



事業紹介

食を家庭に届けるメーカーとして、フードロス削減の普及活動をけん引

当社は食を提供する企業として、製品ライフサイクルでフードロスを半減する取組を進めています。企業としてさまざまな観点からフードロス削減を進める一方、消費者の方に向けた情報発信も積極的に行っています。

TOO GOOD TO WASTE ~捨てたもんじゃない!~™

当社HPのWebサイトでフードロスについて訴求するとともに、「余りがちな食材を使いこなすレシピ」「作り過ぎてしまった料理の変身レシピ」「食べていなかった皮や茎などをおいしく食べるレシピ」など、テーマごとのレシピを紹介しています。



フードロスをなくそう!大作戦

当社HPのWebサイトで「フードロスに取り組むようになったきっかけは?」「みんなのフードロス対策」など、日々、消費者の方が実践しているフードロス削減のための具体的な取組、アイデアを公開しています。

味の素グループが行っている取組例

「ほんだし®」に使っているカツオについて、たとえば頭と内臓といった「副生物」は発酵食品に、カツオから出る煮汁は調味料製品の原料に、中骨の部分は「毎日カルシウム・ほんだし®」のカルシウム成分などにして、従来「廃棄物」と扱われてきた部分までしっかり原料を使い切る取組を行っています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



食品ロス削減のために

「埼玉県の「フードロス削減分科会」で普及活動」

さまざまな団体と連携してフードロス削減のメリット等を県民の皆様へ発信

2022年7月、当社が幹事となり、「食品の有効活用」を推進することでフードロスを削減することを目的として、「フードロス削減分科会」の活動を始めました。

フードロス削減のために一社、一組織単独の活動でできることは限られており、様々な主体が連携することで、フードロス削減のメリット等への認識を社会に広げるとともに、削減のための様々な取組を県民の方に発信したいと考えています。

2022年度は小学生を対象にオンラインでSDGsに取り組む企業の活動を紹介したり、フードロス削減の啓発動画を公開しました。2023年度は、イオンモール上尾店でイベント「みんなでフードロス削減」を実施。クイズやフードドライブの実施、フードロスのショーなどを行い、フードロス削減の啓発活動を広く行いました。

このほか、分科会の取組の一環として埼玉県庁職員食堂と連携して、フードロス削減のための「特製サステナブルメニュー」企画を実施(43、44ページ参照)。食堂で提供したメニューを当社が家庭用にアレンジし、QRコードやHPなどで発信しています。家庭向けのため、手軽さや経済性を重視してアレンジしたことも奏功し、食堂を利用した人から家族や知人へと広がり、より多くの人に周知することができました。また、この連携企画をPRするポップを県内のスーパーにも設置しました。

分科会の活動とは別に、当社はさいたま市食品ロス削減プロジェクト「チームEat All」にも参加。余った食材を日曜日にスープにして食べ切るという取組「日曜日は食べつくスープ!」で、当社もスープレシピを提案しています。



味の素株式会社からのメッセージ

それぞれの家庭でフードロス削減の意識が定着し、日々、それを実行できたら、とても素晴らしいこと。調味料メーカーでもある当社は、多くのメニューを保有しています。だからこそ、「ピーマンの種は取らなくていい」「ブロッコリーの茎っておいしい」といった具合に、消費者の方々にフードロス削減に関する発見や気づきをお伝えしたいと思っています。

また、当社では「10億人の健康寿命の延伸」を目指しており、おいしく楽しく食べていただくことが健康寿命の延伸につながっていくと思います。

フードロス削減においても健康寿命の延伸においても、おいしく楽しく実践できる内容であることが、無理なく取り組めて実践拡大につながると考えます。これからも、ご賛同いただける団体と手を取り合っ、家庭で楽しみながら実践できるようなフードロス削減の輪を広げていきたいと考えています。