

茶会は日本のよき伝統である**心くばり**——感謝の心と思いやりの心——が形になってあらわれたものです。茶会の亭主（主人側、席主）はその日のために道具組みを考え、菓子や茶を吟味します。そうした亭主の心入れに、招かれた客は感謝し、菓子と一服のお茶をありがたくいただくのです。

その気持ちが菓子やお茶をいただくときの「ちょうだいいたします」という一礼や、おしいただくという動作になり、また前客には「お相伴させていただきます」、次の客には「お先にいただきます」の一礼にあらわれるのです。

お茶をいただくときに、茶碗を右に回すのか左に回すのか、何回回すのかわからないという声も、とぎに耳にします。しかしそれらは、亭主がたいせつにしている**茶碗の正面（いちばん美しい部分）**に口をつけるのは遠慮しましょう、という心づかいが動作にあらわれたものですから、回数や方向にとらわれず、正面をよけるためと考えればよいのです。

男性の場合は

服装は**外出用の背広**でけっこうです。上下そろいのスーツがよく、ネクタイは派手めな色は控えて品のよい柄にしましょう。

持ち物は女性に準じて、懐紙、楊枝、古帛紗（ふくさ）、使い帛紗などをそろえて、上着の右ポケットに入れます。女性のように帛紗挟みなどは特に必要ありません。靴下は、替えを持って行って、受付ではきかえてください。

茶会は一席がほぼ三十分です。

茶室では、すわる位置に決められた格があり、**正客**（しょうきゃく）がいちばん上席にすわります。正客というのは、その席での第一位の客で、客一同を代表して、主人側とのあいさつをしたりする人です。広間では、点前座（てまえざ）（亭主が茶を点（た）てる位置で、釜がある）の近くが正客の席になりますから、不慣れな人は避けるところ

です。正客の席には煙草盆がおかれていることもあります。

また**末客**(まつきやく) (詰つめ) も道具の扱いで重要な役をするので、慣れない人は最末尾の座も避けることです。

すわり方

位置 畳のへりから十五目 (約 **24cm**) ほどあけたところにひざ頭がくるようにすわります。このあきは、ひざ前に手をついて**おじぎ**ができる**寸法**なのです。

扇子は後ろに 扇子を持っていたら、すわって亭主と礼を交わすまでは前において待ちます。あいさつがすんだら、すわった位置の後ろのへり内におきます。ここが**自分の席**というしるしになります。

しびれがきれてきたら

すわっているうちに足がしびれてきたら、体重を左右のどちらかに移動します。体を大きく動かさないように注意して、後ろで重ね合わせた**足の親指をずらし**、片方の足に体重をのせて、**片方の足を休ませます**。そして休ませた足の親指を動かすようにします。

しびれが強くならないうちに、こうして**左右の移動を繰り返します**。上半身を大きく動かさぬよう、目立たぬようにすることです。

しびれがきれて立てない場合は

まず、つま立てすらできない場合は、両手を軽くひざ前について腰を浮かせ、両足の親指先をトントンと畳についてみます。二、三回するうちに感触が戻ってきて、つま立てができるようになったら、静かにつま立て、腰をのせます。

次に二、三回、腰を浮かせてはトンとかかとの上に腰をつき、つま先の感触を確かめて

から立ちます。

無理をしないで、ゆっくり立つことです。あわてて、まだじゅうぶんにしびれがとれていないうちに立って転んだりして、たいせつな道具に粗相をしないようにしましょう。

最敬礼 真しんのおじぎ

45度

点前する（お茶を点てる）人が、道具を持って茶道口（主人側の出入り口）にすわって一礼します。席中の客一同もそろって礼をしますが、この礼を**総礼**といい、真のおじぎになります。いちばんていねいなおじぎです。

・・・

点前が終わって退出し、茶道口で最後の礼をするときも、この真のおじぎになります。

普通の礼 行（ぎょう）のおじぎ

60度

会釈 草（そう）のおじぎ

茶碗をお隣の人との間において「お先に」というときの一礼（**お先礼**さききれい、次礼つぎれい）です。もちろん菓子をとるときや、道具を拝見するときにもすることになります。

わさ（折り目のある側）

一般に抹茶といわれている泡立てたお茶を「薄茶」といい、一人分だけを一碗に点てます。「お薄」とも呼ばれます。お茶をいただいたら、その茶碗を拝見して返すのが通例です。

男性の場合は

お茶の飲み方の作法は女性と変わりませんが、茶碗の正面を避けるとき、小さく二回に回したりせずに、一回で回してもかまいませんし、三口で飲むといっても、二口に飲んでもよいのです。

おじぎも、真のおじぎだからといって体を45度まで低くせずともよく、また左右の指先を突き合わせにしなくてもよいでしょう。こせこせと心配せずに、おおまかであっても、**粗野にならなければよいのです。**

すわり方も、主人側が「どうぞお平(たいらに)」と声をかけてくださったら、あぐらをかいてもけっこうです。ただし、菓子やお茶をいただくときは、すわり直して正座の形をとりたいものです。**茶碗の飲み口をふいた指先は、ポケットの中の懐紙で清めます。**

濃茶とは抹茶を泡立てずに、とろりと汁粉のように練り上げたお茶です。抹茶も薄茶よりは上質であり、正式な茶の湯である茶事を中心になるお茶です。

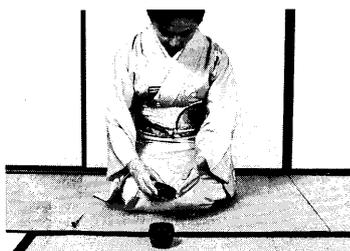
...

慣れない人には飲みにくく、飲む作法も抹茶よりはむずかしく、流儀によって異なる点もあります。

棗（なつめ）の拝見



①棗を正面にとり、まず全体の姿を拝見する



②蓋をとって、表、裏を拝見する。拝見後は棗の右横に伏せておく



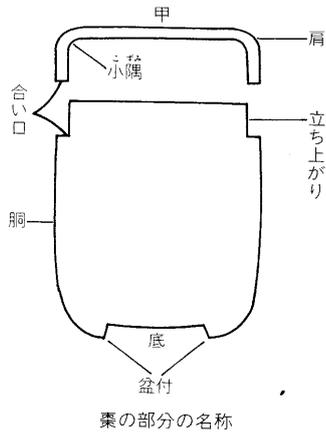
③身を拝見する

ます。

②次に両ひじをひざにつけるくらいに体を低くして、左手を添えて右手で蓋をとり、両手で少し手前に、ひざのほうまで引いて、蓋の表、裏と拝見します。表には見事な蒔絵があったり、裏には家元の在判（花押）や直書（じきがき）がありますので、入念に拝見しましょう。**蒔絵、在判などには、絶対にふれてはいけません。**



④蓋をして、再び全体を拝見のち、次客へ送る



茶杓の部分の名称

また、中身の茶の形も拝見しましょう。この中身がくずれないように、斜めにしてはいけません。

茶杓の拝見



①まず全体の姿を拝見する

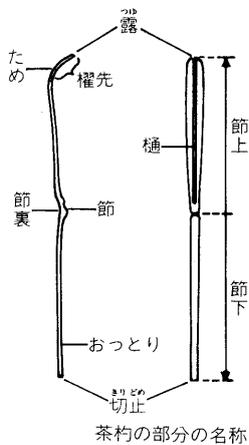


②手にとって、表、裏を拝見する

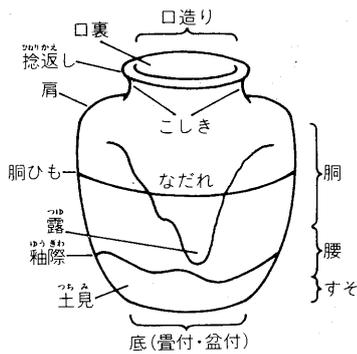


③再び全体を拝見して次客に送る

掬先は、お茶をすくうところなので、手をふれぬようにします。



茶杓の部分の名称



茶入の部分の名称

濃茶を入れる器を**茶入**と称し、陶器でできていて象牙の蓋がついています。模様などはなく、**釉(ゆう)なたれ**（釉葉の流れ）などを鑑賞するのです。

...

茶入の底の釉ががりがない

「土見(つちみ)」と呼ばれる部分には、**絶対に手をふれてはいけません**。手の脂がつくと落ちなくなると、茶入の値打ちをそこねてしまうこととなります。これは茶入を拝見する客の第一の心得です。

懐石（かいせき）

茶事に出される料理をいう。懐石とは禅院で僧侶が温石(おんじゃく)を懐中して空腹をしのいだということから出た言葉で、**軽い料理**という意味があり、**一汁三菜**が基本となっている。

濃茶（こいちゃ）

抹茶の一種で、泡を立てる薄茶に対して、抹茶をたっぷり使って練り、汁粉のようにする茶である。茶事の主たる茶がこの濃茶で、**連客全員で一碗を回し飲みにする**、セレモニーの茶といわれている。

古帛紗（こぶくさ）

茶碗に添えたり、道具の拝見に用いたりする

小さい帛紗である。使い帛紗の四分の一の大きさのもので流派によって用いられている。

在判（ざいはん）

薄茶器、香合、水指等の蓋裏に朱漆で花押を記したものをいう。家元、宗匠、禅僧などが記し、**器の極めとしての価値をつける**ものである。

三千家（さんせんけ）

千利休を祖とする直系流派で、利休の孫宗旦の次の代より三家に分家した。表千家不審菴、裏千家今日庵、武者小路千家官休庵(せんけ かんきゅうあん)で、三家とも京都にある。

仕服（しふく）

茶入を保護するための袋。名物裂(めいぶつぎれ)、金欄(きんらん)、銀欄(ぎんらん)、鍛子(どんす)、間道(かんとう)など美しい布地で作られ、鑑賞用になる。

茶事（ちゃじ）

正式な茶会のことで、一般的な大寄せ式の茶会とは異なり、少数の特定の人を招いて行われる茶会である。**寄付**(よりつき)で待ち合わせ、露地に出て、つくばいで**手水**(ちようず)を使って入席する。これを初座といい、床は軸だけであり、この席で炭をおき、懐石をいただき、菓子をいただく。ここで一応退出して腰掛けで一休みしたのち、再びつくばいを使って後入(ごいり)すると、後座の床は花だけが飾られて、この席で濃茶と薄茶をつづけていただくわけである。この間、**少なくとも四時間ほどにわたる**。亭主は季節をとり入れ、趣向をこらした道具組み、心をこめた茶、菓子、花、料理などで客をもてなし、客は亭主の心をくんで一会の時を過ごす最高の茶の湯の楽しみである。

使い帛紗（つかいぶくさ）

点前に使う帛紗。道具類を清めたりするのに
きれ川レ

用いる。裂地（きれじ）は羽二重、塩瀬などを用い、色
無地で、**男性用は紫**、女性用は赤や朱が使わ
れている。柄物もある。

次礼（つぎれい）

客が席入りやお菓子、茶をいただくときなどに
次の客に「お先に」という礼をする、この礼
のことをいう。草のおじぎ（会釈）でよい。

点前（てまえ）

茶を点てる作法をいう。薄茶点前、濃茶点前
の基本となる平（ひら）点前、棚物点前などと種々の
点前があり、**男女は少しずつ違う作法がある**。
流儀によっては「たてまえ」ともいう。