



味の素グループ
サステナビリティ
データブック
2020

目次

目次／編集方針	1
Our Philosophy	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	
ステークホルダーエンゲージメント	6
社外ステークホルダーからの期待と提言	7
マテリアリティ別活動報告	
食と健康の課題解決への貢献	11
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	31
製品の安全・安心の確保	36
多様な人財の活躍	49
環境マネジメント	59
気候変動への適応とその緩和	64
資源循環型社会実現への貢献	71
フードロスの低減	78
持続可能な原材料調達	82
水資源の保全	94
ガバナンスの強化	97

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。



味の素グループ統合報告書2020

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/library/annual.html>

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(2020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

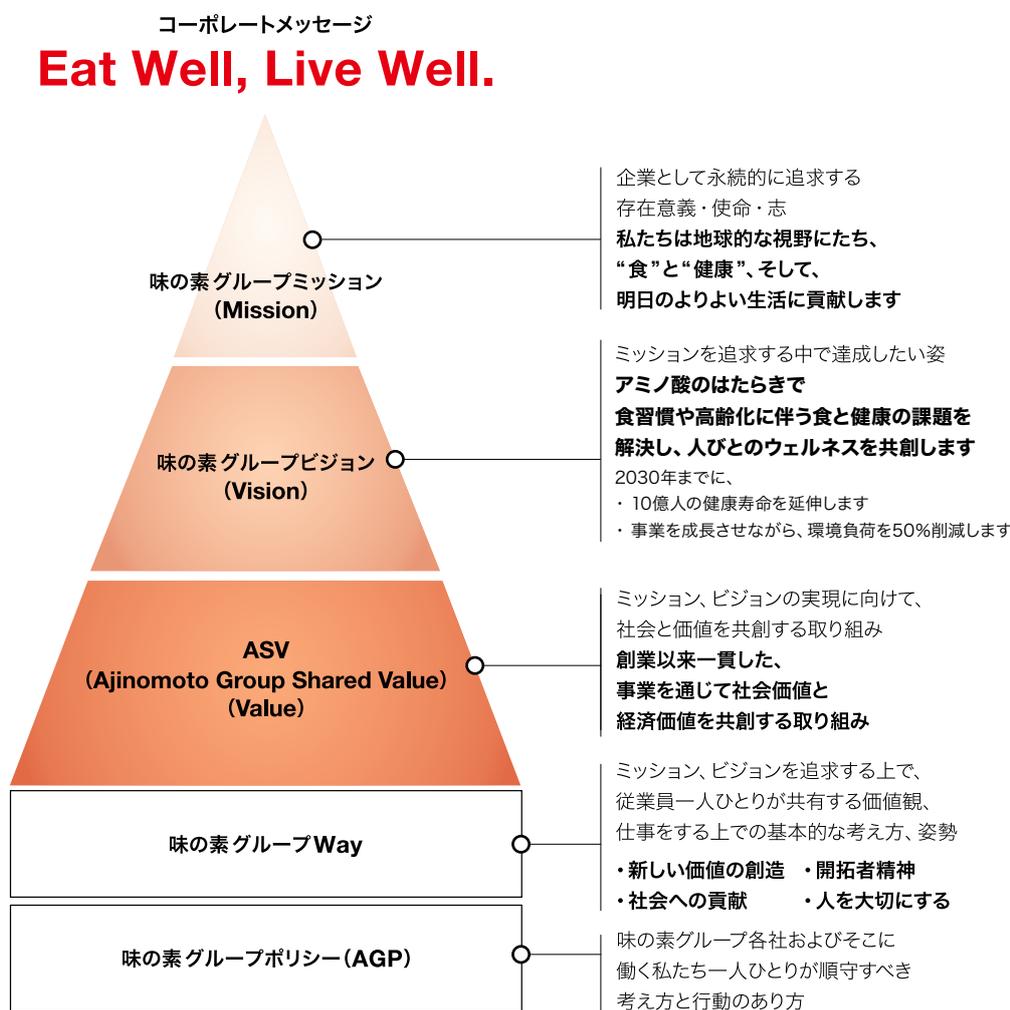
2019年度(2019年4月～2020年3月)
ただし、過去の経緯やデータ、最近の事例を示すことが適当である場合は、この期間以外のものを報告しています。

より詳細な情報に関しては、
当社WEBサイトに掲載しています。

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

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。2020年に、社会的な存在意義と具現化の道筋を示した新たなビジョンを設定しました。ビジョンの実現に向け、地域・地球との共生を継続しながら、「健康なところとからだ」「スマートな食生活」にフォーカスして価値を共創し、2030年までに、10億人の健康寿命延伸と、環境負荷50%削減に取り組みます。



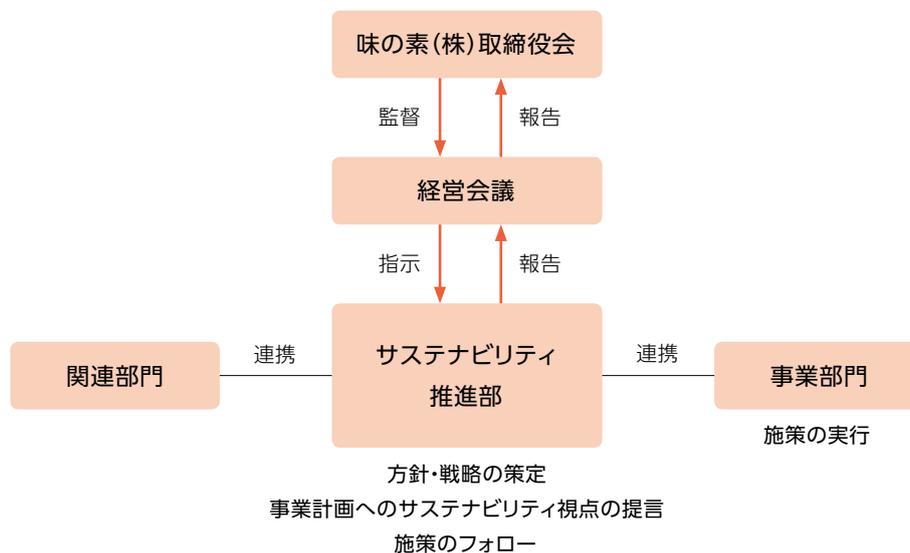
ESG・サステナビリティに関する体制

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。2020年2月には、2030年の目指す姿として、「食と健康の課題解決企業」に生まれ変わることを宣言しました。「2020-2025中期経営計画」(20-25中計)は、「食と健康の課題解決」という目的のためにあらゆる経営資源を集中することを基本方針としており、特に「過剰な塩分摂取」と「加齢による機能低下」に注目して取り組みます。気候変動、資源循環型社会構築、サステナブル調達等のESG課題についても、解決施策と2030年度までの目標を設け、着実に取り組んでいきます。

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)」や関連社内規程に基づき、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。

2020年4月には、サステナビリティの推進体制を強化すべくサステナビリティ推進部を新設しました。これまで社内でもタスクフォースを組んで進めていた、栄養・環境(気候変動、資源循環型社会構築等)・社会(アニマルウェルフェア等)をテーマとする方針および戦略の策定は、サステナビリティ推進部で行います。また、事業計画へのサステナビリティ視点の織り込みのための提言および実現に向けた施策のフォロー、ESGに関する社内情報の取りまとめも行い、経営会議および取締役会に報告します。



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。

マテリアリティ

味の素グループのマテリアリティ

味の素グループは、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継続的に見直ししており、2020年度にも内容を更新しました。

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^{※1}

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 \rightarrow +60%^{※2}

- 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^{※3} 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^{※4} \rightarrow +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^{※5} 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

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	貢献するSDGsのゴール	参照ページ
食と健康の課題解決への貢献	2 気候変動に貢献する、 3 持続可能なエネルギーを推進する、 17 パートナーシップで目標を達成しよう	P11
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	3 持続可能なエネルギーを推進する	P31
製品の安全・安心の確保	3 持続可能なエネルギーを推進する、 17 パートナーシップで目標を達成しよう	P36
多様な人財の活躍	5 性別平等を推進する、 8 豊かさを創出し持続可能な成長を促進する	P49
気候変動への適応とその緩和	7 再生可能エネルギーを推進する、 13 気候変動に具体的な対策を、 17 パートナーシップで目標を達成しよう	P64
資源循環型社会実現への貢献	14 海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する、 15 陸域生態系を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する、 17 パートナーシップで目標を達成しよう	P71
フードロスの低減	2 気候変動に貢献する、 12 持続可能な消費と生産を実現する、 17 パートナーシップで目標を達成しよう	P78
持続可能な原材料調達	2 気候変動に貢献する、 12 持続可能な消費と生産を実現する、 14 海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する、 15 陸域生態系を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する、 17 パートナーシップで目標を達成しよう	P82
水資源の保全	6 安全な水と衛生を確保する、 12 持続可能な消費と生産を実現する、 14 海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する	P94
ガバナンスの強化	8 豊かさを創出し持続可能な成長を促進する	P97
グローバルな競争激化への備え	8 豊かさを創出し持続可能な成長を促進する	味の素グループ 統合報告書 2020

▶ 「マテリアリティー一覧 (PDF)」をご覧ください。

ステークホルダーエンゲージメント

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、「食と健康の課題解決企業」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。

エンゲージメントの目的

味の素グループは、事業活動を行う上で、多様なステークホルダーと関わりを持っています。当社グループに対する期待・評価や、当社グループがステークホルダーに対して果たすべき責任を理解し、事業活動に反映するため、ステークホルダーと双方向のコミュニケーションを通じたエンゲージメントを行っています。

エンゲージメントの実施

ステークホルダーとの情報共有・対話は、各ステークホルダーと関連が深い部門や拠点が窓口・責任者となり実施しています。エンゲージメントの結果は、必要に応じてトップマネジメントをはじめ関連部門で共有し、さらなる改善を図っていくほか、WEBサイトやサステナビリティデータブック等を通じた情報開示に努めています。

ステークホルダー一覧

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"> お客様相談窓口 味の素(株)のレシピ&コミュニティサイト  工場見学
株主・投資家	<ul style="list-style-type: none"> 株主総会 決算説明会 機関投資家向け統合報告書トピックス説明会 個人投資家向けオンライン会社説明会 中期経営計画説明会
取引先	<ul style="list-style-type: none"> フードディフェンス説明会・監査
従業員	<ul style="list-style-type: none"> 階層別・部門別研修 エンゲージメントサーベイ AGP職場検討会 ホットライン(内部通報制度) ハラスメント相談窓口
地域社会	<ul style="list-style-type: none"> 工場の近隣住民との対話 地域のイベントへの参加・協賛 自然災害の被災地に対する復興支援活動 財団を通じた活動(4カ国) 新型コロナウイルス感染症に対応する医療機関への支援
NPO・NGO／社外有識者等	<ul style="list-style-type: none"> 「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) 「動物との共生」のあり方に関するラウンドテーブル

▶ ステークホルダーとの情報共有に関するグループポリシー

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。

新型コロナウイルスの感染拡大に対し企業がどのような行動をとるかは、その企業文化の真の性質を映し出す重要な鏡です。世界が危機にあるこの時期に、生活に不可欠な産業の大手企業として味の素グループがリーダーシップを発揮することを期待します。その方法としてまず、ロックダウン中にグループの従業員とその家族を守り支援する就労形態の導入が挙げられます。第二に、顧客や特に小規模のサプライヤー等のステークホルダーの支援です。具体的には、行政を含む社外とのパートナーシップも活用し、味の素グループ独自の特性を活かしてコロナ禍により悪化した社会課題の解決に手を差し伸べることができません。革新的な企業として、味の素グループがその技術と製品を応用し、この感染症がライフスタイルに与える影響から生じる、家庭での調理における新たなニーズや高齢者の孤立をはじめとする、健康と栄養の喫緊の課題に対応することを期待します。



Beyond Business Ltd.
創始者・CEO

エレイン・コーヘン氏
(Elaine Cohen)

新型コロナウイルスによる影響は想像を絶するものであり、どの企業も、既に宣言している責任を全うすることは難しいことでしょう。そのような状況だからこそ、味の素グループが長期的な方針において健康課題の解決を最重要視していることは称賛に値すると思います。もちろん、その数カ月後に起こるウイルスの拡散による影響を予測できていたわけではありません。味の素グループは、人々のライフスタイルの変化に気付き、こうした戦略上の適応を行っていたのです。

また、本年2月の中期経営計画の発表後、早い時期(5月)に新型コロナウイルスの感染拡大による潜在的な影響の試算が示されたことに感銘を受けました。突如として生じた混乱の最中、将来を見据え、組織としての健全性を示すことができている企業はわずかしかなかった。

想像すらしなかったことが世界で起こっている今、企業にとって、いかに洗練されたビジョンと戦略を提示できるかが試されています。社会から信頼を得ている味の素グループは、優位な位置に立つことができる可能性が高いと思います。



サシン経営大学院サステナビリティ&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

アレックス・マブロ氏
(Alex Mavro)

ステークホルダーとの対話・連携

食と健康の課題解決企業に生まれ変わるという味の素グループの2030年に向けたメッセージは、これまでで最も整合性のとれたものだと思います。2020-2025年度のロードマップに挙げられている、事業ポートフォリオの優先付けと再構築、コアブランドの進化、食と健康のエコシステムづくりへの投資、人財マネジメントへの投資といった戦略は、アミノ酸のはたらきを活用して食と健康に関わる生活習慣を改善することに企業活動を集中するというグループのビジョンを裏打ちしています。さらに、10億人の健康寿命を延ばすという野心的な目標に対して、どのような実績測定基準が設定されているのかを共有すると良いと思います。

健康セクターの企業として信頼性を維持するには、事業成長と環境負荷50%削減をどのように両立するのかを示す適切な指標を設定することが不可欠でしょう。最新の中期経営計画において、3つのマテリアリティ項目で2025年度と2030年度の目標値が明確に表示されていたことと、気候関連の経済リスクを2030年度までに80~100億円軽減するという大胆な目標が設定されていたことを嬉しく拝見しました。ステークホルダーは、次の統合報告書とCDP^{*1}質問書への回答に、より詳細なTCFD^{*2}のシミュレーションと、気候関連リスクを特定・評価・管理するための企業プロセスが盛り込まれることを期待しているでしょう。新型コロナウイルス感染症が世界的にまん延したことで、人財と組織マネジメント改革を加速することが求められるでしょう。そしてその改革努力を、経営層だけでなく、生産ラインの従業員や下請業者にも広げるべきでしょう。労働者を守り、感染リスクを軽減するために、工場と労働者の安全・清掃手順を刷新し、開示する情報を増やさなければなりません。労働者が危険手当を要求し、人件費が高騰することもあるかもしれません。

ウイルスの世界的まん延によりビジネスの構図が塗り替えられるため、サプライチェーンにおいて緊張や衝撃が起こることが予想されます。味の素グループは、サステナビリティデータブックに記されているように、「製品の安全・安心の確保」に向けてサプライチェーン上の取り組みに熱心ですが、コロナウイルス禍の世界では、消費者や投資家、従業員、下請業者、サプライチェーン内のプレーヤーだけでなく、各地域や国際規制当局までもがサプライチェーンのプログラムに対して透明性を強化するよう要請することが予想されます。明確な数値目標を設定し、それに向けて業界最高レベルの業績を毎年達成し、それを証明することが不可欠となるでしょう。味の素グループは、食と健康のエコシステムづくりに取り組んでいるのですから、サプライチェーンのサステナビリティにおいて非中央集権型のアプローチに推移していくことを真剣に検討すべきだと思います。

※1 ロンドンに本部を置く国際的なNGO。世界主要企業の環境活動に関する情報を収集、分析、評価し、これらの結果を機関投資家向けに開示している。

※2 Task Force on Climate-related Financial Disclosuresの略



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・ソルフェン
ルーベン・サラマ氏**
(Celine Solsken Ruben-Salama)

ステークホルダーとの対話・連携

今回の新型コロナウイルスの危機は、企業に新しい要請を突き付けています。時間をかけて作ってきたマテリアリティも、今にして思うと「平時」のものであります。今回のパンデミックは、早晩平時に戻る「非常時」ではなく、「転換期」だとしたら、そのマテリアリティをどう考えればよいのでしょうか。

企業のサステナビリティへの取り組みを敏捷に柔軟に変化・創出する力が問われています。同時に、気候変動、資源循環型社会、水資源といった、非常事態には優先度が下げられかねない取り組みをしっかりと続けることも重要です。

味の素グループのサステナビリティへの取り組みを支える体制が、味の素グループ自体のサステナビリティを支えるものになるよう、さらなる進化を期待します。



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

昨年のサステナビリティデータブックでは、将来への期待として「長期的なあるべき姿」を提示することに言及しました。この度、2030年の味の素グループの目指す姿と直面するESG課題への野心的な目標がタイムリーに設定されたことを非常に心強く感じます。特に、重点KPIとして掲げられている「ASVの自分ごと化」をはじめとする人財投資は、持続的な成長を確保するのみならず、新型コロナウイルスのような予期せぬ感染症や影響が年々激甚化する気候変動等に伴う、事業環境や生活環境の激変に迅速・的確に対応するためにも極めて重要と考えられます。こうした目標に向け、自分ごととして意志を持ち、着実に達成していく姿を、従業員一人ひとりが示し、大きな流れを作り出してほしいと思います。

味の素グループには、業界のリーダーとして自社の持続的な成長はもとより、ASVによる社会的インパクトの最大化を目指して、様々なステークホルダーと連携し、社会全体を巻き込みながらSDGsの達成に貢献する、新時代のリーダーとなる取り組みを期待したいと思います。



ロイドレジスタージャパン株式会社
取締役
富田 秀実氏

新型コロナウイルスの世界的なパンデミックが、企業活動へ影響を与えるとともに、それによる活動の変化が、サプライチェーン上の脆弱な人々の人権侵害リスクにつながりかねないと懸念されています。味の素グループは、今まで「国連ビジネスと人権に関する指導原則」に則って、日本企業を牽引する形で人権デューデリジェンス等の人権尊重の取り組みを進めてきました。この状況下で、自社の従業員のみならず、サプライチェーン上の労働者やさらに脆弱な立場に置かれた人々も含め、責任ある企業として果たす役割に変わりはありません。アフターコロナへ向けて、本質を見失うことなく行動することができる企業こそが今後も持続的に経営を行うことができると考えます。自社の関わるステークホルダーとより密接な対話、協働を行い、人権尊重に根ざした活動を継続して実施し、国内外で模範を示しながら引き続きリーダーシップを発揮されることを味の素グループに期待します。



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

マテリアリティ別活動報告

マテリアリティ項目ごとに、2019年度の活動を報告しています。

食と健康の課題解決への貢献	アプローチ	P11
	アミノ酸の機能と技術の活用	P12
	栄養課題への貢献	P15
	健康課題への貢献	P28
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	アプローチ	P31
	価値観の多様化への対応	P32
	適切なコミュニケーションと情報発信	P35
製品の安全・安心の確保	アプローチ	P36
	品質マネジメント	P37
	MSGの安全性・有用性の普及	P45
多様な人財の活躍	アプローチ	P49
	人財と組織のマネジメント	P50
	ダイバーシティ&インクルージョン	P57
環境マネジメント		P59
気候変動への適応とその緩和	アプローチ	P64
	TCFD提言への賛同	P65
	バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減	P67
資源循環型社会実現への貢献	アプローチ	P71
	製品ライフサイクルでの廃棄物削減	P72
フードロスの低減	アプローチ	P78
	フードロス低減への貢献	P79
	食卓からのエコライフ	P81
持続可能な原材料調達	アプローチ	P82
	重要原材料に対する取り組み	P83
	サプライチェーンマネジメント	P87
	動物との共生(アニマルウェルフェア)	P88
	アミノ酸発酵生産における負荷低減	P90
	持続可能な農業への貢献	P92
水資源の保全	アプローチ	P94
	生産工程での水資源の保全	P95
ガバナンスの強化	アプローチ	P97
	リスクマネジメント	P98
	労働安全衛生	P99
	コンプライアンス	P102
	知的財産の適切な管理と使用	P106
	サイバーセキュリティの確保と個人情報管理	P108
	地域コミュニティとの関係	P110

食と健康の課題解決への貢献

アプローチ

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創業者の志を継ぎ、その思いを世界へと広げてきました。現代社会における食・栄養の課題やニーズは多様化・複雑化していますが、味の素グループは事業を通じて栄養へのインパクトを最大化することを目指しています。その実現のために、アミノ酸に関する知見を活用して栄養バランスの良いメニューを奨励し、世界中の人々の健康増進と食習慣の改善に寄与します。

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
- ・健康なこころ
- ・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
- 健康・栄養課題の深刻化による食習慣の見直し
- 企業価値の向上
- 健康・栄養関連の規制強化(砂糖税等)
- 予測予防への食と栄養の関与
- 健康・栄養分野における競争激化・劣後リスク

味の素グループの主要な取り組み

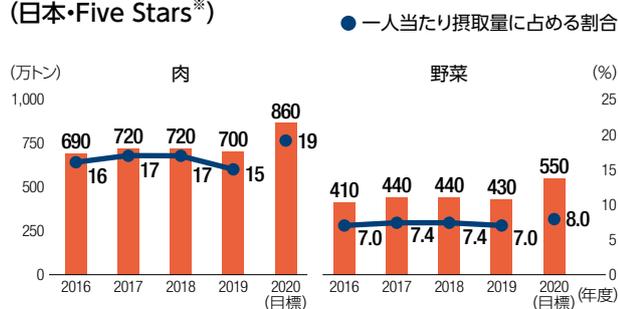
- ・おいしく摂取し、心身のすこやかさにつながる食品・アミノ酸製品およびメニューの提供
- ・減糖、減脂
- ・たんぱく質摂取の推進
- ・「アミノインデックス技術」による予防医療への貢献
- ・栄養プロファイリングシステムの導入
- ・生活者一人ひとりへの栄養改善の個別提案(パーソナル栄養)
- ・うま味によるおいしい減塩

貢献するSDGsのゴール



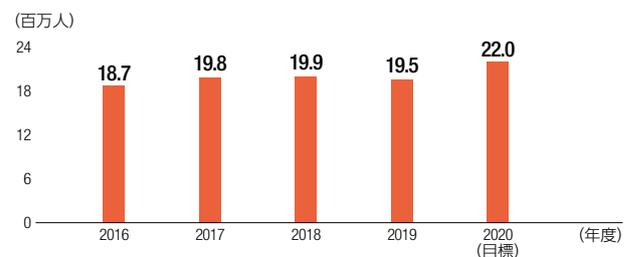
17-19中計KPI

味の素グループ製品による肉・野菜の摂取量 (日本・Five Stars※)



※ タイ、ブラジル、インドネシア、ベトナム、フィリピン

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



アミノ酸の機能と技術の活用

考え方

- ▶ アミノ酸の機能と技術の活用事例
- ▶ Enhancing Life with Amino Acids (英語のみ)

味の素グループの事業は、1909年にうま味調味料「味の素®」の発売とともに始まりました。化学者である池田菊苗博士は、まだ世の中に認知されていない味が日本の伝統的な昆布だしの中にあることに気付いて研究を進め、1908年に昆布だしの中からアミノ酸の一つであるグルタミン酸の抽出に成功。この味をうま味と命名し、グルタミン酸を日々手軽に、うま味やおいしさを付与できるうま味調味料として生産する方法を発明しました。そして、当社創業者の二代鈴木三郎助が、池田博士より事業化の依頼を受け、1909年に「味の素®」として世に送り出しました。以来、味の素グループは、アミノ酸について研究を重ね、より良い社会の実現のためにアミノ酸をどのように活用できるかを見出す努力を続けてきました。

アミノ酸のはたらきを活用したアプローチ

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、体の中で作られるものもありますが、9つのアミノ酸は必須アミノ酸と呼ばれ食事から摂取することが不可欠です。アミノ酸は生命を維持する上で重要なはたらきを持っているため、日々の食事等から他の栄養素と共にバランス良く十分量を摂取する必要があります。

アミノ酸には、呈味機能、栄養機能、生理機能、反応性の4つの機能があります。味の素グループは、アミノ酸のそれらの機能と設計・探索・生産・評価といった技術を活用し、様々なイノベーションを生み出しています。さらに、アミノ酸の機能の組み合わせも活用して、食品や調味料の領域のみならず、ヘルスケアや電子材料の領域へと事業を展開しています。

アミノ酸の4つの機能



▶ 統合報告書2020
P37

実績

GRI203-2

アミノ酸のはたらきを活用したイノベーション

アミノ酸のはたらきは、健康、ウェルビーイング(充実した人生)、未来のためのサステナブルな食品といった様々な社会的課題のソリューションに活かすことができます。味の素グループは、アミノ酸のはたらきを活用して栄養課題を解決し、先進的な技術でイノベーションを起こすことに注力しています。特に、生活者に関わりの深い「おいしい減塩」と「たんぱく質摂取促進」を最重点組項目としています。

そして、その実現にあたっては、おいしさ、食へのアクセス、地域の食生活等の様々な要素に妥協することなく取り組み、栄養バランスの良い食事をサポートしていきます。

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が手軽にアミノ酸を摂取でき、アミノ酸の健康・栄養価値を実感できるよう取り組んでいます。このBtoBtoC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・飲料等の顧客企業の製品に導入されています。

食と健康の課題解決への貢献

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

M : マクロファージ
 NK : NK細胞
 B : B細胞

シスチン・テアニンにより抗酸化物質「グルタチオン^{※2}」がつくられます。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

小腸
(想定されるメカニズム)

グルタミン酸

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、胃の運動機能が高まり、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 生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。

栄養課題への貢献

考え方

GRI203-2

- ▶ Decade of Action on Nutrition (英語のみ)
- ▶ 統合報告書2020 P37
- ▶ P12
- ▶ 栄養・健康

栄養へのアプローチ

生活習慣病、不足栄養、過剰栄養といった人々の年齢、食とライフスタイルに起因する健康課題が世界中で増大しています*。「不足栄養」と「過剰栄養」の問題が混在する「栄養不良の二重負荷 (Double Burden of Malnutrition)」は、各国・地域だけでなく、一人ひとりにおいても起こり得るものです。たんぱく質・野菜の摂取不足や糖・脂肪・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、20-25中計において、アミノ酸のはたらきを活用しながら栄養課題に取り組むことで、おいしく栄養バランスの良い食事が続けられるよう支援し、世界中の人々のQOLを改善するという方向性を明確にしました。毎日の食生活に密接に関わるグローバル食品企業として、おいしさ、食へのアクセス、地域の食生活の3点において妥協しない、「Nutrition without compromise (妥協なき栄養)」を基本姿勢とした取り組みを推進し、事業を展開する国・地域での栄養課題の解決とウェルビーイング (充実した人生) への貢献に向けた活動をさらに強化します。

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

■ 栄養へのアプローチの3つの柱

・ おいしさを妥協しない

味の素グループは、減塩をはじめ、より健康的な製品の開発・販売を続けていますが、その中でおいしさを妥協することはありません。味の素グループはうま味調味料 (MSG) 等の調味料の提供により、生活者がおいしくてより健康的な食事を作ることや、顧客企業の製品でもおいしく減塩できることに貢献しています。



うま味調味料「味の素®」
「AJI-NO-MOTO®」

・ 食へのアクセスを妥協しない

世界には、様々な方法で栄養へアクセス (栄養を摂ること) ができる人々がいる一方で、入手しやすさ (availability)、購入しやすさ (affordability)、利便性 (convenience) の面で入手できる製品の選択肢が限られている人々もいます。味の素グループは、アミノ酸のはたらきを活用したイノベーション、製品と原料、そして流通、価格、利便性に対する取り組みによって、より多くの人々が栄養価の高い食事をこれまで以上に摂取できるようになることに貢献します。

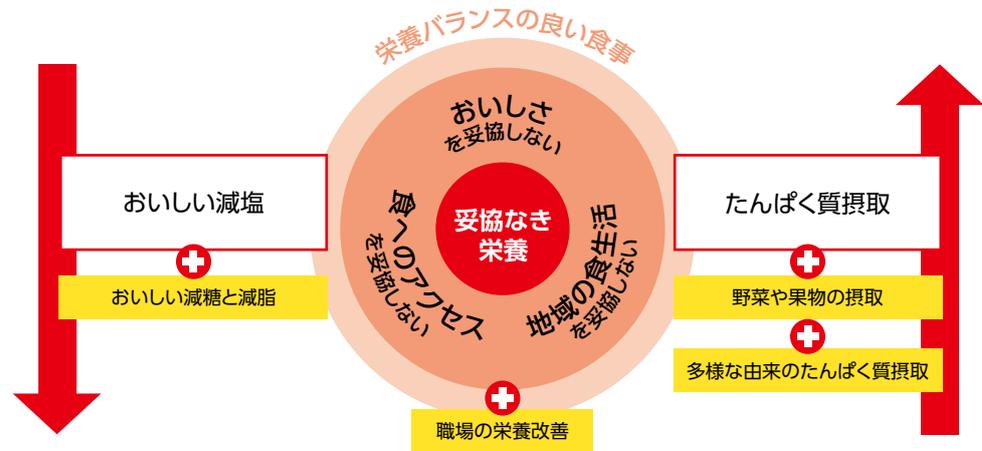
・ 地域の食生活を妥協しない

味の素グループはグローバルに事業を展開していますが、各国・地域では、それぞれの文化、伝統、食の楽しみ方が既に確立されています。味の素グループは、各地の慣習、食の嗜好、資源、原料、ステークホルダーを尊重しながら、自社のオペレーションモデルを適応させています。そして各コミュニティや経済の発展・変化に伴い、より個々人に適した対応 (パーソナライゼーション) を重視していくことが必要になると考えています。

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

食と健康の課題解決への貢献

味の素グループの栄養へのアプローチ



上記のアプローチを実現するために、味の素グループは様々な取り組みを行っています。

- ・ おいしい減塩 →P17
- ・ たんぱく質摂取促進 →P18
- ・ おいしい減糖と減脂 →P19
- ・ 野菜や果物の摂取促進 →P20
- ・ 多様な由来のたんぱく質摂取促進 →P21
- ・ 職場の栄養改善 →P22
- ・ 栄養バランスの良い食事 →P22
- ・ その他の取り組み →P24
- ・ 年代別の栄養課題へのアプローチ →P25

栄養に関するマネジメント体制

味の素グループは、「栄養に関するグループポリシー」とそれに紐づく「味の素グループ栄養戦略ガイドライン」に基づき、2018年度より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って包括的な栄養戦略・重点取組項目の決定と、効果的な実行のための仕組みづくりを行ってきました。2019年度には、タスクフォースが中心となって策定した基本方針を各事業部門の戦略に落とし込み、具体的な成果を生み出すステージへと進化を遂げました。

2020年4月には、栄養に関する取り組みを継続的なものとし、かつさらに強化するため、サステナビリティ推進部を設置しました。サステナビリティ担当役員のもと、栄養に関するテーマの方針および戦略は同部が策定、事業部門の活動のフォローや情報のとりまとめも行い、経営会議および取締役会に報告します。

栄養プロファイリングシステムの導入

味の素グループは、各製品の栄養成分のデータを収集・分析するシステムである「味の素グループ栄養プロファイリングシステム(The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System: ANPS)」を日系企業としては初めて導入しました。2020年4月より、日本を含む7カ国、9法人の製品約500品種に対して導入し、グローバルに栄養改善活動を展開しています。

体制

GRI203-2

- ▶ 栄養に関するグループポリシー →P3

- ▶ 統合報告書2020 P39

食と健康の課題解決への貢献

実績
 GRI203-2

ANPS-P(for Product)は、オーストラリア・ニュージーランドで用いられている栄養プロファイリングシステムの「Health Star Rating System」のスコア算出方法に準拠し、過剰摂取を避けるべき栄養成分(カロリー、糖類^{*1}、ナトリウム、飽和脂肪酸^{*2})および不足しがちで摂取が推奨される栄養成分・食品群(たんぱく質、野菜・果物・ナッツ・豆類、食物繊維)の製品中含有量をもとに、製品の栄養価値を科学的に評価します。

また、栄養バランスの良い食事を総合的にサポートすることを目指し、当社グループの製品を用いて作った料理に対する栄養プロファイリングシステムを開発中です。水以外の追加の材料が必要な製品(調味料、スープ、加工食品の一部等)にこのシステムを適用し、製品パッケージに表示するレシピ等を作成する際に活用する予定です。ANPS-Pでの栄養成分の項目に加えて、うま味等のおいしさを示す独自の指標の設定も検討しています。

※1 製品中に含まれる5つの糖(ショ糖、ブドウ糖、果糖、乳糖および麦芽糖)を合計したもの
 ※2 主に動物性の脂肪に含まれる脂肪酸

おいしい減塩

塩分の過剰摂取がもたらす高血圧や心疾患のリスクが世界的に深刻化しています。WHOの取り組み^{*3}でこのようなリスクに対して警告がなされているにもかかわらず、いまだ改善されていません。味の素グループは、独自の先端バイオ・ファイン技術(例：うま味によるおいしさの提供等)を通じて、減塩の促進に取り組んでいます。減塩製品の提供のほか、WEBサイトやSNSを通じた減塩コンテンツ・メニューの発信強化にも積極的に取り組んでいます。

また、共同研究や関係者との連携を通じて、「おいしい減塩」のノウハウを共有し、効果を明らかにする活動も行っています。その成果を広く公表し、「おいしい減塩」の社会実装を加速していきます。

※3 「非感染性疾患の予防とコントロールのための包括的世界モニタリングの枠組み」では、2025年までに食塩の摂取30%減を掲げている。

具体的取り組み	主な製品
<ul style="list-style-type: none"> ● うま味を活用した減塩技術の開発 ● 減塩技術を活用した、おいしい減塩製品の開発・提供 例) うま味調味料/MSG等の素材・配合技術を使った呈味の改良 酵素技術を活用した物性等の改良 ● アカデミアや行政と連携したうま味・MSGの活用による減塩効果の普及活動 ● 行政・流通・メディアと連携した地域エコシステムの構築 ● 課題解決に向けたレシピ等の価値のある情報の提供 例) AJINOMOTO PARK 減塩サイト開設 デジタル広告を活用した減塩プロモーションの推進 自社通販での減塩製品詰め合わせ発売 	<p>日本</p>  <p>塩 和風だしのだし粉 洋風スープのだし粉 スープ 冷凍食品</p> <p>北米</p>  <p>冷凍食品</p> <p>南米</p>  <p>スープ</p>

食と健康の課題解決への貢献

▶ 統合報告書2020
P52

実績

GRI203-2

▶ しっかり食べて低
栄養予防 食べサポ

■うま味・MSGを活用した減塩効果の公表、普及活動(日本)

2019年9月、「第66回日本栄養改善学会学術総会」において、味の素(株)は日本栄養改善学会と共にランチョンセミナーを開催しました。奈良女子大学生生活環境学部の早瀬仁美特任教授に登壇いただき、「うま味を活用した減塩の実際」をテーマに、様々なアンケート結果や食に関するデータに基づき「おいしい減塩」の解説を行いました。

うま味・MSGを活用した「おいしい減塩」効果は、1970年代に立証されていましたが、患者に対して減塩指導を行っている医療関係者には注目されていなかったため、味の素グループは奈良女子大学を中心とした多施設による臨床研究を支援しました。2020年1月、奈良女子大学がこの臨床研究結果を(特非)日本高血圧学会の英文学会雑誌『Hypertension Research』誌に掲載したことで、うま味・MSGを活用した「おいしい減塩」は、性別・年齢・地域・喫煙・非喫煙等にかかわらず、全ての人にその効果を認められることが再確認されました*。

味の素グループは、これまでに蓄積されてきたうま味・MSGの有用性および安全性に関する学術情報を整理し、その価値を検証していくことで、実現可能な政策提言を行っていきたくと考えています。

* Hypertension Research 43, 525-533(2020)、Hypertension Research 43, 569-570(2020)

■行政・流通・メディアと連携した地域エコシステムの構築

味の素(株)では、うま味調味料「味の素®」を活用した減塩について、行政・流通・メディアと連携した地域エコシステムの構築を進めてきました。2014年より、当時「食塩摂取量全国ワースト1」だった岩手県で行政、流通と共に、地域の食材と当社の減塩調味料を使った減塩メニューの店頭での展開、栄養士向け「うま味で“おいしい減塩”セミナー」の開催等、メディアで発信される活動を重ね、食塩摂取量の減少に貢献しました。毎月「減塩・適塩の日」が制定され、地域の適塩取り組みとして定着しています。

また、マレーシア味の素社では2016年より、老人ホームに対して、うま味による減塩メニューの提案を行っています。2020年には現地大学とも連携を開始し、減塩メニューのレシピや活動規模を拡充しました。今後、4つの老人ホーム(約300名)に対して提案を行う予定です。この取り組みについては現地メディアが記事を配信し、減塩効果について啓発する一助となりました。

たんぱく質摂取促進

恵まれない人々や高齢者も含め、食事から摂取するたんぱく質、特に良質なたんぱく質の摂取が不足していることは課題です。味の素グループは、たんぱく質を構成するアミノ酸を提供して質の低いたんぱく質源に不足しているアミノ酸を補給(強化)したり、調味料によってたんぱく質を豊富に含む食事の風味を向上させたりすることで、たんぱく質摂取の促進に取り組んでいます。東南アジア各国に共通して見られる子どもの不足栄養の改善に向け、手軽においしいたんぱく質、カルシウム等の栄養素が摂取できる健康粉末飲料「Prottie®」をタイ、フィリピンで発売しました。母親へのSNSを活用したコミュニケーション活動を通じて、子どもの成長におけるたんぱく質等の重要性を啓発するとともに、Eコマースで製品を販売しています。健康的でおいしい飲料製品を通じて東南アジアの子どもたちの健やかな暮らしの実現に貢献します。

日本では、業務用商品サイト内で、病院・介護施設向けの情報として、たんぱく質摂取を促進するメニューの提案等を行っています。

食と健康の課題解決への貢献

▶ P13

具体的取り組み	主な製品
<ul style="list-style-type: none"> ● たんぱく質の摂取不足を解消する製品の開発・提供 ● 課題解決に向けたレシピ等の価値のある情報の提供 	<p>日本</p>  <p>和風だし メニュー用調味料 肉用調味料 スープ 冷凍食品 アミノ酸サプリメント</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>
	<p>アジア</p>  <p>乳幼児向け飲料 アミノ酸サプリメント メニュー用調味料</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>
	<p>北米</p>  <p>医療用食品 アミノ酸サプリメント 冷凍食品</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>
	<p>南米</p>  <p>風味調味料 スープ アミノ酸サプリメント</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>
	<p>EMEA*</p>  <p>医療用食品 冷凍食品</p> <p>アミノ酸プライムミックス</p>

*Europe, the Middle East and Africa

おいしい減糖と減脂

健康に関するグローバルの議論では、肥満や糖尿病といった課題も注目されています。味の素グループでは砂糖の代替甘味料やレシピ等の開発により、自社製品や取引先の製品の減糖・減脂にも注力しています。

実績

GRI203-2

食と健康の課題解決への貢献

■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®」や、自然な甘みで食品の味わいをひきたてるBtoB向けの「PAL SWEET DIET®」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ています。2020年にはタイで従来品に比べて50%糖分を削減した缶コーヒー「Birdy®」の新製品2種を発売しました。これらの製品を通じて、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、これを「コク味」物質と呼んでいます。「コク味」物質には油脂感を補う機能があることがわかりつつあります。この機能を活かし、特許製法でレギュラーマヨネーズと同様のコクを有しながらカロリーを65%カット（当社マヨネーズ比）した「ピュアセレクト® コクうま®」や、脂肪分を50%カットしたクリーミングパウダー「マリーム®」低脂肪タイプ等を開発・販売しています。

具体的取り組み	主な製品
<ul style="list-style-type: none"> ● 砂糖や脂肪の過剰摂取に配慮したおいしい製品の開発・提供 例) 甘味料・コク味物質等の素材・配合技術を使った呈味の改良 ● 課題解決に向けたレシピ等の価値のある情報の提供 	日本  粉末飲料 甘味料 調味料 クリーミングパウダー
	アジア  缶入り飲料
	南米  粉末飲料

野菜や果物の摂取促進

味の素グループは、栄養バランスの良い食事のサポートを通じて、ビタミン、ミネラル等の栄養源である野菜や果物の摂取を促進しています。例えば、生活者がより多くの野菜・果物を摂取するようなレシピを製品パッケージに表示しています。

日本では、厚生労働省「国民健康・栄養調査」で野菜摂取量が全国最下位だった愛知県の状況を改善すべく、「ラブベジ®」プロジェクトを推進しています。野菜の摂取量を増やすために、管理栄養学を学ぶ学生たちによるレシピコンテストや、地元の料理研究家、カフェ、NPOと連携したメニュー開発、量販店と連携した売り場提案等、様々な取り組みを実施してきました。このプロジェクトは全社的な動きとなり、2019年度末時点で全国25都府県へと広がっています。

実績

GRI203-2

食と健康の課題解決への貢献

具体的取り組み	主な製品
<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜や果物の摂取を促進する調味料や冷凍食品の開発・提供 ● 課題解決に向けたレシピ等の価値のある情報の提供 ● 行政・流通・メディアと連携した地域エコシステムの構築 例) 日本における「ラブベジ[®]」の全国25都府県への展開(2019年度) 	<p>日本</p>  <p>メニュー用調味料 洋風スープの素 スープ 冷凍食品（野菜入りギョーザ）</p>
	<p>アジア</p>  <p>風味調味料</p>
	<p>北米</p>  <p>冷凍食品（野菜入りやきそば）</p>
	<p>EMEA</p>  <p>冷凍食品（野菜入りギョーザ）</p>

多様な由来のたんぱく質摂取促進

WHOによると、全世界の高齢者の約20%が筋肉量や筋力の強化につながるたんぱく質等の必須栄養素を十分に摂取できていません。これは、介護が必要な人が増えることを意味しており、健康長寿の観点から大きな課題だといえます。また、豊かな地球環境を次の世代に受け継ぐという観点から、味の素グループは持続可能かつ多様なたんぱく質摂取の促進に取り組んでおり、多様なたんぱく質の活用・製品化を進めています。一般的に植物由来のたんぱく質は、動物由来のたんぱく質と比べ、アミノ酸バランスが悪く栄養価が低い場合が多くあります。味の素グループは不足するアミノ酸を強化することで栄養価を高め、たんぱく質摂取向上に貢献できると考えています。

味の素(株)は、イスラエルにおいてヒノマン社(Hinoman Ltd.)が育成者権を保有する高たんぱく^{*}な水草／ウキクサの一種「Mankai」の日本における独占販売権を取得しました。「Mankai」は既存のたんぱく質素材に比べて体内での消化・吸収効率に優れ、ビタミン、ミネラル、オメガ3脂肪酸等の不飽和脂肪酸や食物繊維等を含む優れた栄養価値を有する植物素材です。また、少量の水、光、栄養素で栽培できるため環境への負荷が少なく、短期間で効率的に生産することができます。現在、「Mankai」と当社の加工等の技術力、製品開発力、マーケティング力を組み合わせた栄養バランスの良い新製品の開発を進めています。

^{*} 「Mankai」(乾燥粉末)の栄養成分のうち約45%がたんぱく質。

実績

GRI203-2

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2
 GRI403-6

実績

GRI203-2

▶ P25

具体的取り組み	主な製品
<ul style="list-style-type: none"> ● 非動物性たんぱく質摂取を促進する製品の開発・提供 例) うま味調味料/MSG等の素材・配合技術を使った非動物性たんぱく質の呈味改良 	日本  豆入りスープ  「Mankai」使用製品(開発中)
	EMEA  豆入りスープ

職場の栄養改善

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

2019年6月、味の素(株)は従業員のために、有識者を招いて健康栄養講演会を実施し、「健康長寿実現に向けたプレシニア期(50代~60代半ば)からの食事摂取」と題して生活習慣のポイントを紹介しました。また、2020年1月に全国の社員食堂で、各事業所の健康課題を加味したメニュー「MyHealthランチ」の提供を開始しました。「主食・主菜・副菜・汁物」を基本に、野菜とたんぱく質のバランスや塩分量に配慮したセットメニューを提供し、従業員の「こころとからだの健康」の実現を目指しています。

具体的取り組み

- 従業員およびその家族に向けた栄養改善
 例) 社員食堂におけるバランスメニューの提供、栄養士による従業員への栄養セミナーとガイダンス、授乳室の設置(日本)

栄養バランスの良い食事

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

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

具体的取り組み

- 栄養バランスの良い食事に関する情報の提供
 例) 当社グループ各社WEBサイトを通じた年代別、オケージョン別のメニュー提案
- 栄養バランス改善活動
 例) 「勝ち飯®」(日本)、「Kachimeshi」(タイ、インドネシア等)によるからだづくり・コンディショニングサポート
 政府の栄養改善活動の支援「Pinggang Pinoy®」(フィリピン)
 学校給食プロジェクト(ベトナム、インドネシア)
 国際学会等におけるアカデミア・行政との連携

食と健康の課題解決への貢献

■「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。

日本で育まれた「勝ち飯[®]」のモデルを参考に、現在海外6カ国で「Kachimeshi」を展開し、各国のアスリートのサポートを行っています。このうち、タイ、インドネシア、フィリピン、シンガポールにおいてはアセアン「ビクトリープロジェクト」を展開し、アスリートや競技団体を栄養・食事の面からサポートしています。2019年11～12月に開催された第30回South East Asian Games(東南アジア競技大会)では、当社グループがサポートしている選手・団体が数多く金メダルを獲得する好成績を納めました。

「がんばる人のチカラになるごはん」

勝ち飯[®]



栄養バランスのとれた献立例

■政府の栄養改善活動への支援(フィリピン)

フィリピンでは、低体重、肥満といった不足栄養と過剰栄養の課題が同時に生じており、炭水化物に偏りがちな栄養バランスがその一因と考えられています。このような課題に対し、フィリピン政府はWHO等と共同で、健康的な食習慣を身に付けるための食事ガイド「Pinggang Pinoy[®]」を開発しました。フィリピン味の素社は2018年度より、フィリピンの保健省等、複数の政府機関と連携し、自社の製品・サービスを通じて「Pinggang Pinoy[®]」の普及と実践をサポートしています。

具体的には、味の素グループの知見と製品を活かしたおいしく、健康的で、簡単で、手頃な価格のメニューを開発し、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自社WEBサイトやSNSで発信したり、製品パッケージを通じたコミュニケーションを行ったりしています。メニュー開発にあたっては、現地の日常の食事と生活者の属性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」を用い、食生活・調理の実態から国の摂取基準に対して不足しがちな栄養素(野菜・果物の摂取量不足によるビタミンやミネラル等)あるいは過剰傾向の栄養素(炭水化物や塩分等)を把握した結果を活かしています。また、主婦向けに教育イベントを開催し、栄養不良の二重負荷の影響について啓発するとともに、当社グループ製品を活用したレシピの調理デモンストレーションを行う等、栄養課題解決のヒントを提供しています。

今後も当社グループの強みを活かした取り組みを通じて栄養や食事に関する知識レベルの向上に努め、フィリピンの人々の栄養課題解決に貢献していきます。



フィリピン味の素社WEBサイトでの一週間分の献立提案

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

その他の取り組み

味の素グループは、栄養改善にあたって、個別製品・メニューの栄養素の質と量を適正にすることに着目しています。そのためには、必要な栄養素の補給も重要と考えています。

フィリピンでは、2019年11月に「AJI SAVOR™ ON RICE」を発売しました。この製品は、日本のふりかけに着想を得て、フィリピンの主食である米にふりかけることで手軽にカルシウムの摂取量を増やすことができるよう設計されています。フィリピンでは全年齢層でカルシウム摂取量が不足していることから、製品を通じて適切なカルシウム摂取に貢献していきます。

また、日本では、2020年5月に栄養機能食品「マルチビタミン&ミネラル」を発売しました。この製品は、日々の健康維持に欠かせない12種類のビタミンと9種類のミネラルを配合しており、生活習慣や食生活の乱れにより不足しがちな栄養素の摂取をサポートします。

具体的取り組み	主な製品
● 微量栄養素等の摂取不足を解消する製品の開発・提供	日本   クリーミングパウダー (ビタミン、カルシウム) サプリメント (ビタミン、ミネラル)
	アジア   サプリメント (ビタミン、ミネラル) 調味料 (カルシウム)
	北米     医療用食品 (アミノ酸代謝異常患者向け等)

実績

GRI203-2

▶ P110

年代別の栄養課題へのアプローチ

味の素グループは、栄養分野の主要なステークホルダーと共に、乳幼児や高齢者等、年代別の栄養課題に取り組んでいます。

■ 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

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共に、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・導入を行っています。2020年3月時点で、学校給食プロジェクトの活動は62の自治体、4,000以上の小学校に広がっています。

インドネシアでは、低体重、発育障害、貧血の子どもの割合が高く、深刻な社会課題となっています。インドネシア味の素社は、2018年度より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ています。10カ月のプログラムで10代の生徒を対象に栄養バランスの良い給食の提供と栄養教育を実施し、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。2019年度以降も本プロジェクトを継続し、子どもたちの健康課題の解決に貢献していきます。

■ 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2020年3月に『女性のセルフケアBOOK基礎編』を発行し、神奈川県栄養士会等に配布、WEBでも公開しています。女性のからだの生涯にわたる変化を解説し、適切な栄養摂取や運動習慣について提案しています。

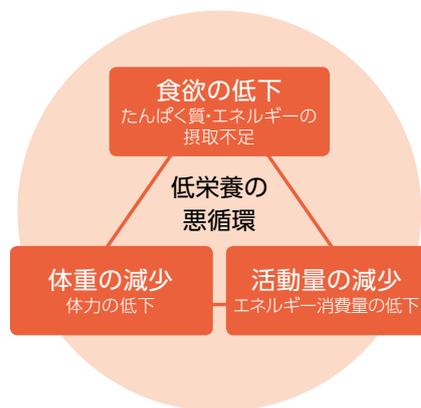
食と健康の課題解決への貢献

▶ しっかり食べて低
 栄養予防 食べサポ

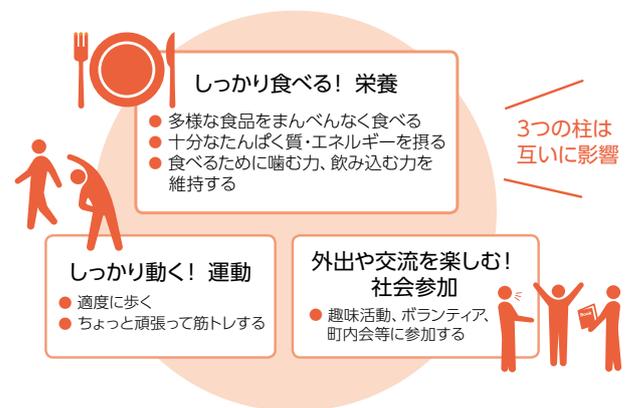
■ 高齢者の栄養課題への対応(日本)

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、強みとするたんぱく質・アミノ酸栄養の知見を活かし、課題を抱える人に対して栄養に関する知識の普及・啓発を行い、予防につなげています。また、医療従事者、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、専門家との連携を強化しています。さらに、業務用商品サイトで高齢者特有のからだの変化に配慮し、健康維持を目指したおいしく食べやすい食事を提案する「しっかり食べて低栄養予防 食べサポ」を公開しています。食事を食べやすくするテクニックや、製品を活用したメニュー提案、食材ごとの調理法等を紹介し、高齢者の栄養摂取をサポートしています。

低栄養の悪循環



低栄養予防の3つの柱



栄養課題の解決に向けたイニシアティブ

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

■ 「2nd Well Aging Society Summit Asia-Japan」での講演

2019年10月、世界から有識者や大企業、スタートアップ企業、投資家、官公庁等が一堂に会し、超高齢社会に対応する世界の取り組みやソリューションの方向性について論議する国際会議「2nd Well Aging Society Summit Asia-Japan」が開催されました。

味の素(株)取締役社長の西井孝明はパネルディスカッションに登壇し、味の素グループの「勝ち飯。」や「おいしい減塩」の取り組み、ベトナム学校給食プロジェクト、(公財)味の素ファンデーションが進めるガーナ母子栄養改善等の栄養課題の解決事例を紹介し、ステークホルダーと意見交換を行いました。

実績

GRI102-12
 GRI203-2

食と健康の課題解決への貢献

■ 第7回アフリカ開発会議における出展等

2019年8月、横浜市で「第7回アフリカ開発会議(TICAD7)」が開催されました。アフリカ53カ国、52カ国の開発パートナー諸国、108の国際機関および地域機関の代表ならびに民間セクターやNGO等市民社会の代表等、10,000名以上が参加したこの会議で、味の素グループはブースを出展し、うま味・MSGの安全性や現地で販売している調味料の紹介を行いました。

この機会を利用して、味の素(株)取締役社長の西井孝明は、栄養分野で著名なGAIN^{※1}財団代表のハダード博士、ATNF^{※2}代表のカウワー氏と面談を実施し、当社グループの目指す栄養改善への理解促進と、栄養改善啓発活動の拡大へ向けて、GAINのリーダーシップと支援、ATNFでの理解を求めました。

※1 The Global Alliance for Improved Nutrition。2002年に国連主導で発足したNGO。本部はスイス・ジュネーブ。
※2 Access to Nutrition Foundation。栄養改善活動のランキング「ATNI(Access to Nutrition Index)を取りまとめている財団。

■ ムハンマド・バンデ第74回国連総会議長との対話

2019年7月、味の素(株)本社にて、取締役社長の西井孝明とムハンマド・バンデ次期国連総会議長(当時)による対話を行いました。バンデ氏は、SDGsの達成の中でも特にゴール2「飢餓をゼロに」に強い関心を寄せています。味の素グループからはアフリカにおける栄養改善、農業支援、製品開発についてプレゼンテーションするとともに、(公財)味の素ファンデーションが進めるガーナ栄養改善プロジェクトの進捗について紹介しました。

■ アジア栄養学会議2019への参加

2019年8月、インドネシア・バリで「アジア栄養学会議2019」が開催されました。味の素グループは本会議のスポンサーとして、ブースを出展するとともに、シンポジウムを開催しました。ブースでは、「アミノバイタル[®]」、「Prottie[®]」、「味の素[®]」、「Masako[®]」等当社グループの製品を通じた実践的な栄養改善に関する展示や、フィリピンとインドネシアの学校給食プロジェクトの紹介を通じて、味の素グループがアジア太平洋地域の栄養課題の解決に貢献していることを発信しました。また、シンポジウムでは専門家を招き、アジアにおける栄養プロファイリングシステムについての教育講演を行いました。

健康課題への貢献

実績

GRI203-2

再生医療^{※1}の実現に向けて

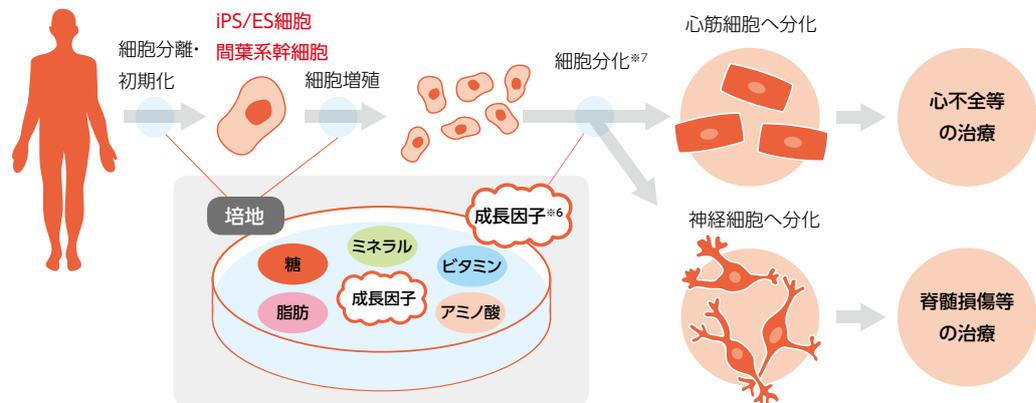
再生医療用培地^{※2}の実用化

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^{※3}・ES細胞^{※4}用培地「StemFit[®]」AK03の開発に成功、2016年に「StemFit[®]」AK03Nとして販売を開始しました。2019年には、iPS細胞用培地の製品ラインアップを拡充したのに加え、間葉系幹細胞(MSC)^{※5}用、肝細胞等の分化・純化精製の培地も発売しました。

2018年にコージンバイオ(株)との合併で設立した味の素コージンバイオ(株)では、2020年2月、再生医療における臨床用培地を生産する工場が完工、バリデーション(設備が設計通りに稼働するかどうかの確認)も完了し、本格的な生産開始に向けて準備を進めています。

味の素グループは、今後も培地の生産・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等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 間葉系に属する骨芽細胞、脂肪細胞、筋細胞、軟骨細胞等の細胞への分化能を持つ細胞で、骨、血管、心筋の再構築等の再生医療への応用が期待されている。

※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。

食と健康の課題解決への貢献

「アミノインデックス技術」

「アミノインデックス[®]リスクスクリーニング(AIRS[®])」は、血液中のアミノ酸濃度バランスから、三大疾病(がん、脳卒中、心疾患)等のリスクを一度に評価する味の素グループ独自のサービスです。2019年9月には、多施設の前向き研究^{※1}においてがん発見に関する検査性能を検証した論文(Scientific Reports誌)が発表され、AIRS[®]におけるがんの評価に対するエビデンスレベルおよび医師の納得度の向上に寄与しています。同年10月には、日本の生命保険会社等と三大疾病予防に関する業務提携に合意し、AIRS[®]の普及を通じて三大疾病の早期発見・早期治療につなげるとともに、新サービスの開発に向けた共同研究の検討を進めています。さらに同年11月には、神奈川県立がんセンターと肺がん治療の患者層別化^{※2}マーカー探索に関する研究開発契約を締結しました。本研究開発は、国立研究開発法人日本医療研究開発機構(AMED)より助成を受け、神奈川県立がんセンターが代表機関として実施するもので、より適切な治療法選択を実現し、がん患者の身体的負担の軽減や医療費の削減を目指しています。今後は、認知機能低下リスクに関するサービスの開発も進め、AIRS[®]を広く予防ソリューションサービスに発展させていきます。

アミノインデックス[®]リスクスクリーニング(AIRS[®])の特徴



※1 疾患の起こる可能性がある要因の有無等によって調査対象をあらかじめ複数の群に分け、その集団を将来にわたって追跡し、疾病の発生状況や健康影響等を検討する研究方法。コホート研究。

※2 患者ごとに適切な治療を行うために、事前に効果の期待できる患者を選択する技術。

TOPIC

健康寿命延伸をテーマに産学共同研究講座を開設(日本)

2020年4月、弘前大学と味の素(株)は、弘前大学大学院医学研究科内に健康寿命延伸をテーマとする共同研究講座^{※1}「デジタルニュートリション学講座」を開設しました。講座は2020-2024年度の5年間設置し、共同研究を通じて新しい栄養学の確立を目指します。

国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)の支援を受け、弘前大学が推進するCOI(Center of Innovation)プログラム^{※2}は、青森県弘前市が実施している「岩木健康増進プロジェクト^{※3}」の健康ビッグデータの解析が可能であることから、社会実装を目指した企業の参画も活発です。今回の共同研究においては、この健康ビッグデータの解析と味の素(株)の「アミノインデックス技術」を組み合わせ、新たなデジタルリスクスクリーニングの確立や評価手法の開発を推進します。ほかにも、健康寿命延伸のため、減塩製品やたんぱく質強化製品等を用いたヒト介入試験を通じた研究も行います。

味の素(株)では、数多くの自治体、企業が参画する弘前大学COIの場を活用して、新たな健康課題解決のためのエコシステムを構築し、ソリューションの開発につなげる予定です。

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

※2 「10年後の理想とする社会」(将来像)からバックキャスト(振り返り)した研究活動を行い、創出された新しい成果を社会実装させることで大きなイノベーションを起こすために長期間(最大9年間)の研究を支援する文部科学省・JSTの大型研究支援プログラム。

※3 弘前大学、弘前市(旧岩木町)、青森県総合健診センター等の連携のもと、弘前市岩木地区住民の生活習慣病予防と健康の維持・増進、寿命の延長を目指して企画され、2005年より現在まで実施されている健康調査・推進活動を実施する大規模プロジェクト。

生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

アプローチ

味の素グループは、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るとともに、製品を通じて共に食べる楽しさ、喜びを提供しています。また、健康価値を高めた製品やEコマース等の活用によって、栄養だけでなく安らぎも得られるパーソナルな食品や食体験を提供します。さらに、クリーンラベル(わかりやすい成分表示やシンプルな原材料を使用した製品)の動きやビーガン(植物性食品のみを食べるスタイル)等、生活者の価値観の多様化に応えるために、今後様々なソリューションの拡充を目指します。

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)
- ・ 孤食化・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
- 生活者のライフスタイルの変化による既存事業への影響(調理時間の短縮、調理技術の低下、食品流通の変化)

味の素グループの主要な取り組み

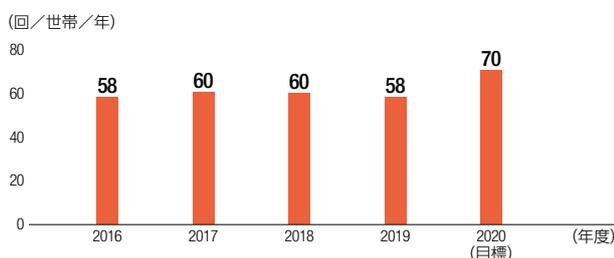
- ・ 食を通じた人と人のつながり・コミュニティの創出
- ・ ビッグデータ・生活者データの活用によるマーケティングの高度化
- ・ スマールマス(都市化等)への対応強化
- ・ 製品・サービス・情報のお客様への適切な届け方の実践
- ・ スマートな調理等、簡便ニーズに対応した製品・サービスの拡充

貢献するSDGsのゴール

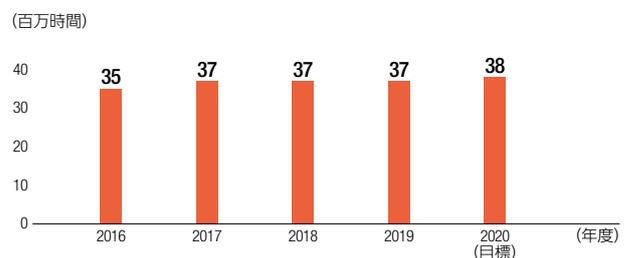


17-19中計KPI

味の素グループ製品による共食の場への貢献回数 (日本・Five Stars)



味の素グループ製品を通じて創出される時間 (日本)



価値観の多様化への対応

考え方

食に求められる価値の多様化への対応

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

近年、ライフスタイルの多様化が進み、食生活にも変化が起きています。一人で食事をする「孤食」や、同じ食卓に集まっても、家族がそれぞれ別々の料理を食べる「個食」も増えてきています。また、多くの人は多忙化により、料理を作る時間、食べる時間が短くなっています。

一方で、食事は栄養を摂るだけでなく、コミュニケーションの場としても重要です。楽しく上手に調理することで得られる充足感や、食事を通じて家族や他の人々とつながる喜び等、生活者が食に求める価値はより多様化しています。

味の素グループは、こうしたライフスタイルの変化とともに多様化するニーズに対応して、様々な価値を提供しています。例えば、調理時間を短縮したいというニーズに対応した電子レンジ調理用の調味料、健康・栄養ニーズに配慮したスープ、現地の食文化に根ざした調味料等、様々なニーズに対応し、製品のラインアップを拡大しています。また、調理や食を楽しむきっかけづくりや様々なオケーションに対応するメニュー提案も行っています。



圧力スチーム調理パウチ入り合わせ調味料
 「スチーミー (Steam Me) <豚チャーシュー用> (日本)
 調理に手間と時間がかかるチャーシューを電子レンジ
 で短時間で作れる。



フリーズドライタイプの味噌汁「具たっぷり味噌汁」
 <定番タイプ><減塩タイプ> (日本)
 手作りできないときや少人数のときにも手軽に楽しめる。
 減塩タイプは定番タイプに比べ塩分50%カット。



粉末調味料「Deli Dawa (デリダワ)」(ナイジェリア)
 西アフリカ一帯で伝統的に使われてきた、豆・種を発酵・乾燥させて作る調味料の工業生産を実現した。



相対的に低いといわれる男性の家事参加を促すために、「パートナーと“共に買い物に行き、共に料理をし、共に食べる”提案を行うプロジェクト「ペアックク」(日本)
 2017年より展開、推奨メニューの提案やメニューブックの配布等を行っている。



生活者と共に「おいしい」「楽しい」について語り合うコミュニティ「食の楽しい!発見コミュニティ」(日本)
 2019年12月より運営、食を楽しむきっかけづくりを行っている。

生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

TOPIC

食物アレルギーに配慮した冷凍食品の開発

近年、日本では食物アレルギーを持つ人の数が増加傾向にあります。そのうち、「小麦・卵・乳」を原因とする人が約7割を占め、中でも子どもの発症率が高いという特徴があります（味の素冷凍食品（株）調べ）。「おいしさ」「時短・簡便」「手頃な価格」を実現できる冷凍食品は、生活者の多様なニーズにお応えすることで市場の拡大が続いていますが、味の素グループでは、誰もが同じメニューを、おいしく、安心して食べられることを目指し、食物アレルギーに配慮した製品の開発を進めています。

2019年秋には、「やわらか若鶏から揚げ」の原材料から「小麦」を外しました。もともと衣には米粉を使用していましたが、味の決め手となる醤油を小麦不使用のものに変更する必要があり、構想から製品化に至るまでにかかった期間は通常の製品開発よりも長く、2年となりました。2020年春には、「小麦・卵・乳」不使用の「国産鶏のうまから揚げ」を発売しました。他にも「小麦・卵・乳」不使用の製品ラインアップを拡充する等、食物アレルギーに配慮した製品の提供に積極的に取り組んでいます。



製品の入手可能性・容易性の向上

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

また、各国・地域の生活状況に合わせ、買いやすい価格、使いやすい形態の両面で工夫しています。例えば、うま味調味料「AJI-NO-MOTO®」の最小容量製品は、ナイジェリアでは5g（10ナイラ：約2.8円）、エジプトでは8g（1エジプトポンド：約6.7円）という規格で販売しています*。

味の素グループは、デジタルデータの活用とともに、直接コミュニケーションによる情報収集を行いながら、製品の入手可能性・容易性の向上に努めます。

海外で販売しているうま味調味料「AJI-NO-MOTO®」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、2020年6月末時点の為替レートを使用。

考え方
 GRI203-2

生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

栄養豊富で安価なたんぱく源である豆を活用したスープ(トルコ)



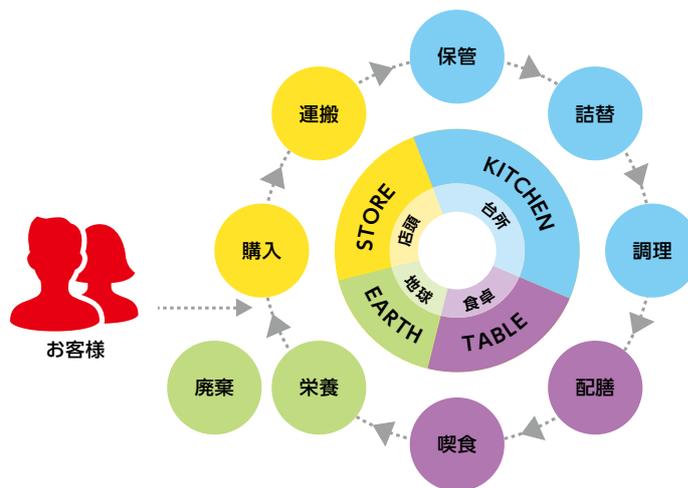
低所得者層も購入可能な価格を実現。

提供価値向上に向けたソリューション開発

製品の購入から廃棄に至るまでの間、味の素グループには、店頭、キッチン、食卓等、様々な場で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[®]」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。

また、お客様が「おいしい」と実感できる製品を実現するには、お客様にとっての「おいしさ」を知ることが重要と考えています。「おいしさ」の感じ方は、国や地域、年代や性別、食経験だけでなく、喫食する環境によっても異なることが知られています。味の素グループは、独自素材を基軸にして、香気、呈味、食感を統合活用した「おいしさ設計技術[®]」を磨き、サイエンスとデジタルによる顧客適合力を強化することで、おいしさに妥協することなく個別化、多様化するニーズへのソリューションを追求していきます。

キッチンバリューチェーン[®]



適切なコミュニケーションと 情報発信

生活者との責任あるコミュニケーション

考え方

GRI416-DMA
GRI417-DMA

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

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

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

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

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

違反事例

2019年度を通じ、景品表示法違反として日本の消費者庁による一般公表を受けた事例はありませんでした。

実績

GRI417-3

- ▶ P41

製品の安全・安心の確保

アプローチ

味の素グループは創業以来、常に「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。お客様が口にする食品を扱うメーカーだからこそ、品質保証と適切な情報開示は重要な課題です。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も大切にしており、この積み重ねにより、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。経営のリーダーシップのもと、従業員一人ひとりが安全で高品質な製品・サービスの提供に最善を尽くし、世界中のお客様のより良い生活に貢献することを目指します。

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

- ・ 製品パッケージや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の強化
- ・ 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

貢献するSDGsのゴール



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・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。

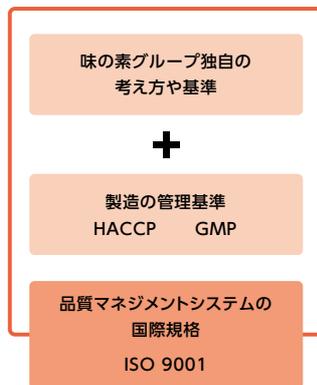
品質保証システム「ASQUA(アスカ)」

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。2020年3月現在、100社に対して「ASQUA(アスカ)」を適用しています。

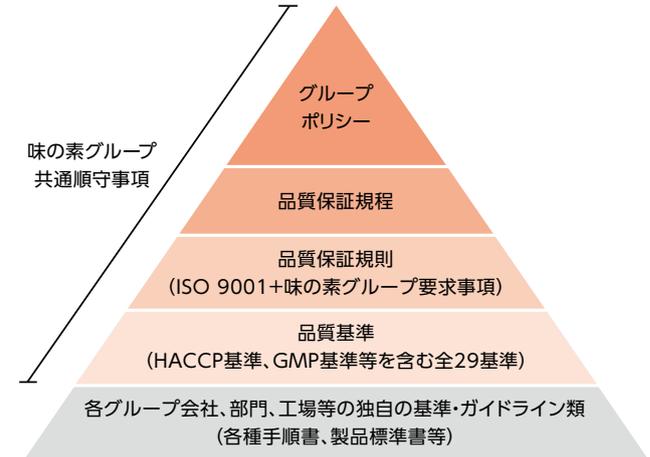
「ASQUA(アスカ)」は、品質マネジメントシステムの国際規格「ISO 9001」を骨格に、HACCP^{※1}やGMP^{※2}等の製造の管理基準と味の素グループ独自の考え方や基準を取り入れて構成されています。また、「ASQUA(アスカ)」は、グループポリシー^{※3}、「品質保証規程」「品質保証規則」「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールに基づき運用されています。

開発・原材料調達から販売・お客様とのコミュニケーションに至るまでの品質基準は、社内外の動向に合わせて随時見直しています。2019年度は、「ASQUA(アスカ)」の規程、各基準類等に記載されている品質監査に関する要求事項を統合し、「品質監査基準」を新たに制定しました。

「ASQUA(アスカ)」の構成



「ASQUA(アスカ)」の文書体系



※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」

製品の安全・安心の確保

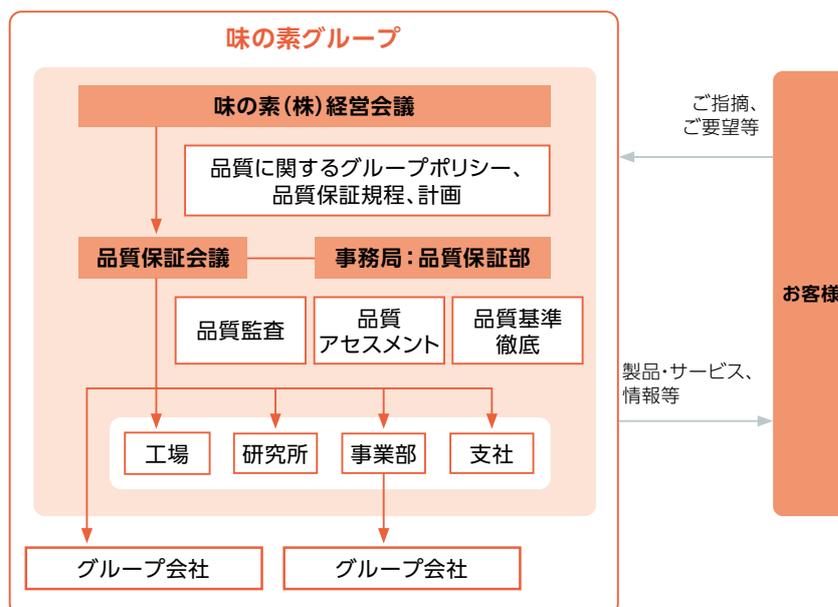
「ASQUA(アスカ)」の品質基準一覧

- | | | | |
|--|---|--|---|
| 1. 文書管理 (1基準) | 7. 製造 (10基準)
・ 食品GMP*
・ 食品添加物GMP*
・ 香料品素材GMP*
・ 原薬GMP*
・ 医薬品製剤GMP*
・ 飼料用アミノ酸GMP*
・ HACCP | 8. 保管・輸送 (2基準)
・ 保管・輸送管理
・ 倉庫管理 | 11. 宗教対応 (2基準)
・ Halal ^{※2} 管理
・ Kosher ^{※3} 管理 |
| 2. 教育・訓練 (1基準) | | 9. 品質情報 (2基準)
・ 品質情報管理
・ トレーサビリティ | |
| 3. 規格設定、検査 (3基準)
・ 品質規格設定
・ 包材規格設定
・ 検査頻度設定 | 4. 品質アセスメント (1基準) | 10. お客様の声対応 (4基準)
・ 商品・クレーム対応
・ 品質緊急対応判断
・ お客様の声対応
・ お客様の声反映 | |
| 5. 品質監査 (1基準) | 6. 購買 (2基準)
・ 原材料品質管理
・ 製造委託品品質管理 | | |
- * 商品分野に応じて適用

- ※1 フードディフェンス(食品防御)：原料調達から販売までの全ての段階において、食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。
- ※2 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よい、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。
- ※3 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。

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。



体制

GRI416-DMA
 GRI417-DMA

製品の安全・安心の確保

第三者認証取得・維持の推進

味の素グループでは、ISO 9001の第三者認証の取得・維持を推進しています。2020年3月現在、全対象会社77社に対し、57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。

味の素グループ品質保証中期計画

2017-2019年度は、品質保証に関し以下のテーマに重点的に取り組みました。2019年度の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。

2020-2022年度も継続して以下のテーマに重点的に取り組みます。

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財育成

品質保証レベル向上に向けた人財育成

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。2019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を図り、さらにVR(Virtual Reality)技術を導入した品質監査員研修を実施しました。

2019年度の主な教育

■ 日本

- ・ グループ従業員向け品質教育
- ・ 海外拠点赴任予定の品質保証責任者向け教育
- ・ グループ会社役員・従業員を対象とした「品質のマネジメント・技術に関する検討会」:
約350名参加
- ・ 新任単位組織長・法人長、新任品質保証責任者・管理者対象品質勉強会(eラーニング)
- ・ 食品事業ISO 9001転入者研修(eラーニング)
- ・ 品質監査員研修(VR技術を用いた研修)

■ 海外

- ・ 北米エリアの品質保証責任者や工場の品質保証部門長等を対象とした「North America ASQUA School」、欧州エリアの品質保証・品質管理等の担当者を対象とした「Europe Regional QMS Meeting for Consumer Foods」
- ・ 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 Training Course」(eラーニング)

実績

GRI416-DMA
GRI417-DMA

製品の安全・安心の確保

体制

GRI102-9
 GRI102-10
 GRI414-DMA
 GRI416-DMA
 GRI417-DMA
 GRI417-1

▶ 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
 GRI414-1
 GRI416-DMA
 GRI416-1

▶ P87

体制・実績

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

サプライチェーンでの品質保証

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



開発

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

原材料調達

「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。2019年度に新規に選定・取引を開始したサプライヤーは、9社でした。

2019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	原料関係	126件
	包装資材関係	38件
味の素冷凍食品(株)	原料関係	98件

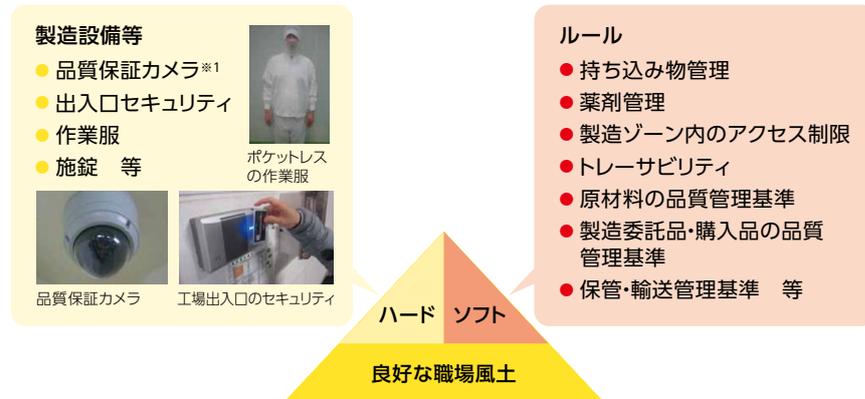
生産

■ 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。

製品の安全・安心の確保

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その妥当性を客観的かつ公平に評価・判断しています。また、これらの仕組みの適切な運営について内部品質監査、外部認証審査を通じて常に確認しています。

医薬・原薬関連においては、製品の分析データ等が不正操作されない状態で保管されるシステムが世界標準として求められており、これに従った管理を強化しています。

■ 品質クレーム・トラブル低減への取り組み

2019年度は、樹脂片等の異物混入による流通回収が3件発生しました。

味の素グループでは、品質クレーム、品質トラブル低減に向け、発生した品質クレーム、品質トラブル全てに対し、一つひとつ徹底的な原因究明を行い、再発防止に努めています。品質に関するトラブル等が発生した際には、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。

味の素グループにおけるリコール・流通回収の推移

年度	2015	2016	2017	2018	2019
件数	3	6	4	4	3

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サイト上で情報を提供しています。

体制

GRI102-9
GRI416-DMA

実績

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

製品の安全・安心の確保

▶ 製品パッケージの表示

▶ 味の素グループの品質保証

体制

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

▶ 味の素グループの品質保証

■ 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

味の素グループグローバルWEBサイトでは、グループ全体の品質保証活動について英語をはじめ、スペイン語、ポルトガル語、アラビア語で紹介しています。グループ各社のWEBサイトやSNSにおいては、製品情報、レシピ情報、製品FAQ等、それぞれの国・地域のお客様に合わせた情報を提供しています。味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株)、タイ味の素社では、各社のWEBサイト上で、品質保証体制や品質保証に関する取り組みについてもわかりやすく紹介しています。

2019年度は、味の素(株)において、新たなコミュニケーションツールとして、WEBサイト上にAI(人工知能)を活用した「チャットボット^{※1}」を導入、ブラジル味の素社ではWEBサイト上で有人チャットを開始し、お客様が正しい製品情報をタイムリーに入手できる環境を整え、情報の充実化に取り組んでいます。

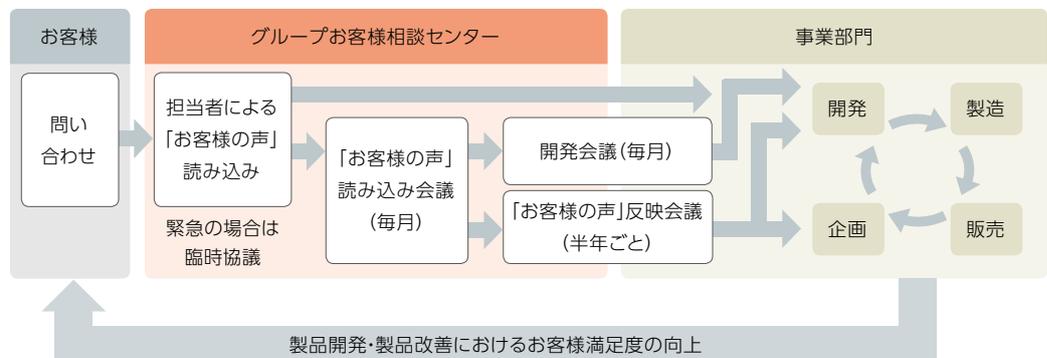
※1 「チャット(対話)」と「ボット(ロボットの略)」を組み合わせた言葉で、人工知能を活用した自動会話形式の無人コミュニケーションツールのこと。

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。2019年度は、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、マレーシアでも基準に従った運用を開始しました。

「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^{※2}の例)



※2 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

実績

TOPIC

2019年度「お客様の声」による改善の実施

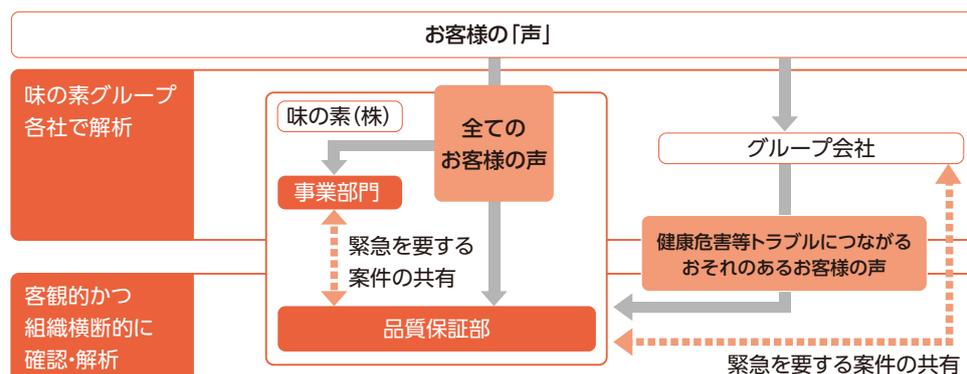
- ・味の素(株)において、計量スプーンが入らないとの声にお応えし、「Cook Do[®]」醬瓶品種の瓶口を広げたり、顆粒が飲みにくいとの声にお応えし、「アミノバイタル[®]」プロ、「アミノバイタル[®]」アクティブファインの口溶性・飲みやすさを改善しました。
- ・味の素冷凍食品(株)において、「ザ★[®]シウマイ」のトレイを小分けできるようにしてほしいとの声にお応えし、切り離しができるトレイに変更しました。
- ・ベトナム味の素社において、「Aji-Quick[®]」のパッケージデザインが黒っぽい、品種の判別が難しいとの声にお応えし、「Aji-Quick[®]」4品種のパッケージデザインを改訂しました。



■「お客様の声」のモニタリング強化

全ての「お客様の声」はグループ各社で解析していますが、そのうち、健康危害や法令違反等の重大なトラブルにつながるおそれのあるものについては、味の素(株)においても迅速かつ客観的・組織横断的に確認・解析しています。万が一、緊急を要する案件と判断された場合は、速やかに関係部署と共有する体制を整えています。2019年度は、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、米国、マレーシアに続き、台湾、韓国において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

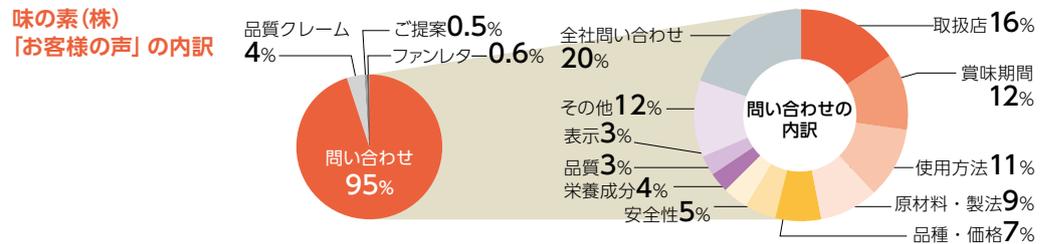


製品の安全・安心の確保

実績

「お客様の声」の内訳(2019年度)

- ・味の素(株)「お客様の声」件数：約25,900件(2018年度比89%)
- ・味の素グループ国内食品3社^{※1}計の「お客様の声」件数：約42,800件(2018年度比89%)



※1 味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株)

■ お客様の満足度向上の取り組み

味の素グループ国内食品3社では、品質クレームの対応についてお客様の満足度を確認するアンケートを継続実施し、改善に努めています。具体的なご意見は、調査部門、事業部門、お客様相談部門で共有し、改善に取り組んでいます。味の素(株)では、2019年度の声として「ご提起時の対応に満足」97%、「調査結果報告に満足」87%、「今後も製品を使用する」97%と、お客様から回答をいただきました。

MSGの安全性・有用性の普及

MSGに関する正しい理解を促進するための活動

考え方

GRI417-DMA

- ▶ P17
- ▶ 統合報告書2020 P39-40
- ▶ Why use MSG(英語のみ)

味の素グループは、うま味の成分であるグルタミン酸(アミノ酸の一種)を調味料として世界で初めて製品化し、グローバルにその有用性を普及させてきたリーディングカンパニーです。グルタミン酸ナトリウム(MSG)を使用することで、減塩食品の風味の向上、調理時間の短縮、学校・施設給食でのコスト削減等、様々な価値を生み出すことができます。

一方で、MSGは長年にわたって生活者から「ケミカルで健康を害するものではないか」という漠然とした不安を抱かれてきました。「無添加」「化学調味料不使用」「NO MSG」等の表示が風評を生み、いまだに生活者の間に誤解が残っています。

味の素グループは、世界中の生活者がネットでつながり、食の安全・安心や健康への関心が高まっている今を好機と捉え、様々なメディアを通じて事実や科学的根拠に基づく情報を生活者と積極的に共有しています。安全性に対する誤解を解くだけでなく、風味の向上、減塩効果、高齢者の栄養改善効果等、MSGの有用性を世界に広める取り組みを推進しています。

各地で展開するコミュニケーション活動

実績

GRI417-DMA

味の素グループは、2018年9月に米国で開催したWorld Umami Forum(WUF)を皮切りに、MSGの正しい情報の浸透に向け積極的にコミュニケーション活動を展開しています。

日本におけるリスクコミュニケーションの実践

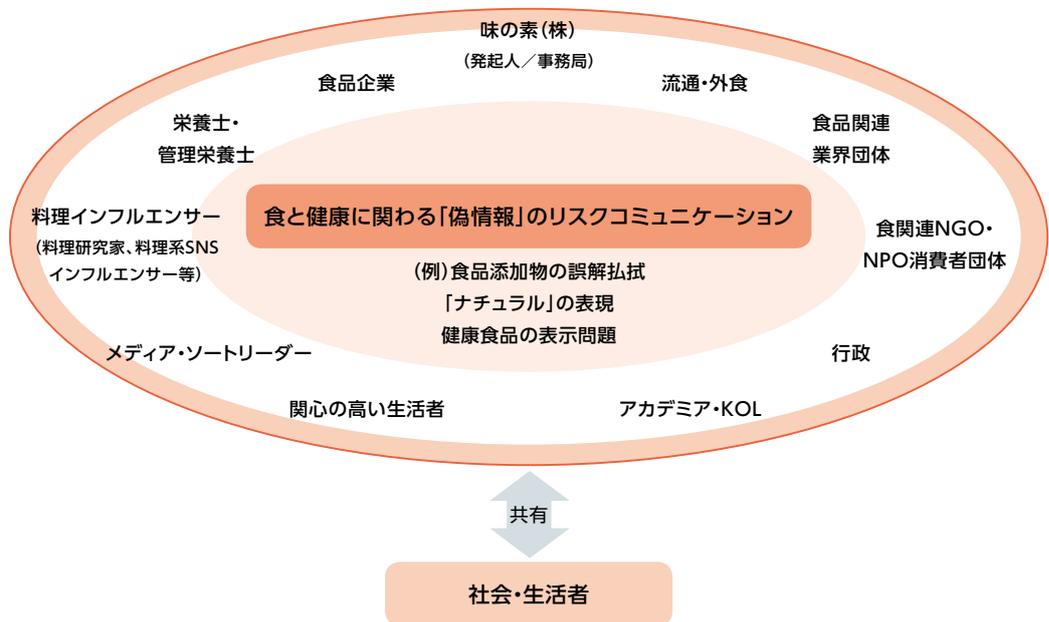
味の素(株)は、2019年4月・7月・11月の3回にわたって、メディア懇談会を開催しました。

第1回は「食品表示問題による社会課題とは」をテーマに食品添加物の外部有識者を交えて議論し、MSGの誤解や無添加表示に対する問題提起を行いました。第2回は「なぜフェイクニュースは消えないのか」をテーマに、MSGの安全性と風評について各界有識者がパネルディスカッションを行いました。この2回の懇談会を通じて、発信者側の「安全だと伝えたい」という思いと生活者側の「安心したい」思いの間に大きな隔たりがあり、「正しい／間違っている」という議論では生活者の納得を得ることはできないという学びを得ました。

そこで第3回は「現代に必要なリスクコミュニケーションとは」をテーマとし、SNSを含む様々なメディアに偽情報が氾濫する中、生活者が風評によるパニックを起こさないためのコミュニケーションについて、講演とパネルディスカッションを行いました。この場で味の素グループは、組織・市場・業界・個人の立場の枠を超えた新しいリスクコミュニケーションの「場」を立ち上げ、生活者と共に「食と健康」に関する正しい情報を分かち合い、真に健康で豊かな社会創造に貢献することを宣言しました。生活者にも参加いただくフォーラムを主催し、食と健康の偽情報のリスク払拭に向け、議論を積み重ねていきます。

製品の安全・安心の確保

味の素グループが提案するリスクコミュニケーション・フレームワーク



ナイジェリアにおけるポジティブな情報発信

ナイジェリアは北部と南部で宗教・文化が異なり、うま味調味料「AJI-NO-MOTO®」に対する生活者のイメージも北部と南部で大きく異なります。北部では生活者の約80%がポジティブなイメージを抱いているのに対し、南部では誤解や偏見から約70%がネガティブなイメージを持っています。南部の生活者の誤解払拭に向け、味の素グループは、医師、栄養士、家庭科教師等、影響力のある方々に対して大学教授と共に科学的根拠に基づく情報を伝えるセミナーの開催や、医学団体のトップと共にラジオの生番組に出演してリスナーの質問に答える等の活動を行ってきました。また、WUFに参加した2名のインフルエンサーをアンバサダーとして起用し、ライブストリーミングや料理動画等をSNSを通じて積極的に発信しています。

ナイジェリアは子どもの栄養不良に悩む一方、生活習慣病比率が世界でもワーストクラスで、その一因に塩分の過剰摂取が挙げられています。今後は「AJI-NO-MOTO®」の活用が減塩につながることも訴求し、ナイジェリアの方々の健康的な生活の実現に貢献していきます。

ベトナムにおけるステークホルダー別の情報発信

ベトナム味の素社は、WUF後、ステークホルダー別の情報発信を進めています。公的機関向けには、MSGの安全性やMSGを使った減塩法を紹介するプレゼンテーション資料を提供し、保健省予防医療局の会議やワークショップ等で、保健医療従事者への発信に活用していただいています。

生活者向けには、報道機関に対してWUFに関する情報提供を行い、37社から発信された多数の記事を通じてMSGに対する正しい理解を促進しました。

また、WUFの内容をもとに、MSG・うま味に関する従業員教育にも力を入れています。

製品の安全・安心の確保

米国における多角的なうま味・MSGの普及活動

味の素グループは、WUF以降も継続して、米国の様々なステークホルダーに向けて積極的な情報発信を行っています。

例えば、管理栄養士向けには、展示会(Food & Nutrition Conference and Expo)でうま味を活用して減塩したプラントベースのサラダの試食を行い、おいしさを損なうことなく減塩できることを実感していただきました。また、調理師学校を訪問し、学生たちにMSGの基礎知識と最新情報を伝達するとともに、クッキングコンペティションを開催し、うま味を活かした料理の創作意欲を喚起しました。さらに、食に興味があるミレニアル世代(1980年代から90年代中頃までに生まれ、正しいと思ったことを積極的に発信する傾向がある層)等に向けた情報発信にも力を入れています。

こうした一連の取り組みもあり、米国でのMSGに対する興味やポジティブな意識は顕著に高まってきました。管理栄養士と食関与の高い生活者を対象に実施したアンケート調査では、MSGに対するパーセプションが改善しました。今後もMSGの安全性や減塩効果等を訴求し、おいしく満足できる食事を実現するための提案を継続していきます。

米国における上記関連調査の結果

調査対象	調査項目	2018年度	2019年度
管理栄養士	MSGは食べても安全であると考える率	52%	66%
	たずねられた場合にMSGは食べても安全であると答えると思う率	32%	47%
	MSGはうま味をもたらすと理解している率	50%	67%
食関与の高い生活者	うま味の認知率	66%	86%
	MSG入り食品を避ける率	39%	31%
	MSGは食べても安全であると考える率	65%	69%

製品の安全・安心の確保

▶ Merriam-Webster
 (英語のみ)

TOPIC

SNSを活用したMSGの正しい理解の普及・促進(米国)

1970年代、米国ではMSGが入った中華料理が頭痛や動悸等の症状を引き起こすといった投稿から、人々の間でそれらの症状にはMSGとの因果関係があるとの誤解が広まり、「Chinese Restaurant Syndrome (CRS : 中華料理店症候群)」と称されるようになりました。CRSは、当時の反アジアの気運に乗り、MSGに対するネガティブな社会通念として定着していきました。1980~90年代にかけて論争は続きましたが、米国食品医薬品局 (FDA) および国連のFAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA) がMSGの安全性に問題はないことを公表し、科学的検証データという揺るがない事実によって、MSGとCRSとの因果関係は否定されました。しかし、一度定着した生活者の誤解を解くことは簡単ではなく、現在でも「NO MSG」を掲げるレストランや食品メーカーがあるように、MSGの安全性について懸念を抱かせる状態が続いています。

2020年1月、味の素グループは「#RedefineCRS」と題した施策を実施しました。有名シェフ、著名人、医師を起用して動画を制作し、人々に認識されているCRSの定義に疑問を投げかけつつMSGが安全であることをSNSで広く呼びかけたのです。すぐさま様々な人から多くの反響の声が上がり、複数のメディアにも取り上げられ、大きな動きとして広がりました。事実関係を確認後、権威のある辞書 Merriam-WebsterはCRSの定義の見直しを行い、次のような変更を加えました。

1. 時代遅れで、場合によっては人種差別的な不快感を与えるという記載の追加
2. これまでの研究の結果、起こるとされる症状とMSGの関係が証明できなかったという注釈の追加

旧定義

Merriam-Webster ONLINE

Chinese restaurant syndrome

DICTIONARY THESAURUS

Chinese restaurant syndrome
 NOUN

Definition of Chinese restaurant syndrome
 : a group of symptoms (such as numbness of the neck, arms, and back with headache, dizziness, and palpitations) that is held to affect susceptible persons eating food and especially Chinese food heavily seasoned with monosodium glutamate

First Known Use of Chinese restaurant syndrome
 1968, in the meaning defined above

新定義

Merriam-Webster ONLINE

Chinese restaurant syndrome

DICTIONARY THESAURUS

Chinese restaurant syndrome
 NOUN

Definition of Chinese restaurant syndrome
 dated, sometimes offensive
 : a group of symptoms held to affect susceptible persons eating food heavily seasoned with monosodium glutamate : MSG SYMPTOM COMPLEX

NOTE: The term *Chinese restaurant syndrome* was coined in the late 1960s following reports of people having bad reactions to food seasoned with monosodium glutamate in Chinese restaurants. Research in the years since has failed to establish a clear link between those adverse reactions and the consumption of MSG, and the term *Chinese restaurant syndrome* has been criticized as misleading and potentially offensive. It has been replaced in medical literature by *MSG symptom complex*.

First Known Use of Chinese restaurant syndrome
 1968, in the meaning defined above

味の素グループは、「#RedefineCRS」施策のように、生活者のMSGへの誤解を払拭し、MSGの価値をより多くの人に伝えるべく、継続的に様々な方法でコミュニケーションを展開していきます。

多様な人財の活躍

アプローチ

味の素グループでは、従業員のエンゲージメントを、時価総額、コーポレートブランド価値（顧客価値）とともに企業価値を高める重要な要素と位置づけています。

「ASVの自分ごと化」を加速し、単に働きがいを感じているだけでなく、ビジョンの実現に主体的に関わる人財の育成への投資を強化します。それにより、提案力・実行力・イノベーション創出力を高め、生産性の高い課題解決型組織への変革を進めます。イノベーションの加速に向けては、ダイバーシティ&インクルージョンを進化させます。また、デジタルを活用して環境変化への対応力の向上をアップさせる「働き方」を実現していきます。

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
- ・ 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
- ・ 人財の獲得、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
- 人財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
- ・ 女性人財の育成・登用
- ・ 健康経営の推進
- ・ 人権教育・啓発活動
- ・ 従業員の「ASVの自分ごと化」促進
- ・ イノベーション創出のための企業文化醸成（統合型アクセラレータープログラム）

貢献するSDGsのゴール



17-19中計KPI

働きがいを実感している従業員の割合

2017 年度実績 **79%**

2019 年度実績 **80%**

2020 年度目標 **80%+**

20-25中計KPI

従業員エンゲージメントスコア*（「ASVの自分ごと化」）

2019 年度実績	2022 年度目標	2025 年度目標	2030 年度目標
55%	70%	80%	85%～

* 自身の業務を通じてASVを実践していることを、家族・知人・取引先等に話すことがある従業員の割合を、味の素グループの従業員を対象に、エンゲージメントサーベイで測定。

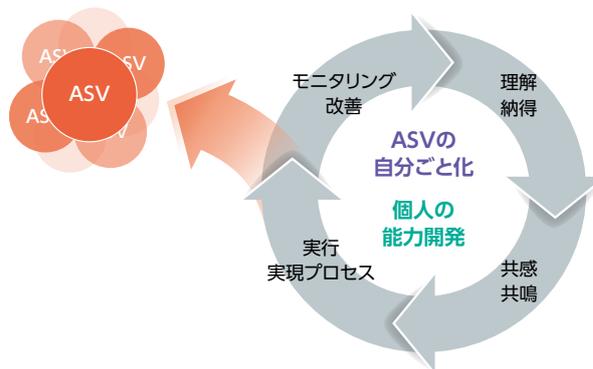
人財と組織のマネジメント

考え方

▶ 統合報告書2020
 P26
 P57-60

味の素グループは、「食と健康の課題解決企業」の実現に向けて、人財投資を増やし、能力開発を強化しています。同時に、顧客と一体となって課題解決することを組織と個人の目標とし、PDCAサイクルを回すマネジメントを標準化することで、ビジョンの実現に貢献していると実感する従業員を増やし（「ASVの自分ごと化」、組織的な推進力を高めています。

ASVエンゲージメントを高めるマネジメントサイクル

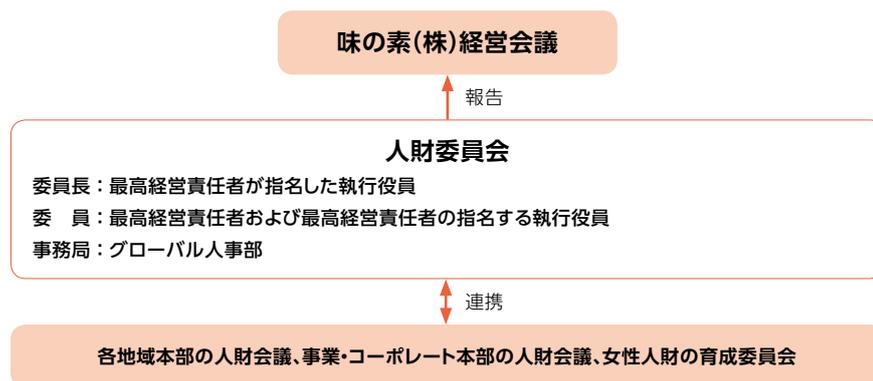


人財マネジメント体制

体制

GRI401-DMA
 GRI404-DMA

経営会議の下部機構として人財委員会を設置し、グループ各社、地域、グローバルの各レイヤーでビジネスを推進するリーダーの育成等、味の素グループの健全な成長を支えるための人財育成を推進しています。人財委員会の委員長が必要と認めた場合には、経営会議に対し、委員会の活動状況ならびに委員会における審議の内容および結果を報告しています。



多様な人財の活躍

グローバル人財マネジメントシステム

各国・地域の多様な人財を横断的に育成・登用し、人財の「適所適財」を実現するための共通基盤として、「グローバル人財マネジメントシステム」を導入し、次世代経営・高度専門人財の育成を加速しています。本システムは、基幹ポストと基幹人財を「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（下表）。

加えて、味の素グループの持続的成長を担う、分厚く多様な人財層の形成を目的に、国際間異動に関するグループ共通ガイドラインを整備しました。

ポジションマネジメント(適所) 事業戦略の実現のために組織に必要な職務を明確化する。それぞれの職務の要件とその職務を担うために必要な人財の要件を決定する。	
等級制度	職務グレードに基づく等級制度
評価制度	「味の素グループWay」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	地域本部・部門ごと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、味の素グループが将来目指す姿から決定
サクセッションプラン	地域本部・各社・部門ごとのキーポジションについて策定
育成プラン	キータレントについてのプラン策定

課題解決力を高める能力開発

味の素グループでは、食と健康の課題解決に向けたイノベーションを生み出していくために、従業員一人ひとりの課題解決力を高める能力開発を強化しています。中でも栄養、環境、デジタルに関する全従業員のリテラシー向上、「ASVの自分ごと化」を促進する参加型研修、社内起業家育成・ベンチャー協業プログラムに注力しています。

味の素(株)における2019年度の従業員一人当たり年間教育研修費用は136,000円、同平均研修時間は13時間でした。

働き方改革の推進

味の素グループは、顧客価値向上につながる仕事に十分な時間を使えるよう、デジタル活用であらゆる無駄をなくし、全組織で一人当たりの時間生産性向上を追求しています。

■ 2019年度実績(味の素(株)のみ)

- ・先進的な働き方を実現するために重点テーマ(「働き方の振り舞いを変える・既存組織を超えた働き方」[完全ペーパーレス・フリーアドレス])を中心に推進
- ・平均総実労働時間1,812時間(2018年度1,820時間)
- ・エンゲージメントサーベイの働き方に関連する4つの項目に対する好意的回答が前回調査時(2017年度)と比較して1~5ポイント上昇

実績

GRI404-1
GRI404-2

▶ 統合報告書2020
P59

実績

多様な人財の活躍

実績

GRI102-16
 GRI404-2

▶ 統合報告書2020
 P58

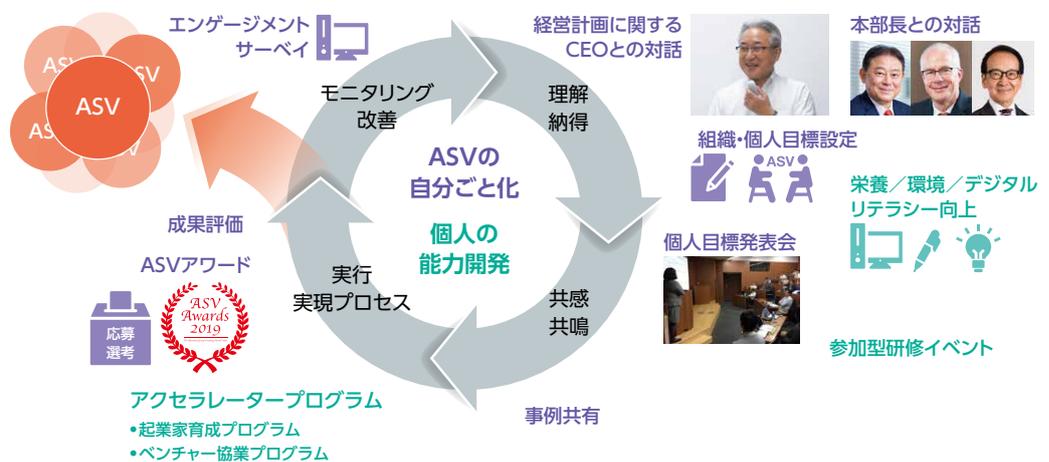
従業員エンゲージメント

味の素グループは、2020年2月に企業価値の考え方を再定義しました。顧客価値創出に対する従業員のエンゲージメント向上が経済価値を生み、経済価値が従業員に還元されることで、エンゲージメントをさらに高めるサイクルを企業価値と捉えています。

これに伴い、従業員エンゲージメントスコアを20-25中計の重点KPIの一つに設定しました。個人の能力開発を進めながら、一人ひとりの「ASVの自分ごと化」を加速するマネジメントサイクルを、OE*の手法で回しています。

*競争優位性を生み出すために、個人とチームが共成長しながら、顧客起点で全てのオペレーションを徹底的に磨き上げるという考え方・手法に基づく継続的改善・改革活動

ASVエンゲージメントを高めるマネジメントサイクル



2020年度以降の流れと進捗

取り組み	進捗
1. CEOとの経営計画対話	・少人数、オンライン等で計 53 回開催（2020年7月現在） ・ビデオメッセージを全従業員約 33,000 人に配信
2. 事業・コーポレート本部長との対話	・ビデオメッセージを全従業員約 33,000 人に配信
3. 組織目標・個人目標の設定	2020年5月に完了
4. 個人目標発表会	2020年7月に完了
5. ベストプラクティス共有	社内 SNS を用いて個人目標発表会や各職場の ASV 向上の取り組み等を発信
6. ASV アワード	・従業員オンライン投票を実施 ・社外審査委員を交えて入賞案件を選定
7. エンゲージメントサーベイでモニタリング	・2020年度より隔年実施を毎年実施に変更
8. 抽出した課題を次年度計画へ反映	

実績

GRI102-16

実績

GRI102-16
 GRI406-1

実績

GRI406-1
 ▶ P103

TOPIC

インターナルコミュニケーションの進化

味の素グループでは、前述のマネジメントサイクルを効果的に回すためにインターナルコミュニケーションを重視しています。従業員がASVを自分のこととして捉え、自律的に行動できるよう、ASVの理解、共感、実行、改善のサイクルを回すための最適な情報共有を推進しています。その一環として、2020年7月にタイムリーかつ双方向で世界を一つにつなぐことができるSNS型プラットフォーム Workplace by Facebookを導入しました。現状、グループ会社の従業員約9,000名の間で本プラットフォームを通じてCEOメッセージや各社のASVの取り組みを共有しており、順次、対象を拡大する予定です。

エンゲージメントサーベイに基づく「ASVの自分ごと化」推進

味の素グループは、これまで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サイクルを回してきました。

2019年度調査結果においては、「持続可能なエンゲージメント」^{※1}についての好意的回答スコアが前回調査より1ポイント向上して80%となり、17-19中計の目標値を達成しました。一方で、食品・飲料業界、好業績企業と比較してスコアが下回っている設問もあり、ASVの浸透と日々の業務での実践を各組織でさらに推進していくことが必要と判明しました。

20-25中計においては「従業員エンゲージメントスコア（「ASVの自分ごと化」）^{※2}を重点KPIとしており、今後は毎年エンゲージメントサーベイを実施し、抽出した課題を次年度の事業計画へ反映します。

従業員エンゲージメントスコア

2019 年度実績	2022 年度目標	2025 年度目標	2030 年度目標
55%	70%	80%	85%～

※1 企業の持続的な成長と相関の高い設問カテゴリー。目標にむけた貢献意欲と帰属意識に加え、生産的な職場環境と活力ある組織風土を測定する質問項目。

※2 自身の業務を通じてASVを実践していることを、家族・知人・取引先等に話すことがある従業員の割合。

ホットライン(内部通報制度)

味の素グループは、匿名性の「ホットライン」を設け、電話、Eメール、FAX、手紙等の手段で、役員・従業員(パート社員、派遣社員を含む)からの通報や相談を受け付けています。2019年度は、社外窓口のWEB通報対応国数を、3カ国から13カ国に増やしました。加えて、通報制度の考え方・体制を社内外に積極的に伝え、運用強化に努めました。

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、職場環境、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ています。

考え方

GRI405-2

体制

GRI102-41
 GRI402-DMA
 GRI403-4

▶ P99

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ループ全体で図っています。

区分別、男女別の給与（味の素(株)2019年4月現在）

職階	女性の平均給与(A)	男性の平均給与(B)	A/B
執行役員レベル (基本報酬のみ)	21,360,000円	21,360,000円	1
管理職レベル (基本報酬のみ)	7,206,749円	7,751,994円	0.930
管理職レベル (基本報酬+賞与その他の 現金インセンティブ)	12,045,136円	13,054,552円	0.923
非管理職レベル	6,745,284円	8,052,137円	0.838

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61.7%)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。

多様な人財の活躍

考え方

GRI403-DMA
 GRI403-3
 GRI403-6

▶ 健康白書

体制

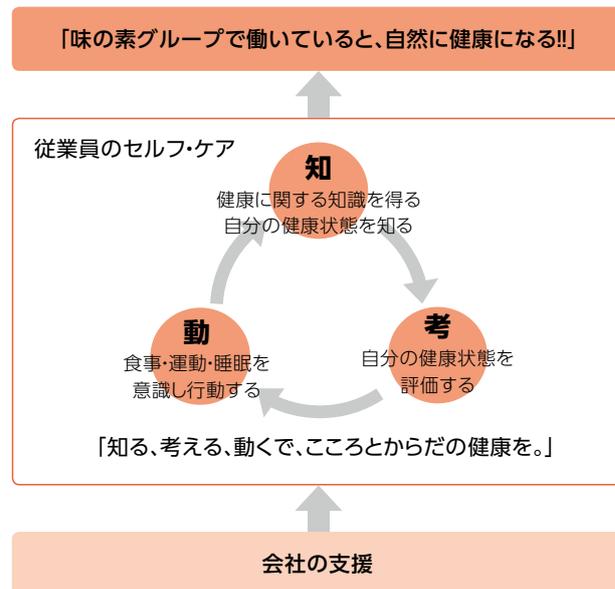
GRI403-DMA
 GRI403-3
 GRI403-6

健康経営

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、従業員のこ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。

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、従業員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



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。

多様な人財の活躍

実績

GRI403-DMA
GRI403-3
GRI403-6

▶ P22

実績

▶ 外部からの評価・表彰

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等を踏まえ、潜在的な心身の不調も見逃さないようにしながら、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・アドバイスを行う体制も整えています。

■ 健康状態の可視化

従業員の「セルフ・ケア」を推進するために重要なのは健康状態の可視化です。健康アドバイスアプリ「カロママプラス」を通じて「運動」「食事」「睡眠」「気分」の4軸で健康状態を可視化しているほか、パーソナルな健康管理情報サイト「MyHealth」を構築し、健康診断結果、就労データ、生活習慣データをもとに、各従業員が自分の健康状態を確認できるようにしました。2020年度からは職場の栄養改善の取り組みをより強化していきます。

■ 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いきいきと働ける状態を目指すよう、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2020」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2020」に認定されました。2017年度より、4年連続の認定となります。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(大規模法人部門)～ホワイト500～」にも引き続き認定されました。



ダイバーシティ&インクルージョン

企業文化の変革に向けたダイバーシティ&インクルージョン推進

味の素グループは、ダイバーシティ&インクルージョン(D&I)の推進を、多様なキャリアを持つ人財が集まることによってイノベーションを生むための重要な経営戦略と捉えています。多様なキャリアを持つ人財を集めるにあたっては、性別、年齢、国籍、経歴の多様性も重視しており、味の素グループの全力を挙げてダイバーシティ&インクルージョンに取り組んでいます。

味の素(株)の課題は女性リーダーを増やし、企業文化の変革を加速することであり、2030年度までに取締役とライン責任者の女性比率をそれぞれ30%に引き上げることを目標としています。

ダイバーシティ&インクルージョン推進体制

味の素(株)は、ダイバーシティ・人財担当役員を委員長とし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。同委員会では、上位職務への任用を加速するためのメンタープログラム、若手女性向けのキャリアワークショップ&カレッジ、30% Club[※] Japanを通じた参画企業間での連携施策等を実施しています。

そのほか、人事部門内にD&I推進チームを設置し、一部の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。具体的には、全社におけるアンコンシャス・バイアス研修や営業部門におけるD&I研修、LGBTパートナー支援制度導入、キャリアをつなぐ環境づくりのための事業所内保育所・提携保育所の整備、障がい者の働きやすい環境づくり(障害者職業生活相談員の全国配置、ガイドブック作成等)を行っています。

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

ダイバーシティ&インクルージョン推進実績

女性取締役比率(味の素(株))

	2018年度実績	2019年度実績	2030年度目標
女性取締役比率	12.5%	12.5%	30%

女性ライン責任者比率(味の素(株))

	2018年度実績	2019年度実績	2030年度目標
女性ライン責任者比率	6%	6%	30%

経営役員の現地化比率

	2018年度実績	2019年度実績
海外グループ会社役員総数	169	177
現地役員数	65	73
現地化比率	38%	41%

考え方

GRI405-DMA
 GRI406-DMA

▶ 統合報告書2020
 P60

体制

GRI405-DMA

実績

GRI202-2
 GRI405-1

多様な人財の活躍

▶ 外部からの評価・表彰

実績

GRI406-DMA
 GRI412-2

▶ P87

女性マネージャー比率(グループ全体)

	2018年度実績	2019年度実績
女性マネージャー比率	23 %	24%

■ 外部評価実績

- ・ 令和元年度「新・ダイバーシティ経営企業100選」の選定(経済産業省)
- ・ 令和元年度女性が輝く先進企業表彰「内閣府特命担当大臣表彰(男女共同参画)」の受賞(内閣府表彰)
- ・ 令和元年度準なでしこ銘柄の選定(経済産業省と東京証券取引所が共同で認定)
- ・ PRIDE指標2019シルバーの認定(職場におけるLGBT取り組みの評価指標)

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、毎年従業員(パート社員、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。

■ 2019年度実績

- ・ 世界人権宣言等普遍的な人権課題と事業活動の中で関連の深い人権課題に関するeラーニングの実施(受講者：国内グループ従業員6,946人、海外グループ会社のマネージャー1,099人計8,045人)
- ・ 公正採用推進員、入社時・階層別、ハラスメント相談窓口担当者の各研修
- ・ LGBTの理解促進に関するeラーニング(受講者：国内グループ従業員8,041人)

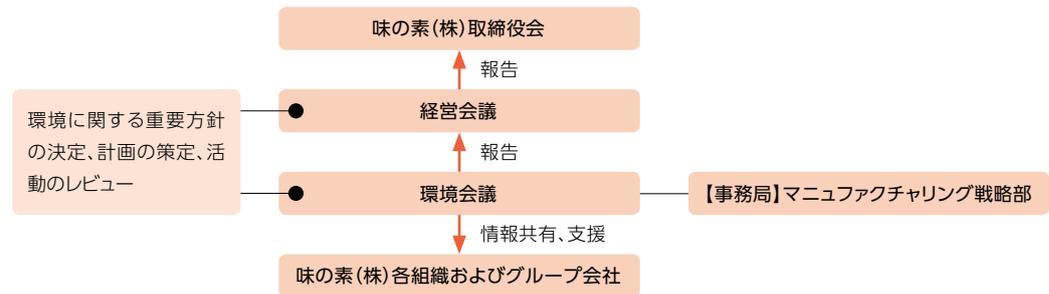
環境マネジメント

体制

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

環境マネジメント運用体制

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。



ISO 14001の認証取得状況

2020年3月現在、味の素グループは対象98工場のうち、59工場でISO 14001の認証を取得しており、未取得のグループ会社でもISO 14001の考えに基づいたマネジメントを推進しています。なお、Dow Jones Sustainability Indexの調査におけるEMS認証の取得割合の算出方法に合わせ、ISO 14001の認証取得数の算出方法を今回より変更しています。

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。各社の社内規程に従って実施責任部門等が環境アセスメントを行い、その内容を環境マネジメント部門がグループ全体の視点で審査しています。

環境アセスメント項目

1. 法令順守	—
2. 典型7公害	大気汚染、水質汚濁、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

実績

GRI306-3
GRI307-1

実績

環境監査の実施

味の素グループでは、ISO 14001への適合を確認する外部審査のほか、環境に課題がある事業所に対しては、味の素(株)のマニファクチャリング戦略部が「環境監査要領」に基づいて環境監査を実施しています。2019年度は、環境監査の対象となる事業所はありませんでした。

環境法令および環境事故への対応

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。2019年度は、行政指導に基づいた適切な是正措置や順法対応の結果、環境に関わる法令違反(大気汚染防止法、排水基準逸脱等)は発生しませんでした。事業場外の環境に影響を及ぼす事故は国内で2件(排気ファンの騒音に伴う苦情1件、フロンの漏洩1件)発生し、ライセンス更新不備が海外で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。

■2019年度の主な教育(日本)

- ・ 内部環境監査員養成講座(2日コース) : 1回実施、24名受講
- ・ 内部環境監査員養成講座フォローアップ研修(1日コース) : 1回実施、10名受講
- ・ 環境法令研修
 - 国内環境法令研修(環境法改正対策セミナー) : 1回実施、40名受講
 - 廃棄物処理関連法研修 : 1回実施、34名受講
 - 化審法勉強会 : 1回実施、26名受講

一般教育

日本では、味の素(株)のマニファクチャリング戦略部が人事部門、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。

■2019年度の主な教育(日本)

- ・ 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

GRI102-12
GRI302-DMA
GRI305-DMA

▶ 統合報告書2020
P42
▶ P65
▶ 環境に関するグループポリシー

GRI301-DMA
GRI304-DMA

▶ 環境に関するグループポリシー
▶ P85

TCFD、SBT、RE100に関する取り組み

気候変動については、具体的な目標、達成に向けた戦略、ガバナンス体制の整備、施策のために必要な財務的裏付け、そしてこれらの情報開示が社会から各企業に求められています。味の素グループは、気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)提言への賛同を表明し、これに沿って情報開示の準備を進めています。また、設定した目標について、2020年4月に主要なグローバル企業が賛同している共同団体SBT(Science Based Targets)ⁱ*1の認定を取得しました。また、2020年8月に電力の100%再生可能エネルギー化を目指すRE100^{**2}への参画を表明しました。

※1 SBTi : UNGC(国連グローバル・コンパクト)、CDP、WRI(世界資源研究所)、WWF(世界自然保護基金)が共同で設立したイニシアティブ。産業革命前からの気温上昇を1.5℃未満に抑えるための科学的根拠に基づいた目標の設定を企業に働きかけている。

※2 RE100 : 事業運営を100%再生可能エネルギーで調達することを目標に掲げる国際イニシアティブ。加盟した企業は、2050年までに事業活動で消費する電力を100%再生可能エネルギーにする目標を宣言し、公表することとされている。

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」で表明しており、生態系・生物多様性を含む自然環境の保全への貢献に向け活動しています。

環境マネジメント

実績

GRI102-56
 GRI301-1
 GRI302-1
 GRI302-2
 GRI302-3
 GRI302-4
 GRI302-5
 GRI303-3
 GRI305-1
 GRI305-2
 GRI305-3
 GRI305-4
 GRI305-5

- ▶ 環境データ第三者保証証明書
- ▶ 環境データ製品のCFP値
- ▶ CDP Climate Change(英語のみ)

マテリアルバランス

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

2019年度は、特にスコープ1の項目が、タイのパトンタニ工場における設備変更による生産休止のため、排出量が下がりました。

INPUT

	2017年度	2018年度	2019年度
主原料	1,715千t	1,548千t	1,439千t
副原料	2,674千t	2,901千t	2,378千t
酸・アルカリ	582千t	501千t	486千t
その他	2,092千t	2,400千t	1,892千t
包装資材	263千t	276千t	241千t
プラスチック系*	65千t	69千t	62千t
紙・段ボール系	168千t	177千t	154千t
その他*	30千t	31千t	25千t
燃料	29,321TJ	28,680TJ	25,230TJ
石油	2,449TJ	2,141TJ	1,802TJ
石炭	3,503TJ	4,703TJ	2,314TJ
バイオマス	7,778TJ	7,330TJ	7,129TJ
ガス	15,591TJ	14,506TJ	13,985TJ
購入電力	8,177TJ	7,834TJ	7,588TJ
購入エネルギー(蒸気等)	2,091TJ	1,954TJ	1,801TJ
水	74,844千t	69,892千kℓ	66,926千kℓ
河川水	24,433千t	20,672千kℓ	19,630千kℓ
上水	7,007千t	6,375千kℓ	6,210千kℓ
工業用水	27,030千t	27,766千kℓ	26,717千kℓ
井水	16,371千t	15,076千kℓ	14,366千kℓ
その他(雨水等)	4千t	3千kℓ	3千kℓ
輸送距離	2,751km	2,756km	2,804km
使用(スープ・冷食・コーヒー関連製品)	584,805t	556,549t	596,264t

* 定義の見直しに伴い、2017年度および2018年度の数値を組み替えています。

OUTPUT

	2017年度	2018年度	2019年度
スコープ3 カテゴリー1(原材料)	8,151,004t-CO ₂	8,115,946 t-CO ₂ e	7,784,783 t-CO ₂ e
スコープ1	1,244,676t-CO ₂	1,196,969 t-CO ₂ e	1,013,315 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー3(生産)	406,443t-CO ₂	381,765 t-CO ₂ e	625,142 t-CO ₂ e
スコープ2	マーケット基準 1,072,248 t-CO ₂	マーケット基準 1,015,723 t-CO ₂ e	マーケット基準 960,375 t-CO ₂ e
	ロケーション基準 1,092,482 t-CO ₂	ロケーション基準 1,026,764 t-CO ₂ e	ロケーション基準 978,066 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー4(輸送)	1,298,840 t-CO ₂	1,274,589 t-CO ₂ e	1,256,044 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー11(使用)	1,308,597 t-CO ₂	1,294,392 t-CO ₂ e	1,353,234 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー12(廃棄)	443,755 t-CO ₂	443,333 t-CO ₂ e	431,048 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー2(資本財)	249,316 t-CO ₂	249,944 t-CO ₂ e	255,910 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー5(事業上の廃棄)	81,931 t-CO ₂	140,678 t-CO ₂ e	85,666 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー6(出張)	4,255 t-CO ₂	4,479 t-CO ₂ e	4,486 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー7(通勤)	15,398 t-CO ₂	16,206 t-CO ₂ e	16,231 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー8 (上流のリース資産)	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む
スコープ3 カテゴリー9(下流の輸送)	4,518 t-CO ₂	3,780 t-CO ₂ e	3,503 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー10 (販売した製品の加工)	8,126 t-CO ₂	8,161 t-CO ₂ e	5,517 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー13 (下流のリース資産)	0 t-CO ₂	0 t-CO ₂ e	0 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー14 (フランチャイズ)	0 t-CO ₂	0 t-CO ₂ e	0 t-CO ₂ e
スコープ3 カテゴリー15(投資)	0 t-CO ₂	0 t-CO ₂ e	0 t-CO ₂ e

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127事業所

集計対象期間：2019年4月1日～2020年3月31日

上表のマテリアルバランスにおけるCO₂e排出量は、ISO 14064-1を参照し、最新のCO₂e排出係数を用いて算出しています。これらのCO₂e排出量については、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、第三者保証声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)

気候変動への適応とその緩和

アプローチ

世界的に喫緊の課題である気候変動は、味の素グループの事業にも多大な影響を及ぼします。気候変動の進展により、原材料の調達不全をはじめとするリスクが予想されます。味の素グループは気候変動を全社経営レベルのリスクかつ機会と捉え、対応策を検討しています。ライフサイクル全体での負荷低減を目指し、省エネ活動や再生可能エネルギー電力の利用を進めるほか、国際イニシアティブに参加し、社内外の連携を図りながら課題解決を目指します。

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
- 気候変動による原材料調達不全
- 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
- 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
- ・ TCFDに対応した情報開示 (シナリオ分析等)
- ・ 生産時・輸送時のエネルギー削減の取り組み
- ・ 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)
- ・ 再生可能エネルギーへのシフト

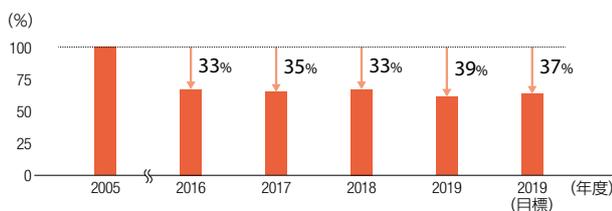
貢献するSDGsのゴール



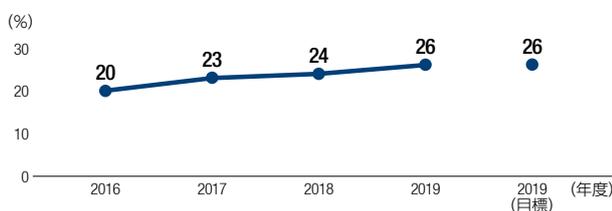
17-19中計KPI

温室効果ガスの削減

- 温室効果ガスの排出量対生産量原単位削減率 (対2005年度)

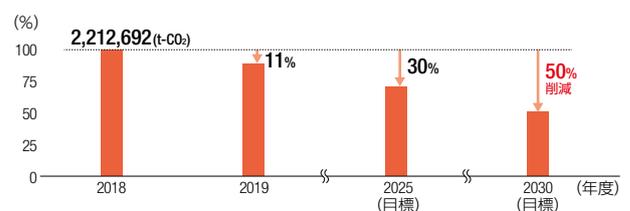


- 再生可能エネルギー利用率



20-25中計KPI

温室効果ガス排出量削減率 (対2018年度)



TCFD提言への賛同

TCFD提言への賛同、TCFDコンソーシアムへの参加

考え方

GRI102-12

GRI201-2

▶ 統合報告書2020
P42-43
▶ P61

味の素(株)は、金融安定理事会^{※1}により設置されたTCFD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^{※2}に参加しています。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ています。

※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 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

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

経営会議の下部機構である経営リスク委員会および環境会議にて、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。

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回以上経営会議および取締役会に答申・報告し、経営戦略に反映しています。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。

■ 戦略

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。

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逼迫・単価上昇等を移行リスクとして捉えています。

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(温室効果ガス)排出エネルギー源への切り替え等、対応策を検討する予定です。

気候変動への適応とその緩和

実績

GRI201-2

▶ 統合報告書2020
P43

■ リスク管理

経営リスク委員会にて、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。

気候変動に関するリスクは「**全社重要リスク**」の一つと位置づけており、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しています。

■ 指標と目標

環境中長期目標において、2030年度までに温室効果ガスの排出量を2018年度比で50%削減することや、2030年度までに水使用量対生産量原単位を2005年度比で80%削減することを掲げています。

なお、温室効果ガス排出量と水消費量については1996年より測定し、開示しています。

温室効果ガス排出量削減のロードマップにつきましては、統合報告書2020をご覧ください。

シナリオ分析の概要

2018年度に続き、味の素グループの主力製品のひとつであるうま味調味料「味の素®」をモデルとして気候変動のシナリオ分析を実施しました。2019年度は、前年度の東南アジアからグローバル全生産拠点へ対象を拡大しました。その結果、2100年に平均気温が2℃上昇した場合、主原料への影響や需要の変化は比較的小さく、利益影響は大きくないことが確認できました。一方で、エネルギー単価の増加や低炭素社会の進行に伴う炭素税の増加^{*1}等により、80～100億円程度の財務リスクがあることが判明しました。

2020年度は、2100年までに平均気温が4℃上昇する場合のシナリオ分析およびシナリオ分析の他の事業領域への展開を予定しています。また、インターナルカーボンプライシング^{*2}等の制度による財務リスクの軽減を検討します。

^{*1} IEA (International Energy Agency) の資料をベースに算出 (エネルギー単価は2040～2050年に重油60%、ガス30%上昇、炭素税は2040年に先進国140USD/t-CO₂、新興国125USD/t-CO₂)。

^{*2} 企業内部で独自に炭素価格を設定し、低炭素投資・対策を推進する仕組み。省エネ推進へのインセンティブ、収益機会とリスクの特定、投資意思決定の指針等として活用される。

バリューチェーンにおける 温室効果ガス排出削減

アンモニアのオンサイト生産による環境負荷低減

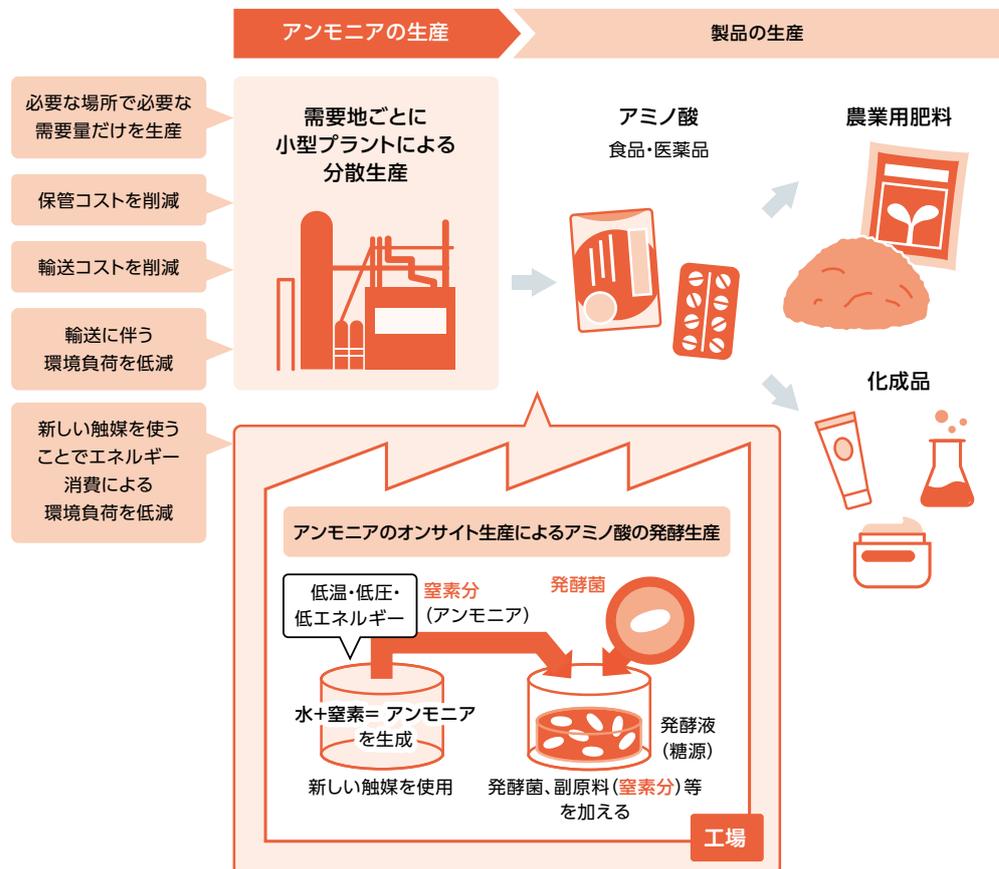
実績

GRI302-1
 GRI302-4

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。現状、アンモニアの生産は世界的にハーバー・ボッシュ法が主流となっています。これは、空気中の窒素と天然ガス等から得られる水素のみでアンモニアが合成できる優れた生産技術です。しかし、高温かつ高圧の反応条件が必要であるため、大型プラントでの一極集中・大量生産を行わなければならない、設備投資が高額になるという課題があります。加えて、世界各地に点在する需要地に輸送するために必要なエネルギーも非常に大きくなります。

こうした課題の解決に向け、味の素(株)では必要な量のアンモニアを必要とされる場所で生産する「オンサイト生産」の実用化に取り組んでいます。2017年に東京工業大学の細野秀雄教授らと共につばめBHB(株)を設立し、革新的なアンモニア生産技術である「エレクトライド触媒」を用いた技術開発を進めています。エレクトライド触媒は、低温・低圧条件下でも高効率でアンモニア合成ができ、ハーバー・ボッシュ法では難しいとされた小規模プラントでの生産が可能となります。2019年10月には、味の素(株)川崎事業所内に年間数十トンの小規模生産を可能とするパイロットプラントを竣工し、運転を開始しました。今後、長期耐久性、最適な運転条件等の各種データを検証し、2021～2022年のオンサイト生産の本格的な実用化に向けて準備を進めます。

オンサイト型アンモニア生産システム



気候変動への適応とその緩和

実績

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

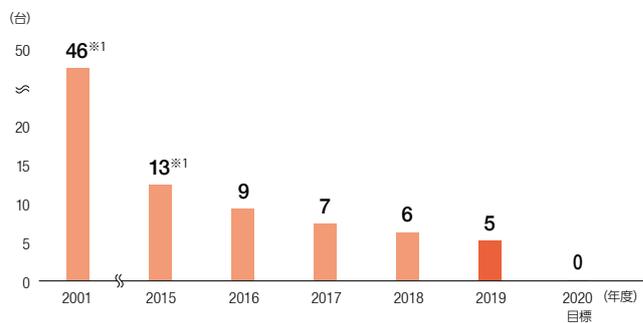
フロン類の管理

オゾン層破壊物質を規制するモントリオール議定書のキガリ改正が2019年1月に発効し、HFC（ハイドロフルオロカーボン）の段階的な削減目標が定められました。これを受けて、味の素グループのフロン削減方針を見直しました。

工場のフロン使用設備では、原則として2030年度までにHFCを全廃し、新設または更新の際は自然冷媒または地球温暖化係数が150以下の冷媒に切り替えます。

日本国内の冷凍食品7工場では、2019年度末で1台が自然冷媒に切り替わり、残り5台を2020年度末までに脱フロン化する予定です。

フロン式フリーザー保有台数(国内冷凍食品工場)



※1 集計の見直しにより修正。

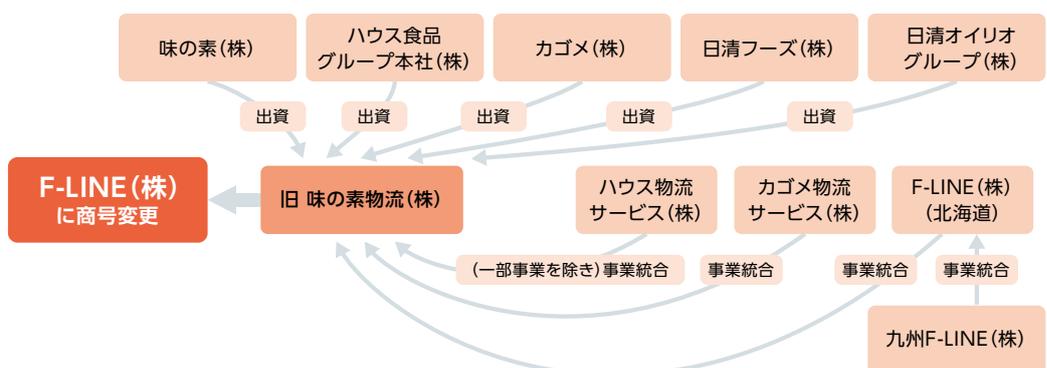
実績

GRI302-2
 GRI302-3
 GRI302-4

輸送における取り組み

メーカーにとって物流は欠かすことのできないバリューチェーンの一部です。味の素グループでも持続可能な物流体制の構築に取り組んでいます。2019年4月、味の素(株)は他の食品メーカー4社^{※2}と共同物流会社F-LINE(株)を設立しました。これは、2015年に始動した食品メーカー6社^{※3}による会議体「F-LINEプロジェクト」のハード面のプラットフォームといえるもので、「競争は製品で、物流は共同で」の精神のもと、共同配送を全国に展開していくことで物流の効率化を目指しています。「F-LINEプロジェクト」では、これまでに6社で北海道、九州での共同配送や、北海道での共同幹線輸送を実現してきました。

共同出資による物流会社F-LINE(株)の発足



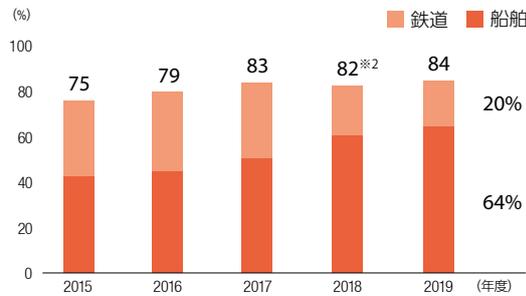
※2 ハウス食品グループ本社(株)、カゴメ(株)、日清フーズ(株)、日清オイリオグループ(株)

※3 上記※2の4社と(株) Mizkanおよび味の素(株)

気候変動への適応とその緩和

味の素グループ内での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は、1995年よりモーダルシフト^{※1}を進めています。2019年度の味の素(株)における長距離輸送のモーダルシフト率は、船舶の活用推進により、全体としては84%となりました。

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CO₂排出量はトラック輸送の11分の1、船舶輸送のCO₂排出量は6分の1といわれている。

※2 記載ミスのため修正。

物流におけるエネルギー使用量

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付けられています。共同配送の推進、海外品の大口顧客輸入基地への直接荷揚げ等により、省エネ化を図りましたが、算入する工場の増加、在庫移動数量の増加、重量品の飲料ビジネスの縮小等の影響を受け、3社合計の原単位は、2019年度までの5年間で平均0.9%削減にとどまりました。

エネルギー使用量原単位の推移^{※3}



※3 味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株)3社の合計数値

気候変動への適応とその緩和

実績

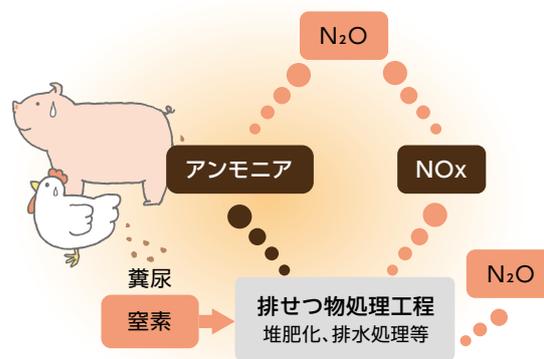
GRI302-5

▶ P89

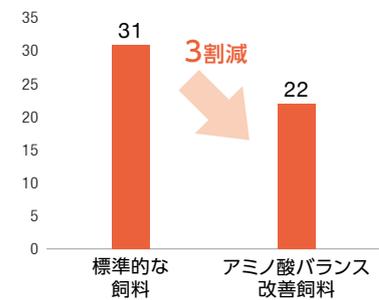
飼料用アミノ酸による、家畜由来の温室効果ガス排出削減

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CO₂の約300倍の温室効果を持つとされるN₂O（一酸化二窒素）になるため、環境への負荷が大きくなります。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-CO₂（ライフサイクルCO₂）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。

N₂O発生のメカニズム



豚1頭当たり窒素排出量 (g/日)



出典：高田ら、日本畜産学会、2009年

資源循環型社会実現への貢献

アプローチ

味の素グループの製品・サービスは、様々な資源を使い生み出されています。地球上の限りある資源を効率的に活用するとともに、持続可能な循環型社会の実現に貢献することは、味の素グループの責務です。

廃棄物の3R(Reduce、Reuse、Recycle)に継続的に取り組むとともに、近年注目が高まっているプラスチックの海洋廃棄物問題に対しても、企業連携のイニシアティブに参加する等、積極的に取り組んでいます。

具体例

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

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

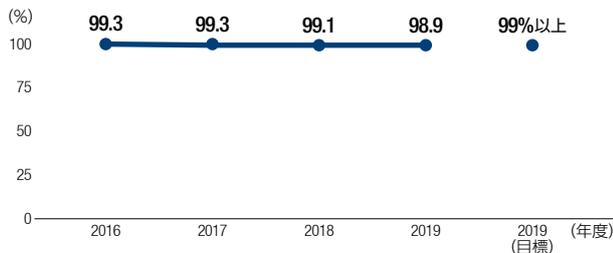
- ・ 生分解性が高いアミノ酸系洗浄剤の供給
- ・ 容器包装の3R推進(プラスチック廃棄物の削減等)
- ・ 環境対応型包装資材(単層材／生分解性プラスチック／植物由来原料／認証紙)の使用
- ・ 環境ラベルの普及
- ・ 製品パッケージを活用したプラスチック廃棄削減訴求

貢献するSDGsのゴール



17-19中計KPI

事業活動で排出される廃棄物の資源化率



20-25中計KPI

プラスチック廃棄物

2030年度目標 **ゼロ化**

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、事業活動において、限りある資源をムダなく使い、廃棄物の発生量抑制に取り組むとともに、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。

2019年度は、温室効果ガス排出量の削減に向けたバイオマスボイラーの稼働率の上昇に伴うバイオマスボイラーからの燃えがら(籾殻灰)の増加等により、有害廃棄物の発生量は増加しましたが、燃えがらの肥料・肥料原料としての有効利用により、有害廃棄物のリサイクル量は増加し、埋め立て量は減少しました。なお、籾殻を高温燃焼させた際に発生するとされる発がん性物質排出リスクへの対応として、作業環境測定を行い、環境リスクが低いことを確認しています。

廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(トン)

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
有害廃棄物(廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら)					
発生量	60,431	59,217	59,162	69,991	83,834
リサイクル量	59,457	58,890	58,862	68,422	83,429
焼却量	14	54	24	40	60
埋め立て量	959	274	276	1,529	345
非有害廃棄物					
副生物					
発生量	2,435,544	2,337,284	2,395,249	2,194,566	2,021,002
たい肥化量	2,434,281	2,335,451	2,394,976	2,194,470	2,020,885
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	1,263	1,832	273	96	117
副生物以外					
発生量	140,464	178,861	178,989	174,651	181,246
リサイクル量	131,258	163,414	161,455	153,388	156,432
焼却量	1,293	3,021	2,066	2,821	2,121
埋め立て量	7,913	12,426	15,467	18,442	22,693
発生量合計	2,636,439	2,575,361	2,633,400	2,439,208	2,286,082
リサイクル量合計	2,624,997	2,557,755	2,615,293	2,416,280	2,260,745
廃棄量合計	11,442	17,606	18,107	22,928	25,337
資源化率	99.6%	99.3%	99.3%	99.1%	98.9%

資源循環型社会実現への貢献

考え方

GRI301-DMA
GRI301-3

体制

GRI306-DMA

▶ 統合報告書2020
P44

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、材質ごとにリサイクルしやすいよう容易に分離・分別できる工夫を施す等、3Rを推進しています。特性や形態の異なる様々な製品に合わせて、プラスチック製パウチ、トレイ、ボトル、ガラス瓶、PETボトル、紙箱、外装(段ボール箱)に至るまで、最適な容器包装を選択・開発し、環境配慮設計を進めています。また、容器包装の鮮度保持機能の強化による賞味期限延長や、食べ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。

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、油脂等、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、「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。

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けて

近年、プラスチック海洋廃棄物の課題が世界規模で議論され、早急な解決が望まれています。味の素グループの包装資材使用量は年間約270千トン、うちプラスチックは約70千トンで、その40%が日本国内での使用、60%が海外での使用となっています。とりわけ、プラスチック包装資材流出による環境への影響が問題視されている東南アジア地域での使用量が多くなっています。味の素グループは、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標としています。この取り組みをより戦略的に推進するため、2020年3月に全社プロジェクトとして「プラスチック廃棄物ゼロ化実行プロジェクト」を立ち上げました。

プロジェクトでは「プラスチック使用量の削減」と「資源として循環可能な条件整備」の2つを重点テーマとしています。使用量の削減については、包装の見直しによる薄肉化やコンパクト化、紙等への置き換えを可能な製品から進めています。資源として循環可能な条件整備については、モノマテリアルプラスチック包装資材や生分解性プラスチック包装資材の導入を検討しています。

プラスチック廃棄物削減のロードマップにつきましては、統合報告書2020をご覧ください。

実績

容器包装の環境配慮設計の事例

■ 味の素(株)

- ・2019年10月より美容クリーム「ジーノ アミノシューティカル クリーム」のパッケージに「バックレスチューブ」を採用し、プラスチックの使用量を従来品比で約90%削減しました。中身を出した後に空気が入らないため、品質保持期間も延長しました。
- ・健康基盤食品の「グリナ®」、「アミノエール®」6本入りお試し品のフィルム包装に超音波シールを導入し、プラスチックの使用量を従来品比で32%削減しました。日本パッケージングコンテスト2019「経済産業省産業技術環境局長賞」、WorldStar Packaging Awards 2020「WorldStar賞」を受賞しました。

■ 味の素AGF(株)

- ・2019年10月発売のスティックコーヒー「ブレンディ®」スティック カフェオレ エコスタイルにコーヒー業界で初めてスティック製品の包材の一部に紙を採用し、賞味期限を変えずに、プラスチックの使用量を従来の同型スティック品比約20%削減しました。第59回 2020 ジャパンパッケージングコンペティション「公益社団法人日本包装技術協会賞」を受賞しました。
- ・2020年2月よりホームサイズPETボトルコーヒーおよびインスタントコーヒー袋(業務用を除く)の梱包資材に、人手不足対応・環境配慮型段ボール「SRP(シェルフ・レディ・パッケージ)」を採用し、従来品比で、1箱当たりの開封時間を約10秒短縮するとともに、プラスチックテープ不使用によりプラスチックの使用量を年間約3.4トン削減しました。



「ジーノ アミノシューティカル クリーム」20g、40g



「グリナ®」、「アミノエール®」6本入りお試し品



「ブレンディ®」スティック カフェオレ エコスタイル



「ブレンディ®」ボトルコーヒー

【従来品】(左)

段ボール内側にある白いプラスチックテープを利用して開封する設計

【SRP導入品】(右)

プラスチックテープは使用せず、ミシン目を利用して簡単に開封できる設計



実績

GRI102-12
GRI306-DMA

▶ 外部イニシアティブへの参加

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。

プラスチック廃棄物の削減に関する取り組みとしては、業種を超えた幅広い関係者の連携を強めてイノベーションを加速するためのプラットフォーム「CLOMA」*に、設立メンバー企業として参画しており、幹事、部会長（普及促進部会長）を務めています。また、2019年12月、リサイクル業のグローバルなスタートアップである米国のテラサイクル社が開発した容器回収・再利用事業「Loop」にパートナー企業として参画しました。これは、東京都が「プラスチックの持続可能な利用に向けた新たなビジネスモデル」として採択しているもので、2020年秋には東京都内5,000世帯規模を対象とする環境負荷の検証実験が始まる予定です。味の素グループでは、顆粒の調味料とインスタントコーヒーのテスト販売を予定しています。

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



「Loop」で使用する再利用可能な容器(コンセプト品)

■ その他の活動実績

- ・ JAPAN PACK2019「環境特別フォーラム」での講演
- ・ 2019年度NEDO TSC Foresight セミナーでの講演
- ・ 日本・UNIDO官民協力対話での講演
- ・ 第53回食品包装シンポジウムでの講演

資源循環型社会実現への貢献

実績

GRI301-3
 GRI307-DMA

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

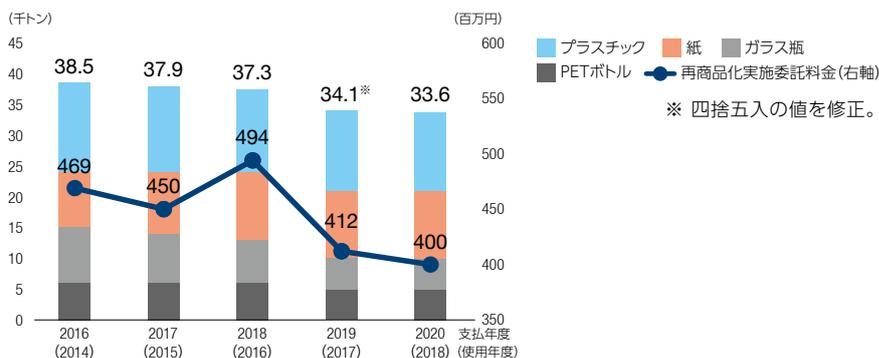
表2 容器包装エコインデックス評価表

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	全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 ₂ 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日本容器包装リサイクル協会に委託して行っています。国内グループ3社(味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株))の再商品化義務のある容器包装使用量は、2018年度実績で33.6千トン、前年度比98.8%でした。この使用量に基づく2020年度の再商品化実施委託料金は、400.6百万円、前年度比97.2%でした。

プラスチック製容器包装とPETボトルの使用量はほぼ横ばいですが、ガラス瓶の使用量はギフト用瓶製品の終売により前年度比94.2%となりました。再商品化実施委託料金の単価は上昇していますが、2018年度は容器包装使用量が減少したため、2020年度の支払額は減少しました。

国内グループ3社の家庭用製品の容器包装使用量と再商品化実施委託料金



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いことに加え、肌にやさしいという特長があります。地球環境への関心の高まりに伴い需要が急拡大していることから、味の素グループはアミノ酸系洗浄剤の供給体制を強化しています。

具体的には、2020年秋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)の生産設備の一部をグリシン由来の「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。

実績

GRI301-3

GRI417-1

▶ P81

▶ 「味なエコ」マーク

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



「味なエコ」
 マーク製品数
210品種

2020年3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)」製品や情報のごことで、ロゴマークは「地球の緑と食事の喜びを模したもので、食を通じたより良い地球環境」を表現しています。



「ほっとするエコ」
 マーク製品数
263品種

2020年3月現在

「ほっとするエコ」とは?

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

■ 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
- ・ 詰め替えてエコ
- ・ トレイなしでエコ
- ・ 捨てやすくしてエコ
- ・ 箱なしでエコ
- ・ 自然解凍でエコ

フードロスの低減

アプローチ

世界では1年間に約13億トンもの食料が廃棄されています^{※1}。これは世界全体で消費のために生産された食料の約3分の1に当たり、農業による生産から家庭での消費に至るフードサプライチェーンの全体で食料の損失や廃棄が起きているといわれています。食資源は限られている一方で、今後世界人口の増加や食品の需要増が見込まれており、フードロスの低減は重要な課題です。

味の素グループは、原料の受け入れからお客様の使用・廃棄までの製品ライフサイクル全体でフードロスを低減することを目指し、サプライヤーや生活者と連携しながら取り組みを進めています。

※1 出典：FAO「世界の食料ロスと食料廃棄(2011年)」

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
- フードロス低減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

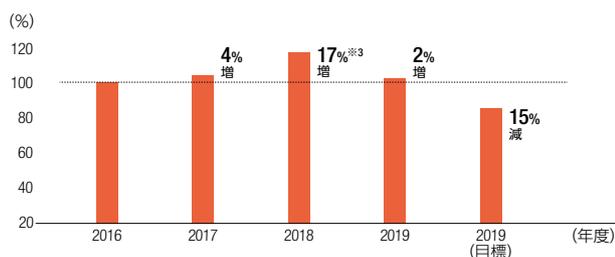
- ・ 原料をムダなく活かし切るモノづくりの実践
- ・ デジタルを活用したSCMの高度化・効率化
- ・ 賞味期限延長等による返品・製品廃棄の削減
- ・ お客様の使用時のロス削減
- ・ おいしく残さず食べ切る「食エコ」提案

貢献するSDGsのゴール



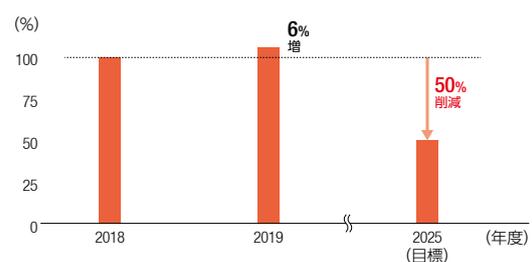
17-19中計KPI

フードロス削減率(発生量)^{※2}(対2016年度)



20-25中計KPI

フードロス削減率(発生量対生産量原単位)^{※2}(対2018年度)



※2 原料受け入れからお客様納品まで。17-19中計では飼料化・肥料化したものを含む。

※3 新たに味の素グループに加わった会社分を補正。

フードロス低減への貢献

実績

GRI306-DMA
 GRI306-2
 GRI307-DMA

▶ 統合報告書2020
 P45

フードロスの定義と範囲

味の素グループでは、発生した食品廃棄物(可食部)のうち飼料化・肥料化したものを除き、廃水処理、埋め立て、焼却等により処理・処分されたものを「フードロス」と定義しています。飼料化・肥料化した食品廃棄物については、バイオサイクルによって自然に戻され食糧の再生産につながることから、フード「ロス」とは位置づけていません。

フードロス削減目標

味の素グループは、2050年度までに製品ライフサイクル全体で発生するフードロスを2018年度比で半減するという長期ビジョンを掲げ、まずは2025年度までに原料受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを、2018年度比で半減することを目標としています。

2019年度のフードロス発生量は、17-19中計の基準年である2016年度に対して2%増、20-25中計の基準年である2018年度に対しては6%増という結果でした。現在、詳しい発生原因の解析等を進めており、今後はそれに応じた発生削減に取り組んでいきます。

なお、17-19中計においては、フードロス削減の基準年度を2016年度としていましたが、2017年度以前は集計精度が十分でなかったことから、20-25中計では基準年度を2018年度に再設定しました。

フードロス削減目標と実績(17-19中計)

	2017年度実績	2018年度実績	2019年度目標	2019年度実績
原料受け入れからお客様納品までのフードロス ^{*1} 削減率(発生量)(対2016年度)	4%増加	17%増加 ^{*2}	15%減	2%増加

※1 17-19中計では飼料化・肥料化したものを含む。

※2 新たに味の素グループに加わった会社分を補正。

フードロス削減目標と実績(20-25中計)

	2019年度実績	2020年度目標	2025年度目標
原料受け入れからお客様納品までのフードロス削減率(発生量対生産量原単位)(対2018年度)	6%増	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

フードロス削減のロードマップにつきましては、統合報告書2020をご覧ください。

フードロスの低減

実績

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612万トン(2017年度農林水産省推計)と、世界の食糧援助量約390万トン(2018年国連世界食糧計画調べ)の約1.6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共に製・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、2018年8月には、味の素(株)および味の素AGF(株)の家庭用主要製品で、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を完了しました。

■「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

また、2019年12月に米国のWRI(World Resources Institute、世界資源研究所)が提唱する「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」の日本プロジェクトに参画しました。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推進します。

独自技術を活かした、フードロス低減への貢献

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、日本において、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「お米ふっくら調理料」、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料」、時間が経っても肉本来の味わいがしっかり感じられる「コクのチカラ[®]」、必要な分だけメニューに合わせて濃度やとろみを調節できる「クノール[®]ビーフ香り立つデミグラスソース」等を通じて、外食・中食産業のお客様のフードロス低減に貢献しています。



「お米ふっくら調理料」



「唐揚げ・お肉ジューシー調理料」



「コクのチカラ[®]」



「クノール[®]ビーフ香り立つデミグラスソース」

食卓からのエコライフ

実績

- ▶ P77
- ▶ 「エコまレシピ®」
- ▶ 「味なエコ」マーク

日本のフードロスのうち、家庭から出るのは年間約284万トン(2017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)を広げる以下の活動に取り組んでいます。

■ レシピの提供

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、味の素グループでは2009年より「エコまレシピ®」(=エコでうまい(美味しい・上手い)レシピやアイデア)をWEBサイトやイベントを通じて広げています。

■ 環境マークの表示

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、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。

■ 環境学習プログラムの提供

味の素(株)は、花王(株)、(株)イースクエアと共同で発足した「食とくらしのサステナブル・ライフスタイル研究会」の一環として、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」を実施してきました。



環境教育プログラム参加者

持続可能な原材料調達

アプローチ

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、農・畜・水産資源の持続可能な調達の実現は、事業における重要な課題です。また調達においては、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への配慮も不可欠です。サプライヤーとも連携を図り、サプライチェーン全体で取り組みを進めます。

具体例

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

関連する機会とリスク(○機会/●リスク)

- サプライチェーン上の品質問題発生による原材料調達不全・製品回収
- 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、企業価値毀損
- 食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

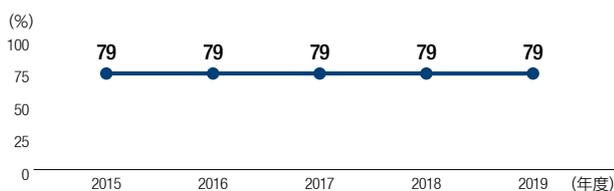
- ・ 公正な事業慣行マネジメントの実践(トレーサビリティ等)
- ・ サプライヤーのサステナビリティ推進
- ・ 人権デュー・ディリジェンス
- ・ 重要原材料の特定と責任ある調達(紙、パーム油、カツオ等)
- ・ 公正な競争の確保と従業員教育の徹底
- ・ コプロ活用による持続可能な農業への貢献

貢献するSDGsのゴール



17-19中計KPI

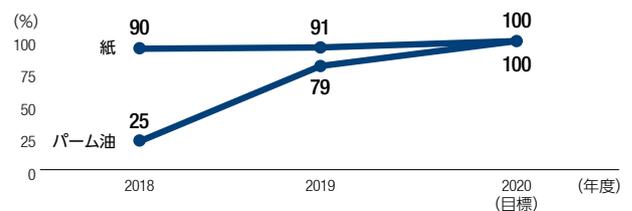
低資源利用発酵技術の工場導入率



20-25中計KPI

持続可能な調達比率

●紙とパーム油



●その他の課題原料(コーヒー豆・大豆・牛肉)

2030年度目標 **100%**

重要原材料に対する取り組み

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て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、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を進めています。また、CDPや、食品・消費財大手や小売大手が加盟する国際的な業界団体「ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム(CGF)」が森林破壊の原因として挙げている牛肉と大豆を2019年度より重要原材料に加えており、今後、パーム油や紙と同様に調査を進めていく方針です。

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
- ▶ CDP Forests(英語のみ)

味の素グループにおける重要原材料

	重要原材料	主な調達国・地域
農林資源	パーム油(加工食品や化成品の原料)	インドネシア、フィリピン、ベトナム、マレーシア、タイ、西アフリカ、コロンビア、ブラジル、ペルー、パプアニューギニア
	紙(加工食品の容器包装や事務用紙に使用)	中国、インドネシア、カンボジア、フィリピン、ベトナム、マレーシア、タイ、バングラデシュ、EU、トルコ、西アフリカ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ウルグアイ、コロンビア、パラグアイ、ブラジル、ペルー、ボリビア、オーストラリア、ニュージーランド、パプアニューギニア
	糖質系農作物(アミノ酸類の発酵生産原料)	各工場所在国
	コーヒー豆	インドネシア、ベトナム、西アフリカ、メキシコ、コロンビア、ブラジル、パプアニューギニア
	牛肉(冷凍食品等の原料)	日本、中国、タイ、インド、EU、トルコ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ウルグアイ、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド
	大豆(加工食品等の原料)	日本、中国、韓国、インドネシア、カンボジア、タイ、インド、EU、トルコ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド
水産資源	カツオ(「ほんだし」や削り節の原料)	日本
	エビ(冷凍食品等の原料)	タイ

持続可能な原材料調達

実績

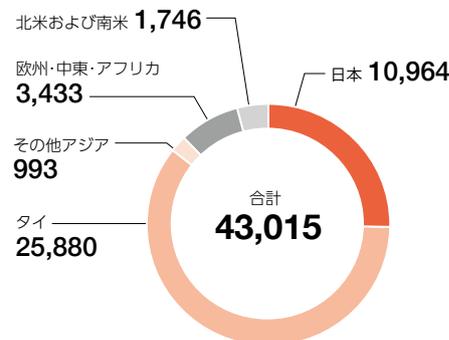
実績

GRI204-DMA
 GRI301-2
 GRI301-3

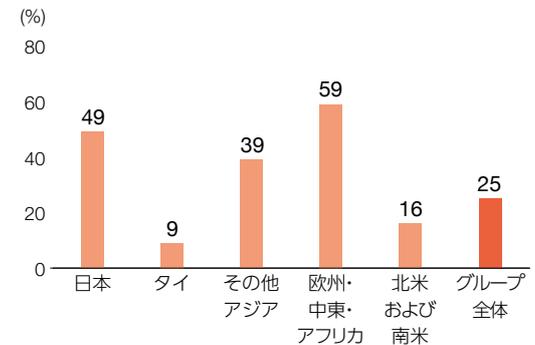
持続可能なパーム油の調達推進

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ていることから、味の素グループでは「持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO)」の認証品または独自で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。RSPO認証油の調達が困難な地域については、トレーサビリティの確認のとれたパーム油の調達に取り組むことで、環境破壊が懸念されている地域での生産の有無の把握や、人権侵害等の問題が発生した場合の早期対応が可能となります。2020年度までに持続可能なパーム油の調達100%の目標に対し、2019年度の実績は79%でした。また、RSPOを通じた認証油の調達実績は25%となりました。

2019年度 パーム油調達量(トン)



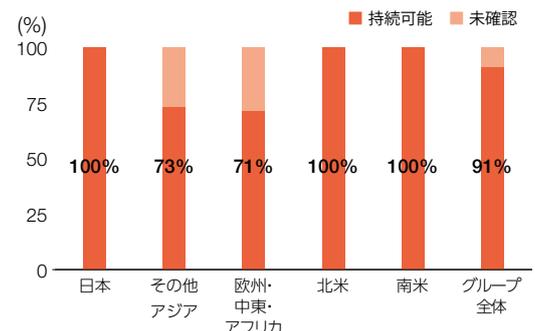
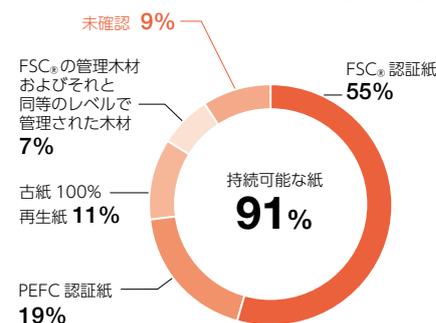
2019年度 認証パーム油の調達比率



持続可能な紙の調達推進

味の素グループは、「紙の調達ガイドライン」を設け、グループが調達する紙が満たすべき基準を規定しています。その中で、保護価値の高い地域の森林破壊に関与せず、かつ原木生産地の法令および国際的な人権基準を守り、適切な手続きで生産する事業者から調達した紙をもって「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年度までに持続可能な紙の調達100%の目標に対し、2019年度の容器包装用紙における持続可能な紙の使用率は91%でした。

2019年度 持続可能な紙の調達比率



持続可能な原材料調達

実績

- ▶ WCPFC(英語のみ)
- ▶ P87

考え方

GRI204-DMA

実績

- ▶ P92

持続可能な牛肉・大豆の調達推進

味の素グループは、2030年度までに持続可能な牛肉・大豆の調達100%を目指して、トレーサビリティ確保等の具体的な取り組みについて検討しています。

持続可能な水産資源の調達推進

味の素グループでは、国内の主力製品である風味調味料「ほんだし®」の原料としてカツオを使用しています。資源の保全と持続可能な調達のため、2009年より日本の国立研究開発法人水産研究・教育機構国際水産資源研究所と共同でカツオの標識放流調査に取り組んでいます。この調査によると、日本近海でのカツオ漁獲量は減少しているというデータがあるものの、「ほんだし®」の原料となる鰹節には赤道付近のカツオが使用されており、資源量は安定しているという結果が出ています。2019年にはこれらのデータをまとめた論文が発表され、水産庁から中西部太平洋まぐる類委員会(WCPFC)に2020年に提出した年次資料にもこれまでの標識放流調査の結果が反映されました。

主に冷凍食品の原料として調達しているエビに関しては、2018年度に主要な調達先であるタイの養殖場および加工場の人権影響調査を実施しました。苦情処理メカニズムの導入等を通じてサプライチェーン管理体制を構築し、持続可能な調達を目指します。

持続可能なコーヒー豆の調達推進

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持続可能性の促進に取り組んでいます。2019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44%でした。

2020年度以降は、4C認証品調達比率をさらに高めるとともに、スティックコーヒー製品へ4C認証ロゴを表示し消費者に訴求していきます。

^{*} 4C: Common Code for the Coffee Communityの略。コーヒー生産農家が、持続可能な生産活動のための重要な基準に適合するよう支援している。

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、アミノ酸を発酵生産した際の副生物(コプロ) (P.90参照)を原料とした高付加価値肥料をコーヒー栽培に活用するため、各コーヒー豆産地で試験を継続しており、育成したコーヒー豆を購入・製品化するサイクルの実現を目指しています。

■ 日本

味の素AGF(株)は、2017年より、日本でも数少ないコーヒー豆の産地として注目される鹿児島県徳之島において、次世代につながる事業への発展を視野に、地元の生産者会、自治体、商社と共にコーヒー豆の生産拡大を支援する「徳之島コーヒー生産支援プロジェクト」に取り組んでいます。高付加価値肥料を活用した土壌改良や生産技術等の支援を行い、徳之島産コーヒー豆を使った製品の発売を目指しています。

持続可能な原材料調達

▶ P93

■ コロンビア

サビ病をはじめとする病気への耐性を高めるために、2019年度に葉面散布剤「AJIFOL[®]」を用いた試験を実施しました。その結果、ラボ実験でのサビ病耐性強化の効果が認められ、現在、農場での実証実験を行っています。

■ ベトナム

これまでの高付加価値肥料散布地区での効果検証に加え、2019年度にクロンナン地区の農地に灌漑設備を設置し、散布エリアを拡大しました。

■ ブラジル

高付加価値肥料を散布する2年間の試験が終了し、2019年度は通常のコーヒー栽培における使用を開始しました。2020年度は、高付加価値肥料の提供を通じて支援する農園を増やすほか、支援先のコーヒー豆の製品化を予定しています。

■ インドネシア

これまでスマトラ島パガル・アラム地区においてロブスタ種の生産農家に対する高付加価値肥料散布の支援を行ってきましたが、2020年度よりジャワ島スラバヤ地区およびスマトラ島シディラン地区でも高付加価値肥料の散布支援を開始する予定です。また、アラビカ種の生産農家へも支援を拡大しており、その前段階として、2020年2月に契約農園で生産されているアラビカ種の一つであるラスナ種を対象に、「AJIFOL[®]」による生産性向上の確認テストを開始しました。



肥料散布の様子(インドネシア)

サプライチェーンマネジメント

体制

GRI102-9
GRI204-DMA
GRI308-DMA
GRI407-DMA
GRI414-DMA

実績

GRI204-DMA
GRI407-DMA
GRI414-1

▶ サプライヤー取引に関するグループポリシー
▶ P40
▶ P89

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
▶ 2019年人権デュー・ディリジェンス報告書
▶ P58

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。加えて、グループ内の関係者が必要な情報にいつでもアクセスでき、トピックの適時発信が可能なツールを活用しています。

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」に定めたサプライヤーに対するサステナビリティ観点での期待事項をお伝えし、サプライチェーンにおける人権・社会的側面の持続可能性確保に共働して取り組むべく、サプライヤーにご理解・ご協力をお願いしています。これに加え、2018年度には企業倫理データのプラットフォームであるSedex(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。

2019年度は、Sedexに未加入の国内サプライヤーに対して、加入の意思を確認するとともに、Sedexと同等の自己評価アンケート(SAQ : Self-Assessment Questionnaire)への回答をお願いし、約73%を回収しました。

2020年度以降もSedexおよびSAQを活用して、国内・海外サプライヤーの評価やコミュニケーションを継続していく予定です。

サプライヤーホットライン

味の素グループでは、2018年度に「サプライヤーホットライン」を設置しました。役員・従業員からの通報窓口のほか、取引先からの通報窓口を開設し、味の素グループ役員・従業員の法令違反や「味の素グループポリシー」(AGP)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。また、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」に基づき、事業全体の人権影響評価・人権リスクの明確化に努めています。

2018年度は、相対的にリスクが高かったタイの水産・鶏肉産業のサプライチェーンにおける人権影響評価を実施しました。2019年度は、タイに次ぎリスクの高いブラジルにおけるサトウキビおよびコーヒー豆について、人権影響の予備調査を実施しました。また、日本において、サプライヤーに対する外国人技能実習制度のフォローアップおよび送り出し機関、監理団体への関わりを強化しました。

2020年度は、ブラジルでの人権影響評価を継続して実施するとともに、CGFの強制労働排除の3原則^{※1}実践に向けた取り組みやサプライチェーンにおける外国人労働者の労働環境をモニタリングするシステムの導入等を通じて、人権リスクの低減を図る予定です。

※1 強制労働撲滅に向けた業界の優先的原則

動物との共生(アニマルウェルフェア)

考え方

GRI204-DMA
 GRI301-DMA

▶ 動物との共生に関するグループポリシー

実績

方針策定と社会との対話

味の素グループは、事業・製品展開において動物との関わりがあり、生産する食品には、畜肉、卵、エキス等の動物由来の原料が欠かせません。近年、家畜の飼養においてもアニマルウェルフェアへの注目が高まっています。しかしながら、厳密な定義は確立されておらず、国や地域によって捉え方にばらつきがあるのが現状です。

そこで、味の素グループでは2018年に「動物との共生に関するグループポリシー」を制定し、アニマルウェルフェアの概念に沿った調達の考え方を示しています。また、社会の動向や要請に柔軟に対応できるよう、外部有識者をメンバーとするラウンドテーブルを設置して、ステークホルダーとの対話を進めています。今後は、畜産アニマルウェルフェアワーキンググループ(仮称)を設置し、当社グループの畜産原料調達に関わるステークホルダーとの対話や、ラウンドテーブルでの意見交換を通じて、当社グループ実務担当者のアニマルウェルフェアに関する理解の向上に活かしていきます。これらの取り組みにより、バリューチェーンに関わる全ての動物とのより良い共生関係の構築を目指します。

「動物との共生」のあり方に関するラウンドテーブル

2020年2月より開催しているラウンドテーブルの概略は以下の通りです。

出席者

ファシリテーター	枝廣 淳子氏(大学院大学至善館教授)
外部委員(50音順)	岸上 有沙氏(ESG・サステナビリティ スペシャリスト) 久和 茂氏(東京大学教授) 竹田 謙一氏(信州大学准教授)
味の素株式会社	児島 宏之(研究開発担当役員) 森島 千佳(サステナビリティ担当役員) 小島 淳一郎(経営企画担当役員) ほか

- ・ 第1回(2020年2月5日開催)
当社より、会社概要、事業展開における動物との関わり、これまでの考え方や取り組みについて説明を行ったのち、議題とすべき重要なテーマについての意見交換を行いました。
 - ・ 第2回(2020年4月8日開催)
外部委員より、アニマルウェルフェアに関する最新情報を紹介いただいた上で、専門家の視点から当社グループと動物との関わりにおける課題を提起いただき、意見交換を行いました。
 - ・ 第3回(2020年5月13日開催)
当社より、調達部門のアニマルウェルフェアに関する活動報告を行い、さらに畜産アニマルウェルフェアワーキンググループ(仮称)の設置について報告しました。
- 第4回以降は、動物飼育やその取り扱いに関わる社会認識の変化と、それが当社グループにもたらすリスクと機会を探りながら、当社グループにおける“アニマルウェルフェア”の考え方をまとめる予定です。

持続可能な原材料調達

実績

GRI204-DMA
 GRI301-DMA
 GRI416-DMA
 GRI416-1

▶ P87

▶ P70

畜産物のトレーサビリティ調査

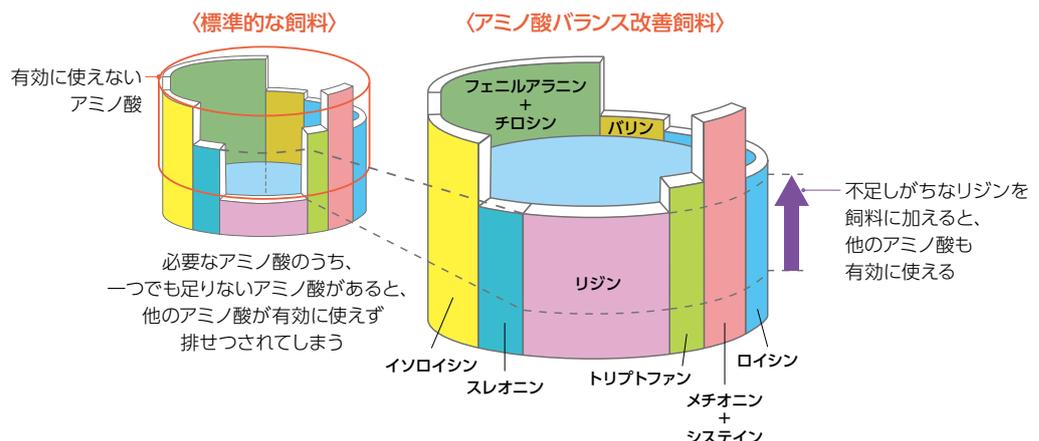
味の素(株)は2018年度に、日本国内の全ての一次サプライヤーに対して「動物との共生に関するグループポリシー」を共有するとともに、畜肉および畜肉エキスサプライヤー23社(75原料)に対してサプライチェーン上のトレーサビリティ調査を開始しました。2019年度のリスク調査結果では、飼養現場までのトレース可否について、「フルトレース可能なサプライヤー」と「条件付きでトレース可能なサプライヤー」合わせて32%にとどまりました。その理由の一つとして、日本においては家畜飼育管理指針の浸透が進んでおらず、サプライヤー間での認識に違いがあることが考えられます。味の素グループでは引き続き浸透に向けた働きかけを行う予定です。また、同様の調査を味の素冷凍食品(株)でも進めています。

海外では、各国のアニマルウェルフェアに関する法制度の整備状況調査を行うとともに、サプライヤー各社に対してポリシーや課題を共有していきます。

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、それだけではリジンやスレオニン等の必須アミノ酸が不足しがちになりますが、足りないアミノ酸を加えることでこれを改善することができます。飼料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。



アミノ酸発酵生産における負荷低減

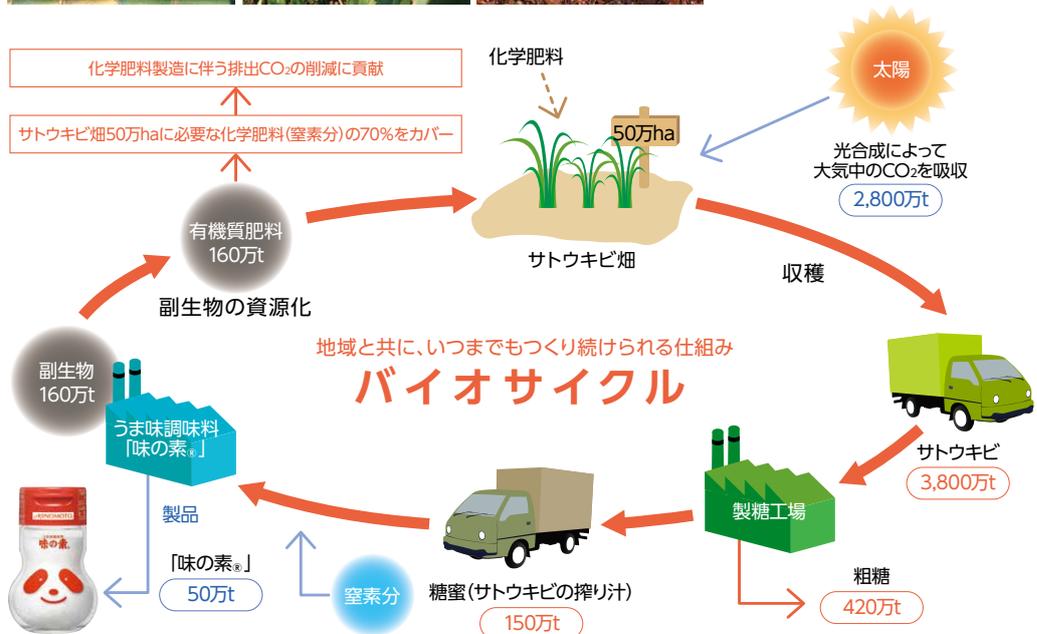
考え方
 GRI301-DMA

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を導入しています。

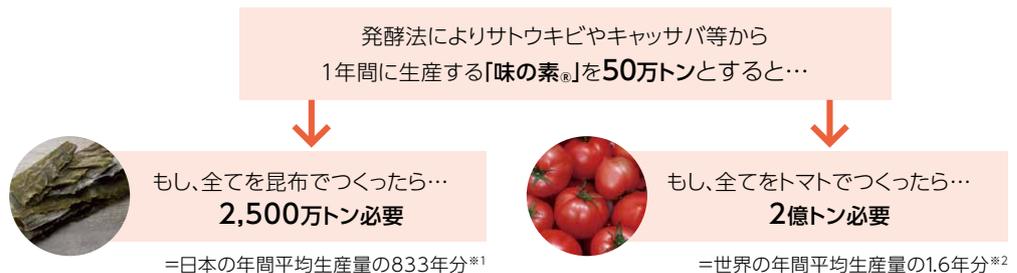


アミノ酸生産の主原料であるサトウキビ(左)、トウモロコシ(中央)、キャッサバ(右)



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、その原料が全てサトウキビと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培および製糖産業に関わる数値は世界の標準的な値を用い、「味の素」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。

もし、アミノ酸をつくるのに発酵法を使わなかったら…



*1 だし昆布のグルタミン酸平均抽出量100g当たり2,240mgをベースに算出。
 *2 完熟トマトのグルタミン酸平均抽出量100g当たり140mgをベースに算出。

考え方

GRI301-DMA

実績

▶ P61

低資源利用発酵技術

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、CO₂の抑制につながります。

低資源利用発酵技術の導入状況

味の素グループは、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79%において、2019年度までに「原料・エネルギー削減技術」を導入しました。今後は、2020年4月にSBT (Science Based Targets) イニシアティブにて認定された目標「2030年度までにScope3温室効果ガス排出量を2018年度基準で24%削減」を達成する施策の一つとして、本技術のさらなる開発・導入を進めます。

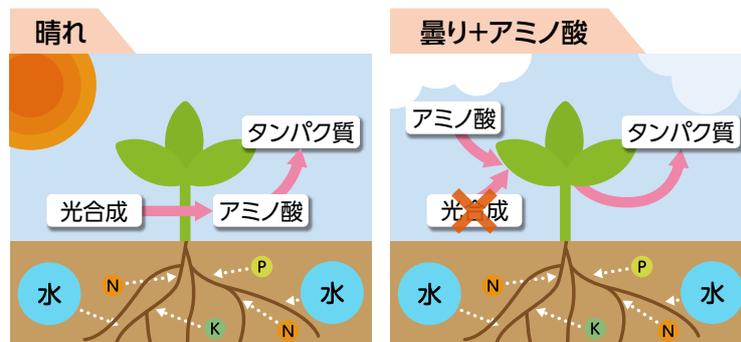
持続可能な農業への貢献

考え方
 GRI203-2

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
 GRI203-2
 ▶ P85

世界各地で活用される味の素グループの高付加価値肥料

■ 日本

味の素(株)では、アミノ酸発酵工程から発生する副生バイオマスをも有効活用して高品質の肥料を生産しています。堆肥の発酵熱を利用した菌体乾燥技術により、アミノ酸の発酵過程で発生する副生物を乾燥させる際に発生していたCO₂排出量を大きく削減しています。この肥料は、環境負荷を低減するだけでなく、農作物のアミノ酸含有量や糖度を高め品質を安定させることから、農作物の販路が拡大し、九州の農業活性化に寄与しています。味の素(株)は、バリューチェーンの関係者と協働し、この肥料を使って作られた農作物に「九州力作」ブランドを付けて、イオン九州(株)で販売する「九州力作野菜®」「九州力作果物®」プロジェクトを展開しています。

こうした持続可能なバリューチェーン構築への貢献が評価され、本プロジェクトは、2019年12月に、「第3回ジャパンSDGsアワード SDGs推進副本部長(内閣官房長官)賞」を受賞しました。



授賞式の様子

持続可能な原材料調達

■ ベトナム

ベトナムは世界有数の米の輸出国です。特に南部のメコンデルタは、年2、3回の稲作が行われる米生産の中心地となっています。この地域では、これまで非有機肥料が使われ続けてきた結果、土壌の肥沃度が低下して米の品質・収量が不安定になり、農家が稲作で生計を立てることが難しくなっています。

ベトナム味の素社では2007年以降、コプロ「AMI-AMI」(液体肥料)を小規模の試験農場に導入して米の品質・収量を安定させる研究を続けてきました。ベトナムにおけるコプロ事業は、現在では農家の生産コストを抑えつつ土壌の肥沃度を維持し、持続可能な農業につなげる、地域社会にとって不可欠なものとなっています。

■ 中国

中国の大都市以外の農業地域で働く農家の多くは、非常に狭い農地(0.1~0.2ha)しか持たない非専業農家であり、高品質の肥料を購入する余裕もなく、悪循環に陥っています。

アグロ2アグリ社(スペイン)では、こうした小規模農家の課題に貢献するため、「小分け包装プロジェクト」を中国で展開しています。手頃な価格で高付加価値肥料を単回投与できるように、専用の包装機を製作するとともに、農家を招いての技術支援を実施しています。その結果、作物の生産性が向上し、農地の節約、温室効果ガスの削減、生活の質の向上等を実現しています。

■ タイ

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、農家の安定収入とタイの農業振興に貢献しています。また、従来の肥料に比べてキャベツが一玉当たり約1.4倍大きく育つため、中芯を切り落とす作業が減り、ギョーザ生産工場での作業効率の向上にもつながっています。

■ ブラジル

ブラジル味の素社(ABR)では、「AJIFOL®」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10年以上にわたって使用されており、近年では持続可能な経営を目指す農園が、化学肥料からABRの肥料へ本格的な転換に踏み切る動きも見られます。こうした状況を背景に、ABRでは2020年度からはコプロによる農園支援を本格展開する計画です。

▶ P86

水資源の保全

アプローチ

世界の人口増加に伴い水の需要増が見込まれる一方で、地球上の淡水は偏在しているという課題があります。水資源の枯渇は、生産に使用する水そのものだけでなく、原材料の調達にも影響を及ぼします。また、渇水や洪水、水質悪化が起これば、生産の停滞を招きかねません。

味の素グループは、長年にわたり継続してきた生産における水使用量・排出量削減をさらに深化させるとともに、水源の森林整備等を通じて、持続的に水を利用できる環境の創出に貢献します。

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
- 水資源保全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

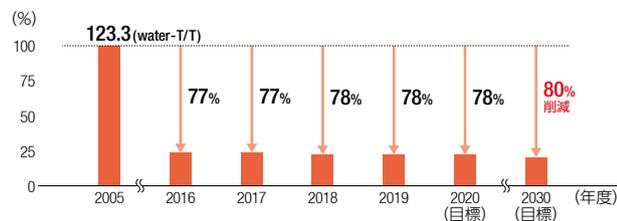
- ・水源の森林整備
- ・排水処理技術の開発

貢献するSDGsのゴール

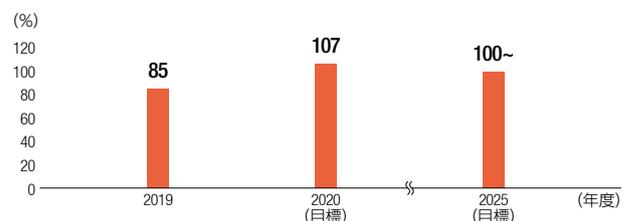


20-25中計KPI

水使用量対生産量原単位削減率(対2005年度)



飲料使用水森林涵養率



生産工程での水資源の保全

実績

GRI303-3
 GRI303-4
 GRI303-5
 GRI307-DMA

▶ 環境データ
 ▶ CDP Water Security(英語のみ)

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。

2019年度は、基準年に対して水使用量は約155百万トン削減、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。2020年度も各事業所における節水や生産プロセスの改善に継続して取り組みます。

水資源の保全目標と実績

	2019年度		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%	80%

水使用量・原単位の推移

(千kℓ)

	2005年度 (基準年)	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
総取水量*	221,863	76,912	74,041	74,844	69,892	66,926
地表水(淡水)	180,363	25,272	23,559	24,433	20,672	19,630
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)	—	16,972	15,859	16,371	15,076	14,366
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水(含む工業用水)	41,500	34,668	34,623	34,041	34,144	32,930
使用量原単位(製品1t当たり原単位)	123	30	28	28	27	27
水使用量原単位削減率	—	75%	77%	77%	78%	78%
参考値 生産量(千t)	1,800	2,532	2,657	2,684	2,627	2,512
総排水量	201,300	60,873	59,701	60,464	55,800	52,342
河川、湖沼に放流(当社にて処理)	53,000	27,418	27,419	29,813	29,231	26,649
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	10,171	9,909	9,827	9,540	8,939
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	23,284	22,373	20,824	17,029	16,754
リサイクル・リユースした水量割合	65%	30%	30%	28%	24%	25%
総消費水量	20,563	16,039	14,340	14,380	14,092	14,584
総BOD排出量(t)	550	268	269	294	312	283
総窒素分排出量(t)	3,200	424	445	394	501	506

※ 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。

水資源の保全

実績

GRI303-1

▶ 「森を守り、水を育む。AGFグループの森づくり活動」

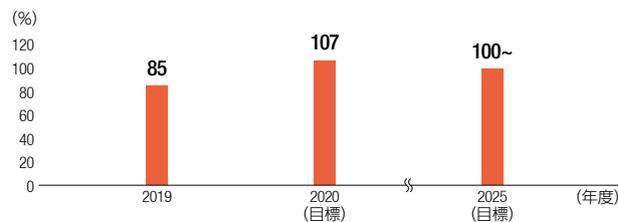
水源の森林整備

味の素グループは、2025年度までに飲料使用水森林涵養率を100%以上にすることを目標としています。2019年度の実績は85%でした。

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。この水を育むのが、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、契約面積を拡大しながらこれらの森を保全する「ブレンディ®の森」活動を行っています。2020年度には、2025年度に実現しようとしていた面積(25ha以上)の保全活動を行う計画です。

また、「ブレンディ®の森」はお客様を招待できる森へとステージアップしており、工場見学とセットにした「自然体験」を実施しています。今後も、継続的にこの森を保全し、水涵養を続けるとともに、味の素グループ従業員の活動経験を地域のお客様にご紹介する機会を増やし、「サステナブル教育の森」としての活用も進めていきます。

飲料使用水森林涵養率の目標と実績



ガバナンスの強化

アプローチ

味の素グループは、「ステークホルダーの意見を反映させる適切な執行の監督」と「機動的な意思決定と実行」を両立させる、実効的なコーポレート・ガバナンス体制の構築に向け継続して取り組んでいます。また、味の素グループ各社およびその役員・従業員が順守すべき考え方と行動のあり方を示した「味の素グループポリシー」を誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用を推進するとともに、ステークホルダーとの対話・連携を深めていくことが、ASVの土台となると考えています。今後も、味の素グループが将来にわたって競争力を発揮できる環境を整えるために、グローバルで強固なコーポレート・ガバナンスの強化・充実に努めます。経営計画の実効性を高めるために組織運営を改革し、協働によって事業における課題解決力を高めていきます。

具体例

- | | | |
|----------------|-----------------------|------------------------|
| ・ コンプライアンス | ・ 倫理規定や支払いの透明性 | ・ 規制や政策への影響力 |
| ・ 事故や安全性の管理 | ・ ITマネジメント | ・ 環境や社会の資産やオペレーションへの影響 |
| ・ 競争行動の適切さ | ・ 自然災害・疾病への対応 | ・ サクセッションプラン |
| ・ 知的財産の保護 | ・ システミック・リスクの管理 | ・ 経営の透明性 |
| ・ 政治的活動および政治献金 | ・ データセキュリティとプライバシーの保護 | ・ 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 | ●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 |
| ○適切なリスクテイク | ●知的財産リスクによる事業への影響 |
| ●コーポレート・ガバナンス、内部統制の機能不全に伴う事業継続リスク、予期せぬ損失の発生 | ●為替・金利の急激な変動による事業への影響 |
| ●脆弱なITマネジメント体制による競争力低下 | ●租税制度・税効果の変動による税負担増 |
| ●自然災害や疫病・パンデミック(新型コロナ、豚コレラ、鳥インフルエンザ等)の発生による操業停滞・停止 | |

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 | ・ 労働安全衛生マネジメント |
| ・ ホットライン(内部通報制度)の整備 | ・ 「全社重要リスク」の選定とその対応策の検討 |
| ・ コーポレートガバナンス体制の強化 | ・ 知的財産リスクマネジメント |
| ・ 事業継続マネジメント(BCM)の強化 | ・ IT管理運用規程の制定による情報セキュリティの強化 |

貢献するSDGsのゴール



リスクマネジメント

リスクマネジメント体制

体制

GRI102-11

- ▶ リスクマネジメントに関するグループポリシー
- ▶ マテリアリティー一覧
- ▶ 統合報告書2020 P69

味の素グループは、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毎年見直し、各マテリアリティ項目よりリスクおよび機会を抽出しています。このうち、全社経営レベルのリスクおよび機会については、経営会議の下部機構として設置している経営リスク委員会にてその対応策を策定しています。経営リスク委員会では、気候変動、社会課題、技術革新に関わるものを含め、重大なリスクおよび機会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。経営リスク委員会での議論の内容は、年1回、経営会議および取締役会に答申しています。緊急性の高いテーマ等に関しては、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。

各組織レベル、事業レベルのリスクについては、「リスクマネジメントに関するグループポリシー」に基づき、自律的なリスクマネジメントを推進しています。各組織で毎年リスクの項目および重要度を見直し、各リスクの評価を行い、優先順位の高いリスクに関する年度計画を経営リスク委員会に報告する仕組みを構築しています。そして、顕在化した危機については、経営会議の下部機構である企業行動委員会がマニュアル類を整備し、これに則ってグループの各組織が事業継続計画を作成し、危機管理訓練等により準備状況の把握・点検を行っています。

味の素(株)経営会議および取締役会

↑ 答申

経営リスク委員会

委員長：経営企画部担当役員

副委員長：委員長の指名する役員

委員：経営企画部長、グローバル財務部長、法務・コンプライアンス部長、
マニュファクチャリング戦略部長、DX推進部長、
サステナビリティ推進部長

事務局：経営企画部、法務・コンプライアンス部

労働安全衛生

労働安全衛生マネジメント体制

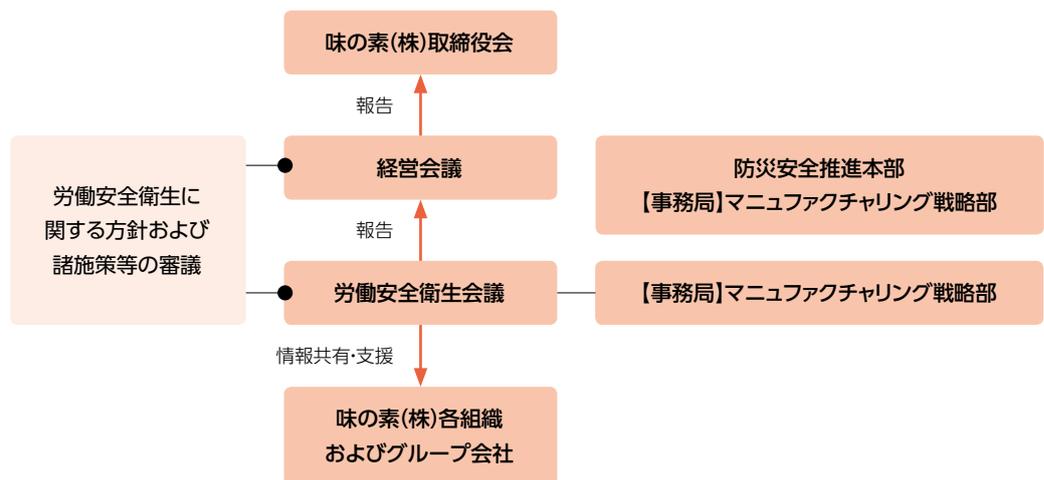
体制

GRI403-DMA
 GRI403-1
 GRI403-4

▶ 労働安全衛生に関するグループポリシー

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おり、同会議で立案・審議等された事項については、経営会議へ報告しています。「労働安全衛生に関するグループポリシー」の浸透を図るべく、労働安全衛生マネジメントガイドおよび労働安全衛生管理標準を制定し、グループ各社での周知と活用を促しています。

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



ISO 45001の導入

味の素グループでは、全ての生産・研究事業所に対し、2020年度までのISO 45001の認証取得を義務付け、従来OHSAS[※]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

実績

GRI403-DMA
 GRI403-1

ガバナンスの強化

実績

GRI403-DMA
 GRI403-1
 GRI403-2
 GRI403-3
 GRI403-4
 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、法令違反の未然防止に努めています。

項目	実施内容	2019年度実績
労働安全衛生アセスメント	主に新製品の生産開始、増産、製造工程の変更、新規物質の試作、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。	40件実施
安全監査・点検	各社・事業所ごとに内部監査を実施。グループ内で重大事故・災害が発生した場合は、味の素(株)が緊急の安全監査を実施し、発生の原因や対策等を現地で確認し、同種の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。	・ 建設工事後安全監査1件実施(味の素農心フーズ社) ・ 内部安全監査3件実施(味の素(株)川崎事業所、東海事業所、九州事業所)
安全・安定生産のための設備点検	工場において、定期的なメンテナンスや法定点検を実施。24時間操業の工場では、生産を全て停止し、従業員や専門家が集中して法定点検を行う場合もある。	各事業所で実施
指定事業所の労働災害抑制強化指導	防災安全推進本部長が安全衛生上の懸念(事故や災害が連続発生する、マネジメントが機能していない等)があると判断した事業所を特別安全管理指導事業所(以下、指定事業所)に指定し、安全強化の指導を実施。	指定事業所なし

労働安全衛生活動

2019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. 機器の清掃やメンテナンス等、生産運転の周辺作業に関する徹底的なリスクの特定と対策の推進 2. 非常作業時の機械停止等のルール順守の徹底 3. ハード面の対策の完遂
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活動の推進 2. 新規設備導入時等における自動化や補助ロボット導入の推進 3. 作業の単純化および標準化の推進

主な災害の発生件数推移

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
重大災害件数	26	16	23	16	21
重大通勤災害件数	18	9	19	13	10
死亡事故件数	1	0	0	0	1
巻き込まれ被災者数 [*] (人)	5(3)	5(1)	10(8)	8(3)	6(2)
転倒による被災者数 [*] (人)	31(5)	30(3)	23(4)	32(4)	22(4)
腰痛による被災者数 [*] (人)	—	—	7(0)	15(0)	12(1)

※()内は重大災害

実績

GRI403-DMA
 GRI403-2
 GRI403-3
 GRI403-4
 GRI403-7
 GRI403-9
 GRI403-10

▶ 人事・労務データ

ガバナンスの強化

実績

実績

GRI403-5

実績

2019年度は、重大災害の発生件数が、2018年度と比較して5件増加しました。工場の製造エリアでの重大災害は減少したものの、営業や間接職場での災害が増加したことによります。重大災害のうち、機械への巻き込まれ事故の被災者数は減少しました。

2020年度は、重大災害ゼロを目標に、後遺症の残る、巻き込まれ・切れ・挟まれ事故、転倒や交通事故のゼロ化に取り組むため、間接定常作業・非定常作業での災害の解析に基づく各種施策を追加します。また、労働安全衛生マネジメントガイドを浸透させ、PDCAサイクルの運用強化を中心に取り組みを進めます。

安全衛生に関する法令および事故への対応

2019年度は、法令違反の指摘はありませんでした。

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。

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	48(516)
ISO 45001内部監査員養成講座	ISO 45001内部監査員として必要な知識、スキルの習得を目的とした研修(2日コース1回開催)：2018年度開始	リーダー層	26(54)
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	16(114)
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	13(82)

防災対策

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。

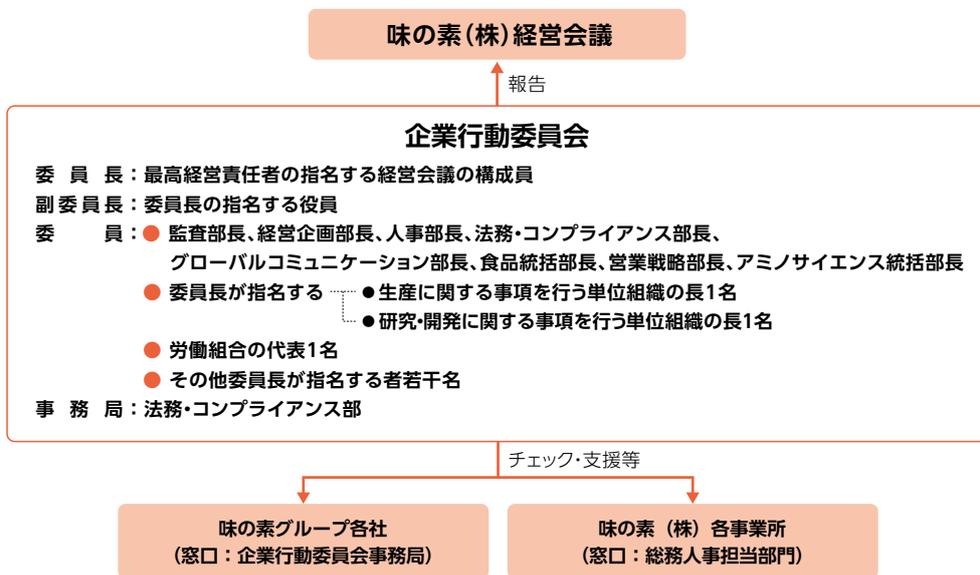
コンプライアンス

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、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。

体制
 GRI205-DMA
 GRI205-2
 GRI206-DMA
 GRI307-DMA
 GRI419-DMA
 ▶ 味の素グループポリシー(AGP)



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2019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を対象に年5回。312名参加)
- ・ 啓発ポスター(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)は、企業行動委員会の委員が職場でのコンプライアンスに関する課題を従業員から直接聞く「AGPを考える会」を毎年開催しています。2019年度は計41回開催(正規従業員向け26回、パート・派遣従業員向け15回)、519名が参加しました。「AGPを考える会」での議論の概要は、各組織長と各職場へフィードバックすると同時にイントラネットにも掲載し、全ての従業員に周知しました。提起されたコンプライアンス課題のうち、全社レ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。

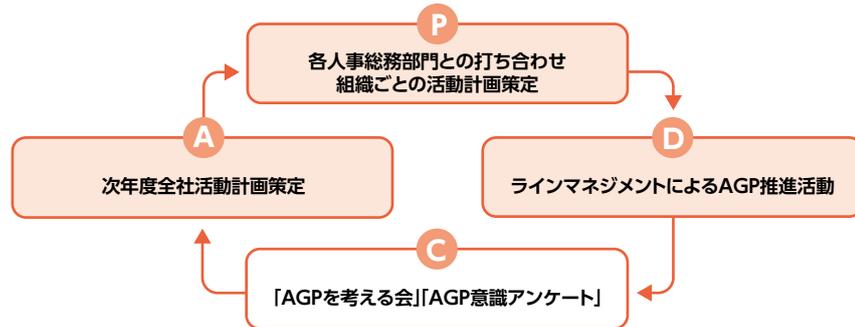
実績
 GRI205-2

ガバナンスの強化

AGP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。2019年度は12,633名が回答しました。顕在化したコンプライアンス課題については、該当職場と連携して個別に対応しました。

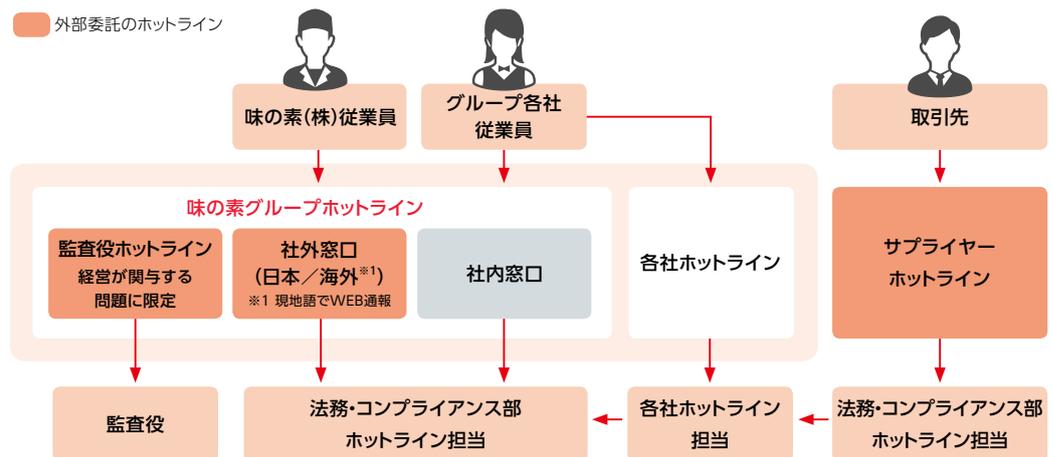
「AGPを考える会」「AGP意識アンケート」の位置づけ



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匿名制の「ホットライン」を設けています。電話、Eメール、FAX、手紙等の手段で役員・従業員(パート・派遣従業員を含む)からの通報や相談を受け付けています。2019年度は、社外窓口のWEB通報対応国数を、3カ国から13カ国に増やしました。加えて、通報制度の考え方・体制を社内外に積極的に伝え、運用強化に努めました。

内部通報ルート



ホットラインへの通報件数^{※2}

(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
2018年度	47	21	1	1	6	20	2	98
2019年度	45	19	1	4	10	8	6	93

※2 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
 GRI419-DMA

▶ 内部通報に関するグループポリシー

▶ 人事・労務データ

ガバナンスの強化

考え方

GRI205-DMA
GRI205-2
GRI206-DMA
GRI419-DMA

▶ 贈賄防止に関する
グループポリシー

実績

GRI205-2

考え方

GRI204-DMA
GRI205-DMA
GRI205-2
GRI206-DMA
GRI419-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

汚職の防止

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。

- ・会社の全ての取引に関して、合理的な詳細さをもった正確な帳簿と記録を保持すること
- ・公務員等に関連する出費について適切な処理を確実にすること
- ・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。2019年度は、312名が参加しました。また、海外の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継続的に実施しています。2019年度は、ブラジルおよびペルーにおいて実施し、合わせて227名が参加しました。

さらに、贈賄防止に関するグループポリシー徹底の取り組みとして、2019年度にeラーニングを導入し、日本のグループ会社の役員・従業員約7,300名ならびに海外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約1,600名が受講しました。

公正・透明な取引慣行

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。特に、日本、米国、欧州の個別の法令に関し、「独占禁止法遵守ガイドライン」(日本)、「米国独占禁止法遵守ガイドライン」、「欧州競争法遵守ガイドライン」を定めています。調達関連では、取引先に対し、「調達に関するグループポリシー」および「サプライヤー取引に関するグループポリシー」、関連するガイドラインの趣旨の理解とともに、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。2019年度は312名が参加しました。また、海外の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。2019年度はブラジルおよびペルーにおいて実施し、合わせて227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。

ガバナンスの強化

体制

GRI201-1
GRI205-DMA
GRI205-2
GRI206-DMA
GRI419-DMA

▶ グローバル・タックスに関するグループポリシー

実績

適切な競争行動

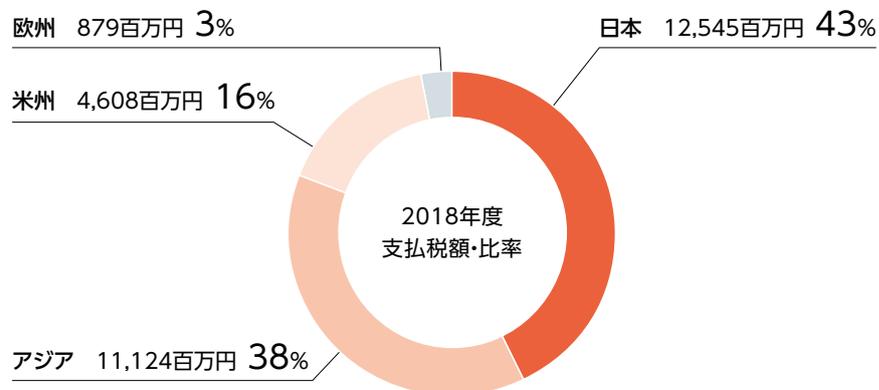
グローバル税務戦略に関する体制

味の素グループは、「グローバル・タックスに関するグループポリシー」を定め、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すとともに、グループ全体の税務リスクの極小化を図っています。

ポリシーを確実に運用するために、味の素(株)はセルフチェックリストの回収、定期的なミーティングを通じてグループ各社の適切な状況把握に努めています。

また、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。

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

知的財産の基本方針

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

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

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

TOPIC

「知的財産に関する新型コロナウイルス感染症対策支援宣言」に発起人企業として参画

味の素(株)は、2020年4月、京都大学の医学研究科附属ゲノム医学センターの呼びかけに応え、「知的財産に関する新型コロナウイルス感染症対策支援宣言」に発起人として参画し、新型コロナウイルス感染症まん延の終結を目的とした診断・検査・治療・衛生管理等に関連した行為に対し、保有している知的財産権を一定期間開放する活動を開始しました。

本宣言には約20社が参画しており、新型コロナウイルス感染症まん延の終結を唯一の目的とした行為について、特許権・実用新案権・意匠権・著作権の知的財産権の権利行使を行わないこととしています。

期間は世界保健機関(WHO)が同感染症のまん延終結宣言を行う日までとし、当該行為に対して一切の対価や補償を求めないことを宣言することにより、感染症まん延の終結に向けた各社・組織による知的財産の侵害問題への考慮や特許調査への時間や労力を廃し、その活動を支援します。

▶ プレスリリース

知的財産の管理体制

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、東南アジア、南米の各社では知的財産のキーパーソンを指名して、特許・法律事務所と共に遂行しています。特にバイオ関連技術については、日本・米国・ロシアの3拠点が連携し、強い特許権の獲得を進めています。

実績

知的財産に関する取り組み

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2019」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、2019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。

実績

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」、その他の知的財産教育を、グループ従業員向けに継続的に開催しています。

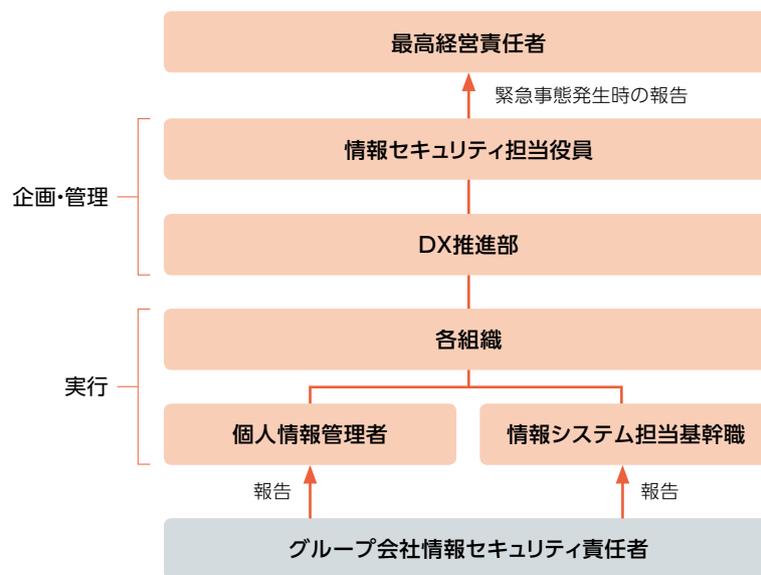
サイバーセキュリティの確保と 個人情報管理

サイバーセキュリティの基本方針

味の素グループは、お客様の情報および会社の機密情報を厳密に取り扱うとともに、「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。

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。

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

実績

GRI418-DMA

情報セキュリティの取り組み

2019年度の主な情報セキュリティ教育

- ・味の素グループラインマネージャー対象研修：4回実施、計275名受講
- ・味の素(株)新入社員への情報セキュリティテスト：88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：3,434名(93.5%)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実施しています。

機密情報の流出防止に向けた継続的な取り組み

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

また、国内外グループ会社のWEBサイトを対象に、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

地域の発展への貢献

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。

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」の分野を中心に、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	http://www.theajinomotofoundation.org
	公益財団法人 味の素食の文化センター	https://www.syokubunka.or.jp
	公益財団法人 味の素奨学会	https://ajischolarship.com
タイ	タイ味の素財団	https://ajinomotofoundation.or.th (英語・タイ語のみ)
ペルー	ペルー味の素財団	https://www.ajinomoto.com.pe/actividad/fundacion-ajinomoto-contribuye-reducir-indices-de-anemia-infantil (スペイン語のみ)
ブラジル	ブラジル味の素財団	https://www.ajinomoto.com.br/instituto-ajinomoto/ (ポルトガル語のみ)

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
令和元年 台風第15号	千葉県館山市および 千葉県香取郡多古町の 行政指定先	—	「クノール® カップスープ」 <コーンクリーム>	9,000食
		—	「味の素 _{KK} おかゆ」<白がゆ>	約7,700食
		—	経口補水液「アクアソリタ®」 <500ml>	約5,700本
令和元年 台風第19号	日本赤十字社	600万円	—	—
	特定非営利活動法人ジャパン・プラットフォーム	400万円	—	—
令和2年 7月豪雨	日本赤十字社	600万円	—	—
	特定非営利活動法人ジャパン・プラットフォーム	400万円	—	—

考え方
 GRI413-DMA

▶ 地域活性化に関するグループポリシー

実績

実績

グローバルレビュー

味の素グループは、「食と健康の課題解決企業」として、世界各地で異なるサステナビリティへの要請に応え続けていくために、欧州、米州、アジアの有識者から『味の素グループ統合報告書2020』『味の素グループサステナビリティデータブック2020』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

味の素グループの社会における役割

私は数年間にわたり、味の素グループのサステナビリティとESG報告の評価をしてきましたが、味の素グループのサステナビリティへの取り組みのビジョン、コミットメント、透明性にはいつも感銘を受けております。味の素グループが社会で果たす役割を反映した戦略的アプローチと、開示の透明性の両面で、これまでに一貫した改善が見られています。味の素グループの2014年版サステナビリティ・レポートに対して、私は次のようにコメントしていました。「今日の世界では、単に食品や食品原料のメーカーであるだけでは不十分です。一流企業は、自社の社会への貢献をより総体的に捉えており、自社のバリューチェーン全体で生じる影響を特定し、管理しています。例えば、そのような企業は、消費者を啓発し、彼らにより健康的で持続可能なライフスタイルを身につけることができるよう支援しています。」このコメントは、今日にも当てはまると思いますし、グローバル社会で私たちが直面している新たな問題を考えれば、さらに緊急性が高くなってきています。新型コロナウイルスは、世界中の不平等を増幅させ、高齢者だけでなく、あらゆる年齢層や背景を持つ人々の孤立、孤独、栄養不良という新たな問題を浮き彫りにしました。また、新型コロナウイルスによる自粛で、外食を選択する機会が減ったため、家庭での食事によって必須の栄養を摂取する必要があります。味の素グループは、長年にわたり、社会のニーズへの対応を事業に統合する鋭い感覚を持っていたことで、新型コロナウイルスのパンデミックが消費者や従業員等に与える影響に関して適切に対応できる立場にあります。このしっかりした基盤に基づき、味の素グループは、未曾有の年となった2020年以降、これらの優先課題に対応できる体制を整えています。『味の素グループ統合報告書2020』に、新型コロナウイルスへの対応が具体的に記載されていることは素晴らしいことです。



Beyond Business Ltd.
創始者・CEO

エレイン・コーヘン氏
(Elaine Cohen)

大胆なリーダーシップのメッセージと力強いビジョン

統合報告書について紹介する西井孝明社長のメッセージを、私は興味深く、驚きを持って読ませていただきました。他社の統合報告書でよく見られる一般的で形式的なCEOのメッセージとは違い、味の素グループが新たな成功の定義と測定方法を採用するに至った考えが、率直かつ忌憚のない形で説明されています。西井社長は、味の素グループがどの点で成功したのか、どこで潜在能力を発揮できなかったのか、そしてそのことが、味の素グループが社会にとって大きな価値のある貢献をし、成長の成果をもたらすためにはどうすればよいのかを考えるきっかけとなったのかを、個人的に深く考察されています。個人的なエピソードが散りばめられたメッセージから、西井氏の正直さ、知恵、ビジョンに刺激を受けました。味の素グループの社会的目標を新たに表現し、「食と健康の課題解決企業」となるという約束は、将来的な道筋を明確に示しており、その背景にある2つの野心的な2030年までの目標である「10億人の健康寿命を延伸」と「環境負荷を50%削減」は、社会的・環境的な急務に対応したものです。

変革の証明

「味の素グループ統合報告書2020」は、グループ内の変革を強く示しています。これまでの報告書とは一線を画し、組織の主要なリーダーや外部の専門家による多くの個人的な視点や解説が盛り込まれていることで、この報告書は読者にとって個人的に訴えるものがあり、関連性があり、信頼性の高いものとなっています。2030年の目指す姿のプレゼンテーションは上手く構成されており、包括的な成果ベースの2つの目標に対する根拠と進捗を説明しています。これらの目標を達成するためには、バリューチェーンのすべての領域で何年もかけて一貫した活動をする必要がありますが、このように目標を明確にすることで、組織全体のモチベーションを高め、期待される成果に集中して推進できるようになります。統合思考と計画をこのレベルまで明確にしている企業はほとんどありませんし、ここまで明確に提示できる企業はほとんどありません。通常、成果ベースの目標を見たとき、私は「その成功はどのように測定されるのだろうか」ということをまず考えます。味の素グループが、障害調整生存年数(DALY)の手法を用いて、健康寿命のアウトカムを測定するKPIを確立するという計画を拝見して、嬉しく思いました。このような重要かつ遠大な目標を達成するためには、味の素グループがしっかりとした信頼性の高い測定方法を開発しなければなりません。次回の統合報告書に期待したいと思います。

モデルとなる透明性

味の素グループの情報開示の規模と詳細さには、目を見張るものがあります。具体的には、味の素グループが取り組むと約束している食と栄養の問題についての明確な背景、外部検証された科学的根拠とベンチマークの参照情報、マテリアリティ・プロセスの説明と定義、海外および国内のイニシアティブとの関係やパートナーシップ、2025年、2030年、さらには2050年までのタイムラインにおける全社的な事業変革と行動のロードマップ等です。統合報告書とGRI(Global Reporting Initiative)基準に準拠したサステナビリティデータブックで開示されている情報は全て、透明性への深いコミットメントを示すものであり、見識に基づいたバランスのとれた情報開示モデルであると私は考えています。

今年の味の素グループの報告書は、非常に先を見据えた内容になっています。つまり、これまでの取り組みと同じくらいの重要度で、中期経営計画の「2030年の目指す姿」をどのように達成していくのかを中心的内容として扱っています。また、ESG指標の5年分のデータ表では、読者に味の素グループの実績推移を見せています。

さらに、報告書(更新されたESG・サステナビリティサイトを含む)のナビゲーションについては、オンラインでの閲覧やダウンロードした資料でも情報を見つけやすく、重要トピックに基づいて構成されています。エクセルシート形式のパフォーマンスデータ表により、読者はデータを簡単に分析できるようになっています。

改善の機会

味の素グループは、包括的でバランスが取れており、マテリアリティを押さえた透明性の高い、将来を見据えた高い水準の情報開示を実現しています。しかしながら、実績や成果(および今後の計画)に関する年次報告を中心に据えるためには、複数年分のコンテンツ(戦略、方針、ポジション、フレームワーク、技術的なコンテンツ)を味の素グループのESG・サステナビリティサイトに参考資料として集約して参照するという方法が可能で、統合報告書とサステナビリティデータブックのページ数は合計で200ページを超えており、情報を探すのは簡単ですが、見るべき情報が多すぎます。短めの報告書の方が使いやすく、背景や経緯を知りたい読者は、ウェブサイト上で閲覧できるようにすることが可能です。このこと以上に、読者は味の素グループの開示が非常にアウトカムを重視したものであることを期待しています。また、「健康寿命の延伸」という目標の達成は特に注目されていますので、しっかりとした手法とプレゼンテーションで味の素グループのパフォーマンスの推移を示すことが非常に重要です。

グローバルレビュー

欧州からの視点

はじめに

味の素グループは、統合報告書に一貫性のあるサステナビリティ/ESG関連情報を記載し、サステナビリティデータブックおよびESG・サステナビリティサイトでは包括的な戦略と実績を開示しています。味の素グループのこれらのサステナビリティ・コミュニケーションは、環境・社会問題が同社にとって戦略的に重要であることと、同社の経営アプローチの成熟度が向上していることを示しています。



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)
ジョス・タントラム氏
(Joss Tantram)

ASVの進歩と進化

味の素グループの2020年のサステナビリティ関連の報告と情報開示は、会社の新たなビジョンを打ち出すことで、ASVのアプローチが力強く前進していることを示しています。このビジョンでは、世界の健康とウェルビーイング、気候変動、国連の持続可能な開発目標(SDGs)に関連する緊急の課題に対して、同社が影響を及ぼし貢献することを戦略の中心に据えています。

この戦略的文脈の中で、歓迎すべき強調点は、味の素グループの成功の測定方法です。同社は、業務改善のための短期的目標ではなく、中期的な社会的・環境的アウトカムの実現を、自らの進歩と価値を測定する上で重要な側面として中心に据えるアプローチに移行しようとしています。

この転換は歓迎すべきことです。また、イノベーションと技術を通じて、民間セクターが世界的な課題に取り組む上で、十分な栄養補給、新型コロナウイルスや気候変動のような世界的な危機への対応など、現実的な役割を果たす機会が増えていることを常に認識していることも同様に歓迎すべきことです。

また、これらの世界的な課題に対して、同社が2030年までに「10億人の健康寿命を延伸」と「環境負荷を50%削減」という2つの戦略目標を中心に据えていることも歓迎すべきことです。

マテリアリティに対する戦略的アプローチ

世界の状況を考慮し、会社とサステナビリティ、そして戦略的目標を達成するために重要なマテリアリティを特定する方法として味の素グループが採用したアプローチには、歓迎すべき進展があります。これは、世界の重要なトレンドに関連する「マテリアリティ項目」や各項目と関連するSDGsに反映されており、ウェブサイト上で見ることができます。

マテリアリティ項目の重視は、サステナビリティデータブックの構成にも反映されています。関連するサステナビリティのトピックをマテリアリティ項目ごとに一貫した形式で、関連する機会とリスク、味の素グループの主要な取り組みを紹介しています。

歓迎すべき進展

味の素グループの2020年の報告には、歓迎すべき進展が取り上げられています。TCFDガイドラインに基づいたカーボンリスクに関する情報開示の準備や、地球温暖化により将来会社がさらされるリスクの規模を特定するためのTCFDシナリオの使用など、今後TCFDに関する情報開示は重要な関心事となるでしょう。

味の素グループの温室効果ガス削減の取り組みは、科学的根拠に基づいたものであるとしてSBTの認定を得、世界の温室効果ガス排出の影響を1.5℃の気温上昇に抑えるというパリ協定の目標と一致していることを示しました。

グローバルレビュー

欧州からの視点

更なるフォーカスと進展の機会

味の素グループの持続可能性に対する戦略的アプローチは順調に進展し、継続的にパフォーマンスが向上していますが、さらなる向上のための機会を明確にし、軌道修正をすることが可能です。

それは、同社が原材料として使用している畜産物に大きく関係しています。アニマルウェルフェアはマテリアリティの具体例として記載されていますが、同社が採用しているウェルフェア基準を明確にし、サプライチェーン全体でこれらの基準を確実に満たすためのアプローチを明確にすることで改善が可能です。

また、同社はタイのエビ養殖場・加工場の人権問題についても分析を行っています。しかし、近年、消費者やNGOの注目を集めているこの分野の社会問題・労働問題に対する同社の基準と管理方法については、現在のところ明確なイメージがありません。

結論

味の素グループの2020年の情報開示では、持続可能なパーム油の使用の促進や、TCFDやSBT等の国際的に認知されたアプローチへの参加や活用等、重要な分野での大きな進展が見られました。

今年の報告書では、サステナビリティに関するコミュニケーションの方法と、企業の中核的な目標にサステナビリティを統合することの両方において、より体系的で戦略的なアプローチを取っています。

十分な栄養補給、イノベーションによる温室効果ガス排出量削減、長期的な視点での経営等、世界的な課題への取り組みに向けた戦略的な転換は、味の素グループが将来の持続可能性の課題に対して積極的な役割を果たす方向性を示しています。

グローバルな目標に対するパフォーマンス向上のための戦略的な取り組みと同時に、明確な基準とサプライチェーン管理によって難しい課題を管理する手法の開発を行うことで、味の素グループは今後も継続して進展していくことができるでしょう。

この声明について

この意見は、『味の素グループ統合報告書2020』『味の素グループサステナビリティデータブック2020』、ESG・サステナビリティサイトに対する外部の視点を提供するものです。これは、テラフィニティ社のジョス・タントラムに味の素(株)が依頼したものであり、第三者意見として構成されています。これは、いかなる保証や証明も提供せず、あくまでも上記の報告書と情報に対する講評および評価から導き出された意見です。

米州からの視点

報告手法に関する総合評価

報告書群は極めて包括的で統合されており、味の素グループが持続可能な価値創造と長期戦略に取り組んでいることが明確にわかります。毎年、取り組みや計画、ビジョンをまとめる手法が何かしら変化しており、最新のフレームワークやガイドラインも採り入れられています。絶えずプレゼンテーション方法を変え続ける努力は賞賛に値すべきことではありますが、それゆえに読者は変化についていくのが難しくなっています。

リンクを貼ることで様々な報告書をまとめようとする一貫した努力が見受けられ、その結果、年々報告書が改良されています。この最も良い例が「GRIスタンダード対照表」でしょう。関連する報告書や資料の関連個所にきれいにリンクが貼られています。今年新しく追加された「SASB参照表」にも同様の手法が採られており、同表には他の資料に掲載されていない情報も含まれています。

統合報告書は、非常に多くの情報が詰まっており、それゆえに前年より読み進めることが難しく感じました。頁数自体も前年より多くなっています。多くのリンクが加えられ、利用者は速やかに詳しい情報(『味の素グループサステナビリティデータブック2020』、有価証券報告書、グループの方針等)を参照できるようになりましたが、私は最初そのリンクに気が付きませんでした。恐らく、赤字で小さいフォントが使用されているためでしょう。このリンクのフォーマットを改良すれば、提示されている追加情報にもっと注目が集まるでしょう。また、今年は「情報体系」が報告書の最後のページに移動されており、残念に思いました。報告書の一番最初に表示する方が、初めて利用する人にとってわかりやすいと思います。さらに、米国や欧州全体でさらに事業を拡張したいというグループの野心が、ウェブサイトや統合報告書内の画像に反映されており、興味深く拝見しました。

ウェブサイトでは、サステナビリティ情報を整理するうえで、ユーザビリティの改善に尽力した様子が見受けられます(詳細は後述)。『味の素グループサステナビリティデータブック2020』においても、昨年来の努力により、余白や文章内に補足資料のリンクや出典が表示され、マテリアリティ項目に沿ってまとめられて読みやすい資料になっています(詳細は後述)。



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)

サステナビリティデータブック 内容とプレゼンテーション

サステナビリティデータブックの詳細度にはいつも感心させられますが、今年は見事に成熟した感があります。今年のサステナビリティデータブックは非常にうまくまとまっており、使いやすくなっています。簡明で適切な序文に始まり、味の素グループの持続可能な価値創造に対する考え方、ステークホルダーエンゲージメント、マテリアリティ項目の一覧へと続き、図表やイラスト、ストーリーが有効に活用されています。データブックの左端に補足資料のリンクやGRIスタンダードのリファレンスが記載されている点はとても良いと思います。今年SASBの情報開示基準も採用しているのですから、その情報もここに加えるべきでしょう。

ウェブサイトでは11のマテリアリティ項目が挙げられていますが、サステナビリティデータブックでは、そのうち10項目に大きくページが割かれています。「グローバルな競争激化への備え」に関しては、統合報告書のみで述べられており、データブックでは目次部分で統合報告書へのリファレンスが示されているだけです。また、今年のデータブックでは、昨年まで使用されていた「健康なところからだ」「食資源」「地球持続性」「事業活動の基盤」の4つの大分類がなくなり、代わりにマテリアリティ項目ごとに課題の管理手法が論じられています。これによって詳細情報が加えられたのは望ましいことですが、4つのカテゴリーは構成にうまく作用していましたが、提示されている情報をまとめる柱がなくなってしまったことを残念に思います。今年、マテリアリティ項目がよりSDGsに沿っており、嬉しく思いました。今後は、SDGの17目標だけでなく、指標(インディケーター)に沿っていくことを期待します。SDG指標は企業向けではなく、マクロなレベル、つまりグローバルな視点で設計されているため、難しいかもしれませんが。

グローバルレビュー

米州からの視点

マテリアリティ項目ごとにアプローチと実績が論じられ、各項目内のプログラムごとにも同様の手法が採られています。さらに、マテリアリティ項目ごとにリスクと機会の図表が示されており、これにより、TCFDの提言に沿って報告書を作成するようになっていることわかります。気候変動への取り組み等いくつかのマテリアリティ項目では、明確で定量的なKPIが示されていますが、それ以外の業績指標は非常に曖昧で定性的です。このバランスの悪さを改善するため、必要に応じて適切なKPIを作成すべく取り組んでいることと思われませんが、この難しい問題をどのように解決するのか、報告書に示されることを期待します。

統合報告書では2030年のビジョンが非常に詳しく論じられていましたが、サステナビリティデータブックではこれに関する情報が乏しいことにはささか驚きました。すべてのイニシアティブやプログラムにおいて、2030年ビジョンで示されている2つの主要目標（10億人の健康寿命延伸と環境負荷50%削減）に対してどの程度の成果が出るかを計測してみると、より明確にこの点を理解でき、面白いのではないかと思います。

統合報告書 内容とプレゼンテーション

今年の統合報告書は、2030年に向けて、フードテックと健康を中心に事業と企業文化を変革する旨を伝えることに主眼が置かれています。これらの課題において、全ての従業員のエンゲージメントに深くコミットしていることや、SDGsとの整合性を図っていること、COVID-19のパンデミックに関して論じていることを嬉しく思いました。

少し長めの序文（「Introduction」「Our Commitment」「Our Determination」の章）に続き、「Our Vision」と「Management Plan」の章では細かい点まで仔細に述べられており、素晴らしいと思います。「Management Plan」の章では、構造改革と再成長の2つのフェーズの戦略が明確に示されており、事業セグメントごとに詳細が提示されています。「Our Vision」の章では、「味の素グループが創出するアウトカム」で示されている図表が非常にわかりやすいと思います。KPIが2つのアウトカム（健康と環境）に分類されている点も良いと思います。また、味の素グループは報告書指標を改善し続けているのですから、情報開示方法において、世界経済フォーラムが推奨している持続可能な価値創造における一貫した報告指標と情報開示と歩調を合わせると良いと思います。

健康寿命延伸の達成度合いを表すのに障害調整生存年数の概念を使用していることは賢明だと思います。今後、この概念が進展することを楽しみにしています。重点取組項目や栄養価値を共通の基準で評価し始めたこと等、「栄養へのアプローチ」で論じられていることは、一貫した戦略を実現するための礎となっています。

環境関連の活動やゴール、目標は非常に包括的であり、示されている目標がSDGsや2030年目標の時間軸と合致していることを嬉しく拝見しました。特に、1.5℃目標達成への道筋となるSBTの認定とRE100への参画を表明したことに対して、拍手を送りたいと思います。温室効果ガス排出量・フードロス・廃棄物削減のロードマップは現実的な内容になっていると思います。シナリオ分析を通して、エネルギー単価や炭素税の増加に伴う移行リスクが特定されました。報告書では、気候変動が将来的な原料調達に影響を及ぼすことが認識されており、水リスク分析が行われたことも記されています。味の素グループが、気候関連リスク要因の理解に向けて歩を進めていることは明白ですが、全てのリスクを全面的に評価するためには更なる作業が必要でしょう。今後の報告書では、TCFDの提言に沿ってリスクをさらに深掘りすることを期待します。また、気候関連リスクと機会を企業全体のリスク管理体制にどのように取り込むのか、ガバナンスの章で解説することを期待します。

パフォーマンスデータは報告書の最後に効果的に配置されており、「経済価値」と「社会価値」指標で表示されています。KPIは、17-19中計と20-25中計と両期で提示されています。「再生可能エネルギー利用率」と「低資源利用発酵技術の工場導入率」は目標を達成していますが、それ以外の業績は横ばいか悪化しています。さらに、2018年度の数値のいくつかは過去の報告書と異なっています。

これまで示されていたKPIのいくつかは今年になくなっており、「フードロスの削減」等は絶対値でなく正規化されています。20-25中計に記載されている目標には経済面と環境面があり、環境目標に関しては、環境負荷50%削減という最上位目標との関係性がかなり明確に見受けられます。しかしながら、10億人の健康寿命延伸に関する目標は未だ開発中のようで、今年の報告書では提示されなかったことを残念に思います。来年の報告書では、この素晴らしいアウトカムを達成するためにどのKPIを見ていくべきかを解説することが非常に重要になるでしょう。

最後に

Glassdoor等の従業員関連フォーラムでは、味の素グループの生産ラインで働いている人から多くの不満が上がっています。COVID-19パンデミックにより、企業が全従業員の健康と安全をどのように確保するか、監視の目が厳しくなることが予想されます。SASBのバイオテクノロジー&医薬品やセミコンダクターセクター向けの基準では、従業員エンゲージメント、ダイバーシティ&インクルージョン、従業員の健康と安全に関する情報開示が求められているため、この基準を採り入れて現状と改善点を提示することで、この課題への取り組みを開始する良い機会になるでしょう。また、大手製造業として、味の素グループは、責任ある企業同盟(Responsible Business Alliance; RBA)への参加を検討すると良いでしょう。その行動規範では、職業上の安全、産業衛生、人道的待遇等の従業員社会課題のガバナンスを高めるための方針が提供されています。

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

味の素グループは、大量の数値やグラフを用いた進捗報告から一歩進んだように思います。行動を促すには目標が重要であることを認め、やる気を起こさせる独自性の高いミッションを掲げています。「月を目指せ。たとえ失敗しても、どこかの星にはたどり着ける」という賢者の言葉があります。現代のビジネスで言えば、「奮い立つ目標を目指せ。たとえ失敗しても、価値あるものを生み出せる」ということです。

西井孝明社長による冒頭の包括的なメッセージは、味の素グループの事業定義がいかに洗練されたものかを示しています。今年ビジョンステートメントを見直し、「ウェルネスの共創」を呼びかけ、人々の暮らしに関わる手段ではなく、人々の健康に味の素グループの事業活動がもたらす影響一つまり「結果」より「成果」を重視する姿勢をはっきりと打ち出しています。

また、社長の総括は語りかけるような筆致で事例が多く、図や表は報告書の最後に控えめにまとめられており、今年はいくつもの点でしっかりとしています。結果として受ける印象は包括的で専門用語が少なく、堅苦しいビジネスの現場で目にするものにしては、楽しめる読み物の形に近いと思います。また、報告書の中でも社長メッセージは情報量が多く、実際には全体の要約のようになっています。

味の素グループの報告書作成チームに見落としはほとんどありません。マテリアリティから出産休暇、気候変動から企業文化に至るまで、サステナビリティに関する主要課題で進捗がないものは1つも見つかりませんでした。適切な方法で時間をかけて課題をフォローして、回復に至らないものも改善傾向が見られました。

文化について言えば、私は「企業文化は戦略に勝る (culture-eats-strategy-for-breakfast)」という考えに賛同しているので、2020年の報告書が企業文化という重要なテーマに繰り返し立ち戻っていた点に魅力を感じました。

ほかに気づいた点として、言葉の選択にも人間味あふれる今年のメッセージが象徴されています。「課題解決」は、今ではグループのビジョンに欠かせない、繰り返し強調されてきたテーマですが、過去数年は簡単にふれられている程度でした。そして今年、「オーガニック成長」がたびたび登場するテーマとなっています。これは2019年には見られなかった言葉です。全体では、「ビジョン」、「文化」、「ROIC」、また「エンゲージメント」に関する話題が4倍に増えました。何より今年の報告書では、昨年版の倍以上も「変革」について語られています。背景が重要なのももちろんですが、こうしたテーマを一貫して分かりやすく取り上げているのは、正しい方向に向かう健全な一歩と言えます。

使いやすさ

オンライン版とPDF版の報告書を確認しましたが、ウェブサイトでもAcrobat®形式でもうまくレイアウトされていて、パソコンの画面を何度も上下にスクロールしなくても読みやすいと感じました。

見た目だけでなく報告内容も過去数年よりぐっとスムーズな流れで、読者重視になったと思います。重要にもかかわらずほとんど注目されませんが、主題も移り変わっています。特に目を引くのが、新たに追加されたセクションです。そこで味の素グループが実践する5つの変革(上述のビジョン等)を示し、昨年版の意向との違いを枠組みとして簡潔に定めています。

最後に、報告書の構成について。レイアウトや課題の発展と同様、大きな変更があったわけではありませんが、読書体験を全体的に向上させる有機的な改善が見られます。人々の健康づくりにアミノ酸がどのように役立つかといったことに興味がある人もない人も、きっと満足するでしょう。



サシシ経営大学院サステナビリティ&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

アレックス・マブロ氏
(Alex Mavro)

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 2020

■お問い合わせ先

〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号
味の素株式会社

グローバルコミュニケーション部
E-mail: integrated_reports@ajinomoto.com
URL: <https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp>

2020年9月発行(前回2019年8月発行)
報告サイクル: 年一回

本報告書記載記事の無断転載・複製を禁じます。©味の素株式会社2020



「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2020

添付資料1：環境データ

- 温室効果ガスの排出量削減
- 水資源の保全
- 廃棄物の3R
- 第三者保証証明書

環境データの対象組織

2020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128(事業の再編や工場の新設・廃止等により、2019年度報告に比べ3事業所増加)となり、この範囲での集計は、連結財務会計制度上の味の素グループ全体の環境に関する実績を代表する内容です。

温室効果ガスの排出量削減

■ 温室効果ガスの排出量 (IEAのCO₂排出係数により算出)

(t-CO₂e)

		2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
スコープ1排出量		1,251,654	1,270,429	1,244,676	1,196,969	1,013,315
	日本	319,751	345,958	361,142	327,345	302,700
	アジア・アフリカ	528,823	550,319	519,025	526,405	376,020
	欧州	63,300	48,589	46,282	39,021	41,463
	北米	188,438	204,301	228,284	219,337	212,796
	南米	123,918	99,319	66,896	67,231	65,408
	中国	27,424	21,943	23,047	17,629	14,926
スコープ2排出量(マーケット基準)		1,101,529	1,121,770	1,072,248	1,015,723	960,375
	日本	138,341	143,670	136,505	141,952	118,337
	アジア・アフリカ	427,826	415,967	441,259	427,389	414,365
	欧州	176,291	210,988	182,140	184,253	171,196
	北米	248,114	235,069	213,247	193,766	194,490
	南米	66,905	62,139	60,420	40,308	38,306
	中国	44,052	53,937	38,677	28,056	23,681
スコープ1,2排出量		2,353,183	2,392,199	2,316,924	2,212,692	1,973,690
	日本	458,092	489,628	497,647	469,297	421,038
	アジア・アフリカ	956,649	966,286	960,284	953,794	790,386
	欧州	239,591	259,577	228,422	223,275	212,659
	北米	436,552	439,370	441,531	413,103	407,286
	南米	190,823	161,458	127,316	107,538	103,714
	中国	71,476	75,880	61,724	45,686	38,608
スコープ1排出量		-	1,270,429	1,244,676	1,196,969	1,013,315
機能別	生産	-	-	-	974,641	804,553
	物流	-	-	-	25,976	16,060
	間接(本社・営業・研究)	-	-	-	196,352	192,702
事業別	食品	-	333,215	344,819	347,927	338,518
	アミノサイエンス	-	937,214	899,857	849,041	674,797
スコープ2排出量(マーケット基準)		-	1,121,769	1,072,248	1,015,723	960,375
機能別	生産	-	-	-	821,352	802,117
	物流	-	-	-	9	2
	間接(本社・営業・研究)	-	-	-	194,362	158,257
事業別	食品	-	311,526	323,576	379,571	356,388
	アミノサイエンス	-	810,243	748,672	636,152	603,988

■ 温室効果ガス排出量削減の推移（社内CO₂排出係数により算出）

	2005年度 (基準年)	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
温室効果ガス排出量(千t)	2,357	2,234	2,330	2,299	2,310	2,017
温室効果ガス排出量原単位(製品1t当たり原単位)	1.31	0.88	0.88	0.86	0.88	0.80
温室効果ガス排出量原単位削減率	-	33%	33%	35%	33%	39%
(参考：生産量(千t))	1,800	2,532	2,657	2,684	2,627	2,512

■ 味の素グループ製品のCFP値

製品名	生産工場	CFP値 ^{※1} (製品1kg当たり)	料理一皿当たりの CFP値 ^{※2}
(1) 家庭用「ほんだし [®] 」	味の素食品(株)川崎工場	14.08 kg-CO ₂ e	-
(2) 家庭用「味の素 ^{KK} コンソメ」(顆粒)	味の素食品(株)高津工場	6.87 kg-CO ₂ e	-
(3) 「クノール [®] カップスープ」つぶたつぷりコーンクリーム	味の素食品(株)高津工場	7.08 kg-CO ₂ e	-
(4) 「味の素 ^{KK} おかゆ」白がゆ 250g	味の素食品(株)高津工場	0.81 kg-CO ₂ e	-
(5) 「Cook Do [®] 」回鍋肉用	味の素食品(株)川崎工場	2.95 kg-CO ₂ e	1皿(約700g)当たり 1.21kg-CO ₂ e
(6) 「Cook Do [®] きょうの大皿」豚バラ大根用	味の素食品(株)静岡工場	2.31 kg-CO ₂ e	1皿(約1kg)当たり 2.90kg-CO ₂ e
(7) 「鍋キューブ [®] 」鶏だし・うま塩	味の素食品北海道(株)訓子府工場	8.54 kg-CO ₂ e	-
(8) 「ブレンディ [®] 」スティックカフェオレ	AGF 鈴鹿(株)	4.85 kg-CO ₂ e	-
(9) 冷凍食品「レモンとバジルのチキン香り揚げ」	味の素冷凍食品(株)九州工場	5.84 kg-CO ₂ e	-
(10) 「ヤマキめんつゆ」400ml、500ml 増量	ヤマキ(株)第二工場およびみなかみ工場	2.02 kg-CO ₂ e	-
(11) 「Masako [®] Ayam」11g	インドネシア味の素社モジョケルト工場	2.49 kg-CO ₂ e	-
(12) 「Aji-ngon [®] Pork flavor seasoning」400g	ベトナム味の素社ロンタン工場	2.68 kg-CO ₂ e	-
(13) 「Ros Dee [®] Pork」75g	タイ味の素社ノンケー工場	3.15 kg-CO ₂ e	-

※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
 声明書を取得。

※2 野菜、肉等の具材のCFP値が含まれる。

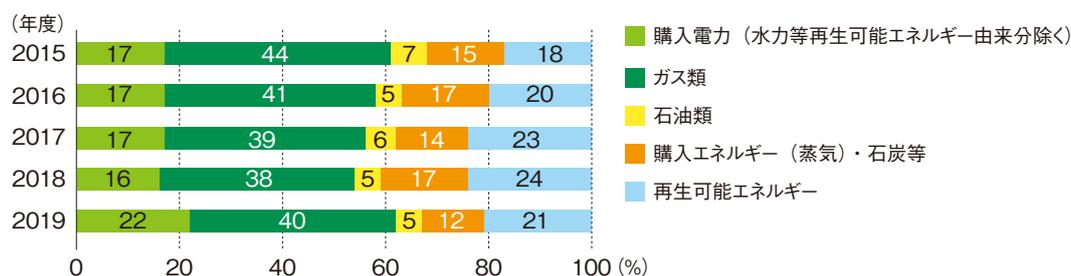
■ エネルギー投入量

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
エネルギー投入量(TJ ^{※3})	37,362	39,105	39,589	38,468	34,619
エネルギー投入量原単位(製品1千t当たり原単位)	14.8	14.7	14.8	14.6	13.8

※3 TJ=テラジュール、T(テラ)=10¹²。ジュール換算係数は2005年当時の公的係数を使用。

環境データ

エネルギー構成比(熱量換算)



NOx他の大気排出量

(トン)

	2018年度	2019年度
窒素酸化物(NOx)	9,421	5,224
硫黄酸化物(SOx)	10,701	6,779
煤塵	1,827	884
フロン	11	10

水資源の保全

水使用量・原単位の推移

(千ℓ)

	2005年度 (基準年)	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
総取水量*	221,863	76,912	74,041	74,844	69,892	66,926
地表水(淡水)	180,363	25,272	23,559	24,433	20,672	19,630
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)	-	16,972	15,859	16,371	15,076	14,366
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水(含む工業用水)	41,500	34,668	34,623	34,041	34,144	32,930
使用量原単位(製品1t当たり原単位)	123	30	28	28	27	27
水使用量原単位削減率	-	75%	77%	77%	78%	78%
〈参考:生産量〉(千t)	1,800	2,532	2,657	2,684	2,627	2,512
総排水量	201,300	60,873	59,701	60,464	55,800	52,342
河川、湖沼に放流(当社にて処理)	47,000	26,059	25,872	28,341	27,498	24,297
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理(市営下水道ほか)	10,300	11,530	11,456	11,299	11,273	11,291
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	23,284	22,373	20,824	17,029	16,754
リサイクル・リユースした水量割合	65%	30%	30%	28%	24%	25%
総消費水量	20,563	16,039	14,340	14,380	14,092	14,584
総BOD排出量(t)	550	268	269	294	312	283
総窒素分排出量(t)	3,200	424	445	394	501	506

※ 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

(トン)

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
有害廃棄物(廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら)					
発生量	60,431	59,217	59,162	69,991	83,834
リサイクル量	59,457	58,890	58,862	68,422	83,429
焼却量	14	54	24	40	60
埋め立て量	959	274	276	1,529	345
非有害廃棄物					
副生物					
発生量	2,435,544	2,337,284	2,395,249	2,194,566	2,021,002
たい肥化量	2,434,281	2,335,451	2,394,976	2,194,470	2,020,885
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	1,263	1,832	273	96	117
副生物以外					
発生量	140,464	178,861	178,989	174,651	181,246
リサイクル量	131,258	163,414	161,455	153,388	156,432
焼却量	1,293	3,021	2,066	2,821	2,121
埋め立て量	7,913	12,426	15,467	18,442	22,693
発生量合計	2,636,439	2,575,361	2,633,400	2,439,208	2,286,082
リサイクル量合計	2,624,997	2,557,755	2,615,293	2,416,280	2,260,745
廃棄量合計	11,442	17,606	18,107	22,928	25,337
資源化率	99.6%	99.3%	99.3%	99.1%	98.9%

第三者保証証明書



LR独立保証証明書

味の素株式会社の味の素グループサステナビリティデータブック2020に掲載される2019年環境・社会データに関する保証

この保証証明書は、契約に基づいて味の素株式会社に対して作成されたものであり、報告書の説者を意図して作成されたものである。

保証業務の条件
 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（以下、LRという）は、味の素株式会社（以下、会社という）からの依頼に基づき、味の素グループサステナビリティデータブック 2020に掲載される2019年（2019年4月1日～2020年3月31日）の環境及び社会データ（以下、報告書という）に対して、検証人の専門的判断による重要性水準において、ISAE3000及び温室効果ガス排出量データについてはISO14064-3を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRの保証業務は、会社の国内外の連結対象子会社の運営及び活動に対して、以下の要求事項を対象とする。

- 以下の選択されたデータに対して、会社の定める報告基準への適合性の検証
- 以下の選択された環境・社会データの正確性、信頼性の評価
 - GHG スコープ1 排出量¹ (トン CO₂)
 - GHG スコープ2 排出量 (マーケットベース及びロケーションベース) (トン CO₂)
 - GHG スコープ3 排出量 カテゴリ1～15 (トン CO₂e)
 - 労働災害発生率 (LTIFR)
 - 労働疾病発生率 (OIFR)

LRの保証業務は、報告書に言及されている上記に明示した以外の会社のサプライヤー、業務委託先、その他第三者のデータ及び情報は対象としない。

LRの責任は、会社に対してのみ負うものとする。本声明書の脚注で説明されている通り、LRはそれ以外のいかなる義務または責任を放棄する。会社は報告書内の全てのデータ及び情報の収集、集計、分析及び公表、及び報告書の基となるシステムの効果的な内部統制の維持に対して責任を有するものとする。報告書は会社によって承認されており、その責任は会社にある。

検証意見
 LRの保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、

- 会社の定める基準に従って報告書を作成していない
- 正確で信用できるデータを開示していない

ことを示す事実は認められなかった。

この保証証明書で表明された検証意見は、限定的保証水準及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

注：限定的保証業務の証拠収集は、合理的保証業務に比べて少ない範囲で行われ、各拠点を訪問して元データを確認するより集計されたデータに重点を置いている。従って、限定的保証業務で得られる保証水準は合理的保証業務が行われた場合に得られる保証に比べて実質的に低くなる。

¹ GHGの報告書には固有の下部少シが記載される。
² Scope1 GHG 排出量は、エネルギー起源CO₂のみを対象とする。



保証手続

LRの保証業務は、ISAE3000及びGHGについてはISO14064-3に従って実施された。保証業務の証拠収集プロセスの一環として、以下の事項が実施された。

- 報告書内に重大な誤り、記載の漏れ及び誤りが無いことを確認するための、会社のデータマネジメントシステムを審査した。LRは、内部検証を含め、データの取り扱い及びシステムの有効性をレビューすることにより、これを行った。
- データを収集し、報告書を作成する主要な関係者へのインタビューを実施した。
- サンプリング手法を用いて、集計されたデータの再計算と元データとの突き合わせを行った。
- 集計された2019年度のGHG排出量、労働災害発生率、及び労働疾病発生率並びに関連する記録を検証した。
- COVID-19の世界的な感染拡大に伴う、会社の「訪問者の職場への入場制限」の実施により、デリカエース株式会社上尾工場、および味の素食品株式会社川崎工場に対するデータマネジメントシステムの有効性の確認は、電子メール、電話、Skype for Business を使用したりリモート検証により実施した。

観察事項
 保証業務における観察事項及び発見事項は以下の通りである。会社は、引き続きデータと情報管理における品質管理、品質保証に努めることが期待される。その際、会社自体、グループ会社の内部検証プロセスをより効果的にすることが期待される。

基準、適格性及び独立性
 LRはISO14065 温室効果ガス認定又は他の承認形式で使用するための温室効果ガスに関する妥当性確認及び検証を行う機関に対する要求事項、ISO17021-1適合性評価-マネジメントシステムの審査及び認定を行う機関に対する要求事項-第1部：要求事項の認定要求事項に適合する包括的なマネジメントシステムを導入し、維持している。これらは国際会計士倫理基準審議会による国際品質管理基準¹と職業会計士の倫理規定における要求も満たすものである。

LRは、その資格、トレーニング及び経験に基づき、適切な資格を有する個人を選任することを保証する。全ての検証及び証拠結果は上級管理者によって内部でレビューされ、適用された手続が正確であり、透明であることを保証する。

LRが会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、それ自体が我々の独立性あるいは中立性を損なうものではない。

署名 2020年6月13日

飯尾隆弘
 飯尾隆弘
 LR主任検証人
 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
 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA 10F

LR Reference: YK4005113

Lloyd's Register Group Limited, its affiliates and subsidiaries, including Lloyd's Register Quality Assurance Limited (LRQA), and their respective officers, employees or agents, are, individually and collectively, referred to in this clause as 'Lloyd's Register'. Lloyd's Register assumes no responsibility and shall not be liable for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this report as it is provided as is, without warranty, and the user of the report is advised to seek independent professional advice before relying on this information. The English version of this Assurance Statement is the only valid version. Lloyd's Register Group Limited assumes no responsibility for versions translated into other languages.

This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety.

Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance Limited, 2020. A member of the Lloyd's Register Group.

味の素グループ サステナビリティデータブック2020

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

2020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(非常勤を除く)
- 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)

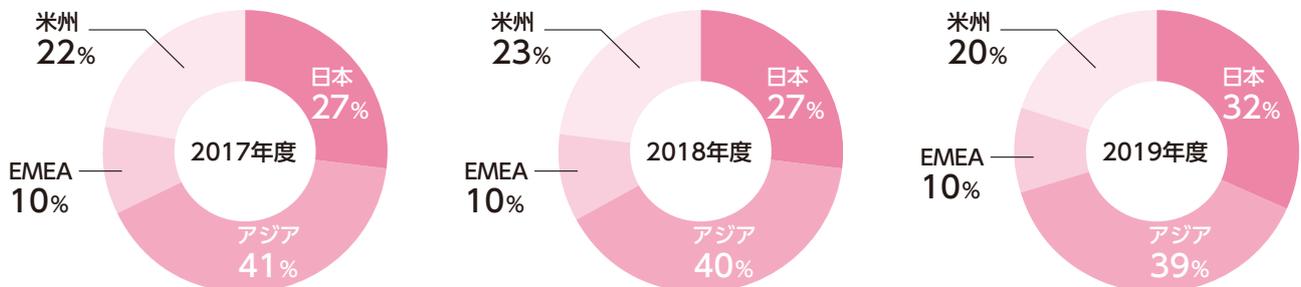
	2017年度			2018年度			2019年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素グループ総数	44,606	-	-	44,199	-	-	41,533	-	-
従業員	34,452	24,550	9,902	34,504	24,467	10,037	32,509	22,894	9,615
基幹職	4,921	3,861	1,060	4,911	3,804	1,107	4,839	3,674	1,165
一般職	29,460	20,639	8,821	29,521	20,607	8,914	27,580	19,151	8,429
嘱託	71	50	21	72	56	16	90	69	21
臨時従業員	10,154	-	-	9,695	-	-	9,024	-	-
日本	15,059	-	-	14,991	-	-	13,196	-	-
従業員	9,213	6,999	2,214	9,219	6,913	2,306	7,945	5,781	2,164
基幹職	2,221	2,056	165	2,203	2,024	179	2,037	1,840	197
一般職	6,921	4,893	2,028	6,944	4,833	2,111	5,818	3,872	1,946
嘱託	71	50	21	72	56	16	90	69	21
臨時従業員	5,846	-	-	5,772	-	-	5,251	-	-
アジア	17,880	-	-	17,305	-	-	16,251	-	-
従業員	14,105	9,772	4,333	13,819	9,730	4,089	12,873	9,195	3,678
基幹職	1,532	981	551	1,597	1,008	589	1,607	1,016	591
一般職	12,573	8,791	3,782	12,222	8,722	3,500	11,266	8,179	3,087
臨時従業員	3,775	-	-	3,486	-	-	3,378	-	-
EMEA	3,899	-	-	3,972	-	-	3,951	-	-
従業員	3,450	2,437	1,013	3,557	2,458	1,099	3,584	2,478	1,106
基幹職	393	282	111	420	290	130	465	317	148
一般職	3,057	2,155	902	3,137	2,168	969	3,119	2,161	958
臨時従業員	449	-	-	415	-	-	367	-	-
米州	7,768	-	-	7,931	-	-	8,135	-	-
従業員	7,684	5,342	2,342	7,909	5,366	2,543	8,107	5,440	2,667
基幹職	775	542	233	691	482	209	730	501	229
一般職	6,909	4,800	2,109	7,218	4,884	2,334	7,377	4,939	2,438
臨時従業員	84	-	-	22	-	-	28	-	-
〈参考：味の素(株)〉	3,896	2,614	1,282	3,928	2,638	1,290	3,607	2,437	1,170
従業員	3,464	2,429	1,035	3,494	2,444	1,050	3,401	2,327	1,074
基幹職	1,071	974	97	1,098	994	104	1,105	989	116
一般職	2,322	1,405	917	2,324	1,394	930	2,206	1,269	937
嘱託	71	50	21	72	56	16	90	69	21
臨時従業員	432	185	247	434	194	240	206	110	96

味の素グループ従業員比率

() 内は男女比

	2017年度			2018年度			2019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	77%	(71%)	(29%)	78%	(71%)	(29%)	78%	(70%)	(30%)
基幹職	11%	(78%)	(22%)	11%	(77%)	(23%)	12%	(76%)	(24%)
一般職	66%	(70%)	(30%)	67%	(70%)	(30%)	66%	(69%)	(31%)
嘱託	0%	(70%)	(30%)	0%	(78%)	(22%)	0%	(77%)	(23%)
臨時従業員	23%	-	-	22%	-	-	22%	-	-
日本	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	61%	(76%)	(24%)	61%	(75%)	(25%)	60%	(73%)	(27%)
基幹職	15%	(93%)	(7%)	15%	(92%)	(8%)	15%	(90%)	(10%)
一般職	46%	(71%)	(29%)	46%	(70%)	(30%)	44%	(67%)	(33%)
嘱託	0%	(70%)	(30%)	0%	(78%)	(22%)	1%	(77%)	(23%)
臨時従業員	39%	-	-	39%	-	-	40%	-	-
アジア	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	79%	(69%)	(31%)	80%	(70%)	(30%)	79%	(71%)	(29%)
基幹職	9%	(64%)	(36%)	9%	(63%)	(37%)	10%	(63%)	(37%)
一般職	70%	(70%)	(30%)	71%	(71%)	(29%)	69%	(73%)	(27%)
臨時従業員	21%	-	-	20%	-	-	21%	-	-
EMEA	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	88%	(71%)	(29%)	90%	(69%)	(31%)	91%	(69%)	(31%)
基幹職	10%	(72%)	(28%)	11%	(69%)	(31%)	12%	(68%)	(32%)
一般職	78%	(70%)	(30%)	79%	(69%)	(31%)	79%	(69%)	(31%)
臨時従業員	12%	-	-	10%	-	-	9%	-	-
米州	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	99%	(70%)	(30%)	100%	(68%)	(32%)	100%	(67%)	(33%)
基幹職	10%	(70%)	(30%)	9%	(70%)	(30%)	9%	(69%)	(31%)
一般職	89%	(69%)	(31%)	91%	(68%)	(32%)	91%	(67%)	(33%)
臨時従業員	1%	-	-	0%	-	-	0%	-	-
〈参考：味の素(株)〉	100%	(67%)	(33%)	100%	(67%)	(33%)	100%	(68%)	(32%)
従業員	89%	(70%)	(30%)	89%	(70%)	(30%)	94%	(68%)	(32%)
基幹職	27%	(91%)	(9%)	28%	(91%)	(9%)	31%	(90%)	(10%)
一般職	60%	(61%)	(39%)	59%	(60%)	(40%)	61%	(58%)	(42%)
嘱託	2%	(70%)	(30%)	2%	(78%)	(22%)	2%	(77%)	(23%)
臨時従業員	11%	(43%)	(57%)	11%	(45%)	(55%)	6%	(53%)	(47%)

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)

	2017年度	2018年度	2019年度
海外グループ会社役員総数	169	178	177
現地役員数	65	73	73
現地化比率	38%	41%	41%

■ 採用者数・定着率

(人)

	2017年度			2018年度			2019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)	6,882	-	-	7,303	-	-	4,349	-	-
日本	384	-	-	387	-	-	303	-	-
アジア	4,662	-	-	4,183	-	-	1,314	-	-
EMEA	376	-	-	2,261	-	-	344	-	-
米州	1,460	-	-	472	-	-	2,388	-	-
<参考：味の素(株)>	119	66	53	124	71	53	99	57	42
新卒	85	45	40	87	49	38	88	49	39
キャリア	34	21	13	37	22	15	11	8	3
基幹職	9	7	2	4	4	0	0	0	0
一般職	25	14	11	33	18	15	11	8	3
定着率(3年後)新卒									
味の素(株)	95.7%	97.9%	90.9%	92.4%	91.5%	93.8%	94.5%	100.0%	85.0%

■ 退職者数・離職率・再雇用

(人)

	2017年度			2018年度			2019年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
退職者数	6,867	-	-	7,330	-	-	4,535	-	-
日本	352	-	-	361	-	-	322	-	-
定年	151	-	-	138	-	-	144	-	-
自己都合	201	-	-	223	-	-	178	-	-
海外 自己都合他	6,515	-	-	6,969	-	-	4,213	-	-
<参考：味の素(株)>	99	82	17	116	86	30	135	100	35
定年	51	46	5	51	46	5	69	55	14
自己都合	48	36	12	65	40	25	66	45	21
離職率 ^{※1}									
味の素(株)	1.2%	1.2%	1.1%	1.6%	1.3%	2.3%	1.6%	1.5%	1.9%
再雇用 ^{※2}									
日本	145	-	-	111	-	-	127	-	-
<参考：味の素(株)>	28	-	-	28	-	-	36	0	0
再雇用制度利用	4	0	4	7	0	7	0	0	0
シニア(定年後)	24	-	-	21	-	-	36	-	-
<参考：味の素(株)再雇用制度登録者数>									
登録者数	47	3	44	46	4	42	44	4	40
新規登録者数	7	1	6	17	1	16	5	0	5

※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)

	2018年6月1日時点	2019年6月1日時点	2020年6月1日時点
雇用者数	333.5	300.5	293.5
味の素(株)	90.0	91.0	86.0
グループ会社 ^{※1}	243.5	209.5	207.5
比率	2.21%	2.23%	2.22%
味の素(株)	1.95%	2.06%	1.98%
グループ会社 ^{※1}	2.33%	2.31%	2.34%

※1 障がい者雇用の国内グループ会社は、常労労働者が45.5人以上の連結子会社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

	2017年度			2018年度			2019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)	43.1	44.0	41.1	43.6	44.4	41.5	43.9	44.7	41.7
国内グループ会社	42.6	-	-	42.0	-	-	41.4	-	-
海外グループ会社	36.7	-	-	33.5	-	-	37.0	-	-
平均勤続年数 (年)									
味の素(株)	19.6	20.2	17.9	19.9	20.6	18.1	19.9	20.9	17.4
国内グループ会社	13.2	-	-	12.8	-	-	14.1	-	-
海外グループ会社	8.9	-	-	7.6	-	-	9.4	-	-
平均年間給与 ^{※2} (千円)									
味の素(株)	9,458	-	-	9,823	-	-	9,557	-	-

※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】

	2017年度			2018年度			2019年度		
	全体	男性	女性	全体	男性	女性	全体	男性	女性
総実労働時間 (時間)	1,842	-	-	1,820	-	-	1,812	-	-
平均有給休暇 取得日数 (日)	16.6	-	-	16.3	-	-	16.9	-	-
有給休暇取得率	86.2%	-	-	84.3%	-	-	86.7%	-	-

教育【味の素(株)のみ】

	2017年度	2018年度	2019年度
年間教育研修費用(百万円)	511	513	462
年間平均研修時間 ^{※3} (時間)	-	13	13

※3 年間平均研修時間は従業員一人あたりの平均値

労働組合加入率【味の素(株)のみ】

	2017年度	2018年度	2019年度
労働組合加入率	-	61.6%	61.7%

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】

	2017年度			2018年度			2019年度		
	全体	男性	女性	全体	男性	女性	全体	男性	女性
育児休職制度									
取得・利用者数 (人)									
育児休職	149	27	122	122	23	99	151	40	111
育児休職を取得する権利を有していた従業員数	-	-	-	174	124	50	154	104	50
育児短時間勤務	157	0	157	154	0	154	145	1	144
子供看護休暇	25	2	23	18	1	17	13	1	12
取得率									
育児休職	-	21.3%	100.0%	-	18.5%	100.0%	-	38.5%	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	-	16	288	-	27	365	-	16	365
復職率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	99.3%	100.0%	99.0%
定着率	-	-	-	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
その他のWLB関連制度									
取得・利用者数 (人)									
看護休暇	14	5	9	12	1	11	7	2	5
看護休職	1	0	1	3	1	2	2	0	2
看護短時間勤務	1	0	1	-	-	-	-	-	-
有給休暇積立保存制度	85	32	53	79	22	57	68	29	39
ボランティア休暇	42	-	-	36	-	-	42	-	-
リフレッシュ休暇	142	-	-	160	-	-	105	-	-

重大・休業災害度数率

■ 重大・休業災害度数率／被災者数[※]

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
被災者数(休業) (人)	108	119	110	134	118
被災者数(重大) (人)	26	16	23	16	22
度数率	1.26	1.37	1.39	1.49	1.46
労働損失日数率	0.097	0.054	0.021	0.018	0.005
職業性疾病度数率	-	-	-	-	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

人事・労務データ

■ 主な災害の発生件数推移^{※1}

		2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
巻き込まれ被災者数 ()内は重大災害	(人) 日本	2 (1)	2 (1)	1 (1)	1 (0)	1 (0)
	海外	3 (2)	3 (0)	9 (7)	7 (3)	5 (2)
	合計	5 (3)	5 (1)	10 (8)	8 (3)	6 (2)
転倒による被災者数 ()内は重大災害	(人) 日本	18 (5)	24 (2)	14 (3)	19 (4)	12 (1)
	海外	13 (0)	6 (1)	9 (1)	13 (0)	10 (3)
	合計	31 (5)	30 (3)	23 (4)	32 (4)	22 (4)
腰痛による被災者数 ()内は重大災害	(人) 日本	8 (0)	7 (0)	5 (0)	10 (0)	3 (1)
	海外	-	-	2 (0)	5 (0)	9 (0)
	合計	-	-	7 (0)	15 (0)	12 (1)
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	13 (6)	8 (3)	6 (4)	9 (4)	6 (1)
	海外	13 (2)	8 (1)	17 (8)	7 (3)	15 (5)
	合計	26 (8)	16 (4)	23 (12)	16 (7)	21 (6)
重大通勤災害件数	日本	5	4	3	3	3
	海外	13	5	16	10	7
	合計	18	9	19	13	10
死亡事故件数	日本	1	0	0	0	0
	海外	0	0	0	0	1
	合計	1	0	0	0	1

※1 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^{※2}

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
ホットラインへの通報件数	69	71	98	93
人権・ハラスメント	33	28	47	45
雇用・就労	14	14	21	19
品質・環境	1	1	1	1
不正	2	2	1	4
マナー・モラル	8	10	6	10
適正な業務遂行	6	13	20	8
その他	5	3	2	6

※2 通報1件当たり、複数の案件に関するケースあり

第三者保証声明書



LR独立保証声明書

味の素株式会社の味の素グループサステナビリティデータブック2020に掲載される2019年環境・社会データに関する保証

この保証声明書は、契約に基づいて味の素株式会社に対して作成されたものであり、報告書の読者を意図して作成されたものである。

保証業務の条件
 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（以下、LRという）は、味の素株式会社（以下、会社という）からの依頼に基づき、味の素グループサステナビリティデータブック 2020に掲載される2019年（2019年4月1日～2020年3月31日）の環境及び社会データ（以下、報告書という）に対して、検証人の専門的判断による重要性水準において、ISAE3000及び温室効果ガス排出量データについてはISO14064-3を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRの保証業務は、会社の国内外の連結対象子会社の運営及び活動に対して、以下の要求事項を対象とする。

- 以下の選択されたデータに対して、会社の定める報告基準への適合性の検証
 - 以下の選択された環境・社会データの正確性、信頼性の評価
 - GHG スコープ1 排出量¹ (トン CO₂)
 - GHG スコープ2 排出量 (マーケットベース及びロケーションベース) (トン CO₂)
 - GHG スコープ3 排出量 カテゴリー1～15 (トン CO₂e)
 - 労働災害発生率 (LTIFR)
 - 労働疾病発生率 (OIFR)

LRの保証業務は、報告書に言及されている上記に明示した以外の会社のサプライヤー、業務委託先、その他第三者のデータ及び情報は対象としていない。

LRの責任は、会社に対してのみ負うものとする。本声明書の脚注で説明されている通り、LRはそれ以外のいかなる義務または責任を被る。会社は報告書内の全てのデータ及び情報の収集、集計、分析及び公表、及び報告書の基となるシステムの効果的な内部統制の維持に対して責任を有するものとする。報告書は会社によって承認されており、その責任は会社にある。

検証意見
 LRの保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、

- 会社の定める基準に従って報告書を作成していない
- 正確で信用できるデータを開示していない

ことを示す事実が認められなかった。

この保証声明書で表明された検証意見は、限定的保証水準及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

注： 限定的保証業務の証拠収集は、合理的保証業務に比べて少ない範囲で行われ、各拠点を訪問して元データを検証するより集計されたデータに重点を置いている。従って、限定的保証業務で得られる保証水準は合理的保証業務が行われた場合に得られる保証に比べて実質的に低くなる。

¹ GHG の定量化には固有の不確かさが前提となる。
² Scope1 GHG 排出量は、エネルギー起源 CO₂のみを対象とする。

Page 1 of 2



保証手続
 LRの保証業務は、ISAE3000及びGHGについてはISO14064-3に従って実施された。保証業務の証拠収集プロセスの一環として、以下の事項が実施された。

- 報告書内に重大な誤り、記載の漏れ及び誤りが無いことを確認するための、会社のデータマネジメントシステムを審査した。LRは、内部検証を含め、データの取り扱い及びシステムの有効性をレビューすることにより、これを行った。
- データを集計し、報告書を作成する主要な関係者へのインタビューを実施した。
- サンプリング手法を用いて、集計されたデータの再計算と元データとの適合を行った。
- 集計された2019年度のGHG排出量、労働災害発生率、及び労働疾病発生率並びに関連する記録を検証した。
- COVID-19の世界的な感染拡大に伴う、会社の「訪問者の職場への入場制限」の実施により、デリカエース株式会社上尾工場、および味の素食品株式会社川崎工場に対するデータマネジメントシステムの有効性の確認は、電子メール、電話、Skype for Businessを使用したリモート検証により実施した。

観察事項
 保証業務における観察事項及び発見事項は以下の通りである。会社は、引き続きデータと情報管理における品質管理、品質保証に努めることが期待される。その際、会社自体、グループ会社の内部検証プロセスをより効果的にすることが期待される。

基準、適格性及び独立性
 LRはISO14065 温室効果ガス認定又は他の承認形式で使用するための温室効果ガスに関する妥当性確認及び検証を行う機関に対する要求事項、ISO17011適合性評価・マネジメントシステムの審査及び認定を行う機関に対する要求事項 - 第1部：要求事項の認定要求事項に適合する包括的なマネジメントシステムを導入し、維持している。これらは国際会計士倫理基準審議会による国際品質管理基準と職業会計士の倫理規定における要求も満たすものである。

LRは、その資格、トレーニング及び経験に基づき、適切な資格を有する個人を選任することを保証する。全ての検証及び保証結果は上級管理者によって内部でレビューされ、適用された手続が正確であり、透明であることを保証する。

LRが会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、それ自体が我々の独立性あるいは中立性を損なうものではない。

署名 2020年6月13日

飯尾隆弘
 LR主任検証人
 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
 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA 10F

LR Reference: YKA4005113

Lloyd's Register Group Limited, its affiliates and subsidiaries, including Lloyd's Register Quality Assurance Limited (LRQA), and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'Lloyd's Register'. Lloyd's Register assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or for any other loss, damage or expense in connection with this document. This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety. Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance Limited, 2020. All rights reserved.

Page 2 of 2