



平成30年度 9月7,8日

第47回 清風学園

文化祭

茶道部

部誌

山本（部長）「報告」

清風茶道部部誌「侘び寂び男子」は今回で六部目となりました。つい先日、校内に念願の茶室が完成しましたので、ご報告します。大変待ち遠しく思っていましたので、感謝の気持ちでいっぱい입니다。お披露目はまだ少し先にはありませんが、今後の茶道部のお稽古は茶室で行うこととなります。高校三年生は文化祭で引退するため、茶室の使用は次の学年が主体となって行っていくことにはなりますが、自分たちで茶室の手入れをするようになることで一層の愛着を持って取り組むように願っています。また、卒業生として招いてもらえる日が来ることを楽しみにしています。

黒澤（中学三年）「千利休について」

「わび茶」の完成者としての利休は有名ですが、僕は、千利休という名前が六年間しか使われていなかったことに

ついて紹介しようと思います。千利休は、一五〇〇年代に生きていた人です。この時代は、今では考えられませんが、元服時（成人の時）や、誰かから一人前と認められて名前をもらう時などに名前を変えるのが当たり前でした。千利休も三回名前を変えています。最後の名前である「千利休」を使っていたのは、一五二二年に生まれてから、切腹して亡くなる一五九一年までの六十九年の間の六年間なので、人生の十分の一にも満たないです。そのように考え、僕もびっくりしました。

利休に関して調べてみて僕は、新たに知ることができて、利休に親近感を感じました。そして利休の心を味わえたらと思いました。（利休の切腹には諸説あるので興味のある方は調べてみて下さい。）

後藤保（高校三年）「流派について」

「茶道の歴史」（近代）

第二次世界大戦後の経済成長とともに茶道人口も爆発的に増加したが、真っ先に大衆化路線を推し進めた裏千家が増加した茶道人口の大部分を占め、表千家はその後塵を拝する形となった。裏千家・武者小路千家と共に三千家と呼ぶこともあります。

「表千家」

清風高校茶道部では表千家で教わっています。

まず表千家の現在の家元は、千利休から数えて、十四代目の而妙斎（じみょうさい）千宗左（せんそうさ）家元である。代々の家元は紀州藩主である紀州徳川家（御三家）の茶頭として格式を誇り、紀州徳川家と強いつながりがあった三井家とも縁がありました。

本家の表千家に対して分家の裏千家の名は、今日庵が表通りの不審菴の裏にあることに由来します。

「三千家の違い」

裏千家は薄茶をよく泡立てる。表千

家、武者小路千家では泡をあまり立てません。表千家の茶筌は煤竹のものである。裏千家では白竹を、武者小路千家では胡麻竹（染み竹）を用います。

菓子器は裏千家が蓋なしのいわゆる鉢、表千家と武者小路千家は蓋付きのすなわち喰籠（じきろ）を使います。女性の袱紗（ふくさ）は表千家は朱無地だが裏千家は赤または朱無地のどちらかが、男性は紫無地が主流である。表千家を象徴する茶室不審菴（ふしんあん）の号の由来は「不審花開今日春」の語に由来しており、不審菴が管理しています。他にも式正織部流（しきせいおりべりゅう）などもあります。

織部流を創始した古田重然（古田織部）は、千利休から茶の湯を学び、利休七哲の一人に数えられ、利休の死後は、天下一の茶人になり、徳川幕府二代將軍徳川秀忠の茶の湯師範となり、茶道具のほか造園、建築に至るまで「織部好み」という言葉が伝わっています。

塚本（高校一年）「茶道部抱負」

私は茶道部でお点前や作法を完璧にこなせるようにするのはもちろん、相手に対するおもてなしの心を養いたいと思います。茶道部に入る前までは、自分の事しか考えられずに、周りの人達に迷惑をかけることもありました。

しかし、茶道部に入って、お稽古を受けているうちに、茶道に限らず、一般社会にも、相手を気づかう心が必要であると気づかされました。だからこそ、茶道を通じて、人として必要な心の在り方について学んでいきたいと思っています。

磯村（高校三年）「初釜について」

初釜は新しい年になり最初に行うお茶会のことをいいます。茶道をしない人にはあまり聞き慣れない言葉ですが、初釜は大切な意味があります。茶道は習い事としても人気がありますが、稽古を重ねて上達していきます。茶道教

室などでも稽古をする日は決まっていますが、新しい年を迎えると茶を立てるときに使うお湯には、若水を汲みそれを使います。

新しい年に初めてお湯を沸かすことを、釜を開くといいます。釜を開き新年の挨拶を一通り終えると、大体十時頃になりますので、その時に初めて客人を招いてお茶会を開きます。茶道をする人にとっては、一年のスタートとなる大切な日なのです。

桐井（中学二年）「お初釜」

お初釜とは、茶道で新年に初めて釜をかけて茶事を行うことです。初めて僕は出席しました。花びら餅と濃茶を頂きました。花びら餅とは、薄い円形の求肥を二つ折りにした間に牛蒡の蜜漬や白味噌や人参を入れたものでお雑煮を表しています。濃茶とは、薄茶とは違い一定の湯の量に対して抹茶の量を多くして点てたものです。花びら餅

はこれまでも何度か頂いたことがありますが、お茶席でお濃茶と共に頂くと格別においしく感じました。濃茶はドロツとして苦く感じましたが、甘くなつた口の中にはちようど良かったです。

いつものお稽古とは異なり、特別な一日を味わうことができました。これからも茶道を精進していこうと思えます。二〇一九年のお初釜も今から楽しみにしています。

大前（高校一年）「初釜について」

皆さんは初釜を知っていますか？

初釜とは、新年に茶道の稽古を始める日のことを言つて新しい年を祝う茶道部の新年会のようなものを言います。

茶道部の初釜では毎年、先生がたてたお濃茶という普通のお抹茶よりも格段に濃くて苦いお茶をいただきます。そして、皆で去年の反省会をしたりお菓子を食べたりします。

さらに最後には、福引き大会という

ものがあります。それでは、先生が用意された四つ折りされた小さな紙を生徒達がそれぞれ選び、その紙に四つ程当たりと書かれた紙があります。それを出すと豪華な景品が貰えます。

僕は、中学二年生の時に当たりを出してお茶碗を貰いました。景品は他にもお菓子をいただくときに使う、かいしなどがあります。

茶道部には初釜の他にも様々な興味深い事を学べます。これからは、僕もさらに茶道について勉強していきたいと思えます。

中川（高校三年）「道具について」

お茶席では茶碗などの主催者側が用意してくれる道具以外にも客側も用意しなければならぬ道具があります。その中のお菓子食べるための道具二つを紹介します。

一つ目はお菓子を置くための紙を懐紙と言います。懐紙は少しザラザラし

ていてしっかりとした感触があります。例えるのならキッチンペーパーです。柄は豊富で色鮮やかなもあります。

二つ目は楊枝（お菓子切り）です。竹を材料としたものもありますが傷つきにくいステンレス製というものもあります。

道具だけでもたくさん種類があるので興味があれば調べて見てください！
「花について」

茶道では茶器や掛け軸だけではなく、鮮やかな花も大事にしなければなりません。けれど茶道で使われる花はどれも特殊なお花なので少し紹介したいと思います。

一つ目は木槿（ムクゲ）という花です。花びらの色は赤、白、ピンク、紫を複合したものです。ハイビスカスに近い品種なのでハイビスカスに似た咲き方をします。

二つ目は秋海棠（シユウカイドウ）という花です。花びらの色はピンクで

頭を垂らしているのが特徴的です。

興味が湧いたのであれば是非いろいろ調べてください。見た事の無い素敵な花がいっぱいあるはずですよ！

山下（高校二年）「作陶について」

私達茶道部一同は毎年作陶(茶道で使うお茶碗やお皿を作ること)を校外で体験させていただいています。今年六月に奈良市の赤膚山にある古瀬堯三さんの工房にて文化祭でお出しするお皿とお茶碗を作らせていただきました。工房の敷地内には国の有形文化財にも登録されている登り窯があり、その大きさにとても驚きました。作陶の作業は何の形にもなっていない粘土が配られて始まりました。そこから自分の手で形をつけていき、お皿やお茶碗の形にしていきます。お茶碗は紐作りという、蛇がとぐろを巻くように粘土をぐるぐると積み上げて高くしていく方法で作りました。作業をしている時

は、本当に上手くできるのか不安でしたが、後日焼き上がった自分の作品が思ったよりも上手くできていたので安心しました。茶道部に入って、毎週のお稽古に加え、作陶のような貴重な体験もさせていただき、入部して本当に良かったと思います。

近藤（高校三年）「茶碗について」

茶道のお点前では、たくさんのお道具を使います。上げ始めればキリがありませんが、その中でも最も重要なのは、お茶碗ではないかと思えます。茶道にしろ、家で一人でお茶を飲むときにしろ、究極的にいえば、お茶碗とお茶さえあればそれで事足りります。もちろん、お茶さえ飲めれば良いと言ってもいる訳ではないですし、茶道を習う意味は、その作法はもちろんのこと、相手をもてなそうという心を身につけることだと教わりました。しかし、お茶を飲むという行為にとって、お茶碗は

必要不可欠なものであるということは確実な事です。必要に迫られたものが発展し、洗練されていくのが世の常であり、お茶碗もその原則からみられることなく、その必要性から、少しずつ、その肌ざわり、質感、原料となる土、そして姿を変え、何通りにも枝分かれしていきました。その数えきれない中から、自分の気にいるものに出会い、茶道を楽しむことができるなら、それはこの上ない喜びであり、素敵なことかもしれません。

本田（高校二年）「お花へ感謝」

私達、茶道部ではお稽古の始まりに先生から掛軸に書かれている言葉の意味とともに飾られているお花の名前も聞かれます。お花は先生が自家栽培しており普段はあまり見ることができない花をいつも鑑賞させていただいています。花が珍しいこともあり、いまでも先生から名前を聞かれてもあまり答

えることができせん。私は最初、花に關してあまり関心はなかつたのですが今では稽古でお花を見るのもたのしいです。特に、私は金水引という花が好きで珍しくはないのですがとても綺麗で、花言葉も「感謝」で氣に入っています。先生方いつもありがとうございます。

祖父江（副部長）

「茶道部に入部した感想」

私が初めて「茶道」というものに出会ったのは幼稚園児のときでした。幼稚園で茶道の授業があつたので、その頃から興味を持ちました。卒園後も茶道と触れ合う機会があつたので高校に入ったら絶対、茶道部に入ろうと決めていました。しかし私はずっと裏千家で習っていたので作法の違いなどたくさんあり、戸惑うこともありましたがそのときに小西先生が優しくご教授して下さいだったので次第に理解していくこ

とができました。そして小西先生からは、人を敬う心やおもてなしの心、所作など人としての心構えなどたくさんのことを学ばせていただきました。

私は茶道部に入部し、いろいろな学年の人と交流して友達になれ、いろいろなことを身につくことができたので、入部して本当によかつたと思つています。私の高校時代で楽しかつた思い出のひとつです。

今までクラブを支えてくださった先生方には感謝の気持ちでいっぱいです。大学でも茶道部に入つて、もっとお点前の技術が向上するように努め、日本の伝統でもある茶道をたくさんの人にその良さを伝えていきたいです。

森田（中学三年）「世界のお茶」

世界には、様々な種類のお茶があります。紅茶、中国茶、そして日本茶などご存じかもしれませんが、この三種のお茶はどちらもツバキ科に属するお

なじ品種の樹の葉が原材料なのです。では何の違いで区別しているのかというと、製造の違い、なんです。茶葉には酵素が含まれており、この発酵する度合いでそれぞれの茶を区別しています。一般に、紅茶は発酵茶、中国茶は半発酵茶、日本茶は不発酵茶とされています。発酵茶は完全に発酵させ花や果物の様な香りを作り出します。半発酵茶は、完全に発酵し紅茶になる前に発酵を止めたものです。不発酵茶は茶葉を蒸す、もしくは釜で炒ることで発酵を止め、摘み取つた状態に保つたものを指します。どれも特色があり面白いですね。この文章で、皆様がお茶への興味を深めて頂けたら幸いです。

佐々木（高校二年）「風炉について」

風炉はお湯を沸かす為の道具で、灰と炭で火入れし、そこへ釜を掛けてお湯を沸かす、火鉢のような役割をします。風炉には大きく分けて土風炉、唐

銅風炉、鉄風炉の三種類がありますが、これはもともと日本にあったものではなく、鎌倉時代の初期の頃、仏具と共に中国から渡ってきたと言われていました。

それ以来、お茶を点てる時は一年を通して風炉を使ってお湯を沸かしていましたが、千利休などの時代から風炉は夏場に使い、冬場は畳を切って炉壇を作り火入れする、炉を使うようになりました。

炉に入れる灰は風炉に入れる灰と比べると倍近く大きくなりますが、これは冬場、客人にも火の暖かさが伝わるようにという想いから、炭を大きくしたと言われていました。

茶道具にはそれぞれに意味があり、客人をもてなす配慮がされていますが、その想いはお湯を沸かす道具にも込められているのです。

甘利（高校三年）「炉」

茶道は季節とともに歩んできた文化です。したがって茶道においては「季節感」を持つものが重視されています。

ここで皆さんは飾り花や掛け軸などを真つ先に思い浮かべるでしょうが、「炉」もその例に漏れません。

「炉」というのはお茶を点てる時に湯を沸かすための釜を置く場所ですが、この炉も季節によって二つの異なる形態をとります。一つは囲炉裏のように畳中に埋まるような形をとる炉です。

この形の炉では炭火を間近に感じられて、暖かみや火の粉の散る時の「パチツ」という音には風情があります。しかし、この炉が出るのは冬春だけです。ですので、夏秋には「風炉」という別の炉が出てきます。風呂は畳の上に板を敷き、その上に置く鼎で、中に火を入れて使います。季節柄水指（水入れ）と共に横並びに対を成すことが

殆どで、その色や陰陽のコントラストも趣深いものです。

後藤雄（高校三年）「世界の茶」

日本では緑茶が有名で、みなさんもよくお飲みになられると思います。しかし、実は世界で飲まれているお茶の七十パーセントは紅茶で、日本のお茶を始めとしてその他のお茶はマイノリティです。

そしてマジヨリティの紅茶には世界三大紅茶と言うのがあり、インドで作つくられる「ダーズリン」やスリランカで作つくられる「ウバ」、中国で作られる「キーマン」などがあります。日本に住んでいるとどうしても日本の緑茶をよく飲んでしまいましたが、世界にはたくさんのお茶があり、みなさんも是非世界のお茶を飲んでいただきたいです。

伊藤（高校三年）

「あとがきと表紙の絵の説明」

くあとがきく

ここまで部誌をお読み頂きありがとうございます。表紙のデザインとあとがきを担当させて頂きました高校三年伊藤優利です。

このような経験はなく何を書けば良いのかと迷った結果、表紙にはお茶室を描かせて頂く事にしました。表紙の絵は私たち茶道部が普段お稽古をさせて頂いているお茶室がモデルとなっています。十畳ほどの空間に中学一年生から高校三年生までの部員が集まり作法を学んでいます。部員全員が集まると座る場所がなくなるほどになりとても賑やかとなります。

さて、話は変わりますが私たち高校三年生はこの文化祭が終わると引退します。普段のお稽古はもちろんの事、作陶や家元見学など茶道の厳格な世界

を体験し、その年の集大成となる文化祭では二日間の接客に苦戦しながらも成長してきました。これらは他では経験できない大変貴重なものでした。ここで学べたことを誇りに思い、『和敬清寂』『わびさび』など茶道における精神を忘れず責任を持てる行動に気をつけこれからも歩んでいこうと思います。

私たち高校三年生は引退します。が、しかしまた来年度の文化祭でもこの茶道部の出し物はあると思いますのでまた足をお運び頂ければ幸いです。

では、この辺りであとがきを終わらせて頂きます。本日は清風学園茶道部の出し物に足をお運びくださりありがとうございます。またのご来場をお待ちしています。

部員二十九名

高校三年

山本涼太 (部長)

祖父江嵩 (副部長)

甘利祐樹

磯村飛翔

伊藤優利

川本竜玄

後藤保明

後藤雄飛

近藤玲伊

中川基

高校二年

赤坂奎茉

池田遥紀

大路仁博

梶谷亘

佐々木常德

塩野泰正

島中聡馬

本田義法

山下瑠介

高校一年

大前天誉

小林由和

塩谷五郎

塚本遼平

中学三年

黒澤春陽

森田健太郎

中学二年

桐井海舟

中学一年

良誠悟

長谷川泰星

福井康太郎

国際コース
二名

濱田光輝

吉田直輝