

知財がわかる 未来がかわる

とっきょ

10・11月号
平成29年9月25日

Vol. 34



×

特集①

食

スペシャルインタビュー

パンツェッタ ジローラモ

▶P.6



特集① とっきょ×食

食を支える技術は 日々進化している

▶P.2

特集② PICK UP! 特許

味の素株式会社 ▶P.10

株式会社ロゴスコレーション ▶P.12

トラ猫探偵の知財放浪記/
ジュエリーデザインを保護できるのは意匠権? 著作権? ▶P.8

マンガで地域ブランド/「丹那牛乳」▶P.16

食を支える技術は日々進化している

今日のランチは何を食べましたか？

わたしたちが口にする魚や肉、野菜は、さまざまなルートで食卓に並びます。

より新鮮で美味しい食材を求める生活者のために、

実は多くのテクノロジーが支えているのです。

今回はその中から、世界各地の遺跡から骨が発掘されているほど

人類と深い関係のあるマグロについて紹介します。

海のダイヤ、クロマグロの完全養殖までの道のり

近畿大学水産研究所がクロマグロの養殖実験を開始したのは1970（昭和45）年のこと。水産庁が行った「マグロ類養殖技術開発試験」の担当機関として選出されたことがきっかけでした。マグロの需要拡大、供給不足、漁獲規制などの背景により開始された3年間のプロジェクトで、近大をはじめ、参加研究機関はどこも結果を出す

ことができませんでした。

同研究所は、それまで手掛けていたハマチなどの養殖で得られた資金をマグロの研究費に充て、養殖研究を継続しました。もともになる幼魚ヨコワが捕獲できない、せっかく捕獲したヨコワが全滅、などの問題を乗り越えようやく養殖に成功。次に完全養殖を目指します。養殖研究開始から10年目、初めて

の自然産卵を確認したものの^{ふか}孵化した仔魚も稚魚も全滅。降りかかる数々の課題を克服し、32年後の2002（平成14）年6月、ついに完全養殖に成功しました。脂の乗りが良いなど味も高評価。選抜個体を育てることで高品質の生産が可能になりました。これまでの課題が現在どのように生かされているか見てみましょう。

育てる技術を向上させ商品価値を高めたい

1978（昭和53）年。私は卒論のテーマをマグロにしたかったのですが、その年は産卵を確認できず、ウナギへ変更せざるを得ませんでした。翌年、マグロが産卵し、後輩が卒論のテーマに。悔しかったですね。しかし、より一層マグロのとりこになりました。クロマグロはグルメな魚です。エサが撒かれ、空中を飛んでいる間に、おいしさを値踏みしますし、底に沈んだエサは食べません。頭が良いのですね。船のエンジン音を覚えていて、出荷用の船が近づいても海面に上がって来ませんが、給餌船が近づくと、一斉に上がって来ます。親魚まで育てたマグロなら

一匹一匹の特徴が判別できるようになり、今日はいづかがエサを食べに来ないなと思ったりします。今後の課題は生存率のアップ。そして商品的な味の改良ですね。天然に近づけるのではなく、養殖マグロのおいしさをさらに追求していきます。



学校法人近畿大学
水産養殖種苗センター
副センター長 マグロ技術開発部長
岡田 貴彦さん



近畿大学水産研究所
所在地：和歌山県西牟婁郡白浜町3153
開設：1948年
研究内容：マグロ、マダイ、シマアジ、ブリ、カンパチなどの養殖、種苗生産、品種改良、魚病、栄養

クロマグロ完全養殖のサイクル

— 完全養殖とは —

人工孵化飼育したクロマグロの親魚に産卵させ、その卵を孵化させて成魚まで育て、再び産卵させるサイクルを繰り返す養殖方法のことです。天然資源に負担をかけずに養殖を続けられるため、水産資源の保護、食糧問題解決など、さまざまな業界から注目されています。

1 天然の稚魚を成魚まで育てる

これが近大の技術! あみ いけす かえしのない釣り針&網生簀式養殖

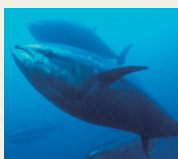
マグロは皮膚が弱いので、特殊な釣り針を考案し魚に触れずに捕獲。海面に浮かべた網の生簀で養殖します。『網生簀式養殖方法』は同研究所が開発した技術。水産業界の発展のため、誰でも使えるように特許申請はしませんでした。今では世界の養殖技術のスタンダードとなっています。



6 飼育し続けられ親魚になる

これが近大の技術! マグロ以外の魚の完全養殖技術も集結

4年以上飼育し続けられ、親魚になります。全長2m、体重200kg以上に成長。適切な飼育環境を支えるのは40年以上培った近大独自の養殖技術です。



食卓へ



5 成魚を出荷

これが近大の技術! 卒業証書

3~4年後、30kg以上に成長した成魚は、『近大マグロ』と名付けられ出荷されます。近大ならではの仕掛けを作りたいと、出荷の際に卒業証書を授与することに。『近大マグロ』は商標登録されています。



4 成長した稚魚を海で飼育

これが近大の技術! 生簀&照度制御

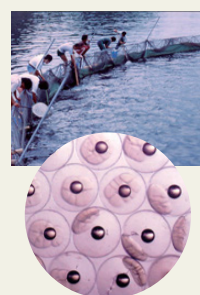
32日後、6cm程度に成長した稚魚を海面の生簀へ移動。その枠は円形で柔軟性のある素材も使われています。稚魚が光によってパニックを起こさないよう照度を制御する技術は、特許を取得しています。



2 産卵・採卵・受精・孵化

これが近大の技術! らん 卵キャッチャー

産卵に適した温度を突き止めて管理。産卵期には、いつ生むのか交代で観察する労力を軽減するために『卵キャッチャー』という産卵捕獲ネットを発明しました。卵が自然回収されるように生簀内に設置しています。



3 人工孵化した仔魚を水槽で飼育

これが近大の技術! 人工配合飼料&衝突防止装置

特殊な魚粉やビタミンなどを配合した人工配合飼料を開発し与えています。また異常行動によって、水槽の壁や生簀網に衝突して死亡することを防ぐ装置も設置。この飼料と装置は特許も取得しています。

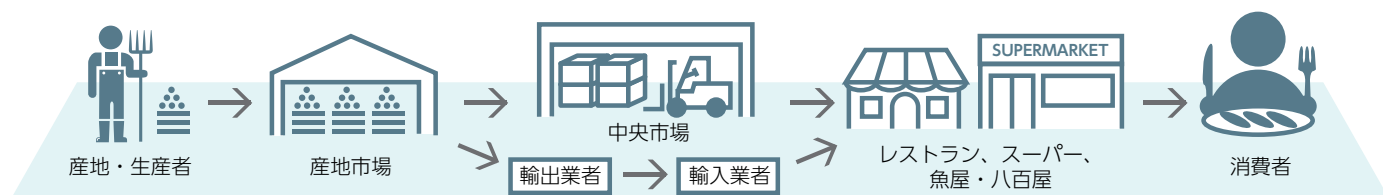


鮮魚
青果

鮮度とおいしさを 保ちながら運ぶ

旬の野菜や魚など、さまざまな食材も、新鮮な状態で届かなければ、私たちはその美味しさを味わうことができません。鮮度やおいしさを損なわず、それぞれの食材を運ぶには、どのような技術があるのでしょうか。総合物流国内最大手の日本通運株式会社に伺いました。

食材が産地から消費者に届くまで



やっぱりマグロは輸送も別格

寿司、刺身など、口にする機会も多いマグロ。国内はもちろん、海外でも人気のある魚で、輸入も輸出もされています。他の鮮魚のように、とれたてを市場へ運ぶというのではなく、生産者や商社が前日の市況などを分析し、出荷先を決定。尾には番号のタグが付けられて、大きさ、重量など、1本1本の情報が管理できるようになっています。外気温に左右されない環境で運ぶための工夫は、腹部分に

ブロック状の氷や保冷剤などを詰めマグロ本体を冷やすこと。大きいものでは180kgにもなるマグロを扱う施設にもアイデアが盛り込まれています。

例えば、和歌山の畜養場で養殖されたマグロ。羽田空港まで大量に低コストで運ぶためトラック便を使用し、羽田空港内の物流拠点でパッキングして、空輸で各地の空港へ。さらにトラック便で各地の市場へ届けられます。

運んでいるのは我々ですが、運んでいるものはお客様のものです。つまり、お客様のサプライチェーンの中の物流部分を担っているということ。お客様が望む形、お客様の価値を高めるようなサービスを生み出していかなければと思っています。皆様から、「日通に運べないものはない」と評価をいただきますが、不可能はないと信じて取り組んでいます。



事業開発部 課長 森重 勝己さん（左）
事業開発部 係長 入江 暢子さん（右）

日本通運株式会社
所在地：東京都港区東新橋1-9-3
設立：1937年10月
事業内容：自動車輸送、鉄道利用輸送、海上輸送、船舶利用輸送、利用航空輸送、倉庫、旅行、通関、重量品・プラントの輸送・建設、特殊輸送、情報処理・解析などの物流事業全般および関連事業





見た目は普通でも保冷性能は従来の2.8倍に 空飛ぶ鮮魚便

鮮度を追求すると、コストがアップするというジレンマを解決するために開発されたのが「空飛ぶ鮮魚便」です。

使用されるのは特許を取得した「飛び箱 (Flying Fish Box)」。

保冷用の箱の厚みは一般的に20～25mmなのですが、それを50mmに。側面には中空層を作り、保冷性能、衝撃へのクッション性、強度を高めました。傾斜のある底板を

1枚プラスしたので、溶けた氷が底板の下へ流れるため、鮮魚の身質が劣化するのを抑制。底面からの熱伝導も抑えます。

保冷性能は従来品の約2.8倍 (30℃ 24時間後の氷残量計測)、容器の強度は約2.4倍 (5,300N時の歪量) になりました。実力派の発泡スチロール箱で、国内はもちろん、世界各国どこへでも運びます。



足つきの底板なので、流れた水は底板の下にたまるようになっている。



複雑な形状だが一体成型なのでコストも抑えられた。

\\ 私が担当しました //



積水化成工業株式会社との共同開発品です。容器の開発だけに2年半かかりました。目標保冷性能を従来の2倍に設定し、製造コストも考慮しながら進めました。完成したら保冷性能は2.8倍という結果になりました。



2週間後でも鮮度をキープ フレッシュ青果便

野菜を海外へコンテナ輸送する場合、問題になるのがやはり鮮度維持。維持するために必要なのが湿度です。海外へ野菜を運ぶ際、温度管理はされているのですが、どうしても湿度が上下するため、どんどん傷んでしまうという課題がありました。それを解決するのが「フレッシュ青果便」です。

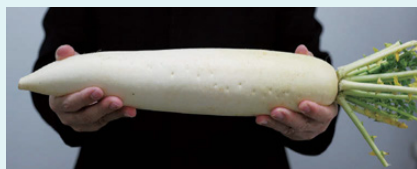
通常のコンテナに、企業秘密のある仕組みで加湿機能を設置。そしてエチレングス除去機能も加え

ました。専用の機械を使用しないため返送の必要がなく、片道利用が可能です。

国際輸送で使用されるリーファーコンテナ内で14日間の保管テスト

14日間保管テスト

「フレッシュ青果便」コンテナ



14日後でも鮮度をキープ。

を実施した結果、通常コンテナでは変色したり、萎びたりしていた野菜の鮮度が保てることが実証されました。

通常のリーファーコンテナ



しなびて柔らかくなってしまった。

\\ 私が担当しました //



2週間経過後の野菜を食べてみたのですが、とてもおいしくいただきました。今回の保管テストは海外向けのコンテナで実施したのですが、今後は国内でも利用できるよう、国内用のコンテナにも応用していけたらと考えています。

スペシャル
インタビュー

パンツェッタ ジローラモ

人間の体と心を作るのが「食」
おいしいものを食べると体も心も感動します

美食の国、イタリア出身のジローラモさん。

大学で建築を学んでいたとき、日本に強い関心を持ち来日しました。

現在ではレシピ本やイタリアの食文化を紹介した本を

出版されるなど、「食」と深い関係が続けていらっしゃいます。

ジローラモさんにとっての「食」とは何か伺いました。



—— 「食」をテーマにお話を伺いたと思います。イタリアと日本の食について、類似・相違点など、どのように感じていらっしゃいますか。

パンツェッタ ジローラモ (以下ジローラモ)

2015年に開催された、「食」をテーマとした史上初めての万博、「2015年ミラノ国際博覧会」を覚えていませんか？並ぶことが嫌いなイタリア人が、日本館に行列を作っていました。イタリア国内でジャポニカ米を生産していたり、しょう油も購入したりすることができるなど、それまでも日本食は知られてはいましたが、ミラノ万博をきっかけに、イタリアで和食ブームが起こりました。しかしブームとは一過性のもの。これから和食が食文化としてどう根付いていくかに興味があります。イタリアと日本の食には共通点がたくさんありますので、定着していくのではないのでしょうか。

—— どのような共通点があるのでしょうか。

パンツェッタ ジローラモ

イタリア・ナポリ出身。建築一家の三男として生まれる。ナポリ建築大学在学中に亡き父の後を継ぎ、歴史的建造物の修復に携わる。1988年から日本在住。2006年、本国より騎士の称号「カバリエレ〜イタリア連帯の星勲章」を贈られる。2014年3月、「連続して最も多くファッション誌の表紙を飾った数(男性モデル)」という記録名でギネスワールドレコーズ2014に世界記録(151回)として認定。現在も更新中。

「日本にはおいしい食材がたくさんありますね。肉、野菜はもちろん果物も。特に好きなのは桃です」とジローラモさん。



ジローラモ まず、食材を生かした調理方法であるということです。そして食感。日本にもさまざまな麺がありますが、イタリアにもさまざまなパスタがあります。その食感のアルデンテという歯ごたえに共通点を感じます。米を使った料理など、食材そのものも共通していますね。

そういえばイタリア語になった日本の食材があるのです。それは柿。イタリア語の発音も「cachi（カキ）」です。イタリア語では「i」で終わると複数形なので単数形では「caco（カコ）」と言います。

同じような食材や調理法があるのは、イタリアと日本に関してだけではないですね。人間が移動すれば食文化もいっしょに動くということですから。アメリカにも、スペインやフランスにも米を使った料理はありますし。ただ私は、イタリアと日本は食に関して発想が似ているというイメージを抱いています。

イタリア料理、日本料理ではなく、私が作った私の味

ジローラモ 日本に来たころ、懐かしい味、親しみのある味と感じたのはお粥でした。イタリアにもお粥があります。子どものころから具合が悪い時などに食べていました。味付けは塩とモッツアレラチーズ。アツアツのお粥の中でチーズが溶けて……とってもおいしいのです。食とは体も心も元気になるもの。本当に食事って大切なものですね。

—— 他に食に関する思い出はありますか。

ジローラモ 長崎へ旅行したとき、出された食事がイカ墨を使ったものでした。イカ墨は北イタリアの料理な

ので、身近に感じました。

京都では京野菜の唐辛子に出会い、韓国産の唐辛子とは異なる甘味と辛みを感じ、非常にワクワクしたのを覚えています。それをパスタに混ぜたらイタリア料理なのでしょうか。どう思いますか？日本のシソとイタリアのバジル。ゴマ油とオリーブオイル。そうめんとカッペリーニというパスタ。それぞれの国の食材です。では、そうめんの上に、ゴマ油で炒めたトマトを載せ、シソをトッピングすると、どうでしょう。イタリア料理っぽくありませんか。豆腐を水切して塩とエキストラバージンオリーブオイルをかけたら何料理でしょう。

現代は、交通が発達し世界中を人が行き交う世の中です。お互い影響し合って、よりおいしい料理ができたうれしいですね。どちらがおいしいかという優劣ではなく、それぞれが違うおいしさであるということです。

—— ジローラモさんならではの視点がとても勉強になります。「ちょいワル」といった紹介のされ方もあるので意外な一面に感じました。

ジローラモ 「ちょいワル」は戦略です。年を重ねてもアグレッシブにセンス良く生きようという提唱。本来の私は「ちょいワル」ではなく、今日、ご覧いただいたようにまじめですよ。

食に関する分野には非常に興味があるので、これからも学んでいきたいと思っています。

—— 今後もいろいろなシーンでの幅広いご活躍を楽しみにしています。本日はありがとうございました。

特許庁1階の高橋是清像の前で。さすがギネス記録を持つジローラモさん。さまざまなポーズを瞬時に決めてくれる。





どんな疑問もズバリ解決！

トラ猫探偵の 知財放浪記



ボクはトラ猫探偵。虎ノ門生まれ、虎ノ門育ち、正真正銘のトラ猫にゃ。
ボクは毎日、「どんな疑問もズバリ解決！トラ猫探偵社」で、知財に関する
疑問を解き明かす、知財初心者さんのつよ～い味方にゃ。でも本当は、
何でも答えられるトラ師匠目指して修業中なのさ。さて、今回のご質問は…？

Q

ジュエリーデザインを保護できるのは
意匠権？ 著作権？

「私の作品を守りたい！」という手
作りジュエリーをインターネットで
販売する方からのご質問にゃ。確かに、
意匠権でも、著作権でも、デザインは
保護できる。だけど、この2つにはい
くつか違いがあって、まず、保護する
対象が違うんにゃ。意匠権の対象は、

工業上利用できるもの。手作りでも
構わないけれど、同じデザインで「量
産できる」ことがポイントにゃ。一方
の著作権は、芸術性の高い創作物が
対象となる。ご質問の方は、販売を目的
として量産するのだから、意匠権
でいいと思うんだけど…。



**ジュエリーデザインの意匠権を取得している会社を発見！
意匠登録ってどんなもんだろう？ 潜入調査にゃ。**

株式会社桑山さんに
聞いてみよう。

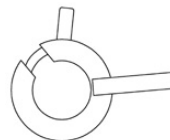


弊社は意匠権を複数保有していま
すが、なかでもイチ押しは「輪王」と
名付けた引き輪金具のデザインです。
ネックレスのデザインを邪魔しない
よう、金具は小さなものが多いので
すが、実際は、脱着時にうまくつまめず
ストレスを感じることも多いです。
それを解消するため、引き輪を引く

際の動作に着目し、持ち手部分を大き
くして安定感を持たせること、引き心
地のよい角度にすることなど、「使
いやすさ」を追求したデザインです。
どんなネックレスにも必要で、ジュ
エリーそのものよりトレンドに左右
されにくい大切な商品のデザイン
なので、意匠登録して守っています。



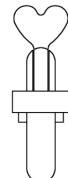
引き輪金具
「輪王」



正面図



平面図



右側面図

株式会社桑山 製品開発部 部長代理 浜住 克成

意匠登録第1523185号

金具のデザインも、意匠登録されているんだ。
でも、意匠権って、知っているようで、知らないような…。
トラ師匠に聞いてみよう。



意匠権ってどんなものだろう？
基礎から教えて！トラ師匠。



トラ師匠のポイント解説 —意匠権の基礎知識—

身近なところにも、意匠権はたくさんあります。探してみてもいい？

ポイント1

意匠とは、モノのデザイン(形状・模様・色彩)のことで、これを保護するために意匠権があります。登録には、①工業上利用できるものであること、②視覚を通じて美感を起こさせるものであること(たとえば、小さすぎて肉眼で見えないものは原則として意匠登録できません。)などの要件があり、加えて、③出願前に同じ意匠や類似の意匠が一般に知られていないこと(新規性)と、④簡単に創作できた意匠でないこと(創作非容易性)などの観点から審査するため、意匠の出願にはさまざまな角度から見た図面や写真などによって意匠を表現することが重要になります。



先の金具にも、図面がいくつもありました。
デザイナーさんってすごいなあ。

ポイント2

モノ全体ではなく、モノの一定範囲のデザインも「**部分意匠**」として登録することができます。たとえば、自動車のフロント部分や家電製品の操作部分などがあります。

マイナーチェンジした製品のデザインなど、同じコンセプトから生まれたデザインのバリエーションなどは「**関連意匠**」として登録することもできます。

また、新製品の発表会までに時間があらず、意匠を秘密にしておきたい場合などには、意匠登録から最長3年間は、「**秘密意匠**」として意匠を非公開にすることもできます。



なるほど。でも、デザインって
遠い世界のようにです。

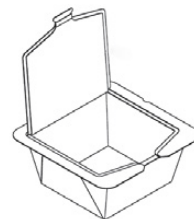
ポイント3

身近にもたくさん、意匠権はありますよ。ペットボトルやお菓子の容器、調味料ボトルなども意匠登録されています(右図参照)。特徴的なパッケージを見つけたら、意匠登録されている可能性大！調べてみると、面白いかもしれませんね。

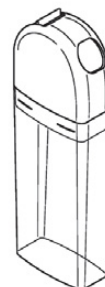


トラ師匠

知財のことなら何でもお任せ。
トラ猫探偵の目標であり、
あこがれの人



株式会社ロッテ 爽
意匠登録第1553620号



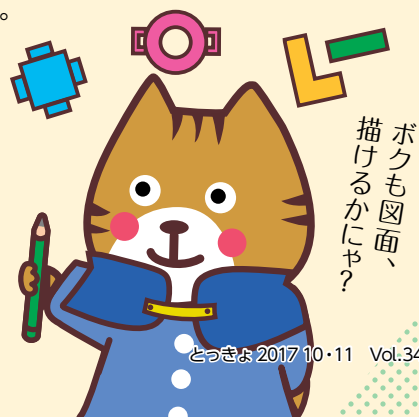
株式会社ロッテ ふいせんの実
意匠登録第1500558号

手作りジュエリーも、お菓子の容器も、デザインを守るのは意匠権なんだ。デザインは、商品を見れば模倣は簡単。だからこそ、意匠登録が重要だとわかった。

それにしても、デザイナーさんってすごいなあ。つまり、「ジュエリーデザインを保護できるのは意匠権？著作権？」の回答は…。

A

芸術性の高いジュエリーは著作権で保護される可能性もあるが、量産して販売することを想定したジュエリーのデザインは、意匠権でバッチリ保護しよう！

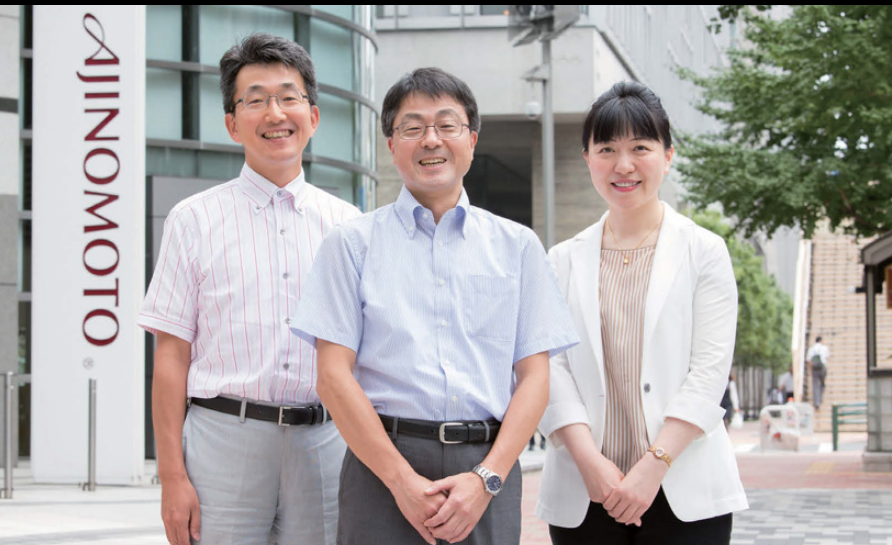


PICK UP! 特許

企業知財部レポート編

味の素株式会社

取材協力：味の素株式会社 知的財産部
 所在地：東京都中央区京橋1丁目15番1号
 事業内容：アミノ酸研究を基にした食料品・化粧品・医薬品などの製造・販売
 URL <https://www.ajinomoto.com/jp/>



今回の企業知財部レポートは、味の素株式会社を訪ねました。1909年の創業には、十大発明家の一人、池田菊苗氏によるうま味成分の発見、製法の特許登録が礎となっています。「知財ありきの創業」（知的財産部長 池村治さん）を果たした同社には、知財がどのように息づいているのでしょうか。これまでの歩みとともに、今後の目標もうかがってきました。

技術をブランド化して 事業を育てる

「池田菊苗氏の特許登録した1908年、創業者である鈴木三郎助は、味の素®を商標登録。翌年創業して、味の素®の製造販売を始めました」と池村部長は言います。布袋に入れた石灰で路面に『ダシノ・オヤ玉・アデノモト』と記す「味の素スタンプ」やチンドン屋など、当時としては斬新な宣伝活動で、ブランド化を図っていったのです。「入社時、3年目などの社員研修では、2人の写真を掲げ、知財の重要性を説明します」（池村部長）。

従来までは、製品を「どう作るか」「いかに安く作るか」が注目され、製法特許が知財の中心でした。最近では技術契約などの相談が多く、「知財面でのリスクを想定し未然に防ぐことの重要性が、徐々に社内浸透してきました」（池村部長）。

普通名称化を阻止し 商標を守る

「『味の素』は社名であり、商品名でもあり、大切な商標です。普通名称化は阻止しなければ」（池村部長）。砂糖や塩など普通名称は誰でも使用可能です。普通名称になれば、他社製の『味の素』が現れる危険性があるため、1950年代から防止策を講じてきました。普通名称の『うま味調味料』+『味の素®』の表記を

社内ルールとして定め、社内外で徹底しています。

また、130の国と地域に販売網を広げる同社では、海外で「AJI-NQ-MOTO」や「AJI-CA-MOTO」といった模倣品が見つかります。「海外の関係法人には、社内資料『商標侵害対策虎の巻』の英訳版を配布して理解を促し、模倣などの情報を日本に伝えやすい円滑なコミュニケーションを心がけています」（池村部長）。



社内ルールなどを徹底するため教育資料を作成



もっとも古い商標の登録証
 商標登録第34220号（1908年登録）

「知財権ミックスで 知的財産部から提案を

技術契約などで他部署から頼りにされる知的財産部ですが、「このままではダメだ」と池村部長は言います。「今後は、知的財産部が情報を収集して、発信、提案していきたい」その第一歩として、知的財産部員が

海外食品事業部や研究所などに1日出張・滞在して業務を行う「ノマド」を始めました。「事業部でコミュニケーションを密にとり、現場で何が起きているかを肌で感じるのが大切と考えました」（池村部長）。

また、特許権、商標権、意匠権も合わせた「知財権ミックス」にも注

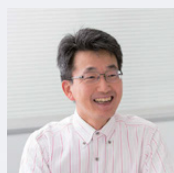
力しています。『ザ★チャーハン®』という冷凍食品は、製法特許だけでなく、特徴的なパッケージデザインを採用し商標登録しています。これからの知的財産部は、知財を組み合わせた製品の保護強化を提案していきたいです」池村部長は期待を込めて語ってくれました。



知的財産部 契約・商標グループ
シニアマネージャー
湯春慧さん

会社にも私のキャリアにも知財は必須

これからのビジネスには、グローバル展開と高付加価値であることが重要だと思います。それらを支えるのが知財、メーカーの競争力の根幹です。私自身も、グローバル展開と高付加価値を支える人材を目指しています。希望がかなって、知財部から事業部を経て、再び知財部に戻って来ました。事業に一層寄り添って知財活動を進めていきたいと思っています。



知的財産部 特許グループ長
シニアマネージャー
村尾悟さん

部下のチャレンジがなによりうれしい

私は、当社では珍しく特許ひと筋に歩んできました。入社前は知財とは無縁な研究生活で、配属された特許部で研究するのかと勘違いしていたほどです。私も特許を担当して26年。今の楽しみは部下の成長です。新しい商品やサービスの提案を促しているの、たとえ的外れな提案でも、チャレンジする姿勢が見られると、とてもうれしいですね。

知的財産で、 技術を守り、ブランドを育て、 事業を前進させる

理事 知的財産部長
池村治さん



ZOOM IN 日本の十大発明家

日本の工業所有権制度は、1885年の「専売特許条例」公布から始まりました。1985年には100周年を記念して、歴史的な発明家の中から十大発明家を選出されました。池田菊苗氏の発明したグルタミン酸ソーダは、味の素株式会社の創業者、鈴木三郎助氏によって工業化され、うま味調味料味の素®となりました。このように10名の発明は後進に受け継がれ、今も技術者・研究者に多大なる影響を与えています。

豊田 佐吉	木製人力織機	特許登録第1195号
御木本 幸吉	養殖真珠	特許登録第2670号
高峰 譲吉	アドレナリン	特許登録第4785号
池田 菊苗	グルタミン酸ソーダ	特許登録第14805号
鈴木 梅太郎	ビタミンB1	特許登録第20785号
杉本 京太	邦文タイプライター	特許登録第27877号
本多 光太郎	KS鋼	特許登録第32234号
八木 秀次	八木アンテナ	特許登録第69115号
丹羽 保次郎	写真電送方式	特許登録第84722号
三島 徳七	MK磁石鋼	特許登録第96371号

PICK UP! 特許

がんばる中小企業編〔大阪府〕

株式会社ロゴスコーポレーション

取材協力:株式会社ロゴスコーポレーション

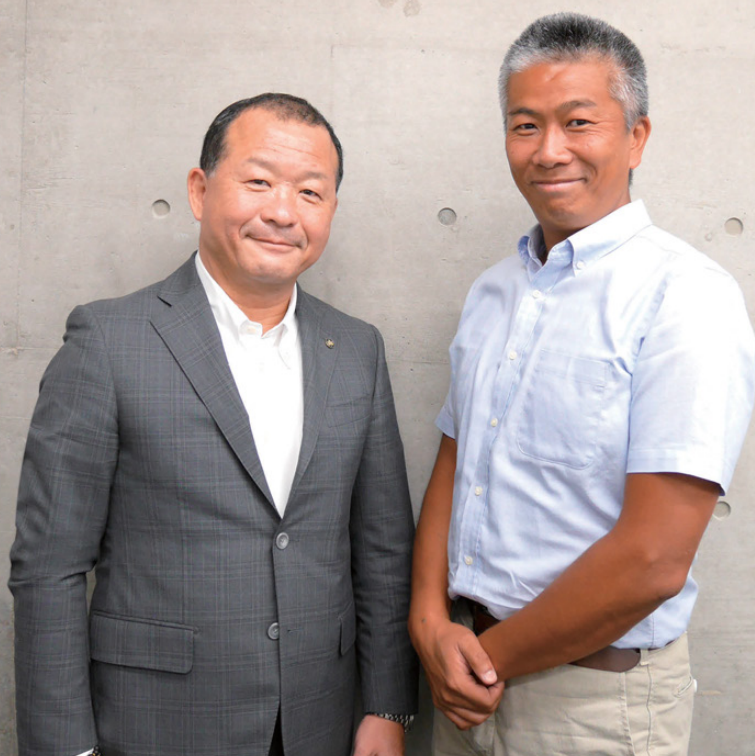
所在地:大阪市住之江区平林南2丁目11番1号

事業内容:アウトドア用品・アウトドアウェアなどの企画・販売・製造及び付随業務

URL <http://www.logos-co.com/>



「発明好き」のDNAが、企業の文化の礎にある。



株式会社ロゴスコーポレーションは、1928(昭和3)年創業の船舶用品問屋を前身とし、水都大阪の水運業を支える企業として発展しました。現在は「輸入ではない、日本独自のアウトドア文化を作り出すこと」を目指しアウトドア用品の製品開発等を行っています。今回は知財活用を牽引する代表取締役社長の柴田茂樹さんと、知財関連部門責任者の浜西千尋さんにお話を伺いました。

代表取締役社長
柴田茂樹さん(左)

企画広報部 商品開発課
コンシューマーサポート課 課長
浜西千尋さん(右)

特許を常に視野に入れて製品開発に取り組む

株式会社ロゴスコーポレーションの製品開発コンセプトは「世の中に無いものを創り出す」ことです。

「今、存在していない必要なものを知っているのはお客様です。販売部門だけでなく、営業部門などの社員もエンドユーザーと接し、部門を越えてアイデアを出し合っています」(柴田社長)

同社では製品の企画開発部門が知財部門を兼ねています。

「企画中に『特許を取れそうだ』と思えば、開発と並行して出願

を進められます。また、企画の段階から知財を意識し、製品の中に積極的に取り入れるようにしています」(浜西さん)



展示会にはLOGOSファンのエンドユーザーも招き、意見に耳を傾ける

シンプルな組織体制が、スピーディーな特許の出願を実現でき、これを会社の強みとしています。



知財活用の積極性が評価され、平成28年度知財功労賞を受賞



ピザ釜にも焚き火台にもなる
「LOGOS the KAMADO」
特許登録第6058600号
意匠登録第1569068号



毎日の業務を通じ、知財教育が行われている

知財は、企業を守る 「印籠」のようなもの

「営業力や売上高で、当社より大きな企業はたくさんあります」と、柴田社長。それは類似品を安価に販売される危険も多いということです。ロゴス製品は自社で作った「新しいモノ」という自負があるので、似たような商品が見つかったら、すぐに調査し「似ていませんか？」と注意喚起します。

「この活動を長年続けることで『ロゴス製品は、真似したくても真似できない』という抑止効果につながっています」（浜西さん）

「特許や商標は水戸黄門の印籠のようなもの。『国が認める権利』

という後ろ盾は、中小企業の大きな力になります」（柴田社長）

ほかにも、1つの製品に対して複数の知財を組み合わせた「知財ミックス」により、安易に類似品が作れないよう工夫しています。海外でのブランド侵害を防止するため、国際商標の取得にも力を入れています。

創業者の想いが受け継がれ 知財を大切にする社風に

同社の知財戦略を牽引する柴田社長は「祖父から知財こそが会社の強みになると刷り込まれた」と笑います。祖父で創業者の柴田実昭氏は発明好きで、創業当時、

和船に用いる「焼玉エンジン」の部品の特許を所持していました。

「子どもの頃、部品の袋詰めの手伝いをする度に『これはわしの特許だ』と自慢されました。幼心に『特許があれば、どこも真似ができないんだ』と知財に対する信頼感が芽生えたのですね。私が知財を大切にする企業文化を育ててきたのはこの頃の想いからです」

創業者のDNAは柴田社長から現在の知財関連の責任者である浜西さんへ、そして浜西さんを中心に、若い世代へと受け継がれ、同社を支える力となっています。

■会社周辺ぶらり散策■

大阪港の一角には、楽しいスポットが満載！

大阪港にある天保山ハーバービレッジは、世界最大級の水族館「海遊館」と、高さ112.5mを誇る大観覧車をランドマークに、大阪のローカルフードが楽しめる「なにわ食いしんぼ横丁」や各種商業施設、美術館などが集まっています。週末には大阪近郊から多くの人々が訪れる人気のエリアです。名前の由来となった「天保山」は、江戸時代に作られた標高4.53mの人工の山で、かつては「日本一低い山」とされていました。天保山ハーバービレッジの対岸には、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンがあり、外国人観光客にも人気が高まっています。



TOPICS

国際研修指導教官って？

皆さん、「国際研修指導教官」という特別なミッションを持った特許審査官がいることをご存じでしょうか。特許庁では、日本企業の新興国展開を支援するため、国際研修指導教官を中心として、インド・ASEANをはじめとする新興国審査官に対する特許審査実務面での協力を行っています。国際研修指導教官は、特許審査の実務経験が豊富な審査官13名（2017年8月時点）から

構成され、新興国に対する支援を行い、日本の特許庁が採用するグローバルスタンダードの審査手法等を伝えていくことを目的として、2012年4月から活動を行っています。国際研修指導教官が新興国に赴いたり、新興国審査官を日本に招へいしたりすることで、直接顔を合わせての研修を実施しています。このように直接交流することを通じて、指導効果を高めるとともに、日本の

特許庁と新興国の特許庁との間の深い信頼関係を構築しています。2016年度は、インド・ASEAN諸国を中心とした新興国計14か国延べ約780名の審査官に対し審査実務指導を行いました。その様子は、特許庁Twitterでも紹介しています。



インドの新人審査官向け研修



タイの新人審査官向け研修

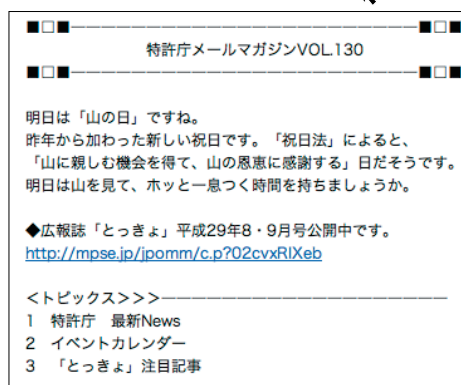


INFORMATION

最新の特許ニュースを配信！
特許庁Twitter [CLICK!](#)



イベント情報などを定期配信！
特許庁メルマガ [CLICK!](#)



7・8月の出来事



7月14日(金)

京都リサーチパークで地域
拠点特許推進プログラムを
行いました。



7月31日(月)

INPIT近畿統括本部 (INPIT-KANSAI) が
オープンしました。



8月7日(月)

北里大学の皆さんをお迎えしました。



8月10日(木)

山口大学の皆さんをお迎えしました。



8月16日(水)

甲府商業高校の皆さんをお迎えしました。



**特許庁の広報誌「とっきょ」は、
特許行政や知財の情報満載です。**

隔月刊(奇数月の25日発行) 特許庁広報室制作

アクセスはこちらから

CLICK!

バックナンバーはこちらから

CLICK!

ユニバーサル・デザイン

次号(35号)の特集は「とっきょ × U D」11月27日発行予定です。お楽しみに。

自分の子や孫に飲ませる牛乳を
消費者の皆様にも届けたい！
酪農家が作った「丹那牛乳」

「日本地域ブランド新聞社」は、元気に活動する地域ブランド
を取材しています。今回は、静岡県の「丹那牛乳」。
牛乳好きの吉森さんが取材にうかがいました。

