

第一章

「茶の湯の基本」と  
「茶道具・点前」

76	74	72	70	68	66	64	62	60	58	56	54	52	50	48	46	44	42	40	38	36	34	32	30	28	26	24	22	20	18	16	14	12	10						
蓋の開け方	共蓋と塗蓋	水指	点茶盤と御園棚	棚の種類②	棚の種類①	長板の風炉と炉	長板・棚	香合を拝見に出す位置	初炭と後炭	香木と練香	風炉と炉の香合	羽箒	灰匙と火箸	灰と灰器	炭斗	炭	風炉中の灰と炉中の灰	炭手前	釜の蓋の摘みの扱い	風炉点前での柄杓の扱い	炉の内隅ねらいと外隅ねらい	居前の向き	茶道口	立つ	亭主 帛紗を捌く	客 着座時の扇子の向き	基本となる持ち物	基本の所作	出炉と入炉	上座と下座	逆勝手	本勝手	道具の位置	釜	小間と広間	豊	風炉と炉	釜縁	茶の湯の基本





## 第二章 くらべて学ぶ 「茶事・茶会」

142	140	138	136	134	132	130	128	126	124	122	120	118	116	114	112	110	108				
茶席の装い	拾と単衣	女性と男性	緑高と鉢	主菓子と干菓子	茶事の懐石・飯の三様	茶事の懐石・八寸	茶懐石と点心	茶事・初座の床と後座の床	茶事・初座と後座	茶道口と給仕口	正客と末客・詰	亭主と客、東と半東	懐石と初炭の順序	茶事と茶会	上座床と下座床	花入と香合を置く位置	花入の真行草	一行物と絵、絵賛	床の間のしつらい	茶事と茶会	茶事と茶会の流れの違い



106	104	102	100	98	96	94	92	90	84	80	78					
茶筥	竹蓋置	陶磁器・金属製の蓋置	柄杓の種類	柄杓、蓋置、茶筥	貴人点と貴人清次	平茶碗と筒茶碗	茶碗	茶杓	真行草	茶杓の置き位置	茶具を拝見に出す位置	濃茶・薄茶の場合	茶入の仕覆	茶入・薄茶器の清め方	茶入と薄茶器	茶器