

食品技術の特許審査に係る取組の最新動向

特許庁審査第三部食品 審査長 三原 健治*



要 約

2024年4月の特許審査部の再編により、食品技術の特許により保護し、その利用を推進するために、審査第三部食品という審査長単位（以下、食品審査室）が発足した。本稿では、冒頭、食品産業の現状、知的財産を巡る動きについて簡単に触れた後、業界からのニーズ、要望を踏まえた食品審査室発足の経緯と狙いについて説明する。次に、食品分野における近年の特許動向と技術革新について、統計情報や、特許庁が実施している特許出願技術動向調査を紹介しつつ、考察する。最後に、食品関連技術の特許審査における課題と留意点と題して、出願・権利化戦略としてのパラメータ関連発明、「除くクレーム」、審査基準が改訂され特許対象が拡大した食品の用途発明、食品香料等の微量成分を含む発明、情報提供制度の利用のそれぞれに関して、特許審査における課題と留意点等を説明する。

目次

1. はじめにー食品審査室発足の経緯と狙い
2. 食品分野における最近の特許動向と技術革新
 2. 1 食品分野における最近の特許出願動向
 2. 2 食品分野における技術革新
3. 食品関連技術の特許審査における課題と留意点
 3. 1 パラメータ関連発明について
 3. 2 「除くクレーム」について
 3. 3 用途発明について
 3. 4 食品香料等の微量成分を含む発明について
 3. 5 情報提供制度の利用について
4. おわりに

1. はじめにー食品審査室発足の経緯と狙い

食品は、人間が生きていく上で必要不可欠のものであると同時に、より良い生活をしていく上で欠かせないものである。また、国や地域の文化や伝統等と深く繋がっているものもあり、文化的な側面をも有している。

2022年の農業・食品関連産業の国内生産額は114.2兆円であって、全経済活動の約10%を占めており、食品産業は地域経済を牽引する重要な産業であると位置づけられている⁽¹⁾。また、食品産業は、環境負荷低減の促進や流通の合理化といった、持続的な発展と関連付けられることも多く、コストを考慮した食品の価格形成と併せて、持続的な食料システムを確立するための法制度を整備することが政府レベルにおいても求められている。特に流通の合理化においては、国内の食市場は縮小する一方、海外の食市場は拡大する見込みであるとされている。海外への日本の食品のプロモーション活動も積極的に行われており、独立行政法人日本貿易振興機構（ジェトロ）で農林水産物・食品の輸出支援プラットフォームによる支援が実施されている⁽²⁾。

* 本稿投稿時

現 特許庁審査第三部生命工学 審査長

一方で、食品等事業者が食品ビジネスをめぐる様々な課題に積極的に対応していくためには、新技術の開発と新たなビジネスモデルの創出が求められる。食品等事業者が技術の開発・利用に取り組むために、日本企業の技術力の向上とイノベーションの創出を図ることが必要であり、これらを支援するための様々な取組が行われている。具体的にはフードテック関連では、企業間連携や協業、ビジネスモデルの実証、横展開を図るための情報発信等を含むフードテック支援事業や、海外フードテックイベントへの出展支援の他、新規ビジネスモデルを探している海外企業や投資家、協業先とのマッチングの機会を設ける取組を支援する日本発フードテックの海外展開支援事業について、予算措置が講じられている。最近では、2024年11月にアグリ・フードテックに特化したアジア圏で最大級のイベントである Agri-Food Tech Expo Asia 2024 がシンガポールにおいて開催された⁽³⁾。

食品産業の発展を図るため、知的財産を巡る動きも活発化している。100を超える食品関連団体が正会員として参加する一般社団法人 日本食品・バイオ知的財産権センター（JAFBIC）は、「食は世界を変える」をスローガンに掲げて、食品などに係る知的財産権の保全及び利用の促進を図り、もって知的財産権制度の適正な運営に資するとともに、国民経済の発展に寄与することを目的として、各種事業を展開している⁽⁴⁾。さらに、例えば上述した海外への日本の食品のプロモーションでは、「日本食ブランド」を売り出すことが重要であると同時に、ブランドをまもるための商標権をはじめとした模倣品対策が必要になってきている⁽⁵⁾。

このように、食品産業の健全な発展のためには、特許権を含む知的財産権の保護、利用が不可欠であり、食品技術に係る知的財産権の保護及び利用の促進を図ることについて、食品業界からの根強い需要がある。これまで特許庁において、食品技術に関する特許審査、特許権の付与が行われてきており、過去、主に化学分野を担当する審査第三部の中の、生命工学の分室（食品・微生物）において、2020年4月からは有機化学の分室（食品）において、特許審査が行われてきた。そして、2024年4月に、特許審査部の再編により、審査第三部の下に、独立した審査室として食品審査室が発足した。食品審査室では、食品技術の特許審査に加えて、分室を「細胞工学」として、食品技術に関連するものを含む、微生物、細胞関連技術の特許審査を担当している。

後述の3でも言及するとおり、現状、食品関連技術の特許審査には、食品業界が注目する様々な課題があり、これらに対する多くの要望を受けている。特許出願の複雑化や情報提供が多いといった、食品業界や技術に特有のニーズにしっかりと対応するため、「食品」という名を冠した審査室を発足させたことで、文字通りこうした課題に組織一丸となって適切に取り組み、制度ユーザーである食品業界の皆様と特許権を「共創」することで、期待に応えられる行政サービスを提供していきたい。

2. 食品分野における最近の特許動向と技術革新

この項では、最近の食品関連技術の特許出願の動向や、技術革新について述べる。

2. 1 食品分野における最近の特許出願動向

(1) 特許出願動向について

食品審査室では、年間を通じて、複数の業界団体、食品関連個社とも意見交換を実施しており、その中で、食品分野の出願動向について話題に上ることも多い。図1は、2012年から2023年までの、食品分野における特許出願－審査請求－審査結果を示したグラフである。縦軸について、上のグラフでは各項目の件数を積算して示しており、下のグラフでは総件数を100%とした各項目の割合を示している。また、ここでいう食品分野は、表1に示す7つの技術分野（脂肪・蛋白、油類、飲料、澱粉、ビタミン・ミネラル、食品一般、食品保存）の合計を指している。

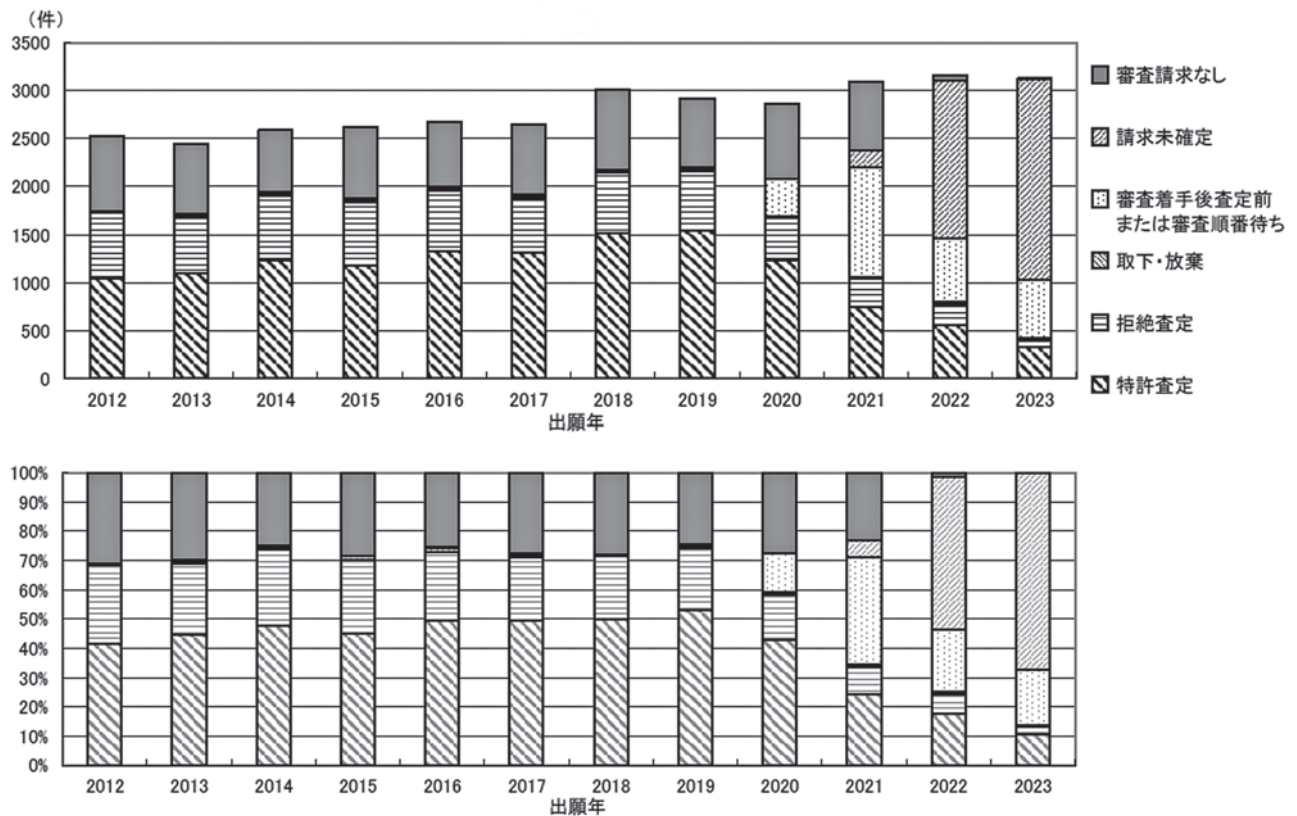


図 1 食品分野における特許出願－審査請求－審査結果

表 1 食品の技術分野：2024 年 11 月時点⁽⁶⁾

技術分野	F ターム テーマコード	テーマ名	FI カバー範囲
脂肪・蛋白	4B001	乳製品	A01J1/00-99/00；A23C1/00-23/00
	4B020	食品用豆類	A23L11/00-11/70
	4B034	魚肉練製品	A23L17/00、101-17/00、103
	4B037	食用蛋白質及び食用リン脂質	A23J1/00-7/00
	4B042	肉類、卵、魚製品	A23L13/00-17/00@Z；17/10-17/50@Z
油類	4B014	菓子	A23G1/00-9/52
	4B026	食用油脂	A23D7/00-9/06
飲料	4B115	酒類	C12G1/00-3/08、102；C12H6/00-6/04
	4B117	非アルコール性飲料	A23L2/00-2/84、101
	4B027	茶・コーヒー	A23F3/00-5/50
	4B128	酒類の加工、食酢及びビール、発酵副産物の採取、変性アルコールの調製	C12C1/00-13/10；C12F3/00-5/00；C12H1/00-3/04；C12J1/00-1/10@Z；C12L3/00-11/00
澱粉	4B023	穀類誘導製品	A23L7/00-7/104
	4B025	穀類誘導体・合成クリーム	A23L7/117-9/20；29/212-29/225
	4B032	ベーカリー製品及びその製造方法	A21D2/00-17/00
	4B046	穀類誘導製品 3（麺類）	A23L7/109-7/113
ビタミン・ミネラル	4B016	果実または野菜の調製	A23L19/00-19/20
	4B019	食用海藻	A23L17/60-17/60、103@Z
	4B036	種実、スープ、その他の食品	A23L23/00-25/10；35/00

食品一般	4B018	食品の着色及び栄養改善	A23L5/40-5/49；31/00-33/29
	4B035	食品の調整及び処理一般	A23L5/00-5/30；29/00-29/10
	4B039	醤油及び醤油関連製品	A23L27/50-27/50、111
	4B041	ゼリー、ジャム、シロップ	A23L21/00-21/25；29/20-29/206；29/231-29/30
	4B047	調味料	A23L27/00-27/40；27/60-27/60@Z
	4B068	糖工業	C13B5/00-99/00；C13K1/00-13/00、101
食品保存	4B012	肉、卵の保存	A23B4/00-5/22
	4B021	食品の保存（凍結・冷却・乾燥を除く）	A23L3/00-3/3598
	4B022	食品の凍結・冷却及び乾燥	A23L3/36-3/54@Z
	4B169	果実、野菜の保存	A23B7/00-9/34

図1の上の棒グラフから、出願件数が年3000件程度と微増傾向で推移していることが読み取れ、下の棒グラフから、出願のうち、約70%が審査請求されていることが読み取れる。そして、審査結果については、上の棒グラフから、特許査定件数が年間1000件から1500件程度と微増傾向で推移していること、下の棒グラフから、特許査定の割合も40から50%と微増傾向で推移していることが読み取れる。

(2) 審査実績について

図2は、2013年から2023年までの、食品分野における審査実績を示したグラフである。ここでいう食品分野は、先ほどと同様、表1に示す7つの技術分野の合計を指している。

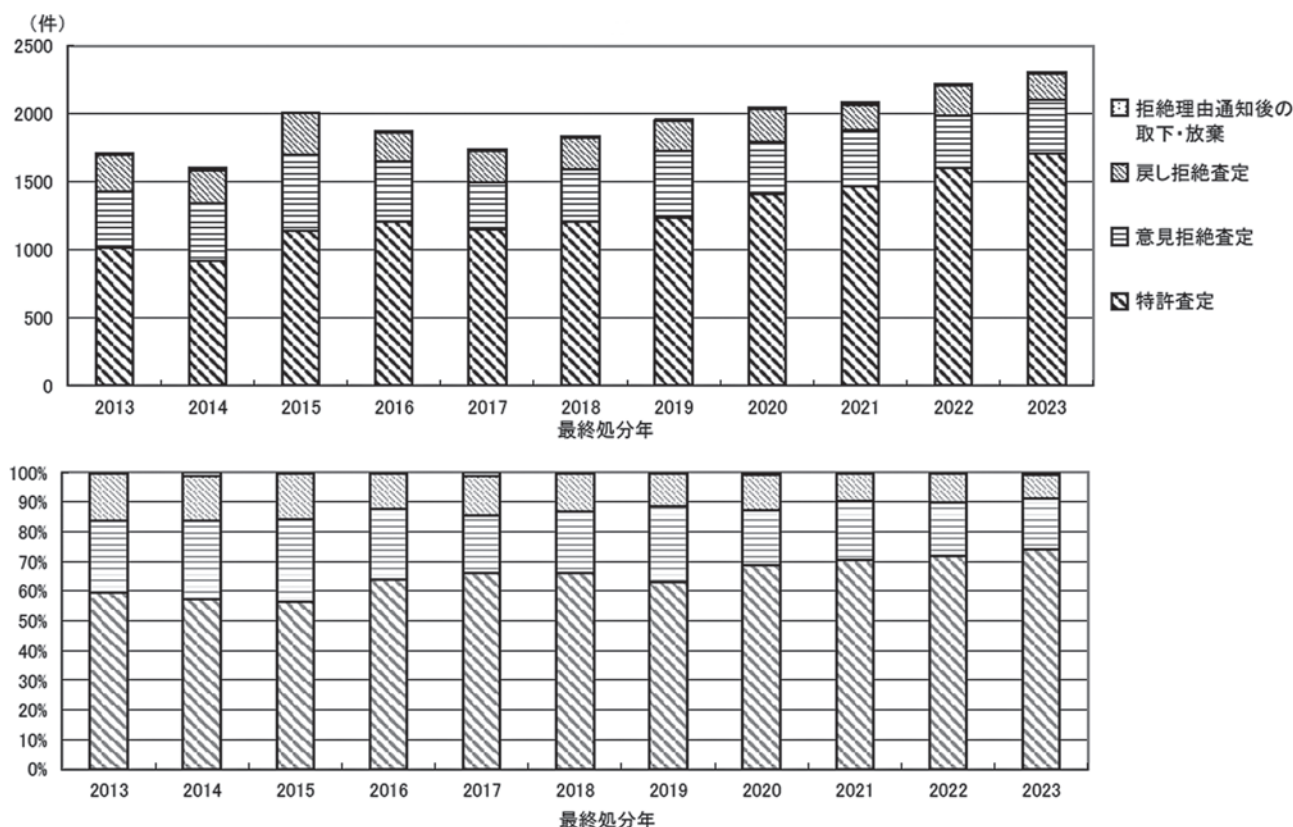


図2 食品分野における審査実績

図2の上の棒グラフから、特許庁では年間1500件から2000件程度の審査処理を行っており、微増傾向で推移していることが読み取れ、下の棒グラフから、特許査定の割合が約60%から70%で推移していることが読み取れる。特許査定率が僅かながら上昇している原因としては、出願人が出願を厳選して審査請求していることと、特に食品

分野では、審査官が拒絶理由を通知した後に、代理人あるいは出願人が適切に補正等の応答をしていることが考えられる。

2. 2 食品分野における技術革新

近年の健康志向の高まりを受けて、飲食品に関する技術は日々めざましい進展を遂げている。例えば、飲料においては、糖質がゼロのアルコール飲料、ビールテイスト飲料に代表されるノンアルコール飲料が登場してきた他、ストレスを低減するチョコレート、ヨーグルト等の健康食品、機能性食品といった、日々の生活に密接に関連するジャンルの商品が登場している。健康でありたい、おいしいものを食べたいという願望は、人間なら誰もが持つ共通の欲求であり、そこに訴えかけていくというビジネスモデルは、世界共通のものではないかと考える。特に、乳酸菌は、注目度の高い技術であり、特許庁では、令和7年度の特許出願技術動向調査の化学分野のテーマとして「乳酸菌入り食品」の調査を予定している⁽⁷⁾。

さらに、最近では食品代替物等の技術も注目されており、例えば、豆類、ナッツ、穀類等で製造された食肉の代替食品や、動物細胞を培養して肉を製造する培養肉の製造⁽⁸⁾についても、大きな技術革新が起きている。代替食品については、食品保存技術と併せて、特許庁より、令和6年度のニーズ即応型技術動向調査のテーマとして「代替食品」および「食品保存技術」の報告書が公開されているので、詳細はそちらを参照されたい⁽⁹⁾。「代替食品」の調査では、原料および製品、製造技術の各観点から、「食品保存技術」の調査では、特定食品（対象食品）、食品の加工保存、パッケージング、貯蔵・流通の各観点から、それぞれ特許文献については特許分類及びキーワード、非特許文献についてはキーワードを用いて検索を行い、検索式により母集団を抽出、分類し、その出願、研究開発動向について分析している。

こうした技術革新は、消費者である我々の日々の食生活を大きく変える一つのきっかけになり得るものであり、人々の生活を豊かにするこれらの技術により生まれた成果が消費者に届き、生活に浸透するためには、特許のみならず、商標や意匠を使った知的財産戦略も大きな鍵を握るものと考えられる。

3. 食品関連技術の特許審査における課題と留意点

近年、食品関連技術に関しては、出願・権利化の戦略が拡大する一方で、権利化を図ろうとする他者への牽制等においても、様々な変化が巻き起きている。

この項では、出願・権利化戦略としてのパラメータ関連発明と「除くクレーム」、審査基準が改訂され特許対象が拡大した食品の用途発明、食品香料等の微量成分を含む発明、情報提供制度の利用のそれぞれに関して、特許審査における課題と留意点等を述べる。

3. 1 パラメータ関連発明について

食品関連の業界団体や食品関連個社との意見交換等においても高い関心が寄せられている⁽¹⁰⁾、食品業界におけるパラメータ特許の先駆と呼ばれているものに、2000年に出願された「容器詰飲料」（特願2000-350712号）がある⁽¹¹⁾。これは奇しくも筆者が審査官補の時代に担当した案件であるが、飲料中の特定成分であるカテキンについて、数式と数値の範囲を組み合わせたパラメータをクレームして、物の発明として特許出願したものである。

食品中の特定成分を単純な量や割合で示すのではなく、数式と数値の範囲を組み合わせてパラメータとする点において上記の出願は、食品業界において画期的な出願戦略の変化をもたらしたとして知られており、近年においてもこのようなパラメータ関連発明が食品分野において多数出願されている印象を受ける。

このようなパラメータ関連発明の出願を審査する場合に問題となるのが、どのようなものがその出願のクレームの範囲に含まれるのかが一見して分かりにくく、審査を行うに際して、既存の食品がその範囲に包含されるのではないかという疑義を常に抱いて審査を行うことになる点である。具体的には、審査官は通常、先行技術文献調査（庁内データベースや商用データベースを用いた検索の他、インターネット検索等を実施）により発見された文献に記載された、疑義のありそうな既存の食品について、(1) 食品成分表等を利用して本願においてクレームされて

いるパラメータを満たすか否かを確認することで、新規性、進歩性等を否定する先行技術文献となり得るかを判断すること、(2) 本願の実施例を参照して、類似の材料や類似の方法を用いて製造している先行技術文献がないかを調べること、(3) 先行技術文献に対比できる構成が記載されていなくても新規性、進歩性等を否定できる一応の合理的な疑いがあるか否かを判断すること、を行うことになる⁽¹²⁾。また、特許請求の範囲や発明の詳細な説明の記載要件についても、審査官は、パラメータで特定された発明が明確であるか、発明の詳細な説明にサポートされているか、実施可能であるかを検討し、これらの要件を充足しない場合は拒絶理由を通知することになる。

また、これらの審査では、後述の3. 5で言及する情報提供制度の利用により提出された証拠等に基づいて判断するケースもある。審査官はこの場合、新規性、進歩性等の特許要件であれば、提出された文献の記載内容、実験結果等それ自体を、記載要件であれば、提供された出願時の技術常識に関する情報や実験結果等を参酌する。

パラメータ関連発明に関する最近の動きとして、食品業界からは、パラメータ関連発明を安易に特許しているのではないかと、安易に特許しないでほしいといった声が上がっている一方で、権利化を目指す特許出願人にとっては、そのようなパラメータで特定された発明の方が特許として成立しやすいといった声もある。各出願において発明をどのように特定して特許請求の範囲を規定するかは基本的に出願人に委ねられており、パラメータを用いることで適切に表現できると考えられる発明も実際に存在する以上、実際に審査をする側の審査官が、いずれか一方の立場に偏った審査方針を立てるということは適切でない。このため、特許請求の範囲や発明の詳細な説明の記載ぶり、先行技術文献調査の結果や情報提供制度を通じて提供された情報の内容等を総合して個別に判断していくことにならざるを得ない。

そして個々の出願について特許権を付与するか否かを判断するにあたっては、審査官は、文献等の客観的証拠がない限り、新規性・進歩性がないと判断して拒絶理由を通知することは難しい。パラメータ関連発明を特許しないでほしいという業界からの要望に対しては、後述の3. 5で言及する情報提供制度の利用を促すことが多いが、審査において情報提供の内容が採用されるには客観的な証拠が十分に提示される必要がある。

また、これは食品各社による戦略なのかもしれないが、他者への牽制のために、パラメータを用いることでクレームの範囲を一見して分かりにくくして出願しているのではないかと考えられるケースがある。しかしながら、こうした出願は、技術思想が十分に顕れておらず、何が核となる技術なのかが分かりにくい、コア・コンピタンスを有するものであるとは言えないものも多く、そこからさらなる改良発明が生じることは少ないのではないかと考えられる。さらに、権利範囲が分かりにくいということは、裏を返すと、仮に権利が成立したとしても無効になる恐れがある。

このように、パラメータ関連発明は多くの問題を抱えているが、少なくとも現行制度において審査官は、その都度案件に向き合って、ケースバイケースで客観的な証拠を積み重ねることで判断していくことしかない状況にある。

3. 2 「除くクレーム」について

「除くクレーム」については、食品分野に限らず、多くの技術分野において、関心が寄せられている。先行技術をクレームから除くことで特許が成立する場合がある一方で、最終的にどのようなものがクレームの範囲に残されているのかが分かりにくくなり、その結果、権利範囲が分かりにくくなる場合があるという課題については、パラメータ関連発明と同様であると考えられる。

特に、2000年の審査基準の改訂に伴って、補正が新たな技術的事項を導入しないものであるときは、新規事項の追加に該当しないという一般的定義が設けられた⁽¹³⁾ことにより、審査において「除くクレーム」を新規事項の追加として扱うことの判断が難しくなっている。例えば、先行技術が特許文献の場合に、拒絶理由を通知する度に、先行技術に記載のクレームまたは実施例をそのまま「除くクレーム」で補正されてしまうと、最終的にどのようなものが本願のクレームの範囲に含まれるのかが不明確となり、発明が不明確になるケースがある。また、成分等で特定された物の発明において、先行技術に記載の特定の製造方法で製造された物（いわゆる、プロダクト・バイ・プロセス）を「除くクレーム」で補正する場合も同様に、何が除かれて何が残っているのかが不明確となり、

発明が不明確になるケースがある。

また、上記審査基準の改訂後も、以下の記載は残ったままである。

「「除くクレーム」とすることにより特許を受けることができるのは、先行技術と技術的思想としては顕著に異なり本来進歩性を有する発明であるが、たまたま先行技術と重なるような場合である。そうでない先行技術と技術的思想としては顕著に異なる発明ではない場合は、「除くクレーム」とすることによって進歩性欠如の拒絶の理由が解消されることはほとんどないと考えられる。」

上記の事情で進歩性なしとして拒絶するケースも存在するものの、例えば、本願のクレームから先行技術の必須部分や発明の前提となる部分が除かれている場合などには、審査官が、先行技術に基づいて進歩性を否定する、すなわち当業者が容易にその発明をなし得たとする論理を組み立てるのが難しくなることもある。

このように、「除くクレーム」は、拒絶理由を回避する一つの有効な手段ではあるが、一方で、上述したように発明の範囲が結果的に不明確になってしまう可能性がある点には十分留意すべきではないかと考えられる⁽¹⁴⁾。

「除くクレーム」とする補正の留意点については、特許庁ホームページにも公表されているので、そちらも参照されたい⁽¹⁵⁾。

3. 3 用途発明について

食品の用途発明に関しては、2016年に審査基準が改訂され、(i) ある物の未知の属性を発見し、(ii) この属性により、その物が新たな用途への使用に適することを見いだしたことに基づく発明（用途発明）について、特許が付与されることになった。当時の調査研究や有識者の議論では、用途発明の特許権の効力は、当該用途に供されていない公知の物に無条件に及ぶとは通常考えられないというコンセンサスがあったと言われている⁽¹⁶⁾。

改正前は、新たな用途を見つけても、そもそも食品として同じものであれば、新規性を有する発明とはできなかったため、審査官は、これを新規性なしと判断していたし、特許すべきものとするためには、クレームをどのように補正すれば先行技術との差異が生じて新規性を有するものとして良いかを、筆者も当時食品分野を担当する審査官として試行錯誤していたのを覚えている。

ただし、現行の運用においても、例えば以下の事例に対する審査官の判断は変わらないと考えられる。

〔請求項1〕○○成分を含む呈味改善剤。

〔請求項2〕請求項1に記載の呈味改善剤を含む食品。

このようなクレームがあった場合、○○成分を含む食品が先行技術文献等によって出願時に公知となっていれば、当該先行技術文献等に「呈味改善」の言及がなくても、請求項2の「食品」については、当該先行技術文献等に基づいて新規性は否定される。この場合、審査官は、請求項2については「呈味改善」という用途を考慮せずに審査するケースが多い。もちろん「呈味改善」という用途が記載されている文献があれば、優先して先行技術文献として用いるのは言うまでもない。

食品用途発明の特許化は、審査実務に大きな転換をもたらしたといえるが、その後10年近く経過して、新たな課題が出てきている。その一つが、クレームされる用途が非常に細かく下位概念化され、もはや「用途」ではなく単に「属性」を表現しているに過ぎないのではないかと考えられるケースである⁽¹⁷⁾。このようなケースの中には、単に作用メカニズムを見いだしたのみであって、「(i) ある物の未知の属性を発見し、(ii) この属性により、その物が新たな用途への使用に適することを見いだした」とは言えないと考えられる出願も存在し、その判断に悩むことがある。審査官は、用途発明を審査する際には、その発明が先行技術と対比して、その使用の態様、すなわち使い方が異なるのか否かで判断していることが多いと考えられる。先ほどの例の請求項1でいうと、(i) 「呈味改善」が未知の属性であり、かつ(ii) 「呈味改善」という属性により、その物が新たな用途への使用に適するものである、という2つの条件を満たしているか点について検討して新規性の有無を判断することになる。その際には先行技術文献等に呈味改善を想起させるような記載があるかどうか、呈味改善剤が新たな用途（使い方）になっているといえるかどうか等を検討することとなる。なお、医薬発明で運用されている用法または用量が特定された発明⁽¹⁸⁾については、基本的に食品の用途発明には適用されない。

3. 4 食品香料等の微量成分を含む発明について

近年の分析技術の発達により、食品に含まれる成分の検出限界が下がってきており、より微量な成分の検出、定量化が可能になっている。食品に限らず、天然物には様々な微量成分が含まれていることは誰もが承知しているところだが、それらの検出、定量化に限界があった時代には、天然物そのものをクレームするか、 μ オーダー程度の検出可能な成分が顕著な効果を奏するものであれば、当該成分を特定することで発明を構成し、特許出願されていた。しかしながら、ppb オーダーまで成分が定量できるようになった現在では、食品に含まれる極微量の成分をクレームすることで特許出願するケースが増えており、新たな問題が生じている。具体的には、当該極微量成分が本当にその発明の効果に寄与しているのか、単に原材料として用いられている天然物に含まれている極微量成分そのものではないか、という疑義が生じる点である。審査官としては、既存の食品と区別することができないものは拒絶すべきであると考えているし、食品業界からもそのような出願を特許しないしてほしいという要望を多数受けている。一方で、極微量でも明らかに機能を発揮する成分は実際に存在しており、最も分かりやすいものとしては食品のフレーバー香料が挙げられる⁽¹⁹⁾。

先にも述べたとおり、審査官は、先行技術文献等の客観的証拠がないと新規性、進歩性等の拒絶理由を構成できず、その出願を拒絶することはできない。上記業界の要望に応えるためには、特定の微量成分が既存の食品に普通に含まれているものであるという心証を得る証拠として使用することができる周知慣用技術や技術常識を蓄える必要がある。これは特許庁のみでは進められないことであり、関係業界の協力が必要と考えている。

3. 5 情報提供制度の利用について

食品業界や食品関連個社との意見交換では、特許を取得するための行政サービスに関する課題に加えて、他者の牽制のため、〇〇〇のようなものを特許しないほしい、という要望が多い。権利が成立してしまった後に取りうる手段としての特許異議の申立てや無効審判は、権利を取り消すあるいは無効にする側にとってはハードルが高く、自分達の思うような結果が得られないことも多いため、審査段階で拒絶して欲しいというご意見を多くいただく。特に審査段階で他者を牽制する手段として広く用いられているのが情報提供制度である。情報提供は匿名でも行うことができ、オンラインであれば最短1日で審査官に情報が届く⁽²⁰⁾。但し、情報提供制度を利用すると、たとえ匿名であっても、情報提供された出願人に他者の存在を明かすことになるという点には注意が必要かもしれない。

情報提供は、審査請求後の審査官による最初のオフィスアクションがされる前や、拒絶理由が通知された後に出願人からの応答を受け、次に審査官がアクションする前のタイミングで行われるケースが多い。

この制度の課題の一つは、早期審査の申請がなされる等した未公開である出願については、第三者がその審査経過を追うことができず、情報提供が行われるタイミングが発生しない点である。逆に早期に特許を取得したい出願人としては、出願が公開される前に早期審査の申請をすることで、情報提供を気にせずに審査、特許を受けることができるということになる。一部の食品関連個社からは、第三者による監視の機会を与えるため、早期審査の申請がなされた場合には公開することとする、特許付与前異議制度を復活させる、等の提案も挙がっている。

審査官としては、情報提供に依存せずとも、審査官自身の先行技術調査等により、拒絶すべき出願については拒絶できているし、早期審査の申請があったとしても、通常の特許出願と同様の手順と時間をかけて審査しており、最初のオフィスアクションが出るまでの期間が短い以外に「早期」であることによる違いはないと考えている。早期審査の方が特許されやすいのではないかという意見を耳にすることもあるが、食品業界に限らず、出願人は、より重要な案件、権利化を早期に行いたい案件について早期審査を申請することが相対的に多いと考えられ、審査官とのコミュニケーションを密に取ることで、審査段階において合意を形成しやすいからではないかと考えられる。

情報提供制度は、第三者からの特許出願に対する情報の提供を受け付けるものであり、審査官は、情報提供者と連絡を取る手続はない。そのため、情報提供者が審査のタイミングを尋ねたり、情報提供者側の都合で審査を止めたりすることができない点には十分留意されたい。

4. おわりに

以上、述べてきたとおり、食品業界には、様々な新技術が生まれている一方で、それらを知財としてどのように保護、利用すべきかについては数々の課題が存在しているといえる。また、食品分野を担当する審査官は、電話応対、面接、情報提供内容の精査、意見交換等、ユーザーに非常に近いところで日々の業務を行い、特許権を「共創」していることは、常々実感するところである。

冒頭に述べたとおり、特許庁は審査第三部食品として新しい審査長単位を設置した。数々の課題が山積している中で、今後も業界の発展とともに、この分野をさらに盛り上がることを祈念している。そして、そのために業界の皆様のご協力を是非お願いしたい。

最後に、このような執筆の場を提供してくださった、日本弁理士会に感謝する次第である。

(参考文献)

- (1) 農林水産省 食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会（令和7年2月12日）
<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/250212.html>
- (2) ジェトロ 農林水産物・食品の輸出支援ポータル
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/>
- (3) Agri-Food Tech Asia Expo (AFTEA)
<https://www.agrifoodtechexpo.com/about/about-aftea>
- (4) 日本食品・バイオ知的財産権センター (JAFBIC)
<https://www.jafbic.or.jp/>
- (5) 韓国流出の高級ブドウ「ルビーロマン」、石川県「徹底的に戦う」 商標登録で巻き返しへ、産経新聞、2024年7月23日
<https://www.sankei.com/article/20240723-I7UDE66ES5BKJEJ6QXU53C5G7I/>
- (6) 各FタームやFIの詳細については特許・実用新案分類照会 (PMGS)
<https://www.j-platpat.inpit.go.jp/p1101>
を参照されたい。また、表1で示しているFIについては、データを取得した2024年11月時点のものである点に留意されたい。食品の保存に関するFI改正が実施され、2025年1月に発効している。
- (7) 特許庁 特許出願技術動向調査（分野別調査）、令和7年度
<https://www.jpo.go.jp/resources/report/gidou-houkoku/tokkyo/index.html#bunya>
- (8) 拙稿（三原健治、培養肉製造技術に見る、特許付与がイノベーションにもたらす影響、IPジャーナル、2022.6、p.62-68）では、培養肉の基本となる特許出願の審査を担当した審査官として、その後の状況を分析しつつ、特許付与の影響について考察している。
- (9) 特許庁 ニーズ即応型技術動向調査、令和6年度
<https://www.jpo.go.jp/resources/report/gidou-houkoku/tokkyo/index.html#needs>
- (10) <https://jbpress.ismedia.jp/articles/jir-print/85141>
- (11) 以下 URL の経過情報を参照。
<https://www.j-platpat.inpit.go.jp/c1801/PU/JP-2002-142677/11/ja>
- (12) 特許庁 特許・実用新案審査ハンドブック、第三部 特許要件、第2章 新規性・進歩性、「3219 機能、特性等の記載により、引用発明との対比が困難であり、厳密な対比をすることができない場合（新規性が否定されるとの一応の合理的な疑い）」「3220 機能、特性等の記載により、引用発明との対比が困難であり、厳密な対比をすることができない場合（進歩性が否定されるとの一応の合理的な疑い）」を参照。
https://www.jpo.go.jp/system/laws/rule/guideline/patent/handbook_shinsa/index.html
- (13) 特許庁 特許・実用新案審査基準、第四部 明細書、特許請求の範囲又は図面の補正、第2章 新規事項を追加する補正（特許法第17条の2第3項）、3.3.1 特許請求の範囲の補正、(4) 除くクレームとする補正の場合
https://www.jpo.go.jp/system/laws/rule/guideline/patent/tukujitu_kijun/index.html
- (14) 食品分野ではないが、除く範囲が拡大されることについての歯止めがいかなされるべきであるかについて検討した論考がある。以下を参照。
浅見節子、「除くクレーム」のあるべき姿とは、知財管理、2025年1月、Vol.75、No.1、p.5-18
- (15) 特許庁調整課審査基準室「除くクレーム」とする補正について、令和7年4月
<https://www.jpo.go.jp/system/patent/shinsa/letter/nozoku.html>
- (16) 福山則明、食品の用途発明に関する審査基準の改訂、特技懇、2016.9.15、no.282、p.22-37
- (17) 例えば、〇〇が特定の化合物である場合の「有効成分Aを含有する〇〇産生促進剤。」が「有効成分Aを含有する、〇〇を産生

する××細胞の活性化剤。」にクレームが補正されたらどうか。有効成分 A が××細胞を活性化して、○○を産生することを出願人が初めて明らかにした場合はどうか。

- (18)特許庁 特許・実用新案審査ハンドブック、附属書 B「特許・実用新案審査基準」の特定技術分野への適用例、第 3 章 医薬発明、2.2.2 新規性の判断の手法、(3-2-2) 用法又は用量が特定された特定の疾病への適用を参照。

https://www.jpo.go.jp/system/laws/rule/guideline/patent/handbook_shinsa/index.html

- (19)日本香料工業会 特許商標委員会、香料化合物をパラメータまたは数値限定した食品特許について、香料、2024 年 9 月、No.303、p.97-105

- (20)特許庁 情報提供制度、令和 7 年 2 月

<https://www.jpo.go.jp/system/patent/shinsa/johotekyo/index.html>

(原稿受領 2025.5.9)