

模 擬 裁 判



～スイーツプレートフォト事件～

「これ、パクリじゃね？」

SNSに突如投稿されたつぶやき。

どうやら、有名料理人が投稿した動画と

有名レシピサイトの写真酷似しているらしい…。

調べてみるとナレーションとの共通点も多くて…?!

デザートプレートの写真を巡り、戦いの火蓋が切られる！

11月3日(金)

2号館7階

272講堂

14:00

～15:30



主催:知的財産法藤田ゼミナール第9期

目次

1. 目次	P.1
2. あらすじ	P.2
3. キャスト・スタッフ紹介	P.3
4. 会場の説明	P.5
5. 主な登場人物	P.6
6. 事案の概要・争点	P.7
7. 訴状	P.14
8. 証拠一覧	P.30
9. 用語・条文集	P.46
10. 関連裁判例	P.48
11. 編集後記・担当教員より	P.54



スイーツプレート
フット事件

あらあじ

「これ、パクリじゃね？」
事件はある匿名の投稿がきっかけだった。

日本が誇る料理人である東郷寿福は、
『Crescent HOTEL』の料理人として働く傍ら、
YouTubeでの動画投稿も行っていた。

ある時、自身の投稿した
スイーツプレートレシピ動画に
酷似した写真がある、
という投稿を見つけた東郷。

よく調べてみると、投稿したのは
『FUJITA Incredible Cooking』という
大手料理教室運営会社であることが判明。

しかも、写真だけでなく
テロップの内容まで似ているようで……。

料理人としてのプライドをかけて、東郷寿福は立ち上げるー！！

2023年模擬裁判 キャスト&スタッフ紹介

原告側

原告側証人南ひかる役を演じさせて頂き
ます。演技経験全くの0なので不安はありま
すが、少しでも皆様に著作権法が面白いと感
じてもらえるように、すごく緊張していますが
精一杯頑張ります！

原告である料理人兼 YouTuber の東郷寿福を
演じさせて頂きたく、谷地敵利玖です。
ゼミ生の演技レベルが高く、食らいつくので精一杯
ではありますが、演技を通して裁判を肌で感じて
いただけるよう全力で演じさせていただきます！
この模擬裁判を見てよかった！著作権法って、
面白い！そんな気付きを皆さんに与えられるよう
頑張りますので、ぜひ楽しんでいってください！



原告証人 南ひかる
(松隈杏樹)



原告 東郷 寿福
(谷地敵利玖)

原告訴訟代理人弁護士 (原告)
主任 坂井 希 (酒井 捺希)
川上 黎斗 (福王 悠)

裁判所

裁判長：森 かれん

陪席裁判官：田中 滴、松本 秀漣

被告側

被告のFIC社広報・企画部部長 柴崙繁を演じさせて頂く菅野孝太郎です。FIC社の広報・企画部部長として、我が社の主張が正しいことをしっかりと伝え、勝訴できるよう全力を尽くします。また、演技をするのは小学生以来ですが皆様に楽しんでもらえるよう精一杯頑張ります！
どうぞよろしくお願いいたします。

被告側証人を演じる小野です！
今回問題となっている記事を制作した張本人ということで、負い目を感じてる雰囲気を出せたらなと思います。皆さんに模擬裁判を楽しんでいただけたら幸いです。



被告 柴崙 繁
(菅野孝太郎)



被告証人 大野 絢
(小野航揮)

被告訴訟代理人弁護士（被告団）

主任 星野 孝紀

有吉 陸

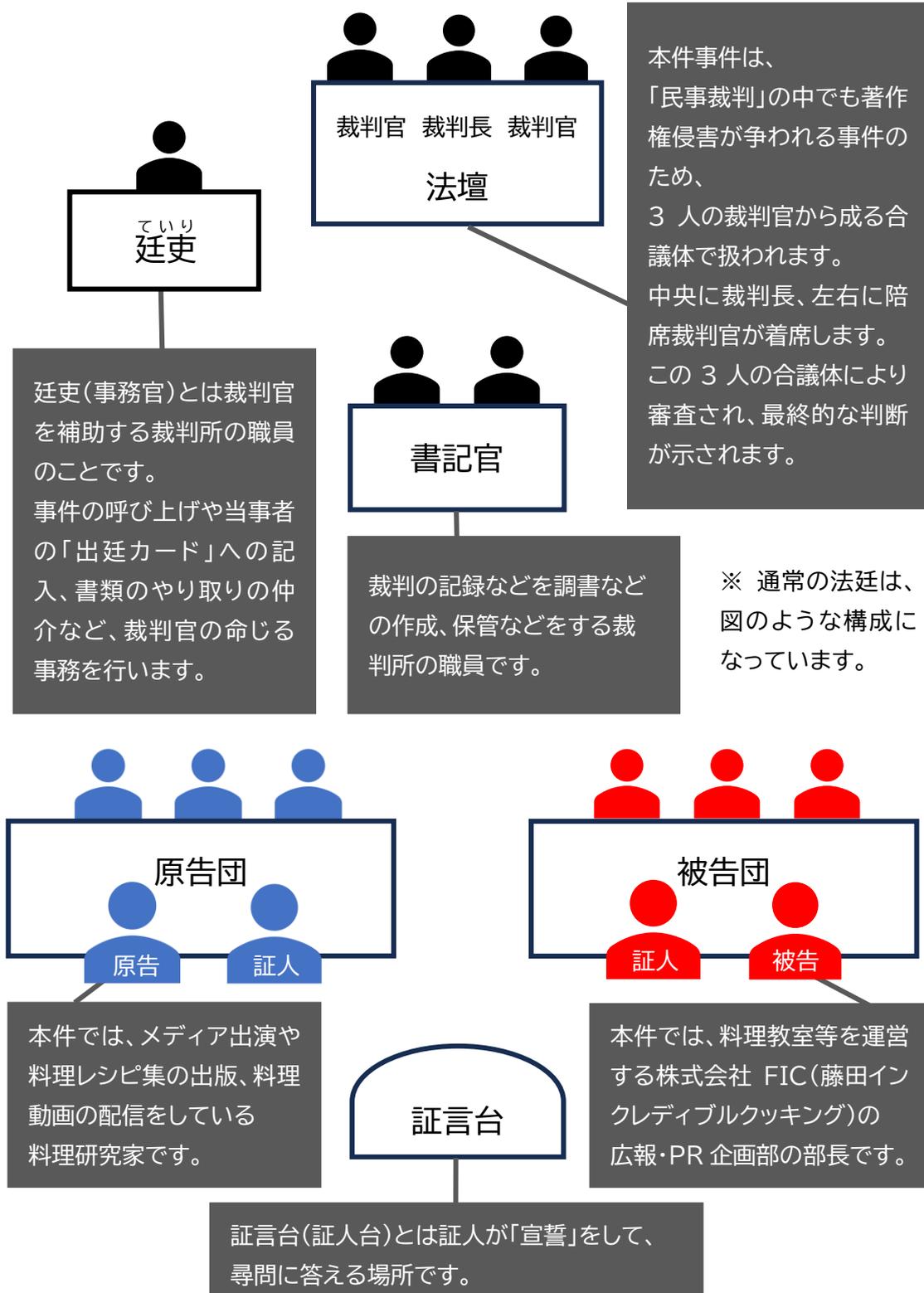
スタッフ

司会：小原木 創太、平田 真菜

PP：高橋 尚士

監修：藤田 晶子 准教授

会場の説明



主要な登場人物



原告

とうごう とうごう
東郷 東郷

訴えを起こした人物。

食品生命科学の知識を使った“心と体に美味しいレシピ”を提案する料理研究家。

制作した動画テロップと、デザートプレートの写真は自身の著作物であり、被告 FIC が投稿した記事は、それらの権利を侵害していると主張している。



原告証人

みなみ
南 ひかる

レストランやフード業界に特化して執筆活動を行う広告ジャーナリスト。

原告とは、パリで出会い日本に帰国後料理研究家としての活動に注目し取材交流がある。

原告の訴えについて、専門家の立場から証言を行う。



被告
(株)FIC

しばさき しげる
柴崎 繁

訴えられた(株)FUJITA Incredible Cooking(FIC)は、料理教室の運営事業や料理本の出版、料理レシピ・料理情報発信を行う企業。

柴崎は、FIC の広報・PR 企画部長で、本件記事の制作を大野へ依頼し、その記事を FIC の記事に掲載した企画の担当者。

被告写真と記事は、原告写真と動画テロップを複製・翻案していない権利侵害していない と主張。



被告証人

おの じゅん
大野 紘

AFC プロダクツでビジュアル広告・記事の作成をしている。

本件記事を FIC の企画担当 柴崎から依頼を受け制作した。

原告の主張に対して、原告写真とテロップは自身の作成した記事の参考資料の一つであると証言を行う。

事案の概要・争点

◆ 争点

本件事案の争点は大きく分けて 6 つあります。

これらの争点で原告と被告それぞれの主張のうち、どちらの主張が裁判所によって認められるかが当法廷で判断されます。

① 本件写真の著作物性

著作権法 2 条 1 項 1 号

② 本件写真の翻案の成否

著作権法 27 条(翻案)・同法 20 条 1 項(同一性保持権)

③ 本件テロップの著作物性

著作権法 2 条 1 項 1 号

④ 本件テロップの翻案の成否

著作権法 27 条(翻案)・21 条(複製)

⑤ 原告の利用許諾の有無

著作権法 63 条(著作物の利用許諾)

⑥ 引用の抗弁

著作権法 32 条 1 項

本件原告動画 URL



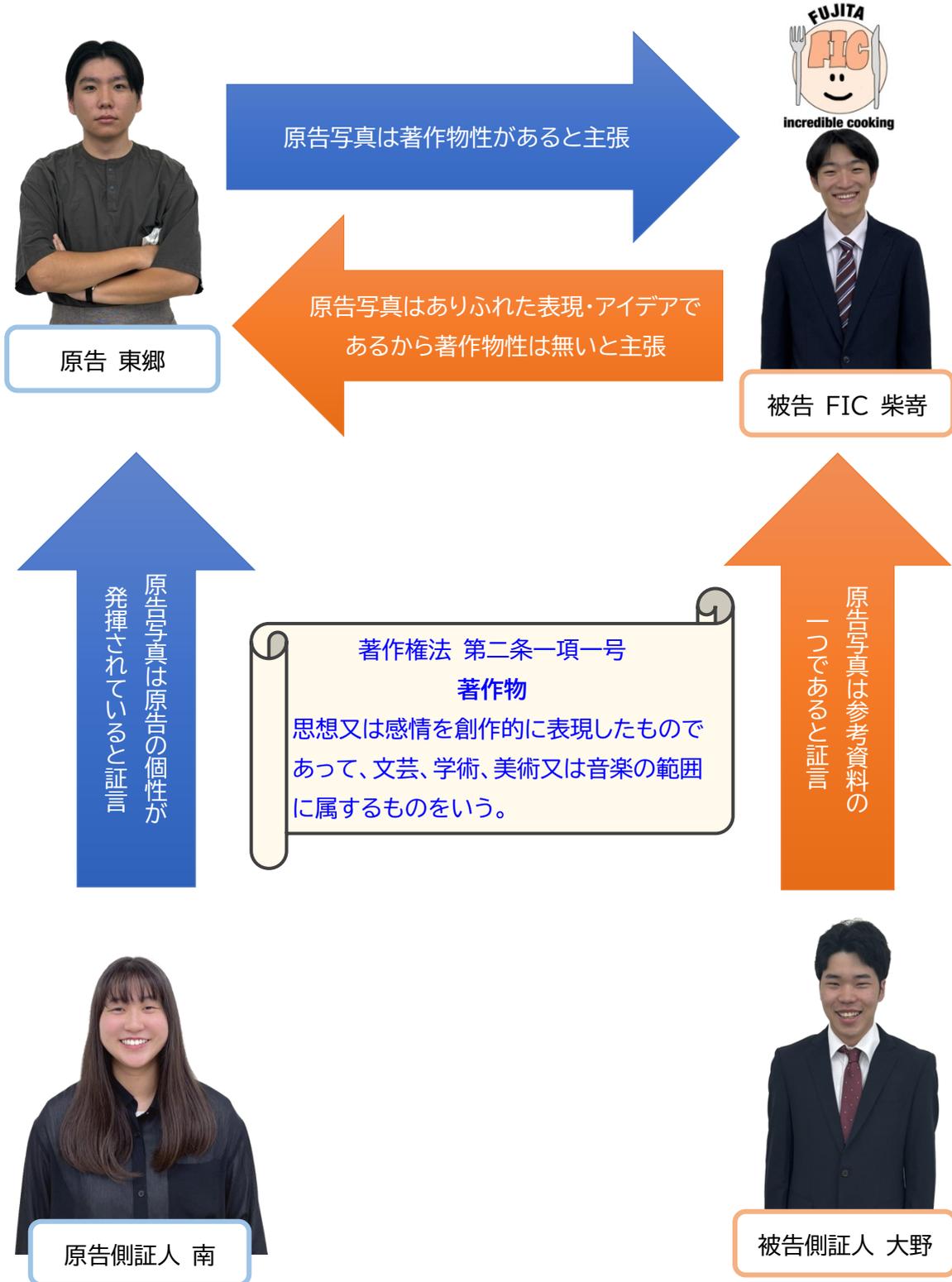
https://youtu.be/f_UX9pCfQCc

本件被告記事 URL

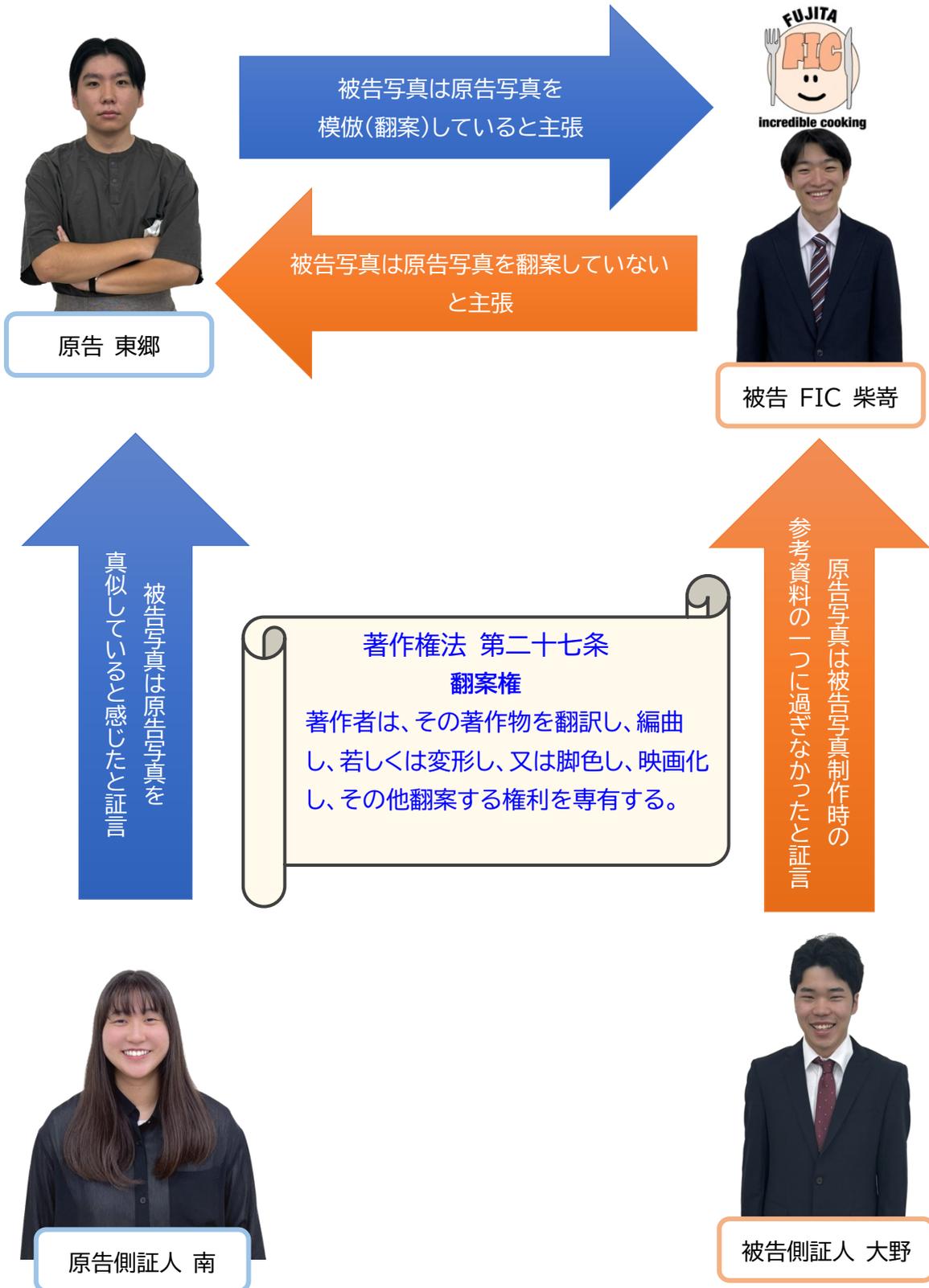


<https://www.canva.com/design/DAFu6Luzd38/9hi45VSx1Slmm1zBkdNcwg/view?website#4>

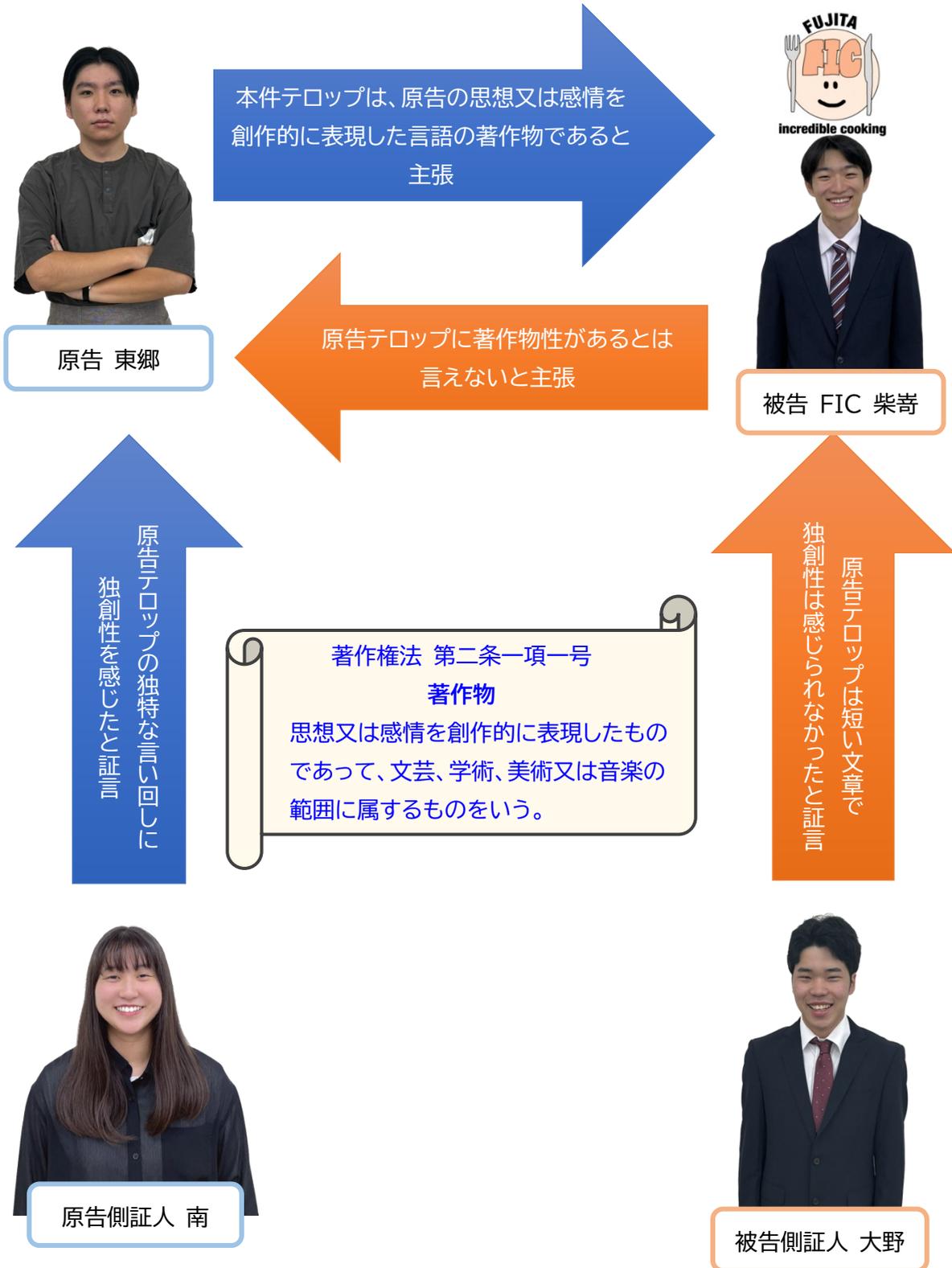
争点① 本件写真の著作物性



争点② 本件写真の翻案の成否



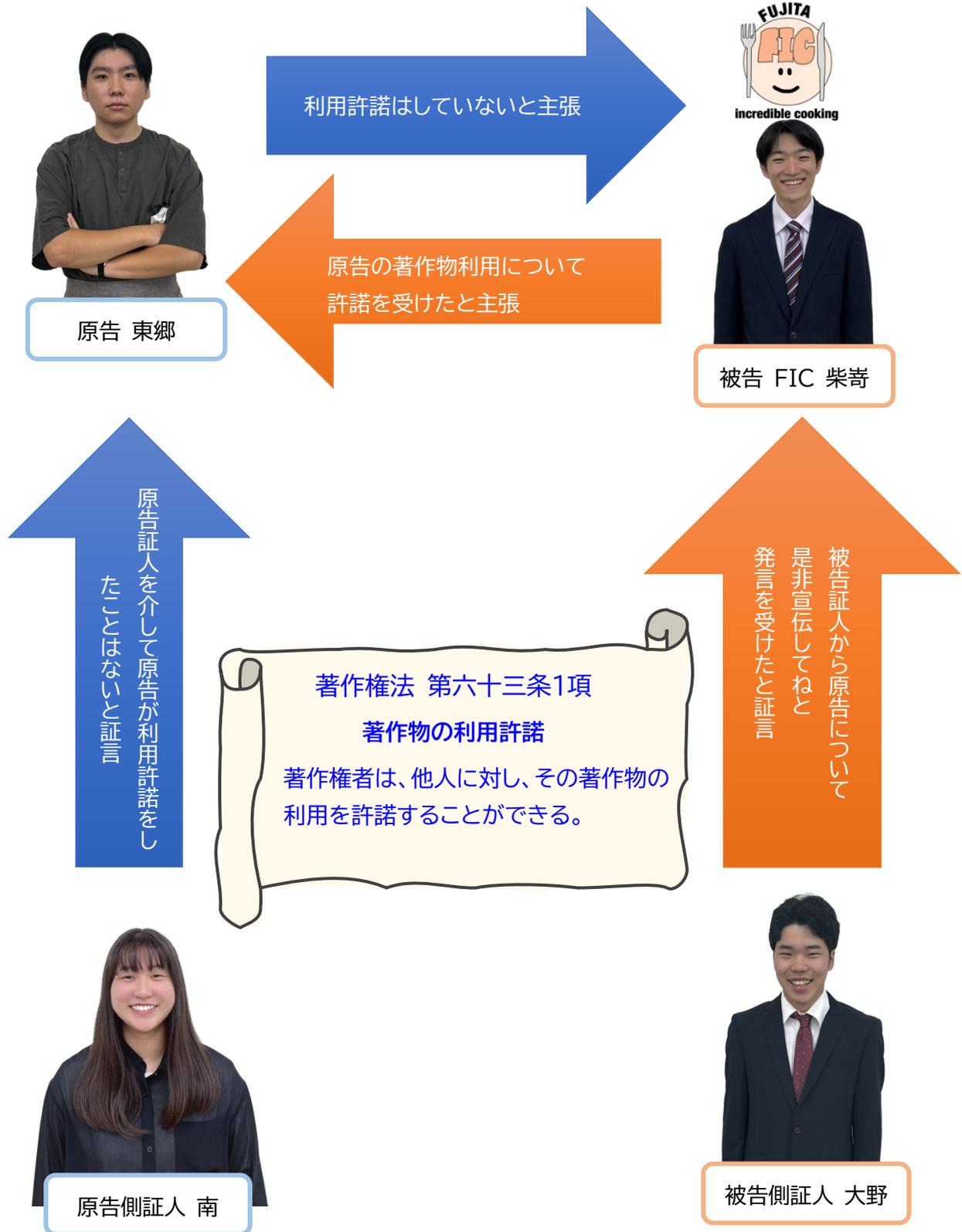
争点③ テロップの著作物性



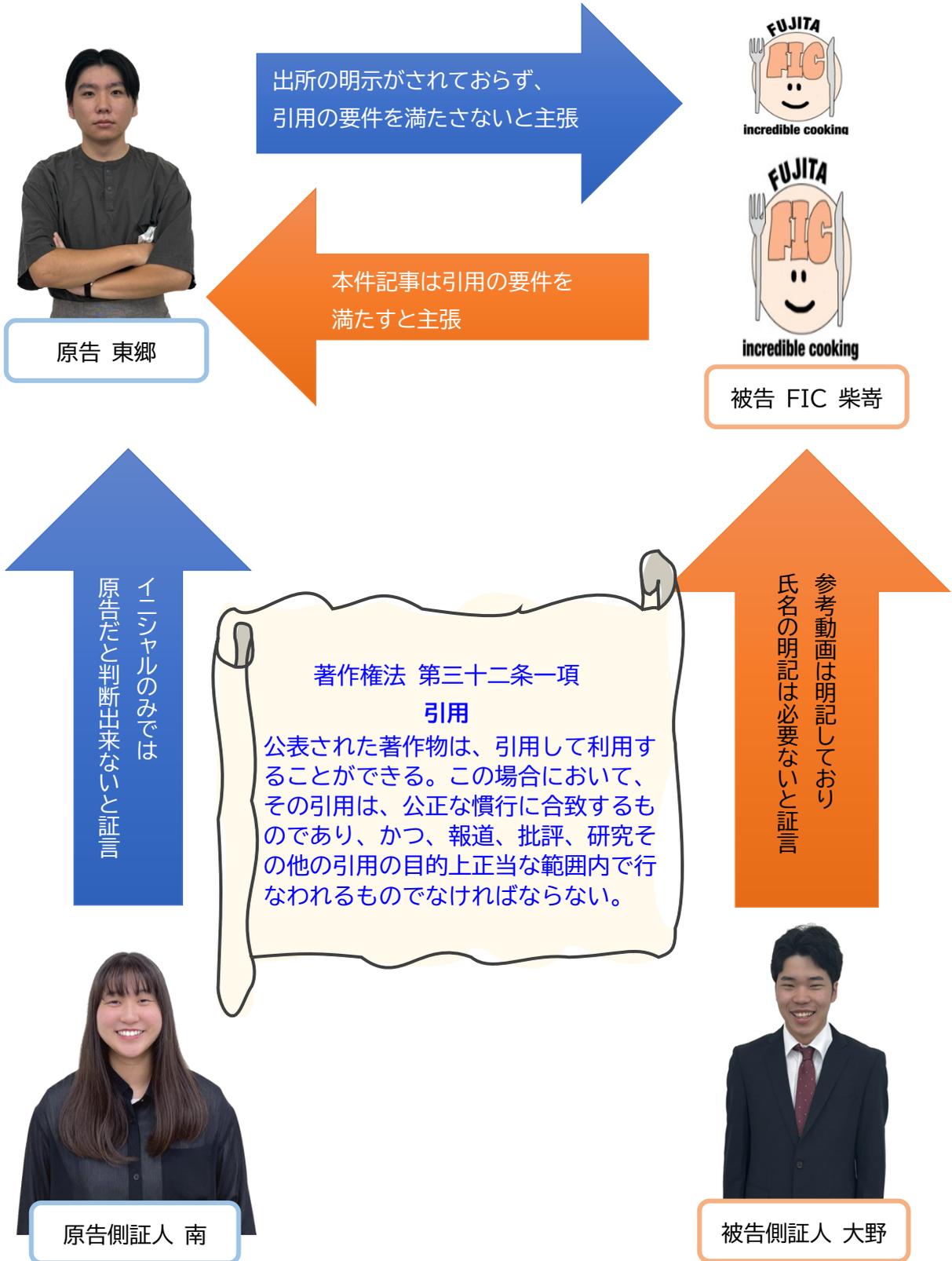
争点④ 本件テロップの翻案の成否



争点⑤ 原告の利用承諾の有無



争点⑥ 引用の抗弁



訴 状

令和5年4月30日

日本大学法学部 神田三崎町地方裁判所 民事部 御中

原告訴訟代理人弁護士 坂井 希 印
同 川上 黎斗 印

当事者の表示

〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町一丁目3番54番

原告 東郷 寿福

〒103-0022 東京都日本橋区室町二丁目3番5号

坂井法律事務所(送達場所)

電話 03 (123) 4567

F A X 03 (123) 8910

上記原告訴訟代理人弁護士 坂井 希

〒105-0022 東京都港区竹芝一丁目1番1号

被告 株式会社 FUJITA Incredible Cooking

上記代表取締役社長 富士田 鈴子

著作権侵害差止等請求事件

訴訟物の価額 〇〇〇〇円

貼用印紙額 〇〇〇〇円

請求の趣旨

- 1 被告は、別紙「被告写真目録」記載の写真を複製、翻案、展示ならびに公衆送信してはならない。
- 2 被告は、別紙「被告写真目録」記載の写真を使用した別紙「被告ホームページ目録」に掲載された別紙「被告ホームページ記事目録」記載の記事を削除せよ。
- 3 被告は、別紙「被告写真目録」記載の写真を使用した別紙「SNS X 被告アカウント目録」記載の被告アカウントに掲載された別紙「被告 X 投稿目録」記載の投稿を削除せよ。
- 4 被告は、別紙「被告写真目録」記載の写真を使用した別紙「被告ポスター目録」記載のポスターを複製、展示ならびに公衆送信してはならない。
- 5 被告は、別紙「被告写真目録」記載の写真を使用した別紙「被告ポスター目録」記載のポスターを廃棄せよ。
- 6 被告は、別紙「被告テロップ目録」記載のテロップを複製、翻案ならびに公衆送信してはならない。
- 7 被告は、別紙「被告テロップ目録」記載のテロップに関するデータを記録した記録媒体から、当該データを削除せよ。
- 8 被告は、原告に対し、金 5 0 0 万円および本件訴状送達の日から支払済みまで年 3 分の割合による金員を支払え。

- 9 被告は、(住所は省略)所在の日本経済新聞社発行の「日本経済新聞」全国版朝刊に、別紙「謝罪広告目録」記載1の謝罪広告文を同目録2の掲載条件により一回掲載せよ。
- 10 訴訟費用は被告の負担とする。
- との判決並びに上記1項ないし8項についての仮執行の宣言を求める。

請求の原因

第1 当事者

1 原告

原告は、日本大学生物資源科学部を卒業後、パリの料理専門学校「Le Cordon vert」へ入学。専門学校で Grand Diplôme を修得後、パリの老舗店「La neige France」で製菓の修業を積む。2018年に帰国し、「Crescent HOTEL」に入社し、現在まで勤務している。2021年12月には自身のYoutubeチャンネル「Jyufu Cooking」を開設し、料理動画の投稿を行っている。

2 被告・株式会社 FUJITA Incredible Cooking

被告は、2000年に設立された、料理教室の運営をメインに、料理道具・キッチン道具の企画、開発、物販事業、料理本の出版、レシピサイト「FIC レシピ」を運営している株式会社である。

第2 本件写真の「著作物性」の有無

本件写真は、①丸いケーキを中央に配置、②数ある果物の中から赤・黄・緑を持つものを選択、③果物の切り方、④小物に落ち葉を選択、⑤光に暖色を選択、⑥ドライアイス、以上6つの要素から「自然の山に訪れた秋」を表現している点に大きな特徴がある。これは原告の思想又は感情を創作的に表現したものであり、著作物性が認められる。

第3 本件動画テロップの「著作物性」の有無

本件テロップは、デザートプレートの作成方法に関し、ストーリー性を持たせることで独自の世界観を表現している。また、これら表現方法についても、ありふれた表現方法ではなく、文章の量・構成・表現に工夫を凝らすことで視聴者の興味をひくように作成されている。

したがって、本件テロップは原告の個性が発揮されているものに違いなく、原

告の思想又は感情を創作的に表現した言語の著作物であり,著作物性が認められる。

第4 被告による本件写真に係る著作権侵害行為

株式会社 FUJITA Incredible Cooking は本件被告写真を無断利用し,被告写真を製作及び,同社ホームページ上に被告写真を用いたレシピを掲載している。

本件写真の特徴である①ケーキを中央に配置,②果物の選択,③果物の切り方,④フルーツソースの盛り付け方,⑤小物に落ち葉を選択,⑥ドライアイス,などの表現が被告写真に,これらのデザインの本質的特徴がすべて表れている。よって,原告写真に対しての「複製」または「翻案」である。したがって,著作権侵害が成立する。

第5 被告による本件テロップに係る著作権侵害行為

株式会社 FUJITA Incredible Cooking は本件テロップを無断利用し,被告テロップを製作及び,同社ホームページ上に被告テロップを用いたレシピを掲載している。

被告記事は,本件テロップの表現の具体的表現に修正,増減,変更等を加えたものであり,本件テロップに依拠しながら,本件テロップの表現上の本質的な特徴の同一性を維持しつつ,新たに思想又は感情を創作的に表現することにより,これに接する者が本件テロップの表現上の本質的な特徴を直接感得することのできる別の著作物として創作されたものである。したがって,本件投稿は,原告の翻案権を侵害する。

①本件テロップ:「僕も不満をぶつけてみます」

被告テロップ:「この時,日頃の不満をぶつける。」

②本件テロップ:「ここに夢のマイホームを建たせられるよう しっかりと生地を押しましょう」

被告テロップ:「素敵な一軒家を建てるために,基礎工事はしっかりと！」

③本件テロップ:「滑らかになるまでじっくりじっくり,夫婦のわだかまりを取るように混ぜていきましょう」

被告テロップ:「この時,心のわだかまりも落とそう！」

④本件テロップ:「レモンを入れて若い頃の甘酸っぱさを思い出させてあげましょう」

被告テロップ:「レモンを入れて青春の甘酸っぱさを思い出そう！」

⑤本件テロップ:「生まれた赤子を包むようにすると 上手くセルクルから抜けますよ」

被告テロップ:「恋人を抱くように優しく包むと良い。」

第6 被告記事の投稿による公衆送信権侵害の成否

被告会社は被告記事を被告サーバーへアップロードするとともに、同リンクならびに被告写真を Twitter にて投稿した。

本件写真及び本件テロップを被告サーバーへアップロードし、Twitter 上に同リンクと被告写真を投稿することは、公衆の用に供されている電気通信回線に接続している自動公衆送信装置の公衆送信用記録媒体に情報を記録するものであるから、送信可能化に該当する。したがって、本件投稿は、原告の公衆送信権を侵害する。

第7 被告記事の投稿による同一性保持権侵害の成否

被告会社は、原告の意に反して、本件写真と酷似した写真乃至、本件テロップと酷似した被告テロップを公表したものである。したがって、右被告の行為は、原告の本件写真乃至本件テロップに係る同一性保持権を侵害する。

第8 原告の損害

上記の第2乃至第7で述べた被告の複製権（著作権法第21条）、翻案権（著作権法第27条）、公衆送信権（著作権法第23条1項）、同一性保持権（著作権法第20条2項）より原告が被った精神的損害、財産的損害の総額は、少なくとも金500万円を下らない。

第9 結語

以上のとおりであるので、原告は、本件写真及び本件テロップについて著作者の権利を有し、原告は、被告に対し、謝罪広告を求める権利（同法第115条）を有することが明らかである。

よって、①本件写真についての別紙「被告写真目録」記載の写真の複製並びに翻案又は公衆送信の差止、②別紙「被告記事目録」記載の記事の削除又は変更、③被告会社の公式アカウントでの投稿の削除、④金500万円の支払いと訴状送達の日から完済まで年3パーセントの割合の遅延損害金の支払い、⑤別紙「謝罪広告目録」記載の謝罪広告の掲載を求め、訴えを提起する。

以上

証拠方法

- 甲第1号証 「東郷 寿福 プロフィール」
- 甲第2号証 「警告書」
- 甲第3号証 「回答書」
- 甲第4号証 「被告記事画像」
- 甲第5号証 「被告各料理教室掲載ポスター」
- 甲第6号証 「原告テロップ一覧」
- 甲第7号証 「被告記事・料理テロップ一覧」
- 甲第8号証 「対照表」

附属書類

- 1 訴状副本 1通
- 2 甲各号証及び写し 各2通
- 3 資格証明書 1通
- 4 訴訟委任状 1通

以上

(別紙)

原告写真著作物目録



(別紙)

被告写真目録



(別紙)

原告テロップ目録

- ① ゼラチンを牛乳に入れてふやかします 0:19～
- ② (ふやかし不要タイプはこの工程はいらぬよ★) 0:25～
- ③ ビスケットを細かくくだきます 0:31～
- ④ 余談ですが、くだく工程はハニーにお願いしてたんですよ 0:38～
- ⑤ あなたへの不満って一言添えられて 0:42～
- ⑥ こなごなのビスケットがありました 0:44～
- ⑦ 僕も不満をぶつけてみます 0:47～
- ⑧ くだいたら、この中に溶かしたバターを入れてなじませます 0:51～
- ⑨ ある程度なじんだらセルクルに移します 0:57～
- ⑩ ここに夢のマイホームを建たせられるよう 1:02～
- ⑪ しっかりと生地を押しましょう 1:09～
- ⑫ 生地を固めたら、冷蔵庫で冷やします 1:14～
- ⑬ クリームチーズをボウル全体によくぬります 1:18～
- ⑭ なめらかになるまでじっくりじっくり 1:21～
- ⑮ 夫婦のわだかまりを取るように混ぜていきましょう 1:25～
- ⑯ ぎゅうにゅうに砂糖を入れ、混ぜたらレンジで30秒加熱します 1:28～
- ⑰ レンジから取り出したぎゅうにゅうを 1:33～
- ⑱ クリームチーズと混ぜ合わせます 1:36～
- ⑲ 2回に分けるとよりなじみやすいですよ 1:40～
- ⑳ レモンを入れて若い頃のあま酸っぱさも思い出させてあげましょう 1:45～
- ㉑ ひやしておいた生地の上に 1:55～

- ②② 混ぜ合わせたチーズケーキのもとを流しいれ 2:01～
- ②③ れい蔵庫で1時間ほどひやし固めます 2:05～
- ②④ キレイなマイホームが建つと良いですね 2:08～
- ②⑤ ひやしている間に 2:11～
- ②⑥ デザートプレートに盛り付けるフルーツを準備していきましょう 2:15～
- ②⑦ キウイで花をさかせれば,きっとハニーも喜ぶでしょう 2:20～
- ②⑧ トマト?って思ってる方,居ますよね。私も思ってます 2:26～
- ②⑨ こういう編集,動画投稿者っぽくてよくないですか 2:32～
- ②⑩ オレンジのかわを器にして 2:36～
- ②⑪ うす切りにしたオレンジを並べていきます 2:39～
- ②⑫ 花びら見立てて並べると 2:42～
- ②⑬ これもまたきれいですね。。。 2:45～
- ②⑭ 固まったチーズケーキをれい蔵庫から取り出します 2:49～
- ②⑮ セルクルを,温めた手ぬぐいでつつみます 2:59～
- ②⑯ 生まれた赤子をつつむようにすると 3:05～
- ②⑰ 上手くセルクルから抜けますよ 3:10～

以上

(別紙)

被告テロップ目録

- ① セルクルを用意する。今回は四角いものを使います。
- ② ゼラチンを牛乳に混ぜ、ふやかしておく。
- ③ ビスケットをビニール等に入れて砕く。この時、日頃の不満をぶつける。
- ④ バターをレンジで溶かし、③に加える。初恋を思い出しながら、愛が全体になじむようにバターとビスケットを混ぜる。
- ⑤ ④をセルクルに入れ、生地を固める。素敵に一軒家を建てるために、基礎工事はしっかりと！
- ⑥ ⑤を冷蔵庫で 20 分以上冷やす。(セルクルは冷やしても恋人との仲は冷やさないように♡)
- ⑦ ②のゼラチン入り牛乳に砂糖を入れてレンジ 500W でサウナ調くらいの暑さになるまで 40 秒ほど加熱する。
- ⑧ レンジでクリームチーズを 160W で 1 分ほど加熱し、付き合って 3~5 年目くらいの温度になったら、ボウルに入れてヘラでかき混ぜる。
- ⑨ チーズの塊がなくなり、滑らかになるまで混ぜる。この時、心のわだかまりも落とそう！
- ⑩ 滑らかになったら⑥の牛乳を 2 回に分けて入れ、その都度チーズとよくなじむまで混ぜる。レモンを入れて青春の甘酸っぱさを思い出そう！
- ⑪ ボウルの底を数回トントンと打ち付けて泡をなくし、⑥のセルクルに静かに流し入れ、冷蔵庫で 1 時間以上冷やします。
- ⑫ 1 時間後。⑪のセルクルを冷蔵庫から取り出し、温めたタオルでセルクルを包みチーズケーキを抜く。恋人を抱くように優しく包むと良い。
- ⑬ 最後に、好きなフルーツと一緒にあなただけのデザートプレートを作ってみてはいかがですか？

特別な日にちょっと贅沢なお菓子のレシピです。本格的に手作りのスイーツを作ってみたい方におすすめです。 以上

(別紙)

被告ホームページ目録

<https://fujita/amkl1984nnyki>

被告ホームページ記事目録



RECIP E



人気沸騰中の料理人YoutuberJで話題！！
クリスマスにピッタリ！
お家で簡単チーズケーキの作り方！

材料

・ 砂糖	36g
・ クリームチーズ	80g
・ 粉ゼラチン	1.6g
・ 溶かしバター	10g
・ 牛乳	48cc
・ ビスケット	5g



01 セルクルを用意する。
今回は四角いものを使います。



02 ゼラチンを牛乳に混ぜ、
ふやかしておく。



03 ビスケットを
ビニール等に入れて砕く。
この時、日頃の不満をぶつける。



04 バターをレンジで溶かし、③に加える。初恋を思い出しながら、愛
が全体になじむようにバターと
ビスケットを混ぜる。



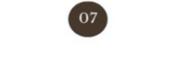
05 ④をセルクルに入れ、
生地を固める。
素敵な一軒家を建てるために
基礎工事はしっかりと！



06 ⑤を冷蔵庫で20分以上冷やす。
(セルクルは冷やしても恋人との
仲は冷やさないように♡)



07



08



09



②のゼラチン入り牛乳に砂糖を入れてレンジ500Wでサウナて調うくらいの暑さになるまで40秒ほど加熱する。



10

滑らかになったら⑥の牛乳を2回に分けて入れ、その都度チーズとよくなじむまで混ぜる。レモンを入れて青春の甘酸っぱさを思い出そう！



13

最後に、好きなフルーツと一緒にあなただけのデザートプレートを作ってみてはいかがですか？特別な日にちょっと贅沢なお菓子のレシピです。本格的に手作りのスイーツを作ってみたい方におすすめです。

レンジでクリームチーズを160Wで1分ほど加熱し、付き合せて3～5年目くらいの温度になったら、ボウルに入れてヘラでかき混ぜる。



11

ボウルの底を数回トントンと打ち付けて泡をなくし、⑥のセルクルに静かに流し入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やします。



チーズの塊がなくなり、滑らかになるまで混ぜる。この時、心のわだかまりも落とそう！



12

1時間後。⑪のセルクルを冷蔵庫から取り出し、温めたタオルでセルクルを包みチーズケーキを抜く。恋人を抱くように優しく包むと良い。



参照元： https://youtu.be/f_UX9pCfQCc

FUJITA Incredible Cooking

>お問い合わせ >企業情報 >採用情報 >サイトポリシー

Copyright © FUJITA Incredible Cooking Co., Ltd. All Rights Reserved.



(別紙)

原告 X 投稿目録



東郷寿福@Crescent HOTEL 料理人
@jyufu_cooking

秋の暖かさと、涼しげな山頂をイメージしたデザートプレートを作ってみました。

こんなに華やかなプレートも、手間暇かけず作りたい...。そんな手間、ぶっ壊してしましましょう。

「おうちで簡単！豪華なデザートプレートの作り方」
youtu.be/f_UX9pCfQCc



19:52 · 2022/09/17 場所: Earth

256 件のリポスト 92 件の引用

404 件のいいね 92 件のブックマーク

(別紙)

「SNS X 被告アカウント目録」

<https://XXXf/ujitabbbamk11984nnyki>

被告 X 投稿目録



株式会社 FIC
@FUJI_L_C

新しい記事を投稿しました！

もうすぐ聖夜の鐘が鳴る...
簡単に作れるスイーツで、クリスマスの夜を迎えませんか？

人気沸騰中の料理人 YouTuber"J"で話題！！
「クリスマスにピッタリ！お家で簡単チーズケーキの作り方！」
canva.com/design/DAFu6Lu...



16:02 · 2022/12/15 場所: Earth

1228 件のリポスト 27 件の引用

5661 件のいいね 72 件のブックマーク

(別紙)

被告ポスター目録



料理の秋

〇〇の秋といえば…??

食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋、、、ノン、料理の秋!

料理を習うならFICの1 dayクッキングレッスン!

詳細は以下のURLから



nttq://www.fujitainc.com/service/1dayc

証拠一覧

甲号証

甲第1号証 「東郷 寿福 プロフィール」

甲第2号証 「警告書」

甲第3号証 「回答書」,

甲第4号証 「被告記事画像」

甲第5号証 「被告各料理教室掲載ポスター」

甲第6号証 「原告テロップ一覧」

甲第7号証 「被告記事・料理テロップ一覧」

甲第8号証 「対照表」

乙号証

乙第1号証 「会社概要」

乙第2号証 「料理レシピ・マシュまろ日和」

乙第3号証 「マッスル筋肉飯・レシピ集」

乙第4号証 「儉約家ケンさんの卵料理」

【東郷 寿福 プロフィール】

料理研究家

料理レシピ集出版, 料理動画の配信, メディア出演で活躍中! の33歳。

【略歴】

- 1990(平成2)年 トカラ列島・宝島生まれ。
- 2009(平成26)年 私立本郷高等学校卒業
在学中は, 料理研究部に所属して部長として活動。
- 2013年3月 日本大学生物資源科学部・食品生命学科卒業
- 2013年9月 大学卒業後, パリの料理専門学校 **Le Cordon vert** (ル・コルドン・ヴェール) へ留学。
- 2017年6月 専門学校でグラン・ディプロム取得。パリの老舗 **La neige France** (ラ・ネージュ・フランス) で製菓の修行を積む。
- 2018年8月 帰国。ホテル「Crescent」入社。
- 2021年7月 ホテル「Crescent」退社, 独立。「**Jufu Cooking Studio**」開設。

料理を中心に, 食品生命学の専門知識を駆使し, 「生活習慣病」, 「食育」, 「ダイエット」を専門分野とし “心とカラダに美味しいレシピ” を提案する料理研究家。現在は, 料理レシピ本や雑誌, TV 番組, 料理コンテンツの Youtube 配信などで活躍中。素材の味を生かしたヘルシーなメニューやスイーツに定評がある。

【メディア出演】

- NNK 「こんにちは! ずっと10けん」料理コーナー ‘エプロンメモ
フジヤマテレビ「おやすみテレビ」出演
大阪テレビ「アサナデス」出演
TBT テレビ 「くさまるマーケット」豆乳特集出演, 企画監修

【著書・出版】

- 「寿福のレシピの王様」 ルック出版(株) 2022年10月。
「ダイエット・スイーツ」 月刊「モグモグ」掲載 2023年1月

「*Jufu Cooking Studio*」ホームページ「東郷寿福 プロフィール」より抜粋

甲第2号証「警告書」

令和5年4月2日

〒105-0022 東京都港区竹芝一丁目1番1号

株式会社 FUJITA Incredible Cooking

代表取締役社長 富士田 鈴子 殿

TEL:03-5844-6198 FAX:03-5844-6298

〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町一丁目3番54番

東郷 寿福

TEL:03-5823-1199 FAX:03-5823-1198

警 告 書

拝啓

時下、貴社におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、先日より貴社の広報PR企画部にお電話とFAXによりご連絡を差し上げているとおり、貴社のホームページで使用されているスイーツ・プレートの写真は、私が手がけたスイーツ・プレート写真の模倣であり、著作権法上の複製権、もしくは翻案権の侵害に当たります。私の本件スイーツ・プレート写真は、昨年9月頃、私の料理動画のYoutubeチャンネルである「JUFUcookinng」で公開し、私の料理スタジオのホームページ等にも使用していた写真であって、貴社のスイーツ・プレート写真がホームページに掲載された時期よりも前に公開されていたことは明白です。

さらに、昨年9月12日、私は自身の料理動画チャンネル「JUFUcookinng」で配信したスイーツ・プレート作製動画に、視聴者に親しみやすく、私らしさを表現したオリジナルのテロップを盛り込みました。本件動画は、私の感性と情熱を注ぎこみ、視聴者に共感を持たれるように工夫を凝らしたもので、そのテロップは法律で保護される言語の著作物です。

しかしながら、貴社は、現在、貴社ホームページ上に、「チーズケーキの作り方」というコーナーを設け、チーズケーキのレシピを掲載されていますが、そのレシピに添えられた作り方のテロップは、私の動画テロップの模倣、盗作であると考えます。

つきましては、本書の到達後、直ちに貴社のスイーツ・プレート写真及びレシピサイトを削除していただきたく、申し入れをいたします。

万が一、貴社の誠意あるご対応をいただけない場合は、著作権法その他の法令に詳しい弁護士に相談し、裁判所への提訴などしかるべき法的措置をとる所存であることをお含みおきください。

敬具

令和5年4月17日

〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町一丁目3番54番
東郷 寿福 殿

TEL:03-5823-1199 FAX:03-5823-1198

〒105-0022 東京都港区竹芝一丁目1番1号

株式会社 FUJITA Incredible Cooking

代表取締役社長 富士田 鈴子

TEL:03-5844-6198 FAX:03-5844-6298

回 答 書

東郷 寿福 殿

拝啓 貴殿におかれましては、時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、先日、貴殿より受け取りました令和5年4月2日付「警告書」の件ですが、何をもって弊社のスイーツ・プレート写真が貴殿の写真の模倣、盗用だと主張されるのか、当方にはまったく理解不能であります。弊社は日常、取引関係にある広告制作会社を通じて、ご指摘の弊社スイーツ・プレート写真を作製しましたが、本件写真のようなスイーツを持ったデザートプレート写真は、非常にありふれたものであって、レストランやフード業界ではよく見かける写真であると考えます。したがって、弊社ホームページから削除せよとのご要望には一切、応じかねます。

また、弊社ホームページ上の「チーズケーキの作り方」というコーナーの作り方のテロップが、貴殿の動画テロップの模倣、盗作であるとのご主張ですが、これについて、弊社ホームページ上の「チーズケーキの作り方」というコーナーの作り方のテロップが、貴殿の動画テロップの模倣、盗作であるとのご主張ですが、これについても弊社としてはまったく承服しかねます。貴殿は本件のテロップを言語の著作物であるとのご主張をされていますが、昨今、ネット上では料理動画を配信するYoutuberは数多く、同じようなテロップは多々あります。貴殿のテロップは、料理レシピに添えられたテロップとしては、あり

きたりの独創性のないテロップであり、百歩譲って言語の著作物であるとしても、弊社のテロップとは、いくらかのアイデアが共通するのみと考えます。

なお、弊社のホームページ上のコメントには、『コメント by 最近、メディアにもご出演の人気料理家 J さん』と表記していて、法律上の引用の作法にも則っております。

貴殿は貴殿の写真やテロップについて色々ご主張されていますが、そもそも、貴殿の動画サイトやホームページのお写真は、貴殿のご友人のフード・ジャーナリスト・南ひかる氏から紹介されたもので、貴殿は今回の弊社の写真やホームページの表現方法については予めご存知でご了解されていたのではないのでしょうか。

以上、御回答申し上げます。

敬具



RECIPE



人気沸騰中の料理人YoutuberJて話題！！
クリスマスにピッタリ！
お家で簡単チーズケーキの作り方！



材料

- | | |
|-----------|------|
| ・ 砂糖 | 36g |
| ・ クリームチーズ | 80g |
| ・ 粉ゼラチン | 1.6g |
| ・ 溶かしバター | 10g |
| ・ 牛乳 | 48cc |
| ・ ビスケット | 5g |

01

セルクルを用意する。
今回は四角いものを使います。



04

バターをレンジで溶かし、③に加える。初恋を思い出しながら、愛が全体になじむようにバターとビスケットを混ぜる。



07

02

ゼラチンを牛乳に混ぜ、ふやかしておく。



05

④をセルクルに入れ、生地を固める。
素敵な一軒家を建てるために基礎工事はしっかりと！



08

03

ビスケットをビニール等に入れて砕く。
この時、日頃の不満をぶつける。



06

⑤を冷蔵庫で20分以上冷やす。
(セルクルは冷やしても恋人との仲は冷やさないように♡)



09

②のゼラチン入り牛乳に砂糖を入れてレンジ500Wでサウナで調うくらいの暑さになるまで40秒ほど加熱する。



10

滑らかになったら⑥の牛乳を2回に分けて入れ、その都度チーズとよくなじむまで混ぜる。レモンを入れて青春の甘酸っぱさを思い出そう！



レンジでクリームチーズを160Wで1分ほど加熱し、付き合って3～5年目くらいの温度になったら、ボウルに入れてヘラでかき混ぜる。



11

ボウルの底を数回トントンと打ち付けて泡をなくし、⑥のセルクルに静かに流し入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やします。



チーズの塊がなくなり、滑らかになるまで混ぜる。この時、心のわだかまりも落とそう！



12

1時間後。⑪のセルクルを冷蔵庫から取り出し、温めたタオルでセルクルを包みチーズケーキを抜く。恋人を抱くように優しく包むと良い。



13

最後に、好きなフルーツと一緒にあなただけのデザートプレートを作ってみてはいかがですか？特別な日にちょっと贅沢なお菓子のレシピです。本格的に手作りのスイーツを作りたい方におすすめです。



参照元： https://youtu.be/f_UX9pCfQCc

FUJITA Incredible Cooking

>お問い合わせ >企業情報 >採用情報 >サイトポリシー

Copyright © FUJITA Incredible Cooking Co., Ltd. All Rights Reserved.



(甲第5号証)



料理の秋

〇〇の秋といえば…??

食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋、、、ノン、料理の秋!

料理を習うならFICの1 dayクッキングレッスン!

詳細は以下のURLから



nttq://www.fujitainc.com/service/1dayc

原告動画テロップ一覧

工程 1

- ① ゼラチンを牛乳に入れてふやかします
- ② (ふやかし不要タイプはこの工程はいらぬよ★)

工程 2

- ③ ビスケットを細かく砕きます
- ④ 余談ですが砕く工程は妻にお願いしてたんですよ。
- ⑤ あなたへの不満って一言添えられて
- ⑥ 粉々のビスケットがありました。
- ⑦ 僕も不満ぶつけてみます
- ⑧ 砕いたら、この中に溶かしたバターを入れてなじませます

工程 3

- ⑨ ある程度なじんだらセルクルに移します
- ⑩ ここに夢のマイホームを建たせられるよう
- ⑪ しっかりと生地を押しましょう
- ⑫ 生地を固めたら、冷蔵庫で冷やします

工程 4

- ⑬ クリームチーズをボウル全体にとくぬります。
- ⑭ なめらかになるまでじっくりじっくり
- ⑮ 夫婦のわだかまりを取るように混ぜていきましょう。

工程 5

- ⑯ 牛乳に砂糖を入れ、混ぜたらレンジで30秒加熱します。
- ⑰

工程 6

- ⑱ レンジから取り出した牛乳を、
- ⑲ クリームチーズと混ぜ合わせます。
- ⑳ 2回に分けるとよりなじみやすいですよ。
- ㉑ レモンを入れて若い頃の甘酸っぱさも思い出させてあげましょう。

工程 7

- ⑲ 冷やしておいた生地の上に
- ⑳ 混ぜ合わせた工程 6 を流し入れ、
- ㉑ 冷蔵庫で 1 時間ほど冷やし固めます。
- ㉒ 綺麗なマイホームが建つといいですね。

工程 8

- ㉓ 冷やしている間に
- ㉔ デザートプレートに盛り付けるフルーツを準備していきましょう。
- ㉕ キウイで花を咲かせれば、きっと妻も喜ぶでしょう。
- ㉖ トマト?! って思ってる方,居ますよね。私も思ってます。
- ㉗ こういう編集,動画投稿者っぽくてよくないですか。
- ㉘ オレンジの皮を器にして、
- ㉙ うす切りにしたオレンジを並べていきます。
- ㉚ 花びらに見立てて並べると、
- ㉛ これもまた綺麗ですねえ…。

工程 9

- ㉜ 固まったチーズケーキを冷蔵庫から取り出します。
- ㉝ セルクルを,温めた手ぬぐいで包みます。
- ㉞ 生まれた赤子を包むようにすると、
- ㉟ 上手くセルクルから抜けますよ。

工程 10

- ㊱ 先程準備したプレートにチーズケーキを置き、
- ㊲ 細かい修正を加えたら完成です。

被告テロップ一覧

人気沸騰中の料理人 Youtuber J で話題！！

クリスマスにピッタリ！お家で簡単チーズケーキの作り方！

- ① セルクルを用意する。今回は四角いものを使います。
- ② ゼラチンを牛乳に混ぜ、ふやかしておく。
- ③ ビスケットをビニール等に入れて砕く。この時、日頃の不満をぶつける。
- ④ バターをレンジで溶かし、③に加える。初恋を思い出しながら、愛が全体になじむようにバターとビスケットを混ぜる。
- ⑤ ④をセルクルに入れ、生地を固める。素敵な一軒家を建てるために、基礎工事はしっかりと！
- ⑥ ⑤を冷蔵庫で 20 分以上冷やす。(セルクルは冷やしても恋人との仲は冷やさないように♡)
- ⑦ ②のゼラチン入り牛乳に砂糖を入れてレンジ 500W でサウナで調うくらいの暑さになるまで 40 秒ほど加熱する。
- ⑧ レンジでクリームチーズを 160W で 1 分ほど加熱し、付き合って 3～5 年目くらいの温度になったら、ボウルに入れてヘラでかき混ぜる。
- ⑨ チーズの塊がなくなり、滑らかになるまで混ぜる。この時、心のわだかまりも落とそう！
- ⑩ 滑らかになったら⑥の牛乳を 2 回に分けて入れ、その都度チーズとよくなじむまで混ぜる。レモンを入れて青春の甘酸っぱさを思い出そう！
- ⑪ ボウルの底を数回トントンと打ち付けて泡をなくし、⑥のセルクルに静かに流し入れ、冷蔵庫で 1 時間以上冷やします。
- ⑫ 1 時間後。⑪のセルクルを冷蔵庫から取り出し、温めたタオルでセルクルを包みチーズケーキを抜く。恋人を抱くように優しく包むと良い。

⑬ 最後に,好きなフルーツと一緒にあなただけのデザートプレートを作ってみてはいかがですか？

特別な日にちょっと贅沢なお菓子のレシピです。本格的に手作りのスイーツを作りたい方におすすめです。

対照表

原告	被告
工程 1 ① ゼラチンを牛乳に入れてふやかします ② (ふやかし不要タイプはこの工程はいらないよ★)	①セルクルを用意する。今回は四角いものを使います。 ②ゼラチンを牛乳に混ぜ、ふやかしておく。
工程 2 ③ ビスケットを細かく砕きます ④ 余談ですが砕く工程は妻にお願いしてたんですよ。 ⑤ <u>あなたへの不満って一言添えられて</u> ⑥ <u>粉々のビスケットがありました。</u> ⑦ <u>僕も不満ぶつけてみます</u> ⑧ 砕いたら、この中に溶かしたバターを入れてなじませます	③ <u>ビスケットをビニール等に入れて砕く。</u> <u>この時、日頃の不満をぶつける。</u> ④バターをレンジで溶かし、③に加える。 初恋を思い出しながら、愛が全体になじむようにバターとビスケットを混ぜる。
工程 3 ⑨ ある程度なじんだらセルクルに移します ⑩ <u>ここに夢のマイホームを建たせられるよう</u> ⑪ しっかりと生地を押しましょう ⑫ 生地を固めたら、冷蔵庫で冷やします	⑤④をセルクルに入れ、生地を固める。 <u>素敵な一軒家を建てるために、基礎工事はしっかりと！</u>
工程 4 ⑬ クリームチーズをボウル全体にとくぬります。 ⑭ なめらかになるまでじっくりじっくり ⑮ <u>夫婦のわだかまりを取るように混ぜていきましょう。</u>	⑥⑤を冷蔵庫で 20 分以上冷やす。(セルクルは冷やしても恋人との仲は冷やさないように♡) ⑦②のゼラチン入り牛乳に砂糖を入れてレンジ 500W でサウナで調うくらいの暑さになるまで 40 秒ほど加熱する。
工程 5 ⑯ 牛乳に砂糖を入れ、混ぜたらレンジ	⑧レンジでクリームチーズを 160W で 1 分ほど加熱し、付き合って 3~5 年目くらいの

<p>で30秒加熱します。</p> <p>工程6</p> <p>⑰ レンジから取り出した牛乳を、</p> <p>⑱ クリームチーズと混ぜ合わせます。</p> <p>⑲ 2回に分けるとよりなじみやすいですよ。</p> <p>⑳ <u>レモンを入れて若い頃の甘酸っぱさも思い出させてあげましょう。</u></p> <p>工程7</p> <p>㉑ 冷やしておいた生地の上に</p> <p>㉒ 混ぜ合わせた工程6を流し入れ、</p> <p>㉓ 冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めます。</p> <p>㉔ <u>綺麗なマイホームが建つといいですね。</u></p> <p>工程8</p> <p>㉕ 冷やしている間に</p> <p>㉖ デザートプレートに盛り付けるフルーツを準備していきましょう。</p> <p>㉗ キウイで花を咲かせれば、きっと妻も喜ぶでしょう。</p> <p>㉘ トマト?!って思ってる方、居ますよね。私も思ってます。</p> <p>㉙ こういう編集、動画投稿者っぽくてよくないですか。</p> <p>㉚ オレンジの皮を器にして、</p> <p>㉛ うす切りにしたオレンジを並べていきます。</p> <p>㉜ 花びらに見立てて並べると、</p> <p>㉝ これもまた綺麗ですねえ…。</p> <p>工程9</p> <p>㉞ 固まったチーズケーキを冷蔵庫から取り出します。</p> <p>㉟ セルクルを、温めた手ぬぐいで包みま</p>	<p>温度になったら、ボウルに入れてヘラでかき混ぜる。</p> <p>㊱ チーズの塊がなくなり、滑らかになるまで混ぜる。<u>この時、心のわだかまりも落とそう!</u></p> <p>㊲ 滑らかになったら㉞の牛乳を2回に分けて入れ、その都度チーズとよくなじむまで混ぜる。<u>レモンを入れて青春の甘酸っぱさを思い出そう!</u></p> <p>㊳ ボウルの底を数回トントンと打ち付けて泡をなくし、㉞のセルクルに静かに流し入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やします。</p> <p>㊴ 1時間後。㊳のセルクルを冷蔵庫から取り出し、<u>温めたタオルでセルクルを包みチーズケーキを抜く。恋人を抱くように優しく包むと良い。</u></p> <p>㊵ 最後に、好きなフルーツと一緒にあなただけのデザートプレートを作ってみてはいかがでしょうか?</p> <p>特別な日にちょっと贅沢なお菓子のレシピです。本格的に手作りのスイーツを作りたい方におすすめです。</p>
---	---

す。

③⑥ 生まれた赤子を包むようにすると、

②⑦ 上手くセルクルから抜けますよ。

工程 10

③⑧ 先程準備したプレートにチーズケーキを置き、

③⑨ 細かい修正を加えたら完成です。

【会社概要】



incredible cooking

【社名】 (株) FUJITA Incredible Cooking (FIC)

【東京本社】 〒130-0021 東京都港区六本木三丁目15番1号

TEL.03-3561-8011 (代表)

【大阪支社】 〒530-0013 大阪府大阪市北区梅田一丁目33番8号

TEL.092-433-8011 (代表)

【福岡支社】 〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅前一丁目15番1号

TEL.092-433-8011 (代表)

【役員】 代表取締役社長 富士田 鈴子 (代表取締役 CEO)

常務取締役 有賀 美世

常務取締役 澤田 恵美

執行役員 日下 俊雄

顧問 安藤 淳三郎

【設立】 平成12年(2000年)12月10日

【資本金】 3,000万円

【売上高】 179億7000万円 (2022年12月期) 【従業員数】 2,150人 (2023年4月現在)

【事業内容】 料理教室の運営事業, 料理道具・キッチンツールの企画・開発事業, 物販事業
(鍋・フライパン, キッチンスケール等, 料理道具の販売), 料理本の出版,
料理レシピ・料理情報発信

【カンパニー・ポリシー】

- 1 「今日のごはんは家族の愛!」を企業コンセプトとして, 料理教室の運営事業, フード・イベント企画・開催などを通じて, 命を輝かせる豊かな食生活を実現する料理情報をご提案していきます。
- 2 お客様と共に, 心とからだを育む企業であることを目指します。

(会社ホームページより抜粋)

用語・条文集

著作権

著作物を創作した者の経済的利益を保護するための権利。
著作権は著作物の利用形態ごとに、複製権などといった権利として構成し、これらの権利からなる総体を著作権として定義している。
このことから著作権は「権利の束」と呼ばれている。

著作物(著作権法 第2条1項1号)

著作権法 第二条一項一号

著作物

思想又は感情を創作的に表現したものであって、文芸、学術、美術又は音楽の範囲に属するものをいう。

「著作物」と認められるためには以下 4 つの条件を要する必要がある。

①思想又は感情

人間の考えや思いが関わっていること。

②創作的

作り手の個性が表れていること。

技術の高さや創造性の高さは必要ない。

③表現したもの

頭の中にあるアイデア自体を保護するのではなく、考えや思いを外部に表現したものの。

④文芸、学術、美術又は、音楽の範囲に属するもの

著作者(著作権法 2 条 1 項 2 号)

著作権法 第二条一項二号

著作者

著作物を創作する者をいう

一般的に、小説家や画家、作曲家などの創作活動を職業とする人のみが著作者だと考えられがちだが、職業に関係なく誰でも小説や絵を創作すれば「著作者」と認められる。

複製権(著作権法第21条)

著作権 法第二十一条

複製権

著作者は、その著作物を複製する権利を専有する。

著作者に与えられた最も基本的な権利で、「私に無断で作品をコピーするな」と言える権利。

著作物の「形ある物に再製する(ほとんどそのままコピーする)」ことに関する権利で、このような行為を行えば、著作者の複製権が働く。

た、「生」の講演を録音や筆記、「生」の楽曲等を録音するような行為もこの複製権が働く。例えとしては、コピー機でコピーする、印刷や写真撮影、録音録画、手で書き写す行為が挙げられる。

著作権法 第二条一項十五号

複製

印刷、写真、複写、録音、録画その他の方法により有形的に再製することをいい、次に掲げるものについては、それぞれ次に掲げる行為を含むものとする。

翻案権(著作権法第27条)

著作権法 第二十七条

翻案権

著作者は、その著作物を翻訳し、編曲し、若しくは変形し、又は脚色し、映画化し、その他翻案する権利を専有する。

「私の漫画を無断で映画化するな」といえる権利。

翻案とは、人の作品の特徴を真似して、似た作品を作ることを言う。

例としては、小説を映画化、ゲーム化する行為が挙げられる。

関連裁判例

1 冷凍食品春巻き写真事件

東京地方裁判所令和4年3月30日判決（令和2年（ワ）第32121号）

【事件の概要】

本件は、食品の企画、開発、輸入及び販売を主たる業とする株式会社である原告が、冷凍食品等の食品の企画、開発、製造、販売及び輸出入等を業とする株式会社である被告が、原告の著作物である写真を使用したラベルシール（被告ラベルシール1・2）を商品に付して販売する行為が原告の原告写真に係る複製権及び翻案権及び譲渡権を侵害する主張し、著作権法112条1項及び2項に基づき、被告ラベルシール1ないし3の各写真部分の複製、改変、譲渡及び頒布の差止め並びに廃棄を求めるとともに、被告ラベルシール3に係る著作権侵害について、損害賠償請求をした事案である。

【主要な著作権法上の争点】

被告写真3は、原告写真に係る複製権又は翻案権及び譲渡権を侵害するといえるか。

【争点に対する裁判所の判断】

侵害は成立しないと判断。

「被告写真3が原告写真を複製又は翻案したものに当たるというためには、創作的表現が共通することが必要であるものと解するのが相当である。一方で、原告写真と被告写真3において、アイデアなど表現それ自体ではない部分が共通するにすぎない場合には、被告写真3が原告写真を複製又は翻案したものに当たらないと解される。そして、共通する表現がありふれたものであるような場合には、そのような表現に独占権を認めると、後進の創作者の自由かつ多様な表現の妨げとなり、文化の発展に寄与するという著作権法の目的に反する結果となりかねないため、当該表現に創作性を肯定して保護することは許容されない。したがって、この場合も、複製権又は翻案したものに当たらないと解される。原告は、原告写真と被告写真3において共通部分である6つの共通点aないしfは創作性のある表現であるから、被告写真3は原告写真を複製又翻案したものに当たると主張するが、aないしfの6つの共通点はすべてありふれたものといわざるを得ず、創作的表現であるとは認められない。よって、被告写真3が原告写真を複製又は翻案したものに当たるとは認められない。」

2 スイカ写真事件

(控訴審) 東京高裁平成13年6月21日判決 (平成12年(ネ)第750号)

(原審) 東京地裁平成11年12月15日判決 (平成11年(ワ)第8996号)

【事件の概要】

被告Yがスイカの写真を撮影し、Yの会社が同写真をカタログに掲載したことで、Y写真は、原告X写真である「みずみずしいすいか」の写真に係る著作権及び著作者人格権（同一性保持権）を侵害するとして、XがYに対してカタログの発行差し止め請求及び撤廃、損害賠償請求、さらに謝罪広告の掲載を求めた事案。

【主要な著作権法上の争点】

写真の著作物と類似点の判定基準。

【争点に対する裁判所の判断】

〔原審〕

「原告写真と被告写真とは、中央前面に、大型のスイカを横長に配置し、その上に薄く切ったスイカを6切れ並べたこと、その後方に楕円球及び真球状のスイカを配置したこと、緑色をした丸いスイカと扇型に切った赤いスイカとの対比を強調していること等において、アイデアの点で共通する。しかし、右共通点は、いずれも、被写体の選択、配置上の工夫にすぎず（しかも、細部において大きく相違する。）右の素材の選択、配置上の工夫は、写真の著作物である原告写真の創作性を基礎付けるに足りる本質的特徴部分とはいえない。（原告が撮影するに当たりさまざまな工夫を凝らした撮影時刻の決定、露光、陰影の付け方、レンズの選択、シャッター速度の設定、現像の手法等によって生じた創作的な表現部分こそが、原告写真の特徴的部分であるということができ、この点で、両者が異なることは、明らかである。）以上のおり、被告写真は、原告写真の表現形式上の本質的特徴部分を直接感得できる程度に類似したものということとはできない。」として、X写真とY写真の共通部分は、被写体の選択・配置状の工夫にすぎず、この共通点は、写真の著作物であるX写真の本質的特徴部分とはいえない」として、被告写真が原告写真を翻案した物であるという主張は棄却された。

〔控訴審〕

「本件写真は、そこに表現されたものから明らかなどおり、屋内に撮影場所を選び、西瓜、籠、氷、青いグラデーション用紙等を組み合わせることにより、人為的に作り出された被写体であるから、被写体の決定自体に独自性を認められる余地が十分認められるものである。したがって、撮影時刻、露光、陰影の付け方、レンズの選択、シャッター速度の設定、現像の手法等において工夫を凝らしたことによる創造的な表現部分についてのみならず、被写体の決定にお

ける創造的な表現部分についても、本件写真と被控訴人写真が共通しているか否かをも検討しなければならないことになるというべきである。この点について、被控訴人会社は、写真については、事実上、同一のものでない限り著作人格権あるいは著作権の侵害とはならないというべきであると主張し、写真業界においては、これが、定説であるという。しかし、被控訴人会社の主張は、写真の著作物については、著作権法の規定を無視せよというに等しいものであり、採用できない。仮に、被控訴人会社主張のような見解が写真業界において定説となっているとしても、そのことは、誤った見解が何らかの理由によってある範囲内において定説となった場合の一例を提供するにすぎず、著作権法の正当な解釈を何ら左右するものではない。」として、原告写真と被告写真の共通点は、被写体の選択、配置状の工夫にすぎないという判決が変更され、請求が一部認容。Y写真はX写真に依拠し、かつX写真の表現されたものの範囲内にあるので、Yが著作人格権（同一性保持権）を侵害する」とされた。

3 動画テロップ事件

大阪地裁令和3年9月6日判決（令和3年（ワ）第2526号）

【事件の概要】

動画配信・閲覧サービス「YouTube」において、「感動アニマルズ」との名称の動画配信チャンネルを運営し、動画の配信を業とする原告が、著作物である動画テロップ(以下「本件テロップ」という。)を創作したが、氏名不詳者が本件記事を被告の管理するサーバを使用してウェブサイトへ投稿したことにより原告の著作権(複製権、翻案権、公衆送信権)及び営業権が侵害されたことは明らかであると主張し、被告に対し、特定電気通信役務提供者の損害賠償責任の制限及び発信者情報の開示に関する法律4条1項に基づき、本件発信者情報の開示を求めた事案において、本件テロップは、その作成者である原告の思想及び感情を創作的に表現したものであり、言語の著作物と認められると示し、本件投稿は、少なくとも原告の本件テロップに係る複製権又は翻案権を侵害するなどとして、本件発信者情報の開示の必要性を認め、原告の請求を認容した事例である。

【主要な著作権法上の争点】

1. 本件動画の著作物性の有無。
2. 被告の投稿が本件動画の複製権・翻案権を侵害しているか否か。

【争点に対する裁判所の判断】

争点1

「前提事実や証拠、及び弁論の全趣旨によれば、本25件の動画は、動物等のイメージ画像等

を繋ぎ合わせたスライドショー、BGM、本件テロップ及びこれを朗読したナレーションによって構成されること、スライドショー及びBGMのみではストーリー性が乏しく、本件動画の内容を正しく把握することは困難であると認められる。その意味で、本件テロップ及びこれを朗読したナレーションは、その余の構成部分に比して、本件動画の中で重要な役割を担うものといえる。また、このような役割を担う本件テロップの内容は、男性2名が群れを離れた野生のライオンを保護し育てた後、野生動物の保護地区に戻したことや、後に男性らの1名がこの保護地区を訪れた際の当該ライオンとの再会の模様等の一連の出来事に関し、推察される各主体の心情等を交えて叙述したものである。表現方法についても、本件テロップは、動画視聴者の興味を引くことを意図してエピソード自体や表現の手法等を選択すると共に、構成や分量等を工夫して作成されたものといえる。したがって、本件テロップは、その作成者である原告の思想及び感情を創作的に表現したものであり、言語の著作物と認められる。」

争点2

「本件テロップと本件記事の各内容を比較すると、本件記事には本件テロップと完全に一致する表現が多数含まれる。他方、相違する部分は、句読点の有無や助詞の違い、文言の一部省略等の僅かな相違が見られる。これらの相違部分は、表現の手法等に若干の違いが見られるものの、内容的には本件テロップの表現を若干修正したり、要約又は省略したり、前後の表現を入れ替えるなどしているにとどまり、実質的にはほぼ同一の内容を表現したものだといえる。著作物の複製とは、既存の著作物に依拠し、これと同一のものを作成し、又は具体的表現に修正、増減、変更等を加えても、新たに思想又は感情を創作的に表現することなく、その表現上の本質的な特徴の同一性を維持し、これに接する者が既存の著作物の表現上の本質的な特徴を直接感得することのできるものを作成する行為をいうものと解される。また、翻案とは、既存の著作物に依拠し、かつ、その表現上の本質的な特徴の同一性を維持しつつ、具体的表現に修正、増減、変更等を加えて、新たに思想又は感情を創作的に表現することにより、これに接する者が既存の著作物の表現上の本質的な特徴を直接感得することができる別の著作物を創作する行為をいうものと解される。本件記事は、記事中に本件動画が埋め込まれていることや、上記のとおり、本件テロップと完全に一致する表現を多数含み、相違する部分も、句読点の有無等の僅かな形式的な相違のほか、本件テロップの表現の僅かな修正、要約、前後の入れ替え等にとどまり、実質的にはほぼ同一の内容を表現したものであることに鑑みると、本件テロップに依拠したものと認められると共に、著作物である本件テロップの表現上の本質的な特徴の同一性を維持し、これに接する者がその特徴を直接感得できるものと認められる。したがって、本件投稿は、少なくとも原告の本件テロップに係る複製権又は翻案権を侵害する。」

4 江差追分事件－創作的表現の共通性－

最高裁判所第一小法廷平成13年6月28日判決（平成11年（受）第922号）、（控訴審）：東京高裁平成11年3月30日判決（平成8年（ネ）第4844号）、（第一審）：東京地裁平成8年9月30日判決（平成3年（ワ）第5651号）

【事案の概要】

X（原告・被控訴人・被上告人）は、著したノンフィクション書籍「北の波濤に唄う」の冒頭部の本件プロローグが、Y₁（日本放送協会－被告・控訴人・上告人）が放送したテレビ番組「ほっかいどうスペシャル・遙かなるユーラシアの歌声－江差追分ルーツ求めて－」（Y₂〔被告・控訴人・上告人〕が責任者として製作に関与）の本件ナレーションの部分を翻案して放送されたものであるとして、著作権（法27条の翻案権及び法23条1項の放送権）と著作者人格権（同法19条1項の指名表示権）を侵害していると主張した。

〔共通している箇所（記載順序も同一）〕

- ①江差は「江戸にもない」という有名な言葉が残るほど鯉漁で栄えていたこと
- ②鯉が去った今ではその面影が無いこと
- ③年に1度、江差追分の全国大会が開かれかつての賑いを取り戻すこと

【主な著作権法上の争点】

翻案権の侵害に該当するか否か。

【争点に対する裁判所の判断】

〈第一審・控訴審〉

「江差追分に関するノンフィクション「北の波濤に唄う」のプロローグが著作物といえるかにつき、同プロローグは、年1回開催される江差追分の全国大会を江差町における1年の絶頂とみるという作者の独自の思想ないしアイデアを独創的な表現形式の下に表現したものであって、全体として思想又は感情を創作的に表現した文芸の著作物に当たる。前記プロローグは、江差追分に特別の情熱を有する著者に特有の認識として、一般的な認識とは異なり、年一回開催される江差追分の全国大会を江差町における1年の絶頂ととらえて記述された文学的独創であると認められるところ、前記ナレーションもこれと同じ主題を結論とし、具体的な表現においてもほぼ同じ趣旨の表現がほぼ同じ順序で記述されているから、両者は表現形式上の本質的な特徴の同一性を感得することができるとして、前記ナレーションは、前記ノンフィクションのプロローグの著作者の翻案権及び放送権並びに氏名表示権を侵害する。」

〈上告審〉

「言語の著作物の翻案とは、既存の著作物に依拠し、かつ、その表現上の本質的な特徴の同一性を維持しつつ、具体的表現に修正、増減、変更等を加えて、新たに思想又は感情を創作的に表現することにより、これに接する者が既存の著作物の表現上の本質的な特徴を直接感得することのできる別の著作物を創作する行為をいう。

思想、感情若しくはアイデア、事実若しくは事件など表現それ自体でない部分又は表現上の創作性がない部分において既存の言語の著作物と同一性を有するにすぎない著作物を創作する行為は、既存の著作物の翻案に当たらない。

本件ナレーションは、本件著作物に依拠して創作されたものであるが、同一性を有する部分は、表現それ自体ではない部分又は表現上の創作性がない部分であって、表現上の本質的な特徴を直接感得することはできないから、翻案には当たらず、本件番組の制作及び放送は、被上告人の本件著作物についての翻案権、放送権及び氏名表示権を侵害するものとはいえない。」

編集後記

本日は、藤田ゼミナール 9 期生の模擬裁判「スイーツプレートフォト事件」へお越しくださり、誠にありがとうございます。

模擬裁判とは実際に起きた事件をもとに、架空に事件を作り、裁判を舞台仕立てに行うものです。

今回の事件は、スイーツプレートの写真とレシピ動画テロップの著作物性が認められるか、という事件でした。

写真やテロップはとても身近な著作物であり、様々なところで使用されているからこそ取り扱いに関する理解は重要であると思います。

この模擬裁判をきっかけに、著作物とはどういうものか、著作権法が現場でどのように機能し扱われているかを、室員一同が改めて考え、理解を深めることができました。

さらに、私たちにとって、0からの事件づくりや演技は初めての経験のため、よりよい模擬裁判にするために多くの労力と時間が必要とされます。

その中で、室員一人一人がより良い模擬裁判を作ろうと目標に向かって進み、充実した日々を過ごすことができたことは貴重な経験となりました。

最後に今回の模擬裁判を機に、知的財産法や著作権について興味をもって頂ければ幸いです。

ご来場ありがとうございました。

藤田晶子知的財産法ゼミナール 9 期生

平田 真菜・松本 秀漣

【担当教員より】

この度は、当ゼミナールの「2023 模擬裁判～スイーツプレートフォト事件」をご視聴、ご高覧いただきまして、厚く御礼を申し上げます。

著作権侵害訴訟事件を題材にした「模擬裁判」は、例年、秋の文化祭での上演を目指して当ゼミナールの恒例行事になっておりますが、2020年の新型コロナウイルス感染拡大による社会状況の中、「模擬裁判」も丸2年間、Zoomによるオンライン上の制作、配信となっていました。昨年からはまたリアル上演となり、研究室員一同、協力し合って制作に取り組んできました。今年は教員の私の個人的な家庭の事情のせいで、私の指導の段取りが悪く、制作が直前まで難航しましたが、最後の最後まで諦めずに作品の完成に漕ぎつけたのは、ひとえにメンバー1人1人の努力の結晶であると感じております。

今年の主題は、写真の著作物と、Youtuberの料理動画のテロップが問題となった事件です。

当ゼミナールの模擬裁判は、このパンフレットの【関連裁判例】にも紹介されているとおり、2件の実際に起きた訴訟事件を題材としております。その2件の裁判例をモチーフとして、それらとはまったく別のオリジナル事件として、登場人物、団体、背景事情なども一からシナリオを起こしております。キャスト、出演者一同による上演はもちろんのこと、脚本制作、原告のYoutube動画作成、SNS画面作成、ポスター、パンフレットの制作、進行説明のパワーポイント作成、判決起案、そして最後の動画編集まで、すべて、ゼミナール研究生の手による手作り作品となっております。

色々と至らない点も多々あるかとは存じますが、是非、お楽しみいただけましたら幸いです。

2023年11月吉日

担当教員 藤田晶子

知的財産法藤田ゼミナール第9期

Copyright(C) 2023 Fujita Seminar intellectual property Law All Right Reserved.