

# 原材料の持続可能な調達

## 考え方

GRI201-2  
GRI204-DMA  
GRI301-DMA  
GRI414-DMA

- ▶ 味の素グループ  
パーム油の調達  
ガイドライン
- ▶ 味の素グループ  
紙の調達ガイドライン
- ▶ RSPOへの参画
- ▶ CSPUへの参画

## 実績

### 重要原材料の特定

味の素グループは、事業活動で利用する原材料を網羅的に把握した上で、社内関連部門と社外有識者(専門家、NGO等)で分析し、農林資源、水産資源の領域で特に重点的に取り組むべき重要原材料を特定しています。特定にあたっては、当該原料への依存度、代替可否、地球環境の持続性への関わり大きさ等の総合的視点で判断しています。重要原材料は、事業や地球環境等の状況の変化に即し、毎年見直しを行っています。

特に、気候変動、生物多様性、人権問題等と大きく関わる森林減少の抑制が重要と考えており、パーム油や紙等の農林資源に関する取り組みを強化しています。グループで「パーム油の調達ガイドライン」および「紙の調達ガイドライン」を定め、認証を受けた原材料の調達や各種イニシアティブとの連携、独自のトレーサビリティの確立や監査等も進めていきます。

### 味の素グループにおける重要原材料

農林資源	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工食品や化成品の原料となるパーム油</li> <li>・消費者向け加工食品の容器包装や事務用紙に使用する紙</li> <li>・アミノ酸類の発酵生産原料となる糖質系農作物</li> <li>・コーヒー豆</li> </ul>
水産資源	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ほんだし<sup>®</sup>」や削り節の原料のカツオ</li> <li>・冷凍食品等の原料となるエビ</li> </ul>

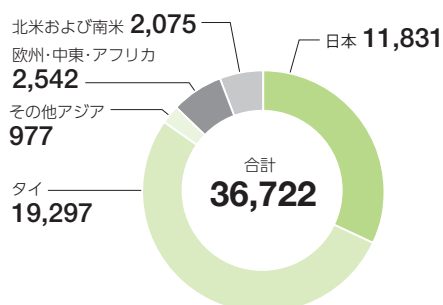
### 持続可能なパーム油の調達推進

味の素グループがパーム油(パーム核油含む)を使用する製品は、カップスープ、即席麺、コーヒークリーマー等の加工食品や化成品等多岐にわたっており、使用する地域も日本、東南アジア、欧州、南米にまたがっています。一部の製品では認証品の調達がより困難なパーム核油を使用していること、一部の地域では認証パーム油の供給が限られることから、味の素グループではRSPO<sup>\*</sup>の認証品またはトレーサビリティの確認のとれたものをもって「持続可能」としています。2020年度までに「100%持続可能なパーム油の調達」の目標に対し、2018年度の認証品使用率は25%でした。トレーサビリティの確認のとれたパーム油の使用実績は集計中です。

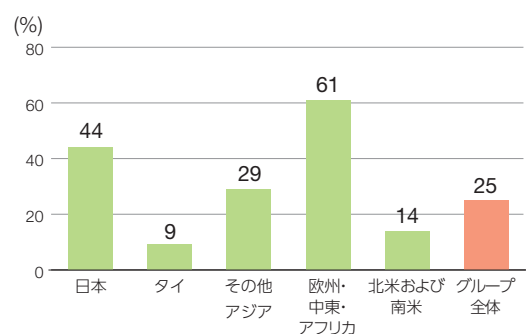
なお、2018年度に認証油の調達が困難なタイについて、独自にパーム油搾油所までのサプライチェーンのトレースを開始しました。

※持続可能なパーム油のための円卓会議

#### 2018年度 パーム油調達量(トン)



#### 2018年度 認証パーム油の調達比率



## 持続可能な原材料調達

### 実績

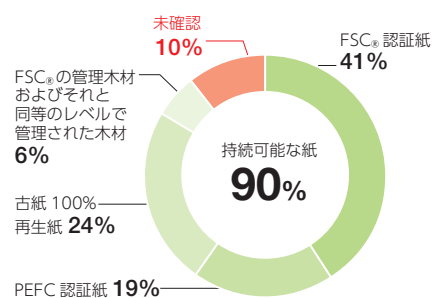
GRI204-DMA  
GRI301-2  
GRI301-3

### 持続可能な紙の利用推進

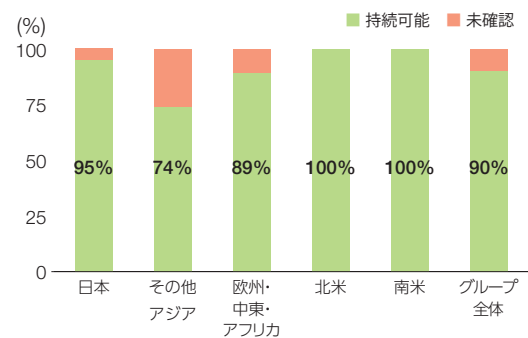
味の素グループは、「紙の調達ガイドライン」に基づき、容器包装用紙の持続可能な調達を進めています。ガイドラインでは、保護価値の高い地域の森林破壊に関与せず、かつ原木生産地の法令および国際的な人権基準を守り、適切な手続きで生産する事業者から調達した紙をもって「持続可能」としています。持続可能な紙には、FSC® (Forest Stewardship Council®: 森林管理協議会) 等の認証紙だけでなく、再生紙、FSC®管理木材由来の紙も含まれます。

2020年度までに「100%持続可能な紙の調達」の目標に対し、2018年度の容器包装用紙における持続可能な紙の使用率は、グループ全体で90%でした。

2018年度 持続可能な紙の調達比率



2018年度 持続可能な紙の地域別調達比率



### 考え方

GRI204-DMA

### コーヒー豆の持続可能な調達

コーヒー豆の生産は、生物多様性が豊かな地域で行われています。そして、その多くを小農家に依存しています。

味の素グループでは、農園の自然環境や生産に従事する人々の生活を良い状態に保ち、生産と流通のサステナビリティ(持続可能性)促進に取り組む4Cアソシエーションに賛同し、4Cで定めた基準に適合した農園で生産されたコーヒー豆の調達に取り組んでいます。

2018年度における4C適合農園で生産されたコーヒー豆の調達率は、約40%でした。



### 実績

## 持続可能な原材料調達

### 実績

#### 高付加価値肥料を活用したコーヒー栽培試験

味の素グループでは、コプロを原料とした高付加価値肥料をコーヒー栽培に活用するための試験を各コーヒー豆産地で継続しています。将来的には、高付加価値肥料を使って育成したコーヒー豆を購入・製品化するサイクルの実現を目指します。

#### コロンビアでの活動

サビ病をはじめとする病気への耐性を高めるために、葉面散布剤「AJIFOL®」を用いた試験を実施しました。サビ病への効果が大きく認められたことから、今後は遺伝子発現レベルでの検証ステージへと移行します。

#### ベトナムでの活動

「AJIFOL®」「AMI-AMI®」散布地区での効果検証を継続実施したほか、現地農家向けに研修会や技術指導を実施しました。2019年度は農地に灌漑設備を設置し、肥料散布エリアを拡大する予定です。

#### インドネシアでの活動

収率向上を目指した試験では、「AJIFOL®」散布地区で特にコーヒーの葉の色づきが濃く良好という成果が挙がっており、今後も継続して検証を行います。

#### ブラジルでの活動

コーヒーの収率向上を目指し、「AJIFOL®」を散布する試験を2年間にわたり実施しました。現行の肥料に引けをとらない収量や豆の大きさ、外見での違いが見られないことが確認できたことから、試験を終了し、2019年度からは通常のコーヒー栽培における継続使用を予定しています。



## 持続可能な原材料調達

### 体制

GRI204-DMA  
GRI308-DMA  
GRI407-DMA  
GRI414-DMA

### 実績

GRI204-DMA  
GRI407-DMA

▶ サプライヤー取引に関するグループポリシー

▶ P81

GRI204-DMA  
GRI408-DMA  
GRI408-1  
GRI409-DMA  
GRI409-1  
GRI411-DMA  
GRI412-DMA  
GRI412-1  
GRI414-2

▶ 人権尊重に関するグループポリシー

### サプライチェーンマネジメント体制

味の素グループでは、味の素(株)がグループ全体の調達方針を策定し、その方針に基づいて国内外のグループ会社が戦略・計画を立て、実践する仕組みとなっています。グループ内で調達方針およびベストプラクティスの共有を行うために、味の素グループグローバル調達会議を適宜開催しています。

### サプライヤーとの取り組み

味の素グループは、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」にてサプライヤーに対するサステナビリティ観点での期待事項をお伝えすることで、サプライチェーンにおける人権・社会的側面の持続可能性確保に共働して取り組むべくご理解・ご協力をいただいています。

これに加え、2018年5月、味の素グループは、企業倫理データのプラットフォームであるSedex (サプライヤーとバイヤーがサステナビリティ情報やビジネス慣行における情報を開示・閲覧できるサプライヤーエシカル情報共有プラットフォーム)に加入しました。2018年度は、取引のある日本国内の一次サプライヤーに対し、Sedexへの入会とSedexを通じた情報共有を依頼すべく、説明会の開催や書面でのお知らせを行いました。

2019年度以降は、Sedexを活用して各サプライヤーの評価やコミュニケーションを行うとともに、入会しないサプライヤーに対してはSedexと同様の自己評価アンケートへの回答を依頼し、情報収集を行う予定です。

- 2018年度のサプライヤー説明会参加人数：340社、548人

### サプライヤーホットライン

味の素グループでは、2018年6月に「サプライヤーホットライン」を設置しました。役員・従業員からの通報窓口のほか、取引先からの通報窓口を開設し、味の素グループ役員・従業員の法令違反や「味の素グループポリシー」(AGP)逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図っています。将来的にはサプライチェーンにおける人権・環境問題等を発見する手段の一つとして活用します。

### 人権デュー・ディリジェンス

味の素グループは、「人権尊重に関するグループポリシー」において、人権デュー・ディリジェンスの仕組み構築・継続的实施を明確化しています。これに基づき、人権に関連する機能部門と事業部門で構成する人権専門委員会において、グローバルの人権課題に対する検討や啓発を進めるとともに、人権デュー・ディリジェンスによる人権マネジメントの仕組みを構築中です。

2018年度は、タイで特に労働集約的なエビ、鶏肉の加工業者における人権影響評価を実施しました(第三者による調査および多様なステークホルダーへのヒアリング)。その結果、エビ、鶏肉加工業者とともに深刻な課題は見受けられませんでした。

## 持続可能な原材料調達

## 考え方

GRI204-DMA

▶ 動物との共生に関するグループポリシー

## 実績

GRI204-DMA

GRI416-DMA

GRI416-1

▶ P55

## 動物との共生(アニマルウェルフェア)

味の素グループで生産する食品には、畜肉や卵、エキス等の動物由来の原料が欠かせません。近年、家畜の飼養においてもアニマルウェルフェア(誕生から死を迎えるまでの間、ストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた健康的な生活ができる飼育方法を目指す畜産のあり方)への注目が高まっています。

味の素グループは「動物との共生に関するグループポリシー」を掲げ、バリューチェーンに関わるすべての動物とのより良い共生関係の構築を目指した取り組みを進めています。

## 畜産物のトレーサビリティ調査

2018年度、味の素(株)は日本国内のすべての一次サプライヤーに対して「動物との共生に関するグループポリシー」を共有するとともに、畜肉および畜肉エキスサプライヤー23社に対してサプライチェーン上のトレーサビリティ調査を開始しました。原産国における法規制やガイドラインへの対応状況、飼養現場までのトレース可否等の情報を収集し、課題把握とリスク分類につなげています。また、同様の調査を味の素冷凍食品(株)でも実施することができるよう準備を進めました。

2019年度以降は、日本では味の素冷凍食品(株)での上記調査を進めるほか、アニマルウェルフェアの観点から関心の高まっている鶏卵や畜肉等の原料に関する情報収集を進めます。海外では、法整備状況や対象原料の把握を進めるとともに、サプライヤー各社にポリシーを共有する予定です。

## 飼料用アミノ酸による畜産の栄養課題への貢献

動物の体は約20種類のアミノ酸で構成されており、そのうちの数種のアミノ酸は必要な量を体内で合成することができません。これらのアミノ酸は必須アミノ酸と呼ばれており、家畜の飼養においては配合飼料で補っています。

小麦やトウモロコシからつくられた飼料は、必須アミノ酸のバランスが悪いため、「飼料用アミノ酸」を加えることでこれを改善することができます。飼料のアミノ酸バランスが改善されると、飼料効率がアップし、家畜の成長促進を図るとともに、窒素排せつ量を減らして環境負荷を低減することにもつながります。

