

名称：「トマト含有飲料」事件

審決取消請求事件

知的財産高等裁判所：平成28年（行ケ）第10147号 判決日：平成29年6月8日

判決：審決取消

特許法36条6項1号

キーワード：サポート要件、パラメータ発明、官能評価

判決文：http://www.ip.courts.go.jp/app/files/hanrei_ip/825/086825_hanrei.pdf

[概要]

課題の風味を得るために、三要素の範囲を特定すれば足り、他の要素の特定は要しないことを、当業者が理解できるとはいえず、風味評価試験の結果から、直ちに、これら三要素の範囲と風味との関係の技術的な意味を、当業者が理解できるとはいえない、としてサポート要件不適合とされた事例。

本件明細書における風味の評価試験からでは、実施例のトマト含有飲料が、実際に、課題の風味が得られたことを当業者が理解できるとはいえない、としてサポート要件不適合とされた事例。

[事件の経緯]

被告は、特許第5189667号の特許権者である。

原告が、当該特許の請求項1～11に係る発明についての特許を無効とする無効審判（無効2015-800008号）を請求し、被告が訂正を請求したところ、特許庁が、請求不成立（特許維持）の審決をしたため、原告は、その取り消しを求めた。

知財高裁は、原告の請求を認容し、審決を取り消した

[本件発明1]

糖度が9.4～10.0であり、糖酸比が19.0～30.0であり、グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量の合計が、0.36～0.42重量%であることを特徴とする、トマト含有飲料。

[裁判所の判断]（筆者にて適宜抜粋、下線）

『ア 特許請求の範囲に発明として記載して特許を受けるためには、明細書の発明の詳細な説明に、当該発明の課題が解決できることを当業者において認識できるように記載しなければならないというべきことは、前記（1）で説示したとおりである。そして、前記（2）のとおり、本件発明は、特性値を表す三つの技術的な変数により示される範囲をもって特定した物を構成要件とするものであり、いわゆるパラメータ発明に関するものであるところ、このような発明において、特許請求の範囲の記載が、明細書のサポート要件に適合するためには、発明の詳細な説明は、その変数が示す範囲と得られる効果（性能）との関係の技術的な意味が、特許出願時において、具体例の開示がなくとも当業者に理解できる程度に記載するか、又は、特許出願時の技術常識を参酌して、当該変数が示す範囲内であれば、所望の効果（性能）が得られると当業者において認識できる程度に、具体例を開示して記載することを要するものと解するのが相当である（知財高裁平成17年11月11日判決、平成17年（行ケ）第10042号、判例時報1911号48頁参照）。

イ そこで、本件明細書の記載が、本件発明1、8及び11との関係で、上記の点を充足することにより、明細書のサポート要件に適合するといえるか否かについて検討する。

（ア） 前記（3）で検討したとおり、本件明細書の発明の詳細な説明には、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みがありかつトマトの酸味が抑制された、新規なトマト含有飲料及びその製造方法、並びに、トマト含有飲料の酸味抑制方法を提供するための手段とし

て、本件発明 1、8 及び 11 に記載された糖度、糖酸比及びグルタミン酸等含有量の数値範囲、すなわち、糖度について「9.4～10.0」、糖酸比について「19.0～30.0」、及びグルタミン酸等含有量について「0.36～0.42 重量%」とすることを採用したことが記載されている。そして、本件明細書の発明の詳細な説明に開示された具体例というべき実施例 1～3、比較例 1 及び 2 並びに参考例 1～10 (【0088】～【0090】、【表 1】) には、各実施例、比較例及び参考例のトマト含有飲料の pH、B r i x、酸度、糖酸比、酸度/総アミノ酸、粘度、総アミノ酸量、グルタミン酸量、アスパラギン酸量、及びクエン酸量という成分及び物性の全て又は一部を測定したこと、及び該トマト含有飲料の「甘み」、「酸味」及び「濃厚」という風味の評価試験をしたことが記載されている。

(イ) 一般に、飲食品の風味には、甘味、酸味以外に、塩味、苦味、うま味、辛味、渋味、こく、香り等、様々な要素が関与し、粘性(粘度)などの物理的な感覚も風味に影響を及ぼすといえる(甲 3、4、62)から、飲食品の風味は、飲食品中における上記要素に影響を及ぼす様々な成分及び飲食品の物性によって左右されることが本件出願日当時の技術常識であるといえる。また、トマト含有飲料中には、様々な成分が含有されていることも本件出願日当時の技術常識であるといえる(甲 25 の 193 頁の表-5-196 参照)から、本件明細書の発明の詳細な説明に記載された風味の評価試験で測定された成分及び物性以外の成分及び物性も、本件発明のトマト含有飲料の風味に影響を及ぼすと当業者は考えるのが通常といえることができる。したがって、「甘み」、「酸味」及び「濃厚」という風味の評価試験をするに当たり、糖度、糖酸比及びグルタミン酸等含有量を変化させて、これら三つの要素の数値範囲と風味との関連を測定するに当たっては、少なくとも、①「甘み」、「酸味」及び「濃厚」の風味に見るべき影響を与えるのが、これら三つの要素のみである場合や、影響を与える要素はあるが、その条件をそろえる必要がない場合には、そのことを技術的に説明した上で上記三要素を変化させて風味評価試験をするか、②「甘み」、「酸味」及び「濃厚」の風味に見るべき影響を与える要素は上記三つ以外にも存在し、その条件をそろえる必要がないとはいえない場合には、当該他の要素を一定にした上で上記三要素の含有量を変化させて風味評価試験をするという方法がとられるべきである。

前記(3)のとおり、本件明細書の発明の詳細な説明には、糖度及び糖酸比を規定することにより、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みを有しつつも、トマトの酸味が抑制されたものになるが、この効果が奏される作用機構の詳細は未だ明らかではなく、グルタミン酸等含有量を規定することにより、トマト含有飲料の旨味(コク)を過度に損なうことなくトマトの酸味が抑制されて、トマト本来の甘味がより一層際立つ傾向となることが記載されているものの、「甘み」、「酸味」及び「濃厚」の風味に見るべき影響を与えるのが、糖度、糖酸比及びグルタミン酸等含有量のみであることは記載されていない。また、実施例に対して、比較例及び参考例が、糖度、糖酸比及びグルタミン酸等含有量以外の成分や物性の条件をそろえたものとして記載されておらず、それらの各種成分や各種物性が、「甘み」、「酸味」及び「濃厚」の風味に見るべき影響を与えるものではないことや、影響を与えるがその条件をそろえる必要がないことが記載されているわけでもない。そうすると、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みがありかつトマトの酸味が抑制されたとの風味を得るために、糖度、糖酸比及びグルタミン酸等含有量の範囲を特定すれば足り、他の成分及び物性の特定は要しないことを、当業者が理解できるとはいえず、本件明細書の発明の詳細な説明に記載された風味評価試験の結果から、直ちに、糖度、糖酸比及びグルタミン酸等含有量について規定される範囲と、得られる効果というべき、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みがありかつトマトの酸味が抑制されたという風味との関係の技術的な意味を、当業者が理解できるとはいえない。

(ウ) また、本件明細書の発明の詳細な説明に記載された風味の評価試験の方法は、・・・(略)・・・「甘み」、「酸味」又は「濃厚」という風味を 1 点上げるにはどの程度その風味が強くなればよいのかをパネラー間で共通にするなどの手順が踏まれたことや、各パネラーの

個別の評点が記載されていない。したがって、少しの風味変化で加点又は減点の幅を大きくとらえるパネラーや、大きな風味変化でも加点又は減点の幅を小さくとらえるパネラーが存在する可能性が否定できず、各飲料の風味の評点を全パネラーの平均値でのみ示すことで当該風味を客観的に正確に評価したものととらえることも困難である。また、「甘み」、「酸味」及び「濃厚」は異なる風味であるから、各風味の変化と加点又は減点の幅を等しくとらえるためには何らかの評価基準が示される必要があるものと考えられるところ、そのような手順が踏まれたことも記載されていない。そうすると、「甘み」、「酸味」及び「濃厚」の各風味が本件発明の課題を解決するために奏功する程度を等しくとらえて、各風味についての全パネラーの評点の平均を単純に足し合わせて総合評価する、前記(3)の風味を評価する方法が合理的であったと当業者が推認することもできないといえる。

以上述べたところからすると、この風味の評価試験からでは、実施例1～3のトマト含有飲料が、実際に、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みがありかつトマトの酸味が抑制されたという風味が得られたことを当業者が理解できるとはいえない。』

[コメント]

風味評価のような官能評価は、定量性や客観性に疑問が投げかけられやすい。これに関して、たとえば、「官能評価の学術的評価が比較的低いのは、その定量性や客観性を疑問視する声があるからである」(山口静子、化学と生物、Vol. 50、No. 7、2012)という意見がある。

本事件は、筆者の知る限り、官能評価のこのような問題がサポート要件で顕在化した初めての事件である。官能評価における定量性・客観性の問題が顕在化したといえるのは、本件明細書の風味評価試験に関して、裁判所が、『各飲料の風味の評点を全パネラーの平均値でのみ示すことで当該風味を客観的に正確に評価したものととらえることも困難である。』などと判断したからである。サポート要件ではなく明確性において、官能評価の定量性・客観性が問題とされたといえる事件として、「渋味のマスクング方法」事件(平成25年(行ケ)10172号)がある。この事件では、請求項で特定された「甘味を呈さない量」が明確性の要件を満たさないと判断された。

官能評価で課題解決を評価する場合には、サポート要件違反の問題が生じうるため、出願人は、官能評価の方法をできるだけ詳細に明細書に記載することが望ましい。記載事項としては、パネラー間における加点減点幅の共通化手段・各パネラーの個別の評点のほか、パネラーの選定方法、パネラーがどのような訓練を受けたかなどが考えられる。

官能評価に関わる食品分野の発明でサポート要件が争われた事件として、「減塩醤油類」事件(平成26年(行ケ)第10155号)がある。「減塩醤油類」事件の減塩醤油類発明と本事件の本件発明とは、少なくとも、課題解決を官能評価で評価することで共通する。

「減塩醤油類」事件は、官能評価の定量性・客観性に起因してサポート要件違反とはされなかった。「減塩醤油類」事件では、官能評価の定量性・客観性は問題とされず、発明特定事項「食塩濃度7～9w/w%」のうち、食塩が7w/w%である減塩醤油について、本件発明1の課題が解決できることを当業者は認識することはできないとして、サポート要件を満たしているとはいえないと判断された。

官能評価に関わる食品分野の発明でサポート要件が争われたほかの事件として、「炭酸飲料」事件(平成27年(行ケ)第10150号)がある。「炭酸飲料」事件の炭酸飲料発明と本事件の本件発明とは、少なくとも、課題解決を官能評価で評価することで共通する。「炭酸飲料」事件では、サポート要件が認められた。

「減塩醤油類」事件・「炭酸飲料」事件とくらべて、本事件における官能評価の方法に関する判断(『この風味の評価試験からでは、実施例1～3のトマト含有飲料が、実際に、・・・(略)・・・風味が得られたことを当業者が理解できるとはいえない。』という判断)は厳格だと感じる。「減塩醤油類」事件・「炭酸飲料」事件における両明細書の官能評価方法に関する記載のレベルと、本事件における明細書のそれとに大差はないように思われるものの、「減

塩醤油類」事件・「炭酸飲料」事件では、官能評価の定量性・客観性は問題とされず、本事件ではこれが問題とされたからである。

以上
(担当弁理士：森本 宜延)
