

12/7 プレゼンテーション記録

10. 株式会社エコロジー

COO 池田健介氏



1. エコに代替タンパク質を創出
2. 未利用資源から母子栄養改善
3. カンボジア農家の生活を豊かに

11. クックパッド株式会社

Evangelist、コーポレートブランディング本部長 小竹貴子氏



クックパッド株式会社は、健康的で持続可能な食料システムの構築、特に「食料システムの変革」「食関連産業のイノベーションの推進」「個人の栄養に関する行動変容の推進」の実現に貢献するため、世界に起こっている食の課題に対し、料理を通じて自らが意識をもち、選択し、行動していくことができる生活者を増やしていくことに取り組みます。

12. 国際連合食糧農業機関（FAO）駐日連絡事務所

所長 日比絵里子氏



- ・世界における食料安全保障や栄養改善に向けた取組を、日本の皆様に幅広く共有します。
- ・地方自治体と協力し、FAOが有するグローバルな知見をより多くの方に共有する仕組みを作ります。

12/7 プレゼンテーション記録

13. 株式会社クラダシ

代表取締役社長CEO 関藤竜也氏



1. 社会貢献型ショッピングサイト「KURADASHI」を通して、日本のフードロス量を2030年までに50%削減します。
2. 売上の一部を寄付することで、フードバンク団体・社会貢献活動団体を継続的に支援します。
3. 学生を地方農家へ派遣するインターンシップの運営により、地域課題の解決および一次産品のロス削減に取り組めます。

14. 国土防災技術株式会社

取締役 田中賢治氏



日本の森林資源を100%原料としたフルボ酸含有の有機農業資材「フジミン」を活用することで、農林水産省が策定している「みどりの食料システム戦略」である以下の目標に貢献しています。

1. 有機農業の取組面積の増加。
2. 化学農薬の使用量の低減。

15. 千房ホールディングス株式会社

執行役員 経営企画室 室長 橘川昭文氏



当社は柔軟性が高く、栄養バランスも良い国民食である、お好み焼の特性を活用した国際戦略商品を開発、国内外の市場での販売を積極的に推進し、国内・海外の栄養改善や健康維持を推進します。

12/7 プレゼンテーション記録

16. 株式会社ニッポン

中央研究所・執行役員 中央研究所長 大楠秀樹氏



株式会社ニッポンは、美味しさと健康の追求に加えて、各年代の栄養改善に役立つ商品や情報の提供で、生活者の健康寿命延伸に貢献します。

17. Happy&Life88 合同会社

代表 小俣義晴氏



Happy & Life88によるヴィーガンフード（和食やスイーツ【プラントベース】）により様々な病気障害の改善と健康なカラダ作りに寄与します。

18. 株式会社みらい蔵

取締役 中尾克代氏



当社は、2014年に「ソイルマン」を開発し、土壌診断・施肥設計のデジタル化に取り組んでまいりました。データに基づく適切な施肥設計を行うことで、無駄な肥料を使わない、生産性や良品率が向上するという効果が得られています。今後、国の有機農業へのシフト方針に応じ、有機農業に求められる地域ごとの土壌や作物に応じたきめ細やかな対応ができるようにシステムを改良し、農業経営のデジタル化に貢献します。

12/7 プレゼンテーション記録

19. 株式会社ユカシカド

代表取締役CEO 美濃部慎也氏



1. 栄養検査キット「VitaNote」を2030年までに1億人に提供します。
2. 管理栄養士などの専門職1,000人に活躍の場を創出し、栄養教育を広げます。
3. 2030年までに途上国・新興国の子供1,000万人にサービスを提供します。

20. BOSAI SPACE FULFILLMENT PROJECT (BSFP)

株式会社エムエスディ 取締役 浅野高光氏



被災地と宇宙における食に関する共通する課題解決を通じて、新たな災害食や宇宙食を開発します。

21. マルハニチロ株式会社

中央研究所 リサーチ1課 課長 河原崎正貴氏



マルハニチロは、栄養や機能性を付加したおいしい水産物の安定的な提供を通じて、2030年までに栄養状態と健康寿命延伸に資する食品の研究開発と商品化を推進します。

1. 安定したおいしい水産物と摂食嚥下障がい者への加工食品の提供。
2. 栄養・機能性に優れたタンパク質と脂質を通じた健康価値の提供。

12/7 プレゼンテーション記録

22. 豊島区学校保健会

(動画出演)



1. 毎年小学校5年～中学校3年生の骨密度測定、体組成測定、体力テスト、生活アンケート調査を行い、測定結果から体や骨の健康状態を生徒・保護者・学校で共通認識し、その後養護・栄養教諭から栄養や食習慣、運動、生活習慣について保健指導を行う活動を続けていきます。
2. その後具体的な解決策を家庭と学校で共有し、将来の骨粗鬆症を予防し、食育活動等を通じ、個人の行動変容を促すシステムを12年間構築し、改善データを集積する取り組みを実施しており、この取り組みを継続していきます。

栄養改善事業推進プラットフォーム（NJPPP）分科会活動報告

12月8日（水） 8:30-10:00
栄養改善事業推進プラットフォーム（NJPPP）各分科会 活動報告

・司会：栄養改善事業推進プラットフォーム 事務局長 山口隆司

	登壇者氏名	所属	Zoom出演
分科会1	鈴木重徳	カゴメ株式会社	
分科会2	石崎太一	味の素株式会社	
分科会3	宮本 雅宏	食品産業中央協議会	
分科会4	発表成果物がないため報告なし		
分科会5	菅沼 大行	カゴメ株式会社	●
分科会6	丸山 和則	DSM株式会社	
分科会7	森本 聡尚	花王株式会社	

（司会含め7名、うち1-2名がリモート出演）

N4G サイドイベント：NJPPP 分科会活動報告

➤ NJPPP 事務局長：山口隆司

冒頭で、山口事務局長から、これまでの活動の経緯を紹介。

【これまでの活動経緯】

NJPPP は東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催を契機とする東京栄養サミット（N4G）開催に向けて、新興国・途上国を含む各国の栄養改善のために、官民連携による包括的食品ビジネスの国際展開を進めることを目的として 2016 年に設立。食品・栄養に関連する 70 以上の企業・団体が参加。

NJPPP ではこれまで「アジアに進出する日系企業における職場給食の栄養改善」に取り組んできた。日本の企業は、もともと従業員の健康管理への関心が高く、国内では「健康経営」の認証制度が広がるなど、経営層として職場給食の改善への社会的機運は高まっている。従業員との信頼関係が構築されている企業からは、給食の改善とその効果に関する実証実験への協力が得られる。

NJPPP では、この成果を起点として、その国の栄養改善の方向性を示すことができるのではないかと考え、東南アジア諸国でケーススタディを重ねて来た。

【コミットメント作成分科会活動】

N4G 開催に向けては、ビジネスセクターの貢献を具体的に表明するために会員企業の積極的なコミットメント発出が期待されていたが、企業からは、コミットメント策定の難しさや検討上の課題を感じる声があがった。そこで、日本の食品企業として、「栄養改善」という大きな課題（ニーズ）に、日本の食産業ならではのノウハウを活用することで、その課題を解決することを目指し、有志企業が参加し、個社の垣根を越えて、日本の立場から検討すべきテーマを設定した勉強会を発足した。本日はそれぞれのテーマについての基本的な考え方や活動の進め方について、それぞれの担当者から報告をしていただく。

➤ 分科会 1：「日本食・和食」～食事バランス・食の多様性の観点から

カゴメ㈱鈴木氏から以下の報告があった。

- ✓ 目指すべきゴールは、「世界の人々にとって食事はより健康で幸福な人生を送るための日々の営みとすること」である。
- ✓ これを実現するために 2 つのポイントが重要であると述べた。
 - ・料理を通じて食への感謝、栄養バランスの大切さや地球のサステナビリティを理解する。
 - ・日本の栄養改善の経験を活かして、それぞれの地域の持続可能で健康な食事を提案する。
- ✓ 料理の重要性
 - ・料理は幸福感を高める
 - ・料理によって食の選択や栄養バランスを意識する
 - ・料理は雇用のきっかけとなる。
- ✓ 今後の取組の方向性

- ・食と料理の多様性に対応する。
 - ・“プラネタリー・ヘルス・ダイエット”を実現する持続可能な食習慣の構築
 - ・世界共通の解決策としての野菜摂取の推進
 - ・コロナによるライフスタイルの変化を食習慣改善に生かす
- ✓ 最後に、今後の課題として、官民連携の推進、日本食のパターンの健康価値のエビデンス開発、伝統的な食の知恵とテクノロジーの融合の必要性を語った。

➤ 分科会2：減塩への取組

味の素(株)石崎氏から以下の報告があった。

- ✓ 食塩は、人間が食品をおいしく安全に摂取する為に、古来利用してきた有用な素材であり、ナトリウムは、生体の様々な機能の調整に必要な栄養素である。一方で、食塩の過剰摂取は非感染性疾患（NCDs）の要因の一つとされ、減塩は世界の喫緊の課題である。そこで、食品企業として、減塩推進のための取組、持続可能なビジネスセクターの貢献のあり方について、技術・コミュニケーション・食環境整備の観点から整理した。
- 技術
 - ・おいしい減塩
 - ・塩を使わずに食感を改善する
 - ・代替塩の苦みを抑える
 - ・塩の結晶サイズや形の変換
 - コミュニケーション
 - ・様々な減塩情報をインターネット上の発信
 - ・任意での減塩製品表示
 - 食環境整備
 - ・地方自治体と連携した啓発活動
 - ・学校給食
 - ・職場給食
- ✓ 最後に、減塩活動の方向性として、これらの活動を通じて、人々の主体的な行動変容を促すことの必要性、長寿国日本のこれまでの減塩の取組を積極的に海外に発信したいと述べた。

➤ 分科会3：たんぱく質摂取推進

食品産業中央協議会宮本氏から以下の報告があった

- ✓ たんぱく質は健康な身体に不可欠な栄養素であり、多様な種類と機能を持つ。
- ✓ たんぱく質不足は、子どもの健康、高齢者のフレイルに影響を及ぼし、近年では若年女性のやせや隠れ肥満も問題になっている。
- ✓ 持続可能で安定的なたんぱく質供給のための取組として、増加する人口に対する安定供給、フードロスやフードウェイストの削減、畜産における効率的な穀物資源の活用、イノベーションに

よる新しいたんぱく源の創出、個々人の課題（ハラルや食物アレルギー）への対応に取り組む。

- ✓ 最後に、今後の取組の方向性として、フードシステムの再構築、地域性に配慮した製品開発やメニューの提供、持続可能性に配慮した調達、フードロスやフードウェイストの削減、そしてたんぱく質の重要性の啓発活動の必要、そして多様なステークホルダーとの積極的な連携が必要であると述べた。

➤ 分科会 5：職場の健康管理と栄養改善

カゴメ㈱菅沼氏から以下の報告があった。

- ✓ 職場での栄養改善は栄養不良の 2 重負荷解消に有効であり、日本では企業のいわゆる“健康経営”の中で栄養改善も進展してきた。コミットメントを検討する上で、この“健康経営”と GAIN が進める“Workforce Nutrition Programme”とを比較検討した。
- ✓ それを踏まえて、健康的な食生活実現のために、各企業は多様なパートナーと連携して経営的な視点での従業員の健康管理を推進し、WFNP を実現したい。
- ✓ さらに海外においても、地域の特性を踏まえて、その考え方を現地の企業に導入することで、従業員の健康と福祉への貢献を果たしたいと述べた。

➤ 分科会 6：緊急時における衛生と栄養

DSM Japan の丸山氏から以下の報告があった。

- ✓ 「非常時」には多様な状況があるが、すべてに共通しているのは「被災者が自立した生活を営むことが困難な状態にある」ということ。非常事態の発生から「急性期」、「慢性期」、「復興期」を経て、「平時」へと戻るプロセスの中で、支援の在り方は変わっていく。非常時には日常の生活環境が破壊されるため、社会全体で極限状況に置かれた人々を支援する体制を構築しなければならない。一方で、非常時から平時に戻る、復興のプロセスは、彼ら、彼女らが健康な暮らし・食生活を再構築、あるいは新たに実現するための契機となり得る。その実現に向けて、公的機関と一体となって教育的支援を実現することが、ビジネスセクターの最大の役割である。
- ✓ 持続可能でよりよい生活再建に向けて～Build Back Better
非常時には、物理的な生活再建が優先されるために、栄養に関するサポートがおろそかになる。行政による防災計画策定の段階から、栄養に配慮した食料システム計画を策定し、管理栄養士等の専門家による支援業務を制度化すべきである。また、途上国においては、多くの人々が恒常的な栄養不良状態に置かれている。栄養不良の改善には、ユニバーサル・ヘルス・カバレッジに代表される保健システムや適切な食料システムの構築が不可欠である。我々は、食料支援だけでなく、彼らの自立した食料システム再構築を支援する。それにより健康的な新しい食文化・食習慣の構築が求められる。
- ✓ ビジネスセクターは、市民が平時から栄養と衛生に関心を持ち主体的な行動を起こす契機とし

て捉え、「命を守る食の支援」「健康の基盤となる食習慣改善への貢献」「現地での持続可能な事業開発」「被災者の自立支援」という4つの目標を述べた。

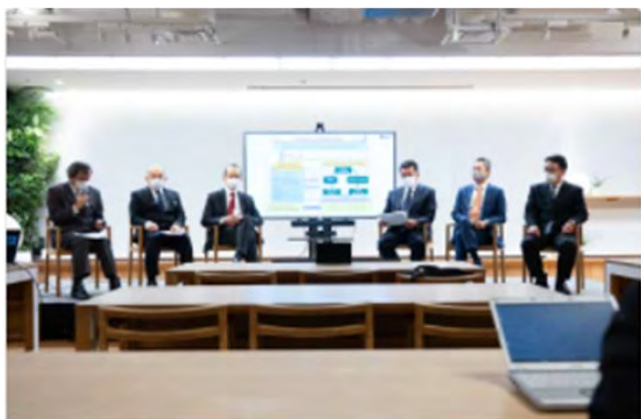
➤ 分科会7：リテールによる栄養改善事業

花王(株)の森本氏から以下の報告があった。

- ✓ 我々が目指したのは、生活者が日常の買い物を通じて、食を楽しみながら、自分の選択で自分に適した栄養を手に入れることができる社会。その実現に、リテール、IT サービス、食品メーカーがどのように貢献できるかを議論した。
- ✓ リテールは、消費者の「ヘルシーバスケット」を通じて健康に貢献できる。一方で、効果の持続性に課題があり、事業ゴールと両立しないケースがある。その中で持続可能なプログラムとして海外の MiGROS モデルおよび国内のいくつかの取組を紹介した。
- ✓ 健康的な食への動機づけが必要であり、そのうえでおいしさと健康を両立させる技術、IT を用いた栄養評価、店頭でのプロモーション等が実践支援となる。
- ✓ 最後にリテール活動への今後への期待として、行政、学術、IT サービス、食品メーカー等との連携による活動の推進が必要であると述べた。
 - ・生活者の気づきの場
 - ・課題とソリューションのマッチング
 - ・健康と食の楽しみの両立
 - ・栄養改善とビジネスの両立

以上

NJPPP活動報告 記録写真



会場Cプログラム 12/8

12月8日（水） 10:30-12:00, 13:30-15:00
コミットメント登録団体・企業プレゼンテーション

② 12月8日（水） 10:30-12:00

12月8日 10:30-12:00			
1	10:30	味の素ファンデーション	
2	10:40	弘前大学COI	
3	10:50	WFP国連世界食糧計画 日本事務所	
4	11:00	ユーグレナ	

③ 12月8日（水） 13:30-15:00

12月8日 13:30-15:00			
1	13:30	味の素	動画プレ
2	13:40	花王	
3	13:50	DSM	
4	14:00	日本ハム	動画プレ
5	14:10	林原	
6	14:20	カゴメ	動画プレ
7	14:30	日清食品ホールディングス	
8	14:40	インテグリカルチャー	

1. 公益財団法人味の素ファンデーション

専務理事 重宗之雄氏



当財団は、四つの独立した多面的なプロジェクトを通じて、開発途上国・地域や日本の被災地における食と栄養課題の解決に貢献し、持続可能なモデルを構築していきます。一つ目のプロジェクトは、ガーナにおける乳幼児の発育阻害の予防です。現地で製造した栄養食品を活用し、母親の行動変容を促します。二つ目は、ベトナムにおける栄養専門職の育成支援です。ベトナム国家機関と連携し、病院の栄養専門職を育成します。三つ目は、アジア・アフリカ・ラテンアメリカにおけるコミュニティの健康と栄養に関する助成です。現地で活動するNPO等に総額1億円以上を助成します。四つ目は、日本の被災地における食育ボランティアの人財開発の支援です。東日本大震災の被災地で行った料理教室事業のノウハウを基にしたレシピ集の配布や、ボランティアへの研修を行います。これらのアクションを全て、受益者のインサイトに基づいて実行してまいりたいと思います。

2. 弘前大学COI

研究推進機構 機構長 中路重之氏



われわれのメインコミットメントは、栄養を含む健康リテラシーを高めるための「QOL健診プログラム」を確立し、2030年までに国内外100万人に提供し、健康格差の解消に貢献することです。青森県では岩木健康増進プロジェクトといって、2005年から16年にわたり、毎年1000人を対象に、分子生物学的データから社会環境的データまで3000項目超の網羅的なデータを取っています。QOL健診は、このビッグデータを基に、楽しく目に見える客観的な健康チェックとそれによる動機付けを行うもので、その場での健康リテラシー教育、その後の改善活動と変化の比較、さらに将来の予測式の提示も可能です。今後の課題としては、持続可能な運営組織と利益体制、リアル・ワールド・データの確立等が挙げられますが、QOL健診を健康づくりに活用することで、健康格差のない世の中が実現できると考えています。

12/8 プレゼンテーション記録

3. WFP国連世界食糧計画

日本事務所代表 焼家直絵氏



国連WFPは世界最大の人道支援機関です。紛争や災害、気候変動の影響を受けた人々への食糧支援や、自立した食料確保のための開発支援を実施しており、SDGsの目標2「飢餓をゼロに」を50年以上にわたって取り組んでいます。最も脆弱な人々を含む全ての人が、2030年までに安全で栄養価の高い食べ物を手頃な価格で入手できる世界を実現するために、国連WFPは、食糧支援・開発支援に民間企業の知見や技術を積極的に取り入れ、革新的な解決策に投資しています。また、国際組織やNGO、市民団体など、さまざまなセクターとのパートナーシップ構築の中心的な役割を果たしています。世界の飢餓人口は増加傾向にあり、特に近年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で非常に厳しいものとなりました。国連WFPは、女性と乳幼児への支援を重視する日本政府を支持し、今後も国際栄養課題への持続的な解決策を提供していきます。

4. 株式会社ユーグレナ

執行役員 海外事業開発担当 佐竹右行氏



私たちは、バングラデシュで農業支援と難民救済の二つの事業を展開しています。農業に関しては、緑豆の栽培法を教授し、現地の約8000の農家に飛躍的な収益増加を実現しました。私たちはwin-winな事業展開を大前提としており、この事業はバングラデシュにとっては雇用創出や技術導入、日本にとっても安定的な供給源の確保といった利益をもたらしています。もう一つの事業は、外務省の支援を受けたロヒンギヤ難民救済です。この事業では、農家に土地を確保して緑豆を生産してもらい、それを購入して難民に届けています。官民連携の理想的な形で、小規模農家の支援と難民への食糧供給を同時に実現したサステナブルなモデルになります。私たちが目指すのは、社会的課題の解決と収益確保の両立で、そのための世界最先端・最大規模のサステナブルなロールモデルをつくることです。これは世界で類を見ない、大きな意味のある事業であると考えています。

12/8 プレゼンテーション記録

5. 味の素株式会社

取締役 代表執行役 社長 西井孝明氏（動画出演）



アミノ酸の働きを活用して栄養改善を推進し、食と健康の課題解決を目指す味の素グループは、2030年までの二つのアウトカムとして、10億人の健康寿命延伸と環境負荷の50%削減の両立を掲げています。栄養改善の柱となるものは、おいしくて簡単にアクセスでき、地域や個人の食生活を尊重した栄養価の高い食品です。私たちは10億人の健康寿命延伸に向けて、うまみによるおいしい減塩、健康に役立つ製品の提供、健康や栄養改善の情報提供、職場の栄養改善という四つの栄養コミットメントを策定しました。具体的には、健康に役立つ製品の比率を60%まで高めることや、延べ10万人の従業員教育が挙げられます。これらの達成に向けて、味の素グループはこれからも本質的な栄養改善の進め方を考え、科学的イノベーションを追求し、さまざまなステークホルダーとともに栄養改善の社会実装に向けて活動していきます。

6. 花王株式会社

GENKIプロジェクト・リーダー 守谷祐子氏



当社のコミットメントは、「エビデンスに基づいた職場改善プログラム：『スマート和食』の普及」です。花王では職場栄養改善プログラムとして、内臓脂肪に着目し、しっかり食べながらも太りにくい食事法であるスマート和食を提案しています。これを社内だけでなく自治体や他の企業にも提供し、社員や参加者の方々の健康改善のエビデンスを得ています。花王は、こうした独自の研究に基づく知見を用いて非感染性疾患による早世の低減に貢献します。その一環として、2025年までに年間20万人をカバーする職場に栄養改善プログラムを提供します。この活動を通じて、自力では健康経営およびWorkforce Nutritionを実施できない中小規模の企業とその従業員に、健康と栄養の改善につながる機会を提供します。そして、こうした知見、技術、成果を世界に共有するためWorkforce Nutrition Allianceと連携してまいります。

12/8 プレゼンテーション記録

7. DSM株式会社

代表取締役社長 丸山和則氏



健康・栄養・バイオサイエンスのソリューションを世界に供給するDSMが掲げるコミットメントは三つあります。一つ目は微量栄養素不足の改善です。2030年までに世界8億人の脆弱な立場にある人々の栄養を改善するため、栄養強化した主食や微量栄養素のサプリメント製品を提供します。二つ目は小規模農家の生活レベルの改善です。2030年までに50万の農家の改善を目標としています。ルワンダ政府とのジョイントベンチャーや、南米でのプロジェクト「Eggonomics」を既に行っており、このような事業を持続的なものにつくり上げようとしています。弊社はWorld Food Programのオフィシャルパートナーで、ユニセフやワールド・ビジョン等さまざまなパートナーとの協業により、目標達成を目指しています。三つ目は職場の栄養改善です。GAIN/CGFワークフォース・ニュートリション・アライアンススコア・カードに基づいて、正しい栄養学的情報と健康的な栄養を社員に提供します。

8. 日本ハム株式会社

取締役 常務執行役員 前田文雄氏（動画出演）



当社は、食べる喜びを通じて社会に貢献することを企業理念の第一義としています。グループでの肉・乳製品国内シェアは20%を占め、日本で最もたんぱく質をお届けしている企業です。農林水産省が掲げる「みどりの食料システム戦略」にも賛同しており、サステナブルな調達実践を目指して三つのコミットメントを提示します。一つ目は、たんぱく質弱者である食物アレルギー有症者に寄り添った商品やサービスの提供です。二つ目は、植物性の代替たんぱく質の開発と上市です。三つ目は、脳機能低下を抑制する独自の特許技術を生かした、健康寿命延伸のための商品提供です。取り組みはまだ始まったばかりですが、これからもたんぱく質の調達と供給責任を果たすべく、これらのコミットメントをしっかりと推進していきます。

09. 株式会社 林原

代表取締役 安場直樹氏



独自のバイオ技術で多機能糖質を開発する林原は、「研ぎ澄まされたバイオの力で、すべての人へウェルビーイングを！」を掲げ、2030年までにステークホルダーの皆さまとともに、食品素材の機能を生かし、人と地球の健康を支える、安全で持続可能な食の普及を推進することを宣言します。そのために、持続可能な食料システムの変革のための製品を2030年までに200製品開発すること、環境負荷低減による農業従事者の支援、食品ロス・食品廃棄物の削減のために年間100件の支援を行うことをコミットします。当社の代表製品であるトレハロースには、乾燥や熱によるたんぱく質の劣化を防ぐ機能があります。当社はこのたんぱく質の品質保持効果を、高齢者や貧しい人々のたんぱく質摂取につなげるだけでなく、医薬品や農業分野でも活用しています。バイオ肥料・バイオ農薬の発展にトレハロースを利用して、気候変動に影響されない持続可能な作物生産に貢献します。

10. カゴメ株式会社

イノベーション本部自然健康研究部・部長 菅沼大行氏（動画出演）



カゴメは、野菜の栽培生産から加工販売まで一貫したバリューチェーンを持つ世界でもユニークな企業です。野菜の十分な摂取は、低栄養・過栄養といった栄養不良の二重負荷の予防改善になります。当社は、「野菜摂取による健康課題の改善」と題したコミットメントとして、野菜摂取の大切さの啓蒙と不足の気付きの提供、野菜の栄養機能を生かした商品提供、子どもたちへの食の正しい情報と楽しい体験の提供、子ども食堂の支援といった事業活動を実施し、数値目標を持って世界の栄養問題の解決に貢献します。既に行っている活動としては、野菜摂取量を簡単に把握できるデバイス「ベジチェック」の普及や、野菜を好きになる保育園「ベジ・キッズ」の開園、「カゴメみらいやさい財団」による子どもたちの貧困・孤食の改善事業等があります。野菜を十分に摂取していただくための活動を通じて、カゴメは健康的で持続可能な社会の実現に貢献していきます。

12/8 プレゼンテーション記録

11. 日清食品ホールディングス

広報部 部長 花本和弦氏



日清食品グループは、「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖食」という四つの創業者精神を受け継ぎ、創業以来一貫してCSV経営を実践してきました。今こそこの精神に立ち返り、地球全体のウェルビーイングとサステナビリティをかなえる「未来の食」を追求するときだと考え、二つの注力分野で取り組みを進めています。ウェルネス分野では、当社の強みであるクリエイティビティとフードテックで、オーバーカロリーや栄養失調などの解決を目指します。環境分野では、環境戦略を軸とした気候変動対策や、培養肉や高植物性たんぱく質製品の開発を行います。当社は、ウェルネス製品の年間230億円への販売拡大、食物アレルギー検査技術の研究開発と累計分析数10万回以上の検査実施、植物性たんぱく質使用量の1100tまでの増加、食品廃棄物総量の50%削減を2030年までのコミットメントとし、事業を通して社会課題の根源的解決を目指します。

12. インテグリカルチャー株式会社

CEO 羽生雄毅氏



弊社は、細胞培養肉をはじめとする細胞農業の技術に誰もがアクセスできるよう、食品会社や農家へ技術プラットフォームを提供することで、豊かな食文化の創造を目指しています。コア技術である「CulNet System（カルネットシステム）」は、細胞培養肉の課題であったコストの大幅な削減を成功させました。これにより、完全制御下でクリーンかつサステナブルにたんぱく源を製造できます。弊社のコミットメントは、この細胞培養肉を2030年までに経済性と持続可能性を併せ持ったたんぱく源として確立することです。細胞農業によって食料・飼料の競合を解消し、レジリエントな食料システムを構築すると同時に、生産の継続的改善サイクルによる産業化に取り組みます。具体的には、2023年には培養肉製造のLCA評価の確立、2030年には一般食肉と同等の価格達成を目標として、日々研究開発を進めています。