

事業ドメインを中心に、ビジネスで持続可能な社会の実現を目指す

アサヒらしく社会課題を解決

アサヒグループホールディングスでは、2016～18年度の第6次中期経営方針の中でESGの取組み強化を掲げ、企業価値の向上を図っている。その取り組みの中で同社では、持続可能な社会を実現するためビール製造過程で発生した副産物を利用した新規事業会社「アサヒバイオサイクル」を2017年3月に設立。ビジネスの内容や可能性などについて伺った。

90年以上前から酵母を研究し、食と健康の増進に貢献

もともとアサヒグループホールディングスでは、ビール醸造の過程で生じる酵母の研究を昔から行っており、人々の食と健康の維持に貢献してきた。例えば、90年以上前から日本で販売されている胃腸・栄養補給薬エビオス錠。ビール酵母を乾燥させ、打錠したもので、現在でもグループ企業から販売されているサプリメントだ。ビール酵母はビタミンB1を豊富に含むことから発売当初から長くビタミンB1の欠乏によって引き起こされる脚気の予防薬として重宝された。その後、ビールの消費量が増大すると、エビオス錠だけではビール酵母を捌ききれなくなった。ビール酵母は卵のような構造をしており、研究と技術開発を行い、ビール酵母の中にあるエキスを取り出すことに成功。よくカップラーメンのラベルに記載されている酵母エキスとはこれのことだ。おいしさアップはもちろんのこと、減塩など多彩なニーズに対応できる調味料として非常に重宝されているという。

近年まで、酵母エキスを取り出した殻（ビール酵母細胞壁）の部分は、飼料として家畜に与えていたが、「ビール酵

母を肥料に使うと家畜が病気になりにくい」という声が多く聞こえるようになった。そこで、同社の研究員が調べたところ、ビール酵母細胞壁が植物の発根を促進し免疫力の向上が期待できることが分かった。これは農薬の使用量を減らしつつ安定した生産ができる環境保全型農業に繋がる成果として期待されているという。同社では、この副産物を有効活用するためR&D型の新規事業会社「アサヒバイオサイクル」を設立した。代表取締役社長 御影佳孝氏は「世界の食料問題に対して、持続可能な社会の実現を目指していきたい」としている。

意外なところから高評価

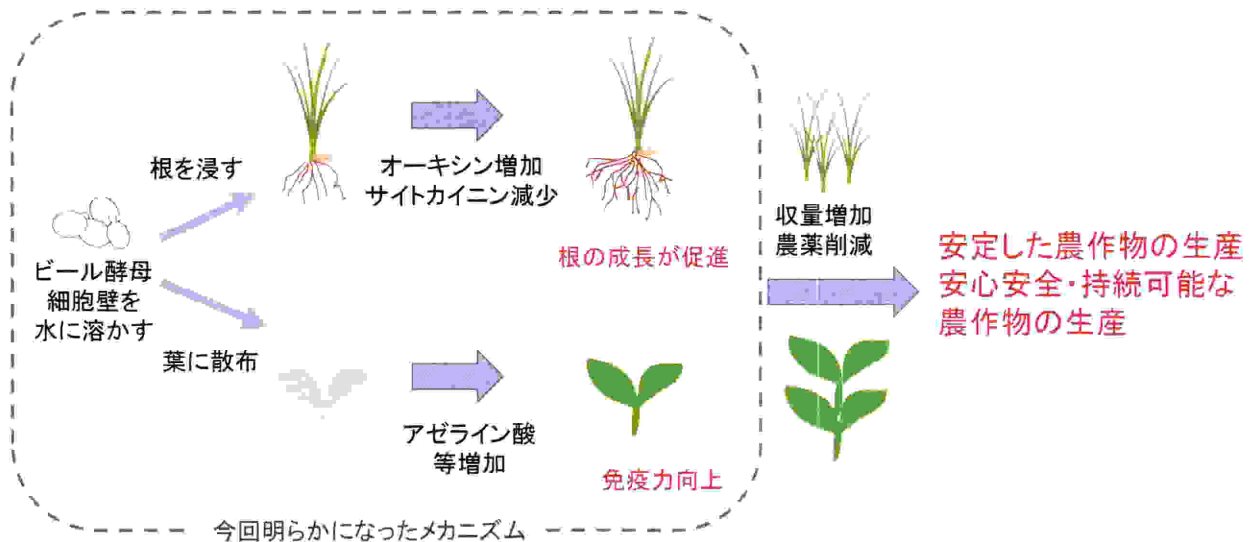
このビール酵母細胞壁を利用した肥料の作用機序は、ビール酵母の殻の断片の形が植物の病気のもとであるカビの形と非常に類似しており、その成分にふれた際、植物は自分が病気に感染したと勘違いをするという。植物は自分を守るためにシグナルを発生し、発根を促す植物ホルモン「オーキシン」を生成、同時に根の成長を

抑制するホルモンの「サイトカイニン」を減少させるためWの効果で発根が促進される仕組みとなっている。また、根が多く生えるということは、収穫量も増えるということになり、「米の場合収穫量が17%→37%まで増えた結果もあります。収穫そのものが増えるとそれだけ多くの温室効果ガスも取り込むため、空気中の温室効果ガスも減った計算になります」と御影氏は副産物を使用した肥料の温室効果ガス削減効果について語った。

この肥料の効果をいち早く認めたの

昭和初期のエビオス錠の広告

発根促進効果の作用機序



は農家でもなく意外なことに、ゴルフ場のグリーンキーパーだったという。プロが使うようなグリーン芝は、しっかり根が張った状態でコンパクション（硬さ）の数値が高いものが求められる。試しで使ってみたグリーンキーパーが血相を変えて「何が起こったんだ！」と連絡してきたという。酵母細胞壁を活用した肥料を与えて10日前後でみるみる芝の状態が良くなり、そのグリーンキーパーは非常に驚いたようだ。実際良い製品は口コミで広がるというが、宣伝を一切していないにも関わらず、グリーンキーパーの口コミだけで全国およそ2,200あるというゴルフ場のうち600のゴルフ場で使用されるようになり、グリーンやフェアウェイの芝に使用されているという。「素早く根が張る理屈は分かっていました。作物の場合、根が張って実を結んだ時でないと評価されないのに対して、グリーンの場合、根だけ生やせれば良いので評価していただけるのが早かったですね」と御影氏。根がしっかり育ち健康にもなるため農薬の軽減も期待できる

という。

アサヒらしい取組みで社会に貢献していく

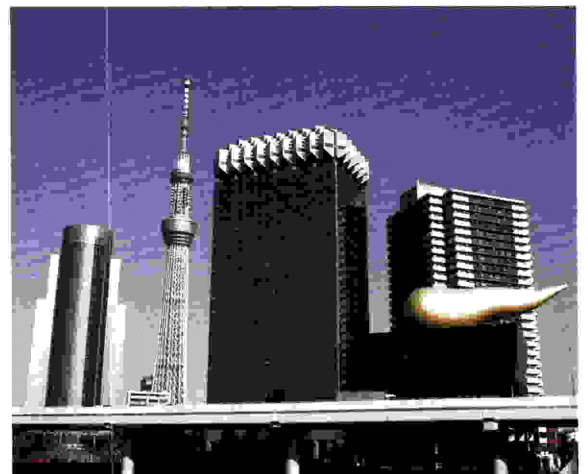
SDGsに関して、“アサヒらしい取組み”にこだわる同社。「アサヒらしいという、やはりビール事業を中心として、どうやって社会・地球・環境に貢献していくかだと思います。その取組みは創業当初からずっと行ってきました」とアサヒプロマネジメントCSR部マネジャー 火置

恭子氏。同社では、本社で使用するエネルギーをグリーン電力で代用、また主力のスーパードライ（350ml）の製造で使用するエネルギーもすべてグリーン電力を使用するなど、CO₂削減や食糧問題解決などといった社会の課題に対し、アサヒらしい方法で取組んでいる。

アサヒらしく、ビールの製造過程で生じる酵母を100%利用し、自然の恵みに感謝して、地球に還元する同社。今後のさらなる発展に期待したい。



グリーン電力缶には「g」のマークを記載



アサヒグループ本社ビル