

まちの先生講座 講座企画書

講師名 裏千家正教授 久下 宗光

講師紹介（自己紹介）

昭和38年裏千家入門、正教授、淡交会特別師範会員、学校茶道

連絡協議会・UIA所属、市内中学校・公民館サークル指導



講座名 茶道の世界 シリーズ④茶壺の口切りについて

PRポイント（受講を希望する方に分かりやすくご記入ください）

茶壺には茶臼で碾き粉抹にする前の碾茶が詰められ、冷暗所で保存熟成されます。その封を切り御茶入日記により客が所望、その後飾り紐で結ばれ床の間に壺荘されます。抹茶への期待感や親しみ、慈愛や自然の恵に感謝する心が伝わってくることでしょう。

講座内容（教えていただく内容、スケジュール等 具体的にお書きください）

【1コマ目】

抹茶の製法 —改良と進歩—

- ① 露天栽培から覆下栽培、よし簀や藁の覆から永久覆（布帛披覆）永久薦
- ② 混植茶園から均一品種茶園
- ③ 自然肥料から成分配合した肥料
- ④ 早摘みから遅摘み
- ⑤ 手作りから機械製茶（一部手作り）
- ⑥ 茶壺や和紙保存から缶や密封フィルムなどへ

さわやかな秋、池の水面に映る青丘庵も見所のひとつです。

静かな茶室にて季節の和菓子と抹茶を味わい茶道具を楽しみます。

持参いただくもの

茶席にふさわしい格好、履き替え用の白足袋または靴下、ハンカチ

使用教材

茶壺の口切り用諸道具一式と碾茶、抹茶、菓子、懐紙、黒文字、炭道具一式（炭と香）、薄茶席茶道具一式