

判決年月日	平成29年9月21日	担当部	知的財産高等裁判所 第2部
事件番号	平成28年(行ケ)10236号		
○ 特許について明確性の要件が欠けるとされた事例。			

(関連条文) 特許法36条6項2号

判 決 要 旨

1 本件は、「旨み成分と栄養成分を保持した精白米または無洗米の製造装置」という名称の発明についての審決取消訴訟である。本判決は、次のとおり判示して、本件特許の無効審判請求を成り立たないとした特許庁の審決を取り消した。

「本件発明1の無洗米の製造装置は、少なくとも、摩擦式精米機(記載事項F)と無洗米機(記載事項C)をその構成の一部とするものであり、その摩擦式精米機は、全精白構成の終末寄りから少なくとも3分の2以上の工程に用いられているものである(記載事項E)上、精白除糠網筒(記載事項F)と精白ロール(記載事項G)をその構成の一部とするものであり、その精白除糠網筒の内面は、ほぼ滑面状であって(記載事項F)、精白ロールの回転数は毎分900回以上の高速回転とするものである(記載事項G)と認められる。

しかしながら、本件発明1の無洗米の製造装置の特定は、上記の装置の構造又は特性にとどまるものではなく、精米機により、亜糊粉細胞層を米粒表面に露出させ、米粒の50%以上について胚盤又は表面部を削り取られた胚芽を残し、白度37前後に仕上がるように搗精し(記載事項B)、白米の表面に付着する肌ヌカを無洗米機により分離除去する無洗米処理を行う(記載事項C)ものであり、旨味成分と栄養成分を保持した無洗米を製造するもの(記載事項D、I)である。

このうち、亜糊粉細胞層を米粒表面に露出させ、米粒の50%以上について胚盤又は表面部を削り取られた胚芽を残し、白度37前後に仕上がるように搗精する(記載事項B)ことについては、本件明細書の発明の詳細な説明において、本件発明に係る無洗米の製造装置のミニチュア機で、白度37前後の各白度に搗精した精米を、洗米するか、公知の無洗米機によって通常の無洗化処理を行い、炊飯器によって炊飯し、その黄色度を黄色度計で計り、黄色度11～18の内の好みの供試米の白度に合わせて搗精を終わらせる時を調整して、本格搗精をすることにより行うこと(【0035】)、このようにして仕上がった精白米は、亜糊粉細胞層が米粒表面をほとんど覆っていて、かつ、全米粒のうち、表面が除去された胚芽と胚盤が残った米粒の合計数が、少なくとも50%以上を占めていること(【0036】)が記載されており、結局のところ、ミニチュア機で実際に搗精を行うことにより、本格搗精を終わらせる時を調整することにより実現されるものであることが記載されている。したがって、本件明細書には、本件発明1の無洗米の製造装置につき、その特定の構造又は特性のみによって、玄米を前記のような精白米に精米することができることは記載されておらず、その運転条件を調整することにより、そのような精米ができるものとされている。そして、その運転条件は、本件明細書において、毎分900回以上の高速回転で精白ロールを回転させること以外の特定はなく、実際

に上記のような精米ができる精白ロールの回転数や、精米機に供給される玄米の供給速度、精米機の運転時間などの運転条件の特定はなく、本件出願時の技術常識からして、これが明らかであると認めることもできない。

ところで、本件明細書の発明の詳細な説明において、亜糊粉細胞層（５）については、「糊粉細胞層４に接して、糊粉細胞層４より一段深層に位置して僅かに薄黄色をした」、「厚みも薄く１層しかない」ものであり（【００１５】）、「亜糊粉細胞５は・・・整然と目立って並んでいる個所は少なく、ほとんどは顕微鏡でも確認しにくいほど糊粉細胞層４に複雑に貼り付いた微細な細胞であり、それも平均厚さが約５ミクロン程度の極薄のものである」（【００１８】）と記載され、胚芽（８）及び胚盤（９）については、「胚芽７の表面部を除去された」ものが胚芽（８）であり、それを更に削り取ると胚盤（９）になる（【００２３】）と記載されている。しかるところ、本件明細書の発明の詳細な説明には、米粒に亜糊粉細胞層（５）と胚芽（８）及び胚盤（９）を残し、それより外側の部分を除去することをもって、米粒に「旨み成分と栄養成分を保持」させることができる旨が記載されており（【００１７】～【００２３】）、玄米をこのような精白米に精米する方法については、「従来から、飯米用の精米手段は摩擦式精米機にて行うことが常識とされている」が、その搗精方法では、然的に、米粒から亜糊粉細胞層（５）や胚芽（８）及び胚盤（９）も除去されてしまうこと（【００２４】、【００２５】）が記載されている。また、本件明細書の発明の詳細な説明には、「摩擦式精米機では米粒に高圧がかかり、胚芽は根こそぎ脱落する」から、胚芽を残存させるには、研削式精米機による精米が不可欠とされていた（【００２９】）ところ、研削式精米機により精米すると、むらが生じ、高白度になると、亜糊粉細胞層（５）の内側の澱粉細胞層（６）も削ぎ落とされている個所もあれば、糊粉細胞層（４）だけでなく、それより表層の糠層が残ったままの部分もあるという状態になること（【００２７】）が記載されている。

そうすると、精米機により、亜糊粉細胞層を米粒表面に露出させ、米粒の５０％以上において胚盤又は表面を削り取られた胚芽を残し、白度３７前後に仕上がるように搗精することは、従来の技術では容易ではなかったことがうかがわれ、上記のとおり、本件明細書に具体的な記載がない場合に、これを実現することが当業者にとって明らかであると認めることはできない。

(2本件発明１は、無洗米の製造装置の発明であるが、このような物の発明にあつては、当該物の構造又は特性を明記して、直接物を特定することが原則であるところ、上記のとおり、本件発明１は、物の構造又は特性から当該物を特定することができず、本件明細書の記載や技術常識を考慮しても、当該物を特定することができないから、特許を受けようとする発明が明確であるということとはできない。）」