

食品技術分野における特許審査動向と今後の出願戦略分析

1.0 はじめに: 食品技術分野における知財戦略の重要性

成熟市場である食品業界では、消費者の健康志向の高まりやライフスタイルの多様化を背景に、技術革新を伴う競争が激化しています。この環境下で、独自技術を保護し市場優位性を確立する特許戦略は、もはや単なる防衛策ではなく、企業の持続的成長を牽引する不可欠な経営資源です。しかし、価値ある特許を取得するには、技術の独自性だけでなく、特許庁の審査実務という「ルール」を深く理解し、それに基づいた戦略的な出願が求められます。

本分析レポートは、貴社が直面する特許審査の現実を解き明かし、競争優位を確保するための具体的な戦略的指針を提示します。まず特許分類ごとの出願動向からマクロな戦況を把握し、次に「機能性食品」や「食感」といった主要技術分野における審査の要諦を詳解します。さらに、審査の中核をなす法的要件を深掘りし、最終的にこれらの分析から導かれる戦略的な機会と、回避すべきリスクを明確に提言します。

まずは、市場全体の技術開発動向を映す鏡である、特許出願件数の推移から分析を始めましょう。

2.0 食品技術関連特許の出願動向概観

特許出願件数の推移をマクロな視点で分析することは、どの技術分野で研究開発が活発化し、市場の関心がどこに向かっているのかを把握するための第一歩です。特定の技術分類における出願件数の増減は、技術トレンドや新たなビジネスチャンスの兆候を示唆しており、自社の研究開発や知財ポートフォリオ戦略を策定する上で極めて重要な情報となります。

以下に、主要な食品関連の特許分類(IPC)における2016年から2020年までの出願件数の推移をまとめます。

分類コード	技術分野	2016 年 出願 件数	2020 年 出願 件数	概況
A23L	食品全般(機能性食品、加工食品など)	4,069	4,126	微増
A23C	酪農製品(牛乳、チーズ、乳酸菌飲料など)	400	460	増加
A21D	パン・生地類	240	240	横ばい
A23G	菓子・氷菓(チョコレート、アイスクリームなど)	280	275	微減
A23F	コーヒー・茶・その代替品	240	248	横ばい
A23D	食用油脂	184	160	減少

このデータからいくつかの重要なトレンドが読み取れます。

- 増加傾向の分野:** 最も注目すべきは「A23C(酪農製品)」の顕著な増加です。これは、健康志向を背景とした乳酸菌やヨーグルトなどの発酵食品に関する研究開発の活発化を示唆しています。また、出願件数が最多の「A23L(食品全般)」も微増しており、機能性食品をはじめとする高付加価値食品への関心が継続していることが伺えます。
- 減少傾向の分野:** 一方で、「A23D(食用油脂)」や「A23G(菓子・氷菓)」は減少傾向にあります。これは、既存技術が成熟していることに加え、健康志向の中で油脂や糖分を多く含む製品カテゴリーにおける画期的な技術革新が生まれにくい状況を反映している可能性があります。
- 安定している分野:** 「A21D(パン・生地類)」や「A23F(コーヒー・茶)」はほぼ横ばいで推移しており、これらの分野では安定した研究開発活動が継続されていると考えられます。

A23C(酪農製品)の出願が増加している背景には、本レポートで後述する「作用メカニズムを解明した機能性表示」や「微生物関連発明」の権利化ノウハウが蓄積されつつある状況が考えられます。一方で、減少傾向にある分野でも、他分野の技術(例えば物性・食感の客観的指標化)を応用することで、新たな特許の可能性が生まれます。したがって、これらのマクロ動向を念頭に置きつつ、個別の審査基準を理解することが不可欠です。

これらのマクロな出願動向は「どこで戦いが起きているか」を示唆しますが、勝利を収めるためには「その戦場でどのようなルールが適用されているか」を理解せねばなりません。そこで次章では、最も競争の激しい主要技術分野に焦点を当て、審査官が用いる具体的な判断基準を解剖します。

3.0 主要技術分野別の審査実務と戦略的ポイント

特許の権利化を成功させるには、技術分野ごとに特有の審査基準や実務上の論点を理解し、それに合わせた出願戦略を立てることが極めて重要です。人の健康への効果をうたう発明と、食感や風味といった物理的特性に関する発明とでは、審査官が重視するポイントや、明細書に記載すべき内容が大きく異なります。本章では、主要な技術分野別に審査の要点を解説します。

3.1 機能性食品・飲料(A23L, A61K 関連)

機能性食品の発明において審査官が問うのは、「その『健康増進効果』は、単なるマーケティング文句ではなく、特定の成分と作用機序に裏付けられた、科学的に検証可能な技術的事実か？」という点です。

この問いに答えるためには、医薬の用途発明に近い厳格な基準が求められます。

- ・ 「用途発明」としての成立要件: 単に「健康に良い」という主張では不十分です。「特定の成分」が「どのようなメカニズム(作用機序)に基づき」、「特定の対象に対して」「どのような作用効果」をもたらすのか、その因果関係を科学的に説明する必要があります。
- ・ サポート要件と実験データ: クレームで主張する効果は、発明の詳細な説明(明細書)に記載された実験データによって裏付けられなければなりません(サポート要件)。審査官は、比較データを含む客観的なデータに基づき、主張された効果が実際に発揮されるかを厳しく審査します。作用メカニズムの解明度が低い場合でも、それを補うだけの十分な量の比較実験データを示すことが権利化の鍵となります。

3.2 食品の物性・食感に関する発明

食感に関する発明において審査官が問うのは、「その『サクサク感』は、誰が、いつ、どのように測定しても同じ結果が得られる客観的なものか？そして、その特性は単なる好みの問題ではなく、技術的な課題解決の結果か？」という点です。

人の感覚に依存するこれらの特性を特許クレームとして定義する「パラメータ発明」では、以下の点が極めて重要です。

- **パラメータの明確化:** 主観的な官能表現を、客観的かつ再現可能な物理的・化学的な指標(パラメータ)に置き換えることが不可欠です。例えば、「コク」を特定のアミノ酸組成や含有量で、「口どけの良さ」を粘弾性測定装置(レオメーター)による特定のカーブや、示差走査熱量測定(DSC)による融解ピークで定義する、といった具合です。その際、**パラメータの測定方法や測定条件を明細書に具体的に記載し、第三者が追試できるようにしなければなりません。**
- **技術的因果関係と臨界的意義:** 設定した数値範囲と、それによって得られる効果との間に明確な技術的因果関係があることを説明する必要があります。特に、その数値範囲を選ぶことに**「臨界的意義」**があること、つまり、その範囲内でのみ予測できない顕著な効果が得られ、範囲外では得られないことを実験データで示せれば、進歩性が認められやすくなります。

3.3 製造プロセスに関する発明

製造方法の発明において審査官が問うのは、「**最終製品は既に知られているものと同じかもしれないが、その製造方法は従来技術に比べて『予測できない顕著な効果』をもたらすか？**」という点です。

最終製品が既存のものでも、プロセス自体に特徴があれば特許となり得ます。

- **プロダクト・バイ・プロセス(PBP)クレームの注意点:** 「特定の方法 A によって製造された物 B」という形式の PBP クレームは、原則として、最終的に出来上がった「物 B」そのものに権利が及ぶと解釈されますが、審査段階では、その「物」が従来品と構造や特性で区別できない場合、新規性・進歩性の判断が困難になることがあります。
- **進歩性の要件:** 既知の製品を製造するための新しい方法の発明では、その方法の採用によって、**品質の向上、コストの大幅な削減、収率の向上、環境負荷の低減**といった、**予測できない顕著な効果が得られることを示すことが進歩性判断の鍵**となります。

3.4 微生物・発酵技術に関する発明

微生物関連の発明において審査官が問うのは、「**その発明の核心である微生物は、第三者が間違いなく入手・使用できるよう、明確に特定され、寄託されているか？**」という点です。

乳酸菌や酵母などを利用した発明は、生物関連発明として特殊な取り扱いがなされます。

- **微生物の特定と寄託:** 新規の微生物自体を発明とする場合や、特定の菌株を用いることが発明の核心である場合、その菌株を公的な寄託機関(例:NITE 特許微生物寄託センター)に寄託し、その受託番号を明細書に記載することが原則として求められます。これにより、第三者が発明を再現できるようになります。
- **発明の明確性:** 特定の微生物を用いることで得られる効果(例:特有の風味の生成、保存性の向上など)を明確にし、その効果がその微生物の利用によってもたらされることを実験的に示すことが重要です。

ここまで見てきた各技術分野の論点の根底には、特許法が定める横断的な法的要件が存在します。次章では、審査判断の根幹をなす「進歩性」「明確性」「サポート要件」といった中核的な基準について、より深く分析します。

4.0 審査における中核的判断基準の深掘り分析

特許の権利化を成功させるには、個別の技術知識に加え、特許審査の根幹をなす法的要件を深く理解し、それらを満たす出願書類を作成することが不可欠です。ここでは、審査官が常に念頭に置いている「進歩性」「サポート要件」「明確性要件」という3つの問いが、食品技術分野でどのように適用されるかを解説します。

4.1 進歩性の判断ロジック

審査官が問うのは、「この発明は、その分野の専門家にとって、既存技術の単なる組み合わせや最適化に過ぎず、容易に思いついたものではないか？」という点です。

進歩性が認められるには、既存技術から「容易に思いつくことができない」ことを示す必要があります。

- **動機づけと阻害要因:** 既存技術を組み合わせる「動機づけ」が先行技術文献に示唆されている場合、進歩性は否定されやすくなります。逆に、そのような

組み合わせを妨げる記述(阻害要因)があれば、進歩性が認められる方向に働きます。

- **予測できない顕著な効果:** 技術の組み合わせ自体は容易でも、その結果として専門家が予測できないような、際立って優れた効果が得られた場合には、進歩性が肯定されます。

特にパラメータ発明や数値限定発明においては、進歩性の判断で以下の点が極めて重要視されます。

- 選択した数値範囲に「臨界的意義」があるか
- その数値範囲内において、従来技術と比較して「異質な効果」または「同質であっても著しく優れた効果」を発揮するか

これらの点を実験データによって客観的に証明することが、進歩性を主張する上での鍵となります。

4.2 サポート要件と実施可能要件

審査官が問うのは、「あなたが主張している権利範囲(クレーム)は、明細書に記載した実験データや説明によって、きちんと裏付けられているか？」という点です。

これは、明細書で十分に説明し裏付けている範囲を超えて、広すぎる権利を主張することはできない、というルールです。

- **効果を裏付ける実験データの重要性:** 特に機能性や効果をうたうクレームでは、その効果が実際に得られることを示す十分な実験データを明細書に記載することが求められます。
- **作用メカニズムの説明:** 主張する効果の作用メカニズムを詳細に説明することは、発明の技術的範囲を裏付け、サポート要件を満たす上で有効です。
- **要件不充足のリスク:** これらの裏付けが不十分な場合、サポート要件違反として拒絶されます。出願後にデータを追加することは原則として認められないため、出願前のデータ取得が極めて重要です。

4.3 明確性要件

審査官が問うのは、「あなたの権利範囲の境界線は明確か？第三者は、何が権利範囲の内側で、何が外側なのかを、客観的に判断できるか？」という点です。

権利範囲が曖昧では、第三者が不測の不利益を被る可能性があるため、クレームの記載は明確でなければなりません。

- **不明確とされる表現の典型例:** 食品分野では、「食感を向上させる」「リッチな味わいの」といった、人の主観や感覚に依存する官能的な表現は、それ自体では意味が曖昧であるとして明確性要件違反と判断されることが多くあります。
- **明確化するための戦略:** これらの表現を明確にするには、物理的特性値(硬度、粘度など)、化学的指標(糖度、酸度など)、そしてそれらの具体的な測定条件を特定し、客観的な定義に置き換えるアプローチが不可欠です。

ここまで、審査動向と審査における中核的な判断基準を分析してきました。これらの分析結果が、実際の特許出願戦略においてどのような機会を生み出し、またどのようなリスクを伴うのか。最終章では、これまでの考察を基に、具体的な戦略的提言を導き出します。

5.0 今後の特許出願に向けた戦略的提言

本レポートの締めくくりとして、これまでの分析結果を統合し、企業の知財担当者や研究開発者が日々の業務で実践できる、具体的かつ実行可能な戦略的提言を提示します。特許審査の動向を的確に捉えることで、権利化の成功確率を高め、競争優位に繋がる強固な知財ポートフォリオを構築することが可能になります。

5.1 戦略的機会

以下の技術領域やアプローチは、現在の審査動向を踏まえると、権利化の可能性が高い戦略的機会と考えられます。

1. **客観的指標に基づく物性・食感のクレーム化** 従来、官能評価に頼りがちであった「食感」や「口どけ」を、特定の測定方法による物理パラメータ(例:粘弾性、破断応力)で客観的に定義し、その数値範囲がもたらす「臨界的意義」を比較実験データで明確に示すアプローチは非常に有効です。これにより、曖昧さを排除し、進歩性と明確性の双方の要件を満たす強力な特許を構築できます。

2. **作用メカニズムを解明した機能性表示** 単に「健康によい」と主張するのではなく、特定の成分が体内で「どのような作用機序」を経て「どのような生理的効果」をもたらすのかを、科学的根拠に基づき明細書で詳細に説明する戦略です。このアプローチは、発明の技術的裏付けを強固にし、サポート要件を確実に満たすとともに、発明の独創性を際立たせ、進歩性が認められる可能性を飛躍的に高めます。
3. **予測できない顕著な効果を伴う製造プロセスの権利化** 最終製品が同一でも、その製造プロセスが「予測できない顕著な効果」(例えば、特定アレルギーの劇的な低減、従来比 2 倍の賞味期限延長、エネルギーコストの 50%削減など)をもたらす場合、進歩性が認められる可能性は極めて高いです。これは、他社の参入障壁として強力に機能する戦略的資産となります。

5.2 潜在的风险と対策

一方で、出願時に陥りがちな典型的な失敗パターンも存在します。これらのリスクを事前に認識し、対策を講じることが重要です。

- **陥りやすい罠: 曖昧な官能表現に依存したクレーム** クレームの中心に「美味しい」「リッチな味わい」といった表現を据えてしまい、明確性要件違反で拒絶されるケースです。
 - **対策:** 出願企画段階から、これらの官能的特性を客観的な化学的・物理的指標(糖度、酸度、粘度、特定成分の含有量など)に置き換え、その指標と官能評価との相関データを取得しておく。
- **陥りやすい罠: 発明の効果を裏付ける実験データの不足** 従来技術との比較データが不足しているため、サポート要件違反や進歩性欠如で拒絶されるケースです。
 - **対策:** 出願前に、クレームで主張する効果の全てを網羅する比較実験を計画的に行い、従来技術に対する優位性を定量的に(数値で)示したデータを取得し、明細書に漏れなく記載する。
- **陥りやすい罠: 「臨界的意義」なき数値限定** パラメータや数値範囲をクレームに記載するものの、その範囲を設定した根拠を説明できず、単なる設計事項と判断され、進歩性が否定されるケースです。
 - **対策:** 数値範囲を決定する際には、その範囲の内と外で効果が明確に異なることを示す実験データを必ず取得する。なぜその範囲でなければならないのか、という技術的ストーリーを明細書内で説得力をもって説明する。

6.0 結論

本分析レポートでは、食品技術分野における特許出願の全体動向、主要技術分野別の審査実務、そして審査の中核をなす法的判断基準を詳細に解説し、それに基づいた具体的な出願戦略を提言しました。

出願件数の動向は、酪農製品や機能性食品といった健康志向に関連する分野での開発競争が続いていることを示しており、審査実務においては、効果の科学的裏付け（作用機序、実験データ）と、クレームの客観性・明確性がますます重要視される傾向にあります。

食品技術分野における特許戦略は、もはや単に開発の成果を守るための受動的な活動ではありません。審査動向を先読みし、権利化可能なポイントを見極めて研究開発を進め、強固な特許網を構築することは、市場における競争優位を築き、事業の成長を加速させるための、極めて能動的かつ強力な経営ツールであると言えるでしょう。