

様々な企業から開発される製品。多くの時間や費用を費やして開発されるが、知的財産権で保護しなければ、模倣され利益を消失しかねない。食品、機械、医薬など各業種で製品の製造販売に関する規制は異なる。食品では、安全性の観点から新たな素材の使用には厳しい審査が課される。この制約から、画期的な食品素材を開発して市場に導入するには困難が伴う。こういった事情もあり、新たに開発した食品素材の発明で特許に求められる進歩性をクリアすることは容易ではない。そこで「実用新案権」を駆使した保護を提案しているのが、食品分野にも強く国内外で豊富な出願実績を有する三枝国際特許事務所海外案件の部門長を務める北野善基弁理士。食品業界は輸出強化の動きがある中、特に海外は製品保護を強化したい。実用新案を用いた権利の活用、他社への牽制など各観点から北野弁理士に語っていただいた。

【食品開発の権利化の実情について】

食品分野の開発では、前提として成分・素材は、食品に使用出来るものに限られている。特許は発明なので新しいことが前提だが、承認を得ることなく食品に新素材を使用することはできない。よって、多くの場合、従来から食品として認識されている素材を、加工や抽出、成分の組み合わせなどで新たな製品を開発する。ここが、新薬の発売が当然である医薬分野との違いで、食品分野は他分野に比べて、新成分による開発が難しいのが実情だ。

ただ、食品も製品を出す以上、簡単に真似されたら多大な損失を被るので、いかに自社の開発製

品も製品を出

【実用新案権について】
そこで、今回提案させ

三枝国際特許事務所



弁理士

北野 善基氏

品を保護するかが重要とていたのが「実用新形式的な審査だけで取得できる」ので、これを利用した製品の保護を海外中心に考えている。

【諸外国事情】

形状的特徴を有さない食品の素材は日本では実用新案で保護できないが、ドイツ、スペイン、フランス、インドネシアなどでは、形状に特徴がなくとも実用新案の保護対象になる。よって、欧州や一部の東南アジアが製品の主要なマーケット

用新案として登録され、権利が発生する。このように権利取得は容易であるが、権利行使の際に、新規性や進歩性を含む一定の条件を満たすかどうか争われることになるため注意が必要である。

特許と比較したデメリットは、権利期間の短さにある。特許はほぼ世界各国20年だが、実用新案は日本を含め基本10年。米国や英国には実用新案制度は存在しない。中国や韓国では実用新案制度自体は存在するが、日本と同様に物品形状に特徴のない食品は対象外。豪州では以前はあったが今は廃止されている。よって、主に欧州が主要なマーケットとなる製品を開発するクライアントに提案しており、食品各社からも高い関心をいただいている。

【提案について】
日本には、物の使い方・用途に特徴がある「用途発明」と呼ばれる発明力テ

ゴリーがある。近年これが食品分野にも認められるようになり、それを利用した特許取得が食品分野でも盛んに行われている。一方、欧州など海外では用途に関する特徴が食品の発明には十分に考慮されないという事情があり、これも諸外国で食品の特許取得を困難にする要因である。そこで、日本は特許で、海外は実

また、欧州特許の取得が難航すれば、審査の途中で実用新案に切り替え「変更出願」もドイツ等の国では可能だ。このように、日本国内だけでなく、製品のマーケットとなる国それぞれに合わせた出願戦略を提案させていただくなど、クライアントと一緒に



(三枝国際特許事務所提供)

用新案は、物品の形状等の発明を保護するもので、権利期間は出願から10年となる。国ごとに異なるが、特許と同様に、実用新案についても保護に値する発明の難しさ(進歩性)は求められるが、そのハードルはぐっと下がる。同業の研究・開発者から見れば、極めて容易な発明で

なれば、進歩性を満たすことができる。また、願からわずか数週間で実

たいてい