

知的財産事例

株式会社FOOD REBORN

葉茎を有効活用し、新たな素材に生まれ変わらせる 繊維産業による環境課題を解決し、各産地に還元したい

事業内容

2017年設立
天然繊維事業
生分解性素材事業
シークワサー事業

知的財産権と内容

特開2024-156224	果肉除去装置
特開2024-156223	著作物複製判断システム
特開2024-094504	長繊維細断装置
商標第6773101号	FOOD REBORN
商標第6650685号	FARMERS TEXTILE

他 特許権（審査請求中）8件

(2024年12月現在)

ACTIVITIES & ACQUISITION IS INTELLECTUAL DATA



代表取締役社長 宇田 悦子さん

繊維の品質を追求するため 独自の特許技術を開発

当社は2017年に創業。地域の産物には本来価値があるのに捨てられているものが多いことを知り、「もったいない」という意識が強く芽生えたことが創業のきっかけになった。その後、シークワサーの搾りかすに含まれる栄養成分に着目し、日本一の生産量を誇る沖縄・大宜味村を訪問。そこでの地域の人たちとの出会いが大きな転機となった。この経験が「地域に眠る資源（FOOD＝風土）を生まれ変わらせ（REBORN）環境汚染といった負の循環を改善し、捨てるものがない明日を目指す」という理念・社名につながっている。2019年には、大宜味村の隣にある東村が日本一のパイナップル産地であることを知り、シークワサーに続く企画としてパイナップルへの取り組みがスタート。パイナップルは果実収穫後の葉が未利用資源となっている点に着目し、葉からの繊維抽出方法や、アパレルや自動車産業等、幅広い業界で使える素材に仕上げる新技術を開発した。この技術は特許を取得し、グローバル市場で新たな可能性を切り拓くきっかけとなっている。

繊維の品質を追求するため 独自の特許技術を開発

パイナップルの葉から繊維を抽出する事業に乗り出した当初は、海外から既存機械を取り寄せていた。しかし、この機械では流通する品質を作れないことや生産

性の低さが課題となり、より効率よく綺麗に繊維を抽出できる方法はないかと研究を重ねたという。その結果、水流によって木材をカットできる「ウォーターカッター」に着目。これをヒントに技術開発を進めた。パイナップルの葉は太さや用途が異なる複数の繊維を含むユニークな構造を持つため、その特性を最大限に活かせる技術が必要となる。そこで、特許取得の経験豊富な研究者や大学教授、弁理士、専門技術者など幅広い協力者と開発を進め、独自技術である『高圧ジェット水流による繊維抽出』を完成させた。この技術は、バナナ茎や他葉脈繊維を持つ植物にも横展開が可能な汎用性のある技術開発となった。また、開発に携わったことが知財取得への意識を高める契機にもなり、その後も前処理や繊維の分別技術など周辺技術に関する特許をこまめに取得。品質への飽くなき追求が、特許技術を核にした持続的な技術革新とグローバル展開を支える原動力となっている。

特許の強みを活かし グローバルな活躍にも力を入れる

特許の取得によって知財活用における提案力や技術力が証明され、紡績業界や自動車業界をはじめとする他業界からの依頼も増加。「技術を強みにする以上、それを証明するものが必ず求められる。特許があることは事業拡大やグローバル展開を支える大きな武器となった」と宇田社長は語った。現在はインドネシアに

進出し、政府や現地の有力者と連携しながら、新たな価値をもった繊維産業の創生や農家への還元を推進している。機械を販売するモデルではなく、地域の人々と理念を共有しながら地域産業の創出に取り組むことで、「人も資源も捨てない明日を目指す」というポリシーを守る仕組みも整えた。この取り組みは持続可能な地域産業モデルとして注目され、グローバル市場への拡大を後押ししている。来年からは、フィリピンでの政府と連携した繊維産業創出のプロジェクトも始まりつつあるという。

苦勞を乗り越え権利を取得したが、活用しきれなかった知財も…



技術のコアとなる部分から周辺まで満遍なく特許を取得してきた当社だが、すべてがスムーズに進んだわけではない。申請までのコストや時間的なリソースは、はじめの頃は特に大きな負担となった。その上で取得してもブランディングに繋がらず、活用しきれなかった特許や商標も少なくないという。そのため、現在では「取った後にどう活用できるか」まで事前に検討し、特許や商標を

取得した方が良いものとあえてしないものを戦略的に見極めることを心がけている。一方で知財の取得に積極的な姿勢で臨んできた経験は財産であり、将来的な事業の精度を高めるためにも大切なものと捉えているようだ。

知財取得を目指す経営者へのメッセージ



「営業活動や出資を募る際のプレゼンなどで特許の取得を確認されることも多いため、権利取得は大きな糧になったと感じている」と宇田社長は話す。外部へ発信する上で、知財は必ず強みとなる。世に技術が出尽くしたように思っている、課題や悩みに対するひと工夫の中に特許性を見つけられることもある、と。また、「模倣対策としては、当社のように中心となる技術から派生した周辺技術でも特許を取得していき、公開されることで第一人者であることを積極的に証明していく、というのもひとつの方法だと思う。まずは弁理士事務所や特許の相談窓口を訪ね、プロテクトを強める手立てを話し合うことが大切だ」と併せて語った。



世界初の水圧による繊維抽出技術
使用する水は循環利用でき、環境負荷の少ない仕組み



バイナップル繊維は、リネンに似た軽やかさとシルクに似た光沢、太さが異なる組織による個性を併せ持つ



知的財産活用のポイント

協力者も含めPRを行うことで あえてオープンな模倣対策を実現

宇田社長は「特許は大きな強みではあるものの、公開情報が故、模倣や価格競争のリスクを免れないこともある」とした上で、あえて特許技術を動画等でオープンに公表することで第一人者だと証明し、政府や大学との連携も含めPRする、という手法を

取っている。これは社長のパワフルな行動力と人柄により、同志社大学や東京大学などの教育機関をはじめ、果実の産地やメーカーなど数多くの場に協力者を得られている影響も大きい。今後もバイナップル繊維の普及、および市場拡大に向けて、知財を活用しつつグローバルなパートナーシップを築き上げていくことが期待される。

COMPANY DATA

取材：2024年12月

企業名：株式会社FOOD REBORN 所在地：沖縄県国頭郡大宜味村字田港1032-1 電話番号：098-917-1830

URL：<https://food-reborn.co.jp/> 創業：2017年 資本金：3億3024万円 従業員：16名

