目次

4 **稽古の基本は茶事の基本**

正午の茶事 炉

6 **正午の茶事・炉の構成**
7 **亭主が茶事を決めるまでの流れ**
8 **亭主：案内状を書く**
10 **客：前礼を書く**
12 **客：前日までの準備と、当日の心づもり**
14 **亭主：前日までに準備するべき道具**
懐石道具……14
寄付・待合の道具……17
腰掛待合、露地でつかう道具……17
中立の際につかう道具……18
道具一覧表……19
20 **亭主の準備**
前日……20
当日……22
25 **茶事の流れと客のこころえ**
「寄付・待合」
寄付……26　待合……27
「露地・腰掛待合」
腰掛待合……32　迎付……34
蹲踞……36　蹲踞と役石について……37
「初座・席入り」初座の設え……40
席入り……41
初座・挨拶……45
初炭手前……47
「懐石」
折敷……52　一献目……56
飯器・汁替……59　煮物椀……64
二献目……66　焼物……67
飯器・亭主相伴……69　小吸物椀……73
八寸・三献目……75　千鳥の盃……76
湯斗・香物……84　菓子……91
「中立」……94
「後座・席入り」後座の設え……97
席入り……98
濃茶点前……99
後炭手前……107
薄茶点前……109
退出の挨拶……119
退出……120
見送り……121
122 **客：亭主に後礼を書く**

一客一亭の茶事

126 **一客一亭の茶事の特徴**
所望について
128 **亭主：案内状を書く**
130 **客：前礼を書く**
132 **茶事の流れ**
「寄付・待合」
寄付……132　待合……133
「露地・腰掛待合」
腰掛待合　迎付……135
「初座・席入り」
席入り……136
初炭手前……137
「懐石」
折敷・一献目……138　飯器・汁替……139
煮物椀……141　焼物、飯器……142
小吸物椀……143　八寸・三献目……144
千鳥の盃……145　湯斗・香物……146
菓子……147
「中立」……148
「後座・席入り」
席入り……149
花所望……150
濃茶点前……152
後炭手前　薄茶点前……153
退出の挨拶……155
退出……156
見送り……157
158 **客：後礼を書く**

写真　宮野正喜
　　大道雪代
　　山田雅信
デザイン　堀内仁美