

判決年月日	平成 2 4 年 6 月 6 日	担当部	知的財産高等裁判所 第 4 部
事件番号	平成 2 3 年（行ケ）第 10254 号		

○本件明細書に接した当業者は，「減塩醤油類」に係る本件発明において，食塩濃度が下限値に近い場合には，出願時の当業者の技術常識を参酌することにより，カリウム濃度を上限値近くにするることにより，減塩醤油の塩味を強く感じさせることができると理解するものであり，本件発明は，発明の詳細な説明において発明の課題が解決できることを当業者が認識できるように記載されており，サポート要件を満たす

（関連条文）特許法 3 6 条 6 項 1 号， 4 項 1 号

本件は，原告が，発明の名称を「減塩醤油類」とする被告の特許に対する原告の特許無効審判の請求について，請求不成立とした審決の取消しを求める事案である。本件特許請求の範囲請求項 1 に係る本件発明は，「食塩濃度 7 ～ 9 w / w %，カリウム濃度 1 ～ 3 . 7 w / w %，窒素濃度 1 . 9 ～ 2 . 2 w / v %であり，かつ窒素 / カリウムの重量比が 0 . 4 4 ～ 1 . 6 2 である減塩醤油」というものである。

本件審決の理由は，要するに，本件発明は，①本件明細書の発明の詳細な説明に記載したものでないとはいえず，サポート要件（特許法 3 6 条 6 項 1 号）に違反しない，②本件明細書の発明の詳細な説明の記載は，当業者が本件発明の実施をすることができる程度に明確かつ十分に記載したものでないとはいえず，実施可能要件（同条 4 項 1 号）に違反しない，などとしたものである。

原告は，取消事由として，①サポート要件に係る判断の誤り（取消事由 1）及び②実施可能要件に係る判断の誤り（取消事由 2）を主張した。

本判決は，取消事由 1 について以下のとおり判示するなどして，原告の請求を棄却した。

「特許請求の範囲の記載が，特許を受けようとする発明が発明の詳細な説明に記載したものであることを要するとするサポート要件（特許法 3 6 条 6 項 1 号）に適合することを要するとされるのは，特許を受けようとする発明の技術的内容を一般的に開示するとともに，特許権として成立した後にその効力の及ぶ範囲を明らかにするという明細書の本来の役割に基づくものである。この制度趣旨に照らすと，明細書の発明の詳細な説明が，出願時の当業者の技術常識を参酌することにより，当業者が当該発明の課題を解決できると認識できる程度に記載されていることが必要である。」

「本件発明は，…醤油に含まれる食塩，カリウム及び窒素に関し，その濃度等を数値範囲によって特定した減塩醤油についての発明である。

本件発明の課題は、本件明細書の記載によれば、塩味がより強く感じられ、味が良好であって、カリウム含量が増加した場合にも苦味が低減できる減塩醤油を得ることであると認められる。そして、…本件明細書の発明の詳細な説明には、食塩濃度が8.3～9 w/w %、カリウム濃度が1～3.7 w/w %、窒素濃度が1.9～2.2 w/v %、かつ窒素／カリウムの重量比を0.44～1.62である減塩醤油については、本件発明1の課題を解決できるように記載されているといえることができる。

次に、食塩濃度が8.3～9 w/w %以外の場合、例えば、食塩濃度が7 w/w %台の減塩醤油について、カリウム濃度を1～3.7 w/w %、窒素濃度を1.9～2.2 w/v %、窒素／カリウムの重量比を0.44～1.62とした場合に、発明の詳細な説明において本件発明1の課題が解決できることを当業者が認識できるように記載されているといえることができるか否かについて検討する。

塩化カリウムは、塩化ナトリウムと同様な塩分の一種であり、塩化カリウムを主体とした代替塩がみられるように、塩化カリウムが食塩（塩化ナトリウム）の塩味を代替する成分であることは、本件特許の優先権主張日当時における当該技術分野の技術常識といえることができる。よって、本件発明1に係る減塩醤油において、塩味に寄与する成分は、主として食塩及びカリウムであると解される。

…本件明細書に接した当業者は、本件発明1において、食塩濃度が7 w/w %台の減塩醤油であって、カリウム濃度が本件発明で特定される範囲で下限値に近い場合には、塩味が十分に感じられない可能性があるとして理解すると同時に、このような場合には、カリウム濃度を本件発明1で特定される範囲の上限値近くにするにより、減塩醤油の塩味を強く感じさせることができると理解するものと解される。

そして、被告作成の試験結果報告書によれば、…本件発明1において食塩濃度が7 w/w %台と本件発明が特定する食塩濃度の下限に近い場合であっても、塩化カリウムが食塩の塩味を代替する成分であるという技術常識に照らし、カリウム濃度を本件発明1が特定する数値範囲の上限付近とすることによって、本件発明1の課題を解決できると当業者が理解することができ、本件発明は、発明の詳細な説明において発明の課題が解決できることを当業者が認識できるように記載されているといえることができる。」

「カリウム濃度が増加した場合にも苦味が低減できる減塩醤油を得ることも本件発明1の課題の1つであることから、カリウム濃度を本件発明1が特定する数値範囲の上限付近とした場合に、苦味についての課題が解決できるように記載されているかについて、検討する。…

本件明細書の記載から、本件発明1では、カリウム濃度を上限値とした場合であっても、食塩濃度、窒素濃度及び窒素／カリウムの重量比が本件発明1で特定する数値の範囲内であれば、カリウムを配合することによる苦味に関する課題は、解決されていると理解することができる。

したがって、本件発明 1 は、発明の詳細な説明に記載したものであり、サポート要件を満たすものといふことができる。」