



AJINOMOTO.

「10億人の健康寿命延伸」に向けての道筋

栄養改善の2030年具体的目標を**栄養コミットメント**として設定し推進。

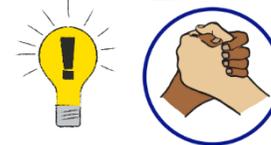


栄養コミットメント

栄養の観点での顧客価値向上



・イノベーション
(アカデミア連携)



**・エコシステム構築
と社会実装**
(マルチステークホルダー連携)

MSGの風評被害の歴史と「無添加・無化調」表示 ～MSGの風評が蔓延した背景～

ポジティブ

MSGの歴史は風評被害との闘い

ネガティブ

手軽に料理をおいしくする
「ピュアなうま味成分」



業務用より早く一般家庭で広く普及

一方で…

おいしさの理由がわからない
「得体の知れない物質」



1920年代の雑誌掲載イラスト

いわゆる
「化学調味料」の誕生

4大公害病など
化学への不信感

一億総グルメ時代
ヘルシー志向の始まり

食品偽装問題
食の安心志向

和食文化の普及と
「umami」認知の時代へ

1950～60年代

1970年代

1980～90年代

2000年代

2010年代



1956年
「科学技術
庁」発足

公共放送が
「化学調味料」と
命名

1970年代には4大公害、食
品公害が社会問題化

バブル期にはグルメや高級食材が
一世を風靡し、ティラミスやイタ飯
が大ブームに。漫画、雑誌、TV
番組で食がエンターテインメント化

(日本経済新聞よ
り)

日本は
超高齢化社会へ
(内閣府「平成30年版
高齢社会白書」より)

世界的な和食ブームと健康
志向の高まりにより
「umami」が注目される

テレビ放送局が番組用に「化学調味料」と命名
当時は先進的なイメージに

社会的背景から化学物質への不安と結び付き、
「化学調味料」のイメージはネガティブに

現在も残る、うま味調味料に対する風評（まとめ）

現場(外食・給食・家庭)には現在も、
うま味調味料(MSG)に対する誤った・あやふやな風評がまことしやかに存在している

うま味調味料(M S G)に対する風評の例 (WEB)

胎児への
影響

化学
調味料

体に悪い

喘息

中華料理店
症候群

頭痛

発がん性

さらに、「無添加・無化調」の誤った食品表示が誤解を増幅させ、
うま味調味料(MSG)への正しい理解と有効活用を阻んでいる

- ✓ アメリカで長期間続いた安全性論争の影響
- ✓ 「化学調味料」という名称
- ✓ 化学物質への不信(公害による健康被害)
- ✓ 栄養士のMSGに対する認識の温度差
- ✓ 学校給食衛生管理基準の解釈への誤解

正しい情報伝達がされないこと（リスク）による損失

MSGのケース：様々な社会的損失の軽減に貢献できる

損失①

塩分の取りすぎ
による生活習慣病



MSGの活用で

「おいしさ」を維持し
約3割減塩

損失②

「だし」をとる負担
(時間的・心理的負荷)



MSGの活用で

時短・スマート調理

損失③

学校・施設給食での
時間的・経済的負荷



MSGの活用で

コスト削減・食材の
質量向上

味の素グループの考えるリスクコミュニケーションとは

味の素グループ流のリスクコミュニケーション

あらゆるステークホルダーに対する共感と信頼を得るコミュニケーションを通じ、

正しい情報の浸透と誤解の払拭を図り、

信念をもって真に健康で豊かな社会づくりを目指すこと

当社が目指す「真に健康で豊かな社会」とは

1. 生活者が安心しておいしく健康な食生活を送れる社会
2. MSGや食品添加物の有用性を理解し活用することで、QOLを豊かにするとともに、フードロスや環境対策など、サステナビリティを実現できる社会
3. 適切なコミュニケーションの場が用意されていることで、生活者にも正しく情報が理解され、冷静に対応できる社会

うま味プロジェクト“MSGのネガティブイメージを払拭する” ～アメリカにおけるMSGの歴史～



Positive Perception

Fighting Negative Perception

Changing perception with the Umami Project

1940～50年代には米軍が軍の食事をおいしくするためにMSGを使用していた。

1968 Chinese Restaurant Syndrome (CRS) 報告



World Umami Forum開催



with MSG

