

なでしこ祭で立礼茶席を企画

茶席の半東役を茶道部の2名の生徒が引き受けてくれました。おかげで想像以上のとても素晴らしい茶席になりました。来年はこの生徒たちがお点前をするようになると思います。

参加されたお茶様も楽しんでいただいたようでとてもうれしく思います。寄せられたアンケート（感想）には、「校長先生の茶道のお点前の所作が美しかったです。」「校長先生のお茶はとてもおいしかったです。」「茶席に展示された説明も興味深かったです。」「茶席のレイアウトや飾りつけもよく、楽しく参加させていただきました。」など、とても感激しました。直接お礼を申し上げたい気持ちでいっぱいになりました。

立礼茶席の概要

1 テーマ

立礼茶道を通して「一期一会」「一座建立」の茶道心得を体験

2 コンセプト

- ・一椀のお茶に、一生に一度だけの機会や出会いを大切に作る心を知る
- ・お茶を点てる者とお茶をいただく者の双方がその場をいいものにしたいという心で通じ合う

3 薄茶点前

3回（各20分間）実施

4 道具類

- ・御園棚（裏千家14代無限齋宗匠によって1952年に考案された棚）
- ・釜（富士窯）
- ・水指（砂金袋：宝尽くし）
- ・茶碗（赤楽）
- ・棗（蒔絵）
- ・茶杓（銘：好日）
- ・蓋置（赤富士）

5 お茶

- ・お茶銘（千木の白）
- ・お詰（丸久小山園）

6 お菓子

- ・主菓子（松露：松葉堂）
- ・干菓子（きらら琥珀糖：津山屋）