

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
茶道 The tea ceremony		1年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	演習	選択	()	15名位まで
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
荒井 佳子 (茶名 宗佳)				授業中に指示します
授業の概要				
①日本の伝統文化の茶道の歴史、実技（点前、作法等）を学び、茶のこころ（和敬清寂・利休七則）を体感する。③亭主と客の交流による思いやりや感謝の心を実践し、社会生活上のルール、マナー等社会人としての基本を体現できるようにする。 ④季節感を大切に感性を磨き、心の豊かさや美しい立ち居振る舞いを身につける。				
授業の目標				
①薄茶平点前、客の作法ができるようにする。②茶道の基本精神である「和敬清寂」「一期一会」の四文字について説明できるようにする。③実技を通じて、お茶やお菓子のいただき方、お箸の持ち方、その他美しい立ち居振る舞いや、おもてなしのコミュニケーション能力等、社会人としての基本を身に付ける。④天明釜（佐野市）を鑑賞し、歴史や茶道における位置、格付け、現状を説明できるようにする。⑤季節のお菓子や床の間の茶花等より、四季の移り変わりの素晴らしさを体感し、説明できるようにする。				
授業の方法				
①茶道の歴史（天明釜を含む）、基礎知識、茶のこころなどは体系的に理解できるように講義や実技を通して説明します。 ②実技（点前作法、客の作法等）は反復稽古し、模擬茶会などを取り入れて個々人の茶道の実践力を習得できるように取り組みます。③ある課題について自ら考え説明できるようにする				
学習の成果（学習成果）				
①点前・客の作法を習得できる。②対人関係（礼儀作法）や社会形成能力（おもてなしや感謝の心）を培い、和敬清寂の精神を体得し、感性豊かな国際人として日本（茶道）の美意識を感じる事ができる。③天明釜（佐野市）について、知識を深め、地域の伝統文化を再確認し、茶会や茶道ボランティア活動に協力、貢献できる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス・概要説明	呈茶（抹茶・お菓子）		
第2回目	茶の心（和敬清寂・利休七則）	実技一 お茶席への入り方、お菓子・お茶の頂き方		
第3回目	水屋の心得・ 道具の説明と扱い方、茶筌通し	実技一（割稽古） 帛紗さばき、棗・茶杓・茶碗の清め		
第4回目	抹茶についての運び方	実技一 風炉薄茶平点前（前半 柄杓の扱い方・お菓子		
第5回目	茶席の掛物・花・花入れ	実技一 風炉薄茶平点前（前半の反復稽古・客の作法）		
第6回目	茶席の菓子（主菓子・干菓子他）整える	実技一 風炉薄茶平点前（前半の反復稽古・点前の形を		

第7回目	風炉から炉へ（名残りの茶・炉開き・口切の茶・他）	実技一風炉薄茶平点前	（前半の反復稽古・お茶の運び方）
第8回目	天明釜についての講話一天明鋳物師 若林秀真氏	実技一主客の作法	（道具の扱いは丁寧に）
第9回目	利休道歌に学ぶ（点前作法）	実技一風炉薄茶平点前	（後半の稽古）
第10回目	茶の歴史（上）平安時代から鎌倉時代まで割）	実技一風炉薄茶点前	（後半の稽古・正客、詰めの役割）
第11回目	茶の歴史（下）利休時代から現代（千家）帛紗の扱い）	実技一風炉薄茶点前	（後半の稽古 茶碗の運び方・古）
第12回目	茶陶（一楽・二萩・三唐津 等）	実技一風炉薄茶平点前	（道具の拝見の仕方）
第13回目	香（種類 他）	実技一風炉薄茶平点前	通し稽古（点前の形を整える）
第14回目	茶事（茶事七式について）	実技一風炉薄茶平点前	通し稽古
第15回目	修了茶会一心豊かに、おもてなしや思いやりの心を持って（亭主・客・水屋の役割を分担し模擬茶会）		
事前・事後学習	事前学習一シラバスに基き教本で予習する。 事後学習一講義・実技内容を整理し確認する。		
成績評価の方法と基準			
評価の領域		割合	評価の基準
授業参加態度		30%	受講態度（出欠・遅刻）・意欲・茶道に対する興味関心等取り組む姿勢。質問に的確に答えられる。与えられたテーマについて仲間の意見を聞き自分の考えをのべる。
レポート		20%	課題を意識したレポート作成ができているか。詳細は講義時に説明する。
調査報告書			
小テスト			
試験		50%	実技試験30% 筆記試験20% 詳細は講義時に説明する。
発表内容（態度含む）			
その他			
教科書と参考図書			
教科書：裏千家茶道（一般財団法人茶道裏千家今日庵発行） 970円			
履修上の留意点・ルール			
<p>●実務経験一茶道裏千家 特別師範(正教授) 師範歴35年 実技を伴う科目なので受講に対する心構えが大切です。欠席や遅刻をせず、帛紗セットや白靴下等を忘れず、服装を整えて緊張感を持って、授業に臨む。私語は慎む。飲食物は持込禁止。和菓子・抹茶代後期分3,800円を徴収します。</p>			