

酒類・醸造分野における知財保護 への取組み

会員 川瀬 直樹



要 約

酒類・醸造分野は、歴史的伝統的に生活に身近な存在であったにも拘わらず、バイオ・ライフサイエンス一般とは異なり、従来は知財業界では注目される機会の少ない分野でもあった。筆者は、現役職員時は技術行政官として国内酒類・醸造関連事業者の技術支援に従事し、退官後は県技術アドバイザーとして引き続き当該分野での支援業務に関与している。零細な中小企業が大半を占める酒類・醸造関連業界では使用者・従業者の知財保護に対する知識や関心は元より十分ではなく、近接する他分野例えば食品業界等との落差も否定できない。

本稿では、酒類・醸造分野における知財保護への取組みについて、その状況を我が国の伝統的な就労形態に起因する問題から論を始め、関連機関・団体からも資料を得て調査・考察を試みた。歴史は古いが地味な当該分野について読者各位の理解と関心を深めていただき、知財保護面での支持支援を賜る端緒となることを祈念する次第である。なお、本稿における考察は弁理士である筆者の個人としての見解であることを申し添える。

目次

1. はじめに
2. 酒類・醸造分野における知財保護の課題
 2. 1 酒類と法規
 2. 2 就労形態の特異性と知財保護の意識
 2. 3 技術・技能の帰属について
 2. 4 使用者と従業者との関係
3. 酒類・醸造分野のイノベーション（発明・考案）
 3. 1 酒税法規の存在
 3. 2 使用者（経営者）側の問題
 3. 3 従業者（雇用者）側の問題
 3. 4 イノベーション、とりわけ作業負担軽減の新旧二つの発明
4. 地域団体商標と役割
 4. 1 意義
 4. 2 具体例・役割
5. 酒類の地理的表示 GI
 5. 1 指定の要件
 5. 2 酒類の特性
 5. 3 取組みの事例
 5. 4 課題と考察
6. 酒類・醸造分野に関連した判例
 6. 1 pHを調整した低エキス分のビールテイスト飲料に係る判例
 6. 2 高名な杜氏の姓名に関連する商標法上の判例
7. 酒類・醸造分野に関与する機関・団体
 7. 1 所管の官庁としての国税庁
 7. 2 研究機関としての独立行政法人酒類総合研究所

7. 3 日本醸造協会

8. まとめ

1. はじめに

我が国における醗酵技術は太古の昔に遡り、醸造、食品等多岐にわたる分野で生活に豊かな恵みをもたらしてきた。とりわけ醸造分野では特徴ある並行複醗酵形式⁽¹⁾を産み出し、諸外国とは異なる技術が古来確立している。世界の中でも独特の存在である我が国の酒類・醸造分野について、その知財保護への取組みを採り上げたい。

2. 酒類・醸造分野における知財保護の課題

2. 1 酒類と法規

酒類については農林水産物や工業製品とは一線を画し、製造と販売が免許制であり、商品には酒税が課されるため、国税庁の管轄となっている。本稿では酒税法規⁽²⁾の枠組みの中に在る酒類とその醸造について知財保護の視点から考察する。

2. 2 就労形態の特異性と知財保護の意識

技術やノウハウを独占せずに集団内で共有することを良しとする気風が、酒類・醸造分野には歴史的伝統

的に存在する。杜氏集団による季節労務から年間社員化へ就労形態の変化の流れの中でもその傾向は続いている。酒類・醸造分野の業界内では、他産業におけるような知財保護の意識が未だ十分に浸透・育成されていないという見方もできる。その背景について考察を進める。

2. 3 技術・技能の帰属について

我が国の酒類とりわけ清酒の分野では、製造の担い手を歴史的に杜氏集団に依存して来た。秋冬になると杜氏出身地⁽³⁾を離れて各地の清酒蔵元へ蔵人（くらびと）として入り、滞在して製造に従事し、翌年春には各自の出身地へ帰り家業の農業等に戻るのが近年まで常態として続いて来た。個々の杜氏においては、翌年秋に前年とは別の蔵元へ入ることが特別視されることも格別無かった。

即ち、技術・技能は蔵元ではなく各杜氏集団が把握し、代々の伝承もその中で維持継続されていた。

一方、経営者である蔵元の側も製造や蔵人の育成については杜氏集団に委任し、自らは技術・技能に深くは関与しないという姿勢を取るのが通常であった。

現在では個別蔵元採用の年間社員が増加しつつあるが、個別蔵元は一般に零細であり、自社内での社員育成が困難な場合が多い。後述する酒類・醸造分野に関与する機関・団体が、以前から個別蔵元の社員育成を各種講習等の実施により手厚く支援してきた経緯がある。また年間社員の多くが技術・技能の研鑽を目的としていずれかの杜氏組合に加入し、春～夏期に杜氏出身地へ赴いて講習・指導等を受けている実態がある。業界のこのような状況に起因して、勤務先の異なる年間社員間での横の繋がりが密で情報交換も頻繁に行われている。また、一部の業界大手を除いて、経験と訓練を積んだ年間社員は、より良い待遇を求めて他社へ転職するのを躊躇しない傾向が他業界よりも一般的である。

2. 4 使用者と従業者との関係

それゆえ使用者である蔵元と従業者である蔵人・年間社員の関係が流動的で変動を伴う性格があり、知財保護の問題も他業界における場合と同様に論じることが適切ではない。私見ではあるが、我が国の職務発明規定（特許法 35 条）もこの酒類・醸造分野に一律に当て嵌めるのは必ずしも妥当ではないと思われる。

従来は、杜氏集団、蔵元ともに、新規な技術・技能を開発しても各自集団内で維持するのみで、特許、実用新案等の出願により社会に公開しようとする意識が薄く、問題が顕在化しなかったのでは、と推量する。

酒類製造も他産業と同様に現代の企業としての体制整備を目指すべきことは当然である。しかしながら知財保護面では、このような杜氏集団の存在等の歴史的な就労形態に起因する問題と前述の業界特有の状況を無視することなく、包容的に進めることが望まれる。

3. 酒類・醸造分野のイノベーション(発明・考案)

3. 1 酒税法規の存在

イノベーションの課題として、先ず酒税法規の存在がある。酒類については法、施行令、施行規則及び通達等において詳細に規定が設けられ、個々の製造者における創意工夫や裁量の余地が制限されているとする見方ができる。一方、行政側としては詳細に規定することにより、零細企業が大半である伝統業界を保護しているとの立場を執るのではと思われる。よって、イノベーションを目指す製造者は、これら酒税法規の枠の中で商品開発を進めなければならないという課題を背負っている。

3. 2 使用者（経営者）側の問題

次の課題として、業界の伝統的歴史的な体質が挙げられる。大半が中小企業乃至それ以下の規模の業界であり、脆弱な経営体質の改善が容易ではない。行政側としては租税特別措置による税の軽減、期限の延長等⁽⁴⁾により倒産の頻出を防止して来た経緯がある。経営者側もそのような行政側の手厚い保護施策に慣れて久しく、自らの経営努力により事態を打開して行こうという意欲に欠ける面も皆無ではなかった。

一方、従来は経営面での保守的な意識が強く、一部の経営者が製造面以外も含めて改良的な方法等を始めようすると、周囲の他の経営者から賛同を得られなかったり非協力的な対応を受けたりする例も散見されたと聞いている。

3. 3 従業者（雇用者）側の問題

雇用者側の問題として、就労形態が歴史的に杜氏集団による季節労務に依存してきた経緯がある。製造に適した冬季を挟んだ期間は、一般に農閑期であり、雇用者は家族の住む出身地を離れた蔵元に滞在して製造

に従事する。この場合、微生物を担い手とする醗酵技術に不可避的な夜間や休日の作業に従事するにしても、雇用者側としては抵抗が少なかったと思われる。翻って蔵人による季節労務から年間社員化へ就労形態の変化を目指すには、この夜間や休日の作業の負担軽減は、最重要課題であった。

3. 4 イノベーション、とりわけ作業負担軽減の 新旧二つの発明

(1) 泡なし酵母を用いる清酒の醸造法

【発明の名称】「無泡性酵母を分離・育成し、それを用いる清酒等の醸造法」

特公昭 48-31918

発明者 大内弘造、熊谷知栄子、秋山裕一

本発明は、清酒もろみにおいて「有泡性酵母」から、「無泡性酵母」（前記有泡性酵母の変異株として極く微量発生する。）を分離・育成し、それを用いて容器を高度に活用し、清酒醸造を行わせると共に、より品質の優れた清酒を提供せんとするものである。

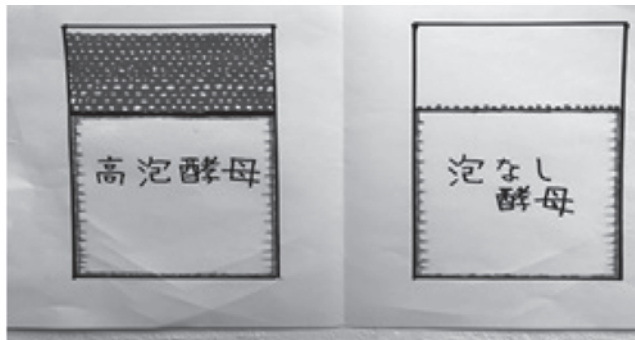


図1 泡なし酵母と高泡酵母

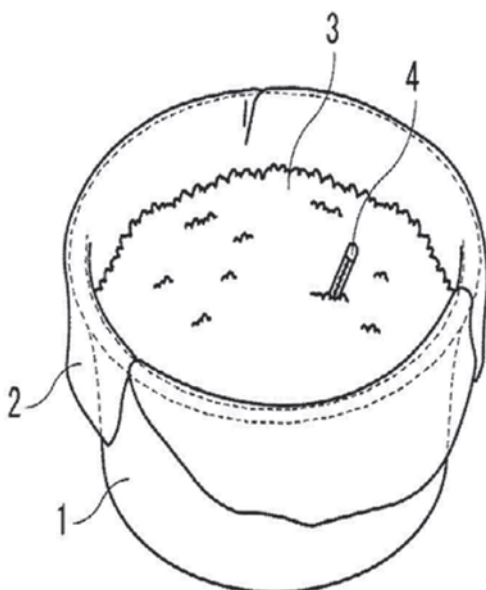


図2 たらい麹法

以前の有泡性酵母では、高泡となるため容器の3分の2容量の仕込で、泡笠・消泡機や「泡番」を必要とした。無泡性酵母により仕込量を2~3割増加可能となる一方、「泡番」や壁面の泡を落とす作業が不要となった。この発明により、清酒もろみの夜間管理の負担が軽減された。

(2) たらい麹法による吟醸酒の醸造法

【発明の名称】「製麹方法及び清酒の製造方法」

特開 2020-99304 発明者 上田護国

本発明は、蒸米の品温と水分含量を容易に制御し、酵素力価と酵素バランスを備えた突破精（つきはぜ）麹を容易かつ確実に製造可能な製麹（せいきく）方法、及びこの製麹方法で得られた麹を用いた醸造方法を提供することを目的とする。

製麹過程における水分揮散の防止と保温断熱を容易にするために、麹原料を収納する非透湿性容器を用いる。この発明により、麹の夜間管理の負担が軽減された。

4. 地域団体商標と役割

4. 1 意義

地域団体商標とは、地域の名称と商品または役務の名称を普通に用いられる方法で表示する文字のみからなる商標等であって、一定の範囲で周知となったとき、事業協同組合、農業協同組合等が商標登録を受ける商標をいう（商標法7条の2）。地域活性化に資するため平成18年に設立された制度である。

4. 2 具体例・役割

(1) 「大分麦焼酎」（商標登録第5027126号）、「大分むぎ焼酎」（商標登録第5059613号）

権利者 大分県酒造協同組合

指定商品 大分県産の麦焼酎

大分の麦（むぎ）焼酎は、優れた麦麹の開発に成功し、麦麹と麦を原料にした麦100%であるのが特徴であり、減圧下でもろみを蒸留することにより、ソフトですっきりした風味に仕上げる技術革新をいち早く成し遂げた。品質は香ばしく、まろやかな味、口あたりよく酔い覚めさわやか。そんな大分の本格焼酎は時代の趣向にマッチし、またたく間に全国に焼酎ブームを巻き起こし、現在のブームの先駆けとなった。

今や大分県は麦（むぎ）焼酎の産地形成を遂げ、組合員による商品の差別化、個性化の取組みは、統一ブ

ランドの下、消費者においては各商品の個性を十分に楽しむことができるものとなっている^{(5)・(6)}。

表1 大分麦焼酎・大分むぎ焼酎代表商品

会社名	商品名	商標
みろく酒造株式会社	十王	大分麦焼酎
四ッ谷酒造有限会社	栄花・宇佐むぎ	
八鹿酒造株式会社	銀座のすずめ	
株式会社井上酒造	女帝	
ぶんご銘醸株式会社	杜谷（もりや）	
大地（おおち）酒造株式会社	豊後浄瑠璃	
藤居酒造株式会社	ふしぎ屋	
老松酒造株式会社	閻魔（えんま）	
久保酒蔵株式会社	やばの古城	
小野酒造株式会社	大龍蔵（おおたつぐら）	
二階堂酒造有限会社	二階堂	大分むぎ焼酎
小手川酒造株式会社	白寿	
クンチョウ酒造株式会社	豊の国	
牟礼鶴酒造合資会社	牟礼鶴 黄鐘（おうしき）	
亀の井酒造合資会社	童話の里	
有限会社常徳屋酒造場	常徳屋	
縣屋（あがたや）酒造株式会社	安心院蔵	

(2) 「東条産\山田錦」(商標登録第 5264709 号)
 権利者 みのみり農業協同組合
 指定商品 兵庫県加東市の東条地域で生産された醸造用の山田錦の玄米

大正 12 年、兵庫県立農事試験場（現農林水産技術総合センター）において人工交配を行い、新品種が生まれた。昭和 7 年、その新品種を酒米試験地（現加東市沢部）にて、約 20 品種の比較栽培が行われ、最も優れた性能を持つことが実証された品種を、昭和 11 年に「山田錦」と命名し、兵庫県酒米奨励品種に指定された。

この山田錦を原材料として醸造した日本酒は、酒質にまろみがあり、淡麗で現在の酒米のなかでは、最高の酒質が得られると言われている。このように最高峰の酒造好適米である山田錦の栽培を、東条地域では、全地域が「特 A 地域」として認定され優れた土壌を生かし、熟練した農家の経験に基づいた栽培を行っている⁽⁷⁾。

5. 酒類の地理的表示 GI

5.1 指定の要件

根拠法令は、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律⁽⁸⁾である。WTO（世界貿易機関）の発足に際し、ぶどう酒と蒸留酒の地理的表示の保護⁽⁹⁾が加盟国の義務とされたことから、国税庁告示「地理的表示に関する表示基準」が平成 6 年⁽¹⁰⁾に制定された。さらに、平成 27 年 10 月⁽¹¹⁾に地理的表示の指定を受けるための基準の明確化が行われるとともに、すべての酒類が制度の対象とされた。

指定の要件は、①酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性⁽¹²⁾が明確であること、かつ、②その酒類の特性を維持するための管理⁽¹³⁾が行われていること、である（表示基準第 2 項）

5.2 酒類の特性

管理機関が酒類の特性を維持するための管理業務を実施する。理化学分析⁽¹⁴⁾は、あらかじめ定めた成分の基準に合致しているかを確認する。官能検査⁽¹⁵⁾は、管理機関が業務実施要領に審査基準を定めた上で実施する。酒類の特性としてあらかじめ定めた官能的要素に合致していないような明らかな欠点がないことを審査により確認する。確認のための審査に参加する審査員は、官公庁及び民間の酒類・醸造分野の技術者、研究者で、理化学分析及び官能検査について高度の訓練を受け実務経験を経ている者から構成される。官公庁からは、国税庁が産業行政としての酒類・醸造分野の技術支援を目的として国税局ごとに配置している鑑定官が参加する。

表2 官能検査：きき酒の手順

目（視覚）	色（濃さ、色合い）・さえ（にごりの有無）をチェック。
鼻（嗅覚）	口を付ける前に、「上立ち香」をみる。吟醸酒の場合は、吟醸香（ぎんじょうか） ⁽¹⁶⁾ の有無・程度。
少量（4～5ml）を口に含み、先ず「口中香」をみる。	
舌（味覚）	次に舌の上に拡がった味をみる。吐き出した後の後味をみる。

管理機関による確認業務（書類等、官能検査、理化学分析）を経た酒類は、地理的表示 GI を使用することができる。

5. 3 取組みの事例

(1) 蒸留酒の例 GI 壱岐⁽¹⁷⁾

「壱岐」は玄界灘に浮かぶ「海の幸」「山の幸」に恵まれた緑豊かな島で、歴史的にも古代から大陸・朝鮮半島と日本との交易のルート上にあり、3世紀に書かれた中国の「魏志倭人伝」にも記載があり、歴史の舞台に登場している。

16世紀頃、壱岐の風土と中国伝来の蒸留方法を活かした麦焼酎作りが日本で初めて始まったことから、「麦焼酎発祥の地」と言われる。古来より、米麴1/3、麦2/3による壱岐独特の製法で麦の香りと米麴の柔らかな甘みと深い味わいが特徴の麦焼酎である⁽¹⁸⁾。

平成7年、「壱岐焼酎」、熊本県の「球磨焼酎」及び沖縄県の「琉球泡盛」の3地域が世界貿易機関(WTO)から地理的表示の産地指定を受け、世界に認められる焼酎となった。

表3 GI 壱岐代表商品

会社名	商品名
天の川酒造株式会社	天の川
有限会社山の守酒造場	山の守
玄海酒造株式会社	壱岐スーパーゴールド22
重家酒造株式会社	雪洲(せっしゅう)
株式会社猿川伊豆酒造	猿川(さるこう)
株式会社壱岐の華	壱岐の華
壱岐の蔵酒造株式会社	壱岐の島



図3 壱岐ロゴマーク

(2) 清酒の例 GI 灘五郷⁽¹⁹⁾

「灘五郷」の清酒は総じて、味わいの要素の調和がとれており、後味の切れの良さを有している。その中でも貯蔵したものは、秋上がりして香味が整いまるやかさを増して飲み飽きしない酒質となる。また、純米



図4 灘五郷ロゴマーク



写真1 官能検査審査会

吟醸酒・吟醸酒は、華やかな果実様の香りと幅のある味わいが相まって香味の調和が整うとともに、更に後味の切れの良い酒質となる。

「灘五郷」は北に六甲連峰、南に大阪湾を望む東西に長い带状の地域。冬には西からの季節風が六甲おろしとなって吹き降りてくる地形が、寒造りに極めて適した気候をもたらしている。「宮水」に代表されるこの地域の地層を通して湧き出る地下水はミネラル分を適度に含み、着色の原因となる鉄分をほとんど含まない酒造りに適した硬水をもたらす。これを仕込み水とすることで、灘五郷特有の酒質が形成されてきた。

「灘五郷」の清酒は日本三大杜氏の一つに挙げられる酒造技術者集団である丹波杜氏の影響を強く受けて

きた。勤勉で、高度な醸造技術によって米の特性を引き出すとともに、灘五郷の気候や水の特性を熟知し、これを活かして上述の酒類の特性を具現化した、味わいの調和がとれ、後味の切れの良さを有した秋上がりをする酒を醸してきた。

伝統的な酒造技術を有する杜氏らの活躍の一方で、灘五郷の蔵元には発酵学を専攻した技術者・研究者が多く在籍し、科学的知見による裏付けと技術開発を進めてきた。そして技術交流を行う民間組織「灘酒研究会」が発足し、灘五郷の蔵元の酒造技術向上及び人材育成に寄与してきた⁽²⁰⁾。

写真の例は灘五郷酒造組合で開催された官能検査審査会で、灘五郷関係の技術者、研究者等 11 名の審査員が参加している。

表 4 GI 灘五郷代表商品

会社名	商品名
大関株式会社	本醸造 辛丹波
日本盛株式会社	大吟醸酒
櫻正宗株式会社	櫻正宗 特別純米酒 宮水の華
白鶴酒造株式会社	特別純米酒 山田錦
株式会社神戸酒心館	福寿 純米吟醸
沢の鶴株式会社	丹頂純米
菊正宗酒造株式会社	嘉宝蔵 雅
辰馬本家酒造株式会社	黒松白鹿 山田錦辛口純米シルク
株式会社小山本家酒造	灘浜福鶴蔵：空蔵山田錦純米大吟醸
白鷹株式会社	吟醸純米 超特撰白鷹

(3) ぶどう酒の例 GI 北海道⁽²¹⁾

2018 年 6 月、国税庁からワイン産地の地理的表示として「北海道」が指定された。これを受け「原料には北海道で収穫されたブドウを 100% 使用すること」などの基準をクリアしたワインにのみ「北海道」という産地名の表示が可能になった。

北海道のブドウ栽培地は、4 月～10 月は 1 日の気温の変化が大きく、冷涼であるため、糖度が高く有機酸を豊富に含んだブドウが収穫できる。また、通年で気温が低く貯蔵温度を低めに維持することができ、果実味が製品まで維持できる。

ワイン事業者による独自努力のほか、北海道内の業界団体の活動によって豪雪や厳寒などの気候に対応した栽培技術が確立したほか、北海道の自然環境に適したヤマブドウ種やハイブリッド種といった耐寒性品種の選抜・開発が積極的に行われてきた⁽²²⁾。

ロゴデザインは、ワイングラスと北海道の形をモチーフにして、青い空と海、爽やかな風、緑の大地を表現している。



図 5 北海道ロゴマーク



図 6 和歌山梅酒ロゴマーク

(4) その他の酒類の例 GI 和歌山梅酒⁽²³⁾

和歌山は梅の生産量が日本一で、主力品種は「南高梅」である。和歌山の梅酒のブランド力は、世界でも高い評価を受けている。県内の酒類製造業者・梅（梅干）製造加工業者・梅農家で梅酒を製造している 29 社（現在は 30 社）による「GI 和歌山梅酒管理委員会」が発足した。和歌山県内では酒類で初めての GI 指定で、リキュールでは全国初の指定である。

GI 和歌山梅酒は、豊かで厚みのある香りが、酒類中のアルコールの刺激的な香りを包み込むことにより、口に含む瞬間に爽やかな風味となって広がっていく。主な生産基準は、

- ① 梅の実には県内で収穫された新鮮な青梅又は完熟梅のみを用いたものであること
- ② アルコールは10.0%以上35.0%未満であること
- ③ 梅の実の酒類への浸漬、酒造工程時の貯蔵、容器への詰込は県内で行うなど⁽²⁴⁾。

「和歌山梅酒」の認証ロゴマークのデザインは、グラスに注がれている黄金色に輝く梅酒と、初夏に収穫されて漬けられた緑色の梅の実のイメージを圖案化したもの。

表5 GI 和歌山梅酒代表商品

会社名	商品名
株式会社梅一番井口	本格梅酒 原酒 紀州絵巻
株式会社ウメタ	南高梅酒
横山食品株式会社	日本酒仕込み梅酒 ZIPANG ~ジパング~
中田食品株式会社	紀州南高完熟梅酒 樽
平和酒造株式会社	紀州 梅古酒
プラム食品株式会社	熊野伝説 (黒)、(白)
中野 BC 株式会社	紀州梅酒 紅南高
田端酒造株式会社	羅生門日本酒仕込の梅酒
尾崎酒造株式会社	備長炭のしらべ
株式会社東農園	丙申年の梅酒
株式会社名手酒造店	純米酒黒牛仕立て梅酒
株式会社岡畑農園	かみはやさんの梅酒
有本農園	熟成南高梅酒 PlumityBlack
南紀梅干株式会社	びかいち
株式会社世界一統	和歌のめぐみ 南部の梅酒
有限会社筋本農園	本格梅酒 紀州浪漫
株式会社紀州本庄うめよし	縁 -ENISHI-
株式会社マルリョウナガオカ	梅干屋のおすそわけ梅酒
株式会社九重雑賀	雑賀黒糖梅酒
株式会社梅屋	紀州梅酒 GEN
株式会社吉村秀雄商店	紀州完熟南高梅 こいうめ酒
株式会社濱田	梅酒 濱田 Single Year
有限会社紀州高田果園	高田の梅酒

5. 4 課題と考察

「酒類の地理的表示に関する表示基準の取扱いについて (法令解釈通達)」の別冊「酒類の地理的表示に関するガイドライン」第2章第1節2(2)に、管理機関の業務が規定され、消費者からの問合せに窓口と

して対応することも規定されている (口号)。ところが、全国のGIを俯瞰した場合、管理機関である酒類業組合等が弱体で職員が常勤でないケースも散見される。組合等の他の業務と兼務であり、窓口の職員がGI管理機関としての当事者意識に欠ける例も皆無ではない。GI制度がWTOによる国際的な枠組みの中から国内へ導入された経緯、行政からの指導等により登録申請に至った団体も少なくないことから、時として受け身の対応となる場合があるのは無理からぬこととも考えられる⁽²⁵⁾。管理機関職員各位におかれては、GIを地域の共有財産として産業振興のために保護育成していく本来の趣旨を今一度認識されるべく覚醒を求めたいところである。同時に、GI育成に向けて行政側からの更なる支援と消費者からの支持関心の高まりも期待される。

6. 酒類・醸造分野に関連した判例

6. 1 pHを調整した低エキス分のビールテイスト飲料に係る判例

「平成27年10月29日判決言渡 平成27年(ワ)第1025号 特許権侵害差止請求事件」

本件は、発明の名称を「pHを調整した低エキス分のビールテイスト飲料」とする特許権を有する原告が、被告に対し、被告による被告製品の製造等が特許権侵害に当たると主張して、特許法100条1項及び2項に基づき、被告製品の製造等の差止め及び廃棄を求める事案である。

<裁判所の判断>

- 1 本件発明は公然実施発明1(オールフリー)に基づいて容易に想到することができたから、本件特許は特許無効審判により無効にされるべきものと認められる(特許法123条1項2号)。
- 2 本件発明は公然実施発明2(ダブルゼロ)に基づいて容易に想到することができたから、本件特許は特許無効審判により無効にされるべきものと認められる。
- 3 原告は被告に対して本件特許権を行使することができない(特許法104条の3第1項)。原告の請求をいずれも棄却する。

本件は、複数の数値限定により特定した特許発明が、公然実施発明に基づく無効主張を受けたケースである。

6. 2 高名な杜氏の姓名に関連する商標法上の判例

「令和2年12月23日判決言渡 令和2年（行ケ）第10050号 審決取消請求事件」

(1) 特許庁における手続の経緯等

1) 被告は、以下の商標（登録第5707382号。以下「本件商標」という。）の商標権者である。

商標 農口（標準文字）

登録出願日 平成26年5月23日

登録査定日 平成26年9月5日

設定登録日 平成26年10月3日

指定商品 第33類「日本酒、洋酒、果実酒、酎ハイ、中国酒、薬味酒」

2) 原告は、平成30年10月26日、商標法51条1項の規定により、本件商標について商標登録取消審判を請求した（引用商標は登録第6245134号で、「農口尚彦研究所」の文字を縦書きの楷書体で書してなる）。

特許庁は、上記請求を取消2018-300815号事件として審理を行い、令和2年3月27日、「本件審判の請求は成り立たない」との審決（以下「本件審決」という。）をし、その謄本は、同年4月4日、原告に送達された。

(2) 原告は、令和2年4月22日、本件審決の取消しを求める本件訴訟を提起した。

<裁判所の判断>

被告が本件商標と類似する本件使用商標1（「農口」の文字を縦書きの草書体で書してなる）及び2（「農口」の文字を縦書きの楷書体で書してなる）をその指定商品に使用して商品の品質の誤認又は原告の業務に係る商品と混同を生ずるものをしたということはできないから、被告の故意の有無について判断するまでもなく、被告による本件使用商標1及び2の使用は、商標法51条1項に該当するものと認めることはできない。

したがって、これと同旨の本件審決の判断に誤りはないから、原告主張の取消事由は、理由がない。原告の請求は棄却されるべきものである。

本件は、被告商標「農口（標準文字）」について原告商標「農口尚彦研究所」を引用し、商標法51条1項に該当するものとして、商標登録の取り消しを請求したものである。

なお、原告は別途不正競争防止法により、「農口酒造」の商品や広告に自身の名前「農口」を使わないように求めた訴訟を起こしている。

7. 酒類・醸造分野に関与する機関・団体

7. 1 所管の官庁としての国税庁⁽²⁶⁾、⁽²⁷⁾

国税庁は、酒税の適正・公平な課税の実現はもとより、酒類業の健全な発達に向けて、積極的な取組を実施している。

酒類業は、歴史的・文化的に重要な地場産業を形成してきたほか、近年では、地方創生やクールジャパンとして新たな価値を創出しており、その発展は地域経済や日本経済の活性化等に寄与するものである。

こうした観点から、酒類業の事業所管官庁として、国税庁（担当：酒税課）においては、個々の酒類業者や業界団体等のニーズや課題等の把握に努めるとともに、関係省庁・機関等と連携・協調しつつ、酒類業の振興のための取組を強化していくところである。また、当該取組の一環として、国内外における日本産酒類のブランド価値向上の観点から、知的財産権のひとつである地理的表示の取組も進めている。

また、国税庁は酒類業の事業所管官庁として、技術官（鑑定官）を各国税局に配置し、独立行政法人酒類総合研究所と連携しつつ、地域の酒類業の技術支援業務に当たらせている。酒類業の発達・改善を目的とし、酒類製造者の製造技術や品質管理技術の向上などを支援している。

なお、経済連携協定（EPA）におけるEU等との酒類にかかる交渉については、先に概要が公表されている⁽²⁸⁾。

7. 2 研究機関としての独立行政法人酒類総合研究所⁽²⁹⁾

酒類総合研究所は、明治37年（1904年）に酒類に関する唯一の国の研究機関として設立された「大蔵省醸造試験所」を前身とし、平成13年4月に「酒税の適正かつ公平な賦課の実現に資するとともに、酒類業の健全な発達を図り、あわせて酒類に対する国民の認識を高めること」を目的として設置された独立行政法人（在東広島市）である。

主な業務は、1. 酒類の高度な分析及び鑑定、2. 酒類の品質評価、3. 酒類及び酒類業に関する研究及び調査、4. 成果の普及、5. 情報の収集、整理及び提供、6. 講習である。この内「成果の普及」として、保有特許・研究成果の普及、保有微生物等の分譲等の知的財産保護への取組みも進めている。

保有特許の例として、「エンハンサー」（特許番号

6952296)、「ゲノム編集タンパク質の直接導入による糸状菌ゲノム編集方法」(特許番号 6994730) 及び「液体中の含硫黄化合物の除去方法」(特許番号 7036398) が挙げられる。

研究成果の例として、以下の三つが挙げられる。

- ① 清酒の老香(ひねか)を生じにくい酵母—有効性の検証と注意点—⁽³⁰⁾
- ② 清酒酵母のSAM高蓄積に寄与する遺伝子とエタノール発酵性の関係⁽³¹⁾
- ③ 各種ホップ香気成分の主成分分析による分類⁽³²⁾

7. 3 日本醸造協会⁽³³⁾

本会は明治39年1月(1906年)に醸造協会として設立され、近年の新しい公益法人制度に合わせた機構改革を実施し、平成23年9月「公益財団法人日本醸造協会」(東京都北区滝野川)に生まれ変わった。

本会の主な活動内容としては、1. 醸造に関する学術研究、2. 研究及び技術開発の成果の普及並びに学術研究団体「日本醸造学会」の主宰、3. 学術研究及び技術並びに技能の奨励と業績の認証及び顕彰、4. 醸造微生物等遺伝資源の収集と保存、5. 情報の提供及び技術指導と分析・検査、6. 醸造微生物等の資材の供与、7. 「日本醸造協会誌」及び醸造に関する図書の発行、8. 技術者及び技能者の養成、9. 国重要文化財赤煉瓦酒造工場の管理運営事業が挙げられる。

この内醸造微生物については、国内外において微生物遺伝資源を調査、収集し、分類学的性質、醸造特性を解明、整理して保存するとともに、実用化できる微生物菌株の育種と選定を行う。生物多様性の確保に関する資源ナショナリズムが国際問題になっていることから、知的財産に関わるわが国の国益を担保するための事業でもある。

8. まとめ

酒類・醸造分野の業界内の伝統的な意識、とりわけ技術・ノウハウを独占せず同業者間で助け合う気風は、従来であれば或いは美風であったとも言えるかも知れない。

しかしながら当該分野においても現代化、国際化への流れは不可避である。視点を国外へも向けると、21世紀に入り持続可能な開発が志向される一方で、未だ国際間の紛争が収まらない状況が現存し、また知財を対外的な国家戦略の一環と捉える外国も存在する。

国産酒類の世界的な評価が高まる中、海外へも販路を求める事業者におかれては、不測の不利益を被る事態を避けるべく、並行して知財保護面での準備も怠ることなく進められることを願っている。

(注)

- (1) デンプン原料の糖化とアルコール醗酵を同時並行的に行わせる醗酵形式。
- (2) 酒税法、酒税法施行令、酒税法施行規則、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律等。
- (3) 南部杜氏(岩手県)、越後杜氏(新潟県)、丹波杜氏(兵庫県)等。
- (4) 租税特別措置法第八十七条-第八十七条の八等。
- (5) 特許庁 HP 地域団体商標登録案件一覧 <https://www.jpo.go.jp/system/trademark/gaiyo/chidan/shoukai/ichiran/5027126.html> (参照日: 2022年8月5日)
- (6) 大分県酒造組合 HP 大分の焼酎の歩み <http://www.oita-sake.or.jp/> (参照日: 2022年8月5日)
- (7) 特許庁 HP 地域団体商標登録案件一覧 <https://www.jpo.go.jp/system/trademark/gaiyo/chidan/shoukai/ichiran/5264709.html> (参照日: 2022年8月5日)
- (8) 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の6 酒類の表示の基準
- (9) 知的所有権の貿易関連の側面に関する協定第23条
- (10) 平成6年12月国税庁告示第4号
- (11) 平成27年10月国税庁告示第19号
- (12) 酒類に関し、その確立した品質、社会的評価又はその他の特性(表示基準第1項第3号)。「酒類の地理的表示に関する表示基準の取扱いについて」(法令解釈通達)第2章第1節1
- (13) 表示基準第2項。「酒類の地理的表示に関する表示基準の取扱いについて」(法令解釈通達)第2章第1節2
- (14) 理化学分析は、公定法又は公定法に準ずる方法により製品ロットごとに行う(法令解釈通達第2章第1節2(3)ロ)。GI灘五郷業務実施要領では、国税庁所定分析法又はそれ以外の測定方法で合理的かつ正確であると国税庁が認めたものによる分析による。
- (15) 官能検査は、業務実施要領に審査基準を定めた上で実施する(法令解釈通達第2章第1節2(3)ハ)。
- (16) 吟醸香とは、酢酸イソアミルとカプロン酸エチルを主体とする複合エステル香で、アルコール醗酵の進む過程で酵母によって生成される。
- (17) 壱岐酒造協同組合 HP <https://ikishochu.org/> (参照日: 2022年8月5日)
- (18) 国税庁 HP 地理的表示「壱岐」生産基準 https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/180223_besshi01.htm (参照日: 2022年8月5日)
- (19) 灘五郷酒造協同組合 HP <http://www.nadagogo.ne.jp/> (参照日: 2022年8月5日)
- (20) 国税庁 HP 地理的表示「灘五郷」生産基準 https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/1806_besshi02.htm

- (参照日：2022年8月5日)
- (21) 地理的表示「北海道」使用管理委員会 HP
<https://winesofhokkaido.com/> (参照日：2022年8月5日)
- (22) 国税庁 HP 地理的表示「北海道」生産基準 https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/1806_besshi01.htm (参照日：2022年8月5日)
- (23) GI 和歌山梅酒管理委員会 HP <https://giwakayama.com/>
 (参照日：2022年8月5日)
- (24) 国税庁 HP 地理的表示「和歌山梅酒」生産基準 https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/200907_besshi01.htm
 (参照日：2022年8月5日)
- (25) パテント vol74, No.3, pp17 (2021) 4. 課題と考察参照
- (26) 国税庁 HP <https://www.nta.go.jp/> (参照日：2022年8月5日)
- (27) 国税庁レポート2021 酒類行政 https://www.nta.go.jp/about/introduction/torikumi/report/report2021/pdf/2021_08.pdf (参照日：2022年8月5日)
- (28) 飯島隆「日 EU・経済連携協定 (EPA) における酒類にか
 かる交渉結果について」日本醸造協会誌第113巻、第10号、
 pp588～612 (2018年10月)
- (29) (独法) 酒類総合研究所 HP <https://www.nrib.go.jp/> (参照日：2022年8月5日)
- (30) (独法) 酒類総合研究所 研究トピックス (2020)
https://www.nrib.go.jp/data/pdf/nrt/2020_1.pdf (参照日：2022年8月5日)
- (31) (独法) 酒類総合研究所 研究トピックス (2021)
https://www.nrib.go.jp/data/pdf/nrt/2021_2.pdf (参照日：2022年8月5日)
- (32) (独法) 酒類総合研究所 研究トピックス (2021)
https://www.nrib.go.jp/data/pdf/nrt/2021_1.pdf (参照日：2022年8月5日)
- (33) 日本醸造協会 HP <https://www.jozo.or.jp/> (参照日：2022年8月5日)

(原稿受領 2022.8.9)

パテント誌原稿募集

広報センター 副センター長
 会誌編集部担当 茜ヶ久保 公二
 同 加藤 佳史

- 応募資格** 知的財産の実務、研究に携わっている方（日本弁理士会会員に限りません）
 ※論文は未発表のものに限ります。
- 掲載** 原則、先着順とさせていただきます。また、編集の都合上、原則「1テーマにつき1原稿」とし、分割掲載や連続掲載はお断りしていますので、ご了承ください。
- テーマ** 知的財産に関するもの
- 字数** 5,000字以上～20,000字以内（引用部分、図表を含む）パソコン入力のこと
 ※400字程度の要約文章と目次の作成をお願いいたします。
- 応募予告** メール又はFAXにて応募予告をしてください。
- 論文送付先** ①論文の題名（仮題で可）
 ②発表者の氏名・所属及び住所・資格・連絡先（TEL・FAX・E-mail）を明記のこと
 日本弁理士会 広報室「パテント」担当
 TEL:03-3519-2361 FAX:03-3519-2706
 E-mail:patent-bosyuu@jpaa.or.jp
 〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-4-2
- 投稿要領・掲載基準** <https://www.jpaa.or.jp/patent-posted-procedure/>
- 選考方法** 会誌編集部にて審査いたします。
 審査の結果、不掲載とさせていただくこともありますので、予めご承知ください。