

茶 道 章 考 査 表

	考 査 細 目	考查方法	考查年月日	認印
1	茶道の起源および歴史を簡単に説明すること。	口述または記述		
2	次の基本動作が出来ること。 (1) お辞儀 (2) 襖の開閉 (3) 立ち方、歩き方 (4) 帛紗の扱い方 (5) 茶器・茶杓のふき方 (6) 茶筥通し (7) 茶碗のふき方 (8) 茶杓の扱い方			
3	次の「客の作法」ができること。 (1) 席の入り方 (2) 薄茶、菓子のいただき方 (3) 道具の拝見の仕方			
4	薄茶の点前が出来ること。			
5	野点の設営方法を知ること。			

考查細目をすべてに合格したことを証明します。

年 月 日

技能考查委員 _____ 印

1. 茶道の起源および歴史を簡単に説明すること。

・お茶は中国より伝来

お茶の木は、中国が原産だと言われております。中国の唐時代（わが国 奈良時代）に陸羽の著した「茶経」によると、当時は「団茶」と呼ぶ飲み方でした。「団茶」とは、固まりのお茶の意味でお茶を圧縮して型に入れて抜き、干し乾かした後、それを砕いて粉末にして飲んだものです。この飲み方は、当時すでに我が国に伝えられていたと思われます。我が国における喫茶のもっとも古くは、天平元年（729年）聖武天皇が宮中に衆僧を召して般若経を購読せしめられて、そのあとで「行茶」儀式があったと伝えられております。

平安時代になり、桓武天皇の御代に伝教大使に渡唐して帰朝の際に、中国よりお茶の実を携えて、比叡山の麓、坂本に植えました。この茶畑は今でも残っております。伝教大使のみならず、弘法大使も渡唐して帰朝の際に、同様にお茶を携えたという伝えもあります。当時優秀なお茶の樹が、我が国で栽培され、団茶の飲み方ではありますが、僧侶貴族の間に愛されたと考えられます。

当時は今と違って中国趣味として愛され、お茶を飲んで漢詩を作って楽しむ風があります。こうして始まったお茶も、色々の事情で一時衰えてきたようです。

・抹茶の渡来と栄西禅師

中国では唐代に引き続いて宋代になりました。お茶の新芽をとって蒸して乾かし、この葉茶を茶臼で引いて粉末にする。お湯を入れて茶筴でかき廻して飲むという、今の抹茶の法が、初めて工夫されたのでした。この製茶の法と飲み方、あわせて優秀なお茶の実が、当時渡僧した栄西禅師によって、我が国にもたらされました。

栄西禅師は、「喫茶養生記」著述して大いにお茶の功德を讃えまし、お茶の樹を九州背振山に植え、またそのお茶の実を弟子の明恵上人に与えました。明恵上人は自坊の京都梅尾の高山寺に植えました。それより京都地方の寺々にも植えられましたが、その後京都府宇治茶が良質を誇るようになり、現在に至っております。

・喫茶の風と武家

当時は喫茶をすれば養生になる、あるいはお茶を飲めば修行の妨げの眠りをのぞくなどと考えられていました。こうして高僧と縁の深いお茶は、武家の間にも流行し、また貧しい人たちに施す施茶の記録も伝わっています。

・闘茶と茶会

武家の間に非常に流行した喫茶の風は、更に進んで「闘茶」の遊びとなりました。闘茶とは、お茶を飲んでお茶の産地を鑑別するのです。「本茶」とは梅尾のお茶、「非茶」とはそれ以外で作られたお茶を指し、これを飲み当て、これにおびたしい賞品を賭けた遊びでありました。これが当時の陣中でさえ盛んに行われたものですから、その流行は察するに余りあります。

闘茶の遊び過ぎて、いわば茶会が開かれるようになってまいりました。中国の絵画、花入れ、茶入れ、茶碗などを収集して、茶会を開いて、美術品を鑑賞するのです。もっともお茶の立て方などの作法は、まだ無造作なものでしたが大分茶道に近づいてまいりました。

足川幕府も金閣寺を建てた三代將軍義満になりますと、風雅の心ようやく深く、六代將軍義教もまたお茶の心が厚かったと考えられますが、八代將軍義正は、將軍として政治的なことよりも、風雅の道に心を寄せた人でありました。

幕府の同朋に能阿弥、相阿弥 などがありまして、こうした人々は中国より渡来した美術品の鑑定に長じ、書院（当時の茶室）の飾り方も定め、台子でお茶を立てる方法を考えました。

・茶道と祖珠光

このときに、茶道で祖と仰ぐ珠光が現れました。奈良称名寺の僧でしたが、後に京都に上り、大徳

寺の一休和尚^{おしゅう}について、禅^{ぜん}を学び、お茶を深く嗜^{たしな}んで、一碗^{いちわん}の中に清浄法悦^{しょうじょうほうえつ}の喜びを見いだしました。足川幕府の能阿弥達^{てんじょう}とも交わり、殿上^{てんじょう}のお茶に更に己の思いをひそめ、ついに時^{とき}到^{にいた}って、喫茶はここで「茶の道」として第一歩を踏み出しました。

珠光^{そうあん}は京都の六条堀川西に草庵^{そうあん}を構えましたので、足川義政^{たびたび}も度々ここを訪れたと伝えられています。珠光は京都や奈良で多くの門人を導きましたが、その高弟古市播磨守^{こうていふるいちはりまかみ}に与えた五カ条の教えの中に『お点前などの所作は自然と目立たぬよう』と教え、更に『花は茶室に調和するように、かろがろと活けよ』と説いておりますが、お道具やお点前などの具体的な茶式を定めたほかに、お茶に徹たる精神の生活を見出したものです。

こうした教えは、今でも金科玉条^{きんかぎよくじょう}であり、永久に不滅のお茶の精神です。

・武野紹鷗^{たけのしょうおう}と千利休^{せんりき}

珠光の没した文亀二年^{ぶんき}（1502年）に、武野紹鷗^{たけのしょうおう}が生まれました。歌道にも嗜^{たしな}みが深く、お茶は珠光のいわば、孫弟子に当たります。堺に住みましたが、京都の藤田宗理や十四屋宗悟^{そうご}、宗陳^{そうちん}に学びました。

珠光のお茶を更に一層深めて、侘^わび茶を愛して志^{こころざし}深く、またお点前その他茶式を更に改良工夫しました。茶道の祖珠光に続いたの名人でありました。

紹鷗^{しょうおう}に『侘^わびの文』という文章が伝わっております。これは、紹鷗がお弟子の千利休にあたえたもので、「侘^わび」とは、正直で、つつしみ深く、おごらぬことであり、これが、お茶には大変必要であるから、「侘^わび」をよくよく考えて欲しいと述べてあるのです。

この紹鷗に千利休が出現しました。利休の祖父千阿弥^{どうえつ}（道悦）は足利幕府の同朋を勤めましたが、後に辞^じして堺へ住みました。父は与兵衛といい千阿弥の『千』の字とつて、千と姓を改めました。納屋衆を勤めておりました。納屋衆とは、貸倉庫業のようなものですが、当時堺の町はこうした納屋衆をもつて委員として、自治制をしておりましたから、当時日本の貿易の港であり、また文化都市であった堺の町の有数な家であったことが想像されます。

利休は、与兵衛の子であり、若くしてお茶を学びました。初めは北向道陳に指示しましたが、道陳は、利休の非凡なことを見抜いて武野紹鷗に紹介しましたので、利休は、紹鷗を師と仰ぐことになりました。いわば、日本一の先生に、日本一の弟子が、出会ったわけですが、相共に心を励まして茶道に精進しました。

こうして年月がいつの間にか過ぎ、利休^{りき}五十前後なりますと、京阪も織田信長^{いけお}の勢いの占めることとなり、利休は津田宗及^{そうきゅう}、今井宗及と共に信長にお茶をもつて仕えました。ところがまもなく信長が本能寺で仆^{たお}れますと豊臣秀吉の世となります。

利休も秀吉を背景に、ますます工夫した利休流のお茶を確立しました。

利休も早くから参禅し、禅の心を基^{もと}にしてお茶を工夫しました。京都紫野大徳寺^{だいりんおしょう}の大林和尚、笑嶺和尚^{こけい}、古溪和尚^{しゅんおく}、春屋和尚達の教えを受けことに古溪和尚からは、『三十年の長い間座禅しても、なお未だに勉強しておる』と褒められたくらいです。

天正十三年十月に秀吉に宮中で茶会を催^{もよお}したときに、利休も一席持ちました。位階のない利休は、『利休居士^{りきゅうこじ}』号勅許^{ちやくきょ}していただいて、その資格で参内したのでした。これこそ未曾有^{いまい}のことで、世に『利休居士^{りきゅうこじ}』讃^{たた}えるゆえんです。

秀吉にいつも従って、九州征伐や小田原征伐などに従軍しましたが、利休の信心した紫野大徳寺に寄進した山門^{さんもん}の楼上^{ろうじょう}に安置した自分の木像が、秀吉の怒りに触れて死を賜り、天正十九年二月二十八日^{しょうじゅう}従容^{じじん}として自刃しました。年七十才。

利休の教えを弟子の南坊宗啓が書いた南保坊禄によりますと、お茶とは「薪を切り、きれいな水を汲

んで、釜をかけてお茶を点てる、仏に供えてわれも飲むのがその精神である・・・」と言って、心の非常に深い世界を強調しております。

利休は、大成した侘び茶の『侘び』とは、待ち侘びるの『侘び』の文字ですが、その意味全然反対で、侘びという言葉は、不自由で、不満足な状態でありながら、そこに自由な満足した境地を開くことです。これが『侘び茶』であり、お茶の精神として最も大切なことであります。

利休にいたって精神的にも、具体的にも、お茶の点前はもとより、お茶を点てる茶室、或いは、お道具なおすべてにわたってお茶の様式が大成されました。

お道具でも、すべての種類に利休形があって、道具の基本となっております。

表千家の代々

私たちの家は、利休の家を代々継いで今日に至っております。

二代目小庵は、利休の子ですが、利休の自刃じじんのときに奥州会津の蒲生氏郷がもうじさとに預けられましたが、まもなく秀吉に許されて京都に帰り家を再興いたしました。場所は京都市上京区小川通り寺の上ル 本法寺前町で、以後代々ここに住まい、私に至っております。

三代宗旦は、祖父利休自刃じじんの年は、十四才で京都 紫野大徳寺に修行しておりましたが、一家が再興すると共に家に戻りました。しかし、一生俗と交わらず、清貧の中に身を以て侘び茶を行ったことは有名であります。

宗旦には四男がいましたが、江岑こうしんそうさ 宗左が四代を継ぎました。その兄一翁宗守いちおう しゆは家を京都の武者小路に構えてお茶を致しておりました。武者小路千家（官休庵）の祖です。

弟仙叟宗室せんそうしつは、父宗旦が後庭に茶室を作り、隠居した後を継いで、裏千家 家元になりました。これが三千家です。

四代目江岑似後こうしんいごは紀州徳川家に お茶を似て仕えてました。また江岑似後代々は、当主の名を『宗左』です。

なお七代如心斎じよしんさいのときに七事——茶カブキ、花月、数茶、且座そざ、一二三、回り炭、回り花（花寄せ）を創立させました。

毎年九月十三日に、私の家で如心斎を偲ぶ天然忌を営みます。

2．次の基本動作が出来ること

（１）お辞儀ができること。（立ち礼をふくむ）

立ち礼とは

洋間で椅子点てのことを申します。洋間を利用する事が多くなるにつれて、立礼も大変盛んになりました。

立礼として、特別にやかましい規定はありませんが、その場所に応じて適当に道具の配置を工夫してお茶の雰囲気壊さぬよう、普通のお運び点前に準ずればよろしいのです。

部屋の作り方

お茶を立てるテーブルは、亭主から見て右側にお客様が腰をかける。

お客様は部屋に入りますと、風炉、釜などを拝見してから自席へつきます。もし壁に掛物でもかけてあればその近くが正客、ない場合は入り口から遠い方が正客と思えばよい。

「主は部屋の一隅に控えていても、後から入ってきててもよろしい。客に一礼し、客も受けて軽く総礼します。

みずさし
水指を風炉の右横に運びます。

茶器、茶碗を水指の前に運びます。つぎにこぼし（柄杓、蓋置）を持って出て点前の椅子に座り、こぼしを左横の小宅におき、こぼしより蓋置をとり出して、風炉の左手前隅へおきます。

柄杓を斜めにおいて軽く一礼、客もこれを受けて軽く総礼。なるべく気楽に話しかけて、お茶の気分を楽しむようにします。

最初から飾り付けておいても良い。こぼしは左横の小卓に置きます。

点前の順序は、薄茶の運び点前と同じです。腰より袱紗（洋服の場合はバンドに）をとり、袱紗さばきをして、茶器を拭きます。

袱紗をまたさばき直し、茶杓をとり、三度に拭き清めて茶器の上にのせます。

右手で柄杓をとり、左手で節のすぐ下を持って構え、右手で袱紗で釜の蓋を取って蓋置へ。

湯を一杯汲んで、茶筌通しを、穂先を改めます。

茶碗を拭いて、茶巾を取り出し、釜の蓋の上に置きます。

茶杓を右手に握り込んだまま茶器の蓋を取って一勺半茶碗に入れる。

水差しの蓋を取って左横に立てかけます。（右、左、右と三手にとる）もしもお湯が熱ければいつでも水がさせるように、このとき水差しの蓋を取っておきます。

お湯を汲み入れ、お茶をたてます。左手を茶碗に添え、茶筌を真直ぐに、茶筌を持つ手首と言うよりも、腕を動かしてたてる気持ちでさらさらと。

お茶がたちましたら、茶碗を右横に仮置きして体を少し廻して、左手に受けて右手で二度廻して向きを替え、正面を客に向けて差し出します。

お客様がお茶を頂いて、茶器を拝見して、半東が一人いてお茶碗を取り次ぐと便利です。

客より茶碗が返りましたら、湯を汲み入れ、茶碗をすすいでこぼしにあげ、茶巾で拭いて更にお茶をたてます。

お詰めまでのお茶が済んで、もう充分ならば、おしまいになります。今、水を汲むために柄杓を持ち直す。

水を茶碗に汲み、茶筌をすすぎし、柄杓、蓋置、こぼしを持つて帰ります。以上はいつもの点前と同じです

（２）ふすまの開閉、歩き方を知ること。３－（１）席の出入りのし方。

ふすまの開け閉め

ふすまは、引き手に近い方の手で開けると覚えてください。

茶道口に座って、ふすまの引き手が右にあったら、まず右手を引き手にかけて７分ほど開け、今度は左手で、ふすまを押して開けきります。

このようにどんな場合でも、ふすま引き手は近い手で７分ほど開け後は手を替えて開けきる事を覚えておけばまごつくことなく出来ます。

閉めるときも、同様にふすまの引き手に近い手で７分ほど閉め、後は手を替えて閉め切ります。ただし閉めるふすまが外側にある場合は、反対の手で７分ほど閉めてから、今度は手を替えて閉めきるようにします。

座り方

男子と婦人では幾分か座り方が違います。婦人の場合は、両膝はごくわずか（握り拳一つくらい）あけ、足は親指だけ（右上にあるいは左でも都合のよい方を）軽く重ねるように座ります。これを余り重ねすぎると、全身の重みで足がすぐ痛くなります。もししびれて痛くなったら、親指だけを交互に上下します。

胸はなるべく張り、腰も張るような気持。腰をぐったりと下ろすようにすると、いかにも気持ちが悪く見えます。

両手は、お客様などで楽な気持ちでいるときは自然に手を組み、亭主などでかしこまっている間は両手をはなして両膝の上に置きます。

座りなれない若い方にとって、長い間座ると言うことはかなり辛いことでしょうが、この辛さも一たん通り越すと後はわりに座れるもので、やはり座りなれる事が大事。五十分が十分、三十分と座れるようになってきますから、最初から正しい座り方を稽古して下さい。

お辞儀の仕方

両手を膝前^{ひざまえ}について二三寸（畳の縁から4cm位）の間を開けて相手を見てから頭を30度くらい丁寧に下げ^{しげ}てお辞儀をします。頭だけを下げたのでは、心の入らない、いやしいものとなります。腰から上体を自然に前に倒す心持ちで頭を下げたら、一瞬止めて、おもむろに頭を上げます。^{ひくつ}卑屈な礼にならないように、自然であって、しかも丁寧に、相手を敬う心持ちの入ったお辞儀が大切です。

歩き方

畳一畳を約六歩（半畳を三步）で歩くようにします。これが畳の部屋では一番適当な歩幅で、見て美しい形になるのです。

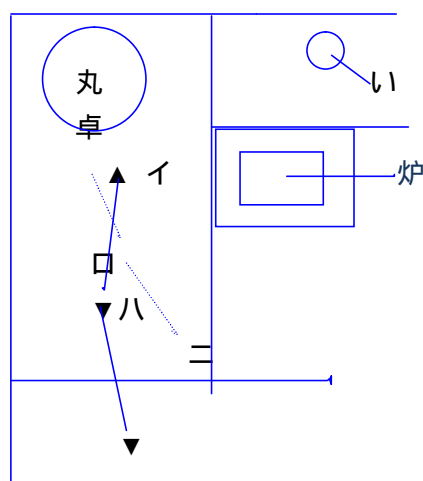
ぱたぱたと踵^{かかと}を上げるような歩き方ではなく、畳の上をさらさらと、土踏まずで歩く心持ち。畳のへりや敷居は、もちろん踏まぬように心がけます。何も持たずに歩く時は、両手は自然に前に垂らすようにしますが、目の位置は、前方を、水平よりやや下に見る加減にして歩くのが、一番美しい、自然の形です。

立ち方

座っているときに立ち上がろうとするには、両手をそれぞれ両膝頭を揃えたまま（片足を引く立ち方であるが、表は揃える）ゆっくりと立ち上がります。このとき、身体が揺れないように注意して、ずっと立ち上がるようにします。立ち上がった両足は揃っているように、つまり足は座ったところにあるわけです。歩く、立つ、こうした基本の動きがなめらかに出来ることが、大事です。

廻り方

お客様の時は、自然の足つきで廻ってよいですが、お点前をするときは、廻ろうと思う反対の足から二足引いて廻って帰ります。こぼしを持って廻るとき以外は、すべて客付き（お客様のいる方。右）へ、このように廻って帰ります。



左の図のように、イと揃えた両足を左足から少し左横足口と引き、右足をそれより多く左後横にハと引いて（これで二足引くことになる）今度は左足で右へ廻って、矢印のように二と歩きますが、このとき必ず二の足は、道具置（釜や水指しなど道具を置く畳）の端で止めること。決して次の畳へこの足を踏み出さないように注意します。これが廻り方の大事なポイントです。こぼしを持って勝手付（水屋へ寄った方左）へ廻るときも、このように道具置の端で止まるのは同様です。

茶席の掛け軸、活け花の拝見の仕方を知ること

茶席の飾り付けは、時期に応じ、場所に応じ、趣旨に応じて千差万別であります。一番大事な点は、風炉、炉の季節、それぞれの季節に合うということです。そして床の掛け物から、お花、お道具の組み合わせ、お菓子に至るまで、統一して調和させます。この苦心も、客につくす「真心」に発しております。これを語らずして、客に通じ、亭主も心から喜びに満足して、茶会を主客共に楽しく終わることが出来ます。

掛け軸の拝見

畳続きの席入りは、両手を畳について軽くにじって入り、扇を右手に自然に持ち、床前に行って正面に座り、扇を膝前に置き、両手を畳について、一礼、掛け物を拝見します。よく拝見してから、表具をします。上の一文字、下の一文字、中、上（天ともいう）風帯、下（地ともいう）軸の順序で拝見して、最後にもう一度本紙を拝見します。

活け花の拝見

掛け軸の拝見が終わったら 花入れが掛け物の前にあれば、そのまま拝見しますが、床柱に花入れがかかっている場合は、その方に向きを直って花と花入れを拝見し、もう一度床の掛け物の前へ向き直り、軽く一礼をします。

お茶、お菓子の出し方、いただき方を知る

身だしなみ

客として大事な身だしなみは、清潔な身なりであり華やかに着飾る必要はありません。さっぱりと、きちんとした服装には、茶の道ばかりでなく平生の生活にも必要なことでしょう。洋服の場合でも、華やかな指輪やイヤリングは、はずした方がよいと思います。

持参する物

かいし
懐紙一帖

余り少ないとみずばらしいですから、なるべく一帖を持ちます。

ふくさ

ひいろ
持ふくさ（緋色）でも、模様の出しふくさでもよい。

扇

必ず茶席用の扇

たび
替え足袋その他

和服ならいつもきれいな洗濯をした替え足袋を用意する。ハンカチ、菓子切りを用意するとよい。

懐石などの場合は、食べ残しを入れる残飯紙、なければビニールの小袋を用意するとよい。

お菓子の取り方と頂き方

「お菓子を出されたら

客が席に着くとたばこ盆（灰皿）が置いてある方が上座、薄茶の時は正客の前にたばこ盆を出すのが正式です。一同席に着きますと、まず最初亭主が菓子器を持って出ます。

このときは主菓子といって蒸菓子（生菓子）で、今日は蓋物の菓子器（食籠^{じゅきろう}）で大稽古いたしましょう。亭主が正客の前へ持って出て、一礼して帰りますと、正客は菓子器を畳のへりの外へ、少し横座（右）に置いておきます。次に亭主が干菓子^{ひがし}を持って出て、正客の前に進めます。このときの一礼はありません。正客は又干菓子を、主菓子器の更に上座（右）寄りの向うに置きます。干菓子のない場合もあります。

菓子器の廻し方

お点前が始まって、薄茶では茶筌通しのころに、正客は菓子器よりお菓子をとります。まず主菓子を両手でとって、畳のへり外、次客の間に出して、次礼（次客へお先へと挨拶する）して膝前へとります。

お菓子の取り方

膝前へとったら、そのまま器を両手で軽く押し頂いて畳のへりに置き、亭主に向かって「お菓子を頂きます」と挨拶をします。懐紙を取り出して膝前に置き（紙のわが手前にくるように）、菓子器は蓋物ですから箸は懐紙の上に置き（箸は黒文字の木を用いています）、蓋を右手で取り、左手を添えて、蓋の内側もよく拝見してから菓子器の右横の置きます。蓋は仰向けにしてもうつむけてもどちらでも、その蓋が痛まないように、いずれでもよろしいのです。

箸で菓子を懐紙にとり、箸の先を懐紙の右端で拭いて箸を一度懐紙の上に置きます。蓋を取って閉め箸を元通り菓子器に戻して、次客の方へ差し出します。この菓子の取り方は、菓子器に真中よりとらず

なるべく隅の方よりとり、残りの菓子の姿が悪ければ形を直してもよろしいですが、箸で挟むと箸の跡が付きますから、そのままにしてもよろしい。

次客は、三客へ次礼して菓子器を前へとり（畳のへりの外へ）正客同様に亭主に挨拶してとり、三客へ菓子器を廻します。三客以下、同様にお菓子をとって廻し、お詰めはお菓子をとりましたら、畳のへり外で、下座より（左）に菓子器を置いておきます。

じゅうろう

食籠の場合の蓋の送り方

こうして蓋付の食籠の場合、正客がお菓子をとって次客もまたお菓子をとって蓋を閉めて送ってもよいですが、一々蓋をとる手間を省いて、正客は懐紙に菓子をとり、懐紙で箸先を拭いたら、その箸を食籠の身の上にのせて次客の方へ差し出し、蓋も身の側へ並べて差し出します。蓋と身を別々に送ってもよいです。

もう一つは、正客が箸を懐紙の上にとって菓子器の蓋をとって、拝見してから、その蓋を次客へ渡しして、蓋だけは、次客が拝見して三客へと次々とお詰めまで廻し、お詰めは蓋を畳みのへりの外、下座寄りにおいておきます。

お菓子を頂く

お菓子はいつ頂くか——これは自分のお茶が点^{たて}て出されるまでに、食べ終わるようにすると良い。正客は亭主が茶筌通しを始めた頃に、お菓子をとって食べれば、よろしいです。蒸菓子と干菓子とを両方とりましたらば、蒸し菓子を先に先に頂きます。干菓子は懐紙の上へ残し、膝脇に置きます。次客からあとは、順々にすぐ頂いてもよろしいですが、しばらく膝前に置き、自分にお茶が廻ってくる頃合いを見計らって食べ始めてもよろしいのです。お菓子の頂き方は、懐紙を膝上に持ち、両手で菓子を食べよい大きさに割って右手で頂きます。もし割りにくいお菓子の場合は、懐紙で口を隠すようにしてそのまま頂きます。お菓子を頂くときは、残り屑など膝にこぼさぬよう、懐紙で挟み、小さな菓子切りが用意してあれば、手で割らなくても、割りにくい物を頂くのに便利です。もし食べきれないときは、懐紙に包んで袂^{たもと}なりバックにいれます。干菓子は、お茶がお詰めまで一巡して二服目の折りに頂きますが、食べれないときは、懐紙に包んでかたづけします。

菓子器を正客に返す

お詰め（末客）は菓子器を畳のへり外へ止めておきます。菓子器にまだ菓子が残っていたら、頃合を見て（他の客が飲んでいる間とか、皆がお茶を飲み終わった頃だとか）正客へ菓子器を返す。

まず主菓子器（ここでは蓋付の菓子器）を畳のへり外真中へとり、二度に外回りに向き廻して持って立ち（つまり正面を向こうにして）正客の前へ行って座り、菓子器を置いて帰ります。正客は、初めのように上座よりに止めておきます。このとき、干菓子があれば、お詰めは同じようにして干菓子器も返し、正客は元通りにおきます。なお菓子器にお菓子がなくなってからの場合は、茶道口近くの畳へ返す。

お茶の飲み方

亭主が、お茶を立て、茶碗を出されますと、正客は茶碗を取りに行きます。茶碗の近くに座り、右手でとり、左手で受けて自席に持ち帰りましたら、茶碗を次客との間、畳のへり内にさし出して、お先への挨拶（次客も軽く礼をする）をして膝前へとり（畳のへりの内）『頂戴^{ちやうだい}いたします』と亭主に挨拶して、茶碗を右手で取り上げて左手で受け、茶碗を軽く押し頂き、茶碗の右手横が手前になるように、二度左に回し、（ちょうど茶碗の四分の一を二度廻すと右横が真前になり、飲み口となる）両手で茶碗をしっかり持って、ゆっくり頂きます。最後はお茶が茶碗に残らぬようよく飲みきる。

飲み終わりましたら、右手の指先で飲み口を一度左から右へと拭いて、その指先を懐紙で拭い、茶碗の飲み口が元に戻るよう右真横になるように、四分の一を二度に右に廻して、膝前に置きます。

茶碗の正面は、絵のあるときは絵を正面に、楕円形ならば横長の一にして使います。特に正面になるような特色のない茶碗は、亭主がさし出したところが正面です。

道具の観賞の仕方、取り扱い方、保存法を知ること。

茶碗の拝見

お茶を飲みましたら、茶碗を膝前に置いて拝見いたします。

まず両手を畳について茶碗の全体の姿を軽く見て、次に両手で茶碗を取り上げ茶碗の外側を廻して一通り見て、内側や高台などを良く拝見して再び膝前に置き、又両手をついて、同じように全体を軽く拝見してから亭主へ茶碗を返す。

注意： この拝見の時は、茶碗を高く上げぬこと。

大事な器の万一粗相があってははいけません。

必ず畳の近くに持って拝見します。

茶碗を返す位置は、亭主が茶碗をさし出した場所、その前に座り、茶碗の向きを二度廻して（外回りに）おきます。次客は、亭主が茶を点てて出しましたら、正客に習って茶碗を取りに出て座から戻り、まず茶碗を正客との間（へりの内）に差し出し『もう一服いかがですか』とすすめ、正客は『どうぞ』と礼を返しましたら、次に三客との間に茶碗を差し出し、『お先に』と挨拶をしてから、（三客も軽く受礼する）膝前にとり、亭主へ『頂きます』と挨拶をして、正客と同様に拝見し、亭主へ戻します。三客以下はこれに習ってください。

替え茶碗がある場合

亭主が主茶碗（正客に第一番に上げるお茶碗）でお茶を立てて差し上げてから、替え茶碗で又お茶を立てます。正客が茶碗を拝見し、畳のへりの外へ置きましたら次客は『拝見させてください』と茶碗の拝見を正客に乞います。正客は、畳のへり内に、次客の方へさし出し、次客は膝前にとって、正客同様に拝見する。替え茶碗は亭主より差し出されると、次客は茶碗を持って立ち上がり、亭主のさし出した茶碗の近くに座り、持っている茶碗を左膝前に置き、点て出された茶碗を右膝前にとり、左膝前の返す茶碗を取り上げて、二度に右廻りに向きを替えて、元出された茶碗の位置に返します。そして自分の茶碗を持って自席へ帰り、いつものように挨拶をしていただきます。替え茶碗を次客が亭主へすぐ返さずに、三客は拝見して、三客が返して自分の茶碗をとる。以下こうして順次お茶を頂きます。なお、お詰（末客）が一人一人取り次いだり、又は、水屋詰めの半東（運ぶ人）が、茶席へ出て取り次ぐこともあります。

両器の拝見

亭主が水差しの蓋を閉めますと、『お茶器、お茶杓の拝見をどうぞ』と言って両器の拝見を亭主が申しします。

正客は茶器、茶杓を拝見

亭主がこぼしを持って退出しますと、正客は亭主が取り出した両器の近くに座ります。右手で茶器を右膝の前へとり、右手で茶杓をとって左手に持ち替え、右手で茶器を持って立ち上がり、席へ戻ります。席へ戻りますと、右手の茶器を畳のへり外、上座よりに置き、左手の茶杓を右手に持ち替えて、茶器の更に上座より（右）に置き、茶道口の閉まるのを待ちます。茶道口が閉まって、亭主が水屋へ下がりましたら、茶器をとって次客の間のへり内へさし出て『お先に』と挨拶をして膝前へとり、茶碗の拝見同様に、まず両手をついて茶器に姿を拝見し、次に蓋を右手に取り（左から添える）両手で蓋を持って表も裏もよく拝見し、次に蓋を身の右横にうつむけておきます。茶器の身も両手で取り上げて、両手で丁寧に茶の様子やら、茶器の外側などより拝見します。このときにお茶がこぼれぬように、あまり高く上げぬように、大事に扱います。拝見が済みましたら、膝前で蓋をしめ、又両手をついて姿を軽く拝見して、次客へ（へり内）送ります。次客は三客へ次ぎ礼して膝前にとり、正客同様に拝見して三客へ送ります。

次に茶杓の拝見は、正客は茶杓を右手でとり軽く両手で持ち、茶杓の裏表も、かい先などもよく拝見して、次客へ左手でへり内へさし出します。次客も正客と同様に拝見して、三客へ送ります。こうして次々と拝見していきます。

お詰めは正客と出会い

お詰めは茶器を拝見しますと、へりの外、下座より（左）に茶器を置き、茶杓も拝見してから左手で持ち、

右手で茶器を持って立ち上がり、道具置に近くに進みます。正客も立ち上がり、お詰めと向かい合わせに座ります。お詰めは、膝前へ右に茶器、左へ右手で茶杓をおき、茶器を右手でとって、二度に向きを替えて（右廻り）正客の右膝前へ置きます。茶杓は右手でとり、向きを替えて、正客の左膝前に返し座に戻る。

正客より亭主へ返す

正客は、右手で茶杓を茶器より少し左の方へ離しておき、茶器をもう一度前同様に拝見して茶器を道具置の近くにおき、茶杓もまた拝見して、茶器の側へおき、道具置の向きに直り、二度に向きを替えて茶器を返し、座に戻ります。これは両器を出されたときと反対位置（茶器は客から見て左側、茶杓はその右）になります。

両家の拝見の挨拶の仕方

亭主が両器を取り出してきましたと、正客に亭主は挨拶を致します。その一例を申し上げます。

『どうもありがとうございました』と言ってから、『お茶器は』と尋ねて、茶器の姿、作（作者と作り工合など）書付けなどを尋ねます。

茶杓も同様に尋ねますが、茶杓は多くの茶人が自分で削っている所以茶人の名前や、銘などもお尋ねいたします。例えば『お茶器の姿は・・・』『黒塗りの中 棗でございます』『お作は・・・』『三代宗哲（千家十職の塗師）でございます。蓋の裏の花押（書き判のこと）は、元泊（千家三代）で箱書付は、覚々斎（同じく六代）でございます。『茶杓は如心斎（同じく七代）の作で、清友と言う銘でございます』など主人はお答えします。

『どうもいろいろ結構なお品を拝見させていただきまして、ありがとうございました』と正客はご挨拶をして、亭主も答礼いたします。亭主は両器を持って水屋へ下がり、襖の所で主客総礼して、これでお薄茶のお点前は終わりますから、客は床や釜や棚物など拝見して静かに茶席から退出いたします。

盆手前が出来ること

略点前の用意

お盆

普通の丸盆より少し大きいものなら、どんなお盆でもよい。なるべく丸いお盆がよい。

茶碗、茶杓、茶巾、茶筌、茶器、

茶器は、刃入りの茶罐でも充分です。茶碗、茶杓、茶巾は揃えておきます。

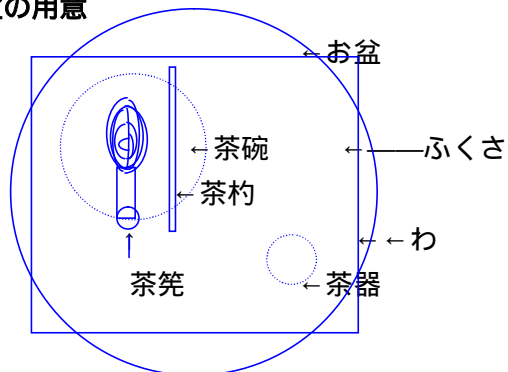
こぼし

お湯が捨てられる物なら、見計らって何でもよいですから適当にお使い下さい。

帛紗

普通の緋の帛紗で結構ですが、あまり安物はあきが来ますから、しっかりした物を求めた方がよい。

盆の用意

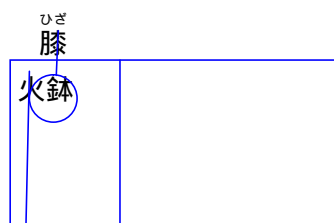


盆の左向こう側に茶碗、（茶巾、茶筌、茶杓を仕組んで）右より手前に茶巾を置きます。その上に帛紗を広げてかけます。図のように、わが右側に来るようにする。

・丸盆に左側に茶碗、右側に茶器

略点前の順序

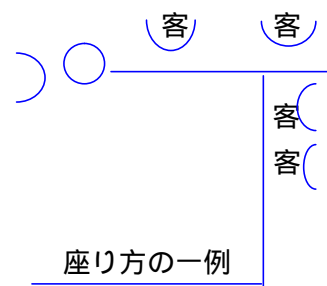
1．茶道口で一礼



盆を前にして茶道口で一礼をしてから両手でしっかり持ち、盆を火鉢の真前に置き退室します。

火鉢はどんな火鉢でも結構です。鉄瓶にやかんをかけ、口は客付に向け蓋の向こうに少々きっておきます。火鉢の灰や炭は、特別にしなくとも適宜きれいにしておけばよい。

火箸は瓶掛（鉄瓶をかける意味）で、備前焼（岡山県の陶器）です。



2. こぼしを持って出る

こぼしを持って出ます。こぼしを左手で持って出て膝前に置き、茶道口を締め火鉢の前に座りこぼしを膝の左横に置きます。

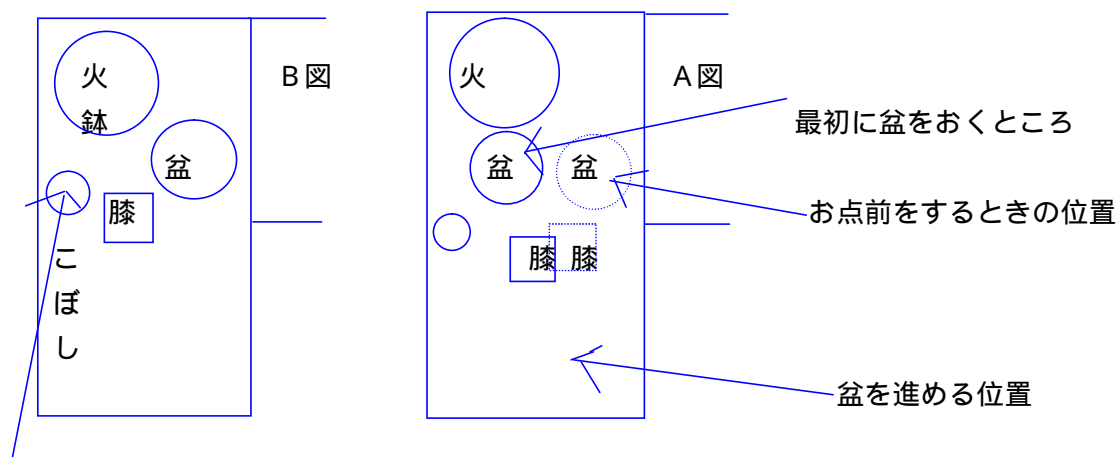
3. 帛紗をつける

盆の前の帛紗の向う両端を、それぞれ左右両手にとって帛紗を膝の上に持ってきて、濃茶四方さばきの用に右手で左手の角を持ち、更に又次の左手の角を持ち、右手の親指の方の端を離すと帛紗の対角線の両端を持つことになり、これを向こうに折って左手で帯へつけます。

4. 盆を客付へおき、その前へ廻って一礼

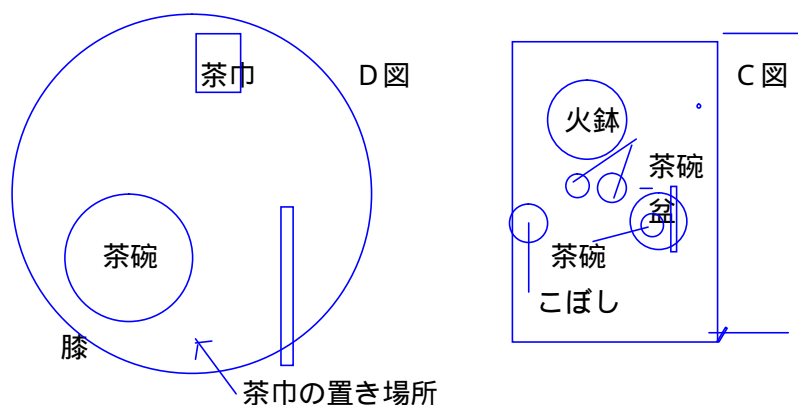
盆を両手で取り上げて、右の方によせておき、身体をその前に廻り『どうぞお楽に』とお客様に挨拶します。

5. こぼしを進め、茶器、茶杓を拭いて茶巾を取り出し、鉄瓶の蓋を閉める



後ろからこぼしを進める位置

図のA、Bは位置に注意して帛紗さばきをして、茶器を左手にとりいつものように拭いて、火鉢の前左寄りにおき、帛紗をさばき、茶杓を拭いて盆の上の右よりにおき、茶筴を右手にとって、火鉢の前、茶器の右寄り、茶碗を右手で盆の真ん中手前へとります。（C図）



左手に持った帛紗を、茶器を拭くときと同じように二つに折り直して、盆の上の茶杓の上少し斜めを『二』の字に拭き右手の帛紗を左手に持ち替え、右手の茶碗の中の茶巾を、いま拭いた盆の上に取り出しD図のように帛紗を持ち替えて、帛紗で鉄瓶の蓋をしめ、帛紗を帯につける。

6. 茶碗にお湯をつぐ

茶巾を右手にとり、左手で鉄瓶をとり、茶巾を持つ右手で鉄瓶の蓋を押さえて、お湯を茶碗に少しつぎ

ます。鉄瓶はお火鉢に返します。この時も、茶巾を持つ右手は右膝の上に^{へいぜい}。平生でも鉄瓶などを持ってお湯をつぐときは、このように右膝の手に力を入れれば、左手で楽に持ち上げることが出来ます。つぐときは、茶巾で蓋を押さえるようにすれば、粗相することはありません。

7．茶筌通し

茶筌通しをしてから、茶碗を取り上げて、両手に受け、ゆっくり二度ほど廻してお湯をこぼしに捨て、茶巾をとって茶碗を拭き、茶碗を再び盆の手前真中に置き、茶巾の前の場所（盆の上、茶先）に取り出します。

8．点てゝさし出す

右手で茶杓をとり左手で茶器をとって、茶碗へお茶を入れます。茶杓に一杓半、薄茶点前の時と同じです。

茶器の蓋は盆の上、茶碗の右横に置きます。お湯を茶碗に注ぎます。茶筌をとって、さらさらと茶筌を使い、お茶を点てます。盆の上より茶碗をとって左手に受け、二度に外廻して、大体いつもの場所に茶碗を出します。普通のお点前のように体を客の方へ廻って、茶碗をさし出しません。又親しいお客様ならばいつもの場所でなくても、お客様に近いところへ茶碗を出してもよろしい。主客ともに楽な気分でお茶を点てて飲んで楽しむのが、この略点前の特色です。

9．以下引き続いて、お茶を点てる

お客様がお茶を飲んで、茶碗を返しますと、すぐ茶碗を右手にとって、左手をかけて、右手で持ち直して、盆の手前へ置き、お湯をお茶碗に注ぎます。茶碗をとり二度ほど廻して茶碗をすゝぎ、お湯をこぼしに捨て、茶巾をとって茶碗を拭き、以下同様に何服でも茶を点てて、お客様におすゝめします。

10．おしまいの挨拶

客より返った茶碗をお湯ですすいで、拳を上げ、正客より『もうどうぞおしまいにしてください』とご挨拶あれば茶碗を左手に持ったまま軽く挨拶を受け、茶碗を盆の上の手前へ改めて、『おしまいに致します』とご挨拶をします。

11．茶筌をすすぎ・・・盆の上の茶器、茶杓をかたづける

12．盆を火鉢の前にとり、こぼしを持って退出

13．鉄瓶の蓋をきり、盆を持って退出

5．野点の設営方法を知ること

野点とは

茶席などの屋内でなく庭園や野外でお茶を点てることです。野外でお茶を点てることは、ずっと古くからすでに利休時代にありました。千利休の教えを書いた南方録に野点のことが書いてあります。当時は野外で釜をかけて、松陰の松葉をかき寄せてお釜を沸かしたので、『ふすべ茶の湯』と呼んだり、又は『^{のかけ}野懸』とよんだようです。

豊臣秀吉は、野遊びが好きなこととて、野点を好んだようです。秀吉の九州征伐に、千利休が従軍した折に、箱崎の松原において、利休は野点をしました。この時松の枝に鎖をかけ、細長い雲竜釜を吊ったと伝えま^{せいばつ}す。京都の下鴨あたりでも清い小川の流れのほとりで野点をしました。

野点の楽しさは、本格的な茶席とは違い、草原にある溪流を望んで、新緑を、紅葉を見ながら気軽に一服頂くことであります。難しいきまりなどありません。心から楽しくお茶を味わうようにすればよろしいのです。道具は、あり合せを使うことも結構です。

1．略点前の応用

木陰にごさを敷き、湯の入った鉄瓶と、盆（茶杓、茶筌、茶巾を仕組んだ茶碗と茶器をおき合わせて、帛紗を掛けておく）こぼしがあれば、準備ができお客様を待つばかり。

2．即席の炉

近くの竹藪^{たけやぶ}で切った 青竹で三つ又を作り、自在掛けも青竹にして鉄瓶をつるし、石で囲って湯を沸かします。

3. 花菖蒲の池畔で

見事に咲いた、白や紫の花菖蒲の池畔に、ござやビニールの風呂敷きも即席の敷物の代わりになって、アルミニウムやかんで、まず一服。初夏の微風に、新緑と花の香り——まことに一おしのお茶の味であります。

4. 魔法瓶でも

緑陰の茶会は、ゆかたがけやホームドレスで、亭主を円く囲んで、一ときの暑さも忘れて、話もはずみます。

山でも河原でも、手軽に楽しめるのが野点です。