

Eat Well, Live Well.



# 味の素グループ サステナビリティ環境課題への取り組み

---

サステナビリティ推進部 環境グループ  
豊崎 宏

# 味の素グループのパーパスとサステナビリティの考え方

パーパス

アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献する

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

アウトカム  
実現に向けた  
重点テーマ

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

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

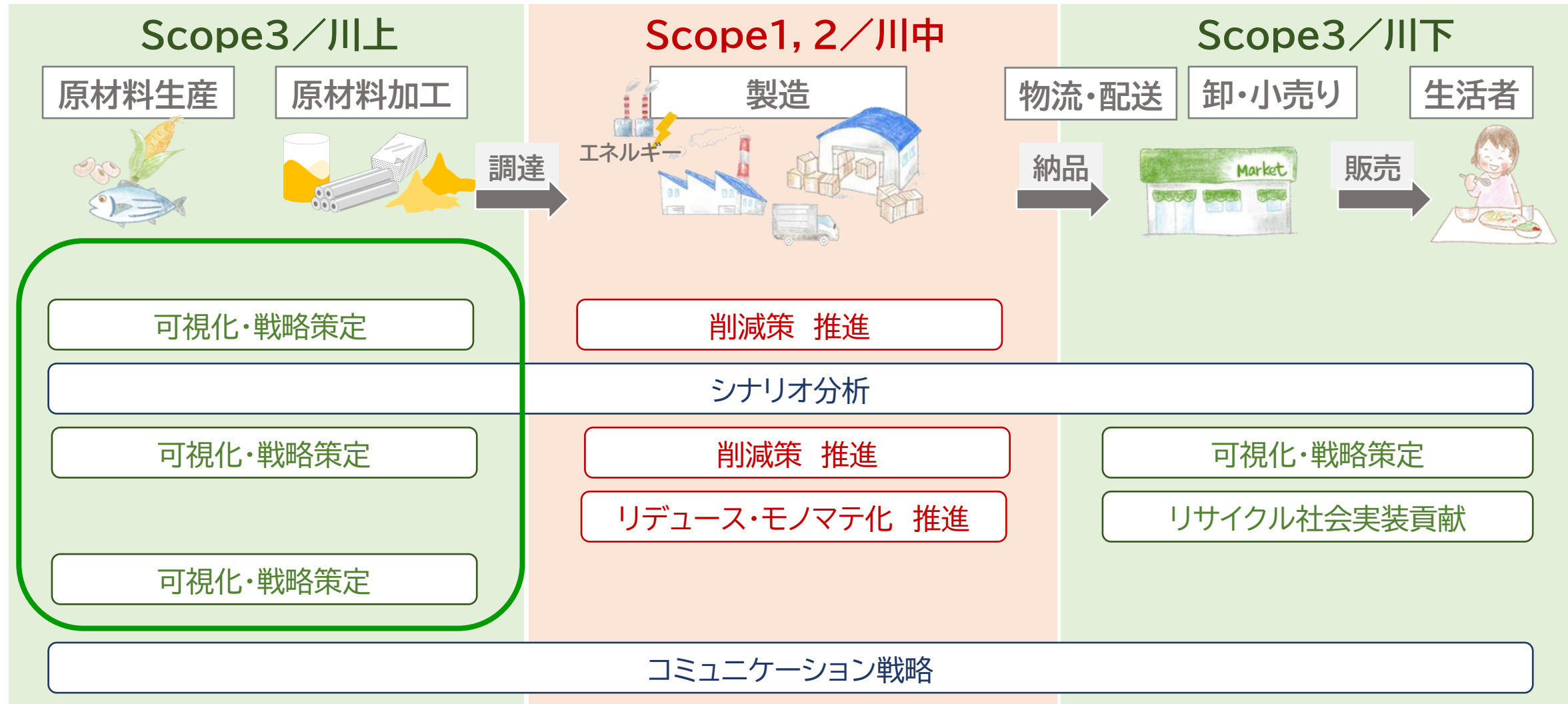
おいしい減塩  
たんぱく質の摂取  
職場の栄養改善

# 味の素グループ サステナビリティ(環境)中長期目標

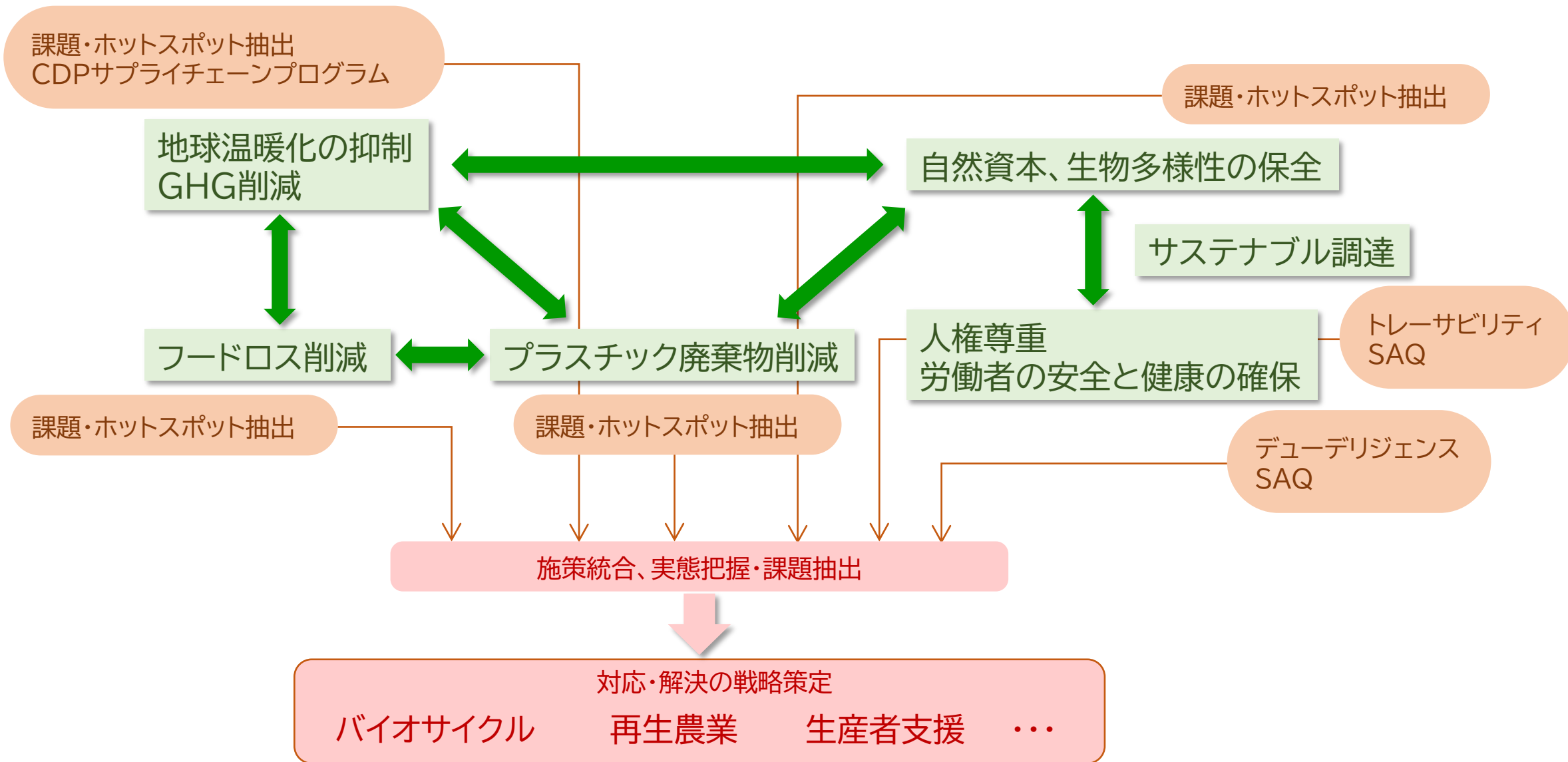
課題	KPI	目標			FY2021実績
		FY2025	FY2030	FY2050	
気候変動対応	温室効果ガス	スコープ1、2総量	50%削減 (対FY2018)	Net Zero	18%削減
		スコープ3原単位	24%削減 (対FY2018)		1%増加
		再エネ比率		100%	29%
	水リスク	水使用量	80%削減 (対FY2005)		79%削減
資源循環型 社会の実現	プラスチック廃棄物		ゼロ化		—
	廃棄物ゼロエミッション	資源化率	99%以上継続		98.4%
	フードロス	原料受入から お客様納品まで	50%削減 (対FY2018)		
製品ライフサイクル 全体				50%削減 (対FY2018)	—
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	100%		98%
	紙				93%
	パーム油				30%
	大豆				58%
	コーヒー豆 牛肉				リスク評価開始

# サステナビリティ環境課題への取り組み

- バリューチェーン川上では、環境負荷の実態可視化とその削減に向けた統合戦略の策定が急務。
- そのうえで、原料生産者・サプライヤーとの協業による環境負荷低減、ネットポジティブを目指す。

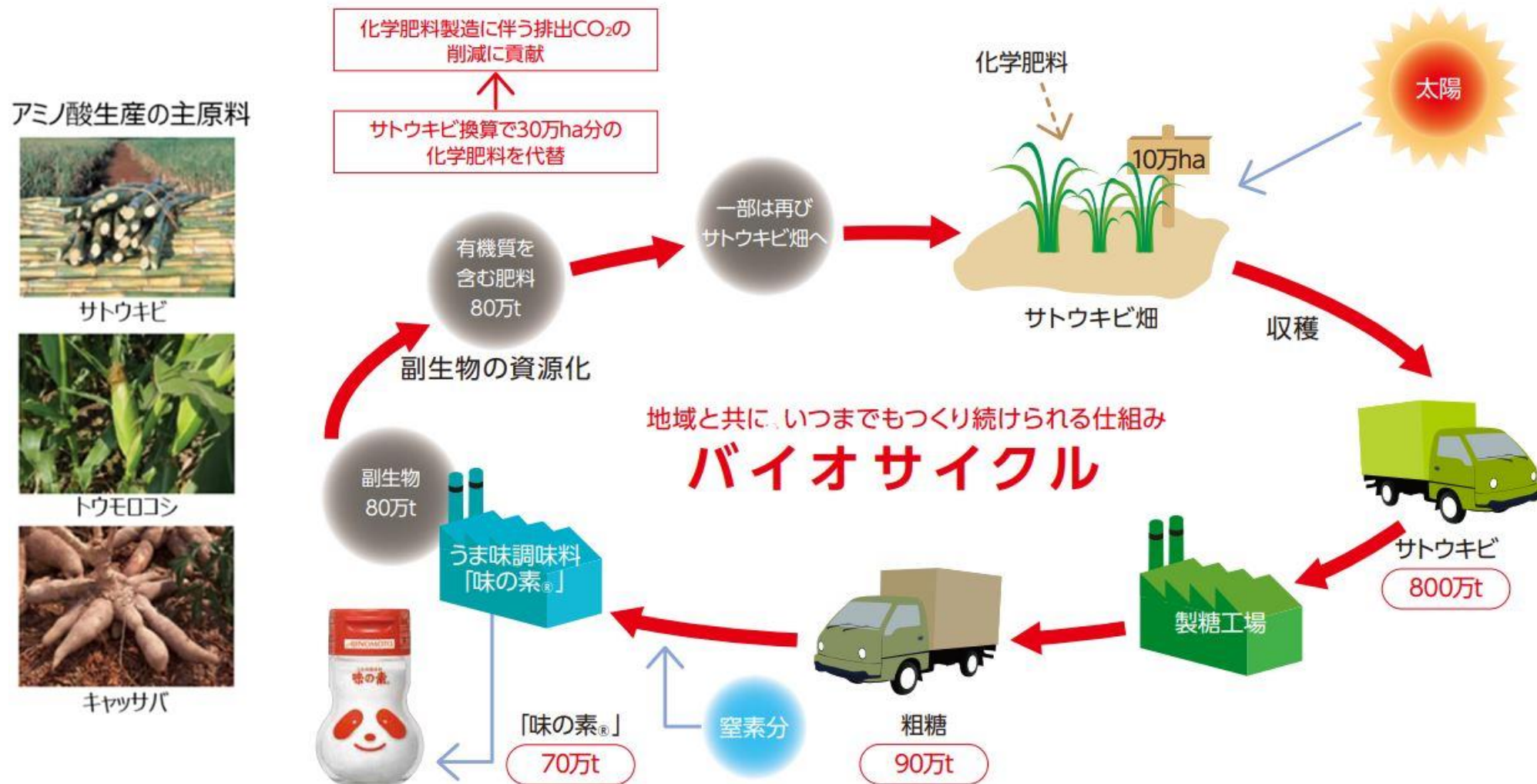


# Scope3/川上での課題対応の進め方(整理中)



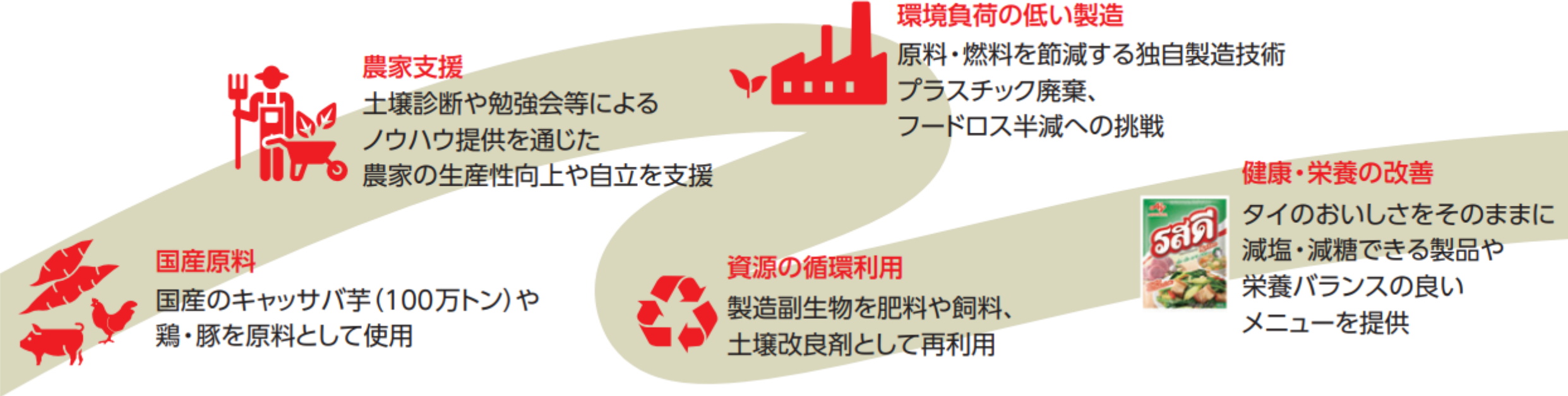
# 持続可能な農業に貢献するバイオサイクル 循環型アミノ酸発酵生産

- 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。



# 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

## タイにおけるMSGエコシステムの構築



## 産官学40を超える機関でエコシステムを構築

### 直接的な農業貢献

発酵技術による農業開発  
 モザイク病フリー苗の供給しつて無農法教育、作物病害の勉強会  
 作物の生産性向上、付加価値向上  
 ドローンによる資材散布、画像解析  
 微生物肥料  
 土壌分析

### 農業支援

作物加工工程の効率化  
 農業人財育成  
 農業残価の有効利用  
 天候保険  
 財政支援  
 農業アプリ、データベース化  
 行政、大学研究機関との連携

Eat Well, Live Well.

