

味の素の知財戦略と LexisNexis PatentSight+ Summit 2025 講演内容の分析

味の素グループの知的財産戦略は、創業以来100年以上にわたって培ってきたアミノ酸技術を核とした独自のアプローチにより、食品業界における競争優位性を確立してきました。2025年5月28日に開催される LexisNexis PatentSight+ Summit 2025 における泉井裕知的財産部長の講演「アミノサイエンス®を核とした知財戦略の進化と価値創造」では、同社の知財戦略の進化と具体的な価値創造事例が紹介される予定です。

アミノサイエンス®を核とした知財戦略の基盤

事業・R&D・知財の三位一体戦略

味の素グループの知財戦略の最大の特徴は、事業戦略、研究開発戦略、知財戦略が一体となって策定・実行されている点にあります^[1]。この統合アプローチにより、2030年に向けたロードマップ実現のため、4つの成長領域において先駆けて特許権を獲得し、競争優位性を築くことを目指しています^[1]。これら4つの成長領域は、ヘルスケア（アミノ酸の機能性を活用した健康寿命延伸）、フード&ウエルネス（食を通じた心身の健康サポート）、ICT（食に関する情報活用による新価値創造）、そしてグリーン領域となっています^[1]。

講演では、泉井氏がこの三位一体戦略の具体的な実践方法と、各領域での戦略的特許取得の事例が詳細に紹介されると予想されます。特に、同氏の経歴が示すように、研究開発から事業開発、そして知財部門へと多様な経験を積んできた背景から、実践的な連携事例が語られる可能性が高いと考えられます^[2]。

アミノサイエンス®からの広範な発明創出

アミノサイエンス®から様々な発明・差別化技術が生まれ、それらを広範な領域で特許として権利化することにより、高い競争優位性や参入障壁の構築に貢献しています^[3]。発酵エンジニアリング、呈味解析制御、香気解析制御、食感解析制御、粉体粒子設計などの技術領域において、味の素グループは合計4,016件の特許を保有しています^[4]。

講演では、これらの技術領域がどのように相互に連携し、シナジー効果を生み出しているかについて、具体的な技術マップとともに説明される見込みです。また、Patent Asset Indexと事業利益率の相関関係 ($R^2 = 0.8221$)^[5]が示すように、知財価値と事業成果の直接的な関連性についても言及されると推測されます。

戦略的事例による価値創造の実証

再生医療用培地における革新的取り組み

最も注目すべき事例の一つが、京都大学iPS細胞研究所（CiRA）との共同研究による再生医療用培地の開発です^[1]^[6]。味の素が長年培ってきたアミノ酸発酵技術や培地開発のノウハウを活かし、動物由来成分を含まない高品質なiPS細胞培養培地を実現しました^[1]。この培地により、iPS細胞を従来の30倍以上に増やし、感染症リスクも大幅に減らすことに成功しています^[6]。

講演では、この事例を通じて、既存技術の新領域への応用における知財戦略の重要性と、オープンイノベーションにおける知財管理の実践方法が詳しく説明されると予想されます^[5]。特に、培地事業の進展に応じた事業部門や研究開発部門との連携による知財戦略の展開方法^[6]について、具体的なプロセスが紹介される可能性があります。

ファンクショナルマテリアルズ事業（ABF）の競争優位性

ABF（アジレント・ベース・フィルム）事業では、100%近いシェアを特許によって守っています^[5]。調味料・アミノ酸事業のグローバル展開を支える生産技術について、製造全工程を通して要所となる技術の特許化し、高い参入障壁を構築している事例です^[3]。

講演では、このようなコア技術の特許化戦略と、製造プロセス全体を通じた包括的な知財保護の実践方法について、具体的な特許マップとともに紹介されると考えられます。

バイオフィーマサービス事業（AJICAP®）の技術優位性

AJICAP®技術は、抗体薬物複合体の開発において重要な役割を果たしており^[5]、バイオフィーマサービス事業の成長を支えています。また、AJIPHASE®液相合成法は、一般的な固相合成法に比べて純度・大量生産の点で優れており、米国、日本、中国で特許登録されています^[7]。

講演では、これらの先端技術における知財戦略の立案から実行まで、グローバル市場での競争優位性確保の具体的な手法が解説されると予想されます。

知財戦略の進化と基盤強化

デジタル変革時代への対応

味の素グループは、2030ロードマップ実現に向けて事業モデル変革（BMX）による成長へのシフトを図っており、これに合わせて知財戦略も進化させています^[5]。「見える化」を軸とした知財戦略の強化により、事業戦略、研究開発戦略、知財戦略を一体化し、可視化することでそれぞれの戦略を連携させ、相乗効果を高めています^[1]。

講演では、デジタル技術を活用した知財戦略の可視化ツールや、AI技術の知財業務への応用事例について、実際のシステム画面とともに紹介される可能性があります。

グローバル知財ガバナンスの構築

2023年に設立されたイノベーション戦略チームは、オープンイノベーションのグローバル戦略拠点となり、ポストンエリアに拠点を構えて活動しています^[8]。また、コーポレートベンチャーキャピタル（CVC）との連携により、成長領域におけるスタートアップ企業やベンチャーキャピタルへの投資も積極的に行っています^[8]。

講演では、これらのグローバル体制がどのように知財戦略と連携し、新しい価値創造につながっているかについて、具体的な投資案件や提携事例とともに説明されると予想されます。

人材育成と組織能力の強化

味の素グループ全体の知財スキル向上に向けて、研究者向けの経年・職層別知的財産研修や、データベースを使った特許・文献調査の実務研修を実施しています^[7]。2016年度には約50回の研修を実施し、参加人数は延べ約1,500名に達しました^[7]。

講演では、グローバル企業における知財人材の育成戦略と、組織全体の知財リテラシー向上の取り組みについて、具体的な研修プログラムの内容や効果測定方法が紹介されると考えられます。

外部評価と社会的インパクト

業界トップクラスの知財力

味の素グループは、食品業界の他社牽制力ランキングで2022年に1位を獲得しており^{[5] [4]}、継続して高い外部評価を得ています。また、2024年5月には特許庁長官が味の素を訪問し、藤江取締役代表執行役社長CEOほか幹部の方々と知財戦略等について意見交換を行うなど、政府機関との連携も強化されています^{[1] [9]}。

さらに、2025年2月には知財・無形資産ガバナンス表彰の最優秀賞を受賞し^[10]、自社のバイオ技術を「アミノサイエンス」という統一ブランドで表現し、事業への貢献を統合報告書などで可視化している取り組みが高く評価されています^[10]。

講演では、これらの外部評価を獲得するための具体的な取り組みと、知財戦略の社会的インパクトについて、定量的なデータとともに紹介されると予想されます。

結論

泉井裕氏の講演では、味の素グループのアミノサイエンス®を核とした知財戦略が、単なる特許取得にとどまらず、事業価値創造の根幹を支える戦略的資産として機能していることが強調されると考えられます。特に、事業・R&D・知財の三位一体アプローチによる具体的な成功事例、デジタル変革時代における知財戦略の進化、そしてグローバル市場での競争優位性確保の実践方法について、詳細な解説が期待されます。

また、知財戦略を通じたASV（Ajinomoto Shared Value）の実現により、社会価値と経済価値の共創を図る同社の取り組みは、他の企業にとっても重要な示唆を与える内容となるでしょう。講演は、知財戦略が企業の持続的成長と社会貢献の両立を実現する重要な経営資源であることを、実証的なデータと具体的事例をもって示す貴重な機会となると予想されます。

1. <https://yorozuipsc.com/uploads/1/3/2/5/132566344/37aa1ad3f06c2d63f661.pdf>
2. <https://www.lexisnexisip.jp/patentsight-summit/>
3. https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/business_briefing/main/01119/teaserItems1/01/linkList/02/link/Intellectual_Property_J.pdf
4. https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/rd/intellectual_property/
5. <https://yorozuipsc.com/blog/ir-day>
6. <https://yorozuipsc.com/blog/2635246>
7. <https://www.ajinomoto.co.jp/company/en/ir/library/intell/main/0/teaserItems1/00/linkList/0/link/IP-Oct2017.PDF>
8. https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/rd/open_innovation/
9. <https://www.jpo.go.jp/news/ugoki/202405/2024053102.html>
10. <https://www.nikkei.com/nkd/company/article/?DisplayType=2&ng=DGKKZO86766640W5A210C2TCJ000&scode=2802>