名称：「γ－アミノ酪酸含量の高い茶の製造方法」事件
特許権に基づく差止等請求控訴事件
知的財産高等裁判所：令和８年（ネ）第１００４０号　判決日：令和８年９月１７日
判決：控訴棄却
関連条文：特許法７０条１項、２項、１００条１項、２項
キーワード：技術的範囲の解釈
判決文：https://www.courts.go.jp/assets/hanrei/hanrei-pdf-97069.pdf

［概要］
茶の製造方法に係る特許の「嫌気処理した後、好気処理する操作を交互に繰り返す」との構成について、蒸す前の茶葉に嫌気処理及び好気処理を各２回以上行い、好気処理は１０分から３時間の静置を伴う必要があると解釈した上で、被控訴人の方法には２回目の嫌気処理も１回目の好気処理も認められず、当該構成要件を充足しないとして、非侵害とした原判決の結論を維持した事例。

［事件の経緯］
控訴人（原審原告）である株式会社流通サービスは、特許第６７７８９３１号（発明の名称「γ－アミノ酪酸含量の高い茶の製造方法」）の特許権者である。
控訴人が、被控訴人（原審被告）である株式会社田頭茶店によるＧＡＢＡ抹茶の製造・販売が当該特許権を侵害すると主張して、製造方法の使用及び製品の製造・販売等の差止め、製品の廃棄並びに損害賠償を求めた（東京地裁令和５年（ワ）第７０４４５号）ところ、東京地裁は、令和８年３月１８日、控訴人の請求をいずれも棄却した。
控訴人は、原判決を不服として控訴を提起したが、知財高裁は、令和８年９月１７日、控訴を棄却した（令和８年（ネ）第１００４０号）。

［本件発明］
茶の木の新芽の育成期間に日光を遮って育成した一番茶の茶葉を嫌気処理した後、好気処理する操作を交互に繰り返した後、嫌気処理を行った前記茶葉を原料として碾茶又は抹茶又は玉露に製造する
ことを特徴とするギャバ臭味のない γ－アミノ酪酸含量の高い茶の製造方法。

［主な争点］
被告方法の構成要件Ｂの充足性（争点１－１）

［裁判所の判断］（筆者にて適宜抜粋、下線）
『（２）控訴人の補充主張に対する判断
ア（ア）控訴人は、構成要件Ｂの「嫌気処理した後、好気処理する操作を交互に繰り返」す処理は、嫌気処理、好気処理及び嫌気処理が、この順で行われる工程を指すものと解釈されるべき旨主張する。
しかし、補正の上引用する原判決の「事実及び理由」第３の１（２）ア（ア）（１６頁１行目～１７頁２０行目）のとおり、特許請求の範囲の文言の記載に着目すると、「繰り返」されるべき対象は「操作」であり、その操作とは「嫌気処理した後、好気処理する操作」であると読むのが自然であるから、構成要件Ｂは、嫌気処理及び好気処理をした後、更に引き続いて嫌気処理及び好気処理(必要に応じて当該操作を繰り返す)を行うことを意味するものと解釈される。
また、本件明細書の記載をみても、嫌気処理及び好気処理がそれぞれ２回行われた実施例が記載され、これを受けた【００２０】では、「上記実施例においては、…嫌気と好気を繰り返し

た」としつつ、「本願発明にあっては、繰り返さなくても、少なくとも、茶葉（生葉）を嫌気的な環境下で処理した後、好気的な環境下で処理すれば良い。」と記載されている。すなわち、「繰り返す場合」と「繰り返さない場合」があり得、実施例に記載されているのは「繰り返す場合」である旨が説明され、その上で、構成要件Ｂには「嫌気処理した後、好気処理する操作を交互に繰り返し」と記載されているのである。そうすると、特許請求の範囲の構成要件Ｂの記載により特定されている工程は、本件明細書において記載されているもののうち、「繰り返」す工程、すなわち、嫌気処理後に好気処理をした後、更に嫌気処理及び好気処理を行う工程を指しているものと解するほかはない。

（イ）これに対し、控訴人は、上記解釈について、構成要件Ｂに続く構成要件Ｃが「嫌気処理を行った前記茶葉を原料として」とし、その前工程が嫌気処理で終わる旨を規定していることと矛盾する旨主張する。しかし、構成要件Ｃは、単に「嫌気処理を行った前記茶葉を」として、構成要件Ｃにおける工程の対象となる茶葉が、嫌気処理を行ったものであることを特定するにとどまり、必ずしも前工程が嫌気処理で終わることを求めるものとは理解できない。控訴人は、「繰り返す」という用語からは、嫌気処理又は好気処理のいずれかが複数回行われることが求められる旨主張する。しかし、前記（ア）のとおり、構成要件Ｂにおいて「繰り返」されるべき対象は「操作」であって、その操作とは「嫌気処理した後、好気処理する操作」と読むのが自然であるから、嫌気処理又は好気処理のいずれかが複数回行われれば足りる旨の解釈を採用することはできない。

控訴人は、上記解釈について、原審で被控訴人が主張していない解釈であり、控訴人にとって不意打ちとなる不当な解釈である旨主張する。しかし、特許発明の技術的範囲の解釈において、裁判所は、必ずしも当事者の主張には拘束されないと解すべきところ、被控訴人は、原審において「「嫌気処理」と「好気処理」を１回ずつ行っただけでは、…「繰り返した」には該当しない」（原審被告準備書面（４）２頁）などと主張して、構成要件Ｂの充足性を争っていたのであるから、上記のとおり構成要件Ｂを解釈して被告方法がこれを充足しないとすることが不当であるとはいえない。

イ　控訴人は、構成要件Ｂの「好気処理」について、特許請求の範囲の記載には何らの限定がないこと等を理由として、静置時間を１０分から３時間までの間として行うものを意味するなどと限定して解釈することは不当である旨主張する。しかし、特許請求の範囲の記載において、「好気処理」の時間について限定がないことは控訴人の主張するとおりであるが、そうであるからこそ、「好気処理」といい得るだけの実質を備えた処理の内容を、本件明細書の記載や技術常識から解釈することを要するのである。本件においては、本件明細書に記載された好気処理は、いずれも１時間とされている上に（【００１４】、【００１７】、【００１９】）、本件明細書において先行技術文献として掲記されている甲６－１においても、「通常、好気処理は１０分～３時間程度行えばよい。」などと記載されているのである。そうすると、これらの記載を考慮して、本件発明の技術的範囲の解釈として、「好気処理」といい得るだけの実質を備えた処理は静置時間を１０分から３時間までの間として行うものを指すと解釈することは、不当であるとはいえない。控訴人は、上記解釈についても、原審で被控訴人が主張していない解釈であり、控訴人にとって不意打ちとなる不当な解釈である旨主張する。しかし、前記のとおり、裁判所は、特許発明の技術的範囲の解釈において、必ずしも当事者の主張には拘束されないと解すべきである上、本件においては、被控訴人は、原審において、公知技術を複数挙げた上で、「「好気処理」が、茶葉を当該容器に入れたままで、かつ容器を開封して酸素が存在する状態にした上で一定時間静置する処理であることを意味する」と主張しているから（原審被告準備書面（８）１２～１３頁）、当事者が主張していない解釈を原判決が採用したということもできない。

ウ　控訴人は、構成要件Ｃに「抹茶に製造する」工程が含まれること等を理由として、構成要件Ｂにおける嫌気処理及び好気処理は、茶葉を蒸す作業よりも前の段階で行われるものに限られない旨主張する。しかし、本件明細書等には、嫌気処理及び好気処理を行った後、「通常の茶

の製造、蒸煮、…」、「通常の玉露の加工（蒸し→粗揉→中揉→精揉→乾燥）を行った。」、「通常の碾茶の加工（蒸し→乾燥）を行った。」（いずれも【００１９】）として、茶葉を蒸した後に嫌気処理又は好気処理を行う態様は開示されておらず、これによる効果も記載されていないほか、抹茶を製造する場合には、上記と異なる工程を採用する旨なども記載されていない。そうすると、構成要件Ｂにおける「嫌気処理した後、好気処理する操作を交互に繰り返」す工程は、これらの処理がされた茶葉を蒸す前に行われるものを指すと合理的に解釈できるのであって、控訴人の主張は採用することができない。

エ　以上によると、本件発明においては、蒸す前の茶葉について、嫌気処理及び好気処理の操作に引き続いて更に嫌気処理及び好気処理が行われることが求められており、また、ここにいう「好気処理」は、静置時間を１０分から３時間までの間として行うものをいうと解釈される。

そして、補正の上引用する原判決の「事実及び理由」の第３の１（３）（１９頁１９行目～２２頁６行目）のとおり、被告方法においては、１回目の嫌気処理が施され８時間静置された茶葉が、その後開封されて大気に晒されるものの、早いもので開封から５分以内に次の工程（蒸熱）に移行するというのであるから、被告方法においては、２回目の「嫌気処理」に相当する処理があるとも、１回目の「好気処理」に相当する処理があるとも認められない。したがって、被告方法は、構成要件Ｂを充足しない。』

［コメント］

本判決は、工程の反復を定める請求項の文言を、その文法的な構造と明細書の記載に即して解釈し、請求項に明記されていない処理時間や工程の前後関係を、明細書及び技術常識から具体化している。

まず、「交互に繰り返す」との表現について、裁判所は、「嫌気処理した後、好気処理する操作」を一組として、その反復を要求した。明細書に各１回の処理でよい旨の記載があっても、「繰り返す」と特定した請求項の範囲には当然に含まれないとした。各１回の態様も含めるのであれば、反復を必須としない請求項とし、その態様でもＧＡＢＡ含量が高く、ギャバ臭味のない茶を製造できることを裏付ける実施例や技術的な説明を充実させておくことが望ましかったと考えられる。

次に、好気処理について、裁判所は、明細書の実施例及び先行技術文献から、１０分から３時間までの静置を伴う処理と解釈した。被告方法は、開封後に特段静置せず、早いものでは５分以内に蒸熱工程へ移行するため、好気処理には該当しないとされた。この点、明細書には、処理時間の範囲や作用効果との関係について十分な説明がなく、短時間の大気への曝露も好気処理に含まれるとの主張を裏付けることは難しかったと考えられる。

実務上は、実施例で採用した条件だけでなく、各工程の温度・時間等について、どのような範囲で目的とする作用効果が得られるのかを、可能な限り具体的に記載しておくことが望ましいと考える。

以上

（担当弁理士：千葉　美奈子）