

薄茶点前 炉

運び

準備 道具は使う前に、必ず清めること。

- 水指に八分目ほど、水を入れます。
- 茶碗に茶巾、茶筅、茶杓を仕組みます。
- 薄茶器に薄茶を掃きます。
- 建水に蓋置を入れ、柄杓の合を伏せて建水の縁にかけておきます。
- 小間は風炉先を据えません。

運びの場合は竹蓋置を用います。

- 点前座の炉は、灰、釜の高さを整え、炉縁をはめておきます。

点前の流れ

1 道具を運び出す

▲ 6 頁

- 水指を茶道口建付けに置き、襖を開けて一礼をする。
- 水指を持つて進み、点前置中央に座って、水指を畳の中央、定座に置く。
- 茶碗（薄茶器）、茶碗を運び出し、水指の前に置く。柄杓、蓋置を仕組んだ建水を運び出し、茶道口に座つて襖を閉める。
- 建水を持って立ち、点前置に進んで、炉縁の内隅をねらって座り、建水を置く。

2 茶巾、茶杓を清める↓茶巾を出す

▲ 9 頁

- 柄杓をかまえて、蓋置を炉縁の下座に置く。
- 柄杓を蓋置に引き、建水を進めて、居すまいを正す。

3 茶筅通し↓茶を点てて定座に出す

▲ 14 頁

- 柄杓で湯を汲んで茶碗に入れ、柄杓を釜にあづけ茶筅通しをして、茶筅を元の位置に戻し、茶碗の湯を建水にあける。



薄茶点前 炉運び

1



1



3



4



2



5



6



7

点前のポイント

5
7

- ・建水は、座ると同時に道具を運ぶときは、畳に置きます。
- ・四畳半切以上の中室では、内隅をねらって座ります。
7。

1

道具を運び出す

- ・水指を持つて右膝から立て込み、点前置中央炉縁の上座の端いっぱいに座つて、水指を畠の中央、定座に置きます。
1。

2

- ・棗、茶碗を運び出し、同時に水指の前に置きます。
2。
- ・水指を茶道口の建付けに置き、襖を開けて一礼をします。
1。

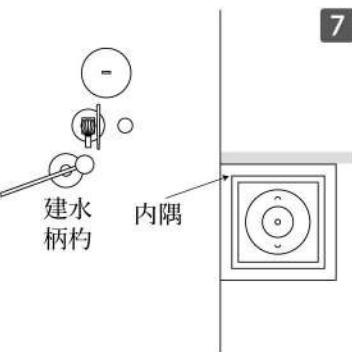
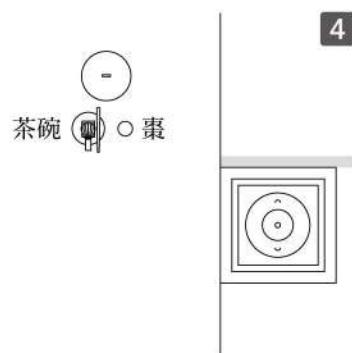
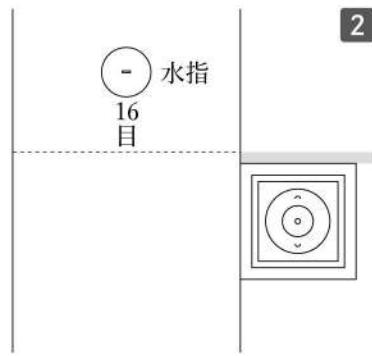
- ・建水を運び出し、茶道口に座つて襖を閉めます。
5。
- ・建水を持って左膝から立ち、一度両足を揃え、左足から点前座に進みます。
6。
- ・炉縁の内隅をねらって座り、建水を置きます。
7。

6・7頁の、道具の置き位置や座る向きなどを図にしました。

水指は貴人置の縁から
16目ほどあけ、置の中
央に据える。

棗、茶碗は水指の
前に置く。

炉縁の内隅をねらって
座る。



点前のポイント

11 8

鏡柄杓は、心をうつすよ
うにかまえます。

柄杓は、合と置が平行にな
るように持ち、「引く」
ように蓋置に置きます。

- 柄杓をかまえます（鏡柄杓）
棗、茶杓を清める↓
茶巾を出す
- 蓋置を右手で建水から取り、
蓋置の正面をあらためます 9。
- 炉縁の下座、置の縁外、置目
三つあけて置きます 10。
- 柄杓を蓋置に引きます 11。

点前のポイント

- 茶杓を取る位置は、切止
- 客に菓子をすすめるときは、茶杓を持った手の小指を、右膝頭に軽く置く
- もう少し向こうを持つ
- 茶杓を取る位置は、切止
- 茶杓を取る位置は、切止

35

36



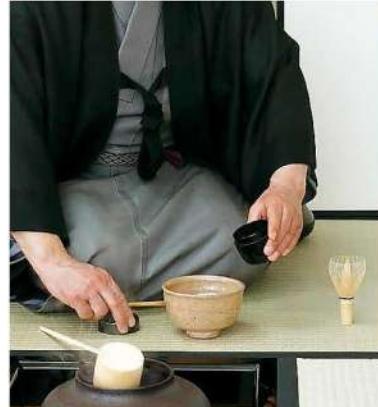
39



40



41



37



38



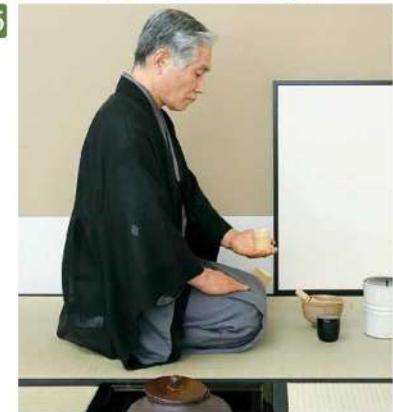
35



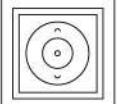
36

- 茶杓を右手で取って、正客に「お菓子をどうぞ」とすすめます 35。
- 茶杓を左手で取って、茶杓をにぎり込み、棗の蓋を開けて蓋を右膝前に置きます 36 37。
- 茶杓を持ち直し、茶を二杓ほどすくって茶碗に入れます 38。
- 棗を左手指で茶碗の縁で軽く打つて茶をはらい、棗の蓋を閉めます 39 40。
- 棗を元の位置に戻し、茶杓を棗の上に戻します 41。





- ※ 拝見のない場合は38頁参照
- 蓋置を右手で取って左掌にのせ、水指正面にまわります
 - 蓋置を右手で扱って左手で建水の後ろに置きます
 - 茶碗を右一手で勝手付きに割りつけます
- 6 道具を清めて↓拜見に出す
- 袋を左掌にのせて客付き下座、炉縁の角にまわり、袋を膝前に置きます



客付き下座
炉縁の角

棚の扱い

毎月異なる棚を用いて扱いを紹介します。

01 更好棚 [こうこうだな]

玄々斎好 更好棚

この棚は、三重棚の上一段をはずした形で、当初は桐木地のものでしたが、禁裏に献上するため黒搔合わせ塗で爪紅とし、更に好み替えられたところから更好棚の名称となつたといわれています。他に青漆爪紅、溜塗のものなどもあります。

点前の準備として中棚に薄茶器を莊つておき、仕舞いつけのあと莊り残す場合は、柄杓、蓋置は中棚に、薄茶器は天板に莊ります。



準備（薄茶点前）

棚は、大欄、小欄、仕付棚に大別されます。なかでも小棚の分類は、板の数から一重棚、二重棚、三重棚、そして地板のない運び棚にわけることができ、柱は二本柱、三本柱、四

本柱、そして柱ではなく側板がはまつた形のもの、勝手付きの柱に釘の打たれているものなどさまざまな形状のものがあります。棚の形や柱の数、形状によってそれぞれの棚の扱いは異なります。歴代宗匠方もそれぞれ多くの棚をお好まれていますが、大体は基本となる形や形状にそつて作られています。

日々の稽古において大切なことです。

- 棚を点前畳の左右中央、貴人畠の縁から16目のところに地板の前端がくるように据えます。
- 水指に水を九分目ほど入れて、地板の中央に置きます。

● 薄茶器に薄茶を掃き、棚に応じて決められた位置に置きます。

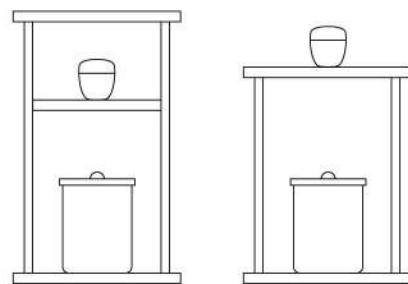
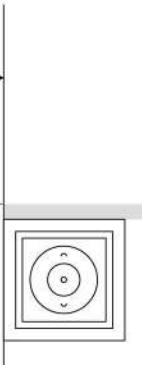
- 茶碗に茶巾、茶筅、茶杓を仕組みます。
- 建水に唐銅や陶磁器の蓋置（運び水指の棚の場合は、竹蓋置を用いる）を入れ、柄杓の合を伏せて建水の縁にかけておきます。

● 点前座の炉は、灰、釜の高さを整え、炉縁をはめておきます。

- 風炉先は、棚よりも高さがあるものを据えます。

棚は貴人畠の縁から16目ほどあけ、畠の中央に据える。

一重棚、二重棚とともに、水を入れた水指を地板中央に置く。



二重棚の小棚は、薄茶器を中棚中央に置く。
一重棚の小棚は、薄茶器を天板中央に置く。



ここからは更好棚（薄茶点前）の扱いを紹介します。

点前の基本となる流れは薄茶点前の運び（2～39頁）と同様です。

茶碗を運び出して、 棗と置き合わせる

- ・茶碗を持って棚正面に座り、茶碗を右、左と二手で勝手付きに仮置きします。
- ・中棚の棗を右手で取って、棚正面右寄りに置きます。
- ・茶碗を左、右、左と三手で棗の左横に置き合わせます。

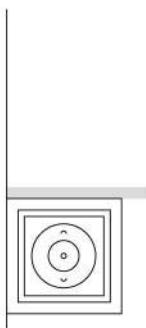
道具を清めて 定座に置く

- ・棗を帛紗で清めると、炉縁の角と棚の客付き手前角を結んだ線の、中心よりやや左寄りに流して置きます。
- ・茶杓を清めたあと、茶筅を棗の右側に流して置きます。



道具をさげて、 水指に水をつぐ

- 茶碗をさげる時、水次を持ち出して棚正面に座り、勝手付きに手なりに置きます。
- 水指を棚からおろします。



- 蓋置を右手で取って、左掌にのみ前出の運びの点前と同じです。
- 蓋置を柄杓の柄の左側に莊ります。

棚の扱いのポイント

棚見の所望がない場合
柄杓、蓋置を棚に莊ったあと、茶碗を右一手で割りつけて、棗を天板に莊り建水を持ってさがります。