

# SUSTAINABILITY

## サステナビリティ

味の素グループはネガティブインパクトを着実に低減するとともに、アミノサイエンス®を活かしてよりポジティブなインパクトを創出。企業価値の持続的な向上を図っていきます。

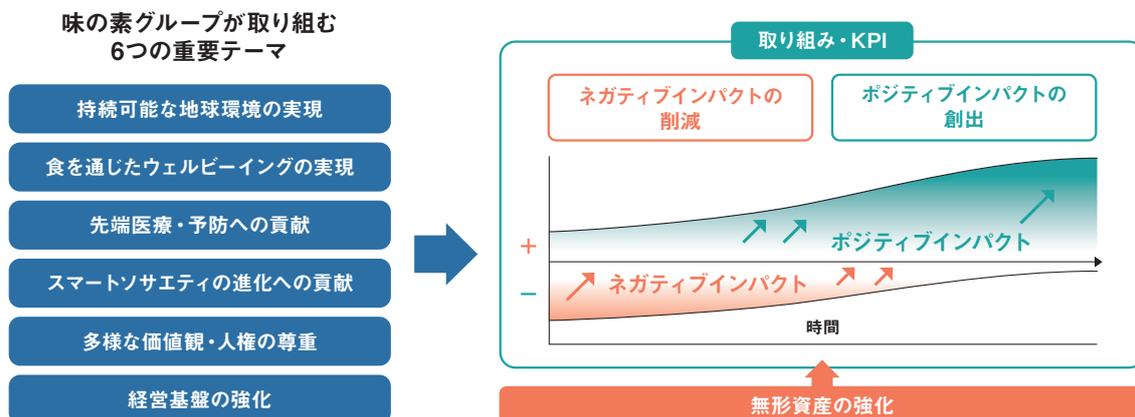
## 社会にポジティブなインパクトを創出する 味の素グループのサステナビリティ

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」ことを志（パーパス）として、サステナビリティをASV経営の根幹に位置づけています。2030年に向けたロードマップでは、味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）である6つの重要テーマに沿って具体的な取り組みを進めています。

当社グループの事業は、健全なアグリフードシステム、すなわち食資源を生み出し消費する社会システムと、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。そしてこのシステムは地球環境の変化に直面する一方で自然資本の損失にも大きく影響を及ぼしています。地球環境が限界を迎えつつある現在、環境変化への適応と自然の再生に向けた対策は、社会全体ならびに私たちの事業

の持続的成長にとって喫緊のテーマであり、気候変動、生物多様性、サーキュラーエコノミー（循環経済）等の領域で取り組みを推進しています。また、栄養バランスのとれた食生活や食を通じたこころの豊かさの実現、治療・予防の進化等への貢献に向けて、各種施策を展開しています。

味の素グループは事業活動を通じて、ネガティブインパクト（負の影響）を着実に低減するだけでなく、強みであるアミノサイエンス®を活かし、多様なステークホルダーとともに、バリューチェーン全体で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。そして、健全な社会の繁栄、健康でより豊かな暮らしに向けた継続的な取り組みとともに企業価値の持続的な向上を図っていきます。



## 6つの重要テーマに紐づく主な取り組みと目標・KPI

今年度から各テーマにおいて、対象とする領域と取り組みがより明確となるように枠組みを整理いたしました。それぞれの取り組みに対して2030年に向けた目標とKPIを設定し、強みを活かしながら達成すべく、着実に歩みを進めています。

重要テーマ	対象領域	取り組み	主な目標・KPI
持続可能な地球環境の実現	気候変動	緩和と適応	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 温室効果ガス排出削減                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2030年度：スコープ1+2で50.4%削減、スコープ3で30%削減（対2018年度）</li> <li>- 2050年度：ネットゼロ、電力再生可能エネルギー化100%</li> <li>- 飼料用アミノ酸を活用したソリューションの提供による、牛由来の温室効果ガス排出削減（政府、地方自治体、乳業・畜肉メーカーとの連携によるエコシステムの構築）</li> </ul> </li> <li>● 持続可能な農業への貢献                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- バイオスティミュラント製品の展開拡大（肥料削減による温室効果ガス削減、環境ストレス耐性の向上、収穫物の品質向上、劣化土壌の改善）</li> </ul> </li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● TNFDの情報開示フレームワークに基づいた情報開示                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- SBTi for Nature に沿った評価・優先順位の検討</li> </ul> </li> </ul>
	自然資本	生物多様性保全	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 森林破壊ゼロ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2025年：対象原材料：パーム油、大豆、牛肉、紙</li> </ul> </li> </ul>
		森林破壊防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水使用量削減                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2040年度：15%削減（対2018年度）</li> </ul> </li> </ul>
		水資源の保全	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 重要原料の持続可能な調達比率100%                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2030年度：対象原材料：紙、パーム油、大豆、コーヒー豆、牛肉、サトウキビ</li> </ul> </li> </ul>
	サーキュラーエコノミー（循環経済）	廃棄物ゼロエミッション	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 資源化率 99%以上維持</li> </ul>
		プラスチック廃棄物削減	<ul style="list-style-type: none"> <li>● プラスチック廃棄物削減                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2030年度：ゼロ化</li> </ul> </li> </ul>
フードロス削減		<ul style="list-style-type: none"> <li>● フードロス削減                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2025年度：原料受け入れからお客様納品まで50%削減（対2018年度）</li> <li>- 2050年度：製品ライフサイクル全体で50%削減（対2018年度）</li> <li>- レシピ等情報発信や地域（行政、流通等）との連携による家庭内フードロス削減への貢献</li> </ul> </li> </ul>	
食を通じたウェルビーイングの実現	健康・栄養	食を通じた健康・栄養課題の解決	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養バランスのとれた食生活への貢献（2030年度）                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 栄養バランスのよい*製品を年間21億食提供                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>*Health Star Rating(HSR) ランク 3.5以上</li> </ul> </li> <li>- 減塩した調味料により年間11億食分の減塩に貢献</li> <li>- 甘味料により年間7億人の減糖に貢献</li> <li>- 栄養バランスのよいメニューの提供</li> <li>- 栄養に役立つ情報の発信</li> </ul> </li> <li>● こころの豊かさへの貢献                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 調理、共食のWell-beingへの貢献の可視化（関係性の解明）と貢献度の高い製品の拡大</li> </ul> </li> </ul>
		治療・予防の進化	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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拡大                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2030年度：2倍（対2020年度）</li> </ul> </li> <li>● メディカルフード領域の強化                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2030年度：提供数 2倍（対2024年度）</li> </ul> </li> </ul>
先端医療・予防への貢献			
スマートソサエティの進化への貢献	先端半導体パッケージ	材料提供・エコシステム創出を通じた先端半導体進化	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 半導体の進化に貢献するイノベーション創造のスピードアップと先端材料の提供拡大、半導体バリューチェーンにおける共創エコシステムの強化</li> <li>● 光電融合分野等の先端半導体分野における技術および材料の開発の実現</li> </ul>
多様な価値観・人権の尊重	人権	責任ある雇用	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 国際基準に則った人権・環境デュー・デリジェンスの着実な推進                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- サプライチェーン上の取り組み                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>深掘り：国別人権リスク評価結果に基づく人権影響評価の実施、および予防・是正措置、モニタリング</li> <li>網羅性：「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」に基づくサプライヤーの実態把握および改善に向けた伴走、モニタリング</li> </ul> </li> <li>- グループ従業員の取り組み                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>グローバルイシューに関する動向ウォッチと実態把握、方針策定（責任ある採用、生活賃金等）</li> <li>グローバル方針の周知：2030年度 グループグローバル70%以上</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
経営基盤の強化	人的資本	人財の活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ASV実現プロセスESスコア                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 80%（2025年度）⇒ 85%（2030年度）</li> </ul> </li> <li>● リーダーシップ層の多様化ダイバーシティ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 27%（2025年度）⇒ 30%（2030年度）</li> </ul> </li> <li>● 女性管理職比率                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30%（2025年度）⇒ 40%（2030年度）</li> </ul> </li> <li>● 従業員のリテラシー向上                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2025年度：栄養教育を受けた従業員数 10万人</li> </ul> </li> </ul>
	事業環境変化	レジリエンス強化	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 経営インテリジェンス機能の強化による、将来からバックキャストした経営リスク・機会の検討と戦略への活用</li> <li>● 減損や為替・金利変動リスクの極小化、柔軟な資金調達によるリスク軽減</li> </ul>

## アグリフードシステムの変革に向けて

当社グループの調達量の7割は農畜水産物であり、自然に大きく依存しています。アグリフードシステムは、GHG総排出量の2割超を占め、エネルギー産業に次ぐ大きな排出源であり、地球環境に大きく影響を与えるとともにその変化も大きく受けています。また、世界では食料の3分の1が廃棄されており、人口の3分の1にあたる28億人が健康的な食へのアクセスを持ちません。不健康な食生活による疾患に関連するアグリフードの「隠れた

コスト」は、世界のGDPの約1割と報告されています。

このようにアグリフードシステムには変革すべきことが多く、ビジネスや雇用の多様な機会があります。当社グループは発酵副産物を肥料・飼料とするバイオサイクルに取り組み、栄養素を循環させることで農畜産物の生産を支援し、地域環境や農家の生活向上に尽力してきました。近年はこれらの活動をもとに、農畜産業の変革に貢献する事業を展開しています。



\*1. Environmental impacts of food production, Hannah Ritchie and Max Roser, Last major revision in June 2021, Our World in Data \*2. I. A. Shiklomanov, Assessment of Water Resources and Water Availability in the World (1996) \*3. "The world has lost one-third of its forest, but an end of deforestation is possible" Our World in Data (2021) \*4. Global Food Losses and Food Waste, Food and Agriculture Organization of the United Nations by the Japan Association for International Collaboration of Agriculture and Forestry (2011)

### ▶ AjiPro®-Lを活用した持続可能な畜産の実現

世界の温室効果ガス(GHG)排出源の第1位と第2位は石炭と石油ですが、第3位は意外にも牛からの排泄物やげっぷです<sup>\*5</sup>。石炭や石油からのGHG排出量削減は技術開発や政策的な取り組みが進んでいる一方で、牛からのGHG排出量削減は相対的に遅れており、大きな機会があります。

当社は味の素グループのアミノサイエンス®に基づいて開発された牛用アミノ酸リジン製剤「AjiPro®-L」を活用し、この課題解決に貢献します。「AjiPro®-L」は独自の造粒技術により、牛の生育過程で最も不足しやすい必須アミノ酸の一つであるリジンを効果的に牛の体内に届けられるよう開発された製品です。「AjiPro®-L」を使用し、不足するアミノ酸を補い飼料中のアミノ酸バランスを整えることで、牛の生産性の維持・向上や健康の維持に役立つだけでなく、牛から排出されるメタンや一酸化二窒素の削減、また飼料中の大豆かすの調達に関わる二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)の削減が可能となります。これら全てをCO<sub>2</sub>に換算すると、牛一頭当たり年間約1トンのGHG排出量削減が見込まれ<sup>\*6</sup>、2030年に向けて年間約100万トンのGHG排出量削減を視野に入れて取り組みを進めています。

日本においては、明治グループとの協業により、酪農・乳業におけるGHG排出量削減と経済価値創出を同時に実現する、「AjiPro®-L」を活用したJ-クレジット制度プロ

ジェクトを推進しています。また、当社は鹿児島県および県内の畜産関係団体等と、肉用牛・乳用牛飼養におけるGHG排出量削減と産業振興を図るため連携協定を締結しており、鹿児島県は、「AjiPro®-L」を活用したGHG排出量削減ソリューションを採用して、県内の複数の畜産関係団体・畜産事業者・大学・金融機関等と連携して取り組みを実施することでGX(グリーン・トランスフォーメーション)を推進しています。

グローバルでの協業も進めており、フランスのダノン社と戦略的パートナーシップを開始しました。このような「AjiPro®-L」を活用した当社のバリューチェーンを超えたGHG削減(削減貢献量)の取り組みが、持続可能な開発のための世界経済人会議(WBCSD)より評価され、WBCSDのプラットフォーム「Use Case Pilot(事例集)<sup>\*7</sup>」に「AjiPro®-L」が公開されました(2025年4月)。これにより、当社ソリューションならびにGHG削減のインパクトが明示されました。続いて、削減貢献量に関するガイダンス文書が、2025年度第3四半期に公開予定となっております。

\*5 Our World in Data \*6 農家の飼料設計等により削減量は変化。  
\*7 <https://www.wbcsd.org/wp-content/uploads/2025/04/Agrifood-sector-low-carbon-solution-for-dairy-beef-production.pdf>

## ▶ ブラジル劣化牧野回復プロジェクト

味の素グループは、日本政府とブラジル政府が推進する「日伯グリーン・パートナーシップ・イニシアティブ」（日伯GPI）の取り組みの一つである、「ブラジル劣化農地回復モデルに向けた実証調査」プロジェクトに参画することを決定しました。

従来ブラジルでは、連作障害や不十分な土壌管理により土壌劣化が進行しており、気候変動への対応強化や農地の有効活用、持続可能な農業生産推進等が課題となっていました。このイニシアティブは、日本の技術や知識をブラジルに提供し、環境・気候変動対策や持続可能な開発に協力することを目的としています。

味の素グループは、ブラジル味の素社を通じて、液体葉面散布剤「AJIFOL®」や「AMINO Arginine®」等のバイオスティミュラント製品をモデル農場に提供し、その効果を検証します。これらの製品は、サトウキビを主原料とするうま味調味料「味の素®」の生産過程で得られる副生物をベースとし、各種アミノ酸を豊富に含んでいるため、農作物の生育ポテンシャルを高め収率や品質の改善が見込まれます。副生物の有効活用という側面に加え、副

生物をサトウキビ畑に還元し、さらに「味の素®」の生産につなげるというバイオサイクルの確立により、環境負荷の削減を推進している取り組みがブラジル市場で評価されていることから、今回のプロジェクトへの対象製品となりました。

味の素グループは日伯GPIへの参画を通じて、持続的なアグリフードシステムへの貢献を目指します。



上/劣化農地の一例。下/ブラジル味の素社のバイオスティミュラント製品群。

## ▶ 生物多様性へのアプローチ

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、農地回復、森林破壊防止、持続可能な農業等による課題解決に向けた取り組みを進めています。

例えば、味の素ヘルスアンドニュートリションノースアメリカ社のエディビル生産施設とデモイン川（Des Moines River）に隣接する土地で、地域最大級の湿地再生のプロジェクトを進めています。この取り組みを通じて、絶滅の危機に瀕しているインディアナコウモリ、オジロジカ、様々な花粉媒介者等の野生生物に生息地を提供するほか、窒素や侵食された表土のデモイン川への流入防止、酸素を放出する植物の繁殖促進、土壌中の炭素の吸収と貯蔵等にも効果があると見込まれています。

また、タイ味の素社においては、畑で収穫されたキャッサバ芋がスターチ工場で粉末状に加工されたタピオカスターチを購入し、うま味調味料「味の素®」を生産します。その生産工程で生じる副生物のコプロを、味の素FDグリーン社を通じて農家に販売し、キャッサバ畑に栄養成分として利用していただくという持続可能な「バイオサイクル」の関係を築いています。タイでは、2018年から「キャッサバモザイク病」と呼ばれるウイルス病が蔓延し、収量の減少が続いています。キャッサバ農家の存在がなくては、タイ味の素社の事業、そして持続可能なバイオサイクルは成り立ちません。「Thai Farmer Better Life Partner」プロジェクトは、キャッサバモザイク病対策のアプローチとして、トライアル農家に栽培知識の基礎教育、無償の土壌診断、新しい肥料の開発、健全な種茎の提供をし、農家が抱える課題の解決を行い、経済価値を向上させ、循環のサイクルを描くことを目指しています。

## ▶ サーキュラーエコノミーの取り組み

### フィリピンのSariCycle®拡大へ

フィリピン味の素社が推進する、プラスチック回収・処理のインセンティブプログラムである「SariCycle®」が1周年を迎えました。

フィリピンでは、海洋プラスチックごみが社会課題になっていますが、SariCycle®プログラムでは初年度に、ケソン市において10tを超える使い捨てプラスチック(=約22百万個の小袋包装)を回収し、同市におけるプラスチックごみの大幅な削減に寄与しました。これを可能にしたのは、23の地区にわたって活動した1,000人にのぼる「SariCycler」の存在です。フィリピン味の素社の販

売チャネル(特に小規模小売店)との強力な関係を活かし、店の顧客に「SariCycler」として直接回収に参加していただき、ロコミアプローチによってプログラムを普及させるアプローチをとりました。店舗は回収したプラスチックと引き換えに、当社製品、または参加店の食品品に交換できる現金相当の環境ポイントという形で、インセンティブを受け取ることができます。このプログラムは、当社と同様の志を持つ第三者組織、特に地方自治体、地域の資源回収業者、小規模事業者との緊密な協力によって実現したものです。

フィリピン味の素社では、ケソン市での成功を踏まえ、SariCycle®を他の自治体へ拡大することを検討しています。



左/SariCycle®概念図。  
中/キャッシュバックカード  
を持つ顧客。右/店頭での  
キャンペーン。

### グローバルにおけるフードロス削減

味の素グループは2025年度までに原料受入からお客様納品までのフードロス50%削減、さらには2050年度までに製品ライフサイクル全体でのフードロス50%削減を目標に掲げています。この目標に向け、生産プロセス設計・改善技術、おいしさ設計技術®や品質管理の技術をはじめとする味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を活用するとともに、生産者への資材の提供や生活者への情報提供も行い、バリューチェーン全体でのフードロス削減に取り組んでいます。

原料受入からお客様納品までのフードロス50%削減については、削減好事例のグローバルでの事業間共有および活動連携等、全社にて一体となった削減取り組みにより2023年に目標を2年前倒しで達成することができました。また、バリューチェーン全体のフードロス削減を推進していくためのブランド「捨てたもんじゃない!™」

を策定し、フードロス削減につながるレシピ集や、楽しくフードロス削減を生活に取り入れられるコツやアイデア等を発信しています。2024年度は海外4カ国(タイ味の素社、インドネシア味の素社、ブラジル味の素社、フィリピン味の素社)へ取り組みを拡大し、各国のレシピ開発とオウンドメディアやSNSを通じた消費者への啓発と発信を行いました。ブラジル味の素社では、ブラジルで最も廃棄されている米に注目し、炊いて残った米を簡単に混ぜて調理できる商品「SAZÓN® Tempera & Transforma」を発売し、家庭におけるフードロスの削減に大いに貢献しています。



左/インドネシア味の素社webサイト。  
右/ブラジル味の素SAZÓN® Tempera & Transforma。

# 食を通じたWell-beingの実現

## ▶ 栄養に関する目標・KPI

味の素グループは、事業活動を通じて生活者の栄養バランスのとれた食生活をサポートします。「妥協なき栄養」のアプローチにより、「おいしさ、食へのアクセス、および地域や個人の食生活」を妥協することなく、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しています。この度、志（パーパス）のもと、重要テーマ「食を通じたWell-beingの実現」に向けて、事業を通じた栄養改善の取り組みをより一層推進するため、栄養に関する

目標・KPIを更新しました。製品・メニューそれぞれに適切な栄養評価の指標を見直すとともに、栄養改善に役立つコミュニケーションに関する指標も設定しています。

また、味の素グループは栄養価値を科学的に評価する手法として、新たに「ANPS-Meal」を日本で初めて開発しました。今後は本システムの活用を通じ、食事（献立）に関する目標・KPIも検討していきます。

### [ 2030年度までの栄養に関する目標・KPI (2025年度から運用開始) ]

製品	メニュー	食事	コミュニケーション
			
栄養バランスのよい製品*1を年間21億食提供	今後検討 (ANPS-Dish*2を活用)	今後検討 (ANPS-Meal*2を活用)	(モニタリング・開示) レシピサイトのユニークユーザー数 エコシステムアプローチに基づく社会実装取り組み
減塩した調味料により年間11億食分の減塩に貢献			
甘味料により年間7億人の減糖に貢献			

栄養バランスのとれた食生活の実現をサポート



- ✓ 材料を加えずそのまま喫食する製品は、栄養価を包括的に評価可能でありグローバルで使われているHealth Star Rating (HSR) を評価に用いる。
- ✓ メニューや食事は、食文化や組み合わせの影響が大きいため、国・地域ごとに適切な評価方法を検討していく。
- ✓ 生活者が実践しやすいように、レシピの提供やサービス・仕組み化もあわせて取り組んでいく。

\*1: HSRランク3.5以上の製品。そのまま、あるいは水やお湯を加える・温める等のシンプルな準備のみで喫食できる製品（スープ、飲料、冷凍食品、即席麺等）を対象とする。

\*2: The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System. 味の素グループが開発したNPS. ANPS-Dishはメニュー用、ANPS-Mealは食事用。ANPS-Dish: Frontiers | Nutrient Profiling of Japanese Dishes: The Development of a Novel Ajinomoto Group Nutrient Profiling System (<https://www.frontiersin.org/journals/nutrition/articles/10.3389/fnut.2022.912148/full>), ANPS-Meal: Frontiers | Development of the Ajinomoto Group Nutrient Profiling System for Japanese Meals (<https://www.frontiersin.org/journals/nutrition/articles/10.3389/fnut.2025.1568181/full>)

### [ 2024年度までの実績 ]

	FY20(実績)	FY21(実績)	FY22(実績)	FY23(実績)	FY24(実績)	FY25(目標)	FY30(目標)
栄養価値を高めた製品の割合*3,4	40%	50%	56%	57%	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*4	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 3.6億人	—	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*5	(基準年)	1.07倍	1.10倍	1.07倍	1.11倍	—	2倍
従業員への栄養教育*6	延べ460人	延べ2.6万人	延べ5.6万人	延べ8.8万人	延べ12.2万人	延べ10万人	—

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

\*4: 本目標の実績確認・報告は2024年度分をもって終了し、栄養に関する重要取り組みのさらなる推進に向けて、より客観的で適切な手法で評価するため、2025年度より前述の新しい目標・KPIへと引継ぎ、運用していきます。

\*5: 本目標は、重要テーマ「先端医療・予防への貢献」の目標・KPIとして、運用を継続します。

\*6: 本目標は、重要テーマ「経営基盤の強化」の目標・KPIとして、運用を継続します。

## ▶ 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。2024年度には9.5億人の生活者と「おいしさと健康」のタッチポイントを創出し

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

## 調理・共食のWell-being

食を通じたWell-beingについて、従来から栄養改善やヘルスケア等で取り組んでいる身体の健康に関するエビデンスは多数ありましたが、「共食」や「調理の楽しさ」などがこころ、すなわち主観的ウェルビーイングに与える影響についてはエビデンスが少なく、その重要性が認知されていませんでした。

そこで味の素(株)は、米国の調査会社Gallup, Inc.と連携し「調理の楽しさ」「共食」とWell-beingとの関係を示すグローバルな調査を実施。結果をまとめたレポート「Wellbeing Through Cooking」を2023年12月に発表し、2025年3月には、当社が連携している英国オックスフォード大学による本調査データを用いた追加解析の結果が「World Happiness Report (WHR) 2025」に掲載されました。WHR2025では初めて食に関するチャプターが設けられ、食とWell-beingの関連に関心が寄せられています。

さらに知見を蓄積するため、2025年4月からOECD WISE Centerとのパートナーシップも開始しました。

また、調理・共食のWell-beingの重要性の認知をさらにグローバルで高めるべく、加盟をしている日経ウェルビーイングイニシアチブ\*を通じ他企業と協働で、各国の政府機関や公的機関のウェルビーイングフレームワークや各種調査項目へ「調理の楽しさ」や「共食」等の食の項目を導入することを目指しています。

当社はこれからもWell-beingに対する食の貢献についての知見を深め、Well-beingへの貢献度の高い製品の拡大や調理の楽しさ・共食による人のつながりの提供により、こころの豊かさ貢献していきます。

\*日経新聞社と公益財団法人 Well-being for Planet Earthが、Well-being経営の実現、経済成長の指標(GDP)を補う、「経済社会における豊かさのあり方」を示す新指標のグローバルへの提言を目的に設立。

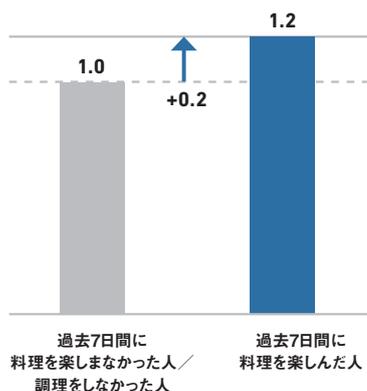
### 過去7日間に

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

**1.2**倍高い

#### [ 調理の楽しさと主観的Well-being ]

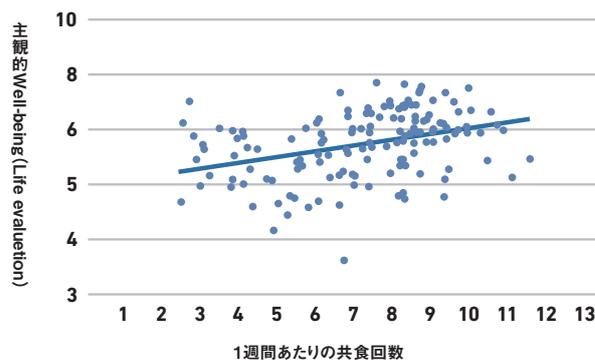
(料理を楽しまなかった人/しなかった人の実感を1とした時)



Source: Wellbeing Through Cooking

世界中で、共食回数が多い人は主観的Well-beingが高いという相関が認められた。

#### [ 共食とWell-beingの相関 ]



Source: World Happiness Report 2025

# 人権尊重の取り組み

味の素グループは、ASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value) を通じたサステナブルな成長を実現し、SDGs等の環境・社会・ガバナンスに関する国際的なコンセンサス達成のためにイニシアティブを発揮していくにあたって、全ての事業活動が人権尊重を前提に成り立っているものであることを認識しています。「世界人権宣言」や「国連ビジネスと人権に関する指導原則」等の国際的な人権基準を支持していることに加え、「人権尊重に関するグループポリシー」にて事業に関わる全てのバリューチェーンにおいて国際的に認められた人権尊重を推進することを定めています。また、ビジネスパートナーにもこのポリシーを支持し、人権尊重に努めるよう働きかけています。

味の素グループでは特に人権リスクの高い対象として「サプライチェーン上流」を重視し、4年ごとに原材料調達国の国別人権リスク評価を実施しています。2024年には外部の人権専門家と協力して追加評価を行い、この評価では、外部機関の人権リスクデータを基に原材料購入額や売上高を考慮し、顕著な人権課題を分析しました。その結果、高リスク国としてインド（エビ）やタイ（サトウキビ、パーム油、エビ、キャッサバ）が特定されました。

今後これらの国で優先的に人権影響評価（現場訪問、ステークホルダーとの直接対話による人権への影響・課題の把握）を実施し、人権尊重の取り組みを進めていく予定です。



タイ（養殖エビ）における人権影響評価の様子（2024年11月）。

## [ 2022～24年人権影響評価 実施実績 ]

