

# かんたん! 特許情報分析

1908年(明治41)年7月25日、池田菊苗氏が同年4月に出願した「グルタミン」酸塩を主要成分とする調味料製造方法に特許(第14805号)が付与されました。

昆布のうま味の成分を解明すれば調味料として工業的に生産できると考えた同氏は、うま味の成分がグルタミン酸ソーダであることを解明し、その製造方法の発明によって上述の特許権を取得し、こうした功績により10大発明家にも選定されています。

グルタミン酸ナトリウムを利用した代表的な調味料である味の素は、その後、企業名にも使われ、同社のブランド力のある製品となっています。

近年、食を取り巻く環境の変化に伴い、健康機能を追求した製品や、高付加価値製品も登場している中、今回は、既にUMAMIとして国際的な用語となった「うま味」などの調味料、甘味料、香料の関連技術について日米欧での開発動向概要をご紹介します。

テーマ：  
グルタミン酸ソーダの開発から100年  
国際的な調味料関連特許

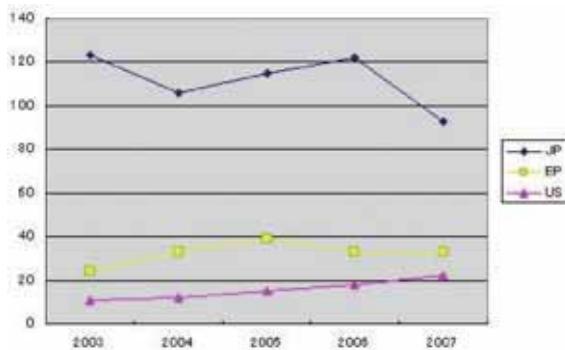
## Point

- 公開件数、出願人数、発明者数等の推移からみると、日本はほぼ横ばいから2007年に若干減少しているが、欧米は上昇傾向にあることがうかがえる。
- 国ごとの出願人別占有率によると、日本においては精油・食品香料・エキス等を扱うメーカーも上位にランクインしている。これは甘味や苦味の添加剤、発酵型調味料、減塩効果のある液体調味料など多様な開発がなされ、多くのメーカーが参入していることが推測される。また、欧米の上位企業の半数近くは重複しており、市場としての共通性があるとの推測もできる。
- 欧米企業の中には、南米やアジア地域に開発拠点を置くなどの動きがみられるほか、日本企業による欧州への出願も増加しており、各地域における競争激化が予想される。

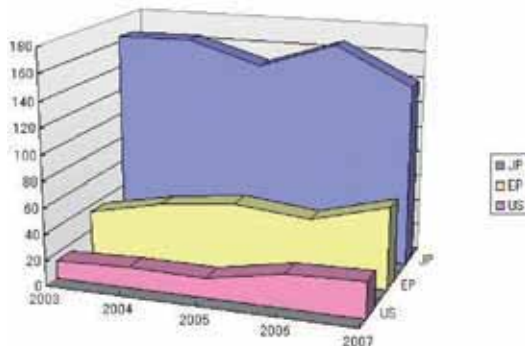
(1) 日米欧の時系列公開件数(上段)・出願人数(中段)・発明者数(下段)等の推移

|    | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 |
|----|------|------|------|------|------|
| JP | 164  | 165  | 148  | 168  | 140  |
|    | 123  | 106  | 115  | 122  | 93   |
|    | 392  | 365  | 329  | 410  | 384  |
| EP | 35   | 47   | 54   | 48   | 64   |
|    | 24   | 33   | 39   | 33   | 33   |
|    | 107  | 137  | 164  | 128  | 156  |
| US | 14   | 16   | 15   | 26   | 28   |
|    | 11   | 12   | 15   | 18   | 22   |
|    | 36   | 49   | 38   | 71   | 81   |

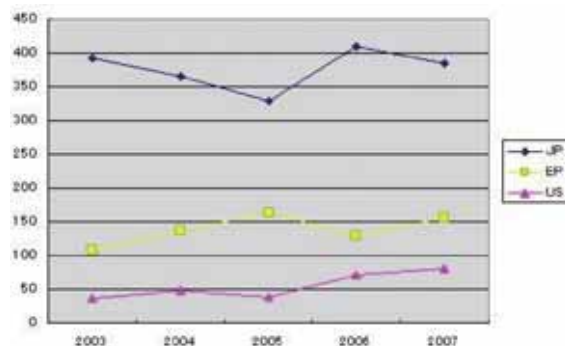
出願人数



公開件数

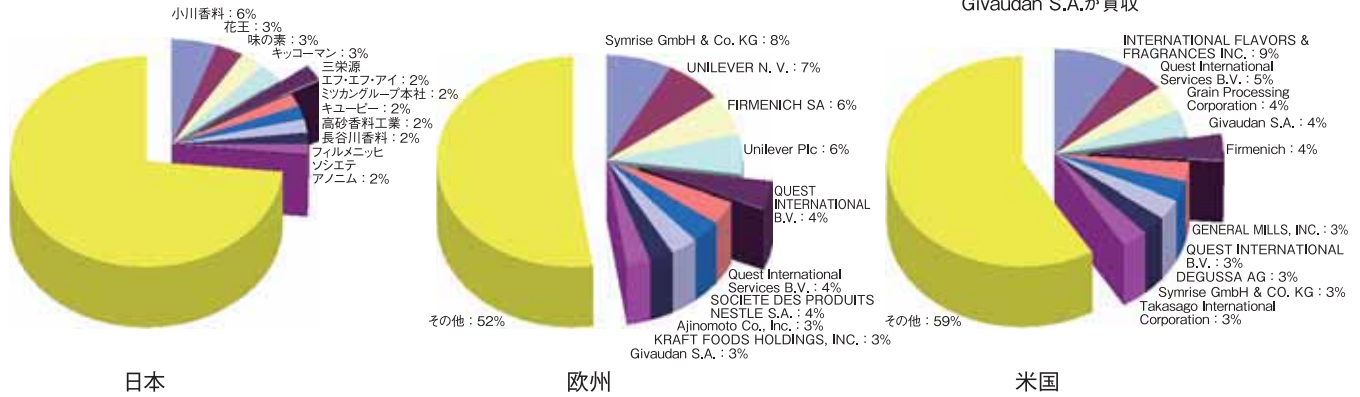


発明者数



## (2) 日米欧の出願人別占有率

※ QUEST INTERNATIONAL B.V.は2007年3月、Givaudan S.A.が買収



参考:国籍別出願構成比(日本出願と外国[日本以外]出願)



## (3) 技術内容別公開件数 ※副分類(調味料関連の主要IPC分類A23L1/22以外)の技術分類

| 技術内容                                      | 日本 | 米国 | 欧州 |
|-------------------------------------------|----|----|----|
| その他の食用油脂, 例. ショートニング, 調理油                 | 17 | 1  | 5  |
| カカオ製品, 例. チョコレート; その代用品                   | 3  | 1  | 0  |
| 糖菓; 菓子; マジパン; 被覆物または詰物製品                  | 14 | 0  | 13 |
| Chewインガム                                  | 16 | 1  | 0  |
| 食品または食料品; その調整または処理                       | 28 | 0  | 23 |
| 添加物を含有する食品または食料品; その調整または処理               | 62 | 0  | 17 |
| 炭水化物シロップを含有するもの; 糖を含有するもの; 糖アルコールを含有するもの  | 26 | 1  | 2  |
| 発酵により製造されるもの                              | 27 | 0  | 5  |
| 人工甘味剤                                     | 11 | 0  | 18 |
| サラダドレッシング; マヨネーズ; ケチャップ                   | 22 | 0  | 11 |
| 食品の栄養改善; ダイエット用製品                         | 3  | 0  | 11 |
| スープ、ソース                                   | 54 | 0  | 8  |
| 非アルコール性飲料; その乾燥組成物または濃縮物; それらの調整、風味 [←苦味] | 95 | 0  | 3  |
| 果実または野菜ジュースを含有する非アルコール性飲料                 | 8  | 1  | 1  |
| 非アルコール性飲料用の香料または苦味剤                       | 0  | 3  | 0  |
| 食品材料の成形 (粒子)                              | 2  | 0  | 27 |
| 食品材料の成形 (食料品の被覆、そのための被覆物)                 | 1  | 0  | 14 |
| 精油; 香料                                    | 69 | 0  | 19 |

本稿掲載の Patent Map は、「発明協会 特許マップソフト」で作成しました。膨大かつ難解な特許情報を効率的に整理し、可視化した「特許マップ」を活用することは、今や企業戦略には欠かせないプロセスとなっています。「発明協会 特許マップソフト」は、現状把握からその課題を繰り返し検証し、対処方法を立案することができるため、「最適な将来ビジョン」の設計に有効なツールとして、多くのユーザーから高い評価を得ています。詳細は、発明協会ホームページ (<http://www.jiii.or.jp/mst/mapsoft.htm>) を参照されるか、下記へお問合せください。本稿へのご意見・ご感想もお待ちしております。