

茶具

茶碗、水指（盛淨水的器皿）、水壺以及其他點茶使用的器具統稱「茶具」。舉辦茶會所用道具根據流派、茶會性質和時節不同差異頗大，但點抹茶時大多都要用到以下茶具：

茶碗

茶碗指茶會上「亭主」（主人）用來點抹茶的盛具。16 世紀前使用的大部分茶碗自中國進口，優雅而精緻。進入 16 世紀早期後，日本茶人逐漸青睞更為質樸的高麗（朝鮮）茶碗，特別是被稱作「井戶茶碗」的器皿，因其靜謐簡樸的「侘寂」氣質，成為了後來日本茶道的主流美學代表。事實上，今日被尊為無價之寶的茶碗中，有些可能當初也只是日常使用的平價品。到了 16 世紀，日本的窯場開始生產本國的茶具，在千利休（1522-1591）和他的弟子古田織部（1544-1615）的推廣下，國產茶具日漸盛行。

茶碗的「正面」可根據器型、形狀或主要裝飾（如筆觸細緻的花卉、醒目的釉色等）所在位置來確定。茶碗的形狀、花色和尺寸種類繁多，冬季茶碗通常壁厚杯深，有助於保溫；夏季茶碗則大多口闊盞淺，能讓茶湯快速冷卻。

薄茶器

茶會上多以「薄茶」奉客。調製薄茶的抹茶粉存放在密閉容器內，直到茶會前才取出適量，盛於被稱為「薄茶器」的茶盒中。點茶時，亭主將薄茶器中的抹茶粉舀至茶碗中。

薄茶器通常為木製漆器，裝飾極其精美。它們的器型各不相同，最常見的一種名為「棗」，以其上大下小的筒形外觀正如棗子而得名。

茶勺

茶勺薄而扁平，一端微微翹起。亭主用它從薄茶器中舀取抹茶粉放進茶碗，一般一杯茶舀 2 勺抹茶粉。茶勺多為竹製，但也有木頭、象牙、玳瑁，甚至貴金屬製作。

茶筌

用竹茶筌（音同「險」）攪打，抹茶的泡沫才能既細膩又飽滿。亭主往茶碗中加入抹茶粉和熱水，然後快速攪打，直到茶粉完全融入熱水中，並且在茶湯上堆積起泡沫。

不同的茶道流派選用的茶筌也各有不同，主要差異在前端帚部有直有圓。

織田有樂的茶具

織田有樂（1547-1621）收集了一批當時最有價值的茶具，現多數收藏於博物館或私人收藏家處。他去世後，部分珍貴作品託付給友人，還有一些則作為供養費贈予建仁寺。另外，織田有樂自己也曾製作過一些茶具，包括十餘把茶勺。

茶具通常都會被冠以作者或知名物主的雅稱。例如一盞現藏於東京國立博物館以「有樂」命名的大井戶茶碗，就曾在 1937 年掀起激烈的競拍爭奪。

織田有樂的茶具中還有一個製濃茶時使用的珍貴茶盒。1612 年，織田有樂將它贈與豐臣秀吉（1537-1598）的繼承人豐臣秀賴（1593-1615）。1615 年大坂城（今大阪城）陷落並被焚毀後，德川家康（1543-1616）命手下從灰燼中覓得此物，並據為德川家的傳家寶。