

道

<諸道>

もてなしのルーツを探る 茶道講座



日本人の「おもてなし」はどこから来たのでしょうか？
 桃山時代に大成した「茶の湯」を多面的な切り口で4回にわたって取り上げます。
 茶人・北見宗幸先生による分かり易いお話と、お茶を一服いただきながら本物に触れる時間です。茶の湯は初めてという方にもお勧めする講座です。

講師

茶人
裏千家教授

北見 宗幸



(一社)茶道文化振興会理事。みやび流和装道マナー部師範。トヨタ自動車茶道部、呉羽化学茶道部、帝京大学茶道部の講師のほか、東京都市大学では「日本の伝統文化」の講義を、エコーlust東京では茶道茶事懐石の講義を務めている。「EPSONカラリオ」「au」「東京メトロ」のCM監修と指導を行う。著書・監修に『はじめての茶の湯—茶道の基本がよくわかる』(成美堂出版)、『DVDではじめる茶道入門』(ナツメ出版)『DVDで身につく茶道 濃茶点前 棚点前』(ナツメ出版)、『裏千家DVD茶道教室—濃茶・薄茶・煎』(山と溪谷社)がある。

開催時間

19時~21時

(この講座共通です)

講座内容

日程

4/19
(水)

5/17
(水)

6/21
(水)

7/12
(水)

参加される講座 にチェックを入れてFAXください

全ての講座に参加する

※講座内容は変更になる可能性があります。

- 第1回 4月19日(水)「利休の美」~茶道具の見所と心得
 ・実際に利休の美に触れながら、茶道具を扱う時の心得を身に付け、茶道具の見所を味わっていただきます。
- 第2回 5月17日(水)「利休の死」~切腹する三つの原因
 ・天正19年2月28日に利休は秀吉に切腹を命じられて、その生涯を閉じました。なぜ、切腹を命じたのか？
- 第3回 6月21日(水)「懐石料理の成り立ち」
 ・日本のもてなしのルーツは懐石料理にあります。その懐石料理の成り立ちと懐石道具の扱い方を身に付けていただきます。
- 第4回 7月12日(水)「正月と五節句の取り合わせ」
 ・茶道具の取り合わせと懐石・点心の献立から、正月・五節句の成り立ちと食材を頂く意味と意義を知っていただきます。

後援

千代田区・一般社団法人次世代芸術文化都市研究機構

受講料

2,000円/回

全4回

学生: 1,000円/回

茶菓 500円別途

【学生証をご提示ください】

定員20名

受講申込書専用: FAX03-6272-4561

お名前	ふりがな	ご連絡先	TEL (携帯可)
			FAX
住所	〒	受講No	eMail
			@

受講証をお持ちの方は、氏名と番号のみでお申し込みできます

お問い合わせ

ジャポニズムアカデミー事務局
 東京都千代田区麹町2-2-1 オーセンティック半蔵門6階
 Fax 03-6272-4561 tokyo-j@japonisme.or.jp



0120-724-561

本部: 一般財団法人本願寺文化興隆財団 京都市山科区上花山旭山町8-1

受付時間
9時~17時
(平日のみ)