

太陽化学株式会社（三重県）

～ 健康を通して豊かな生活文化を考えるクリエイターズカンパニー ～

1. 日本初となる製品開発

昭和21年5月、初代社長である山崎長年氏が太陽化学工業有限会社を設立し、ナタネ油（四日市周辺はナタネの大産地だった）から石けんを作りはじめた。創業当時、戦後の慢性的な栄養不足に喘ぐ日本では、食品工業の発展は急務であり、安くておいしい食品を安定的に供給するための食品添加物の開発を開始した。昭和24年には、食品用香料分野に進出。昭和27年に日本で初の食品用乳化剤製造に成功し、販売を開始した。その後、顧客のニーズが安定剤にもあることに着目し、海藻や植物から抽出した安定剤を開発、製造販売を始めた。昭和33年には、当時の国民的課題であった栄養不足を解消するために、栄養価の高い卵の加工技術を研究開発し、鶏卵加工品の企業化を日本で初めて行った。昭和56年頃からは、スポンジケーキ用の鶏卵加工品の受注が増加、加糖濃縮鶏卵を始めとする鶏卵加工品に関する研究では不動の地位を築き上げていった。

現在では、乳化剤部門から出発し、界面制御技術が持つ可能性を追求し、食品・化粧品用乳化剤からさらに分野を広げるインターフェイスソリューション事業部を始め、安定剤部門及び鶏卵加工品部門から発展し、天然物を用いた食品の物性コントロールのための素材開発を行うナチュラルイングリディエント事業部、フルーツや野菜などの農産物加工品の開発を行うアグリフード事業部、サンフェノンを代表とした、天然素材の持つ生理機能性を活かして新しい食品を開発するバイオニュートリション事業部、ナノ領域での界面制御技術を用いて新規素材を開発するナノファンクション事業部の5事業部門を持つに至っている。

2. アンチパテント時代からの転機

同社には研究開発を続けていく中で、ノウハウを重視したアンチパテント時代があった。しかしながら、生理活性物質の開発を行う上で、特許権が必要であるとの認識から、現在では、プロパテントの姿勢を取っている。また、技術を秘密として管理する上でも、先使用权の主張が可能なように、その技術の存在証明として、公証人役場を定期的に利用している。

3. 現在の特許戦略

現在、事業部ごとに研究開発部門を設置し、特許推進委員会において毎月研究開発テーマの検討や、進捗などの情報交換を行っている。担当研究者には特許マップを作らせて、特許と特許の隙間製品の開発も行わせている。先行技術調査は、研究テーマ選択時に、IPDL（特許電子図書館）や他の有料データベースを利用し、知財部門または研究者が自ら行っている。研究者が出願したい発明を社内データベースに登録する

と、その評価を行い、検討の結果、出願の有無が決定する。こうして出願された発明は、社内のデータベースに蓄積されていく。また、明細書の作成は原則研究者が行い、時々特許事務所も利用している。年金管理は特許事務所を利用している分も含め、最終的には自社で管理している。他に競合他社とのクロスライセンス、他企業や大学との共同研究も行っている。

欧米での取引に際しては特許を持っていることが重要となるので、外国出願も増加している。また、模倣が多い中国に対しても、特許を積極的に出願していく姿勢である。

4. ニーズを先読みし、新分野へ

昔はユーザーのニーズで開発を行うことが主流であったが、今では逆にユーザーへ提案していくことが主流になってきた。そんな中で、同社は食品分野から非食品分野へも参入を図っている。これまでも研究開発で大きな成果を上げてきたように、新分野でもその活躍が大いに期待されている。

【保有権利に基づく製品例】



テアニンタブレット カテキンタブレット クッキングサブリ® サンファイバー クッキングサブリ® Fe

（各種サプリメント）

<会社概要>

名称及び代表者名	太陽化学株式会社 代表取締役社長 山崎 長宏
本社所在地	三重県四日市市赤堀新町9番5号
創業	1948（昭和23）年
資本金	77億3,000万円
従業員数	572人
主要製品	食品用乳化剤、食品用安定剤、加工用鶏卵、果実加工品、機能性食品素材
電話	059-352-2555
URL	http://www.taiyokagaku.com/