

Eat Well, Live Well.



第18回 川崎国際エコビジネスフォーラム

味の素グループ サステナビリティ課題への取組み

味の素株式会社
サステナビリティ推進部 環境グループ

豊崎 宏

創業の志

1909年、昆布だしに含まれるうま味成分「グルタミン酸」から「味の素®」を商品化



「うま味」の発見者
池田 菊苗
(東京帝国大学 教授)

昆布だしに含まれる
味の成分「グルタミン酸」
を発見
「うま味」と名付ける



初代「味の素®」
(グルタミン酸ナトリウム)



味の素グループ創業者
二代 鈴木 三郎助

創業の志

食を通じた社会への貢献

うま味を通じて日本人の
栄養を改善したい

グルタミン酸を原料とした
世界で初めての
うま味調味料「味の素®」
を発売。

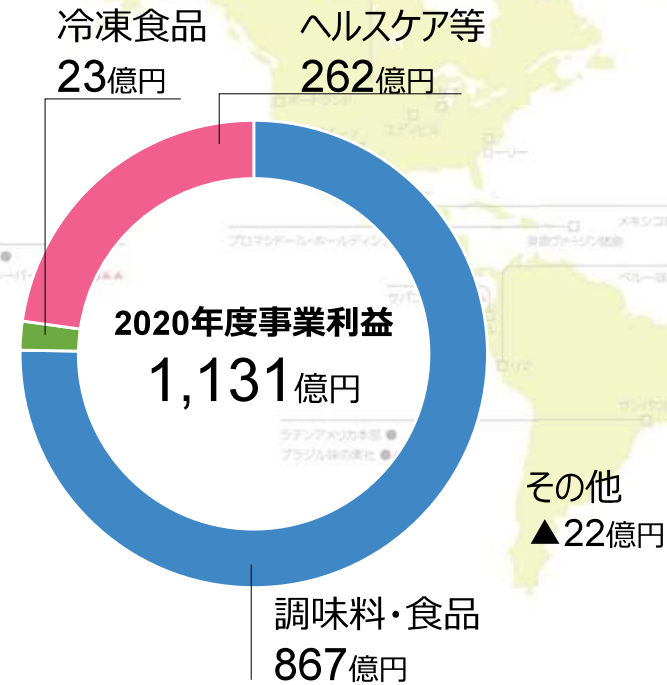
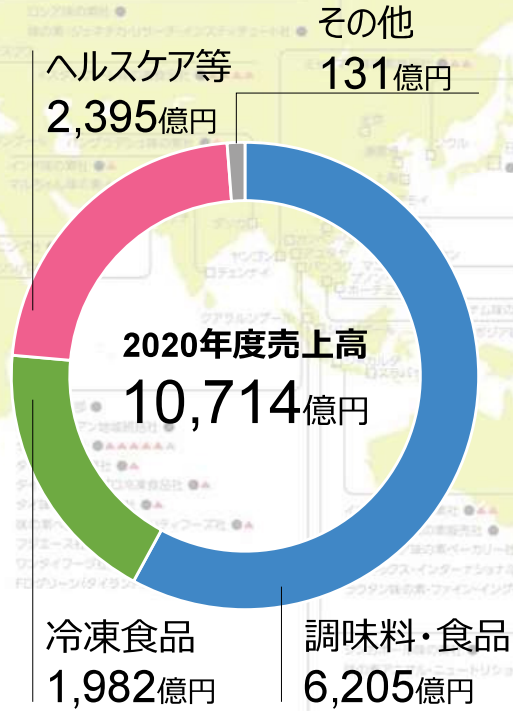
アミノ酸を起点として幅広い事業を展開



世界各地にも幅広く事業を展開

2021年3月現在

製品展開エリア	事業展開エリア	生産工場数	従業員数
130超の国・地域	36の国・地域	120工場	33,461名



2030年アウトカム実現に向けたサステナビリティの考え方

ビジョン

アミノ酸のはたらきで食習慣や高齢化に伴う
食と健康の課題を解決し、人びとのウェルネスを共創します

2030年の
アウトカム

環境負荷を50%削減

10億人の健康寿命を延伸

強靱かつ持続可能なフードシステム

地球環境の負荷削減・再生

健康でより豊かな暮らしへの貢献

アウトカム
実現に向けた
重点領域

気候変動対応

食資源の持続可能性
生物多様性の保全

おいしくて栄養バランスの
良い食事

アウトカム
実現に向けた
重点テーマ

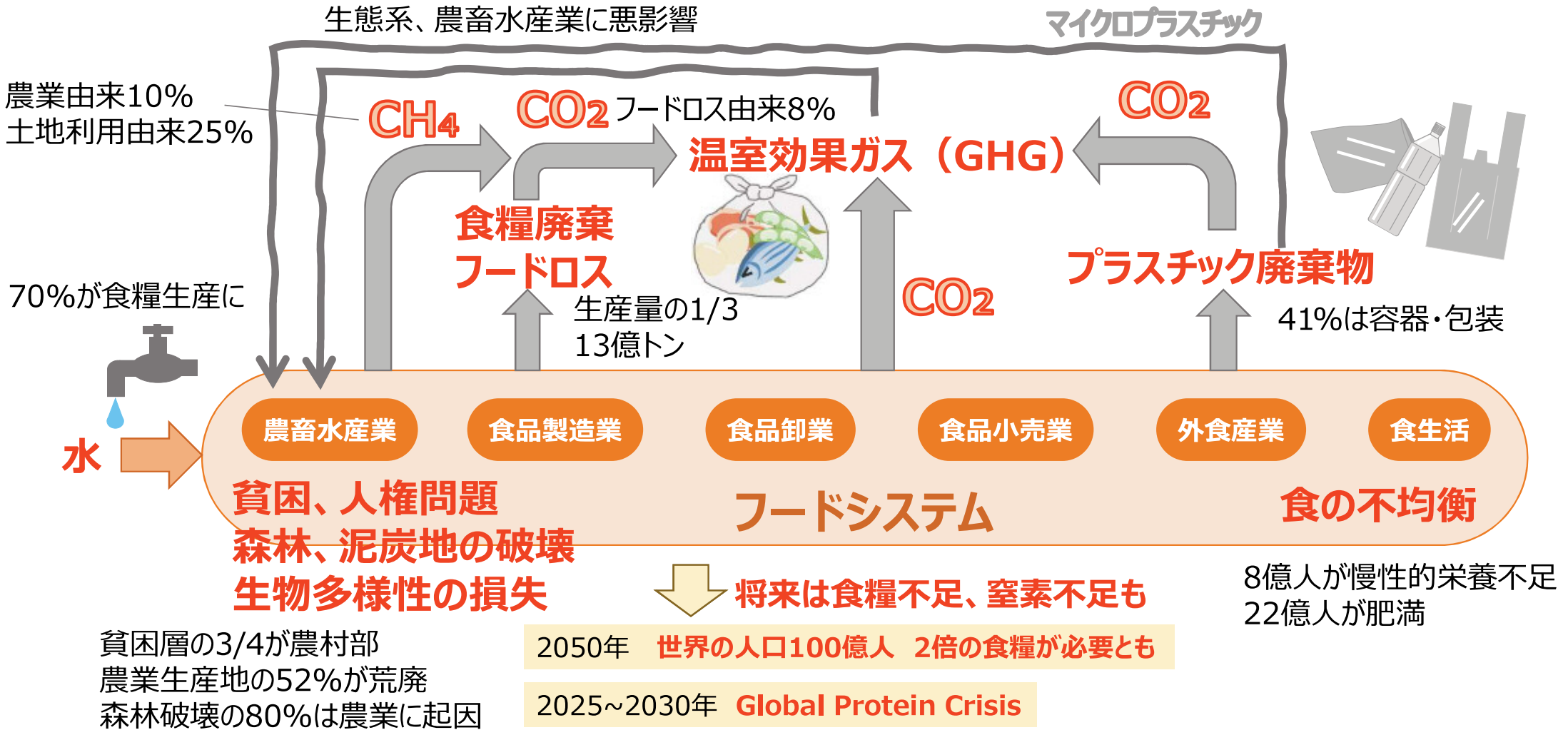
温室効果ガス排出削減
プラスチック廃棄物削減
フードロス低減
サステナブル調達

負荷低減

食資源確保

おいしい減塩
たんぱく質の摂取
職場の栄養改善

現在のフードシステムが抱えるサステナビリティ課題



貧困層の3/4が農村部
農業生産地の52%が荒廃
森林破壊の80%は農業に起因

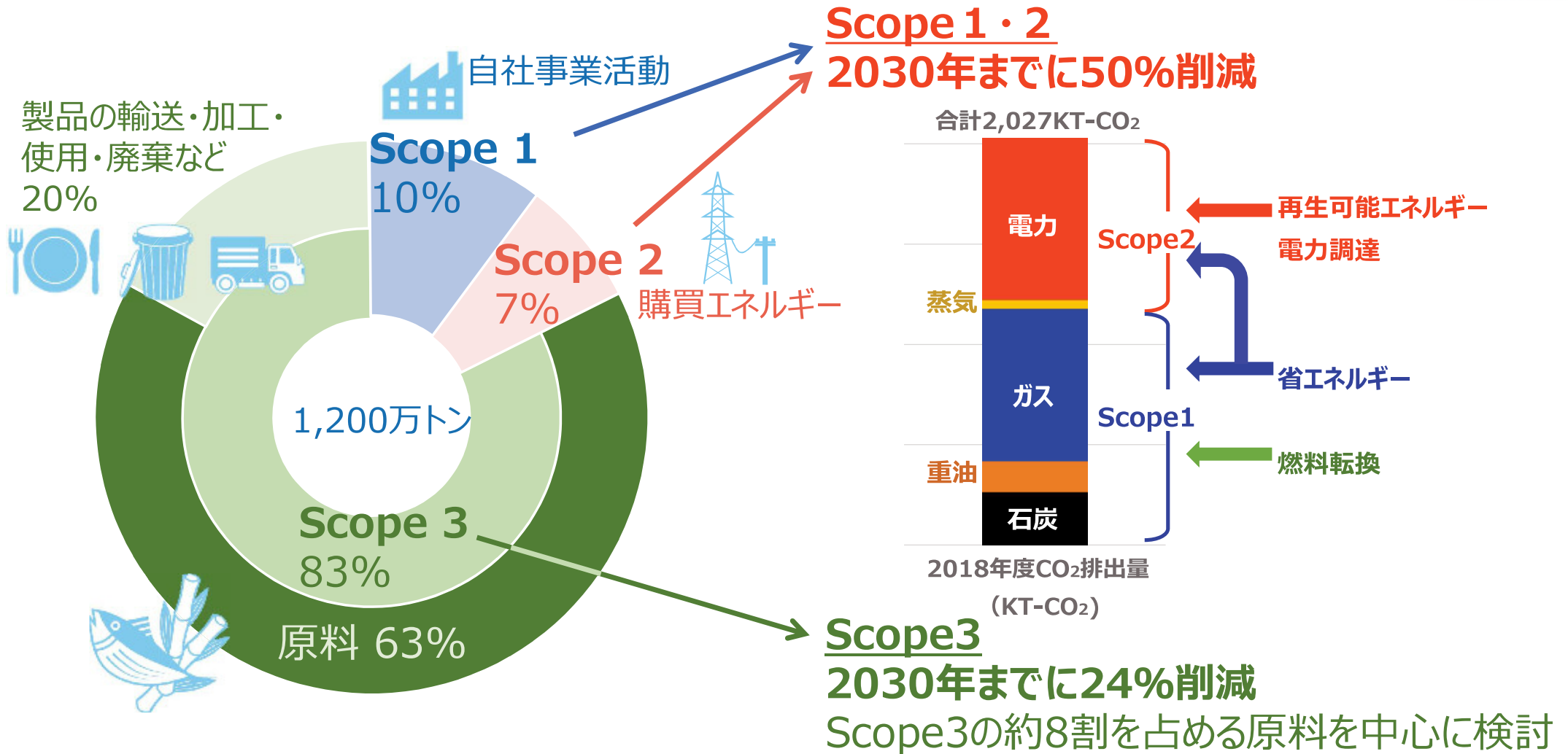
2050年 **世界の人口100億人 2倍の食糧が必要とも**

2025~2030年 **Global Protein Crisis**

2020-2025中期経営計画の目標

	課題	KPI	目標	FY20 (実績)
気候変動対応	温室効果ガス	スコープ1、2 総量	FY30 : 50%削減 (対FY18)	14%削減
		スコープ3 原単位	FY30 : 24%削減 (対2018)	—
	水リスク	水使用量	FY25 : 80%削減 (対FY05)	78%削減
資源循環型 社会の実現	プラスチック廃棄物		FY30 : ゼロ化	—
	フードロス	原料受入から お客様納品まで	FY25 : 50%削減 (対FY18)	11%増加
		製品ライフサイクル 全体	FY50 : 50%削減 (対FY18)	—
サステナブル 調達の実現	森林破壊 生物多様性 人権 動物の共生	持続可能な調達比率 紙 パーム油 大豆 コーヒー豆、牛肉	FY30 : 調達可能な調達100%	94% 84% 68% リスク評価開始

味の素グループのCO2排出量削減目標



味の素グループのプラスチック廃棄物削減目標

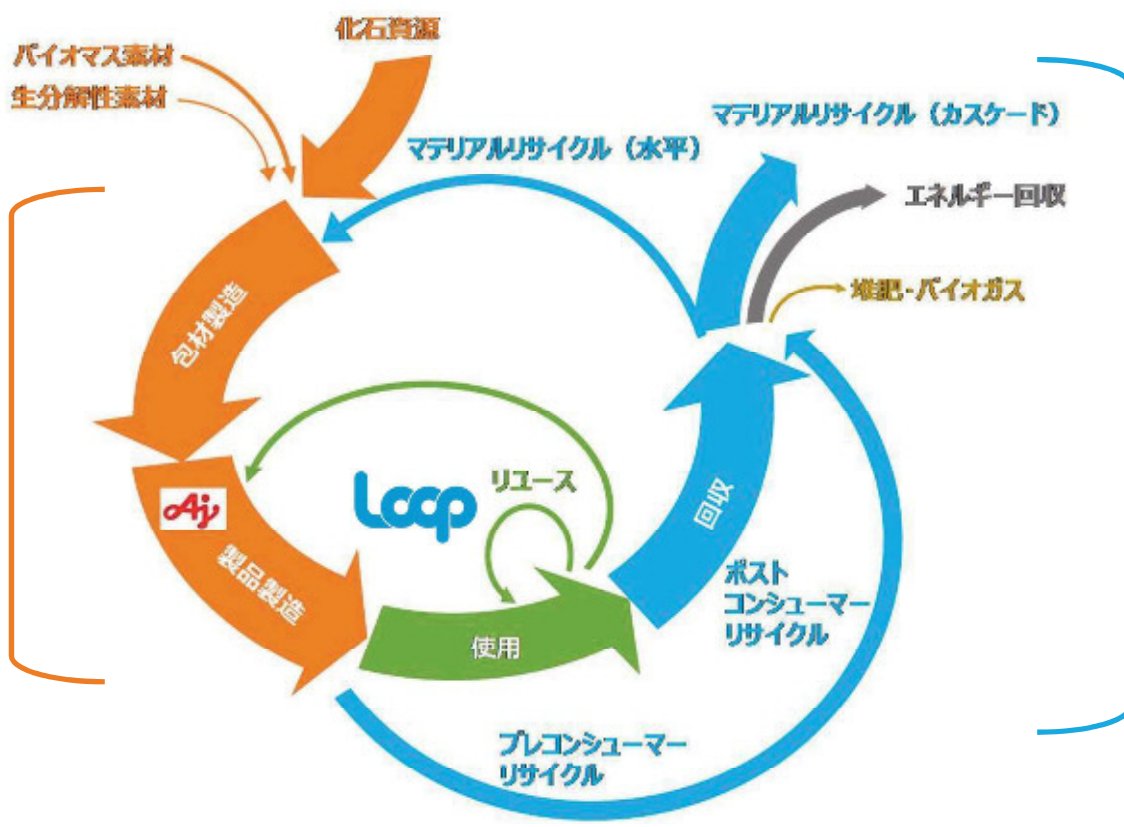
2030年プラスチック廃棄物ゼロ化

リデュース、マテリアルリサイクルを推進して環境流出・単純燃焼ゼロを目指す

使用量を減らし
リサイクル準備を整える
-ブランドオーナー責務

プラスチックの使用は、
製品の安全性や品質に
必要な最小限の用途と
量に厳選する。

使用するプラスチックは、
すべてモノマテリアルまた
はその他のリサイクルに
適した素材へ転換する。



マテリアルリサイクルの社会実装には
バリューチェーン全体での
協働が必須

味の素グループの製品を
製造、販売するそれぞれの
国、地域における回収、
分別、リサイクルの社会
実装に向けた取組みを支援し貢献する。

日本では
CLOMAの活動を通じてリサイクル
推進を検討



味の素グループ フードロス削減目標と今後の取組み

2050年 製品ライフサイクル全体でのフードロス50%削減

2025年 原料受入からお客様納品までのフードロス50%削減



- フードロス発生量の削減と有用化の推進
- バリューチェーン全体での最適化
- 製造工程における構造的課題の抽出、対策立案

- 味の素グループ責任範囲の明確化
- フードロス発生量の把握
- 対策、効果測定方法の立案

持続可能な農業に貢献するバイオサイクル(循環型アミノ酸発酵生産)

地域の農業を豊かにしながら持続的に農作物を調達する資源循環型アミノ酸発酵生産方法（バイオサイクル）を、食資源の安定的な確保の実現および持続可能な農業への貢献方法の一つとして、世界各地の発酵工場で導入。

アミノ酸生産の主原料



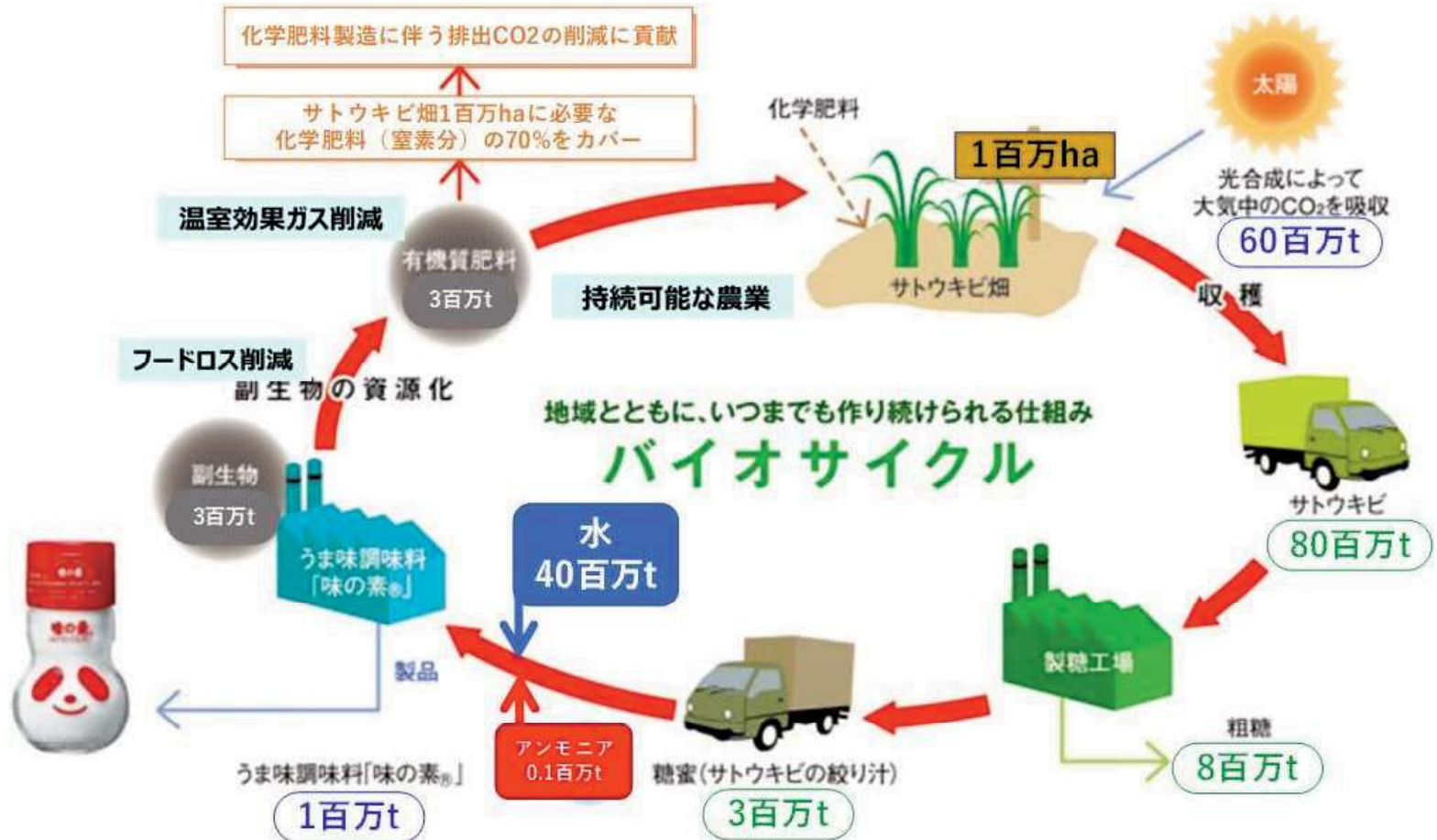
サトウキビ



トウモロコシ



キャッサバ



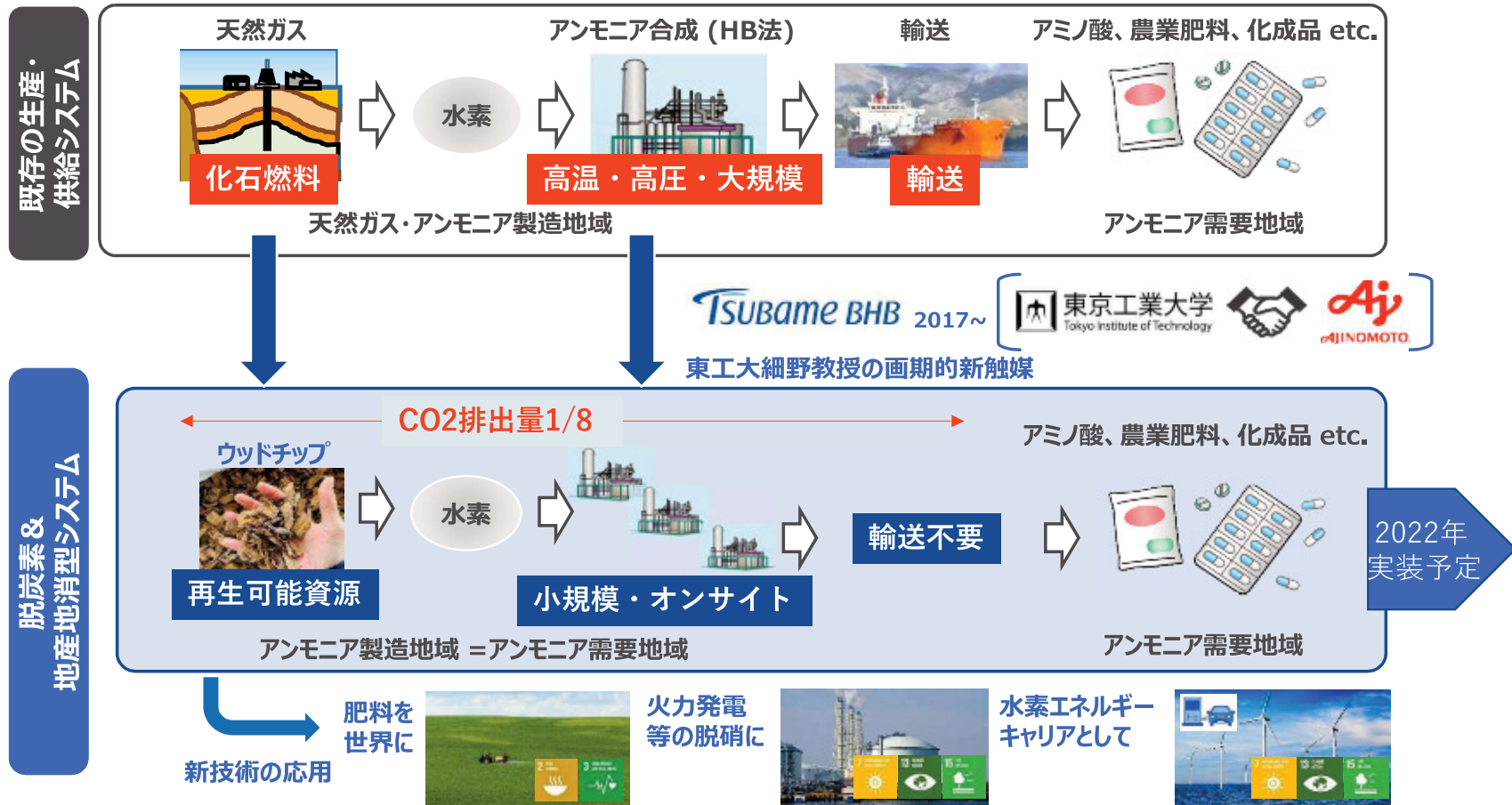
持続可能な農業への貢献 タイの再生農業にむけての取り組み事例

発酵・微生物技術をコアに「志」で繋がる約40パートナーとエコシステムを構築



アンモニア生産・供給のグリーンイノベーション

再生可能資源の利用と画期的な新触媒による、**地産地消型のアンモニア生産・供給システムの構築**により**グリーンアンモニア**の実現を通じた地球環境への貢献。



Eat Well, Live Well.

