

## 特 集

## シンポジウム総合討論

司会：お約束の時間がきましたので、そろそろ総合討論を始めたいと思います。演者の皆さま、どうぞ中央にお座りください。

最後に山本さん、通称ヤマケンさんのなかなか強烈な話があったので、ずっとそのほうに関心が行ったかもしれません。講演自体急いで進んできましたので、こういう質問があったのだけれどもという方がいると思います。最初に5人の皆さまそれぞれにここが聞きたかったという点がありましたら、ご質問、ご意見を受けようと思います。どうぞ遠慮なく、せっかくのチャンスですので。いかがでしょうか。よろしいでしょうか。はい、松中先生、どうぞ。テープをとっていますので、所属とお名前をよろしく願います。

松中：酪農大学の松中です。三谷さんと三友さんに質問があります。三谷さんのお話は大変面白かったですけれども、北海道というものを上空に昇って、根釧の牛乳と天北の牛乳と十勝の牛乳とやっているとおっしゃったようなことになるとは思うのですが、中標津に住んでいる人は根釧の牛乳を飲むわけで、そうすると、多様性というのはどういうふうに考えればいいのか。札幌にいて、いろいろなところから運ばれてくるのを飲み比べたら、違うなというのがわかるかもしれませんけれども、そうでない場合はどうなのかと思って、そういう場合はどうしたらいいのかと思って、頭が混乱したので、そのことをおききしたかった。

それから、三友さんの話で大変気になったのは、私は土壤肥料をやっているものですから、草が土から離れてしまっているということをおっしゃったのですけれども、それがどういう意味なのか、余りにも哲学的過ぎて私には理解ができないので、草が土から離れてしまっているということの具体的な内容を教えていただきたいと思いました。

司会：ありがとうございます。それでは三谷さんから願います。

三谷：なかなか伝わりづらかったというのと、説明不足の部分もあったと思います。ただ、大きな意味で、今回、ああいうふうに示しましたけれども、その地域の中でも多様性がある。例えばプロットを見せた場合に、同じ地域でもばらつきが大きかったです。その中

での多様性というのも一つあるのかなと思います。一番消費しているのはどうしても都市になりますので、その都市の消費者に向けてどういうふうに商品を届けるのかという意味で、ああいう言い方をしてしまいました。なので、地域の中で、また、根釧でも中標津と別海と根室で違うという話につながっていてもいいのではないかと僕は考えています。

松中：そういう場合に、小口も扱えるとか、これは流通の話になると思うのですけれども、そういう問題も考えておかないと難しいかなと思いました。

三谷：まったくそのとおりだと思います。ただ、一番問題になってくるのが流通の話に、最終的にはなるのではないかと思います。

三友：僕はことし、交換分合をしました。交換分合したのは草地更新をして3～4年目の時と、去年までデントコーンを作っていたシンパンチが交換分合で僕の土地になりました。僕の40年の土地は年に何回も掘り起こして根を見ますけれども、まったく根の構造が違います。なぜ違うかというのは、いろいろと見方があるのでしょうか、生物体としての根の活動の差だと思います。上から化成肥料をしたら、根っこたちは仕事をしないです。ただ、ひたすら、いわゆる無機物を吸って大きくなる。地表だけ大きくなります。根はほとんど張っていないです。ところが、40年間も肥料をやらないで、堆肥はやりますけれども、そういうところはしっかり根を張っています。それは活動する根が張っているということです、単なるマットではなくて。草は大体3センチぐらいの世界をどうやって多様化していくかということです。化成肥料をやらなければ、彼らは生きるために多様な活動をします。化成肥料が来る限り、彼らは天からマナが降ってくるのと同じですから、何の活動もしないです。それは土地から自分は大きくなっていないですから。だから、草は土から離れたという表現をしました。

松中：よくわかりました。どうもありがとうございます。

司会：多分、こういう話になると、よく出るのが、三友さんは化成肥料とはつきりおっしゃっているの

すけれども、それで肥料をやらないのだとってしまう人がいるのですが、そういう化成のあれですね。

三友：先ほども何もしないという誤解があるのです。だから、草は草として自立する能力を持っているのです。その自立する能力を化成肥料という形でちょっと応援しようとしているうちに過剰にやりすぎる。そうすると、彼らは自立しないです。もう根っこをひっくり返したらわかりますから。だから、何もしないというのではなくて、やはり光合成があつて彼らは生きる力もあるけれども、それだけではやはり持ち出しに対して足りないの、畜産をやっていますから、ウシのふんをきちんと完熟化して足してあげる。持ち出しと入れるバランスをとってあげる。そのことについては一生懸命やる。ただ、邪魔をするような、彼らの自立を阻害するようなことについては何もしない、と言うよりも、極力抑えるということです。ですから、何もしないのではなくて、低投入しながら持続する生態系を作っていく必要があるのかなという観点です。

司会：すいません。どうもありがとうございます。先ほどの肉のグラスビーフのヤマケンさんの話と同じように、牛乳についても、やはり消費者と切れているようなところがあって、今のような話で、例えば濃厚飼料をやらなくて、肥料もやらないというふうに信じてしまう人がいるのです。例えばビーバルは濃厚飼料ではないのかという部分もあるし、それから、石灰はばんばんやらなければいけないだろうと。石灰はやっているのだけれども、それは肥料なの、肥料じゃないのという話も出てきてしまう。その辺りを私ども消費者に向かって正確に言っていないと、テレビなどを見てみると、ものすごく誤解して話している人がいるので、その辺りを私どもがきちんとやっていかなければ駄目なのかなと思いました。

ほかに何かありますか。フロアからのご質問、ご意見をいつでも受けます。先ほど、この5人の方に話していただいて、聞いていて、後から話す人は前の人の話をネタにして話すのですけれども、先に話した方は後ろのほうでまったく否定されても何も話せないの、三谷さんと秦先生にはほかの方々の話、それから、三友さんと高橋さんには、ヤマケンさんに対して、そんなこと言うけどなという話もしあればと思います。三谷さんから、もしよろしければうかがいます。

三谷：あまり考えていなかったのですけれども。僕はやはりヤマケンさんの話が結構強烈に出まして、ヤマケンさんは牛肉の話が多かったですけれども、やはり牛乳でもああいうふうなことを今後やっていけたらいいなと思います。それにはどういうことをすればいいのかということと、僕は赤身の肉の食べ比べに参

加したいなと(笑)。それは感想ですけれども、よろしく。

司会：三谷さん、その前に、肉と違って、牛乳の場合はこういうシステムになっているということをもまずヤマケンさんに。

三谷：システムというのはどういう意味でしょうか。

司会：指定団体を必ず…。

三谷：北海道の。

司会：そうそう。肉のように出すことはできないという。

三谷：基本的には今、北海道の牛乳というのは一カ所が集めるということになっていまして、そこから割り振るという形になっています。個人的にやっている人はいますけれども、それがメインストリームになっていますので、それも含めてどういうふうにというお考えがあれば教えていただきたい。

山本：いや、もう指定団体とかの話はよくわかっていて、乳業の各社の問題もいろいろとあるというのがわかった上ですので、生産者側として、僕は遊びとしてやったほうがいいのではないかと思うのは、生乳持ちより、その場殺菌、その場でパステライズ、パステライズは一回一回やっていかないといけないから前日からやらないといけないですね。でも、それで、とにかく農家レベルで、生乳が違っただけでやはり違いますねぐらいな話から始めるのでいいと思うのです。要するに、食べ物の味には方程式がある。それはウシの品種によって出てくる乳が違う、かける、餌によって違う、かける、育て方で違います。舎飼いなのか放牧なのか。そういった形で、あとは最終的に殺菌方法とか熟成とかの話があるわけです。そういう方程式によって味が決まっているのですということを伝えるのが最初だと思うのです。それがまったく伝わっていないと、よくわからないけれども、牛乳の味は全部同じ、味が全部同じだったら、価格が安いものもいい。どんどん価格が下落していってしまうということかと思えます。ですから、まずはその味の違いを教える。

だから、僕はここで開催されたイベント、北大マルシェがありましたね。あそこで牛乳の飲み比べをやらせてくれました。非常に面白かったです。あの中に確か牛乳があったと思います。三友さんのところのもあったと思います。なかったですか。中標津ですか。すいません。北海道の地名がよくわかっていませんでした。

あれはすごく面白いです。やはり飲み比べということをやって、ちゃんとその違いがあるねということがわかる。今のソムリエ試験を受ける。ソムリエは業界の人でないとできないので、ワインエキスパートとか、そういうのを受ける人が異様に多いのです。都市部のグルメを自称する人たちというのは、私はわかるわよというのを競いたがるので、自費でそういう資格をむちゃくちゃ取るのです、別にワインの商売をやっていない人でも。その人たちは、これは枯れ草のような香りとか言って、すごく判別することに楽しみを感じるわけです。牛乳も絶対それができますね。この香りはイタリアンライグラス主体ですねみたいな、そういうような世界が、まあフィクションですけれども、でも、そういうのができるのが面白いではないですか。今、本当に牛乳には面白さがまったくないと思います。これだともう低脂肪乳ばかり売れるという現状がずっと続くと思います。そういうところから始められたらどうでしょうか。

三谷：僕は実際にいろいろな農家のバルク乳を飲んでいてはありますが、ものすごく味が違います。それを何とかということですよ。

司会：このまま肉の話に行こうと思ったのですけれども、そういう話になると、三友さんが…。

三友：マーケティングについては、これは別世界だと思っています。僕は自分の牧場の、いわゆる限られた場所でどうベストを尽くすかということが第一だと思っています。それが外へ行って売る人がいてと。それはもう僕にとってはまったく別世界なので、できるだけ触れないようにしたいと思っています。世の中はウツリギエですから、僕は世の中に合わせる農業をやるつもりはありません。世の中がうちのチーズを必要だとすれば、それはそれを負う分の負担をしてもらえれば構わないので。自分の作ったものを売るということになると、経済が見えます。僕は農家みたいにぜいたくな仕事に就いている人間は、経済とは違った世界ですべきことをまずやる。それを評価してもらって、しっかり売ってくれる人が次の役割としていてくれることはありがたいと思います。作る段階で売のことを考えると、うちなどは、チーズは比較的清潔でいいなと思うけれども、チーズはいやしさが生まれます。それだけはしたくないなと思っています。せめて自分の地域、あるいは牧場の中の、どうベストを尽くすかということをまず北海道はやられたらいいです。そうしたら、専門の方がいろいろな交遊だとか知識を出してもらって、しっかり売ってくれる。そういう部分で、まずわれわれは足元をしっかり固める必要があるかと思っています。

司会：どうぞ、高橋さん。

高橋：先ほど来、お話しさせてもらいました。短角牛は当時、20年前にさかのぼって、大地を守る会ですか、いろいろな生協とか、産直ということで始めました。産直にたどり着く前に東北のいろいろな試験場の先生を含めて、皿の向こうの生産地が見える形をどうやって作るかというふうに話してくれたのが、私がまだ20代そこそこぐらいの時でした。そういうことから始まっていったということが一つありまして、三友さんは、今、おっしゃるように、農家は現場を一生懸命やりたいのですけれども、時と場合によっては、これからはやはり販売をどう考えていくというのも持ち合わせる必要があるなと強く感じています。

先ほどヤマケンさんがおっしゃったように、エシカルです。今、地域、私たちのまちは1年に100とか、隣近所のまちを見ても、200、300という人口がどんどん減って行って、過疎がどんどん進んできます。この間もそういうことで議論したケースがあったのですけれども、自分の農家は守れても、地域が誰もいなくなっただけではまちではないね、楽しくないねという議論に行き着いたことがあって、そこでエシカルってこれからどう考えるという議論も少ししました。うちの牧場自体は、先ほどの団体との契約もあるのでありますが、3分の1は、うちの守人を含めて、会員が支えてくれています。まさにエシカルな形ができています。今、130名の方々が毎月3,000円、4,000円のコース、どちらかを選択してもらっています。中身はこちら任せです。サーロインだけくれと言われると、1回に毎月の発送を届けられないわけですから、中身は農家任せにわがままにさせてもらっています。年間の中で何回か、4種類、5種類の中から選択してもらおうということも会員には提供するようにしています。そんなことも取り入れて、三友さんがおっしゃるとおり、農家は本当は生産現場をもっと良くしたいと戦っています。これから、今度はそのチーズがどんなふうになるか、それをどう伝えるかをしなくてはいけない時代に入ってきているのかなと感じて、今、話しています。

それから、逆に今度は三友さんたちにもうかがいたいのですけれども、放牧しながら環境を守る上で、化学肥料とかいろいろなことの施肥方法を含めて、先ほどお話しただいて参考になりました。見えないものの力はどんなふうにかかっているかを知りたいと思って。それは神とか何とかという世界ではなくて、もっと見えない、土だかのミミズの生息数だとか、フンを放牧地ではいっぱいたれるわけですが、それを分解する微生物の能力だとか、量だとか、そんなところはきくと見えないところでいっぱいかわっていて、そこで今度、化学肥料とのバランスでということも何かある

のかなと思って。牧草作業をやっていると、雨が続いてカリロールということも、前はだいぶやっていたことがあって。そうすると、ミミズがいっぱい出てきます。そんなミミズから見て、文献でも世界のミミズみたいな格好で読んだことが昔記憶にあるのですけれども、もし、三友さん、そういう見えない力のことで、微生物を含めたところで何かヒントがあれば。

三友：堆肥とミミズはみんな昔からいいと言って、かなりの数の本が出ています。ダーウィンから始まって。結局、よくわからないということがわかってきています。たくさんミミズの本がある。でも、わからない。わからないけれども間違いなく有効です。土の中を見たときに、ミミズは一つの頂点ですから、それらが存在するという、あるいは、目に見える昆虫、結構、草の中にもフンの中にもいますから、それらがいるということは、きっと支える見えない世界があるというふうに考えていいと思います。やはり土の構造が違います。しっかりとして、水はけが良く、保水力がいい。それはもう昔から言われていることです。あとは、土は香りがいいです。土に香りがある。草にも甘味があるし。化成肥料を入れるとか、穀物をやるとか、やらないとかという議論をしたことがありません。自然界の循環をうまく上手にやっていく中で、化成肥料は出番がないというだけです。結果として環境にいいということです。だから、環境に優しくするために化成肥料や穀物をやらないということはまったくないです。

僕は、農業というのは、1ヘクタールで1頭飼って4,000キロぐらい、ちょっと頑張って5,000キロぐらいやっている限り、環境のことを考えることもないし、安心安全のことも考えることもない。ただ、結果的に環境にしっかり対応できて、安心と安全があるので、農業に環境だとか、安心と安全を先にやってしまうと、これはまたものが見えなくなるような気がして、そんなことでやっているの、決してそんなに人間は立派でもえらくもないので、自然界を尊重していけば、結果として人間も自然界の循環の中にスルッと入って行って、結果として安心安全が保障されるのかなと。そんな程度でしょうか。

司会：ありがとうございました。秦先生、先ほど、時間の関係で環境負荷の話を差っ引いて話されましたけれども、もしあれでしたら、困ったものをふられたかもしれないので、よろしくお願ひします。それから、今のお話、フロアのほうでいろいろとご意見があるかと思ひますので、秦先生のあと、よろしくお願ひします。

秦：困っているわけではないのですけれども。確か

に僕は、三友さんも言われるとおりに、まず自分たちが暮らすというところが先にあって、多分、今、売るとか、そういうことを考えてアピールのためにそれを言うのは一つあるだろうと思います。ただ、うちでやっているのが、ちょうど不思議なことに、放牧は1ヘクタール1頭ぐらいです、結果的に。それは牧場の土地をちょうど全部うまく使うための頭数として何となくそうなっています。それを結果として、1ヘクタール1頭にしようということではなくて、そうなっています。

もうひとつは、実は施肥も全然違う理由で放牧地にしていないのですけれども、お金がないからです。つまり、同じ施肥にするならば、肥料を買うならば、それはシュウタツの大きいものとか、採草地に使うということをやっているということですから、考え方としてはまったく同じです。ただ、投入が少ないということと、環境負荷でかなりパラレルな関係がある。もうひとつ、まだ今日、出していないのですけれども、放牧もいい放牧をすると、環境負荷が減るのです。つまり、牧草がどんどん再生力が増えるような放牧の仕方をする、結果的に土からどんどんシュウタツしてくれるので、増えていく、効率が良くなる、その辺りをオモフッテイルので、多分、感覚的に、三友さんがやっているようなことをわれわれがそれを数字で後追いつするという形でやっているのではないかと思ひます。

司会：ありがとうございます。フロアのほうから何か、ただ今の意見につきましてありませんか。はい、どうぞ。マイクをお願いします。

三枝：根釧農試の三枝です。ヘクタール1頭ぐらいであれば環境負荷は少ないだろうという感覚は私も同感です。それを、私たちは多分、ちゃんと理屈で言わないといけないうすね。三友さんの言われる自然の摂理に従って、ちょっとした分け前をいただくということの基本にして、それを突き詰めると、究極の持続的土地利用は国民全員が自給自足をするというところに行き着いてしまうような気がします。要するに、農が業になった瞬間というか、消費者と生産者の役割分担が発生した瞬間に、あるところで強い生産性を上げる必要が生じて、そこにひずみが生ずる。三友さんが牛乳を売って暮らしを立てている段階で既に野生とは異なるひずみが生じていて、だから、三友さんの言う経営と行政が旗を振る経営の違いは、環境に負荷をかける経営とかけない経営の違いではなくて、環境に負荷の量が大きいか小さいかの違いだと。ゼロか1かだと、ゼロがいいと自信を持って言えるのですけれども、大きいか小さいかだと、どこまでいいのよという話になってしまうので、非常に理屈を立てるのが

難しい。私たちはどこまでを許容しようかということを中心に理屈立てて考えなければいけないだろうと、私自身では理解しています。三友さんは、化学肥料をやらなくても放牧地はもつと言われるのですけれども、よくよく調べさせていただくと、ちゃんと堆肥の投入量を計算すると、先ほど、秦先生が言われた、北海道の新しい施肥標準の量は大体、単位1~2トンもまけば間に合ってしまう。だから、化学肥料だ、堆肥だと言わなくても、ミミズだ、構造だと言わなくても、勘定は合ってしまう。その中のことは私もよくわかりません、どういう構造でそうなっているのかは。だけれども、そろばん勘定は合います。そうすると、計算しやすいから、堆肥2トン入れると、1トンのキカナイ窒素が三友さんの畑に負荷されているはず。だから、その時点で負荷はあるのです。それが顕在化するかどうかというところです。そこを、多分、農業試験場とか研究員の人たちはテリヨウして評価するのが仕事だろうと思いました。

司会：どうぞ。

三友：とても大事なお話でよかったなと思います。使うとか、使わない。1とかゼロでない。僕は賛同します。当然そうだと思います。だから、僕のところは何も入れないということではないです、堆肥を入れているし。ただ、化成肥料か堆肥か、同じようにものは入っていると言うけれども、受ける構造が違うということはまた別にあります、受け皿が。受け皿が豊富になれば、同じ量が入っても、それは河川に流合しない率ははるかに高いです。だから、受け皿の構造を良くするということが農家の仕事だと思います。ただ、数量的に入って出ていくだけの問題ではなくて、構造を良くする。

もうひとつは、僕もウシ、牛乳を都市に売って生活をしています。だけれども、僕は自分自身だったら、そんなにウシはいらないです。30頭ぐらい飼っているということは、僕一人と多くの人の牛乳を支えているわけですから、それは、僕は都会の人に支えられている部分があって、それはお互いさまです。これだったら、1億2,000万分がやっていけるのかという話になりますけれども、日本の国土は少なくとも1億2,000万を養っていけると思います。ただ、お米、例えば減反をしたり、何とかとか、そういう部分ではなくて、国土をしっかり有効利用すれば、効率よく、天然的にも含めてすれば、1億2,000万はやっていける。ただ、どういう生活ができるかどうかは別です。エネルギーを使って今のような生活を世界中がやるのだったら、それは今、70億ですから、養っていけないです。アメリカの国民だけでみんな地球上を使ってしまうのだから、極端に言うと。だから、どういう暮らしぶりをする

る国をつくっていくのか、どういう暮らしぶりをする北海道と根釧があるのかと議論しなかったら、今と同じことはできないことはもう何となくわかってきます。

僕は農家として根釧にたまたま開拓入植で入って、あそこが好き。あそこに暮らすためには、取りすぎないことが暮らす一つの条件だと思っています。それは1ヘクタールで1頭だよと言われました。1ヘクタールで1頭を守っていれば、多分、経験的に、多くの問題を抱えながら、何となくこれなら釣り合いのとれるものがあるのだという体験の、1町で1頭なのです。それが科学的に証明されないからといって、非科学的ではないのです。科学的に証明されないという点では、今、皆さん方がやっているほうは、もっと部分が少ないというだけのことです。お隣の人が言いました、三友さんのやっていることを僕たちは数量化して追っていると。これも大事な要素です。だからといって、僕は数量化して、自分の営農をやっているわけではないのです。

もっと言えば、自然というのは合理です。理にかなっているから40億年たっているわけだから。理にかなったとおりに生きようとしても、人間は存在そのものが理にかなっていないのだから。だから、農業は理にかなっていないことをやっている僕は思っています。理にかなっていない農業をやっているのだとすれば、せめて理にかなうように、少しずつ日々を積み重ねていけたらいいなと思っています。農業そのものは矛盾なものですから。矛盾というものをしっかり受け止めて、どうこれからみんなで共同作業をしていくかということが大事かと思っています。どうもとても良い意見をありがとうございました。

司会：では佐々木さん、どうぞ。

佐々木（北海道当別高等学校）：実は三友さんの農場の環境負荷をずっと追跡しています。西別川に流れ込む草地の明鏡を9カ所サンプリングして、それから、三友親方の草地の明鏡、これは2カ所あるのですけれども、2カ所サンプリングして、2年間豊田財団の助成を受けて、窒素、リン酸、カリ、カルシウム、マグネシウム、鉄全部調べました。その結果、西別川の最も上流のふ化場をベンチマーク、基準としますと、三友親方の明鏡の水と、それから、ほかの草地の明鏡の水、大体中間ぐらいの値になります。ですから、環境負荷がゼロとは言えないです。ただ、普通にやっている農家よりはずっと環境負荷は小さいという結果がデータからは出ています。その原因はなぜかといういろいろ考えました。多分、三枝先生はフンの窒素の量を文献の中から引っ張ってこられたと思うのですけれども、私が測定した限りでは、私の分析が間違っていない

ければですが、三友親方の放牧牛のフンの窒素は大体3分の2から半分でした。ですから、非常に窒素分が少ない配分になっています。当然、堆肥も同じような傾向があります。逆に、堆肥のほうは飛んでしまうといいますが、揮発していく、空気中に逃げていく分がありますので、さらに低くなっています。ですから、私の最初のラフな計算では、ちょんちょんかなと思ったのですけれども、逆にこのごろはちょっと足りていないのではないかと少し心配になってきました。実際に、土の中のトータル窒素はかなり低いです。蓄積はしていない状態です。ですから、これをどう考えたらいいかというのは実は親方と相談しようかなと思っていました。蓄積を今、少しずつ食べている状況なのか、それとも、もう少し様子を見たほうがいいのかというのを、私としてもちょっと悩んでいるところです。少しざっくりしたデータですけれども、このデータにつきましては、この手帳にありますので、来年にはご報告したいと思います。

**司会：**はい、ありがとうございます。貴重なデータをありがとうございます。話がものすごく広いのですけれども、肉牛のほうに話を戻して、それで最後にしようかと思っています。

急な指名で怒るかもしれませんが、北里大学の畔柳先生、同じように、生産から販売までやっていらっしゃる、今日の高橋さん、それから、秦先生、さらに山本さんの話を受けて、コメントをいただければと思います。

**畔柳：**北里大学の畔柳です。今日、三友さんが1ヘクタールで1頭というお話をお聞きして、私は日本でまだ40万ヘクタールの耕作放棄地で40万頭ウシが飼えるのだとずっと思っていました。三友さんもうちの牧場へも前に来ていただきました。三友さんは、農業者は農業でということが、肉牛の場合、非常に大変だということをわれわれの仲間の肉牛をやっている方がおっしゃいました。

今、日本の黒毛和種などは、さしを入れるためにビタミンAを欠乏してめくらにするようなウシだという、こういうことも消費者は何も知らない。それで、また、子牛を生産している方たちは、母ウシからもう母子分離として、親から離して人口哺乳（ほにゅう）しているということも、消費者は何も知らないのです。それで牛肉は柔らかくておいしいと食べている人たちがたくさんいます。われわれは肉を作って、僕は牛肉というのは反すう動物だ、最終的に人間と共存するのは、食べるものが違うのだから、絶対に共存できるのは反すう動物しかないということを消費者にどんどん伝えていくためには、肉牛をやっている方が、消費者をいかにして牛肉というもの、畜産物というものを理

解していただくか、それも特に反すう動物である乳牛とか、肉牛というのは、草をたくさん食べさせたら病気はしない。うちらははっきり言って濃厚飼料を使っていないものですから、消化器病はゼロです。大学だから共済に入れない。三友さんも入っていらっしやらない。本来的に無理をかけない、負荷をかけない、草地にも負荷をかけない、何もかけなければやはり自然にできていくものだと思っているし、動物が健康であれば人間も健康になるということで、うちの大学には医学部があるので、医学部の1年生がうちの牧場に来て、生産物というものを感じながら、農業と医学が連携するというをやっています。

今回、この三つの学会がまとまるということは、自然の中で畜産物を作るには草が大事だし、管理も大事だということでもまとまるということで、このシンポジウムは非常にためになることであるし、やはり消費を進めていかなければ畜産というのも生きていけないので、消費者の人たちに理解をしていただくためには、山本さんのような方たちがどんどんアピールしてもらって、生産物に関しては、消費者の人にどんなことをきかれても、全部さらけ出せるような畜産というのが今後大事ではないかと今日は聞かせていただいて感じました。

**司会：**どうもありがとうございます。ちょうど時間が来たところで畔柳先生にまとめていただいたかと思えます。今おっしゃったように、牛乳についても、牛肉についても、やはり消費者が十分な知識を持っていないというのは大きな問題で、これは今後、私どもの学会、新しい学会の大きな役目だろうと思えます。

それから、もうひとつ、秦先生と三谷さんが、どちらも売るという話以前に強調していたのは、牛乳の味の多様性、それから、肉の経営構造自体の多様性の問題です。それを実際に実践されているのが高橋さんと三友さんで、個々の中で一つのポジションとして、多様性の一つを支えていらっしゃる。それをヤマケンさんは売りようがあるのだと。その多様性でも十分やっていけるという非常に力強い言葉をもらったような気がします。私どもの今度の新しい学会、このシンポジウムを一つの契機にしていくことになるうかと思えます。その多様性という意味で、それこそ70年80年の畜産の研究、草地の研究が、これがすべてだということがあったようにも見受けられるのですけれども、今後、せっかく大きな研究会、学会ができたところで、私どもの研究も多様に進めていくことが必要ではないかと思っています。

稚拙なまとめでしたが、そういう形でこのシンポジウムを終わりたいと思います。どうもありがとうございました。皆さん、ありがとうございます。もう一度演者の方々に拍手をお願いします。