

商標権を知ろう

この春、本校ではクラスTシャツのデザインについて議論が起こった。それに伴い、「有名ブランドのロゴデザインなどのパロディは法律に触れるのか」が身近な疑問としてクローズアップされた。確かに、クラスTシャツのデザイン案の中には、有名ブランドなどのロゴデザインを参考に「ユーモア」を込めて作られるものもあり、「いわゆる「パロディ」と言う表現でも構わない。そこで今回は、パロディ商品にはどのような問題があるのかを調査した。(編集 新聞部)

「商標権」と私たち

今最もホットな話題のひとつといえるのは2020年東京オリンピックだ。少し前にその公式エンブレムの候補がデザインされた。その中で「盗用問題」で大きなニュースになったことは記憶に新しい。また本校でも今春、商標権に配慮してクラスTシャツのデザインに対する審査が今まで以上に厳しくなった。しかし一部の生徒は不満を感じているようで、「法律のことなんか知らない」「私たちに何の関係もない」という声も聞かれた。私達と商標権は本当に全く関係がないのだろうか。また、「ユーモアを込めたパロディ」と「悪意あるパロディ」の境目はどこにあるのか、学校行事をわたためり盛り上げるために詳しく知っておく必要がある。

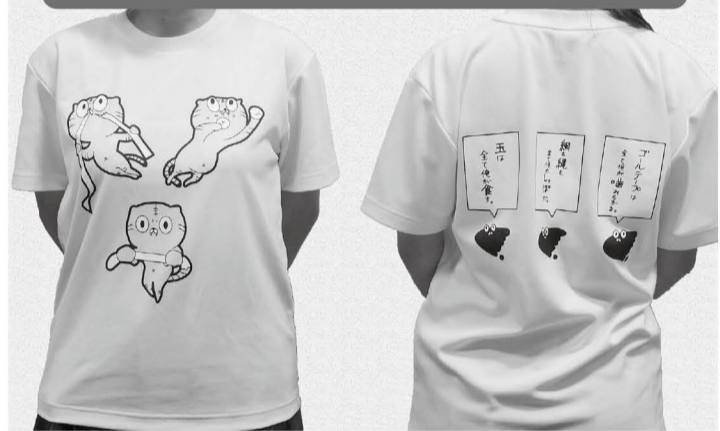
訴訟に発展することも...

ではパロディ商品を権利者の許可無く売り出した場合、どのような問題が起ころうか。最近注目された例がある。スイスの高級時計ブランド「フラック・ミユラー」が、そのパロディ商品である「フラック三浦」を販売した株式会社三浦を相手取り、特許庁に商標登録無効を申し立てた民事裁判だ。申し立てを受けて特許庁は2015年9月に「フラック三浦」の商標を無効としたものの、それを不服として株式会社ディンクス側が特許庁の判断を取り消すよう裁判所に求め、2016年4月に株式会社ディンクス側の勝訴が決定した。裁判所の判断理由には「両者の呼称は似ているが、外観は明確に区別している」というものがあった。

オリジナルの思い出を

有名ブランドロゴのパロディがどこまで許されるかは、今のところ法律上でも線引きが曖昧なように見える。また、ユーモア溢れるパロディ製品も少なくない。しかし、一方で、販売者側の逮捕

今年度のクラスTシャツの例



3年8組の例：公式キャラにしたいかわいさである。

美容と健康に働く味方!?



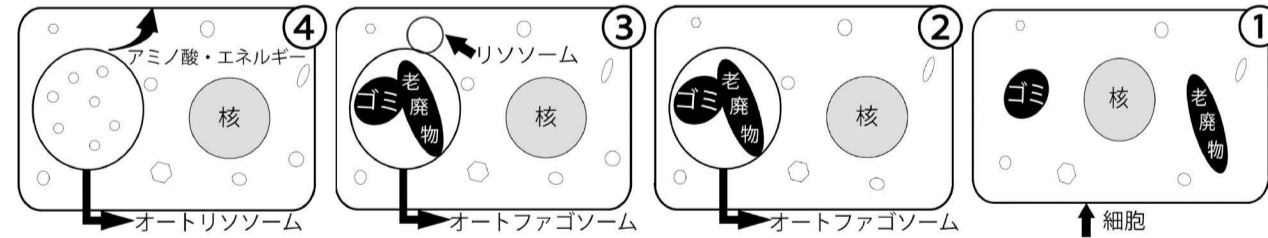
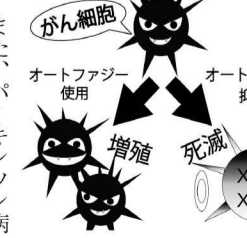
オートファジー

昨年10月に2016年のノーベル賞受賞者が発表され、東京工業大学の犬飼良典教授がノーベル生理学・医学賞を受賞した。「オートファジー」の遺伝子を特定し、そのシステム解明に成功したというのだ。これをきっかけにアルツハイマー型認知症、パーキンソン病、がんなどの治療法の改善が期待できるという。ほかに化粧品など日々の生活にも役立つ可能性があるという「オートファジー」とは、一体どんなものなのだろうか。今回はオートファジーの仕組みと歴史、これからについて取り上げていく。(石井)

進む研究

オートファジーは1940年代に哺乳類の動物細胞から発見され、長らく多くの謎に包まれていたが、イギリスの生物学者クリスチャン・ド・デュブ氏(1974年にノーベル生理学・医学賞を受賞)が1950〜60年代にリソソームを発見、1963年にその働きをオートファジーと名付け、研究が進められた。しかし当時は分子レベルの解析が進まず、多くの科学者には受け入れられていなかった。

オートファジーの研究が進めば、様々な病気の予防や治療、健康面での応用が期待できる。たとえば、がん細胞は飢餓状態でもオートファジーを活性化させることで増殖する。そのためオートファジーの働きを抑えれば、がん細胞の増殖を抑えられるのだ。



オートファジーは1940年代に哺乳類の動物細胞から発見され、長らく多くの謎に包まれていたが、イギリスの生物学者クリスチャン・ド・デュブ氏(1974年にノーベル生理学・医学賞を受賞)が1950〜60年代にリソソームを発見、1963年にその働きをオートファジーと名付け、研究が進められた。しかし当時は分子レベルの解析が進まず、多くの科学者には受け入れられていなかった。

この状況を打開したのが昨年ノーベル生理学・医学賞を受賞した犬飼良典教授だ。教授は1992年に「オートファジー」の研究をし、その観察に成功したことでオートファジーの研究が一気に進みとなった。その理由は、出芽酵母が研究の手段が確立していたことに加え、これまで電子顕微鏡でしか見られなかったオートファジーが光学顕微鏡(学校の理科の授業などで用いる顕微鏡)で見られるようになったためである。

その後、酵母のDNAを傷つけ、DNAの欠陥からオートファジーの探りかたの詳しい方法はまだわからないもの、オートファジーを進めばオートファジーに必要な14個の遺伝子を特定した。2004年にオートファジーに関わる遺伝子の名称が「ATG」に統一され、現在は30を超えるATGが見つかっており、このうち18個がオートファゴソームの形成に必要なことがわかっている。

本にあった「こんにやく」の話

毎年注目される47都道府県別魅力度ランキング(ブランド総合研究所)で40位台をなかなか抜け出せない群馬県だが、長年生産シェア率1位を貫き通しているものがある。それが「こんにやく」だ。

こんにやく 大國群馬

戦前、群馬県は「こんにやく」の産地として知られていた。現在に至る「こんにやく」のシェア率は決して他県を圧倒するものではないが、こんにやくの産地として知られていた。現在に至る「こんにやく」のシェア率は決して他県を圧倒するものではないが、こんにやくの産地として知られていた。

こんにやく 来日物語

コンニャクイモの原産地はインドシナと伝わっているが、日本へ伝わった時期は諸説ありはっきりしない。縄文時代に伝わってきたという説や、仏教伝来とともに中国から渡ってきたという説がある。文献に登場するのは平安時代中期のものが最古だ。

こんにやく 手間ひまかけて食卓へ

こんにやく業者は出荷のころに「こんにやく」の原料は、乾燥させてチップス状にしたコンニャクイモだ。これを機械でついで精製すると真っ白な「精粉」ができる。なお、100キログラムのイモから取れる精粉は、わずか10キログラム程度だ。

こんにやくの作り方は、海菜と混ぜ合わせる。こんにやくを黒くする。練り機に移しさらに水を加えながら練る。その後1〜2時間放置すると、ろ液に変化する。さらに凝固剤(石灰水や卵の殻)を加えると、透明感とふかさが増したゲルが完成する。できあがったゲルを熱湯で湯がき、すぐに冷水で冷やす。最後に袋詰めされ、私たちが食卓に並ぶ。なお、昔から食べられてきた「生イモ」は、こんにやくの代わりにはならない。

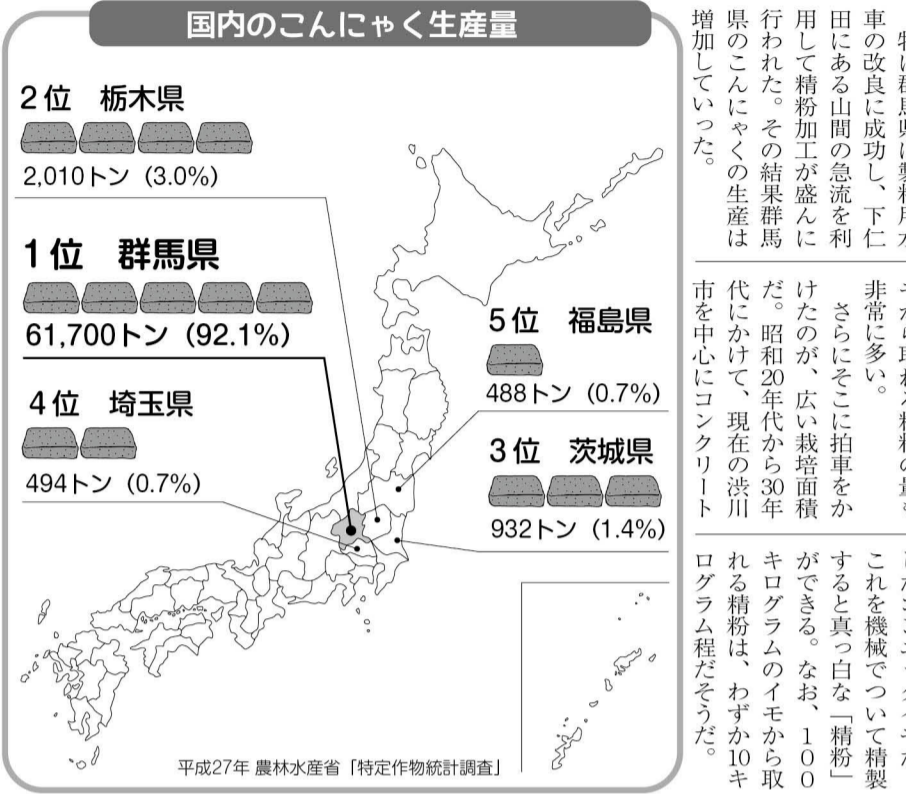
こんにやくが広がるのは、大きなチャンスだ。そこで、世界にこんにやくを売り込むために群馬県が行っている取り組みを紹介したい。

群馬県甘楽町の北部に建つ「こんにやくパーク」は、株式会社ヨコオエテックが2014年に設立した工場兼見学施設である。

「パーク内を徹底調査」 幅広く、近年はテレビ番組で取り上げられたこともあり、さらには注目度がアップしている。パークのメインは大きく分けて①工場見学②手作りこんにやく体験③多様なこんにやく製品の試食④お土産パークの4つだ。

「現場の疑問」 広報宣伝担当の三木志折さんについてお話をうかがった。

「商品はありませんか?」 「カステラ」と「やわらかこんにやくもち」です。カステラはこんにやくの粉を使っているのですが、こんにやくの粉はカステラのシットリ感を長続きさせてくれる効果があり、長い間おいしく状態が食べることができます。おもちも解凍するだけで焼かずに食べることができ、白玉のようにツルツルとしているので、いろいろな食材とよく合います。



「世界へ」 日本食でこそ歴史も深く馴染み深いこんにやくだが、海外での知名度は決して高いものではない。つまりこんにやくは、世界に

「世界へ」 日本食でこそ歴史も深く馴染み深いこんにやくだが、海外での知名度は決して高いものではない。つまりこんにやくは、世界に

「世界へ」 日本食でこそ歴史も深く馴染み深いこんにやくだが、海外での知名度は決して高いものではない。つまりこんにやくは、世界に

「世界へ」 日本食でこそ歴史も深く馴染み深いこんにやくだが、海外での知名度は決して高いものではない。つまりこんにやくは、世界に

「世界へ」 日本食でこそ歴史も深く馴染み深いこんにやくだが、海外での知名度は決して高いものではない。つまりこんにやくは、世界に

「世界へ」 日本食でこそ歴史も深く馴染み深いこんにやくだが、海外での知名度は決して高いものではない。つまりこんにやくは、世界に



ワンダー・ワールド・パーク



▲パーク自慢のバイキング