

茶の湯の真髄にふれる体験

「御茶一服^{おんちゃ}～ワンランク上の茶の湯体験 濃茶^{こいちゃ}～」を開催します

さかい利晶の杜では、豊臣秀吉が開催した北野大茶湯で千利休が使用した四畳半茶席を再現した茶室「無一庵^{むいちあん}」にて、「御茶一服～ワンランク上の茶の湯体験 濃茶～」を開催します。

千利休が大成させた茶の湯の本来の形である、濃茶一服をメインとした懐石や薄茶を楽しむ茶事を、堺ゆかりの「湊焼」を使用した懐石道具や利休好みの茶道具などの取り合わせにより本格的に楽しむことができます。さかい利晶の杜ならではの茶の湯の真髄に触れる特別な体験を、千利休や今井宗久、津田宗及ら茶人が行きかった堺の地で、ぜひお楽しみください。

- 1 日 時 令和6年2月23日（金・祝）
1 席目：午前11時～午後1時
2 席目：午後1時30分～午後3時30分
- 2 場 所 さかい利晶の杜（堺市堺区宿院町西2丁1-1）
- 3 参加料 30,000円（税込） ※「与謝野晶子記念館」「千利休茶の湯館」の観覧券付。
- 4 内 容 茶室広間で懐石をいただいた後、露地^{ろじ}をつたって瀾り口^{らんりぐち}から四畳半茶室「無一庵」に入り、濃茶・薄茶を賞味します。
待合：身支度を整え、お湯をいただき連客が揃うのを待ちます。
懐石：汁椀、飯椀、向付、一献（日本酒等）、煮物、焼き物、香の物、生菓子等の旬の食材を用いた料理を、器との調和を図り、繊細な美しさを心がけた盛付で提供します。
中立：露地の腰掛待合で、後座^{ござ}の用意が整うのを待ちます。
濃茶・薄茶：無一庵に移動し、それぞれ一服いただきます。

【濃茶と薄茶とは】

茶の湯の根幹となる「茶事」。亭主がお客様に案内を出す際には、「御茶一服差し上げたく・・・」と手紙にしたためます。この「御茶」とはまさしく「濃茶」のことで、本格的な茶事では、懐石やお菓子をいただいた後、濃茶をいただきます。薄茶は、濃茶の後、主客が会話を楽しむために提供されるものです。

さかい利晶の杜では日頃、薄茶を茶席で提供しています。



【懐石】

日本料理 もち月 一味庵

73年の歴史を刻む堺の老舗日本料理店。この茶の湯体験の為に、特別に仕上げた料理を提供します。

懐石道具や茶道具には、堺ゆかりの焼物「湊焼」を使用し、さかい利晶の杜ならではの特別な体験をしていただけます。



【会場】

四畳半茶室「無一庵」

天正15年に豊臣秀吉が開催した北野大茶湯において、茶頭をつとめた千利休が構えた四畳半茶席を再現した茶室です。千利休茶の湯館名誉館長である利休居士第15代前家元鵬雲斎 千玄室氏による命名です。



三千家茶室広間「西江軒、風露軒、得知軒」

茶道三千家（表千家、裏千家、武者小路千家）の御家元から御命名いただいた茶室が並びます。



【茶の湯指導】

さかい利晶の杜呈茶会表千家相談役・講師

5 申込方法

令和6年1月13日（土）午前9時から先着順。各回5名。

予約サイト (<https://reserva.be/sakairishonomori>) か電話、来館で参加希望の旨と参加人数、代表者連絡先、参加希望者全員のお名前、食品アレルギーの有無、濃茶飲みまわしの可否、茶の湯経験の有無（経験者は流派）をお伝えください。参加料については、さかい利晶の杜受付で当日にお支払いいただきます。

問 い 合 わ せ 先	(イベントについて)
	担 当：さかい利晶の杜 電 話：072-260-4386（18時まで） ファックス：072-260-4725
	(本市の観光施策について)
	担 当 課：文化観光局 観光部 観光推進課 電 話：072-228-7493 ファックス：072-228-7342