茶の湯（お茶を準備する芸術）（上演プログラムテキスト）

茶の湯は、抹茶（粉末の緑茶）の準備と提供を中心とした日本の伝統です。しばしば、「茶会」とも訳されます。茶の湯は、哲学、文化と習慣、伝統工芸、そして建築が融合したものであり、日本や中国、その他の東アジア諸国などの幅広い道具を使用します。千利休（1522 年～1591 年）は、わびの美学（洗練された簡素さ）と調和、敬意、純粋さ、静けさの原則をお茶の実践の中に取り入れた、「茶の道」（茶道または茶道）の規律を確立した茶道家と見なされています。現在、「茶の道」には様々な流派があり、世界中に何十万人もの茶道家がいます。

この公演では、裏千家という流派の茶道家によって抹茶が準備されます。立礼形式で行われますが、この形式では参加者が畳ではなく椅子に座ります。道具は注意深く配置されており、主催者のそれぞれの動作には意味があり、最高の体験を生み出すために設計された流れに沿って行われます。準備が終わると、主催者は茶碗に抹茶の粉とお湯を加え、茶筅と呼ばれる竹の泡だて器で混ぜて、お客様にお辞儀をしてお茶の椀を提供します。