

人生はしなやかに 誠実に

山本 秀策



人生は長いようで短い、短いようで長い。この人生をどう生きるか。時代は凄いスピードで変化している。その変化にうまく対応してゆくこと、それが能力というものだ。変化に対応できた種だけが生き延びる、チャールズ・ダーウィンの言葉を待つまでもない。しなやかに生きるということだ。

昨年(2013年)11月のこと。米独での過密スケジュールの合間を縫ってムンクを見ようと極寒のオスロに立ち寄った。その夜、私のcareer pathやcareer developmentの紹介の依頼が編集部から届いた。納期は翌年(2014年)の8月とのこと、学生さんたちにお役に立つのであればと、お引き受けする旨を即答。

年も新たまり、人さまに見ていただく程のものかとも思いつつ以下に書いてみた。

ミクロの世界から

恩師の故・照井堯造教授からキッコーマン醤油の面接に行けとのお言葉。嫌がる私の意思など完全に無視。卒業前年(1965年)2月のことだ。当時、私は大学での専攻に何の拘りもなく、とにかく社会に出て働きたかった。当面は何でもよかった。何らかの起業を志していたから、暫定的にせよ企業に入るからには圧倒的な出世を、との思いが強かった。そのためには、工場に出てGeneralistで勝負と決めていた。照井先生は「きみは研究が嫌いかね!」と苦渋の表情で、私を一喝。遠い昔のことだが、今でも強く耳の奥に残っている。ミクロの世界で微生物と戦うより人間相手にマクロの世界で生きたい、私はそう強く思っていた。キッコーマン醤油(株)での面接でも、話しが違うではないかと故・茂木正利常務。ついには、「それもおもしろい!」と希望通り工場への配属を約束してくれた。醤油作りの現場を知り、肉体労働で日々を営む工場労働者の辛苦を知り、その解決と作業の効率

化と何よりも明るく覇気ある職場にすべく、若い私の感性和知力体力の限りを尽した。大変だったが澁刺とした日々だった。

私の入社当時、大きな問題が生じていた。中央研究所がその解決に当たった。醤油製造は麴作りがすべてを制す。その麴を塩水と混ぜ、桶に仕込む。それを諸味という。熟成させろ過ぎて得られるろ液が醤油だ。諸味の熟成には乳酸菌や酵母の働きが不可欠。その酵母による醗酵が起きず、麴と塩水の混合物が静かに桶に収まったまま。製造現場にいる私の目にもそう映っていた。現場を預かる立場の一日は、現場を丹念に見て廻ることから始まる。ある日の朝、いつものように、見廻りの最後の試験室に立ち寄ったときのこと。テクニシャンの女性がその日の各桶から上がってくる醤油を分析しているのを見て、ふと疑問が沸いた。日々得られるこのデータはこの後どういうことになって行くの?工場長が目を通した後は、倉庫に収納とのこと。倉庫を見るとデータの記録書類が山積み。20年相当分とのこと。早速、工場長の許可を得て、それら資料と重い重い旧式の機械式計算機を独身寮に持ち込み、得意の数学を使って、毎夜そのデータの分析作業に没頭した。1か月ほど経っただろうか、ようやく分析作業にもめど。結論は私がぼんやり予測していた通り、塩分濃度に問題があった。冬期と夏期の塩分が極端に高い。それに逆比例してアルコール濃度が低い。私のデータ解析では冬と夏の塩分濃度を2%ほど下方にシフトさせ、春秋は現状維持。乳酸菌や酵母の活躍温度は普通35°C前後。天然醸造だからと諸味を一年中外気に曝しておいては諸味が冷えすぎて菌が働かない。ならばと、桶をすっぽり家屋で囲い、屋内にスチーム管を配置し、冬場にがらがら屋内を加熱、夏場は窓を全開し天井に配置の大扇風機で冷ます。という製造方式に数年前から変更されていた。12か月を要していた醤油製

造が6か月で済む。製造効率が2倍になるにはなったが、加温により諸味の水分が減ったということだ。その反動が醗酵不全という問題を起こさせた。考えてみれば当然のこと。工場長が大喜びで、翌月に開催予定の中央研究所との合同醸造懇談会に発表せよとのこと。当日、最後部座席に陣取っていた横塚保中央研究所所長が私の発表を見て、「あれは誰だ！」と絶叫したそうな。そのことが、後に私が中央研究所へ引っぱられるきっかけになるうとは、伝統に生きるキッコーマン醤油（株）の秘伝の製法の塩分濃度変更の通達が全社に廻ったのは、それから半年ほど後のことであった。私の名前こそ出なかったが、中央研究所の方々が至上命令でその解決に血道を上げていたのを尻目に、たかが現場の人間だがその観察眼と好きな数学がこんな所で役に立ったかと、一人ほくそ笑んだものだった。こんなことがあって、あれほど拒んでいた研究者への道を、横塚保中研所長の強い推薦と茂木正利常務の同意で、歩むこととなった。1969年2月のことだ。

その頃の私は、世に出るにはGeneralistだけではなくSpecialistとしての能力を身につけていなければならないのではと感じていた。時代は細分化専門家化が進行していると私は見ていた。そんなとき、私の「麹菌の研究」の成果について、会社が出すことになった特許出願を通じて発明、特許、弁理士という私にはまったく新しい世界を知ることとなる。定理・公理を前提に数学的物物理学的発想で物事をとらえることに慣れていた理系の私は、もともと人文科学系の人たちの思考の世界を覗きたかった。時代は理系を要求していて、私も例にもれず、その方向に進んだものの、この願望が消えることはなかった。「麹菌の改良」で発明者になり、それが縁で特許法、商標法などの工業所有権法（現知的財産権法）に接することができ、目が覚めた。夢中になって法律を読み込み勉強した。おもしろくて食事の間も眠る間も惜しんだ。文字通り寝食を忘れた。その頃の、「山本は仕事もするけど勉強もするなあ」との先輩の言葉を思い出す。何といっても若かった。元気一杯だった。弁理士試験に通るや英語を基本から勉強しなおした。サイエンスをベースにする領域ゆえ、この世界は海を越えた壮大なものとの予感があったから。

マクロの世界へ

弁理士試験合格の後も相変わらず研究者を2年近く続けていた。考えてみれば後世に残る研究者にはなれない

以上、これ以上ここで禄を食む姿勢は正しくないと、8年間お世話になったキッコーマン醤油（株）を退職した。その前にご多忙な照井先生にお会いした。「アラスカ」という当時の社交場での先生の束の間の休憩時にだ。先生のご期待を裏切ることの不義理をお詫びし、これからは世界で活躍する弁理士として生きたい旨を申し上げたところ、腕組みし目をつむって聞いていただいていたが、目をぱちり開け「おもしろい、ぜひやりたまえ！」と言っていた。数日後、辞意を人事に伝えたところ、茂木正利常務が飛んで来られた。「山本くん、きみのあの麹菌を会社が不採用と決定したのが不服かね！」勿論、そんなことではない。そこまで私のことをご存知だったとは光栄の極みであった。実は私の改良麹菌で作る醤油のグルタミン酸濃度はキッコーマン醤油のそれよりも2割余り濃い。したがって旨味が強い。私の麹菌は菌糸が長いので、麹作りが少々厄介というのが難点。兵庫県高砂市にある関西工場を使った醤油製造が行われた。当時の関西工場は日本の醤油出荷量の3分の1を賄っていたことから、私の麹菌による醤油を関西の方々には口にされず、醤油は香、味、色で評価が決まる。麹作りがその大勢を決める。地方の多くの醤油会社が麹作りに苦しんでいた。私のこの工場をあげての麹作り、それに先立つ中間規模での麹作り、その前の実験室規模での麹作りを通じ、その頃には、麹作りで生きてもいいかなとの感触はあった。

人生は不思議だ。醤油作りで生きるのもいいが、もう少し学術的な生き方をと考えているうちに、この麹菌の改良から弁理士業を知り、そちらに舵を切ったのだから。しかも大学卒業時には菌などを扱うミクロの世界から決別をと願っていた男が、その後の麹菌の研究から今日の職業を知りそれを生業として、趣味か実益か遊びか勉強かの区別がつかない程に楽しんで充実した毎日を生きているのだから。

当時の日本の企業は、今でも多くがそうであるように、知財は企業を守るための方便だ、程度の認識だった。知財を扱う弁理士業というのは、そういう意味でも魅力的ということから遠い存在であった。私は、それとはまったく違って、経営者の事業戦略の背後にはそれを支える知財戦略があり、その立案・実行には高度な知見、磨き抜かれた感性と独創的な発想が必要、それを担うのが弁理士だとの思いでいた。そんな世界で生きたい、自分の足で立ち自分の思いで人生を創っていききたい。

1974年が明けのを待って私は3月末日の退職を申し出た。生後6か月の長男を抱えた妻は、「私は科学者と結婚したつもりです。人の研究の成果を扱うようなそんな非創造的職業に興味ありません。」と、不安を隠さなかったが。

「弁理士ですが、実務を知りません。給料なしで結構です。」と申し上げて、弁理士先生1人事務員2人の小さな特許事務所に翌4月に入った。電子通信分野を得意とされている弁理士先生を選んだ。この世界を知らない私の見聞を広めること、そして将来の独立を考慮してバイオとはまったく異なる分野であるべきと決めてのことだった。4、5年はがんばって、拾っていただいたご恩に報いようと思った。

大手の家電メーカーが主たるお客様。外国への特許出願手続もそれなりにある。外国からの訪問もある。入って1年も経つと色々なことが見えてくる。私の思い描く特許の世界はこれではない。その気持ちが年々強くなり、本場の米国で勉強をとの思いを止めることができなかった。一人息子が4才半になるのを見届け、4年間お世話になった所を辞させていただき、縁あって米国ワシントンDCのアームストロング法律事務所でお世話になった。昼はアームストロングのお客様に日本の特許専門家として特許戦略を手伝ったり、日本国特許庁への手続きを手伝い、ジョージワシントン大学で聴講もした。夜はDCのカソリック大学ロースクールの学生として米国特許・商標の判例と格闘した。米国知財権法のプロが身近に何人も居る環境ゆえに、疑問はいつも正しく解け、しっかり理解することができた。特に、私より1才年上のチャールズ・マーメルステインは、新進気鋭のパートナー特許弁理士で、私の友人であり師とも仰げる人物であった。2年足らずの滞米。帰国予定が近づくとつれ、この自由闊達な国で職をと真剣に思った。しかし日本には私を待っている家族がいる、両親がいる、資力のない私には帰国以外の選択肢はなかった。日本で事務所を開き、米国人だけとはいわずあちこちの国々から人材を集めて、ここで感じ学んだことを自分の生来持つ特性に生かし、そんな人材の力量を将来のお客様の事業の繁栄のために活用させればいいのだと強く心に決めて、帰国の途を選んだ。

2年近くの家族に対する不便不義理を詫げる気持ちも込めて、小学校の教師をして私への仕送りと息子と私の

両親の面倒を見てくれていた妻の夏休みを利用し、帰国1か月半前に妻と息子とを米国に呼び寄せ、お世話になった方々へのお礼訪問と、近い将来に代理人同士としてビジネスを行うことになるであろう英独仏蘭のヨーロッパ各国の、あらかじめアームストロングから紹介してもらっていた代理人の事務所訪問とを兼ねた米欧旅行をしながら、日本に向った。

賢者の選択：バイオ

帰国翌日には、大阪市内にあるビルの一角を事務所と決め、事務所レイアウトには妻の感性と私の思いに沿ってそれなりにお金をかけた。所員は秘書1人と私。Speed & Qualityをモットーに、7坪の小さな事務所からの出発であった。ふと気付くと、今年で開設35年。600坪の事務所に所員180名。うち60名が外国人。大阪城と大阪城公園が眼下に広がる現事務所に来て、もう24年。太閤秀吉や大阪城の恩恵も大いにあって、公的データによれば、昨年2013年も含めてこの10年ほどは、米国からの仕事を私が日本でもっとも多く受けている。バイオ・製薬分野に特定しても、私が断突で日本のトップ。米国の有名大学からの仕事ももっとも多く扱っている。ノーベル化学賞や医学生理学賞の受賞作品も数多い。知財のもっとも進んでいる国、米国、からの信頼がもっとも厚いということだ。知財の世界で生きるプロとして、この上ない誉れであり、しなやかに誠実な私の人生の結果物だ。

それでも時代は動いている。来月3月にはこの素晴らしい景色のクリスタルタワーを引き払い、グランフロント大阪に移転^(注)する。この機会に事務所組織を再編成し、弁理士が前面に出る特許法律事務所に移行する。あの一人息子が京都大学で薬学を修士まで学び、その直後に司法試験を経て弁理士となった。科学者の途もあったのに、だ。理系の発想をもとに法律問題を解く弁理士だ。それも時代の要請といえる。従前の知財業務に加えて、法律一般のリーガルサービスも提供するワン・ストップ・ファームにとの思いだ。お客さまの市場における優位性は知財のみならず、色々な法律問題を克服してこそ達成されるはず。私のところには10数名の外国弁理士もいる。Ph.D.もいる。米英加豪の大学で学んだ15か国ほど

(注) 本稿は今年2014年1月に執筆されたもので、本稿掲載時点ではすでに記述通り、移転済みである。

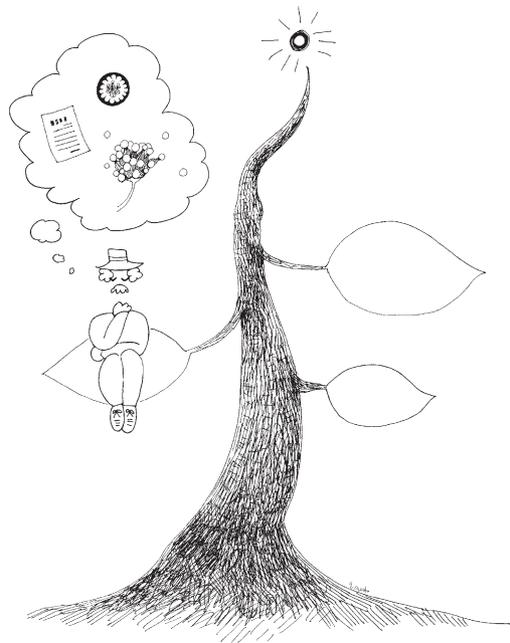
からの人材がいる。多様性に富んでいる。多様性こそがお客様へのより優れたサービスを可能にする。

もう5年ほど前のこと。「賢者の選択」というTV番組への出演を強く依頼された。初めはお断わりしていたが、遂に受けざるを得なくなって、その録画当日の早い朝食時に妻が「賢者って誰のことかわかってる?」「ぼくのことやろ」と私。「そうよ」と妻。「選択って?」妻が続ける。「人生の分岐点での判断のことやろ」「そうよ。そしたら今あるのはいつの選択?」と妻。「勿論せっかくのキッコーマンを辞めて別世界の法律の世界で生きてみるかと、決死の覚悟を決めたときや。」と私。「そうなん?今、何の仕事でがんばっているの?」と妻。「バイオ!」と私。「キッコーマンでは何をがんばってたの?」「麹菌の改良!」「それってバイオじゃないの?」「バイオそのものや。」「あなたの大学の専攻は?」「醗酵工学!」「醗酵工学って、バイオじゃないの?」「バイオ!」「そしたらあなたの選択って、大学に入るときだったのじゃない?」そうか、一人で世界を切り開いてきたという間違った思い上がりに気づかされた。録画のインタビューではこの話しをと、勢いづいて向ったものの、あっとい

う間の1時間50分のインタビューで、すっかりこの話しを忘れてしまっていた。

私の人生は、結局のところ、大学に入るときにすべてが決まった。そのことに尽きる。が、醗酵工学は、私の入学当時にはマイナーな学問だった。ありがたいことに、天運地運に加えて、人運時運が私の強力な味方になってくれた。今日をこうして迎えられたのは、この大きな味方を得ることができたからだ。そうだからこそ、バイオという人生の選択が正鵠を射たということになるのだと、しみじみ思う。

このような大きな味方を得、選択が正鵠を射るにはどうすればよいのか、何が必要か。それに答えてこそ、これをお読みになる学生さんたちのお役に立てる。しかしその答えは私にも難しい。あえて言えば、しなやかに生きること。しかも誠実に、だ。それには強い「心掛け」とか「思い」だ。急ぐ必要はない。学生のうちは、謙虚に自己と対峙し己を熟知することだ。それから事が始まるということではないか。



<略歴> 1966年 大阪大学工学部発酵工学科卒業後、キッコーマン醤油(株)中央研究所等勤務/1974年 同社退職。特許事務所勤務/1978年 米国ワシントンD.C.へ留学。Armstrong法律事務所勤務/1979年 山本秀策特許事務所開設、現山本特許法律事務所(弁理士)
大阪大学特任教授、奈良先端科学技術大学院大学客員教授を歴任。現在、大阪大学医学部招へい教授、崇城大学客員教授、東北大学非常勤講師。

<趣味> 学生の頃は洋の東西を問わない読書、現在は囲碁