

持ち物4つ

1. 懐紙 和紙の束を2つ折りにしたもの。男性用と女性用で大きさが異なる。
2. 菓子楊枝 「黒文字(くろもじ)」木製、ステンレス製、プラスチック製
3. 白い靴下 茶室の中を清潔に保つため。茶室に入る前に履く。
4. 扇子 裏千家では、男性用約20cm、女性用約17cm。正座をして挨拶するときや、茶道具を拝見するときに、扇子を膝前に置きます。相手や茶道具に対して一線を画すことで、へりくだった気持ちを表します。

亭主(席主せきしゅ): 茶会の主催者

正客しょうきゃく: 茶会におけるメインの客。

茶会がはじまれば、正客だけが亭主と会話することができる。

連客れんきゃく: 茶会で客になったときの、自分以外の客一同のこと。

末客まつきゃく: 連客のうち、最後尾に座る人。「詰(つめ)」とも。

正式な茶会では器の返却などの役割がある。

お運び: 茶会で水屋からお茶やお菓子を持ち出したり、器をさげたりする人。

点前でまえ: お茶を点てるための、一連の決まった所作のこと。

薄茶席

濃茶席

点心席てんしんせき: 点心とは懐石料理をコンパクトにしたもの。

~~~~~

「相伴」は茶道用語でもあります。

茶道では、正客(一番上座に座る最上位の客)の**連れの客**のことを「相伴」と呼びます。

また、お茶を出されてまず正客が飲み、次に二番目の客(次客)に出された際に、次客は正客との間に茶碗を置き、「お相伴いたします」などと言うのが一般的な作法となっています。

「ご相伴にあずかる」で「お供する」「同席させていただく」「(お供として)ご馳走になる、饗応を受ける」というような意味になります。

~~~~~

にじる

座って膝前に扇子を置き、一礼します。

席に入った後、床の間の前まで進みます。

一歩したとき、腰を床の間に沿って滑らせて進みます。

そのまま両手を軸に、体を前に滑らせます。

「本席に入る」  
《ほんせきにはいる》

「本席」とは、お茶とお菓子をいただくところです。亭主のお点前を見たり、茶道具を見たり、正客と席主の会話に耳を傾けたり……茶席の雰囲気全体を味わいましょう。

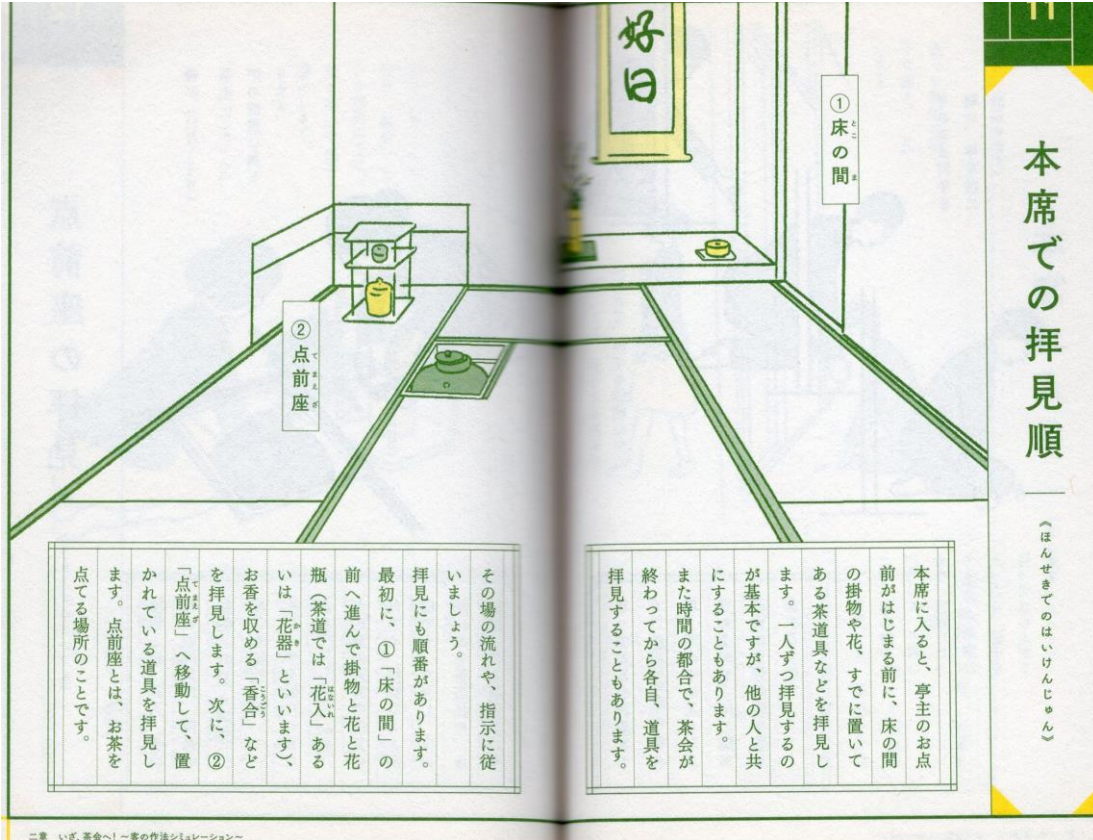
席入りするときは、入り口の敷居の前に座って一礼し、そのままに

じつて入るのが基本です。広い茶席の場合は、席の中に入ったら立ち上がり、床の間あるいは自分の席へ進みます。

この一連の動作を「にじる」と言います。数回にじつて全身が茶室に入った後、扇子を持って立ち上がり

二章 いざ、茶会へ! 一客の作法シミュレーション

掛物、花入（はな入れ）、香合（こうごう）



本席での拝見順

（ほんせきでのはいけんじゅん）

本席に入ると、亭主のお点前がはじまる前に、床の間の掛物や花、すでに置いてある茶道具などを拝見します。一人ずつ拝見するのが基本ですが、他の人と共にすることもあります。また時間の都合で、茶会が終わってから各自、道具を拝見することもあります。

その場の流れや、指示に従いましょう。拝見にも順番があります。最初に、①「床の間」の前へ進んで掛物と花と花瓶（茶道では「花入」あるいは「花器」といいます）、お香を取める「香合」などを拝見します。次に、②「点前座」へ移動して、置かれてある道具を拝見します。点前座とは、お茶を点てる場所のことです。

炉、風炉（ふろ）



点前座の拝見

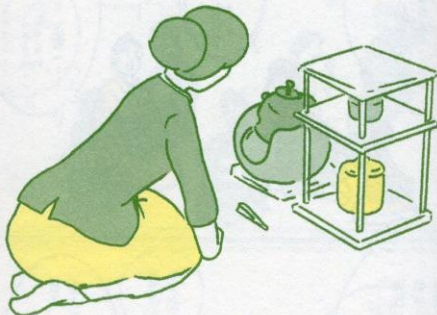
（てまえざのはいけん）

● 炉（11月～4月）  
茶室によって、炉の位置は異なります。



掛物と花・花入、香合などの拝見は、待合の掛物の拝見と同様に、扇子を膝前に置いて一礼し、手を畳につきなから拝見します（44頁）。点前座の道具の拝見の仕方、掛物などと同様です。ただし、床の間にある茶道具や、点前座にある茶道具は季

● 風炉（5月～10月）  
炭を入れて火を熾す「風炉」という道具の上に、釜を置いて湯を沸かします。



節や趣向によって変わります。特徴的なのは、11月から4月までは、湯を沸かす釜が畳の一面にある「炉」に入れられること。この時季を「炉」といいます。5月から10月までは、釜が外に出て、「風炉」にのった状態になっています。この時季を「風炉」といいます。

正客（しょうきやく）、次客（じきやく）、…、末客（まつきやく）

14

初心者は床の間に近くないところに座るのがよいでしょう。

正客

次客

茶台

## 客の席順

（まきやくのせきじゆん）

薄茶席では、床の間に近い場所（上座）が正客の席になります。正客の次の人を「次客」、その次を「三客」というように呼び、最後の客を「末客」と呼びます。

初心者は上座や末客を遠慮するのがよいでしょう。まわりのお客様にも正直に経験不足をお伝えすると安心です。

客は一疊に二、三人座るのが一般的ですが、一席の人数によっては席を詰めて座ることもあります。

二章 いざ、茶会へ！～客の作法シミュレーション～

縁から16目、扇子の要は下座（げざ）方向

正客以外は、扇子の要を下座（床の間と逆方向）に向けるようにして、後ろに置きます。懐紙や持ち物は後ろ、あるいは横に置きます。

15

## 正座の仕方

（せいざのしかた）

自分の席が決まったら、すみやかに正座をして待機しましょう。縁から畳の目が十六目のところに膝が来るように座るのが理想的です。そして、扇子と持ち物は後ろに置きます。

手は膝の中心に置き、両手を組みます。指はそろえて、指先は軽く丸めると美しく見えます。

二章 いざ、茶会へ！～客の作法シミュレーション～

16

正客のはじまりの挨拶

（しょうきゃくの はじまりのあいさつ）

客が全員、着席して場が落ち着いたら、正客が一同に挨拶することがあります。そのときは、客も扇子を膝前に置いて一礼しましょう。

扇子は要が右に  
くるように置  
きます。

未熟者ですが、正客を務めさせていただけます。

何かありましたときは、お助けください。

いざ、茶会へ！～客の作法シミュレーション～

21

お菓子の取り回し

（おかしのとしまわし）

しばらくすると、お菓子が運ばれてきます。菓子器には、人数分の菓子がのつています。客の人数が多い場合は、いくつかの菓子器に分けて運ばれてきます。その際、「〇名様でお召し上がりください」と一言添えられるので、自分だけの菓子器からいただくか確認しましょう。

自分の前に菓子器が置かれた場合は、一礼して受け、正客がお菓子を取りはじめているのを確認してから、取り回します。

**主菓子**  
饅頭やきんとんなど、主に餡を使った生菓子のこと。通常は濃茶（32頁）と合わせるものですが、薄茶席でも出されることがあります。

**干菓子**  
文字通り乾いた菓子のことで、有草餅や煎餅などが二、三種盛られています。薄茶に合わせるのが一般的です。

いざ、茶会へ！～客の作法シミュレーション～

懐紙を出したら、干菓子は直接手で取って、主菓子は菓子箸で取って、自分の菓子楊枝でいただきます。同じ器からいただくメンバー全員がお菓子を取るのを見届けた後にいただくのも配慮です。

両手で軽くおしいただく（持ち上げる）。

干菓子が数種類ある場合、1種類ずつ取りましょう。

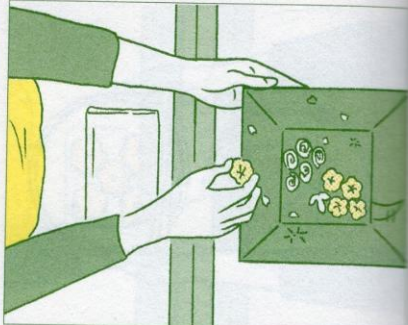
## 干菓子の取り方

《ひがしのとりかた》

23

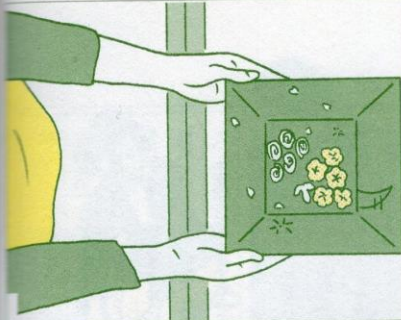
3

干菓子を素手で取り、懐紙の上におしいただく。



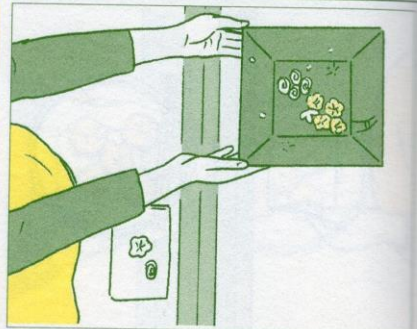
1

菓子器を両手で持って軽くおしいただく（持ち上げる）。



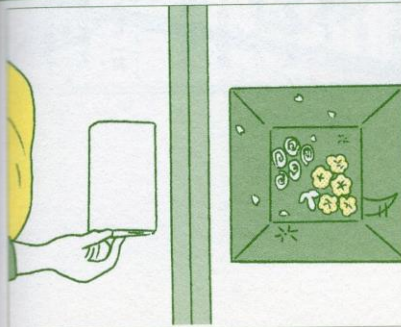
4

隣の人へ菓子器を送る。



2

懐紙の輪を手前にして膝前に置く。



いざ、茶会へ！一茶の作法シミュレーション

本の黒文字を扱うときの所作は、正しい箸の扱い方と同じです。覚えておきましょう。

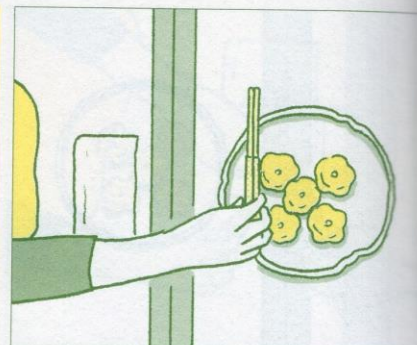
## 主菓子の取り方

《おもがしのとりかた》

24

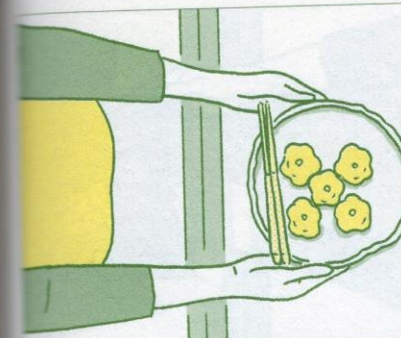
3

右手で上から菓子箸を取る。



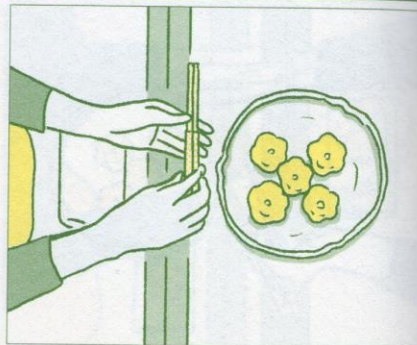
1

菓子器を両手で持って軽くおしいただく（持ち上げる）。



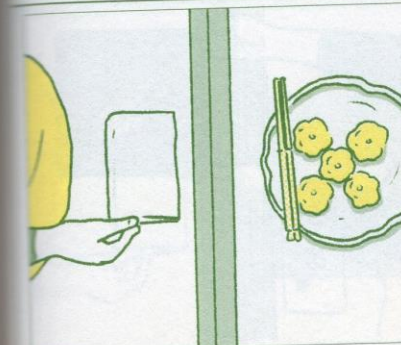
4

菓子箸の先を軽く左手に持たせる。



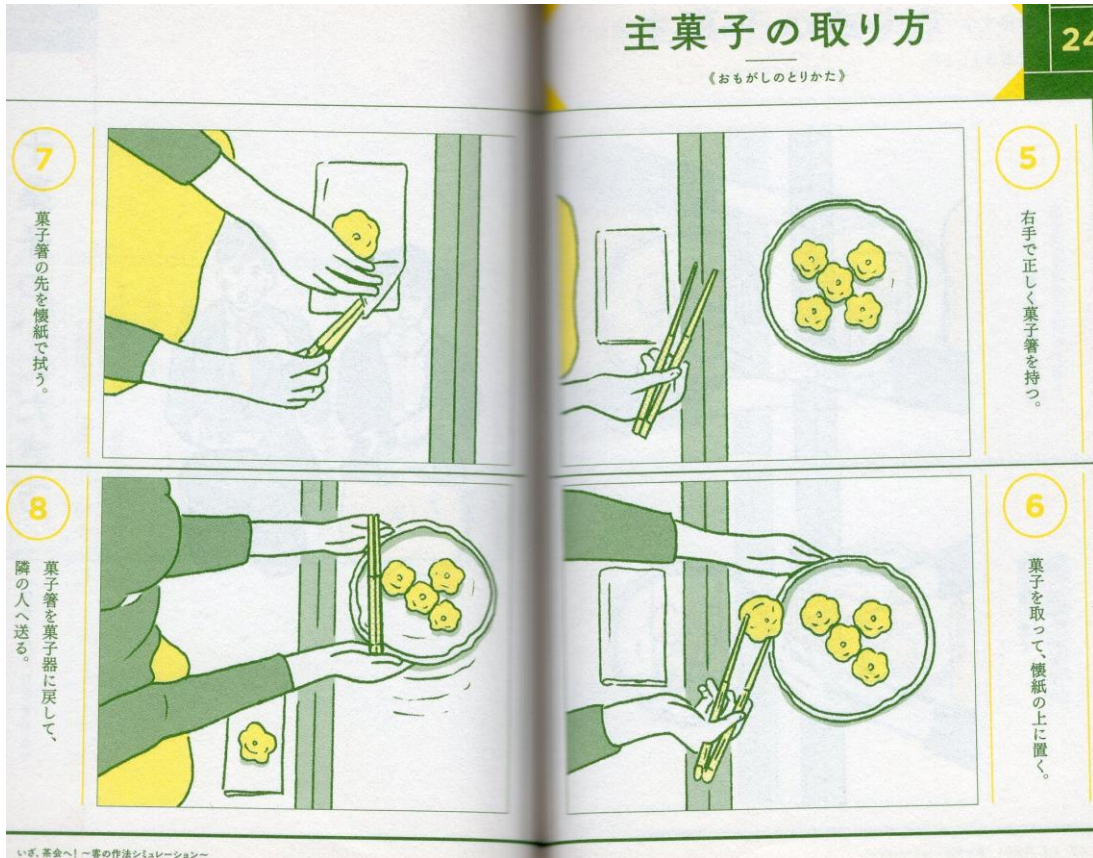
2

懐紙の輪を手前にして膝前に置く。



いざ、茶会へ！一茶の作法シミュレーション

菓子箸の先を懐紙で拭う。



お菓子を食べるときは、懐紙ごと持ち上げていただきます。干菓子は素手で扱い、一口で食べるのが一般的です。

・・・

食べ終わったら、お菓子をのせていた懐紙を一枚取って、小さく畳んでしまっておきましょう。

薯蕷饅頭（じょうよまんじゅう）： 薯蕷（山芋、つくね芋、長芋）芋を饅頭の皮に用いた蒸し菓子。

~~~~~

薯蕷饅頭は上用饅頭（こちらのほうが一般的になりつつあるようです）とも書き、薯蕷を米粉や小麦粉に混ぜて使い餡を包んで蒸して作ります。薯蕷は蒸すとしっとり、ふわっと仕上がるので、とても上品な食感になります。

菓子切で切るには弾力があって切りにくく、かなり強い力で切らなくてはいけなくて勢い余って懐紙の上からコロ、ポトッと落としてしまう方もいらっしゃいます。

・・・

そんな危険を避けるためにも菓子切は使わず手で割ってから食べる方法があるということを覚えておきましょう。

懐紙の上に乗せたら懐紙は小指と薬指にでもはさんで、三分の一程度の大きさに左右にパカッと割って食べてると良いかと思えます。

<http://fanblogs.jp/dougakujitu/archive/9/0>

~~~~~

菓子器がお運びの方から見て正面になるように、90度ずつ二度右に回します。

点て出し (たてだし)



点て出しのお茶が運ばれる

(たてだしのおちゃがはこばれる)

点前が進んでお茶が点つたら、その茶碗は正客の手元に渡ります。正客は「お点前ちようだいいたします」と言つていただきます。大勢の連客にお点前の人か一人でお茶を点てることはできないので、正客あるいは次客、三客以外の人には、水屋で点てたお茶が順に運び出されます。これを「点て出し」といいます。

お相伴します。



隣の人への挨拶 ②

(と女りのひとへのあいさつ ②)

お運びの方が一碗ずつお茶を運んできます。目の前に置かれたら、一礼します。茶碗を右手で取って、畳の縁内へ取り込み、前の人との間に置いて、「お相伴します」と挨拶をします。その茶碗を今度は後ろの人との間に置き、「お先に」と言つてから、自分の前へ置きなおします。

「お点前頂戴いたします」

お茶をいただくときに、少し両肘を張ると美しく見えます。

## お茶のいただき方

《おちゃのいただきかた》

31

3

茶碗を手前に2回ほどまわして、正面を避ける。



1

茶碗を膝前に置いて「お点前頂戴いたします」と一礼をします。



4

3口程度でお茶をいただく。



2

茶碗を右手で取って左手に載せ、胴の部分に右手を添える。感謝の気持ちで軽くおしいただく。



いざ、茶会へ！～誓の作法シミュレーション～

手前に2回回す（正面を避ける）。3口程度でお茶をいただく。飲み終わったら、飲み口を指先で拭い、懐紙で清めた後、茶碗を2回ほど反対に回す（正面に戻す）。

お茶を飲み終わる時に、音を立てながら最後の一滴までいただきます。このときに音を立てることは行儀の悪いことではありません。

## お茶を飲み終わったら

《おちゃをのみおえたら》

32

3

飲み終わったら、茶碗を縁外に置く。



1

お茶を飲み終わったら、飲み口を指先で拭う。汚れた指先は、懐紙で清める。



4

「お菓子を食べた後のお茶ってこんなにおいしいんだ!!」



2

今度は、茶碗を2回ほど反対にまわして、正面に戻す。



いざ、茶会へ！～誓の作法シミュレーション～



お茶を飲み終えたら、茶わんの拝見。



薄茶器 棗なつめ 果物の棗に似ていることから。

茶杓 ちゃしゃく

水指 みずさし 水を入れておくもの。

お湯は炭で沸かす。

炉縁 ろぶち 釜の周囲を囲っている木の枠。

建水 けんすい お湯や水を捨てるための器

蓋置 ふたおき 釜の蓋や柄杓を置く。

主茶碗 おもちゃわん 茶席のメインとなる茶碗で正客に出される茶碗



薄茶器の拝見

（うすちやまきのはいけん）

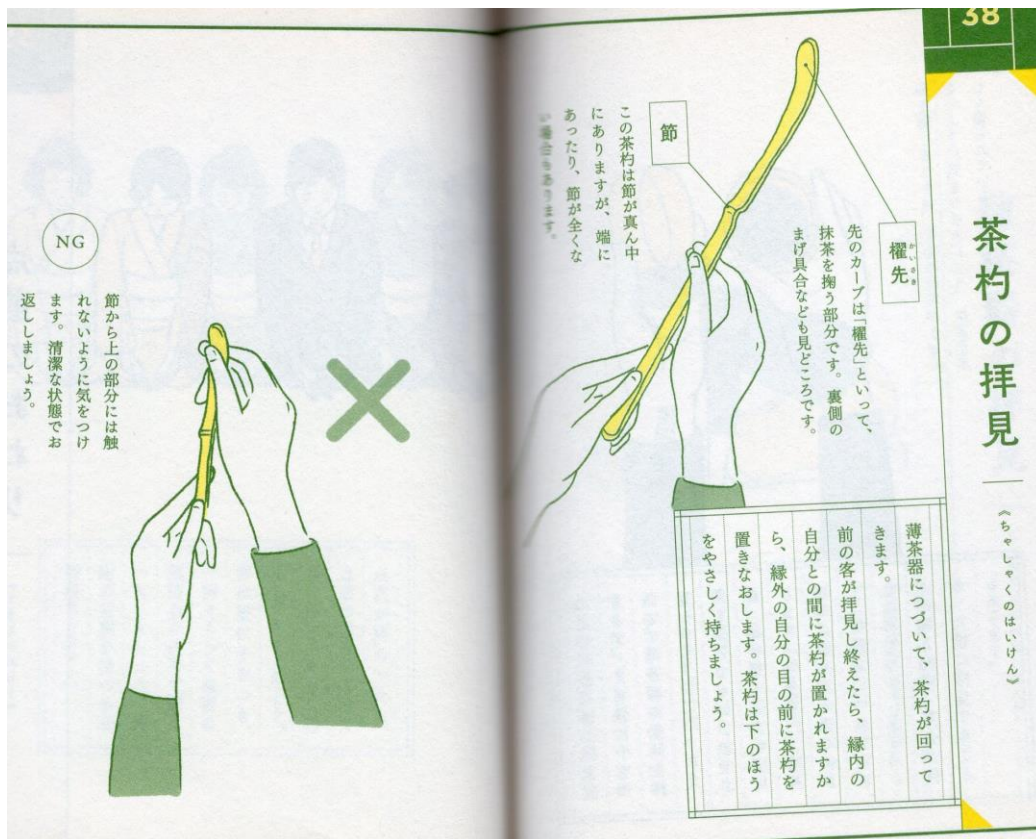
蓋を開けるときは、なかの抹茶がこぼれないように気をつけましょう。抹茶が美しく盛られている景色も見どころです。

の前の縁外に薄茶器を置きます。まず畳に手をつけて、薄茶器の全体を拝見します。手に取ったり、蓋を開けてもいいのですが、必ず畳の近くで拝見します（96頁参照）。薄茶器には抹茶が入っていないので、抹茶がこぼれないように気をつけましょう。主茶碗と同様、茶会が終わった後に拝見することもあります。

点前の途中で、正客から「お棗（薄茶器）」とお茶杓の拝見を」とお願いすることがあります。正客の前に薄茶器と茶杓が渡ると、正客から順に拝見していきます。前の客から薄茶器が回ってきたら、「お先に」と後ろの人に挨拶をし、自分

茶杓の拝見

右隣りと自分の間に茶杓が置かれる。縁外の自分の目の前に茶杓を置きなおす。



茶杓の拝見

（ちやまきのはいけん）

NG

節から上の部分には触れないように気をつけます。清潔な状態でお返ししましょう。

この茶杓は節が真ん中にあります。端にあたり、節が全くなさくありません。

權先  
先のカーブは「權先」といって、抹茶を扱う部分です。裏側のまげ具合なども見どころです。

薄茶器につづいて、茶杓が回ってきます。前の客が拝見し終えたら、縁内の自分との間に茶杓が置かれますから、縁外の自分の目の前に茶杓を置きなおします。茶杓は下のほうをやさしく持ちましょう。