

名称:「渋味のマスキング方法」事件

審決取消請求事件

知的財産高等裁判所:平成 25 年(行ケ)10172 号 判決日:平成 26 年 3 月 26 日

判決:請求認容

特許法 36 条 6 項 2 号

キーワード:明確性、測定方法、官能検査、変動範囲(ばらつき)

[概要]

訂正発明について「甘味を呈さない量」(甘味閾値)がスクラロース量(0.0012~0.003重量%)との関係でどの範囲の量を意味するのか不明確であるとして、審決が取り消された事案。

[特許請求の範囲(訂正発明) 下線部:訂正箇所]

茶、紅茶及びコーヒーから選択される渋味を呈する飲料に、スクラロースを、該飲料の0.0012~0.003重量%の範囲であって、甘味を呈さない量用いることを特徴とする渋味のマスキング方法。

[明確性要件に関する審決の内容]

本件訂正特許明細書には甘味閾値の定義はされていないが、甘味閾値は、極限法により求められるものであり、濃度の薄い方から濃い方に試験し(上昇系列)、次に濃度の濃い方から薄い方に試験し(下降系列)、平均値を用いて測定するのが一般的であると認められることから、本件訂正特許明細書に具体的測定方法が定義されていなくとも、本件出願当時の技術常識を勘案すると不明確であるとまで断言することはできない。

請求人は、甘味を感じるか否かは個々人の主観的判断によるところが大きいことや、同一人であっても年齢や体調によって変化することが知られていること、そして、訂正明細書段落【0013】において記載されているように、製品中の渋味の種類や強弱、他の味覚、製品の保存、使用温度などの条件により変動するのであるから、著しく不明確であるとも主張する。しかし、一般に、官能試験は、適切な多数のパネラーを用いて行うのが技術常識と言えるところ、それによって主観的な判断や個人差による差を極力抑えることが行われていることに鑑みると、前記請求人の主張は到底採用できるものではない。

[裁判所の判断]

甲51及び甲52には、閾値の測定法として、実験者あるいは被験者自身が刺激を一定のステップで徐々に変化させ、その1ステップごとに被験者の判断を求め、判断の切り替わる点を決定する「極限法」以外にも、「調整法」、「恒常刺激法」等が記載されており、閾値の測定法としては、極限法だけでなく、調整法、恒常刺激法等の複数の一般的な方法が存在していることが認められる。

また、甲53においては、「刺激閾値の測定法には、Aらの順位法による刺激テスト、調整法、極限法、1対比較法などが報告されているが、本実験では Pfaffmann らの1点識別法により行った。」と記載されていることから、甘味の閾値の測定に当たり極限法以外の方法を採用することもあることが理解できる。

そうしてみると、甘味閾値は、他の方法ではなく極限法により測定するものであることが自明であるという技術常識が存在していたとまではいえず、訂正明細書における甘味閾値の測定方法が極限法であると当業者が確定的に認識するとはいえない。

一方、甘味閾値の測定法は、人間の感覚によって甘味を判定する方法であって、判定のばらつきを統計処理し感覚を数量化して客観的に表現する官能検査の一種であり、適切な多数の被験者を用いることにより、主観的な判断や個人による差を極力抑えるものではあるが、

一般に、官能検査とは、被験者の習熟度、測定法、データの解析法等により数値が異なるものであり、相互の数値の比較は困難であることが多いものと解される。

そこで、スクラロース水溶液におけるスクラロースの甘味閾値が記載されている甲10及び甲54をみると、甲10では、極限法により評価した数値は $0.0006 \pm 0.00014\%$ であったことが記載され、甲54では、スクラロースの甘味閾値は $0.00038\%w/v$ と記載され、同じ極限法を用いて測定したスクラロース水溶液の甘味閾値として、甲10と甲54とで約1.6倍異なる数値を記載している。

また、甲10と甲54は、水にスクラロースを添加したスクラロース水溶液において甘味閾値を測定したものであるが、本件明細書の段落【0013】に記載するように、飲料中のスクラロースの甘味閾値は、苦味などの他の味覚や製品の保存あるいは使用温度などの条件により変動するものであるから、各種飲料における甘味閾値を正確に測定することは、単なるスクラロース水溶液に比べて、より困難であると認められる。

しかも、甘味閾値の測定は、人間の感覚による官能検査であるから、測定方法の違いが甘味閾値に影響する可能性が否定できないことは、上記のとおりである。

そうすると、当業者は、同一の測定方法を用いた極限法によるスクラロース水溶液の甘味閾値であっても、2つの文献で約1.6倍異なる数値が記載されている上、訂正発明における各種飲料における甘味閾値の測定は、スクラロース水溶液に比べてより困難であるから、測定方法が異なれば、甘味閾値はより大きく変動する蓋然性が高いとの認識のもとに訂正明細書の記載を読むと解するのが相当である。

したがって、甘味閾値の測定方法が訂正明細書に記載されていなくとも、極限法で測定したと当業者が認識するほど、極限法が甘味の閾値の測定方法として一般的であるとまではいえず、また、極限法は人の感覚による官能検査であるから、測定方法等により閾値が異なる蓋然性が高いことを考慮するならば、特許請求の範囲に記載されたスクラロース量の範囲である $0.0012 \sim 0.003$ 重量%は、上下限値が2.5倍であって、甘味閾値の変動範囲(ばらつき)は無視できないほど大きく、「甘味の閾値以下の量」すなわち「甘味を呈さない量」とは、 $0.0012 \sim 0.003$ 重量%との関係でどの範囲の量を意味するのか不明確であると認められるから、結局、「甘味を呈さない量」とは、特許法36条6項2号の明確性の要件を満たさないものといえる。

[コメント]

裁判所が「甘味閾値がスクラロース量との関係でどの範囲の量を意味するのか不明確である」と判断し、甘味閾値のばらつきだけを理由として不明確であるとは判断しなかった点が印象的である。

以上