実用茶道具のあつかい④ 蓋置 建水 柄杓 茶巾・茶筅 菓子器 火入 莨盆

目次

蓋置 建水

4 蓋置 建水のいろいろ
6 蓋置 建水の基本
8 蓋置 建水の準備
あつかいの注意点 9
蓋置の種類 10 建水の種類 11
蓋置を建水に仕組む
竹蓋置 12／竹吹貫・駅鈴 在判がある場合 13／七種の蓋置 蟹 五徳 14／
火舎 一閑人 三つ人形 15／三つ葉 栄螺 16／三つ鳥居 駅鈴 17
18 席中でのあつかい
あつかいの注意点 19
席中での建水のあつかい
建水を持ち出しおく 20／仕舞いになり、建水を引く 木地曲のあつかい 21／
席中での蓋置をおく位置 22
あつかいのある蓋置
蟹 五徳 24／火舎 25／一閑人 26／三つ人形 三つ葉 27／
栄螺 三つ鳥居 28／吹貫 駅鈴 29

柄杓 茶巾・茶筅

30 柄杓 茶巾・茶筅のいろいろ
32 柄杓 茶巾・茶筅の基本
34 柄杓 茶巾・茶筅の準備とあつかい
あつかいの注意点 35
柄杓の名称と種類を覚えましょう 36 茶筅の名称を覚えましょう 37
柄杓のあつかい
柄杓を準備する 38／柄杓の持ち方 39
茶巾・茶筅を茶碗に仕組む
通常の濃茶点前・薄茶点前 40／千鳥茶巾 42／洗い茶巾 43／絞り茶巾 44
水次に茶巾をのせる 45

菓子器

46 菓子器のいろいろ
48 菓子器の基本
50 菓子器の準備とあつかい
あつかいの注意点 51 黒文字を準備しましょう 52
縁高の準備
真塗 53／夏に合う縁高 銘々縁高 54
菓子椀の準備
通常の主菓子の場合 葛や善哉など汁気がある場合 55
干菓子器の準備
花押がない場合 花押が書かれている場合 56
菓子鉢の準備
金団を盛り付ける場合 薯蕷饅頭を盛り付ける場合 57
特徴のある菓子器
田楽箱 粽盆 58／箕 銘々皿 59

火入 莨盆

60 火入 莨盆のいろいろ
62 火入 莨盆の基本
64 火入 莨盆の準備とあつかい
あつかいの注意点 65
火入の灰形
席中におく場合 66／腰掛待合におく場合 68
莨盆のあつかい
莨盆の持ち方 70／莨盆をおく 71

指導・文／藤井 宗悦
撮 影／大道 雪代
デザイン／堀内 仁美