

# 「和寒越冬キャベツ」が 商標登録されました

特集

和寒町蔬菜組合連合会キャベツ部会が平成15年から商標の登録にむけて調査・申請をしておりましたが、平成22年2月26日、念願かない、商標「和寒越冬キャベツ」が、特許庁の商標原簿に登録（登録五三〇四三六二号）されました。

商標登録されたことにより「越冬キャベツ」の名称・ロゴを10年間独占的に使用できるようになり、商品の顔として重要な役割と「越冬キャベツ＝和寒町」というブランドを強く前面に押し出すことができるようになりました。

## ライバルとの差別化を！

越冬キャベツはカボチャと並び和寒町を代表する特産野菜です。

雪の下で貯蔵する技術は本町が発祥であり、越冬キャベツ産地として確立してきたものの、近年、他産地が「越冬」の名称を使い野菜を売り出すなど、競合するケースが出てきたことに危機感を感じた蔬菜組合連合会キャベツ部会では、平成15年から商標登録について、調査研究を始めました。

元祖としての意地と、他産地とのさらなる差別化を図るため、特許庁へ商標登録を検討したものの、既に大手食品

## 商標登録までの歩み

- 平成15年  
「越冬キャベツ」での申請について調査開始。
- 平成16年3月  
大手食品メーカーが「越冬野菜」を登録しており、登録は不可能。
- 平成20年7月  
地名を冠し「わっさむ越冬キャベツ」「わっさむ冬キャベツ」の名称で申請する。
- 平成21年1月  
両申請とも登録を拒まれる。
- 平成21年2月  
産地を限定し、「わっさむ冬キャベツ」を再申請する。
- 平成21年4月  
「わっさむ冬キャベツ」の商標が登録される。
- 平成21年7月  
大手食品メーカーに対して、商標登録の取り消し請求を行う。
- 平成22年1月  
商標登録の取り消しが決定する。
- 平成22年2月  
「和寒越冬キャベツ」の商標登録が特許庁より許可される。登録手続き完了。

メーカーが「越冬野菜」で登録されており、登録は不可能でした。

作付農家が高齢化する中、生産者の努力で重量野菜の生産を維持・継続してきています。

キャベツを始めとする野菜は価格変動の大きい作物で、高値の時もあれば暴落することもあります。産地としてのさらなる定着と市場等での信用から有利販売による安定した価格を維持するための攻める想いが今回「商標登録」という形で認められたものです。

生産者自らが産地としての誇りを持つことで、責任が増す中、12月には登録した商標

をイラストにした「ミニのぼり（卓上サイズ）」を製作するなど、今後のPR活動の展開が期待されるところです。商標についてのお問い合わせは、北ひびき農協和寒基幹支所販売課青果係まで（電話2443）



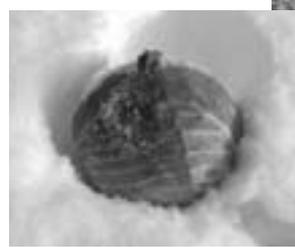
**商標は「もの言わぬセールスマン」**

商品を指定して商標（文字・マーク）を登録すれば、指定した商品について、その商標を10年間独占的に使用することができる制度が「商標登録」です。

つまり他人による商標の使用を禁止することができません。しかも、完全同一の使用だけでなく、類似範囲における使用も禁止することができます。

商標は商品を見分けるための目印なので、他人が紛らわしい商標を使用しはじめると、目印としての機能を失い、商標を先に使用した者だけでなく、商品を見分けることができなくなつた消費者も被害を受けます。

このような混乱を防止するために商標登録制度があります。



**雪の中で**

**おいしくなる秘密**

雪の中に埋められたキャベツは、寒さから身を守るためにデンプン質を糖に、タンパク質をアミノ酸へ変化させるため凍り始める温度（氷温）が下がり、凍らず新鮮な状態で保存されます。また、変化した糖がキャベツを甘くし、旨み成分であるアミノ酸が増えることで、さらに美味しくしてくれるのです。



**偶然から生まれた越冬キャベツ**

昭和43年、水田の補完作物として7戸の農家がキャベツを作付けしていましたが、野菜価格の暴落により、出荷しても採算が取れないため、そのまま畑に放置していました。翌春、一転して野菜不足となり、放置してあつたキャベツを見てみると、青々していて食べてみると秋よりも甘みが増しており、試しに市場に出荷すると高値で取引がされました。このような偶然から生まれたのが「越冬キャベツ」です。



**キャベツの豆知識**

日本では江戸時代になると、觀賞用として「葉ぼたん」が栽培されていきました。食用のキャベツができたのは明治時代のことで、それまでの日本の野菜は、衛生的な問題もあり、煮たり漬物にして食べるのが当たり前でした。文明開化とともに西洋料理が伝わり、そのとき日本人にあうようにキャベツが作られたそうです。その当時、日本に伝わった料理の一つが「トンカツ」です。トンカツの付け合わせとして生のキャベツを盛ったことから、生で野菜を食べる習慣が広まったと言われています。

