

「お茶作法について」

茶の湯を味わう：有楽苑の茶道体験

有楽苑では、「弘庵」で伝統的な茶の湯を体験することができる。お茶は、苔と飛び石が美しく調和するひっそりとした庭園を望む大広間で提供される。有楽苑のお茶席は、お茶を点てるなどいくつかのステップは省略された略式の茶会である。弘庵の茶事は、お茶をいただくところから始まり、正式な茶会と同じように、儀式化された所作で行われる。

以下、お茶の作法の各ステップと簡単な説明は下記の通りである。

1. 席に着く。

茶会の客人は、足を下に折り畳んで座る（正座と呼ばれる座り方）が一般的であるが、あぐらをかいったり、横すわりでもよい。

2. スタッフが伝統的なお菓子がのったお皿を差し出してくれる。和菓子には木の楊枝（黒文字）が付く。

3. 左手でお皿を持ち上げる。右手で黒文字を使って和菓子を一口サイズにカットして食べる。

このお菓子は、これからいただく抹茶の味とのバランスをとるためのものなので、抹茶が来る前に食べきるようにしましょう。

4. スタッフが抹茶碗を目の前に置き、一礼する。両手の指先を膝の前の床に合わせ、お辞儀を返す。

正式な茶会では、隣の客（まだお茶をいただいていない客）にも一礼し、先に飲んでしまったことを詫びる。

5. 右手で茶碗を持ち上げ、親指を縁に、指を底に近づけ、左手の手のひらに茶碗を乗せる。

6. 腰の高さで碗を持ち、時計回りに 90 度回転させる。正式な茶会では、亭主はそれぞれの茶碗を「前」（通常、主な装飾要素のある側）を客に向けるように置く。これは、尊敬の印である。その代わり、客は茶碗の表側から直接飲まないことで、謙虚さを示す。

7. 飲む。

抹茶は薄茶と呼ばれ、濃茶に比べ茶葉の量が少ない。濃茶は一般に、何杯も茶碗を並べる本格的な茶会では食後にのみ供される。

8. 飲み終わったら、右手の人差し指と親指で、飲んだ茶碗の縁を拭う。

茶碗を拭くのは、清めの象徴的な仕草である。同じ茶碗で順番に飲むスタイルから生まれた。

9. 茶碗の正面が自分の反対側に向くよう、反時計回りに、ボウルを回転し、床に置く。

この時、茶碗をじっくりと見て、形や装飾を鑑賞する人もいる。茶道でつかわれる茶碗は貴重なものが多いので、茶碗を床に近づけて観察するのが望ましい。

10. お茶を飲んだ後、床の間に飾られている掛け軸や花の意味をスタッフが説明する。

これらの飾りは、それぞれ季節に合わせて特別に選ばれたもので、お茶会の主催者が共有したい気分やメッセージを伝えていることが多い。