

茶道・茶会について

茶道とは

日本に茶が入ってきたのは平安時代です。最初は薬として利用されていましたが、室町時代以降、精神的な茶の世界が考え出され、千利休（1522-1591）の登場により発展、その後、さまざまな流儀が誕生し、現代まで続いています。流儀により作法は異なりますが、その心はほとんど同じと言ってよいでしょう。

茶道とはお湯を沸かしてお茶を点て（たて）、飲むことです。自然体のままで季節感を大切にしたい準備を整え（「しつらえ」）、できる限りの「おもてなし」をしようとする心を大切にしたい生活文化です。

招く側「亭主」がお客様を精いっぱい工夫してお迎えし、招かれた客にその気持ちが通じたとき、とても気持ちのよい状態が生まれます。このことを「一座建立（いちざこんりゅう）」と言います。同じ意味をあらわす語で「一期一会（いちごいちえ）」があります。一期は一生、一会はただ一度の出会いです。茶会で、たとえ何度同じ人々が会するとしても、今日の茶会はただ一度限りの茶会であるから、亭主も客もともに思いやりをもって取り組むべきと教えています。茶道にはいろいろな約束事がありますが、まずは、一服（いっぷく）を楽しんで飲み、出会った方と心を通わすことが何より大切なのです。

自然に学んだ空間を作り、人と人の出会いを演出する茶道は、「自然の叡智」「地球大交流」をテーマとする本博覧会にふさわしいプログラムです。

茶会の楽しみ方

一般的な茶会では、抹茶と呼ばれる粉状のお茶を使用します。茶を点てるために使用する茶道具、亭主が心をこめて用意したお花、軸などを鑑賞することも、茶会の楽しみです。また、季節感あふれる生菓子、干菓子には長い年月の間に磨かれた、日本の食文化が息づいています。今回の「国際茶会」では、師範よりこうした道具の鑑賞方法や菓子についてもわかりやすく説明する予定です。

立礼式（りゅうれいしき）

「茶会」と言えば、炉を切った畳のある茶室で行うのが一般的です。今回は、海外のお客様にも気軽に親しんでいただくため、いすに座り、専用の「立礼棚」を使用する立礼式の茶会とします。このスタイルならば、洋間でもサイドテーブルなどを用いて気軽に茶会を開くことができます。「舞妓さん」が舞を披露する「都をどり」「京おどり」などでおもてなしに供されるお茶も、立礼式です。