

## 主 文

本件上告を棄却する。

上告費用は上告人らの負担とする。

## 理 由

上告代理人吉住秀吉の上告理由第一点について。

本件特許権の権利範囲を決定するため、本件特許がいかなる発明に対し与えられたかを判定する場合、出願の際の明細書の記載を基準とすべきであることもとより  
であるが、当該明細書の記載を解釈するにあたり、他の証拠により、明細書の記載  
中に公知公用の部分が含まれていることを確定し、もつて発明の要部を明らかにす  
るのは証拠の解釈につき事実審裁判所の有する職権の行使にほかならない。論旨は  
右と異なる所見のもとに、原審の専権行使を攻撃するに歸し、採用するに由ない。

同第二点について。

原審は、その是認引用する第一審判決挙示の甲第一号証（特許公報）に、判示の本件特許出願時における技術的進歩の状態等を参酌し、揚げ豆腐の材料たる豆腐片を容器に収容してこれを揚油中に浸漬し、攪拌作用によつて均一に油揚することは、本件発明の要部に属せず、むしろ、製造過程中第一次処理の油温において従来一般より高温（一〇〇度ないし一二〇度C）を採用する結果、第二次処理の油温においては、通常一般より低温である一八〇度Cをもつて足りるとの温度条件こそ、判示技術的効果に結びつく本件発明の要部であると解釈したのであり、右解釈は相当として是認できる。原判決には所論証拠の趣旨の誤解、理由不備の違法はなく、論旨は理由がない。

同第三点について。

原判決が引用する第一審判決挙示の証拠によれば、所論引用の認定は是認できる。所論は証拠の判断および事実認定に関する原審の専権行使を非難するもので、採用

することができない。

同第四点について。

原審の確定したところによれば、本件特許発明は第一次処理の油温を一〇〇度ないし一二〇度C、第二次処理の油温を一八〇度C前后に保つことで足りるという温度条件をその要部とするものであるのに対し、被上告人の製造方法の第一次処理の油温は一〇〇度C以下、第二次処理の油温は二〇〇度ないし二三〇度Cであるというのである（論旨中、検証の結果を援用して、被上告人の製造方法の油温を第一次では一〇二度ないし一〇〇度C、第二次では一九八度ないし二二五度Cであるという部分が、原審の認定の違法をいう趣旨であれば、事実認定に関する原審の専権行使を攻撃するものとして、排斥を免れない）。右判決で認定の事実関係のもとでは、本件特許発明にかかる油温と被上告人の処理油温とが相違するものであつて、これを単なる工程上の微差とはいえないとした原審の判断は相当であり、論旨は採用できない。

よつて、民訴四〇一条、九五条、八九条、九三条に従い、裁判官全員の一致で、主文のとおり判決する。

最高裁判所第三小法廷

|        |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|
| 裁判長裁判官 | 垂 | 水 | 克 | 己 |
| 裁判官    | 河 | 村 | 又 | 介 |
| 裁判官    | 石 | 坂 | 修 | 一 |
| 裁判官    | 五 | 鬼 | 上 | 堅 |
| 裁判官    | 横 | 田 | 正 | 磐 |