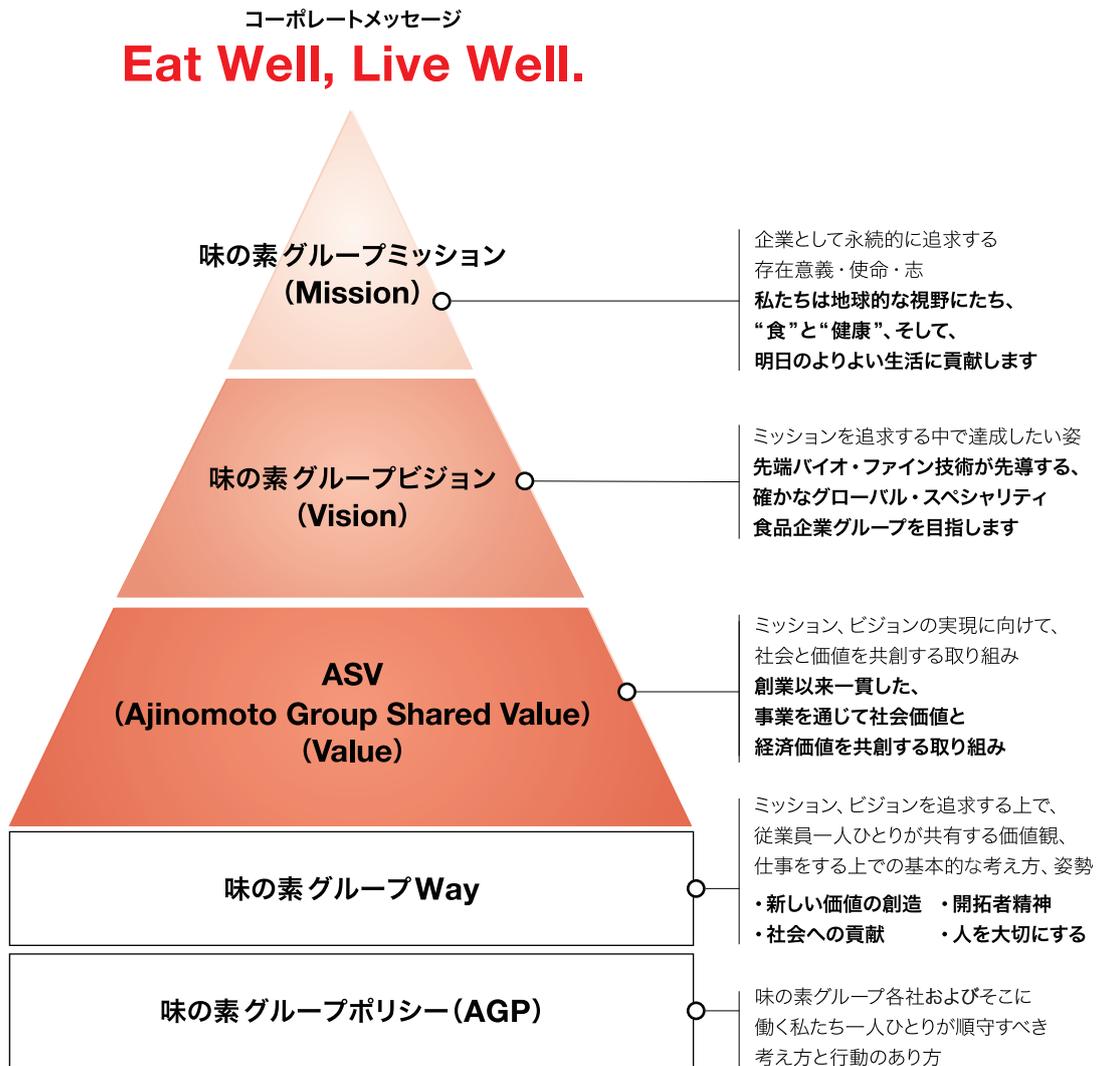




味の素グループ  
サステナビリティ  
データブック  
2019

## Our Philosophy

味の素グループは、創業以来一貫して事業を通じた社会課題の解決に取り組み、社会・地域と共有する価値を創造することで経済価値を向上し、成長につなげてきました。この取り組みをASV (Ajinomoto Group Shared Value) と称し、ASVをミッションとビジョンを実現するための中核と位置づけた理念体系を“**Our Philosophy**”として設定しています。



## 編集方針

「サステナビリティデータブック」は、「統合報告書」を補完する情報をマテリアリティ項目ごとに掲載しています。

「統合報告書」と併せ、サステナブルな成長に向けた味の素グループの姿を、株主・投資家の皆様をはじめとする全てのステークホルダーの皆様にご理解いただければ幸いです。

### 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(2019年3月31日現在)を「味の素グループ」と表記しています。グループ全体の情報を十分に把握できていない事象は、報告の都度、対象組織を明示しています。

### 対象期間

2018年度(2018年4月～2019年3月)

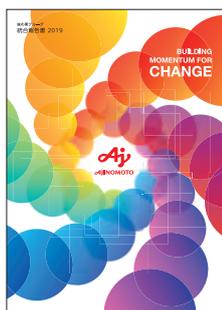
ただし、過去の経緯やデータ、最近の事例を示すことが適当である場合は、この期間以外のものを報告しています。

## 目次

Our Philosophy／編集方針	1
目次	2
ESG・サステナビリティに関する体制	3
マテリアリティ	
マテリアリティ特定プロセス	4
味の素グループのマテリアリティ	5
ステークホルダーとの対話・連携	
ステークホルダー一覧	6
社外ステークホルダーからの期待と提言	7
マテリアリティ項目別報告	
<b>健康なこころとからだ</b>	<b>9</b>
アプローチ	10
製品の安全・安心の確保	11
健康・栄養課題への貢献	18
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	30
<b>食資源</b>	<b>33</b>
アプローチ	34
持続可能な原材料調達	35
フードロスの低減	46
<b>地球持続性</b>	<b>49</b>
アプローチ	50
気候変動への適応とその緩和	53
資源循環型社会実現への貢献	56
水資源の保全	60
<b>環境マネジメント</b>	<b>62</b>
<b>事業活動の基盤</b>	<b>66</b>
アプローチ	67
多様な人財の活躍	68
ガバナンスの強化	79

### 統合報告書2019

URL  
<https://www.ajinomoto.com/jp/ir/library/annual.html>



より詳細な情報に関しては、  
当社WEBサイトに掲載しています。

URL  
<https://www.ajinomoto.com/jp/activity/>



---

# ESG・サステナビリティに関する体制

味の素グループは、中長期にわたるビジョン実現のための企業戦略の骨子として、ASVのグループ全体への浸透を図っています。「2017-2019 (for 2020) 中期経営計画」(17-19中計)では、国際的合意のSDGsやパリ協定で採択されたイニシアティブと整合した非財務目標を設定し、数値化を目指しながらPDCA管理を進めています。

ESG・サステナビリティのマネジメントにあたっては、「味の素グループポリシー (AGP)」や関連社内規定に基づき、ISO 9001、ISO 14001等を骨格とするマネジメントシステムを構築し、そのプロセスの適正化を確保しながら運用を継続してきました。

また、経営会議の下部機構として経営リスク委員会を置き、気候変動や社会課題を含め、味の素グループ全体の経営レベルのリスクや機会について、組織横断的に対応策を策定しています。経営リスク委員会は、経営企画部担当役員が委員長を務め、委員長は委員会での議論を取りまとめ、1年に1回以上、経営会議および取締役会に報告しています。2018年度から2019年度にかけて、「プラスチック廃棄物」、「サステナブル調達(人権・アニマルウェルフェア・環境)」、「TCFD(気候関連財務情報開示タスクフォース)」をテーマに個別の検討チームを編成し、方針策定や企画立案を行っています。

# マテリアリティ特定プロセス

味の素グループでは、ASVを通じた価値創造能力に実質的な影響を及ぼすマテリアリティを特定し、重要度・優先度を明確にして、事業活動を展開しています。



## 今後の予定

- 再整理したマテリアリティに基づき、具体的な活動を推進する。
- 再整理したマテリアリティやステークホルダーからの意見を収集する。
- 社会情勢の変化の速さを踏まえ、毎年マテリアリティの見直しを実施する。

# 味の素グループのマテリアリティ

2019年、最新の社会情勢およびステークホルダーのご意見・期待を踏まえ、マテリアリティ項目を見直しました。また、マテリアリティから機会・リスクを抽出し、それらへの取り組みを進めることで価値創造を目指しています。

**味の素グループを取り巻く環境認識**

**世界人口の増加**<sup>※1</sup>

2018年 76億人 ▶ 2050年 98億人

2005～2007年と比較した2050年までに増やすべき食料生産 +60%<sup>※2</sup>

- 食料・水・エネルギーの需要拡大

---

**グローバルな高齢化**

65歳以上人口<sup>※3</sup> 2015年 6億人 ▶ 2050年 15億人

- 健康寿命の延伸ニーズの高まり
- ヘルスケア領域の需要拡大

---

**気候変動**

21世紀末までの世界平均地上気温の変化<sup>※4</sup> +4.8℃

- 脱炭素化の加速
- 自然災害による物理的被害
- 原材料調達不安定化
- サプライチェーンの分断
- 健康への影響

---

**急速な都市化**

2050年全人口の都市への集中<sup>※5</sup> 2018年 55% ▶ 2050年 68%

- 新しい物資の流れ
- 中間所得層の増加
- 競争の激化

---

**デジタル技術革新**

- デジタル・ディスラプション (新たなビジネス機会・競合の出現)
- 情報・製品・サービスの提供方法の変化
- AI・IoTの活用加速

※1 国連 (UN) (2017)  
 ※2 国連食糧農業機関 (FAO) (2014)  
 ※3 国連 (UN) (2015)  
 ※4 国連気候変動に関する政府間パネル (IPCC) (2013)  
 ※5 国連 (UN) 世界都市人口予測・2018年改訂版

▶ 「マテリアリティ一覧 (PDF)」をご覧ください。  
 ▶ 「統合報告書 2019」 P11-12

**味の素グループのコーポレートメッセージ**

## Eat Well, Live Well.

**マテリアリティ項目**

<p><b>健康なところからだ</b></p> <p>世界中の人々のウェルネスを実現する</p> <p>関連するSDGs</p> 	<p><b>製品の安全・安心の確保</b></p> <p><b>健康・栄養課題への貢献</b></p> <p><b>生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案</b></p>	<p>▼ P9 P32</p>
<p><b>食資源</b></p> <p>限りある食資源を有効に活用し、より多くの価値を提供する</p> <p>関連するSDGs</p> 	<p><b>持続可能な原材料調達</b></p> <p><b>フードロスの低減</b></p>	<p>▼ P33 P48</p>
<p><b>地球持続性</b></p> <p>事業活動による負荷を低減し、地球持続性に貢献する</p> <p>関連するSDGs</p> 	<p><b>気候変動への適応とその緩和</b></p> <p><b>資源循環型社会実現への貢献</b></p> <p><b>水資源の保全</b></p>	<p>▼ P49 P61</p>
<p><b>事業活動の基盤</b></p> <p>持続的に成長できる企業集団を実現する</p> <p>関連するSDGs</p> 	<p><b>多様な人財の活躍</b></p> <p><b>ガバナンス強化</b></p> <p><b>グローバルな競争激化への備え</b></p>	<p>▼ P66 P89</p>

# ステークホルダー一覧

味の素グループは、様々なステークホルダーとの対話を継続的に行い、頂戴したご意見を企業活動に反映しながら、「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」としてサステナブルに価値を創造することを目指します。

ステークホルダー	主なエンゲージメントの機会
お客様・生活者	<ul style="list-style-type: none"> <li>● お客様相談窓口</li> <li>● 味の素(株)のレシピ&amp;コミュニティサイト </li> <li>● 工場見学</li> </ul>
株主・投資家	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 株主総会</li> <li>● 決算説明会</li> <li>● 機関投資家向け統合報告書トピックス説明会</li> <li>● 個人投資家向けオンライン会社説明会</li> </ul>
取引先	<ul style="list-style-type: none"> <li>● フードディフェンス説明会・フードディフェンス監査</li> <li>● Sedex説明会</li> </ul>
従業員	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 階層別・部門別研修</li> <li>● エンゲージメントサーベイ</li> <li>● AGP職場検討会</li> <li>● ホットライン(内部通報制度)</li> <li>● ハラスメント相談窓口</li> </ul>
地域社会	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 工場の近隣住民との対話</li> <li>● 地域のイベントへの参加・協賛</li> <li>● 自然災害の被災地に対する復興支援活動</li> <li>● 財団を通じた活動(4カ国)</li> </ul>
NPO・NGO／社外有識者等	<ul style="list-style-type: none"> <li>● マテリアリティ特定プロセスにおける意見聴取</li> <li>● サステナブル・ブランド国際会議における社長による基調講演</li> <li>● CDPのPaul Simpson CEOと常務執行役員との面談</li> <li>● 「食・栄養」分野で活動するNPO・NGOを支援する「AINプログラム」(※財団を通じた支援)</li> </ul>

## 社外ステークホルダーからの期待と提言

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

味の素グループには、健康的なライフスタイルへの貢献者として、食の認識を変えるための業界横断のパートナーシップでリーダーシップを発揮する機会があると思います。これまでにない多様なニーズを満たすために、消費者、サプライヤー、同業他社、ヘルスケア企業等のB to B顧客といった食のバリューチェーン全体での最適化に向け、協働を進めてほしいと思います。

また、味の素グループの持つ食や再生医療分野でのアミノ酸の価値の背後にあるサイエンスについて、より深く知りたいと思います。現代のライフスタイルの変化に対して、味の素グループがコアとなる提供価値をどのように示していくかに期待しています。



Beyond Business Ltd.  
創始者・CEO

**エレイン・コーヘン氏**  
(Elaine Cohen)

味の素グループは、新たなマテリアリティのフレームワークを構築することで、重要なESG課題とグループの全体的な事業戦略との関連性を明確にする努力を続けており、これは将来を見据えた前向きな発展といえるでしょう。マテリアリティ項目ごとに関連するリスクと機会が検討されたので、今後グループの財務影響分析に反映されることを期待します。例えば、使い捨てプラスチックを禁止する傾向が急速に広がっているため、容器包装を見直すことの重要性は増していくでしょう。また、TCFDの推奨事項に基づき、シナリオ分析を用いながら気候変動への適応の取り組みを報告すると、グループの事業戦略と施策がさらにフォーカスされ合理的になると思います。

今後は、すべての重要課題に対して期限付きの測定可能な目標が掲載されることを期待します。



FOR THE LONG-TERM, LLC  
プリンシパル  
コロンビア大学(NY)サステナビリティ・マネジメントプログラム講師・  
教員アドバイザー

**セリーヌ・ソルフエン・  
ルーベン・サラマ氏**  
(Celine Solsken Ruben-  
Salama)

味の素グループは、企業の持続可能性やガバナンスに関する優れた活動の遂行に先進的に取り組んでおり、社会的責任や持続可能な開発に関する高い期待に応えてきました。今後目指すべきなのは、実際の取り組みと測定可能な社会的な影響を結び付けるインパクト戦略というアプローチです。事業展開する各国・地域の具体的な課題に対し、多数の関係者を巻き込んだ取り組みを積極的に推進してほしいと思います。

また、バリューチェーン上の様々なステークホルダーに関連する支援活動に期待します。例えば、中小サプライヤーのキャパシティ・ビルディングや農業セクターの恵まれない人々の教育です。社内的には、Y世代やZ世代が労働力となる現代においては特に、「幸せな職場」を目指すことを最優先事項の一つとすべきと考えます。



サシン経営大学院(タイ)  
チーフインパクトオフィサー

**ワースー・  
シーヴィーバー氏**  
(Vasu Srivibha)

## ステークホルダーとの対話・連携

今後の味の素グループには、SDGsのゴール17「パートナーシップ」への取り組みを期待しています。パートナーシップは特定の問題領域ではなく、あらゆる課題に取り組む際のプロセスでありスタンスです。グローバル企業として、味の素グループがどのように国境を越えた取り組みを進めるのか、自社や業界だけではなく、NGOや地域等の社会とどのように価値を共創していくのか。これらは活動の質と成果を上げるだけではなく、イノベーションの源泉として、企業価値の向上にもつながる、極めて重要な点だと考えます。



有限会社イーズ 代表取締役  
大学院大学至善館 教授  
幸せ経済社会研究所 所長  
**枝廣 淳子氏**

中期計画の時間軸とは合わないかもしれませんが、今後の味の素グループには、長期（2030年）のあるべき事業の姿等を見せてほしいと思います。例えば、カーボン（化石資源）の完全循環、食資源の完全循環等の挑戦的な目標を掲げてほしいのではないのでしょうか。それによって、食品産業のリーダーとして、日本の食品産業の変革や業界横断的なコネクティブインパクトの創出等、「我々の世界を変革する」主導的な役割を担ってほしいと期待しています。



ロイドレジスタージャパン株式会社  
取締役  
**富田 秀実氏**

従業員がより働きがいを感じ、安心・安全に働くことができる職場を提供していくことは、より良い人財の確保という意味でも、企業にとって最重要項目であり基盤でもあると思います。従来の終身雇用制から、より人財の流動性が活発となる状況が予想されるため、今後日本企業にとっても人財への投資はますます重要になると考えられます。日本企業は横並び意識が強く、一企業が一步抜き進んでサステナビリティに取り組むのが難しい場合もあると聞きます。味の素グループには、グローバル食品企業トップ10クラス入りを目指す企業として、企業のあり方を考え、日本、そして世界をけん引するサステナビリティのリーダーとなることを期待しています。これらを実現することが、経済性も含めた今後の企業の持続可能性を確保することを後押しすると考えます。



一般社団法人  
ザグローバル・アライアンス・フォー  
サステナブル・サプライチェーン  
代表理事  
**下田屋 毅氏**

# 健康なところとからだ

## 世界中の人々のウェルネスを実現する

安全や安心、優れた栄養バランス、人と人のつながり等、食に求められるものは、国や地域、時代によっても変化し続けます。味の素グループは、多様な食のニーズやライフスタイルの変化に応え、高品質でおいしくからだに良い製品・サービスの提供を目指します。

関連するSDGs



□の項目は、「統合報告書 2019」で報告しています。

### 製品の安全・安心の確保

11ページ

具体例	・製品の品質と安全性 ・適切な情報公開とラベリング	・食品への新技術応用 ・宗教対応
関連する機会とリスク (○機会／●リスク)	○お客様の満足度向上によるブランドへの信頼獲得 ○ステークホルダーへの適切な情報公開による信頼獲得 ●うま味・MSGに対するネガティブな風評の拡大による事業への影響 ●製品の品質クレーム・トラブルによるお客様からの信頼低下	
味の素グループの 主要な取り組み	・パッケージやWEBでの適切な情報共有 ・「お客様の声」の製品・サービスの開発・改善への反映 □うま味・MSGの価値共有のためのコミュニケーションを強化 ・味の素グループ品質保証システム「ASQUA(アスカ)」に基づく品質保証活動の徹底と人材育成	

### 健康・栄養課題への貢献

18ページ

具体例	・不足栄養・過剰栄養の改善(顧客の便益) ・乳幼児、若年女性、高齢者栄養 ・健康なところ	・再生医療 ・予防医療
関連する機会とリスク (○機会／●リスク)	○生活者の健康意識、健康ニーズの高まり ○ブランドへの信頼獲得 ○企業価値の向上	
味の素グループの 主要な取り組み	□おいしく摂取し、心身のすこやかさにつながる食品・アミノ酸製品およびメニューの提供 ・減塩、減糖、減脂 ・たんぱく質摂取の推進 ・「アミノインデックス技術」による予防医療への貢献 □当社グループ製品が満たすべき栄養基準の整備 ・生活者一人ひとりへの栄養改善の個別提案(パーソナル栄養)	

### 生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

30ページ

具体例	・公正なマーケティングと広告 ・製品の入手可能性/容易性	・価値観の多様化への対応(スマートな調理・食の楽しさ等) ・孤立化・個食化
関連する機会とリスク (○機会／●リスク)	○共に食べる楽しさ・喜びの提供による企業レピュテーションの向上 ○デジタル活用等による新しい価値の創造 ●生活者のライフスタイルの変化、価値観の多様化への対応遅れによる成長機会の損失 ●調理時間の短縮、調理技術の低下に伴う調味料事業への影響	
味の素グループの 主要な取り組み	・食を通じた人と人のつながり・コミュニティの創出 □ビッグデータ・生活者データの活用によるマーケティングの高度化 ・スモールマス(都市化等)への対応強化 ・製品・サービス・情報のお客様への適切な届け方の実践 ・スマートな調理等、簡便ニーズに対応した製品・サービスの拡充	

# アプローチ

## 目標

GRI203-DMA

味の素グループは創業より、うま味を活かした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を持ち、その思いを世界へと広げてきました。うま味調味料「味の素®」をはじめとする製品を通じて、たんぱく質や野菜をおいしく摂取することを可能にしているほか、各国・地域の食文化に合わせて栄養バランスの良いメニューや献立を提案し、様々な食・栄養の課題やニーズに応えることで、人々の毎日の食生活を豊かにしています。

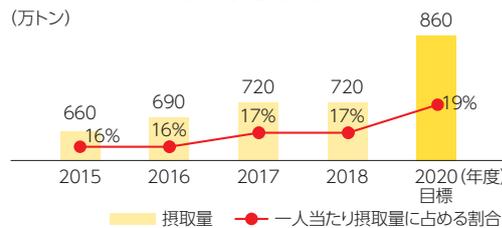
また、栄養とおいしさの両立を追求しながら、からだだけでなくこころも満たす健康づくりを目指してきました。誰もが簡単に調理でき、忙しい中でも料理を楽しめる「スマートな調理」による生活時間の創出で、多様なライフスタイルを支えています。さらに、家族や人々をつなぐ「共食」の機会を増やすことや、嗜好飲料等の製品の提供を通じ、くつろぎや、やすらぎの時間を創出します。

これからも、「Eat Well, Live Well.」をコーポレートメッセージに、事業を通じて世界中の人々のウェルネスに貢献し、地域や社会と共に価値を創出します。

## 「健康なところからだ」の2020年度目標

### うま味を通じてたんぱく質・野菜をおいしく摂取し、栄養バランスを改善

味の素グループ製品による肉の摂取量<sup>※1</sup>  
(万トン)

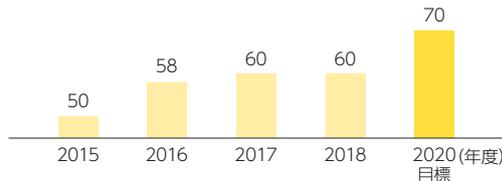


味の素グループ製品による野菜の摂取量<sup>※1</sup>  
(万トン)



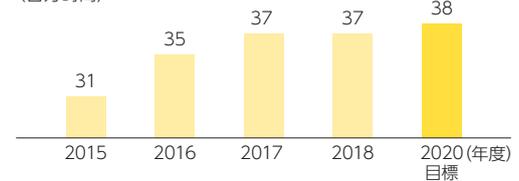
### 共に食べる場の増加

味の素グループ製品による共食の場への貢献回数<sup>※1</sup>  
(回/世帯/年)



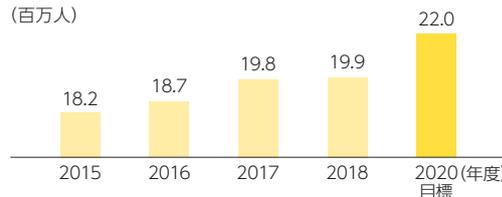
### おいしくスマートな調理の実現

味の素グループ製品を通じて創出される時間(日本)<sup>※2</sup>  
(百万時間)



### 人々の快適な生活を実現

アミノ酸製品(アミノサイエンス)を通じた快適な生活への貢献人数<sup>※3</sup>  
(百万人)



※1 日本の合わせ調味料「Cook Do®」5品目、冷凍「ギョーザ」、Five Stars(タイ、ブラジル、インドネシア、ベトナム、フィリピン)の風味調味料製品を対象

※2 冷凍食品(「ギョーザ」「やわらか若鶏から揚げ」「ザ★チャーハン」)および「クノール®」カップスープ3品目を対象

※3 医・健食アミノ酸(輸液用、メディカルフード用)「アミノバイタル®」「ノ・ミカタ®」「グリナ®」等を対象

# 品質マネジメント

## 考え方

GRI416-DMA  
GRI417-DMA

▶ 品質に関するグループポリシー

▶ 食の安全・安心に関するグループポリシー

味の素グループは創業以来、「お客様第一」の姿勢で製品・サービスの安全・安心に対する努力を続けてきました。「製品の安全・安心の確保」は、当社グループのマテリアリティの一つに位置付けています。

製品・サービスの安全・安心を実現するためには、徹底した品質保証体制の確立や適切な情報開示が不可欠です。加えて、お客様の要望に真摯に耳を傾け、お応えしていくことで、お客様に信頼と満足を感じていただける製品・サービスをお届けしていきます。

## 品質保証システム「ASQUA(アスカ)」

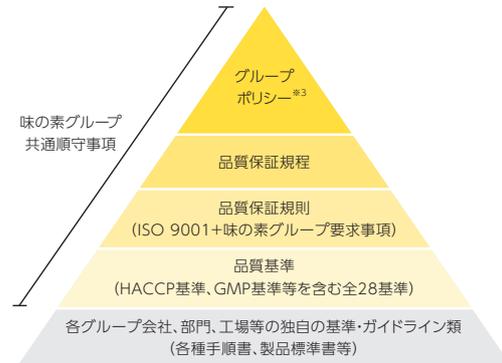
味の素グループは、独自の品質保証システム「ASQUA(アスカ: Ajinomoto System of Quality Assurance)」を運用しています。2019年3月現在、105社に対して「ASQUA(アスカ)」を適用しています。

「ASQUA(アスカ)」は、品質マネジメントシステムの国際規格「ISO 9001」を骨格に、「HACCP<sup>※1</sup>」や「GMP<sup>※2</sup>」等の製造の管理基準と味の素グループ独自の考え方や基準を取り入れて構成されています。また、「ASQUA(アスカ)」は、グループ共通の順守事項および各組織で定めたルールから構成される文書体系に基づき運用されています。

### 「ASQUA(アスカ)」の構成



### 「ASQUA(アスカ)」の文書体系



### 「ASQUA(アスカ)」の品質基準一覧

- |                   |                           |                  |                           |
|-------------------|---------------------------|------------------|---------------------------|
| 1. 文書管理 (1基準)     | 6. 製造 (10基準)              | 7. 保管・輸送 (2基準)   | 10. 宗教対応 (2基準)            |
| 2. 教育・訓練 (1基準)    | ・ 食品GMP*                  | ・ 保管・輸送管理        | ・ Halal <sup>※5</sup> 管理  |
| 3. 規格設定、検査 (3基準)  | ・ 食品添加物GMP*               | ・ 倉庫管理           | ・ Kosher <sup>※6</sup> 管理 |
| ・ 品質規格設定          | ・ 香粧品素材GMP*               | 8. 品質情報 (2基準)    |                           |
| ・ 包材規格設定          | ・ 原薬GMP*                  | ・ 品質情報管理         |                           |
| ・ 検査頻度設定          | ・ 医薬品製剤GMP*               | ・ トレーサビリティ       |                           |
| 4. 品質アセスメント (1基準) | ・ 飼料用アミノ酸GMP*             | 9. お客様の声対応 (4基準) |                           |
| 5. 購買 (2基準)       | ・ HACCP                   | ・ 商品・クレーム対応      |                           |
| ・ 原材料品質管理         | ・ フードディフェンス <sup>※4</sup> | ・ 品質緊急対応判断       |                           |
| ・ 製造委託品品質管理       | ・ 商品表示基準                  | ・ お客様の声対応        |                           |
|                   | ・ 食品包材の安全衛生               | ・ お客様の声反映        |                           |
|                   | * 商品分野に応じて適用              |                  |                           |

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

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

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

※4 フードディフェンス(食品防衛):原料調達から販売までのすべての段階において、食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。

※5 Halal(ハラール):アラビア語で「許される」「合法である」という意味でイスラム法に照らして使用して良い、携わってよいものや行為を示す。食品の場合はイスラム教徒が食べてよいもの。

※6 Kosher(コーシャ):ヘブライ語で「ふさわしい状態」「適正」を意味する。食品の場合、ユダヤ教で定めたユダヤ教徒が食べてよいもの。

# 製品の安全・安心の確保

## 体制

GRI416-DMA

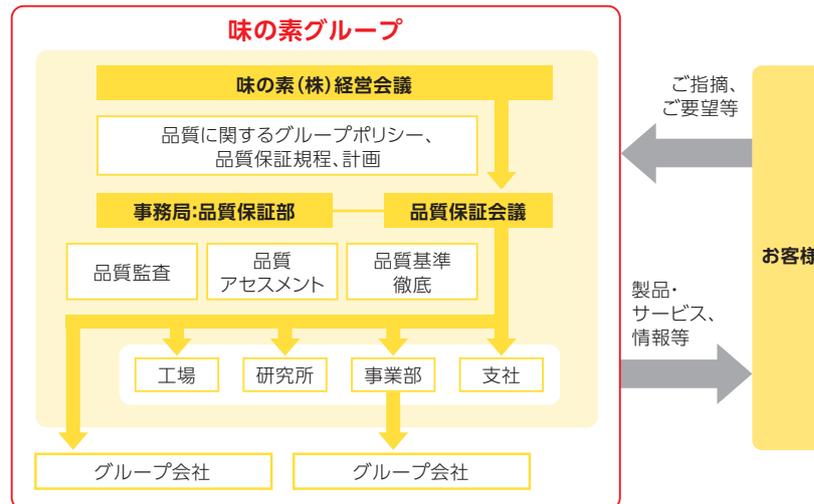
GRI417-DMA

### 品質保証の推進体制

味の素グループは、経営会議の下部機構として「品質保証会議」を設け、品質保証に関する方針および諸施策等を審議しています。

「品質保証会議」ではお客様の要望をもとにグループ全体の品質保証に関する基本的な方針・計画を立案し、経営会議の承認のもと国内外グループ会社に展開しています。その遂行状況は半年ごとにレビューしています。

#### 「ASQUA(アスカ)」の推進体制



### 第三者認証取得・維持への取り組み

味の素グループでは、ISO 9001の第三者認証の取得・維持を推進しています。2019年3月現在、全対象会社82社に対して60社でISO 9001を取得しています。未取得の対象会社(多くはM&Aで新たにグループに加わった会社および新規設立会社)についても、認証取得に向けて体制を整備しています。また、お客様からの要請を受けた場合等は、国際食品安全イニシアティブ(GFSI)承認のFSSC 22000等の認証取得も行っています。

### 2017-2019年度「味の素グループ品質保証中期計画」

17-19中計期間中、品質保証に関し以下のテーマに重点的に取り組んでいます。個別の取り組み内容については、関連ページをご参照ください。

指針	重点目標
お客様との約束を守る	品質クレーム、トラブル低減と未然防止力の強化
お客様の期待に応える	お客様との双方向コミュニケーションによる魅力ある品質向上とお客様の信頼の確保
確かなマネジメントを目指す	「ASQUA (アスカ)」に基づく品質保証活動の徹底 品質保証レベル向上に向けた人材育成

## 製品の安全・安心の確保

## 実績

GRI416-DMA

GRI417-DMA

▶ 統合報告書2019  
P41-42

## 品質保証レベル向上のための人財育成

味の素グループは、品質保証レベル向上を目指し、人財育成にも力を入れています。毎年、品質教育計画を見直し、各組織のニーズに合わせて計画的に実施しています。2018年度は前年度に引き続き、eラーニングによる教育プログラムの充実も図りました。

## 2018年度の主な教育

- 日本
  - ・味の素(株)によるグループ従業員向け教育
  - ・海外拠点赴任予定の品質保証責任者向け教育
  - ・グループ会社役員・従業員を対象とした「品質のマネジメント・技術に関する検討会」:約400名参加
  - ・食品事業ISO 9001転入者研修(eラーニング)
- 海外
  - ・アセアンQAセミナー、欧州Regional QMS Meeting、中国品質学校
  - ・地域本部等の品質保証部門長候補等を対象とした「RQM(Regional QA Management)トレーニングコース」(eラーニング)
  - ・グループ会社の課長・係長クラスの品質保証担当者を対象とした「QMSトレーニングコース」(eラーニング)

## TOPIC

## うま味・MSGの正しい知識を世界に広める

うま味物質のMSG(グルタミン酸ナトリウム)は、1960年代から現在に至るまで、安全性に関して漠然とした懸念や不安感を抱かれてきました。味の素グループは、世界で初めてMSGを商品化したリーディングカンパニーとして、食の安全・安心や健康への関心が高まっている今こそ、改めて「正しい情報」を伝え、有用性を発信していく必要があると考えています。

その一環として、2018年9月に米国ニューヨーク市で「World Umami Forum(WUF)」を開催。WUFでは、食や栄養、歴史、科学の専門家による講演や、うま味を活かした料理コンペティション等が行われ、「MSGの誤解を解く」と題したパネルディスカッションでは、異なる分野の専門家5名がMSGにまつわる誤解を正し、これからの情報提供や教育の重要性について意見を交換しました。

また、日本では、2019年4月に「～食品表示問題による社会課題とは～うま味調味料(MSG)の正しい理解と有用性について」と題したメディア向けの懇談会を開催しました。食品添加物の外部有識者も交え、MSGに関する誤解の払拭や有用性について掘り下げました。開催後のアンケートでは9割を超える参加者が「参考になった」と回答しました。今後は栄養士や調理師等のネットワークを活用したセミナー等も検討しており、うま味・MSGの正しい情報が浸透するよう積極的なコミュニケーション活動を展開していきます。

# サプライチェーンでの品質保証

## 「ASQUA(アスカ)」による段階ごとの品質保証の取り組み

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



### 開発

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

### 原材料調達

味の素グループは、「ASQUA(アスカ)」で定めた「原材料の品質管理基準」に従い、サプライヤーを選定しています。購入した原材料は、ロットごとに検査し、厳格に管理しています。

品質リスクの低減や品質レベルの向上に向け、サプライヤーに対し定期的に評価や品質監査、説明会、アンケートを実施しています。サプライヤーとの連携を強化し、継続的な品質改善に努めています。2018年度に新規に選定・取引を開始したサプライヤーは、13社でした。

### 2018年度の主なサプライヤー監査実績

監査実施組織	監査品目	監査件数
味の素(株)グループ調達センター	原材料関係	166件
	包装資材関係	67件
味の素冷凍食品(株)	原材料関係	83件

#### 体制

GRI102-9  
GRI102-10  
GRI414-DMA  
GRI414-1  
GRI416-DMA

▶ 品質に関するグループポリシー

▶ 食の安全・安心に関するグループポリシー

#### 体制・実績

GRI102-9  
GRI308-1  
GRI416-DMA  
GRI416-1

## 製品の安全・安心の確保

## 実績

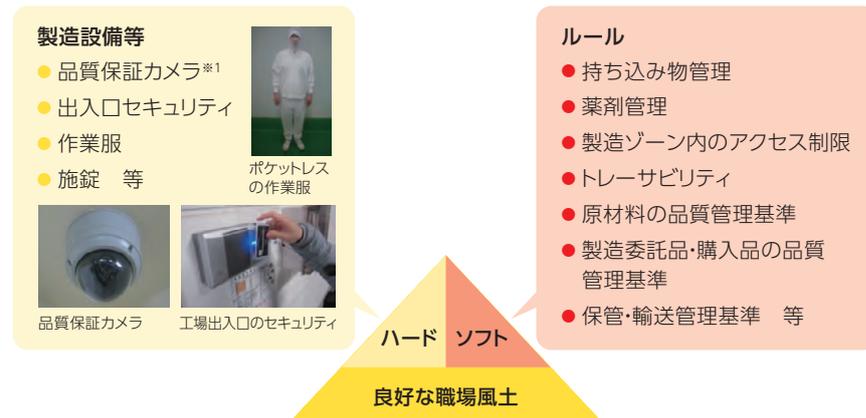
GRI102-9  
GRI414-2  
GRI416-DMA  
GRI416-1  
GRI416-2  
GRI417-2

## 生産

## ■ 食の安全体制強化

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

## 食の安全を保証するための概念図



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

## ■ 品質に関するデータ不正対策

データ不正対策のベースとして、従業員のコンプライアンスおよびお客様起点の品質保証意識の醸成に取り組んでいます。その上で、開発・生産に関わるデータ、食品の機能性データ等は、品質アセスメント会議や社内の専門家が集まる委員会での妥当性を客観的かつ公平に評価・判断しています。また、これらの仕組みの適切な運営について内部品質監査、外部認証審査を通じて常に確認しています。

医薬・原薬関連においては、製品の分析データ等が不正操作されない状態で保管されるシステムが世界標準として求められており、これに従った管理を強化するとともに、他事業への横展開を推進しています。

## ■ 品質クレーム、トラブル低減への取り組み

味の素グループは、品質クレーム、トラブル低減に向け、発生した品質クレーム、トラブルすべてに対し、一つひとつ徹底的な原因究明を行い、再発防止に努めています。品質に関するトラブルが発生した際には、その内容と再発防止策を国内外のグループ会社へタイムリーに発信し、再発防止に努めています。

2018年度は、品質によるものが2件、表示ミスによるものが2件ありました。

## 味の素グループにおけるリコール・流通回収の推移

年度	2014	2015	2016	2017	2018
件数	0	3	6	4	4

▶ P32

## 製品の安全・安心の確保

## 体制

GRI102-9  
GRI416-DMA

## 実績

GRI102-9  
GRI416-DMA  
GRI417-DMA  
GRI417-1▶ 味の素グループの  
品質保証

## 体制

GRI102-9  
GRI416-DMA  
GRI417-DMA  
GRI417-1

## 物流

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

## 販売

味の素グループは、お客様が安心して製品を購入し、お使いいただけるよう、パッケージやWEBサイト上でお客様が製品を購入・使用される際に参考になるような情報を提供しています。

## ■ 製品パッケージ

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

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

## ■ WEBサイト

グループ各社のWEBサイトでは、製品情報やレシピ情報をはじめ、製品FAQ等、それぞれの国・地域のお客様に合わせた情報の提供に努めています。味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株)のWEBサイトでは、各社の品質保証体制をはじめとした品質に関する情報をわかりやすく紹介しています。

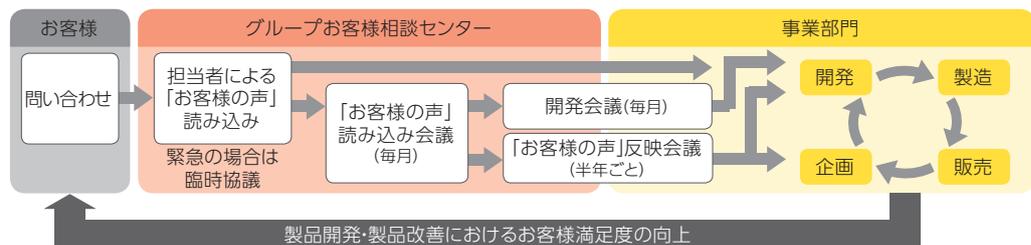
味の素グループ企業情報サイト<sup>\*1</sup>では、品質保証活動を紹介するページを7言語で開設するとともに、情報の充実化に取り組んでいます。2018年度はこれまでの6言語にスペイン語ページを追加しました。

<sup>\*1</sup> 味の素(株)では、味の素グループ企業情報サイトおよび味の素(株)商品情報サイトの2サイトを運営しており、前者はグループの活動情報を中心に掲載し、後者は味の素(株)の製品に関する情報を掲載しています。

## お客様の声

## ■ 「お客様の声」の反映

味の素グループは、「ASQUA(アスカ)」で定めた基準に従い、お客様からお寄せいただく声を、魅力ある製品・サービスの開発・改善に反映しています。2018年度には、国内グループ会社、ブラジル、タイ、ベトナム、インドネシアに続き、ペルーでも、基準に従った運営を開始しました。

「お客様の声」を製品づくりに反映する仕組み(グループお客様相談センター<sup>\*2</sup>の例)

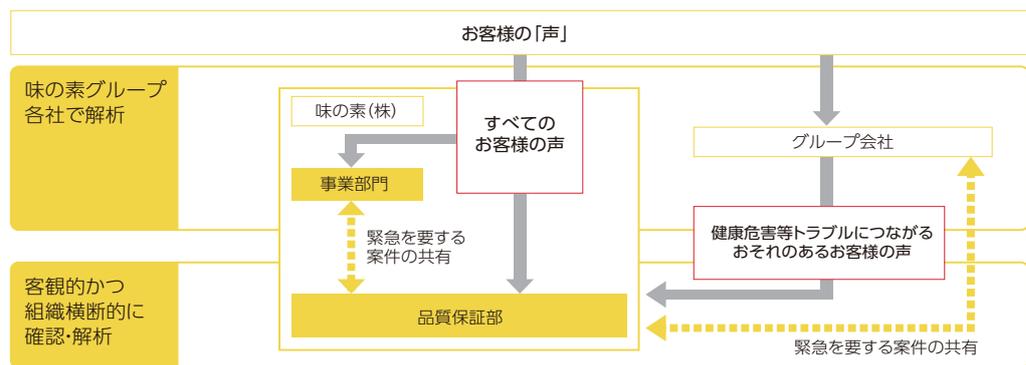
<sup>\*2</sup> 2019年4月、味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株)の消費者相談窓口機能を統合し、グループお客様相談センターとしました。

# 製品の安全・安心の確保

## ■ 「お客様の声」のモニタリング強化

すべての「お客様の声」はグループ各社で解析していますが、そのうち、健康危害や法令違反等の重大なトラブルにつながるおそれのあるものについては、味の素(株)においても迅速かつ客観的・組織横断的に確認・解析しています。万が一、緊急を要する案件と判断された場合は、速やかに関係部署と共有する体制を整えています。2018年度に、国内グループ会社、タイ、ブラジル、インドネシア、ベトナム、フィリピン、ペルーに続き、アメリカ、マレーシアでも同体制での運用を開始しました。

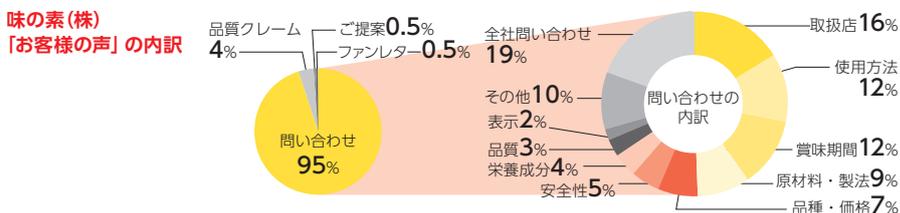
### 健康危害等トラブルにつながるおそれのある「お客様の声」のモニタリング体制



## 実績

### 「お客様の声」の内訳(2018年度)

- 味の素(株)「お客様の声」件数: 29,300件(2017年度比90%)
- 味の素グループ国内食品5社計の「お客様の声」件数: 61,600件(2017年度比91%)



## ■ お客様の満足度向上の取り組み

味の素グループ国内食品5社では、品質クレームの対応についてお客様の満足度を確認するアンケートを継続実施し、改善に努めています。具体的なお意見は、調査部門、事業部門、お客様相談部門で共有し、改善に取り組んでいます。味の素(株)では、2018年度の声として「ご提起時の対応に満足」95%、「調査結果報告に満足」81%、「今後も製品を使用する」93%と、お客様から回答をいただきました。

## 栄養課題への貢献

### 考え方

グローバルな栄養課題の一つとして、「栄養不良の二重負荷(Double Burden of Malnutrition)」があります。これは、「不足栄養」と「過剰栄養」の問題が混在する状態を指し、各国・地域だけでなく、一人ひとりにおいても起こり得るものです。この複雑化した栄養課題解決に向けて、味の素グループは、アミノ酸の機能と様々な技術を融合した食の分野でのスペシャリティを活かすとともに、これまでの活動を通して培ってきたネットワークを活かしながら、グループ全体で栄養改善の取り組みを強化していきます。

### 体制

▶ 統合報告書2019  
P43

▶ 栄養に関するグループポリシー

### 食と栄養に関するマネジメント

味の素グループは、2017年7月に「栄養に関するグループポリシー」とそれに基づく「栄養戦略ガイドライン」を制定し、「健康なことからだ」の実現に向けた事業活動のベースとしています。栄養戦略担当役員が主導する組織横断のタスクフォースが中心となり、2018年度より包括的な栄養戦略・重点取組項目の策定と効果的な実行のための仕組みづくりを行っています。

### 実績

GRI203-2

### 独自の栄養プロファイリングシステムの構築

味の素グループは、健康的な製品・メニュー開発のツールとして、食品中の栄養素をスコアで可視化する栄養プロファイリングシステム(Ajinomoto Group Nutrient Profiling System: ANPS)の構築を進めています。ANPSに採用する栄養素の選定やスケールの設定においては、WHO(世界保健機関)等の独立機関の推奨値を参考にしています。ANPSの栄養素の項目は、過剰摂取を減らすべきものとしてナトリウム、添加糖、飽和脂肪酸を、積極的に摂取すべきものとして野菜・果物、たんぱく質を候補に検討中です。

ANPSの特徴は、製品自体に加えて、製品を使用したメニューも対象としている点です。ANPSメニュー用については、上記の栄養素の項目に加え、うま味等のおいしさを示す独自の指標の設定を検討しています。ANPS製品用については、国際的評価機関や有識者が推奨する既存NPS(例:HSR<sup>\*</sup>)を参考に構築中です。

現在、一部の地域でANPSをテスト導入しており、改良を行いながら、2020年度以降、順次全世界に導入する予定です。

### Ajinomoto Group Nutrient Profiling System (ANPS)の概要

ANPSメニュー用	過剰摂取を減らすべき栄養素: ナトリウム、添加糖、飽和脂肪酸 積極的に摂取すべき栄養素: 野菜・果物、たんぱく質 (補足: おいしさを示す指標(うま味等)の追加を検討中)
ANPS製品用	過剰摂取を減らすべき栄養素: ナトリウム、添加糖、飽和脂肪酸 積極的に摂取すべき栄養素: 野菜・果物、たんぱく質 (補足: 既存NPSを参考に改良を検討中)

<sup>\*</sup> Health Star Rating: オーストラリアにおいて産官学共同で開発された栄養素のプロファイルから、星数で食品をレーティングする仕組み。  
<http://www.healthstarrating.gov.au/>

# 健康・栄養課題への貢献

実績

GRI203-2

▶ P22

## 各地の栄養改善の取り組み

たんぱく質・野菜の摂取不足や糖・脂肪・塩分の過剰摂取といった課題の解決には、日常的な食生活における栄養バランスの改善が重要です。

味の素グループは創業以来、アミノ酸に関する研究を軸に、先端バイオ・ファイン技術を磨いてきました。そこから生まれた独自の“おいしさ設計技術”と、栄養設計に関する知見を活かし、手軽でおいしく栄養バランスに優れた食事を実践するための提案を続けています。たんぱく質・野菜をしっかり摂ることのできる調味料、減塩・減糖・減脂の調味料や加工食品、食事で不足した栄養素を補うサプリメント等を提供しているほか、入手しやすい食材や伝統的な調理法を踏まえたバランスの良い食事の基本知識・レシピ等を各地で積極的に発信しています。

### ■ 主な取り組み

#### ● 栄養改善に役立つ製品の開発・販売

	減らす対策 減塩・減糖・減脂	増やす対策 たんぱく質・微量栄養素等
日本	<p>減塩</p>  <p>塩、和風だしの素、洋風スープの素、スープ等</p> <p>減糖</p>  <p>甘味料、粉末飲料等</p> <p>減脂</p>  <p>マヨネーズ、クリームパウダー等</p>	 <p>和風だしの素、スープ、メニュー用調味料、アミノ酸サプリメント等</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>
東南アジア	—	 <p>粉末飲料、アミノ酸サプリメント、風味調味料、医療用食品等</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>
北米	<p>減塩</p>  <p>冷凍食品</p>	 <p>医療用食品、アミノ酸サプリメント、冷凍食品等</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>
南米	<p>減糖</p>  <p>粉末飲料</p>	 <p>アミノ酸サプリメント、風味調味料、スープ等</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>
欧州	—	 <p>医療用食品、冷凍食品等</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>

#### ● メニュー・情報の提供等

	取り組み事例
日本	・「勝ち飯®」 ・「ピクトリープロジェクト®」(JOC・JPCとの協働) ・「ラブベジ®」(野菜摂取推進の取り組み) ・「減塩・適塩」 ・食育(「味覚教室」等) ・若年女性・高齢者の低栄養対策 ・アミノインデックス®
東南アジア	・栄養バランスメニューの提案 ・食育・学校給食支援 ・「Kachimeshi®」 ・トップアスリートのサポート活動
北米	・うま味による減塩の訴求 ・医療食品(食事療法)の情報提供
南米	・うま味による減塩の訴求 ・「Kachimeshi®」 ・「ピクトリープロジェクト」
欧州・ アフリカ	・低栄養への取り組みの情報発信

▶ P20  
▶ P21  
▶ P22  
▶ P23  
▶ P27  
▶ P29

# 健康・栄養課題への貢献

GRI102-12

## 実績

GRI203-2

- ▶ 「ビクトリープロジェクト」サイト
- ▶ 「勝ち飯」サイト
- ▶ “AJINOMOTO×SPORTS”
- ▶ 「勝ち飯」レシピ

### TOPIC

#### 各国・地域のオピニオンリーダーとともにアジアでの栄養改善事業を推進

味の素(株)は、世界の栄養不良解消を目的とし、政府、国連、市民団体、民間企業で構成される国際的な組織SUN<sup>※</sup>の民間企業によるネットワークであるSUN Business Network (SBN)に日本企業で唯一加盟しており、アドバイザリーグループのメンバーとして主体的に参画しています。

2019年2月に開催されたアジア部会では、味の素グループの栄養改善に関する取り組み事例を共有し、各国・地域のオピニオンリーダーと意見交換を行いました。

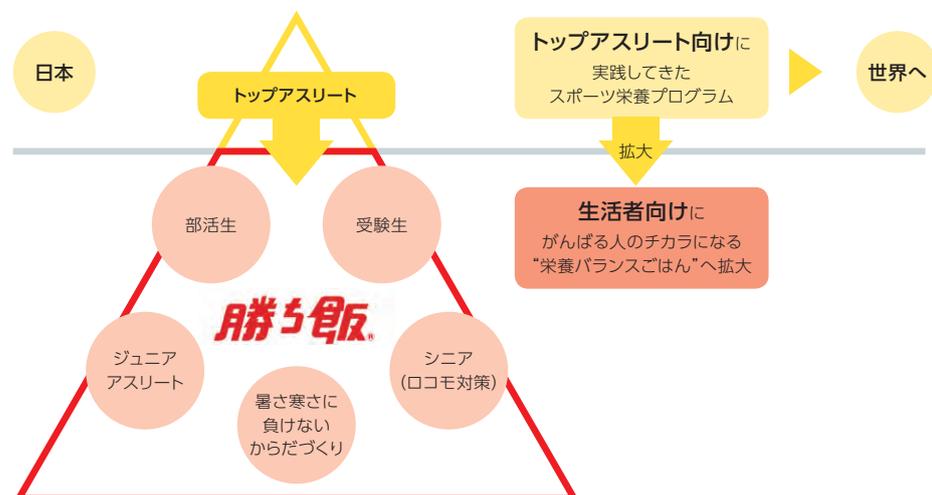
※ SUN=Scaling Up Nutrition movementの略

#### 「勝ち飯」によるからだづくり・コンディショニングサポート

味の素(株)は2003年より、日本オリンピック委員会と共同で「ビクトリープロジェクト」を推進しており、世界で活躍するトップアスリートに対して、「食」と「アミノ酸」によるコンディショニングサポートを行ってきました。そこで得た知見を凝縮し、現在、日本で生活者向けの「勝ち飯」普及活動を展開しています。健康・栄養情報や無理なくおいしく作ることでできるテーマ別のメニューを量販店の店頭、飲食店、社員食堂等で提案し、生活者のからだづくり・コンディショニングを支援しています。また、行政との連携等も推進し、各地域に即したメニュー提案も行っています。

海外では、2018年度に東南アジアの事業拠点において選手サポート活動を開始し、ブラジルにおいてブラジルオリンピック委員会との契約を締結しました。各国の食材、食文化にアレンジした「Kachimeshi」で各国のトップアスリートをサポートしていきます。

#### 「勝ち飯」の拡大



## 健康・栄養課題への貢献

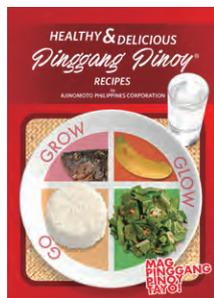
## 実績

GRI203-2

## フィリピン政府の栄養改善活動への支援

フィリピン味の素社では、フィリピン政府の栄養改善の取り組み「Pinggang Pinoy®」をサポートしており、2018年に37のレシピからなる2週間のメニューを開発し、教育プログラム「Mag-Pinggang Pinoy® Tayo!」を実施しています。また、栄養摂取基準を踏まえ、毎食摂るべき食品群を考慮した栄養バランスに優れた40の健康メニューを開発しました。

この取り組みではまず、フィリピンの食生活・調理の実態から高頻度喫食メニューを抽出し、その栄養分析から、国の摂取基準に対して不足しがちな栄養素と過剰傾向の栄養素を把握しました。分析には現地の日常の食事とその栄養バランス情報をデータベース化した味の素グループ独自のシステム「a-Menu」を活用しています。分析結果をもとに、おいしくて栄養バランスが良く、経済的で簡単に調理できるメニューを開発、生活者が日々の食事を楽しみながら、栄養課題を解決できるよう、SNSや製品パッケージを通じたコミュニケーションを行い、政府の活動をサポートしています。



「Mag-Pinggang Pinoy®」  
のクッキングブック

## TOPIC

## バランスの良い食事を各地で提案

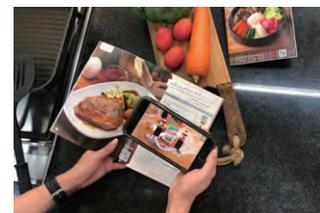
- 味の素(株)東京支社では、行政(東京都新宿区)・小売業と連携し、区民の野菜摂取量の増加を狙った「勝ち飯®」提案を実施しています。2018年度はメニュー提案と併せて、量販店の店頭でロコモチェックイベントも開催しました。
- マレーシア味の素社は、うま味調味料「味の素®」を活用し、減塩および野菜摂取量の増加を呼びかける様々なプロモーション活動「Mix, Mix, Ready」等を継続しています。
- タイ味の素社では、食品販売業者、生活者向けの料理本を発行(購入者数:13,000人)し、手軽に栄養豊富なメニューを作るための提案を行っています。



日本



マレーシア



タイ

## 実績

GRI203-2

▶ P19

**過剰栄養の解消****減塩の取り組み**

味の素グループは、うま味を活用して、おいしさや満足感がありながら減塩を実践できる製品やメニューの提案を行っています。

2018年には、「味の素<sup>KK</sup> コンソメ〈塩分ひかえめ〉」が、日本高血圧学会の「第4回JSH減塩食品アワード<sup>\*</sup>」の金賞を受賞しました。また、行政や流通と連携した東北地方の「減塩・適塩」活動を2014年より継続しています。月に一度の「いわて減塩・適塩の日」に減塩製品を店頭で積極的に紹介したり、栄養士会等に減塩セミナーを実施したりしている岩手県においては、食塩摂取量が4年間で10～20%程度減少しました（平成24年、平成28年「国民健康・栄養調査」）。行政・流通との減塩の取り組みは、2018年度までに32府県に拡大し、地域食材を活用した減塩メニューの提案や、減塩セミナーの実施等を通じて、地域全体の意識向上につなげています。

※ 日本高血圧学会ホームページの減塩食品リスト掲載品の中でも特に減塩に貢献していると思われる製品に授与される賞。

**減糖の取り組み**

味の素グループは、アミノ酸の生産技術を活かし、アスパルテーム（砂糖の約200倍の甘味度）、アドバンテーム（砂糖の20,000～40,000倍の甘味度）のアミノ酸系甘味素材を有しています。高甘味度甘味料を使いこなすことで、甘味を損なうことなく、生活者の減糖ニーズに応える甘味アプリケーションを、食品、飲料等の幅広い分野のユーザーへ提供しています。また、当社グループでは、まろやかな甘さで糖類ゼロの「パルスweet<sup>®</sup>」や、自然な甘みで食品の味わいをひきたてるB to B向けの「PAL SWEET DIET<sup>®</sup>」のほか、ブラジルで販売しているアスパルテームを使用した粉末ジュース「Refresco FIT」等、減糖に配慮した製品を提供し、適切な糖摂取をサポートしています。

**減脂の取り組み**

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

## 実績

GRI203-2

▶ (公財)味の素  
ファンデーション▶ サステナビリティ  
データブック2018  
P26

## 不足栄養の解消

## 乳幼児期の栄養課題への貢献

味の素グループは、(公財)味の素ファンデーションへの寄付を通じて、同財団によるガーナ栄養改善プロジェクトへの支援を行い、ガーナ共和国における離乳期の子どもの栄養不良の課題解決に貢献しています。

## 幼少期・少年期の栄養課題への貢献

味の素グループは、各国・地域において幼少期・少年期の栄養課題の解決に積極的に取り組んでいます。

ベトナムでは、農村部を中心に低身長・低体重の課題を抱える子どもが少なくありません。一方、都市部では肥満・高体重の子どもが増加しています。ベトナム味の素社は、こうした課題を解決するために、日本の学校給食システムを応用し、2012年に学校給食プロジェクトを開始しました。教育訓練省や保健省等の中央行政とともに、ベトナム全土に栄養バランスの良い学校給食が普及することを目指して活動を続けており、プロジェクトを通じて、メニューブック、食育教材の開発提供や、献立用のソフトウェアの開発・導入(2018年度は3,048校に導入)を行っているほか、モデルキッチンを設置等を行い、ベトナム各地から500を超える学校・組織から1,700人超の見学を受け入れています。2018年度末までに延べ1,286千人の小学生に栄養バランスの良い給食を提供しました。

インドネシアでは、低体重、発育阻害、貧血の子どもの割合が高く、深刻な社会課題となっています。インドネシア味の素社は、Institut Pertanian Bogor Universityの栄養学科と協働して、学校給食プロジェクトを実施しました。10カ月のプログラムで10代の生徒を対象に栄養バランスの良い給食の提供と栄養教育を実施した結果、バランスの良い栄養摂取と生活習慣への行動変容や貧血状態の改善につながりました。



(左) 給食を食べる  
子ども(ベトナム)  
(右) モデルキッチン  
(ベトナム)



給食を食べる生徒  
(インドネシア)

## 若年女性の栄養課題への対応(日本)

日本においては、20~30代女性の「やせ」が社会課題の一つとなっています。不健康なやせ方による体調不良、将来生まれてくる子どもの肥満発症リスク、筋肉量不足による糖尿病発症リスク、高齢になったときの転倒・骨折リスク等が指摘されています。味の素(株)は、若年女性の栄養課題に対し、学会やセミナーで専門家に向けて、バランス良く食べることの重要性を伝えています。



第33回日本助産学会学術集会  
ランチョンセミナー

## 助産師向け栄養セミナー(インドネシア)

インドネシア味の素社では、the Indonesian Midwives Association, the Indonesian Association of Fitness and Sports Nutritionist (ANOKI)と共催で、「妊産婦の栄養バランスの重要性」をテーマに助産師向けの栄養セミナーを開催しました。6回のセミナーに1,500名の助産師が参加し、妊娠中の女性の栄養および食品の安全性、MSGの安全性と子どもの発育を決める「最初の1,000日」における助産師の役割について啓発しました。



助産師向け栄養セミナー

## 健康・栄養課題への貢献

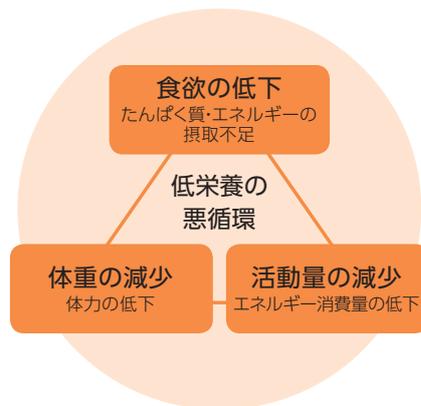
実績

GRI203-2

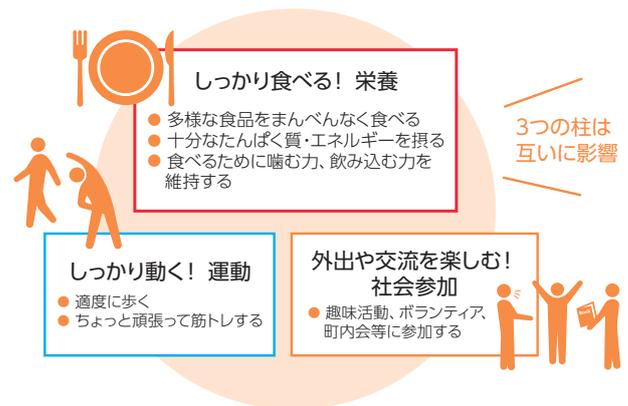
## 高齢者の栄養課題への対応(日本)

高齢者はからだの機能の衰えや食欲の低下から、食事が十分に摂れなくなることがあります。食事が減ると体重の減少から筋力や体力の低下をもたらす、これによる活動量の減少、さらなる食欲の低下と、気付かないうちに低栄養の悪循環(負の連鎖)に陥ることが少なくありません。味の素(株)は、強みの一つであるたんぱく質・アミノ酸栄養の知見を活かし、課題を抱える人に対して栄養に関する知識の普及・啓発を行い、予防につなげています。専門家との連携を図るために、医療従事者、栄養士・管理栄養士、薬剤師に対し、指導ツールとしてすぐに使える情報の提供や啓発活動を実施し、理解者を増やす活動を継続しています。

## 低栄養の悪循環



## 低栄養予防の3つの柱



## 高齢者の食事改善プロジェクト(マレーシア)

マレーシア味の素社では、the International Medical Universityと協働して高齢者のウェルビーイングを広げるための健康的な食事摂取を推進、うま味を活用しおいしく食べながら塩分摂取量を抑制できるバランス食で食事を改善するプログラムに54人が参加しました。さらに、それぞれ45%の減塩を実現した56の栄養バランスメニューを紹介する料理本を2冊制作しました。



栄養バランスメニューの料理本

## アンケートと管理栄養士によるアドバイスで、地域の健康をサポート(日本)

味の素(株)では、地域行政・ドラッグストアと連携しながら高齢者の栄養改善に取り組んでいます。味の素(株)が開発した「しっかり食べチェックシート10」のチェック数および食生活スタイルのアンケートの回答を分析し、それぞれのタイプに適したアドバイスを管理栄養士より行うとともに、適切な製品の提案を行い、高齢者の健康をサポートしています。



チェックシート

## TOPIC

## 専門家に向けて、食と健康に関する最新的话题を発信(日本)

味の素(株)は、2019年4月、栄養士・管理栄養士向けの食と健康のコミュニケーションサイト「あじこらば」を開設しました。サイエンスに基づく食とアミノ酸の知見を活かした情報をタイムリーに発信することで、健康・栄養に関する知識の普及・啓発をさらに進めていきます。

▶ あじこらば

## 考え方

**アミノ酸の機能と技術の活用**

うま味物質であるグルタミン酸がアミノ酸の一種であることから、味の素グループは、アミノ酸研究を軸に先端バイオ・ファイン技術を磨き、事業領域を拡大してきました。味の素グループはアミノ酸の機能と独自の技術を活かした様々な製品・サービスを通じて、世界中の人々の健やかな生活を支えます。

**アミノ酸と健康のかかわり**

ヒトの体の約20%はたんぱく質でできています。このたんぱく質を構成しているのが、20種類のアミノ酸です。アミノ酸は、いろいろな組み合わせで多数つながることで、約10万種類ものたんぱく質を形作ります。アミノ酸は筋肉や皮膚、髪、血液等「体をつくる」だけでなく、各種のホルモンや酵素、免疫抗体となって「体を守る」「体の調子を整える」役割も持っています。また、エネルギーとなり、「体を動かす源」になる等、生命を維持する上で重要な働きを持っています。たんぱく質を構成するアミノ酸のうち、体内で合成できず、食事等から摂取しなくてはならない9種類のアミノ酸を「必須アミノ酸」といいます。必須アミノ酸には筋肉の合成を促す作用がありますが、中でもロイシンは、筋肉合成のスイッチを押すように働いて筋たんぱくの合成を促進し、分解を抑制する働きがあります。ロイシンを多く含むアミノ酸を摂取すると、たんぱく質そのものを摂取する場合と比べて少量でも筋肉合成を起こすことが明らかになっています。

**科学的根拠に基づく健康・栄養価値の提案**

味の素グループは、世界トップレベルのアミノ酸に関する知見に基づき、快適な生活を支える製品の開発・販売や、顧客企業へのアミノ酸配合素材および製品設計ソリューション提供を行っています。食品に様々なアミノ酸の機能を付加することで生活者の手軽なアミノ酸摂取を実現するとともに、アミノ酸の健康・栄養価値を広めています。このB to B to Cの一連の取り組みを「ダウンストリーム戦略(ブランド+インサイド戦略)」と称し、国内外で展開しています。この戦略に基づき、複数のアミノ酸を最適な組み合わせに調合したアミノ酸素材「アミノ酸プライムミックス」を顧客に提案し、食品・飲料等に導入されています。

## 実績

GRI203-2

▶ サステナビリティ  
データブック2018  
P30

# 健康・栄養課題への貢献

## アミノ酸プライムミックス素材

**ロイシン40%配合必須アミノ酸素材**

**機能** 筋量・筋力の維持・向上

9種類ある必須アミノ酸のうちロイシンには筋肉をつくり出すシグナルの働きがあります。このロイシンを40%配合することで、効率的に必須アミノ酸が体内に取り込まれ、筋量・筋力の維持・向上につながります。

**シスチン・テアニン\*1 配合素材**

**機能** 免疫力向上

シスチン・テアニンにより抗酸化物質[グルタチオン\*2]が作られます。このグルタチオンを介して自然免疫を活性化し、さらに獲得免疫も活性化することにより、病原体への攻撃力が高まります。

**アルギニン・グルタミン酸塩配合素材**

**機能** 胃の運動機能改善、食欲改善

**アルギニン**

胃をふくらませ  
いったん  
食物を溜める

小腸  
(想定されるメカニズム)

**グルタミン酸**

胃を動かして  
食物を小腸へ  
送り出す

小腸  
(想定されるメカニズム)

アルギニン・グルタミン酸塩により、胃の運動機能が上がり、飲食による胃部不快感を軽減する働きがあります。

**ヒスチジン・ビタミンB6ミックス配合素材**

**機能** 疲労感軽減、作業効率改善

ヒスチジンは、脳内で睡眠不足やストレスにより減少するヒスタミンに合成され、疲労感を軽減したり、単純な記憶や判断を必要とする作業効率を改善します。ビタミンB6はヒスチジンの働きを助けます。

※1 お茶の葉に含まれるアミノ酸。グルタミン酸の誘導体で、摂取すると体内でグルタミン酸とエチルアミンに分解される。  
 ※2 体内で重要な抗酸化物質で、グルタミン酸・システイン・グリシンの3つのアミノ酸がこの順に結合した物質。シスチン単体でもグルタチオン量は上昇するが、グルタミン酸誘導体のテアニンが加わることで、その量が有意に上昇する。

## 健康・栄養課題への貢献

GRI203-2

## TOPIC

## アミノ酸の機能を活かして、医療食品分野で患者とその家族のQOL改善に貢献

味の素グループは、「おいしい食事で栄養状態を改善する」という創業時からの想いのもと、アミノ酸と「食」の分野でのスペシャリティを活かしながら、「食」を通じて健康課題を持つ様々な人のQOL向上に貢献しています。味の素キャンブルック社(旧キャンブルックセラピューティクス社)では、アミノ酸代謝異常患者向け等の医療食品を生産・販売しています。代謝異常患者等が摂取する医療食品はおいしさやバラエティの少なさに課題がありますが、同社はグループ傘下となった2017年以降、味の素グループのアミノ酸の栄養や生理機能に関する知見、「おいしさ設計技術」をフルに活用し、よりおいしく栄養価の高い製品を豊富なバラエティで提供しています。また、2018年に事業展開エリアを北米・欧州から中国へと拡大しました。

同社は2000年の設立当初から、患者とその家族、医療専門家との対面でのコミュニケーションを重視し、事業を展開する各国・地域で患者向けのセミナー等を実施してきました。2018年度はオーストラリアの主要4都市で患者とその家族向けの料理ワークショップを開催、約120名が参加しました。

今後も、味の素グループとしての強みを活かし、より多くの患者に「食」の喜びを提供し、家族も含めたQOL向上に貢献していきます。



味の素キャンブルック社の医療食品(中国向け)

ワークショップで作られたメニュー

## 実績

GRI203-2

▶ サステナビリティ  
データブック2018  
P31-32

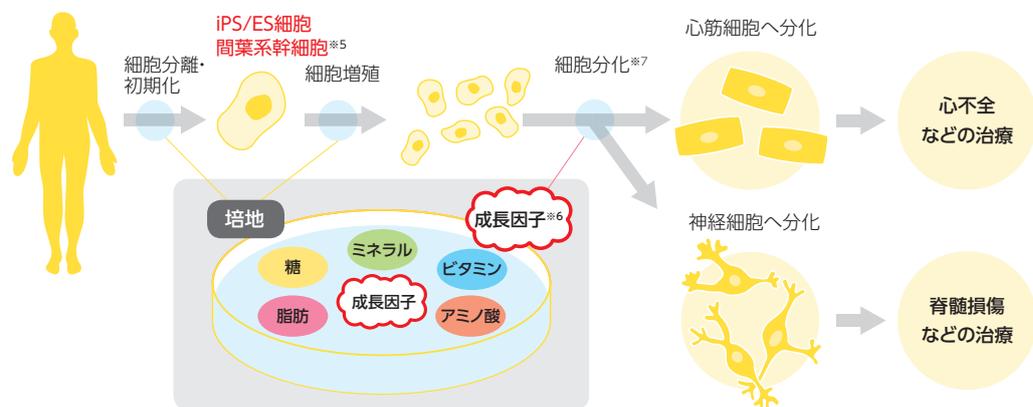
▶ プレスリリース

## 医療分野への貢献

再生医療<sup>※1</sup>の実現に向けて再生医療用培地<sup>※2</sup>の実用化

再生医療は移植医療が持つ課題を解決する根治療法として、現在世界中で研究が進められています。細胞を培養するための培地の必須成分である医薬グレードのアミノ酸を生産している味の素グループは、2014年に非動物由来の精製された成分のみで構成されたiPS細胞<sup>※3</sup>・ES細胞<sup>※4</sup>用培地「StemFit<sup>®</sup>」AK03の開発に成功、2016年に「StemFit<sup>®</sup>」AK03Nとして販売を開始しました。2018年にコージンバイオ(株)との合併で設立した再生医療における臨床用培地の受託製造会社、味の素コージンバイオ(株)を含め、今後も培地の製造・販売を通じて、再生医療の実現や新しい医薬品の開発に寄与していきます。

## 再生医療における培地の役割



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

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

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

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

※5 1970年に見出された幹細胞で、体内に存在し、自己増殖能と多分化能を有する。間葉系に属する細胞(骨細胞、心筋細胞など)への分化能を持つ。

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

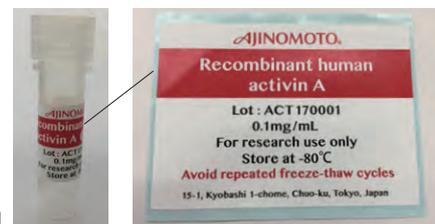
※7 iPS/ES細胞から体を構成する様々な組織や臓器の細胞へと変化させること。

## TOPIC

## 日本初の臨床研究用成長因子を研究施設に供給

2018年10月、味の素(株)は、厚生労働省の薬事審査機関である独立行政法人医薬品医療機器総合機構より、成長因子の一つで、再生医療の細胞分化に欠かせない「組換えヒトアクチビンA」が生物由来原料基準を適用する原料を含まないことに関する確認書を取得し、本成長因子を日本初の臨床研究用途として研究施設に供給開始しました。

[組換えヒトアクチビンA]



## 健康・栄養課題への貢献

## 実績

GRI203-2

▶ サステナビリティ  
データブック2018  
P33-34▶ アミノインデックス®  
商品情報

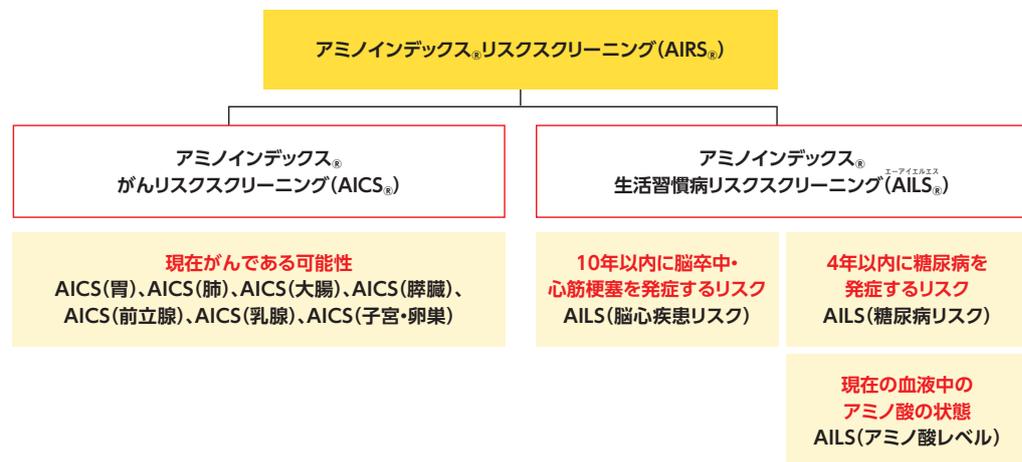
▶ プレスリリース

## 「アミノインデックス技術」

味の素(株)は血液中のアミノ酸濃度バランスが病気によって変化することに着目し、その変化を統計的に解析することにより健康状態や病気の可能性を評価する「アミノインデックス技術」を開発しました。この技術を応用して、2011年より「アミノインデックス®がんリスクスクリーニング(AICS®)」サービスを提供しています。その後、4年以内の糖尿病発症リスクを評価する「アミノインデックス®生活習慣病リスクスクリーニング(AILS®)」を開発し、2017年よりAICS®とAILS®を合わせたAIRS®(アミノインデックス®リスクスクリーニング)を提供しています。2019年4月にはAILS®に10年以内の脳卒中・心筋梗塞を合わせた発症リスク評価を追加しました。これにより、1回の採血で三大疾病(がん・脳卒中・心筋梗塞)の発症リスクを評価することが可能になりました。

今後も、人々の快適な生活や健康寿命の延伸に貢献すべく、様々な疾患の予防や早期発見につながる検査の研究開発を進めます。

## アミノインデックス®リスクスクリーニング(AIRS®)の特徴



## TOPIC

## 「平成31年度科学技術分野の文部科学大臣表彰 科学技術賞(開発部門)※」を受賞

味の素(株)は、文部科学省が主催する「平成31年度科学技術分野の文部科学大臣表彰」において「血漿アミノ酸プロファイルによる新規疾患リスク検査法の開発(「アミノインデックス技術」)」の成果が認められ、科学技術賞(開発部門)を受賞しました。

※ 科学技術に関する研究開発において顕著な成果を取れた者について、その功績を讃えることにより、科学技術に携わる者の意欲の向上を図り、もって日本の科学技術水準の向上に寄与することを目的として文部科学大臣より授けられる賞。科学技術賞(開発部門)は、日本の社会経済、国民生活の発展向上等に寄与し、実際に利活用されている画期的な研究開発もしくは発明を行った者に与えられる。

## 考え方

## 価値観の多様化への対応

味の素グループは、各国・地域にある食の伝統や価値観、多様な嗜好、食へのニーズを理解・尊重し、各地で最適な製品を開発・販売しています。また、各地で手に入れやすい食材や定番メニューを活用した栄養バランスメニューの提案や、食事をする「場」をより良いものにする提案をしています。情報・製品・サービスを組み合わせたトータルの提案を通じて、各地で異なる栄養課題の解決やこころも健やかにする食事の実現等、健康で快適な生活に貢献します。

### 共に作り、共に食べる喜びの実現

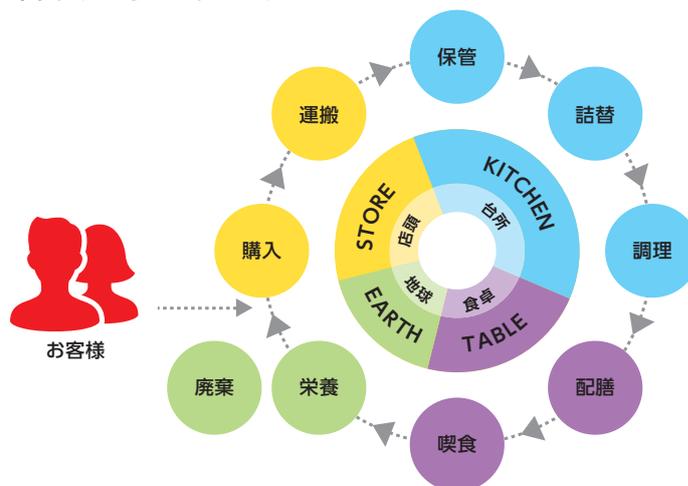
近年、単身世帯や共働き世帯の増加を背景にライフスタイルの多様化が進み、家族がそろって食卓を囲む機会が減る等、食生活にも変化が起きています。一人で食事をする「孤食」や、同じ食卓に集まっても、家族がそれぞれ別々の料理を食べる「個食」も増えてきています。また、多くの人は多忙化により、料理を作る時間、食べる時間が短くなっています。

食事は栄養を摂るだけでなく、コミュニケーションの場としても重要です。味の素グループは、楽しく上手に食事の準備ができる「スマートな調理」により生活時間を創出することや食事を通じて家族や人々がつながる「共食」の喜びを広げることで、共に作り、共に食べる喜びの実現に貢献し、世界中に「こころとからだの健康」を届けていきます。

### ライフスタイルの変化を見据えた価値の提供

製品の購入から廃棄に至るまでの間、味の素グループは、店頭、キッチン、食卓等、様々な場においてお客様との接点があり、これらの接点のつながりを「キッチンバリューチェーン<sup>®</sup>」と称しています。いずれの接点でも「おいしかった」「使いやすかった」「エコだった」と満足していただけるよう、感性工学、人間工学、心理学等の観点から、包装資材の使用性や環境適合性、調理のしやすさを中心に評価を行い、製品開発に活かしています。個別化、多様化するお客様のライフスタイルを見据え、独自の顧客解析力とアプリケーション力で提供価値をさらに追求していきます。

### キッチンバリューチェーン<sup>®</sup>



## 生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

### 考え方

GRI203-2

### 製品の入手可能性・容易性の向上

世界各地で製品を展開するにあたっては、いつでも、どこでも、誰にでも買いやすい価格で喜んでいただける魅力的な製品をお届けすることが重要です。

例えば、うま味調味料「味の素<sup>®</sup>」の最小容量製品は、ナイジェリアでは5.5g(10ナイラ: 約3.0円)、エジプトでは5.5g(0.75エジプトポンド: 約4.85円)という規格で販売しており、買いやすい価格、使いやすい形態の両面で工夫しています<sup>※</sup>。

また、開発途上国や新興国の農村部等の流通が発達していない地域も含め、独自の配送ネットワークを確立し、スーパーマーケットのみならず市場内の食料雑貨店一軒一軒にも製品を届けています。各国・地域の状況に応じて、現地スタッフが現金で現物(製品)を販売する現金直売モデルを採用しています。市場や店舗を直接訪問することで、店主や生活者との密接なコミュニケーションが可能となり、より地域に根ざした提案を行っています。

### 海外で販売しているうま味調味料「AJI-NO-MOTO<sup>®</sup>」の最小容量製品



ナイジェリアの製品

エジプトの製品

※ 各製品価格の日本円への換算には、2019年6月末時点の為替レートを使用。

# 適切なコミュニケーションと情報発信

## 生活者との責任あるコミュニケーション

味の素グループは現在、130超の国・地域で製品を展開していますが、各地にはそれぞれの「おいしさ」があり、調理方法や食習慣にも特徴があります。また、適切とされるコミュニケーションの内容や手法にも違いがあり、製品・サービスの持つ価値を伝えるには各地の文化に適合したコミュニケーションが必要です。このことから、味の素グループは、グループポリシーにおいて、お客様との双方向の活動として責任あるマーケティングコミュニケーションを行うことを明示しています。

国内グループ会社では、各社のWEBサイトで「ソーシャルメディアガイドライン」を掲載し、各社のソーシャルメディア利用における順守事項を公開しています。また、食品に関する家庭用製品パッケージにおいて、法律で義務付けられた表示に加え、「アレルギー物質の一覧」や「わかりにくい原材料」等、味の素グループ独自の表示を記載しています。

## 公正なマーケティングと広告

デジタルメディアの普及により、より密接な双方向のマーケティングコミュニケーションが可能な状況を踏まえ、味の素グループは「マーケティングコミュニケーションに関するグループポリシー」において、責任あるマーケティングコミュニケーションの実践を明示しています。

特に、子どもに対するマーケティングコミュニケーションには、一層の配慮が必要です。子どもの経験不足や想像力を悪用しないこと、子どもが誤解を招く表現をしないこと等を明示し、責任ある活動を行うことを約束しています。

## 違反事例

日本では味の素グループにおいて、2018年度を通じ、景品表示法違反として消費者庁による一般公表を受けた事例はありませんでした。

### 考え方

GRI417-DMA

▶ 味の素グループポリシー(AGP)

▶ 製品パッケージの表示

▶ マーケティングコミュニケーションに関するグループポリシー

### 実績

GRI417-3

▶ P15

# 食資源

限りある食資源を有効に活用し、より多くの価値を提供する

味の素グループが製品をつくるためには、自然の恵みである原材料が不可欠です。農・畜・水産資源の持続可能な調達とともに、原料を余さず活かし切るモノづくりを実践します。また、生活者と共に行動し、社会全体でフードロスの低減を実現していきます。

■ 関連するSDGs



□の項目は、「統合報告書2019」で報告しています。

## 持続可能な原材料調達

35ページ

### 具体例

- ・生物多様性への影響
- ・森林減少の抑制
- ・児童労働、強制労働の撲滅
- ・サプライチェーンマネジメント
- ・持続可能な土地利用
- ・動物との共生(アニマルウェルフェア)
- ・動植物栄養

### 関連する機会とリスク

(○機会／●リスク)

- サプライチェーンにおける社会・環境問題への対応遅れによる原材料調達不全リスクの増大
- 気候変動による原材料の調達不全リスクの増大

### 味の素グループの主要な取り組み

- ・公正な事業慣行マネジメントの実践(トレーサビリティ等)
- ・サプライヤーのサステナビリティ推進
- ・人権デュー・ディリジェンス
- 重要原材料の特定と責任ある調達(紙、パーム油、かつお等)
- ・公正な競争の確保と従業員教育の徹底
- ・コプロ活用による持続可能な農業への貢献

## フードロスの低減

46ページ

### 具体例

- ・原材料の有効活用
- ・生活者啓発(持続可能な消費等)
- ・流通過程での廃棄削減

### 関連する機会とリスク

(○機会／●リスク)

- 返品・製品廃棄の削減の取り組みによるコスト削減
- 食資源の枯渇

### 味の素グループの主要な取り組み

- ・原料をムダなく活かしきるモノづくりの実践
- デジタルを活用したSCMの高度化・効率化
- ・賞味期限延長等による返品・製品廃棄の削減
- ・お客様の使用時のロス削減
- ・おいしく残さず食べ切る「食エコ」提案

## アプローチ

## 目標

GRI301-DMA  
GRI304-DMA  
GRI307-DMA  
GRI308-DMA

味の素グループは、世界各地の農畜水産物等の自然の恵みを利用しながら製品・サービスを提供しており、事業活動と地球環境が相互に影響を与えていると認識しています。そのため、貴重な資源を効率的に利用するとともに、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、「持続可能な生産と消費」を追求した事業運営を目指しています。

## 味の素グループ環境長期ビジョン・環境中長期目標

味の素グループは、国際的な目標に先行する取り組みを通じて、モノづくりから消費の場面に至るまで、社会・お客様と共に地域・地球との共生に寄与します。環境中長期目標では、生産系(工場)の取り組みのほか、「製品ライフサイクル全体でのフードロス削減」「持続可能な調達の実現」を掲げています。



## 食資源の確保と生態系・生物多様性を保全し持続可能な調達を実現します

**50%**削減  
フードロス  
(対2016年度)

2025年度  
原料受け入れから  
お客様納品まで

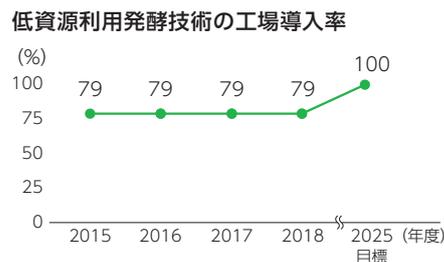
2050年  
製品ライフサイクル全体  
(原料～使用・廃棄)

## 主な施策

- 原料をムダなく活かすモノづくり
- 製品の賞味期限の延長、年月表示化、納品ルール変更での物流・返品削減
- お客様の使用時のロス削減
- 生活者においしく残さず食べ切る「食エコ」の提案

## 食資源の確保と生態系・生物多様性を保全し持続可能な調達を実現します

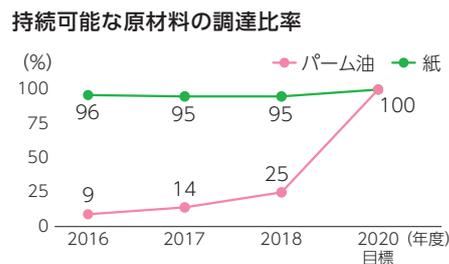
**100%**  
低資源利用発酵技術の  
工場導入率



## 主な施策

- 原料・エネルギー削減技術導入
- 発酵原料自製化
- バイオマス活用

**100%**  
持続可能な調達



## 主な施策

- トレーサビリティの確立
- 認証品およびそれに準じた原材料の購入
- サプライチェーン関係者との連携を通じた持続可能な調達に関する基準や仕組みづくり

考え方

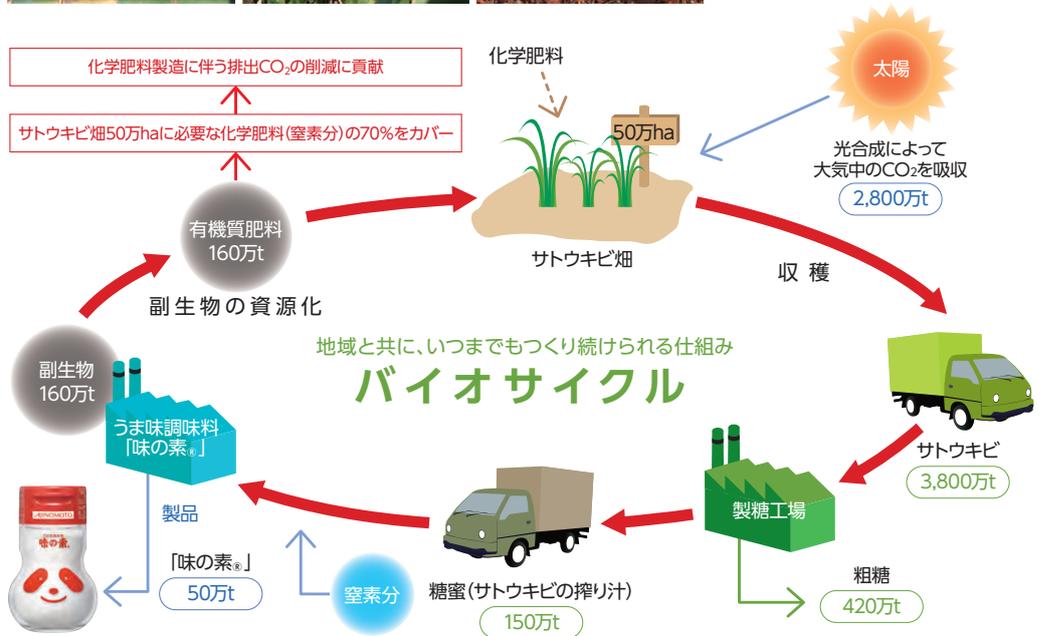
# アミノ酸発酵生産における負荷低減

## 持続可能な農業に貢献する「バイオサイクル」

味の素グループは、それぞれの地域で入手しやすい農作物を主原料として発酵法でアミノ酸を生産し、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)を肥料や飼料としてほぼ100%活用しています。こうした、地域の農業を豊かにしながら持続的に農作物を調達する資源循環型アミノ酸発酵生産方法(バイオサイクル)を、食資源の安定的な確保の実現および持続可能な農業への貢献方法の一つとして、世界各地の発酵工場で導入しています。



アミノ酸生産の主原料であるサトウキビ(左)、トウモロコシ(中央)、キャッサバ(右)



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。サトウキビ栽培および製糖産業に関わる数値は世界の標準的な値を用い、「味の素®」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。

### もし、アミノ酸をつくるのに発酵法を使わなかったら…



\*1 だし昆布100g当たりのグルタミン酸平均抽出量は、100g当たり2,240mgをベースに算出。

\*2 完熟トマト100g当たりのグルタミン酸平均抽出量は、100g当たり140mgをベースに算出。

## 持続可能な原材料調達

## 考え方

GRI301-DMA

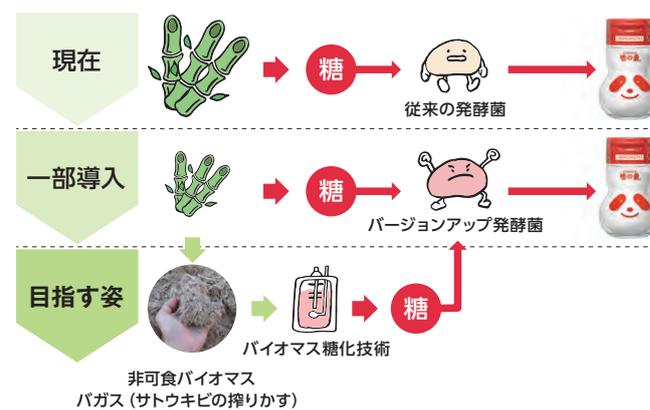
## 低資源利用発酵技術

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。アミノ酸のリーディングカンパニーとして、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。

味の素グループは、長年にわたり、独自の先端バイオ・ファイン技術を活用して少ない原料で効率よく発酵生産する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、発酵の生産効率を上げる「原料・エネルギーを削減する技術」や、エネルギー源としてそれぞれの地域の未利用資源だったもみ殻やウッドチップ等を使用する「バイオマスの利用」があります。これらの技術は、食資源の確保および原料や生産時に使用する水、CO<sub>2</sub>の抑制につながります。また、将来を見据え、食資源と競合しないバガス(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等を原料として利用する技術の開発を進めています。

これらの技術のさらなる高度化に向け、味の素グループは、最先端の技術を持つ国内外のベンチャー企業、大学、研究機関との連携により、研究開発を加速させています。



## 低資源利用発酵技術の導入状況

アミノ酸を生産している「低資源利用発酵技術」導入対象工場の約8割が、「原料・エネルギー削減技術」を2018年度までに導入しました。2025年度までに全ての対象工場への技術導入を完了させるとともに、新技術の開発・導入を進めます。

また、コジェネレーション化<sup>※</sup>やバイオマスボイラーを中心としたCO<sub>2</sub>削減と、温室効果ガスの排出権取引の導入等により、2020年度までに再生可能エネルギーの割合を28%まで高めます。

※ コジェネレーション：電気と蒸気を同時に発生させる熱電併給システム

## 実績

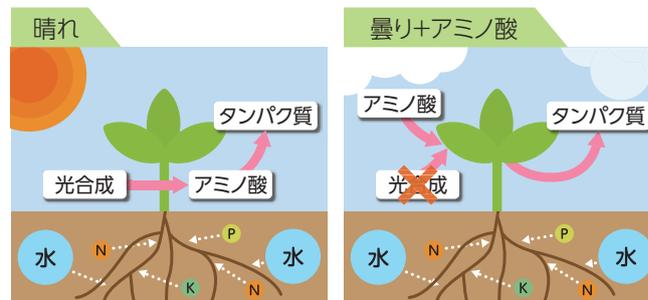
## 持続可能な農業への貢献

### 考え方

#### コプロを原料とした高付加価値肥料

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

味の素グループでは40年以上前から、アミノ酸生産時に発生する栄養豊富なコプロを有機肥料として有効利用してきました。コプロを原料に、植物に必要なリン酸、カリウム等をバランス良く配合して、より高付加価値な肥料を開発しています。実験や研究の蓄積によって、アミノ酸を活用した肥料に、根張りを良くしたり、生長を促進したり、収穫量を増加させたりする効果があることが明らかになりつつあります。



### 実績

#### 世界各地で活用される高付加価値肥料

##### ブラジルにおけるコプロの活用

ブラジル味の素社 (ABR) では、「AJIFOL<sup>®</sup>」をはじめとするコプロ製品を主にコーヒーと果物の農園に販売しています。ABRの提供する肥料は、農園に10年以上にわたり使用され、有用性が評価されています。近年は、持続可能な農園経営を目指すコーヒー農園が化学肥料からABRの肥料へ本格的な転換に踏み切る等の動きもみられます。



##### コートジボワールにおけるコプロの活用

コートジボワールは、2050年までに人口が倍増すると見込まれており、国際研究機関であるアフリカライズセンター<sup>\*</sup>により、主食としての米の自給率を高めるためのプロジェクトが進められています。欧州味の素食品社 (フランス) と西アフリカ味の素社は、2017年よりコートジボワールにおける本プロジェクトに参画しています。フランスの工場のコプロを試験的に提供し、土壌にネガティブな影響を及ぼすことなく稲の効率的な生育に有効であるとの結果が見えてきました。この取り組みを通じて安定的な食糧供給と国民の栄養状態改善への貢献を目指します。



<sup>\*</sup> 1971年にアフリカの11カ国によって設立され、現在27カ国で構成するイネの研究機関。サイエンスと強力なパートナーシップを通じて、アフリカの人々の生活改善に取り組んでいる。

## 持続可能な原材料調達

### タイにおけるコプロの活用

タイにおいては、コプロを活用したバイオサイクルが進化しています。コプロを原料とした高付加価値肥料を契約農家に販売し、そこで生産されたキャベツを味の素グループが購入してギョーザの原料として活用しています。これにより、キャベツのトレーサビリティを確保するとともに、高品質で大きなキャベツを安定的に調達できるようになりました。また、契約農家にとっては、生産性向上と安定した収穫によって収入が安定・向上するだけでなく、既存の化学肥料に比べて農地の地力維持ができるようになるなどのメリットがあり、Win-Winの関係を実現しています。



# 原材料の持続可能な調達

## 考え方

GRI201-2  
GRI204-DMA  
GRI301-DMA  
GRI414-DMA

- ▶ 味の素グループ  
パーム油の調達  
ガイドライン
- ▶ 味の素グループ  
紙の調達ガイドライン
- ▶ RSPOへの参画
- ▶ CSPUへの参画

## 実績

### 重要原材料の特定

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

特に、気候変動、生物多様性、人権問題等と大きく関わる森林減少の抑制が重要と考えており、パーム油や紙等の農林資源に関する取り組みを強化しています。グループで「パーム油の調達ガイドライン」および「紙の調達ガイドライン」を定め、認証を受けた原材料の調達や各種イニシアティブとの連携、独自のトレーサビリティの確立や監査等も進めていきます。

### 味の素グループにおける重要原材料

農林資源	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工食品や化成品の原料となるパーム油</li> <li>・消費者向け加工食品の容器包装や事務用紙に使用する紙</li> <li>・アミノ酸類の発酵生産原料となる糖質系農作物</li> <li>・コーヒー豆</li> </ul>
水産資源	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ほんだし<sup>®</sup>」や削り節の原料のカツオ</li> <li>・冷凍食品等の原料となるエビ</li> </ul>

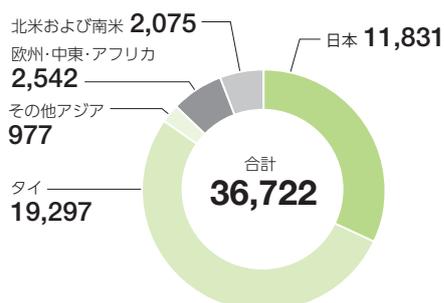
### 持続可能なパーム油の調達推進

味の素グループがパーム油(パーム核油含む)を使用する製品は、カップスープ、即席麺、コーヒークリーマー等の加工食品や化成品等多岐にわたっており、使用する地域も日本、東南アジア、欧州、南米にまたがっています。一部の製品では認証品の調達がより困難なパーム核油を使用していること、一部の地域では認証パーム油の供給が限られることから、味の素グループではRSPO<sup>\*</sup>の認証品またはトレーサビリティの確認のとれたものをもって「持続可能」としています。2020年度までに「100%持続可能なパーム油の調達」の目標に対し、2018年度の認証品使用率は25%でした。トレーサビリティの確認のとれたパーム油の使用実績は集計中です。

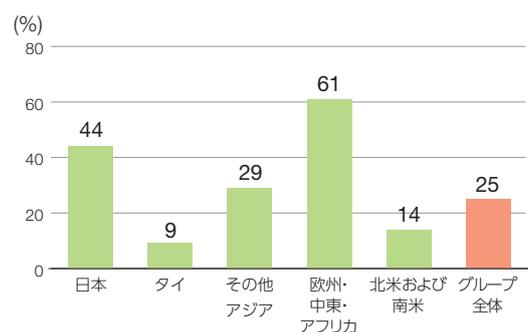
なお、2018年度に認証油の調達が困難なタイについて、独自にパーム油搾油所までのサプライチェーンのトレースを開始しました。

※持続可能なパーム油のための円卓会議

2018年度 パーム油調達量(トン)



2018年度 認証パーム油の調達比率



## 持続可能な原材料調達

### 実績

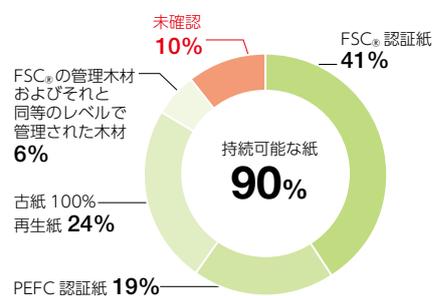
GRI204-DMA  
GRI301-2  
GRI301-3

### 持続可能な紙の利用推進

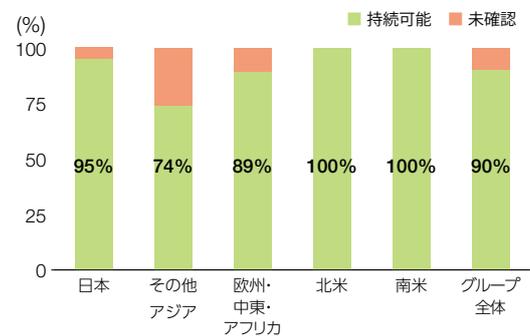
味の素グループは、「紙の調達ガイドライン」に基づき、容器包装用紙の持続可能な調達を進めています。ガイドラインでは、保護価値の高い地域の森林破壊に関与せず、かつ原木生産地の法令および国際的な人権基準を守り、適切な手続きで生産する事業者から調達した紙をもって「持続可能」としています。持続可能な紙には、FSC® (Forest Stewardship Council®: 森林管理協議会) 等の認証紙だけでなく、再生紙、FSC®管理木材由来の紙も含まれます。

2020年度までに「100%持続可能な紙の調達」の目標に対し、2018年度の容器包装用紙における持続可能な紙の使用率は、グループ全体で90%でした。

2018年度 持続可能な紙の調達比率



2018年度 持続可能な紙の地域別調達比率



### 考え方

GRI204-DMA

### コーヒー豆の持続可能な調達

コーヒー豆の生産は、生物多様性が豊かな地域で行われています。そして、その多くを小農家に依存しています。

味の素グループは、4C認証システムに適合する農園で生産されたコーヒー豆の調達を通じて、コーヒー豆の生産と流通におけるサステナビリティ(持続可能性)の促進に取り組んでいます。

2018年度における4C適合農園で生産されたコーヒー豆の調達率は、約40%でした。



### 実績

## 持続可能な原材料調達

### 実績

#### 高付加価値肥料を活用したコーヒー栽培試験

味の素グループでは、コプロを原料とした高付加価値肥料をコーヒー栽培に活用するための試験を各コーヒー豆産地で継続しています。将来的には、高付加価値肥料を使って育成したコーヒー豆を購入・製品化するサイクルの実現を目指します。

#### コロンビアでの活動

サビ病をはじめとする病気への耐性を高めるために、葉面散布剤「AJIFOL®」を用いた試験を実施しました。サビ病への効果が大きく認められたことから、今後は遺伝子発現レベルでの検証ステージへと移行します。

#### ベトナムでの活動

「AJIFOL®」「AMI-AMI®」散布地区での効果検証を継続実施したほか、現地農家向けに研修会や技術指導を実施しました。2019年度は農地に灌漑設備を設置し、肥料散布エリアを拡大する予定です。

#### インドネシアでの活動

収率向上を目指した試験では、「AJIFOL®」散布地区で特にコーヒーの葉の色づきが濃く良好という成果が挙がっており、今後も継続して検証を行います。

#### ブラジルでの活動

コーヒーの収率向上を目指し、「AJIFOL®」を散布する試験を2年間にわたり実施しました。現行の肥料に引けをとらない収量や豆の大きさ、外見での違いが見られないことが確認できたことから、試験を終了し、2019年度からは通常のコーヒー栽培における継続使用を予定しています。



## 持続可能な原材料調達

### 体制

GRI204-DMA  
GRI308-DMA  
GRI407-DMA  
GRI414-DMA

### 実績

GRI204-DMA  
GRI407-DMA

▶ サプライヤー取引に関するグループポリシー

▶ P81

GRI204-DMA  
GRI408-DMA  
GRI408-1  
GRI409-DMA  
GRI409-1  
GRI411-DMA  
GRI412-DMA  
GRI412-1  
GRI414-2

▶ 人権尊重に関するグループポリシー

### サプライチェーンマネジメント体制

味の素グループでは、味の素(株)がグループ全体の調達方針を策定し、その方針に基づいて国内外のグループ会社が戦略・計画を立て、実践する仕組みとなっています。グループ内で調達方針およびベストプラクティスの共有を行うために、味の素グループグローバル調達会議を適宜開催しています。

### サプライヤーとの取り組み

味の素グループは、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」にてサプライヤーに対するサステナビリティ観点での期待事項をお伝えすることで、サプライチェーンにおける人権・社会的側面の持続可能性確保に共働して取り組むべくご理解・ご協力をいただいています。

これに加え、2018年5月、味の素グループは、企業倫理データのプラットフォームであるSedex (サプライヤーとバイヤーがサステナビリティ情報やビジネス慣行における情報を開示・閲覧できるサプライヤーエシカル情報共有プラットフォーム)に加入しました。2018年度は、取引のある日本国内の一次サプライヤーに対し、Sedexへの入会とSedexを通じた情報共有を依頼すべく、説明会の開催や書面でのお知らせを行いました。

2019年度以降は、Sedexを活用して各サプライヤーの評価やコミュニケーションを行うとともに、入会しないサプライヤーに対してはSedexと同様の自己評価アンケートへの回答を依頼し、情報収集を行う予定です。

- 2018年度のサプライヤー説明会参加人数：340社、548人

### サプライヤーホットライン

味の素グループでは、2018年6月に「サプライヤーホットライン」を設置しました。役員・従業員からの通報窓口のほか、取引先からの通報窓口を開設し、味の素グループ役員・従業員の法令違反や「味の素グループポリシー」(AGP)逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図っています。将来的にはサプライチェーンにおける人権・環境問題等を発見する手段の一つとして活用します。

### 人権デュー・ディリジェンス

味の素グループは、「人権尊重に関するグループポリシー」において、人権デュー・ディリジェンスの仕組み構築・継続的实施を明確化しています。これに基づき、人権に関連する機能部門と事業部門で構成する人権専門委員会において、グローバルの人権課題に対する検討や啓発を進めるとともに、人権デュー・ディリジェンスによる人権マネジメントの仕組みを構築中です。

2018年度は、タイで特に労働集約的なエビ、鶏肉の加工業者における人権影響評価を実施しました(第三者による人権デュー・ディリジェンス調査および多様なステークホルダーへのヒアリング)。その結果、エビ、鶏肉加工業者とともに深刻な課題は見受けられませんでした。

## 持続可能な原材料調達

## 考え方

GRI204-DMA

▶ 動物との共生に関するグループポリシー

## 実績

GRI204-DMA

GRI416-DMA

GRI416-1

▶ P55

## 動物との共生(アニマルウェルフェア)

味の素グループで生産する食品には、畜肉や卵、エキス等の動物由来の原料が欠かせません。近年、家畜の飼養においてもアニマルウェルフェア(誕生から死を迎えるまでの間、ストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた健康的な生活ができる飼育方法を目指す畜産のあり方)への注目が高まっています。

味の素グループは「動物との共生に関するグループポリシー」を掲げ、バリューチェーンに関わるすべての動物とのより良い共生関係の構築を目指した取り組みを進めています。

## 畜産物のトレーサビリティ調査

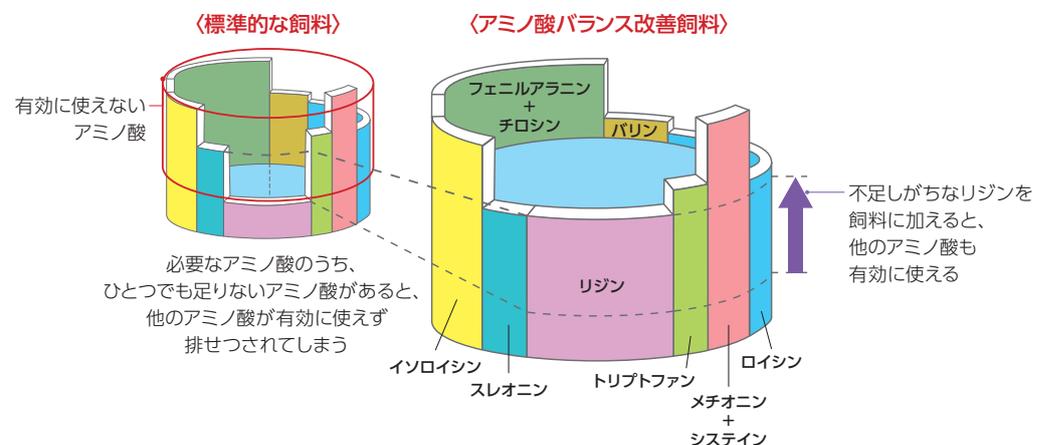
2018年度、味の素(株)は日本国内のすべての一次サプライヤーに対して「動物との共生に関するグループポリシー」を共有するとともに、畜肉および畜肉エキスサプライヤー23社に対してサプライチェーン上のトレーサビリティ調査を開始しました。原産国における法規制やガイドラインへの対応状況、飼養現場までのトレース可否等の情報を収集し、課題把握とリスク分類につなげています。また、同様の調査を味の素冷凍食品(株)でも実施することができるよう準備を進めました。

2019年度以降は、日本では味の素冷凍食品(株)での上記調査を進めるほか、アニマルウェルフェアの観点から関心の高まっている鶏卵や畜肉等の原料に関する情報収集を進めます。海外では、法整備状況や対象原料の把握を進めるとともに、サプライヤー各社にポリシーを共有する予定です。

## 飼料用アミノ酸による畜産の栄養課題への貢献

動物の体は約20種類のアミノ酸で構成されており、そのうちの数種のアミノ酸は必要な量を体内で合成することができません。これらのアミノ酸は必須アミノ酸と呼ばれており、家畜の飼養においては配合飼料で補っています。

小麦やトウモロコシからつくられた飼料は、必須アミノ酸のバランスが悪いため、「飼料用アミノ酸」を加えることでこれを改善することができます。飼料のアミノ酸バランスが改善されると、飼料効率がアップし、家畜の成長促進を図るとともに、窒素排せつ量を減らして環境負荷を低減することにもつながります。



# 生態系・生物多様性の保全

## 考え方

GRI304-DMA

▶ 環境に関する  
グループポリシー

## 実績

▶ カツオ標識放流共同  
調査

### 生物多様性に関する考え方

味の素グループは、生態系・生物多様性に関する考え方を「環境に関するグループポリシー」「環境長期ビジョン」で表明しており、これらに基づきグループ全体で目標達成に向け活動しています。

### 水産資源に対する取り組み

味の素(株)では、主力製品である風味調味料「ほんだし®」の原料としてカツオを利用する立場から、資源の保全と持続可能な利用のために果たすべき役割があると考え、2009年より日本の国立研究開発法人水産研究・教育機構 国際水産資源研究所と共同でカツオの標識放流調査に取り組んでいます。また、2015年より東京海洋大学等とも共同調査を開始し、2018年に母体をコンソーシアム化しています。

近年、日本の近海・沿岸でのカツオ不漁が顕著になり、カツオ漁業は苦境に立たされています。日本の食文化を支えるカツオ漁業と地域の持続的な発展に貢献するため、調査活動で得られたカツオの生態に関する知見は、カツオ漁業関係者に積極的に共有しています。

2019年度は、カツオの生態解明、より正確な資源管理や国際資源管理ルールの構築を進めます。

#### 2018年度調査実績

- 記録型電子標識(アーカイバルタグ)を用いた広範囲の調査  
進捗：3つの回遊ルートの特定などの成果を論文化
- 超音波を用いた近海調査  
進捗：ピンガータグを用いたカツオの行動調査の継続

## 持続可能な土地利用

### 考え方

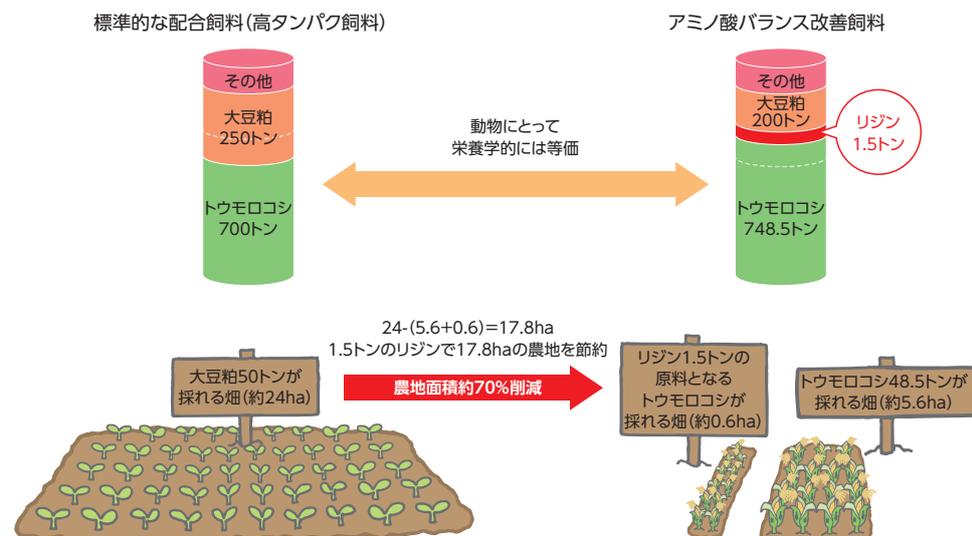
### 飼料用アミノ酸による農地の有効利用

気候変動の影響で耕作可能面積の減少や農産物の生産量減少などが懸念される中、農地の有効利用がこれまで以上に求められています。

一般的に、畜産動物の飼料には大豆粕が使われますが、大豆粕50トンは48.5トンのトウモロコシと1.5トンのリジンに置き換えることができます。トウモロコシの単位面積当たりの収穫量は大豆に比べて格段に大きいため、大豆粕をリジンに置き換えることによって、飼料用作物に用いる農地面積を削減することができます。

理論上、48.5トンのトウモロコシと1.5トンのリジンを用いて約50トン大豆粕を節約することによる農地面積の削減効果は、約18ヘクタールとなります。リジンを使用することで、大豆畑のために新たに開墾する土地を減らすとともに、農地を食料用に活用することにもつながります。

### リジンの使用による農地面積の削減



## 実績

GRI306-DMA  
GRI306-2

## フードロス削減目標

味の素グループは、2050年までに原料からお客様の使用・廃棄までの製品ライフサイクル全体でフードロスを2016年度比で半減するという長期ビジョンを掲げています。最初の具体的な取り組みとして、2025年度までに原料受け入れからお客様への納品までの間にグループ内で発生するフードロスを、2016年度比で50%削減することを目標としています。

2018年度は、10%削減の目標に対して、28%増加の33千トンという結果となりました。増加の主な原因は、製品終売に伴う廃棄処理および海外グループ会社の工場で集計の精度が向上したことです。

## フードロス削減目標

	実績		目標		
	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2025年度
原料受け入れからお客様納品までの フードロス削減率(対2016年度)	4%増加	28%増加	15%削減	20%削減	50%削減

味の素グループで発生する主なフードロスは、以下の通りです。

- 1.原料・仕掛品：製品改訂、生産品目変更、使用期限切れ、生産トラブル等により発生する廃棄
- 2.製品：製品改訂や生販管理ミスによる賞味期限切れで発生する在庫、誤出荷等による返品、倉庫や配送時の破損品、サンプル品の廃棄
- 3.工場の標準作業でのロス：製品切り替えのためのライン洗浄、抜き取り検査等の標準作業で発生する廃棄物

## 製・配・販連携によるフードロス削減

日本のフードロスは年間約643万トン(2016年度農林水産省推計)と、世界の食糧援助量約320万トン(2016年国連世界食糧計画調べ)の約2倍となっています。味の素(株)は、2011年より経済産業省および農林水産省とともに製・配・販で連携して「賞味期限の年月表示化」「賞味期間の延長」「納品期限の最適化」を検討してきました。

味の素(株)および味の素AGF(株)の家庭用主要製品は、2018年8月に賞味期間の延長と賞味期限の年月日表示から年月表示への切り替えが完了しました。

味の素グループは、今後も官公庁および製・配・販各層の連携を図り、サプライチェーン全体でのフードロス削減を進めます。

## 「賞味期限の年月表示化」によるサプライチェーン全体でのメリット

- 管理対象ロット数の減少
- 保管スペースの極少化
- 倉庫や店舗でのオペレーションの簡素化

## フードロスの低減

### 実績

### 独自技術を活かした、フードロス削減への貢献(日本)

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が大きな課題となっています。

味の素(株)は、酵素技術や独自の配合技術を活かし、炊きたての食感を長時間保持できる「お米ふっくら調理科」や、唐揚げに代表される厚切り肉メニューで、冷めてもおいしさを維持できる「唐揚げ・お肉ジューシー調理科」などを外食・中食産業のお客様に提供しています。今後もフードロス削減につながる製品の開発を進めます。



## 食卓からのエコライフ

### 考え方

- ▶ P59
- ▶ 「味なエコ」マーク
- ▶ 「エコうまレシピ」

日本のフードロスのうち、家庭から出るのは年間約289万トン(2015年度農林水産省推計)と発生量全体の約半分を占めています。味の素グループは、家庭のフードロスを減らすべく、毎日の料理や食事を通じて実践できる「食エコ」(エコな製品を選び、食材をムダなく、おいしく食べ切ること)を広げる活動に取り組んでいます。

お客様が製品を選ぶ際に、環境への配慮を基準の一つとしていただけるよう、味の素グループでは2010年より製品のエコがひと目でわかる独自の環境マーク(「味なエコ」マーク、「ほっとするエコ」マーク)を製品に表示しています。また、家庭での毎日の料理で食材をムダなく、おいしく食べ切れるよう、2009年より「エコうまレシピ」(=エコでうまい(美味い・上手い)レシピやアイデア)をWEBサイトやイベントを通じて広げています。

### 企業、行政、NPO・NGO、教育現場と協働した環境学習プログラムの提供

味の素(株)は、2011年に花王(株)、(株)イースクエアと「食とくらしのサステナブル・ライフスタイル研究会」を発足し、研究活動を継続しています。その一環として、味の素(株)、花王(株)の工場が立地する神奈川県川崎市と連携し、川崎市内の小学5年生とその保護者を対象に、2016年度より環境教育プログラム「食とくらしがつくる地球の未来 夏休みチャレンジ」を実施しています。3日間の体験プログラムでは、川崎市の環境学習施設やごみ処理施設の見学、味の素(株)と花王(株)の工場見学、環境やSDGsについての知識を深めるワークショップ、家庭での「エコなカレー」作りと1カ月間の「環境日記」の宿題等を通じて、学びが家庭での実践へとつながる工夫を取り入れています。



### 実績

# 地球持続性

## 事業活動による負荷を低減し、地球持続性に貢献する

味の素グループは、事業活動を通じた環境影響の低減を目指し、継続した改善に取り組んでいます。一人ひとりの意志ある行動によって、持続可能な「循環型社会」の実現に貢献していきます。

### 関連するSDGs



□の項目は、「統合報告書2019」で報告しています。

### 気候変動への適応とその緩和

53ページ

**具体例** ・温室効果ガスの排出 (Scope 1・2・3) ・生産時のエネルギー管理 ・輸送時のエネルギー管理 ・大気汚染への関与

**関連する機会とリスク** (○機会／●リスク)  
 ○脱炭素に向けた外部連携  
 ●脱炭素への取り組み遅延、炭素税の負担増加による生産コスト上昇  
 ●持続可能な原材料調達リスク  
 ●気候変動への対応遅れによる企業価値毀損

**味の素グループの主要な取り組み**  
 ・製品ライフサイクル全体でのカーボンニュートラルに向けた長期的な取り組み  
 ・生産時・輸送時のエネルギー削減の取り組み  
 ・再生可能エネルギーへのシフト  
 □TCFDに対応した情報開示(シナリオ分析等)  
 ・飼料用アミノ酸による環境負荷低減(土壌・水質汚染の低減)

### 資源循環型社会実現への貢献

56ページ

**具体例** ・廃棄物削減・3R(Reduce, Reuse, Recycle) ・廃棄物／危険性物質の管理 ・製品・サービスのライフサイクルインパクト  
 ・製品のパッケージジニング ・容器包装の環境負荷低減

**関連する機会とリスク** (○機会／●リスク)  
 ○環境に配慮した素材の開発  
 ●廃棄物削減、リサイクルへの取り組み遅延による企業価値毀損

**味の素グループの主要な取り組み**  
 ・生分解性が高いアミノ酸系洗浄剤の供給  
 □容器包装の3R推進(プラスチック廃棄物の削減等)  
 ・生分解性プラスチック／植物由来原料／認証紙の使用  
 ・環境ラベルの普及

### 水資源の保全

60ページ

**具体例** ・生産時の水の消費と排水の管理  
 ・農業・畜産における水利用

**関連する機会とリスク** (○機会／●リスク)  
 ●渇水・洪水・水質悪化による生産停滞  
 ●水資源の枯渇による原材料調達不全

**味の素グループの主要な取り組み**  
 ・水源の森林整備  
 ・排水処理技術の開発

## アプローチ

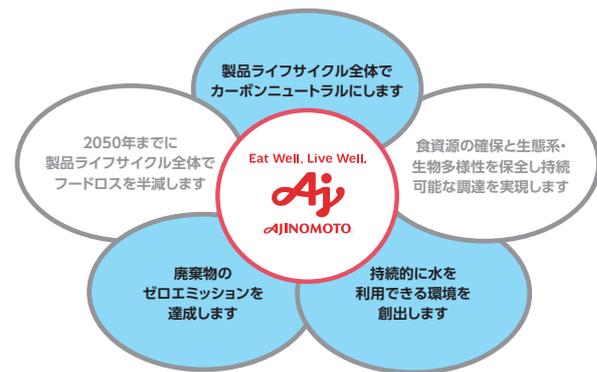
## 目標

GRI302-DMA  
GRI303-DMA  
GRI305-DMA  
GRI306-DMA  
GRI307-DMA  
GRI308-DMA

味の素グループの事業は、健やかな地球環境や豊かな生態系の上に成り立っています。社会になくなくてはならない存在であり続けるためには、自然共生型、低炭素型、資源循環型の社会への変革に寄与する事業活動が必要です。味の素グループは、ライフサイクル全体での地球環境への負荷の把握およびその低減のための取り組みを通じて、地球持続性に貢献していきます。

## 味の素グループ環境長期ビジョン・環境中長期目標

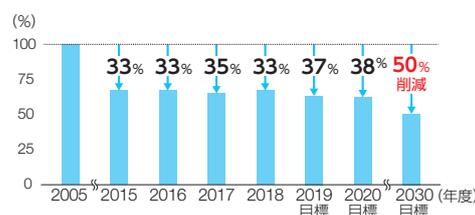
味の素グループは、国際的な目標に先行する取り組みを通じて、モノづくりから消費の場面に至るまで、社会・お客様と共に地域・地球との共生に寄与します。環境中長期目標では、「製品ライフサイクル全体でのカーボンニュートラル」「持続的に水を利用できる環境の創出」「廃棄物のゼロエミッション」を掲げています。



## 製品ライフサイクル全体でカーボンニュートラルにします

50%削減

温室効果ガスの排出量  
対生産量原単位  
(対2005年度)

温室効果ガスの排出量対生産量原単位削減率<sup>※1</sup>

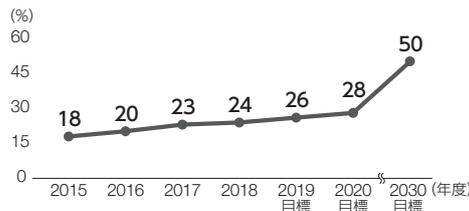
## 主な施策

- 10年以上にわたり継続している省エネルギー活動のさらなる深化
- 自社内のバイオマスボイラー・コジェネレーションの増強、安定稼働
- グリーンエネルギーの活用推進

50%

再生可能エネルギー  
利用率

再生可能エネルギー利用率



※1 原単位：製品の一定量を生産するために必要な各生産要素（原料・動力・労働力等）の量のこと

## 脱フロン

100%

自然冷媒もしくは  
GWP150以下の  
新冷媒使用

2025年度  
冷媒使用設備の  
新規導入における  
脱フロン

100%

2030年度  
HFCs<sup>※2</sup>  
保有量極少化

## 主な施策

2030年度にHFCs<sup>※2</sup>保有量極少化に向けて

- 味の素冷凍食品(株)、味の素食品(株)、味の素ペーカリー(株)等、自然冷媒の導入
- 味の素(株)、インドネシア味の素社等、GWP150以下の新冷媒の導入

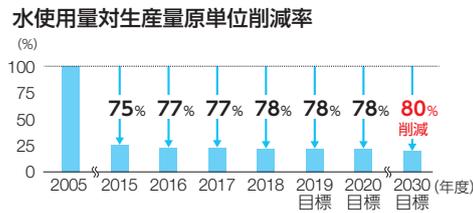
※2 ハイドロフルオロカーボン類の総称

# アプローチ

## 持続的に水を利用できる環境を創出します

**80%削減**

水使用量対生産量原単位  
(対2005年度)



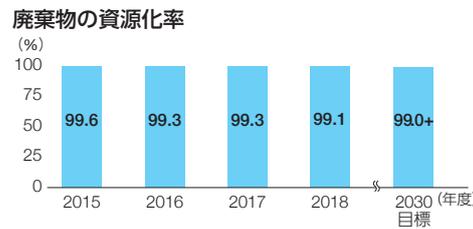
### 主な施策

- 10年以上にわたり継続している水使用量や排水量を削減する活動のさらなる深化
- 排水水質基準 (BOD、TN) 設定 (公共水域に直接放流)

## 廃棄物のゼロエミッションを達成します

**99%以上維持**

資源化率

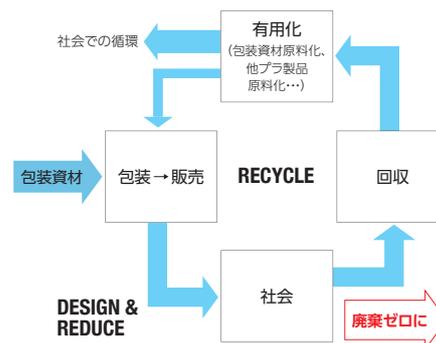


### 主な施策

- 10年以上にわたり継続している環境負荷低減活動のさらなる深化
- 廃棄物の資源化、副生物の有効利用

**ゼロ化**  
プラスチック廃棄量

### 2030年度のありたい姿



### 主な施策

- プラスチック使用量削減
- 循環利用しやすい包装資材の開発
- 回収・有用化の社会システム確立に向けた貢献

※ 矢印の太さはプラスチック量を表しています。

# アプローチ

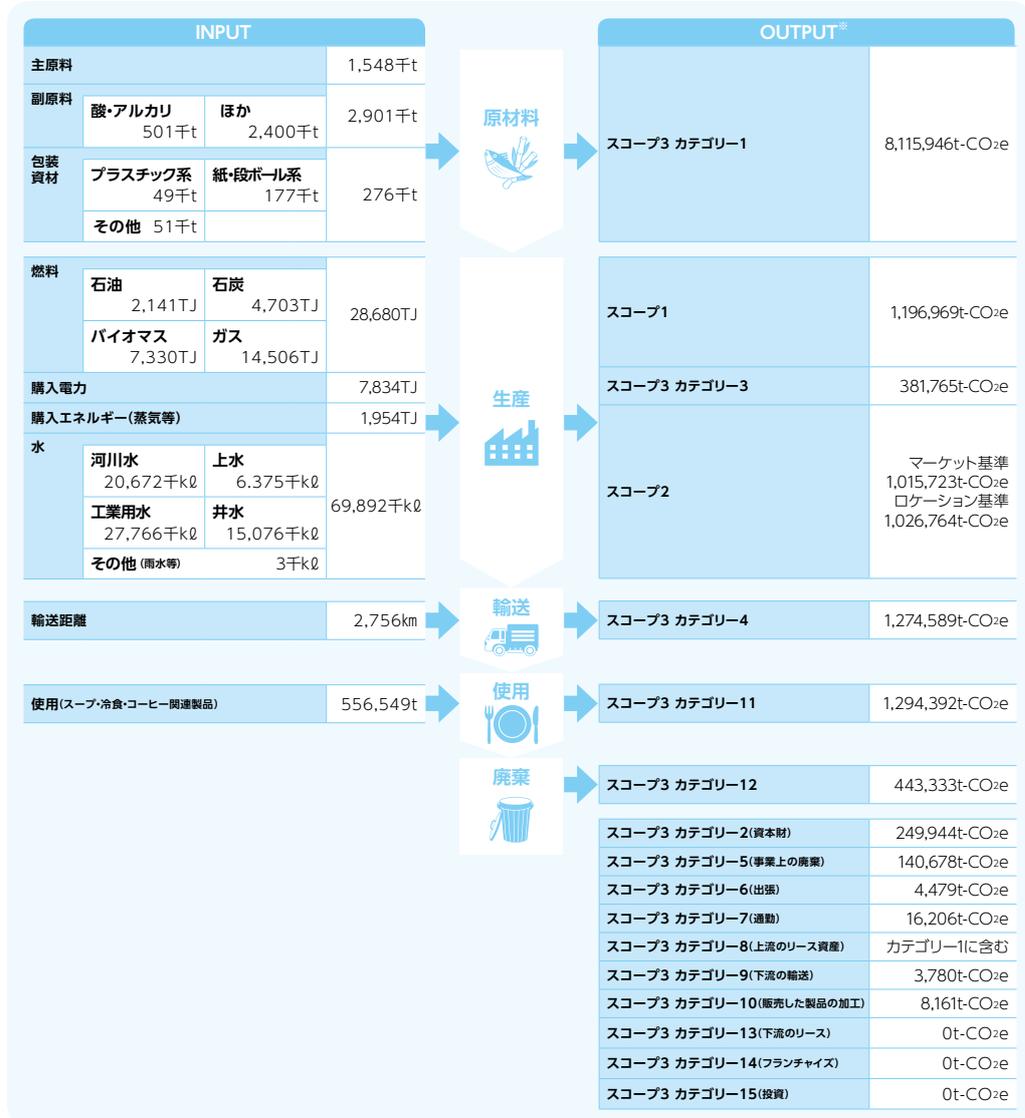
## マテリアルバランス

### 実績

- GRI102-56
- GRI301-1
- GRI302-1
- GRI302-2
- GRI302-3
- GRI302-4
- GRI302-5
- GRI305-1
- GRI305-2
- GRI305-3
- GRI305-4

▶ 環境データ  
第三者保証証明書

▶ 環境データ  
製品のCFP値



### データの算出について

集計対象範囲：連結財務会計制度上の味の素グループのうち、全体の環境に関する重要な影響を与える主要123事業所

集計対象期間：2018年4月1日～2019年3月31日

上図のマテリアルバランスにおいては、最新のCO<sub>2</sub>e排出係数を用いてCO<sub>2</sub>e排出量を算出しています。これらマテリアルバランスのCO<sub>2</sub>e排出量は、ISO 14064-1を参照して算定していることを、ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッドがISO 14064-3の要求事項に従って検証した第三者保証証明書を取得しています。

※スコープ1：事業者自らによる温室効果ガスの直接排出（燃料の燃焼、工業プロセス、車両等）

スコープ2：他者から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出

スコープ3：その他の排出（製品の使用・廃棄、輸送、従業員の出張・通勤、投資等）

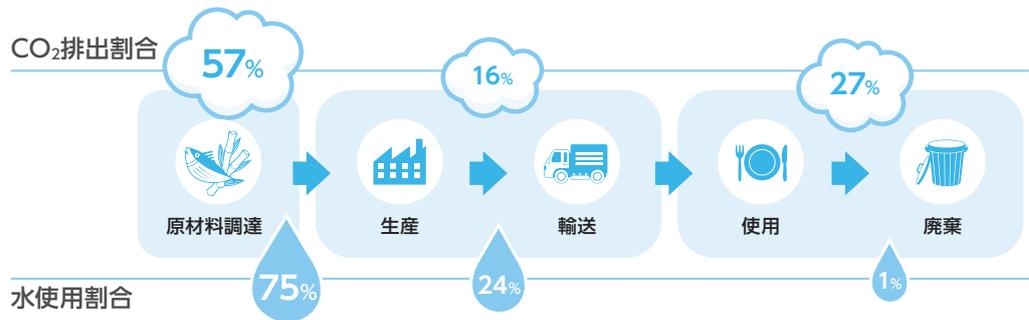
# バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減

## 実績

GRI302-1  
GRI302-3  
GRI302-4  
GRI305-4  
GRI305-5

▶ 環境データ

味の素グループの環境負荷をライフサイクル全体で見ると、原材料調達におけるものが他に比べて高いことがわかっています。



CO<sub>2</sub>排出割合は、環境データにおけるマテリアルバランスの2018年度CO<sub>2</sub>排出量をもとにしています。水使用割合は、[主要な原材料]と[生産での使用量]と[輸送・保管のシナリオ]をもとに、Trucost社にて算定した結果です。

## 環境中長期目標と実績

味の素グループは、2030年度までに温室効果ガスの排出量対生産量原単位を2005年度比で50%削減すること、2030年度に再生可能エネルギー利用率を50%にすることを目標としています。これらの目標を達成するために、温室効果ガスの排出量対生産量原単位および再生可能エネルギー利用率の2018～2020年度の単年度目標を下表のように設定しています。

2018年度の温室効果ガスの排出量対生産量原単位の削減率は、基準年度の2005年度に対して33%となり、前年度を2ポイント下回り、目標を3ポイント下回りました。ブラジルにおけるリジン停産およびインドネシアにおける石炭ボイラーの本格稼働が主な要因です。

2018年度の再生可能エネルギー利用率は24%となり、前年度を上回り、目標を達成しました。

## 温室効果ガスの削減目標と実績

	2018年度		2019年度	2020年度	2030年度
	目標	実績	目標	目標	目標
温室効果ガスの排出量対生産量原単位削減率(対2005年度)	36%	33%	37%	38%	50%
再生可能エネルギー利用率	24%	24%	26%	28%	50%

## 温室効果ガス削減の推移

	2005年度 (基準年)	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
温室効果ガス排出量(千t)*	2,357	2,211	2,234	2,330	2,299	2,310
温室効果ガス排出量原単位 (製品1t当たり原単位)	1.31	0.94	0.88	0.88	0.86	0.88
温室効果ガス排出量原単位 削減率	—	28%	33%	33%	35%	33%
参考値 生産量(千t)	1,800	2,347	2,532	2,657	2,684	2,627

\* 環境マネジメント用の社内CO<sub>2</sub>排出係数により算出。

## 気候変動への適応とその緩和

### 実績

GRI302-1  
GRI305-4  
GRI305-5  
GRI305-6

### アンモニアのオンサイト生産による環境負荷低減

味の素グループは、アミノ酸を発酵生産する際にアンモニアを購入して使用していますが、現状、アンモニアは高圧をかけることのできる大型のプラントにて生産し、当該プラントから各工場に輸送しているため、生産および輸送に多くのエネルギーを要しています。

その解決に向けて、味の素(株)は、2017年に東京工業大学の細野教授らとともにつばめBHB(株)を設立し、革新的なアンモニア生産技術の実用化に取り組んでいます。細野教授らが発明した新触媒をアンモニア生産に利用することで、必要量のアンモニアを自社工場内で生産できるモデルを構築し、2021~2022年にかけての実用化を目指しています。

### フロン類の管理

味の素グループは、新規に冷凍機などを購入する場合、使用するフロン類(HCFCs<sup>\*1</sup>、HFCs)について、2025年度までに自然冷媒がGWP<sup>\*2</sup>150以下の冷媒を使用した冷凍機に100%切り替えるとともに、2030年度までにHFCsの保有量を極少化することを目標としています。目標の達成に向け、2018年度に味の素グループのフロン削減長期目標を改定し、対象となる設備や新設および更新の期限をより明確にしました。

日本国内の冷凍食品7工場では、2018年度末で24台が自然冷媒に切り替わり、残り6台を2020年度末までに脱フロン化する予定です。

※1 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先進国で2020年に、開発途上国で2030年に製造禁止となる。

※2 Global Warming Potential = 地球温暖化係数のこと。

### フロン式フリーザー保有台数(国内冷凍食品工場)



# 気候変動への適応とその緩和

## 実績

GRI302-2  
GRI302-3  
GRI302-4

▶ プレスリリース

## 実績

GRI302-5

▶ P43

### 輸送における取り組み

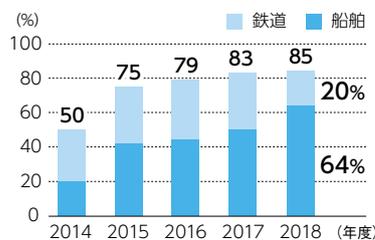
味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株)の3社は、省エネ法で定める「特定荷主」に該当します。各社は荷主である貨物の物流エネルギーの使用量(原油換算)の原単位を5年間平均で年間1%以上削減する努力が求められ、結果を行政へ報告することが義務づけられています。3社合計の原単位は、2018年度までの5年間で平均1.4%削減となりましたが、2018年度単年度では、前年並みでした。2018年7月の味の素冷凍食品(株)生産子会社2社の吸収合併による使用量原単位の増加が主な要因です。

輸送力強化と環境配慮を同時に実現する取り組みとして、1995年よりモーダルシフト<sup>※1</sup>を進めています。2018年度の味の素(株)における長距離輸送のモーダルシフト率は、西日本豪雨の影響で一部の鉄道が分断されたため鉄道の利用が大幅に減少したものの、福岡から三重・西日本への船舶活用推進およびF-LINE(株)による北海道での幹線共同化等により、全体としては85%となりました。

#### エネルギー使用量原単位の推移<sup>※2</sup>



#### 味の素(株)の500km以上のモーダルシフト率推移



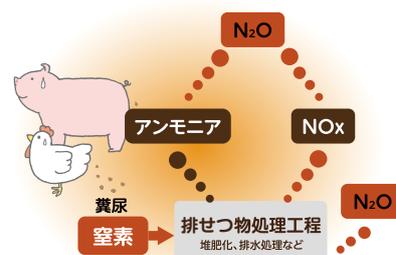
※1 環境負荷の低い鉄道や船舶による輸送手段を選択すること。鉄道コンテナ輸送のCO<sub>2</sub>排出量はトラック輸送の11分の1、船舶輸送のCO<sub>2</sub>排出量は8分の1といわれている。

※2 味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株)3社の合計数値

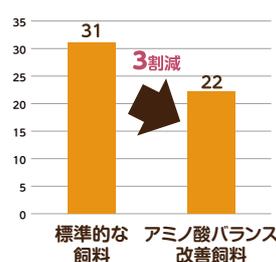
### 飼料用アミノ酸による、家畜由来の温室効果ガス排出削減

飼料中のアミノ酸バランスが悪いと、家畜の体内で有効に使えなかったアミノ酸が窒素化合物になり、大量に排せつされます。それらは、排せつ物処理の過程でCO<sub>2</sub>の約300倍の温室効果を持つとされるN<sub>2</sub>O(一酸化二窒素)になるため、環境への負荷が大きくなります。飼料用アミノ酸を利用して飼料中のアミノ酸バランスを整えると、無駄な排せつ物を減らすことができ、排せつ物中の窒素化合物量を約3割抑制することができます。これにより、配合飼料のLC-CO<sub>2</sub>(ライフサイクルCO<sub>2</sub>)の削減が可能となるほか、窒素化合物由来のアンモニアによる悪臭や、土壌・表層水・地下水の汚染の軽減にも貢献します。

#### N<sub>2</sub>O発生メカニズム



#### 豚1頭あたり窒素排出量(g/日)



## 実績

GRI301-3

GRI306-2

## 製品ライフサイクルでの廃棄物削減

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

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

2018年度は、生産量増加に伴うバイオマスボイラーからの燃えがら発生量の増加等により、有害廃棄物の発生量および埋め立て量が前年より増加しました。副生物以外の非有害廃棄物の発生量および処分量は、いずれも前年よりやや減少しました。

## 廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(t)

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
有害廃棄物(廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら)					
発生量	60,304	60,431	59,217	59,162	69,991
リサイクル量	59,719	59,457	58,890	58,862	68,422
焼却量	35	14	54	24	40
埋め立て量	550	959	274	276	1,529
非有害廃棄物					
副生物					
発生量	2,295,432	2,435,544	2,337,284	2,395,249	2,194,566
たい肥化量	2,293,952	2,434,281	2,335,451	2,394,976	2,194,470
焼却量	144	0	0	0	0
埋め立て量	1,336	1,263	1,832	273	96
副生物以外					
発生量	132,462	140,464	178,861	178,989	174,651
リサイクル量	123,330	131,258	163,414	161,455	153,388
焼却量	1,116	1,293	3,021	2,066	2,821
埋め立て量	8,016	7,913	12,426	15,467	18,442
発生量合計	2,488,199	2,636,439	2,575,361	2,633,400	2,439,208
リサイクル量合計	2,477,001	2,624,997	2,557,755	2,615,293	2,416,280
廃棄量合計	11,197	11,442	17,606	18,107	22,928
資源化率	99.5%	99.6%	99.3%	99.3%	99.1%

## 資源循環型社会実現への貢献

## 考え方

GRI301-3

▶ 統合報告書2019  
P59

## 体制

## 実績

▶ 外部イニシアティブ  
への参加

## 容器包装の環境配慮設計の推進

味の素グループは、ISO 18600シリーズやJIS Z 0130に基づき容器包装の環境配慮設計を行っており、本来の機能を損なわない範囲でできるだけ包装資材の使用量を削減する、材質ごとによりサイクルしやすいよう容易に分離・分別できる工夫を施す等、3Rを推進しています。また、容器包装の鮮度保持機能の強化による賞味期限延長や、食べきることのできる小分け包装の採用等により、フードロス発生量の低減に取り組んでいます。

## プラスチック包装資材に対する考え方と目標

近年、プラスチック海洋廃棄物やマイクロプラスチックの課題が世界規模で議論され、早急な解決が望まれています。味の素グループは2018年11月に「2030年度にグループ使用量のプラスチック廃棄物ゼロ化を目指す」ことを明示しました(2030年度までのロードマップは、次期中期経営計画とともに発表予定)。味の素グループが使用しているプラスチックは約70千トン(2018年度実績)で、その40%が日本国内、60%が海外での使用となっています。プラスチック使用量の削減とともに、プラスチックを廃棄物ではなく資源として循環できるような新素材・新技術の開発にも取り組みます。

## ● プラスチック使用量の削減(Reduce)

これまで進めてきた包装資材をはじめとするプラスチック使用量削減のほか、技術開発の進む代替素材の使用も検討

## ● 循環利用可能な条件整備(Recycle)

## (1) 循環利用しやすい包装資材の開発

単一素材プラスチック包装資材の開発、循環可能な代替素材での包装資材開発等

## (2) 回収-有用化の社会システム確立に向けた貢献

新興国中心に、まだ確立されていない地域での社会システムを確立

## 容器包装の環境配慮に取り組む体制

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、コーヒー製品、油等、取り扱う製品も、使用する容器包装も多岐にわたっています。グループ各社の容器包装に関する環境配慮の取り組みを共有化し改善のヒントにするため、「グループ食品会議」や「包装設計者連絡会」等を通じて日本国内のグループ会社間の情報交換を行っています。

## 社外関係者との連携

味の素グループは、日本の容器包装リサイクルの推進団体や行政関連組織との連携を通じて、社会の多くの皆様に3Rを知っていただく活動を行っています。

## ■ 事例紹介

- エコプロダクツ展への出展
- 九都県市首脳会議廃棄物問題検討委員会の容器包装ダイエット宣言に参加
- プラスチック容器包装リサイクル推進協議会への3R改善事例提供
- 紙製容器包装リサイクル推進協議会への3R改善事例提供
- CLOMA<sup>\*</sup>主催のイノベーション展への出展

※ クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス

## 資源循環型社会実現への貢献

実績

GRI301-3

## 容器包装の環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新製品および改訂品を発売する前に、個々の製品で順守すべき法規制やグループ環境目標への適合性を確認するためのチェックリストをもとに、環境アセスメントを実施しています(表1)。さらに、味の素(株)では、「容器包装エコインデックス評価表」をもとに、改訂内容を採点方式で評価しています(表2)。

表1 環境アセスメントチェックリスト

目的		チェック項目
順守	廃棄物の3R	環境法令・規制への適合
	フードロス削減	製品の劣化や破損の防止
	リスク	リスクのない包装資材の採用
環境目標適合性	廃棄物の3R	3Rにつながる包装資材の採用
	持続可能な調達	持続可能な包装資材の採用
	フードロス削減	フードロス削減につながる包装資材の採用
	温室効果ガス削減	輸送時の積載率の向上
	生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示

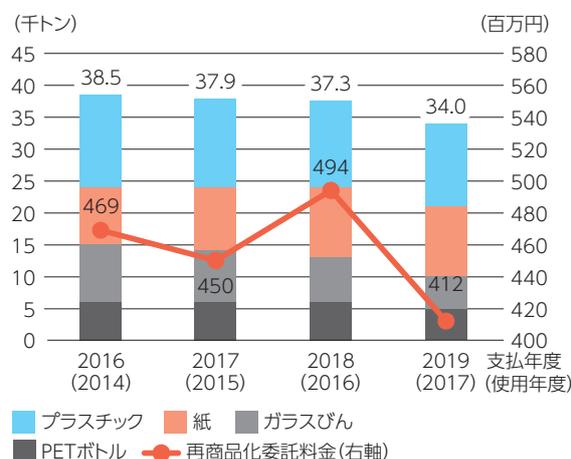
表2 容器包装エコインデックス評価表

目的	評価項目の例	評価基準の例	評価点
廃棄物の3R	プラスチック容器包装重量の削減	450kg/年以上の削減	+2
	空間率の適正包装	空間率15%未満	+1
	リサイクルシステムへの適合性	すべての部位にリサイクルの容易な包装資材を使用	+1
温室効果ガス削減	LC-CO <sub>2</sub> 発生量の削減	既存品より削減	+1
	輸送効率	積載効率80%以上	+1
持続可能な調達	環境配慮材料の使用	森林認証紙の採用	+1
生活者のエコライフ意識の醸成	環境対応表示の有無	「味なエコ」マークの表示	+1
フードロス削減	フードロス削減	シェルフライフの延長	+1
		小分け包装の採用	+1

日本国内では容器包装リサイクル法に則り、家庭から排出される容器包装ごみの再商品化を容器包装リサイクル協会に委託して行っています。国内グループ3社(味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株))の再商品化義務のある容器包装使用量は、2017年度実績で34.0千トン、前年度比91.4%でした。この使用量に基づく2019年度の再商品化委託料金は、412百万円、前年度比83.4%でした。

プラスチック製容器包装とPETボトルの使用量は販売量の減少により其々前年度比94.8%、89.2%となりました。ガラスびんの使用量はギフト用びん製品の終売により前年度比72.4%となりました。再商品化委託料金の減少は使用量減に加えて、前年度値上がったプラスチック製容器包装とPETボトルの再商品化実施委託単価が其々前年度比93.9%、21.7%となったことによります。

## 国内グループ3社の家庭用製品の容器包装使用量と再商品化委託料金



## 資源循環型社会実現への貢献

## 実績

GRI303-1

## 生分解性の高いアミノ酸系洗浄剤の供給拡大

味の素(株)は、1972年にグルタミン酸を原料としたアミノ酸系洗浄剤を世界で初めて発売して以降、55カ国、5,000社以上にアミノ酸系香粧品素材を提供しています。

アミノ酸系洗浄剤は生分解性が高いため環境への負荷が小さく、また肌にやさしいという特長があります。地球環境への関心の高まりに伴い需要が急拡大していることから、味の素グループはアミノ酸系洗浄剤の供給体制を強化しています。

具体的には、2020年の稼働開始を目指して、ブラジルにグルタミン酸由来の「アミノソフト®」(液体)の工場を新設します。これに合わせて、日本で生産している「アミノソフト®」(液体)の生産の一部をブラジルに移管し、日本の生産設備をグリシン由来の「アミライト®」(液体)の生産に転用します。これらの生産体制の整備により、グループ全体で「アミノソフト®」(液体)の生産能力を約60%、「アミライト®」の生産能力(全製品形態合計)を約30%増強し、アミノ酸系洗浄剤の供給不足の解消を目指します。

## 独自の環境マーク「味なエコ」「ほっとするエコ」

「できるだけ環境に良い製品を選びたい」「製品のエコをひと目でわかるようにしてほしい」というお客様のニーズにお応えし、味の素グループでは2010年より製品に独自の環境マークを表示しています。お客様にはわかりづらい、包装の軽・薄・短・小や素材の変更といった改良点をできるだけ正確にお伝えするよう努めています。



「味なエコ」  
マーク製品数  
**207品種**  
2019年7月現在

## 「味なエコ」とは?

味の素グループが提供する「味の素グループらしい・気のきいた(=味な)」「環境にやさしい(=エコ)」製品や情報の中で、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。



「ほっとするエコ」  
マーク製品数  
**223品種**  
2019年7月現在

## 「ほっとするエコ」とは?

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

## ■ マーク一覧

- 植物プラスチックでエコ
- 再生プラスチックでエコ
- 森林資源保全でエコ
- 再生紙でエコ
- 省包材でエコ
- 詰め替えでエコ
- トレイなしでエコ
- 捨てやすくでエコ
- 箱なしでエコ
- 自然解凍でエコ

## 実績

GRI301-3

GRI417-1

▶ P48

▶ 「味なエコ」マーク

## 実績

GRI303-3

GRI303-4

GRI303-5

▶ 環境データ

## 生産工程での水資源の保全

味の素グループは、2030年度までに水使用量対生産量原単位を2005年度比で80%削減することを目標としています。2030年度の目標達成に向け、2018～2020年度の3年間は2005年度比で78%の削減を進捗管理目標と定めています。

2018年度は、基準年に対して水使用量は約150百万トン削減、水使用量対生産量原単位は約78%削減し、目標を達成しました。前年度に引き続き、各事業所にて節水の取り組みを継続しています。

## 水資源の保全目標と実績

	2018年度		2019年度 目標	2020年度 目標	2030年度 目標
	目標	実績			
水使用量対生産量 原単位削減率(対2005年度)	78%	78%	78%	78%	80%

## 水使用量・原単位の推移

(千kℓ)

	2005年度 (基準年)	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
総取水量 <sup>※1</sup>	221,863	78,653	76,912	74,041	74,844	69,892
地表水(淡水)	180,363	28,422	25,272	23,559	24,433	20,672
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水(淡水、再生可能)	0	0	0	0	0	0
地下水(淡水、再生不可能)	-	16,293	16,972	15,859	16,371	15,076
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水(含む工業用水)	41,500	33,938	34,668	34,623	34,041	34,144
使用量原単位(製品1tあたり原単位)	123	34	30	28	28	27
水使用量原単位削減率	-	73%	75%	77%	77%	78%
参考値 生産量(千t)	1,800	2,347	2,532	2,657	2,684	2,627
総排水量	201,300	66,386	60,873	59,701	60,464	55,800
河川、湖沼に放流(当社にて処理)	53,000	29,897	27,418	27,419	29,813	29,231
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理(市営下水道ほか)	4,300	9,224	10,171	9,909	9,827	9,540
リサイクル・リユースした水量(間接冷却水の河川への排水量)	144,000	27,265	23,284	22,373	20,824	17,029
リサイクル・リユースした水量割合	65%	35%	30%	30%	28%	24%
総消費水量	20,563	12,267	16,039	14,340	14,380	14,092
総BOD排出量(t)	550	304	268	269	294	312
総窒素分排出量(t)	3,200	404	424	445	394	501

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

実績

GRI303-1

▶ 「森を守り、水を育む。  
AGFグループの森  
づくり活動」

## 水源の森林整備

味の素AGF(株)の生産拠点であるAGF鈴鹿(株)では鈴鹿川、AGF関東(株)では荒砥川(利根川水系)を水源とする水を使用しています。この水を守るのが、それぞれ鈴鹿山麓と赤城山南麓の森です。味の素AGF(株)と両社では、これらの森を守る「ブレンディ®の森」活動を継続して行っています。

味の素AGF(株)は2025年度までに森の面積を2017年3月時点に対して約5倍に拡大し、「ブレンディ®」ボトルコーヒー等で使用する水のすべてを「ブレンディ®の森」で育む地下水(涵養量)で賄うことを目指しています。2018年度末、2つの「ブレンディ®の森」を合わせ約22haと、約4.2倍まで契約エリアを拡大しています。

2019年度は森の整備を拡大・充実させる計画です。

### 「ブレンディ®の森」面積拡大計画



# 環境マネジメント

## 体制

GRI301-DMA  
GRI302-DMA  
GRI303-DMA  
GRI304-DMA  
GRI305-DMA  
GRI306-DMA  
GRI307-DMA  
GRI308-DMA

## 推進体制

味の素グループは、経営会議の下部機構として環境会議を設け、環境に関する重要方針の決定、計画の策定、活動のレビューを行っています。

### 味の素グループの環境マネジメント運用体制



## ISO 14001の認証取得状況

2019年3月現在、味の素グループは対象98社のうち、49社でISO 14001の認証を取得しており、未取得のグループ会社でもISO 14001の考えに基づいたマネジメントを推進しています。なお、ISO 14001の認証を取得しているグループ会社の数は、統廃合等に伴い、前年度末と比較して減少しました。

## 環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新製品の発売や新事業の開始、原料や生産工程の変更等がある場合、事前にその事業計画の環境影響を評価し適切な施策を講じることで、将来の環境リスク軽減に努めています。味の素(株)では社内規程にしたがって実施責任部門等が環境アセスメントを行い、その内容を環境・安全・基盤マネジメント部がグループ全体の視点で審査します。グループ会社も同様に各社の規程に基づいたアセスメントを実施しています。

### 環境アセスメント項目

1. 法令順守	
2. 典型7公害	大気汚染、水質汚濁、騒音、臭気、土壌汚染等
3. 地球環境問題	省エネルギー、再生可能エネルギー、フロン、物流効率等
4. フードロス削減	賞味期限延長、年月表示化等
5. 持続可能な調達	生物多様性保全、認証原料、認証紙、バイオプラスチック等
6. 水資源	水使用量、排水量の削減
7. 廃棄物の処分	廃棄物適正処分、排出者責任等
8. 循環型社会形成	3R、過剰包装、副生物の有効利用、廃棄物発生抑制等
9. 有害物質管理	新規化学物質、PCB、アスベスト等
10. 建築物の影響	日照権、電波障害等
11. 生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示

## 環境監査の実施

味の素グループでは、ISO 14001への適合を確認する外部審査のほか、環境に課題がある事業所に対しては、環境・安全・基盤マネジメント部が「環境監査要領」に基づいて環境監査を実施しています。2018年度は、環境監査の対象となる事業所はありませんでした。

## 環境マネジメント

### 実績

GRI306-3

GRI307-1

### 環境法令および環境事故への対応

味の素グループは、環境に関する法令違反や事故等が発生した場合に、速やかに対策を講じています。2018年度は、環境に関わる法令違反(大気汚染防止法、排水基準逸脱等)が4件発生しましたが、行政指導に基づいた適切な是正措置や順法対応を実施しました。また、事業場外の環境に影響を及ぼす事故が7件(臭気発生や除草剤散布に伴う苦情2件、フロンの漏洩2件、軽油の漏洩2件、液体製品の漏洩1件)発生しました。いずれも環境に重大な影響を与えるものではなく、速やかに行政に報告し、原因究明を行い、必要な措置を実施しました。

### 環境教育

#### 専門教育

環境に対して適切な事業運営を行うために、各業務に応じた専門的で実践的な知識や技術の習得を行う環境教育を実施しています。

日本国内では、各組織に設置している環境管理者・責任者・担当者に対する教育、新事業・製品を企画する事業部門・研究部門担当者に対する環境アセスメント教育等を継続的に実施しています。また、頻繁に改正が行われる環境法令をタイムリーに把握し、確実な対応を行うために、環境法令に関する担当者等を対象に「環境法令研修」を行っています。

#### ■ 2018年度の主な教育

- 内部環境監査員養成講座(2日コース):2回実施、41名受講
- 内部環境監査員養成講座(1日コース):2回実施、23名受講
- 環境法令研修:5回実施、119名受講

#### 一般教育

日本国内では、環境・安全・基盤マネジメント部が人事部門、総務部門等と連携をとりながら、味の素グループの環境マネジメント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的に教育を行っています。

#### ■ 2018年度の主な教育

- コンプライアンス研修
- 技術系海外赴任前研修
- 海外生産技術者育成研修

## 考え方

GRI102-12

GRI201-2

▶ 統合報告書2019  
P58

## TCFD提言への賛同、TCFDコンソーシアムへの参加

味の素(株)は、金融安定理事会<sup>※1</sup>により設置された「気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD<sup>※2</sup>)提言」に賛同するとともに、2019年5月に発足したTCFDコンソーシアム<sup>※3</sup>への参加を表明しています。今後はTCFDの提言に基づき、気候変動が事業に与えるリスクおよび機会を評価し、ガバナンス、戦略、リスク管理、指標と目標の4つの観点から、積極的に関連情報の開示を進めます。

## TCFDの提言に基づく4つの観点からの情報開示

ガバナンス	<p>経営会議の下部機構である経営リスク委員会と環境会議にて、気候変動に関するリスクと機会について検討しています。</p> <p>経営リスク委員会では、気候変動に関するリスクと機会を抽出し対応策を検討しています。環境会議では、環境マネジメントシステムに沿って、環境に関する目標や計画を策定し、実績を管理しています。それらの内容は、年に1回以上経営会議に答申・報告され、さらに取締役会に報告され、経営戦略に反映されます。また、取締役会は、設備投資に関し、気候変動による影響等を含め、環境アセスメントの結果を考慮し、総合的な視点で意思決定を行っています。</p>
戦略	<p>味の素グループの事業は、調味料・冷凍食品・コーヒー等の食品からライフサポート、ヘルスケアまで、多岐にわたっています。また、その活動地域は全世界に広がっています。したがって、気候変動による影響も、大きな自然災害による事業活動の停滞、原燃料の調達に関わる事項、消費行動に関わる事項等、多方面にわたります。</p> <p>味の素グループでは、短中長期における生産に関わる事項として、気候変動の影響のうち、渇水、洪水、海面上昇、主原料収量の変化等を物理的リスクとして、エネルギー単価上昇、主原料の他の食糧やバイオ燃料との競合による需給ひっ迫・単価上昇等を移行リスクとして捉えています。</p> <p>2018年度より、TCFD提言の内容に従い、気候変動に関する事業影響のシナリオ分析を行い、より定量的にリスクを把握できる体制を整えています。シナリオ分析の結果、上述したような物理的リスクおよび移行リスクを認識できた項目については、低GHG排出エネルギー源への切替等、対応策を検討する予定です。</p>
リスク管理	<p>経営リスク委員会では、グローバルな政治・経済・社会情勢・気候変動等、味の素グループを取り巻く環境を踏まえ、事業への影響度、発生可能性からリスクレベルを総合的に判断し、「全社重要リスク」を選定し、その対応策を検討しています。</p> <p>気候変動に関するリスクは「全社重要リスク」の一つと位置付けており、物理的リスク、法規制・市場等の移行リスクについて、公表されている報告書や専門家のアドバイス等を基に影響度の評価を行っています。当該委員会の検討・対応内容は、年に1回以上経営会議および取締役会に報告されています。</p>
指標と目標	<p>味の素グループは、環境中長期目標において、2030年度までにGHGの排出量対生産量原単位を2005年度比で50%削減することや、2030年度までに水消費量対生産量原単位を2005年度比で80%削減することを掲げています。</p> <p>また、1996年よりCO<sub>2</sub>排出量と水消費量を測定し、開示しています。</p>

※1 世界主要国・地域の中央銀行、金融監督当局、財務省等の代表が参加する国際機関

※2 Task Force on Climate-related Financial Disclosuresの略

※3 TCFDに賛同した投資家と企業が共同で産業ごとにシナリオ分析・定量化の手法を開発し、共有することを目的として発足したコンソーシアム

## 実績

GRI201-2

▶ 統合報告書2019  
P58

## シナリオ分析の概要

2018年度は、味の素グループの主力製品の一つであるうま味調味料「味の素®」をモデルとして、東南アジアを対象に、2100年に平均気温が2℃上昇する場合の2050年までの気候変動リスクのシナリオ分析を行いました。分析においては、渇水、洪水、海面上昇、原料収量の変化等を物理的リスクとして、エネルギー単価上昇、主原料の他の食糧やバイオ燃料との競合による需給ひっ迫・単価上昇等を移行リスクとして捉えました。

物理的リスクについては、洪水、渇水、病害虫の発生する頻度の増加に伴い主原料が影響を受けることを予想していましたが、シナリオ分析の結果、「味の素®」の主力生産工場がある東南アジアでは、物理的リスクに関する利益影響は大きくないことが認識されました。

一方、エネルギー単価の上昇や、気候変動影響のさらなる深刻化で低炭素社会にシフトする場合の炭素税の増加等は、「味の素®」の生産コスト、事業利益に大きな影響を与える可能性があることが判明しました。再生可能エネルギーや低GHG排出エネルギー源への切替、非可食原料の利用のための生産技術開発等、現在進めている施策を加速し、気候変動による原料価格上昇や炭素税増加の局面においても、「味の素®」の生産コスト上昇を抑えるとともに地球持続性に貢献することを目指します。

# 事業活動の基盤

持続的に成長できる企業集団を実現する

味の素グループは、グローバルで強固なガバナンス基盤を有する「組織」への進化、イノベーションの源泉となる多様な「人材」の獲得と育成、一人ひとりの活躍を実現する「働き方」の整備を通じて、将来にわたって競争力を発揮できる企業集団として成長し続けます。

関連するSDGs



□の項目は、「統合報告書2019」で報告しています。

## 多様な人材の活躍

68ページ

**具体例**

- ・働きがいの向上
- ・多様性と労働環境の平等性
- ・従業員の健康・安全・便益
- ・事故や安全性の管理
- ・労使関係の適正化
- ・従業員に対する正当な対応
- ・給与と福利厚生
- ・人材の獲得、育成と退職防止

**関連する機会とリスク**  
(○機会／●リスク)

- 働きがいの向上による会社の成長
- イノベーションが起きやすい環境づくり
- 人材獲得競争の激化によるコスト上昇

**味の素グループの主要な取り組み**

- ・エンゲージメントサーベイを活用したPDCAサイクルの推進
- ・ダイバーシティ推進に向けた組織風土改革
- ・女性人材の育成・登用
- ・健康経営の推進
- ・人権教育・啓発活動
- ・労働安全衛生マネジメント

## ガバナンスの強化

79ページ

**具体例**

- ・コンプライアンス
- ・競争行動の適切さ
- ・知的財産の保護
- ・政治的活動および政治献金
- ・倫理規定や支払いの透明性
- ・ITマネジメント
- ・システミック・リスクの管理
- ・データセキュリティとプライバシーの保護
- ・規制や政策への影響力
- ・環境や社会の資産やオペレーションへの影響
- ・サクセッションプラン
- ・経営の透明性
- ・人権とコミュニティへの関与

**関連する機会とリスク**  
(○機会／●リスク)

- 企業価値の向上
- 適切なリスクテイク
- デジタル技術革新に対応できないことによる競争力低下
- 脆弱なITマネジメント体制による競争力低下

- 金融危機、貿易摩擦等の不安定な政治・経済・社会情勢による組織運営への混乱や事業採算性低下
- 知的財産リスクによる事業への影響
- 為替・金利の急激な変動による事業への影響
- 租税制度・税効果の変動による税負担増

**味の素グループの主要な取り組み**

- ・グループ従業員全員への味の素グループポリシーの浸透
- ・ホットライン(内部通報制度)の整備
- ・コーポレートガバナンス体制の強化
- ・[全社重要リスク]の選定とその対応策の検討
- ・知的財産リスクマネジメント
- ・IT管理運用規程の制定による情報セキュリティの強化

## グローバルな競争激化への備え

**具体例**

- ・事業の選択と集中
- ・イノベーションの早期創出
- ・オープンイノベーション
- ・基盤インフラの強化

**関連する機会とリスク**  
(○機会／●リスク)

- デジタル・ディスラプションによる事業基盤改革の推進
- 外部連携による価値共創
- 技術革新によるスペシャリティの創出
- 変化の先読みによる競争優位の確立
- デジタル・ディスラプションによる主要事業への影響
- 参入障壁が低い分野における多数の競合企業の出現

**味の素グループの主要な取り組み**

- ・バリューチェーン再構築(生産体制再編)
- ・デジタル・トランスフォーメーションの推進
- ・研究成果のスピーディーな事業への展開(R&D体制再編)
- ・コンペティティブ・インテリジェンス(中長期の取り組み)
- ・オープン&リンクイノベーションの推進
- ▶ [https://www.ajinomoto.com/jp/rd/open\\_linked\\_innovation/](https://www.ajinomoto.com/jp/rd/open_linked_innovation/)

目標

GRI401-DMA  
GRI404-DMA  
GRI405-DMA  
GRI405-1

▶ 人事・労務データ

味の素グループは、個人と会社の成長が同期し、将来にわたって競争力を発揮できる環境を整えていきます。また、ステークホルダーとの対話・連携を通じて、コーポレート・ガバナンスの強化・充実に努めます。

「人財・働き方」の2020年度目標

分厚く多様な人財層の形成

経営役員の現地化比率



女性マネージャー比率



主な施策

- 300人の次世代グローバル経営・高度専門人財の育成
- 人事諸制度改定等による女性マネージャーの内部昇格向上と積極キャリア採用
- 専門人財の積極キャリア採用

従業員一人ひとりの働きがいの向上

働きがいを実感している従業員の割合\*



主な施策

- 隔年実施のエンゲージメントサーベイによる課題の把握と、改善に向けたアクションプランの検討・実行
- 従業員の心身の健康増進

\* 会社の目指すゴールや目標を支持し、会社の持続的な成長に向けて、働きがいを実感して仕事に取り組んでいる従業員の割合

多様なライフスタイルの支援と生産性の高い「先進的働き方」の実現(日本)

年間平均総実労働時間



# 人財マネジメント

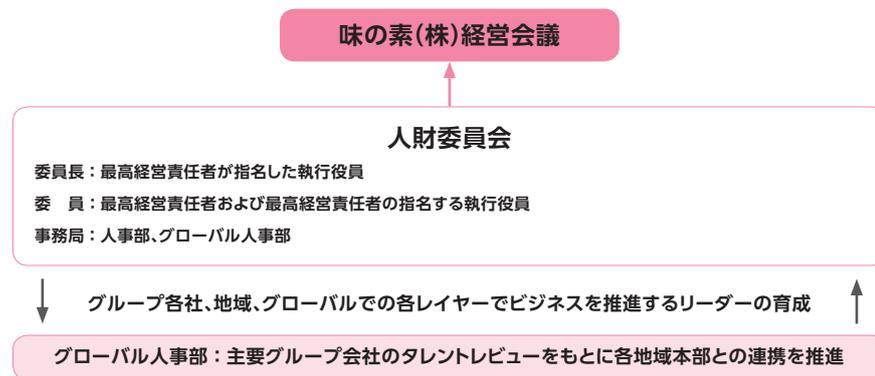
考え方  
GRI401-DMA

体制

味の素グループは、グループ全体最適視点での人事施策と、多様な強みを持つ従業員一人ひとりが働きがいを実感して能力を発揮できる環境づくりを通して、個人と会社が共に成長し、イノベーションを実現することを目指しています。

## 人財マネジメント体制

経営会議の下部機構として人財委員会を設置し、味の素グループの健全な成長を支えるための人財育成に関わる事項を推進しています。



## 国・地域横断での「適所適財」

各国・地域の多様な人財を横断的に育成・登用し、人財の「適所適財」を実現するための共通基盤として、「グローバル人財マネジメントシステム」を導入し、次世代経営・高度専門人財の育成を加速させています。本システムは、基幹ポストと基幹人財を「見える化」する仕組み（ポジションマネジメント、タレントマネジメント）から構成されます。

さらに、現在、国際間異動に関するグループ共通ルールの整備を進めています。「確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニー」を支える、分厚く多様な人財層の形成を目指しています。

## 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)

将来の事業戦略の実現のために組織に必要な職務を明確化する。それぞれの職務の要件とその職務を担うために必要な人財の要件を決定する。

等級制度	職務グレードに基づく等級制度
評価制度	「味の素グループWay」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 1. 報酬プログラムは各国・地域の法令を順守していること 2. 職務・業績に対する報酬 3. 各国・地域の報酬市場水準に基づき競争力のある水準

### タレントマネジメント(適財)

人財の発掘、育成を促進するために、上記職務・人財要件に照らし、適所に適財を任用、登用する。優秀人財の早期登用を実現する。

人財委員会	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
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策定
育成プラン	キータレントについてのプラン策定

実績

GRI102-16

▶ P1

▶ 統合報告書2019  
P56

考え方

考え方

▶ 人事・労務データ

体制

GRI102-41  
GRI402-DMA  
GRI403-4

▶ 人事・労務データ

実績

▶ 統合報告書2019  
P54

## 共通の価値観とASVの浸透

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」と、事業を通じて社会価値と経済価値を共創する取り組みであるASVの浸透に向け、様々な活動を行っています。味の素グループ全従業員がアクセス可能な「Our ASV」サイトではASVの取り組みの好事例や各種浸透プログラムを紹介し、全従業員がタイムリーに情報共有できる環境を整えています。2018年は新たなASV浸透ツールとして個人のASV理解を深めるための「ASVダイアログワークマット」(2枚のマットを使用した対話型セッション)、組織でASVを推進するための「ASVカードゲーム」を作成し、研修等で活用しています。

## 従業員に対する正当な対応

味の素グループでは、従業員の成長が会社の成長と社会への貢献につながるものと考えています。従業員と会社の成長を同期化できるよう、味の素グループ各社は職場環境や人事制度、育成プログラム等を整備し、従業員の自律的な成長を支援します。

## 給与と福利厚生

味の素グループでは、企業の発展の中で、報酬を含めた労働条件水準の向上をグローバルレベルで図っています。

## 労使関係

味の素(株)では、一般職(非管理職の正規従業員)の100%(全従業員の61.6%)が労働組合に加入しています。従業員に著しい影響を及ぼす可能性のある重大な変更を行う際には、従業員および従業員代表への通知を行うことを労働協約に定めています(最低通知期間については機密情報のため非開示)。

また、労働協約で、安全衛生に関する諸規則の制定、教育訓練の実施や健康診断等について定められており、労使協力して職場の安全衛生水準の向上に努めています。なお、日本では法令に従い、拠点ごとに労使ほぼ半数ずつで構成する安全衛生委員会を毎月1回開催し、労働災害の原因究明と対策、疾病休業者の状況や法改正等の情報共有を行っています。

## エンゲージメントサーベイに基づく組織風土改革

味の素グループは、従業員の自律的な成長を促す上で、特に一人ひとりの「働きがい」を重要視しています。そのため、2年に一度実施する「エンゲージメントサーベイ」で従業員の「働きがい」を定量的に測定し、課題把握、改善に向けたアクションを行い、PDCAサイクルを回しています。

### 従業員の働きがいの向上

	2017年度実績	2020年度目標
働きがいを実感している従業員の割合*	79%	80%+

\* 会社の目指すゴールや目標を支持し、会社の持続的な成長に向けて、働きがいを実感して取り組んでいる従業員の割合

## 多様な人財の活躍

### 体制

GRI406-1

▶ P81

▶ 人事・労務データ

### 考え方

GRI405-DMA

GRI406-DMA

### 体制

GRI405-DMA

### 実績

GRI406-DMA

GRI412-2

▶ 味の素グループポリシー (AGP)

### 実績

GRI202-2

GRI405-1

▶ 人事・労務データ

## ホットライン(内部通報制度)

味の素グループは、「ホットライン」を設け、電話、Eメール、FAX、手紙などの手段で、役員・従業員(パート社員、派遣社員を含む)からの通報や相談を受け付けています。

## ダイバーシティ推進に向けた組織風土改革

性別、年齢、国籍、経験等によらず、従業員一人ひとりが互いを尊重し合い活躍する会社と社会を目指し、味の素グループでは個人のキャリアをつなぎ(働き方の多様性)、活かす(キャリアの多様性)仕組みを整備するとともに、多様性を受容する組織風土づくりを推進しています。特に遅れているといわれる日本から具体的な取り組みを進めています。



ダイバーシティの社内浸透ロゴ。LGBT Ally(支援者)のアイコンとして使用されている6色の虹をモチーフに、従業員一人ひとりが活躍し、成長していく様を表現しています。

## ダイバーシティ推進体制

味の素(株)は、ダイバーシティ推進担当役員が主導する「ダイバーシティ推進タスクフォース」にて(2019年7月より人事部門にて)一部グループ会社も含めた全社横断的な活動を企画・運営しています。

また、女性人財の育成委員会を設置し、女性の登用計画およびキャリア形成に向けた具体的な支援を行っています。

## 従業員に対する人権教育・啓発活動

味の素グループは、あらゆる差別やハラスメントを禁止した「味の素グループポリシー」(AGP)のグループ従業員への浸透活動を通じて、人権問題への理解を促進するとともに、豊かな人権感覚を身に付けた人財の育成を目的に、各社で人権啓発研修を行っています。

日本では、毎年、国内グループ従業員(パート、派遣社員を含む)を対象に「AGPを考える会」を実施し、職場における課題を取り上げ、解決を図っています。さらに、AGPに関するアンケートの中で差別およびハラスメントに関するアンケートを実施し、ハラスメントの実態把握と防止に取り組んでいます。

## ダイバーシティ推進の2018年度実績

### 経営役員の現地化比率

(人)

	2017年度実績	2018年度実績	2020年度目標
海外グループ会社役員総数	178	169	—
現地役員数	73	65	—
現地化比率	41%	38%	50%

### 女性マネージャー比率(グループ全体)

	2017年度実績	2018年度実績	2020年度目標
女性マネージャー比率	22%	23%	20%

## 多様な人財の活躍

▶ 外部からの評価・表彰

▶ 人事・労務データ

## 主な取り組みと外部評価

## ■ 女性活躍推進

- 味の素(株)で女性基幹職を対象にメンタープログラムを実施、18名が参加(役員が女性シニアマネージャーのメンターとなりライン以外からの気付きを得る機会を提供)
- 味の素(株)で子どもがいる、またはこれから子どもを持ちたいと考える従業員とそのパートナーを対象とした仕事と家庭の両立支援セミナーを開催
- 2018年3月に開園した味の素(株)の事業所内保育園「アジパンダ®KIDS」を延べ15人の園児が利用
- なでしこ銘柄<sup>※1</sup>に2年連続で選出



## ■ 障がい者の活躍推進

- 味の素(株)、特例子会社(味の素みらい(株))、グループ適用認定会社((株)味の素コミュニケーションズ)の3社合計にて法定雇用率達成(2019年6月現在)
- 味の素みらい(株)において、知的障がい者を中心とした障がい者の継続的な雇用と障がい者が働きがいをもって自立して働くことのできる環境づくりを推進
- 聴覚障がいのある従業員の集合会議への参加や在宅勤務を可能にする聴覚障がい者サポートツール(言葉を文字化するアプリ)を標準化

## ■ 風土改革

- 味の素(株)で営業部門のダイバーシティ研修を実施
- 日本国内グループ会社25社の全従業員を対象にLGBTの正しい理解を目的としたeラーニングを実施、約9,200名が受講
- 味の素(株)で人事部門を対象に、公平公正な評価や機会提供を促進し、組織における心理的安全性を高めることを目的としたアンコンシャス・バイアス<sup>※2</sup>研修を実施、2020年度末までに味の素(株)全従業員が受講予定
- 味の素グループ内でダイバーシティの取り組みを共有する「ダイバーシティ通信」を8本配信

※1 「なでしこ銘柄」とは、日本の経済産業省と東京証券取引所が共同して毎年「女性活躍推進」に優れた上場企業を、「中長期の企業価値向上」を重視する投資家にとって魅力ある銘柄として選定し、投資および各社の取り組みの加速を促進しているもの。

※2 無意識の偏見。誰もが持っている自分自身が気付かずにいる偏った見方・考え方。

考え方

**働き方改革**

日本でのダイバーシティ推進を加速すべく、味の素グループは、積極的に「働き方改革」に取り組んでいます。味の素(株)では、2020年度までに「社内資料完全ペーパーレス、既存組織や分野の枠を超えた働き方の推進」を通じて、「働き方の振る舞い(行動姿勢)」を変え、速く決めて速くやる風土、よりイノベーションの萌芽を生む先進的な働き方の実現を目指しています。「働き方改革」の実践にあたっては、事業内容や求める人財像に合わせて、グループ各社が独自に重点目標を定めて取り組む一方、グループ全体でシナジーを創出すべく、2018年度より「味の素グループ働き方改革推進会議」を開催しています。

- 「先進的働き方」のありたい姿
- 働きがいと生きがいの両立を図る
- 性別・国籍・価値観等にかかわらず、多様な人財が活躍し、グローバルトップ10にふさわしい生産性の高い「働き方」を実現している
- 継続的なイノベーションの創出

実績

**働き方改革の取り組み**

2018年度は特に働き方の高度化(フリーアドレス)の取り組みを進めました。効率的な働き方の浸透に一定の成果があったことを踏まえ、今後は働き方の質を上げ、創造的な仕事にシフトすることを目指し、社内の共通機能の集約化・標準化等を進めます。

**味の素(株)のロードマップ**

	2015年度(実績)	2016年度(実績)	2017年度(実績)	2018年度(実績)	2019年度
所定労働時間(1日)	7時間35分	7時間35分	7時間15分	7時間15分	7時間15分
年間平均総実労働時間	1,976時間	1,916時間	1,842時間	1,820時間	1,800時間(目標)
生産性向上*	-	-	107.5%	109.8%	-

※ 一人・時間当たり売上高(対2016年度)の割合

**国内グループ会社**

	2020年度～(目標)
年間平均総実労働時間	1,800時間

**TOPIC**

平成30年度「テレワーク推進企業等厚生労働大臣表彰(輝くテレワーク賞)」『優秀賞』を受賞  
味の素(株)は、厚生労働省が主催する「テレワーク推進企業等厚生労働大臣表彰(輝くテレワーク賞)」において、テレワークの活用によってワーク・ライフ・バランスの実現を図っている企業・団体のうち、働き方改革の取り組みが特に優秀と認められ、『優秀賞』を受賞しました。

▶ 外部からの評価・表彰

# キャリア開発支援

## 考え方

GRI404-2

▶ 人事・労務データ

味の素グループは、従業員自らがキャリアプランを描き、その実現に向けて努力し、成果を最大化することが会社の持続的成長にとって不可欠と考えています。一人ひとりの成長を支えるために、様々な研修プログラムやキャリア支援プログラムを提供しています。

## グローバル人財育成プログラム「味の素グループアカデミー」

味の素グループでは、グローバル成長をけん引する「次世代経営人財」と「次世代高度専門人財および各部門リーダー候補人財」の体系的な育成プログラムとして、2018年度より「味の素グループアカデミー」を開講しています。

### 「味の素グループアカデミー」の主なプログラム

研修名	目的	対象・人数	開催頻度・研修期間	プログラム
Global Leaders Seminar (GLS)	広い視野で将来の動向を洞察し、味の素グループビジョンに基づくリーダーシップの強化	対象：味の素(株)事業部門次長職、グループ会社役員、事業部長職 人数：25名前後	年1回・8日間	最先端の知を学ぶ、社内ケーススタディ、経営陣とのパネルディスカッション、アクションラーニングを通じた経営陣への提言
Future Leaders Seminar (FLS)	リーダーとしてのあり方を確立し、未来の事業を推進できるリーダーシップの強化	対象：課長職、部長職 人数：25名前後	年1回・10日間	最先端の知を学ぶ、社内ケーススタディ、コーチングセッションを通じた自己認知の深化
Leadership & Literacy Seminar (LLS)	リーダーとしての深い自己認知と将来に向けた基盤(視点・ビジネス基礎知識)の強化	対象：一般職総括・新任課長職 人数：25名前後	年1回・10日間	リーダーシップの内省、キャリアデザイン、社内外講師の講演を通じたASV理解の深化、ビジネスリテラシー

## 目的別人財育成プログラム

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「階層別プログラム」「選択型プログラム」を用意しています。

### 味の素(株)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

#### 選択型プログラム

「コアとなる能力」「ビジネススキル」をより高める

▶ 集合型研修、オンライン研修

▶ ビジネススキル学習補助、キャリア研修

## 実績

GRI404-1

味の素(株)における2018年度の従業員一人当たりの年間平均研修時間は、13時間でした。

## 多様な人財の活躍

### 考え方

GRI404-2

### トータルキャリアサポート

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ています。社内、社外で自らのキャリア開発について考える場を増やしているほか、2015年度より年代別のキャリア研修を整え、各人が節目をつくって考える機会を設定しています。特に50代の従業員に対するセカンドチャレンジ等をサポートし、定年後の選択肢を増やす仕組みを整備しています。また、キャリア開発カウンセリング制度など、制度面の充実も図っています。

国内グループ各社においては、60歳で定年退職する一般職および基幹職の希望者全員を対象とするシニア人財雇用制度を運用し、定年退職者の活躍を支援しています。

### トータルキャリアサポートMAP



## 健康経営

### 考え方

GRI403-DMA  
GRI403-3  
GRI403-6

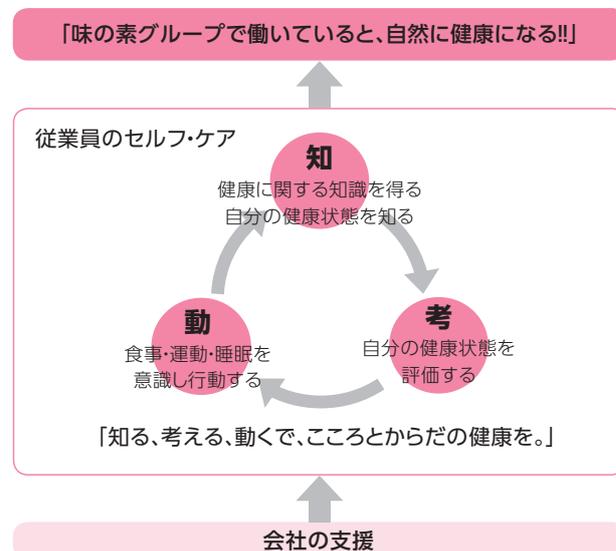
▶ 統合報告書2019  
P55

▶ サステナビリティ  
データブック2018  
P112

味の素グループは、従業員の働きがいを高め、従業員と会社が共に成長するためには従業員の健康が最も重要な基盤の一つであると考え、従業員のところとからだの健康を維持・増進できる職場環境づくりに努めています。2018年5月には「味の素グループ健康宣言」を策定しました。

味の素グループが目指す健康経営の姿は、会社が従業員の健康増進を支援する一方で、自身が健康に対する高い意識・知識を持ち(セルフ・ケア)、心身の健康が維持される、「健康文化」が醸成されている状態です。

### 目指す姿



## 多様な人財の活躍

## 体制

GRI403-DMA  
GRI403-3  
GRI403-6

## 実績

GRI403-DMA  
GRI403-3  
GRI403-6

## 実績

▶ 外部からの評価・表彰

## 健康推進体制

味の素(株)は、健康は従業員が自分自身で守るものであるという「セルフ・ケア」の考え方を基本とし、産業医9名、保健スタッフ13名を擁する健康推進センター、人事部門、健康保険組合が連携して「セルフ・ケア」を支援しています。

## 健康経営の取り組み

## ■ 全員面談

味の素(株)の健康経営では、全ての取り組みのベースとして「全員面談」を実施し、各従業員に必要な健康支援を行っています。最低でも年1回、健康推進センターの産業医・保健スタッフが日本で勤務する全ての従業員と面談を行っています。面談では、健康診断やストレスチェックの結果などを踏まえ、潜在的な心身の不調も見逃さないようにしながら、個々人の価値観や生活スタイルを尊重した保健指導を実施しています。長時間労働を行った従業員や海外勤務者に対して指導・アドバイスをを行う体制も整えています。

## ■ A-Health Solution

A-Health Solutionは健康状態の可視化、生活習慣病予防を軸にした、従業員のセルフ・ケアを支援する健康施策です。その一環として、より正確な生活習慣を把握した上での保健指導を目的に、2018年8月に健康アドバイスアプリ「カラダかわるNavi」を導入し、「運動」「食事」「睡眠」「気分」の4軸で健康状態を可視化しました。10月にはパーソナルな健康管理情報サイト「My Health」を導入し、健康診断結果、就労データ、生活習慣データをもとに健康状態の可視化を行い、各従業員が確認できるようにしました。

## ■ 禁煙施策

禁煙に取り組む人を全面的に応援し、喫煙リスク・受動喫煙の極小化にも取り組んでおり、味の素(株)では2020年度に非喫煙者率88%を目標としています。

## ■ メンタルヘルス回復プログラム

味の素(株)は、独自の「メンタルヘルス回復プログラム」を導入しています。休業中の従業員が自分の価値観や本来の生きがいを認識し、ストレスとうまく付き合うことでイキイキと働ける状態を目指せるよう、休業開始から職場復帰後まで継続的にサポートしたり、症状の回復状況(ステージ)に応じた目標設定を行ったりしています。

## 「健康経営銘柄2019」に認定

味の素(株)は、従業員の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に取り組んでいる企業として、経済産業省および東京証券取引所より「健康経営銘柄2019」に、2017年度、2018年度に引き続き認定されました。国内上場企業の中から従業員の健康増進に積極的に取り組む企業500社を「ホワイト企業」として認定する「健康経営優良法人～ホワイト500～」にも引き続き認定されました。



# 労働安全衛生

## 体制

GRI403-DMA  
GRI403-1  
GRI403-4

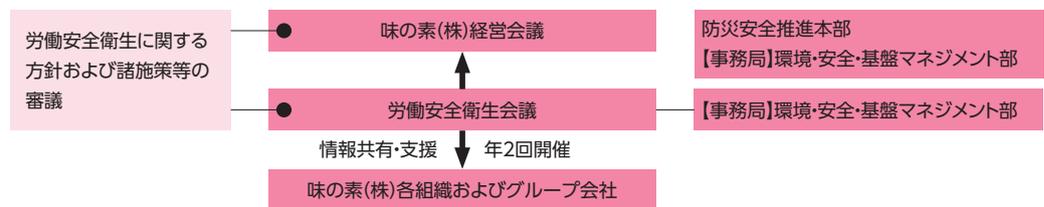
▶ 労働安全衛生に関するグループポリシー

## 労働安全衛生マネジメント体制

味の素グループは、経営会議の下部機構として「労働安全衛生会議」を設け、労働安全衛生に関する重要方針の決定、計画の策定、活動のレビューを行っています。「労働安全衛生に関するグループポリシー」の浸透を図るべく、2019年2月に労働安全衛生マネジメントガイドおよび労働安全衛生管理標準を制定し、グループ各社での周知と活用を促しています。

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

## 労働安全衛生マネジメント体制



## 実績

### ISO 45001の導入

味の素グループでは、2019年1月より、全事業所に対してISO 45001の認証取得を義務付け、従来OHSAS<sup>※</sup>等の認証を取得していた事業所においても順次切り替えを進めています。

※ OHSAS=Occupational Health and Safety Assessment Seriesの略。労働安全衛生マネジメントに関する国際的な標準規格

## 多様な人財の活躍

### 実績

GRI403-DMA  
GRI403-1  
GRI403-2  
GRI403-3  
GRI403-7

### 安全衛生に関するアセスメント・監査・点検等の実施

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

項目	実施内容	2018年度実績
労働安全衛生アセスメント	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、増産、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において実施。	63件実施
安全監査・点検	各社・事業所ごとに内部監査を実施。グループ内で重大事故・災害が発生した場合は、味の素(株)として緊急の安全監査を実施し、発生の原因や対策等を現地を確認し、同種の災害の再発防止を図る。日本の一部の事業所では、労働安全衛生コンサルタントや第三者機関を活用した安全点検を実施している。	4件実施(味の素ベーカリー(株)、インドネシア味の素社、タイ味の素社/パトタニ工場、アモイ・フーズ社)
安全・安定生産のための設備点検	工場において、定期的なメンテナンスや法定点検を実施。また、24時間操業の工場では、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る。	各事業所で実施
指定事業所の労働災害抑制強化指導	防災安全推進本部長が安全衛生上の懸念(事故や災害が連続発生する、マネジメントが機能していない等)があると判断した事業所を特別安全管理指導事業所(以下、指定事業所)に指定し、安全強化の指導を実施する。	2018年度指定事業所なし

### 労働安全衛生活動

#### 2018年度重点目標と実績

重点目標	施策
機械への巻き込まれ災害の防止	1. ハード面 (1)新規の食品加工用機械、包装機器の設計・製作時におけるメーカーへの安全対策要求の推進 (2)保護カバーを外して行う作業等に対するハード対策の検討と推進 2. ソフト面 保護カバーを外して行う作業での機械の停止等、基本の再徹底のためのソフト対策・教育
転倒・腰痛災害の防止	1. 設備面、作業面、身体能力維持と教育の各観点からの防止の推進 2. 自動化や補助ロボット導入の推進 3. 腰痛予防セミナーの開催

#### 主な災害の発生件数推移

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
重大災害件数	16	26	16	23	16
重大通勤災害件数	25	18	9	19	13
死亡事故件数	0	1	0	0	0
巻き込まれ被災者数*(人)	9(6)	5(3)	5(1)	10(8)	8(3)
転倒による被災者数*(人)	19(5)	31(5)	30(3)	23(4)	32(4)
腰痛による被災者数*(人)	-	-	-	7(0)	15(0)

※( )内は重大災害

2018年度は、味の素グループ全体で重大災害は減少しました。巻き込まれ災害の被災者数も全体では減少しましたが、国内の45歳以上の従業員の転倒が重篤化する傾向がみられ、腰痛は重大災害には至らないものの増加しました。

2019年度以降は、各事業所特有の要因に着目した転倒・腰痛防止対策や交通安全教育・指導の実施、機器の清掃やメンテナンス等の付帯作業での巻き込まれ災害防止、ISO 45001の認証取得や労働安全衛生マネジメントガイド導入の推進によるPDCAサイクル運用強化等を中心に対策を進めていく考えです。

### 実績

GRI403-DMA  
GRI403-7  
GRI403-9  
GRI403-10

▶ 人事・労務データ

## 多様な人財の活躍

実績

### 安全衛生に関する法令および事故への対応

2018年度、国内グループ会社では3社3事業所で9件の法令違反がありました。是正勧告に対しては適切な対応をとり、それに関する重大な事故等の発生には至っていませんが、今後も安全・安心な生産活動を行うために、アセスメントや安全監査・点検等を継続して行っています。

実績

### 従業員への労働安全衛生教育

味の素グループでは、役職や担当業務に合わせた様々な労働安全衛生教育を実施しています。また、各事業所の労働安全衛生担当者に求められる技能や知識を整理したスキルマップを整理し、グループ内で共有しています。

GRI403-5

### 主な教育

(人、( )は延べ数)

教育名称	プログラムの内容	対象者	受講者数
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推進と、経営者として必要な安全衛生の知識(安全配慮義務等)の習得を目的とした研修(1日コース/1回開催)：2010年度開始	基幹職	43(468)
ISO 45001 内部監査員養成講座	労働災害防止推進のためISO 45001内部監査員としての必要な知識、スキルを演習を交え習得(1日コース、2日コース/各1回開催)：2018年度開始	リーダー層	28(28)
化学物質を取り扱う人のための基礎セミナー	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)の復習と、化学物質管理・安全衛生管理者としての指導能力向上のための研修(1日コース/1回開催)：2015年度開始	化学物質監督者	10(98)
転倒・腰痛 予防セミナー	転倒・腰痛のメカニズム・発生原因を「設備面」「作業面」「身体面」から対策を考え、学び、マネジメント層として職場での対策の指導、啓発、実践につなげる研修(1日コース/1回開催)：2017年度開始	マネジメント層	26(69)
転倒予防セミナー	転倒のメカニズム、意識調査とセルフチェックによる気づき、実際に身体を動かすエクササイズを体験、転倒災害防止のための知識を学び、設備面・作業面から自職場に合った対策を検討、実践展開する方法を学ぶ研修(1日コース/1回開催)：2018年度開始	マネジメント層、リーダー層	15(15)

### 防災対策

実績

味の素グループは、自然災害の予測やその被害想定に関する情報を日常的に収集し、随時、建屋や生産設備等における安全の確認、対策の実施、訓練内容の見直し等を行っています。

グループ各社・各事業所で独自に避難訓練や消火訓練等を計画的に実施するとともに、組織体制や連絡系統、マニュアルの見直し等の取り組みを着実に推進しています。

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

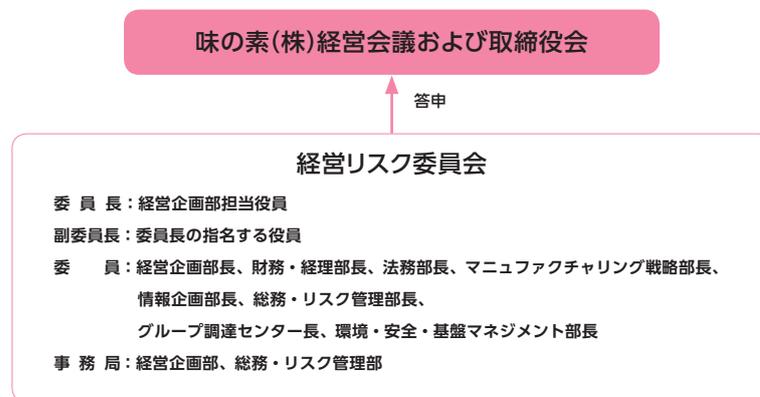
体制

# リスクマネジメント

## リスクマネジメント体制

味の素グループは、全社経営レベルのリスクを選定・抽出し、その対応策を策定するため、経営会議の下部機構として経営リスク委員会を設置しています。気候変動、社会課題、技術革新に関わるものを含め、重大なリスクを組織横断的に評価・管理するとともに、危機発生時にはタイムリーかつ適切に対応できる体制を整えています。また、グループの各組織での自律的なリスクマネジメントを推進しています。なお、経営リスク委員会では、全社経営レベルの機会についても選定・抽出し、その影響度合いを評価しています。

### 推進体制



# コンプライアンス

## 体制

GRI205-DMA  
GRI205-2  
GRI307-DMA  
GRI419-DMA

▶ 味の素グループポリシー(AGP)

## 実績

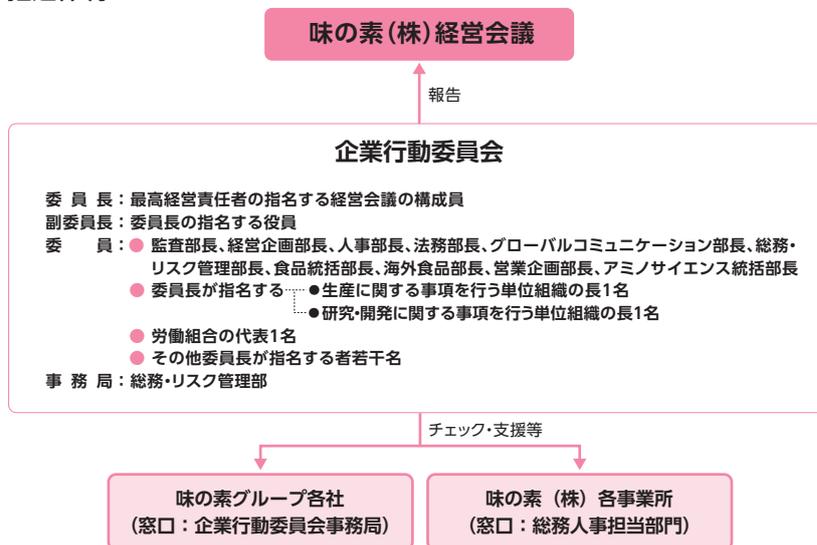
GRI205-2

## コンプライアンス体制

味の素グループは、コンプライアンス意識の向上および「味の素グループポリシー」(AGP)の浸透により、風通しの良い企業風土を醸成するとともに危機等に強い企業体質を構築することで、経営基盤を強化し、企業価値の向上を図る取り組みを推進しています。

味の素(株)は、AGPの浸透とAGPに則った企業活動が行われているかをチェックする機関として、企業行動委員会を設置し、3カ月に1回開催しています。また、国内外の主要なグループ会社も企業行動委員会を設置し、AGPの周知徹底と各国・地域、各社の実情に合わせた取り組みを推進しています。

### 推進体制



## コンプライアンス意識の向上

### 従業員へのコンプライアンス教育

AGPおよび内部通報制度の認知・理解向上に向けた2018年度の教育・啓発活動は、以下の通りです。

- コンプライアンス研修(日本の味の素グループ基幹職対象。年6回、407名参加)
- 啓発ポスター(計12言語で作成)
- コンプライアンス啓発メッセージ(パソコン立ち上げ時に「啓発メッセージ」を配信)

### 「AGPを考える会」の開催

味の素(株)では、企業行動委員会の委員が、職場でのコンプライアンスに関する課題提起を従業員から直接聞く「AGPを考える会」を開催しています。2018年度は計44回開催(正規従業員向け29回、パート・派遣従業員向け15回)、535名が参加しました。

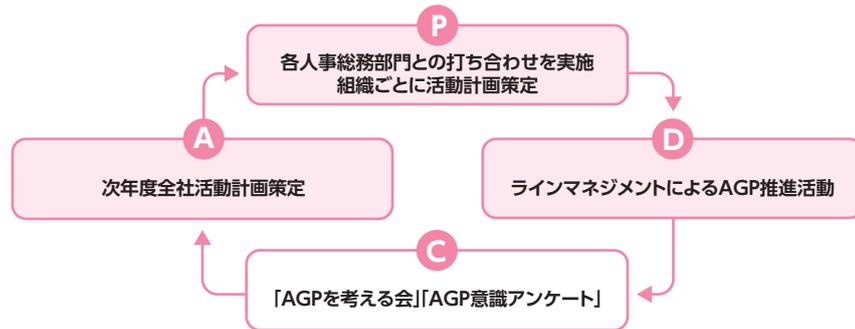
「AGPを考える会」での議論の概要は、組織長と各職場へフィードバックすると同時にイントラネットにも掲載し、すべての従業員に周知しました。提起されたコンプライアンス課題のうち全社レベルで取り組むべきものについては、企業行動委員会での議論を経て、AGP浸透施策やコンプライアンス推進活動に反映しました。

## ガバナンスの強化

### AGPIに関する意識調査

味の素(株)および日本のグループ会社の全従業員を対象として、毎年11月に「AGP意識アンケート」を実施しています。AGPの認知度・理解度の定点観測および、各社・各職場におけるコンプライアンス課題の把握が目的です。2018年度は13,367名が回答しました。アンケート結果はイントラネットで公開しており、顕在化したコンプライアンス課題については、該当職場と連携して個別に対応しました。

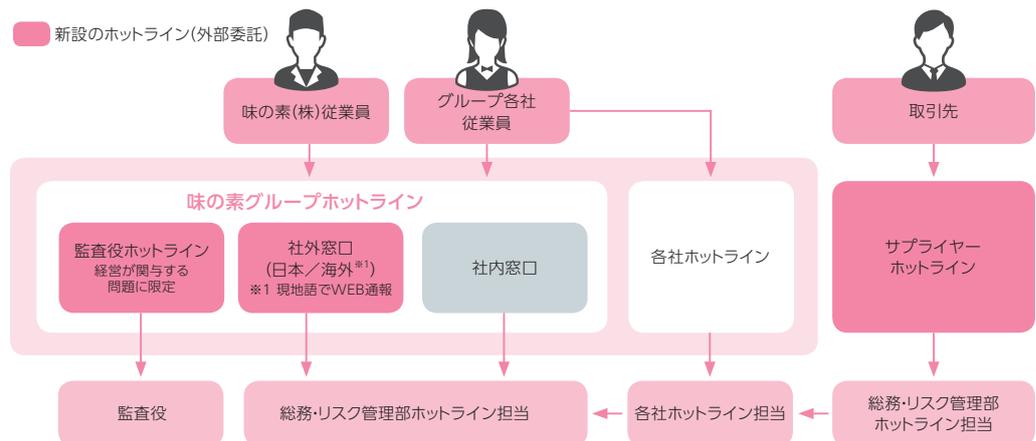
### 「AGPを考える会」「AGP意識アンケート」の位置付け



### ホットライン(内部通報制度)の拡充と運営強化

味の素グループは、内部通報制度として「ホットライン」を設け、電話、Eメール、FAX、手紙等の手段で役員・従業員(パート社員、派遣社員を含む)からの通報や相談を受け付けています。2018年度は、消費者庁が公表した「公益通報者保護法を踏まえた内部通報制度の整備・運用に関する民間事業者向けガイドライン」を踏まえ、窓口の整備と通報ルートの特線化を行いました。また、「内部通報に関するグループポリシー」を制定し、通報制度の考え方を社内外に公開するとともに、制度運用の標準化を図りました。

### 内部通報窓口の整備と通報ルートの特線化



### ホットラインへの通報件数\*

(件)

	人権・ハラスメント	雇用・就労	品質・環境	不正	マナー・モラル	適正な業務遂行	その他	合計
2017年度	28	14	1	2	10	13	3	71
2018年度	47	21	1	1	6	20	2	98

\* 通報1件当たり、複数の案件に関するケースあり

#### 実績

GRI205-2  
GRI406-1

▶ 内部通報に関する  
グループポリシー

▶ 人事・労務データ

## 汚職の防止

### 考え方

GRI205-DMA  
GRI205-2  
GRI206-DMA

▶ 贈賄防止に関する  
グループポリシー

### 実績

GRI205-2

### 基本方針

味の素グループは、「味の素グループポリシー」(AGP)において、日本の公務員、外国公務員およびこれらに準ずるものに対し、方法を問わず、贈り物、接待、金銭その他賄賂となる利益提供は行わず、政治、行政とは健全かつ正常な関係を保つことを定めています。「贈賄防止に関するグループポリシー」で以下の事項を定め、グループ各社およびその役員・従業員に対し、本ポリシーおよび関係する国・地域の贈賄禁止法令を順守することを求めています。

- 会社のすべての取引に関して、合理的な詳細さをもった正確な帳簿と記録を保持すること
- 公務員等に関連する出費について適切な処理を確実にすること
- 本ポリシーの順守・運用の状況を監査対象とすること

### 従業員への教育

味の素グループは、日本のグループ会社の役員およびラインマネジメントに関わる従業員を対象として、定期的に外国公務員を含めた公務員との付き合い方に関する研修を実施しています。2018年度は、407名が参加しました。

また、海外グループ会社の役員・マネージャーを対象とした贈賄防止に関する研修も実施しています。2018年度は、タイ、マレーシア、インドネシアにおいて、現地の弁護士を講師とした研修を実施し、合わせて約730名が参加しました。

## 公正・透明な取引慣行

### 考え方

GRI204-DMA  
GRI205-DMA  
GRI205-2  
GRI206-DMA

▶ 調達に関するグループポリシー

▶ サプライヤー取引に関するグループポリシー

### 実績

GRI205-2

### 基本方針

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

### 従業員への教育

味の素グループは、日本のグループ会社の役員およびラインマネジメントに関わる従業員を対象として、定期的に独占禁止法の研修を実施しています。2018年度は407名が参加しました。また、海外グループ会社の役員・マネージャーを対象とした独占禁止法の研修も実施しています。2018年度は、タイ、マレーシア、インドネシアにおいて、現地の弁護士を講師とした研修を実施し、合わせて約730名が参加しました。これらの研修では、公正な競争への影響が特に大きい「カルテル」の禁止について、必ず説明しています。

## 適切な競争行動

### 体制

GRI206-DMA

▶ グローバル・タックスに関するグループポリシー

### グローバル税務戦略に関する体制

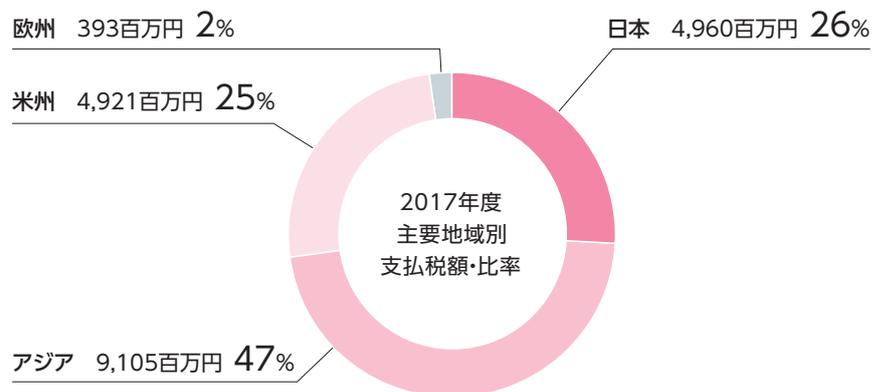
味の素グループは、グループ各社が各国の税法を順守して事業活動を行うことを促し、またグループ全体の税務リスクを極小化するために、2016年4月に「グローバル・タックスに関するグループポリシー」を定めました。

これを確実に運用するために、グループ会社よりセルフチェックリストを回収するとともに、各社と定期的にミーティングを行い、適切な状況の把握に努めています。

2018年4月には「グローバル財務部」を新設し、グループ全体の税務戦略を統括する機能を強化しました。国内外の税金の支払い状況や税務調査の状況をグループ全体で共有し、税務の効率化を図っています。

### 実績

### 主要地域別納税実績



# 知的財産の適切な管理と使用

## 考え方

▶ 知的財産に関する  
グループポリシー

▶ 知的財産報告書

## 知的財産に関する取り組み

味の素グループは、2018年7月に「知的財産に関するグループポリシー」を制定し、競争優位の確立・利益創出・グローバルな成長に向け、以下の取り組みを推進しています。

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

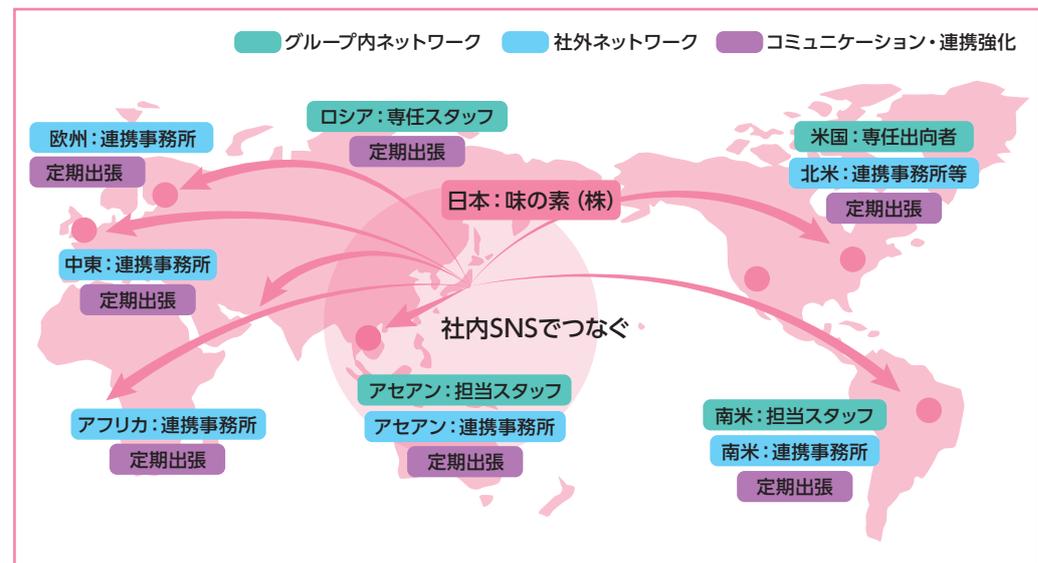
味の素グループの知的財産権を侵害する企業に対しては、警告や知的財産権侵害訴訟を提起する等、権利の侵害を許さない毅然とした態度で対応しています。また、営業秘密の管理および漏洩防止に関し、情報企画部門と知的財産部門が防衛策を立案、実行し、監査部門と連携しつつ、味の素グループ全体の内部統制を進めています。

## 体制

## 知的財産管理体制

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

## 知的財産管理体制



## ガバナンスの強化

### 実績

#### 味の素(株)の他社特許への影響

味の素(株)は、(株)パテント・リザルト(本社:東京)が発表した「食品業界 他社牽制力ランキング 2018」において、1位にランキングされました。このランキングは、2018年の特許審査過程において他社特許への拒絶理由として引用された特許数を企業別に集計したものです。引用された特許数が多い会社は、競合他社が権利化する上で、阻害要因となる先行技術を多数保有している先進的な企業であるとされています。

#### 従業員への教育

味の素グループは、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、グループ従業員向けに継続的に開催しています。2018年度のセミナー参加者は、計140名でした。

また、味の素(株)では、新たに制定した「“味の素”を含む語句および商標の表記に関する規程」の浸透を図るべく、全従業員(約3,500名)を対象にeラーニングを実施し、約3,100名が受講しました。

# サイバーセキュリティの確保と 個人情報管理

## 考え方

GRI418-DMA

▶ 情報セキュリティに関するグループポリシー

## 体制

GRI418-DMA

## サイバーセキュリティの基本方針

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

加えて、IoT機器からの情報漏洩や外部からの侵入リスクに備え、2019年には「拠点内ネットワーク(LAN)に関するガイドライン」を作成しグループ全体に適用する予定です。

## 情報セキュリティの管理体制

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



## 個人情報管理の徹底

味の素グループは、お客様情報等お預かりしている個人情報を安全に管理するため、ルールと手順を明確にし、これを関係者に周知することにより、組織的な業務管理を実践しています。

味の素(株)では、「情報セキュリティ規程」に紐づく「個人情報取扱ガイドライン」を設け、具体的な手続きを明確に定義しています。このガイドラインは、ISO 27001(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。

業務を外部委託する場合においても、社内同等の管理レベルを維持するため、委託先の業務・システム状況に関するアセスメントを実施しています。また、お客様からお預かりするキャンペーンやアンケートの個人情報の収集にあたっては、各組織長の責任のもと個人情報管理者を選任し、個人情報の収集、保管から廃棄までの管理を行う責任者と担当者、収集した個人情報にアクセスして利用する可能性がある関係者を明確化して、お客様の個人情報をより厳格に管理する体制を構築しています。

さらに、「個人情報保護法」の改正(2017年5月施行)を受け、味の素(株)の社内規程および取扱ガイドラインの改定を行い、各組織の個人情報管理者に対する定期的な教育を推進しています。なお、欧州域内のグループ会社から域外のグループ会社への個人情報移転については、EU一般データ保護規制(GDPR: General Data Protection Regulation/2018年5月施行)の要請に対応しています。

## ガバナンスの強化

## 実績

GRI418-DMA

## 情報セキュリティの取り組み

## 2018年度の主な情報セキュリティ教育

- 味の素グループの事業・営業部門のラインマネージャー対象: 3回実施、計220名受講
- 味の素グループの生産・研究開発部門のラインマネージャー対象: 3回実施、計187名受講
- 味の素(株)新入社員対象: 87名受講
- 味の素(株)全従業員へのeラーニングによる情報取扱ガイドラインの理解度テスト:  
3,560名(89.4%)受講

上記のほか、味の素(株)では、役員・従業員を対象とした標的型メール攻撃対応訓練を2016年度より実施しています。2018年度は新入社員を対象に実施しました。

## 機密情報の流出防止に向けた継続的な取り組み

日本においては、標準パソコンへAIを活用した利用者の振る舞い検知システムを導入し、不正の検知を徹底しています。味の素(株)を含む4社に導入しており、順次拡大中です。

また、国内外グループ会社のWEBサイトを対象に、年1回、外部サービスを活用したセキュリティ診断を実施し、継続的な脆弱性対策を講じています。

## セキュリティ点検

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等、情報取り扱いの基本的事項です。外部クラウド・サービスの利用および管理状況についても、毎年チェックしています。

## 地域コミュニティとの関係

### 考え方

▶ 地域活性化に関するグループポリシー

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

### 実績

#### 財団による活動

味の素グループは、4カ国に設立した財団を通じて、「食・栄養」分野を中心に、各地のニーズに合った活動を実施しています。

国名	財団名	URL
日本	公益財団法人 味の素ファンデーション	<a href="http://www.theajinomotofoundation.org">http://www.theajinomotofoundation.org</a>
	公益財団法人 味の素食の文化センター	<a href="https://www.syokubunka.or.jp">https://www.syokubunka.or.jp</a>
	公益財団法人 味の素奨学会	<a href="http://ajischolarship.com">http://ajischolarship.com</a>
タイ	タイ味の素財団	<a href="http://ajinomotofoundation.or.th">http://ajinomotofoundation.or.th</a> (英語・タイ語のみ)
ペルー	ペルー味の素財団	<a href="http://www.ajinomoto.com.pe/actividad/fundacion-ajinomoto-contribuye-reducir-indices-de-anemia-infantil">http://www.ajinomoto.com.pe/actividad/fundacion-ajinomoto-contribuye-reducir-indices-de-anemia-infantil</a> (スペイン語のみ)
ブラジル	ブラジル味の素財団	<a href="https://www.ajinomoto.com.br/instituto-ajinomoto/">https://www.ajinomoto.com.br/instituto-ajinomoto/</a> (ポルトガル語のみ)

#### 自然災害による被災地への緊急支援

味の素グループは、「食」や「健康」の分野を中心に、被災地域に寄り添った支援を行っています。

対象となった災害	寄付先	支援金・義援金	支援物資	数量
平成30年7月豪雨	特定非営利活動法人 ジャパン・プラットフォーム	600万円	-	-
	日本赤十字社「平成30年7月 豪雨災害義援金」	400万円	-	-
	愛媛県、広島県、岡山県の 行政指定先	-	[味の素 <sub>KK</sub> おかゆ]白がゆ 250g	約31,000食
		-	[アミノバイタル <sub>®</sub> GOLD] ゼリードリンク 135g	10,000個
平成30年北海道 胆振東部地震	北海道災害義援金募集委員会	300万円	-	-
	特定非営利活動法人 ジャパン・プラットフォーム	200万円	-	-
	北海道の行政指定先	-	[クノール <sub>®</sub> スープDELL <sub>®</sub> ]	約5,400食

# グローバルレビュー

味の素グループは、確かなグローバル・スペシャリティ・カンパニーとして、世界各地で異なるサステナビリティについての要請に応え続けていくために、米州、欧州、アジアの有識者から『味の素グループ 統合報告書2019』『味の素グループ サステナビリティデータブック2019』についての第三者意見をいただきました。

## 欧州からの視点

### 最適化された報告情報体系

2019年の味の素グループの報告情報体系は、統合報告書を起点として、素晴らしい進化を遂げています。

まず、統合報告書において、自社がどのようにして統合的な社会・経済価値を創造しているか、すなわちASVについての信用できる説明を行っています。ASVは、味の素グループの経営戦略として、それまでのアプローチと一貫性があり、フレームワークの構築と発展が図られています。さらに、取締役会および幹部がASVアプローチを支持していることは、同社がサステナビリティの原則をビジネスに取り入れるアプローチをもって、全社一丸となって取り組んでいるという信頼感を与えています。この点で、統合報告書は統合思考をしっかりと反映したものであり、意思決定に必要な情報を幅広いステークホルダーに提供するための十分なサステナビリティの内容を、サステナビリティデータブックへの参照を含み、効果的に実現しているといえるでしょう。

そして、本年のサステナビリティデータブックは、統合報告書を補完する位置づけとして、ホームページに含まれている他の開示事項を参照する形をとっており、全体像がより明確化されました。これにより、様々なステークホルダーにあわせて、異なるフォーマットや範囲で情報開示を実施しているだけでなく、整合性がとれた企業の見解を示していることがわかります。サステナビリティレポートを作成しながら、年次財務情報開示ではサステナビリティにふれることすらできていない企業が本当に数多くある中、味の

素グループが自社の戦略と開示事項をすべてのプラットフォームにおいて矛盾なく提示できていることで、ステークホルダーが、これは「リップサービス」や「PR活動」ではなく、企業の誠実な戦略的取り組みであると信頼する一助となっています。

また、これまでのデータ

ブックは背景を示す関連情報やデータが豊富に盛り込まれていましたが、2019年版では、味の素グループのブランドや企業イメージのスタイルや雰囲気を保ちつつ、戦略や重要事項へのフォーカス、項目情報を、より明確に、より連携させてまとめています。また、事業活動の基盤に関する項目と持続可能な開発に関する項目の関連性も、マテリアリティの新たなリストにおいて、より明瞭に示されています。同時に、ストーリー部分を統合報告書に盛り込むことで、サステナビリティデータブックでは具体的なサステナビリティパフォーマンスに焦点が当てられるようになっており、統合報告書とサステナビリティデータブックの間で、項目がより鮮明に線引きされ、重複が回避されています。



エレイン・コーヘン氏  
(Elaine Cohen)

Beyond Business Ltd.  
創始者・CEO  
[www.b-yond.biz](http://www.b-yond.biz)

### 信頼構築の核となる、長期に渡る報告の一貫性

味の素グループが20年以上におよびサステナビリティ報告をまとめてきたことの連続性と一貫性は、強い信頼性を構築しています。実績に裏付けられた味の素グループの透明性へのコミットメントが信頼を築いているように、報告の一貫性は信頼構築の核です。

また、水および労働安全衛生に関する新たなGRIスタンダードを早期に適用するなど、GRIフレームワークにより厳密に整合させるため、素晴らしい取り組みを行い全体として目に見えて優れたGRI情報開示となっています。

さらに、新たな開示事項や気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)提言に則したシナリオ分析を用いて気候変動に触れている点や、法人税に関する新たな情報開示に言及している点も注目すべきです。しかも、確実に短くなった報告書にこのすべてがおさめられており、情報が見つけやすくなっています。当年のトピックスをハイライトして統合報告書に掲載しているのも良い点です。これは、重複を避け、焦点を保ち、読者に全体像と詳細の双方を提示するよい方法です。

### 事業および社会への影響との関連性を示す新たなマテリアリティ

味の素グループの新たなマテリアリティ項目は簡潔かつ明確で、味の素グループの全社戦略の一部として適切であり、事業および社会への影響との関連性ともに、よく示されています。いくつかの項目は、複数の類似要素をカバーする、より広範囲な課題へ変更されています。たとえば健康・栄養課題への取り組みは、以前は不足栄養、過剰栄養、高齢者栄養の3項目でした。これらの項目には明らかに根本的な共通要素があるため、このような課題をひとつの項目にまとめることは、はるかに理にかなっていると思います。

さらに、マトリックスではなくリスト形式での説明にすることで、味の素グループの最重要目標を達成するためには、これらの影響すべてが同等の重要性をもって取り扱われ

る必要があるという点が明確になりました。また、事業活動の基盤に関する項目を含めたことは有益で、持続可能な開発が、事業上の必要性であり、かつ社会的／環境的必要性であることを示しています。革新と連携を通じた「グローバルな競争激化への備え」は、事業の成功と社会の進歩の双方に及ぼす重要な影響を示しています。

ただ、具体的なフォーカス分野や表現方法の点で、マテリアリティ項目に変更が加えられたにもかかわらず、マテリアリティの改定プロセスの記述は限定的です。新たに選定された項目や、マテリアリティ項目から外されたものについて詳細に議論することができれば、より高い信頼を得ることができるでしょう。

### 社会的価値の影響を可視化し、最先端の情報開示を

味の素グループの「健康なところからだ」「食資源」「地球持続性」の三つの柱からなるフレームワークは、サステナビリティへの長期のコミットメントを示しています。事業活動の強力な基盤を支えにうまく構成されており、味の素グループだからこそその貢献ができる分野を明らかにしています。健康なところからだ、食資源、地球持続性が、堅固な戦略を形成していることで、味の素グループは、説得力をもって自社の影響を説明することができています。味の素グループは中核となる柱それぞれについて、自社の業績や目標のみならず、関連する社会的環境的背景を述べています。

今後は、目に見えにくい分野である社会的価値の影響分析を行うことで、持続可能な開発への寄与をさらに明確に

述べる余地があります。当社グループの製品を買うことで消費者のライフスタイルの変化やそのほかの社会的便益がもたらされるというのが味の素グループの前提です。この仮定を、社会に実際に及んでいる影響と関連付ける調査があれば、味の素グループのバリュープロポジションが強化されるでしょう。特定製品の使用が、生活時間の増加や心身の健康の向上といった期待される成果と、科学的に関連付けられている成果データを新たに用意することで、シンプルな手法で理論を検証することが可能でしょう。これは、味の素グループは正しいことに取り組み、成果をもたらしているという信頼を高めるだけでなく、社会的影響の測定および情報開示の点で最先端の企業となれるでしょう。

## グローバルレビュー

欧州からの視点

### はじめに

味の素グループのサステナビリティデータブック2019は、同社が期待通り、より良い方法でサステナビリティを戦略的優先事項として理解し、統合していることを示しています。また、新たなリスク・機会、および事業の成長を促す将来性についても示しています。

### グローバル環境における味の素グループ

味の素グループのサステナビリティデータブック2019では、グローバルなバリューチェーンを有するグローバル企業として、味の素グループがグローバルなトレンドおよび課題を認識し対応するアプローチがさらに進化していることが示されています。

この点は、味の素グループが見直したマテリアリティへの新たなアプローチに良いかたちで反映されています。サステナビリティデータブック2019は、グローバルなメガトレンドと関連した、もしくはそれを反映する多数の「マクロフォーカス」なトピックに従って構造化されており、この「マクロフォーカス」なトピックから、4つの戦略的テーマとそれに関連した11のマテリアリティ項目が導き出されています。このような構造のもと、このデータブックは、サステナビリティの焦点となる重要分野を、それぞれ関連する国連の持続可能な開発目標(SDGs)と相互に関連付けながら、明確に説明しています。

この新たなアプローチには、変化する世界は新たな課題を引き起こすものであり、それに対して企業の実効性ある対応が求められているという明確な見解が示されています。サステナビリティデータブックは読者にとって、比較的理论整然としていて分かりやすい筋立てになっています

### 持続可能なイノベーションの事業化

効率的で、再生可能な発酵技術を活用した製品を多く生産している企業として、味の素グループは、世界が抱える食の課題にいくつか対応できる有利な立場にあります。加えて、代替原料(たとえば、サトウキビ由来の砂糖というよりもバガス)を味の素グループが使用することも良いでしょう。一方で、味の素グループには、原材料の調達や、サプライチェーンにおける高い社会・環境的基準の徹底において、さらにサステナビリティを推進する余地もあります。原材料のサステナビリティに関しては、より包括的なアプローチを導入し、持続可能な供給について、広く認められた基準の採用を徹底したり、より強固なサプライチェーンプロセスを導入し、危機的な状態にある原材料の投入に



ジョス・タントラム氏

(Joss Tantram)

テラフィニティ社

パートナー(コーポレートサステナビリティ)

が、ベストプラクティスのどのガイダンスや基準を、サステナビリティデータブックの構成や情報開示方法の根拠としているのが不明確です。

ほかにも味の素グループがさらに自社のアプローチを発展させる余地は残されていますが、最も重要なのは、主要課題のいくつかに対して、もっと野心的な目標を確立し、推進することを通して発展させることでしょう。ここ数年で、企業は自社のサステナビリティパフォーマンスを、世界基準のベストプラクティスや科学的なコンセンサスに対して明確に突き合わせ、調整する必要があるとの認識がなされるようになりました。森林破壊ゼロ宣言やサイエンス・ベース・ターゲット(SBT)といったイニシアティブは、私たちのかけがえのない、この逼迫した世界の限界と整合している可能性が高いパフォーマンスに向けて、企業からの支援を募っています。

とりわけSBTイニシアティブ参加企業として、味の素グループは自社のパフォーマンスにそうしたターゲットを採用することを真剣に検討すべきです。

ついて、産地やトレーサビリティ、サステナビリティを徹底するといった点に改善の余地があります。

同時に、基準に基づいた、より野心的なサプライヤーの管理手法によって、味の素グループは、現行では困難な、サプライチェーンパフォーマンスの測定および実証ができるようになるでしょう。これには、潜在的な課題分野(社会的リスクおよび環境的リスクが見られるとして知られる原材料、プロセス、場所)をリスクに基づいて特定するアプローチや、国際的なベストプラクティスから学ぶ明確なサプライヤーのコンプライアンス基準、およびサプライヤーコンプライアンスを検査し証明する能力が含まれるべきでしょう。

### 結論

味の素グループは、グローバルな課題への対応と解決の中心に、自らの身を置いているグローバル企業です。サステナビリティデータブック2019は、多くの点においてこの意欲が正当であることを示しています。しかし、野心が行動より勝っている、あるいはこの志を正当化するためにできることがもっとある、という分野も複数残っています。その一つが現時点での達成率が25%に留まっている、持続可能なパーム油100%を実現するという目標です。世界のリーダー企業と並ぶことを目指す味の素グループであれば、再生可能エネルギーの利用目標について、もっと

野心的になれるはずです。

サステナビリティデータブック2019には、グローバルな課題に向き合い取り組み、そして多くの面で「地球的な視野にたち、“食”と“健康”、そして、明日のよりよい生活に貢献します」という自社のミッションを実現する方法と能力を実証している、過渡期にある企業がみとれます。この道のりの次のステップとして求められるのは、パフォーマンスのターゲットが野心的、包括的、そして実現されることに焦点をあてること、つまり野心とそれに相応しい行動です。

### この声明について

この意見は、味の素グループのサステナビリティデータブック2019に対して外部の視点を提供するものです。テラフィニティ社のジョス・タントラムが味の素(株)より依頼

され、第三者の意見としてまとめました。これは、いかなる保証または証明をも意図した声明ではなく、報告書のレビューおよび評価を基にした意見となります。

### 米州からの視点

#### 報告手法

全般的に、2019年の味の素グループの報告書は、使いやすさと透明性において、前年と比べて改善されています。GRIに沿った新たなマテリアリティ項目により、データと情報の標準化が向上し、非常に効果的に情報が提示され、読みやすくなりました。将来的には、SASBの開示基準とも関連付けることを期待します。2019年5月にプラスチックに対する考え方が公表されましたが、年次サステナブル報告書以外に随時補足的情報を提供することは、ステークホルダーに対して適時に進捗報告する良い方法だと思います。データを多用する試みや将来を見据える精神が見受けられる点は良いのですが、もっと味の素グループの長期戦略の本質を伝える努力が必要だと思います。シナリオ分析では2100年の仮定を用いていますが、味の素グループの「食資源」と「地球持続性」に関するマテリアリティ項目の目標は、2020年、2025年、2035年と幅があり、「健康なこころとからだ」と「事業活動の基盤」では2020年に限定されています。長期戦略の目標年を2030年と2050年に統一すると良いでしょう。

2030年と2050年の目標設定にあたり、味の素グループのミッションである「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」を活用

すべきでしょう。つまり、このミッションの目的と業績目標を策定し、中長期目標に統合するということです。SDGs指標にもっと密に沿うようにすれば、より広範な社会課題と関連性が強まり、2030年目標を設定するグループの努力を後押しする力となるでしょう。統合報告書にIIRCの<IR>フレームワークを取り入れると、6

つの資本の観点から社会価値を明示できるでしょう。味の素グループが今年TCFDによる提言に賛同署名し、最初の取り組みとしてシナリオ分析を行ったことを、とても嬉しく思います。マテリアリティ項目ごとにリスクと機会を記したことも、TCFD提言の準拠に向けて正しい方向性に踏み出したことを示しています。次回の味の素グループの統合報告書では、シナリオ分析とTCFD提言の他の要素がさらに進展していることを期待します。



**セリーヌ・ルーベン・サラマ氏**

(Celine Ruben-Salama)

プリンシパル, FOR THE LONG-TERM, LLC

コロンビア大学(NY)サステナビリティ・マネジメントプログラム講師・教員アドバイザー

#### 情報伝達と相互リンク手法

昨年来、統合報告書とサステナビリティデータブック、その他の開示資料間のリンクが強化されており、その結果、読みやすさと資料間の情報連携が改良されています。サステナビリティデータブック2019の添付資料1の他、PDFやエクセルフォーマットでもダウンロードできる、新たな環境測定基準のダッシュボードにより、透明性が裏付けられています。

今年は、統合報告書の目次に情報体系が目立つように表示され、すべてのESG・サステナビリティ情報を容易に探

せるようになったことを、嬉しく拝見しました。サステナビリティデータブック2019がGRIスタンダードに沿って作成されたことも素晴らしいと思います。GRIスタンダード対照表は、味の素グループの一連のサステナビリティ関連資料の案内図として最適だと思います。対照表は、各項目にリンクが貼られ、ページが記載されており、一カ所にわかりやすくまとまっていた。さらに、年次CDP報告書の気候変動、水セキュリティ、フォレストの各課題の項目にリンクを貼ることを提案します。

#### 統合報告書2019

統合報告書2019は事業と財務価値創造にフォーカスしていますが、社会価値創造モデルに関しても適切なレベルの記述が含まれていると思います。統合報告書の一番最初にある「味の素グループの「今」」では、様々な事業部門の売上高と利益の概略が示されており、ビジネスの文

脈でサステナビリティを理解したい読み手にとって有益でしょう。その後に、素晴らしいASVの概要、マテリアリティ項目、関連するリスクと機会、主な取り組み、2020年度目標が続いています。報告書の最後に、財務データや「原材料の持続可能な調達」「気候変動への対応」「資

## グローバルレビュー

### 米州からの視点

源循環型社会実現への貢献」の主要なマテリアリティ項目と共に、社会価値業績データが提示されています。

2020年の報告書では、中期経営計画がどのように展開す

るのか、さらなる目標や測定基準を含め長期計画がどこまで明確に提示されるのか、楽しみにしています。

### サステナビリティデータブック2019

サステナビリティデータブック2019に記されたESG/サステナビリティ情報は、非常に網羅性が高く、それゆえに当然ながら情報伝達における課題もあります。2019年版の構成は、2018年版と比べて編集方針に関して大きな改良が見られました。まず、再整理された11のマテリアリティ項目に基づいて構成されています。これが非常にうまく機能しており、サステナビリティデータブックのみならず、付随するサステナビリティ関連資料も利用しやすくなりました。また、対応するGRI項目番号が記され、統合報告書に記載のある取り組みは赤字で示されており、二つのレポート間で情報の相互参照がしやすくなりました。データブック全体を通して、記述が簡素化され、的を射ており、グラフや図、表、アイコンを使用したことで、多くの情報がうまくひとつにまとまっています。

報告書では、「健康なところとからだ」「食資源」「地球持続性」「事業活動の基盤」の4つのテーマの項すべてでほぼ同じフォーマットが使用されています。各テーマの最初に概

要があり、SDGアイコンが表示され、主なESG項目ごとに具体例、機会とリスク、主要な取り組みが表でまとめられています。ほとんどの場合、表に記載された具体例はサブ項目内の記述と合致していますが、合致していない箇所もあり、それが来年の改善点となるでしょう。

各項目の表紙の次に、様々な取り組みに対して「目標」「考え方」「体制」「実績」が記されていますが、裏付けデータのレベルに差があります。詳細な測定手法が記載されている項目もあれば、何も記載されていない項目もあります。グレーのサイドバー内にGRI項目番号やページ番号、他資料の詳細情報へのリンクがあり、うまく機能しています。多くの企業は、ここまでのレベルの透明性を示せていないように思います。項目ごとの色分けは昨年も行われていましたが、ビジュアルやレイアウトは2019年版で改良されています。昨年はケーススタディが別の資料にまとめられていましたが、今年はデータブックに含まれており、この点も良いと思います。

### サステナビリティデータブック内項目：健康なところとからだ

「健康なところとからだ」の項では、目標と測定基準は昨年そのまま、「健康・栄養課題への貢献」のテーマのみが扱われています。2020年度目標に対して進捗は見られますが、目標を達成するためには2019年度と2020年度に大きな努力が必要でしょう。味の素グループ製品による肉の摂取量に関する目標は、個人的には現代の時代精神から少しずれているように見えますし、気候関連目標とも整合しないと思います。恐らく、ここで伝えたいのは、肉よりもプロテインなのではないでしょうか。追加説明があると役立つでしょう。

「製品の安全・安心の確保」におけるサプライチェーンのアプローチは、説得力があります。業績測定基準は、全対象

会社82社に対して60社でISO 9001を取得、のように文章内に散りばめられていますが、今後はこうした測定基準をわかりやすく表にまとめ、数値・期限目標に対する年ごとの傾向を示すと良いと思います。「お客様の声」と「お客様の満足度向上」が「製品の安全・安心の確保」の項目内で論じられていることは興味深く、360度評価方式を取っていることが見て取れます。

「健康・栄養課題への貢献」に関しては、実績の裏付けがなく、今後SDGsに沿って測定基準を策定すべきでしょう。このテーマは味の素グループの全体的なミッションではないのでしょうか。信頼性向上のために、このテーマに関する記述をかなり強化すべきでしょう。

### サステナビリティデータブック内項目：食資源

2019年版では「食資源」の項が「地球持続性」から分離されたことで、より合理的になり、理解しやすくなりました。目標と測定基準は昨年そのまま、「食資源」のテーマに強く重点が置かれています。高レベルの中期目標とそ

の進捗が提示され、パーム油と紙の調達分野においては詳細な測定基準が記されています。サステナブルなパーム油と紙の調達分野で素晴らしい業績を上げたこと(100%)は喜ばしいですが、加工・流通工程の管理や

## グローバルレビュー

### 米州からの視点

コンプライアンスの追跡方法についてより詳しく見てみたいと思います。バイオプラスチックの調達と生産に関する議論が抜け落ちていますが、これを「持続可能な原料調達」の項目に含めると良いと思います。興味深いことに、サステナブルな農業や土地利用、高付加価値肥料、保全、生態系、サプライヤーイニシアチブなど、その他の項目における実績の多くが裏付けに乏しいため、今後測定基準を策定すべきでしょう。

### サステナビリティデータブック内項目：地球持続性

「地球持続性」の項では、「気候変動への適応とその緩和」「資源循環型社会実現への貢献」「水資源の保全」「環境マネジメント」が扱われています。味の素グループのマテリアルバランスが、「地球持続性」テーマの冒頭部分、目標のすぐ後に記されています。これが、この項における報告内容の枠組みを示し、環境影響に関する文脈上の全体像を示すのに役立っています。但し、この図と数値に簡単な文章を添えると、補足説明として参考になるでしょう。

2030年度のビジョンとして、プラスチック廃棄物ゼロ化という野心的な目標が「地球持続性」の目標に加えられ、昨年「廃棄物のゼロエミッションと3R」で記載された内容が「資源循環型社会実現への貢献」へと再編成されたほか、詳細な廃棄物測定基準がGRI基準に沿って記されています。

このようにしなければ、前年と同じような目標に留まり、興味を引くような変化があまり見られなかったでしょう。サステナビリティデータブック2019では、脱フロン目標に対する2018年度実績が記されておらず、この測定基準における進捗が評価しづらくなっています。逆に、GHG削減と水目標に関する業績グラフでは、温室効果ガス排出量・水

「フードロスの低減」のテーマでは、詳細や測定基準がほとんどありません。「食資源」のテーマの深さに比べると、このテーマで論じられていることは思い付きのように感じられます。さらに、原料受け入れから納品までのグループ内フードロスを2025年度までに50%削減するという目標に対し、2018年度実績はフードロスが28%増加と後退しています。今後この重要な分野にさらに重点を置き、改良に向けて取り組むことを期待します。

使用量対排出・生産量原単位削減率が使用されており、2030年度目標に対する進捗評価がしやすくなっています。これらは意欲的な目標ではありますが、絶対値での目標もあると良いと思います。特にGHG排出における科学的根拠に基づく目標においては必要でしょう。さらに、環境マークの項目では、「味なエコ」と「ほっとするエコ」マークが表示された製品点数が記されていますが、これの全製品ポートフォリオにおける構成比はどの程度なのでしょうか。

この項では今回新たに「環境マネジメント」の項目が追加され、ISO 14001認証、環境アセスメント、監査、環境法令や事故への対応、教育など、味の素グループの管理体系に関する情報が整理されました。とても良い取り組みですが、この項目は「地球持続性」の項の最初にある影響分析のすぐ後に表示した方が良いと思います。

TCFD提言に賛同し、準拠に向けてシナリオ分析など最初の一步を踏み出したことを嬉しく思います。今後の報告書では、様々な製品群において異なる時間軸で詳細なシナリオ分析が行われることを期待します。

### サステナビリティデータブック内項目：事業活動の基盤

「事業活動の基盤」の項では、模範的な測定基準ダッシュボードが提示されており、サステナビリティデータブック2019の添付資料2に詳細が記され、PDFやエクセルでもダウンロードできるようになっています。扱われている課題や方針、取り組み、プログラムは重要且つ多岐にわたっており、「多様な人財の活躍」「ガバナンスの強化」「グローバルな競争激化への備え」に分けてうまくまとめられています。

汚職の防止、公正・透明な取引慣行、適切な競争行動、知的財産の適切な管理と使用に関する考察は、昨年は「食資源と地球持続性」で扱われていましたが、今年は「事業活

動の基盤」の中で扱われており、構成上理に適っていません。

事業活動の基盤に関する目標と測定基準は昨年と同じであり、ある領域では堅実な進歩が見られています。例えば、年間平均総実労働時間における2020年度目標は、2018年度に2年前倒しで達成しています。2018年度には、経営役員の現地化比率が減少していますが、女性マネージャー比率は23%に増加し、2020年度目標を上回っています。今後は、「ガバナンスの強化」と「グローバルな競争激化への備え」のテーマに関してより多くの目標があると良いと思います。

### アジアからの視点

#### サステナビリティに関する情報開示全般について

味の素グループの報告書のレビューは今回が初めてですが、私はこれまでさまざまなプロジェクトにおいて異なる立場で何百もの報告書を読んできました。統合報告書、サステナビリティデータブック、ウェブサイトなど、味の素グループのサステナビリティ関連事項の開示は、私が見てきたどの報告書と比べてもかなり網羅的なものです。

網羅的というのはよい面もありますが、一方で疑問点もいくつか生じます。例えば、報告書には栄養改善、共に食べる場の増加、スマートな調理など、6つの非財務目標が記載されています。社会課題の測定は常に困難を伴いますが、特に不確実に映るのは「共に食べる場の増加」です。この主張を定量化する創造的な視点があるのかもしれませんが、もしそうであったとしても、それは読者が直感的に理解できるものではありません。データブックには努力の成果が見られるものの、依然として多くの人はそうした主張の妥当性に疑問を持つでしょう。

詳細を網羅していることについては否定的な側面より肯定的な側面の方が多く、私自身がそう感じたように、情報の徹底ぶりは会社が率直であるという印象をもたらします。ですが、味の素グループの熱心なファンでさえ、データブック内の膨大なデータに参ってしまうのではないかと思います。こうした大量の情報をそのまま掲載するよりも、4つのカテゴリーの初めの1ページに概要を載せることにより、読者がより直接的に読み進めることができる構成になります。

味の素グループのウェブサイト、統合報告書、サステナビリティデータブックのサステナビリティ関連事項の開示について、読者が味の素グループの内部構造の詳細を隅々まで知りたいとすれば、開示の範囲には非の打ち所がありません。ただし、こうした非常に多くのデータを提示するこ

との短所は、詳細情報の中で迷子になりやすく、その中で主要な動向を見落としてしまう可能性があります。

味の素グループの無形資産について知りたい読者がいた場合、統合報告書、付属のデータブック、または味の素グループのウェブサイトのいずれかで答

えを見つけられる可能性はあります。改善を要するのは、探している情報を見つけるのに3つ全てを見なければならぬ可能性があるという点です。3つのリソースは互いの連携が十分ではなく、補助となるホットリンクはわずかしか付けられていません。(データブックはマテリアリティ項目を中心に構成されていますが、検索性については依然として改善の余地があります。ただしGRI対照表から全ての報告書にホットリンクが付いており、それには財務情報も含まれていて非常に便利です。)

また、3つのリソース全てを見たとしても、統合報告書の印刷版には索引と用語集の両方が不可欠であり、検索は容易ではありません。オンライン版には用語集がありますが、掲載されている用語のほとんどは食品関連の用語に限られており、『MTP』、『DINK』、『DEWK』などの用語の説明は見当たりません。当然、PDF版で読めば必要な用語を見つけることはできますが、印刷版ではそうはいきません。個人的に印刷版は好きではありませんが、印刷版を手にする読者がいるのであれば、索引を作成し、見やすく役立つものにしなければならないでしょう。



**アレックス・マブロ氏**  
(Alex Mavro)

チュラロンコン大学、サシン・サステナビリティ&アントレプレナーシップ・センター (タイ)、シニアアドバイザー

### 統合報告書について改善すべき点

統合報告書については、全体的に内容にメリハリがあり良いと思います。特に社長のQ&A形式が気に入っています。対話方式で分かりやすく質問に答えており、報告書全体を特徴づけています。とても良く仕上がっていると思います。一方でステークホルダー関与については、投資家説明会を除き一切説明がありませんでした。これを特定のステークホルダーグループ(投資家)とのエンゲージメントを高めるためと捉える人もいるかもしれませんが、説明会が一方方向の情報交換であることを考慮すると、そうした取り組みが彼らとのエンゲージメントを高めるとは思いません。また、マテリアリティに関する話し合いがどのように進められたのか、また、話し合いの参加者が価値、ステークホルダー、仕組みの相互関係性を把握するためにシステム思考を十分に理解したかどうかを明らかにする記述も見当たりませんでした。味の素グループのマテリアリティの特定は合理的だと思いますが、もし味の素グループが単に「良い」仕事から「秀逸な」仕事へと上を目指すのであれば、キャンペーン・ビルディングに時間を割く必要があるで

しょう。

味の素グループは既に多くのことをやり遂げています。必要な指標を定期的に管理する仕組みはすでにあるので、残された課題はアウトプットの微調整ですね。

報告書で掲げられている目標については、アセットライト経営への適応、業界全体での物流体制の効率化、味の素グループのコアブランドへの集中一場合によっては業績不振分野の縮小など、いずれも良く検討されていると感じました。食の簡便化・多様化への対応強化、オンラインマーケティングチャネル活用の推進、複数の生産拠点集約によるコスト削減などについても検討されていますね。

統合報告書の47ページから始まる最後の章「ASVを支える経営基盤」には、サステナビリティ関連の有識者が知りたいと思う内容が全てまとまっています。この章を報告書の最初の方、取締役社長のインタビューの前か後に移動させたほうがよいと思います。現状の補足や付録のような位置以外の場所にあるほうがいいですね。

### サステナビリティデータブックについて

サステナビリティデータブックは前述の通り、想像し得る全ての情報を網羅しています。ただ、情報が多すぎるので、その中から2、3の重要なメッセージを抽出して示したものがあれば、読者が内容を把握するのに役立つでしょう。現

状のままだと、報告書を読んだとしても、組織やその取り組みがどれだけ明らかになっているのかと疑問に感じる読者もいるかもしれません。

### 結論

2019年版の報告書が非常に網羅的で完全なものであったため、過去の報告書を読む必要はないとさえ感じました。しかしながら読み終わった後に、「まだ足りない、もっと知りたい」という欲求が残りました。具体的には、会社の特

徴についての理解です。その会社が全ての人にとって万能(あらゆる人に受け入れられる)ものとして描かれるとき、私の経験上、それはただ何も表していないだけ、ということがあるのです。

Eat Well, Live Well.



## 味の素グループ サステナビリティデータブック 2019

### ■表紙について

表紙は、味の素グループが成長投資を集中する6つの重点事業を中核に、イノベーションを起こしながら持続的に成長する様子を表現しています。

### ■お問合せ先

〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号  
味の素株式会社

グローバルコミュニケーション部

E-mail: [csr\\_info@ajinomoto.com](mailto:csr_info@ajinomoto.com)

URL: <https://www.ajinomoto.com/jp/activity/>

2019年8月発行(前回2018年8月発行)  
報告サイクル: 年一回



「アジパンダ®」は  
味の素株式会社の  
キャラクターです。

# 味の素グループ サステナビリティデータブック2019

## 添付資料1：環境データ

- 温室効果ガスの排出削減
- 水資源の保全
- 廃棄物の3R

### 環境データの対象組織

2019年3月31日現在の味の素(株)および「環境規程」に基づく「味の素グループ環境マネジメント」の対象となるグループ会社における環境データを報告しています。対象事業所は125(事業の再編や工場の新設・廃止などにより、2018年度報告に比べ3事業所減少)となり、この範囲での集計は、連結財務会計制度上の味の素グループ全体の環境に関する実績を代表する内容です。

温室効果ガスの排出削減

■ 温室効果ガスの排出量 (IEAのCO<sub>2</sub>排出係数により算出)

(t-CO<sub>2</sub>e)

		2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
スコープ1排出量		1,167,816	1,251,654	1,270,429	1,244,676	1,196,969
	日本	264,381	319,751	345,958	361,142	327,345
	アジア・アフリカ	494,811	528,823	550,319	519,025	526,405
	欧州	47,782	63,300	48,589	46,282	39,021
	北米	170,837	188,438	204,301	228,284	219,337
	南米	161,780	123,918	99,319	66,896	67,231
	中国	28,225	27,424	21,943	23,047	17,629
スコープ2排出量 (マーケット基準)		1,143,380	1,101,529	1,121,770	1,072,248	1,015,723
	日本	138,555	138,341	143,670	136,505	141,952
	アジア・アフリカ	415,330	427,826	415,967	441,259	427,389
	欧州	259,453	176,291	210,988	182,140	184,253
	北米	202,341	248,114	235,069	213,247	193,766
	南米	74,185	66,905	62,139	60,420	40,308
	中国	53,516	44,052	53,937	38,677	28,056
スコープ1, 2排出量		2,311,196	2,353,183	2,392,199	2,316,924	2,212,692
	日本	402,936	458,092	489,628	497,647	469,297
	アジア・アフリカ	910,141	956,649	966,286	960,284	953,794
	欧州	307,235	239,591	259,577	228,422	223,275
	北米	373,178	436,552	439,370	441,531	413,103
	南米	235,965	190,823	161,458	127,316	107,538
	中国	81,741	71,476	75,880	61,724	45,686
スコープ1排出量		-	-	1,270,429	1,244,676	1,196,969
機能別	生産	-	-	-	-	974,641
	物流	-	-	-	-	25,976
	間接 (本社・営業・研究)	-	-	-	-	196,352
事業別	食品	-	-	333,215	344,819	347,927
	アミノサイエンス	-	-	937,214	899,857	849,041
スコープ2排出量 (マーケット基準)		-	-	1,121,769	1,072,248	1,015,723
機能別	生産	-	-	-	-	821,352
	物流	-	-	-	-	9
	間接 (本社・営業・研究)	-	-	-	-	194,362
事業別	食品	-	-	311,526	323,576	379,571
	アミノサイエンス	-	-	810,243	748,672	636,152

■ 温室効果ガス削減の推移 (社内CO<sub>2</sub>排出係数により算出)

	2005年度 (基準年)	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
温室効果ガス排出量 (千t)	2,357	2,211	2,234	2,330	2,299	2,310
温室効果ガス排出量原単位 (製品1t当たり原単位)	1.31	0.94	0.88	0.88	0.86	0.88
温室効果ガス排出量原単位削減率	-	28%	33%	33%	35%	33%
(参考: 生産量 (千t))	1,800	2,347	2,532	2,657	2,684	2,627

## 味の素グループ製品のCFP値

製品名	生産工場	CFP値 <sup>※1</sup> (製品1kg当たり)	料理一皿当たりの CFP値 <sup>※2</sup>
(1) 家庭用「ほんだし」	味の素食品(株)川崎工場	14.08kg-CO <sub>2</sub> e	-
(2) 家庭用「味の素 <sub>KK</sub> コンソメ」(顆粒)	味の素食品(株)高津工場	6.87kg-CO <sub>2</sub> e	-
(3) 「クノール <sub>®</sub> カブスープ」つぶたっぷりコンクリーム	味の素食品(株)高津工場	7.08kg-CO <sub>2</sub> e	-
(4) 「味の素 <sub>KK</sub> おかゆ」白がゆ 250g	味の素食品(株)高津工場	0.81kg-CO <sub>2</sub> e	-
(5) 「Cook Do <sub>®</sub> 」回鍋肉用	味の素食品(株)川崎工場	2.95kg-CO <sub>2</sub> e	一皿(約700g)当たり1.21kg-CO <sub>2</sub> e
(6) 「Cook Do <sub>®</sub> 」きょうの大皿 豚バラ大根用	味の素食品(株)静岡工場	2.31kg-CO <sub>2</sub> e	一皿(約1kg)当たり2.90kg-CO <sub>2</sub> e
(7) 「鍋キューブ <sub>®</sub> 」鶏だし・うま塩	味の素食品北海道(株)訓子府工場	8.54kg-CO <sub>2</sub> e	-
(8) 「プレندي <sub>®</sub> 」スティック カフェオレ	AGF 鈴鹿(株)	4.85kg-CO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> e	-
(10) 「ヤマキめんつゆ」400ml、500ml 増量	ヤマキ(株)第二工場およびみなかみ工場	2.02kg-CO <sub>2</sub> e	-
(11) 「Masako <sub>®</sub> Ayam」11g	インドネシア味の素社モジョケルト工場	2.49kg-CO <sub>2</sub> e	-
(12) 「Aji-ngon <sub>®</sub> Pork flavor seasoning」400g	ベトナム味の素社ロンタン工場	2.68kg-CO <sub>2</sub> e	-
(13) 「Ros Dee <sub>®</sub> Pork」75g	タイ味の素社ノンケー工場	3.15kg-CO <sub>2</sub> e	-

※1 (社)産業環境管理協会PCR No.PA-CG-02に従い算定。算定システムおよび算定結果については、ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッドよりISO/TS14067を基準とした第三者保証証明書を取得。

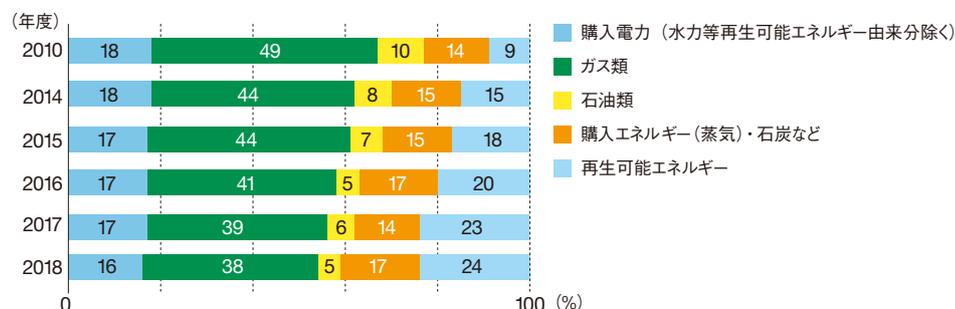
※2 野菜、肉等の具材のCFP値が含まれる。

## エネルギー投入量

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
エネルギー投入量(TJ <sup>※3</sup> )	36,356	37,362	39,105	39,589	38,468
エネルギー投入量原単位(製品1千t当たり原単位)	15.5	14.8	14.7	14.8	14.6

※3 TJ=テラジュール、T(テラ)=10<sup>12</sup>。ジュール換算係数は2005年当時の公的係数を使用。

## エネルギー構成比(熱量換算)



## NOx他の大気排出量

	2018年度
窒素酸化物(NOx)	9,421
硫黄酸化物(SOx)	10,701
煤塵	1,827
フロン	11

水資源の保全

■ 水使用量・原単位の推移

(千ℓ)

	2005年度 (基準年)	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
総取水量*	221,863	78,653	76,912	74,041	74,844	69,892
地表水(淡水)	180,363	28,422	25,272	23,559	24,433	20,672
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水(淡水、再生可能)	0	0	0	0	0	0
地下水(淡水、再生不可能)	-	16,293	16,972	15,859	16,371	15,076
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水(含む工業用水)	41,500	33,938	34,668	34,623	34,041	34,144
使用量原単位(製品1t当たり原単位)	123	34	30	28	28	27
水使用量原単位削減率	-	73%	75%	77%	77%	78%
〈参考：生産量〉(千t)	1,800	2,347	2,532	2,657	2,684	2,627
総排水量	201,300	66,386	60,873	59,701	60,464	55,800
河川、湖沼に放流(当社にて処理)	53,000	29,897	27,418	27,419	29,813	29,231
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理(市営下水道ほか)	4,300	9,224	10,171	9,909	9,827	9,540
リサイクル・リユースした水量 (間接冷却水の河川への排水量)	144,000	27,265	23,284	22,373	20,824	17,029
リサイクル・リユースした水量割合	65%	35%	30%	30%	28%	24%
総消費水量	20,563	12,267	16,039	14,340	14,380	14,092
総BOD排出量(t)	550	304	268	269	294	312
総窒素分排出量(t)	3,200	404	424	445	394	501

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

廃棄物の3R

■ 廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(t)

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
有害廃棄物(廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら)					
発生量	60,304	60,431	59,217	59,162	69,991
リサイクル量	59,719	59,457	58,890	58,862	68,422
焼却量	35	14	54	24	40
埋め立て量	550	959	274	276	1,529
非有害廃棄物					
副生物(汚泥、菌体、ろ過助剤ほか)					
発生量	2,295,432	2,435,544	2,337,284	2,395,249	2,194,566
たい肥化量	2,293,952	2,434,281	2,335,451	2,394,976	2,194,470
焼却量	144	0	0	0	0
埋め立て量	1,336	1,263	1,832	273	96
副生物以外					
発生量	132,462	140,464	178,861	178,989	174,651
リサイクル量	123,330	131,258	163,414	161,455	153,388
焼却量	1,116	1,293	3,021	2,066	2,821
埋め立て量	8,016	7,913	12,426	15,467	18,442
発生量合計	2,488,199	2,636,439	2,575,361	2,633,400	2,439,208
リサイクル量合計	2,477,001	2,624,997	2,557,755	2,615,293	2,416,280
廃棄量合計	11,197	11,442	17,606	18,107	22,928
資源化率	99.5%	99.6%	99.3%	99.3%	99.1%

# 味の素グループ サステナビリティデータブック2019

## 添付資料2：人事・労務データ

- 従業員の状況
- ワークライフバランス(WLB)関連制度【味の素(株)のみ】
- 重大・休業災害度数率
- ホットラインへの通報件数

### 人事・労務データの対象組織

2019年3月31日現在の味の素(株)および連結子会社(国内28社、海外73社)における人事・労務データを報告しています。

### 用語定義

- 従業員 : 直接雇用している基幹職、一般職、嘱託従業員
- 臨時従業員 : 契約社員、パート等の直雇用の臨時従業員
- 役員 : 取締役、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 : 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

従業員の状況

味の素グループ従業員数

(人)

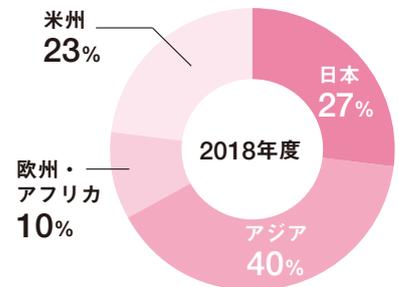
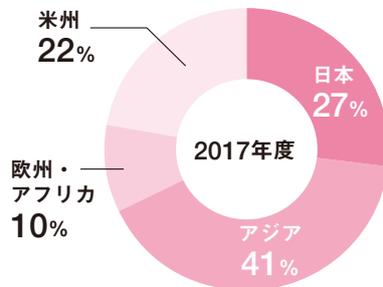
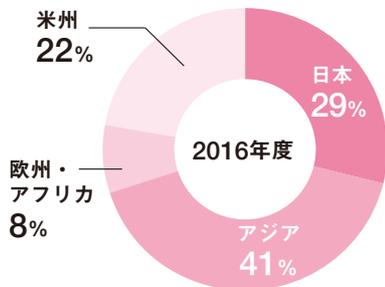
	2016年度			2017年度			2018年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素グループ総数	43,001	-	-	44,606	-	-	44,199	-	-
従業員	32,734	23,607	9,127	34,452	24,550	9,902	34,504	24,467	10,037
基幹職	4,488	3,626	862	4,921	3,861	1,060	4,911	3,804	1,107
一般職	28,170	19,931	8,239	29,460	20,639	8,821	29,521	20,607	8,914
嘱託	76	50	26	71	50	21	72	56	16
臨時従業員	10,267	-	-	10,154	-	-	9,695	-	-
日本	15,595	-	-	15,059	-	-	14,991	-	-
従業員	9,450	7,281	2,169	9,213	6,999	2,214	9,219	6,913	2,306
基幹職	2,278	2,118	160	2,221	2,056	165	2,203	2,024	179
一般職	7,096	5,113	1,983	6,921	4,893	2,028	6,944	4,833	2,111
嘱託	76	50	26	71	50	21	72	56	16
臨時従業員	6,145	-	-	5,846	-	-	5,772	-	-
アジア	17,269	-	-	17,880	-	-	17,305	-	-
従業員	13,571	9,404	4,167	14,105	9,772	4,333	13,819	9,730	4,089
基幹職	1,153	820	333	1,532	981	551	1,597	1,008	589
一般職	12,418	8,584	3,834	12,573	8,791	3,782	12,222	8,722	3,500
臨時従業員	3,698	-	-	3,775	-	-	3,486	-	-
欧州・アフリカ	2,887	-	-	3,899	-	-	3,972	-	-
従業員	2,479	1,931	548	3,450	2,437	1,013	3,557	2,458	1,099
基幹職	308	223	85	393	282	111	420	290	130
一般職	2,171	1,708	463	3,057	2,155	902	3,137	2,168	969
臨時従業員	408	-	-	449	-	-	415	-	-
米州	7,250	-	-	7,768	-	-	7,931	-	-
従業員	7,234	4,991	2,243	7,684	5,342	2,342	7,909	5,366	2,543
基幹職	749	465	284	775	542	233	691	482	209
一般職	6,485	4,526	1,959	6,909	4,800	2,109	7,218	4,884	2,334
臨時従業員	16	-	-	84	-	-	22	-	-
〈参考：味の素(株)〉	3,898	2,623	1,275	3,896	2,614	1,282	3,928	2,638	1,290
従業員	3,459	2,449	1,010	3,464	2,429	1,035	3,494	2,444	1,050
基幹職	1,078	985	93	1,071	974	97	1,098	994	104
一般職	2,305	1,414	891	2,322	1,405	917	2,324	1,394	930
嘱託	76	50	26	71	50	21	72	56	16
臨時従業員	439	174	265	432	185	247	434	194	240

味の素グループ従業員比率

( ) 内は男女比

	2016年度			2017年度			2018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	76%	(72%)	(28%)	77%	(71%)	(29%)	78%	(71%)	(29%)
基幹職	10%	(81%)	(19%)	11%	(78%)	(22%)	11%	(77%)	(23%)
一般職	66%	(71%)	(29%)	66%	(70%)	(30%)	67%	(70%)	(30%)
嘱託	0%	(66%)	(34%)	0%	(70%)	(30%)	0%	(78%)	(22%)
臨時従業員	24%	-	-	23%	-	-	22%	-	-
日本	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	61%	(77%)	(23%)	61%	(76%)	(24%)	61%	(75%)	(25%)
基幹職	15%	(93%)	(7%)	15%	(93%)	(7%)	15%	(92%)	(8%)
一般職	46%	(72%)	(28%)	46%	(71%)	(29%)	46%	(70%)	(30%)
嘱託	0%	(66%)	(34%)	0%	(70%)	(30%)	0%	(78%)	(22%)
臨時従業員	39%	-	-	39%	-	-	39%	-	-
アジア	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	79%	(69%)	(31%)	79%	(69%)	(31%)	80%	(70%)	(30%)
基幹職	7%	(71%)	(29%)	9%	(64%)	(36%)	9%	(63%)	(37%)
一般職	72%	(69%)	(31%)	70%	(70%)	(30%)	71%	(71%)	(29%)
臨時従業員	21%	-	-	21%	-	-	20%	-	-
欧州・アフリカ	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	86%	(78%)	(22%)	88%	(71%)	(29%)	90%	(69%)	(31%)
基幹職	11%	(72%)	(28%)	10%	(72%)	(28%)	11%	(69%)	(31%)
一般職	75%	(79%)	(21%)	78%	(70%)	(30%)	79%	(69%)	(31%)
臨時従業員	14%	-	-	12%	-	-	10%	-	-
米州	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	100%	(69%)	(31%)	99%	(70%)	(30%)	100%	(68%)	(32%)
基幹職	10%	(62%)	(38%)	10%	(70%)	(30%)	9%	(70%)	(30%)
一般職	89%	(70%)	(30%)	89%	(69%)	(31%)	91%	(68%)	(32%)
臨時従業員	0%	-	-	1%	-	-	0%	-	-
〈参考：味の素(株)〉	100%	(67%)	(33%)	100%	(67%)	(33%)	100%	(67%)	(33%)
従業員	89%	(71%)	(29%)	89%	(70%)	(30%)	89%	(70%)	(30%)
基幹職	28%	(91%)	(9%)	27%	(91%)	(9%)	28%	(91%)	(9%)
一般職	59%	(61%)	(39%)	60%	(61%)	(39%)	59%	(60%)	(40%)
嘱託	2%	(66%)	(34%)	2%	(70%)	(30%)	2%	(78%)	(22%)
臨時従業員	11%	(40%)	(60%)	11%	(43%)	(57%)	11%	(45%)	(55%)

地域別従業員比率



# 人事・労務データ

## ■ 経営役員の現地化比率

(人)

	2016年度	2017年度	2018年度
海外グループ会社役員総数	-	169	178
現地役員数	-	65	73
現地化比率	50%	38%	41%

## ■ 採用者数・定着率

(人)

	2016年度			2017年度			2018年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
採用者数 (新卒+キャリア)	7,072	-	-	6,882	-	-	7,303	-	-
日本	356	-	-	384	-	-	387	-	-
アジア	4,558	-	-	4,662	-	-	4,183	-	-
欧州・アフリカ	189	-	-	376	-	-	2,261	-	-
米州	1,969	-	-	1,460	-	-	472	-	-
<参考：味の素(株)>	107	75	32	119	66	53	124	71	53
新卒	64	42	22	85	45	40	87	49	38
キャリア	43	33	10	34	21	13	37	22	15
基幹職	6	5	1	9	7	2	4	4	0
一般職	37	28	9	25	14	11	33	18	15
定着率(3年後)新卒									
味の素(株)	95.0%	93.5%	100.0%	95.7%	97.9%	90.9%	92.4%	91.5%	93.8%

## ■ 退職者数・離職率・再雇用

(人)

	2016年度			2017年度			2018年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
退職者数	7,674	-	-	6,867	-	-	7,330	-	-
日本	422	-	-	352	-	-	361	-	-
定年	154	-	-	151	-	-	138	-	-
自己都合	268	-	-	201	-	-	223	-	-
海外 自己都合他	7,252	-	-	6,515	-	-	6,969	-	-
<参考：味の素(株)>	118	89	29	99	82	17	116	86	30
定年	60	48	12	51	46	5	51	46	5
自己都合	58	41	17	48	36	12	65	40	25
離職率 <sup>※1</sup>									
味の素(株)	1.6%	1.6%	1.7%	1.2%	1.2%	1.1%	1.6%	1.3%	2.3%
再雇用 <sup>※2</sup>									
日本	164	-	-	145	-	-	111	-	-
<参考：味の素(株)>	35	-	-	28	-	-	28	-	-
再雇用制度利用	4	0	4	4	0	4	7	0	7
シニア(定年後)	31	-	-	24	-	-	21	-	-
<参考：味の素(株)再雇用制度登録者数>									
登録者数	52	2	50	47	3	44	46	4	42
新規登録者数	7	0	7	7	1	6	17	1	16

※1 自己都合退職者のみ対象

※2 国内のみ

# 人事・労務データ

## 障がい者雇用【国内のみ】

(人)

	2017年6月1日時点	2018年6月1日時点	2019年6月1日時点
雇用者数	307.0	333.5	300.5
味の素(株)	88.0	90.0	91.0
グループ会社 <sup>※1</sup>	219.0	243.5	209.5
比率	2.07%	2.21%	2.23%
味の素(株)	1.91%	1.95%	2.06%
グループ会社 <sup>※1</sup>	2.14%	2.33%	2.31%

※1 障がい者雇用の国内グループ会社は、国内連結子会社27社のうち、常用労働者が45.5人以上の会社17社と特例子会社(味の素みらい(株))が対象

## 年齢、勤続年数、給与

	2016年度			2017年度			2018年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
平均年齢 (歳)									
味の素(株)	43.0	43.7	40.9	43.1	44.0	41.1	43.6	44.4	41.5
国内グループ会社	41.2	-	-	42.6	-	-	42.0	-	-
海外グループ会社	36.6	-	-	36.7	-	-	33.5	-	-
平均勤続年数 (年)									
味の素(株)	19.4	20.0	17.8	19.6	20.2	17.9	19.9	20.6	18.1
国内グループ会社	13.9	-	-	13.2	-	-	12.8	-	-
海外グループ会社	8.9	-	-	8.9	-	-	7.6	-	-
平均年間給与 <sup>※2</sup> (千円)									
味の素(株)	9,525	-	-	9,458	-	-	9,823	-	-

※2 平均年間給与は従業員(嘱託を除く)の平均値

## 労働時間【味の素(株)のみ】

	2016年度			2017年度			2018年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
総実労働時間 (時間)	1,916	-	-	1,842	-	-	1,820	-	-
平均有給休暇取得日数 (日)	17.0	-	-	16.6	-	-	16.3	-	-
有給休暇取得率	87.6%	-	-	86.2%	-	-	84.3%	-	-

## 教育【味の素(株)のみ】

(百万円)

	2016年度	2017年度	2018年度
年間教育研修費用	504	511	513

## 労働組合加入率【味の素(株)のみ】

	2016年度	2017年度	2018年度
労働組合加入率	-	-	61.6%

**ワークライフバランス(WLB)関連制度【味の素(株)のみ】**

制度		内容
どこでもオフィス		対象となる業務に従事し、会社が認めた場合、最大週4日まで自宅やサテライトオフィス等で勤務することができる制度
スーパーフレックスタイム		効率的な業務遂行、WLBの向上を目的とし、必ず勤務しなければならない時間帯(コアタイム)を設定しないフレックスタイム制度
時間単位有給休暇		年40時間まで、時間単位で有給休暇を取得できる制度
子供看護休暇		中学校始期に達するまでの子を養育する従業員が、子ども一人あたり年10日間の休暇を取得できる制度
看護休暇		対象家族1人につき10日間(対象家族が2人以上の場合は20日間)の休暇を取得できる制度
ボランティア休暇		非営利団体、社会福祉団体などのボランティア活動の適用認定を受けた従業員が年8日間の休暇を取得できる制度
WLB休暇		通常の有給休暇とは別に連続3日間行使できる休暇制度(年1回まで)
リフレッシュ休暇		25歳～32歳、33歳～40歳、41歳～48歳、49歳～56歳の期間においてそれぞれ9日、16日、30日、16日の休暇を取得できる制度
WLB短時間勤務	育児短時間勤務	1日2時間30分を上限に、小学校4年生の始期に達するまで期間制限なく勤務時間を短縮できる制度
	看護短時間勤務	1日2時間30分を上限に、対象家族の要看護状態が解消するまでの間勤務時間を短縮できる制度
エリア申告制度		育児、介護等を事由とし、特定のエリアで勤務することを申告できる制度 (グローバル型従業員：転勤なし、地域型従業員：入社時と異なるエリアへ転勤)
WLB休職	育児事由休職	子どもが満1歳になった後の最初の4月末日まで休職できる制度(通算15日間は有給)
	看護事由休職	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年を上限に休職できる制度
	不妊治療事由休職	高度生殖医療を受ける場合、原則として1回、1年を上限に休職できる制度
	配偶者転勤同行事由休職	配偶者との同居のため、配偶者の転居を伴う転勤に同行する場合、1回に限り、1年以上3年以下の期間休職できる制度
再雇用制度		退職理由が以下に該当し、退職せざるを得ず、本人が希望する場合に再雇用の登録ができる制度 ●出産・育児 ●介護・看護 ●転居を伴う結婚や配偶者の転勤

■ WLB関連制度の活用・利用状況【味の素(株)のみ】

	2016年度			2017年度			2018年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
<b>育児休職制度</b>									
取得・利用者数 (人)									
育児休職	123	10	113	149	27	122	122	23	99
育児休職を取得する権利を有していた従業員数	-	-	-	-	-	-	174	124	50
育児短時間勤務	182	0	182	157	0	157	154	0	154
子供看護休暇	39	3	36	25	2	23	18	1	17
取得率									
育児休職	-	25.5%	100.0%	-	21.3%	100.0%	-	18.5%	100.0%
育児短時間勤務	-	-	-	-	-	-	-	-	-
子供看護休暇	-	-	-	-	-	-	-	-	-
育休取得平均日数 (日)									
育休取得平均日数	-	27	332	-	16	288	-	27	365
復職率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
定着率	-	-	-	-	-	-	-	100.0%	100.0%
<b>その他のWLB関連制度</b>									
取得・利用者数 (人)									
看護休暇	14	5	9	14	5	9	12	1	11
看護休職	0	0	0	1	0	1	3	1	2
看護短時間勤務	1	0	1	1	0	1	-	-	-
有給休暇積立保存制度	104	41	63	85	32	53	79	22	57
ボランティア休暇	55	-	-	42	-	-	36	-	-
リフレッシュ休暇	155	-	-	142	-	-	160	-	-

重大・休業災害度数率

■ 重大・休業災害度数率／被災者数<sup>※</sup>

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
被災者数(休業) (人)	102	108	119	110	134
被災者数(重大) (人)	24	26	16	23	16
度数率	1.25	1.26	1.37	1.39	1.49
労働損失日数率	0.027	0.097	0.054	0.021	0.018

※ 2017年度より、味の素フーズ・ノースアメリカ社とイスタンブール味の素食品社のデータを追加

## 人事・労務データ

### ■ 主な災害の発生件数\*

		2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
巻き込まれによる被災者数 ( )内は重大災害	(人) 日本	6 (4)	2 (1)	2 (1)	1 (1)	1 (0)
	海外	3 (2)	3 (2)	3 (0)	9 (7)	7 (3)
	合計	9 (6)	5 (3)	5 (1)	10 (8)	8 (3)
転倒による被災者数 ( )内は重大災害	(人) 日本	6 (2)	18 (5)	24 (2)	14 (3)	19 (4)
	海外	13 (3)	13 (0)	6 (1)	9 (1)	13 (0)
	合計	19 (5)	31 (5)	30 (3)	23 (4)	32 (4)
腰痛による被災者数 ( )内は重大災害	(人) 日本	1 (0)	8 (0)	7 (0)	5 (0)	10 (0)
	海外	-	-	-	2 (0)	5 (0)
	合計	-	-	-	7 (0)	15 (0)
重大災害件数(通勤災害除く) ( )内は巻き込まれ、転倒災害件数	日本	8 (6)	13 (6)	8 (3)	6 (4)	9 (4)
	海外	8 (5)	13 (2)	8 (1)	17 (8)	7 (3)
	合計	16 (11)	26 (8)	16 (4)	23 (12)	16 (7)
重大通勤災害件数	日本	3	5	4	3	3
	海外	22	13	5	16	10
	合計	25	18	9	19	13
死亡事故件数	日本	0	1	0	0	0
	海外	0	0	0	0	0
	合計	0	1	0	0	0

※ 2017年度より、味の素フーズ・ノースアメリカ社とイスタンブール味の素食品社のデータを追加

### ホットラインへの通報件数

	2016年度	2017年度	2018年度
ホットラインへの通報件数	69	71	98
人権・ハラスメント	33	28	47
雇用・就労	14	14	21
品質・環境	1	1	1
不正	2	2	1
マナー・モラル	8	10	6
適正な業務遂行	6	13	20
その他	5	3	2