



News Letter

VOL. 5

H28.9.1 発行

喜びと笑顔に出会うために

ご挨拶

皆様 いかがお過ごしでしょうか。

なくてはならないものは残る。なくてはならないものでなければ残らない。
なくても良いのに、なくてはならないように見せたとすれば、それはなおさら廃れ早いでしょう。

中洞正さんは言います。「この世の生き物はすべて、次の世代のために生きている。」

先人が大切に守り伝えたものを守り、また伝える。忘れかけたものを復活し、また伝える。
続いていく事業とはそういうものなのだ。果たして、今の事業は、守り伝えるべきものなのかどうか。
各業界、各事業者に突き付けられている問いのような気がします。

時代は情報社会。どの事業も情報発信は不可欠。フェイスブックもツイッターもラインも駆使しなければならない。
しかし、問題は、その核心的本質部分が次世代に伝える必要のあるものなのかどうかだと思うのです。

私たち弁護士業の核心的本質部分は何でしょうか。

司法権の行使の一端を担う者として、具体的な案件に取り組み、その解決をはかる姿勢そのものに、人間としての大切なものを守り、伝えていかなければならないという理解が組み込まれていなければならないと思います。
ポケモンGOが流行る今日、「人間は何のために生きているのか」の問いについて考え続けて参ります。

今号は、事業承継、最近の労務問題、外国人雇用、AI（人工知能）の可能性、相続法の改正、家族の監督責任などの記事をお届けさせていただくこととしました。ご一読いただければ幸いです。

今後とも当事務所メンバーにご愛顧いただきますようお願いいたします。

弁護士法人神戸シティ法律事務所
代表社員 弁護士 井口寛司



なかほら牧場を訪ねて



7月、自然放牧酪農を30年間以上続けてこられた中洞正さんをお訪ねした。牧場のHPに、ご自身が酪農への挑戦について語る動画があり、その信念を貫く生き方に感動し、東京池袋のデパート地下で食べた「なかほら牧場」のソフトクリームの不思議な美味しさの記憶とが相俟って、ぜひとも一度お目にかかりたいと思ったのだった。

山地（やまち）酪農場へ

東北新幹線で盛岡まで行き、そこからJRバスで岩泉病院前まで約2時間、そして牧場スタッフの車で山道を30分、つまり神戸からほぼ丸1日をかけて牧場にたどり着くと、中洞さんが迎えてくださった。

事務室のノートPCでパワーポイントを示しながら、戦後急速に普及した牛舎飼いの酪農は、米国から輸入したトモロコシを中心とした穀物を



餌とし、乳牛を、牛乳を生産するマシンのように取り扱う工業化された酪農であること、そのため、牛は牛舎で一生を過ごし、運動もせず、牛の四つの胃のうち、穀物を消化するための第四胃に過度の負担がかかるために「四変（よんぺん）」と呼ばれる事故を頻繁に起こし、牛乳を生産し出してから約5年程度という短い命を終えること、生殖活動もできず、子牛を自分で産む力もなく、酪農家も一日中、牛舎のなかでその糞尿処理に追われること。これに対し、山地（やまち）酪農は、山に牛を放牧し、まず下草を食べてもらいながら、酪農家が木を間伐していき、その開墾された草地に生えてくる草を牛がまた食べていくと、いずれそこは草（野シバ）がフカフカの絨毯のようになる草地に変わり、牛はその草地となった山を歩き、走り、たたずみ、糞尿をしてこれがまた野シバの肥料となり、牛が自ら静かな場所に移動して子牛を産み、朝と夕方1日2回搾乳をするために搾乳舎に戻るほかはいつも山にいる。そういう循環型の酪農だと説明してくださった。

バターが香る牛乳

中洞さんの山地酪農の説明終盤、牧場の牛乳をいただいた。瓶詰めの上澄みの方に、乳脂肪分の固まりがあり、紙の蓋の裏側にもついていて、指でこすって舐めると、「爽やかな」バターの香りと味がする。コップに注がれた牛乳の匂いを嗅ぎながら少しずつ飲んでいくと、やはり、「爽やかな」バターの香りと味がする。そして、牛乳の色は、真っ白ではなく、黄みがかかった白、つまり乳白色。これは、牛が食む草の色素が牛乳に移行するための現象だそう。バター臭さもない。「おいしい」を超えた感動の味だ。

3.5 基準の衝撃

この山地酪農は、中洞さんが師と仰ぐ植物生態学者檜原恭爾氏が提唱し、昭和40年代に、高知をはじめ全国で広がったが、昭和62年、全農（全国農業協同組合連合会）が、メーカーと合意し、1987年、業界の基準として購入する牛乳の乳脂肪率を3.2%から3.5%に引き上げた（法律上は乳脂肪率3.0%以上で「牛乳」である）。そして基準に沿わない「薄い」牛乳の買い取り価格は従前

の半値となった。それ以降、山地酪農は壊滅状態となっらしい。農協に出荷しようとする、草を主食とする牛の乳は、穀物飼料を主食とする牛の乳ほど乳脂肪分が高くならず「乳脂肪分3.5以上」を常に上回ることはできない。そのため、農協に牛乳を出荷する以上、山地酪農は廃業とし、農協から穀物飼料を買って牛舎飼いの酪農に切り替えざるを得ない。また、その穀物はほぼアメリカからの輸入だから、為替による飼料価格の変動に振り回される。かといって、山地酪農を続けようと思うと農協以外に直販するしかなく、しかも、ミルクプラント設備等を自力で用意しなければならない。行くも止まるも地獄である。

このとき、中洞さんは農協から自立する道を選択した。

その結果、今、牧場内には小規模ながらもなんと牛乳工場がある。そこでは63～65度30分殺菌というゆっくりと時間をかけた低温保持殺菌法が採られている。

普段、私たちが飲んでいる牛乳のほとんどは、120度～135度で2秒間という超高温短時間殺菌法によっている。その工程中に牛乳中の脂肪球を破壊して細かくする「ホモジナイズ」を行う。そのため、この牛乳からはバターやチーズはできない。ホモジナイズされた、乳脂肪分の固まりができる



ことのない、真っ白な牛乳。これが私たち馴染みの牛乳である。

「爽やかなバターの香りがする牛乳」の秘密は、牛乳を産み出す牛が何を食べているか、どんな生活をしているかだけでなく、この殺菌方法にもある。

牧場事務室の窓からは、夕日の輝く中、緑の山斜面から牛たちが三々五々のんびりと降りてくる風景が見えた。ああ、なんて美しいのだろう。

牛舎にて ～朝の搾乳風景～

2日目、早朝6時ころから始まる搾乳を体験させてもらう。

牛舎には特有の糞尿の臭いはなく、搾乳のブースが4個あるだけ。そして、その牛がまた、ぴかぴかだ。お尻に糞がぶらぶらしているのが普通と考えていたが、まったく



くない。「牛はいつも外にいるから、天然シャワーを浴びてきれいになっているよ。」

牛は、牧場内の山地を毎日相当な距離を移動し、草木葉を食べ、谷川の水を飲み、寝そべり、また移動する。そして、早朝と夕方、誰（どの牛）が声をかけるのか牛たちはみずから静かに牛舎に集まり、順番に並んで搾乳を待つ。ちょっと甘いさとうきびの搾りかす



チップをもらっている間に搾乳され、搾乳が終わると、また静かにゆっくりと山に戻っていく。

牛たちはとにかく「いい顔」をしている。一頭だけ鼻環が付けられていた。雄だ。群れには雄が一頭だけはいっている。自然交配。自然な牛たち主体の生活がここにはある。

隣の山を開墾中



中洞正さんと奥様のえく子さん

2 日目午後、中洞さんは、軽トラで牧場全体を案内してくださった。圧倒的な広さ。そしてアップダウン。軽トラの荷台に立って、ちょっとしたジェットコースター状態で、隣の開墾中の山に入っていく。増加する需要に応えるため、放牧地を広げる準備が行われているのである。

ここにはまだ搾乳するには若い牛たちが放されている。中洞さんがチェンソーで木を切っていくと、どこからか牛十頭くらいが集まってくる。そして切った木の葉っぱを夢中で食べ始める。そして糞をする。牛との共同作業で山は開墾されていく。

「ここに野シバが生えてくる。そうすると、あとは牛たちが育ててくれるんだ。俺たちは何もしない。」「今、里山が崩壊し、熊や猿が害を及ぼすって言うてるよね。広葉樹林を切って針葉樹林にし、林業は下草を刈って丁寧に作業を続けなければならない。それができない今、林の地面は荒れていて水をふくめない地盤になっている。山崩れも多くなり、動物たちが食べる植物もないんだよ。」



無農薬、化学肥料(肥料は牛の糞尿である)を使わない野シバの牧草地の「始まり始まり」である。

20代、30代の継承者たち

まだ明るいうちから、研修棟の食堂でスタッフお手製の夕食をいただく。奥様のえく子さんの差し入れも盛りだくさんだ。

ここには20歳代、30歳代の若い人たちが集い、将来、独立して



日本の各地で山地酪農を実践することを夢見て働いている。その1人、島ちゃんこと島崎薫さんは、もうすぐ、牧場を卒業し、神奈川で山地酪農を実践する。後輩に仕事を引き継ぎ中のミルクプラントの責任者は、両手に缶ビール2個を持って東京農大名物「大根踊り」を披露してくれた。

「大量生産する必要はない。続けることが大事だ。」

一旦、壊滅状態になった山地酪農は、中洞さんがあきらめずに続けてこられた結果、今、20代30代の若者たちの手によって、あらためて全国にその種が蒔かれようとしている。

子牛の誕生

3 日目の早朝。子牛が3 頭生まれた。大興奮で、子牛がいる場

所へ走っていく。おいでおいでをすると、子牛が静かに近寄ってきた。まだ足もおぼつかない。よく見るとお腹には何やらひものようなものがぶらさがっている。へその緒だ。そして、隣には出産を終えた母牛が、足を折ってすわりこんで休んでいる。



誕生したばかりの子牛の毛並は、母牛によって既にきれいに整えられていて、さきほど飲んだ初乳でお腹いっぱいになったのだろう。眠くて眠くてうとうとしている。その姿は何とも愛らしい。身体をさすると少しネバネバする。子牛は、2 か月は母牛からたっぷり母乳をもらって生育されるとのことだ。その期間、牧場では搾乳はしない。

消費者として

牛がこんなにくましく、賢いというのは驚きだった。家畜としての牛がこんなに元気で自然体でいられるというのも。ここでは19歳の現役乳牛も過去に3頭いた。現在も17歳の牛が2頭現役でいる。牛舎に24時間閉じ込められている普通の牛の4倍の寿命だ。

私たちは第一義的には食べるために働いているにもかかわらず、あまりに食を置き去りにしてきたことを実感する。生産者と離れ過ぎていて、食べ物の生産現場をまるで知らない。消費者としては第一次産業ももっと直接つながっていききたい。そういう消費者の意欲を掻き立てる魅力が中洞牧場にはある。

事業者として

中洞さんは、衰退どころか壊滅状態になった山地酪農を独り続けてこられた。そして、この事業は未来につながろうとしている。なぜだろう。

日本における酪農の本質を追求したこと、そして徹底したこと、そのためには酪農家のなかで異端児扱いされても致し方ないと腹を括り、決死の覚悟で続けてこられたこと、情報発信につとめたこと、すると酪農家の子女ではない若者たちが全国から集まってきたこと、その若者たちがここを卒業して、全国に山地酪農を切り拓こうとしていること。山間僻地といってもいいような山奥から、首都圏へ、世界へと情報は発信され、「地方消滅」と言われる現在の日本において異彩を放っていること。中洞さんの生き方は、地方で事業を行う者に多くの示唆を与える。

人として

「あなたたち、何のために生きてる？優先順位を間違えたらダメな気がするね。」

「この世の生き物は、次の世代のために生きているんじゃないかな。」

さまざまな問題に直面している現代社会の処方箋は何なのか。そのすべての起点は、次の世代のことでなく、目先のことに走り続けてきた結果か。人としての根幹を揺さぶられる思いであった。

(弁護士 井口 寛司 / 弁護士 石橋 伸子)



なかほら牧場 <http://nakahora-bokujoyou.jp/>
岩手県下閉伊郡岩泉町上有芸水堀 287