

「おいしく食べたら 健康になるの？」

〈食べることで、生きることを紡ぐ〉

味の素(株) 広告部 WEB企画グループ

澤田和英

2014年6月6日

本日のテーマ

- 30年 企業の中で何を紡いで来たんだろ？
本業の周辺を歩いて来た足跡を振り返って
- 素人が医薬部門に行って初めて知ったこと
- 味の素グループの志
- そして、課題は何か

食品メーカー営業

- 食品スーパー向けの営業を担当
自分の会社の商品の取り扱い増
お客さんの目につくところ、手に取れる陳列
店の生鮮とのマッチで、得意先と協業

食品売場を通じて

『バランスの良い食の提案』

油脂 製品開発

- 製品開発の担当

製品コンセプト(基本設計)を考える

⇒ 原料、製法、製品特徴、容器、ネーミング、
デザイン、価格、プロモーション……

油売り場：バラエティーに富んだ食生活を提案する
(べに花油、ごま油、オリーブ油 etc)

油の使い方：おいしく、健康に食べられることを提案



MIJINOMOTO.



一番最初にしぼった純粋なごま油だけが、一番しぼりごま油になります。

ごま油は、ごまの種を焙煎して油を搾ります。その時に、一番最初に搾った油を「一番しぼり」と呼びます。この油は、香り豊かで、栄養価も高いとされています。



医薬事業

- 中国市場の販売担当
中国人のスタッフ、ドクター初めて向き合って
⇒異文化コミュニケーション
- 栄養剤のマーケティング担当
食品会社と思っていたら、味の素Gが世の中に
残してきた“栄養”に関する足跡に気付く

患者さんのことを考えて、

『生活の質を上げるために、食べることの大切さを提案』

甘味料事業

- 低カロリー甘味料の市場開発担当
中国で「パルスweet」を根付かせる
⇒ 糖尿病患者に製品を売ろうと3年間奮闘

生活習慣によって起こってくる糖尿病や肥満症と
初めて正面から向き合った

でも、中国の市場は一筋縄ではいきませんでした・・・

日中のパッケージ比較



名古屋支社

- 愛知・三重・岐阜の販売担当部長

若い部下たちに新しいお客さんに、新しい商品を
売ろうと呼びかける

⇒ 減脂・減塩・減糖の製品群

地方に行くほど高齢者の比率は上がる

薬での治療を受ける前に、

『毎日の食事の習慣が大切なことを提案』

広告部

- Webとコーポレートブランドの責任者

自社のWebサイトで一番人気サイトは？

⇒ 月間200万人以上が訪れるのは
レシピのサイト

ネーミングライツ施設の担当になって契約・運営に関わる

⇒ 味スタ まさに健康イメージの象徴の場所
味トレ 栄養面での支援 『勝ち飯』として結実

企業広告の担当として企画・制作に関わる

⇒ 味の素Gの伝えたいメッセージは何か？
最新のCMはGhanaでの栄養改善活動がテーマ

バーチャルでもリアルでも、健康づくりを通じた企業価値を発信

結局、何を紡いで来たのか？

自分の会社が、日本で、世界で役に立つとすれば

それは

栄養



成分栄養剤「エレンタール」とは

- 1981年生まれの栄養剤
NASAで生まれた原型
日本初の成分栄養剤(日本一古いレシピ)
Elemental Diet (ED)
窒素源がアミノ酸、油分がほとんど無い
- 用法
外科手術後、急性膵炎、炎症性腸疾患
脳血管障害後の栄養管理



若者が食べられない病気

- 小腸が炎症を起こすクローン病
clone ではなく Crohn's Disease
難病に指定され、約2万人の患者
- 北海道で有名な「絶食ブラザーズ」
ラーメン、カレーライス、とんかつ、焼肉
ドーナツ、ハンバーガー、フライドチキン



主な症状



食事をやめれば・・・

- 日本独自の栄養療法
食事をやめて腸を休ませれば好転、食べると再発
- きちんと飲んでもらえない栄養剤
データでは理解できても、体がついていかない
飲めないなら、鼻からチューブで注入
- EDの量が増える
→ 食事による再発リスクは減る
食事が減りQOLが低下
- EDの量が減る
→ 食事の量は増える
再発のリスクが増える



薬とEDと食事の折り合い

- 抗炎症剤とEDの併用を推進
ターゲットDrの巻き込み
共同の研究会、患者向けニュース
- EDと食事のバランスについての指針作り
各地の専門栄養士との連携開始



食品メーカーとしてのアプローチ

- 数少ない専門栄養士::Drを後ろ盾にした流派争い
- 小異を捨てて大同についてもらうために
誰のための仕事か？
- 急がば、地方に回れ::個人ではなく組織の意見

「クローン病栄養指導マニュアル」

- 代表的な3地区の研究会をベースに
「老舗・札幌」「首都圏・神奈川」「結束力・大阪」
- 学会を利用して、顔合わせ・気持ち合わせ
栄養改善学会での3年のディスカッション
- 厚労省の難病研究班(Drの牙城)
初めて栄養士がその成果を発表

EDの仕事を通じて

- マーケティングのターゲットは？
医師の周りにコメディカル
- 患者さんのQOLを考えること
本当のユーザーの身になること
飲めない理由は味だけじゃない
- 様々な病気と食事との関連を感じる

【ED余話】

- 研究会をNPOに → NYのNPOを視察
- 生命保険に入れない → 日本初の難病患者向け共済



味の素グループの志

Eat well, Live well.

「おいしく食べて健康づくり」。
それは、100年以上前に、うま味調味料『味の素®』を生み出した志。
その原点を共有し、科学で実証しながら、
今日も、人々の健康のために。



「うま味」の発見者
池田 菊苗



味の素グループの創業者
二代 鈴木 三郎助

「佳良にして廉価なる調味料を造り出し
滋養に富める粗食を美味ならしむること」

池田菊苗著「味の素」発明の動機」(青空文庫)



おいしく食べて 健康づくり

- ・CSR活動として取り組んでいること

【国内】

ふれあいの赤いエプロンプロジェクト
出前授業

【グローバル】

AIN: Vietnam (栄養士育成支援、学校給食支援)
Ghana 「KOKO Plus」

日本でやっていること

いっしょに作って、いっしょに食べよう！
味の素グループ 東北応援

ふれあいの 赤いエプロンプロジェクト

食の分野でできることに
今、私たちは取り組んでいます

プロジェクト動画

活動レポート
PDF
ダウンロード



参加人数
(延べ) **12,256人**

実施回数 **652回**

実施地域 **3県32市町村**

地域の
パートナーの皆さん 約**300名**とともに

従業員
ボランティア参加人数 **745名**

2014年1月末現在



仮設住宅での健康・栄養課題*



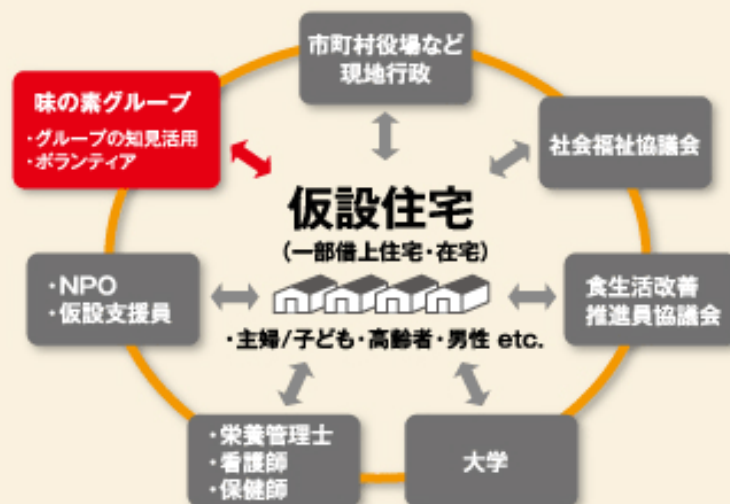
- 1 糖尿病、腎疾患、心疾患リスクの増加
- 2 野菜不足による、ビタミン、ミネラル不足
- 3 料理をすること自体がおっくうになり、品数・調理頻度が減少
- 4 コミュニティの崩壊による「語らいの場」減少
- 5 アルコール依存症のリスク

※現地の各関係者からのヒアリングに基づきます。



仮設住宅で“参加型”「健康・栄養セミナー」を開催

- 行政、栄養士会、社会福祉協議会、食生活改善推進員協議会、大学、NPOなどと連携
- 移動式調理台を使った参加型のセミナー
- 親しみやすい、簡単なメニューの紹介
 - ・地元の食材を使用
 - ・電子レンジで簡単に調理可能なメニュー
 - ・栄養バランスの良いメニュー



移動式調理台 通称「どこでもキッチン」

セミナー時には、仮設住宅の集会所に5台~10台を搬入。「調理台で実際に調理できるからうれしい。」と、参加者の方々からも好評です。



「どこでもキッチン」



「どこでもキッチン」を囲んでの調理風景





出前授業

だし・うま味の味覚教室

和食の原点である

だしやうま味の大切さを

子供たちに伝えていきます。



コンセプト

だし・うま味の味覚教室とは？
～味の素KKの想い～



授業内容

授業内容と先生方から
寄せられた感想



お申し込み

お申し込みはこちらから



だし・うま味の味覚教室とは？～味の素KKの想い～

「次世代を担う子供たちに、世界に誇れる日本の食文化のすばらしさを伝えたい！」
この想いから、だし・うま味の味覚教室は2006年度からスタートしました。

だし・うま味の味覚教室は、味の素KKの社員や事務局スタッフが講師として学校へ伺い、和食の原点であるだしや、うま味を含む5つの基本味、そして、世界に誇れる日本のだし文化について、体験を交えて学んでいただく食育プログラムです。

2013年12月、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中から注目されています。子供たちが楽しく食の大切さを学び、日本人の伝統的な食文化について関心が高まることを願い、実施しています。



授業のねらい

- ① 食べ物のおいしさには五感が関わることを知り、食についての関心を高める。
- ② 5つの基本味をきちんと理解し、味について関心を高める。
- ③ 広く食材に存在する、日本人が発見した世界に通じるうま味について正しく理解する。
- ④ 体験を通じ、世界に誇れる和食のだし文化に触れる。





グローバルな展開

AINプログラム

味の素「食と健康」国際協力ネットワーク



写真提供:

左上)地球市民ACTかながわ

右上)CBR-DTC

中央下)シャプラニール

= 市民による海外協力の会

AIN

Ajinomoto International Cooperation Network for Nutrition and Health

味の素「食と健康」国際協力ネットワーク

1999年、創業90周年を機に拡充した味の素グループ社会貢献活動の内、「食・栄養・保健分野における国際協力」の推進組織として、国内外で活躍する専門家やNGOメンバー等を中心に設立。

目的

社会貢献活動の一環として、
主に開発途上国の発展の一助とするため、
「食・栄養・保健分野」の課題を明確にし
それらの改善活動を通じて
生活の質の向上を実現すること

活動内容

- 活動の課題が「食・栄養・保健分野の国際協力」に関わる下記内容
- (1) 現地活動の支援:「活動支援制度」
- (2) 人材育成(研修)の支援:「研修、奨学制度(検討中)」
- (3) 人・情報ネットワークづくりの支援:
「情報の受発信や交流の場の提供」

AINプログラム現地活動の支援実績



【タイ】移動寺子屋とランチサービス
(写真提供: 地球市民ACTかながわ)



【インドネシア】妊婦および
5歳未満児とその親を対象とした
栄養・教育によるコミュニティを基
盤とした障害予防事業
(写真提供: CBR-DTC)



【ペルー】栄養・母子保健に関する
住民のエンパワーメント支援事業
(写真提供: AMDA社会開発機構)



【バングラデシュ】
砒素中毒患者症状改善のため
の食生活指導
(写真提供: アジア砒素ネットワーク)

1999年～2012年実績

支援件数：59件

支援国数：12カ国

受益者：8万人

今後の展開

現地活動の実績を活かした「人材育成の支援」「人・情報ネットワークづくりの支援」を充実

おいしさ、そして、いのちへ。

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO

味の素株式会社 広報部

〒104-8315 東京都中央区京橋1-15-1

NEWS RELEASE

ツイート 1

いいね! 2

チェック

2012年8月6日

～日本とベトナムの官民連携による共同プロジェクト～ ベトナム・ハノイ医科大学における 栄養士育成のための指導者養成寄付講座開設に関する覚書を締結

味の素株式会社(社長:伊藤雅俊 本社:東京都中央区)は、2012年8月3日(2012年8月7日・日付修正)、ベトナムでの栄養士養成に向けた取り組みの一環として、ハノイ医科大学※1と国立栄養研究所※2の2者と、ハノイ医科大学における栄養士育成のための指導者養成寄付講座開設に関する覚書を締結しました。

これまでベトナムには、栄養士を育成する栄養学部がなく、栄養士という資格が確立されていませんでした。※3 今回の覚書では、まず当社の寄付金によって指導者養成寄付講座を開設し、その後ハノイ医科大学に栄養学部を設置することを目的とします。これにより、病院での栄養管理や学校給食などの、栄養に関わる専門の栄養士を育成する教育体系が整い、栄養士制度が確立されることとなります。

8月3日(2012年8月7日・日付修正)、ハノイ医科大学にて行われた調印式には、ベトナム保健省、教育省、自治省などから、約70名が参加しました。(右写真参照)



調印式の様子

(写真左より、ベトナム味の素社本橋社長、国立栄養研究所

Ghana Nutrition Improvement Project

Innovation & Partnership for Social Business

Sept. 25, 2013

Yasuhiko Toride, Ph.D.

Director of Nutrition Improvement Projects

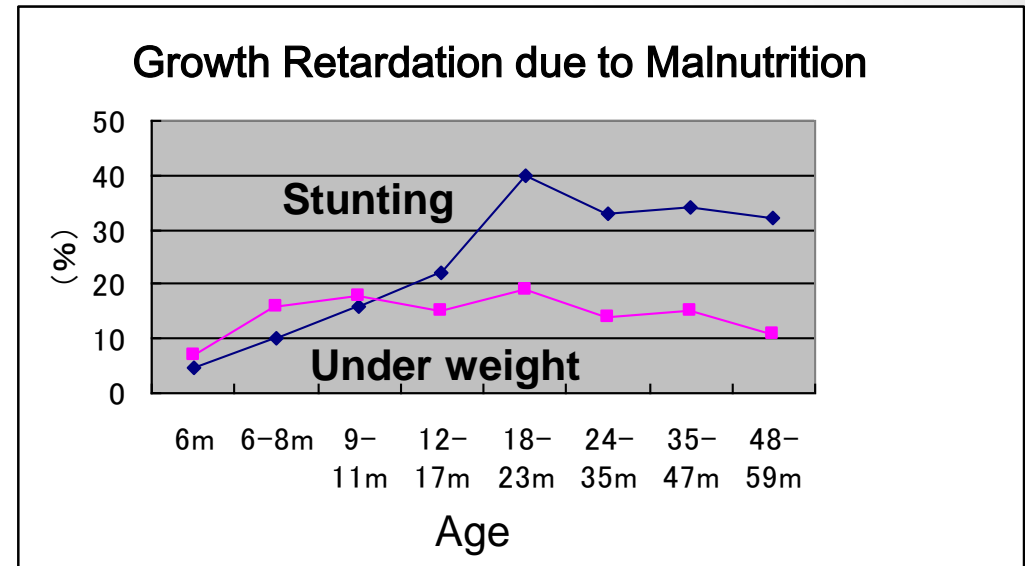
Ajinomoto Co., Inc.



Development of Nutritional Supplement "KOKO Plus" for Traditional Complementary Food for Weaning Children



Traditional Complementary Food
"KOKO"



Improving Nutrition of Children Aged 6 – 24 months
→ **Window of Opportunity for Nutrition Improvement**



Supplement containing Soybean, Lysine (Amino Acid)
Vitamin & Minerals

1 Sachet supplies 1 day requirement of a child

さて、会社としての課題は・・・

アミノ酸を研究・活用して100年以上の
事業の歴史を築いてきたが、
「栄養」に関する事業展開は
食品周辺に限定されつつある

- ⇒ 口から胃袋までは関心があっても、
全身の栄養を考える分野が縮みつつある
- ⇒ 自社の果たしてきた歴史へのリスペクト

現在の仕事を通じて感じる課題は・・・

食や生命の原点を研究・追求している会社の姿勢と、
生活者がとらえている姿のギャップ

- 和食の基本はうま味たっぷりのだし
 - 依然としてある“化学調味料”イメージ
- アミノ酸がいのちの素であるという事実
 - 普及が進んでいない

個人的に感じる課題は・・・

- **出前授業に出かけると（ユネスコ無形文化遺産）**
 - **この子たちは、朝ごはんはちゃんと食べているのだろうか？**
- **味スタや味トレを訪問すると（オリンピック）**
 - **オリンピックや、健常者だけしか視野に入っていないんじゃないか？**
- **東北の仮設住宅を訪問すると**
 - **地域のふれあいや、当たり前前の生活ができる環境は、いつ整うだろうか？**

**あなたは、
あなたが食べたもので
できている。**