出版・頒布事業
- Webを通じた情報発信

Web

(公財)味の素食の文化センター
<http://www.syokubunka.or.jp/>



食の文化フォーラム

公益財団法人 味の素奨学会

(所在地:日本、設立:2005年—前身の鈴木奨学会は1957年設立)

主な活動

- 奨学金給与(在日留学生、アセアン留学生を対象。「アセアン留学生向け奨学金」は、アセアン地域の5カ国から、東京大学大学院修士課程(理系)に留学する研究生および修士生を対象として、合計3年間(研究生1年、修士2年)奨学金を給与)
- 奨学金貸与(日本国内の大学の専門課程、または大学院に在学する理系専攻の学生を対象)

Web

(公財)味の素奨学会
<http://www.aji-syogakukai.or.jp/>



在日留学奨学生およびアセアン留学奨学生とともに、味の素ナショナルトレーニングセンターにて

ブラジル

ブラジル味の素財団 (所在地:ブラジル、設立:1999年)

主な活動

- 障がいを持つ子どもたちのスポーツ団体に対する助成事業
- 事業所周辺の地域貢献活動(小学校への学用品の寄付等)



スポーツ団体に対する助成事業

ペルー

ペルー味の素財団 (所在地:ペルー、設立:2003年)

主な活動

- 貧血および栄養不良の改善に関するプロジェクトの支援
- 各学校において「健康的な食習慣」の模範となる児童の育成
- 健康・栄養に関するワークショップの開催(2015年度は72回開催、2,685名が参加)
- 栄養学専攻の学生への支援(奨学金)
- 「ペルー味の素財団賞」(大学生を対象とした、文献検索促進のためのコンテスト)の主催



現地の学校における栄養アセスメント

タイ

タイ味の素財団 (所在地:タイ、設立:1976年)

主な活動

- 大学生のボランティアキャンプ支援プロジェクト(教育施設の建設支援)
- 理工学系専攻の学生への支援(奨学金)
- 従業員ボランティアプロジェクト(貧困児童への昼食提供)
- タイ北部・北東部の寒冷地域への支援(2県の生徒へ2,500着のコート、5,000枚のブランケットを提供)



従業員ボランティアプロジェクト



タイ北部・北東部の寒冷地への支援

TOPICS

「Better Nutrition, Stronger Nation」プロジェクト

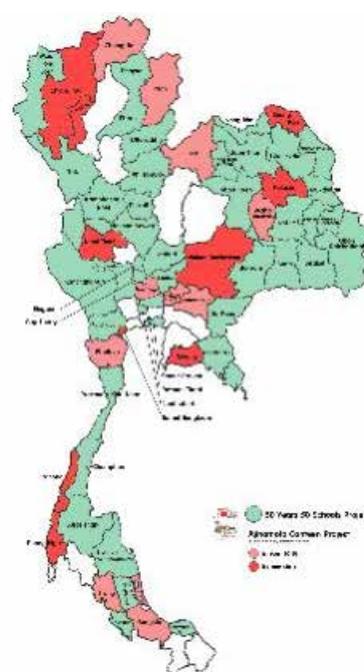
タイ味の素財団では、タイ味の素社の創業50周年を記念して2010年から「50の学校給食施設 建設プロジェクト」を開始。2014年までに、43県で50の小学校の学校給食施設が完成し、10,000人を超える生徒に活用されてきました。2015年は、この学校給食施設の建設プロジェクトを5年間継続し、2019年度末までにさらに50の学校給食施設の建設を支援することについて、タイ教育省と基本合意に至りました。これにより、2015年度は新たに10県で10の学校給食施設が完成し、さらに2,500人を超える生徒が活用しています。加えて、2016年度においては、学校給食施設の建設対象となった学校の教師や給食担当者に対する栄養教育の実施も計画されています。

実績(2016年6月現在)

53県で60の学校給食施設が完成 12,500人を超える生徒が活用



基本合意の締結



自然災害による被災地の支援活動

私たちは地球のどこでも、常に様々な自然災害と隣り合わせで暮らしています。起こってしまった災害に対しては、被災地である地域社会の復興支援が必要です。味の素グループでは、事業を通じて知見を持つ「食」や「健康」の分野を中心として、地域に寄り添った支援を行っています。

味の素グループによる、自然災害による被災地への緊急支援

日本の災害(2016年7月末までの実績)

対象となった災害	寄付先	支援金・義援金	支援物資	個数
平成27年9月 関東・東北豪雨	(被災者向け) 認定特定非営利活動法人 レスキューストックヤード	—	「味の素KKおかゆ」(白がゆ)	13,608 個
		—	「アミノバイタル」ゼリードリンク マルチエネルギー	15,000 個
		—	「アクアソリタ」500ml	24,000 本
	(支援者向け) 陸上自衛隊・東京消防庁・警察	—	「アミノバイタル」GOLD ゼリードリンク 「アミノバイタル」パーフェクトエネルギー	10,350 個 10,350 個
平成28年 熊本地震	特定非営利活動法人ジャパン・プラットフォーム	2,000万円	—	—
	日本赤十字社 「平成28年熊本地震災害義援金」	400万円	—	—
	農林水産省	—	「味の素KKおかゆ」(白がゆ、梅)	54,000個
		—	「アミノバイタル」ゼリードリンク マルチエネルギー	30,240個
		—	「アクアソリタ」500ml	12,000本
	熊本市役所	—	「味の素KKおかゆ」(白がゆ、梅、玉子)	4,860個
		—	「アミノバイタル」ゼリードリンク マルチエネルギー	6,000個
—		<ブレンディ>ボトルコーヒー低糖900ml	12,000本	
陸上自衛隊、熊本消防局、熊本県警	—	「アミノバイタル」ゼリードリンク マルチエネルギー	15,000個	

海外の災害(2016年7月末までの実績)

対象となった災害	寄付先	支援金・義援金	
ネパール中部地震	—	100万円	
インド南部タミル・ナド州 (州都チェンナイ)洪水	近隣市町村の学校への復旧物資支援	492,067インドルピー	いずれも、特定非営利活動法人ジャパン・プラットフォームを通じた支援
	タミル・ナド州政府州知事 復興基金	147,566インドルピー	

TOPICS

味の素ゼネラルフーズ社、避難所等でコーヒー提供

味の素ゼネラルフーズ社は、2016年5月から7月までの間に、9カ所の避難所や公民館などで、約3,000杯のコーヒーなどの提供を行いました。

特に、7月3日(日)「御船町スポーツセンター」(避難者250名)と7月9日(土)「益城町総合体育館」(避難者880名)では、ブルーエクスプレス号[※]で訪問し、避難者の方々にコーヒーと和菓子を提供しました。

心の癒しにつながるコーヒーの提供は大好評で、御船町では540杯、益城町では590杯のコーヒーなどを楽しんでいただきました。

[※] 九州エリアでコーヒー文化を活性化していくキャンペーンで使用しているキャラバンカー



ブルーエクスプレス号

東日本大震災復興支援活動：味の素グループ各社の取り組み

■ 日本での取り組み:味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)

味の素グループでは“被災地の復興を応援したい”と願うお客様の想いを、商品を通して被災地へとお届けしています。

食卓からニッポンを元気に



“食卓からニッポンを元気に「食べるって楽しい!」”プロジェクト

味の素(株)は、2011年度より食を通じて東北の復興を支援する“食卓からニッポンを元気に「食べるって楽しい!」”プロジェクトを継続しています。

Web

「食べるって楽しい!」プロジェクト
<http://www.ajinomoto.co.jp/tbnt/>

☀️ 東北に元気を!

明日を耕すプロジェクト

東北に元気を! 明日を耕すプロジェクト

味の素冷凍食品(株)は、2011年度より「ギョーザ」製品(4品種)の売上に対し1袋あたり1円を、支援金として東北地方の農業復興支援を行っている団体に寄付するプロジェクトを実施しています。

Web

東北に元気を! 明日を耕すプロジェクト
<https://corporate.ffa.ajinomoto.com/atp/>



AGF〈ブレнди〉器の絆プロジェクト

味の素ゼネラルフーズ(株)は、2012年より〈ブレнди〉の売上の一部を、被災した東北の窯元の修復支援にあてています。2012年に立ち上げたこのプロジェクトは、2014年に修復から復興活動へとシフトし、プロジェクトを展開しています。

Web

ブレнди 器の絆プロジェクト
<http://www.agf.jp/tohoku/>

■ フランスでの取り組み:ヨーロッパ味の素社

パリと東北の震災被災地をむすぶ「おむすび」ワークショップを開催

ヨーロッパ味の素社は、2011年から食を通じて被災地を応援する活動を続けています。今年は、万国博覧会時に世界の樹木や動物を紹介するために設立されたアクリマタシオン公園を会場に、来訪する家族連れを対象としてパリと東北の震災被災地をむすぶ「おむすび」ワークショップを開催しました。

当日、飛び入り参加した家族連れ約60名の中には、日本を全く知らない子どもや、日本米に一度も触ったことがないという参加者も多く、日本とフランスがユーラシア大陸を挟んで両端であることに驚いたり、料理人のデモンストレーションで簡単にご飯を握りおむすびをつくる様子に感嘆したりしていました。しかし、東北の被災地で復興のために日々頑張っている子どもたちの存在を知り、子どもも大人も一緒に、助け合い笑い合いながら、真剣なまなざしでおむすびづくりに取り組みました。最初は普通のおむすびから初め、手馴れてきたら表情を加えたキャラクターおむすびを加え、最後はお弁当に箱に入れてお持ち帰り。被災地の子どもたちに向けて「フランスから皆のことを思っています!」「がんばってね」など、心のこもった励ましのメッセージを残してくれました。このワークショップには、在仏福島県人会の遠藤会長もおむすびコーチとして指導参加しました。



味の素グループ 東北応援 ふれあいの赤いエプロンプロジェクト



「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」は、味の素グループが2011年10月から継続している東日本大震災の復興応援活動です。岩手・宮城・福島の3県を中心に、地元の行政、社会福祉協議会、食生活改善推進員協議会、NPO、大学、仮設住宅の自治会等と連携し、仮設住宅の集会所等で料理教室をはじめとする活動を実施しています。



プロジェクトの始まり

味の素(株)では、2011年7月に当プロジェクトの専任担当者を任命し、被災地域に派遣。現地の行政、社会福祉協議会、大学、NPO等の関係者に、被災地域における「食」や「栄養」に関する課題は何か、ヒアリングを行いました。その結果、仮設住宅のキッチンの狭さなどに起因する「料理離れ」により、栄養バランスが偏り、これに起因する健康課題が顕在化しているとの声が寄せられました。また、仮設住宅という新たなコミュニティにおける住民同士の交流の希薄化や、高齢者の孤立・引きこもりといった課題も挙げられました。



そこで、味の素グループは、栄養バランスの良い食事を住民の方々と「いっしょにつくって、いっしょに食べる」ことで、住民の方々の栄養課題を改善するとともに、新たなコミュニティを築ききっかけにさせていただきたいと考えました。

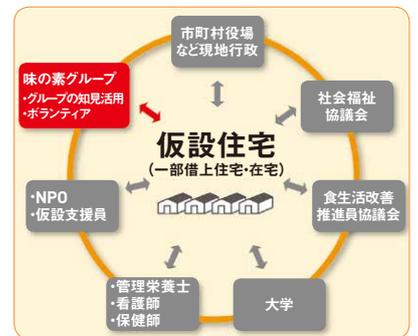


そして、2011年10月、地元の行政、社会福祉協議会、食生活改善推進員協議会、NPO、大学、仮設住宅の自治会等を主催者とし、味の素グループは移動式調理台等の資材や栄養バランスの良いレシピ等の知見を提供する形で、「移動式料理教室」の活動を開始しました。

協働パートナー主体の活動

① 参加型の調理会とすること

当プロジェクトの目標のひとつは、料理づくりを通じて参加者がつながり、コミュニティ再生のきっかけにいただくことです。交流を深めるためには、食べるだけでなく「いっしょに料理をする」という体験が大切と考えました。また、塩分摂取量の多い東北地方において、メニューを通じて減塩を体感し日々の健康管理に努めていただきたとも考えました。



協働パートナーとの関係性(概念図)

② 料理教室の主催者は協働パートナーにすること

行政やNPO、社会福祉協議会、食生活改善推進員協議会、仮設住宅の自治会など、地域の社会課題に向き合っている方々が集いの場を提供し、そこに住民を導くことで、両者の結びつきがより親密になると考え、この形式を取っています。また、企業の単独開催だと(単発的な)イベントのような形になり、継続した活動につながり難いことも考慮しました。こうした「地域の社会課題に向き合っている方々」のことを、「協働パートナー」と呼びしています。



③ 料理教室のテーマは、協働パートナーに決めていただくこと

当プロジェクトの料理教室のテーマは、各地の課題に対応して変えています。例えば男性の引きこもりが深刻な課題であれば、男性対象の料理教室を開催しています。そして、こうしたテーマは必ず「協働パートナー」の皆さんに考えていただいています。各地の課題は「協働パートナー」の皆さんが一番、よくおわかりであり、その声をよく聞きながら進めていくのが重要であると考えています。

■ プロジェクトの成果

① 「人脈」

味の素グループはこの活動を通じて、社会福祉協議会や食生活改善推進員協議会の皆さんと出会うことができました。こうした皆さんは震災前から地域に密着し、社会課題や栄養課題に向き合ってこられた方々です。当プロジェクト推進を通じて、こうした方々と出会い、「地域ごとの社会課題は何か」、「その課題に対応するため、企業としてどのようなお手伝いをさせていただくことができるか」を、学ばせていただいています。

この学びの中で、企業がすべき社会貢献活動は、必ずしも「物資」や「お金」の提供だけではないことがわかりました。むしろ求められていることは、企業が、「地域ごとの社会課題」をこうした方々と同じ目線で見つめ、この課題に対し、企業ごとの本業・得意技をもって解決策を提案することでした。

味の素グループの場合は、それが『「食」と「栄養」』であり、「移動式料理教室」という解決策を提案しています。これが、当プロジェクトの本質です。

② 従業員の学びの場

『「食」と「栄養」』による被災地支援は、ボランティアとして参画するグループ従業員が、「味の素グループの一員であることの誇り」を再認識させていただく場にもなっています。

ボランティア参加経験者からは『「食」がいのちの基本であることを実感した』といった声がよく聞かれます。また、研究者や財務部門の担当者など、普段、なかなか生活者と接点を持たない従業員からも『被災地域の皆様から、「ありがとう」と声をかけていただいた。食品企業の一員としての使命を思った。』といった声が挙がります。

味の素グループのミッションは「食」と「健康」そして、明日のよりよい生活に貢献」することですが、従業員がこのことを実感する場として貴重な機会をいただいています。

③ 書籍の発刊を通じた、知見の共有

当プロジェクトは、(株)小学館を通じ、「復興ごはん」という書籍を2016年5月に出版しました。この書籍は、東北の地で私たちの「協働パートナー」として、ともに歩んでくださった皆さんの「声」を通じて、災害復興期における「食のチカラ」を伝えるものです。

■ 今後の展望

当プロジェクトは、「仮設住宅がなくなり、復興の足取りが確かなものになるまで」活動を続けることを宣言しています。

復興が少しずつ進む今、東北の地では、「仮設住宅」から「災害公営住宅」への移転も進んでいます。そして、「災害公営住宅」という、また新しいコミュニティにおける人と人とのつながりの課題も、顕在化しています。

当プロジェクトは今、こうした課題に対しても、移動式料理教室を通じて「いっしょにつくって、いっしょに食べる」という解決策を提案しています。

活動実績

参加人数(延べ)

32,010名

実施回数

2,085回

実施地域

3県47市町村

地域のパートナーの皆様

約**300名**とともに

従業員ボランティア参加人数(延べ)

1,951名

※ 活動実績：2016年8月末日現在



「復興ごはん」書籍紹介サイトURL (小学館サイト内)
<https://shogakukan.co.jp/books/09388485>

TOPICS

福島県、宮城県、岩手県に復興応援活動と、各地域との価値共創の取り組みを報告

2016年7月21日、味の素社・西井孝明社長は、福島県庁、宮城県庁、岩手県庁を訪問し、味の素グループが行っている東北応援の活動を報告しました。同時に、「味の素グループ 東北応援 ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」が編集した「食」のチカラを紹介する書籍『復興ごはん』の県内図書館へ寄贈を報告しました。

福島県では、西井社長は次のように述べました。「先ほど福島県桑折町で「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」の健康・栄養セミナー（料理教室）に参加しました。私自身、本活動への参加は今回が5度目です。調理が始まるとにぎやかになり、食事の時間には参加者同士が打ち解けているのを目の当たりにし、「食」が築く絆の強さをあらためて感じました。」内堀福島県知事からは、「心の復興には食が最も効果的。みんなで料理を作り、味わうことは根源的な幸せにつながる」との感謝のお言葉をいただきました。

西井社長は、宮城県では県庁が推進する「みやぎ水産の日」に地域と連携した水産物の復興応援の活動を、岩手県では「いわて減塩・適塩の日」に地域と連携した減塩の取り組み等をそれぞれ報告しました。

「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」から支社・支店の営業活動に至るまで、私たち味の素グループの社会・地域との価値共創とASV推進の取り組みについて、地域行政のトップの皆さんのご理解をより深めていただくとともにさらなる連携強化を確認しました。



岩手・宮城・福島県の公立図書館へ書籍「復興ごはん」を寄贈

マーケティング・販売・CSR協働の産業復興応援

「味の素グループ 東北応援 ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」を通じた日々の地道な活動の結果、味の素グループは、行政をはじめとした現地パートナーからの信頼を獲得することができました。この信頼が、行政と協働で「地域課題を本業で解決する」という新たなビジネスモデル構築へ発展しつつあります。

一例として、宮城県庁とは、「宮城県水産業復興支援」という共通テーマのもと、小売店における宮城県水産物と味の素社商品との協働販促（宮城県内における「地産地消」の応援）や、事業所給食における宮城県水産物と味の素社商品を使用したメニューの提供（神奈川県川崎市における「地産他消」の応援）等の事業上の成果につながっています。

今後もこうした協働を模索しながら、本業を通じた産業復興という側面でも東北の復興を応援していきます。

味の素(株)は「赤いエプロンプロジェクト」を起点に 宮城県水産業の復興を応援しています!

“地産地消”を応援!

食卓からニッポンを元気に



家庭用事業部
「食べるって楽しい!」

売上げの一部を寄付

2015年3月～5月の「ほんだし®」(3品種)の売上げ1箱につき1円(総額900万円)を、宮城県産地魚市場協会の活動に寄付しました。



絆ごはん

東北支社
「絆ごはん」

地元量販店との協働

宮城県庁と連携して、水産物の販売促進活動を提案。これまで銀ザケ、スルメイカなどを宮城県の量販店を中心に7企業で展開しています。



いっしょに作って、いっしょに食べよう!



赤いエプロンプロジェクト

水産物のレシピを開発

宮城県内で開催する「健康・栄養セミナー」において、「みやぎ水産の日」のテーマ食材を使った栄養バランスに配慮したレシピを紹介しています。



「宮城県産地魚市場協会」が行うのは、宮城県の消費者の皆様へ地元の豊かな水産資源と各地の魅力を再認識してもらうことにより、宮城県産水産物の“地産地消”の活性化につなげる活動です。



宮城の魚はおいしいよ!

宮城県の産地魚市場と消費地魚市場 宮城県公式ウェブサイトより



「宮城県産地魚市場協会」

「産地魚市場(さんちぎょしじょう)」とは、水産物の水揚げされる港に設置された魚市場。ここで調達された水産物が、築地市場に代表される「消費地魚市場」に送られる。昭和49年に設置され、相互の連携調整や水産物の需給安定と魚市場の健全な発展を図るための活動を行っている。



地産“他”消を応援!

川崎事業所の食堂で「みやぎ水産の日」!

2016年5月からは、味の素(株)川崎事業所食堂で、毎月の「みやぎ水産の日」に、宮城県水産物を使ったメニューの提供を開始しました。この取り組みは、味の素(株)の業務用営業部門(東京支社外食第3グループ)が中心となって進めています。事業所給食の運営を行うのは、味の素(株)の業務用製品のお取引先。ここで、宮城県産水産物と当社製品を使用したメニューを提供することにより、お取引先と味の素(株)が一体となって宮城県水産物の復興を後押ししています!



「みやぎ水産の日」とは?

「みやぎ水産の日」とは、県内で獲れるおいしい水産物や、水産加工品を、県民の皆様にもっともっと知ってもらい、食べてもらうために、宮城県が制定しました。震災からの復興を図るため、県内水産物の消費拡大を目指します。

宮城県漁協石巻地区「浜のかあちゃん」との協働

水産業・水産加工業の復興には、漁業を取り巻くコミュニティ活性化の推進者として活躍する漁協女性部、「浜のかあちゃん」の力が欠かせません。「赤いエプロンプロジェクト」では、「浜のかあちゃん」との協働の試みの一つとして、2015年9月、宮城県とともに、宮城県漁協石巻地区支所女性部の主催する「健康・栄養セミナー」を後援しました。



地域の水産物の復興はもちろん、食育など、これからの世代に「魚育」文化をつなげることに取り組んでいます!

カツオでギョーザをつくっています



旬の水産物を使い「健康・栄養セミナー」を行っています。

地区の住民約20名が参加し、栄養に関するレクチャーを受けたほか、「水産の日」にちなみ、旬のカツオを使って調理を行いました。

「ロコモ予防」の普及活動。

「健康・栄養セミナー」では、魚メニューの提案時にロコモ予防の知見も共有し、魚を食べることの重要性をアピールしています。

●ロコモティブシンドロームの予防には、運動とたんぱく質が大事です!たんぱく質の吸収を促進するビタミンDは、マグロ、サンマ、アジ、キノコ類などに多く含まれています。

魚には良質なたんぱく質が多く含まれています!



グローバルネットワーク (2016年11月1日現在)

味の素グループは、現在、28の国・地域で、食品やアミノ酸、医薬品など、さまざまな事業をグローバルに展開しています。
 主な法人・工場をご紹介します。



世界28 国・地域(日本を含む)
 【うち生産工場 世界22 国・地域 115 工場(日本:42工場、海外73工場)】

● 法人会社、事務所	
▲ 調味料・加工食品・冷凍食品・飲料工場	84
▲ アミノ酸・化成品工場	23
▲ 医薬工場	1
▲ その他工場	7

※1 生産工場は包装工場も含みます
 ※2 地図上に表示されていない工場もあります

- Valine
- Leucine
- Isoleucine
- Alanine
- Arginine
- Glutamine
- Lysine
- Aspartic acid
- Glutamate
- Proline
- Cysteine
- Threonine
- Methionine
- Histidine
- Phenylalanine
- Tyrosine
- Tryptophan
- Asparagine
- Glycine
- Serine

お問い合わせ先

味の素株式会社 グローバルコミュニケーション部

〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号

TEL 03-5250-8165

FAX 03-5250-8314

E-mail : csr_info@ajinomoto.com

URL : [http://www.ajinomoto.com/
jp/activity/csr/](http://www.ajinomoto.com/jp/activity/csr/)

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 2016