



おでかけ前にチェック! 基本の作法・マナー

茶会に出席したときに知っておきたいマナーを紹介します。
相手が礼をしたら、こちらもしっかり返すことを忘れずに。

基本の作法・マナーを動画で紹介しています▶



石川県 はじめてのお茶

検索

その1 準備編

茶会への参加が決まったら、服装と持ち物をチェック。
判断に迷う場合は経験者に聞いてみましょう。

服装

洋服で出席しても構いません

茶席では多くの方が和服をまといます。しかし、茶道の経験がない人でも参加するような茶会では、洋服のまま気軽に参加してみましょう。ただし、スカートは膝丈であるのが望ましく、靴下は必ず履くようにしましょう。洋服のまま参加してもいいかどうか、事前に主催者に聞いてみるのも手です。なお、茶席に着くときは、腕時計や指輪などをあらかじめ外しておくのがマナーです。



持ち物

扇子、懐紙、楊枝を持参

茶会には扇子、懐紙、楊枝の3点を持っていくといいでしょう。扇子は主にあいさつの際に膝前などに置いて用います。懐紙はお菓子の“取り皿”代わりに使い、楊枝でお菓子をいただきます。



茶の湯はやわかり

茶の湯について、よくある質問にお答えします。

茶道のルーツについて教えてください

お茶を飲む習慣は中国からもたらされました。日本人が飲み始めたのは奈良時代ごろとされており、鎌倉時代に入ると薬として飲むのが主流になりました。

室町時代に「わび茶」の基礎を築いた村田珠光、さらに発展させた武野紹鴎らを経て、安土桃山時代に茶道を大成させたのが千利休です。茶道は日本の精神文化の要となり、今も受け継がれています。



多くの流派がありますが、違いは何ですか？

流派によって作法や道具に違いが見られますが、目指すところは変わりません。茶道にまつわる格言や心得を説いた言葉はいろいろありますが、茶道そのものを一言で表すと、「一服のお茶を通じて、亭主(もてなす側)と客(もてなされる側)が心を通じ合わせる」ということになるでしょうか。

亭主は「もてなしの心」を所作やしつらいついて表現しているのです。

作法を身につけるのは難しいのでは？

茶道には多くの作法があるため、確かに短期間では覚えきれません。ただ、それぞれの所作には必ず意味があり、平たく言えば亭主と客が心を通じ合わせるための「動き」を端的に表現しているのです。

また、茶道といえば「作法」だけに目が向きがちですが、それだけを学ぶものではありません。得られるものは人それぞれ。「お茶を楽しむ」という本来の目的を忘れず、気軽に試してみてください。



「これだけはおさえておきたい」作法を紹介します。
まずはベテランの所作を真似ることからはじめましょう。

せき いり たいしつ 席入・退室

とこ かけ もの はな いれ 床にある掛物や花入を拝見

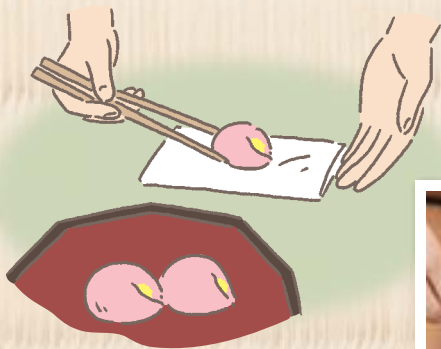
茶室に入ることを「席入」といいます。席入したら、まずは床にある掛物(掛軸)と花と花入を拝見します。拝見前は扇子を膝前に置いて一礼しましょう。また、敷居や畳のへりを踏まないように注意しながら、静かに歩くよう心がけてください。退室時も同様です。



①床と手の間に扇子を置きます



②手はついたまま、掛物、花入の順に拝見します



①箸を使って菓子器から懐紙の上に移します



②楊枝で食べやすい大きさに切ってからいただきます

お菓子のいただき方

おも が し 主菓子には懐紙と楊枝を使う

茶会では、菓子器に盛られたお菓子を順番に受け取っていきます。その際は、自分の次に待つ客に対して「お先に」と一礼してから懐紙を取り出して膝前に置き、主菓子は箸を使って(干菓子は手で)取ります。食べる時は懐紙ごと持ち上げ、主菓子は楊枝を使って一口ずつ(干菓子は手で)いただきます。一人一皿ずつ出てくるお菓子は、そのまま一礼して受け取りましょう。

お茶のいただき方

茶碗の正面を外して飲む

茶碗が自分の前に置かれたら一礼します。まず、上座の人との間に茶碗を置き「お相伴させていただきます」、次に下座の人との間に茶碗を置き「お先に頂戴いたします」、その後茶碗を自分の前に戻し、亭主に「お点前を頂戴いたします」とあいさつをします。右手で茶碗を左手に乗せ、茶碗を回して正面を外して数口で飲み切り、飲み口を指で拭きます。最後に、正面に戻して自分の前に置き、両手をつけて茶碗を拝見します。



①まずは両隣の人にきちんとあいさつをしましょう



③茶碗を回して正面を外してからいただきます



②亭主にあいさつをします。茶碗は自分の正面に



てまえ お点前で使う 主な茶道具

季節や趣向に応じて、亭主はさまざまな茶道具を揃えて客をもてなします。道具に注目することも、茶道の楽しみの一つです。



ふる かま
風炉・釜

お茶に使う水を沸かすための道具。特に風炉にはさまざまな材質・形状があります。



みずさし
水指

茶席で使う水を入れておく器です。釜に足すだけでなく、茶碗をすすぐときなどにもこの水を使います。



なつめ
棗

抹茶を入れる茶器の一つ。濃茶用、薄茶用にさまざまな道具がありますが、薄茶用の茶器を総称してこう呼ぶケースも多いようです。



ちやわん
茶碗

お茶を飲むための器。多くの種類があって、亭主は季節や趣向に合った茶碗を用意します。銘(名前)のついた高価な茶碗もあります。



ちやせん
茶筌

茶碗に入れた抹茶と湯を混ぜるための道具。ほとんどは竹製で、流派によって使う竹の種類や色が異なります。



けんすい
建水

茶碗を清めたり、温めたりしたときに使った水(湯)をここに捨てます。「こぼし」という別名もあります。



ちやきん
茶巾

茶碗を拭く布。通常は水に浸してあるものを使います。流派によって使い方やたたみ方に違いが見られます。



ひしゃく
柄杓

釜や水指から水をくむために使います。茶道では、一般的な柄杓とは大きさ、長さが異なる専用の柄杓を使います。



ちやしやく
茶杓

茶器から抹茶をすくって茶碗に入れるための道具です。重んじられる茶道具の一つで、中には銘がついているものもあります。



ふたおき
蓋置

釜の蓋や柄杓を置くために使われます。竹や金属、陶器でできたものなど、数多くの種類があります。

とこ 床にも注目、 掛物と花入

茶席でまず拝見する「床の間」は、亭主の心遣いに満ちています。



かけもの
掛物

床の間に飾る軸で、文字や絵画のものがあります。茶会のテーマや姿勢が表れるため、亭主がもっとも気を配るところです。



はないれ
花入

掛物と同じく床の間に飾られ、花とともに亭主が力を入れる部分の一つです。金属や陶器のほか、竹製、かご形などの種類があります。