

「渋味のマスキング方法」特許無効審決取消請求事件：知財高裁平成 25(行ケ)10172・平成 26 年 3 月 26 日 (2 部) 判決<認容/審決取消>➡特許ニュース No. 13791

【キーワード】

甘味閾値の測定法，訂正要件（特 126 条 1 項），明確性要件（特 36 条 6 項 2 号）

【主 文】

特許庁が無効 2012-800076 号事件について平成 25 年 5 月 16 日にした審決を取り消す。

訴訟費用は被告の負担とする。

【事案の概要】

本件は，特許無効不成立審決の取消訴訟である。争点は，①訂正要件違反，②明確性要件違反，③実施可能要件違反，④サポート要件違反，⑤進歩性の欠如，⑥手続違背（特許法 153 条 2 項違反）である。

1 特許庁における手続の経緯

被告（三栄源エフ・エフ・アイ株式会社）は，発明の名称を「渋味のマスキング方法」とする特許第 3938968 号（本件特許。出願日：平成 9 年 3 月 17 日，登録日：平成 19 年 4 月 6 日）の特許権者である（甲 36）。

原告（株式会社 JK スクラロースジャパン）は，平成 24 年 5 月 10 日，本件特許について無効審判を請求した（無効 2012-800076 号，甲 38）。

被告は，平成 24 年 7 月 31 日，同月 30 日付け訂正請求書（甲 37 の 1，2）により訂正請求をした（本件訂正）。

特許庁は，平成 25 年 5 月 16 日，本件訂正を認めた上で，「本件審判の請求は，成り立たない。」との審決をし，その謄本は，同月 24 日，原告に送達された。

2 本件発明の要旨

(1) 訂正前発明

本件訂正前の本件発明（訂正前発明）の要旨は，本件特許公報（甲 36）の特許請求の範囲の請求項 1 に記載された，下記のとおりである。

「【請求項 1】 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%用いることを特徴とする渋味のマスキング方法。」

(2) 訂正発明

本件訂正後の本件発明（訂正発明）の要旨は，本件訂正請求書（甲 37 の

1) に添付した訂正明細書(甲37の2)の特許請求の範囲の請求項1に記載された, 下記のとおりである(下線部が訂正箇所)。

「【請求項1】 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クング方法。」

3 審判で主張された無効理由

審判で原告が主張した無効理由は, 以下のとおりである。

(1) 訂正前発明について

訂正前発明は, 特許法29条2項の規定に違反してなされたものであり, 同法36条4項及び6項1号に規定された要件を満たしていない。

(2) 本件訂正について

本件訂正は, 特許法134条の2第1項3号の要件に適合せず, 同条5項で準用する同法126条3項ないし5項の規定にも適合しないので, 認められるものではない。

(3) 無効理由1(進歩性の欠如)

本件訂正が仮に認められるとしても, 訂正発明は, 甲1~7に記載の発明に基づいて, その出願前に当業者が容易に発明をすることができたものであるから, 特許法29条2項の規定により特許を受けることができない。

(4) 無効理由2(実施可能要件違反)

本件訂正が仮に認められるとしても, 訂正発明には, 実施可能要件違反があり, 特許法36条4項に規定された要件を満たしていない。

(5) 無効理由3(サポート要件違反)

本件訂正が仮に認められるとしても, 訂正発明には, サポート要件違反があり, 特許法36条6項1号に規定された要件を満たしていない。

(6) 無効理由4(明確性要件違反)

本件訂正に伴い本件発明に追加された「甘味を呈さない量」という記載は, 不明確であり, 特許法36条6項2号に規定された要件を満たしていない。

4 審決の理由の要点

審決は, 本件訂正について, 特許法134条の2第1項1号又は3号に掲げる事項を目的とし, かつ, 同条5項の規定によって準用する同法126条3項及び4項の規定に適合すると判断し, これを認めた上で, 原告主張の無効理由1~4について, いずれも理由がないと判断した。

審決が無効理由1の判断に当たり認定した, 甲1(「月刊 フードケミカル 10」, (株)食品化学新聞社, 昭和60年10月1日発行, 表紙, 40~47頁, 127頁)記載の発明(甲1発明), 訂正発明と甲1発明との一致点及び相違点は, 以下のとおりである。

(1) 甲1発明

「タンニン酸の渋味を有する紅茶飲料に, ソーマチンを添加することによる渋味のマスクング方法。」

(2) 訂正発明と甲1発明との一致点及び相違点

ア 一致点

「紅茶の渋味を呈する飲料に、甘味剤を用いる渋味のマスキング方法」

イ 相違点 甘味剤について、訂正発明では、「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」用いるのに対し、甲1発明では、「ソーマチン」である点

【判 断】

1 取消事由1（本件訂正を認めた判断の誤り）について

(1) 訂正の適否について

訂正前の本件明細書の段落【0008】及び【0009】には、「本願の発明者らは、製品の物性などに影響を及ぼさないで、かつ渋味自体を改善することができる方法について種々の検討を行った。その結果、高甘味度甘味剤が、甘味の閾値以下の量で意外にも過剰な渋味を減少又は緩和させ、さらに総合的な味を何ら損なうことがないことを見出し、本発明を完成するに至ったのである。この発明によれば、渋味を呈する製品に、スクラロースを甘味の閾値以下の量であって、該甘味の閾値の1/100以上の量で用いることを特徴とする渋味のマスキング方法が提供される。」と記載され、本件明細書の段落【0013】には「本願における甘味の閾値以下の量とは、甘味を呈さない範囲の量であればよい。」と記載されていることから、本件訂正前の本件明細書には、高甘味度甘味剤であるスクラロースを、甘味の閾値以下の量、すなわち、甘味を呈さない量で使用することにより、渋味を減少又は緩和させる発明に関して記載されていると認められる。

また、本件明細書の段落【0013】には、飲料製品中の渋味の種類や強弱、塩味あるいは苦味などの他の味覚又は飲料製品の保存あるいは使用温度などの条件により、甘味閾値は変動するものであり、紅茶を3分間又は10分間抽出した液を試料としたとき、スクラロースの甘味の閾値は前者では0.0009重量%、後者では0.004重量%となることが記載されていることから、スクラロースが「0.0012～0.003重量%」含まれている場合であっても、紅茶等の飲料の各組成に応じて、甘味を呈する場合と呈さない場合があり得ることが理解できる。

そうすると、「0.0012～0.003重量%」という範囲に、「甘味を呈さない量」という条件を付加する本件訂正は、新たな技術的事項を導入するものではなく願書に添付した明細書に記載した事項の範囲内においてするものであり、また、「0.0012～0.003重量%」という範囲に「甘味を呈する量」が含まれている場合には、それを除外した数値範囲とすることから、特許請求の範囲の減縮を目的とするものであることは明らかである。

そして、本件訂正は、実質的に特許請求の範囲を変更又は拡張するものでもない。

なお、本件明細書の段落【0013】において、紅茶を3分間抽出した場合には、スクラロースの甘味の閾値は0.0009重量%であるから、「0.0012～0.003重量%」の範囲では全範囲にわたって甘味を呈するものとなり、「0.0012～0.003重量%の範囲であって、甘味を呈さない量」は存在しないことになるが、このことは、本件訂正が特許請求の範囲の減縮を目的とするものであることに影響するものではない。

したがって、訂正事項1は、願書に最初に添付した明細書に記載した事項の範囲内においてするものであり、また、特許請求の範囲を実質上拡張又は変更するものでもないとの審決の判断に誤りはない。

(2) 原告の主張について

ア 原告は、「訂正発明には、甘味を呈さない量のスクラロースに加えて、スクラロース以外の高甘味度甘味剤を飲料に添加した結果、飲料が甘味を呈した場合も包含されること、本件明細書の段落【0014】には、スクラロースに加えて、スクラロース以外の高甘味度甘味剤を飲料に添加する場合は、それらの合計量が甘味閾値以下となる量であることが明記され、本件明細書の他の部分において、甘味を呈さない量のスクラロースに加えて、スクラロース以外の高甘味度甘味剤を飲料に添加した結果、飲料が甘味を呈した場合は記載されていない。したがって訂正発明は、本件明細書の記載を超えた範囲を包含することになるから、本件訂正は、願書に添付した明細書に記載した事項の範囲内においてするものではない」旨主張する。

訂正発明には、「スクラロース以外の高甘味度甘味剤を添加した結果甘味を呈する場合」を含むか否かについて特定されておらず、明らかでない。そこで、発明の詳細な説明を参酌すると、段落【0012】に「本発明において高甘味度甘味剤とは、微量で甘味を呈する天然又は合成の甘味剤を意味し、砂糖を基準として甘味倍率が50倍以上のものをいう。具体的には、天然のものとしてソーマチン、ステビア又は甘草等の植物からの抽出物、合成の高甘味度甘味剤としてスクラロース、アスパルテーム、サッカリンナトリウム又はアセスルファームK等が挙げられる。」、段落【0014】に「渋味を呈する製品に1又は2種以上の高甘味度甘味剤を用いる方法としては、上述の甘味の閾値以下の量の高甘味度甘味剤（2種以上の混合物の場合には、合計の量で甘味閾値以下となる量）を、渋味を呈する製品に均一に添加できる方法である限り、特に限定されない。」と記載され、高甘味度甘味剤には、スクラロースの他にソーマチンなどがあることが記載されているものの、それらを複数用いる場合にはその使用量は甘味閾値以下となるものであることが記載されている。これによれば、訂正発明は、「甘味を呈さない量のスクラロースに加えて、スクラロース以外の高甘味度甘味剤を飲料に添加した結果、飲料が甘味を呈した場合」を包含するものではないことが理解できる。よって、原告の主張は、その前提を欠き、理由がない。

イ 原告は、「本件発明の特定するスクラロースの重量%の範囲でも甘味を呈

さない場合があり得るか否かは、本件明細書に記載の実施例1～4自体で明らかにすべきであり、本件特許出願よりも後に行われた甲25に記載の実験を参酌すべきではない。そのことが記載されていない実施例1～4に基づけば、本件発明の特定するスクラロースの重量%の範囲でも甘味を呈さない場合があり得るか否かは不明と判断すべきである。」と主張し、また、「甲25を追試した客観性が担保された第三者機関による甲48等の試験の結果に基づくと、訂正発明の特定するスクラロースの重量%の範囲であって甘味を呈さない場合で、渋味をマスキングできる範囲は確認できなかったことから、本件訂正は、特許請求の範囲の減縮を目的としたものではない。」と主張する。

しかし、本件訂正が特許請求の範囲の減縮を目的としているか否かの判断に当たっては、明細書的全記載を参照して特許請求の範囲が本件訂正により減縮されるものであるかを検討すれば足り、実施例1～4においてスクラロースが甘味を呈さない量であり、かつ、渋味をマスキングできるものであるか否かは直接の関係がなく、実施例1～4を追試した甲25及びこれを追試した甲48～50の実験結果を考慮する必要もない。

審決は、審判請求人の「特定された重量%（0.0012～0.003重量%）の全範囲で、甘味を呈する蓋然性が高いことから減縮を目的とするものではない。」旨の主張に対して、訂正前の本件明細書の【0013】において、甘味閾値は各種条件によって変動するものであり、スクラロースが0.0012～0.003重量%含まれている場合であっても、甘味を呈さない場合があり得ることが開示されていることを前提として、これを更に基礎付けるものとして甲25の実験結果を指摘したのであって、本件訂正が特許請求の範囲の減縮を目的としていることの根拠として甲25の実験結果を直接参照したわけではない。

よって、原告の主張には理由がない。

(3) 小括

以上より、本件訂正は、訂正要件を満たしており、この点について審決の判断に誤りはない。

2 取消事由2（明確性要件についての判断の誤り）について

(1) 審決は、「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、乙第15号証の記載（閾値の測定）、乙第16号証の記載（アスパルテームの甘味閾値の測定）、甲第10号証の記載（スクラロースの甘味の閾値測定）並びに乙第14号証の測定データ（スクラロースの甘味閾値が極限法で測定されている）、被請求人の主張（口頭審理調書、平成25年3月21日付け上申書第5頁1～2行参照）によれば、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。」と判断した。これに対し、原告は、甘味閾値の測定方法として、極限法以外にも恒常刺激法、調整法などの方法があるから、極限法が一般的であるとはいえず、また、極限法という同じ測定方法を用いても甘味閾値は変動するものであるから、訂正発明は、不明確であり、審決の判断は誤りである旨主張する。

審決が引用した文献である甲10（審判甲10、「スクラロースの味覚特性と他の高甘味度甘味料との比較」日本食品化学学会誌，Vol.2(2)，1995，110-114頁），甲26（審判乙15，「新版 官能検査ハンドブック」，398-403頁），甲27（審判乙16，「新甘味料アスパルテームについて」，精糖技術研究会誌第26号，7-17頁）には、閾値の測定法として極限法が記載されていることからみて、「極限法」は、閾値の測定方法として広く一般的に用いられているものと認められ、また、被告が提出した実験報告書である甲25においても極限法が用いられている。

しかし、甲51（「新版 官能検査ハンドブック」，395-423頁）及び甲52（「工業における官能検査ハンドブック」，333-343頁）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、実験者あるいは被験者自身が、刺激を任意に変化させながら、被験者に対し特定の感覚を与える刺激の値を探し出し決定する「調整法」や、一組の変化刺激を用意しておき、確率的に1つずつ提示し、それに対し被験者に予め定められた判断範疇のいずれかで反応してもらう「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（「甘味、酸味、塩から味、苦味刺激閾値の測定」，J. Brew. Soc. Japan, Vol.79, No.9, 656-658頁）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、初めにスクラロース溶液の薄い方から濃い方へ（上昇系列）試験した可知の刺激価と、次に濃い方から薄い方へ（下降系列）試験した不可知の刺激価の平均値より算出する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（「PROGRESS IN SWEETENERS」，131-132頁）では、41人の被験者の集団を使用して「上昇濃度系列の極限法」に従い評価した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とでは約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、上下限界が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。

(2) 被告は、「甘味閾値は、一般的で確立した試験方法である極限法によって測定できるものであり、他にもよく知られた試験方法が存在するからといっ

て甘味閾値が不明確になるものではない。極限法でも恒常刺激法でも、試験の原理上、同等の結果が得られることは明白である。測定には、常に誤差が伴い、各条件に応じて適した測定方法が異なるという常識があるが、だからといってこれによって測定される物理量の値が不明確などということもない。したがって、訂正発明は、不明確ではない。」旨主張する。

そこで検討するに、被告による試験結果である甲25には、訂正明細書の実施例4を追試した際のコーヒーにおけるスクラロースの甘味閾値は0.00169%と記載されており、この値は、訂正発明の「0.0012～0.003重量%」の範囲内の数値であるが、渋味のマスキング効果を確認したスクラロースの添加量は0.0016%であり、甘味の閾値と非常に接近している。

そうすると、上記のように「0.0012～0.003重量%」の範囲に甘味閾値が存在する場合には、特に正確に甘味閾値を測定する必要があり、誰が測定しても「甘味を呈さない量」であるか否かが正確に判別できるものでなければならない。

しかし、甘味閾値の測定は人の感覚による官能検査である以上、被告が主張するように、測定方法等が異なっても同等の結果が得られることは明白であるとする客観的根拠は存在せず、測定方法の違い等の種々の要因により、甘味閾値は異なる蓋然性が高く、被験者の人数や習熟度等に注意を払ったとしても、当業者が測定した場合に、「甘味を呈さない量」であるか否かの判断が常に同じとなるとはいえない。

したがって、被告の主張は採用できない。

(3) 小括

以上によれば、「『甘味を呈さない量』が訂正明細書に定義されていないことによっては、訂正発明は不明確であるとまで言うことができない。」との審決の判断には誤りがある。

結 論

以上によれば、原告主張の取消事由2は理由がある。よって、取消事由3～6について判断するまでもなく、審決を取り消すこととして、主文のとおり判決する。

【論 説】

1. 利害関係人は、特許権者から権利行使をされた後又はされることを予想して、特許無効審判を請求する場合があります、その無効理由にはいろいろある(特123条1項)。この中には、特許発明の記載の不明確性(4号)の場合もある。これに対し特許権者は、指摘された特許請求の範囲及び明細書・図面の記載の不明確性については、それを訂正する審判請求をすることができるが、訂正事項は、①特許請求の範囲の減縮、②誤記又は誤訳の訂正、③明瞭でない記載の釈明に限定されている(特134条の2第1項)。

2. 1 本件にあつては、原告が特許無効審判を進歩性の欠如（特129条2項）、実施可能要件違反（特36条4項）、サポート要件違反（特36条6項1号）、明確性要件違反（特36条6項2号）の4点を理由に、特許無効審判を請求したところ、特許庁はこれをいずれも不成立としたことから、審決取消請求をしたが、知財高裁は取消事由2の明確性要件違反の主張を採用し、請求を認容したのである。

2. 2 しかしながら、その前段階の訂正の適否について、裁判所はその適合性を認めたのである。

本件特許発明の最初の【請求項1】は、「……該飲料の0.0012～0.003重量%用いることを……」である記載を、「……該飲料の0.0012～0.003重量%の範囲であつて甘味を呈さない量用いることを……」に訂正された。

このアンダーラインを付した記載は、「甘味を呈する量が含まれている場合にはそれを除外した数値範囲とすることから、特許請求の範囲の減縮（特134条の2第1項1号）を目的とするものであることは明らかである」と認定され、本件訂正は「実質的に特許請求の範囲を変更又は拡張するものでもない。」と認定された。

2. 3 裁判所はまた、原告の主張に対し、本件訂正が特許請求の範囲の減縮を目的としているか否かの判断に当たっては、明細書の全記載を参照して特許請求の範囲が、本件訂正により減縮されるものであるかを検討すれば足り、実施例1～4におけるスクラロースが甘味を呈さない量でありかつ渋味をマスキングできるものであるか否かは直接の関係はないから、実施例1～4を追試した甲25及びこれを追試した甲48～50の実施結果も考慮する必要はない、と認定した。

裁判所は、さらに審決について、改正前の本件明細書の【0013】において、甘味閾値は各条件によって変動するもので、スクラロースが0.0012～0.003重量%含まれている場合であっても、甘味を呈さない場合があり得ることを前提として、これを更に基礎付けるものとして甲25の実施結果を指摘したのであり、本件訂正が特許請求の範囲の減縮を目的としていることの根拠として甲25の実施結果を直接参照したわけでない、と説示した。

以上の理由から、本件訂正は特許法126条1項の訂正要件を満たしており、この点については審決の判断に誤りはない、と判示したのである。

3. 1 ところで、審決が、本件訂正明細書には甘味閾値の定義はされていないとしても、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と判断したことについて、原告は、甘味閾値の測定方法としては、恒常刺激法、調整法などの方法があるから、極限法が一般的であるとは

いえず、また極限法という同じ測定方法を用いても甘味閾値は変動するものであるから、訂正発明は不明確であり、審決の判断は誤りであると主張した。

これに対して裁判所は、訂正発明に係る「・・・%の範囲であって、甘味を呈さない量用いる・・・」と訂正したことは、特許法36条6項2号の明確性の要件を満たしていない、と認定したのである。

けだし、閾値の測定法としては、極限法のみならず、調整法や恒常刺激法など複数の一般的な方法が存在しているから、甘味閾値は、極限法による測定が自明であるという技術常識は存在せず、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、と認定したのである。

3. 2 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、と裁判所は説示している。

したがって、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0.0012~0.003重量%は、上下限値が2.5倍で、甘味閾値の変動範囲は無視できないほど大きく、「甘味の閾値以下の量」即ち「甘味を呈さない量」とは0.0012~0.003%重量%との関係で、どの範囲の量を意味するのかわからないから、結局、「甘味を呈さない量」という記載は、特許法36条6項2号の明確性の要件を満たさない、と裁判所は判断したのである。

3. 3 これについて被告は、甘味閾値は一般的に確立した試験方法である極限法によって測定できるもので、他にも知られた試験方法が存在するからといって、甘味閾値が不明確になるものではないし、極限法でも恒常刺激法でも、試験の原理上は同等の結果が得られることは明白だと主張した。

そこで、裁判所は、検討すると、「0.0012~0.003重量%」の範囲に甘味閾値が存在する場合には、特に正確に測定する必要があり、誰が測定しても「甘味を呈さない量」であるか否かが正確に判別できるものでなければならないと説示した。

しかしながら、甘味閾値の測定は人の感覚による官能検査である以上、測定方法等が異なっても同等の結果が得られることは明白であるとする客観的根拠は存在せず、測定方法の違い等の種々の要因により、甘味閾値は異なる蓋然性が高く、被験者の人数や習熟度等に注意を払ったとしても、当業者が測定した場合に、「甘味を呈さない量」であるか否かの判断が常に同じとなるとはいえないと判示し、被告の主張を退けたのである。

その結果、裁判所は、「甘味を呈さない量」という概念が、訂正明細書に定

義されていないことによっては、訂正発明は不明確であるとまでいうことができないとした審判の判断には誤りがある、と判示したのである。

4. この事件判決は、前段部と後段部とに分かれて議論され、前段部については原告の主張を退けたが、後段部については原告の主張を認めて審決を取り消したことから、判決のストーリーがややわかりにくくなっているが、原告の後段部の主張が裁判所に認められたことは、結論として妥当といえるであろう。

[牛木 理一]