

知的財産(権)とは…

発明や創作による知的創造物が「知的財産」。それを保護する権利が「知的財産権」。この権利は「産業財産権」と文学や芸術などを保護する「著作権」からなり、産業財産権には「特許権」「実用新案権」「意匠権」「商標権」の4つの権利がある。これらは特許庁に出願し登録されることによって、初めて独占的に使用できる権利となる。

あなたのアイデアを
盗用・模倣から守ることができます！

知財総合支援窓口

札幌市北区北7条西4丁目1-2 KDX札幌ビル 北海道発明協会内

☎011-747-8256

[Eメール] chizai@jiii-h.jp [利用時間] 9:00~12:00、13:00~17:00

[休日] 土・日曜、祝日、12月29日~1月3日



糠ニシンをのせたご飯にカツオだしを注いで。添えられたニシン味噌が、味わいに奥行きを与える。この味噌は「にしんのおかげ」という商品名で販売されている。



▲和次郎をメニュー展開する第1号店の高島旅館。

こののぼりが
目印です！



▶岩内鯉総合研究所所長であり、岩内のグルメを発掘する「グルメ魚っチャー」でもある榎田さん。こののぼりで岩内町内を埋め尽くすのが夢。

取材協力
岩内鯉総合研究所
info@iwanai-wajiro.com
http://www.iwanai-wajiro.com

チザイ 知財で知る 北海道のチカラ

-vol.8-

岩内鯉総合研究所 地元食文化を全国へ。新ブランドグルメ「岩内鯉和次郎」

「岩内鯉和次郎」(以下「和次郎」)こう見えてメニュー名、いわゆる「ご当地グルメ」である。

和次郎をひと言でいうなら、ニシン茶漬。焼いた糠ニシンをのせたご飯にだし汁を注ぐ、江戸時代後期からニシン漁で栄えた歴史を持つ岩内の伝統料理なのだ。岩内で加工された糠ニシンを使用する、ニシン味噌を加える、などの定義を守ったうえで、各店の個性を競う。

和次郎の誕生には、知財総合支援窓口が大きく関わっている。仕掛け人の岩内鯉総合研究所所長・榎田泉さんに話を聞いた。「昨年、岩内商工会議所から相談を受け、

食の観光の目玉となる『ご当地ブランドグルメ』を作ることになりました。ブランドを作る以上、模倣品対策を含め商標権を押さえることが必要だと感じ、札幌の支援窓口に相談に行きました。当初「岩内鯉」「岩内鯉茶漬」という商標の申請を考えましたが、相談の結果、一般的な名詞の組み合わせでは登録は難しいと。そこで造語を使った商標を勧められ、いくつもの案の中から決まったのが、和次郎。由来は岩内に実在した漁師の名前です。」

2か月に1回行われた商工会議所での打ち合わせには、支援窓口担当者が必ず同席し、商標の出願までをサポート。ときに

は、業務の委託先の紹介を受けたり、茶漬けを試食してもらい、アドバイスを受けたり、知財の分野を越えた支援もあったという。和次郎は、5月から高島旅館(岩内町字野東505)ほか1店舗でメニューとして提供する予定。順次、町内の旅館・ホテルや飲食店に広げていく計画だ。また、岩内のニシン全体に関わるブランドとしてさまざまな商品に展開していきたい考えた。勢いで生まれ、初速が衰えゆくご当地グルメも見られるなか、綿密に航路を描いて船出した和次郎。「岩内といえは和次郎」となるほど地域を代表するブランドに成長させるため、研究所の努力は続く。