

ESG 課題解決が重要テーマ サステナビリティ諮問会議設置



▲イスラエル産の葉野菜マンカイ発表会

味の素グループは、「アミノ酸のはたらき」により食と健康の課題解決企業を目指している。「2020～2025 中期経営計画」において、2030 年の目指す姿として掲げた「食と健康の課題解決」の実現に向けてあらゆる経営資源を集中することを基本方針とし、「10 億人の健康寿命の延伸」と「環境負荷の 50% 削減」という二つの課題に取り組んでいる。その実現に向けて、「おいしさ」「食へのアクセス（入手を可能にする）」「地域の食生活」に妥協しない「妥協なき栄養」の姿勢を打ち出している。

価値を生み出す核となるのは「アミノ酸のはたらき」。この強みを活かすことは社会貢献であると同時に、オーガニック成長を軌道に乗せる原動力だと考えている。また、環境面においては、地域・地球との共生を目指して「気候変動対応」「資源循環型社会の実現」「サステナブル調達の実現」に重点的に取り組み、それぞれ目標と施策を定めている。

ESG 課題については、30 年までに温室効果ガスを 50% 削減し、経済リスク 80～100 億円を軽減することを最重要テーマとしている。気候変動における「温室効果ガス」「水リスク」課題には、国際イニシアチブへの参加、省エネ・再生可能エネルギー、水使用量削減、水源の森林整備などの施策を通じて、温室効果ガス削減率を 2025 年までに 18 年比で 25%、30 年までに 50% 削減を目標としている。資源循環型社会構築における「プラスチック廃棄物」「フードロス」課題にはリ

デュース、リサイクル、製造工程歩留改善等により 30 年までにプラスチック廃棄物ゼロ化、25 年までにフードロスは 50% 削減を目指す。サステナブル調達に向けては、持続可能なコーヒー豆、パーム油、紙、大豆、牛肉の調達等により 30 年までに持続可能な調達比率 100% を目標としている。

「地球温暖化の原因となる温室効果ガス発生源の原因の 1/3 は食に係る分野からと言われている。また、人口急増に伴い 2030 年以降は十分なたんぱく質が供給できなくなるたんぱく質クライシスの問題も予想される」と西井孝明社長。そこで同社は、環境負荷が少なくサステナブルなタンパク源として注目されている葉野菜マンカイを生産するイスラエルのヒノマン社に出資し、7 月からマンカイを主成分としたベジタブルドリンクを自社通販で発売。また、プラントベースドミートの普及を目指す取り組みの一環として、大豆由来の植物肉の開発・製造・販売を手がけるスタートアップ企業である DAIZ 社に資本参加するなど、食と健康の課題解決に向けて様々な取り組みを開始している。

一方、同社は 21 年 4 月に取締役会の下部機構としてサステナビリティ諮問会議を新設した。これは健康・栄養、新興国、ESG やインパクト投資という視点を持つ国内外の有識者が、50 年までの長い期間を視野に入れた課題や方向性を取締役会に提言する会議で、グループの持続性を実行することでサステナビリティ経営を強化して行く。