

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！

平成28年度 独立行政法人工業所有権情報・研修館事業

北海道知財総合支援窓口

☎011-747-8256

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

[Eメール] chizai@jii-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

チザイ 知財で知る 北海道のチカラ

-vol.11-

泰安丸直売所
おとこぼつけ

「男鰯」の商標登録をブランド確立の足がかりに

水

産物直売所の店頭で回転している干物製造機。その元祖である「ホスベ」を生み出したのが乙部町の泰安丸だ。しかし今回の主役は、プレミアムなホッケの干物。

地元の漁師の間で「オトコボツケ」と呼ばれ、味はメスに勝るものの、メスと区別されることなく流通していたオスの真ホッケ。泰安丸はここに目をつけ、前浜をはじめ、積丹から江差までの海域で水揚げされた希少価値の高い大型のオスのみを選別し、商品化した。商品名は直球で「男鰯」(おとこぼつけ)である。

「水揚げされたばかりのホッケを急速冷

凍し、半年間寝かせます。これで旨みが段違いに増すんです」と泰安丸の田中慶さん。寝かされたホッケは慶さんが1尾1尾包丁で身を開き、軽く塩を振ってホスベで干される。しつとりと仕上げるため、その時間は夏季で3〜4時間と短い。

男鰯は平成28(2016)年12月に商標登録を果たす。当初は、「そこまでしなくても」と出願は考えていなかった。生産量が限られているため、口コミだけで十分な販路を確保できていたからだ。潮目が変わったのがTV番組の取材を受け、全国放送が決まったことから。メディアでの露出によってコピー商品が出回ることを案じて、商標

出願に踏み切った。このとき背中を押したのが、評判を聞きつけ泰安丸を訪れた北海道知財総合支援窓口の担当者による出願の勧めだった。

出願の手続きは自身で行った。「窓口の方が書類の書き方や手続きの流れをとて丁寧な説明してくれたんです。いっぴんな書類が届き、いつまでに何を準備すればいいのかをこまめに連絡してくれたので、難しいことはなかったですね」。

戦略的に、というよりは必要に迫られて知財を活用することになった男鰯だが、結果的にこれがブランドを高めることに繋がっていくだろう。



厚みのある身はふっくらかつジューシー。比較的控えめな塩加減が、あふれる旨みをいい塩梅で引き立てる。880円(税込)。



男鰯を手にする田中慶さんと工藤真理子さん。この大ぶりのホッケの焼き方は「身から先に焼き、身7、皮3の割合で中火でじっくりと焼くのが、ふっくらと仕上げるコツ」と慶さん。



ホスベに掛けられ、回り続けるホッケ。60尾ほど干されているうち、男鰯はわずか5尾。身の厚み、脂の乗りなど選ばれし男のみが得られる称号だ。

取材協力

泰安丸直売所

乙部町元町65-20

9:00~16:00 不定休

TEL.0139-62-3759