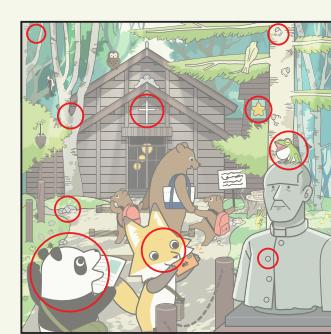


とについて、2つのプラス面を田中さんは挙げる。1つは、学習放獣のときなど、多くのペアドッグで威嚇できるため、クマにより強い恐怖心を与えるされること。もう1つは、異なる場所で同時にクマの目撃情報が寄せられたときでも、すぐに駆けつけられること。「パワーを上げると同時に、労力を分散させられる」と田中さん。

井村さんは16～19年、ピッキオの契約社員として、クマ活動期の夜間巡回にあたったのち、19年12月に正社員とし

最初の1年は、人やクルマなどの人工物に慣れるための社会化訓練を続け、毛皮などを与え徐々にクマに興味を持つようにし、19年春以降は森へ出て、本物のクマの前でも萎縮しないよう訓練を積み重ねた。

軽井沢町からの委託でツキノワグマ対策に携わるNPO法人「ピツキオ」の3代目ベアドッグ（クマ対策犬）2頭がこの夏、本格的に実務デビューしている。2頭はともにメスの「レラ」と「エルフ」。同法人の繁殖プロジェクトで2018年春に生まれ、同年6月のテストで適性が認められた。



6月号の間違い探しの回答

たくさん応募をいただき、ありがとうございました！



井村さんとエルフ（左）、田中さんとレラ（右）。ハンドラーの命令にも忠実で、2頭は頼もしく成長していた。

～お店の履歴書～

笑顔のおもてなし が料理を引き立てる

燒肉 一龍

「ここは叔父がオープンした店で、私が30歳の時に責任者となりました」と話すのは、平成元年から責任者を務める伊原恵子さん。東京赤坂で100年近く続く焼肉店「一龍」は、伊原さんの祖母が創業した店。当時は姉妹店としてオープンしたが、現在は軽井沢の一龍として味を確立している。

就任当時は交通手段も少なく、冬になると来客がない日もあった。別

荘地という土地柄から年に一度しか訪れない人も多い。「どうすれば来年も別荘の方に来店してもらえるか」と模索し、考えたのは来店した人の外見の特徴や通した席、食べた物を思い出す限りメモに残すことだ。すると翌年同じ方が来店。「昨年と同じ席でよろしいですか」と案内すると喜んでもらえたという。「それからは、従業員も来店した方を覚えるようにしました。おかげで長年通う常連さんが多く、お子さんの代が来てくれる事も増えました」

大切なのは「世代交代しても同じ味を求めて通う方へ、変わらない味を提供すること」と、伊原さんはメニューを変えずに32年間続けてきた。

今年はコロナ禍でゴーレデンウィークの営業ができず、予約客全てにキャンセル連絡をしなければならない状況に。「みんな文句どころか『また会いに行くから、頑張って』と励ましてくれて。今までやってきたことは間違いじゃなかったと思いました。嬉しくて電話越しに泣いちゃった」と振り返り涙をぬぐった。

変化が多い時代の中で、変わらない味とおもてなしを提供すること。「それを続けていくことがこの『一龍』だと思います」と、伊原さんは笑顔に変わった。



(左) 笑顔で明るく迎えてくれる伊原さん。「体が動く限り、エプロンを付けてホールに立ちたいと思います」
(右) 「冷麺やビビンバだけでも食べに来て欲しい」という言葉の通り、一品料理のファンも多い。

 株式会社
安東商店
レンタカー
価格もサービスも、
スマートに。
コンパクトクラス
6時間 2,000円~
〒389-0104
軽井沢町軽井沢東7-12
カースタレンタカー 軽井沢駅前北口店
TEL.0267-42-0268
軽井沢駅入口交差点すぐ