



# 山本 英伸

Yamamoto Hidenobu

ギーの製造向け  
完全放牧に挑戦



山本 英伸さん(西河内)

ジェラートの販売を行う醍醐桜の製造責任者。  
酪農業もしながら製品開発を行う。  
新しく開発した「森のスパイス香る黒文字ラテ」で  
ジェラートワールドツアージャパン2019横浜に  
出場し、3位入賞。

や、スタッフさんがしてくれますが、今でも製品開発は、僕がしっかりとやっていきたい。大きな牧場ではできないような、牛と人との関係性を感じるような仕事をしたいと考えています。そう話す山本さんは、木山寺の近くの山を借りて、2頭の牛の完全放牧に挑戦。その牛から採られる牛乳で「ギー」という乳製品を作っています。そこには父と同じく楽しそうに仕事をする姿がありました。

## 楽しそうに仕事をする父の姿を追う

酪農家の家庭で育った山本さんは、ジェラートのメニュー開発者でもあると同時に酪農家でもあります。「子どもの頃は、仕事をする父にくつづいてあちこち行っていました。牧草地でよく遊んでいたのをよく覚えています」と、楽しそうに思い出話を山本さんですが、専門学校卒業後は大阪でトリマーの仕事に就き、その道での独立も考えていました。しかし、山本さんは酪農の道を選びました。「独立しようと思ったとき、楽しそうに仕事をしていた父の姿をふと思い出したんです。その姿が忘れられなくて、1年くらいは牛を飼つてみようと思つたん

# 真

M A N I W A B I T O

# 庭

# 人

## 牛と人との関係性を感じる仕事をしたい

山本さんは毎日、両親と酪農をしながら、お店にも顔を出します。「お店の運営は、店長の姉

す。で、いざ酪農をやってみると、これが樂しくて」と、その頃の心境を山本さんは話します。家族と共に酪農をしていくことを決めた山本さんは、次にジェラートの販売を始めた10年前を思い出しながら、「もともと牛乳の加工品にも興味があつて、エラートの販売を作りたいと相談したところ、快諾してくれて、お店を始めることになったんです」と、話してくださいました。