

世界に向けて独自の技術とデザインを展開

事業内容

屈折計、糖度計、水分計、塩分計、旋光計、pH・ECメーター、臨床検査機器などの開発、製造、販売。製品は食品工業、石油化学をはじめとしたさまざまな分野で活用され、シェアは国内で90%、海外で30%にものぼる。2007年「元気なモノ作り中小企業300」に選出されている。同じく2007年に、発明大賞「本賞」、2009年「文部科学省 文部科学大臣賞」、「関東経済産業局長賞」、「東京技術・発明展 発明協会会長奨励賞」、2011年「グッドデザイン賞」(深谷工場)をはじめ、数々の賞を獲得している。

特許登録番号と内容

特許公開 2009 - 294228	屈折計
特許公開 2006 - 208179	手持ち屈折計
特許公開 2004 - 170176	旋光度測定装置
意匠登録 1255767	屈折計
意匠登録 1331870	屈折計

他、特許公開10件、意匠登録12件(2011年12月現在)



代表取締役社長 雨宮秀行さん

早くから海外にも目を向け、独自の営業ノウハウで大きな市場を獲得

株式会社アタゴは1940年の創業以来、屈折計のトップメーカーとして国内外で活躍している。この“屈折計”とは、光の屈折により液体に溶解している糖や塩分などの濃度を測定する機器。糖度計や塩分計、濃度計といった種類があり、食品・飲料会社や各研究室などで、広く使われている。さらに近年では、老舗やチェーン展開の飲食店の品質管理、スポーツ界ではドーピング検査をはじめ、さまざまな分野でも活用されている。

同社は1953年、世界に先駆けて手持ち屈折計を開発。以後、ポケットサイズなど、高い技術とユニークな発想で製品作りに取り組み、ロングセラー商品も多数生み出している。取締役で工場長の永吉力さんは「小さな業界ですから」と謙遜するが、国内で90%、世界で30%のシェアを持つ世界屈指の屈折計メーカーだ。

これだけの成長を成した要因はいくつもあるが、その一つは早くから海外に目を向けたことだろう。50年代にはすでに輸出を始めていたのだ。そして現在はアメリカのシアトルにUSA支社を構え、インドやタイ、ブラジル、イタリア、中国に販売会社を開設。そのほかの地域では、一つの国に対し代理店を一社と限定して販売を提携。その際も、自分たちが培ってきた営業ノウハウを教育しているという。こうして活動の場を丁寧にそして地道に開拓し、150以上の国と取り引きするまでになった。

加えて、永吉取締役は「弊社の製品を広く知っていただくために、展示会にも積極的に参加しています。毎回反応は上々。人手やコストはかかりますが、それだけの価値はあると考えています」と営業戦略を披露する。

社内生産にこだわり、高度な技術で細かいニーズにも対応

会社の核である製品の開発や製造については、可能な限り内製化することをポリシーに掲げている。その理由は、同社の製品群は少数多品種が主流のため。外部に出すためにある程度まとまった数を発注すれば、コストがかさむうえに余剰品の保管問題も発生してくる。永吉取締役の「社内なら、いかようにも生産計画を立てられる。急な変更にもすぐ対応できます」。この言葉からも、顧客のニーズや期待に応え、いい製品を作りたいという思いが伝わってくる。

新しい技術開発にも意欲的に取り組み、今までも多数の特許を取得してきた。以前は“特許取得は大変だから、真似されたらされたでいい”と大らかに考えていたものの、「痛い思いをしたので、それからは必要な権利はしっかり取得しています」と永吉取締役は説明する。これは1976年、世界で最初にCCDを組み込んだデジタル屈折計を開発し、アメリカの展示会に出品したことにさかのぼる。展示会に来場した大手外国企業が同社の製品をコピーし、特許まで取得してしまったのだ。そこで弁護士に相談して訴訟準備に入ったものの、海外で裁判をするとすると莫大なコストがかかる。考え

COMPANY DATA

所在地: 東京都板橋区本町 32-10 電話番号: 03-3964-6131
設立: 1940年9月 資本金: 9,600万円
売上高: 20億円 従業員: 117人 (2011年12月現在)



機能性、操作性、デザイン性の全てで高い評価を得る手持ち屈折計「MASTER」。高度な金型加工を施し、模倣しにくい工夫もしている。特許と意匠権を国内外で出願・取得している

た結果、和解金で解決した。

この苦い経験を教訓に、会社を守る防御策として知的財産権を重要視するようになった。

必要に応じて「特許+意匠」でより強固に権利を守る

「新製品を開発した際、特許とともに意匠の申請を検討することも多いですね」と永吉取締役は話す。これも同社の特徴だろう。その理由はアタゴブランドの製品は性能や機能性に加え、美しさやカッコよさにも強くこだわっているため。そして模倣防止策の一環でもある。以前、海外の企業が同社の製品を分解し、金型から模造した品が出回ったことがあったのだ。そこで対策を取ることにした。

看板商品の一つ、手持ち屈折計「MASTER」シリーズも意匠登録している。独創的なデザインは、アテネオリンピックの頃に開発していたことにちなみ、トーチをモチーフとした。「実際にトーチを作り、これをどう屈折計のデザインに落とし込むか試行錯誤しました。苦勞

社内の力を強化しながら 自社技術を駆使した商品展開に注力

営業部門が顧客の声を吸い上げ、商品開発に役立てることもある。しかし同社は、「こんなことはできないだろうか」というアイデアを、技術を駆使して実現化することに重点を置いている。そのためには常に社内の力を蓄積する必要がある



世界初の機器丸洗い可能なポケット糖度・濃度計PAL専用目盛モデル。わかりやすい操作性も好評。シリーズのラインアップは約80種類



2011年にオープンした深谷新工場は、同年のグッドデザイン賞を受賞。デザインにこだわるアタゴのシンボリック存在でもある

の結果、あの形が完成したのです」と永吉取締役は振り返る。最初はデザイン先行で開発が進んだが、従来の板状ではなくお椀型のバイメタルを開発するなど高度な技術も満載し、アタゴの集大成とまでいわれるまでの製品となった。高性能と美しさを備えたこの製品は、技術面とデザイン面の双方の賞にも輝いている。

これからも、同社は必要な権利は押さえていく方針だ。「原理はオーソドックスでも、それを具現化するとき新しい技術や発想が生まれます。会社を守るためにも、そこをしっかりと守りたい」と永吉取締役。また今後は、特許登録した技術や意匠の発案者への報奨制度を整備するなど、社内の知財管理やモチベーションを高める環境作りについても考えていきたいと話す。

知的財産活用のポイント

ると、大学と共同で研究を行ったり、外部から即戦力となる人材を迎え入れるなど新しい風を入れながら、知財を生み出す土壌作りにも力を入れている。