

ヤエガキ醗酵技研 株式会社

<http://www.yaegaki.co.jp/bio/index.html>

所在地 兵庫県姫路市林田町六九谷681

TEL&FAX 079-268-8070 079-268-8065

代表者 代表取締役社長 長谷川 雄三

創立年月日 1979年9月1日

資本金 8,750万円

従業員数 115人

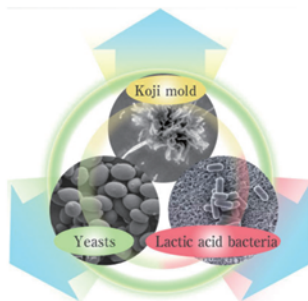
事業内容

ヤエガキ醗酵技研株式会社の母体となるヤエガキ酒造は創業寛文6年(1666年)と歴史があり、酒造りにおける「発酵技術」を元に現在は色素&素材研究と機能性食品研究を行う企業へと成長した。

ベニコウジ色素をはじめとした当社が保有する色素は400種類にも及び、独特の発酵技術を活かして、開発した「魚醤」などの調味料素材の研究を行っている。

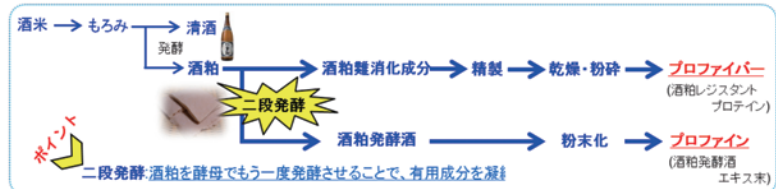
また、天然素材を用いて麹菌、きのこ、乳酸菌、酵母菌等の有用微生物による発酵技術で天然素材に含まれる生理活性物質の探索、単離生成によって機能性食品素材の開発を行っている。

同社の持つ強みは基礎研究から生産についてのバイオプロセスに関する研究開発を元に工場規模での生産まで行えることである。



応用する微生物

■酒粕由来の機能性素材が出来るまで



知的財産活用事例

過去に、海外展開を行うため特許を中国で出したこともあった。残念ながら活かされずに特許切れにする予定だったが、最近、活用したいという中国企業が現れ、特許の延長のための費用を負担しているものもある。

製品と特許をどう結びつけるか、他社との差別化を図るのはもちろんだが、防御的なものも多い。

また、研究段階で特許のメリットを経験(従来からごく普通に行ってきたこと)が邪魔することがあり、検証がなされないことがある。長年積み上げてきて予想がつく経験値ではなく別にエビデンスとしてのデータも必要だと感じている。ただ、経験は作業の効率化と表に出さないノウハウとして秘匿するものになる可能性も含む。

上記の観点を踏まえて、発酵技術を基にした機能性食品分野に進出している。

知的財産の創出や活用に関する取組

機能性食品に関しては大手が手を出しにくい所として、動物、特に魚、畜産、養鶏などへのトータルアミノ酸の供給などを思考している。大学、大手企業、研究機関などと共に多くの研究を行っているが、共同研究の場合知らないうちに共同研究先に特許化された経験もあり、契約の重要性を感じており、今年から、弁護士にもよく相談し、進めるようにしている。

機能性をうたわなければ値段交渉で不利であり、主導権を持つためにも特許は重要なアイテムとして利用していきたい。

起業を目指す人への知的財産に関するアドバイス

研究段階での特許は出すだけでは意味がなく、企業が理想とするライセンスアウトでの収益を目指すのは非常に難しく甘く考えないほうがいい。基本特許といかに製品に近いところで特許を抑え複合して守っていくかが重要である。

他社の追従を許さないための防御的な特許もあるが、特許に書く部分とノウハウは別物で、特許作成段階でしっかり仕分ける必要がある。