

衣

平成29年

10月22日(日)

午前9:00～午後4:00

育

香

鎌倉茶の湯文化祭 2017

茶の湯を舞台に

日本の伝統文化が

集う一日

食

器

室

グローバル化する現代社会に活動する方々に、

先人たちの長い歴史の中で育まれた茶道、

誇り高き日本文化の素晴らしさを、

身近に体験・実感していただける、

楽しく学べる文化祭です。

ぜひご参加ください。

会場：一条恵観山荘* (鎌倉市浄明寺 5-1-10)
 主催：(一社)現代茶道塾 ※国指定重要文化財
 共催：一条恵観山荘保存会
 参加費：前売チケット制 一般 10,000 円、
 学生 (中学生～大学生) 5,000 円、
 学童 (小学生) 2,000 円
 ※前売チケットは、当塾・事務局 (TEL045-410-8191)
 までお申し込みください。

申込問合せ：(一社)現代茶道塾・事務局 (下欄参照)

(一社)現代茶道塾は、グローバル化する世界の中で、日本人としての礎の
 ひとつとも言うべき茶道の普及・啓発を通して、日本の国づくりの一助と
 なるべく、平成28年4月、横浜にて設立いたしました。
 この活動の一環として、茶道文化の紹介・教養講座、茶道の体験会、基本
 点前の体験コース、茶道教室の紹介などを行っています。

鎌倉茶の湯文化祭 2017 体験催しと展示

2017年10月22日(日) 午前9時～午後4時
会場：一条恵観山荘 (鎌倉市浄明寺 5-1-10)

体験 濃茶 固く練った一服の抹茶をともにいただく

多くの抹茶を使って濃く練った一服のお茶を、何人かの方々と喫する濃茶席。美味しい季節の主菓子とともに、格式の高い座敷で行われる茶会をお楽しみください。



濃茶とは異なる濃茶のいただき方を学びます

体験 薄茶 もてなしのこころを形にする一服

茶の湯といえば誰もが思い描く薄茶の点前。薄茶席は、もてなしのこころから始まる茶会の所作を、楽しみながら学ぶ格好の機会です。季節の菓子と茶室の意匠もお楽しみください。



薄茶いただき方、道具の拝見などの所作を学びます

体験 香道 貴族文化の優雅な遊びを現代に楽しむ

香道は、平安貴族の優雅な香遊びを受け継ぎ、香木のかそけき香と味わいを楽しむもの。これを機会に、素晴らしい日本独自の文化・香道に親しむ方が一人でも増えればと願っています。



初めて香を聞く(嗅ぐ)方も御家流香道教授の分かりやすい指導で組香(香木当て遊び)を楽しめます

体験 見学 建築・庭園の歴史と美を学ぶ

国指定重要文化財、一条恵観山荘の建築と庭園を散策しながら、解説者の案内でじっくりと堪能できる、またとない機会です。途中、河畔にてフレイバーティーもお楽しみいただきます。



見学途中の四阿。楽しみながら恵観山荘の来歴等を学びます

体験 点心 催しの合間に楽しむ、和のもてなしの味

昭和初期、赤坂山王の森に囲まれた星岡茶寮で、北大路魯山人の第一回日本風料理講習会として誕生した「星岡」。日本料理の基礎から懐石料理まで、星岡茶寮伝統の味を伝える「星岡」主宰・井関侑智氏の料理をお楽しみください。



「星岡」の懐石料理の一例。食材・内容は今回の点心とは異なります

展示 和装 花嫁衣装の着付けを実演

「着物に込められた親の愛を次の世代に伝える」をモットーに活動されている着物教室主催・小野利美氏が、会場で花嫁衣裳の着付けを実演します。なかなか学ぶ機会のない花嫁衣裳の美しい装い方をご覧ください。



和装の花嫁衣裳を美しく着こなすコツを解説

展示 骨董 暮らしを愉しむ、生活骨董品の提案

蒔絵のお重やお膳、古伊万里の皿、独特の風合いの織物……暮らしに愉しみをもたらすそんな品々との出会い。人形作家として35年活躍されている森谷泰子氏の泰桜雛もご覧ください。



展示品は購入可能です。「生活を愉しむ」さまざまな骨董品を扱っている鎌倉「蔵屋-くらりー」の品々

展示 陶芸 京都の土と文化が生み出す茶陶

京都らしいおだやかな趣で、幅広く茶陶を手がける京焼の陶芸家・二代宮川香雲氏。同氏制作の、茶席にかなう雅やかで上品な味わいの焼き物を展示します。



二代宮川香雲氏の作品の一例。上/伊羅保 菊 茶碗、奥香合と松竹梅唐草煎香合。下/金銀彩月に芒茶器、更紗文きりばめ八角水指

展示作品は購入可能です。

展示 漆芸 木地と漆の魅力を引き出す

木地づくりから漆塗りまでを一貫して手掛け、海外でも評価の高い漆芸家、村瀬治兵衛氏の作品を展示いたします。展示作品は購入可能です。



村瀬治兵衛氏の作品の一例
上：樽銀彩鈍削水指、樽木地鈍削水指
下：根来塗線刻中次、根来塗薬器茶器(右2点)

展示 菓子 和菓子づくりのコツを実演

西鎌倉の「和菓子処 茶の子」は、創業100年の老舗。米や豆など素材にもこだわり、現代人の口に合う和菓子を目指しています。そのこだわりの和菓子づくりを実演。日持ちする和菓子の販売もあります。



「茶の子」製の和菓子の一例。彩も味も大きさも現代人の好みに合わせた

展示 活動 誰もが学びやすい講座、セミナーを開催

(一社)現代茶道塾が開催する、茶道にまつわる様々なテーマの「茶道セミナー」や「初歩からの茶事講座」「初歩からの七事式講座」などの活動を、パネル展示で紹介します。



和菓子作りのプロを講師に招いて実施した茶道セミナー「手づくり和菓子」の一コマ

展示 茶室 我が家に茶室をどうつくるか

茶道に精進されている方の多くは、「いつかは自宅に茶室を」とお考えです。リフォームにより夢を実現した方々の「自分らしい茶室」の例を写真で展示し、茶室や水屋の仕組みも解説。茶室づくりのご相談もお受けします。



リフォームによる茶室づくりを手掛ける(株)森の恵の作例と茶室づくりのノウハウを紹介

ご参加には前売チケットが必要です。金額等は表面をご覧ください。
本文化祭に関するお問合せ・お申込みは、現代茶道塾・事務局まで。

(一社)現代茶道塾 事務局 TEL045-410-8191
FAX045-410-8126 EMAIL office@gendai-chadojuku.jp

鎌倉茶の湯文化祭 2017

～茶の湯を舞台に日本の伝統文化が集う一日～

平成 29 年 10 月 22 日 (日) 午前 9 時～午後 4 時 会場：一条恵観山荘

主催：一般社団法人 現代茶道塾 共催：一条恵観山荘保存会

参加案内

●参加グループ選び

本文化祭の体験催し（濃茶、薄茶、点心、香道または見学）は、皆さまに確実に各催しにご参加いただけるよう、14 グループに分けた時間割にて実施いたします（裏面参照）。

ご参加の皆さまには、**申込時に参加するグループをお選びいただき**、当日はグループ毎の時間割に従って、各催しにご参加いただきます。

なお、ご希望のグループが満員となる場合もございますので、申込時に**第一希望、第二希望の 2 つのグループをお選びください**。受付時に事務局より参加グループをご連絡いたします。

どちらのグループも満員の場合は、事務局からのご連絡時に、空きのあるグループに変更いただけます。

ますよう、お願いいたします。

●参加費のお振込み

ご参加は前売チケット制です。お申込み後に事務局よりご連絡差し上げてから、**10 日以内**に、参加費を以下のどちらかの口座にお振込みください。（お振込み後のキャンセル・返金はできませんので、悪しからずご了承ください）。お振込み確認後、チケットを郵送いたします。

◆みずほ銀行 大船支店 (店番 373)

普通預金口座 2627293

名義 シャ)ケンタイチャトウジユク

◆郵貯

記号 10950 番号 24171341

加入者名 一般社団法人現代茶道塾

申込フォーム

以下の内容をすべてご記入いただき、郵送、FAX、メール等にて、下欄の事務局までお申込みください。各グループへの参加は、申込先着順です。同一グループへの複数の方のお申込みは、代表の方のお名前、ご住所、連絡先をご記入ください。（異なるグループへのお申込みは、別フォームにてお願いします。）

お名前 _____

ご住所 _____

連絡先 TEL _____ email _____

参加グループ 第一希望 [] 第二希望 [] それぞれ 1 つのグループ番号をご記入ください

参加費 一般参加 10,000 円 × 参加人数 [] 人 = 計 [] 0,000 円]

学生参加 5,000 円 × 参加人数 [] 人 = 計 [] ,000 円]

学童参加 2,000 円 × 参加人数 [] 人 = 計 [] ,000 円]

※学生は中学生以上、学童は小学生

合計金額 [] ,000 円]

●お申込み・お問合せ : 一般社団法人 現代茶道塾 事務局

〒247-0014 神奈川県横浜市栄区公田町 1605

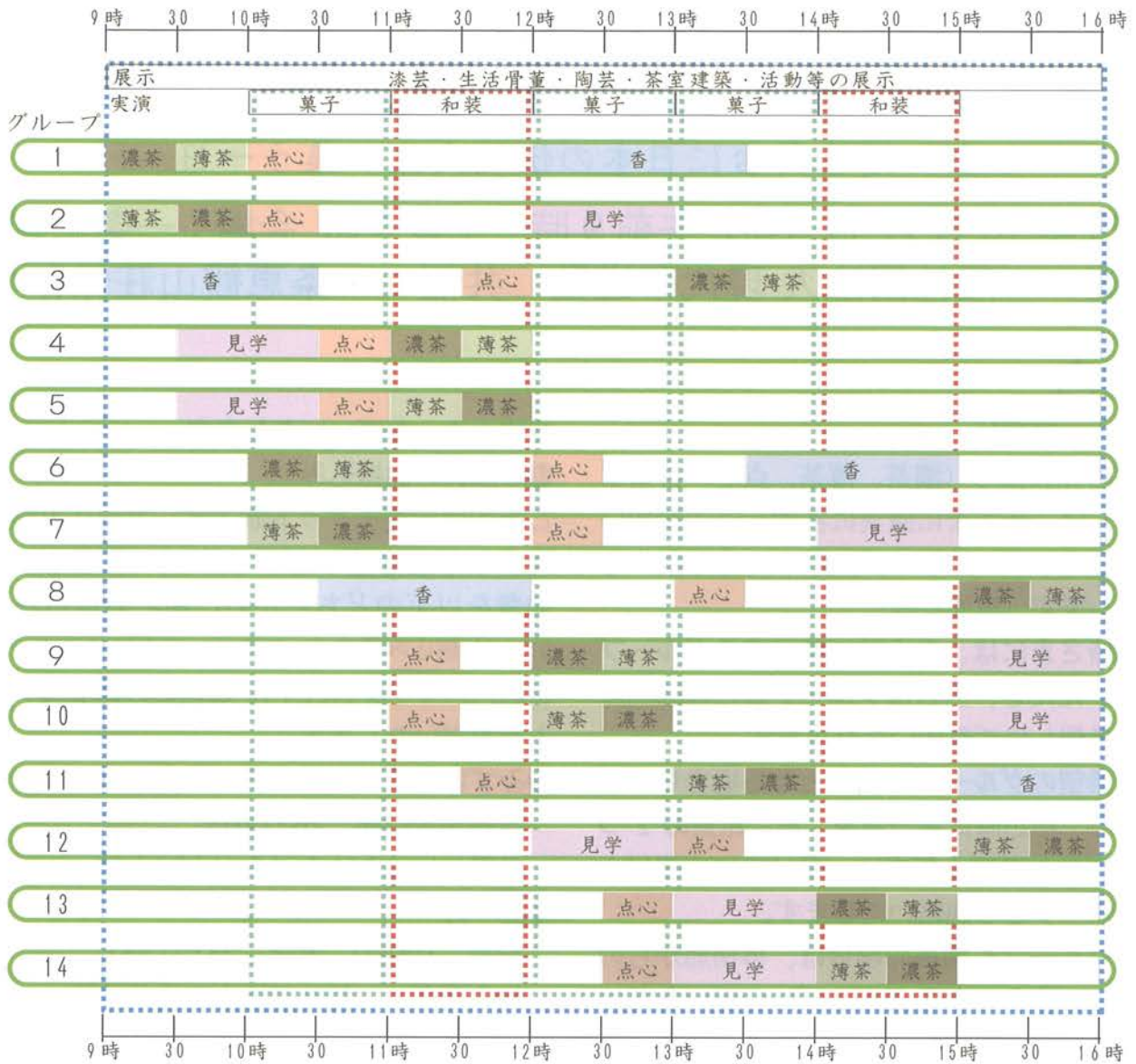
FAX 045-410-8126 TEL 045-410-8191

EMAIL office@gendai-chadojuku.jp

http://www.gendai-chadojuku.jp



●鎌倉茶の湯文化祭2017 時間割(10月22日[日])



●体験催しは、グループ制

濃茶・薄茶・点心・香または見学の「体験催し」は、申込時にご希望のグループを選び、グループ毎に決まった時間で参加します。(香と見学はどちらか一方のご参加になります)
参加グループの最初の体験催しの開始時間10分前までにご来場ください。

●展示・実演は、時間は自由

陶芸・生活骨董・漆芸・茶室・活動等の「展示」は、朝9時から午後4時まで開催しています。ご都合に合わせて御覧ください。
菓子・和装の「実演」は交互に行われます。ご都合に合わせて御覧ください。

※一条恵観山荘施設内での各催し会場は、左図をご参照ください。