

科 目 テーブルで学ぶ煎茶道

講師名 千速 静雪

煎茶道は急須でお茶を淹れる作法を学ぶ茶道です。日本の煎茶喫茶の歴史は平安時代の嵯峨天皇に始まり、貴族のたしなみ僧侶の修行として広がりました。江戸時代には自然と自由を愛でた文人墨客たちによって、その風雅と教養を伝える文化サロンは煎茶道へ発展しました。

急須でお茶を淹れて飲むことが少なくなったと言われる昨今ですが、テーブル席で美味しいお茶を淹れながら「おもてなし」の心と煎茶席の基礎知識を学んでいただきます。

本来は和室で行う煎茶道ですが、今回は初めての方にも気軽にご参加いただけるよう、机や椅子のある教室で開催します。煎茶道の楽しさや魅力に触れながら、これから始めたいと思っている方や、再度習いたいと考えている方に向けた講座です。

【会場】 小岩くすのきカルチャーセンター

【曜日】 第1・3月曜日

【時間】 12:00～14:00

【教材費】 10,000 円

内訳の例：お茶、お菓子、煎茶用茶巾、烏巾、懐紙、楊枝、資料コピーなど

【定員】 14 人

【指導内容または作品名】

回	月日	お点前の種類	随時学習する内容
1	11/2	焙じ茶点前 (煎茶を焙じて焙じ茶を淹れます)	・ 煎茶道の歴史 ・ 煎茶道の書、花（文人華、盛物） ・ 和菓子について（主菓子と添菓子、年中行事、風物詩、郷土菓子など） ・ 菓子器の扱い（盛鉢、銘々皿、干菓子盆など） ・ お菓子のいただき方 ・ 煎茶道の客作法 ・ 童子の役割（おもてなしの心を伝える）
2	11/16		
3	11/30		
4	12/7		
5	12/21	すすり茶点前 (蓋付きの茶碗で煎茶や玉露を味わいます)	
6	1/18		
7	2/1		
8	2/15		
9	3/1		
10	3/15		