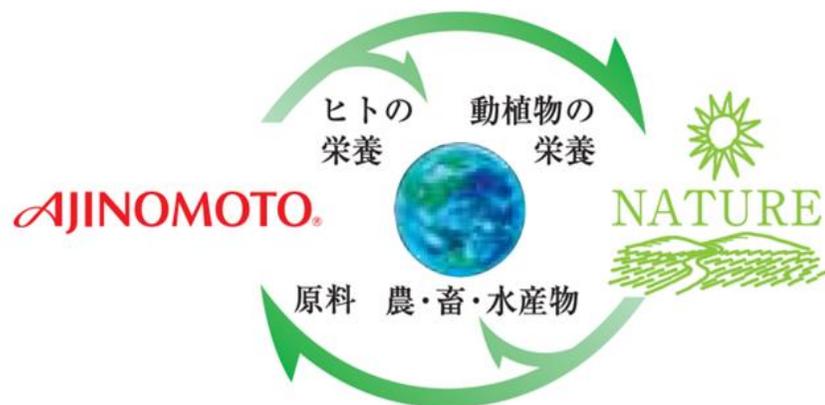


「生物資源の安定調達と国際ルールの遵守に関するシンポジウム」

**基調講演 原材料調達における生物多様性への配慮  
～味の素グループの取組み事例～**



**“100年先も、地球と生きる”**

2015年6月30日

**味の素株式会社 常任顧問  
一般社団法人 企業と生物多様性イニシアティブ 副会長**

**國本 裕**

# 本日の内容

1. 創業の志とグループの理念
2. 持続可能な地球環境・社会への考え方
3. グループの持続可能な原材料調達の実践  
(自然資本の回復・増強ができるしくみ創り)
  - (1) サプライチェーン管理を通じた持続可能な調達
  - (2) 指針・ガイドライン等
  - (3) 具体的事例
    - ～協働・連携による自然資本回復・増強のしくみ創り～
    - ① 農産資源(発酵生産原料): サトウキビ、キャッサバ等
    - ② 森林生態系資源: パーム油、紙
    - ③ 水産資源: カツオ

# 1. 創業の志とグループの理念

# 創業の志

## 「うま味」の発見から「味の素®」発売へ



1908年 池田菊苗博士  
(東京帝国大学教授)  
昆布より「うま味」を発見

1909年 鈴木三郎助  
(初代社長)  
「味の素®」発売



### 創業者たちの志

「単なる科学の発見ではなく、  
世の中に役に立つようにしたい」

×

「国民の栄養不良を矯救し、  
日本人の体位向上に貢献したい」

38億年の地球生態系の  
すべての“いのち”に共通な基本要素  
アミノ酸

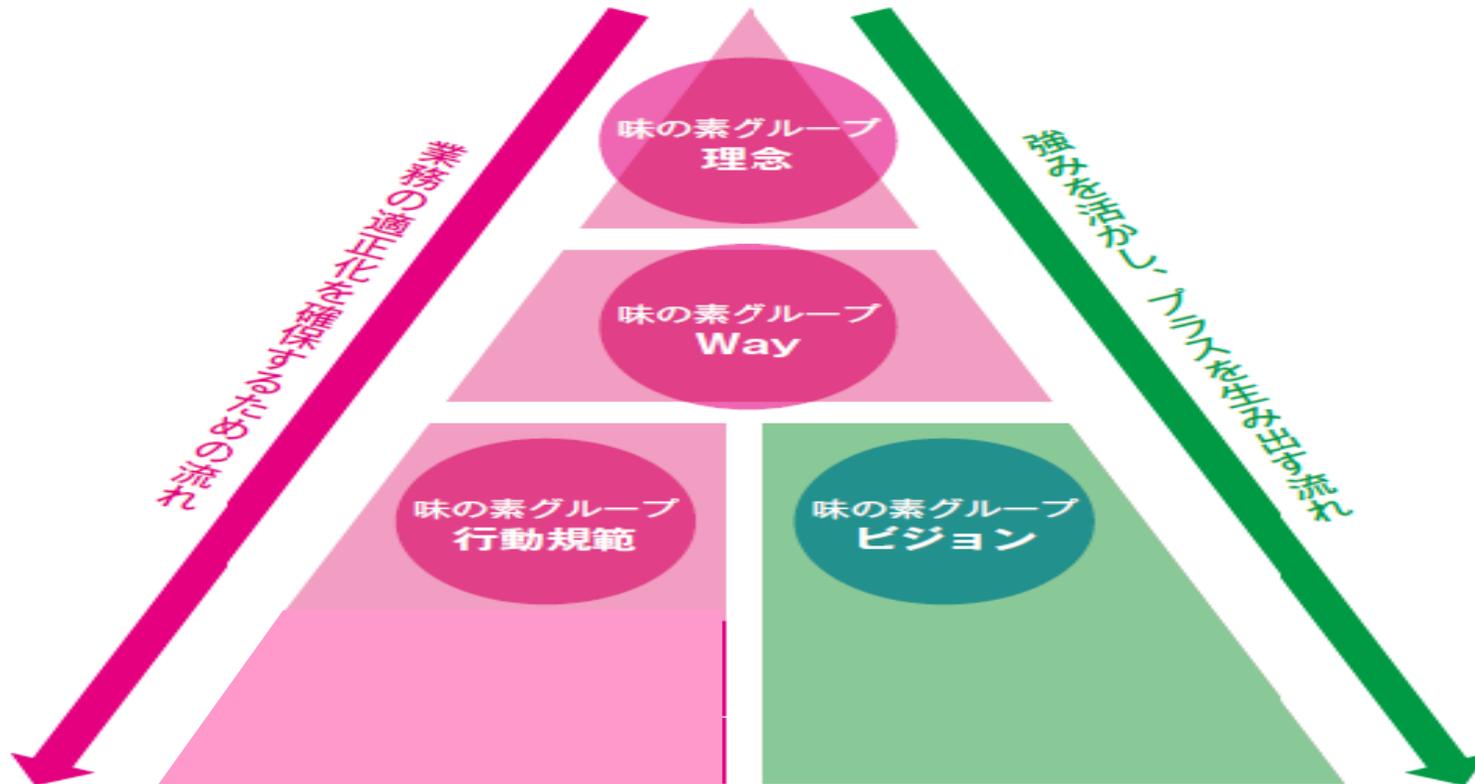


### グループ理念

「私たちは、地球的な視野にたち、“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。」

# 味の素グループの理念 Ajinomoto Group Principles (AGP)

私たちは地球的な視野にたち、  
“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。



# 味の素グループの理念 味の素グループWAY

## 味の素グループWay

### Create New value

#### 新しい価値の創造

独自性のある技術とサイエンスに基づき、新しい発想と継続的革新で価値を創造します。

(技術に裏打ちされた商品価値の創造、新しい食生活の提案)

### Pioneer Spirit

#### 開拓者精神

新しい事業、新市場の開拓に常に挑戦し続けます。

(現場レベルの粘り強い知恵と努力の積み重ね)

(地域文化や市場に適合した市場創造)

### Social Contribution

#### 社会への貢献

常に謙虚で誠実な態度で社会の要請を受け止め、事業活動を通じた社会的な価値の最大化を目指します。

(社会的課題の解決) (地球環境の改善) (安全と安心)

(信頼されるものづくり) (公正、公平、透明、簡素)

### Value People

#### 人を大切にする

味の素グループの事業に参加する全ての人の人間性を尊重し、その人が成長し、能力を最大に発揮できる集団になります。

(活躍の場の提供) (育成・支援・フォロー) (公正な評価)

(チームワーク)

# 味の素グループ発展の歴史 ビジネスの多角化

おいしさと健康を追求し、  
さまざまな領域へ。



# 味の素グループ発展の歴史 グローバル展開

## 26の国、地域に拠点。130以上の国、地域で商品を販売。



# 味の素グループ発展の歴史 人類社会の課題解決

## 食品分野

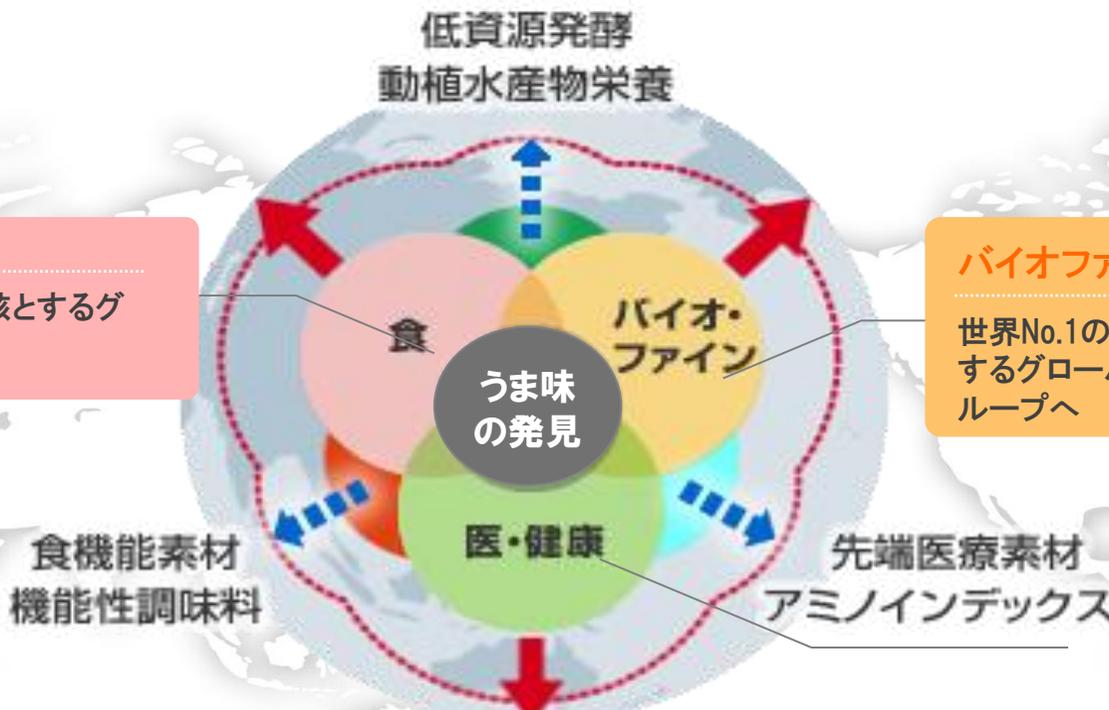
世界No.1の調味料事業を中核とするグローバル食品グループへ

## バイオフィン分野

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

## 医薬・健康分野

おいさと健康を科学する健康創造企業グループへ



## 21世紀の人類社会の課題解決



### 地球持続性

環境、資源の循環



### 食資源

非可食原料の活用

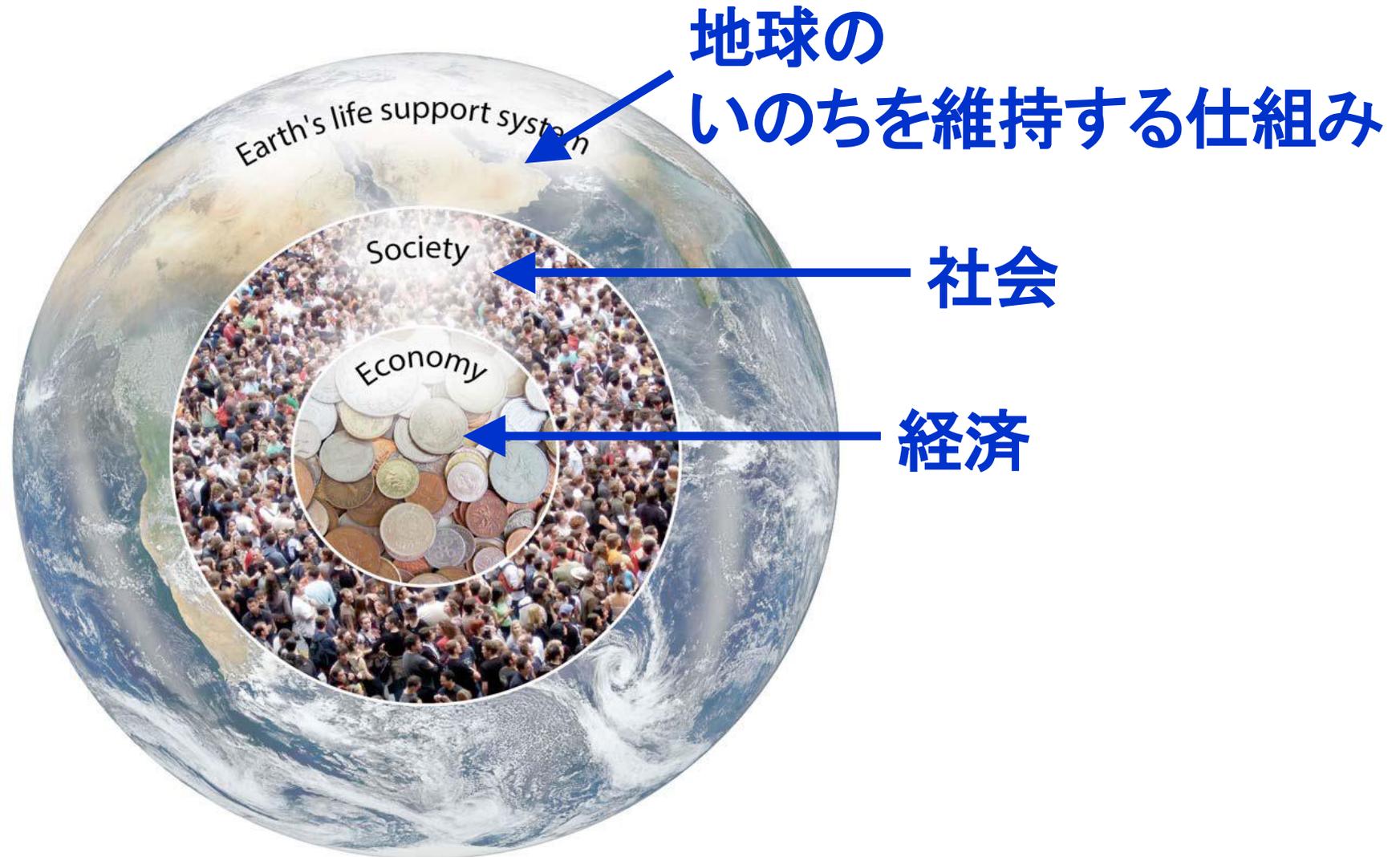


### 健康な生活

不足栄養・過剰栄養の改善  
高齢化への対応

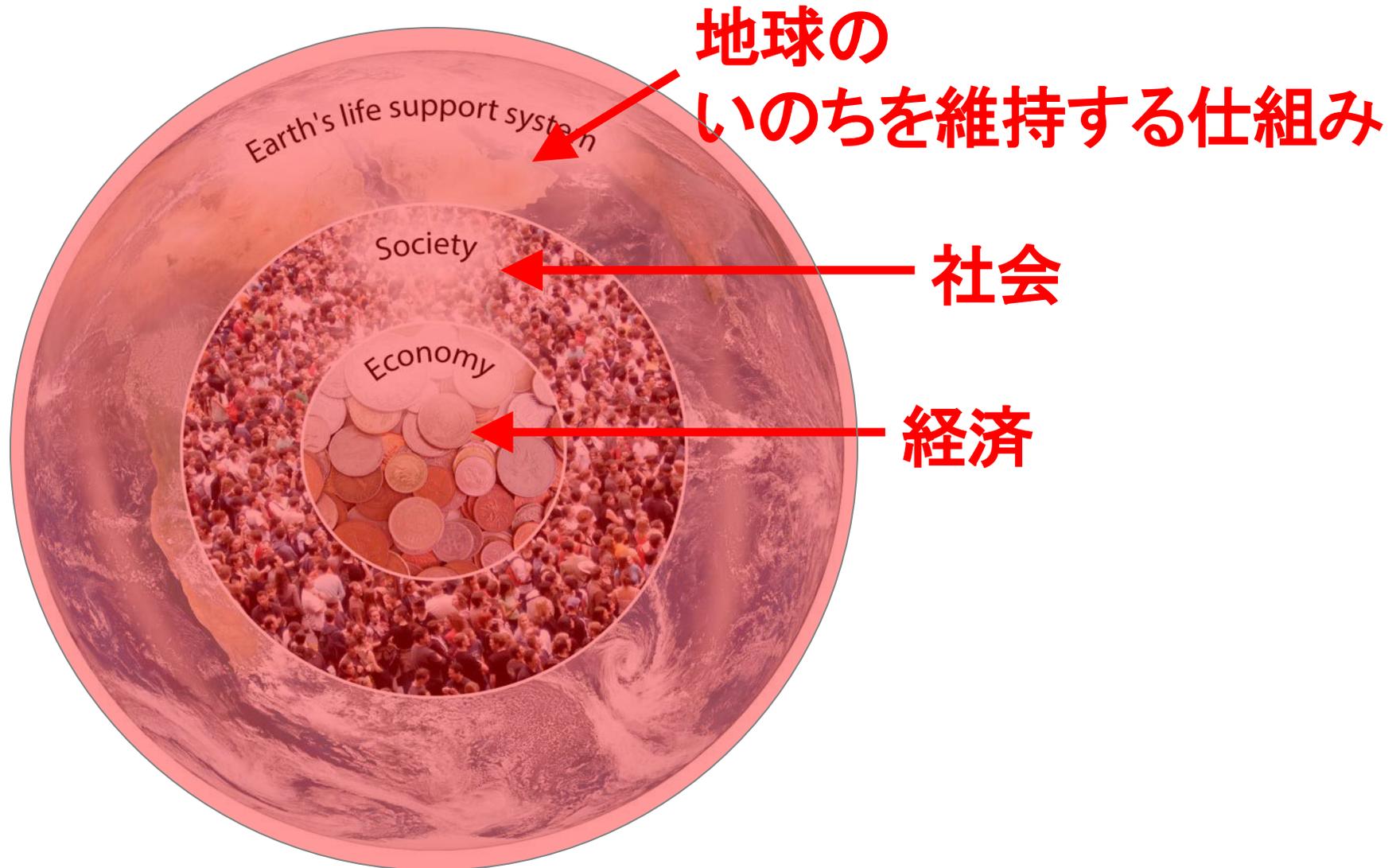
## **2. 持続可能な地球環境・社会への 考え方**

# 地球環境・人類社会の課題



*Nature*, 495: 305-307. (21 March 2013)

# 地球環境・人類社会の課題



*Nature*, 495: 305-307. (21 March 2013)

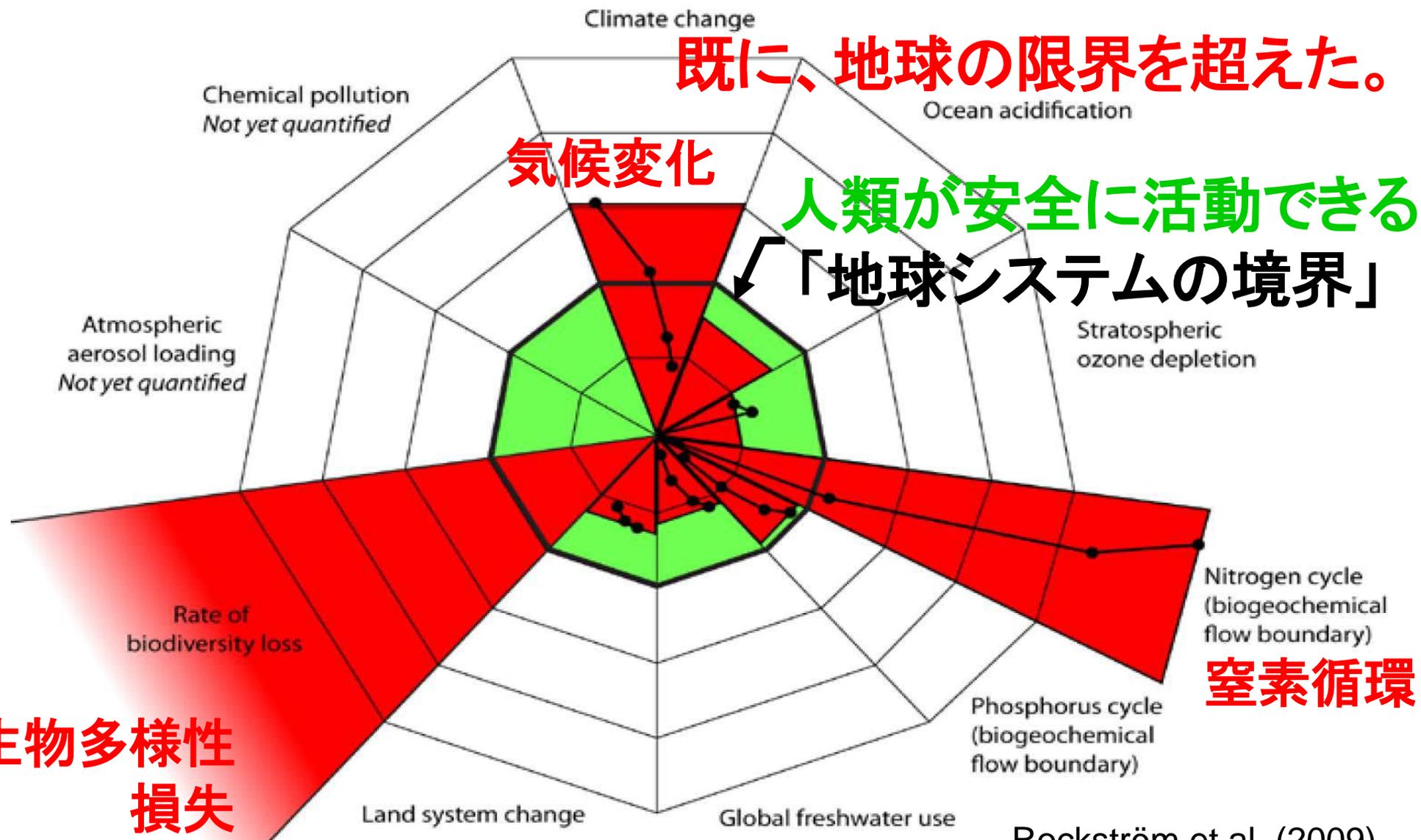
# 「地球システムの境界」に対する現状評価

既に、地球の限界を超えた。

気候変化

人類が安全に活動できる

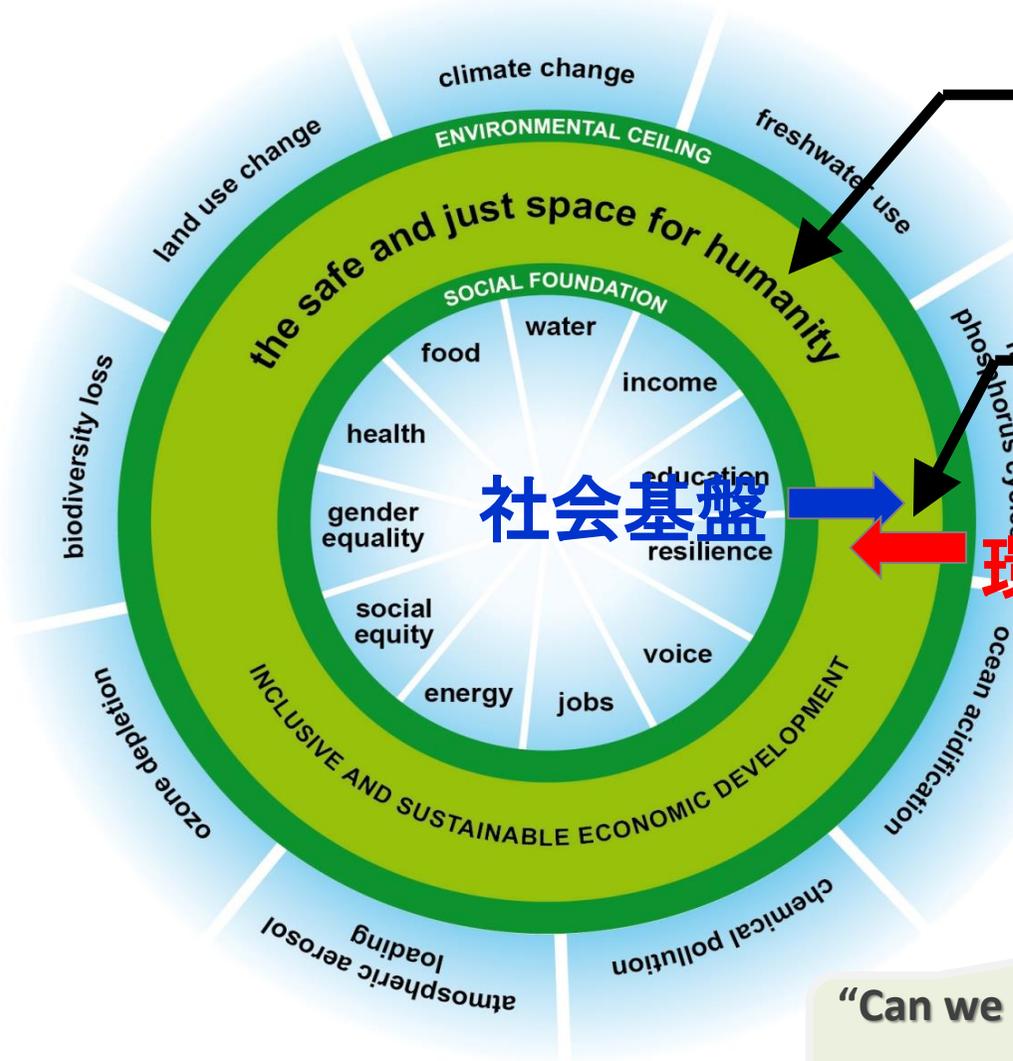
「地球システムの境界」



生物多様性  
損失

窒素循環

# 持続可能な開発(発展)



人類が安全に活動できる  
限られた領域

企業活動への在り様への  
制約は大きくなる。

環境制約

(ドーナツの限られた領域に対応できる)  
持続可能なビジネスモデル  
だけが継続・成長できる。

“Can we live within the Doughnut?”

Kate Raworth

Oxfam Discussion Paper

# 新戦略計画「愛知ターゲット」(2010年、生物多様性条約COP-10で世界合意)

= 2020年(一部2015年)までの、グリーン・エコノミーに向けた世界共通の取り組みの具体的行動目標

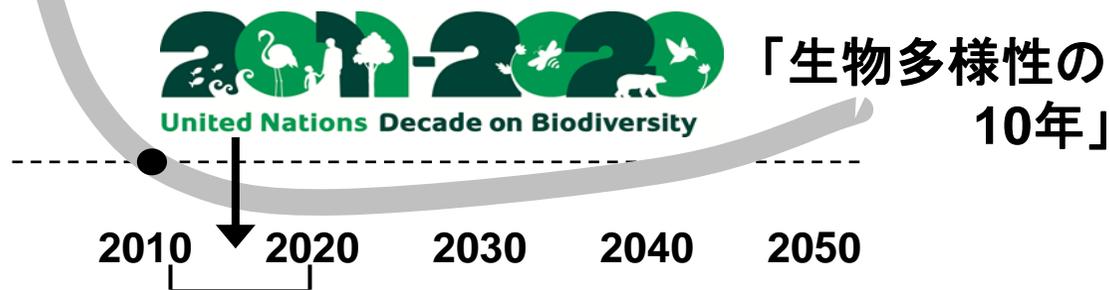
目標1	人々が生物多様性の価値と行動を認識する。	目標11	陸域の17%、海域の10%が保護地域等により保全される。
目標2	生物多様性の価値が国と地方の計画などに統合され、適切な場合には <b>国家勘定</b> 、 <b>報告制度</b> に組み込まれる。	目標12	絶滅危惧種の絶滅・減少が防止される。
目標3	生物多様性に有害な <b>補助金</b> を含む奨励措置が廃止、又は改革され、正の奨励措置が策定・適用される。	目標13	作物・家畜の遺伝子の多様性が維持され、損失が最小化される。
目標4	<b>ビジネスを含む全ての関係者が持続可能な生産・消費のための計画を実施する。</b>	目標14	自然の恵みが提供され、回復・保全される。
目標5	森林を含む自然生息地の損失が <b>少なくとも半減</b> 、可能な場合には <b>ゼロに近づき</b> 、劣化・分断が顕著に減少する。	目標15	劣化した生態系の少なくとも <b>15%以上の回復</b> を通じ気候変動の緩和と適応に貢献する。
目標6	水産資源が <b>持続的に漁獲</b> される。	目標16	ABSに関する名古屋議定書が施行、運用される。
目標7	農業・養殖業・林業が <b>持続可能</b> に管理される。	目標17	締約国が効果的で参加型の国家戦略を策定し、実施する。
目標8	汚染が有害でない水準まで抑えられる。	目標18	伝統的知識が尊重され、主流化される。
目標9	侵略的外来種が制御され、根絶される。	目標19	生物多様性に関連する知識・科学技術が改善される。
目標10	サンゴ礁等気候変動や海洋酸性化に影響を受ける脆弱な生態系への悪影響を最小化する。	目標20	戦略計画の効果的実施のための資金資源が現在のレベルから <b>顕著に増加</b> する。

## 目標4:ビジネスと生物多様性

遅くとも2020年までに、政府、ビジネス及びあらゆるレベルの関係者が、**持続可能な生産及び消費のための計画を達成するための行動を行い、又はそのための計画を実施しており、また自然資源の利用の影響を生態学的限界の十分安全な範囲内に抑える。**

### 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



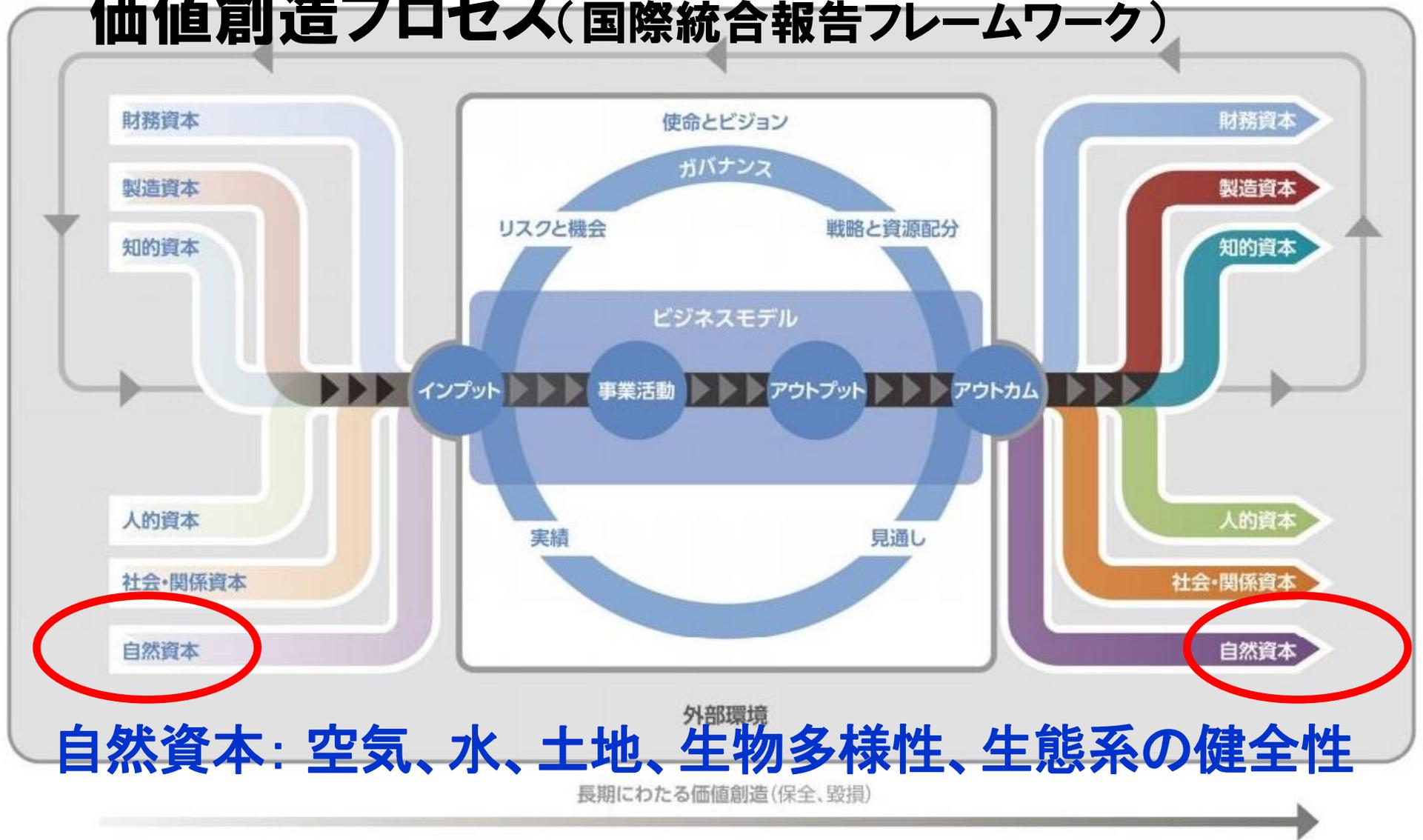
### 新たなビジネス“競争軸”

- ビジネス(我々自身)がキープレーヤー
- 生態系への負荷減、農林水産資源回復・増強への貢献が事業の継続、**持続可能な成長**を左右する。
- 課題: 1) 公平な土俵での競争が実施できるか?  
2) 企業間、国家間でのリーズナブルなコンセンサスが得られるか?

- サステナビリティ認証などへの対応要求が増加する。
- 持続可能なビジネスモデルへの転換が進む。

# 企業価値評価(企業家・投資家等の視点)

## 価値創造プロセス(国際統合報告フレームワーク)



# ASVとは

## ASV

( Ajinomoto Group Shared Value )

味の素グループが取組んでいる  
事業を通じた社会的課題解決への貢献であり、

社会的価値と経済的価値を  
同時に創出する取組み

# 地球課題への貢献

## 味の素グループが 事業を通じて貢献する方向性



**地球持続性**



**食資源**



**健康な生活**

# ASV (“Ajinomoto Group Shared Value”)

創業以来の“事業による生活／社会・地球への貢献”を通じて、経済価値を生み出す

## 創業時の志 (1909年)

うま味を通じて  
粗食をおいしくし、  
国民の栄養を改善



池田 菊苗



鈴木 三郎助

## 地球課題への貢献

おいしく栄養を摂ることを通じて  
世界各地の健康な社会に貢献



地球持続性



食資源



健康な生活

「Eat Well, Live Well.」

ひと、生き物、地球のSustainability

## 経済価値を生む

社会価値の実現が  
経済価値(利益)を創出



地球

100年先も、地球と生きる。

味の素グループ一人ひとりの絶え間ない努力の積み重ねが、  
未来の生活をつくる

Vision  
(先見性と課題発見力)

Aspiration  
(熱意と志)

Connection  
(内外の人とのつながり)

Information  
(多様な情報)

Perspiration  
(やり抜く力)

# ASV ～共通価値の創出～

「共通価値の創出」= 企業（事業）活動の中心に位置するもの

## 企業（事業）活動の目的



今後

‘社会’と‘経済’の発展  
が関係し合う部分を  
改めて認識し、拡大する

# 味の素グループが目指す エコビジネスモデル

持続可能な  
社会

“いのちをいのちにつなぐ”

価値を大きく  
環境効率の向上

負荷を小さく  
環境負荷の極小化  
(ゼロエミッション)

あしたのもと  
AJINOMOTO.  
味の素グループ  
事業活動

社会とともに

社会・消費者  
の声・評価

地球とともに

排出・廃棄

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

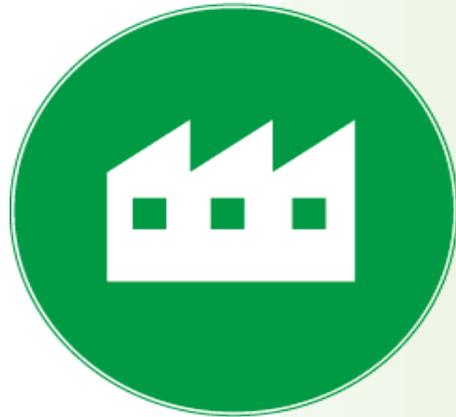
豊かで健やかな、持続可能な社会を実現するために。  
おいしく、楽しく、健やかなエコライフを推進するために。  
さまざまな組織・ステークホルダーとのコミュニケーションを強化するとともに、環境に配慮した製品・サービス・技術の提供を進めます。

## 地球とともに

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。

# Circle for Sustainability

**AJINOMOTO®**



ものづくり  
より少ない資源で  
より多くの価値提供

くらし

「おいしく食べる」  
ことで健康な社会へ

アミノサイエンスで  
健康を支える

しぜん

自然環境への  
負荷低減

Nature



めぐみ

限りある資源を  
代替する技術

# ASV ~ 健康な生活への貢献 ~ 栄養改善



## ガーナ・栄養改善プロジェクト

- (1) 栄養改善を実現できる製品を買いやすい価格で提供
- (2) ターゲット(貧困農家等)へ届く流通チャネルの構築
- (3) 社会セクターとの連携による栄養教育の実施



実施体制



パートナー





地球持続性

# ASV ~自然資本の有効活用~ 原燃料削減

## 低資源利用発酵技術 ⇒ 糖、副原料、エネルギーの大幅削減（限りある自然資本の有効活用）



糖類

アンモニア、酸などの副原料とエネルギー

微生物

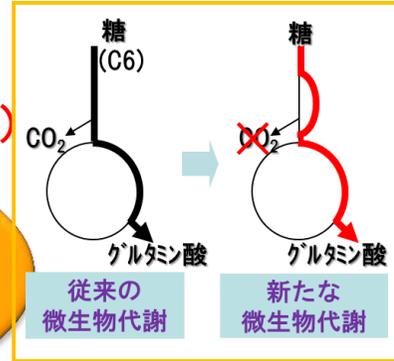


革新技術 例1 (MSG)

＜晶析発酵法＞  
 アンモニア: 35%削減  
 酸: 60%減

革新技術 例2 (MSG)

＜CO<sub>2</sub>排出を回避する発酵法＞  
 糖: 20%以上減



革新技術 例3 (MSG)

＜高蓄積発酵法と精製プロセス簡略化＞  
 エネルギー: 20-30%減

革新技術 例4 (飼料用リジン)

＜アルカリ条件での発酵法＞  
 アンモニア: 42%減  
 酸: 80%減

発酵液

副原料、エネルギー

結晶化、精製

コプロ (Co-product)

アミノ酸等の製品



地球持続性

# ASV ~ 自然資本の有効活用 ~ CO<sub>2</sub>削減

## 非可食部分利用のバイオマスエネルギーを活用

### <ブラジル>

(ラランジャール・パウリスタ工場)

- ・サトウキビの絞り粕等の活用

<サトウキビ>  
CO<sub>2</sub>削減量  
24,000トン/年



### <タイ> (カンペンペット工場)

- ・もみ殻を活用したバイオマスボイラー
- ・キャッサバから発生するメタンガスを利用

<もみ殻>  
CO<sub>2</sub>削減量  
10万トン/年



<キャッサバ>  
CO<sub>2</sub>削減量  
16,800トン/年



# ASV ~自然資本の有効活用~ CO<sub>2</sub>削減

## 飼料用リジンによる温室効果ガスの抑制

飼料効率を改善し、家畜の糞尿由来のN<sub>2</sub>O発生を抑制



### **3. グループの持続可能な 原材料調達の実践 (自然資本の回復・増強ができるしくみ創り)**



# (1) サプライチェーン管理を通じた持続可能な調達

**重要原料は、サプライチェーンの最上流まで遡り、資源・生態系と事業のサステナビリティの確保を図る。**

## 課題：

- ☆ “既存のサプライチェーンインフラをどう効率的に利用するか”の観点から、さらに、
- ★ 持続可能な(自然資本の回復・増強型の)生産、サプライ／バリューチェーンの社会システム創りに自らかかわる。
  - ✓ サプライ／バリューチェーンやその他の多様な関係者との協働の努力(事業上の競合とも)
  - ✓ 固定観念のバリアーを越える、超える。
  - ✓ Win-Win (-Win- - -) スキームを追求する。

## (2) 指針・ガイドライン等

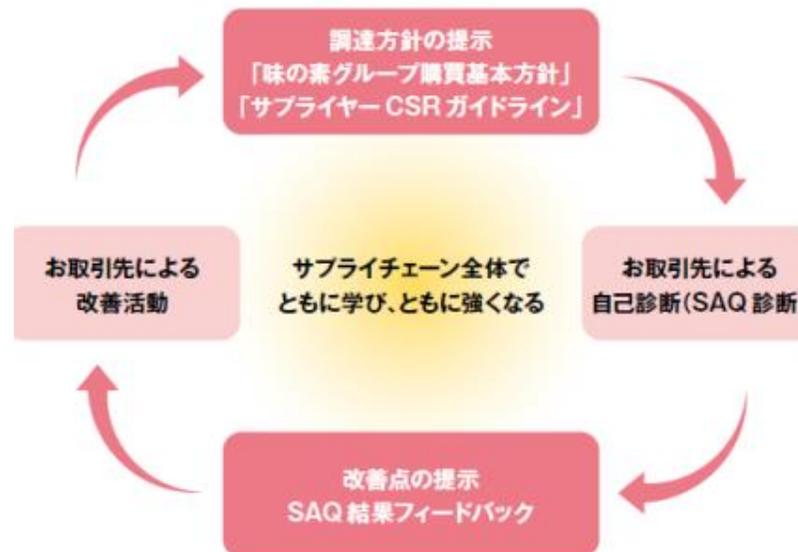
「味の素グループ 生物多様性に関する  
考え方と行動指針」(2012年1月制定)

「味の素グループ サプライヤーCSRガイドライン」  
(2013年11月策定)



味の素(株)「サプライヤーCSRガイドライン」(日・英)

“浸透”に向けた運用サイクル  
Self Assessment Questionnaire (SAQ) の活用



## (3) 具体的事例

～協働・連携による自然資本回復・増強の仕組み創り～

☆味の素グループの持続可能な原材料調達における重要な  
(マテリアリティを有する)領域は以下の3つ。

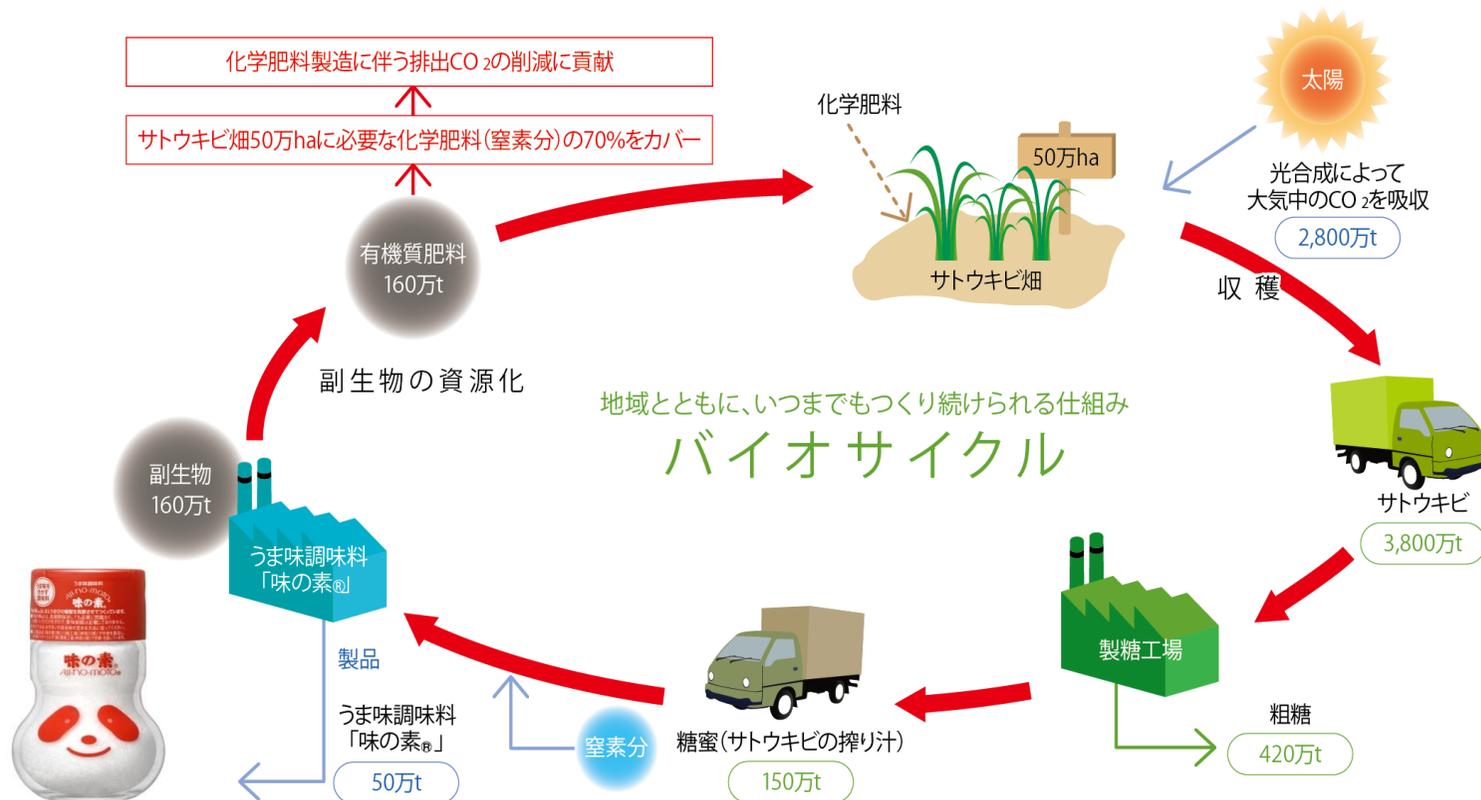
- ① 農産資源(発酵生産原料): サトウキビ、キャッサバ 等
  - ② 森林生態系資源: パーム油、紙
  - ③ 水産資源: カツオ、エビ
- 多様な関係者との協働・連携を通じて、  
持続可能な(自然資本の回復・増強型の)生産と  
サプライ/バリューチェーンの社会システム創りに自らかかわる。
  - それぞれの課題や特徴に応じて、取り組み方を選択する。  
(一律ではない。)  
現場をよく知り(現場主義)、順応的に取り組む。

# ①農産資源(発酵生産原料) サトウキビ、キャッサバ等

## 「バイオサイクル」

地域の農産資源(農産物、バイオマス、工程副生物)を、地域の農業、製糖・デンプン工場、アミノ酸発酵工場の連携で地域全体で循環させる、資源循環型のアミノ酸発酵製造の仕組み。

30年以上前から世界各地の味の素グループ製造工場を導入。



# ①農産資源(発酵生産原料) サトウキビ、キャッサバ 等

## 「バイオサイクル」ー コプロ(Co-Product) の活用

アミノ酸を発酵製造する際にアミノ酸を取り出した後に残る発酵液には栄養が豊富に含まれており、それに付加価値を付けて肥料、飼料とし、地域の農業、原料農産物生産性向上に貢献する。



## ②森林生態系資源

## 持続可能なパーム油、紙

### 社内取組み： 国際的な認証品の導入推進

#### ☆パーム油

- 「持続可能なパーム油のための円卓会議 (RSPO)」加盟(2012年)
- 2018年までに認証油への全面切り替え目標

#### ☆紙

- 「味の素グループ紙の環境配慮調達ガイドライン」(2012年1月制定)
- FSC認証紙と古紙利用100%の再生紙を優先調達
- 遵法を確認できない紙の調達をしない

## ②森林生態系資源

## パーム油、紙

**社会連携： 持続可能なパーム油、紙を  
社会全体で推進していくことへの働きかけ**

### ☆パーム油

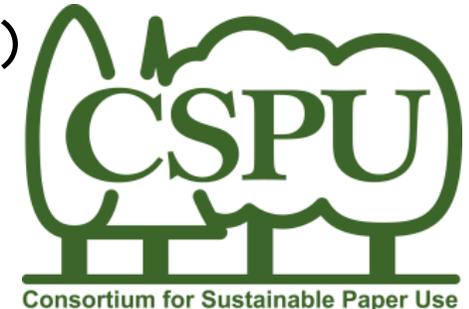
- RSPO会員日本企業有志、NGO、認証機関等の関係者の協働・連携で、認証パーム油推進
- 継続的な情報交換、会合



日本企業有志による勉強会

### ☆紙

- 「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」  
企業有志とWWFジャパンとの協働で設立(2013年)
- 日本の主要サプライヤーとの意見交換。  
社会、産業界への取り組みの呼びかけ。



# ③水産資源 カツオ

## 「太平洋沿岸カツオ標識放流共同調査」(2009年～)

カツオの資源、生態はよくわかっていない。

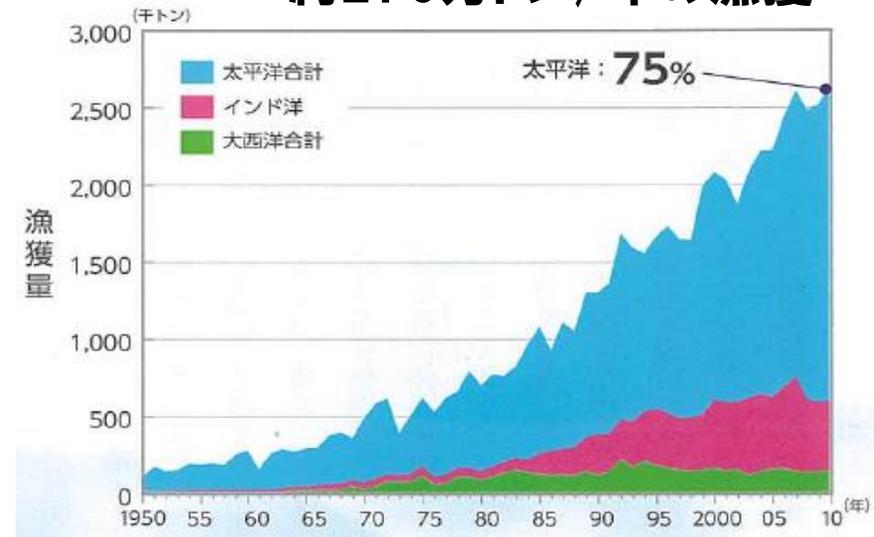
国際資源管理は発展途上。

⇒ 基礎調査研究に参画し、国際資源管理に貢献する。

★ カツオは、基幹商品「ほんだし®」の  
主原料である鰹節の大元の生物資源



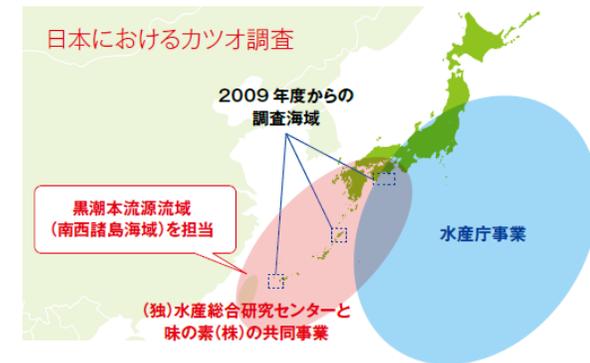
★ カツオは、世界の人々の  
重要な食資源  
約270万トン/年の漁獲



(出展: 水産総合研究センター FRANEWS)

# ③水産資源 カツオ

## カツオ国際資源管理への関与 ～政府研究機関協働・国際漁業管理機関連携



- カツオ生態の基礎調査研究を国と分担して実施
- 国際漁業管理機関に調査研究成果を提供し、カツオ資源保全のための国際的合意形成へ貢献
- 水産資源保全の社会啓発：漁業・水産関係者、消費者、次世代 等

# Eat Well, Live Well. AJINOMOTO®

人と地球の未来のために。  
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、  
いのちのめぐみを育み、  
大切に活かしきる活動に取り組んでいます。

