三枝国際特許事務所

＜インタビュー＞

特許か秘匿かの判断重要

官能評価もAI化の動き

副所長　弁理士

中野　睦子氏

健康食品市場は、機能性表示食品が引き続き好調だ。しかし、食品市場には、類似した商品があふれる場合がある。特許出願すると、1年半後にはその内容が公開されるため、安易な特許出願は「第三者に次の開発のヒントを与えてしまう」と、三枝国際特許事務所の中野睦子副所長は指摘する。侵害の立証が困難な技術の場合、あえて特許出願しない選択をすることも有用である。また、食品のおいしさを判断する官能評価も、AIの活用に向けて動き出している。知財権の活用は、すでに企業戦略に必要不可欠。今回は「知財権のAI活用の現状」「ノウハウ秘匿の有用性」の2点について、食品界で活躍する中野弁理士に、最新の事情など話を聞いた。

――食品界の最近の特許事情について。

「食品の『おいしさ』を権利化する有用な手法に、おいしさを人の五感で評価する『官能評価』があるが、これを最近ではAIで行おうとする動きがある。まだ各社試行錯誤の段階で、評価として確立していないが、業界の関心を集めている」

――AIによる官能評価の現状と利点は。

「例えば、もちもちやサクサクといった食感は、咀嚼時に食品内部の微細構造が変形・破壊した際の反発力を口腔内器官が感知することで生み出されるが、食品内部の微細構造と食感との因果関係は解明されていない。AIにより微細構造から食感を予測するためには、大量かつ高質な〝『データ（微細構造）』と『答え（食感）』のセット〟の取得（ディープラーニング）が重要であるものの、十分な質と量のデータを得ることは極めて困難で試行錯誤段階である」

「官能評価は、パネルの育成や訓練など、それを行うには様々な労力や費用がかかる課題もある。また、いかに訓練を積んだパネルでも嗜好の違いや体調などによる多少のバラツキは否めない」

「人が感じるおいしさは、人が五感で得られる情報から総合的に感じるもの。AIではバラツキのない精度の高い結果を出せるかもしれないが、おいしさの一つの面しか示せない可能性もある。それでも、品質・おいしさを一定に維持するため、簡便かつ正確な検査に、これからAIは有用なツールになっていくだろう」

――食品では、特許出願せず、「ノウハウ秘匿」で保護を図る場合もある。

「特許出願すると、その内容は1年半後に公開されることになっている。出願書類である明細書には、第三者が再現出来るレベルまで記載しなければならない。つまり、特許出願は、第三者において全く同じモノが作れてしまうことを意味する。同じような商品が市場にあふれた時、特許を有していても侵害が立証できなければ、権利行使できず、特許取得した意味がなくなる。逆に、第三者に技術を教えただけになってしまうし、第三者に次の開発のヒントを与えてしまうことにもなる」

――ノウハウ秘匿の有用性は。

「例えば、製法や、分析困難な成分および組成を特徴とした技術は、ノウハウ秘匿した方がよい場合があるが、他社が同様の技術を出願して特許取得するとも限らないので、きちんと対策していくことが重要だ」

――その対策は。

「一つは『先使用権』がある。第三者が出願する前に、すでに発明が完成し、製品が開発されていたことが証明できれば『既得権』として保護される。〝出願しない〟と判断した時点で、先使用の証拠（例えば、発明完成記録、製造記録、出荷伝票、取引明細等）を取っておくことが重要となる。

――特許出願するか、ノウハウ秘匿するか。その判断は難しいが弁理士からの助言は。

「傾向として、温度や時間などの細かな条件が重要な製法や、市場の商品からは分析できない成分や組成を特定した出願など立証が困難な技術は秘匿し、立証可能な技術は特許で保護した方が望ましい。出願明細書の作成でも、立証可能の視点は重要である。出願の相談をいただく時、各状況でアドバイスさせていただいているので、気軽にご相談いただければと思う」