

SUSTAINABILITY

サステナビリティ

味の素グループが成長するほど 社会がどんどんよくなる。

味の素グループは、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指しています。そのためには、2030年までに「環境負荷を50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」のアウトカムを両立して実現することが必要と考えています。

味の素グループの事業は、健全なフードシステム*1、つまり安定した食資源と、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。一方で、事業を通じて環境に大きな負荷もかけています。地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は当社グループの事業にとって喫緊の課題です。気候変動対応、食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって初めて「健康寿命の延伸」に向けた、健康でより豊かな暮らしへの取り組みが持続的に実現できると考えています。

味の素グループは事業を通じて、おいしくて栄養バランスのよい食生活に役立つ製品・サービスを提供するとともに、温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロス等による環境負荷の削減をより一層推進し、また資源循環型アミノ酸発酵生産の仕組み（バイオサイクル）を活用することで、レジリエントかつ持続可能なフードシステムと地球環境の再生に貢献していきます。

そして、環境負荷等のネガティブインパクト（負の影響）を着実に低減しながら、味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を最大限に活用して、社会へよりポジティブなインパクト（よい影響）を創出していくことを目指しています。

*1 健全なフードシステム：食料の生産、加工、輸送および消費に関わる一連の活動。

環境負荷を50%削減

10億人の健康寿命を延伸

レジリエントかつ
持続可能な
フードシステム

地球環境の
負荷削減・再生

健康でより豊かな
暮らしへの貢献

気候変動対応
食資源の持続可能性
生物多様性の保全

おいしくて
栄養バランスの
良い食事

温室効果ガス排出削減
プラスチック廃棄物削減
フードロス低減
サステナブル調達

負荷低減

食資源確保

おいしい減塩
たんぱく質の摂取
職場の栄養改善

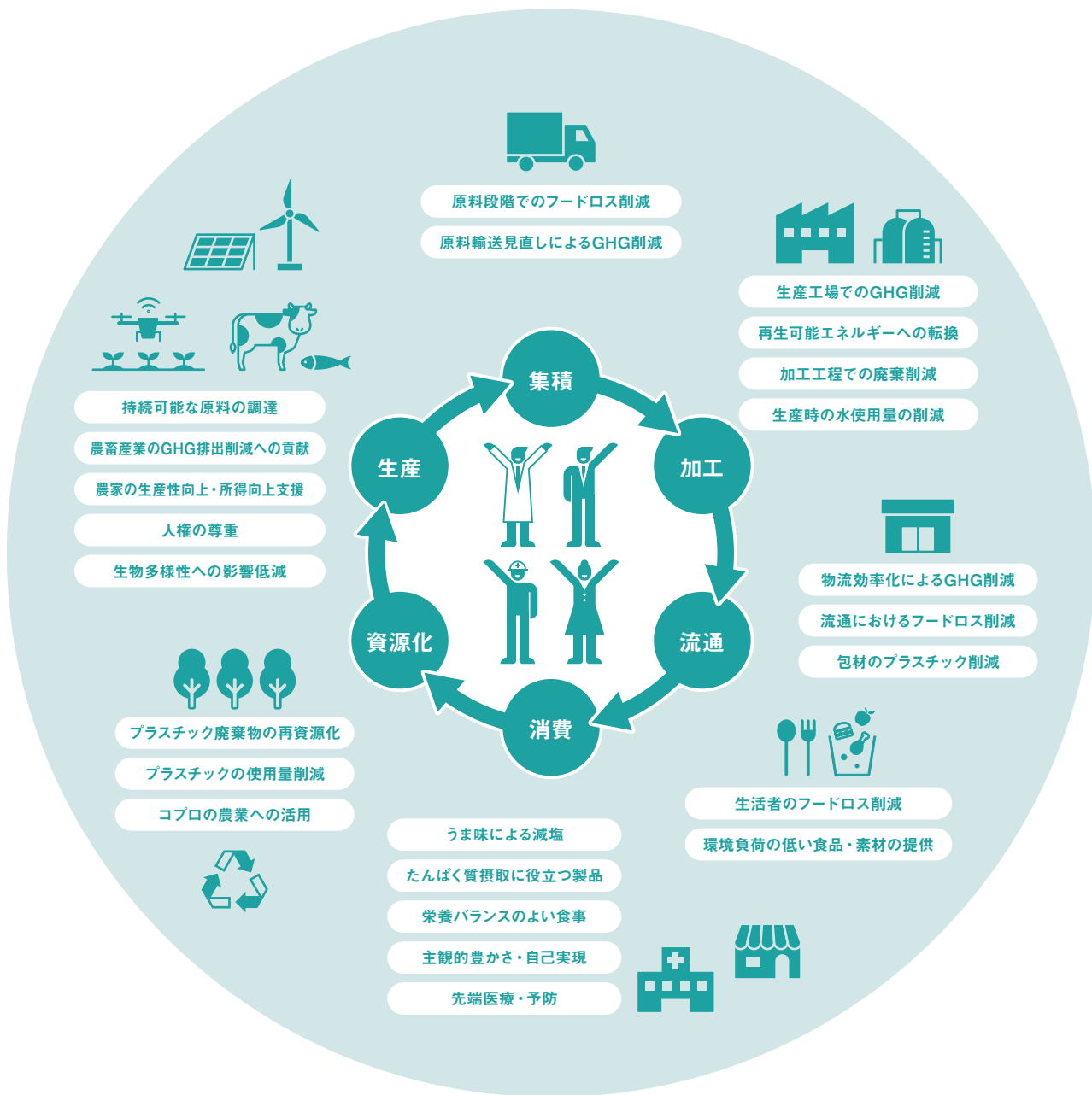
環境負荷削減と栄養改善に関する主な取り組み

「環境負荷を50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」の両立実現に向けて、特に関係の深い以下の項目について、中長期的な目標とKPIを設定し、強みを活かしながら、様々な取り組みを着実に進めています。

主な取り組み	主な施策	KPI/目標
栄養バランスのよい食事の推進		
おいしい減塩の実践支援	●「Smart Salt (スマ塩)」プロジェクトのグローバル展開	<ul style="list-style-type: none"> ●栄養価値を高めた製品の割合／2030年度までに60% ●栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供／2030年度までに年間4億人 ●アミノ酸の栄養・生理機能を活用した製品の利用機会／2030年度までに2倍(対2020年度) ●従業員への栄養教育／2025年度までに延べ10万人
たんぱく質摂取促進	<ul style="list-style-type: none"> ●たんぱく質を豊富に含む製品の販売 ●高たんぱくメニューの提案 	
おいしい減糖と減脂の実践支援	●高甘味度甘味料、油脂感を付与する素材、低脂肪製品の販売	
野菜や果物の摂取促進	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜摂取を推進する「ラブベジ[®]」プロジェクトの展開(日本) ●野菜を多く摂取できるレシピの紹介 	
多様な由来のたんぱく質摂取促進	●植物由来の代替たんぱく質をおいしくする技術の開発	
健康に役立つ製品の提供	<ul style="list-style-type: none"> ●栄養価値を可視化する味の素グループ栄養プロファイリングシステム(ANPS)の活用 ●アミノ酸の機能を活かした製品開発の推進 	
職場の栄養改善	<ul style="list-style-type: none"> ●従業員の栄養リテラシーの向上 ●職場の栄養改善同盟(WNA)スコアカードを用いた職場の状況把握と改善活動の推進 	
温室効果ガス排出量削減	<ul style="list-style-type: none"> ●温室効果ガス排出係数の低い燃料への転換 ●再生可能エネルギー電力の導入 ●省エネ推進 	【SBTi目標】 <ul style="list-style-type: none"> ●温室効果ガス排出量削減率(対2018年度)／2030年度までに、スコープ1、2で50%、スコープ3で24%を削減 ●2050年度までにネットゼロ(コミットメントレター送付済)
	●再生可能エネルギー電力の導入	【RE100目標】 <ul style="list-style-type: none"> ●電力の再生可能エネルギー化／2050年度までに100%
プラスチック廃棄物ゼロ化	<ul style="list-style-type: none"> ●プラスチック使用量削減、モノマテリアル等のリサイクルしやすい包装資材への転換 ●事業活動を行う国・地域におけるリサイクルの社会実装への貢献 	●プラスチック廃棄物／2030年度までにゼロ化
サプライチェーンにおけるフードロス削減	<ul style="list-style-type: none"> ●生産工程のロスの低減 ●需給・生販バランスの最適化、賞味期限延長 ●有用化推進 	●原材料受け入れからお客様納品までのフードロス削減率(対2018年度)／2025年度までに50%削減
	<ul style="list-style-type: none"> ●サプライヤー、小売り、流通との連携推進 ●廃棄削減に役立つ製品開発 ●生活者へのロス削減普及活動 	●製品ライフサイクル全体で発生するフードロス削減率(対2018年度)／2050年度までに50%削減
持続可能な原材料調達(サステナブル調達)	<ul style="list-style-type: none"> ●国際基準に則り、ステークホルダーとの対話を通じた人権デュー・ディリジェンスの着実な推進(含む環境面) ●トレーサビリティの確立および認証品購買の推進 ●生物多様性(自然資本)への対応推進 	<ul style="list-style-type: none"> ●国別人権リスク評価(1回/4年)の実施と、その結果に基づく人権影響評価の実施とフォローアップ(主に原材料、製造委託先)管理の強化 ●重点原材料^{*1}の持続可能な調達比率／2030年度までに100% ●LEAPアプローチ^{*2}対象として選定した原料におけるリスク機会評価および気候変動等との相互解決を含む取り組み推進 <small>*1 パーム油、紙、大豆、コーヒー豆、牛肉、サトウキビ</small> <small>*2 TNFD(自然関連財務情報開示タスクフォース)が提唱するガイダンスで、自然関連のリスクと機会を科学的根拠に基づいて評価するためのプロセス</small>
生産工程の水使用量削減	●生産プロセスの最適化	●水使用量削減率(対生産量原単位削減率)／2030年度までに80%削減(対2005年度)

レジリエントな アグリ・フードシステムを目指して

味の素グループは、ネガティブインパクトの低減に加え、バリューチェーン全体を通じてポジティブインパクトを創出し、2050年の世界の人々を支えるレジリエントなアグリ・フードシステムへの貢献を目指します。



In the World

タイにおけるうま味調味料事業のASV最大化の道筋

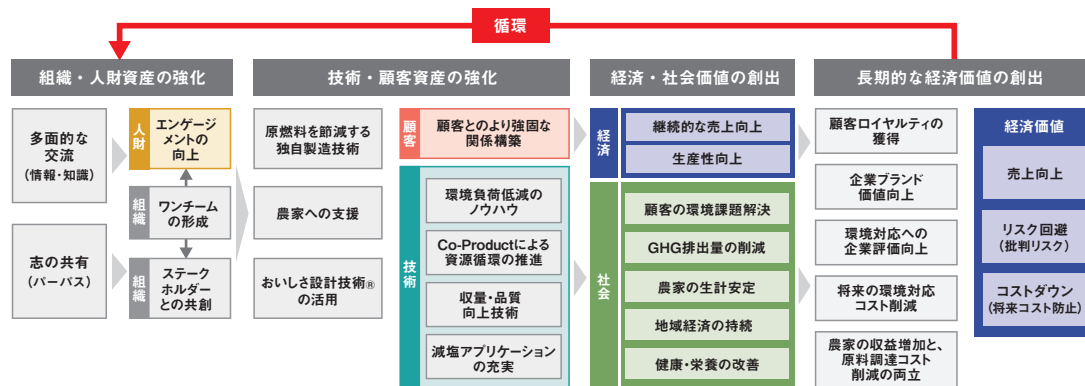
バリューチェーン全体で持続可能な農業や地域社会に貢献



味の素グループは、うま味調味料事業のバリューチェーンの川上、川中、川下において、持続可能な農業や地域社会に貢献しています。無形資産の強化を起点としたASV経営の進化への道筋について、昨年度ASVアワードを受賞したタ

イ味の素社におけるうま味調味料事業の取り組みを事例として見える化しました。バリューチェーン全体における事業活動がどのように経済価値・社会価値を創出し、無形資産が蓄積され、循環していくのか、そのつながりを描いています。

うま味調味料事業のバリューチェーンを通じた価値創出の道筋



味の素グループでは、多面的なコミュニケーションや志(パーパス)の共有により、各人が仕事の意義に理解を深め、「ありたい姿」の実現に向けて共創していくワンチームを形成しています。原燃料を節減し、温室効果ガスを削減する環境負荷の低い製造方法や、製造副産物を肥料や飼料、土壌改良剤として再利用する資源循環、また「おいしさ設計技術®」による減塩製品や栄養バランスのよいメニュー提供等、アミノサイエンス®を活用した独自の技術やノウハウを磨き、取り組みを推進しています。

それにより、GHG排出量の削減や農作物の収量安定・増

加による農家の生計安定、地産地消のエコシステム構築による地域経済や文化の持続等、顧客、環境、サプライヤー、コミュニティ、生活者にとっての社会価値を創出しています。顧客との関係構築やプロセスのコスト構造強化によって売上高向上と生産性向上を実現しました。また、それらは顧客ロイヤルティの獲得や企業ブランドの価値向上等、長期的な経済価値の創出につながることで従業員の成長機会が拡大し、やりがいも向上します。無形資産がさらに蓄積され、循環していくことでASV経営を進化させていきます。

サステナビリティの ホリスティック(包括的)なアプローチ

味の素グループは、事業を通じてアミノサイエンス®をベースとした
ポジティブインパクトの最大化を目指します。
また、ホリスティック(包括的)なアプローチで
様々なサステナビリティ課題への挑戦を続けています。



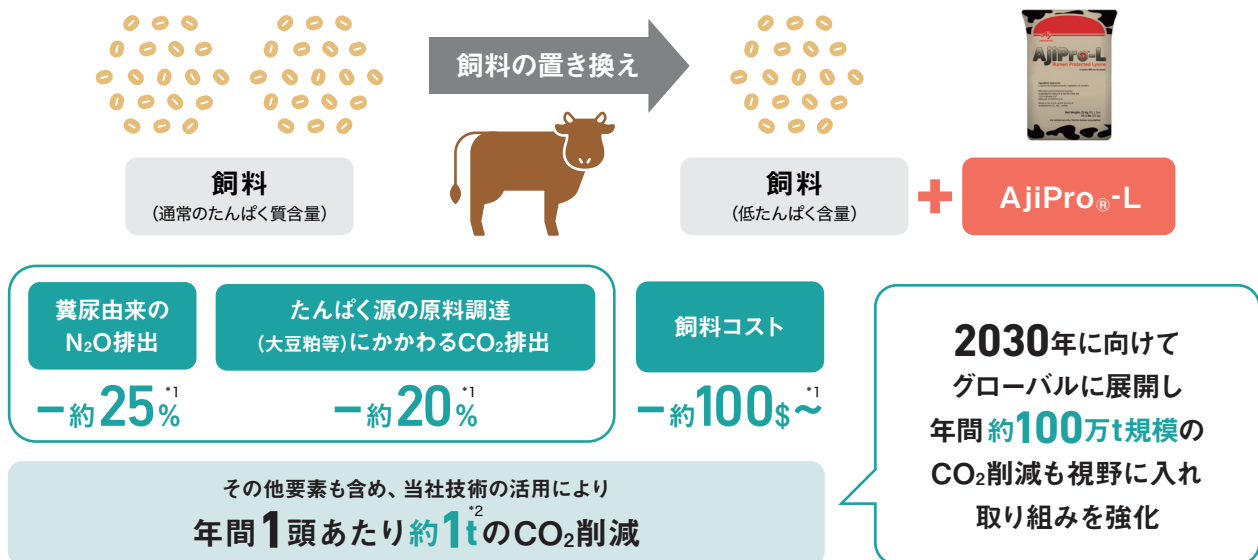
左/鹿児島県および県内の畜産事業者等と連携協定を締結。右/明治グループとの協業をスタート。

1. AjiPro®-Lを活用した持続可能な畜産の実現

世界的な人口増加に伴い、たんぱく質の需要が増加する一方、たんぱく源となる牛肉や生乳を生み出す牛の生育過程で発生する温室効果ガス(GHG)は全世界排出量の9.5%を占め、地球温暖化の原因の一つとして喫緊の課題になっています。その解決策として注目されているのが、牛用リジン製剤「AjiPro®-L」です。「AjiPro®-L」は、アミノサイエンス®によって必須アミノ酸のリジンを牛の胃で分解されることなく腸まで届け、効率よく補給できます。これにより、牛の生育過程で排出されるメタンや二酸化窒素などを抑えつつ、牛肉・生乳の生産コス

トを低下することが可能で、GHG排出量は1頭あたり年間約1tの削減が見込まれます。

当社は、2023年に明治グループとの協業を開始し、2024年4月には鹿児島県および県内の畜産事業者等と連携協定を締結。さらに、海外の乳業・食肉メーカーとも連携してソリューションの展開を進めています。2030年までに100万頭規模の牛に「AjiPro®-L」を供給し、年間約100万t規模のGHGを削減することを目標に、経済価値の創出と両立しながらサステナブルな食システムの構築に貢献していきます。



グローバル乳業メーカー・畜肉メーカーと提携を検討開始

*1 年間牛1頭あたり、当社算定。 *2 農家の飼料設計等により削減量は変化。

2. バイオスティミュラントを通じた農業への貢献

味の素グループは、1930年代からアミノ酸発酵の副生物を活用し、持続可能な農業への貢献を推進しています。スペインのアグロ₂アグリ社が50カ国以上で展開する「バイオスティミュラント」は、アミノ酸等の発酵微生物由来成分や天然抽出物を配合した、植物の自然な力を引き出す農業資材。植物の環境ストレスを緩和することによって、作物の収量向上、高品質化、化学肥料や農薬の使用量低減等の環境への貢献が期待されています。

当社調査によると、約24%の収量向上のデータを得ており、使用水と化学肥料の約25%削減、使用燃料の約8

%削減等の効果を推計しています。現在の販売量から試算すると、約80万haの農地に相当する収量増に貢献していると考えています。この推計値は、小麦の生産量に換算すると約330万t相当であり、約5,000万人の1年分の食糧にあたります。

バイオスティミュラントは、現在ヨーロッパを中心に広がりを見せ、市場規模はCAGR10%強の成長が見込まれています。味の素グループは今後も一層、気候変動対応や食糧問題解決にポジティブなインパクトを与える貢献をしていきます。

バイオスティミュラント活用により期待できる効果

土地あたり収量の向上

水使用の低減

栄養成分
(たんぱく、ビタミン、糖分等)
の向上

品質の向上

利用燃料の低減

化学肥料、
化学農薬の低減

気候変動
(干ばつ、熱波、冷害)耐性

詳しくは「サステナビリティレポート2024」をご覧ください

https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/pdf/2024/SR2024jp_environment.pdf#page=30

3. 生物多様性を守る重要性

味の素グループは、事業を継続させながら生物多様性への影響を低減し、そして地球環境を守っていくことの重要性を認識しています。生物多様性に関する課題は、気候変動、水や土壌、廃棄物、人権等の環境や社会課題とも密接にかかわっているため、相互が効果的になるよう、課題解決に向けた取り組みを進めていきます。

2023年度は、TNFDガイダンスのLEAPアプローチに沿って、味の素グループの調味料・食品、冷凍食品およびヘルスケア等一部において、調達原料のうち評価対象として選定した原料に関して、依存・影響の分析に基づい

てリスク・機会評価を実施しました。

2024年度は、原料に関して、その原産国ではなく可能な限り具体的な地域に絞り込んで分析精度を向上。それを踏まえた生物多様性に関する課題は、気候変動、水や土壌、廃棄物、人権等の環境や社会課題とも密接に関わっているため、相互が効果的になるように課題解決に向けた取り組みを進めていきます。また、サステナビリティに対する取り組みが製品の付加価値向上につながるASVの実現に向けて、新たな事業戦略の策定にも取り組んでいきます。

4. 人権デュー・ディリジェンスの取り組み

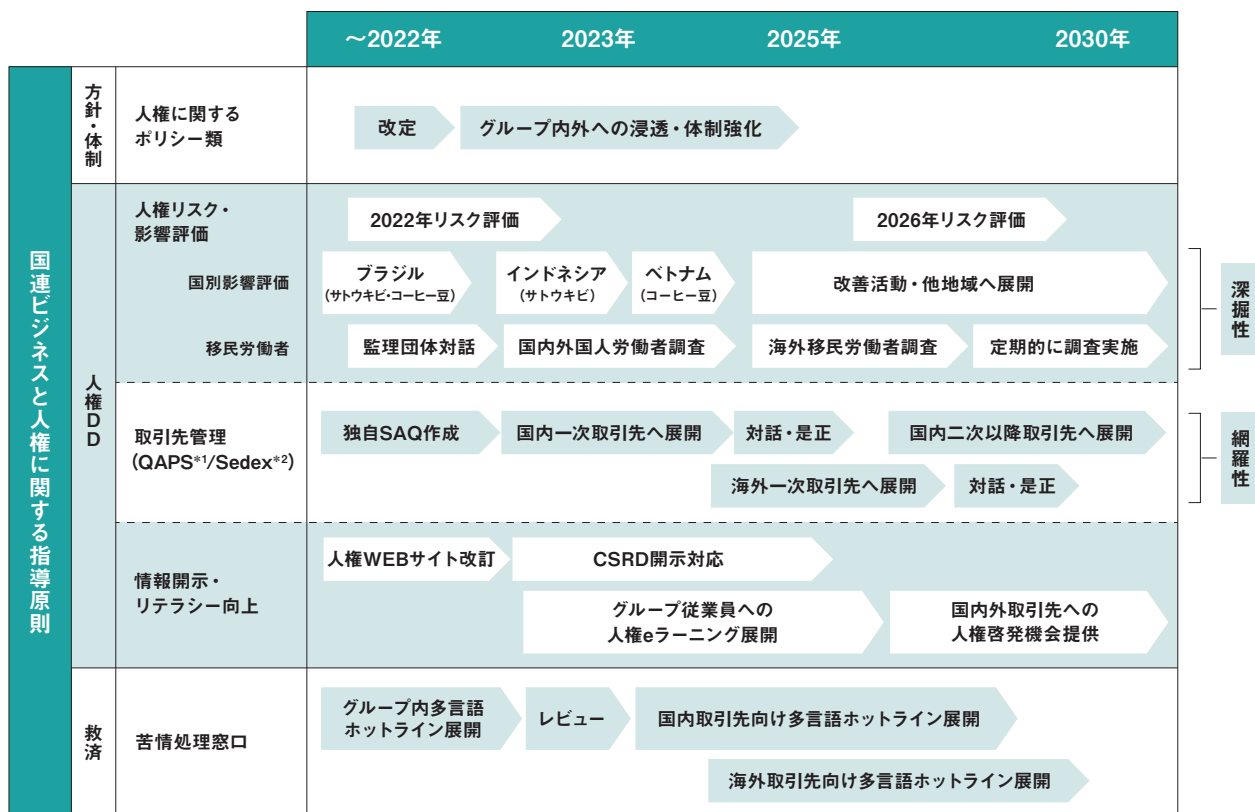
味の素グループは、ASVを通じたサステナブルな成長を実現し、SDGs等の国際的なコンセンサス達成のためにイニシアティブを発揮していくにあたって、すべての事業活動が人権尊重を前提に成り立っているものであることを認識しています。「世界人権宣言」「労働における基本的原則および権利に関するILO宣言とそのフォローアップ」「国連グローバル・コンパクト」を含めた国際的な人権基準を支持するとともに、「国連ビジネスと人権に関する指導原則（以下、UNGPs）」に基づき、味の素グループポリシーの一つとして「人権尊重に関するグループポリシー」を定めています。

また、ビジネスパートナーおよびそのほかの関係者（上流サプライヤーを含む）に対し、本ポリシーを支持し、人権の尊重に努めていただくよう働きかけ、協働して人権尊重を推進します。

味の素グループの人権デュー・ディリジェンスの基本的な考え方は、UNGPsに基づくバリューチェーン全体にわたるマネジメント体制の構築です。ライツホルダーとの対話を最も大切にしながら、「深掘性」「網羅性」の二軸を中心とした取り組みを進めています。

「深掘性」は、ライツホルダーとの直接対話を通じて、人権課題の抽出および抽出した課題へ迅速に対処できるマネジメント体制を構築します。「網羅性」は、「深掘性」の取り組みを補完するものです。「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」に基づいた独自の質問票を活用して人権リスクの抽出を行い、対話を通して改善を支援します。サプライヤーをはじめとする取引先各社との連携強化も不可欠です。これらの取り組みにより、バリューチェーンにおける人権リスクを最小化していきます。

[2030年に向けたロードマップ]



*1 QAPS: Questionnaire for Ajinomoto Group Shared Policy for Suppliers.

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

5. 調理・共食の心のWell-being

味の素グループは、「調理の楽しさ・共食による人のつながり」の提供を通じて、「こころの豊かさ」（主観的Well-being）に貢献する活動を推進しています。しかしながら食と主観的Well-beingの関係性については十分なエビデンスがありませんでした。

そこで今回、米国ギャラップ社と協働し、世論調査「GALLUP WORLD POLL(以下GWP)」の2022年版に「調理の楽しさ」「共食頻度」に関する質問を加える形で、「調理の楽しさ」「共食」と主観的Well-beingの関係性に関する調査を行いました。

その結果、過去7日間に「調理を楽しんだ人」は、「調理を楽しまなかった人」「調理をしなかった人」と比べて、Well-beingを実感する可能性が統計的に有意に1.2倍高いこと、また、共食頻度が高くなるにつれて主観的Well-being指数が高くなることが判明。調理を楽しんだり、他の人と一緒に頻繁に食事をしたりすることは、主観的Well-beingに関係する可能性が世界規模で明らかとなりました。現在、オックスフォード大学とも連携して詳細な分析を実施しており、食が主観的Well-beingにも貢献できることを世の中に広くオーソライズしていきます。

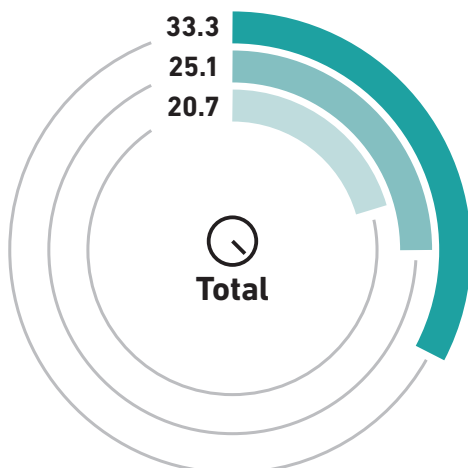
Well-beingを実感する人の割合は、
「共食頻度が4日以上」は、
「共食頻度が0日」より

1.6 倍多い

[Well-being指数]

(0~100、過去7日間に他の人と一緒に夕食を食べた日数別)

■ 0日 ■ 1~3日 ■ 4日以上

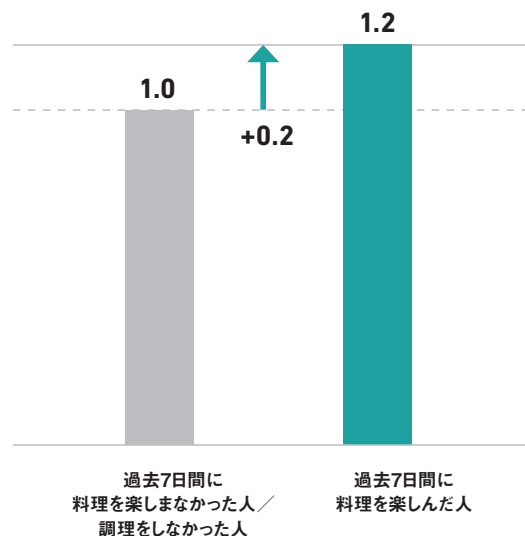


「調理を楽しんだ人」は、
「調理を楽しまなかった人・調理をしなかった人」
と比べ、Well-beingを実感が

1.2 倍高い

[Well-being実感数]

(料理を楽しまなかった人/しなかった人の実感度を1とした時)

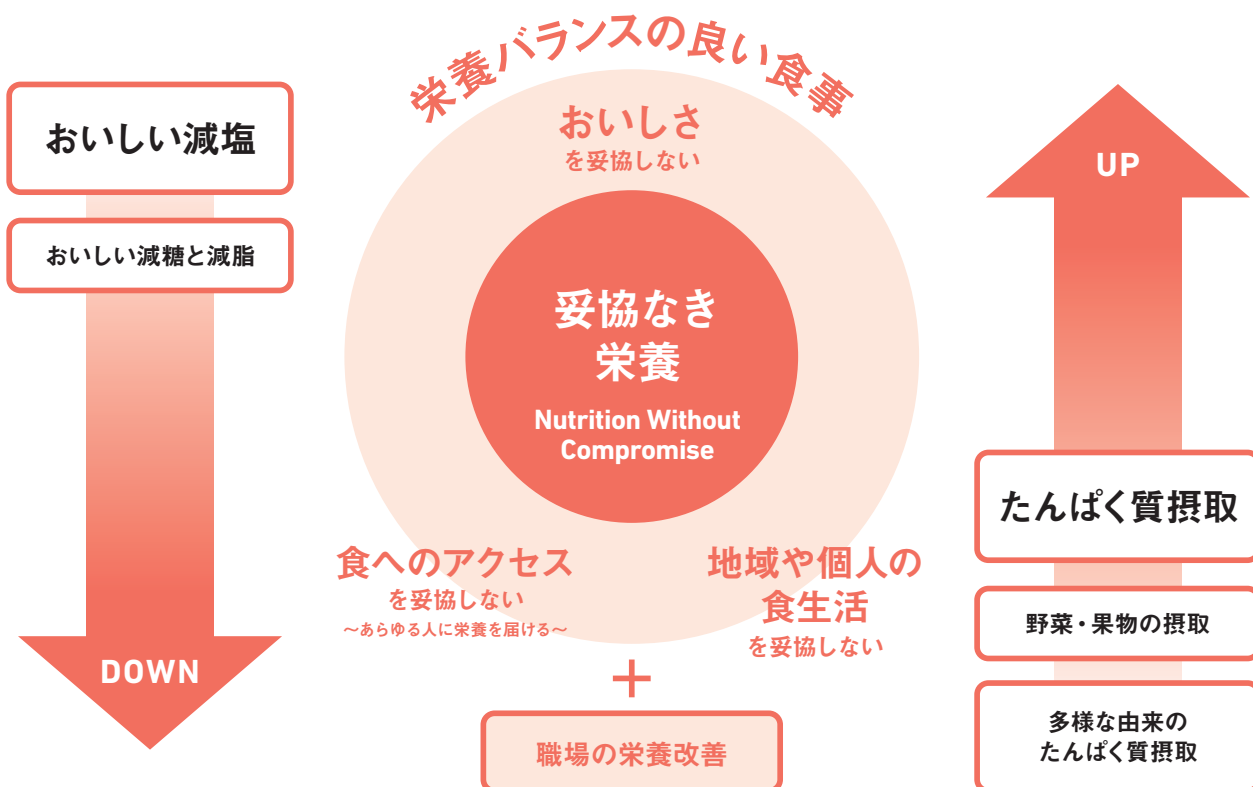


6. 栄養コミットメント

味の素グループは、「妥協なき栄養」のアプローチにより、10億人の健康寿命延伸に貢献していきます。「妥協なき栄養」のアプローチとは、栄養バランスのよい食事を推進していくことにあたり、味の素グループの重視する「おいしさ、食へのアクセス、および地域や個人の食生活」に妥協することなく、減塩・減糖・減脂と、たんぱく質や野菜・果物の適切な摂取を推進することです。

より具体的な目標としては、2021年度より取り組んでいる「栄養コミットメント」を通じ、栄養価値を高めた製品を提供する機会を増やしていくこと、また、もっとも身近なステークホルダーである従業員の栄養リテラシーを高めることにより、ポジティブな影響を発揮していくことを目指しています。

味の素グループの栄養へのアプローチ



[栄養コミットメントの定量KPI]

	FY20(実績)	FY21(実績)	FY22(実績)	FY23(実績)	FY25(目標)	FY30(目標)
栄養価値を高めた製品*1の割合	40%	50%	56%	57%	—	60%
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供	年間 2.8億人	年間 3.2億人	年間 3.4億人	年間 3.5億人	—	年間 4億人
アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用した製品の利用機会	(基準年)	1.07倍	1.10倍	1.07倍	—	2倍
従業員への栄養教育	延べ460人	延べ2.6万人	延べ5.6万人	延べ8.8万人	延べ10万人	—

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

7. 10億人達成のためのロードマップ

味の素グループでは、2030年までに「10億人の健康寿命を延伸」というアウトカムの実現に向けて、栄養改善の取り組みを進めています。2023年度には9.4億人の生活者と「おいしさ健康」のタッチポイントを創出し

ました。今後も、うま味によるおいしい減塩の推進や健康に役立つ製品・情報の提供等を通じ、10億人の健康寿命の延伸への貢献を目指します。

うま味調味料の
提供人数

5.9 億人

減塩製品、あるいは、
たんぱく質摂取に
役立つ製品の提供人数

3.5 億人

合計の
提供人数

9.4 億人

8. ANPS活用推進

味の素グループでは、製品に含まれる栄養成分の量を科学的に評価し、栄養面での品質をわかりやすく表現する手法として、2020年に味の素グループ栄養プロファイリングシステム「ANPS-Product」の運用を開始しました。2024年3月現在、13カ国、16法人に導入し、900近い製品を評価しています。

「ANPS-Product」は製品そのものの栄養評価を行います。生活者がそれだけでは喫食しない調味料等の製品の評価には限界がありました。そのため、これらの製

品を使って調理したメニューの栄養価値を評価するNPSの開発を進め、2021年12月に世界初となる日本の食文化・健康課題を踏まえたメニュー用NPS「ANPS-Dish」を発表しました。さらに、従来のNPSは欧米の過栄養を主軸に開発されており、低栄養など異なる栄養課題と食文化を持つアジア地域ではそのまま適用することが難しいものでした。そのため、当社グループは地域に適したNPS開発が必要であると考え、まずはASEAN地域のアカデミアや政府に向けて働きかけを行っています。

社会実装への挑戦

日本

栄養バランスのよい食生活を実践する新しい手法「ツジツマシアワセ[®]」を提言するプロジェクトを、複数の企業と共同で立ち上げました。「ツジツマシアワセ[®]」では、一食だけではなく、一定期間で栄養バランスを整えることを提案しています。



タイ

タイの食文化や食習慣を考慮し、実際の食事シーンを想定した一食分の献立の栄養価値を評価するタイ版「ANPS-Meal」をバンコクのマヒドン大学、タイ栄養士会との三者共同研究で開発中です。

ASEAN

第14回アジア栄養学会議やInternational Life Sciences Institute, Southeast Asia Region が開催したシンポジウムで、地域に合わせたNPS開発の重要性、そして「ANPS-Dish」について発信しました。家庭や店で調理したものを食べる人が多いASEAN地域では、栄養改善のためにメニューの栄養価値を評価するという考え方に高い関心が寄せられています。

THE AJINOMOTO GROUP NUTRIENT PROFILING SYSTEM (ANPS)

FY20~

ANPS-Product

製品での栄養評価

そのままもしくは
簡易な準備のみで
喫食可能な製品を評価



累計16法人で
導入完了

製品の栄養プロファイル
把握、改善推進

食品・食材単独での
栄養評価は難しい

調味料



調理

食材



FY22~

ANPS-Dish

メニューでの栄養評価

調理後のメニューでの
栄養評価を実施



独自技術開発

「メニュー分類」「モデル献立」
「栄養素寄与率」などを考慮。
栄養素目標値設定・栄養
スコアのアルゴリズムを開発。
日本語版について
学術論文発表済み (2022)

メニューの栄養価値が見える化し、生活者が栄養バランスのよい
献立やメニューを選びやすい環境を提供する。

職場の栄養改善

味の素グループは、従業員の健康に向けて、職場の栄養改善と栄養リテラシー向上に力を入れています。味の素グループは、Workforce Nutrition Alliance (WNA) に加盟しており、WNA 提供の「職場の栄養改善」自己評価シートを活用して課題を抽出し、改善活動を推進しています。2023年度は新たに3社が加わり、計17社（全従業員の約70%）で活動を拡大、また欧州アフリカ本部の法人間の連携に向けて合同会議も開催しました。

栄養リテラシー向上については、2020年度から取り組みを開始し、eラーニング等により味の素グループ全体での栄養教育を推進しています。2023年度は、野菜・果物、および糖質・脂質に関する栄養教育を実施し、これまでの受講者数は延べ8.8万人となりました。エンゲージメントサーベイの結果では、70%以上の従業員が栄養改善に向けた行動を始めています。今後2025年度までに、延べ10万人の従業員に拡大することを目指しています。