



# インタビュー

## 味の素大阪支社

### 田原貴之 支社長

味の素大阪支社は、ASV(Ajinomoto Group Shared Value)活動として、食の課題解決の推進に取り組んでいる。コロナ禍より家庭内調理機会が増え、食や健康に関する生活者の関心が高まる中、流通や行政と共に地域の健康課題解決に注力している。社内では「Try & Learn」の考えで、積極的に新たな提案や情報共有を強化。今回、田原貴之大阪支社長にコロナ禍での活動や今後の取り組みなどについて聞いた。

(聞き手 木下愛子)

#### 大阪支社のASV活動について

「朝食ラブ(あさくらぶ)」は大阪支社が2018年に立案し、取り組みを進めてきた。また野菜摂取向上を目指す「ラブベジ」は、野菜摂取量最下位の東海地方で始まった取り組みだが、西日本エリアの野菜摂取量が全国平均より低い傾向にあることもあり、課題解決に注力してきた。2020年からコロナ禍となり、生活者の健康意識の高まりや、行動様式の変化によって、内食調理機会が増えた。当社が調味料をはじめ、

スープや炒め物などの調理方法を提案できる企業として、生活習慣の変化に対応し、役立つことが出来たように思う。また当社が取り組んできたこ

とに流通や行政からのご理解やご協力を得る機会が増え、改めて「食の大切さ」や、「3食食べる必要性」などに協働で取り組む機会が広がり、レシピ掲載のメニューブック作成や店頭イベントを実施している。

#### 地域別の行政との取り組み

各エリア行政別に応じた取り組みにも注力している。一例だが、神戸市では、若い世代の朝食欠食率が高く、市内大学生が朝食メニューブックの作成に携わり、産官学での取り組みを実施した。また京都府・市では、塩分摂取量が全国平均より高いため、京都府「きようと適塩プロジェクト」・京都市「おいしい減塩プロジェクト」と連動し、だしや減塩製品の提案によって減塩への意識向上に取り組んだ。各行政も、減塩の必要性や350g以上の野菜摂取に着目している。当社のメニュー

ブックにて、様々な行政のメッセージや取り組みを紹介できることも広がってきた(大阪府・市、兵庫県、滋賀県、奈良県、和歌山県等)。関西エリアだけでなく8月は岡山県、9月は島根県と地元旬の野菜を使ったメニュー提案の「ラ

## 地域の健康課題へ着目

「ラブベジ」を、行政や地元量販店などと協働。活動エリアを拡大しながら、今後も生活者へ役立つ活動を継続し、当社の製品を購入していただくグッドサイクルにつなげていきたい。

え、食品ロスやゴミの削減を兼ねることにつながると考えている。野菜摂取でポイントとなるのは、加熱調理をすることで食べやすくなり、食べる野菜の量が増えること。キャベツ丸ごと購入しても、回鍋肉やみそ汁、スープ、お好み焼き、煮物など幅広いメニューで味わうことができる。当社には栄養士の資格を持つ社員が多数いるが、さらに主婦目線や生活者目線で一般的な使い勝手のよいメニューを考案することを心掛けていく。コロナ禍を

きつかけに料理をする人が増えた。食べるだけでなく、作る楽しさも今後継続していきたいような提案を続けていきたい。

なる井メニューで、肉と野菜をバランスよく摂取することが出来る。ぜひ多くの方に召し上がっていただきたい。



#### 今秋の注力新商品について

長引くコロナ禍や国際情勢の影響により、小麦の価格が上昇。生活者の中でコメが改めて注目されている。そこで「Cook Do」から、「中華飯」シリーズを発売する。「広東風五

目あんかけ飯用」「上海風甘辛豚飯用」「四川風ピリ辛鶏飯用」の3品。素材と炒め合わせでソースを加えてご飯にのせるだけで、本格的な中華料理を家庭で手軽に楽しめる。普段の食卓が華やかに



「食と健康の課題解決企業」を目指している。「Try & Learn」のスローガンを掲げ、まずはやってみる、すぐにやってみる。失敗は「Nice Try」として支社運営を行い、3年が経過した。まずは試してみよう、提案してみようという活気が生れてきた。常により良くなるような提案に果敢にチャレンジし、生活者や取引先が抱える課題解決の可能性を見つけていく。いい取り組みに対しては、大阪支社では「ナイストライ賞」などを設けて、全社へ発信し共有をするような環境にしている。今後も流通やエリア行政のニーズにマッチしたASVを展開し、既存製品やアミノ酸をうまく活用した製品などを、しっかりとお伝えしていく事で、当社にしかできない価値を提供していきたい。