重要性高まる「防災食」

家庭ではローリングストック 焦点 法人向けは賞味期限が

9月1日の「防災の日」を契機に全国で防災訓練や防災イベントが開催された。スーパーでも防災コーナーが開設され、食品メーカーも防災に焦点を当てた開発製品や防災セットなどを発表。展示会でも防災コーナーが開設され、中には冷蔵庫に残った食材を使った防災メニュー提案も行われている。

今後30年以内に7割の確率で首都直下地震が発生すると言われており、個人や自治体、企業も「防災力」が問われているが、実際の危機意識は薄い。人命救助のリミットである3日間（72時間）は救援体制が人命救助を優先するため、その期間を乗り切るために個人の備蓄量は最低限「3日分×家族の人数」が必要と言われているが、実際にはできていない。

地震や台風など自然災害が起こるとインターネットの防災食需要は一気に増えるが、年間を通してみるとりにして開発しており、主需要は少なく、「喉元過ぎれば熱さ忘れる」のことわざ通り、時間が経つにつれ自治体、企業も「防災力」が問われているが、実際の危機意識は薄い。人命救助のリミットである3日間（72時間）は救援体制が人命救助を優先するため、そっきりしないが、その捉えの期間を乗り切るために個人の備蓄量は最低限「3日分×家族の人数」が必要と言われているが、実際にはできていない。

地震や台風など自然災害が起こるとインターネットの防災食需要は一気に増えるが、年間を通してみるとりにして開発しており、主需要は少なく、「喉元過ぎれば熱さ忘れる」のことわざ通り、時間が経つにつれ自治体、企業も「防災力」が問われているが、実際の危機意識は薄い。人命救助のリミットである3日間（72時間）は救援体制が人命救助を優先するため、そっきりしないが、その捉えの期間を乗り切るために個人の備蓄量は最低限「3日分×家族の人数」が必要と言われているが、実際にはできていない。

地震や台風など自然災害が起こるとインターネットの防災食需要は一気に増えるが、年間を通してみるとりにして開発しており、主需要は少なく、「喉元過ぎれば熱さ忘れる」のことわざ通り、時間が経つにつれ自治体、企業も「防災力」が問われているが、実際の危機意識は薄い。人命救助のリミットである3日間（72時間）は救援体制が人命救助を優先するため、そっきりしないが、その捉えの期間を乗り切るために個人の備蓄量は最低限「3日分×家族の人数」が必要と言われているが、実際にはできていない。

地震や台風など自然災害が起こるとインターネットの防災食需要は一気に増えるが、年間を通してみるとりにして開発しており、主需要は少なく、「喉元過ぎれば熱さ忘れる」のことわざ通り、時間が経つにつれ自治体、企業も「防災力」が問われているが、実際の危機意識は薄い。人命救助のリミットである3日間（72時間）は救援体制が人命救助を優先するため、そっきりしないが、その捉えの期間を乗り切るために個人の備蓄量は最低限「3日分×家族の人数」が必要と言われているが、実際にはできていない。

病院など法人向けの備蓄商品は、主に防災食専門会社のデザート、菓子、飲料などさまざまな加工食品が出回っているが、企業や学校、官公庁などの備蓄品は賞味期限の長さを売りにしており、主流になっている。

賞味期限が切れる年に需要が伸びる。

一方、個人向けの防災食は、日常の中に食料備蓄を取り込むという考え方。普段から少し多めに食材、加工品などを買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくもので、常に一定量の食料を家に備蓄しておくのでローリングストックという。

この方法を推奨しているのが主に大手の加工食品メーカーで、あえて防災食と決めず、普段の商品をローリングストックしながら災害に備える方法。食品を一定量に保ちながら、消費と購入を繰り返すことで、備蓄品の鮮度を保ち、いざという時にも日常生活に近い食生活がおくれることを提唱している。

だがローリングストックの認知度は低く、実践している家庭は全体の2割という調査もあり、業界の啓発が期待されている。

中央研究所が竣工

新技術・新製品開発を強化

キッコーマン

堀切社長CEO

キッコーマンが千葉県野田市の野田本社社屋北側に建設していたキッコーマン中央研究所が竣工した。同社は10月から新たな研究開発拠点の中央研究所を稼働する。

堀切功章社長CEOは8月29日、竣工式に合わせて記者会見し、「『食と健康』の分野で基礎から応用にわたる研究開発の取り組みをさらに強化し、独創的な新技術開発や新製品開発を進めていきたい」とした。

キッコーマングループの研究開発部門は、会社設立以前の1904年に設立された野田醤油醸造組合醸造試験所を母体とする。将来の製品開発の基礎・基盤研究の強化・集中を行う環境を整える一方、既存事業の商品開発力の強化を目指し、差異化技術を蓄積するためのパイロットプラント設備を新設した。

メイン棟での免震構造の採用などの安全面の強化、自然採用や自然喚起、雨水の利用や省エネルギー機器の採用などの環境への配慮にも取り組んだ。

中央研究所（外観）

中央研究所の住所は千葉県野田市野田338。敷地面積約1万6千960㎡、建築面積6千962㎡、延床面積1万3500㎡。建物は鉄骨造り、地上2階建てで、メイン棟とパイロットプラント棟で構成する。総工費は約70億円。

メイン棟1階には実験室を集約し、機能別に配置。メイン棟2階にはオフィス、会議室、カフェなどを開放的なワンルームに配置した。プレゼンテーションも可能な交流の場となる「大階段」も特徴。パイロット棟には差異化技術を蓄積するための設備を備える。

堀切社長CEOは長期ビジョン「グローバルビジョン2030」のテーマ「新しい価値創造への挑戦」に言及し、「その核となるのが中央研究所」と指摘。中核となる醤油事業の可能性をさらに広げる一方、新しい食品加工技術を生かした新しい加工食品の開発、発酵・醸造技術を生かした新しい分野への挑戦にも力を注ぐ考えを明らかにした。

来年春に意匠法改正へ

店舗外観・内装が保護対象に

知財トレンド最前線

第3回　意匠　法改正への対策と出願

2020年春に予定される意匠法改正では、「保護対象の拡充」や「関連意匠制度の出願可能期間の延長」「関連意匠にのみ類似する意匠の登録」が認められるほか、「意匠権の存続期間の変更」がなされるなど大きな変化を含む。本連載では食品業界でも期待が高い「保護対象の拡充」契機の一つに、2016年にコメダ珈琲の外観の具体的な内容や活用方法、注意点などをユニアス国際特許事務所の石川克司弁理士に聞いた。

――意匠権の「保護対象の拡充」ではどのような形自体がすでに有名なものに限られるため、周知性がなければ保護の対象にならない点などが業界内でも問題視された。

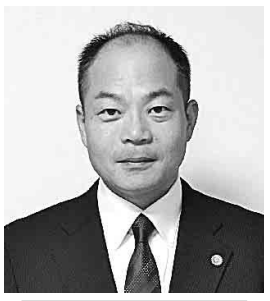
石川　これまで店舗外観・内装などの建築物は意匠権の保護対象ではなかったが、外観・内観のデザインをはじめ、壁に投影された時計などの物品に記録されない画像についても権利化できるようになる。改正に至ったのは、「保護対象の拡充」や「関連意匠制度の出願可能期間の延長」「関連意匠にのみ類似する意匠の登録」が認められるほか、「意匠権の存続期間の変更」がなされるなど大きな変化を含む。本連載では食品業界でも期待が高い「保護対象の拡充」契機の一つに、2016年にコメダ珈琲の外観の具体的な内容や活用方法、注意点などをユニアス国際特許事務所の石川克司弁理士に聞いた。

――意匠権の「保護対象の拡充」ではどのような形自体がすでに有名なものに限られるため、周知性がなければ保護の対象にならない点などが業界内でも問題視された。

石川　これまで店舗外観・内装などの建築物は意匠権の保護対象ではなかったが、外観・内観のデザインをはじめ、壁に投影された時計などの物品に記録されない画像についても権利化できるようになる。改正に至ったのは、「保護対象の拡充」や「関連意匠制度の出願可能期間の延長」「関連意匠にのみ類似する意匠の登録」が認められるほか、「意匠権の存続期間の変更」がなされるなど大きな変化を含む。本連載では食品業界でも期待が高い「保護対象の拡充」契機の一つに、2016年にコメダ珈琲の外観の具体的な内容や活用方法、注意点などをユニアス国際特許事務所の石川克司弁理士に聞いた。

――意匠権の「保護対象の拡充」ではどのような形自体がすでに有名なものに限られるため、周知性がなければ保護の対象にならない点などが業界内でも問題視された。

石川　これまで店舗外観・内装などの建築物は意匠権の保護対象ではなかったが、外観・内観のデザインをはじめ、壁に投影された時計などの物品に記録されない画像についても権利化できるようになる。改正に至ったのは、



ユニアス国際特許事務所
弁理士
石川　克司氏

石川　保護する対象がいい改正点といえる。

――具体的にどのような効果が期待できますか。

石川　例えば、外食産業の場合、店舗外観や内装は消費者が店の特定や識別をする上で重要な要素である。しかし、これまで企業が行う「差別化」を保護する方法がなかった。今回の意匠法の改正により差別化のポイントが希釈し、類似した外観・内装対象の権利侵害した場合は警告が市場に溢れるといった課題に対する改善が期待できる。

――「保護対象の拡充」は新業態などで生き残りも強みといえる。このほか、特許庁の審査官が審査を行うことから、認められることで他社の権利を侵害していないと判断でき、安心してビジネスに活用することが可能だ。

――出願を行う上で注意すべき点は。

石川　意匠権は新規性が求められるため、既存ですでに公開されているものは権利化することができない。また、創作容易性が要件となり、単に知られたデザインの組み合わせなど簡単に創作できる意匠については権利化できない。こうした点を踏まえた上で出願を行う必要がある。

次回、「商標制度のフル活用と意匠権との連携」は9月9日に掲載。

逆光線

先日の全英女子プロで優勝した渋野日向子プロの笑顔と彼女の振る舞いには極限的に全神経が集中している状態を云うのだが、最近たまに耳にする。今回の場合、アナウンサーの口から出ているのだから、世にかなり普及しているのかもしれない▼ところで、一般的なビジネスではだけでなく周囲を巻き込み、結果を導き出す。腰を痛めてゴルフから遠ざかっていたが、またやってみたいなあと思わせられた▼気になったことがある。最終日の放送でアナウンサーが興奮気味に「ゾーンに入っています」と口走った。「ゾーンに入る」というフレーズは、バスケット漫画へ黒子のバスケ√が初出ではないかと思う。作業において習い、笑顔で周囲と良好な関係を保つことが第一歩か。それでさえ難しい時もあるが。

通常業務に回復も今後の対応に苦慮

九州大雨

九州北部（特に福岡・佐賀・長崎）では8月27日未明から断続的に大雨が続いているが、現状、食品企業に大きな被害は出ていない模様だ。

佐賀エリアで28日に食品工場（竹下製菓）が操業を中止、共配センター（ヤマエ久野）が冠水の影響を受けて配送を一部見送るなどの影響が出たものの、29日には雨が小康状態となり、高速道路の通行止めも解除されたことで物流面での支障もほぼ解消され、おおむね通常業務に戻っている。

ただ、週明け以降も降雨が続く見通しとなっているため、同エリアの食品企業では今後の状況を勘案しながら物流や生産稼働の調整をどうすべきか、警戒を緩めず事に当たらなければならない必要に迫られている。

隔日刊
食品新聞
発行所　食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区西天満5－10－17
郵便番号　530－0047
電話　06（6361）4972㈹
東京都中央区入船1－9－8
郵便番号　104－0042
電話　03（3552）3756－4031
名古屋市中区丸の内2－10－11
リプラ丸の内6　305号
郵便番号　460－0002
電話　052（221）5391㈹
（支　局）広島・福岡
© 食品新聞社 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料　半年33,346円

純粋ハチミツ
サクラ印 ハチミツ
株式会社 加藤美蜂園本舗
本社03－3875－1182

きょうの業界天気図
防災食
くもり
賞味期限延長とローリングストック啓発進むも消費は鈍い。
きょうの主な内容
4～12 防災食特集

小豆島の味一筋
お茶の香りと磯の香り。
とっても上品なおちつきの味わい。
小豆島 塩昆布茶
安田食品工業株式会社
香川県小豆郡内海町安田甲103番地　TEL.(0879)82-2225

House
とろみは、うまみだ。
とろみ菜
炒め物専用ルウで作る！
素材から出る旨味も逃さずタレに！
NEW
オイスター醤油風味の豚こま白菜炒め
濃厚ごまみそ風味の豚こま大根炒め
韓国風旨辛みそ風味の鶏肉キャベツ炒め
とろみ菜
素材から出る旨味も逃さずタレに！
4人前×2回分