

食品用途発明の特許化：主要5庁における審査実務の決定的な差異と戦略

機能性食品の「用途発明」は、公知の成分に新たな健康機能（用途）を見出すものだが、その保護のあり方は国ごとに大きく異なる。
特に「物の発明」として認めるか「方法の発明」に限定するか、また「元々備わっていた性質（内在性）」をどう扱うかが、権利取得の成否を分ける。

クレーム形式と保護カテゴリーの断絶

日本・韓国・欧州

米国

欧州・中国



用途限定付きの物

「物（プロダクト）」として認める



方法

「方法」に限定される



治療用途



治療用途 ✕

不特許事由に該当しやすい

非治療用途

スイス型や特定の用途限定形式が必要

主要国における許容されるクレーム形式の比較

クレーム種別	日本 (JP)	米国 (US)	欧州 (EP)
用途限定 プロダクト	✓ 推奨 (確成効)	✕ 不可 (推進が関一なら推奨)	✓ 推奨 (EPC 2000形式)
使用方法 クレーム	✓ 可能	✓ 必須 (Method of Use)	✓ 非治療目的 のみ可能
スイス型 クレーム	○ 非推奨	✕ 不認可	✕ 禁止 (G2/00判決)



米国における権利行使の脆弱性：
方法クレームでは消費者が濫用被害者となるため、メーカーへの誘導被害の立証が必要。

欧州・中国における治療/非治療の峻別

特許化を阻む法理の壁：「内在性」vs「属性発見」

米国：内在性の罠

日韓：属性発見の擬制

証拠データの質の格差

官能評価
(日本は広く認める)



科学論文レベル
の統計的有意性
(米国は要求)



既知の食品が元々持っている性質の発見は、
新しい「物」とはみなされず拒絶される。

米国の「内在性 (Inherency)」の罠



未知の属性の発見による新たな用途の提示を、
技術的寄与として高く評価する。

日韓が採用する「属性発見」の擬制

