

ちょっとわかる茶の湯講座

令和6年7月15日

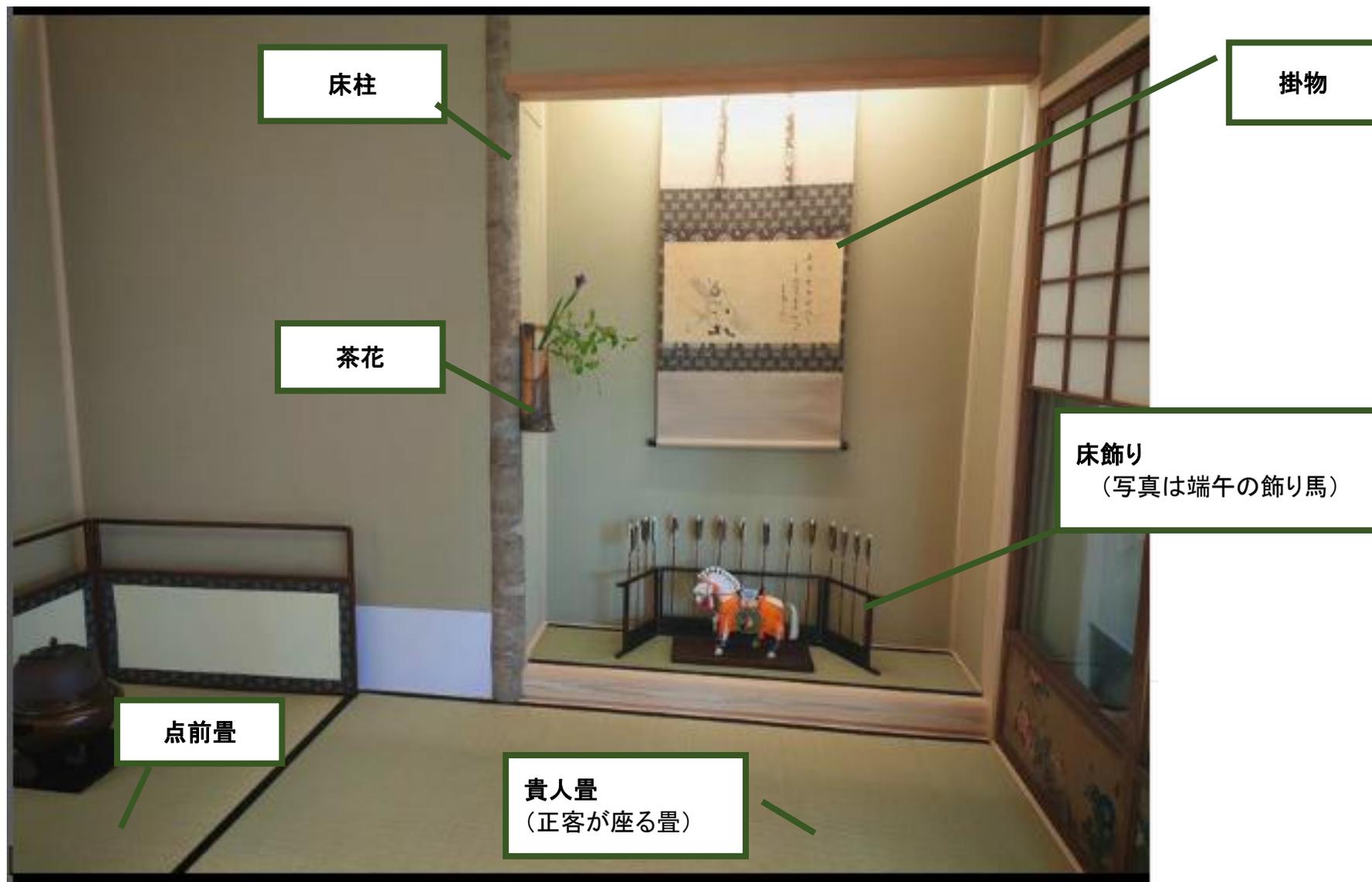
レジュメ

- ・はじめに
- ・お茶を習い始めたきっかけ
- ・茶道教室ってなにをするの？
- ・お茶のたのしみ
- ・茶道のハードルは高いのか？
- ・おすすめ書籍

次ページ以降におまけとして、茶室と用語の解説をしています。

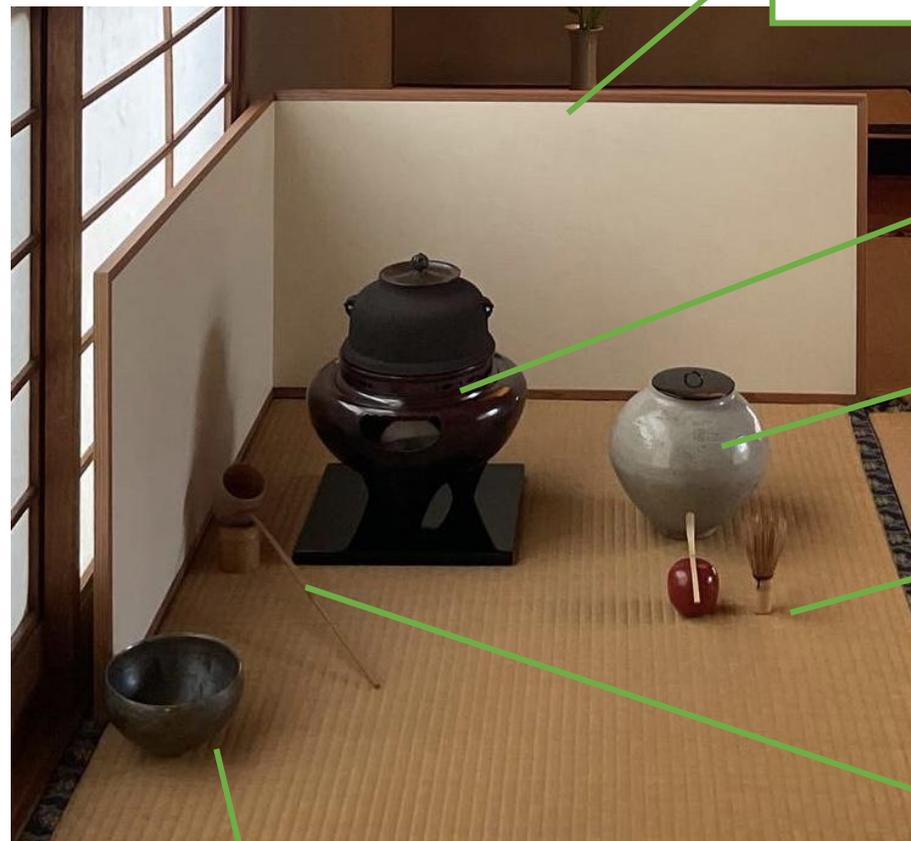
おまけ資料①

茶室の床の間部分



おまけ資料②

道具の置き合わせ(5~11月)



風炉先屏風

元は風炉を風から守るためのもの。現代では置き合わせた道具の背景として使われる。

風炉(下)と釜(上)

風炉⇒ 釜を温めるための熱源が入っている。

昔は炭。今は電熱が主流

釜⇒ ここからお湯を汲んでお茶を点てる

水指 ⇒ 釜に水を足して温度調整したり、おしまいに茶筌をすすぐための水が入っている

棗(なつめ)⇒ 薄茶器。お茶が入っている(水指の前の赤いやつ)。塗物が多い

茶杓⇒ お茶器から抹茶をすくい、茶碗に入れる

茶筌⇒ お茶を攪拌させるもの

蓋置⇒ 釜のふたを開けて、置いておくもの。

竹、陶器、金属製。色々ある

柄杓⇒ 釜から湯を汲むもの

建水

茶碗を温めた、すすいだ後にお湯を捨てる場所。

『こぼし』ともいう。

※ 太字が道具の名前

道具の置き合わせ(12~4月)



建水

棚(写真は三木町棚)
棚ごとにお点前の仕方が変わる

水指

茶入れ
濃茶用の茶器
蓋は象牙で作られることが多い

炉と釜

蓋置に釜の蓋が置かれている
上の白い布は『茶巾』
茶碗の水分を取る、麻や綿の布

炉縁
塗物、無垢材など色々。室礼によって変えられる。
お寺の古材などが使われることも。

炉は冬の仕様。
熱源がお客さんから近いため、お客さんも暖かく過ごせる。
逆に暑くなり始めたら風炉の室礼に。火を遠ざけて涼しさを演出する意味がある。

ほかにも道具は色々ありますが、基本は写真のような感じ。
流派(家元)によって、道具の好みも変わる。(柄とか素材とか)

おまけ③ <ざっくり用語解説>

点前	てまえ	抹茶を点てる一連の動作のこと。よく聞く、『結構なお点前で…』は、亭主から聞かれない限り言わない。
亭主	ていしゅ	茶会の主催者(ホスト)。
正客	しょうきゃく	亭主が直に招待した客。亭主と会話ができ、連客の責任を持つ人。知識のある人でないと勤まらない。
連客	れんきゃく	正客が連れてきた客をまとめて呼ぶ。次客、三客…などとも呼ぶ。
末客	まつきゃく	最後の客。知識のある人が好ましい。お詰めともいう。
薄茶	うすちゃ	お薄、薄。一般的に飲まれる濃さのお抹茶。抹茶の粉が約 2g、お湯が 50～80ccぐらい。
濃茶	こいちゃ	正式なお茶会で出される。お湯は大体同じぐらいで粉が倍近く。ドロドロで飲みにくい。
市中の山居	しちゅうのさんきょ	室町後期ごろから言われるようになった言葉。街中にあっても山の中の草庵のような露地や庭のこと。
掛物	かけもの	掛け軸のこと。お軸、軸と呼ぶ方もいる。茶会のコンセプトによって替える。 禅語、画賛、和漢朗詠集の一説などが用いられる。
茶花	ちゃばな	お茶室を彩るお花。香りがきつくないものなど決まりがある。
茶事	ちゃじ	正式なお茶会。食事、お屠蘇、お菓子と濃茶、薄茶のフルコース。 作法も値段も上級者向け。料亭などで行われる。
拝見	はいけん	亭主から茶道具(主に茶器と茶杓)を見せてもらうこと。正客が願います。
見立て	みたて	用途と違う道具を、それに見立てて使うこと。好きな人は好き。