



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

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。
 まずはお稽古をされている方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

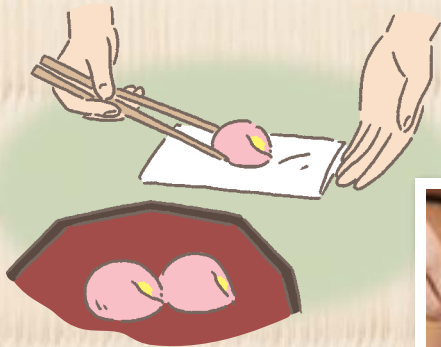
茶室に入ることを「席入」といいます。席入したら、まずは床にある掛物(掛軸)と花と花入を拝見します。拝見前は扇子を膝前に置いて一礼しましょう。また、敷居や畳のへりを踏まないように注意しながら、静かに歩くよう心がけてください。退室時も同様です。



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

※作法は流派によって多少の違いがあります



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。