

Title	特定保健用食品に関する特許出願分析(知財，第20回年次学術大会講演要旨集I)
Author(s)	町谷，賢広；佐伯，とも子
Citation	年次学術大会講演要旨集，20：435-438
Issue Date	2005-10-22
Type	Conference Paper
Text version	publisher
URL	http://hdl.handle.net/10119/6105
Rights	本著作物は研究・技術計画学会の許可のもとに掲載するものです。This material is posted here with permission of the Japan Society for Science Policy and Research Management.
Description	一般論文

○町谷賢広, 佐伯とも子 (東工大)

1. 序論

特定保健用食品（以下、「トクホ」と略す。）の市場の拡大に代表されるように、拡大している健康食品の市場には食品業界だけでなく、化学業界、医薬品業界などの他業界も積極的に参入してきている。これまで食品業界は全般的にこれら他業界と比較して、特許を取得する件数が少ないなど、特許制度による技術の保護を十分に活用してこなかったといわれている。

しかし、健康食品は、その名称に表れているように健康のために有用な生理的機能を有していることを特徴とするから、その商品価値は、その生理的機能がどのようなものであるのかに依存すると考えられる。生理的機能は、医薬品がそうであるように、研究開発の結果としての技術と位置づけられる。研究開発の結果である技術は特許としての的確に保護すべきであるから、特許戦略の的確な構築が重要となる。そこで健康食品のなかで代表的なものといえるトクホについての特許出願を調査して分類した結果を報告する。

2. トクホについて

「トクホ」とは「生活習慣病を予防するための食生活の改善を助ける食品」と定義されており、法律で健康機能の表示が認められているのが特徴である。特定保健用食品は、2001年に、正しい情報の下で消費者が自分で判断し食品を摂取できることを目的として健康食品の表示基準を定めた保健機能食品制度により、体調を調節する機能を持つ保健機能食品が特定保健用食品と栄養機能食品の二つのグループに分けられて誕生した。これらは食品でありながら健康機能を表示できるため、医薬品と食品の中間に位置づけることができる。トクホは健康機能の表示のうち保健の効果について表示でき、これまでに以下のような表示が認可されている。（表 1）

表 1. トクホの保健効果表示一覧

<u>血圧が高めで気になる方のトクホ</u>
<u>血糖値が高めで気になる方のトクホ</u>
<u>中性脂肪が気になる方のトクホ</u>
<u>体脂肪が気になる方のトクホ</u>
<u>コレステロールが気になる方のトクホ</u>
<u>おなかの調子を整えたい方のトクホ</u>
<u>カルシウムを補給したい方のトクホ</u>
<u>骨密度の気になる方のトクホ</u>
<u>鉄分の補給をしたい方のトクホ</u>
<u>虫歯をつくりたくない方のトクホ</u>

3. 背景と目的

国民の健康への関心の高まりと医療費の高騰を背景として、健康食品市場は

年々拡大の一途をたどっており、健康食品として代表的な特定保健用食品の市場規模も年々増加している。(図1)市場規模の拡大とともに食品業界だけでなく他業界も積極的に参入して企業間競争も年々激化している。

これまで食品業界では、商標出願は多数あり、商標制度は積極的に活用されてきたものの、特許出願はそれと比較して件数が少なく、特許制度はそれほど活用されてこなかったといえる。(表2)食品には、安全性に問題ないとしてすでに知られている成分や素材が主として使用されるから、技術としては、それらの素材の組合せや加工処理が中心となる。それらの技術は、新規成分を開発した場合のように画期的な技術ではなく、従来技術の改良技術として把握できる。このような改良技術においては、発明の特許要件の一つである進歩性は、従来技術との対比においてその効果の顕著性が判断されるため、進歩性についての特許性の主張は、困難となることが多い。

したがって、特許を取得することが困難な技術について、特許出願をしてその技術を公開することを前提とする特許権による保護よりも、その技術をノウハウにより保護し、第三者に対して秘密の情報として保護することを優先してきたと理解できる。

食品ではあるものの、健康食品、特にトクホは、生理的機能に関する技術によってその商品価値が大きくなる。生理的機能に関する技術は、医薬品がそうであるように技術的に高度な研究開発から生じ、その研究成果である発明は、進歩性を含め特許要件を満足して特許として保護される可能性が高い。

また、健康食品分野には、食品業界だけでなく、化学、医薬品業界が参入してきている。これらの業界は、食品業界と比較して従来から特許制度を積極的に利用してきた。市場の拡大とともに競争激化が予想される健康食品市場において、このような業界の参入により、食品業界にとっても積極的に特許出願していくことが重要であると予想されるところである。

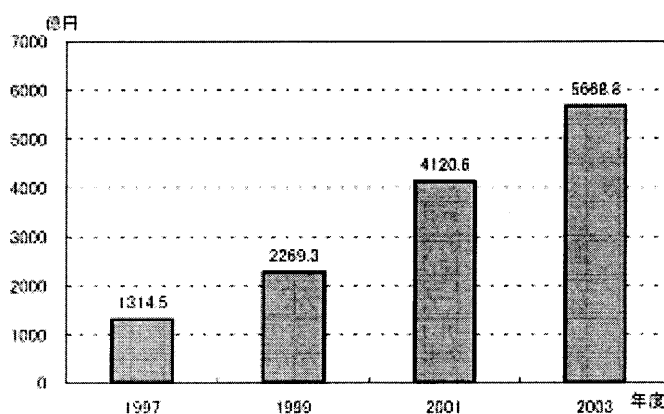


図1. トクホの市場規模の推移 (出典) 日本健康・栄養食品協会

表 2. 業界別特許出願件数・商標出願件数の推移

出願種別	業界	2002年	2003年	2004年	2005年
特許出願件数	食品・繊維・パルプ・紙	8445	9033	9287	9830
	化学・医薬品	40999	41579	41986	42807
商標出願件数	食品・繊維・パルプ・紙	13560	12082	12635	12461
	化学・医薬品	10651	10716	11186	11228

例えば、トクホとして成功した商品である花王の「ヘルシア緑茶」に関して、研究開発に基づく多くの特許出願が行われたと報告されている。(図2)

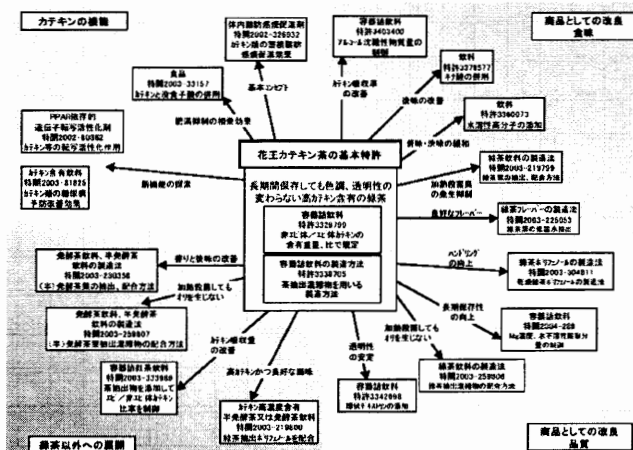


図 2.花王の「ヘルシア緑茶」に関する特許出願状況 (出典)特許庁

健康食品の代表的なトクホに着目し、各商品を保護するための特許出願、さらにそれにより取得された特許について調査分類する。

調査分類結果は、今後、医薬の場合における特許出願手法と対比することによって、トクホにおける特許出願について、適切な特許戦略とするための重点技術や展開すべき方向などを特定するための情報としていく。

4. 方法

(1) トクホ商品情報の抽出

独立行政法人国立健康栄養研究所のホームページで公開されている厚生労働省よりトクホの承認を受けた商品についての詳細データを使用した。

(2) 関連特許出願の検索

特許電子図書館（独立行政法人工業所有権情報研修館ホームページ）の公報テキスト検索を使用した。

公報種別として特許出願公開公報を選択し、[出願人／権利者]として上記の詳細データの「製造あるいは販売者」を用いた。特許出願書類の[要約+請求の範囲]の記載事項について同じく詳細データの「関与成分についての解説」に記載されている関与成分をキーワードにして検索した。

(3) 分類方法

特許出願公開公報の記載に基づき、それぞれの案件について、出願された発明を技術内容および出願形態で分類し、特許出願による保護形態を把握した。

すなわち関与成分が、例えばカテキンの場合、カテキンに関する発明の特許出願公開広報について、それぞれの記載事項に基づいて次の分類を行った。

分類①：トクホに関する技術として把握できる発明に係る特許出願

分類②：トクホ以外に関する技術として把握できる発明に係る特許出願

さらに、分類①、②それぞれの特許出願について、発明を「物の発明」、「方法の発明」のカテゴリーに分類した。さらに「物の発明」については「用途発明」と「組成物・物質発明」に分類を行い、「方法の発明」については「物を生産する方法の発明」と「それ以外の方法の発明」に分類した。

5. 結果

出願日の時系列で表にしたものの一部を以下に示す。(表3) この表から研究開発の流れの把握と特許出願手法の評価を行うことができる。他にも数種のトクホ商品について同様の分類表を作成した。

表3.花王「ヘルシア緑茶」についての特許調査分類結果(74件)

トクホに関する発明				トクホ以外に関する発明			
物(用途)の発明	物(組成物・物質)の発明	方法(物の生産)の発明	方法(それ以外)の発明	物(用途)の発明	物(組成物・物質)の発明	方法(物の生産)の発明	方法(それ以外)の発明
					特許2519024 手髪化粧料		
					特開平08-225428 化粧料		
					特開平09-165313 皮膚外用剤		
					特開平10-84867 冷凍ベークリー製品		
					特開平10-316550 化粧料		
					特開平11-079968 化粧料		
					特開平11-138462 ランポンフィルム及びフィルム収縮体		
					特開平11-139924 化粧料		
特開2002-060362 PPAR依存性遺伝子転写活性化剤							
	特開2002-142677 容器詰飲料						
	特開2002-238518 容器詰飲料						
	特開2002-238519 飲料						
		特開2002-272373 容器詰飲料の製造方法					

(以下略)

分類	発明の種別	出願件数	特許件数
分類①	物の発明		
	用途発明	5	0
	物(組成物・物質)の発明	38	23
	物を生産する方法の発明	19	11
分類②	方法の発明		
	それ以外の方法の発明	3	0
	物の発明		
	用途発明	1	0
	物(組成物・物質)の発明	8	7
	物を生産する方法の発明	0	0
	それ以外の方法の発明	0	0

6. 参考文献

- (1) 日経ビジネス特別版 2005/06/27号 pp/5-6
- (2) 特許庁“2003年知的財産活動調査結果” pp/8
- (3) 日本食品・栄養研究会“特定保健用食品に関する調査”
<http://www.jhnfa.org/b> (参照年月日: 2005/09/30)