あしたのもと **JINOMOTO**®



2008年11月05日 温暖化防止への取り組み 発表

味の素グループ 環境・地球温暖化への取り組み 川崎事業所を中心に

> 味の素株式会社 川崎事業所 総務・エリア管理部 鈴木 哲

> > **AJINOMOTO**

【内容】

1. 味の素(株)グループ

- 1)グローバルネット
- 2)グループ事業
- 3)味の素グループ技術・取組
 - (1)ゼロエミ
 - ②Reuse:バイオサイクル
 - ③Reduce:リジン

2. 川崎事業所

- 1)川崎事業所
- 2)川崎事業所技術・取組
 - ①Reuse:「ほんだし」
 - ②Reduce:容器
 - ③事業所・組織・個人
 - 4コミニケーション
- 3) 今後の課題 植物由来副生物の有効利用の拡大

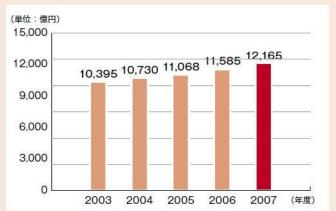




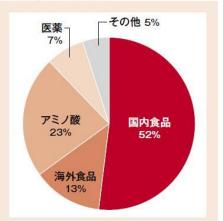
1. 味の素グループ 1)グローバルネット

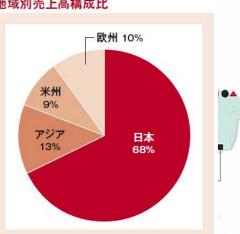
2008年3月31日現在





味の素((インター ピスビバ





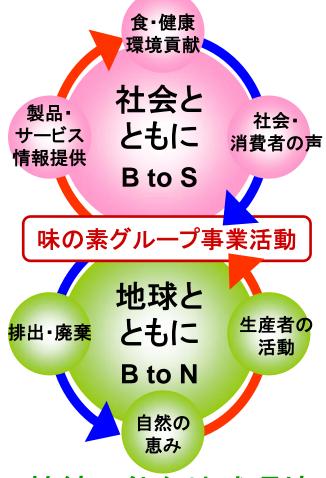
※味の素・ホームページ・企業情報・企業データー・グローバルネット等



1. 味の素グループ 3)目指ざすエコビジネスモデル

"事業活動を通じて地球社会の課題解決に貢献"

- 持続可能な地球社会-



ー 持続可能な地球環境 ー



1. 味の素グループ 4)技術取り組み ①「味の素グループゼロエミッション」 05/10計画 内容

B to N 地球とともに



対象項目	対象部門	統一基準					
刈 条块日	为 多 口	評価方法	数値目標				
	全生産系事業場	排出量原単位(対売上高)	20%削減(対2002年度)				
CO ₂	国内全生産系事業場	排出総量	48.4万t以下(*1)				
COZ	国内全非生産系事業場	排出総量	2002年度実績より				
	国内全商品物流部門	排出総量	増加させない				
フロン	全生産系事業場	特定フロン含有量	2007年度迄にセロ化				
BOD	全生産系事業場	排水汚濁負荷濃度(*2)	BOD≦10ppm				
窒素		が小刀倒貝門 <i>辰</i> 反(~2) 	TN≦5ppm				
排水量		排水量原単位(対生産量)	20%以上削減(対2002年度)				
廃棄物	全生産系事業場	- 終版ル家	99%以上				
光未物	全非生産系事業場	│ 資源化率 │	9970以上				
廃棄商品	国内今服丰重業坦	発生量	50%削減(対2002年度)(*3)				
冼米 岡吅	国内全販売事業場	資源化率	99%以上				

*1) 90年度排出量の6%削減分

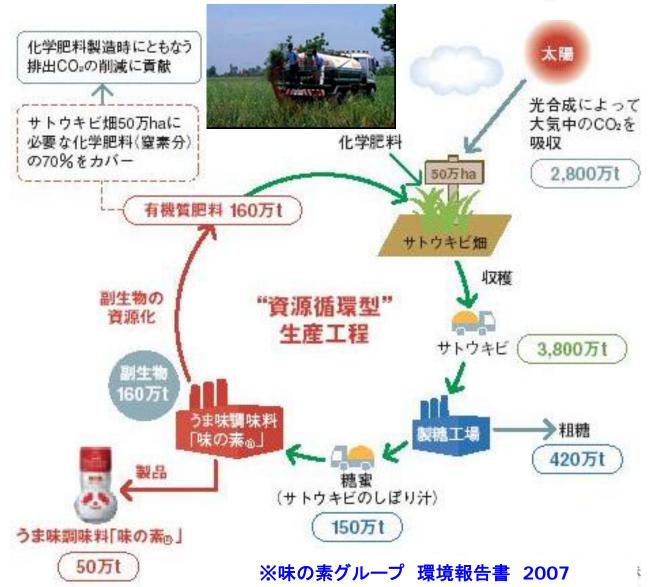
*2)廃水処理設備(出口)

*3)2007年度迄に達成

CO₂排出量原单位:23%削減(2007年度)



1. 味の素グループ 4)技術取り組み ②「味の素®」





B to N 地球とともに

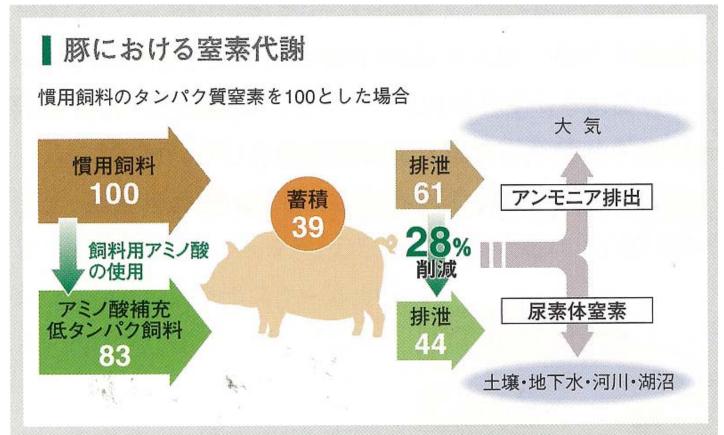
"資源循環型" アミノ酸発酵生産工程

> 3R リデュース リユース リサイクル



1. 味の素グループ 4)技術取り組み ③アミノ酸「リジン」





B to N 地球とともに

環境貢献型製品

3R

リデュース

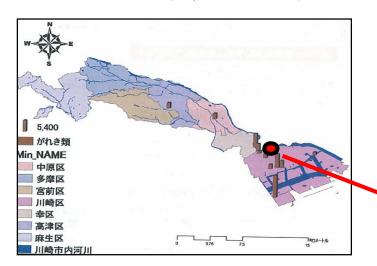
リユース

リサイクル

※味の素グループ 環境報告書 2007



2. 味の素㈱ 川崎事業所





約10万坪(330,000㎡)



- ·1914年に川崎工場として設立。現在は、味の素 グループ食品のマザー工場。
- ·1956年に中央研究所が設立。現在R&Dの中心 的な拠点。
- ·2002年に物流倉庫ができる。_____
- ·これからはお客様との接点の拠点。



2. 川崎事業所 2)技術取り組み ①「ほんだし®」



B to S 社会とともに



3R リデュース リユース リサイクル

※味の素グループ 環境報告書 2008



2. 川崎事業所 2)技術取り組み ②包装容器開発





B to S 社会とともに

3R

リデュース

リユース

リサイクル

※味の素グループ 環境報告書 2008



2. 川崎事業所 2)技術取り組み ③事業所・組織・個人

<1. 事業所・組織での取り組みーマイバックー>



常に職場に置いて場内の売店で確 実に利用してもらえるようなデザインに

※味の素グループ 環境報告書 2007





B to S 社会とともに

3R リデュース リユース リサイクル

									纵弦。	트 도타고함	1911年11日	∟ ı₹	温标法	Each
												宝 刀		
氏 名		個 人「省エネ」目 標		⑥:日々、意識して省エネ目標に取組めた! ():まぁま。△:あまり省エネ目標を意識して取組めなかった。 ×:全〈省.						。省エネ目標を意識して取組めた。 エネ目標を意識して取組めなかった。				
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1	宮本部長	買い物時は必ずエコバッグ持参					Δ							
2	杉本課長	バソコンの電源とPHSの電源をOFFにして帰る。					0							
3	目黒課長	・買い物時はエコバックを使用する・終業時、パソコンのコンセントを抜いて帰る					ОД							

2. 川崎事業所 2)技術取り組み ④地域コミニケーション」





環境モニター会議-見学会-



※味の素グループ 環境報告書 2008





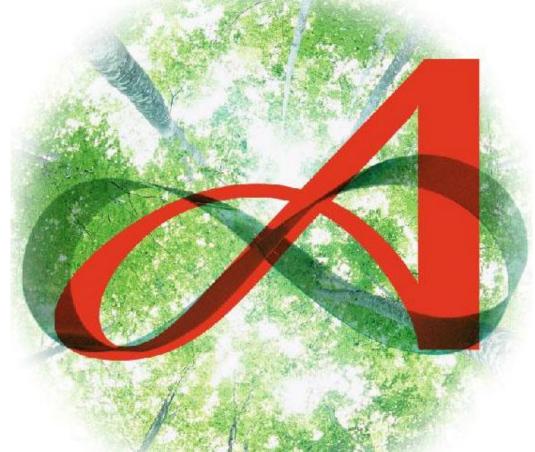
B to S 社会とともに

MINOMOTO

3)今後の課題 植物由来副生物の有効利用の拡大

<u>商品名</u>	アミノ酸かす	アミノ酸ケーキ	<u>クエン酸カルシウム</u>
発生量(有効利用率)	約1万t/y(有効利用20%以下)	約2000t/y(有効利用10%以下)	<u>約400t/年(有効利用0%)</u>
肥料としての	特殊肥料	副産植物質肥料 の登録可能	特殊肥料の可能性あり
登録状況	(神奈川県第15-24 号)	現在未登録	現在見届(カルシウム肥料)
<u>性状</u>	Wetケーキ(水分約55%)	Wetケーキ(水分約55%)	Wetケーキ(水分約55%)
成分	•CEC80~100meq/100g	TN3.5%(ほぼアミノ酸由来)	クエン酸Ca:70%(dry)
<u>19671</u>	•pH5∼6	NaCI約10%以下	pH6∼6.5
	N3.5%: C55%:O28%: H5%:other8.5%(dry)	pH5∼6	
	窒素の無機化が遅い		
現在・検討中 の用途	·土壌改良剤(腐植酸 2.83wet%)	・水稲、トマト 用途で検討中	•葉面散布剤
	・堆肥発酵時のアンモニア脱臭 効果		
	・堆肥の発酵促進剤		4111101407
	∙約6000kcal/g(dry)		⊘ JINOMOT

ありがとうございました。



無限のあしたのために。

あしたのもと **JINOMOTO**Pajinomoto