



## ミュンヘン便り ～卵の割り方と発明～

先月の東京出張の折に知財関係の方々と食事をする機会があり、その席で「ヨーロッパに行ったとき、卵の割り方が違うので驚きました」とおっしゃった方がおられました。これは鋭いコメントだと思いました。確かにそうですね。私も、招待された朝食の席でゆで卵を割ろうとして、友人にストップをかけられたことがあります。

招待された朝食の席でまず印象的だったのは、卵立てに立っている卵それぞれに、小さな帽子状の卵ウォーマーがかぶさっていたこと。紅茶のポットの保温のための大きなティーポット用帽子ならば日本で見たことがありましたが、各卵が卵用帽子をすっぽりかぶって食卓に並んでいる光景はなんとも愛らしいものでした。その愛らしい食卓で、私は温かいゆで卵を片手に持ち、きれいなビレロイ&ボッホのお皿に卵をぐりぐりと押し付けてまさに殻を割ろうとしていたところ、すっと写真の装置を差し出されたのであります。

この写真の装置、次のように使います。

ステップ1：帽子状になっている部分を卵にかぶせる（写真1）

ステップ2：上部の長い棒に沿ってスライドする球状のおもりを一番上まで持ち上げます（写真2）。このとき、卵にかぶせた帽子部分を卵に対して手でしっかり固定して、動かないように注意します。

ステップ3：帽子部分を固定した状態で、球状のおもりを一番上の位置からすんと落とします（写真3）。このおもりの衝撃が卵と接している帽子部分の縁に伝わり、縁に沿

った円形状のクラックが卵の殻に入ります。

ステップ4：帽子部分をそっと持ち上げます。すると、帽子部分とともに、クラックより上側の卵の殻がすっぽりと取れます（写真4）。

このようにして、優雅に卵の殻を割った後、卵用スプーンで中身を頂きます。たとえ固ゆで卵であっても、片手で裸の卵を持ってぱくっとかじりついたりはいしません。頂くときには、卵専用の小さい塩入れから少しずつ塩を振り掛けるのをお忘れなく。

ところが、実際にこの装置を使ってみると、なかなかうまくいきません。卵の殻がぼこっと取れなかったり、殻に入るクラックがきれいな円形状ではなく、くしゃくしゃのクラックになったり、おもりを何回も落とすすぎて殻が白身に食い込んだり。写真でお見せしているような見事な成果を得るためには、いくつかコツがあります。例えば、おもりを落とすのは1回だけ。2回以上おもりを落とすと、卵の殻が壊れ過ぎてしまいます。おもりの重さは、最上部の位置から一回落とした時に、卵に最適なクラックが入るように調整されているのです。卵にかぶせた帽子部分を取る時にも、少しずつ動かしながら、卵の殻が帽子部分についてくるように微調整が必要です。でも帽子部分の形状はきちんと計算されていて、クラック上側の卵の殻をぽっこりととれるようになっているのです。

んん？重さの調整？形状の工夫？卵の殻を確実に割る効果がある？なにやら特許的な



写真1



写真2



写真3

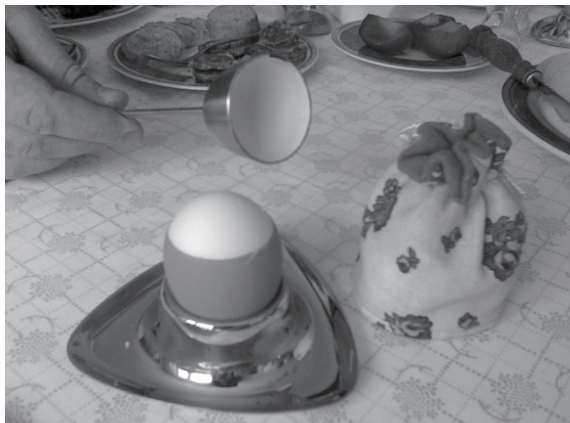


写真4

りません。ただしこの装置がない場合であっても、卵をお皿やテーブルに押し付けて割ることはしません。ちょんちょんとスプーンの背でたたいてクラックを入れ、手で上部の殻を少し取り、そこからスプーンを入れていただきます。たとえ固ゆで卵であってもね。

匂いがしてきませんか？そう、友人宅にあるこの卵割り装置、スイス特許を取得しているのです。それだけではありません。2004年のヨーロッパ弁理士試験の「クレームドラフティング」の部門（電気・機械）では、この卵割り装置が特許請求の範囲を書くべき対象の発明でした。私はこの試験問題を見たときにはまだ実際の装置を知らず、この装置はてっきり試験問題用の架空の商品だと思ったのですが、後に実在する装置であることを知ったのです。

ところで、ドイツ人たちがいつもこの装置でこんこんと卵の殻を割っているわけではあ

### 筆者紹介

稲積 朋子（いなづみ ともこ）

平成6年弁理士試験合格。現在、新樹グローバル・アイビー特許業務法人及びGIP Europe Corp.所属。  
1997年、新樹グローバル・アイビー特許業務法人入所し、主に国内外の出願及び権利化業務を担当。2007年11月より、ミュンヘンの現地提携事務所に駐在。2009年1月、GIP Europe（GIPグループミュンヘンオフィス）設立。日本企業からのヨーロッパ出願・中間処理・異議申立・侵害品ウォッチングや、ヨーロッパ企業からの日本出願・中間処理業務を行う。  
趣味は、山登り、ぼーっとすること、寝ること、健康づくりに励むこと。