

心重ねる 茶の湯



「路地へはいるから立ちまて、一期に二度の奉会の様に、亭主をしつして威(お)づべきとなり」(山上宗匠記)
「生に二度の出会い」と心して、客は亭主の仕事を真剣に見て、敬意を払うべきだという意味。茶の湯に緊張感を求めた

利休の茶の湯論



茶事の主な構成

11～4月まで使われる「炉」の場合。5～10月は持ち運びできる「風炉」を使い、手順も異なる。薄茶もしくは濃茶だけをする場合は「茶会」と呼ばれる

炭点前



炭火を入れておいた炉に、亭主が炭や香(こう)をつぐ。客はその所作を拝見する

懐石



軽い食事を頂く。酒も出され、食後には菓子が出される

濃茶



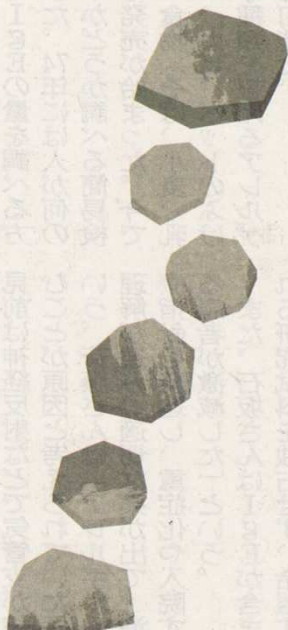
亭主が練り上げた濃厚な茶を、客がひとつの茶碗で回し飲みをする

薄茶



それぞれの茶碗にひとり分ずつ点てられた茶を飲む

茶碗と棗の写真をのぞく部分は、茶道具を中心とした古美術品を所蔵・展示する畠山記念館(東京都港区)のハンドブックを参考に作成



楽家「黒楽茶碗(くろらくちやわん) 銘万代屋黒(もずやぐろ)」初代長次郎作



中村家「凡鳥棗(ぼんちようなつめ) 庸軒好(ようけんこうののみ)」初代宗哲作



グラフィック・高山 裕也