

判決年月日	平成１９年１０月１７日	担当部	知的財産高等裁判所 第３部
事 件 番 号	平成１８年（行ケ）10182号		
○「マグロの保存処理方法」の発明に係る特許出願につき，刊行物記載の発明から当業者が容易に想到できたとして登録を拒絶すべきものとした審決が維持された事案において，出願に係る発明は公序良俗に違反するおそれのある発明（特許法３２条）に該当する旨の付言がされた事例			

（関連条文）特許法29条2項，32条

本件は、「マグロの保存処理方法」の発明に係る特許出願（特願2001-1644号）についての拒絶査定を維持すべきものとした審決（不服2004-2301号）に対する取消訴訟である。

出願に係る発明（本願発明）は、「燻材を燻すことにより発生したCOガスを含むスモークを、処理対象の新鮮なマグロ肉に接触させてスモーク処理を行うに際し、並列配置した多数のスモーク注入針をマグロ肉に刺入して、該注入針から上記スモークの少量の気泡状噴出を間欠的に繰り返しながら、スモーク注入針を挿入または抜き出すことにより、マグロ肉内に離散的に上記スモークの気泡を打ち込み、それによって、マグロ肉中の残留CO濃度を、1500～2400μg/kgとし、このように処理されたマグロ肉を-18

近辺で冷凍保存する、ことを特徴とするマグロの保存処理方法。」（特許請求の範囲の請求項1）というものである。明細書によれば、本願発明の特徴は、従来の方法においては、「COガス（化学的に合成されたCO100%ガス）処理があった」が、このような「処理では、マグロ肉の色を自然の色調でなく、過度に鮮やかなピンク系の色調（不自然に鮮やかな色）に変え、それによりマグロ肉の分解によって引き起こされる色の変化を覆い隠し、低級品の品質の悪いマグロを高級品に見せかけ、消費者に鮮度に関して誤った印象を与える詐欺的加工を可能に」させ、「このような詐欺的加工は、化学的に合成されたCO100%のガスによる処理で確実に達成されるものであり、」「しかも、-18℃冷凍中は1～2年間は変色せず、数週間～半年位は鮮やかな色を保つという特徴を有し、家庭用の冷蔵庫に保管すれば数ヶ月も変色せず、消費者が鮮度を見誤る」という課題があったが、この課題を解決するために、「燻材を燻すことにより発生したCOガスを含むスモークを、処理対象の新鮮なマグロ肉に接触させてスモーク処理を行うに際し、並列配置した多数のスモーク注入針をマグロ肉に刺入して、該注入針から上記スモークの少量の気泡状噴出を間欠的に繰り返しながら、スモーク注入針を挿入または抜き出すことにより、マグロ肉内に離散的に上記スモークの気泡を打ち込み、それによって、マグロ肉中の残留CO濃度を1500～2400μg/kgとし、このように処理された

マグロ肉を - 18 近辺で冷凍保存することを特徴とし，それによって家庭用冷蔵庫で長期間に亘り冷凍保存可能」にした，というものである。

Xは，本願発明が，スモーク処理を行えば， - 18 近辺の冷凍で2.5～3.5か月のマグロの流通期間では変色せず，解凍後は無処理マグロ肉と同様に1週間程度で変色するL-G範囲が存在することを見出し，そのL-G範囲内でスモーク処理を行うようにした点に特徴を有する発明であるなどとして，その進歩性を主張したが，審決は，本願発明は公知のスモークを用いたマグロ肉の変色防止処理から容易に想到できるものであり，その効果も従来方法と異なるものではないとして，登録を拒絶すべきものとした。

本判決は，本願発明が公知のマグロ肉のスモーク処理方法から容易に想到できるとした審決の判断に誤りはないとしたが，本願発明は，「スモークによる処理ではあるものの，COガスを含むガスによる処理に係る発明であるため，食品衛生法上の規制の対象として，公の秩序ないし善良の風俗を害するおそれのある発明（特許法32条）に該当する可能性を否定できない」と付言している。

食品の製造年月日・消費期限や産地等の表示が改ざんされる事件が相次いでいることで，食品の安全に対する社会的関心が高まっている昨今の事情に照らし，興味ある事例である。