

なぜ通る？なぜ落ちる？食品技術の特許審査、やさしく解説します！

導入：はじめに

「特定成分を配合し、お腹の調子を整えるヨーグルト」「独自製法による、今までないサクサク食感のスナック菓子」

私たちの食生活を豊かにしてくれるこれらの食品。実は、その裏側にある技術が「特許」として保護されているケースが少なくありません。しかし、新しい食品技術を思いついても、それがすんなり特許として認められるわけではありません。そこには、特許庁の専門家による厳格な「審査」というプロセスが存在します。

この記事では、食品技術専門の弁理士である私が、その特許審査が一体どのように行われているのか、その舞台裏をやさしく解説します。この記事を読めば、食品技術の特許審査の全体像がきっと掴めるはずです。

1. そもそも特許審査とは？審査するのは誰？

1.1. 特許審査の目的

特許審査とは、一言でいえば**「社会にとって本当に新しく、価値のある発明だけを、国のお墨付き(特許権)として認めるための手続き」**です。

なぜこのような審査が必要なのでしょうか？もし、すでに世の中にある技術や、誰でも簡単に思いつくようなアイデアにまで独占的な権利(特許権)を与えてしまうと、社会の技術の進歩が妨げられてしまうからです。審査は、本当に価値のある発明だけを適切に保護し、健全な技術開発を促進するための、いわば「関所」のような重要な役割を担っているのです。

1.2. 食品技術の審査を担当する専門家たち

では、食品という専門的な分野の特許は、一体誰が審査しているのでしょうか？

実は、特許庁には食品技術を専門に扱う「食品審査部門」のような部署が存在します。そこに所属する審査官は、食品科学や関連技術分野のバックグラウンドを持つ専門家です。彼らが、出願された発明の内容を深く理解した上で、審査にあたっています。

特許庁の審査体制は、その信頼性を担保するために以下のようないくつかの特徴を持っています。

- **専門部署の存在:** 食品技術や化学、バイオテクノロジーなど、技術分野ごとに専門の審査部門が設置されています。
- **審査官の専門性:** 各審査官は、自身の専門分野に関する深い知識と技術動向を常に把握しています。
- **チームでの審査:** 判断が難しい案件については、一人の審査官だけでなく、複数の審査官がチームで議論を重ね、合議によって審査方針を決定することもあります。

このように、専門家集団が多角的な視点から審査を行うことで、公平で質の高い審査が実現されています。

では、専門家である審査官は、具体的にどのような流れで、何をチェックしているのでしょうか。次にその中身を見ていきましょう。

2. 特許審査の具体的な流れと重要ポイント

特許が出願されてから審査が終わるまでには、いくつかのステップがあります。ここでは特に重要な流れとポイントを解説します。

2.1. ステップ 1: 先行技術調査

審査官が審査に着手して最初に行うのが「先行技術調査」です。これは、出願された発明が**「本当に新しいものなのか？」**を確認するために、世界中の特許文献や学術論文、公開されている技術情報などを徹底的に調べる作業です。この調査結果が、次のステップで解説する 2 大要件を判断するための基礎となります。

2.2. ステップ 2: 審査官がチェックする 2 大要件

先行技術調査の結果を踏まえ、審査官は特に重要な 2 つの要件をチェックします。それが「新規性」と「進歩性」です。

要件名	食品における具体例と簡単な解説
新規性 (新しいか?)	出願前に、世の中に同じ発明が存在しないこと。 例: 「これまで誰も発表していない、ウコンと特定の乳酸菌を組み合わせた二日酔い対策ドリンク」 論文や学会発表、インターネットなどで既に公開されている技術は新規性がありません。
進歩性 (スゴいか?)	既に世の中にある技術から、専門家が簡単に思いつくことができないか、ということ。 例: 「単に公知の成分 A と B を混ぜただけでなく、混ぜる温度や比率を特殊な条件にした結果、誰も予測できないほど保存性が劇的に向上した」 この「予測できない顕著な効果」こそが進歩性のカギになります。

この 2 つの要件をクリアすることが、特許取得に向けた最初の大きなハードルとなります。

これらの基本的な要件に加えて、食品分野には特有の審査ポイントが存在します。次は、食品技術ならではの論点について深掘りしてみましょう。

3. 食品技術ならではの特許審査論点

食品分野の特許には、特有の切り口や論点があります。ここでは代表的な 2 つのタイプを見ていきましょう。

3.1. 「食べ方」の発明(用途発明)

これは、「〇〇という効果がある食品」といった、**食品が持つ新しい機能や効果(用途)**に関する発明です。例えば、「体脂肪を減らす効果を持つお茶」などがこれにあたります。

このタイプの特許で最も重要なのは、「本当にその効果があるのか？」を客観的に証明することです。出願書類の中に、その効果を裏付ける科学的な実験データや臨床試験の結果などを具体的に記載することが、審査官を説得する上で不可欠となります。

3.2. 「レシピ」の発明(数値限定発明・パラメータ発明)

「成分 A を 5%～10% 配合する」「パン生地の硬度を XX～YY の範囲にする」といった、成分の配合比率や物理的特性(パラメータ)を特定の数値範囲で限定する発明です。いわば、発明の核心が「秘伝のレシピ」にあるようなケースです。

このような数値限定発明が特許として認められるためには、以下の 3 つのポイントが極めて重要になります。

1. **範囲の新規性:** その数値範囲で製品を作ること自体が、これまで知られていないかったこと。
2. **範囲の臨界的意義:** その数値範囲内でのみ、従来技術からは予測できない、際立って優れた効果が得られること。範囲の外では、その特別な効果が得られないことを示す必要があります。
3. **裏付けデータ:** その「範囲内でのみ得られる顕著な効果」を、比較実験などのデータによって客観的に、かつ明確に示していること。

審査官は、提示されたデータを見て、その数値範囲に本当に技術的な価値(臨界的意義)があるのかを厳しく評価します。

審査官がこれらのポイントをチェックした結果、特許にできないと判断した場合、どうなるのでしょうか。次は、審査官とのコミュニケーションの段階を見ていきます。

4. 審査官との対話: 拒絶理由通知とその対応

審査の過程で、審査官が「このままでは特許にできません」と判断した場合、出願人に「拒絶理由通知」という書面が送られてきます。

4.1. 拒絶理由通知とは？

この通知は、いきなり「不合格」を突きつけられるものではありません。むしろ、1.2で触れた専門家チームが議論を重ねた上で、「現時点では、このような理由で特許にできないと考えていますが、あなたの意見を聞かせてください」という、対話の始まりを告げる合図なのです。ここからが、特許を取得するための本当の腕の見せ所とも言えます。

4.2. 出願人ができること: 意見書と補正書

出願人は、拒絶理由通知に対して、以下の書類を提出して反論や発明内容の修正を行うことができます。

- **意見書:** 審査官の判断に対する反論を論理的に述べる書面です。「審査官が見つけた先行技術と私の発明は、ここが決定的に違う」といった主張を行います。
- **補正書:** 特許を請求する範囲を狭めるなど、発明の内容を修正する書面です。審査官が指摘した問題点を解消するために提出します。

4.3. 直接対話のチャンス: 面接審査

書類でのやり取りだけでは真意が伝わりにくい場合、審査官と直接会って話をする**「面接審査」**という制度を利用することもできます。発明の内容や実験データを直接審査官に説明し、疑問点をその場で解消することで、審査がスムーズに進むことも少なくありません。これは、審査官との認識のズレを埋めるための非常に有効な手段です。

最後に、食品技術の特許審査における最近の傾向と、これから出願する人が知っておくべきことをまとめます。

5. まとめ: 食品技術で特許を取るために知っておくべきこと

今回は、食品技術の特許審査の世界を駆け足でご紹介しました。最後に、初心者が押さえるべき最も重要なポイントを3つにまとめます。

- **新規性と進歩性が基本** あなたの発明が、世の中にとって「新しく」、そして専門家でも簡単には思いつけない「予測できない効果」を持つことが、特許の大前提です。
- **データが命** 特に、食品の新しい機能性(用途発明)や特定のレシピ(数値限定発明)を特許にしたい場合、その効果を裏付ける客観的な実験データが審査の行方を左右する決め手になります。
- **審査は対話** 審査官からの拒絶理由通知は、決して終わりではありません。むしろ、専門家である審査官と建設的な対話をを行い、粘り強く議論を尽くすことで、特許取得への道が開かれるチャンスです。

食品技術の開発は、私たちの生活をより豊かに、健康にする可能性を秘めています。この記事が、その素晴らしい技術を正しく権利として保護するための一助となれば幸いです。皆さんの挑戦を心から応援しています！