

好評につき  
第2弾!

# 安らぎの小径 有名人のお墓 小平霊園

## 小平霊園利用ガイド

住所：東京都東村山市萩山町 1-16-1  
アクセス：西武新宿線小平駅より徒歩約5分

### ●散策のマナー

霊園は故人が眠る慰霊の場所です。墓参者の迷惑とならないよう、節度を持って散策しましょう。使用者の許可なく墓所内にみだりに立ち入らない、ゴミは持ち帰るなどは、最低限のルールです。

武蔵野丘陵の真ん中に位置する豊かな自然に囲まれた公営墓地

西武新宿線・小平駅から徒歩五分の場所に位置する『小平霊園』は、駅からも近く、古くから地域住民に親しまれてきた歴史ある公営墓地です。開園は昭和二十三年。その後、昭和三十六年から、欧米諸国に普及している明るく開放的な芝生墓地の造成を開始しました。また後年、都民の逼迫した墓地需要に対応するため、壁型墓地を開設したり、家族形態や墓地意識の変化など多様な墓地ニーズに対応するため、合葬式墓地や、都立霊園では初めての樹林墓地・樹木

墓地の建設を進めるなど、さまざまな取り組みがなされています。

駅北口を出て、線路沿いを西に進むと、すぐにケヤキ並木の参道が現れます。緑あふれる園内は、敷地の半分が墓域、残りは樹林や草地になっており、墓参の方以外にも、休日には園内を散策する人も多く、地域住民の憩いの場ともなっています。また、園内には、およそ五十基の著名人のお墓があり、特に終戦後の昭和二十三年に開園した小平霊園では、昭和史を彩る文化芸術を世に送り出した方々も多く眠っておられます。『童話』の『赤い蠟燭と人魚』、『月夜と眼鏡』の童謡などで、日本のアンデル

センとも呼ばれ、昭和三十六年に亡くなった作家の小川未明氏も、そのおひとりの直筆の文字が刻まれています。子ども頃、楽しく読み聞かせてもらったお話の数々を思い出しながら、手を合わせてみてはいかがでしょうか。小平霊園管理事務所では、霊園案内の地図を入手することができます。この地図には、著名人墓地のリスト、および区側番が記載されているほか、通りの名前やトイレの場所、また裏面には小平霊園の沿革なども記載されていますので、窓口で問い合わせ



小川家のお墓と未明氏の直筆で『許筆百篇 憂国情』との直筆の文字が刻まれた碑。

### 小平霊園に眠る著名人（文学関係・文化人等）（一例）

有吉 佐和子	ありよし さわこ	作家
伊藤 整	いとう せい	文学者
児島 善三郎	こじま ぜんざぶろう	洋画家
佐分利 信	さぶり しん	俳優
壺井 栄	つぼい さかえ	作家
徳田 秋声	とくだ しゅうせい	作家
野口 雨情	のぐち うじょう	詩人
松島 詩子	まつしま うたこ	歌手
宮本百合子	みやもと ゆりこ	作家
柳 宗悦	やなぎ むねよし	哲学者・民芸運動創始者



一般墓地

芝生墓地



樹林・樹木墓地

合葬式墓地

小平霊園では、一般墓地や芝生墓地などの他、後継者のいらっしゃる方のために合葬式墓地や樹林・樹木墓地が造営されました。少子化が進み、お墓を受け継ぐご家族がいない方にとっては、大切な墓地となっています。



## こだわりのカタチ

大野屋のお葬式の料理は、衛生管理と味にこだわっている「味彩」！

「ご遺族の慰めとなるようなお食事を提供したい」

大野屋が全幅の信頼を寄せる徹底した衛生管理と味の追求

『味彩』の前身は、東京・調布市において、お寿司、生け簀割烹として昭和四十一年に創業した「柳寿司」。その後、冠婚葬祭のケータリング、お弁当、お寿司、お総菜の製造販売を手がける会社『味彩』として生まれ変わったのが平成四年のことでした。

「当社では、都内二箇所のセントラルキッチンで仕出し料理を作っておりますが、味についてもさることながら、徹底した衛生管理に、万全の配慮をしております。煮炊きしたものは調理後、一気に二十℃以下まで冷却し、二十四時間稼働している設備内では、四十分一回、次亜塩素酸で冷蔵庫などを殺菌、各現場の機器および食材の抜き打ち検査を行うなどして安全を保っています。また、出荷した商品と同じロットの料理・食材を二週間冷凍保存し、万が一の食品トラブルがあった場合の対処にも備えています」と、営業部長の土橋宗一郎さん。

「我々も鋭意、味の向上は目指していますが、提携先のご担当者から勉強させていただくことも、とても多いんです。たとえば大野屋さんの場合ですと、お葬式の精進落としとして召し上がっていただくご飯や焼き魚を、温かくしてお出ししたいというご提案を頂いたことがありまして。当社では最新の炊飯施設も完備しておりますので、保温して式場にお持ちすることもできるのですが、炊きたては、やはりまったく味が違います。そこで炊飯器を持ち込み、魚は七〜八割火を通しておき、現地で再加熱することになりました。もちろん、サーブさせていただくときは、それをいちいちご説明申し上げます。それを見れば、一口召し上がった弔問客の皆様が、一瞬、『おっ！』という顔をされるんですね。こうし



料理長の須磨谷弘さん。

手間ひまを惜しむことなく、良い意味でお客様を裏切る取り組み

た場に出されるものはいちいち冷めたもの、というのが相場ですから、びっくりされるようです。我々としてもこのようなアプローチもあるのかと、目から鱗が落ちました。帰りがけに『おいしかったよ』と、わざわざ声をかけてくださる方もいらしたりして、こういう時は本当に嬉しくて、思わず心の中で、ガッツポーズをしてみます（笑）。これからも、いい意味でお客様を裏切る、親身で手厚いサービスで大野屋さんに学ばせていただきたいですね」

大野屋では、大切な方を亡くされ、哀しみの中におられるご遺族の慰めともなるようなお食事を、と考えておりますが、それは仕出し屋さんからすれば、とても手間ひまのかかること。しかしその労をいとわず、応えていただける『味彩』と、今後ともよきパートナーシップを結んで、お客様に喜んでいただけるよう務めて参ります。



スタッフの指導に当たるだけでなく、自らも厨房に立ち、下ごしらえから手をかける料理長の須磨谷弘さん。



前身が寿司店ということもあって、ネタの品質も抜群。ことに鮪は市場に冷蔵設備をキープし、最上級のものを提供。

[AJISAI]

KODAWARI no KATACHI



株式会社味彩(あじさい)

営業部 部長  
土橋宗一郎さん

「一日一万食の実績とおいしさ」をモットーとする当社では、規模の大きさを強みに、より幅広く、きめ細やかなサービスを心がけていきたいと考えております」

