

テーブル茶道

テーブル茶道は、和室正座不要、(かつ茶道流派定めの立礼卓に限らず)テーブルの席で気軽に優雅に愉しむ自由度が高い現代的な新しい茶道形式です。

尺一三盆(約 40cm 大丸盆、長盆や懐石盆など)の世界に、抹茶(または玉露)と菓子で織り成すティーパーティー、和敬清寂と和洋折中での和風アフタヌーンティー、空間や場所を選ばず自宅洋間でもできる茶道。日本伝統の礼儀、所作の上、おもてなしの心において主客を学びます。

薄茶、濃茶、淹茶(玉露)、煎茶、水茶、香煎、仙酒、茶箱、供茶、天目、聞香、口伝の点前があり、基本は「薄茶」で、最初は割稽古含め約 6 回前後で習得し、熟練度に応じて茶道点前を中心に進んでまいります(茶道経験者は、基本は1回(或いは数回)で習得でき、次に進んでまいります)。

教室はカルチャーセンター・ルーム内にてのお習い事です。

希望者は、正式な茶道表千家の発行する入門状、許状、資格も習得が可能です。

茶会には、毎年3月に興なわれる本会主催の「三溪園春季茶会」、秋不定期に行われる久良岐公園能楽台「紅葉茶会」があります。特に三溪園春季茶会は、薄茶・濃茶・淹茶・聞香・茶懐石・酒席・盆石など多種に渡る日本伝統文化を1日楽しめます。

講座体験は、客作法になります。

[横浜中央茶道会]

会長 表千家教授・煎茶道教授 乾 宗實(實道)

[写真] テーブル茶道(例)



・写真1 点前図(薄茶)



・写真2 点前図(濃茶)



・写真3 点前図(供茶)



・写真4 点前図(淹茶)



・写真5 客座(左上は空焚)



・写真6 和風ティースタンド