

栄養の目覚めシリーズ

第2回 企業のパ：妥協なき

栄養で10億人の健康寿命を延伸

日 時：2021年4月13日〔火〕 / 7:30 - 8:30

会場：ザ・キャピトルホテル東急 1階会議場「桐」

主催：特定非営利活動法人 日本リザルツ〔RESULTS Japan〕



目次

企業の力：妥協なき栄養で 10 億人の健康寿命を延伸 議事録	3
基調講演資料	21
参加者	33
配布資料	34

* この議事録は発言者の確認を得たものではありません。

栄養の目覚めシリーズ

第2回「企業の力：妥協なき栄養で10億人の健康寿命を延伸」

2021年4月13日 議事録

場所：ザ・キャピトルホテル東急 1階会議場 「桐」

時刻	内容	発表等の時間
7:00	開場	
7:30	開始	
7:30	開催のあいさつ、及び登壇者ご紹介：日本リザルツ 熊野正士農林水産大臣政務官ご挨拶	10分
7:35	基調講演：西井孝明味の素株式会社取締役社長	25分
8:00	神田真人財務省国際局長による意見交換等全体協議進行	25分
8:25	神田真人財務省国際局長をはじめ出席者からの総括	5分
8:30	終了のあいさつ：日本リザルツ	0.5分
9:00	9時に会議室閉鎖	

黒岩卓 日本リザルツ：

おはようございます、お時間になりましたので、早速、始めさせていただきます。

本日は、「企業の力：妥協なき栄養で10億人の健康寿命を延伸」の基調講演を味の素株式会社代表取締役社長の西井孝明様から頂き、モデレーターは財務省国際局長の神田真人様にお願いしております。

それでは、はじめに、農林水産大臣政務官の熊野正士様よりご挨拶をお願いいたします。では、熊野先生お願いいたします。

熊野正士 農林水産大臣政務官：

栄養の目覚めシリーズ第2回の開催にあたりまして、ひとことご挨拶を申し上げます。本日、このように世界の栄養改善を考える関係者の方が集まる場にお招きいただき、御礼を申し上げます。白須代表をはじめ、すべての関係者の皆様のご尽力に感謝を申し上げます。現在、世界の農林水産業と食品産業は新型コロナウイルスによるサプライチェーンの変容、

気候変動、栄養不良人口の拡大といった様々な課題に直面しております。

これは我が国においても例外ではありません。こうした課題に対応し、日本の食糧・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を、イノベーションを通じて達成するため、現在農林水産省では「みどりの食料システム戦略」の策定を進めておりまして、先月末、中間取り纏めを公表したところでございます。

本年は皆様ご承知の通り、国連食料システムサミット 2021 や東京栄養サミットを始め農林水産業・食品産業にかかる数多くの重要な会議が予定されております。

そのかなで、この戦略を多に世界に発信を行っていきたいと考えております。

また、東京栄養サミットに関しましては、農林水産省は主にテーマ2の食に関与しております。東京栄養サミットでは農林水産省主催のサイド・イベントを実施し、栄養改善分野に貢献する食品企業の皆様の取り組みをPRする場を設ける予定でございます。食品企業の皆様の積極的なコミットメント表明を期待しております。結びに、本日のセミナーを通じまして12月の東京栄養サミットの成功に向けて、関係者の機運がより一層高まることをご祈念いたしまして私のあいさつとさせていただきます。

令和3年4月13日、農林水産大臣政務官熊野正士、大変におめでとうございます。

有難うございます。

黒岩卓 日本リザルツ：

熊野正士先生、大変ありがとうございました。

それでは、以降の進行につきましては、財務省国際局長の神田真人様にお願いいたします。

神田真人 財務省国際局長：

おはようございます。ご列席の皆様、ほんとうに朝早くからお疲れ様です。私、本日のモデレーターを務めさせていただきます神田と申します。

財務省国際局長といたしまして、開発政策を含む国際金融・経済の全体を指導させていただいておりますが、課長時代から国際保健の分野でも皆様からのご指導をいただいたことで、本日お声をかけていただいた次第でございます。

本日、よろしく願いいたします。

本日は栄養の目覚めシリーズ第2弾として、栄養改善に係る民間の取り組みについて、味の素株式会社の西井社長より、世界の栄養改善に関する論点につきご講演をいただきます。社長からは昨年の12月17日よりGGG+フォーラムでも大変勉強になるご講演をいただき、今日も楽しみにしておった次第です。

味の素は皆様ご存じの通り、1909 年の創業以来「うま味」を通じて栄養を改善する事業などを通じまして、社会価値と企業価値のシェアードバリューを追求されてこられた、まさに社会責任を担う企業のフロンティアでございまして、素晴らしいグッドプラクティスを多々実現されてこられました。また、西井社長自身もブラジル現地法人トップを務められるなど、国際経験・国際感覚が豊かで、世界中の人々の栄養・健康を改善する取り組みを進めてこられておられます。本当に楽しみにしておりますので、よろしくお願いいたします。

そのお話の前に、当方から栄養をめぐる国際条理について、ごく簡単にご説明させていただければと存じます。

開発政策の文脈において、栄養は、持続可能な開発の目標としての SDG s 目標の 2 つ目にある「飢餓の根絶」や、栄養不良の改善の中に位置づけられる極めて重要なテーマでございます。

同時に栄養は貧困・平和・農業・保健・教育・ジェンダーといった課題とも密接にかかわる分野横断的な課題でもあります。

栄養は経済成長の源である人的資産の構築にとって、非常に重要な要素です。

児童の栄養改善、これは乳幼児の死亡率の減少や発育不良の改善を通じ、労働力の質と量を確保することに繋がります。貧困国の経済発展を下支えするうえで、十分な栄養の確保は極めて重要な課題です。他方、世界の飢餓人口は 2014 年から 5 年間で 6,000 万人近くも増加してしまい、人口の 9 人に 1 人が飢餓に陥っております。また、今般の新型コロナにともなうロックダウンといった対策がフードシステムの分断をもたらしまして、食料不安人口が前年比で 2 倍に増加するなど、状況は残念ながらむしろ深刻化しております。貧困国において栄養不足の問題が深刻化する一方で、過栄養の問題も顕在化しております・

18 歳以上の成人の 19 億人が過体重、6 億人が肥満となっており、世界的に低栄養と過栄養の 2 重負荷が進んでいる状況といえます。

今般の新型コロナウイルスの流行は、感染症対策における栄養の重要性について新たな論点を投げかけました。

低栄養・過栄養はいずれも免疫力の低下を通じ、感染症のリスクを増大させます。偏った栄養による肥満は、新型コロナウイルスによる死亡率を 50% 高めるという報告もあります。将来の感染症パンデミックに備えて、強靱な保健システムを構築する観点からも、栄養の質と量の改善に向けた取り組みは不可欠です。また、パンデミックからの回復においても、栄養改善は重要な役割を果たすと考えられます。栄養改善の経済効果は高く、グローバル・ニュートリション・レポート（Global Nutrition Report）による試算では、1 ドル投資で 16 ドル分のリターンがあるとの報告があり、栄養は国際保健と開発の双方において費用対効果が高い投資の一つと考えられます。

日本は、新型コロナウイルス以前から、ユニバーサル・ヘルス・カバレッジ（UHC）の達成を世界に発信してまいりました。栄養の改善に向けた行動を、各国の保健政策や UHC 達

成に向けたロードマップに位置づけることは、UHC の達成においても重要でございます。また、日本には経済成長をとげるプロセスでつちかってきた栄養政策の歴史がございます。栄養専門職による国民の栄養状態の調査、学校給食、地域での栄養指導といった取り組みを、各時代の課題に併せて発展させることにより、世界一の長寿国となりました。

2 重の栄養不良の問題の少ない模範国として、栄養バランスに優れた我が国の食文化は世界に冠たるものであります。そこで、先ほど熊野大臣政務官から力強くご紹介を賜りました、本年 12 月に開催される東京栄養サミットについては、こうした日本の経験を世界に発信し、栄養課題の解決、ひいてはその先に達成される持続可能な社会の実現への貢献を訴えかけてゆく絶好の機会ではないかと考えております。

このような文脈で、本日は日本の食文化の形成に貢献し、またそれを世界に広めてゆく取り組みを行われている味の素さまのお話を伺えることは、非常に有意義であり楽しみにしている次第であります。「企業の力」というテーマの源、民間企業の取り組みの最前線を伺うとともに、栄養分野における官民連携にむけた活発な議論が交わされることを期待しています。

それでは、西井社長、よろしくお願いいたします。

黒岩卓 日本リザルツ：

ありがとうございました。それでは、西井社長、よろしくお願いいたします。

お手元に資料をご用意しておりますので、ご覧ください。

西井孝明 味の素株式会社 代表取締役社長：

皆さん、おはようございます。ご紹介賜りました、味の素の西井でございます。

「栄養の目覚めシリーズ第一回セミナー」の山本尚子さんによる素晴らしいプレゼンテーションの内容と、皆様の質疑応答の議事録を拝見させていただきました。あのような素晴らしいお話の後での第 2 回目のセミナーにて、このような光栄な機会を賜りましたことを、白須さんをはじめ関係者の皆様に、まずは大変感謝を申し上げます。

それから、本日も各界、特に栄養の改善の観点で大変長く、大きな貢献をされている皆様にお集りいただいております、私ども、味の素の取り組みということで、一民間企業の事例ということをご紹介させていただくことについては、大変僭越な思いをしております。是非、一つの民間企業の取り組みとして苦勞しているところを是非分かち合って、皆様からご示唆を賜るようにしたい、と思っております。

どうぞよろしくお願いいたします。

では、早速、私のほうから 20 分ほど頂いておりますので、資料に基づいて、私どもの取り組みをご紹介してまいりたいと考えます。

4 ページ目をご覧くださいと、私どもの創業者の 2 人の写真が出ております。1 人が池田菊苗博士でありまして、「うま味」の発見者であり、「うま味」の製法特許を開発されたケミストでございます。もう一人は創業者である、二代目鈴木三郎助であります。この二人が、「佳良にして廉価なる調味料を造り出し、滋養に富める粗食を美味ならしむること」という思いで創業したのが、味の素という会社でございます。これを受けまして、私どもは「美味しく食べて健康づくり」というものを会社の理念としておきながら、創業以来 112 年、これに取り組んできました。

次のページは、私どもの企業概要でございます。従業員数などがありますので、後程ご覧いただければと思います。

それでは、ここから本題であります弊社が取り組んでいる「食と健康の課題」について、述べさせていただきます。

7 ページをご覧くださいたいのですけれども、昨年、私どもの 10 年間ビジョンを新しくしました。「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」というビジョンに替えさせていただきました。その前の 10 年ビジョンとというのは、「確かなグローバル・スペシャルティ・カンパニーとしてグローバル食品企業のトップ 10 クラス入りを果たす」、といったビジョンでございました。新ビジョンは非常にアウトカムのビジョンでございますけれども、このビジョンの制定に 2 年ほど議論を費やしまして、パーパスをビジョンとして私どもがそこに向かうのだということで、3 万 2 千人が決意して取り組んでいこう、という思いを形にしました。

ここで、今日の資料にはないのですが、アミノ酸の働きということについて、専門の方もいらっしゃる中で、僭越ですけれども、3 点ほど申し上げたいと思います。

アミノ酸は生命の源である栄養素・栄養成分であります。人の体の水分を除く半分は、タンパク質つまりアミノ酸でできております。皆様、筋肉はタンパク質が主要素であることはご存じのとおりですけれども、これ以外にも、骨、髪の毛や爪、内臓の組織、それからホルモンや神経系・伝達物質までアミノ酸で組成されております。この、タンパク質というのは、20 種類のアミノ酸で出来上がっており、弊社はこの 20 種類のアミノ酸のうち多くを発酵技術で工業化することに成功した世界でも数少ない企業の一つであります。

このアミノ酸の働きというものを簡単に申し上げますと、1 点目は「うま味調味料 味の素」です。新しいプラスチック削減のために紙のパッケージにしたものが、皆様のお手元にあります。この「うま味調味料 味の素」に代表されますように、呈味の機能も持ちます。

2 点目は、アミノ酸そのものは栄養素でもあります。これは、人の成長や発育を助けますし、消耗回復を促すことも機能としてあります。

3 点目は生理機能でありまして、様々な体調を整える役割をアミノ酸が担っております。従いまして、「アミノ酸の働き」で、というビジョンは私どもの生い立ちに起因することでございます。

このビジョンの中で「10 億人の健康寿命の延伸」に貢献したい、ということを目標に掲げております。この 10 億人とは生活者の皆様とのタッチポイントのことです。つまり、この「うま味調味料」や日本でお馴染みの「ほんだし」のような出汁系調味料で生活者につながっているタッチポイントが、2019 年度では大体 7 億人でございました。「うま味」や「出汁」の機能により減塩や健康的な食生活を送っていただくこと、このような価値を味の素が訴求することにより、企業も成長し、かつ 10 億人の健康増進に貢献したい、ということです。

このことを 7 ページの図に表しているのですが、栄養改善ということは健康寿命の延伸にとり非常に大きな要素ではありますが、健康的な生活ということを考えますと、これに加え運動と睡眠といったものも重要な要素となります。

従って、生活習慣を改善するということが健康寿命の延伸に繋がるものと考えております。このストーリーをビジネスで展開することが、私どもの考え方です。

しかしながら、昨今、健康寿命ということだけではなく、やはり心の健康として「主観的 Well Being」と「より良い 社会生活」を送るということも非常にこの健康寿命の延伸にとり大きな要素としてあるのではないかと、ということが挙げられます。メインストリームは栄養改善・運動・睡眠、これによる健康寿命の延伸への貢献でありますけれども、もう片方で、この「主観的 Well Being」も定義やその役割について研究を始めたところでして、この方面でも様々な先生方と相談を始めているところでございます。

さて、次の 9 ページですが、ここで私どもが栄養改善に向かう宣言というものとして、「妥協なき栄養」を述べさせていただきます。

「妥協なき栄養」のステートメントの中身は、こちらに記載の通りであります。ポイントは「栄養を通じて、食と健康の課題を解決していく」ことです。私たちが考えるこの解決方法は、決して何かを諦めることではありません。おいしい味わいを楽しみながら、減塩ができたり、それからどんな土地で生活する人でも栄養ある食事につけたり、それから、各地域の食文化を大切にして栄養バランスを改善したり、このことを 3 万 2 千人の従業員は妥協しない、ということで、この言葉を使わせていただいております。

この、栄養改善・運動改善・睡眠改善など生活習慣改善に関しますと、どうしても長続きしません。人間はやりたく無いことをずっと続けることはできません。やはり美味しく食べながら自然に健康になってゆくということが、人間の希求ではないか、ということです。このことを、後に触れますような様々な国際会議等の場で発表させていただきますと、目から鱗だね、もともと原点はここにあるね、との皆さまのご意見でございました。所謂、私どもは薬を作っているわけではありませんし、食の分野からこの栄養改善ということを考えてゆくときに、やはりこの生活者の方の生活態度に自然に溶け込み、長く続けていただく健康改善の取り組みということが私どもの務めだと考えまして、この度「妥協なき栄養」というも

のを基本コンセプトとして展開させて頂いております。

10 ページをご覧ください。ここに「妥協なき栄養の重点施策」の構造図を表しております。

「妥協なき栄養」ということは、具体的に美味しさを妥協しない、食へのアクセスを妥協しない、そして地域や個人の食生活を妥協しない、ということを意味しております。具体的な施策としては、アミノ酸の働きを使いまして美味しく減塩を続けていただく生活、同時に減糖や減脂といったことにも取り組みます。また、これはダブルバーデン（2重負荷）の過剰栄養を減らすような貢献、それからもう1点はタンパク質摂取ということでは低栄養の問題についてアミノ酸の機能を使った貢献をしてみたい、と考えております。それと同時に大事なことは、私どもも3万2千人の社員が働いておりまして、その家族も含めるとやはり10万人ぐらいのいわゆるステークホルダーを持っております。この職場での栄養改善を通じて、健康増進に貢献してゆくということも目線としては持っております。

11 ページをご覧ください。この「妥協なき栄養」の取り組みにつきましては、私どもから見ましたステークホルダーの皆さんに、しっかりとコミュニケーションをしてゆくというところまでが、私どもの仕事だろうと思っております。一つは株主・投資家の皆さん、従業員、そして顧客や生活者の皆様に、それぞれの良いところ、より良くなるものという観点で、「妥協なき栄養」を伝えてゆくコミュニケーション戦略を考えております。

13 ページをご覧ください。ここからは事例のご紹介を行いたいと思います。まず、数例、日本の事例をご説明いたします。まず、「うま味でおいしい減塩」これを社会実装する取り組みでございます。これは様々な先生方の研究成果を使わせていただきまして、エビデンスのある説得力のある切り口で提案してゆこう、との意識で取り組ませていただいている一例でございます。「うま味」を上手に使うと減塩の生活を上手く・長く続けられる、という科学的なエビデンスが様々な科学誌・論文等で発表されております。これに基づきまして、WHO のデータですけれども、現在の高血圧人口である約11億人にアクセスしていただくことであります。この食塩の摂り過ぎというのは、様々な循環器疾患に因果関係があるということは云われておりますし、特に胃がんに関してはかなり直接的な相関関係があるということが、論文でも発表されております。こういった観点で減塩に取り組んでまいります。日本では、大体41の都道府県または市・区と私どもとで、このような取り組みを提携させていただいております。そのなかで、きっかけになりました岩手県の減塩の取り組みにつきまして構造図でお示ししております。もともと岩手県は健康調査に基づきますと、2012年当時全国でワーストワンということでありました。このことにつき、岩手県が非常に問題意識・課題意識をお持ちになりまして、私どもとの提携を受け入れていただき、おいしい減塩ということを認めてもらいました。県は適塩・減塩の日を設定し、それに対して私どもが美味しく長く続けられる減塩の食生活を提案いたしました。地元のスーパーマーケットから

店頭などの場所をご提供していただき、私どもの提案を一般の生活者の皆様に訴求してきました。なお、口幅ったい言い方ですけれども、生活者の皆様へ届くメッセージをお伝えする方法については、私ども民間企業のほうが自治体様より長けておりますので、こういったところも組み込んでいただき取り組みを続けさせて頂いてきました。このような取り組みは一つではなく、岩手県では県を挙げて、私どもと異なる企業様とも大きな取り組みを行われました。結果としまして、岩手県はワーストワンを返上することとなり、また、この取り組みが高く評価されてきております。

私どもが岩手県と取り組みを始めさせていただいたのは、2011 年の東日本大震災後の取り組みがきっかけでございました。私どもは、仮設住宅で暮らしてらっしゃるご高齢者を中心とした方々に、仮設住宅を回りながら料理教室を開催いたしました。これにより出来上がりました岩手県とのルートやチャンネルが、この取り組みに繋がっております。

次の 14 ページをご覧ください。自治体連携の別の例ですけれども、「勝ち飯®」という施策を展開しております。「勝ち飯®」というのは、私ども 2003 年から JOC のオフィシャルパートナーとなり、アスリートをサポートしてきております。現在、東京都北区にありますナショナルトレーニングセンターの食堂で、選手の皆さんに召し上がっていただいている食事のことを、いつの頃からか、選手が験を担いで「勝ち飯」、「勝ち飯」、とおっしゃるようになりました。

これはまさに、勝てるための体を作る食生活のことです。そのメニューのことを「勝ち飯」とおっしゃっております。これを一般の生活者の方の栄養改善にも使えるのではないかとということで、展開をしてきております。

現在は 5 つの自治体、延べで 700 万人程度の生活者の方々に味の素グループはアクセスをしております。さらに、自治体が企画されますマラソン大会や、ウォーキングのようなものに広げてゆくことにより、そのイベントに併せて生活者の皆様にこの「勝ち®」メニューをご紹介します、それによるメリットを頂くような活動を続けさせていただくことを通じて、これを近年中に 1,600 万人の皆様に楽しんでいただけるようにしていこう、という取り組みでございます。

15 ページをご覧ください。これは私どもの検査サービスですけれども、血液中のアミノ酸バランスの検査をすることによりまして、将来、いくつかの疾病の予測やリスクを検査する仕組みを「アミノインデックス®」という商品名で展開させていただいております。血液中のアミノ酸バランスで癌や生活習慣病・認知機能の低下リスクを評価するサービスです。全国で 1,100 以上の病院や検査機関等において、人間ドックや健康診断の中に組み入れていただき、展開しております。こちらをご使用されている方々に対して、「アミノインデックス・アプリ」というものに様々な情報付加をする形で、より長く・健康的なサイクルを続けてゆくことを考えております。

次の 16 ページをご覧ください。海外のベトナムの事例になりますが、ベトナム政府の機関と日本の外務省と現地の大使館と連携をいたしまして、ベトナムで栄養バランスの良くとれた学校給食を広げるという取り組みに寄与をしております。2012 年から始めまして、2020 年 3 月の時点ではベトナム全土の 4,000 以上の小学校に、日本型の学校給食に基づいた栄養バランス良い給食を展開しております。この 4,000 以上の学校では、給食を食べる前に、3 分間ほどではありますけれども小学校の先生方が食育として、栄養というものはどういうものなのか、ということ、食生活でどういう栄養バランスを採るのか、ということを学校の授業の中でお伝えした後で、子供たちが栄養バランスの良い給食を食べる、という取り組みをしております。このようなことが広く浸透してきております。

ここには記載ございませんけれども、この取り組みのもう一方の施策として、ベトナムでの栄養士に関することがあります。ベトナム政府は日本の栄養士制度を学ばれ、日本栄養士会様の大変なご尽力や外務省・大使館の支援もあり、ベトナムでは 2015 年に栄養士という職業を認定する法律を施行し、2017 年に初めて栄養士が卒業・誕生しました。

ベトナムでは、このように栄養改善活動を国の制度として展開し、発展させてゆくことに成功されております。これも、日本のバックアップがあつての事と思います。私どもはこのような事業の一角を担わせていただいたことを光栄に思っております。

実は、味の素グループのブランドというものは、今世界 11 か国でブランド強度というものを 1 年間に 1 回、第三者機関を使いまして、毎年調査をしております。実は、ベトナムにおいては、日本以上に、味の素グループのブランドに対するロイヤリティが高いということが判っております。間違いなく、この学校給食プロジェクトが奏功していると考えております。

次の 17 ページをご覧ください。アメリカ発で「うま味調味料、MSG（グルタミン酸ナトリウム）の正しい理解の促進」ということに取り組んできております。うま味調味料は、アメリカでは一般の生活者の方が購入する形式では販売しておりません。主に、大手の加工食品会社に利用いただきながら、間接的ではありますが栄養改善に貢献してきたということでもあります。

しかし、大変残念なことです。1959 年に NY の国連ビルのすぐ近くの中華料理店で食事を召し上がった、或るドクターの方による権威ある医学雑誌に投稿された記事が基になりまして、もしかするとこの MSG というものは健康によくないのではないか？という風評が長年にわたって広がりました。エビデンスからいって安全性に問題ないことは 19 年ほどかけて完全に再度認められたものですが、残念ながら 19 年という時間は一般の生活者の方にとっては非常に長い期間でございます。皆さんもお聞きになられたと思いますが、このスライドにあります「No MSG」という言葉がアメリカでは一般的なことになりました。なんとか、エビデンスベースでそうではないということ、むしろ、その後の研究開発で MSG を上

手く使うと、美味しくて減塩が長く続けることができるということが様々な分野で特にアカデミアの世界で実証されました。一般にも浸透させたいということで、「No MSG」から「Know MSG」ということを2018年にスタートしました。お陰様で、これまで不安だと思っていたらっしゃった人々の20%が、そうでないということに気づいた、といったムーブメントが起きました。いったんは「No MSG」で商品を作ってゆこうと考えていたらっしゃった加工食品会社がMSGを使用し始めたり、今は大手ハンバーガーチェーンでもMSGが入った美味しく塩分濃度が低いサンドウィッチを提供したりということもあり、ムーブメントや潮目が変わってきた、ということが起きております。

次は、直接的は栄養改善ではないですが、私どもの栄養要改善の取り組みは全体的な包括的なサステナビリティの一環と位置付けております。19ページをご覧ください。これが私たちの「サステナビリティ戦略2030年へのロードマップ」ということであります。私どもは食品会社でありますけれども、ほかの食品会社様と比べますとバイオ・ケミカルに取り組んでいる関係で、他の会社とよりもエネルギー使用量が多く、かつ水の使用量が多いという観点で、気候変動への取り組みに責任を負っていると考えております。その観点でTCFD（気候関連財務情報開示タスクフォース）にはいち早く賛同しまして、2020年度、来年にはフル開示をする予定であります。プラスチック廃棄物についても現在約7万トン強のプラスチックを内外で使っておりますけれども、このうち3万トンはリサイクル可能なもの、単一素材で作ることにこれまで取り組んできました。しかし、残り4万トン強につきましてはまだ課題が残っておりまして、2030年までに取り組んでまいります。それから、フードロスの課題は大きなテーマでありまして、特にスコープ3についてはこれから調達を行っていただくパートナーの方と一緒に取り組んでいくと考えておりまして、このことを具体的なロードマップとしております。

今回の栄養戦略につきまして、これらとバラレルで進めてゆかなければいけない非常に重要なテーマであると、経営として位置付けております。

次の20ページをご覧ください。私どもは今回のテーマについて、ベストプラクティス的に紹介するためのお時間を頂戴しておりますが、大きく7つの課題がございます。まず第1点ですが、サステナビリティの活動をしてゆく観点から、企業を評価し支えるという株主様について、株主資本の構成を変えてゆかなければいけない、そういう課題を持っております。それから2点目の課題としては、私どももマテリアリティ（重要課題）という観点から、外部の皆さんの意見を聞きながらやってきましたけれども、味の素の規模と実力ということを見ると、まだまだ総花過ぎて、やはり重点化ということが必要と考えております。それから、3点目でお話ししました調達という観点では、味の素グループの工場から生活者の皆様までのところについては強いのですが、工場から川上のところについてはまだまだ連携が弱いということでございます。ここには、人権の問題や食資源の調達リスクにて課題

がございます。4 点目以下は循環型・社会等のテーマであります。今日お伝えしたいことは、6 番目と 7 番目でございます。6 点目の「10 億人の健康寿命の延伸」ということに関しまして、その筋道をもっと具体的に明らかにすることが私どもの課題と思っております。いくら減塩の取り組みを進めましても、減塩で疾病に至らなくする、または、疾病予防という意味で貢献するということは 1 社では不可能です。ここにつきましては、しっかりとステークホルダーの皆様にご説明するという観点からも、ロジックのみではなくて実際にそういう活動に勤しんでいる、貢献できているということで、世の中の皆さんから認めていただく存在にならないと、この筋道というものが明確にならない、と思っております。それから、7 番目は健康寿命の延伸ですが、健康寿命は厚生労働省が「健康日本 21」という中で定義されていますけれど、世界では DALY（障害調整生命年）に近いものと思っております。これは重要な要素であり、冒頭に申し上げました Well Being の定義についても、これはもう少し定量化できるのではないかと、ということで日本にて活動されています石川善樹先生の考え方に賛同して、私どもも共同研究に参画しているところであります。

最後 21 ページですが、これらの 7 つの課題、栄養改善の取り組みに付きまして、2030 年以降もより先の目で世の中に貢献できることを企業は求められると、私どもは思っております。今年の 4 月から、取締役会が横から諮問を受ける形で、サステナビリティ諮問会議を設定いたしました。内外の非常に見識ある先生方、それから経営者の皆様、それからインパクト投資をされる皆様に入っていただいて、私どもの役員とともに、これをさらにより良いものにしておくために提言していただく、といった態勢でスタートしたところです。栄養改善という意味では、タイの Dr. Kraissid Tontisirin 先生は東南アジアの栄養改善にこれまで大きく貢献されてきたキーパーソンでありますし、先ほど私が Well Being でご紹介いたしました石川善樹先生、元 JICA の戸田先生（現、沖縄科学技術大学院大学 最高執行責任者）がいらっしゃいます。なお、今日は 10 億人の健康寿命の延伸というビジョンで呼んでいただきましたが、この内容を戸田さまにご説明したところ、戸田先生からは「味の素ともあろうものが 10 億人で良いのか」ということをガツンと一発かまされまして、これからの議論が非常に楽しみな状況ということです。雑駁になりましたが、私からのお話は以上でございます。

今日はどうぞよろしく願いいたします。

黒岩卓 日本リザルツ：

西井社長、大変ありがとうございました。

それでは、神田様、モデレートをよろしくお願いいたします。

神田眞人 財務省国際局長：

西井社長、本当に貴重なお話有難うございました。

大変に勉強になりました。

最初は創業の志、あるいはアミノ酸の機能のご紹介から始まりまして、企業ビジョンの進化、この栄養改善を深めてきただけでなく、生活改善さらには主観的な Well Being、こういったことに進化していったこと、そして今たどり着いた「妥協なき栄養」という宣言、この概念について総合的にご紹介いただきました。各層ステークホルダーの有機的な関与を含めまして、非常に網羅的な体系を教えていただいた次第でございます。そのあと、具体的な実践事例のご紹介も多々ございました。

科学的知見の社会実装として、岩手県での成功事例を始め、「勝ち飯®」それから「アミノインデックス®」、ベトナムでの学校給食、それからアメリカでの啓蒙活動、いずれも非常に興味深いものでありまして、社会貢献と企業の発展が Win - Win になる素晴らしい事例と存じました。

最後、私どもの政策的な概念といたしまして関心が高かったのはサステナビリティへの取り組みでありまして、まず、来年の TCFD フル開示への準備、プラクティス廃棄プロジェクトといった計画に加えまして、今後の 7 つの課題を展開されました。いずれも非常に重要なものばかりでございまして、正直申し上げて悩ましい、しかしながら私どもの政策にとっても極めてリリバント（Relevant：妥当）なアジェンダでありまして、Well Being の定義と最適化までアンビシャスな、しかし申し上げた通り、リリバントなものを挙げておられることに敬意を表するとともに、成功を期待しております。また、それを支える強力なガバナンス態勢の構築で締めくくられました。大変議論の材料としても素晴らしいものばかりであったと存じます。

それでは、これから、本日ご列席の皆様からご質問・ご意見を受賜りたいと考えます。いずれの方でも挙手をお願いいたします。

丸山和則 DSM Japan K.K. 代表取締役社長

西井社長、ご講演有難うございました。

DSM の丸山と申します。

弊社はオランダの会社でございまして、ビタミンや微量栄養素を扱っております。

普段、GAIN (国連 WFP と栄養改善のためのグローバル・アライアンス) や World Economic Forum などと本社の人間はコンタクトしているのですが、そういうところに出てくる日本の会社の名前は、ほぼ 1 社で、味の素さんだけです。

ですので、いつも尊敬しておりますし、これからも日本企業を引っ張っていく立ち位置として、ぜひ頑張っていたきたいと思います。

いつも話をしているダノン、ユニリーバなどとの会合では、2050 年 90 億人ということがまず枕詞にあり、その人たちをどう食べさせていくのか？ということで、90 億という数字が出てきます。

ここで 10 億人とおっしゃっているのは、どういう根拠で 10 億人を目標とされているのでしょうか。

神田真人 財務省国際局長：

では、西井社長、お願いいたします。

西井孝明 味の素株式会社 代表取締役社長：

ありがとうございます。私ども最初の事業展開のところで、多様な事業がございまして、実は皆様が市販で買っていただき食べていただいている食品というのは、大体売り上げの半分ぐらいで、残り半分は加工用調味料であったり、あるいは医薬用アミノ酸であったりして皆さまの目には見えないものがございます。

半分の売り上げのなかの生活者の方が手に取って食べていただくことができる商品うちの調味料、つまり、「うま味調味料」とか日本でいう「ほんだし®」、あるいはコンソメのようなもの、こういった料理に使っていただいておいしい減塩という生活、あるいは足りない栄養素を補完していただくことが出来るものについては、2019 年のデータでは大体 1 年間に 7 億人の方に買っていただいております。この 7 億人を 10 億人に伸ばしていこう、というところを取り出して 10 億人ということです。90 億人にアクセスするということも大事ですが、言ったからにはしっかりとやる、マイルストーンをしっかりと追いかける、ということが大事かなということで、昨年、7 億人を 10 億人に風味調味料である「出汁」・「うま味」で広げていこう、こういうふうを考えて目標を置いています。

今の丸山さんのご意見を代表するご意見が、先ほどの元 JICA の戸田先生のご意見でして、「10 億人では足りないのではないか」というのはおっしゃる通りと思います。

神田真人 財務省国際局長：

有難うございました。他の方はいらっしゃいますか。

加藤久典 東京大学 大学院農学生命科学研究科応用生命科学専攻 特任教授：

東京大学の加藤と申します。

ただ今のお話で、実は、私、来年に開催される国際栄養会議 2022 の組織委員長を拝命しております。そのテーマが「The Power of Nutrition: For the Smiles of 10 Billion People」なんです。100 億人です。味の素さんでは健康寿命の延伸という明確な目標に比べ、私たちは、100 億人がニコニコしてくれればよい、時期も 2050 年か 2070 年かも分かりませんが、そういった意味では非常に高い目標を掲げております。

申し上げたかったのは、先生方にも国際栄養会議が 47 年ぶりに日本で開催されるので、ぜひこちらにも興味を持っていただきご参加いただければ、ということです。

質問ですが、やはり健康な食事を考えるうえでは、続けられないといけない、苦痛になってはいけないということが一番大事だと思います。やはり、味覚など様々な感覚を十分に意識した栄養学が今まで以上に重要になってくるのではないかと考えております。

味の素様の取り組みとしてはいかなるものでしょか。

神田眞人 財務省国際局局长：

有難うございました。ほかにございますか。

では、いくつか纏めてご質問させていただきます。

大澤誠 農林水産省審議官

農林水産省の大澤と申します。

私、12 月の東京栄養サミットの前に行われます、国連食糧システムサミットを農林水産省で担当しておりまして、国内の責任者を政府のなかで承っております。できるだけ国連という場で、日本の食生活が世界で貢献できるという観点を国連食糧システムサミットで打ち出していきたいと、常々考えております。そういった関係で、味の素さんの取り組みは日本で随一とあっていいぐらい、世界で日本の食生活を展開されていることに感銘を受けており、今日も興味深くお聞きしました。

世界で日本的な「うま味」を展開するにあたり、世界中で様々な食生活がありますし、それぞれ苦労があったと思います。今日はアメリカの例でご紹介頂きましたけれども、例えば、ヨーロッパ、或いは国連食糧システムサミットでも話題になっております途上国において、質と量の両方で、特に質の安全保障ということでは肥満の問題が大きく出てきております。それは先進国だけでなく、途上国でも大きな問題が生じています。特に、途上国、あるいはヨーロッパなりで味の素さんが日本の「うま味調味料」を展開するにあたり、苦労した点・うまくいった点などがあれば、国連食糧システムサミットの参考にさせていただきたいこともあり、お伺いしたいと思います。

自見はなこ 参議院議員

参議院議員の自見はなこでございます。このあと中座しますが、コメントということでご無礼をお許しください。

常日頃、味の素さんにはお世話になっており、特に、ベトナムも含めた国際展開につき、日本を背負って行っていていただいているところもあり、ありがたく感謝しております。

私しなりの東京栄養サミットに対する期待を申し上げたいと思います。

なお、丁度、今日から、超党派であります、自民党内で「子ども庁」にむけての議論がキックオフになる日であります。

私は小児科医でして、小児のメタボなどの小児の内分泌疾患が専門分野であります。

子どもの食育に関しまして、子どもの健康ということでお父さん・お母さんに栄養指導をすると、子どもだけでなくおじいさん・おばあさんも健康になることで、3世代健康になります。子どもに対するアプローチは非常に有効であると思っております。

また、超党派の WHO の議連の事務局長もさせていただいております、去年、コロナの前に田村先生と武見先生と一緒にフィジーに1週間行ってまいりました。WPRO（西太平洋地域事務所）の葛西さんも中核的な役割を果たしておられましたけれども、西太平洋諸国の厚労関係の大臣ですとか委員会の先生達、国会議員が集まるフォーラムがございました。1週間近く滞在させていただいたのですが、その時に私からは学校給食のことを発表させていただきました。学校給食はやはり素晴らしい政策だと思います。子どもたちに給食を与えることで平均寿命も延びます。西太平洋諸国は今も50から60歳の平均寿命でございます。また、糖尿病になっても足を切断するという、日本から見たら、前時代な治療体制しかないわけであります。

予防という意味でも食事は何よりも大事であります。私からの、ここにおられる関係者へのお願いは、食育と学校給食が絡む制度を輸出したい、外交ツールにも使いたいと思った瞬間、担当省庁がないことです。厚生労働省も文部科学省も、農林水産省も外務省も関わっておりますが、では、何処が旗を振るのと云うと、みんな黙ってしまうというのが現状でありまして、子どもの行政の学校食育一つとってみても所管がバラバラだということに、私は問題意識を持っております。これは国際的に必要な施策でありまして、日本が最も貢献できる領域でありますので、今日は関係者の方も多いと思いますので、グローバルヘルスというもとで、是非とも財務省でリーダーシップの一端を担ってもらいたいと大きく期待をしておりますので、よろしくお願いいたします。発言の機会をありがとうございました。

神田眞人 財務省国際局長：

有難うございました。

加藤先生、大澤様からご下問を頂きまして、自見先生からは呼びかけを賜りました。
それでは、西井社長、レスポンスをお願いいたします。

西井孝明 味の素株式会社 代表取締役社長：

ありがとうございます。

いま、ご三方にご意見ご質問を承ったのですけれども、まず、加藤先生のお話であります。
やはり継続のために「おいしい減塩」などに関しては、減塩ばかり言っているわけではなくて、地産地消の食材を使って地元のメニューをどうやって減塩するかという工夫が入っております。また、「勝ち飯®」もトップ・アスリートの食事とご高齢の方のお食事は当然一緒にはなりません。そういった生活者の目線に合わせて続けられるメニューを工夫してやってゆくというのは大変重要なこと、と思います。

それから、イベントを上手く使ってゆくというのはきっかけになりますし、イベント後においしく続けられることについては相当な工夫をしております。なお、地域連携ができますと、今年是这样だったというレビューができて、来年はこういう風にしてみようというように、循環してゆくサイクルが自走し始めます。

大澤様からのお話は、まったくその通りであります。先進国の事例で、「NO MSG」問題はアメリカでスタートしたと申し上げましたけれども、実はアメリカでも多数の貧困者層というものがおられます。栄養のテーマを進めてゆくときに、おいしく続けてゆくには「うま味」が大事だということは多くの学識者の皆様はご承知のとおりでありまして、この方々が異論を唱えることは全くないです。また、お金がある方は、できればナチュラルな生活の中で栄養改善を実現したい、ということですから、この方々が味の素グループの MSG をご利用されなくても、十分な生活ができるということです。では、貧困層の皆様はどうやって減塩の生活をするのでしょうか。やはり発酵・バイオの技術を使って最も低価格で摂れる栄養素材というものは、モノソディウム・グルタメイト（MSG：グルタミン酸ナトリウム）です。したがって、これが世界に普及したイノベーションだったわけです。

20 世紀の日本の発明の一つだと思いますけれども、これが池田菊苗先生の優れたところです。経済性という要素を抜きにして途上国での栄養改善・普及ということは難しいと思います。したがって、私どもの減塩・うま味の普及ということは、現地の方々が手に入る食材でおいしいものと、減塩を手に入れるという観点で、誰一人犠牲にしないという「妥協なき栄養」の中にこの項目を入れていきます。生活者の方々がそれぞれの経済力や社会で続けることができるようなものを提案しなければ意味がない、と思っております。

「うま味」を構成する成分というのは3つの素材でありまして、グルタミン酸ナトリウム・イノシン酸・グアニル酸です。この3つを発明されたのは全て日本人です。うま味を特定さ

れ、さらに工業化されたのも日本人と日本企業であり、うま味を世界に普及したということです。このことを、まさに国連食料システムサミットの中で日本のサクセスストーリーとして展開をしてゆきたいと思います。ぜひそのようなお膳立てをお願いできれば有難いと思います。

それから、自見先生がおっしゃられたことは、全くその通りでございまして、私も 100%賛同をいたします。じつは、先ほどの MSG の問題は日本でもございまして、日本では MSG とは誰も言いませんが、化学調味料無添加というようにおっしゃいます。現在の日本の学校給食の一部のガイドライン、自治体ごとに設置するガイドラインでは、体に悪い、健康に害のある添加物等は使用しないこと、という文言が残っております。健康に害のある添加物というのが添加物として認められないということを、日本の厚生労働省が設定し、私ども業界のメンバーが順守しております、食品安全の基本中の基礎であります。このような添加物は日本に存在しません。にもかかわらず、このガイドラインが、昭和 30 年代に設定された文言が、そのまま残っているということは大変な問題だと思っております。この文言についても私どももロビーイングをやっておりますが、なかなか変えることができません。なんとなくブラックボックスのようになっていて、誰がこれを変えようとししないのか、というような議論も堂々巡りをいたしております。こんなことも、先ほど先生がおっしゃった、子ども達の健康のためにということで縦に割られた様々な仕組みを統合してゆくことがとても重要だと思います。「子ども庁」に関しては、賛否あることは私も承知しておりますけれども、子どもの栄養を通じて、世の中の健康な食生活を改善するということは、私は大賛成をいたしております。

神田眞人 財務省国際局長：

西井社長、有難うございます。他にございませんか。なければ、私から 1 問だけ質問させていただければ、と思っております。サステナビリティの 7 つの課題で、「中長期の企業価値創造を支える株主資本構成戦略」が頭に掲げられておられます。私は OECD のコーポレート・ガバナンス・コミッティの議長を行っておりまして、よく企業の CEO 様から「自分たちの会社も良いことをしたいのだけれども、中長期の視野に立ったペイシエント・キャピタル (Patient Capital: 辛抱強い長期保有資本) が来てくれなくて難しい」、ということです。西井社長、マネジメントの側から、どうやったら、このシェアホールディングの構成をより良いものにできるのか、という方法論を教えていただければ、と存じます。

西井孝明 味の素株式会社 代表取締役社長：

大変難しいテーマでございまして、ご指摘の通りだとおもっております。私どもも、試行錯

誤しながら経営をしております。

片方で、日本の多くの企業は機関投資家さんによる長期の株式保有が大きな支えになって、これまでやってきました。反面、本当の意味の競争に晒されていないというところは非常に多くの企業でもあるのではないかと、思っております。ここにつきまして、政府の主導により段階的に解消してゆくこと、金融機関も同じように動いてきていると認識しております。今後、私どもの成長を支えていただく株主様の構成として、長期保有の方々にどのようにリプレースしていくかが課題です。やはりその一つの方向が、より長期的に考えていただく ESG 投資家といわれる方々の関心を引く経営にしていき、私どものビジョンを実現していくことがポイントだろう、と思っております。

そういった観点で、先ほどの 1 番目に株主構成を大きな課題として申し上げました。株主構成をどのようにしたいのか、につき経営者が明確にすることによって、2 番目から 7 番目までのテーマも前に進んでゆく、背中を押しもらえると考えておりまして、そのように設定した次第です。

神田眞人 財務省国際局長：

ありがとうございます。まさに王道だとおもいます。

特にございませんか、お時間ですので、西井社長のお話をお伺いし、また会場の皆様からきわめてリリバントな良いご下問をいただきまして、ありがとうございました。

私自身もとっても勉強になりましたし、皆で、これから栄養サミットに向けて、そしてまずは 10 億人、90 億人・100 億人のために良い社会を作っていきたいと考えております。

今日は大変ありがとうございました。

黒岩卓 日本リザルツ：

ありがとうございました、神田様・西井様、大変ありがとうございました。

本日、お時間になりましたので、これにて終了させていただきます。

Eat Well, Live Well.



第2回“栄養の目覚めシリーズ”勉強会

企業の力: 妥協なき栄養で10億人の健康寿命を延伸

代表取締役 取締役社長 最高経営責任者

西井 孝明

2021年 4月13日

Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

Eat Well, Live Well.



目次

1. 会社紹介
2. 当社が取り組む食と健康の課題
3. 取組事例の紹介
4. サステナビリティ
5. 栄養サミットに期待すること

1. 会社紹介

創業の志（こころざし）

“佳良にして廉価なる調味料を造り出し
滋養に富める粗食を美味ならしむること。”
～ うま味を通じて日本人の栄養を改善したい ～



「うま味」の発見
1908年
池田 菊苗



池田菊苗博士が
昆布から抽出した
グルタミン酸



最初の
「味の素®」

創業
1909年
二代 鈴木 三郎助



「美味しく食べて健康づくり」

創業以来一貫した、事業を通じて社会価値と経済価値を共創する取り組み
= ASV (Ajinomoto Group Shared Value)

数字で見る味の素グループ

Eat Well, Live Well.



従業員数

さまざまな人が支える味の素グループ

32,509人

世界35の国・地域で、味の素グループのさまざまな個性が、各地域の文化に根差したビジネスを展開しています。



創業年

歴史が築いたブランド力

1909年

「うま味」の発見を起点に創業して111年。「開拓者精神」「新しい価値の創造」という創業者の志は、今も変わらず受け継がれています。

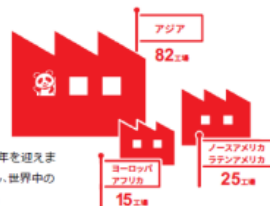


生産工場数

グローバルな生産体制

121工場

マザー工場である川崎工場は2014年に100周年を迎えました。現在では世界24の国・地域に工場を展開し、世界中のお客様へ安全・安心な製品をお届けしています。



製品展開エリア

世界の食文化に貢献

130国・地域

創業の翌年である1910年には「味の素」を台湾へ輸出。1917年(大正6年)にはニューヨークに事務所を開設しました。現在、味の素グループ製品を販売している国・地域は130を超えます。

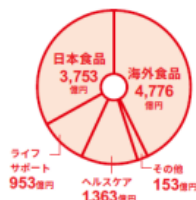


売上高

幅広い事業を展開

1兆1,000億円

日本および海外において調味料や加工食品を軸とした食品事業を展開するほか、ライフサポート、ヘルスケアといったアミノサイエンス事業も展開しています。



研究開発要員

味の素独自の先端技術力

1,700人以上

1956年、約100名でスタートした味の素グループの研究開発要員数は、事業の成長と共に1000人規模に発展。今では世界に類のない「技術が先導する食品企業」と言われるゆえんです。



Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

5



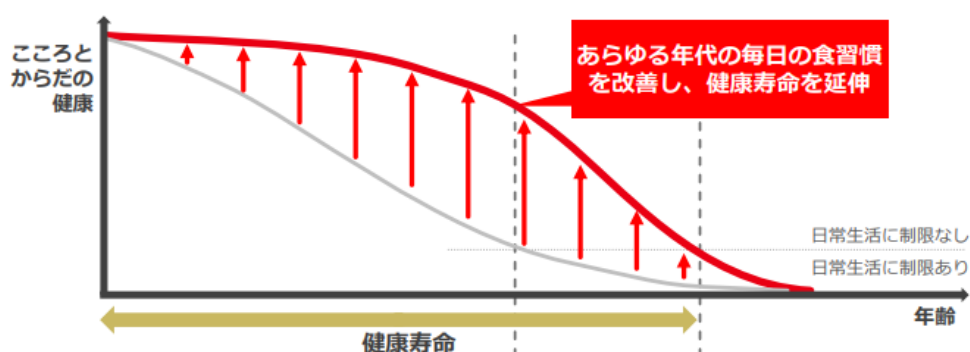
2. 当社が取り組む”食と健康の課題”

2030年 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年までに、

- 10億人の健康寿命を延伸します
- 事業を成長させながら、環境負荷を50%削減します

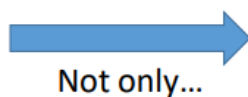


Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

7

健康寿命延伸、基本的考え方

栄養改善
運動、睡眠



Not only...

“健康寿命”の延伸

But also

“主観的Well-Being”



こころの健康、より良い社会生活 ...

Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

8

Nutrition Without Compromise

妥協なき栄養

食えることは、生きることそのものです。そこには、無限の可能性が広がっています。

幸せなことに、世界中の人びとが、これまでになく長い人生を過ごしていきます。
だからこそ、みんなが健やかであって欲しい。そして、毎日ごはんを食べることが、前に進む力であって欲しいと思います。

味の素は今、生まれ変わるような気持ちです。

私たちには、やるべきことがある。

それは、**栄養**を通じて、**食と健康の課題**を解決していくこと。

世界中の人びとが、健やかに生きていく時間を、できる限り長くしていくこと。

私たちの考える解決は、決して何かを諦めることではありません。

おいしい味わいを楽しみながら、減塩ができたり。

どんな土地で生活する人も、栄養ある食事につけたり。

それぞれの地域の食文化を大切に、栄養バランスを改善したり。

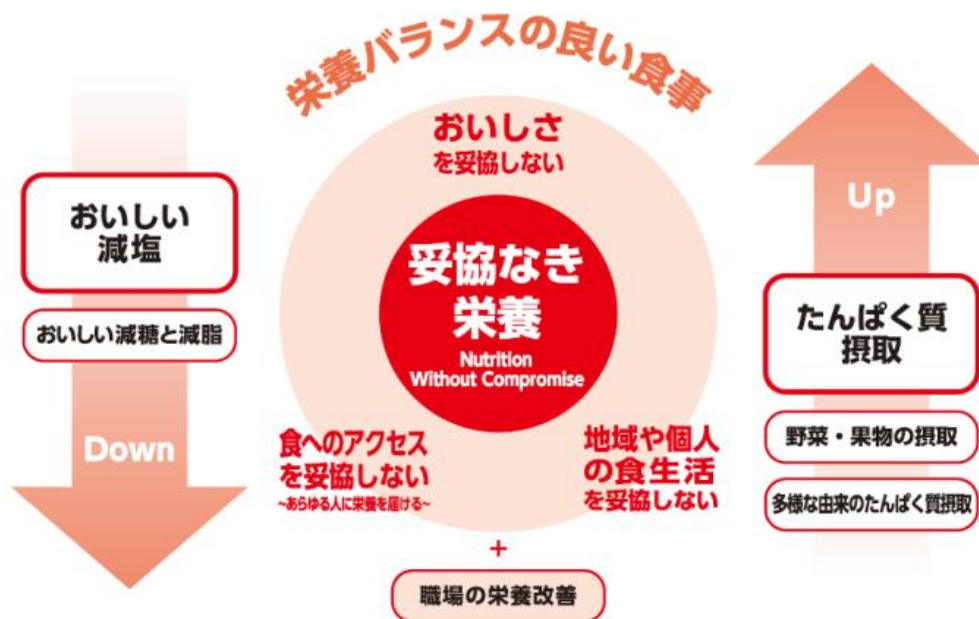
コロナという危機に直面し、乗り越えようとしている今だからこそ、

妥協なき栄養のために、社員3万2000人もまた妥協しません。

どうかご期待ください。

Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

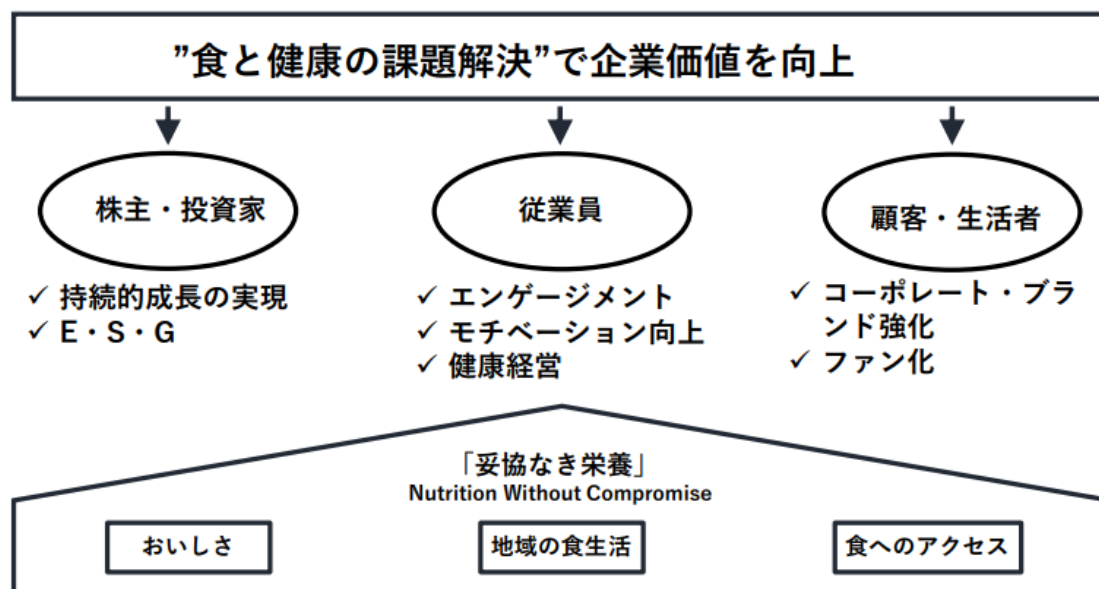
9



Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

10

“妥協なき栄養”ステークホルダー・コミュニケーション



3. 取り組み事例の紹介

うま味科学的エビデンスの集積

だし・うま味は低塩食のおいしさをもたせることが、調味料・スープ・乳製品・加工肉類で多くの学術機関・科学論文で確認されている

SPRINGER
NATURE

解決

世界の
高血圧人口

11億
3千万人

(WHO)

食塩過剰摂取

世界の短命食事リスク

1位

(GBD2019)

循環器疾患

高血圧は心血管疾患、慢性腎臓病、心不全、不整脈、認知症の主な危険因子

がん
胃がん



地方自治体との社会実装の事例：岩手・減塩プロジェクト
(2014-2017)

- 県民意識改革キャンペーン
- 毎月28日「いわて減塩・適塩の日」

行政
味の素(株)

- 当社製品と地域食材を組み合わせた減塩メニューの提案
- 栄養士会、流通等との勉強会

メディア

- 減塩の啓発、キャンペーン等の紹介、メニューの普及

- 減塩を訴求する店頭イベント、チラシ、プロモーション

社会価値

岩手県の食塩摂取量が
全国ワースト1位から20位程度改善*1

経済価値

減塩製品の単価
+20%

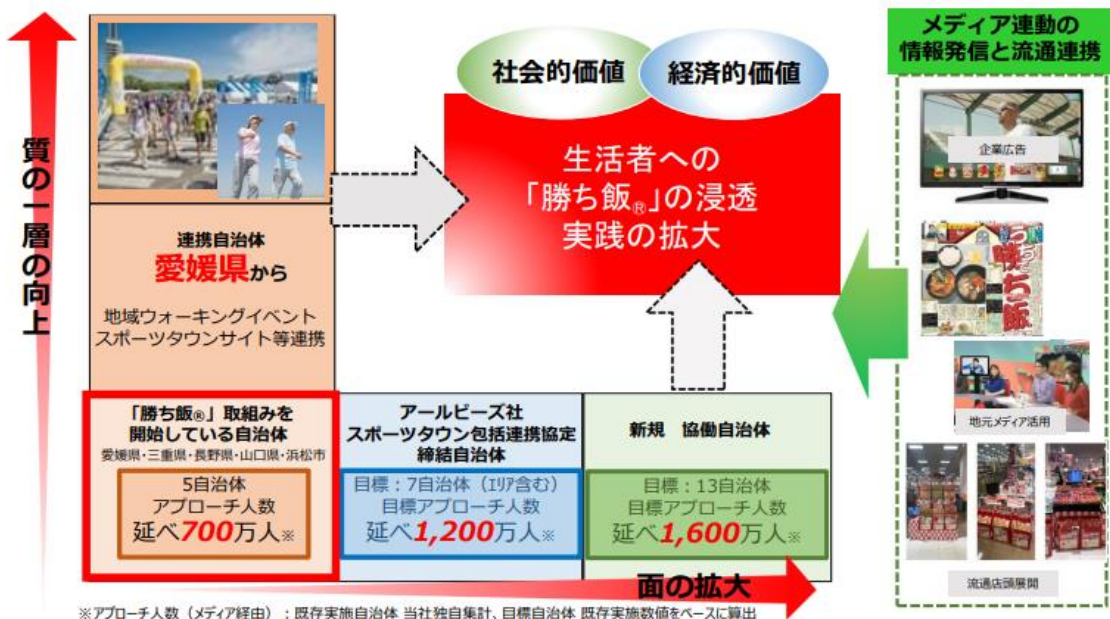
減塩製品の売上成長
(2014-2017年度)
CAGR10%

*1 2012年の男性12.9g(全国1位)、女性11.1g(全国1位)から、2016年には男性10.7g(全国21位)、女性9.3g(全国18位)

Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

13

JOCToppアスリート食生活支援”勝ち飯”を一般生活者の栄養改善に拡大



Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

14



日本 アミノインデックス®を活用した生活改善サポート



血中アミノ酸バランスでがん、生活習慣病、認知機能低下リスクを評価するサービス



Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

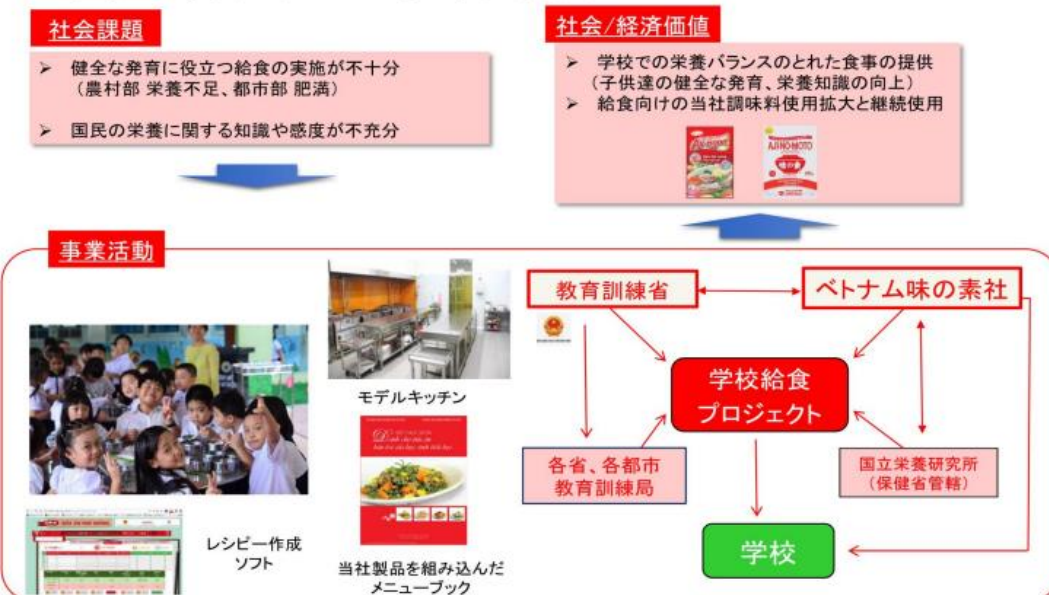
15



ベトナム 政府機関と連携した“学校給食プロジェクト”



栄養バランスのとれた給食を62の自治体、4,000以上の小学校に普及 (2020年3月時点)



Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

16

2018年World UMAMI Forum
UMAMI・MSGの議論・体験を
通じ深い理解と共感促進

2019年‘美味しい減塩’
MSGの有用性を訴求

2020年 webを活用した啓発
一般生活者向け施策展開
安全性・由来原料・発酵製法



2018年9月@NY



FNCE(Food & Nutrition
Conference & Expo)
2019年11月@Philadelphia



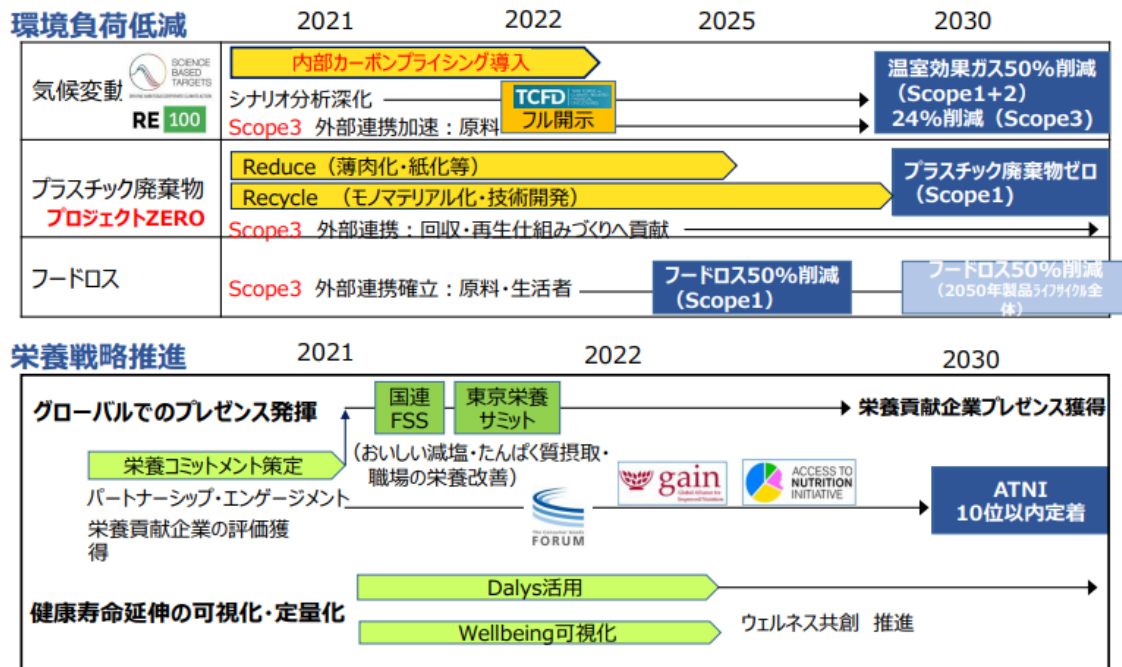
うま味を使ったキノア
(雑穀)のレシピの試食

Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

17

4. サステナビリティ

サステナビリティ戦略 2030年へのロードマップ



Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

19

サステナビリティに関する7つの課題

1. 中長期の企業価値創造を支える株主資本構成戦略
2. マルチステークホルダー視点とマテリアリティの重点化
3. サステナブル調達強化(社会性(人権)、食資源調達リスク)
4. 循環型社会(気候変動、水等)への2030年以降の目標設定
5. 環境負荷50%削減とビジネスの関係性の明示
6. 食と健康の課題解決(10億人の健康寿命延伸)への筋道
7. 健康寿命の延伸(≒DALYの削減)に係る Well-Beingの定義と定量化

Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

20

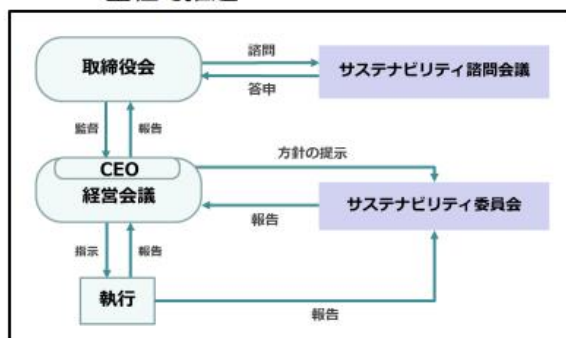
サステナビリティを全社を挙げて推進する体制を強化

1. サステナビリティ 諮問会議

- (1) 取締役会からの諮問
- (2) マテリアリティを答申
(中計23-25反映)
- (3) 2021年4月発足

2. サステナビリティ 推進体制

- (1) サステナビリティ委員会で執行計画、
全社で推進



3. 諮問会議のメンバー

経営、健康・栄養、新興国、ESG投資等の有識者



Davis Scott (議長)
立教大学



Kraisid Tontisirin
タイ国マヒドン大学



石川 善樹
Well-being for Planet Earth



戸田 隆夫
沖縄科学技術大学院大学



青木 健
MATCHA Inc.



中野 麻希
BNPパリバ証券株式会社



中村 綾子
Global Impact
Investing Network



阿部 恵美枝
社外取締役



中山 隼二
社外取締役

他、社内役員3名

5. 栄養サミットに期待すること

(フリートーク)

Eat Well, Live Well.



Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

23

【栄養の日覚めシリーズ第4回 参加者リスト】

お名前	肩書
熊野 正士	農林水産省 農林水産大臣政務官
塩崎 恭久	衆議院議員
高木 美智代	衆議院議員
牧島 かれん	衆議院議員
今井 絵理子	参議院議員
自見 はなこ	参議院議員
寺田 静	参議院議員
廣野 光夫	参議院議員熊野正士 政策担当秘書
伊藤 慎一	参議院議員今井絵理子 秘書
神田 真人	財務省 国際局長
柳川 優人	財務省 国際局開発政策課国際保健専門官
大澤 誠	農林水産省 農林水産審議官
藤田 晋吾	農林水産省 食料産業局企画課 課長
松下 茜	農林水産省 食料産業局企画課 課長補佐
岡田 恵子	外務省 国際協力局 審議官
江副 聡	外務省 国際保健政策室長
鷺見 学	厚生労働省 健康局 健康課長
清野 富久江	厚生労働省 健康局健康課 栄養指導室長
中村 丁次	日本栄養士会 会長
津金 昌一郎	国立研究開発法人、医薬基盤・健康・栄養研究所 理事 国立健康・栄養研究所 所長
西井 孝明	味の素株式会社 代表取締役社長
齋藤 孝之	味の素株式会社 理事 グローバルコミュニケーション部長
丸山 和則	DSM 株式会社 代表取締役社長
前田 文男	日本ハム株式会社 取締役 常務執行役員
重宗 之雄	味の素ファンデーション 専務理事
佐藤 正	国際協力機構 上級審議役
高野 守	国際協力機構 経済開発部 参事役
宮本 雅宏	食品産業中央協議会 企画部長
加藤 久典	東京大学 大学院農学生命科学研究科応用生命科学専攻 特任教授
榎本 雅仁	上智大学 地球環境研究所 客員研究員・博士
松永 和紀	科学ジャーナリスト



RESULTS
the power to end poverty

特定非営利活動法人 日本リザルツ [RESULTS Japan]

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-6-14 三久ビル503

TEL: 03 6268 8744 / FAX: 03 3597 3448

MAIL: results.japan@resultsjp.org / URL: www.resultsjp.org