テーブル条道

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。

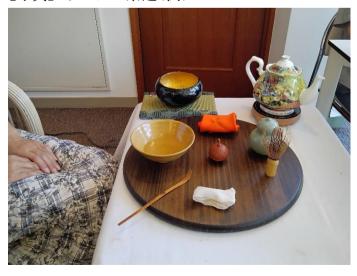
茶会には、毎年3月に興なわれる本会主催の「三渓園春季茶会」、秋不定期に行われる久良岐公園能楽台「紅葉茶会」があります。特に三渓園春季茶会は、薄茶・濃茶・淹茶・聞香・茶懐石・酒席・盆石など多種に渡る日本伝統文化を1日楽しめます。

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