

これで大丈夫

# 茶懐石の

## いただき方と作法

目次

- 5 茶懐石とは
- 6 茶懐石の流れ
- 7 はじめに、いただき方の基本を身につけておきましょう  
箸の持ち方 ..... 7 器から料理をいただく ..... 8

## 11 茶懐石の流れといただき方

### 12 折敷

- 折敷を受け取る ..... 13 飯をいただく ..... 16
- 飯碗を置いて、汁をいただく ..... 17 箸を置いて、蓋を閉める ..... 19
- 22 一献目・向付  
酒一献目、盃台を取りまわす ..... 23 向付をいただく ..... 26
- 向付をいただき終わり、器を清める ..... 27

### 34 飯器・汁替

- 亭主が飯器を持ち出し、客は取りまわす ..... 35 飯器の蓋を開ける ..... 36
- 飯をよそい入れる ..... 38 汁替をする ..... 38 末客まで飯をよそい終える ..... 40

### 44 煮物碗・二献目

- 亭主は煮物碗を持ち出す ..... 45 酒二献目をいただく ..... 47

### 52 焼き物鉢

- 焼き物を取りまわす ..... 53

### 62 預け鉢・強肴

- 預け鉢が持ち出された場合 ..... 63 強肴が持ち出された場合 ..... 66
- 徳利と石盃が持ち出された場合 ..... 66

### 70 飯器「二回目」・亭主相伴

- 飯器を取りまわす ..... 71 亭主相伴の挨拶 ..... 72
- 亭主相伴中の席中 ..... 73 末客は茶道口に器を返す ..... 77

### 78 小吸物碗

- 亭主は器を引き、小吸物碗を持ち出す ..... 79

### 82 八寸・三献目

- 酒三献目をいただく ..... 83

### 88 千鳥の盃

- 盃を所望する ..... 88 亭主は正客の正面に戻る ..... 93

### 98 湯斗・香の物

- 亭主は湯斗・香の物鉢を席中に持ち出す ..... 99 器を清める ..... 104
- 亭主は折敷をさげる ..... 108 懐石のあと ..... 109

### 110 菓子

- 主菓子をいただく ..... 111

## 126 気をつけたい箸の所作

## 茶懐石と 流れについて

- 折敷 ..... 12
- 向付 ..... 22
- 飯器 ..... 34
- 煮物碗 ..... 44
- 焼き物 ..... 52
- 預け鉢 ..... 62
- 亭主相伴 ..... 70
- 小吸物 ..... 78
- 八寸 ..... 82
- 千鳥の盃 ..... 88
- 湯斗・香の物 ..... 98
- 主菓子 ..... 110

## 考慮して

### おきたいこと、

### 学んで

### おきたいこと

- その一 ..... 21  
箸について／懐石中の会話について

### その二 ..... 32

- 盃台の中央にある穴は？  
／お酒は何度持ち出される？  
／お酒が飲めない（苦手な）方は？  
／料理や器についてお伺いしても？  
／袖落とし

### その三 ..... 49

#### 爛鍋について

- その四 ..... 66  
向付の器にまだ焼き物が残っているときは？

### その五 ..... 68

- 箸の種類と寸法／食材の嗜好ともてなし

### その六 ..... 91

#### 「お流れを」

- その七 ..... 96  
三種の八寸／主客の献酬／千鳥の盃／お酒が苦手。千鳥の盃はどうする？

### その八 ..... 107

#### 箸を落とす

- その九 ..... 115  
半東の役割／黒文字

