

荒木特許事務所 ゴマメ通信

(201207号)

発行人：発明を育てる会（千葉発明研究会）^{きもいりやく} 肝入役

荒木特許事務所 弁理士 荒木 昭 生

住 所：(千葉本室)

〒261-0004 千葉市美浜区高洲2-7-5-103

Tel/fax043-245-8721 Email:a-araki099@nifty.com

(東京分室)

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-15-4

Maison 115-3F ウィナーズ&カンパニー内

Tel/fax03-5475-6568 Email:araki@winners-co.jp



並び立つ新・旧技術

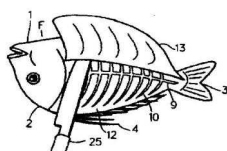
この通信は、知的財産関連情報や時に感じる話題に関して、筆者のゴマメが自己の知人や友人に気の向くままに発信する一種のエッセーである。ゴマメの生存の証に「ゴマメの戯言」としてご笑覧くだされば幸甚です

慌ただしくて、焦点の定まらない衆議院選挙も終わり、少しは波風も収まったかと水面に顔を出して見た。部屋の蛍光灯が暗くなったので、LEDの照明器具に交換した。使用電力は半分以下で家の中はグンと明るくなった。でも困ったことには、点灯するときと消灯するときで場所が同じならば苦労は無いが、得てして消灯するときのリモコン位置は不定である。消灯したときどこに置いたか記憶が定かでないために暗い中でのリモコン探しは一苦勞、年は取りたくないと言いつつもなる。

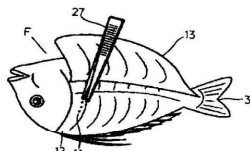
ゴマメが雑用と病院通いで多忙を極めていた時に、やっと一息ついて新聞の切り抜きに目を通していたところ、朝日新聞の「声」の欄に骨抜き魚の是非が論じられていた。「手軽すぎファストフィッシュ」(12月6日)、「骨抜きの魚わが家では重宝」(12月12日)。

そこで特許を調べてみた。特許分類 A22C25/16 から F ターム検索で、テーマコード4 B011 の KE08 を検索すると301件の骨抜き加工魚関連の特許が出てきた。

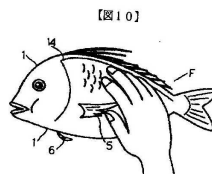
骨抜き加工魚の加工は、まず鱗を取って、三枚に下ろし、中骨を切り取ってピンセットで小骨を抜きとり、食用の水産結着剤で左右の片身同士を重ね合わせて姿を復元し、パック詰めにするというものである(例えば、特開2003-134993号公報)。調理前の骨抜き加工魚は、見た目では全く通常の魚と変りはない。



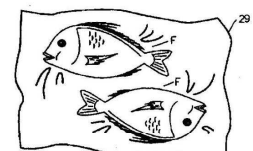
(三枚におろして中骨を外す)



(ピンセットで小骨抜き)



(結着剤で両身貼合せ)



(パック詰めして販売)

さて骨抜き魚の是非は各人の選択に任せることにして、ゴマメも骨抜き加工した魚を食してみたが、骨の無い魚はやっぱり物足りない。大骨、小骨をかき分けて、身をより分けて食べてこそ、魚の味も存在感も料理人の腕も判るのである。ゴマメに関係ないけれど、今の議員も骨が無い、骨ある故人が懐かしい、しっかり頼むよこの国を。