

味の素(株)川崎事業所におけるSDGsに関連する取り組みのご紹介



味の素株式会社 川崎事業所 総務・エリア管理部

総務・人事グループ マネージャー 濱 聖子

主任 久戸 哲郎



1 持続可能な開発目標(SDGs)とは

味の素株式会社(以下、「味の素(株)」という。)は明治42(1909)年に創業し、世界初のうま味調味料「味の素®」の販売を開始した。その「味の素®」を製造するため大正3(1914)年に川崎事業所(川崎区鈴木町)での操業を開始し、本年で106年目を迎える。

本稿では、当社の成り立ちを簡単にご紹介するとともに、当社が川崎の地でこれまで取り組んできたことを「持続可能な開発目標」(以下、「SDGs」という。)との関連性を含めてご紹介する。

2 「すべての人に健康と福祉を」

味の素グループの原点は「おいしく食べて健康づくり」という志にあり、うま味物質の発見から見出したアミノ酸の可能性を食品・アミノサイエンス・医療/健康分野において探求し、社会への貢献を目指してきた。

(1)味の素グループの原点

当社の社名にもなっているうま味調味料「味の素®」の主な成分であるグルタミン酸を同定した東京帝国大学の池田菊苗博士は「日本人の栄養状態を改善し

たい」、「品質がよく安い調味料を作り出し、粗食を滋養に富んだおいしいものにした」と考えた。当社初代社長・二代鈴木三郎助と池田博士の志が一致し、明治42(1909)年に世界初のうま味調味料「味の素®」の製造・販売開始に至ったのである。「おいしく食べて健康づくり」という考え方が味の素グループの原点となっている。

(2)川崎事業所

味の素(株)川崎事業所は大正3(1914)年に操業を開始し、今では味の素グループ最大の拠点となっている。

操業開始当時とは異なり、近年は事業所の近隣にお住いの方も増え、住宅地の中で操業する都市型の工場・研究所としてこれまで以上に地域の皆様の健康・安全や環境への取り組みを強化している。

また、川崎事業所は「味の素グループうま味体験館」を併設している。ここでは味の素グループ製品を詳しく知ることができるほか、製品が作られている工場の見学ツアーに参加いただくことができ、年間約5万人のお客様が来場されている。さまざまなお客様に対して、安全・安心に配慮された原料・製造工程・品質管理など製品ができるまでや、これまで当社が研究を進めてきたうま味やアミノ酸に関する情報を通して栄養



川崎事業所の航空写真(白枠内・東京ドーム約8個分の敷地面積)



味の素(株)川崎事業所 正門付近



味の素グループうま味体験館

と健康の大切さを分かりやすくお伝えしている。

一方、次世代を担う子ども達には味の素(株)社員が講師として学校に出向いて「だし」・「うま味」・「味覚」について楽しく学べる食育の授業を実施している。

授業では、舌で感じる味にはうま味を含む5つの基本味(甘味・酸味・塩味・苦味・うま味)があることを学ぶとともに、和風だしの試飲体験やだしの素材である昆布・かつお節・干しいたけ・煮干し等の観察も行い、和食のだしの役割について理解を深めていただく。

この取り組みは、平成18(2006)年からスタートし、令和元年度、神奈川県下では小学校を中心に約20校、50クラス、1,700名規模で実施した。

3 「すべての人に健康と福祉を」～ 「質の高い教育をみんなに」

味の素グループは創業以来、アミノ酸に関する研究を軸に、先端バイオ・ファイン技術を磨いてきた。その中で得た知見を生かし、手軽でおいしく栄養バランスに優れた食事を実践するための提案を続けている。たんぱく質や野菜をしっかり摂ることのできる調味料、減塩・減糖・減脂の調味料や加工食品、食事で不足した栄養素を補うサプリメント等を提供しているほか、入手しやすい食材や伝統的な調理法を踏まえたバランスの良い食事の基本知識・レシピ等を各地で積極的に発信している。

食に関する知識を子どもも大人もいつでも学ぶことができる環境を整えることで、家庭や地域などの社会と協力して学ぶ機会を増やすことにつながっている。

(1)「かながわサイエンスサマー」

科学の不思議や楽しさに触れる目的で夏休みに神奈川県内の科学館・大学・企業などが開催する科学講

座や体験教室に、味の素(株)も参画している。

この企画において味の素(株)が実施している「味覚教室」では、「だし・うま味のひみつ」の話を通じて参加者に食べ物への興味を持ってもらい、おいしさとは何か・おいしく食べることにどのような意味があるのかを考えるきっかけになることを目指している。



かながわサイエンスサマー「味覚教室」の授業風景



だしの素となる食材を実際に手に取って観察

(2)「CookDo[®]」

川崎事業所で作られている製品の1つに発売40周年を迎えた「CookDo[®]」がある。「CookDo[®]」は家庭で手軽に調理でき、不足しがちなたんぱく質や野菜の摂取を促進する製品である。また、近年一緒に食事をするのも難しい家族に共食の場の提案を行うなど、使用していただくお客様に常に新しい価値を提供し続ける製品となっている。

(3)夏休み親子料理教室

川崎市建設緑政局緑政部みどりの協働推進課との協働で、親子で参加いただく料理教室を実施している。

地球温暖化防止・省エネにつながる「緑のカーテン」から収穫したゴーヤと、味の素(株)製品である「CookDo[®]」を使用する。親子で協力して楽しみながら食事を作る

経験となり、参加者の皆さまからは「ゴーヤを苦手としている子どもも自分で料理したことで喜んで食べることができた」、「手軽に野菜をとることのできるメニューを知ることができた」等の好評をいただいている。



ゴーヤの「緑のカーテン」



収穫したゴーヤと「CookDo[®]」他当社製品

4 「産業と技術革新の基盤をつくらう」

味の素(株)川崎事業所には、製品を生産する工場だけでなく、研究・開発を行う研究所がある。研究所において血液中のアミノ酸濃度バランスが病気によって変化することに着目し、その変化を統計的に解析することにより健康状態や病気の可能性を評価する「アミノインデックス技術」を開発した。

この技術を応用して、平成23(2011)年より「アミノインデックス[®]がんリスクスクリーニング」サービスを提供している。

その後、4年以内の糖尿病発症リスクを評価する「アミノインデックス[®]生活習慣病リスクスクリーニング」を開発し、平成29(2017)年より前述の2つを合わせた「アミノインデックス[®]リスクスクリーニング(AIRS[®])」を提供している。

さらに平成31(2019)年4月には「アミノインデックス[®]リスクスクリーニング(AIRS[®])」に10年以内の脳卒中・

心筋梗塞を合わせた発症リスク評価を追加した。これにより1回の採血で三大疾病(がん・脳卒中・心筋梗塞)の発症リスクを評価することが可能となった。

また、味の素(株)は従業員に対して定期健康診断時にアミノインデックス検査を導入している。川崎市内の医療機関では総合川崎臨港病院とも連携しており、味の素(株)従業員でなくても川崎市内の病院で受診していただくことが可能である。

味の素(株)は、今後も、人々の快適な生活や健康寿命の延伸に貢献すべく、さまざまな疾患の予防や早期発見につながる検査技術の研究開発を進めていく。

5 「働きがいも経済成長も」

味の素グループは、イノベーションの源泉となる多様な「人財」の育成、一人ひとりの活躍を実現する働き方改革とダイバーシティの推進を通じて、将来にわたって発展し続けることを目指している。

そのために、味の素グループの中でも日本においては、多様なライフスタイルの支援と生産性の高い「先進的働き方」の実現に取り組んでいる。

また、社会の構成要員でもある従業員の働きがいを高め、従業員と会社・社会が共に成長するためには健康が最も重要な基盤の1つであると考えている。従業員のこころとからだの健康を維持・増進できる職場環境づくりに努めると同時に、従業員自身が健康に対する高い意識・知識を持ち、心身の健康が維持されることも目指していく。

(1)川崎工場における働き方改革の先進事例

川崎工場においても、生産性を上げながら労働時間を削減する取り組みを行ってきた。業務内容を見直すだけでなく在宅勤務を行うことで通勤時間の削減も行った。

削減した時間は地域での活動や自分自身に必要な学びのための時間などに充てることができ、従業員のワークライフバランスの向上につながっている。

平成26(2014)年に年間平均約1,900時間であった労働時間は、平成30(2018)年に約1,775時間となっている。

(2)禁煙取組

禁煙に取り組む人を全面的に応援し、喫煙リスク・受動喫煙の極小化にも取り組んでいる。味の素(株)では

令和2年度に非喫煙者率88%を目標としている。

川崎事業所では、この目標達成に向けて事業所内でのたばこ販売を終了し、令和2年度から就業時間内は全面禁煙とすることを予定している。



禁煙デーに合わせ休憩時間に禁煙取組をアピール



喫煙習慣アンケートの実施とニコチンパッチ配布

(3)健康メニューの提供と健康アドバイスアプリの導入

社員食堂では「主食・主菜・副菜・汁物」を基本形とした健康メニューを提供している。自社製品も使用しつつ、具沢山の汁物や野菜豊富なメニューで「おいしくたのしい」を実現し、同時に満腹感も得られるようにしている。

また、食べたものや運動の内容を自ら登録することでさまざまなアドバイスを得ることができる健康アド

バイスアプリを導入し、自分の状態に合わせた食事・運動メニューを考えられるサポートを行っている。



全国の味の素社員食堂で展開します



社員食堂での喫食風景

6 最後に

以上、味の素グループおよび味の素(株)川崎事業所の取り組みを紹介してきたが、それぞれの取り組みは当初からSDGsを意識した訳ではない。

創業の志から始まった事業展開、技術発展、研究開発を核として、隣接する住民の皆さまと共存し住宅地の中で安全に操業すること、多摩川等の環境への影響を最小限にすることを目指してきた。

味の素(株)としてありたい姿の実現に向けてステークホルダーと一緒に取り組んできたことが、結果としてSDGsへの取り組みに繋がっていたのである。

これからも製品やサービスを進化させ、安全・環境・コンプライアンスのレベルアップを通して地域の皆様とのパートナーシップを強化し、社会へ一層貢献することを目指していきたい。