

## 判定

判定2014-600057

愛知県名古屋市中村区椿町17番16号 丸元ビル5F  
請求人 フジムラインメント 株式会社

被請求人 宮代 知直

上記当事者間の特許第3089543号の判定請求事件について、次のとおり判定する。

### 結論

イ号図面及びその説明書に示す「水熱反応装置」は、特許第3089543号発明の技術的範囲に属しない。

### 理由

#### 第1 請求の趣旨

判定請求書の記載からみて、本件判定請求の趣旨は、イ号図面及びその説明書に示す「水熱反応装置」（以下、「イ号物件」という。）は、特許第3089543号発明（以下、「本件発明」という。）の技術的範囲に属しな

い、との判定を求めるものと認められる。

## 第2 本件発明

本件発明は、特許第3089543号に係る願書に添付した特許請求の範囲、明細書及び図面（以下、「本件明細書等」という。）の記載からみて、特許請求の範囲の請求項1に記載された次のとおりのものである。

「原料を収容させる収容体と、この収容体内の原料を攪拌する攪拌手段と、同収容体内に流体を送給して内部の原料を煮熟する煮熟手段を備え、

前記収容体は、原料の投入部と煮熟された原料を排出する排出部を備え、架台上に載設された横長ドラム体からなり、

前記攪拌手段は、前記横長ドラム体内に軸支された回転軸と、この回転軸に設けられた複数の攪拌羽根を有し、

前記横長ドラム体は、そのドラム直径が両端側から中央部へ向け順次拡径されて樽状に形成され、

さらに該横長ドラム体の中央部の下面側に排出部を備えてなる飼料の煮熟調整装置。」

本件発明を、構成要件に分説すると、次のとおりである（以下、各構成要件を「構成要件A」などという。）。

- 「A 原料を収容させる収容体と、
- B この収容体内の原料を攪拌する攪拌手段と、
- C 同収容体内に流体を送給して内部の原料を煮熟する煮熟手段を備え

A 1 前記収容体は、原料の投入部と煮熟された原料を排出する排出部を備え、架台上に載設された横長ドラム体からなり、

B 1 前記攪拌手段は、前記横長ドラム体内に軸支された回転軸と、この回転軸に設けられた複数の攪拌羽根を有し、

A 2 前記横長ドラム体は、そのドラム直径が両端側から中央部へ向け順次拡径されて樽状に形成され、

D さらに該横長ドラム体の中央部の下面側に排出部を備えてなる  
E 飼料の煮熟調整装置。」

## 第3 イ号物件

### 1. 請求人の主張

請求人は、イ号物件について、判定請求書の「（5）本件特許発明とイ号との技術的対比及び属否判断」（判定請求書第8頁第4行～第9頁第12行）及びイ号説明書の「3 イ号の技術的構成」（イ号説明書第3頁第22行

～第4頁第15行)において、イ号物件を本件発明に即して、以下のとおり特定している。

- 「a　原料を反応させるための反応釜(イ10)と、
- b　前記反応釜(イ10)内に備えられ、前記反応釜(イ10)内の被反応物を攪拌するための攪拌器(イ11)と、
- c　前記反応釜内に水蒸気を導入するための水蒸気導入部(イ12)と
- 、  
　a 1 前記反応釜(イ10)は、設置台(イ7)に設置されるとともに、原料を投入するホッパ(イ2)から供給管(イ3)を介して原料を供給する供給口(イ13)と、反応した被反応物を排出する排出口(イ14)を備え
- 、  
　b 1 前記攪拌器(イ11)は、前記反応釜(イ10)内に備えられ、回転軸(イ11A)と、該回転軸(イ11)に取り付けられた攪拌面(イ11B)とを有し、
- a 2 前記反応釜(イ10)は、一定形状の釜本体(イ10B)と、その一端を封止する封止部(イ10A)と、他端の開口部を開閉する密閉式扉(イ10C)とを備え、
- d 反応釜(イ10)にて反応済みの被反応物を廃棄物と液体とが混合された状態で排出するために反応釜の下側側方から延出する排出口(イ14)と、
- e 前記反応釜(イ10)とは別体であり、前記排出口(イ14)から排出される前記反応済みの前記被反応物を廃棄物と液体とが混合された状態で受ける生成物受槽(イ6)とを備えてなる
- f 水蒸気の水成分と熱とを利用する被反応物の水熱反応装置」

## 2. 被請求人の主張

被請求人は、平成27年2月9日付け判定請求答弁書(第7頁第13～21行)において、イ号物件の構成a2と関係する構成要件A2について、添付物件図号を参照し、請求人が提出したイ号写真10の説明書の反応釜(イ10)の左側の端部の直径と、中央部へ向かう部分の直径を物差しで測定した結果から、反応釜(イ10)は略円筒形状に見えるが、直径が両端側から中央部へ向け順次拡径されていることが判る旨を主張する。

## 3. イ号物件の特定

イ号物件の特定について、上記のとおり、特に構成a2において、当事者間に争いがあるので検討する。

イ号物件の構成a2では、イ号説明図2(c)において、反応釜(イ10)の釜本体(イ10B)の内径が「 $\phi 700$ 」と記載されており、他に該内径と異なる数値の内径は記載されておらず、また、同図並びにその断面A-A

、B-B及びC-Cの図より、反応釜（イ10）の両端側に位置する封止部（イ10A）及び密閉式扉（イ10C）以外の釜本体（イ10B）は断面が円形で一定の内径を有すると認められる。

他方、被請求人が主張するイ号写真10の測定箇所は反応釜（イ10）の内径部分ではなく外径部分であるため、反応釜（イ10）の内径が両端側から中央部へ向け順次拡径されていることを示すものではない。また、他のイ号写真（例えばイ号写真9）も上記の釜本体（イ10B）の断面が円形で一定の内径を有することを否定するものではない。

よって、イ号物件の構成a2における釜本体（イ10B）は、断面が円形で一定の内径を有すると認められる。

また、イ号物件の構成dでは、イ号説明図1（b）において、排出口（イ14）が、反応釜（イ10）の長手方向の中央部に位置すると認められる。

したがって、当審において、イ号物件を以下のとおり特定する。

- 〔a〕 原料を反応させるための反応釜（イ10）と、
- 〔b〕 前記反応釜（イ10）内に備えられ、前記反応釜（イ10）内の被反応物を攪拌するための攪拌器（イ11）と、
- 〔c〕 前記反応釜内に水蒸気を導入するための水蒸気導入部（イ12）と

a1 前記反応釜（イ10）は、設置台（イ7）に設置されるとともに、原料を投入するホッパ（イ2）から供給管（イ3）を介して原料を供給する供給口（イ13）と、反応した被反応物を排出する排出口（イ14）を備え、

b1 前記攪拌器（イ11）は、前記反応釜（イ10）内に備えられ、回転軸（イ11A）と、該回転軸（イ11A）に取り付けられた攪拌面（イ11B）とを有し、

a2 前記反応釜（イ10）は、断面が円形で一定の内径を有する釜本体（イ10B）と、その一端を封止する封止部（イ10A）と、他端の開口部を開閉する密閉式扉（イ10C）とを備え、

d 反応釜（イ10）にて反応済みの被反応物を廃棄物と液体とが混合された状態で排出するために反応釜の長手方向の中央部に位置し、下側側方から延出する排出口（イ14）と、

e 前記反応釜（イ10）とは別体であり、前記排出口（イ14）から排出される前記反応済みの前記被反応物を廃棄物と液体とが混合された状態で受ける生成物受槽（イ6）とを備えてなる

f 水蒸気の水成分と熱とを利用する被反応物の水熱反応装置」

#### 第4 対比・判断

1. 構成要件A2以外の構成要件の充足性について
  - (1) 構成要件A、B、C、A1及びEについて

本件発明とイ号物件とを対比すると、イ号物件の「反応釜（イ10）」、「攪拌器（イ11）」、「水蒸気導入部（イ12）」、「供給口（イ13）」、「排出口（イ14）」、「設置台（イ7）」並びに「水蒸気の水成分と熱とを利用する被反応物の水熱反応装置」は、それぞれ本件発明の「収容体」及び「横長ドラム体」、「攪拌手段」、「煮熟手段」、「投入部」、「排出部」、「架台」並びに「飼料の煮熟調整装置」に相当する。

よって、イ号物件の構成a、b、c、a1及びfが、それぞれ本件発明の構成要件A、B、C、A1及びEを充足していることは明らかである。

### （2）構成要件B1について

本件発明の構成要件B1の「前記攪拌手段は、前記横長ドラム体内に軸支された回転軸と、この回転軸に設けられた複数の攪拌羽根を有し、」について検討する。

イ号物件の「攪拌面（イ11B）」は、本件発明の「攪拌羽根」に相当する。

そして、本件明細書等には、構成要件B1の構成に関連して、「【0026】図1、図2に示すように、攪拌手段14は、横長ドラム体18内に軸支された回転軸86と、この回転軸86に設けられた複数の攪拌羽根88を有している。横長ドラム体18の左右側壁19、19の略中心に開孔された軸孔の外面側で、左右側面枠64、64に設けた下部側面枠76、76に軸受90、90が設置され、この軸受90、90に回転軸86の両端が軸支されている。攪拌羽根88は、図2に示すように、回転軸86に放射対称に突設された複数の攪拌軸92を有し、この攪拌軸92の端部は回転方向へ折曲94されている。」と記載されていることから、構成要件B1の「前記横長ドラム体内に軸支された回転軸」とは、回転軸が直接軸支される箇所について横長ドラム体の内部か外部かを限定するものではなく、横長ドラム体内にある軸支された回転軸を意味するものと解するのが相当である。

それに対し、イ号物件の構成b1では、「前記攪拌器（イ11）は、前記反応釜（イ10）内に備えられ、回転軸（イ11A）と、該回転軸（イ11A）に取り付けられた攪拌面（イ11B）とを有し」ており、攪拌器（イ11）の該回転軸（イ11A）は、反応釜（イ10）の外部にあるプランマップロック（イ9）によって直接軸支されているところ、軸支された回転軸（イ11A）が反応釜（イ10）内にあることから、イ号物件の回転軸（イ11A）は、構成要件B1の「前記横長ドラム体内に軸支された回転軸」に相当する。

よって、イ号物件は、本件発明の構成要件B1を充足する。

### （3）構成要件Dについて

本件発明の構成要件Dの「さらに該横長ドラム体の中央部の下面側に排出部を備えてなる」について検討する。

本件明細書等には、構成要件Dの構成に関連して、

「【0020】排出部22は、前記投入部20と略類似した構成を備えている。即ち、ドラム体18の中央部の下面側に開口された略四角形状の排出口44と、この排出口44に下方へ垂下された排出筒46と、この排出筒46内を開閉するように設けられた仕切弁48とを有している。・・・」と記載され、

また、その効果に関連して、

「【0021】・・・このように、樽形状の横長ドラム体の中央部に排出部22を設けているため、煮熟を終了した時点で排出部22の仕切弁48を開弁させると回転している攪拌手段14で煮熟飼料は中央部の下面に設けた排出口44等へ自動的に集合して目詰りもなく順次排出される。・・・」と記載されている。

それに対し、イ号物件の構成dでは、「反応釜（イ10）にて反応済みの被反応物を廃棄物と液体とが混合された状態で排出するために反応釜の長手方向の中央部に位置し、下側側方から延出する排出口（イ14）」があることからすると、排出口（イ14）の位置は、反応釜（イ10）の下側であるから、反応釜（イ10）の下面側といえる。

また、イ号説明書（第2頁第13～17行）において、「反応釜（イ10）には、反応した被反応物を排出する排出口（イ14）が下側側方に備えられている（写真8、9参照）。反応釜（イ10）内部の写真9において右下に見える孔が排出口（イ14）につながる部分である。反応釜（イ10）にて反応済みの被反応物は、廃棄物と液体とが混合された状態で排出口（イ14）から排出され、反応釜（イ10）とは別体の生成物受槽（イ6）によって受けられる。」と記載され、イ号物件の排出口（イ14）は、反応釜（イ10）の長手方向の中央部に位置し、反応釜（イ10）の下側側方から延出するものの、反応釜（イ10）内部において下方に位置する面の孔が排出口（イ14）につながるものであって、反応済みの被反応物を排出する機能は構成要件Dと同様である。

よって、イ号物件は、本件発明の構成要件Dを充足する。

## 2. 構成要件A2の充足性について

本件発明の構成要件A2における「ドラム直径」について検討する。

本件明細書等には、構成要件A2の構成に関連して、

「【0018】図1に示すように、収容体12は、耐熱性の鋼板を素材として横形ドラム体18に形成されている。即ち、横形ドラム体18は、そのドラム直径が両側端壁19、19から中央部へ向け順次拡径された樽状に形成

され、その中央部の上面に原料の投入部20と、この投入部20と対向した中央部の下面側に原料を排出する排出部22を備えている。この横形ドラム体18は架台24に載設され、地上から離隔した位置に設置されている。」と記載され、

また、その効果に関連して、

「【0036】また、前記横長ドラム体は、そのドラム直径が両端側から中央部へ向け順次拡径され、樽状に形成されてなることにより、横長ドラム体内で煮熟を終了した飼料を、中央部の下面に設けた排出口等へ自動的に集合させて目詰りもなく順次排出できる。また、横長ドラム体内に投入した原料の混合効率も良好であり、横形ドラム体内で大量の原料の煮熟が可能となつて飼料原料の煮熟調整の実効をあらしめ得る。」と記載され、

そして、図1及び2を参照すると、横形ドラム体18は、そのドラム直径が両側端壁19、19から中央部へ向け順次拡径された樽状に形成されているものと認められる。

よって、構成要件A2の「前記横長ドラム体は、そのドラム直径が両端側から中央部へ向け順次拡径されて樽状に形成され」ることにおける「ドラム直径」とは、「横長ドラム体内で煮熟を終了した飼料を、中央部の下面に設けた排出口等へ自動的に集合させて目詰りもなく順次排出できる」という効果を奏すことから、横長ドラム体の内径を意味するものと解するのが相当である。

それに対し、イ号物件の構成a2では、前記第3 3. のとおり反応釜（イ10）の両端側に位置する封止部（イ10A）及び密閉式扉（イ10C）以外の釜本体（イ10B）は断面が円形で一定の内径を有するものであることから、両端側から中央部へ向け順次拡径されて樽状に形成された構成とされておらず、イ号物件は、本件発明の構成要件A2を充足しない。

さらに、被請求人は、判定請求答弁書（第7頁第7~12行）において、「非常に小さい角度として横長ドラム体の形状が略円筒形状であっても、流動しやすい煮熟飼料を中央部の下面に設けた排出口へ自動的に集合させて目詰まりもなく順次排出できる作用効果が得られる。

以上のように、本件特許の家畜類の飼料の煮熟調整装置は、イ号の一定形状の略円筒形状の釜本体（イ10B）を包含しており、非常に小さい角度Θとした場合イ号と実質的に同じである。」

と主張しているが、樽状に形成された横長ドラム体に略円筒形状のものを包含することについて本件明細書等に記載はなく、たとえ非常に小さい角度であったとしても、構成要件A2の「前記横長ドラム体は、そのドラム直径が両端側から中央部へ向け順次拡径されて樽状に形成され」る必要があるところ

る、イ号物件の構成 A 2 では、前記第 3 3. のとおり釜本体（イ 10 B）は断面が円形で一定の内径を有するものであることから、被請求人の主張は採用できず、イ号物件は、本件発明の構成要件 A 2 を充足しない。

以上のことから、イ号物件は、本件発明の構成要件 A 2 を充足しない。

### 3. 均等論について

均等論の要件を、最高裁平成 10 年 2 月 24 日判決（平成 6 年（オ）第 1083 号）は次のとおり示している。

「特許請求の範囲に記載された構成中に対象製品等と異なる部分が存する場合であっても、（1）右部分が特許発明の本質的部分ではなく、（2）右部分を対象製品等におけるものと置き換えることによって、特許発明の目的を達することができ、同一の作用効果を奏するものであって、（3）右のように置き換えることに、当該発明の属する技術の分野における通常の知識を有する者（以下「当業者」という。）が、対象製品等の製造等の時点において容易に想到することができたものであり、（4）対象製品等が、特許発明の特許出願時における公知技術と同一又は当業者がこれから右出願時に容易に推考できたものではなく、かつ、（5）対象製品等が特許発明の特許出願手続において特許請求の範囲から意識的に除外されたものに当たるなどの特段の事情もないときは、右対象製品等は、特許請求の範囲に記載された構成と均等なものとして、特許発明の技術的範囲に属するものと解するのが相当である。」

本件発明の特許出願手続において、平成 12 年 4 月 21 日付け意見書（甲第 7 号証）で、「この引用例 1 では処理室（1）は単なる横型の円筒形状であり、・・・補正後の本願発明の請求項 1 の飼料の煮熟調整装置は、『横長ドラム体は、そのドラム直徑が両端側から中央部へ向け順次拡径されて樽状に形成され、さらに該横長ドラム体の中央部の下面側に排出部を備えてなる』という具体的技術的構成を備えています。引用例 1 にはこのように加熱中の原料が、処理室（横長ドラム体）内部の下側で樽状の下壁面の傾斜に従つて中央に集まり、所々で攪拌翼（攪拌羽根）に掻き上げられ上部で長手方向両端部側に振り分け送られてスムーズかつ活発に処理室（横長ドラム体）の全域を使って攪拌され、加熱終了後には処理室（横長ドラム体）の中央部の下面側の排出部から排出させる作用は行い得ないものです。よって前記した本願発明に特有の○1 から○8 の効果を引用例 1 の発明に期待することはできません。」（当審注：「○1」及び「○8」は原文では丸数字の 1 及び 8 である。）と主張しつつ、同日付け手続補正書（甲第 8 号証）で構成要件 A 2 等を追加したところ、その後、特許査定となった経緯がある。

そうしてみると、本件発明は横長ドラム体が単なる横型の円筒形状であるものではなく、構成要件 A 2 を採用していないものは課題を解決し上記の作用効果を奏するものではないから、上記要件（2）を満たさず、また、本質

的部分ではないとはいはず、上記要件（1）を満たさない。さらに、上記経緯から構成要件A2を採用していないもの（横長ドラム体が単なる横型の円筒形状であるもの）は特許請求の範囲から意識的に除外されており、上記要件（5）を満たさない。

よって、イ号物件は、上記要件（1）、（2）及び（5）を満たさないから、特許請求の範囲に記載された構成と均等なものとして、特許発明の技術的範囲に属するものと解することはできない。

### 第5 むすび

以上のとおり、イ号物件は、本件発明の構成要件A2を充足せず、本件発明の構成と均等なものともいえないから、イ号物件は、本件発明の技術的範囲に属しない。

よって、結論のとおり判定する。

平成27年 3月19日

審判長 特許庁審判官 紀本 孝  
特許庁審判官 鳥居 稔  
特許庁審判官 小野 孝朗