

フードテックに関するルールメイキングと 知的財産



弁護士知財ネット 農水法務支援チーム
弁護士 辻本 直規

1 はじめに

昨今、フードテックが様々な観点で注目を集めている¹。フードテックは、欧米において先行しているトレンドであるが、日本においても大豆などの植物由来の「肉」製品がスーパーやレストランなどの店頭に並び始めており【図1】、また、スタートアップや大手食品企業もフードテックへの取り組みを積極的に行うなど、企業活動も活発化している。

「農林水産省知的財産戦略2025～農林水産・食品分野の知的財産の創出・保護・活用に向けて～」(以下「農林水産省知的財産戦略2025」という。)においても、10年後、20年後の次世代フードシステムを構築する上で、フードテックはキーテクノロジーであることが明記されている。

このように様々な場面で盛り上がりを見せているフードテックであるが、今後のフードテック産業の発展に向けて種々の課題が指摘されているのも事実である。後述するとおり、フードテックに関して、既存のルールの適用関係が整理されていない部分があり、また、既存のルールが事業者にとって使いやすい制度となっているのかといった課題も指摘されている。また、フードテックに関する国際的な競争が展開されているなかで、日本企業などが有する技術を守り・活用するための知財戦略が重要になるといった議論も行われている。

本稿では、まずはフードテックの概念や国内外の動向を紹介した上で、フードテックに関するルール形成や知的財産について検討することとしたい。なお、本稿では、後述する代替肉を中心に検討する。

1 2021年3月20日付日本経済新聞「代替肉ビジネスマップ イオンや日本ハム参入、市場熱く」
<https://www.nikkei.com/article/DGXZQODZ252YS0V20C21A1000000/>

【図1－植物由来のパテを使ったハンバーガーと植物由来のハムを使ったハムカツサンド（筆者撮影）²】



2 フードテックとは

「フードテック」(FoodTech)という言葉は、国内外で様々な文脈で用いられている。

「フードテック」の確たる定義があるわけではないが、筆者は、食に関する課題を解決するテクノロジーを幅広く意味すると理解している。具体的には、大豆などの植物由来の「植物肉」(Plant-based meat) や牛肉などの細胞を培養した「培養肉」(Cultured-meat) がポピュラーなフードテックの具体例といえるが、植物工場や物流設備などのインフラ関係、AIを搭載した電子レンジ・調理ロボットなどのスマート家電、eコマースなどのサービス分野といった様々な業態もフードテックに含まれる【図2】。加えて、ゲノム編集技術を活用して動植物の品種改良を行う試みも国内外で行われているが³、これらもフードテックの文脈で議論されている⁴。

なお、フードテックに取り組む経済産業省の若手チームは、フードテックを「サイエンスとエンジニアリングによる食のアップデート」と定義している⁵。

2 東京都東銀座所在の「KOMEDA is □」で提供されている。同店舗は、植物由来の喫茶店であることをコンセプトに掲げており、本文に写真を添付したハンバーガー・ハムカツサンド以外にも様々な植物由来の食品が提供されている。詳細は店舗のウェブサイトを参照頂きたい。<https://www.komeda-is.com/>

3 2021年4月24日付朝日新聞デジタル「ゲノム編集の「高GABAトマト」実る 苗を配布へ」においては、血圧上昇を抑える効果のある「GABA（ギャバ）」の含有量をゲノム編集技術を用いて高めたトマトについて取り上げられている。<https://www.asahi.com/articles/ASP4S3TJSP4RUJHB00R.html>

4 農業へのテクノロジーの活用は「アグリテック」(Agritech) などと呼ばれるが、フードテックとアグリテックの概念の境界は必ずしも明らかではない。

5 2021年2月19日付METI Journal ONLINE「経産省がなぜフードテックの旗を振るのか」<https://meti-journal.jp/p/14198/>