

2 まえがき

6 茶の湯菓子とは

11 菓子器別 盛り付け方とあつかい

主菓子

12 主菓子とは

18 菓子椀 準備と片付け／盛り付け方

22 縁高 準備と片付け／盛り付け方

【五人以下の場合】【六人以上の場合】

自然な露を振るには

銘々皿・銘々縁高

28 準備と片付け／盛り付け方

【懐紙を敷く場合】

34 食籠 準備と片付け／盛り付け方

38 菓子鉢 準備と片付け／盛り付け方

- 【三個の場合——手前は一つか、二つか】
- 【五個以上の場合——重ねるか、並べるか】
- 【菓子の向き——立てるか、寝かせるか】

主菓子別 盛り付け方の工夫

44 花見団子

46 桜餅

48 粽 【盛り付ける前に】

50 柏餅

52 竹流し 【盛り付ける前に】

54 善哉 【さまざまな口取り】【盛り付ける前に】

56 蒸籠で蒸したての菓子を出す場合

57 腰掛待合に菓子を出す場合

干菓子

60 干菓子とは

64 干菓子盆 準備と片付け／盛り付け方

【基本】【応用——絵を描くように】

【一か所に——貝寄せ、吹寄せ】

74 振出し 準備と片付け／盛り付け方

振出しの蓋をつくる

【振出しに向く菓子】

季節の趣向と銘の付け方
——菓子舗とつくる創作菓子

78 一月 初点

82 二月 初午

86 三月 雛祭り

90 四月 春は桜

94 五月 葵祭

98 六月 沢辺の蛸

102 七月 祇園祭の山鉦巡行

106 八月 五山の送り火

110 九月 重陽——菊の節句

114 十月 八雲

118 十一月 吹寄せ——冬の訪れ

122 十二月 顔見世「仮名手本忠臣蔵」

あとがき

・本書は『淡交テキスト』『茶席の菓子 和菓子のつくり方盛り付け方 頂き方』における連載「和菓子の盛り付け方」「季節の菓子、取り合わせによる菓子の銘」（平成26年1号～12号）、月刊茶道誌『淡交』における「茶の湯菓子とは」（平成27年5月号特集「茶の湯菓子のこれから」）、「実践 干菓子の盛り付けワンポイント」（平成28年増刊号『干菓子百選 選ぶたのしみ、贈るたのしみ』）を中心に新規項目を加え、加筆修正してまとめたものです。

・菓子を盛り付けた写真については、菓子のすがたや盛り付け方のバランスがよくわかるように、黒文字箸や黒文字楊枝をはずしている場合があります。盛り付け方の詳細については、各「盛り付け方」の項目をご確認ください。

写真

- ・宮野正喜
（下記および左記を除く…22頁右、34頁左下、64頁右上）
- ・大槻一人
（61頁、63頁右、64頁中、66頁、67頁、69頁下、70頁上、71頁）
- ・山田雅信
（18頁下段右、22頁左、28頁左・下、38頁左下、64頁右下・左上）
- ・大道雪代
（38頁上、57頁）
- ・新村優良
（75頁下段）