

佐賀県は知的財産を

# 守り育てて！ 生き出し！

特許編



株式会社トーセン農場  
オメガファイト事業  
主幹 堀川良一さん

## ために『卵』を入れてみたら?! 日頃の探究心がもたらした発見

魚粉飼料：OMEGA FISH

〈きっかけ〉  
探究心から新製法を発見

嬉野市塩田町、肥前小富士とも呼ばれる地元の唐泉山から名付けたトーセン農場は、採卵養鶏業をメインに魚粉の製造販売、原料となる魚のアラの回収を家族4人で行っています。「おいしく栄養のある卵を、という思いから鶏のエサとして魚粉を手づくりしており、肥料としても販売しています。以前からこの養鶏場に魚粉用の釜があったのもきっかけです」と堀川さん。

従来の製法では、魚粉をサラサラにするために米ぬかを多く入れなければなら



トーセン農場で生産される卵。その人気は陳列したその日に売り切れるほど

ず、肥料として重要な窒素分が下がってしまった。改善する手立てはないかと文献を読んで研究したところ、窒素が「タンパク質」に由来するという記述に着目します。それならと割れて出荷できない「卵」を入れてみたところ、米ぬかなしでも魚粉はサラサラに。調べてみると、その

窒素分は従来の2倍、魚由来のEPAやDHAは一般的な魚粉のなんと10倍にも！堀川さんは偶然にも世界で例がない製法を発見したのでした。

〈進展〉  
「堀川さん、特許ですよ!!」

「地元商工会から「自社製造の魚粉で栄養価の高い卵を生産する堀川さんの取組み」を聞き、佐賀県知財総合支援窓口の担当者が訪ねてきたことで、この新製法に光が当たり始めます。「それ、特許ですよ!」と聞いた時の堀川さんは、「知的財産」というものはうちには関係ないと思っていました。卵を



豊富に含まれるオメガ3脂肪酸(EPA、DHA)に由来するOMEGA FISH

入れただけなのに」と最初は半信半疑だったそう。しかし、担当者と話そうち意識が変わり、さまざまな分野の専門家支援を受けながら知的財産を活用した新規事業に踏み出す覚悟ができました。

製法を守るための特許出願を果たしたほか、商標取得にも着手し、「OMEGA FISH」という名前での登録が実現しました。そして、魚粉を販売するだけでなく、特許を活かして製法を販売するフランチャイズのビジネスモデルが提案され、製造のためのマニュアルを作成。東京で開催された国際見本市にも出展し、PRしました。

〈展望〉  
特許取得から見えたもの

東京でのPRは、現在の生産状況からは桁違いの大量発注の問い合わせなど、多くの引き合いがあり、いい製品を生み出したという再認識と自信を堀川さんにもたらします。この経

験を活かし、「OMEGA FISH」の素晴らしさを理解してくれる魚の養殖業者やペットフード業者、アスパラ農家など出荷先を広げ、製造を検討する全国各地の業者ともやり取りを続けています。

本来なら処分されてしまふ魚のアラや卵を再利用するという点でSDGsにもつながる「OMEGA FISH」。将来的に国内のみならず海外からもオフアアが寄せられるようになればと堀川さんは期待しています。



INPIT 佐賀県知財総合支援窓口  
知財トータルサポーターの皆さん

当初堀川さんが新製法の価値に気づかなかったように、皆さんが「そんなことで?」と思うことが特許となり、ビジネスにつながるかもしれません。少しでも気になることがあったら、ぜひご相談いただきたいですね。

知的財産に関する悩みや疑問はこちらまで

相談無料 秘密厳守

INPIT佐賀県知財総合支援窓口

☎0952-30-8191 (平日) 8:30~17:15

✉chizai@mb.infosaga.or.jp

佐賀県内の相談・支援事例をご覧ください。



「佐賀県知的財産を大切に、みんなで守り、育て、新たに生み出す条例」についてはコチラ。

佐賀県

佐賀県 知的財産 検索



次回は3/4(月) 掲載