

鎌倉日和

vol.62

春のやわらかな陽ざしに誘われ、今年も桜の季節がやってきました。

桜は、可愛らしいピンクの花が春を象徴する存在ですが、桜餅に使われる葉や、枝木が燻製用のチップとして親しまれているように、桜の薫りは料理にほのかな甘みと華やかさを添える存在として日本の食文化とも深く結びついています。あわただしい毎日の中では、こうした季節の「薫り」に気づかないまま過ぎてしまいがちです。だからこそ、ふと立ち止まり、うつろう季節を五感で楽しむゆとりを大切にしたいものですね。

鎌倉ブランドのお客様

季音様・なぎさのハンバーガー様

● 薪火が引き出す、最高の一皿 ●

鎌倉駅西口から徒歩数分、窓際に薪が積みあげられた様子が目を引く「季音（きのん）」。間接照明の落ち着いた空間は薪の香りに包まれています。オーナーシェフの村野敏和さんは「マンダリン オリエンタル 東京」などの名店で経験を積んだ後、サンフランシスコの三つ星レストラン「Saison」に日本人で初めて採用されました。厳しく容赦のない実力社会の中で、前菜からデザートまでコースのすべてで薪が使われるという未知の世界に飛び込んだ村野さん。その体験は衝撃であり刺激的な日々でした。「振り返れば、あの経験が今の自分をつくり、「財産」になった」と、まっすぐな眼差しで語ります。その後、日本で薪火料理の店を開くという目標をもって帰国し、夢を叶える場所として鎌倉を選びました。駆け出し料理人として東京のレストランで働いていた頃、鎌倉野菜に惚れ込んだ先輩シェフの仕入れに同行し、食べさせてもらった「レンバイ」（鎌倉市農協連即売所）の野菜の美味しさが忘れられなかったからでした。



薪火料理は、水分を含む薪で食材の瑞々しさを保ちつつ、団扇の仰ぎ方ひとつで火加減を細かく調整できるため、香ばしく焼く・じっくり火を通す・香りだけ付けるなどバリエーションは無限です。村野さんは、有名店となった今も、その薪火の力を旬の食材とどう掛け合わせるか日々試行錯誤しており、「10 個試して 9 個失敗という世界」だと笑います。それでも、その時は失敗だと思ったものが、後に別の食材と合わせると驚くほど美味しくなることもあり、「すべては引き出しを増やすことにつながるの、無駄なことは一つも無い」と語る言葉に、村野さんのあくなき探究心がうかがえます。そして、薪火料理を心から楽しみ、その魅力を一人でも多くの人に知ってもらいたいという熱い想いが伝わってきました。

● 想いを価値に変える、知財の力 ●

村野さんの情熱や独創性はお客様にも伝わり、新たな展開をもたらします。蛸を燻して鰹節のように薄くスライスした「蛸ぶし」を提供した際、何人ものお客様に「特許がとれるのでは」と言われたことがきっかけで当事務所に相談、無事に「蛸節の製造方法」の特許（第 7586452 号）を取得しました。



水産物全般の漁獲量が減少している昨今、希少価値が高いからこそ、その価値を確かなものとして伝えるために「季音の蛸ぶし」を商標登録し（第6977650号）ブランド化。特許証を店内に飾り、お客様や取引先との会話のきっかけとしながら、商品化のチャンスをつかみたいと準備を続けています。

● 薪火の魅力を知ってもらうために ●

村野さんは「一番良い状態で食べてほしい」と、常にお客様の動きに目を配り、薪の種類やサイズを使い分けています。そのため、一度に対応できるのは自分の目の届く範囲に限られ、もっと多くの人に薪火の魅力を届けたいという思いとの間で葛藤していました。そんな時、再びお客様から声がかかります。それは、切れ端肉や規格外野菜を使った特別メニューを提供するという地元鎌倉のイベントで、初めてハンバーグを薪火で焼いたところ、自身も驚くほどおいしく仕上がりに、お客様からも大好評。ハンバーガーであれば、薪火の基本を習得すればスタッフでも調理でき、多くの方にその魅力を届けられる最適な事業形態だと確信しました。

3年の準備期間を経て、2024年12月「なぎさのハンバーガー」をオープン。鎌倉のお肉屋さんから新鮮なひき肉を仕入れメディアムレアに焼き上げ、鎌倉のパン屋さんに特注したパンズは、薪の香りをつけながら温めます。野菜はもちろん「レンバイ」の鎌倉野菜。ご縁をいただいたからには少しでも鎌倉に貢献したいと、村野さんが選びぬいた地元食材が、薪火の力で見事に一体となったハンバーガーは、子供から年配の方まで幅広いお客様に支持され、薪火の世界を着実に広めています。

「季音」はブランドの核として価値を磨き続け、「なぎさのハンバーガー」は薪火の新しい食体験を提供するという両輪体制で情熱を燃やし続ける村野さん。当事務所は、こうした挑戦を力強く後押しするために、事業の「守り」と「攻め」の両面から知的財産を活用し、皆様のブランド価値が継続的に高まるよう、専門家として寄り添いながら伴走してまいります。



季音

神奈川県鎌倉市御成町 13-22
TEL : 0467-39-5091
<http://kinon-kamakura.com/>

なぎさのハンバーガー

神奈川県鎌倉市由比ガ浜 1-3-10 1F
TEL : 0467-73-9181
<https://nagisanohamburger.owst.jp/>



● 春を待ちながら、
挑戦する人へ ●

まだ寒い日が続きますが、段葛の桜は少しずつつぼみを膨らませ、開花の時を待っています。受験シーズンもいよいよ大詰めを迎え、一年、あるいはそれ以上の時間をかけて準備をしてきた若者たちの努力が、実を結びますようにと願う季節です。

この時期になると、受験生を応援する願掛け商品を多く目にします。「きつと勝つキットカット」、「勝ち組グミ」、「五角（ゴークク）鉛筆」。職業柄、こうしたネーミングにはつつい目とまります。「置くとパス（合格）するオクトパス」などは、南三陸の地域復興・地域ブランディングにも貢献する秀逸なネーミングだと感じます。



引用:南三陸復興ダコの会
ホームページ

蛸は「多幸」に通じ、八本の足が「末広がり」の象徴とされてきました。笑う門には福来る。ユーモアもまた、受験シーズンには欠かせない縁起物です。

そんな蛸に関して、鎌倉のレストラン「季音」が、このたび食品の製造方法について特許を取得しました。

料理のレシピや、食品のアイディアは「特許を取りにくい」一面があります。たとえば、材料や調理法を工夫して、とびきり美味しいカレーのレシピを完成させた。あるいは、新しい焼菓子を生み出した。こうした成果があっても、そのレシピ自体に特許を受けるのは、かなり高いハードルがあります。特許を受けるためには、客観的に「新しいこと（新規性）」と、既存の技術から「簡単には思いつかないこと（進歩性）」が求められるからです。

一般に入手できる食材を使い、料理のセオリーに沿って作られるレシピは、すでに誰かが試している可能性が高く、新規性が否定されやすいのが実情です。また、仮に新規性が認められたとしても、従来の調理法に対して材料や工程を少し変えた程度では、進歩性がないと判断されてしまいます。さらに、「より美味しくする」という料理の工夫は、本質的に主観的な評価に左右されやすいため、「技術の進歩」を目的とする特許制度とは、必ずしも相性が良いとは言えません。



たとえば、保存性を高めて「美味しいまま長持ちする」食品を実現したり、工程を工夫して「短時間で大量に、美味しく作れる」ようにしたりと、調理や製造の過程から技術的な

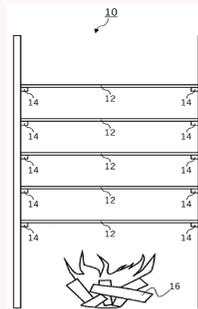
工夫を抽出できれば、その部分は特許の対象になり得ます。

今回、製造方法で特許（第7586452号）を取得した季音の「蛸ぶし」は、読んで字のごとく、蛸を削り節にした商品です。



しかし、この「蛸を削って食べる」という発想自体は、決して現代に始まったことではありません。日本最古の料理書とされる鎌倉時代の文献『厨事類記』には、すでに「蛸を石焼きにして干し、削って食べる」という調理法の記載がありました。海に囲まれ、豊かな海産文化を築いてきた日本では、古くから想像を超えるような試行錯誤が積み重ねられてきたのです。

ではなぜ、かつお節のように、「蛸ぶし」が現代において一般的ではないのか。そこには技術的な理由がありました。



特許公報 第7586452号

かつお節の製法は、何代にもわたる研究の末に完成したノウハウの結晶ですが、蛸は非常に水分が多く、かつお節と同じ製法を応用してもうまみを残した「節」に仕上げることが困難だったのです。

季音の村野さんは、幾多の失敗と試行錯誤を重ねた末、薪火を用いることによる独自の乾燥技術を開発しました。これにより、蛸本来のうまみを損なうことなく水分を飛ばすという、これまで困難とされていた製造方法を確立しました。この技術的工夫による課題解決が新しいものと認められ、特許の取得にいたったのです。

鎌倉最古の寺院・杉本寺中興の祖とされ、本尊・十一面観音像の一体を製作した慈覚大師円仁には、蛸に由来する言い伝えがあります。



唐に渡り、強い情熱をもって仏教を学んだ円仁は、帰国の途で激しい嵐に遭遇しました。やむなく、

身につけていた薬師如来像を海に投げ、無事を祈ったところ、嵐は鎮まり、命を救われたといいます。ようやく帰国を果たした円仁のもとへ、海に投じたはずの薬師如来像を、一匹の蛸が運んできてくれた、そんな逸話が伝えられています。

古来より蛸には、努力を重ね困難に立ち向かう者の道が、その先へと開けていくという願いが込められてきたのでしょう。

春は、もうすぐそこです。どうか受験生一人ひとりの挑戦が、末広がり未来へとつながっていきますように。

弁理士 芦田 圭司

