

農水知財：技術いろいろ（3）

弁護士知財ネット専務理事
弁護士 伊原 友己¹

1 はじめに

本誌2025年9月号では、農林水産物や食品等によくみられる赤色系の色素成分(カロテノイド)について、その道の第一人者である眞岡孝至先生(薬学博士)にご解説を頂きました。また、本誌2025年11月号では、企業や大学において水産物に含まれる機能性成分である「DHA」や「EPA」の研究に長年携わって来られた矢澤一良先生にご解説を頂きました。

そして今回は畜産のフィールドに目を移し、国立大学法人宮崎大学 農学部門 動植物資源生命科学領域 動物遺伝育種学分野教授の井上慶一先生に無理をお願いしてご解説を頂きました。タイトルは「ゲノム情報を用いた和牛のおいしさの遺伝的改良について」です。

ちなみに、これまでのテーマ(分野)の選定については、特段フランス料理のフルコースを意識しているわけではありませんが、カロテノイドでも彩られた前菜と魚料理に続いて美味しいお肉(和牛)になりました(笑)。

2 「畜産」と「酪農」について

- (1) まず用語の確認ですが、「広辞苑(第七版)」²で「畜産」をみると、「家畜・家禽などを飼育・増殖し、人間生活に必要なものを生産する産業」とあります。牛肉、豚肉、鶏肉を得たり、鶏卵を採取したりすることですね。「酪農」をみると、「(「酪」は乳製品の意)乳牛などを飼育し、乳をしぼったり、それを加工してバター・チーズを作ったりする農業」とありました。乳牛から搾乳したものを、(牛の)「生乳(せいにゅう)」といい、それから加熱殺菌されて牛乳になり、また脱脂粉乳・バターやチーズなどが作られます。
- (2) 国の畜産や酪農に関する政策は、農林水産省の「畜産局」という部署が担っています。農林水産省のウェブサイトの「畜産」のページの「畜産局の概要」では、「国民の皆様へ牛乳、牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵などの畜産物を安全に安定的に供給することと畜産農家などの経営の安定や健全な発展を図るため、生産から流通、消費に至るまで、中・長期的な展望に立って施策を総合的に推進しています。」という説明がされています。「畜産」は、広い意味では「酪農」も含んでいるように思われます。ちなみに、食べるものではないのですが、「競馬」も畜産局の所管です。
- (3) それから、畜産局は、農水知財の観点からは後述のとおり、輸出・国際局の知的財産課³と

1 日弁連知的財産センター平成26年度委員長、現農水法務支援PT座長

2 新村出編、岩波書店(2018年)。「畜産」は1865ページ、「酪農」は3054ページ。

3 「種苗法」及び「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」(地理的表示法)を所管しています。

また、知的財産関連では農林水産技術会議事務局が「農業の生産性の向上のためのスマート農業技術の活用促進に関する法律」(スマート農業技術活用促進法)を所管しています。