

茶道セミナー《おもてなしの心をお茶の世界から》 第2回 利休のお茶、海外文化との違い

「和敬清寂」「侘びさび」「千利休」。
 聞いたことはあるけど、それが茶道とどんなつながりがあるのか？
 そして茶道の精神が、他の日本文化にどのように影響を与えてきたのか。海外の文化と何が違うのか。

当セミナーでは、茶道の形式については導入部分(初歩の作法全般)と予備知識(茶道固有の言い回しなど)を、そして「お茶とはどういうものなのか」「その背景には何があるのか」「なぜその作法をするのか」など、初心者がお茶の世界を理解しやすいように丁寧に解説してまいります。

「本格的にお茶を習いたいわけではないが、日本人として少しは知っておきたかった」という方にピッタリのセミナーです。ぜひこの機会に、茶道の美学を垣間見て、「おもてなし」の原点を探ってみましょう！

第2回は、本格的な茶室でお茶の世界を体感！

- ◎ 日時： 2018年7月1日(日) 14:00~16:00 (2時間)
- ◎ 場所： 剥啄庵 (東急大井町線 九品仏駅より徒歩5分)
- ◎ 講座内容：

1： 茶道体験

- ★ 寄付きから露地に出て、腰掛、蹲、躰り口、小間、広間で薄茶を味わう
 - 歩き方、道具の扱い、袱紗さばき、点て方、問答…
 このひと通りの手順と作法を体験
 参加の皆さまから質問を受けながら、作法について解説



2： 海外から見た日本のお茶、利休のお茶と海外文化との違い

- ★ 「茶道」の作法って堅苦しい？
 - 作法には必然的な理由や込められた意味がある！
- ★ 「和敬清寂」
 - おもてなし、礼節、一期一会、動く禅
- ★ 「利休七則とおもてなしの関係」
 - 無駄をそぎ落として、おもてなしの真髄へ
- ★ 「侘びさび」と日本人の精神的支柱、日本の美と「抽象化」
 - 和風建築、伝統芸能などへの応用



3： お点前に必要な知識

- ★ お点前に必要なキーワードや知識を解説
 - 茶道具、茶室の構成、お茶の種類(薄茶・濃茶)、和菓子、懐紙…



- ◎ 講師： 藤山 宗宏 (裏千家教授)



星薬科大学薬学部卒業、薬剤師免許を保有するも電力会社に就職してOL経験をもつ、異色の元祖リケジョ(理系女子)。仕事のかたわらお茶を習い続け、2010年から九品仏に「剥啄庵」を開設。穏やかで上品なお人柄ながらも、お茶の世界を理由に基づきひも解く理系ならではの頭脳。お茶の作法はもちろん、日本文化や背景にある貴重なお話を丁寧に教えてくださることから、茶道未経験の方にも熱烈なファンが多くいらっしゃいます。



- ◎ 参加対象： 高校生以上
- ◎ 参加費用： お一人様 5,000円 (税込み)
 ※事前予約・お振込み必要 ※高校生・大学生も同一料金
- ◎ 申込締切： 6月26日(火)お振込み到着分まで
- ◎ キャンセル規定： 3日前50%、前々日80%、前日および当日100%
- ◎ 最少催行人数： 10名様 (最大15名様まで)
- ◎ お申込・お問合せ： 株式会社アイ・ティ・エス (i Travel Square)
 website: <http://i-travel-square.tokyo/seminar/tea-ceremony/>
 email: info@i-travel-square.tokyo tel: 03-6706-4700