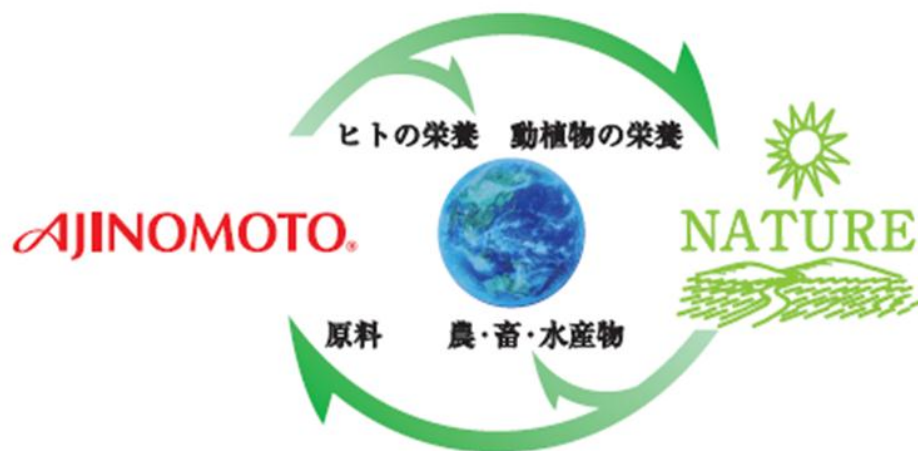




## 味の素グループの生物多様性への取組み ～ “いのちのために働く” ～ 自然資本増強型のビジネスモデルへの変革



中央環境審議会(自然環境・野生生物合同部会)  
生物多様性国家戦略小委員会(第2回)

2012年4月12日

味の素(株)  
環境・安全部 兼 CSR部 杉本 信幸

※ 「味の素グループ環境報告書」もご参照ください。 1

## <目次>

- ✓ 味の素グループは、環境・サステナビリティ、生物多様性をどう考えているのか。
- ✓ 持続可能な地球環境・社会の実現とビジネス成長のために、ビジネスモデル、仕事の仕方をどう変革しようとしているのか。
- ✓ 具体的な取り組みの事例紹介
- ✓ 生物多様性国家戦略への要望

# おいしさ、そして、いのちへ。

## Eat Well, Live Well.

世界No.1の調味料事業を中核とする  
グローバル食品企業グループへ

世界No.1のアミノ酸技術で  
人類に貢献する  
グローバルアミノサイエンス  
企業グループへ

食品分野

アミノサイエンス分野

1909年  
「味の素®」誕生  
「うま味」  
の発見

医薬・健康分野

### つぎの100年へ

おいしさ、そして、いのちへ。  
Eat Well, Live Well.

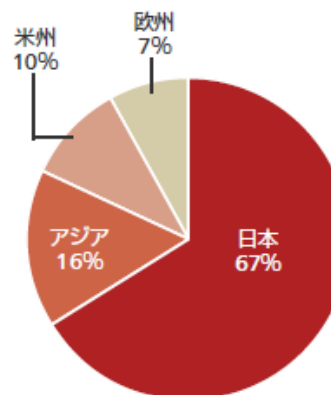
**AJINOMOTO®**

おいしさと健康を科学する  
健康創造企業グループへ

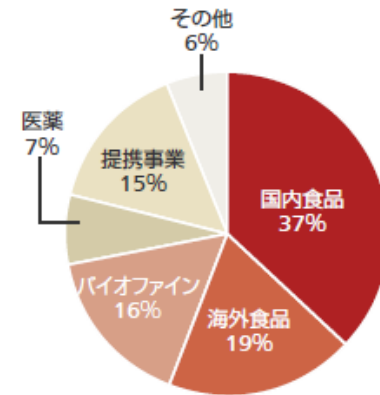
# 味の素グループの事業概要

- 23の国・地域に約200事業拠点
- 15の国・地域に107工場
- 連結売上高： 12,077億円
- 総従業員： 約2.8万人  
(海外1.6万人、国内1.1万人)

地域別売上高構成比



事業別売上高構成比



2011年3月31日現在

世界各地で、  
その土地に根ざして。



世界の飢餓状況 (栄養不足度/栄養不足の人口の割合)

極端に低い / 5%未満	やや高い / 20-34%
非常に低い / 5-9%	非常に高い / 35%以上
やや低い / 10-19%	データ不足

出典: WFP (国連世界食糧計画) の資料「ハンガーマップ」を改題。  
「ハンガーマップ」とは、世界の飢餓状況を栄養不足の割合により、  
国ごとに4段階で色分けして表現したもので、WFPの変遷では、栄養  
不足とは、人生を生きる上で最低限必要な栄養摂取量を得てい  
ない状態のことを指す。国の食糧入手能力を重要な指標として、栄養  
不足は食料供給量を基に算出される。

## 味の素グループの事業展開国と世界の飢餓状況

味の素グループは、世界23の国と地域で事業を展開しています。  
その中には、栄養不足の人口の割合の高い国や地域を含んでいます(地図参照)。  
現地の食生活を豊かにするために、栄養不足の改善に貢献するために、  
味の素グループの挑戦は続いています。

## 味の素グループの拠点

● 法人、事務所 ▲ 調味料工場 ▲ 加工食品工場  
▲ アミノ酸、化成品工場 ▲ 医薬工場 ▲ その他工場  
生産工場 世界15の国・地域、  
107工場 (日本: 51工場、海外: 56工場) (生産工場は包装工場も含む)

(2010年3月31日現在)

# 味の素の目指すグループ像

～ グループビジョンと2011-2013中期経営計画の位置づけ ～

## 地球規模で成長し続ける 「確かなグローバルカンパニー」

～ *Genuine Global Company* ～

おいしさ、そして、いのちへ。

Eat Well, Live Well.

**AJINOMOTO**<sup>®</sup>

- ① 人と地球の**未来の進歩**に貢献する
- ② 当社だけの「**世界一であるコアな技術領域**」を有する
- ③ 「**世界レベルの、多様な人材力**」の集団である
- ④ グローバル企業レベルの「**事業と利益の規模**」を持つ
- ⑤ 利益を生み出す「**効率性**」が世界水準である

## 味の素グループ理念

私たちは、地球的な視野に立ち、  
“食”と“健康”そして、“いのち”のために働き、  
明日のよりよい生活に貢献します。

すべてのいのちに感謝し、貢献する、  
味の素グループの存在意義を表しています。

「いのちのために働く」という文言を加え、

人類の基本課題である「地球(環境・社会)持続性」「食資源の確保」「健康希求」  
への貢献をグループの存在意義としました。

ここで言う「いのち」とは、人の生命だけでなく、私たちを支えてくれている  
あらゆる生命や環境・地球のことを示しています。

私たちは、そのすべての「いのち」に感謝するとともに、  
豊かな営みを守るために貢献していく企業グループをめざします。

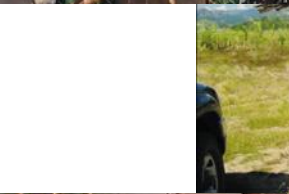
おいしさ、そして、いのちへ。  
Eat Well, Live Well.  
AJINOMOTO®

(2009年)



# 味の素グループの事業は・・・

自然・生態系の恵みに依存  
(農畜水産物、資源・エネルギー、遺伝資源)



おいしさ、そして、いのちへ。  
Eat Well, Live Well.

**AJINOMOTO®**

- ✓ 味の素グループの事業は、  
生物多様性・生態系サービスに支えられている。
- ✓ 地球環境・地球社会が持続可能でないと  
味の素グループの事業も立ち行かない。

**持続可能な地球社会・地球環境 の実現のために、  
“事業活動そのものを通じて地球社会の課題解決に  
貢献する。”**

創業100周年(2009年)に続く

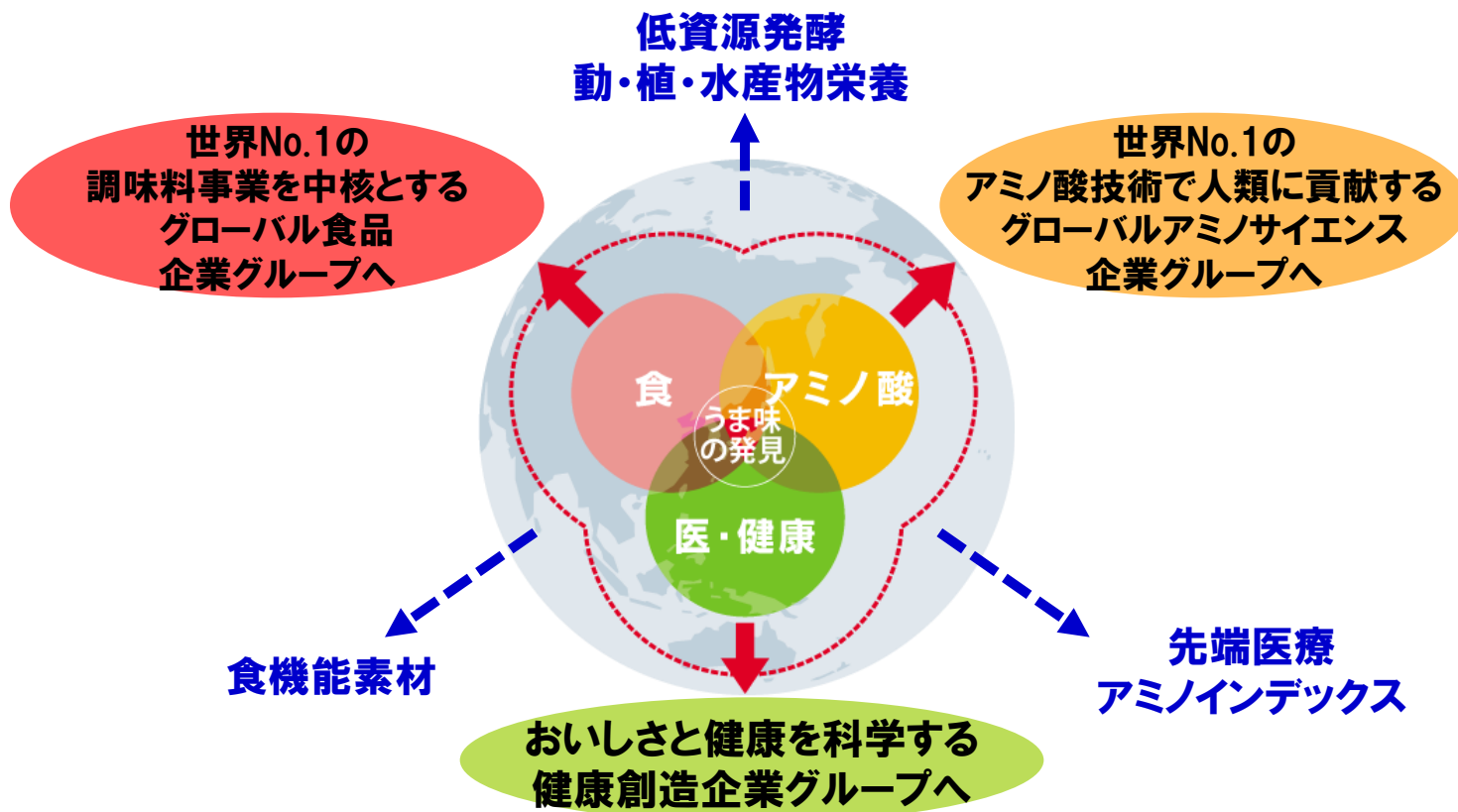
次の100年のためのこころざし

**“いのちのために働く。”**



# 【グループの目指す将来像】

“食と健康”そして、“いのち”のために働く、  
「グローバル健康貢献企業グループ」



## 21世紀・人類社会の課題解決に貢献

地球持続性  
(環境・社会)

食資源

健康な生活

# 事業活動を通じて 21世紀の人類社会の課題解決に貢献



**最も重要な基盤的な取り組み**

## 味の素グループ環境理念 (2011年4月改定)

(前文) 【味の素グループの問題意識をまとめた文章】

(主文) 【社会に対する約束の結論】

私たち味の素グループは、「いのち」のために働き、持続可能な社会の実現に貢献します。

地球上の各地で個性豊かな多様ないのちの営みのつながりが維持され、将来世代にわたるすべての人々が健やかな地球環境の中でよりよい暮らしを享受できることを目指し、事業活動を行い、社会とともに成長します。

## 味の素グループ環境基本方針

【主文の約束を実現していくにあたって重要な、具体的な考え方と行動】

- ・ 依存と影響の把握
- ・ 協働
- ・ 負荷の極小化
- ・ 情報公開
- ・ 価値提供
- ・ マネジメント

# 味の素グループ生物多様性行動指針 (2012年1月制定)

## 【抜粋】

### (生物多様性問題への取り組み方)

- 他の環境問題との相互の関係性を考慮し、他の環境への取り組みとが相互に効果的となるように取り組む。
- 事業活動が生態系や生態系サービスにどのように依存しているか、どのような影響を与えているかを把握する。
- 事業活動の影響のネットポジティブ化を意識し、事業活動が生物多様性に与える影響を減らし生態系の持つ再生産能力や物質循環能力の範囲内で行われるように改善していくとともに、生態系の回復にも寄与することを目指す。
- 国際的な規則や取り決めに遵守する。

### (サプライチェーン管理)

- 生態系や生物多様性に配慮して生産された原材料の使用を推進する。
  - 生産地の状況把握
  - 破壊にかかわる生産地、供給経路からの調達回避
  - 調査や資源管理への貢献
- 生態系や生物多様性に配慮した輸送方法の使用を推進する。
  - 外来侵入種問題の認識、各地の生態系を攪乱しない輸送方法選択への配慮

# 味の素グループ生物多様性行動指針 (2012年1月制定)

## 【抜粋】続き

### (価値提供)

- 生態系や生物多様性への負担が少なく、人と地球のいのちに貢献する商品・サービスや技術・システムの開発を推進する。

### (敷地管理)

- 事業所敷地の環境を地域の生態系や地域社会と調和したものにする。
  - 事業所の基本的機能と周囲の生態系の相互向上を目指した敷地・植生の設計管理
  - 地域の水資源循環に配慮した取排水と利用

### (協働)

- 広く社会と協働することで、生物多様性への取り組みを推進する。
  - 状況や活動の公表、社会からの評価を取り組み改善に活用
  - 行政、専門家、NGO、地域社会、他の企業等との協力
  - 調査や資源管理への貢献
- 啓発活動などにより、社員はもとより社会各層における生物多様性についての理解促進に貢献する。

# 味の素グループが目指す エコビジネスモデル

“いのちをいのちにつなぐ”

持続可能な  
社会

価値を大きく  
環境効率の向上

製品サービス  
情報提供

低炭素社会の  
実現

食の  
持続可能性  
確保

資源循環型  
社会の  
実現

社会とともに

負荷を小さく  
環境負荷の極小化  
(ゼロエミッション)

社会・消費者  
の声・評価

あしたのもと  
**AJINOMOTO.**  
味の素グループ  
事業活動

排出・廃棄

地球とともに

生態系・  
生物多様性の  
保全

生産者の  
活動 / 調達

持続可能な  
地球環境

“資源をお預かりし、  
活かし切る”

社会とともに

～B to Sの視点～  
Business to Society

豊かで健やかな、持続可能な社会を実現するために。  
おいしく、楽しく、健やかなエコライフを推進するために。  
さまざまな組織・ステークホルダーとのコミュニケーションを強化する  
とともに、環境に配慮した製品・サービス・技術の提供を進めます。

地球とともに

～B to Nの視点～  
Business to Nature

豊かで健やかな、永続可能な地球環境のために。  
さまざまな地球環境問題を解決するために。  
事業活動による環境負荷を極小化し、環境問題の解決に寄与する製  
品・技術の開発・提供を進めるとともに、農・畜・水産事業者やサブ  
ライヤーの方々と連携し、持続可能な原材料調達を行います。

# — 社会とともに、地球とともに — の視点で取り組む

## 社会とともに

～B to Sの視点～  
Business to Society

豊かで健やかな、持続可能な社会を実現するために。  
おいしく、楽しく、健やかなエコライフを推進するために。

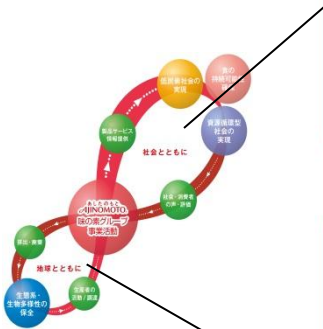
さまざまな組織・ステークホルダーとのコミュニケーションを強化するとともに、環境に配慮した製品・サービス・技術の提供を進めます。

## 地球とともに

～B to Nの視点～  
Business to Nature

豊かで健やかな、持続可能な地球環境のために。  
さまざまな地球環境問題を解決するために。

事業活動による環境負荷を極小化し、環境問題の解決に寄与する製品・技術の開発・提供を進めるとともに、農・畜・水産事業者やサプライヤーの方々と連携し、持続可能な原材料調達を行います。



# 2011/13 味の素グループ環境中期計画

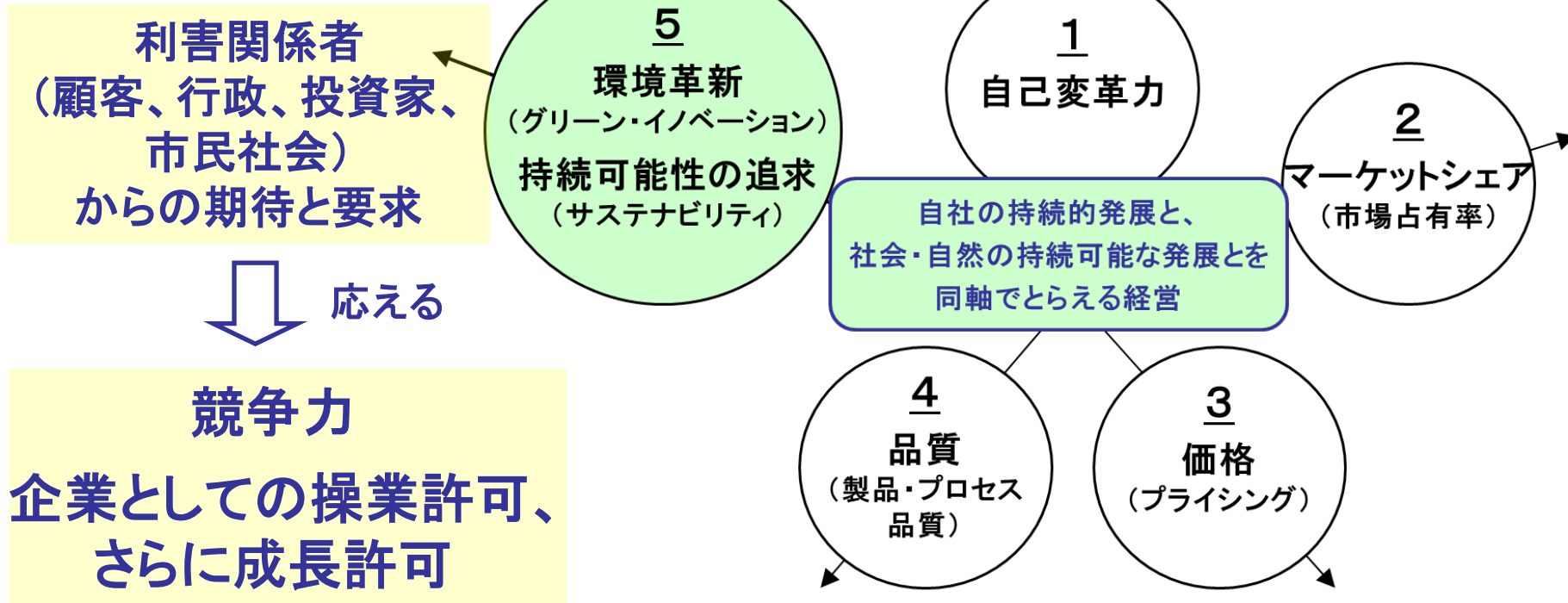
11/13環境中期計画	重点施策
<p>1.”地球と共に“ (B to N)の 視点で取り組む ⇒約束を守る</p>	<p>1) 事業活動に伴う排出の極小化／ゼロエミッション計画推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「11-13ゼロエミッション計画」推進</li> <li>・省エネルギープロセス開発</li> </ul> <p>2) 生物多様性の保全と生態系サービスの持続可能な利用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・重要戦略生物資源のリスクとチャンスの戦略的管理</li> <li>・持続可能な資源調達と持続的土地利用(ガイドライン等)</li> <li>・低環境負荷、低資源利用発酵生産プロセス開発</li> </ul>
<p>2.”社会と共に“ (B to S)の 視点で取り組む ⇒環境課題解決に 貢献する</p>	<p>3) 事業・商品・サービスを通じた環境への貢献</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・CFPによる商品、事業のライフサイクル評価と活用 (アミノ酸等の環境貢献)</li> <li>・R&amp;D－事業部で連携し、市場化、新規成長</li> <li>・「エコストレス軽減」する商品・サービスの開発(食品容器包装)</li> </ul> <p>4) 情報発信・社会コミュニケーション・社会協働の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・積極的に情報公開し、社会の評価をもとにさらなる改善</li> <li>・食のリーディングカンパニーとして、社会活動をリード</li> </ul>
<p>3.確かなマネジメント</p>	<p>5) グループEMSネットワーク展開、見える経営化</p>



# 21世紀の新たな「競争軸」 価値観の変化への対応

## 第5の競争軸:21世紀市場の決定的競争軸※

自然環境と社会の健全で持続可能な発展に主体的にかかわり寄与する。



# 「愛知ターゲット」: 新たな国際ビジネスルール

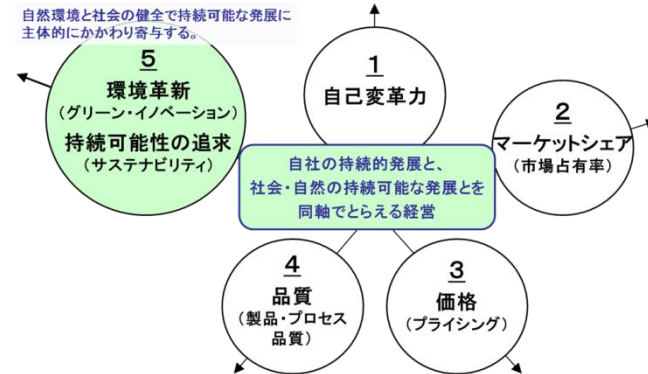
「愛知ターゲット」の地球社会を迎えるにあたり……

## ビジネスとしての問題意識

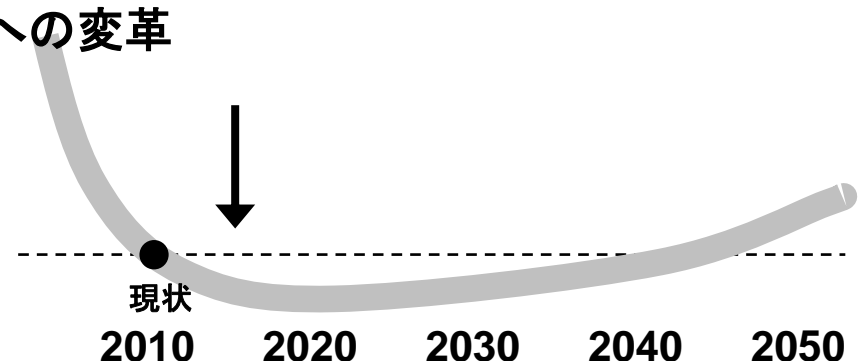


従来と大きく異なる競争

- ・国際ビジネスルールづくり
- ・ビジネスモデルづくり



- “ビジネス”が主役。
- 事業の存続を左右する重要問題
  - ⇒ いち早く「愛知ターゲット」に対応し、生物資源を持続的に活用できるビジネスモデルづくりを推進
  - ⇒ “自然資本の回復・増強(投資)”型への変革
- 全ての事業活動・企業活動において、生物資源リスクを管理、低減し、チャンスを開く、戦略的考え方と行動
- ★ 事業のサステナビリティを考える。



「国連生物多様性の10年」

# 事業そのものが環境・社会に貢献する。

R&D、事業開発、調達、生産、物流、販売、コミュニケーション、マネジメント  
・・・すべてにおいて

## 主な取り組み事例



### ・ESR (生態系サービ'スビ'ュー)

- 戦略的重要生物資源の  
リスク・チャンス管理



### ・イニシャティブ参画

- 企業と生物多様性イニシアティブ  
(JBIB)

### ・抜本的R&D

- 低資源利用発酵
- 非可食資源の原料利用化



### ・環境活性コンクリート

- 海洋・河川の生態系回復



### ・持続的土地利用

- 「味の素東海パ'ート'・サンクチュアリ」
- JBIB持続的土地利用WG  
「いきもの共生事業所®」



### ・生態系配慮の原料調達 の仕組み構築

- エビの開発調達管理
- 持続可能なパーム油



RIO+20  
United Nations  
Conference on  
Sustainable  
Development

### ・コミュニケーション、 アドボカシー

- CBD-COP、Rio+20



### ・紙の環境配慮

- 森林生態系配慮の方針、  
行動計画 (WWFジャパン協働)

事業そのものが環境・社会に貢献する。  
R&D、事業開発、調達、生産、物流、販売、コミュニケーション、マネジメント  
……すべてにおいて

## 主な取り組み事例



### ・ガーナ栄養改善プロジェクト

- 離乳食用栄養食品を DSM社と共同開発



### ・うま味普及活動

- 国内で味覚教室・海外でシンポジウム等を展開



### ・キャツサバ・プロジェクト

- インドネシアでキャツサバ栽培技術を普及



### ・AINプログラム

- 途上国での栄養改善のための国際協力支援



### ・温室効果ガス削減、耕地節約

- 飼料用アミノ酸で豚・鶏の排泄窒素量を2～3割削減



### ・バイオサイクル

- 副生産物(コプロ)を肥料として活用し資源循環
- バイオマス・バイオガスボイラー



### ・カツオ生態系調査

- 水産総合研究センターと西日本沿岸で共同調査

# 取組み事例紹介

## 事業活動のライフサイクル（サプライチェーン）

開発

調達

生産活動

物流

製品・サービス

コミュニケーション

1. 持続可能な原料調達

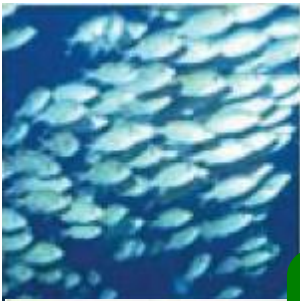
2. 製品機能で環境貢献

3. 地域生物資源循環型の生産システム

“見守り、育む。”  
(保全、回復)

生態系サービス  
(いのちの恵み)

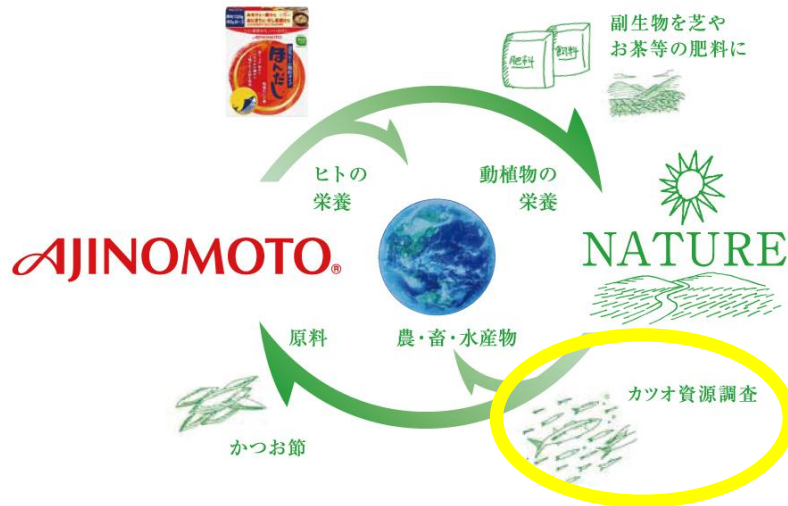
生態系



## 取組み事例紹介-1

# カツオ生態系調査、資源管理

持続可能な「ほんだし」のサプライチェーンへ



## カツオ標識放流共同調査

(独)水産総合研究センター  
国際水産資源研究所  
FRA  
Fisheries Research Agency  
調査の設計、結果解析評価  
調査・広報活動の実施

おいしさ、そして、いのちへ。  
Eat Well, Live Well.  
AJINOMOTO®  
資金、資材の提供  
調査・広報活動への社員派遣

持続可能な資源調達の輪を広げる  
国際的なカツオ資源管理に貢献する  
(中西部太平洋カツオ・マグロ資源  
管理委員会など)

●実は、カツオ資源、生態は、よくわかっていない。

- 利害、立場の異なる関係者間での、共通の拠りどころは、科学的知見。
- カツオ資源に依存する事業であるかぎり、カツオ資源を見守る。

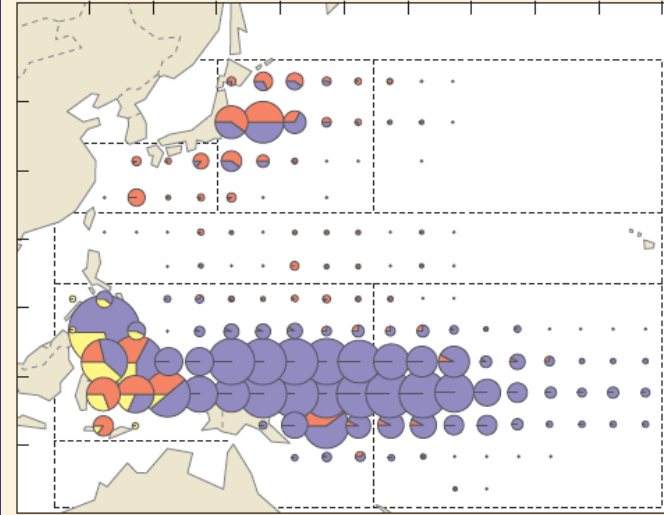
「資源が危ないから調査必要

⇒ 資源が危なくないなら調査不必要」ではない！

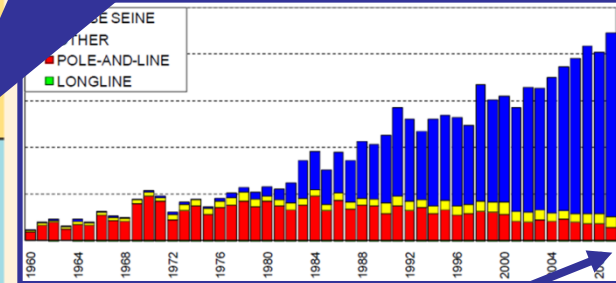
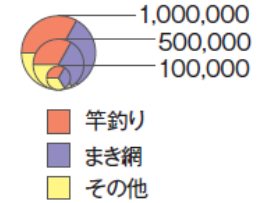
# カツオ資源の状況

## 中西部太平洋のカツオ漁獲 (1990年~2009年累積)

中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC) 資料をもとに作図

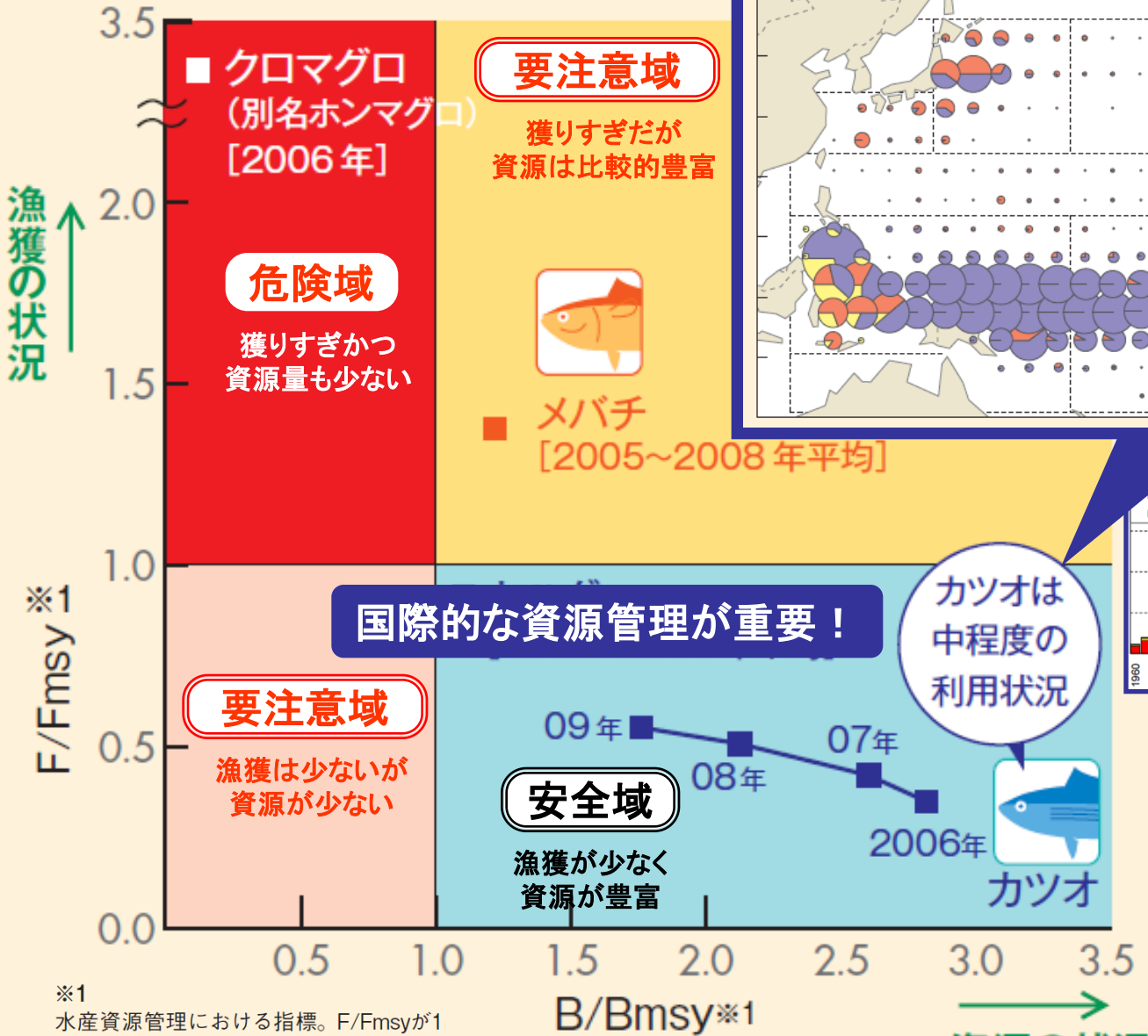


1990年~2009年の累積カツオ漁獲量 (トン)



中西部太平洋のカツオ漁獲量は、約180万トン (2009年)

出典：各主要漁場の国際管理委員会より  
 ・カツオ、メバチ、キハダ：WCPFC (中西部太平洋まぐろ類委員会)  
 ・クロマグロ：ICCAT (大西洋まぐろ類保存国際委員会)



国際的な資源管理が重要！

カツオは中程度の利用状況

※1 水産資源管理における指標。F/Fmsyが1より大きいと漁獲量が過剰、B/Bmsyが1より小さいと資源量が少ないことを意味する。



# 持続可能な資源調達にむけて ～カツオの資源・生態系を見守る活動～

様々な関係者に話を聞く

★環境部門だけでなく、事業部門が主体的に参画★

- カツオサプライチェーン（鯉節メーカー、市場関係者、海外巻網漁業者）
- 水産資源業界 ●研究者 ●NPO 等

1社で出来ることに限界！

様々な関係者と連携して、息の長い、意義ある取り組みに！



専門の研究者と連携する



カツオ標識  
放流調査

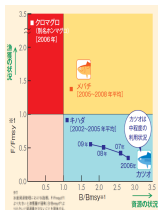


漁業者の方々と連携する



判ったことを広くお知らせする

ポスター、チラシ、グッズ等を作成し、漁業者の方に調査活動について告知し、ご協力を依頼



持続可能な資源調達の輪を広げる  
国際的なカツオ資源管理に貢献する



# 太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査 その目的

・(独)水産総合研究センター国際水産資源研究所と味の素㈱の共同調査事業

・西日本沿岸のカツオ資源・生態調査

・奄美大島～高知沖太平洋で標識放流  
2009年5月 1,000匹  
2010年4～6月 3,000匹

●日本近海の回遊ルート調査

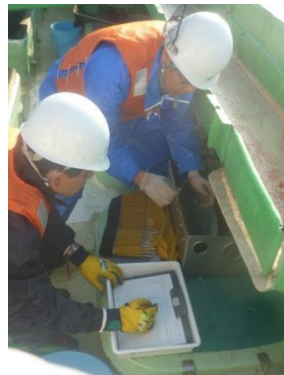
●日本近海→中西部太平洋全体の資源評価にも寄与



黒潮上流域で標識放流



奄美大島  
瀬戸内漁協の協力

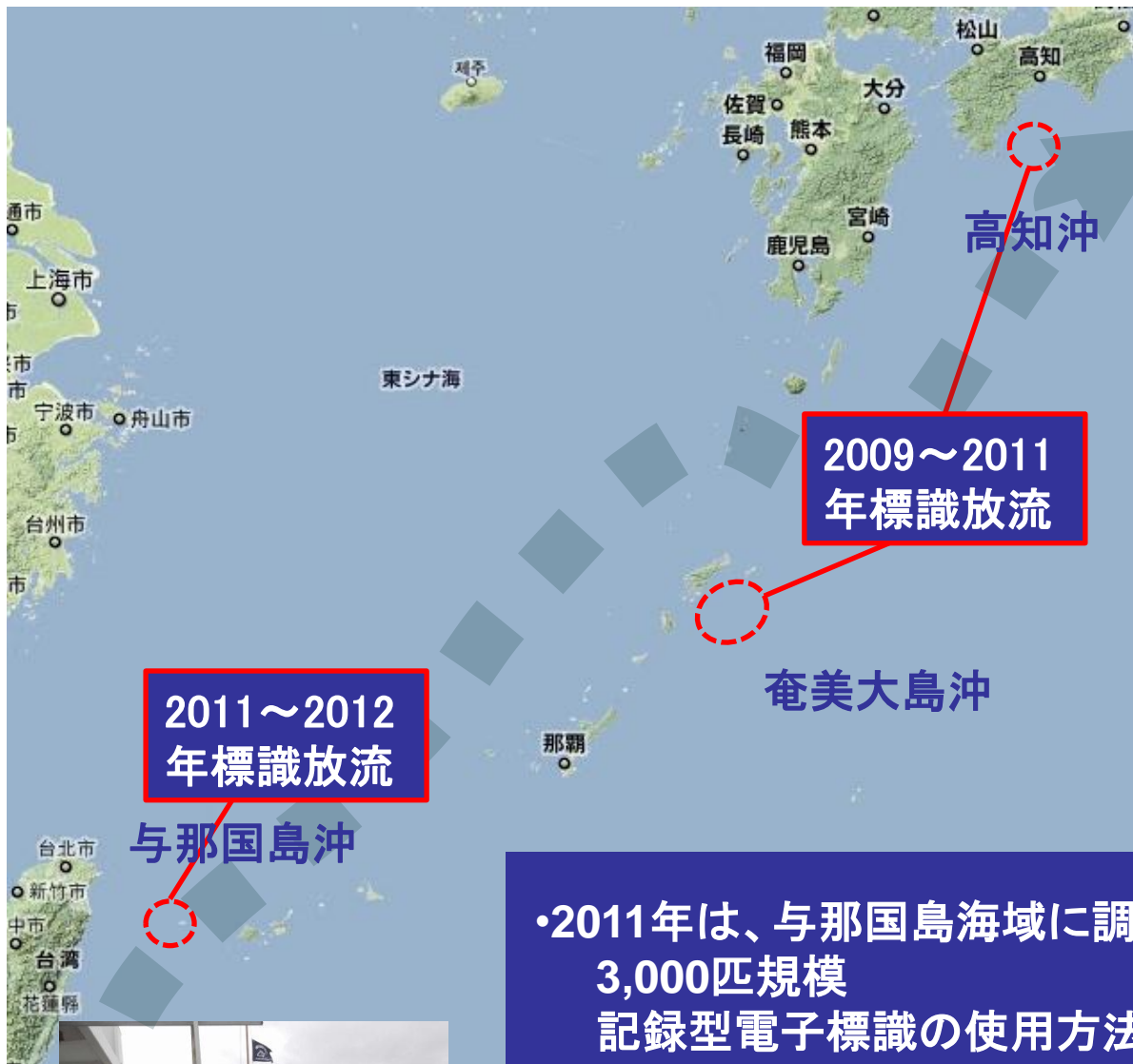


(2009年調査標識放流地点)  
奄美大島の40～50km沖合い

おいしさ、そして、いのちへ。

Eat Well, Live Well

AJINOMOTO



- 2011年は、与那国島海域に調査範囲を拡大  
3,000匹規模  
記録型電子標識の使用方法を確立

- 2011年9月 日本水産学会にて発表

- 2012年は、記録型電子標識の調査放流170匹を実施中  
通常標識 5,000~6,000匹規模

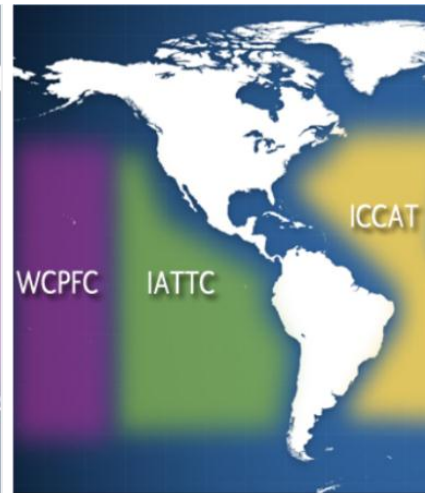
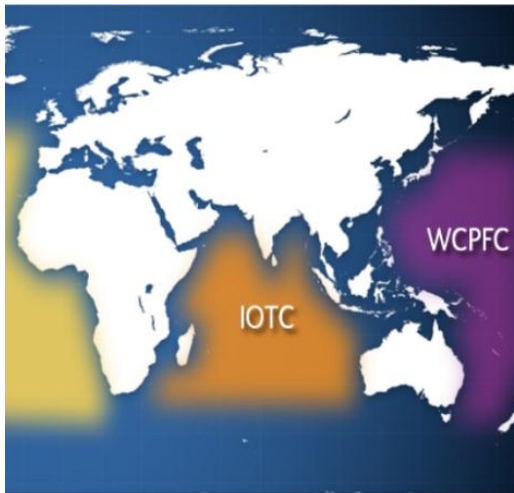
# 国際カツオ資源管理機関会議などへの参画



Commission for the Conservation and Management of Highly Migratory Fish Stocks in the Western and Central Pacific Ocean



Scientific Committee Seventh Regular Session

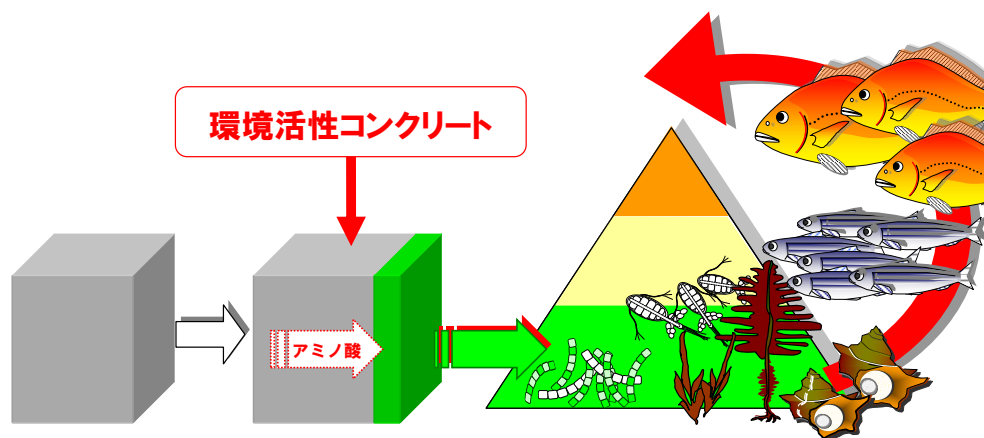


3<sup>rd</sup> Joint Meeting of Tuna-Regional Fisheries Management Organizations

# 海洋、河川の生態系回復

## アミノ酸の新たな可能性

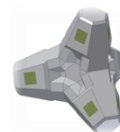
### 一 アミノ酸を混和した環境新素材「環境活性コンクリート」



- ✓ アミノ酸をコンクリートに混和、アミノ酸を水中にて固定化、水域環境に緩やかに供給
- ✓ 食物連鎖の基礎になる微細藻類の生長を促進、周辺生態系の維持、活性への寄与が期待

### 異業種コラボレーションによる研究体制

「環境活性コンクリート」は、日建工学(株)・味の素(株)・徳島大学での共同研究により開発されたものです



環境活性コンクリート



# — 「環境活性コンクリート」

## アミノ酸の水域環境への貢献

様々な機能を有するアルギニンに注目

- ・ 発酵法により製造される主要なアミノ酸の一つ
- ・ 生体への様々な栄養・生理機能がある
- ・ 海産物にも豊富に含まれるアミノ酸
- ・ 植物、特定藻類の生育効果を有する
- ・ コンクリートとの親和性

- ✓ コンクリート表面での微細藻類の生長促進を観測
- ✓ 魚、貝類などの高次生物に対する蛸集効果の可能性
- ✓ 磯やけ防止、水質浄化に対する期待



通常コンクリート

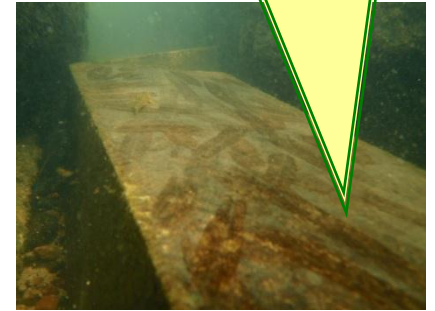


アミノ酸混和  
コンクリート



牡蠣

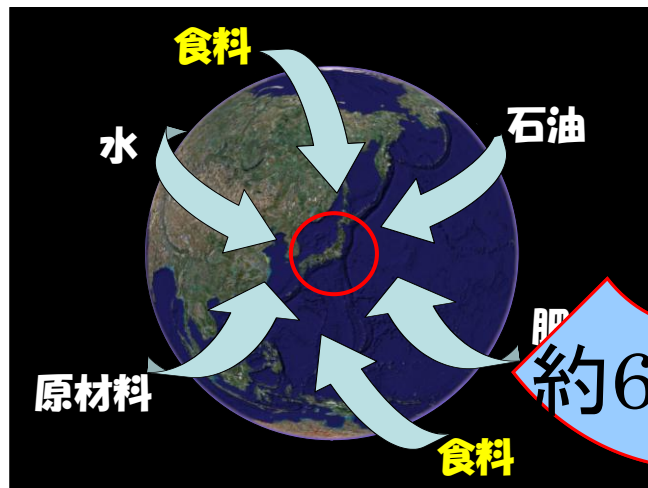
鮎の食み跡  
(河川での沈設実験)



カサゴ

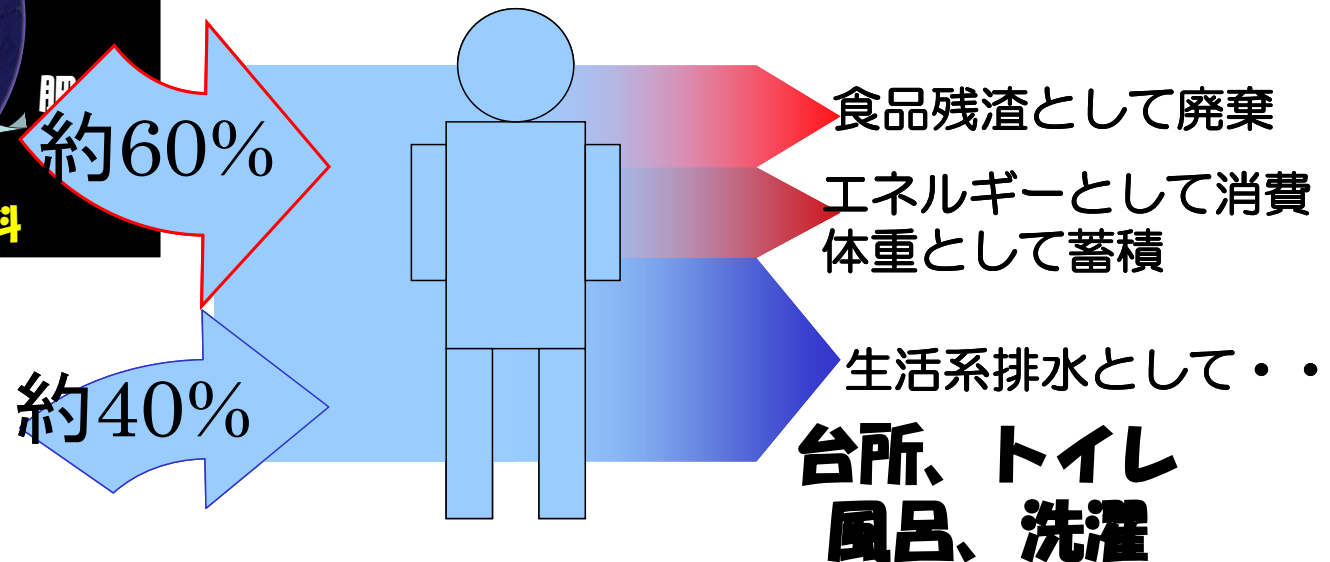
# 食料自給率と海の環境問題

## ・ 食料輸入→消費→排出



食料自給率 約40%

下水道普及率 約70%

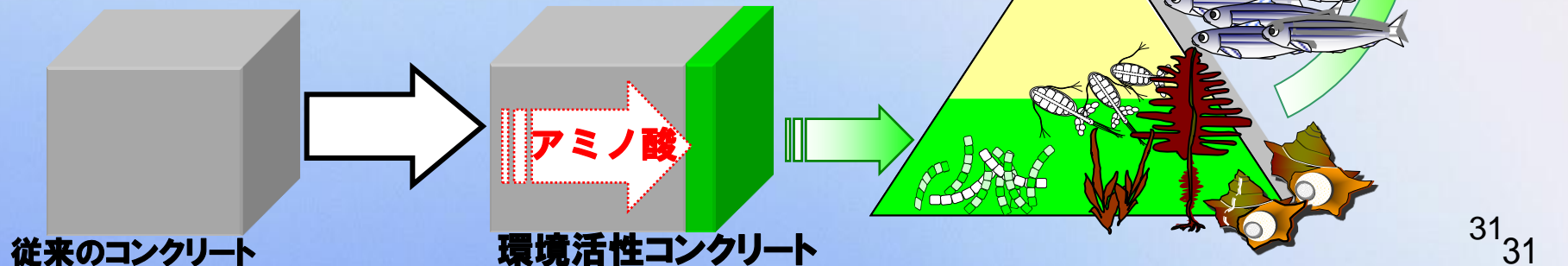


日本人は1人1日 10～14グラムの窒素を排出  
国内で1日1,000トンの窒素が排出

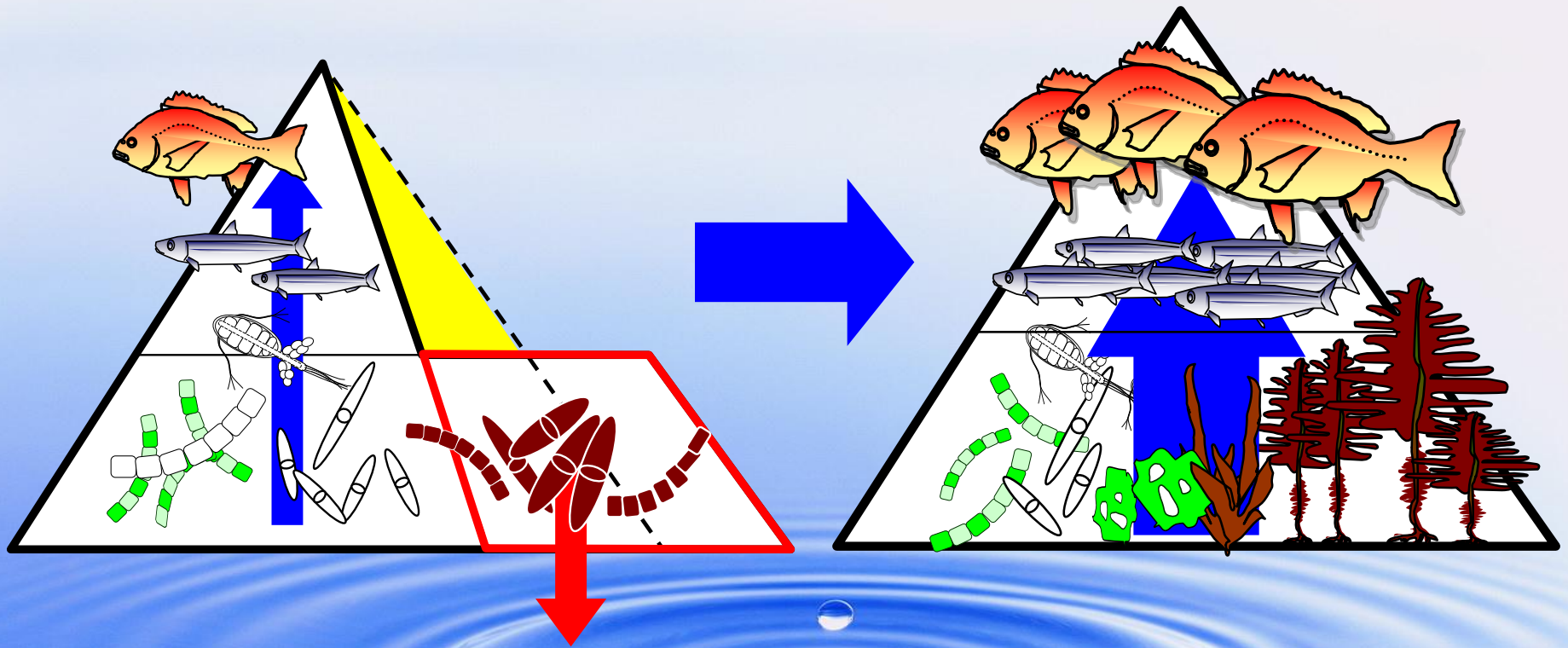
# “ひと”のコンクリートから “いきもの”のコンクリートへ

## 『環境活性コンクリート』のコンセプト

- ◆ 形状に加え**素材**での環境配慮
- ◆ 無機的コンクリートから**有機的コンクリート**へ
- ◆ 人工物と自然・生態系との境界面を**エコトーン**へ
- ◆ **栄養分をゆっくり供給**し、食物連鎖の基礎となる藻類(微細藻類等)が生育しやすい環境づくり
- ◆ 食物連鎖・生態系の形成を**手助け**
- ◆ **二酸化炭素の吸収・固定**を促進



# 物質循環の歪を矯正



浮遊系 基礎生産  
に立脚する生態系

付着系 基礎生産  
に立脚する生態系



# 山・川・海 栄養塩循環の再生

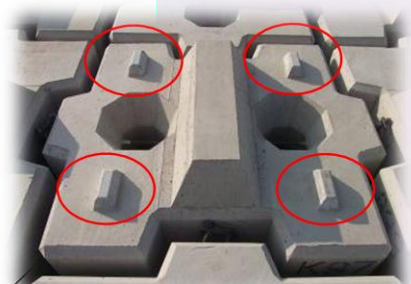
## 水環境の修復・再生



# 実証実験箇所と導入実績

● 海 域  
● 河 川

全国21カ所の水域で  
実証実験中



魚に大人気の、エコロジー物件です。

アミノ酸入りコンクリートで海や川の生態系を取り戻す。  
それも味の素KKの新しい試みのひとつです。



実験時の「環境活性コンクリート」

徳島大学、日建工学(株)と共同開発した「環境活性コンクリート」は、素材にアミノ酸の一種であるアルギニンを含んだコンクリート。アルギニンは、特定の濃度に高い生育効果のある栄養素で、海や川に沈設する実験では、通常のコンクリートに比べて、表面に5倍以上の藻類を育てることに成功しました。海藻は魚たちのエサとなり、生物多様性の入り口にもなっていきます。味の素KKのアミノ酸は、海や川の、環境といのちを育むことにも貢献していきます。

アミノ酸でECO。アミノ酸でいのち。

おいしさ、そして、いのちへ。  
Eat Well, Live Well.

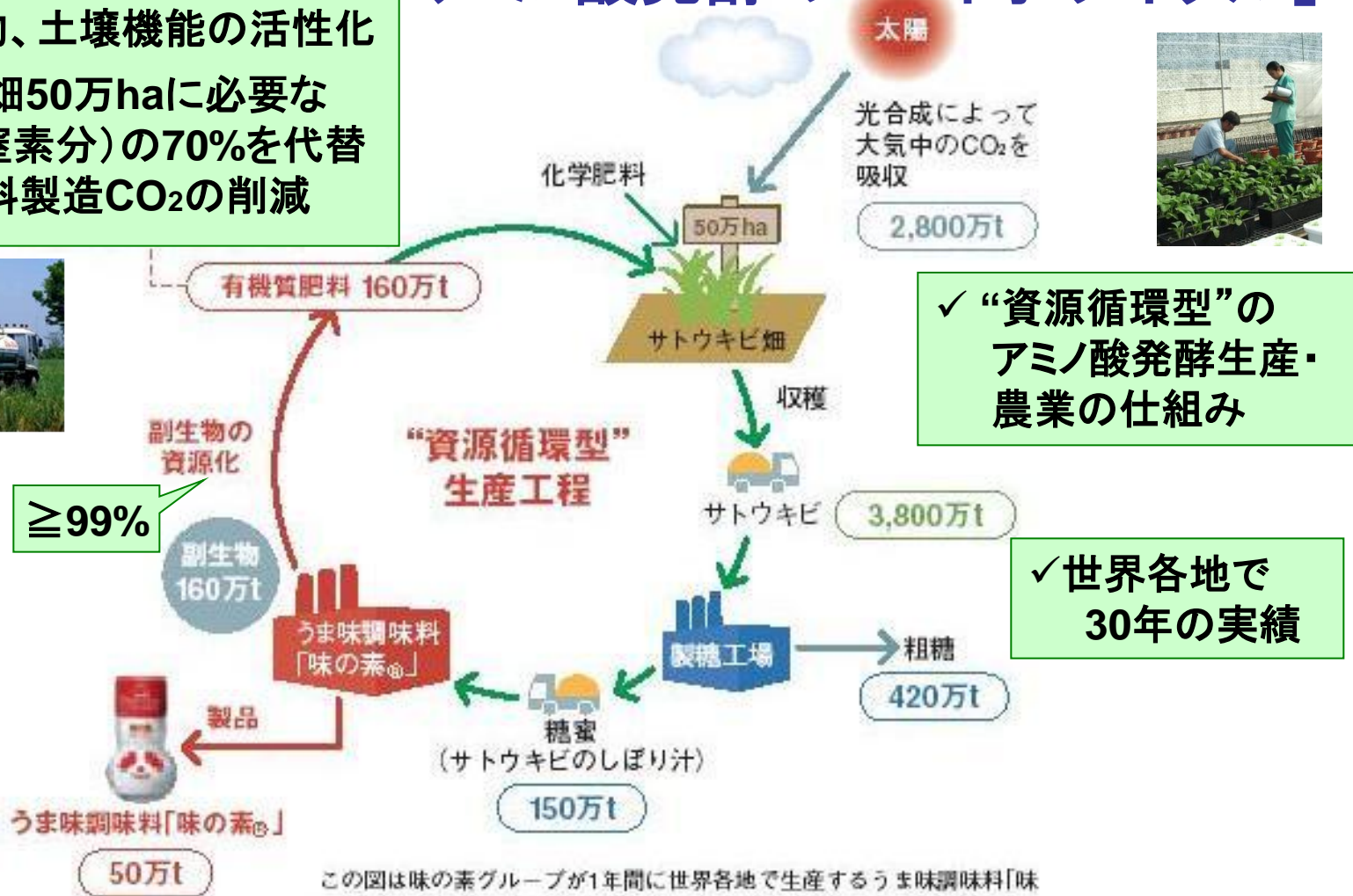
**AJINOMOTO**

## 取組み事例紹介-3

# 地域生物資源循環型の生産システム

## — アミノ酸発酵の「バイオサイクル」

- ✓ 土壌微生物、土壌機能の活性化
- ✓ サトウキビ畑50万haに必要な化学肥料(窒素分)の70%を代替  
→ 化学肥料製造CO<sub>2</sub>の削減



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®」約50万トンすべてを、サトウキビを原料としたと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培ならびに製糖産業にかかわる数値は世界の標準的な数値を用い、うま味調味料「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きます。

## バイオマス燃料

### 重油代替

### 地域や工程の副産物利用

タイ： もみ殻、タピオカ副産物  
(廃液、かす) 等



もみ殻燃料のバイオマスボイラー設備外観



メタンガス発生プラント



ブラジル： バガス 等





お米のみみ殻を捨てずに  
燃やし、工場の  
エネルギーにしています。

味の素グループは、お米のみみ殻を燃やしてエネルギーにしています。お米のみみ殻を燃やしてエネルギーにしています。お米のみみ殻を燃やしてエネルギーにしています。



栄養状態の良くない子どもや  
その親に向けて、より良い食事の  
とり方を伝える活動をしています。

味の素グループは、栄養状態の良くない子どもやその親に向けて、より良い食事のとり方を伝える活動をしています。



素材にアミノ酸をまぜた  
新しいコンクリートに  
今、我々が使っています。

味の素グループは、アミノ酸をまぜた新しいコンクリートに、今、我々が使っています。



「味の素」をつくる時に  
生まれる栄養たっぷりの液体を、  
肥料として畑に戻しています。

味の素グループは、「味の素」をつくる時に生まれる栄養たっぷりの液体を、肥料として畑に戻しています。



味の素グループが、  
“おいしさ”と“いのち”のためにできること。  
どうぞ、読んでみてください。



カツオに標識をつけて放流し、  
回遊ルートを調査する研究に協力しています。

一生の間に20回以上20回分以上の回遊を繰り返されるカツオ。その生態は今でも多くの謎に包まれています。「さんだし」をいっただけでも知らないとはいけません。カツオのことを知る第一歩として、私たち味の素（株）水産総合研究センター東洋水産研究所とともに「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」をはじめました。調査の拠点となる奄美大島・古仁屋港の漁師の方々のご協力を得て、釣り上げたカツオに標識をつけ、放流。標識をつけたカツオがどこまで泳いでいるかを調査しています。私たちの調査はまだ、はじめの段階ですが、この調査により、太平洋全体のカツオ資源を見守ることに貢献できたらと考えています。船の中をダイナミックに泳ぐその群れの中で、黄色い標識をつけたカツオも長い泳ぎを続けているはず。今、みんなを待っています。



食べ物の材料をムダなく  
使いきる。残さず食べることを  
推奨しています。

味の素グループは、食べ物の材料をムダなく使いきる。残さず食べることを推奨しています。



豚や鶏のエキスを  
アミノ酸をまぜて、排液由来の  
温室効果ガスを減らしています。

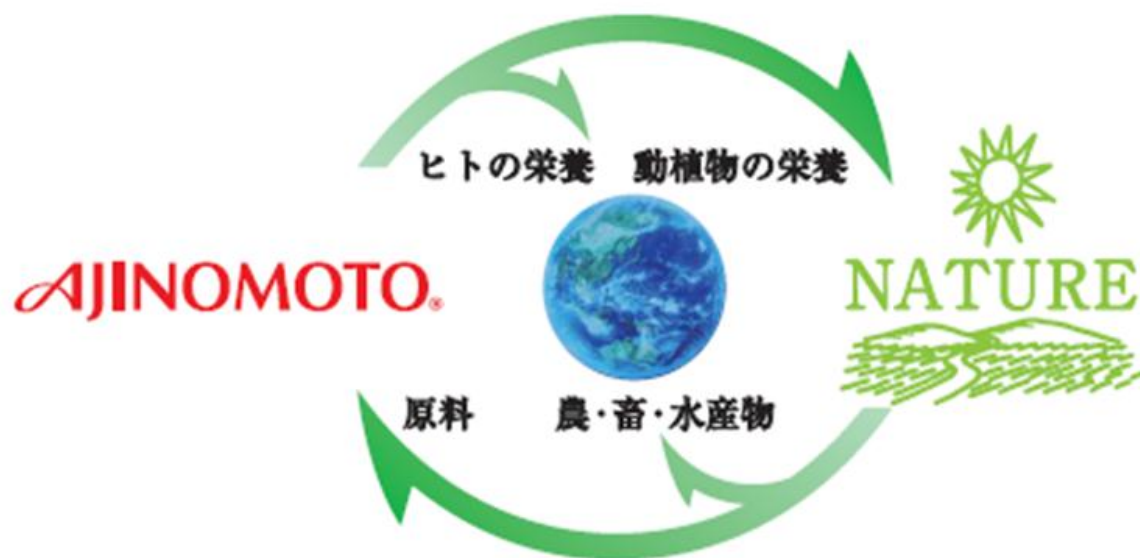
味の素グループは、豚や鶏のエキスをアミノ酸をまぜて、排液由来の温室効果ガスを減らしています。



私たちが味の素グループは自然のめぐみから  
おいしさをつくりだすだけでなく、  
いのちのめぐみを守る。大切に活かせる  
活動に取り組んでいます。

おいしさ、そして、いのちへ。  
Eat Well, Live Well.  
**AJINOMOTO.**  
<http://www.ajinomoto.com/>

# 多様ないのちの サステナビリティのために



健やかな地球環境の中で育まれるさまざまな自然の恵みから、食や健康、暮らしを支える商品・サービスを生み出すことが、味の素グループの仕事です。

それは、「いのち」を「いのち」につなぐことでもあります。

多様ないのちの健やかな営みが続くよう、私たちは、21世紀の人類社会の課題 — 「地球持続性」「食資源」「健康な生活」に事業を通じて貢献していきます。

# 生物多様性国家戦略への要望

- 生物多様性の保全／持続可能な利用、さらに自然資本増強への投資が、健全なビジネス、市場として形成される政策誘導
- 国際的な先進戦略との連携。“地球社会”戦略へ
- 関連する戦略・政策・施策との全体整合
  - ー ビジネス界との対話、協働
  - ー 現実、日本の強み・弱み、これまでの努力も踏まえて
- 一次産業、守り手である地域コミュニティの持続可能性
- 公共調達への生物多様性視点の盛り込み
- 業種、立場などを超えた多様な主体の連携推進
- 各地域における多様な主体の連携推進  
自治体の積極的なかかわり。地域戦略



おいしさ、そして、いのちへ。

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®



2011 • 国際森林年



いのちの共生を、未来へ

地球のいのち、つないでいこう



わたしたちは生物多様性に配慮しています