

日本学ユニバーシティ (JU) 専門課程 シラバス

教授氏名	久保比登美	専門分野	茶道
講座名	暮らしに活かす茶道		
難易度	○専門課程		
講座概要	<p>実技は、ご自宅にある茶碗や棗を使って、一服のお茶が点てられるように細やかなご指導を致します。</p> <p>座学は、おもてなしの心に始まり、茶道の歴史、所作、慣習に触れ、日常に生かしていただけるような内容にしています。</p>		
受講者に向けてのメッセージ	<p>茶道って敷居が高いと思いませんか。</p> <p>日常で、一服のお茶を点てることで、日本の心に触れる実践講座です。お点前はわかりやすくご指導致しますので、安心してください。</p> <p>また、座学では茶道を通し日本の心に触れていただけるよう準備しています。きっと、毎日の暮らしが色鮮やかな時間となることでしょう。</p> <p>ご一緒に学べることを楽しみにしています。</p>		
講座回数(コマ数)	6 コマ	講座時間	90 分
受講料 (一般)	55,440 円 (税込)		
受講料 (会員)	39,600 円 (税込)		
受講料 (学割)	大学生 11,000 円 (税込) 高校生以下 5,500 円 (税込)		
講座頻度	月 1 回 12 名限定	期間	2023 年 1 月～2023 年 6 月
課外授業 (リアル)	あり	テキスト	なし
課外授業 (リアル) 概要	<p>稽古場に来て頂き、学んだことを茶室で体験してみましよう。また、稽古場の近くにある真言宗 護国寺に、茶道に縁のある方がお眠りです。講座のご報告を踏まえ、お墓参りを致しましよう。体験@3,300 円</p>		
受講者が必要なもの	<p>「茶筌、茶杓、棗、茶碗、茶巾、お盆、抹茶」、ポット、白タオル、お菓子 「」内を 13,000 円 (税込) でセット購入ができます</p>		

	内容	日程／場所	備考
第1回	座学 1.おもてなしについて 2.お茶とお菓子について 全国に美味しいお茶やお菓子はたくさんあります。 いくつかのお菓子をご覧頂き、季節感を味わってください。 実技 「襖の開閉、挨拶、床の拝見の仕方、お茶とお菓子の頂き方、茶道具の確認、お茶を点ててみましょう」 準備された茶道具を確認し、お茶を点ててみましょう。2回目からは茶道具の扱い方を丁寧にお教えます。	Zoom 1/7 (土) 10:00～11:30	
第2回	座学 1.清める、掃除、モノを置くべき所に置く 2.「千利休について」戦国時代に千利休が中心となり茶道が興ります。利休が生み出した世界に触れてみましょう 実技 「茶碗、茶筌、棗、茶杓の扱い方」	Zoom 2/11 (土) 10:00～11:30	
第3回	座学 一座建立を学び、自然と共生して生きる暮らしを見てみましょう。 実技 「お茶を点てる、茶巾の扱い1」	Zoom 3/4 (土) 10:00～11:30	
第4回	座学 「茶の歴史前半」茶の種が中国から伝わったのは奈良時代と言われています。その時代に、お茶はどのように使われていたのでしょうか。 実技 「お茶を点てる、茶巾の扱い2」	Zoom 4/1 (土) 10:00～11:30	
第5回	座学 「茶の歴史後半」男性社会の茶道界がどうして今、女性が活躍する茶道になっているのでしょうか。老若男女を問わない時代になった今、貴方の茶道を歩むきっかけにしてください。 実技 「お茶を点てる、全体の流れと細やかな扱い方の確認」	Zoom 5/13 (土) 10:00～11:30	
第6回	座学 「利休七則」 これまでの5か月学んできたことを「暮らしに生かす茶道」という点から復習、応用、逸話をお伝えします。 実技 「大切な方へ、おもてなしできるようになります」	Zoom 6/10 (土) 10:00～11:30	
第7回	稽古場に来て頂き、学んだことを茶室で体験してみましょう。また、稽古場の近くにある真言宗 護国寺に、茶道に縁のある方がお眠りです。講座のご報告を踏まえ、お墓参りを致しましょう。	リアル 5/27 (木) 10:00～13:00	