



No.218

ティークレイク

Tea Break

知財ときき酒

会員 川瀬 直樹

知財の実務では、発明の進歩性が重要な論点となる。特許出願後の審査官による拒絶理由通知書では、進歩性不具備を指摘される場合が多い。担当者は審査官の指摘した拒絶理由に対して対応を検討し、手続補正書及び意見書により進歩性を確保し、特許要件を具備していると主張するのが常である。

筆者は、この過程における頭脳作業を経験する内に、前職における別の業務で日々経験した思考の流れを想起することがある。前職では筆者は酒類業の技術支援業務を担当する立場の公務員であり、日々の仕事として酒類の品質を評価する機会が多かった。品質評価は、理化学分析と官能審査による。官能審査は、きき酒（ききしゅ）によるが、審査を担当するのは官公庁及び民間の酒類・醸造分野の技術者、研究者である。きき酒の手順は、①目（視覚）、②鼻（嗅覚）、③舌（味覚）により行う。清酒の場合、通常①では、色（濃さ、色合い）・サエ（にごりの有無）をチェックする。②では、容器に口を付ける前に、「上立ち香」をみる。次に酒の少量（4～5ml）を口に含み「口中香」をみる。吟醸酒の場合は、吟醸香（ぎんじょうか）がポイントとなる。③では、舌の上に拮がった味をみる。最後に、酒を吐き出した後の後味をみる。このように、業務としてのきき酒では飲み込まず、吐き出すのが通常である。②と③が重要で、香りと味の調和が取れている酒が高い評価を受ける。

独立行政法人酒類総合研究所（在東広島市）では、毎年全国新酒鑑評会で各地の蔵元から出品された吟醸酒を品質評価している。品質評価は予審と決審に分かれ、予審では出品酒の香りと味についてプロファイル法により分析的、解析的な評価をする。決審では予審を通過した出品酒について、3点法（1：特に良好 2：良好 3：1及び2以外）で評価をする。

決審における審査基準は、「香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から良好であること」とされている。

翻って、特許庁における審査基準は、進歩性の判断を、先行技術に基づいて、当業者が請求項に係る発明を容易に想到できたことの論理の構築（論理付け）ができるか否かを検討することにより行う、とされている。

審査官は、先行技術の中から、論理付けに最も適した一の引用発明を選んで主引用発明とし、以下の（1）から（4）までの手順により、主引用発明から出発して、当業者が請求項に係る発明に容易に到達する論理付けができるか否かを判断する。

論理付けのための主な要素として、進歩性が否定される方向に働く要素（（1）技術分野の関連性（2）課題の共通性（3）作用、機能の共通性（4）引用発明の内容中の示唆）と進歩性が肯定される方向に働く要素（・有利な効果・阻害要因）が示されている。

拒絶理由通知への対応では、手続補正書及び意見書において、主引用発明から請求項に係る発明に想到するには阻害要因があること、あるいは請求項に係る発明は主引用発明に比較して有利な効果を奏すると指摘する。当業者が容易に想到しうるものではなく、進歩性を有すると主張する。

一方、他者の出願等について特許庁へ情報提供あるいは特許異議の申立てをするときは、請求項に係る発明は、主引用発明と（1）ないし（4）の関係にあることを指摘する。当業者であれば容易に想到しうるものであるから、進歩性を有しないと主張する。立場は逆になるが、請求項に係る発明についてその進歩性の存在を肯定または否定する議論を組み立てる頭脳

作業を経ることになる。このとき筆者は、上掲の吟醸酒の官能審査を想起し、その思考の流れが蘇るのが常である。

吟醸酒の官能審査は、審査員が香味の調和や特徴を吟醸酒としての品格及び飲用特性の面で評価し、「特に良好」と判断した場合に総合評価1点を付ける。評価が「良好」な場合は2点、それ以外と判断した場合は3点となる（ワイン評価の加点法とは異なる）。出品酒を「良好」とするかしないかの判断においては、筆者は頭の中に既にある平均的モデルの吟醸酒と比較対照する作業を速やかに進めた。香味の調和や特徴について平均的モデルとの関連性、共通性を全面的に感知するか、あるいは平均的モデルから示唆されると判断する場合は「良好」と評価せず、3点を付けた。一方、香味の調和や特徴が平均的モデルと比較して効果的に優れている場合は「良好」と判断した。平均的モデルよりも明らかに優れてかつ隔絶している場合は「特に良好」と判断し、1点を付けた。進歩性の判断に於ける論理付けと似たような頭脳作業により、頭の中の平均的モデルの吟醸酒から出品酒の香味の調和や特徴に到達できるか否かを決め手としていた。

このように、吟醸酒の官能審査における評価は、知財実務での進歩性の存在を肯定または否定する議論に通ずる面があると筆者は常々感じている。

ここまで、お読み頂いた読者の中には、別の角度からの質疑を投げ掛ける方々もおられるのでは、と予感する。吟醸酒に限らず酒類の品質を行政機関や関連研究所が主導的に評価の基準を設けて評価すること、また評価の結果を出品酒について一般に公表することが妥当なのかと。更に、評価を担当する審査員は、専門分野の技術者、研究者に限られており一般消費者による酒の評価や嗜好を反映する術が講じられていないのではないかと。異論はあると思うが、これには歴史的経緯から来る背景があって、現在の全国新酒鑑評会の在り方に繋がっている。

我が国では歴史的に行政主導で酒類業界の育成支援が進んできた。元々は、明治年間に国税収入の3~4割を占めていた酒税を担保（当時は戦費調達のため側面もあったらしい）するために酒類業界への技術支援が開始された。頻発していた腐造を防止し、製造工程の安定を図るために当時の税務監督局（国税局の前身）から技術官（「鑑定官」という）が各地の酒造場へ技術指導に赴いていた。また、醸造における理化学的研究を目的として大蔵省（農商務省ではなく）に醸造試験所が設けられた（1904年）。以後、平成年間に独立行政法人酒類総合研究所に改組され現在に至っている。このように、我が国の酒類業界は他の産業界と比較して官主導で体制が整備され維持されて来た面が大きいと言える。

酒類の品質を技術面から重視する捉え方について外国ドラマの例を挙げる。テレビで何度も再放送されている刑事コロンボシリーズの「別れのワイン」に登場するワイナリーの経営者は、品質良好な高級ワイン製造を追求し、時には採算を度外視することもあった。ところがオーナーは弟であり、不採算なワイナリーを他の安売り酒造業者に売却を企図する。憤慨した兄は弟を殺害し犯罪の隠蔽を図る。コロンボ刑事は、犯行に用いられた貯蔵庫で予期しない高温のため品質劣化したワインを見つけ、別の場所で犯人にテイastingをさせる。なによりも品質に敏感な犯人は、劣化したワインを忽ち見抜き酷評する。コロンボ刑事が貯蔵ワインの品質劣化を手掛かりに兄の犯行であることを突き止めるという筋書であった。ワインの品質維持がポイントとなった一編である。

この兄の、品質良好なワイン造りにかける想いには、敬意を表したい。一方、対立する弟の、ワイナリーも企業であるから採算を無視することはできないというのも事実である。

先の全国新酒鑑評会の件に戻るが、酒類業界にも「我々にとっては、売れる酒が『良い酒』である」とし、行政主導による品質評価を疎ましく受け止める声も以前から一部にはある。

よって技術面からの品質評価の良好な酒が、同時に消費者に支持され、よく売れることが業界の理想とする姿であろう。この分野出身の弁理士として、筆者は酒類の地理的表示GIや地域団体商標の活用により良好な品質が担保され、かつ一般消費者の支持も拡大するべく酒類業界が進んで行く未来を願っている。

今般のコロナ禍の関連では、先ほどの酒類の官能審査も影響を受けている。ご存じの会員も少数おられるかも知れないが、上掲の専門家によるきき酒は、従来は一出品酒ごとに一容器を用い、多数の審査員が入れ替わり立ち代わり同じ容器内

の酒に口を付ける、言わば「回し飲み」のようなやり方で実施されていた。筆者は前職の新任職員時、最初に抵抗があったのがこのコトである（限られた同席者、静寂な空間の茶道と同一視は筆者にはムリ）。それでもその職場では通常の方法であり、従うしかなかったのであるが。尤も、前職勤務の後半以降には、外部の関連業者や消費者も対象とする公開きき酒会では、参加者が個々に小型プラカップにスポイトで酒を注ぎ、各自きき酒をする方法が通常になっていたが。

前職の定年前数年間及び退職後コンサル業務時、筆者が企画担当する業界内向け研修会等では、手間が掛かっても上掲の従来型「回し飲み」の系列と各自きき酒（プラカップ使用）の系列の二通りを準備し、受講者がどちらかを選択できるように工夫してきた（筆者なりのこだわり）。

一般のコロナ禍により、専門家のみによる審査会でも流石に従来型の「回し飲み」は中止しているようである（HP 記載ほか）。筆者が関与している某県業務の場では各自がプラカップを使用し、瓶口にはポアラーを付栓（衛生上）している。コロナ禍が収まっても以前のやり方に戻らず、改善された方法で進むことを筆者は願っている。

令和3年弁理士法改正では「酒類等に掛かる表示に関する業務」も標榜業務とされた（法4条3項、TRIPS協定22条、「産業財産権法の解説」138頁）。農林水産物のGIとは、根拠法令が別である。酒類の地理的表示GIの指定の要件には、酒類の特性を維持するための管理業務として官能審査の実施が含まれている（酒類の地理的表示に関する表示基準第2項（平成27年10月国税庁告示第19号））。

可能であれば本会会員の関連研究会等で地理的表示GI指定及び地域団体商標の酒類を集めたきき酒会を設けて、会員各位に官能審査の実際についてご説明をさせて頂きたい。コロナ禍も漸く鎮静化に進みつつあり、リアル会合等も可能な状況となりつつある。標榜業務に関する研修の一端として体験する機会とも言えるので、各研究会等各位においてご検討願えれば幸いである。