

本書の特徴

本書は、茶道のお稽古のおさらい、特に薄茶点前の習熟に役立つ、ノートブックです。気づいたことが書き留めやすいように、墨圓や点前の流れなどが添えられています。巻末には自由に使えるお稽古メモや、銘の参考になる季節のこともばも収録。どんどん書き込んで、ご自分だけの虎の巻をつくってください。

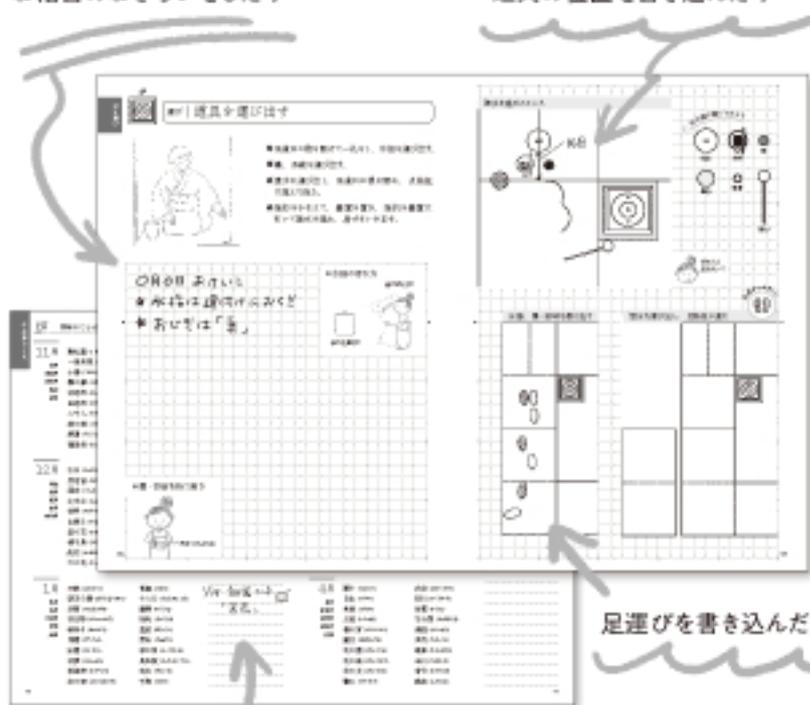
contents

炉	【運び】薄茶点前	…04
炉	【墨】薄茶点前	…22
風炉	【運び】薄茶点前	…40
風炉	【墨】薄茶点前	…58
季節のこぼ	炉	…76
季節のこぼ	風炉	…78
お稽古メモ		…80

HOW TO USE

お稽古のおさらいをしたり…

道具の位置を書き込んだり…



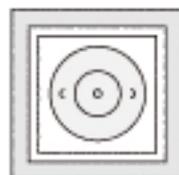
お稽古で使った銘や聞いた銘を控えたり…

一緒におさらい
しましょう〜



マルちゃん

アイコン説明



炉

囲炉裏から発展したもので、茶室で湯を沸かすための設備。墨の下に据えられた炉は、現在は11月から4月の間に開かれ、この間を炉の時期という。



風炉

席中で釜をかけ、湯を沸かすのに用いるもの。唐銅・鉄・陶器製などが多い。現在は5月から10月の間、墨の上に風炉が据えられ、この間を風炉の時期という。



釜

湯を沸かすのに使う器具。炉や風炉に据えて用いる。



水指

釜に補う水や、茶碗や茶筌を清める水を入れておく器。



茶碗

抹茶をのむための器。



建水

茶碗をすすいだ湯水をあけるための器物。



蓋置

釜の蓋をのせる道具で、柄杓を置く際にも用いる。炉・風炉や点前によって、素材を使い分ける。



葉

抹茶には薄茶と濃茶があり、薄茶を入れる器を総称して薄茶器という。薄茶器の代表例が、ナツメの実に似た形状の「葉」。



茶筌

茶を点てるための竹製の道具。



茶杓

薄茶器などから抹茶をすくうための匙。



茶巾

茶碗を拭き清めるための白い麻布。また、水次に添えたり、炭手前で釜を清める際にも用いる。



柄杓

釜や水指から湯水を汲むための竹製の道具。湯水を汲む部分（舌）と、柄からなる。柄の端を「切止」といって、炉・風炉で切り方が異なる。

気づいたことや
覚えておきたいことを
たくさん書き込んでね



墨圓は磁線（……）を
目安に上手に使ってね