

# 味の素グループの 持続可能なサプライチェーン構築への取り組み

2022/2/10

味の素株式会社 サステナビリティ推進部

国田 佳津彦

# 創業の志と現在

1909年、昆布だしに含まれるアミノ酸(うま味成分)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)

創業時の志

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



味の素グループ創業者  
二代 鈴木 三郎助

現在

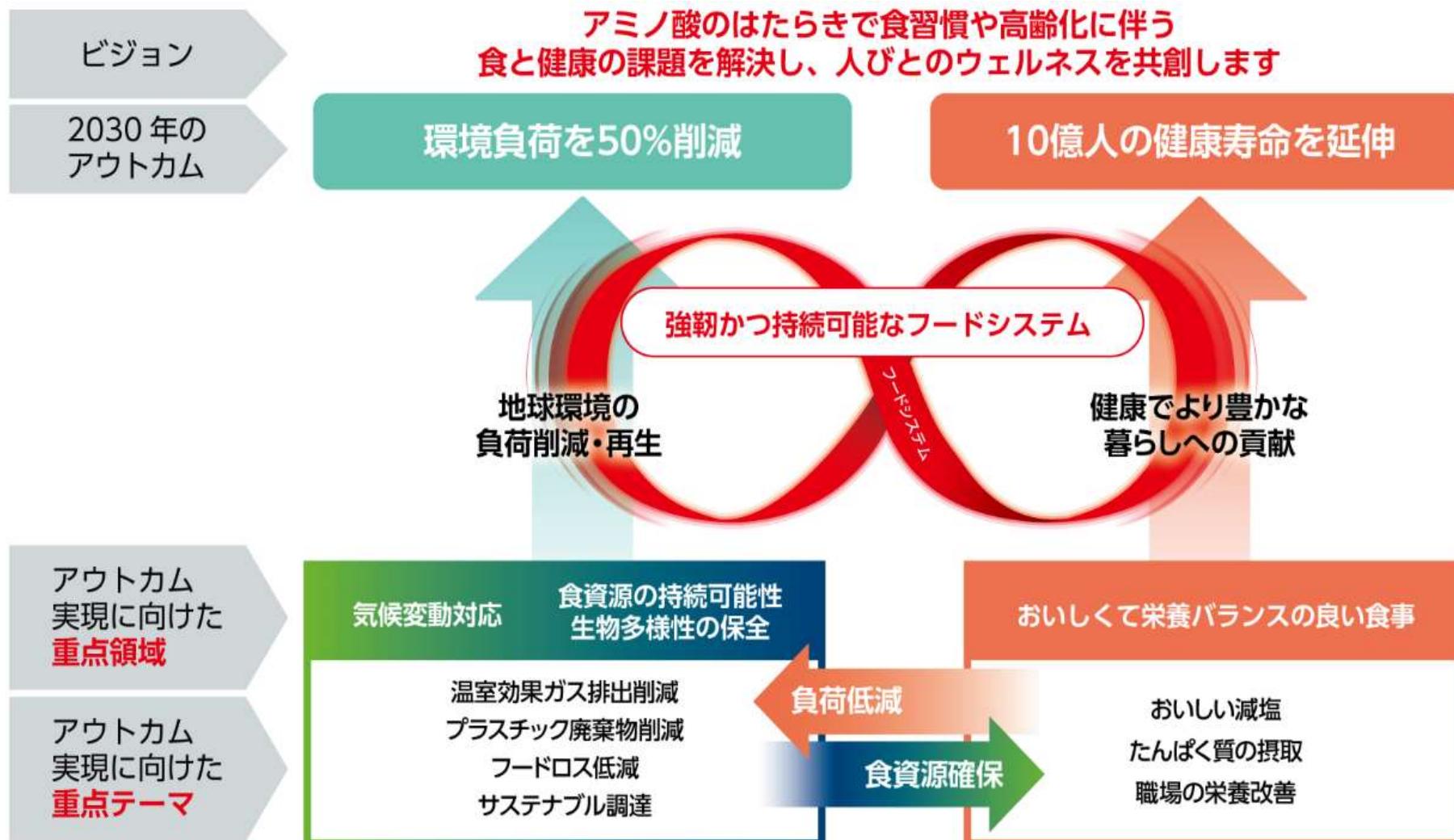
事業を通じた社会課題の解決による  
社会貢献と経済価値の創出

ASV(Ajinomoto Group Shared Value)



初代「味の素®」  
(グルタミン酸ナトリウム)

# 2030年までの、二つのアウトカム



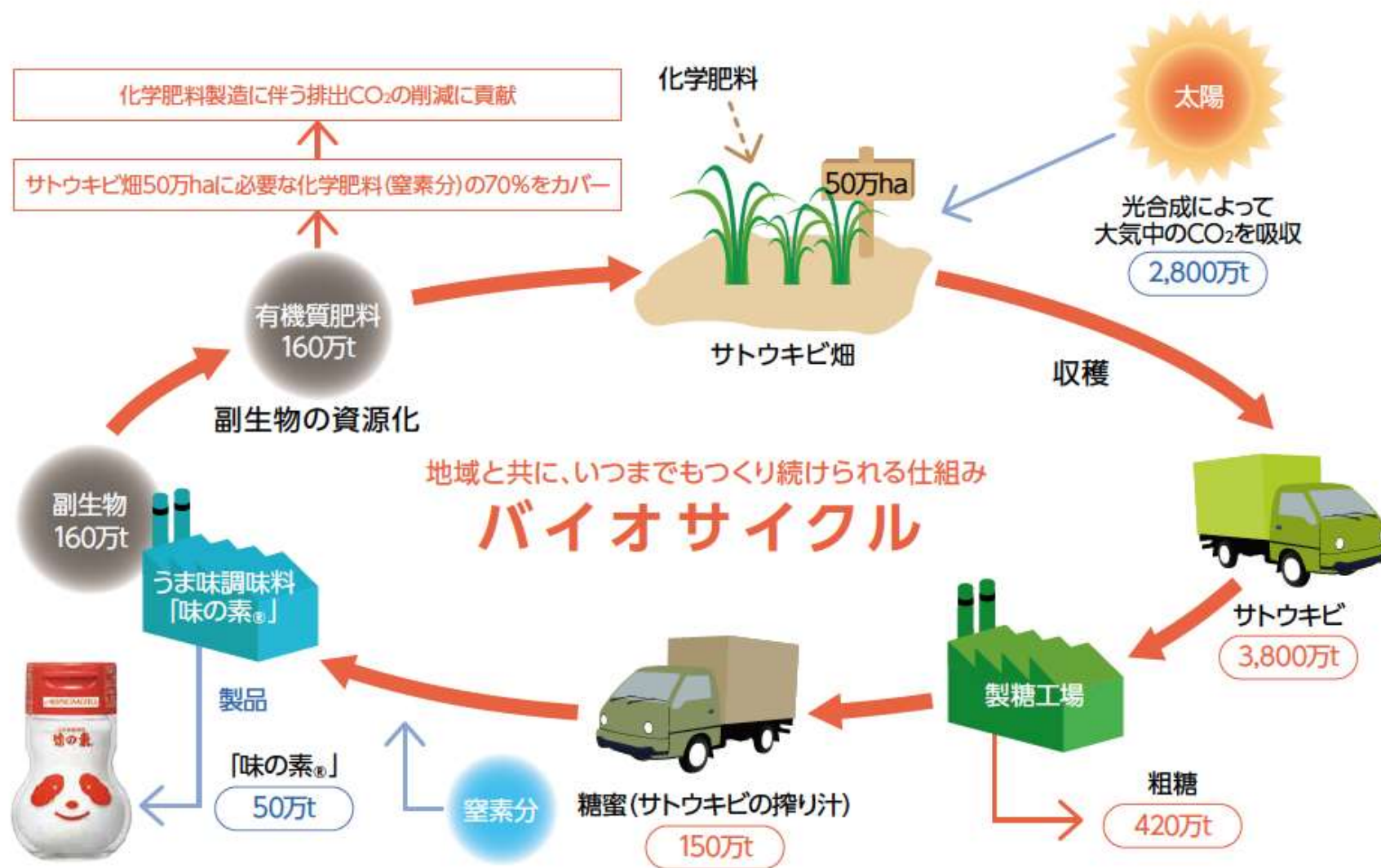
## 2030年までの、二つのアウトカム

- 地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は味の素グループの事業にとって喫緊の課題です。
- 食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって初めて「健康寿命の延伸」に向けた取り組みを持続的に実現できると考えています。
- 持続可能なサプライチェーン構築への取り組みは上記観点からも取り組みを行ってきました。





# アミノ酸製造における“バイオサイクル”



# 事例紹介：タイの農業法人



## FD Green (Thailand) Co.,Ltd



**KPP branch**  
**(Support KPP factory)**



**AYT branch**  
**(Support AYT-PTT factory)**



**HO (Finance)**

# 事例紹介：タイの農業法人



有機質を含む液体肥料: **AmiAmi®**  
**150,000 Kl./year**





# 事例紹介：タイの農業法人

## アミノ酸へのリサイクルだけではない取り組み①：冷食原料

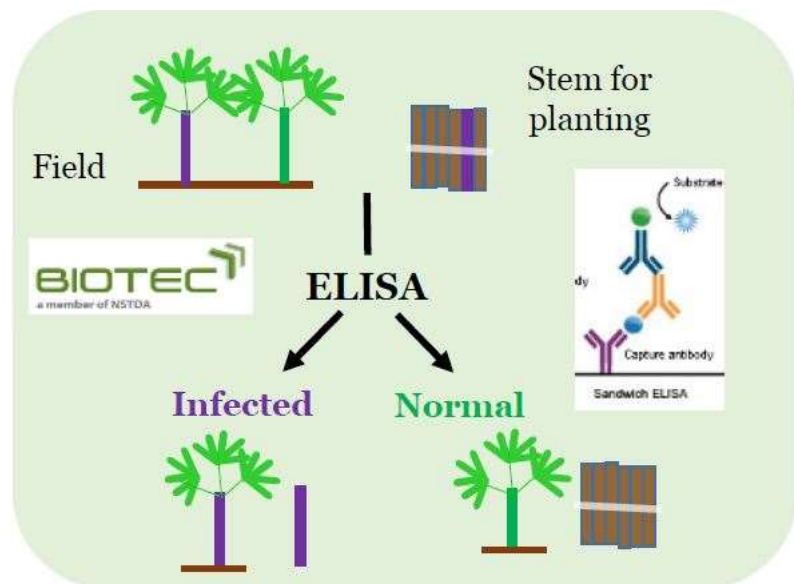




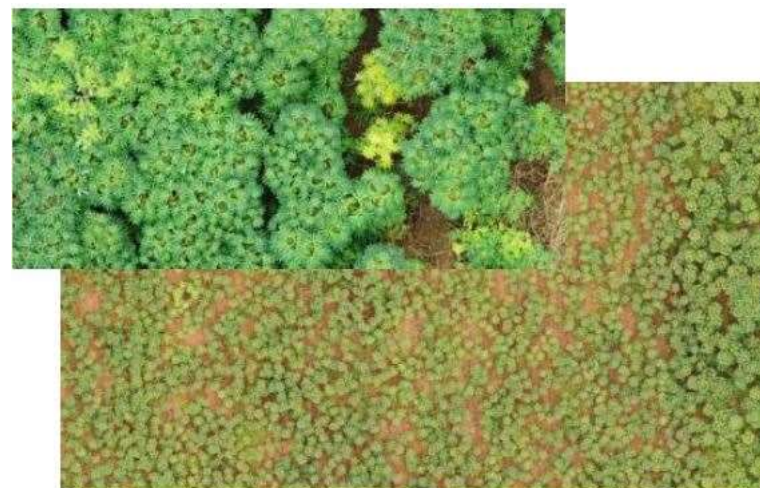
# 事例紹介：タイの農業法人

## アミノ酸へのリサイクルだけではない取り組み②：キャッサバ農家支援 ＜CMD低減への取り組み＞

### CMDフリーの苗育成



ドローンを用いた農薬散布や画像解析



# バイサイクルを起点とした持続的な農業への取り組み

