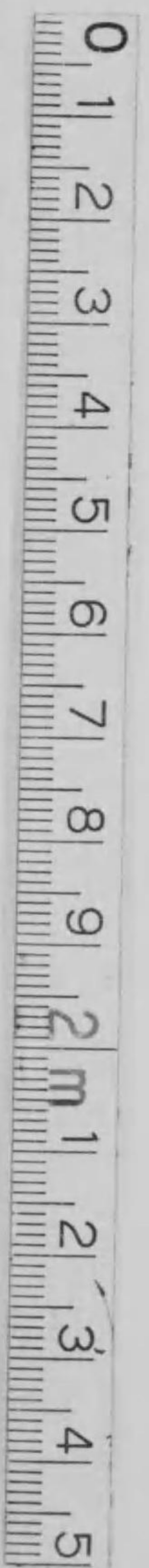


始



69
168

茶
蒲の
地

白々々々々々々々々々

福又々々々々



茶道
ららのとまや 三之卷

目次

- 一 臺子莊方の事
- 一 臺子の種類
- 一 風呂臺子莊方の圖
- 一 紹嶋棚莊方の事并に圖
- 一 志野棚莊方の事并に圖
- 一 丸卓莊方の事并に圖
- 一 四方棚莊方の圖

大正
2. 10. 21
内交

茶
の
ま
や
三
之
卷
千
之
室
六
編
一

- 一 三重棚莊方の圖
- 一 長板莊方の事并に圖
- 一 大板莊方の圖
- 一 旅篋筒莊方の事并に圖
- 一 同芝點の圖
- 一 道庫莊方の事并に圖
- 一 高麗卓莊方の圖
- 一 桑小卓莊方の事并に圖
- 一 釘箱棚莊方の事并に圖
- 一 始棚莊方の圖

- 一 江岑棚莊方の事并に圖
- 一 燒桐棚莊方の事并に圖
- 一 杉棚莊方の事并に圖
- 一 五行棚莊方の事并に圖
- 一 寒雲棚爐風爐莊方の事并に圖
- 一 圓融臺莊方の事并に圖
- 一 圓融卓莊方の事并に圖
- 一 更好棚莊方の事并に圖
- 一 四方卓莊方の事并に圖
- 一 圓能卓莊方の事并に圖

- 一 隅棚莊方の圖
- 一 置水指莊方の圖
- 一 立禮式用點茶盤飾り方の圖

茶道 づらのとまや 三之卷

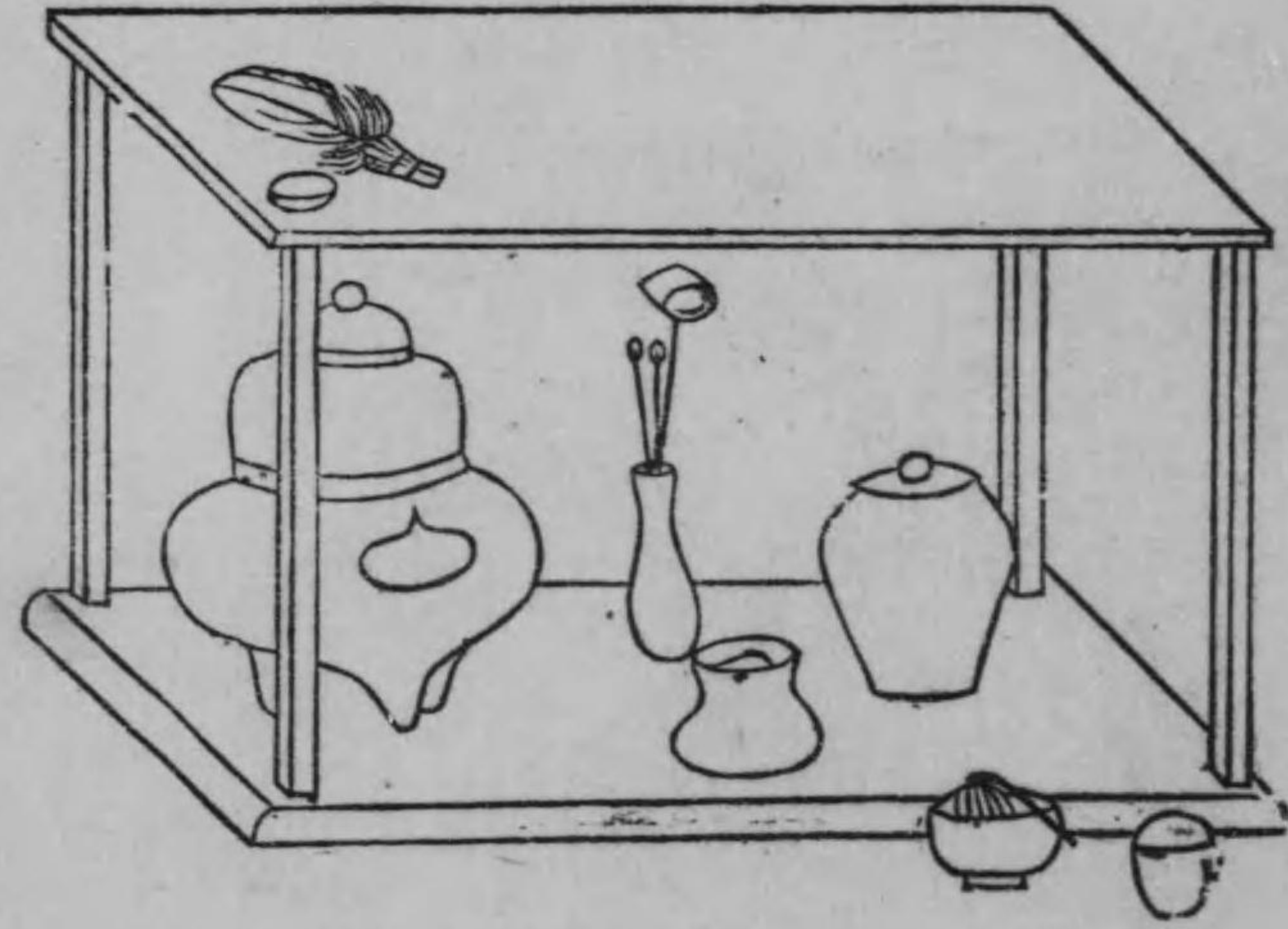
臺子莊方の事

- 一 初莊りに天井板の真中へ炭斗へ常の如く羽箒香合を組入れ莊りても宜し
- 一 柄杓は差通しの物を用ゆ可し

臺子之種類

- 一 眞臺子大 利休寫 盛阿彌塗

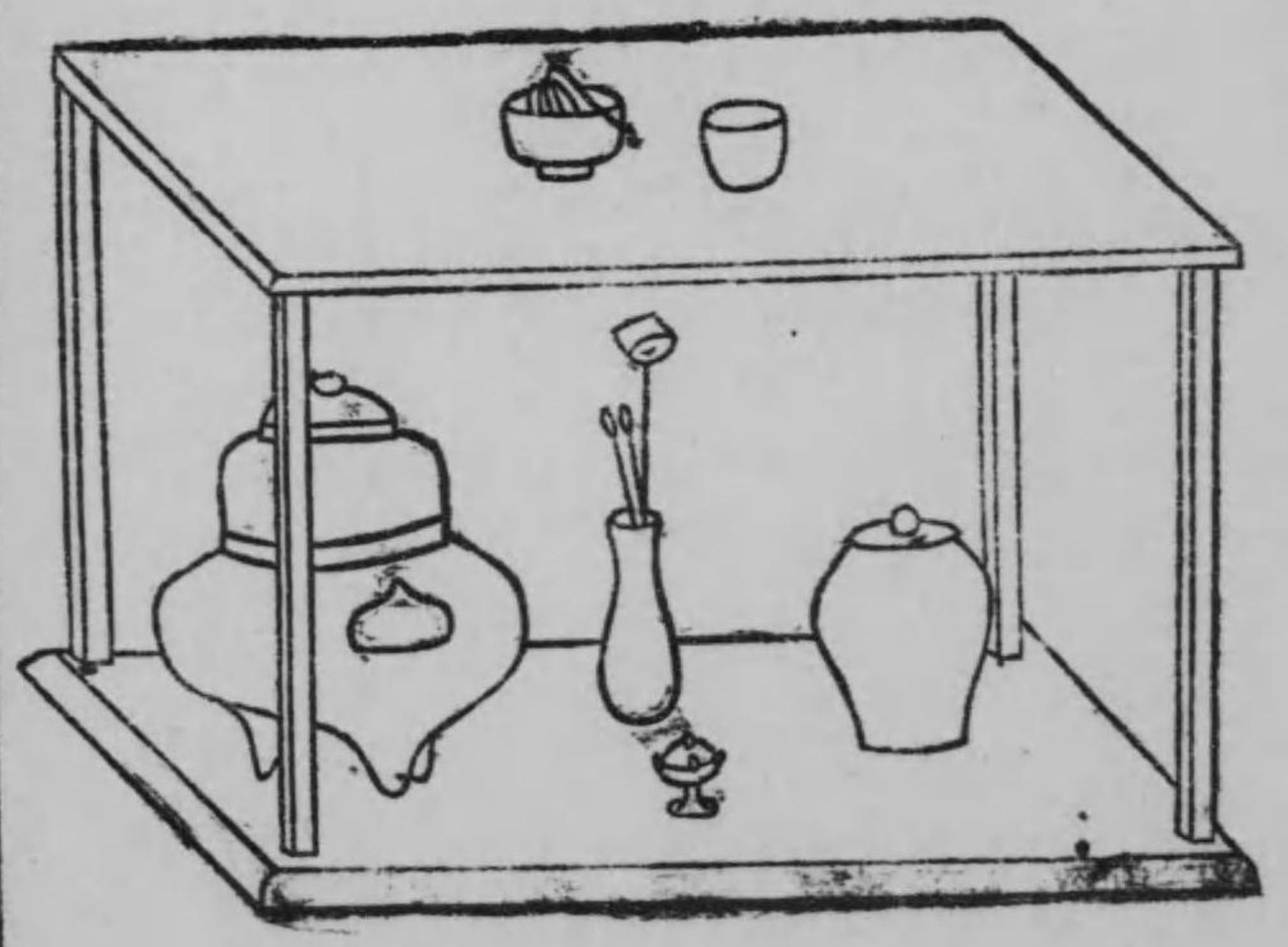
風呂臺子莊方之圖



- | | | | | | | | | |
|----------|--------|--------|---------|------|--------|--------|----------|------|
| 一 桑四本柱 | 一 銀杏臺子 | 一 高麗臺子 | 一 桑二本柱小 | 一同 小 | 一 竹臺子大 | 一同 爪紅小 | 一 黑塗二本柱大 | 一同 小 |
| 夕顏臺子とも云ふ | | | | | | | | |
| 柏 叟好 | 又 玄好 | 宗 旦好 | 宗 旦好 | 利 休好 | 紹 鷗好 | 宗 旦好 | 利 休好 | 利 休好 |

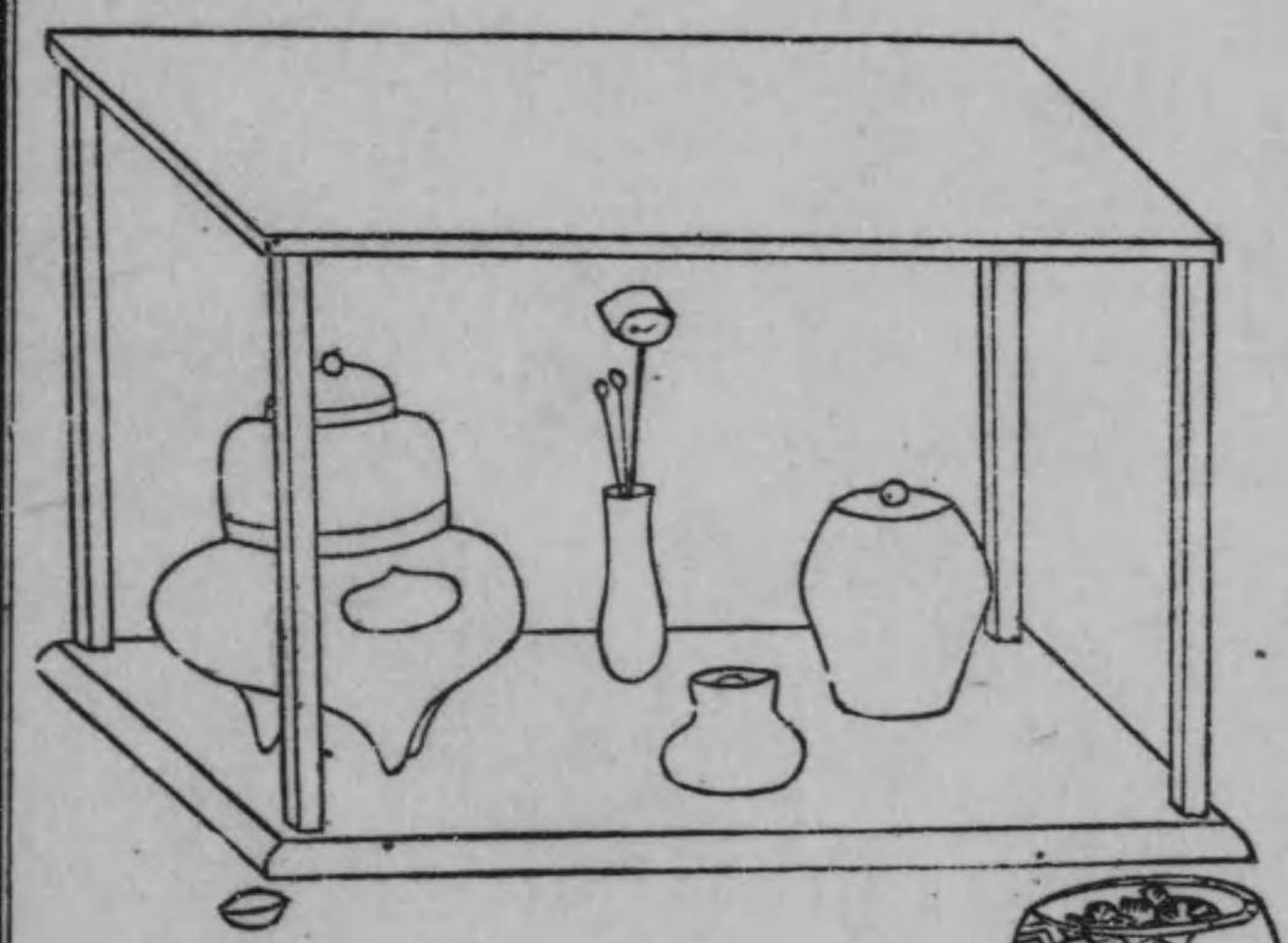
茶
千宗室共編
三之卷

同



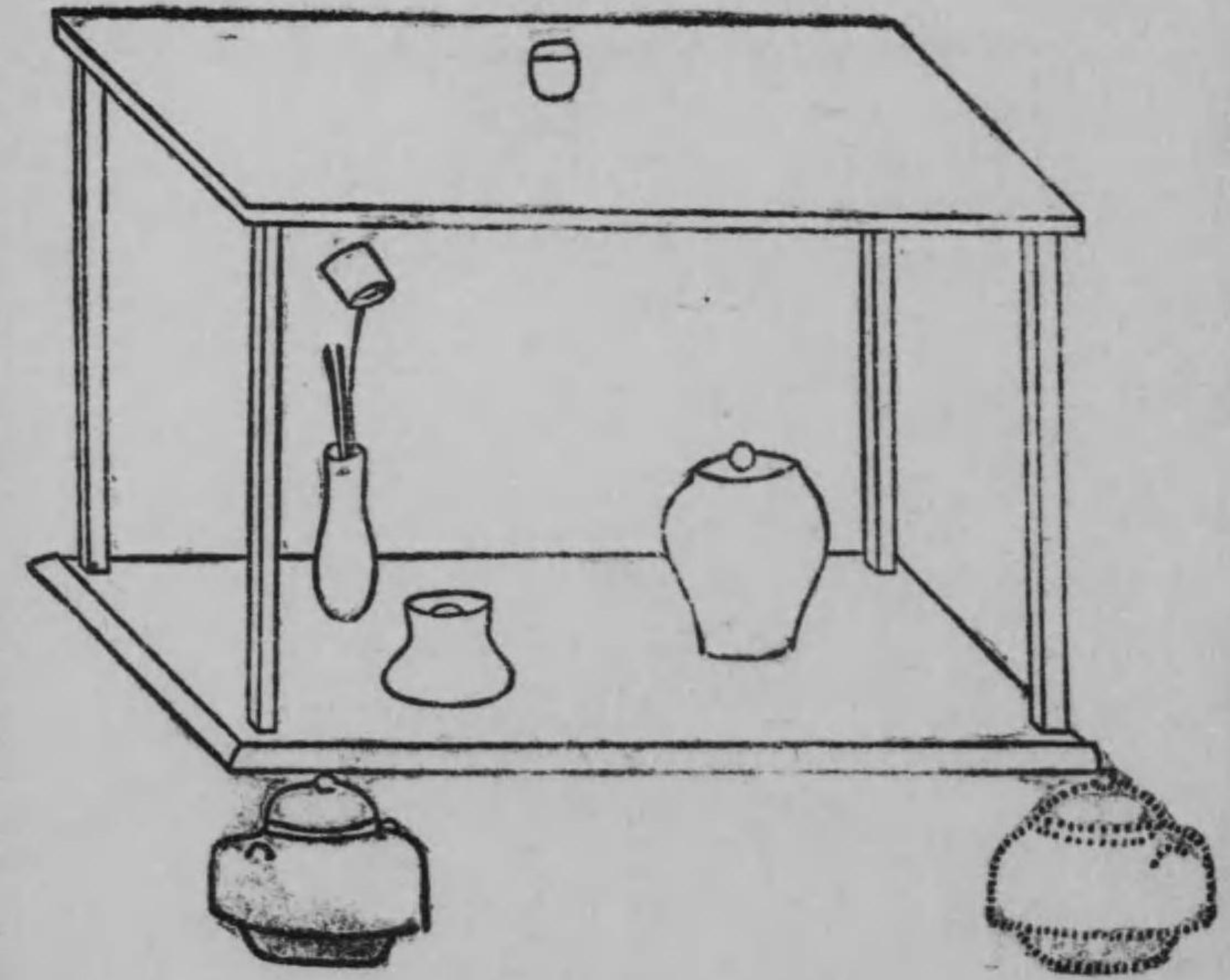
千宗室共編
一

同

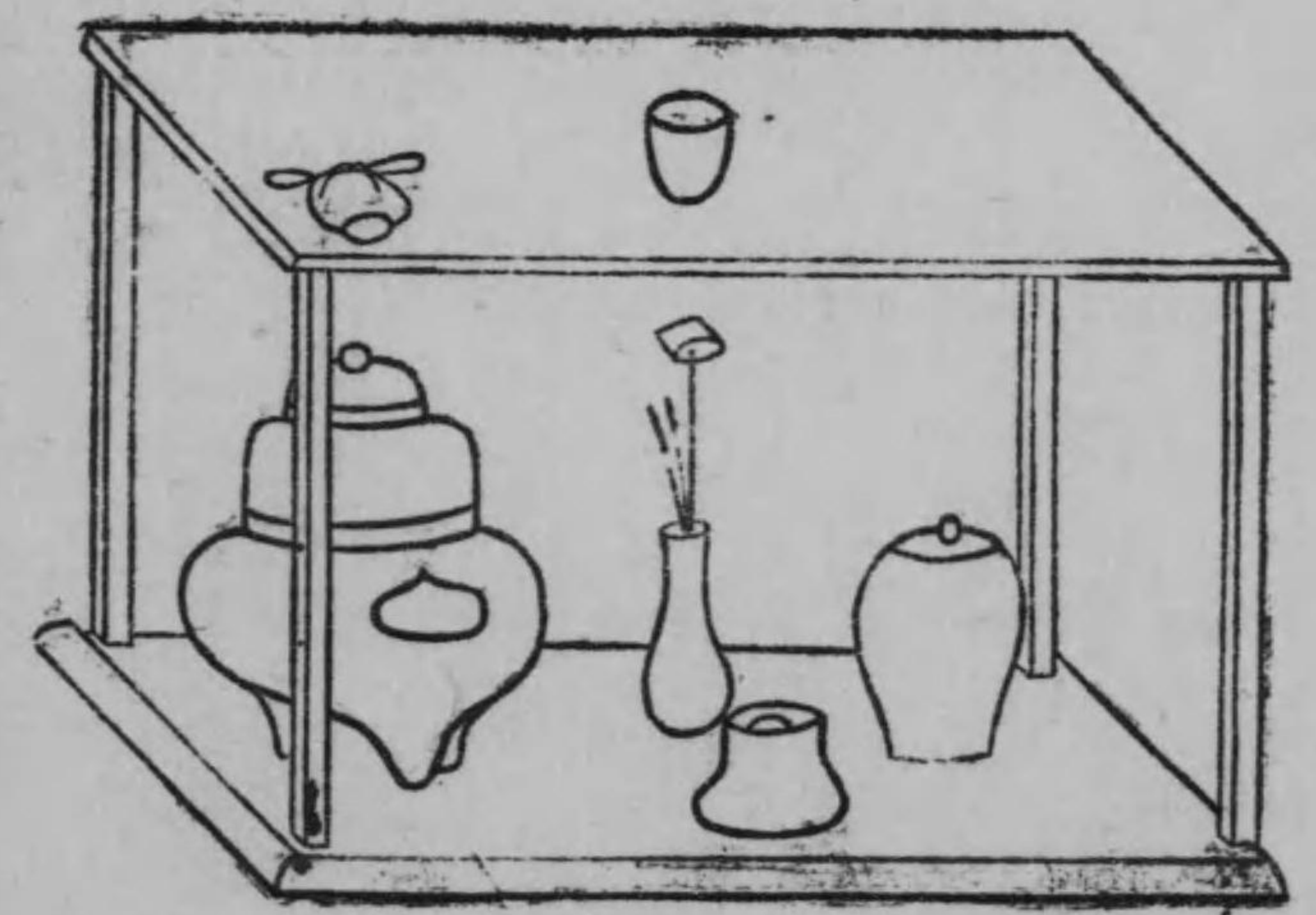


千宗室共編
一

同



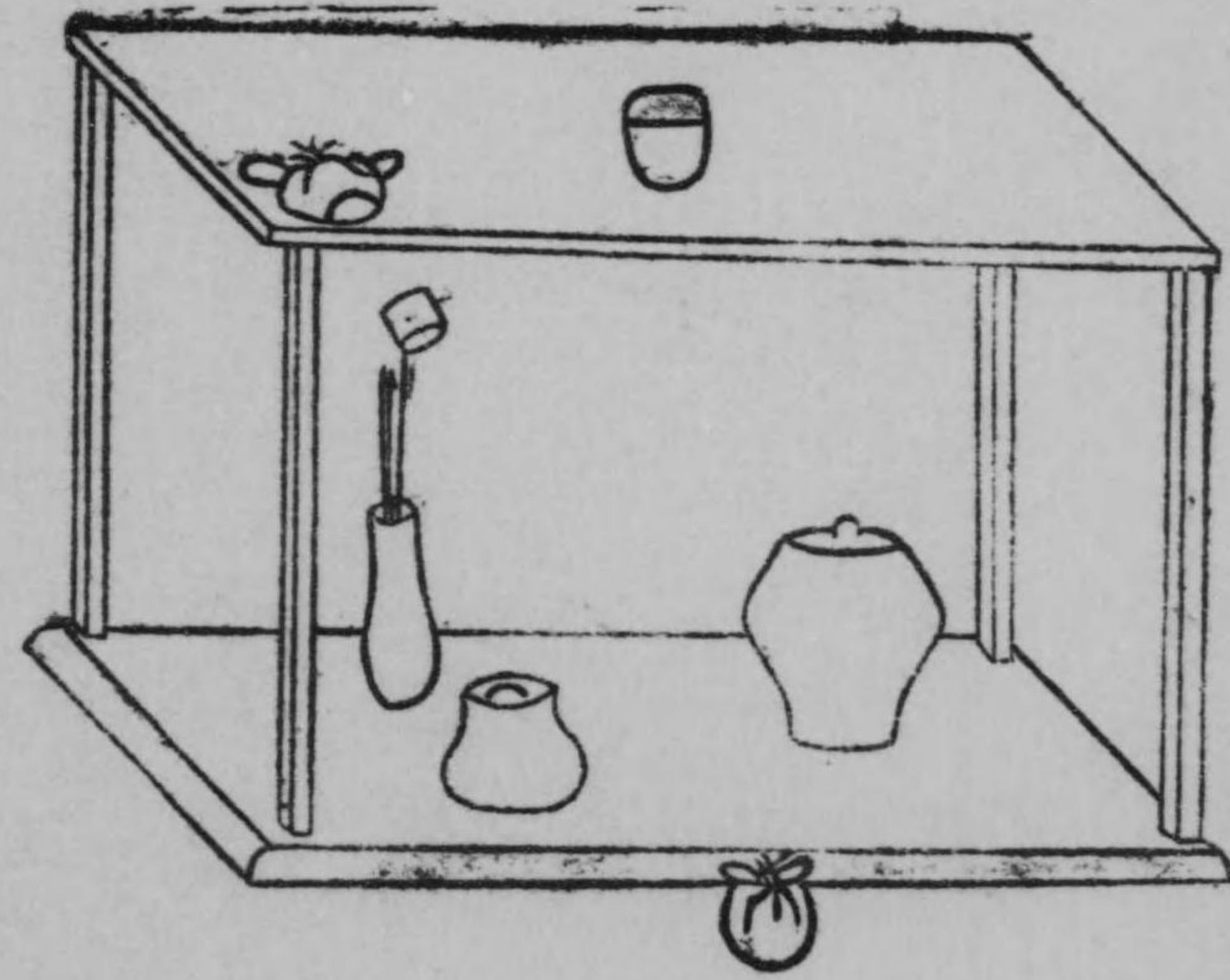
同



茶
下
之
器
一
百
一
十
一
種

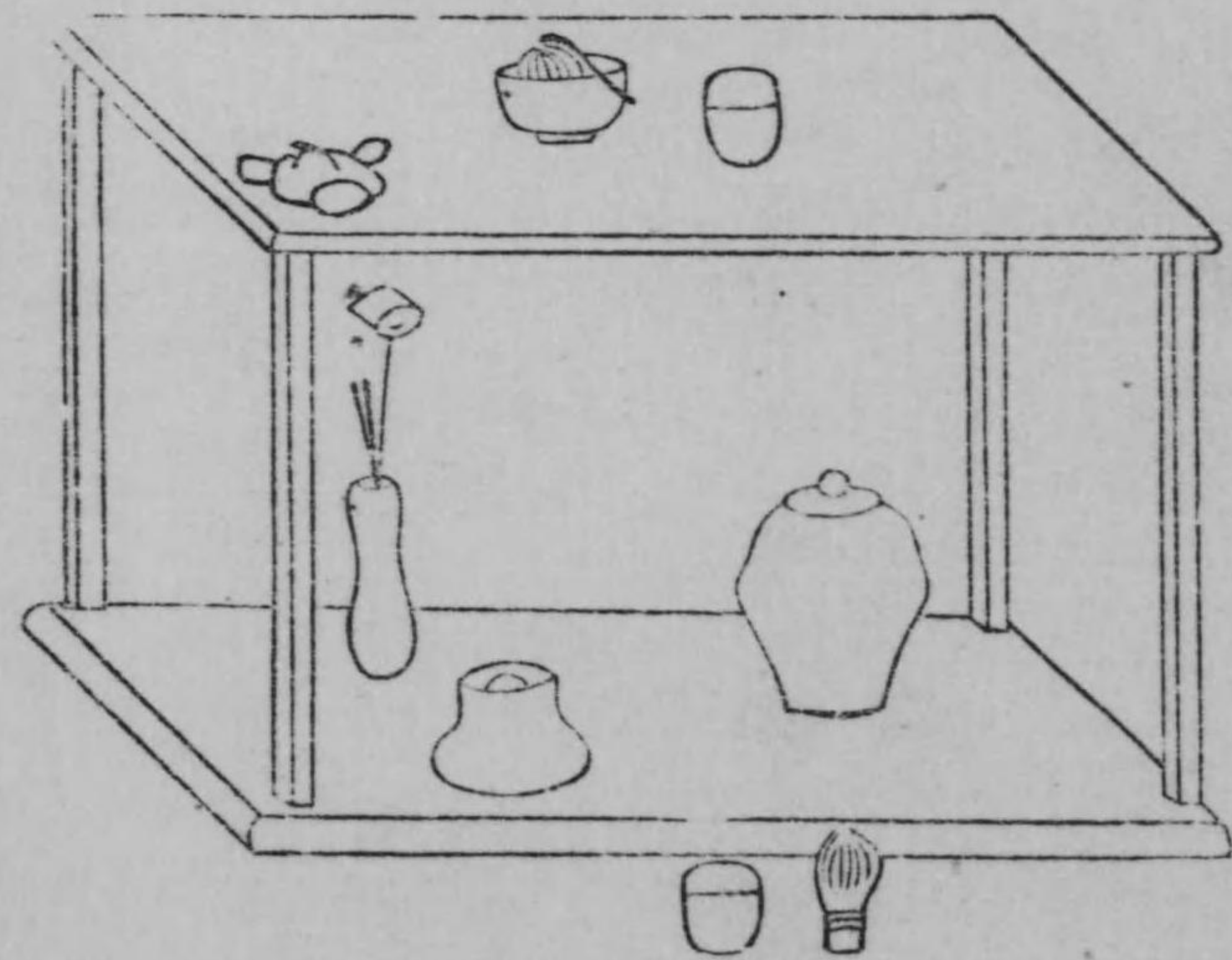
茶
下
之
器
一
百
一
十
一
種

同



茶
千
文
室
共
編

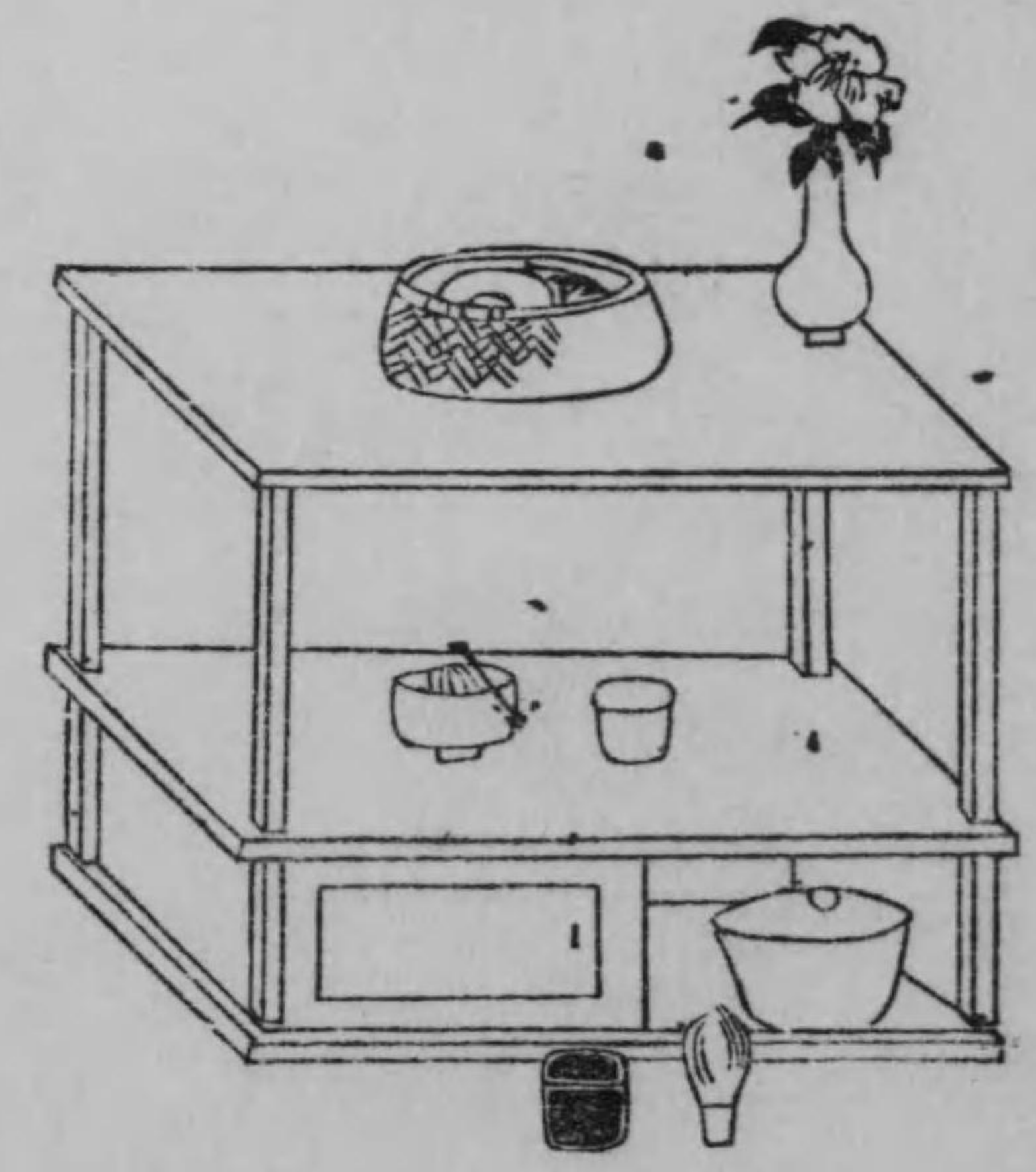
同



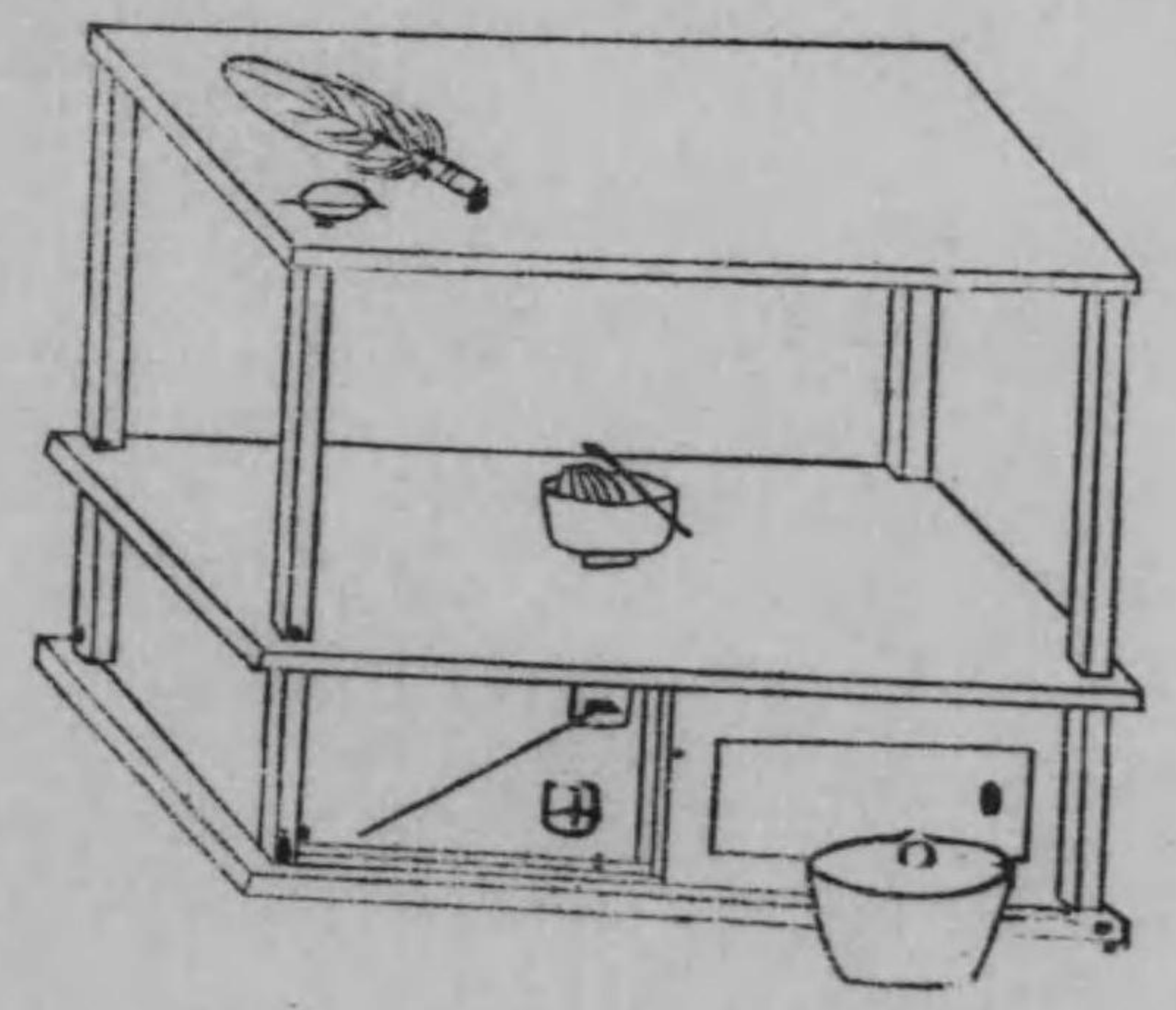
紹鷗棚莊方の事

一上棚四つ割の右方少し向へ寄りたる方へ花
 器を莊り又は上棚の中央へ料紙硯を莊り置
 きても宜し然れとも初莊りは可成羽箒香合
 を莊り置く方宜し
 一炭の節釜を上げ置場所其他都て臺子莊り方
 と異なることなし

紹鷗棚莊方の圖



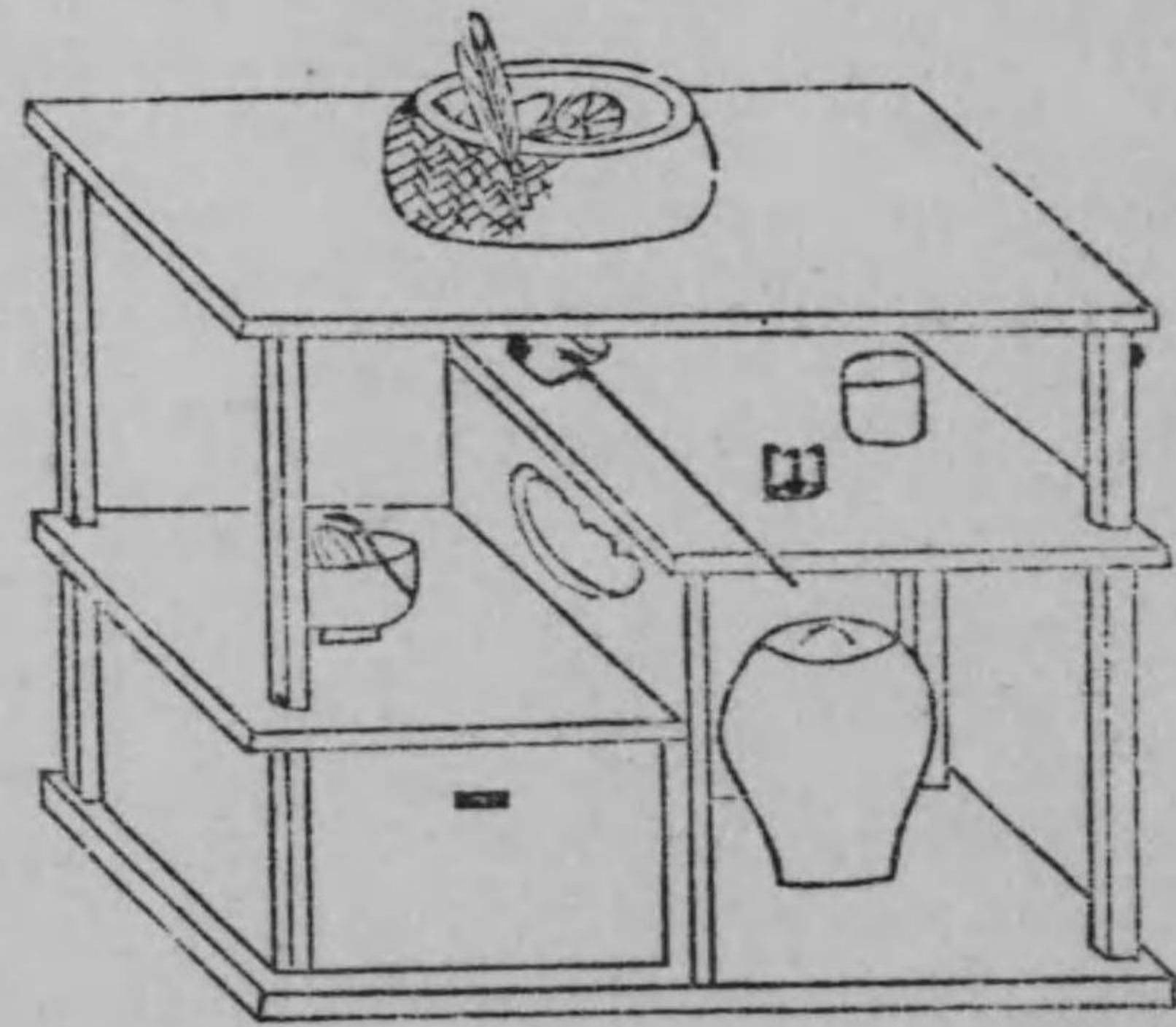
同



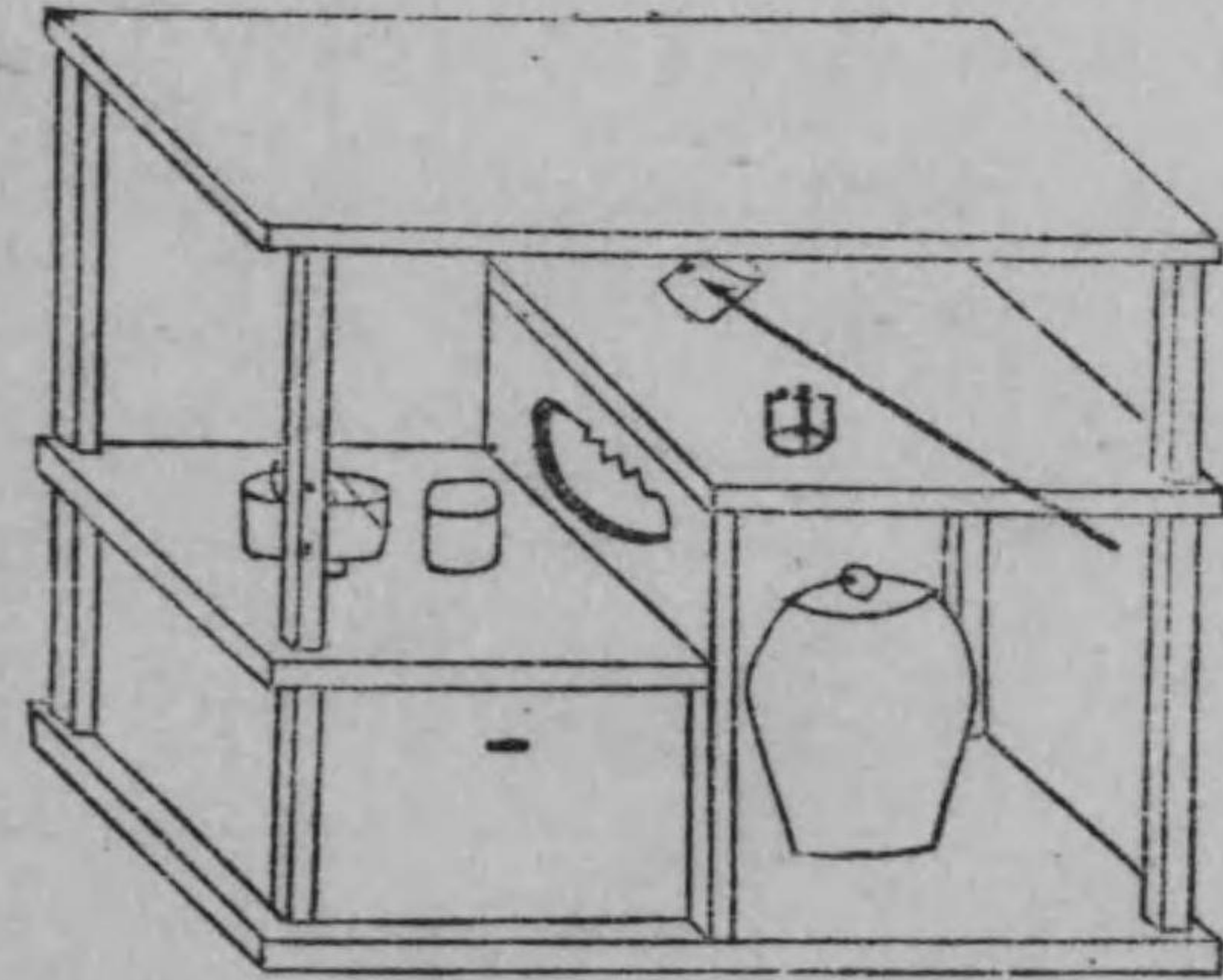
- 一 地袋の内に入れ 莊ゝ柄杓はあを向け置
- 一 點茶の節は棚の中の水指を臺目點の如く外へ出し 茶入茶碗を同じく置合す可し
- 一 此地袋の戸は右の方は右手にて開け 左は左手にて一と手に開閉す可し
- 一 點茶の節水指を外へ引出し 莊ゝは宗且の作意にして半出しに 莊ゝは利休の作意なり

茶
千支室
共編

同



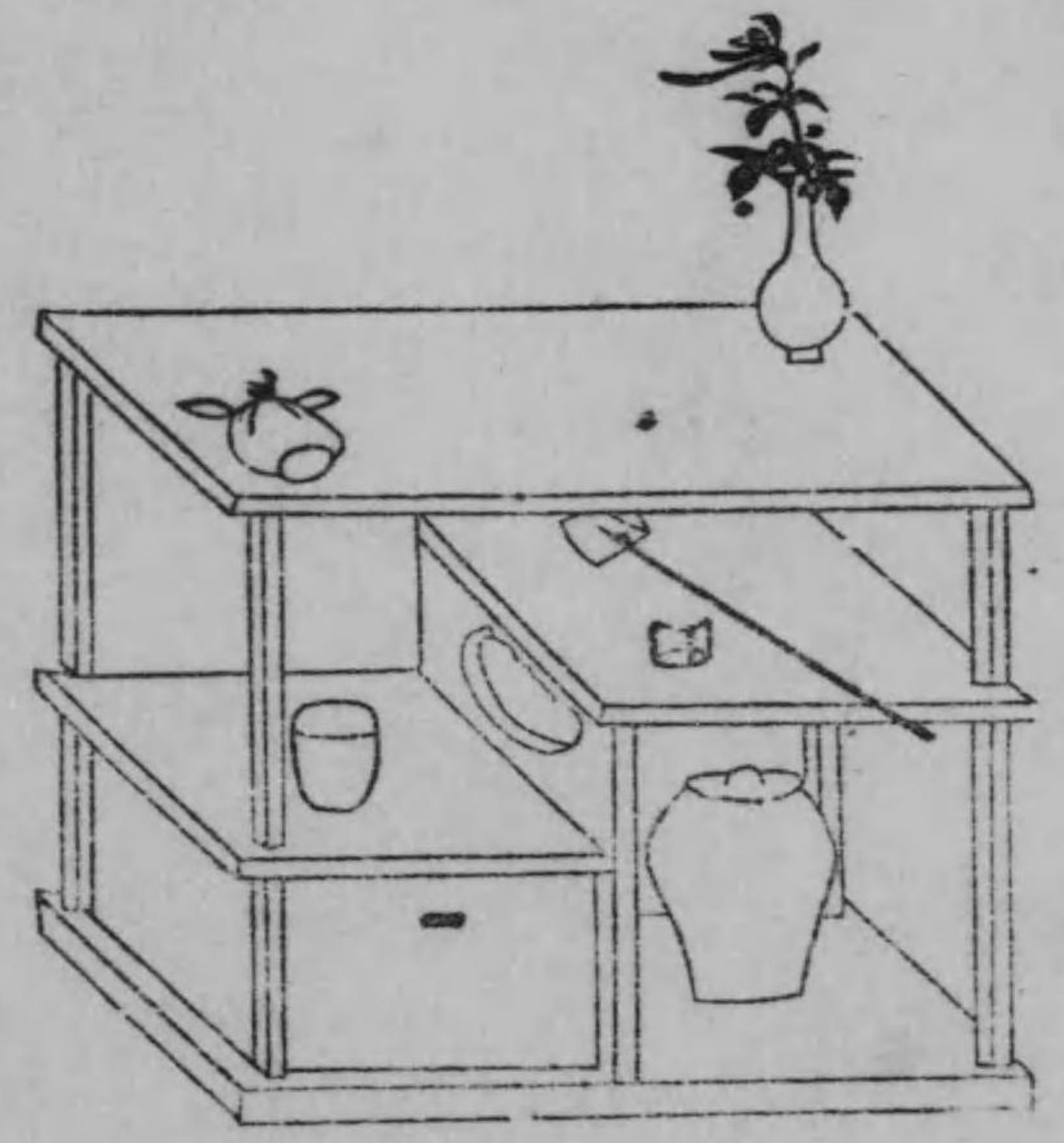
志野棚莊方之圖



志野棚莊方之事并に圖

千支室
共編

同



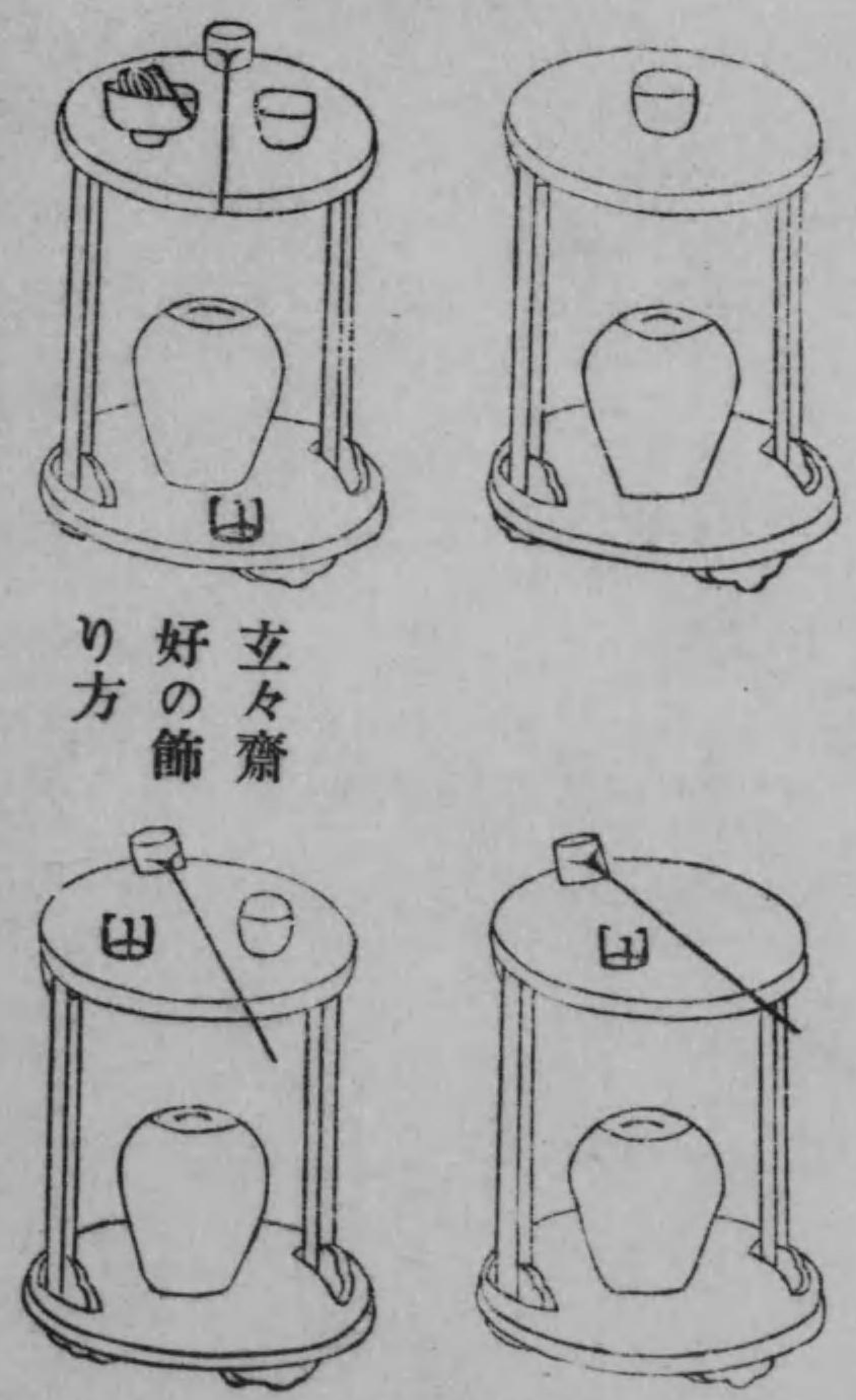
一 違ひ棚の上に柄杓蓋置のみを莊する時は入の
字に置合し柄杓蓋置并に薄茶入の三種を莊
合す節には柄杓は眞直に其他は圖の如く莊
る可し

丸卓莊方の事并に圖

一 天井板に柄杓を莊する節には合をうつ向け
て莊る可し
一 濃茶點前の節茶入の袋は棗の前へ棗莊り無
き時は棚の中央に置く可し

一水指に水をつぐ時は水指は其儘に爲して水をつぐ可し

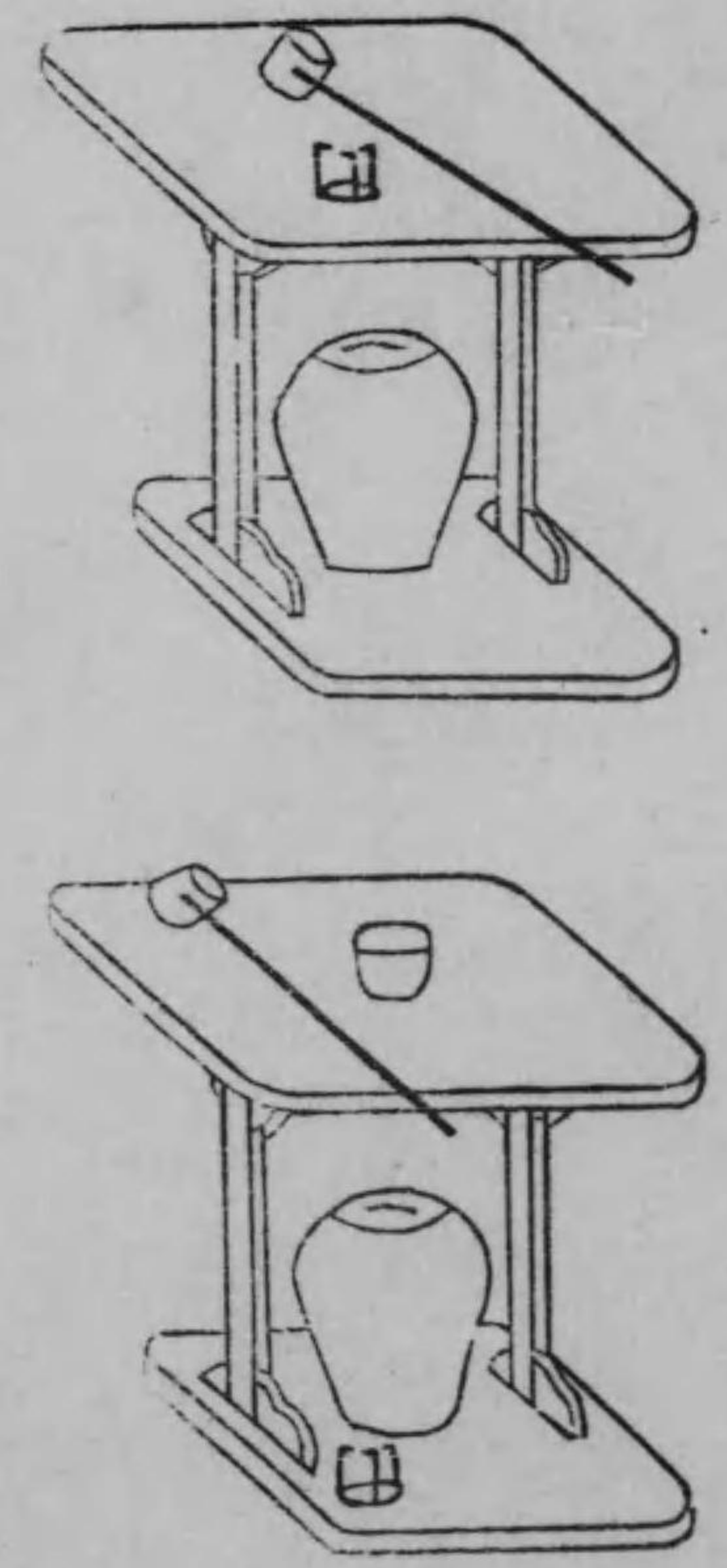
丸卓莊方之圖

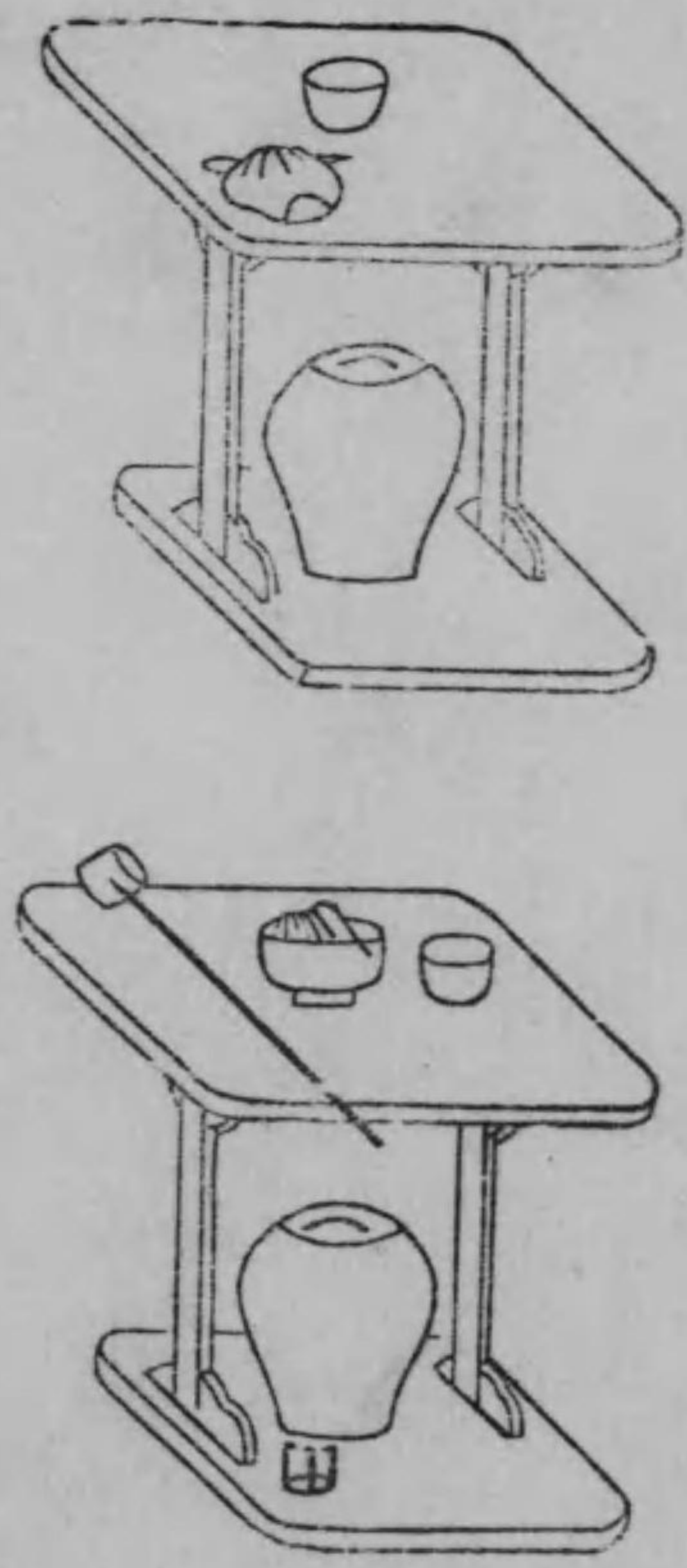


立々齋
好の飾
り方

一丸卓の種類は木地并に一閑張の二種とす

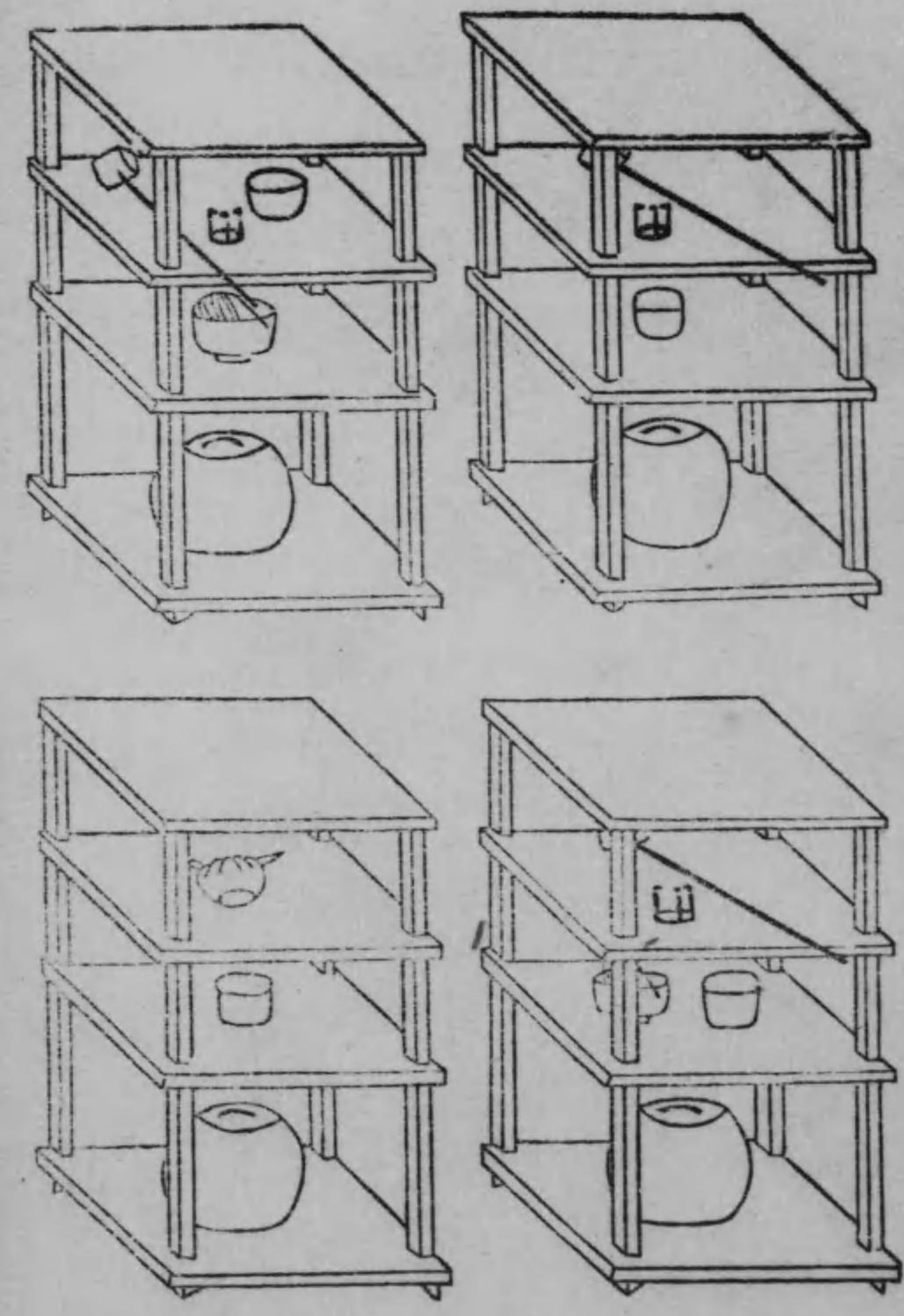
四方棚莊方之圖





一四方棚の種類は棚の上下共角丸の物と然か
らざる物とあり

三重棚莊方之圖

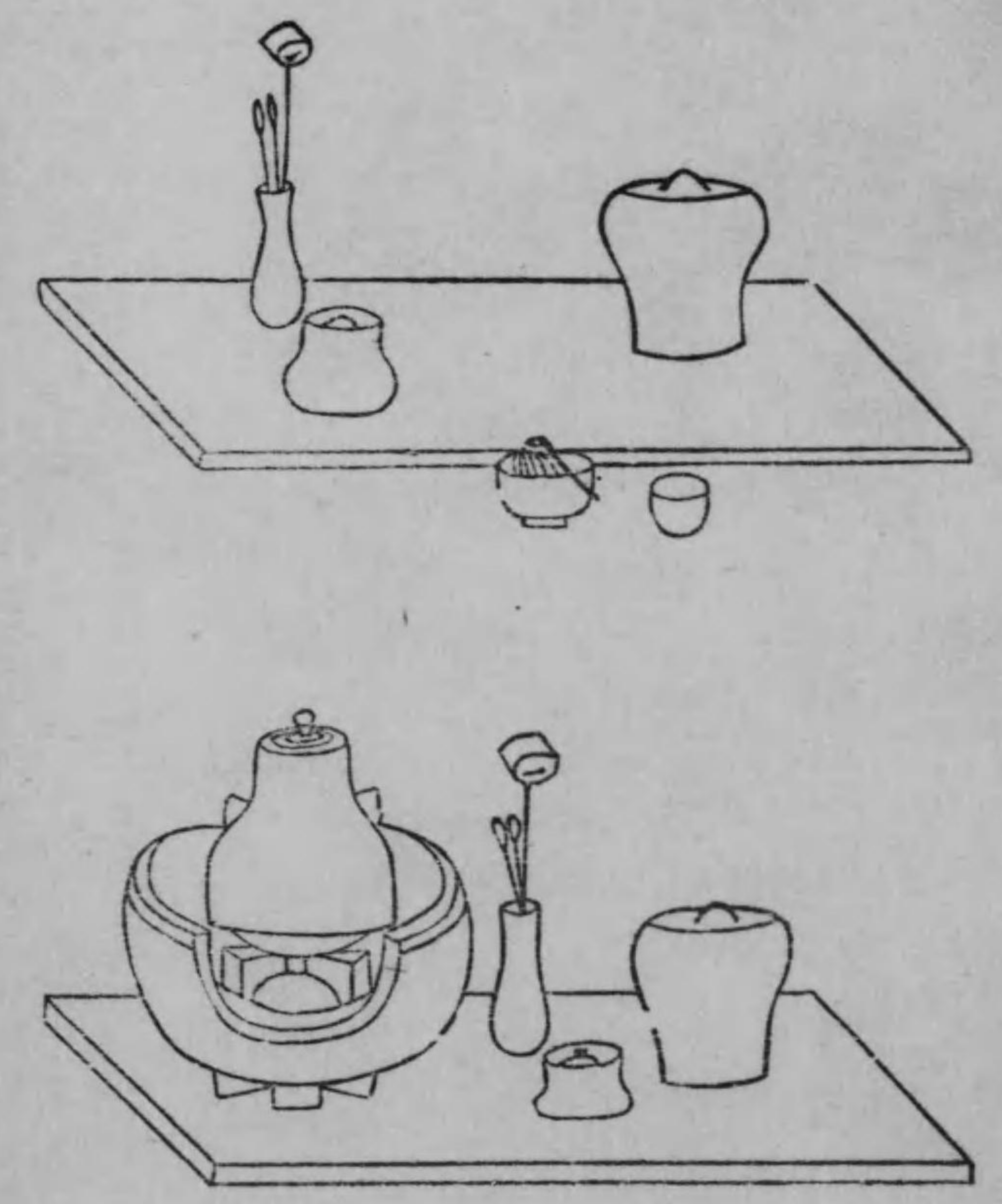


長板莊方の事并に圖

一總て臺子に同じく風爐の節には本莊り二つ置、一つ置に爲しても宜し然れども爐の節に長板へ水指一つ莊り置く事は名物の水指又は所謂在る物の外は爲す可からず

一長板の種類に真塗、一閑、木地の三種あり

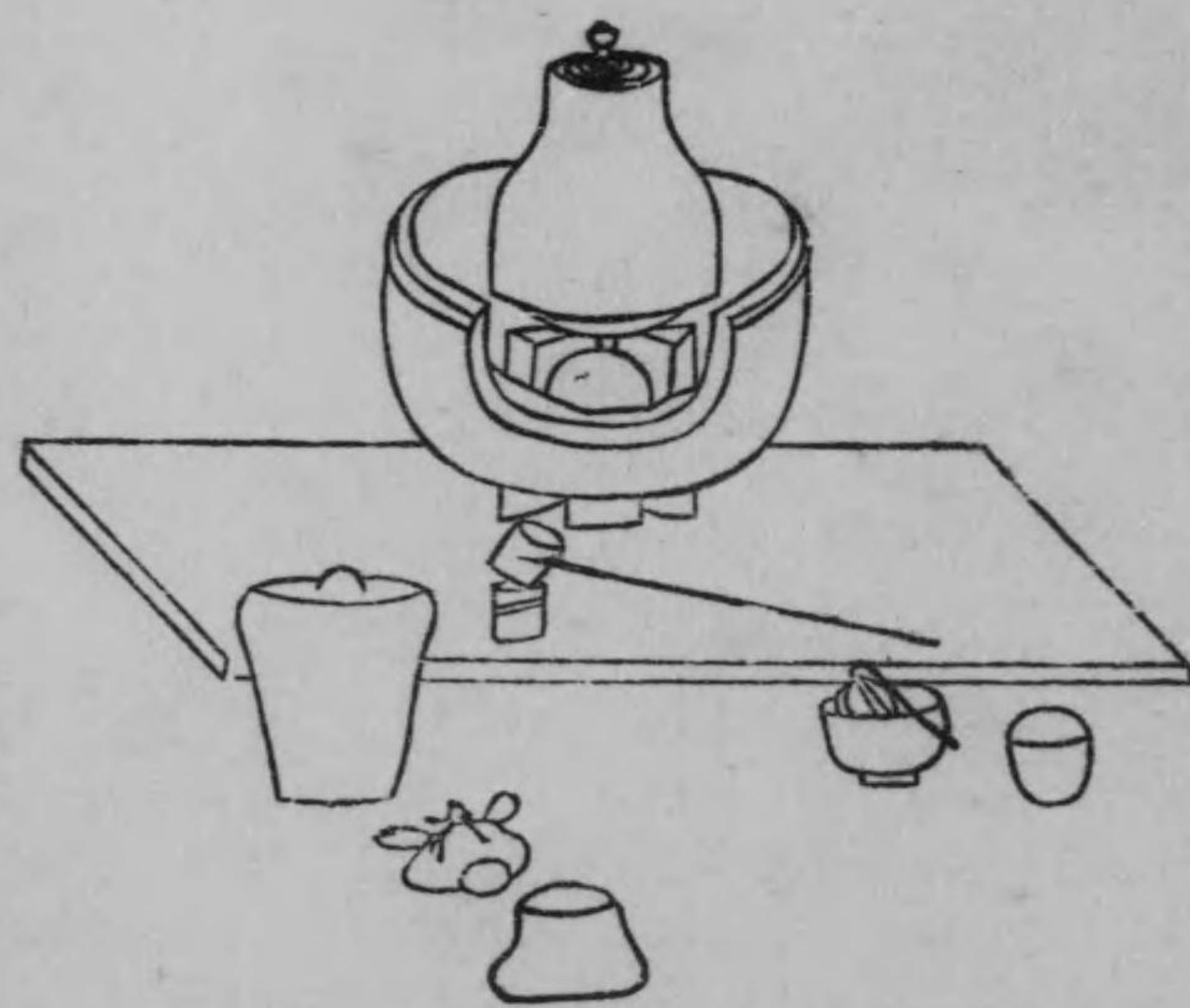
長板莊方の圖



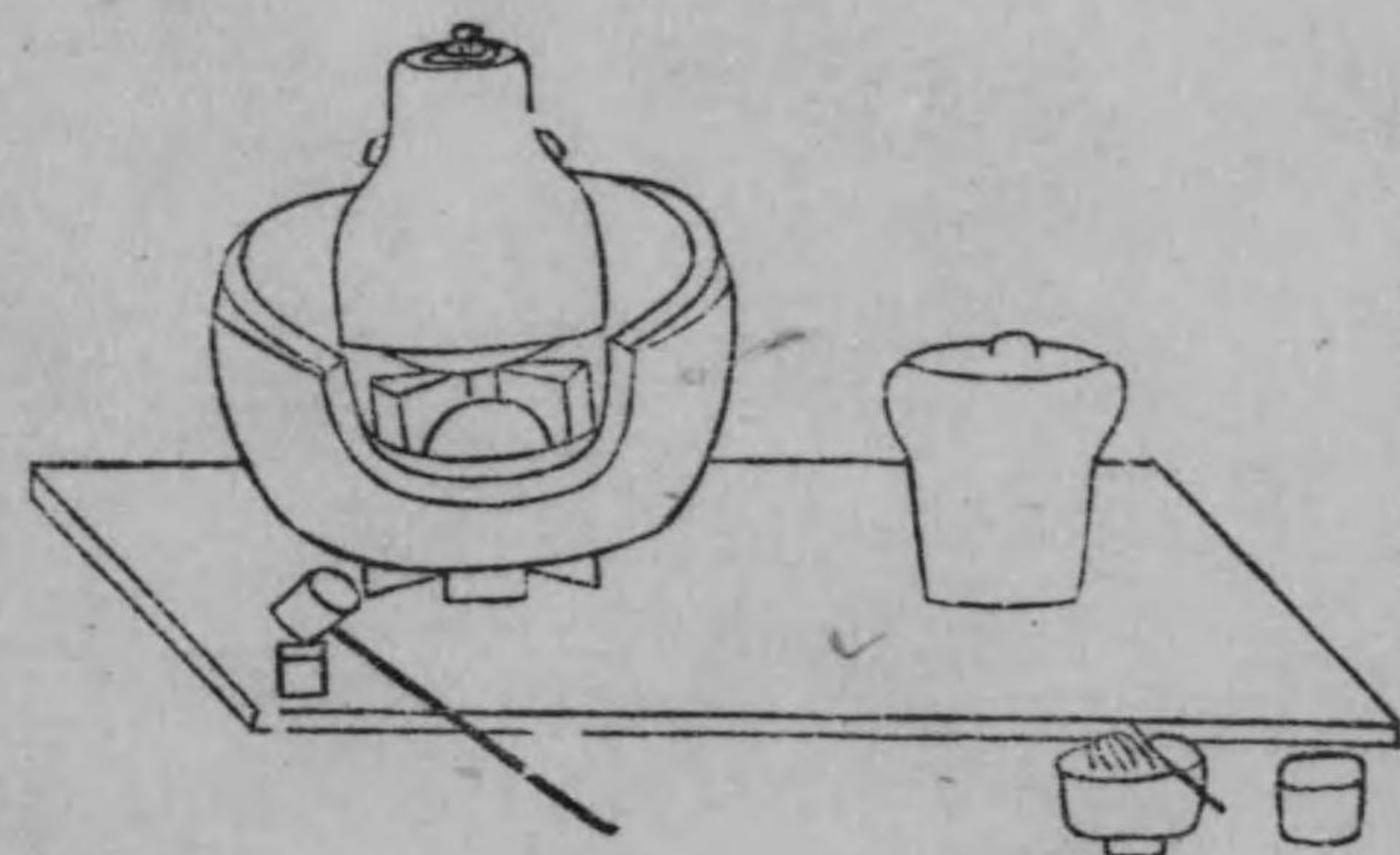
千宗室共編

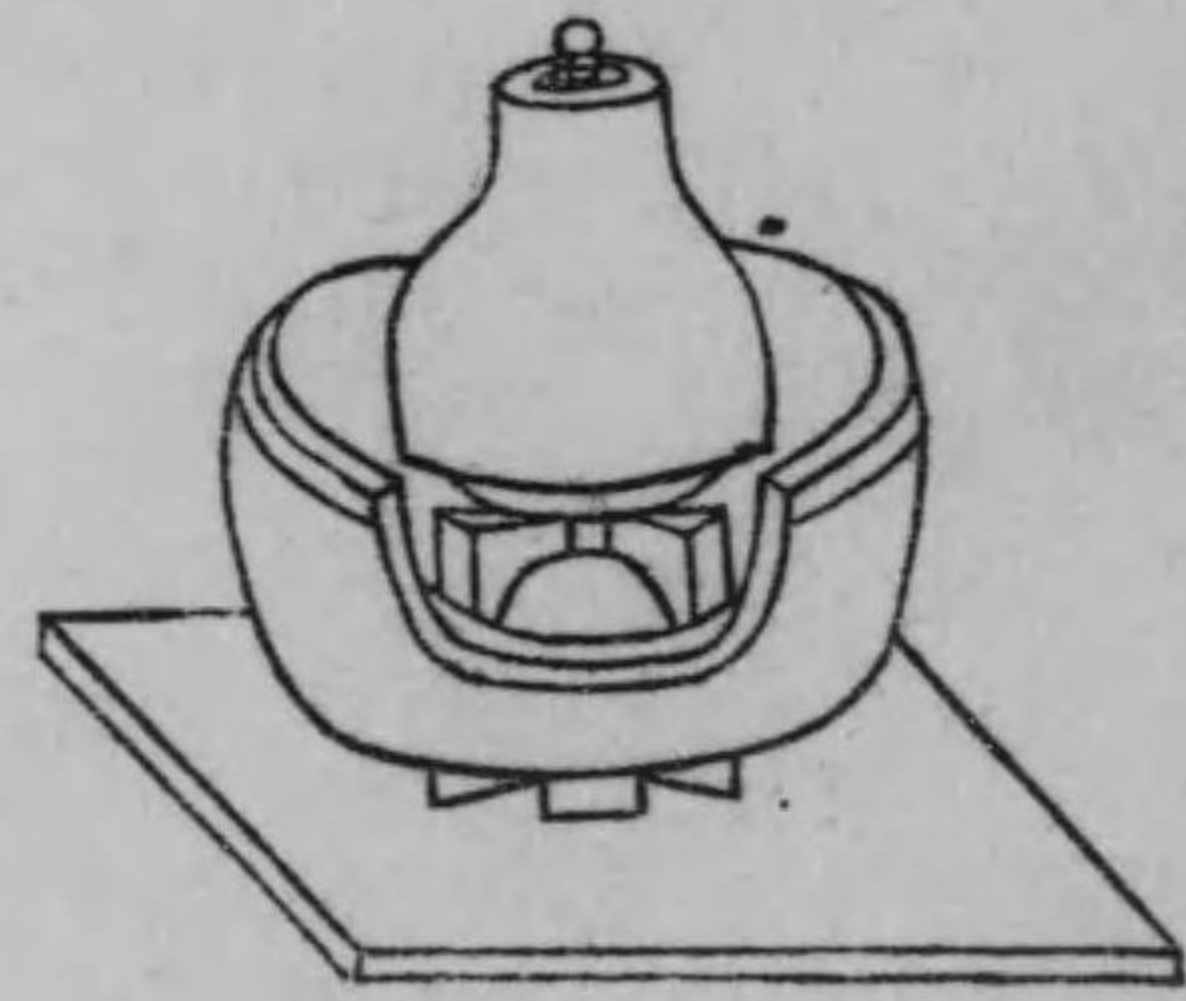
茶
千宗室
共編

圖之置つ一同

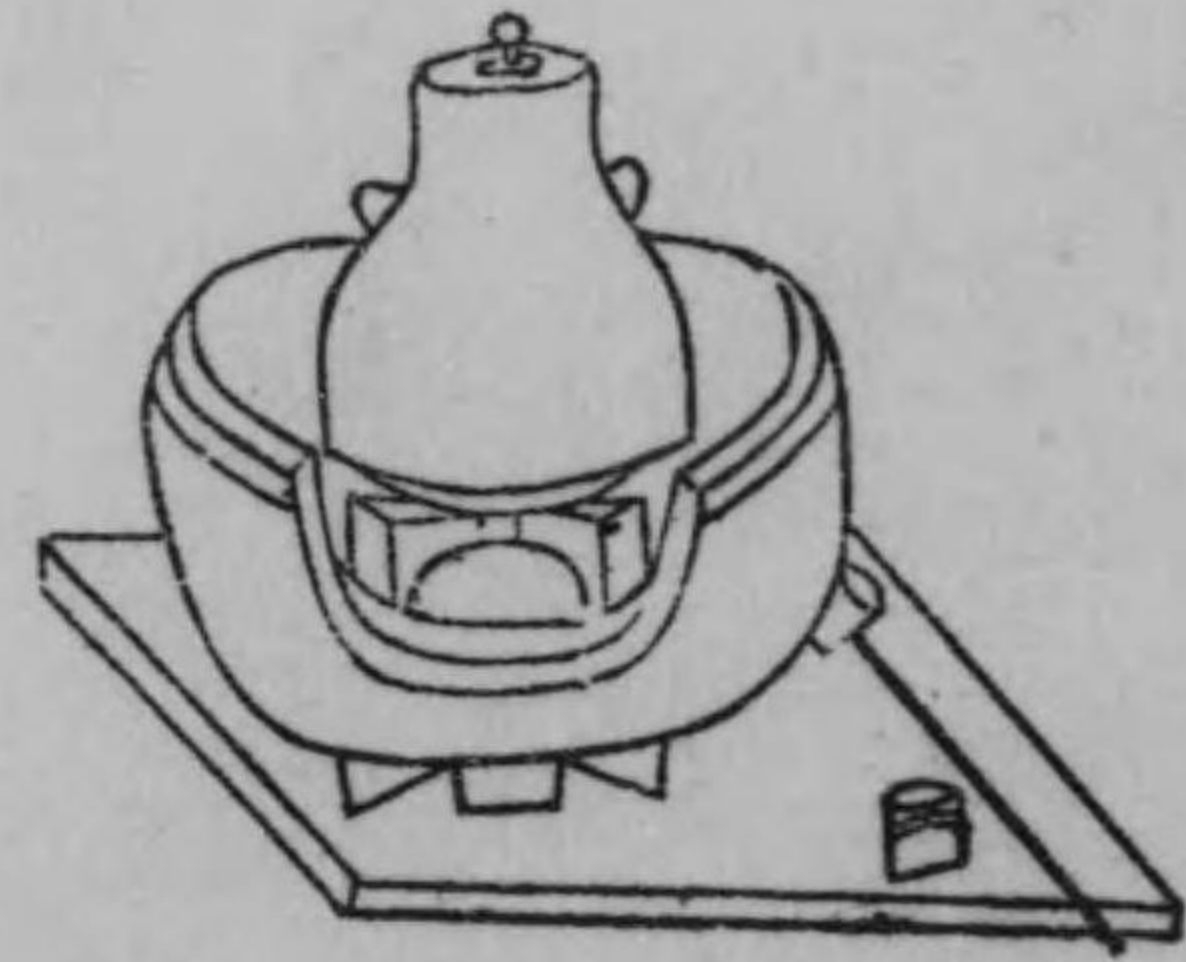


千宗室
共編

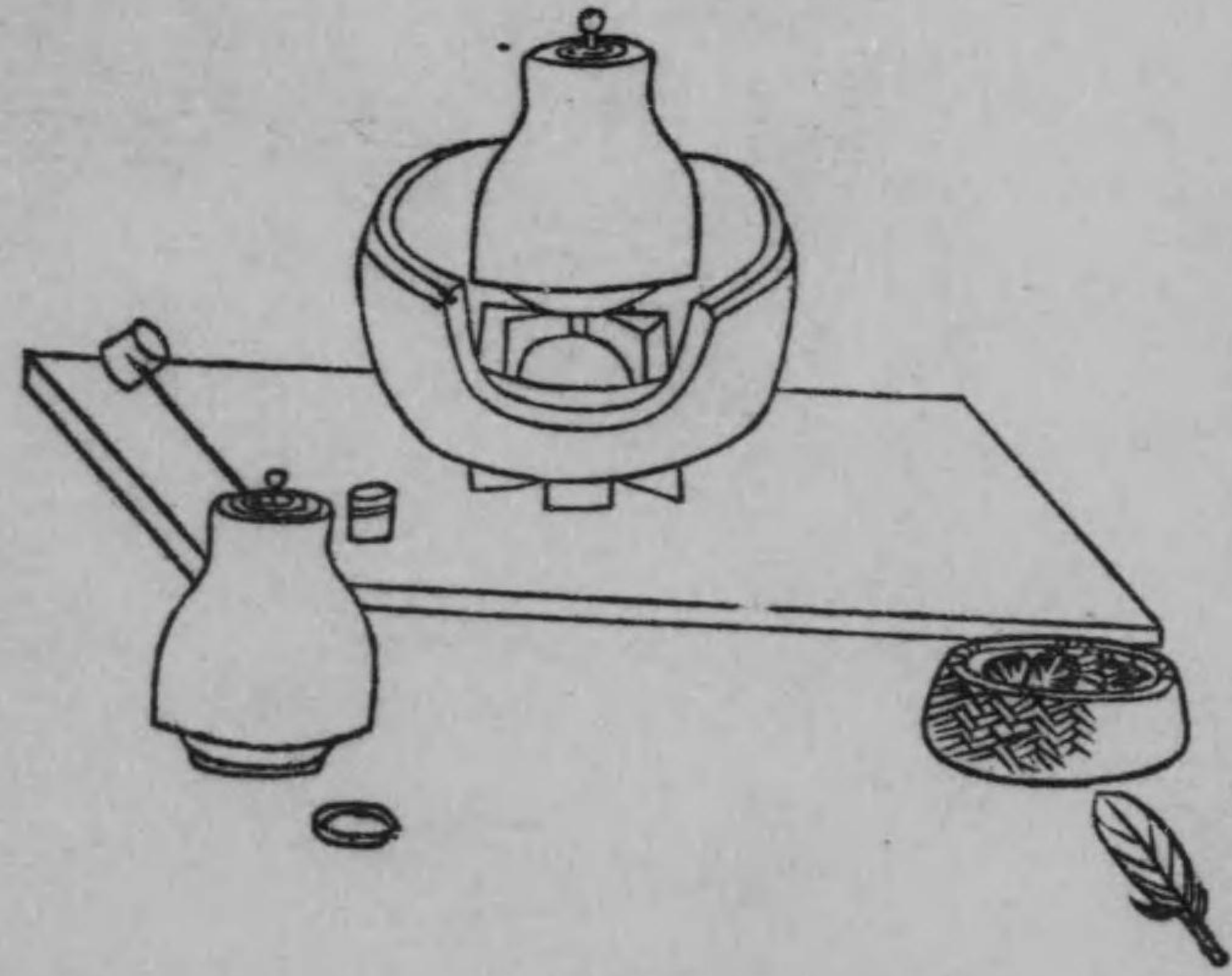




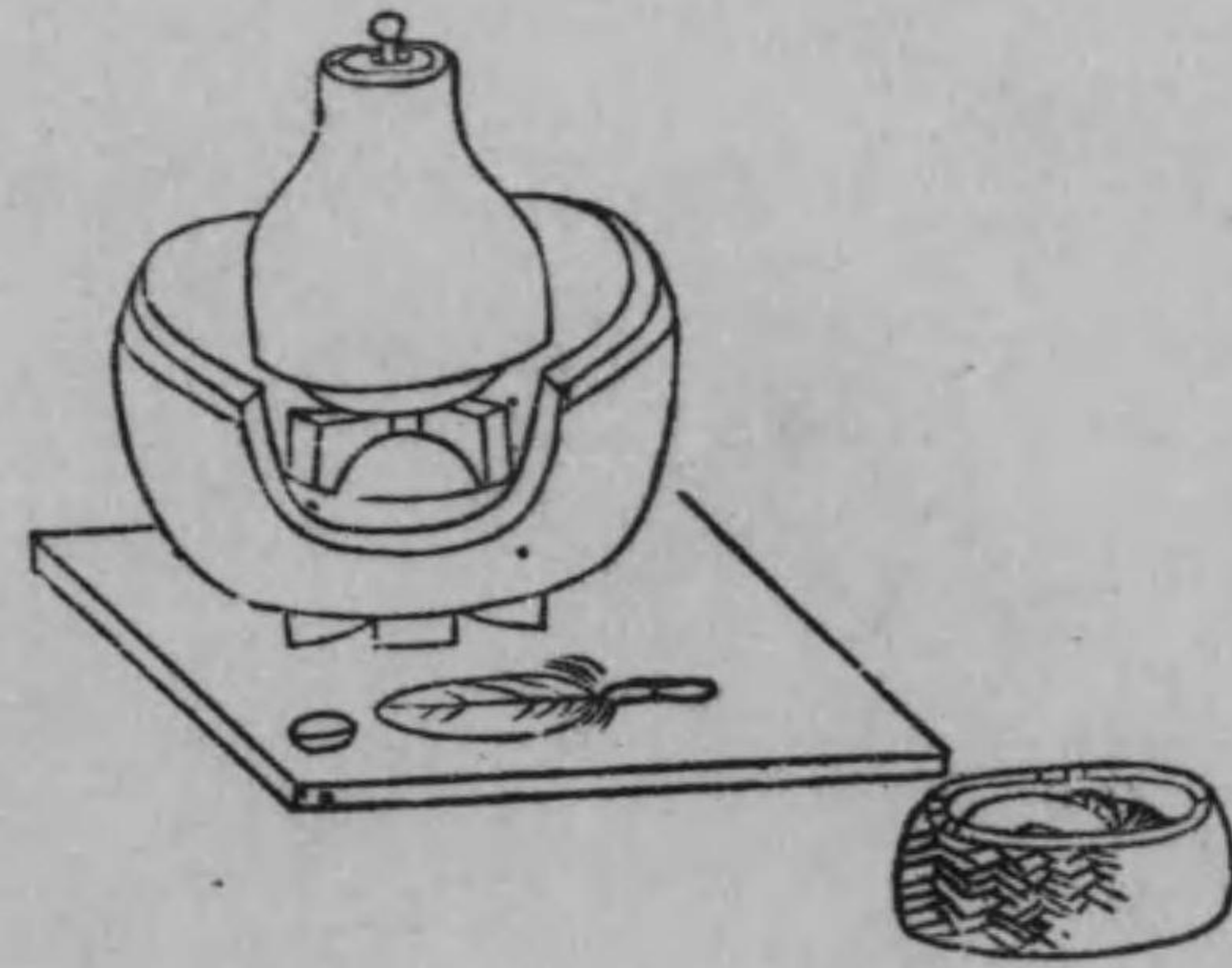
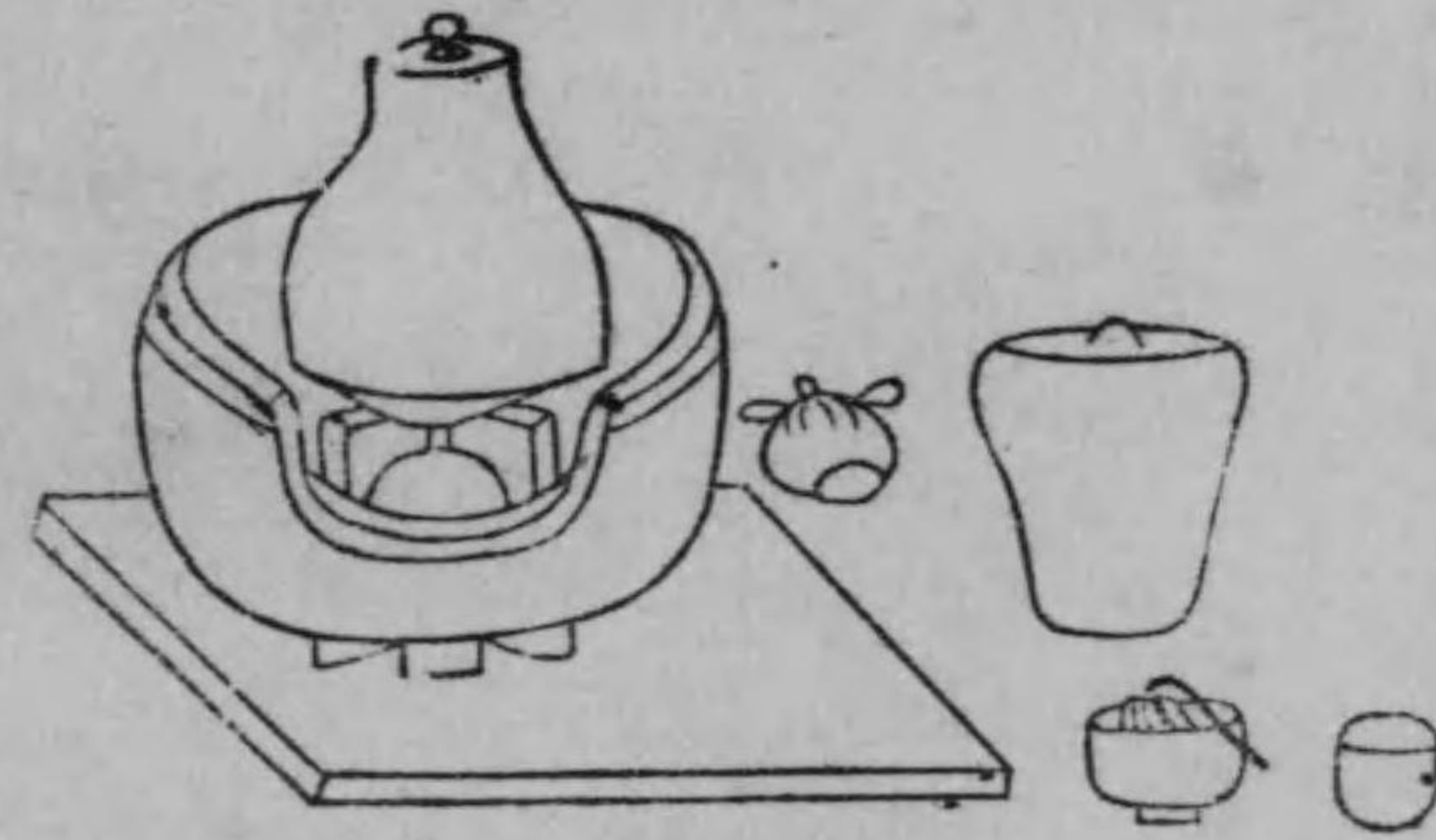
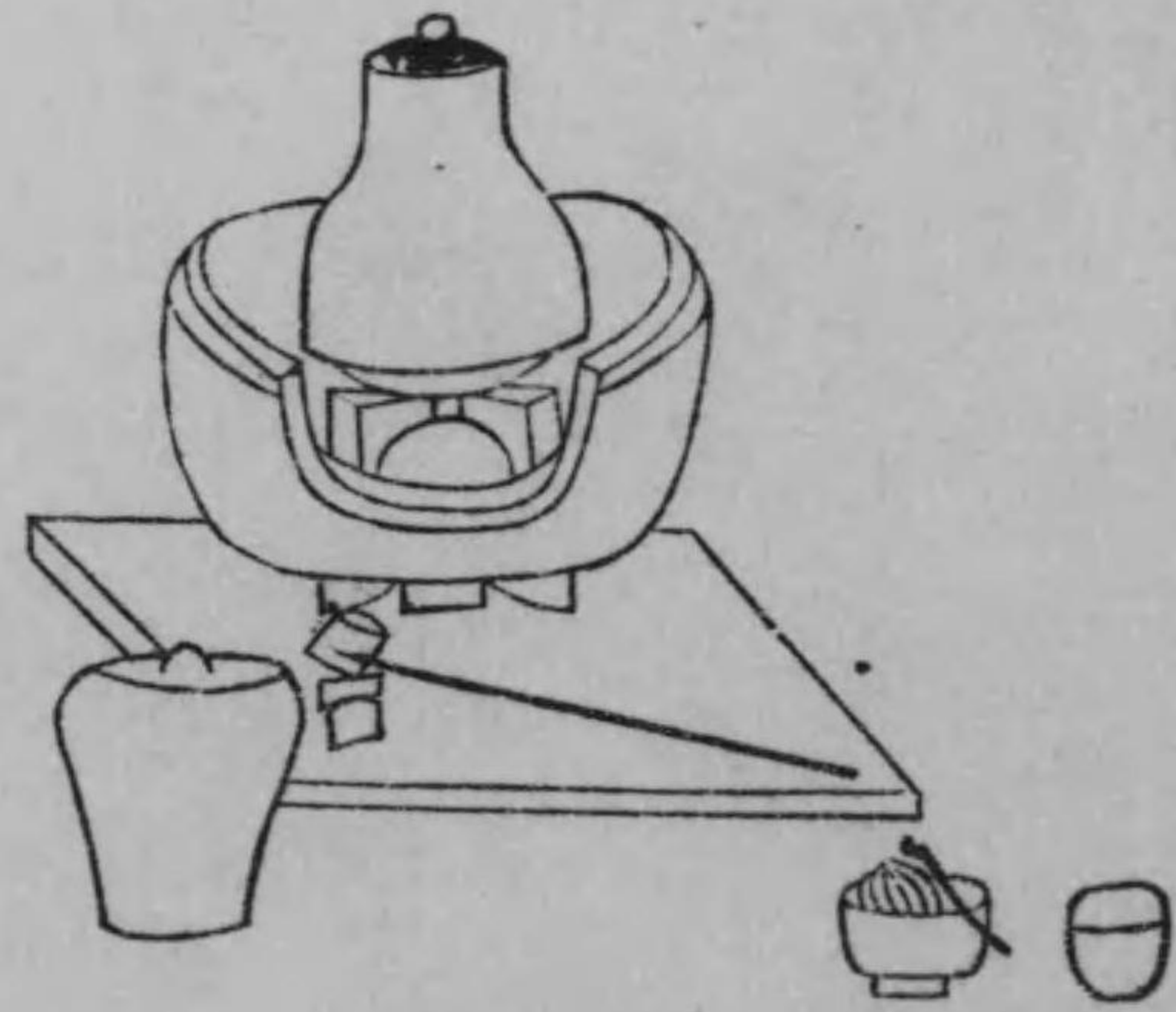
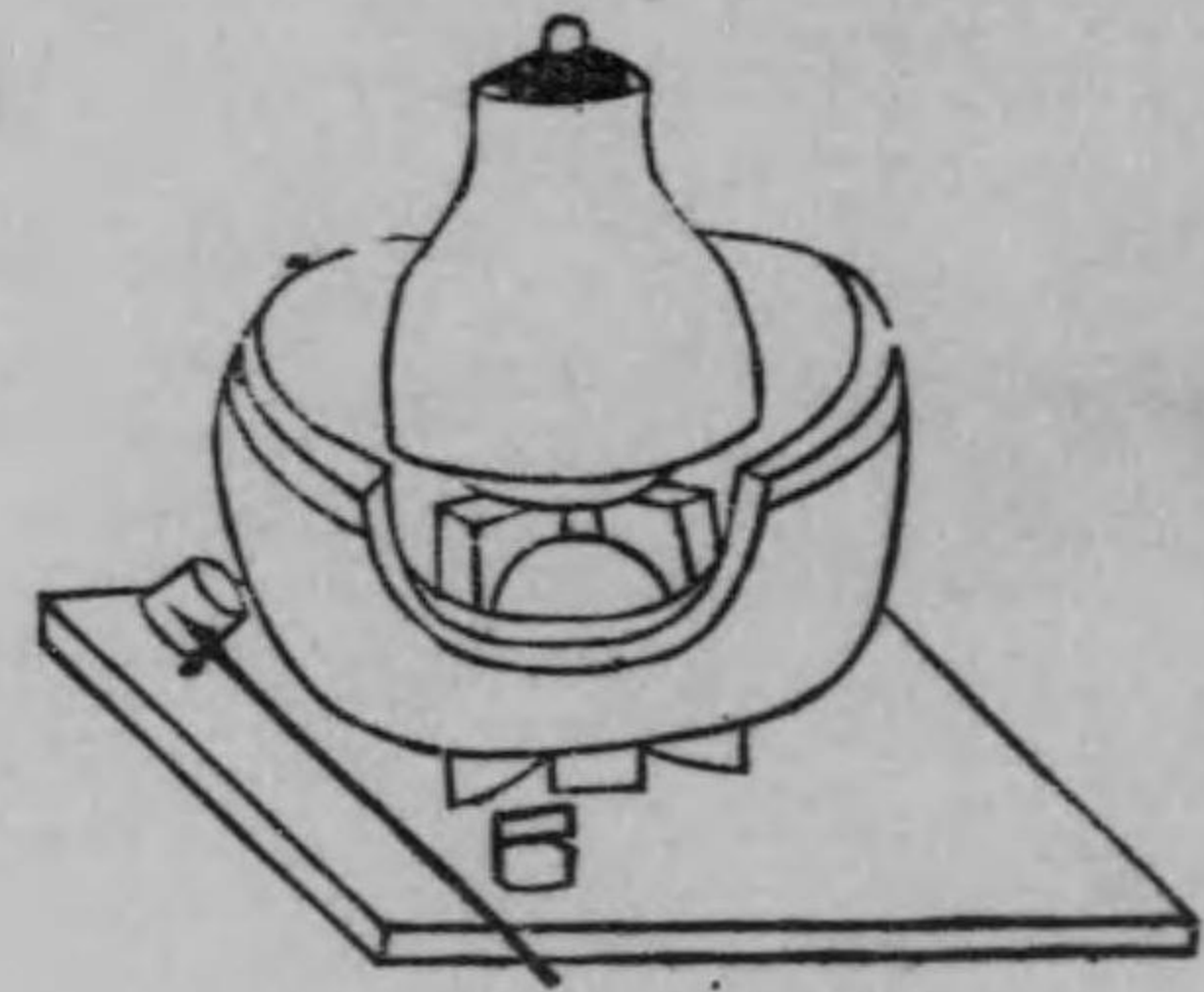
大板莊方之圖



同



大板中置之圖

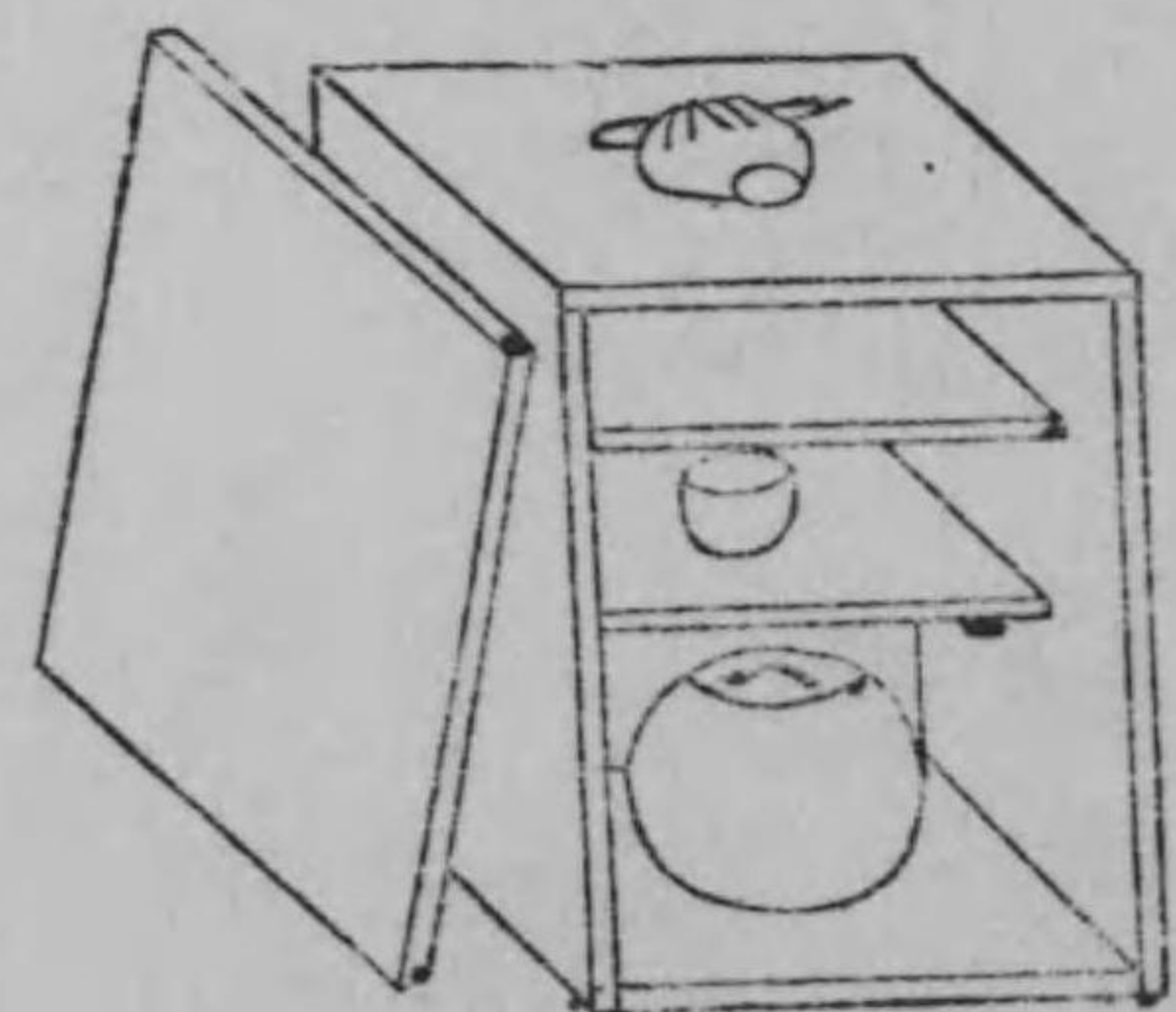


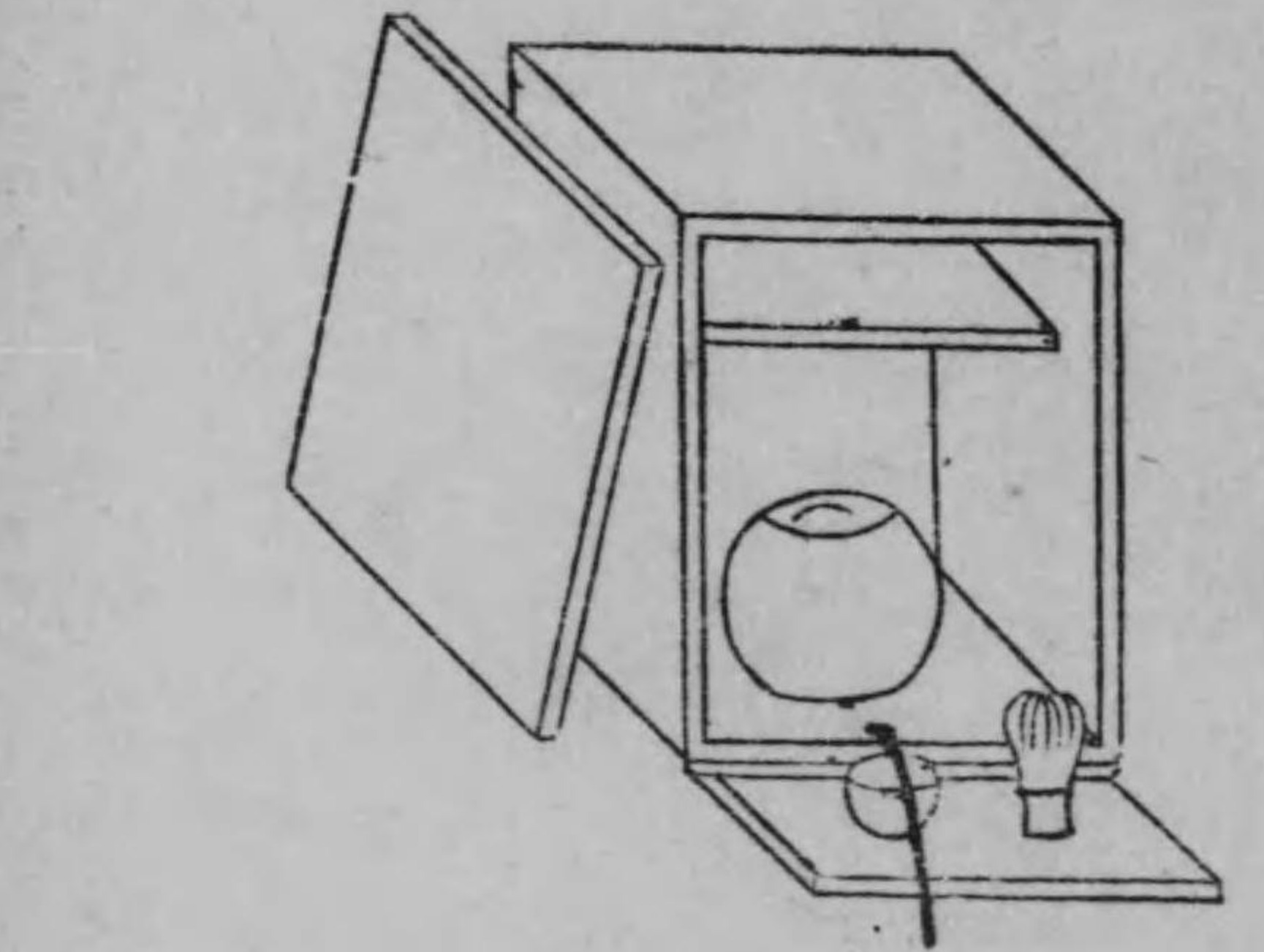
旅簞筒莊方の事

- 一柄杓を上棚へ掛け置くには合を向へむけて掛け置く可し
- 一柄杓を取るとき又は掛るときには總て右手にて扱ふ可し
- 一上に紹鷗棚の如く花器又は炭斗を莊り置き
て宜し
- 一両器棚に莊りある時は茶碗を右手にて取り
左手に持替へ夫より棗を右の手にて取り而

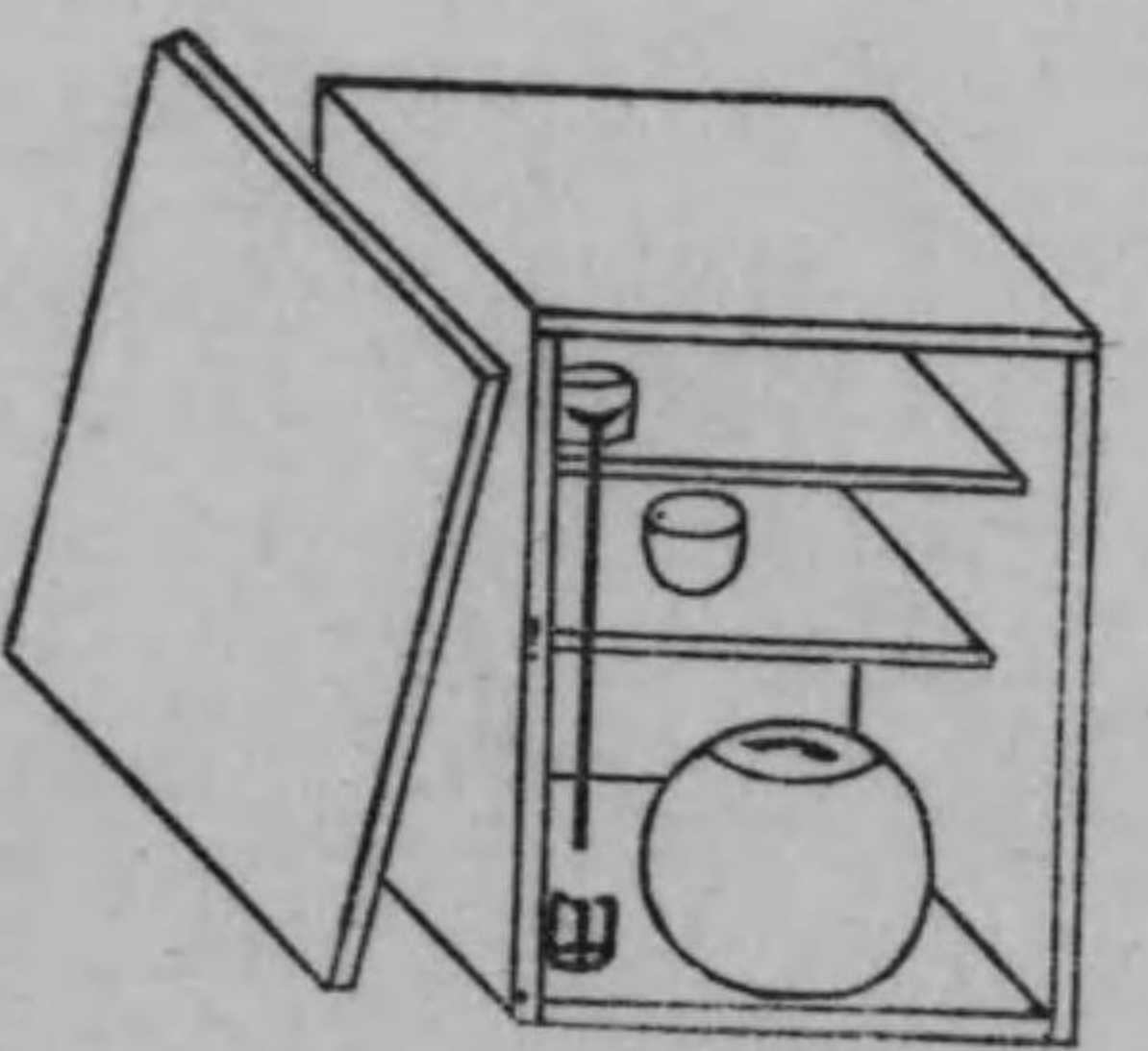
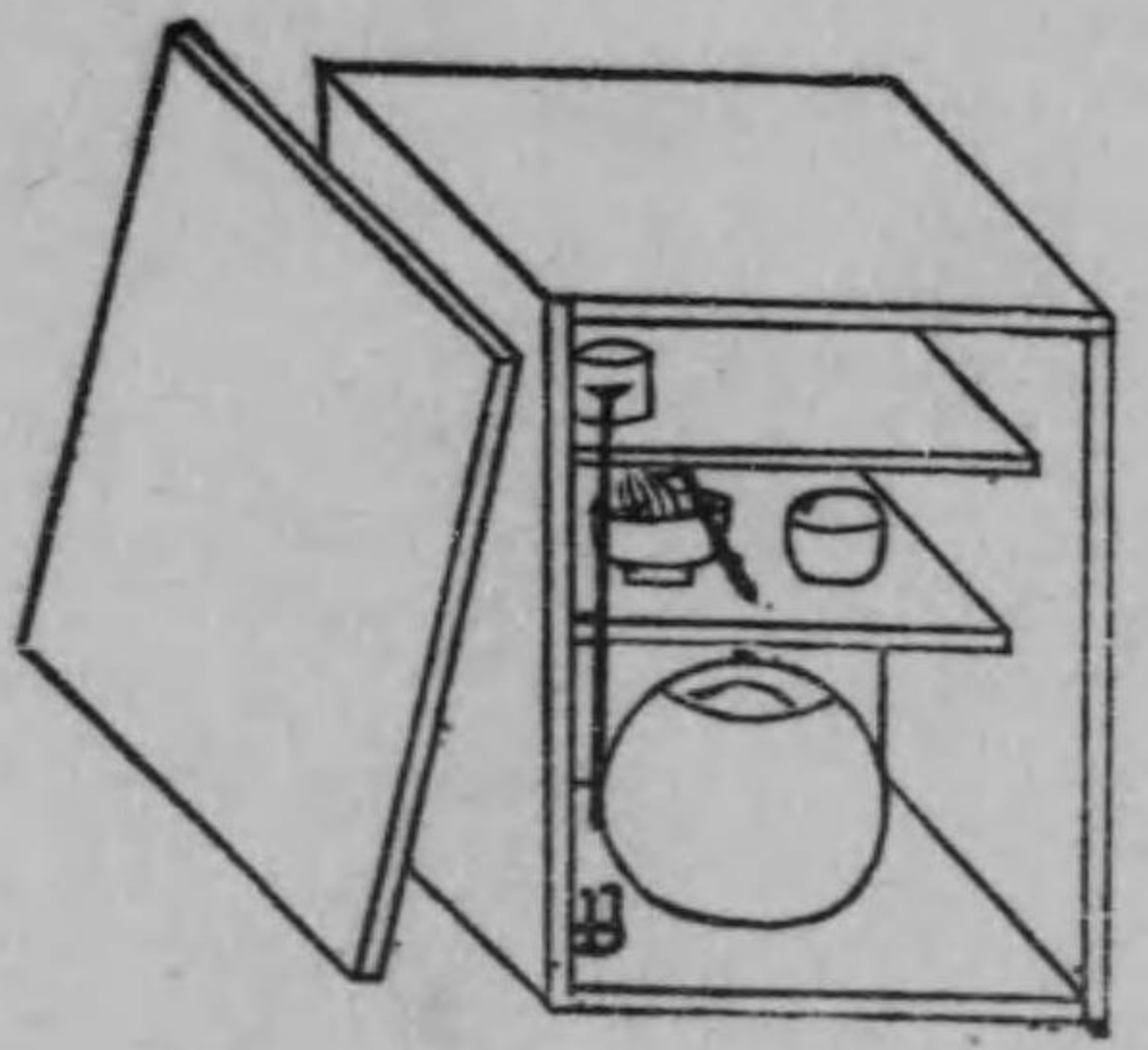
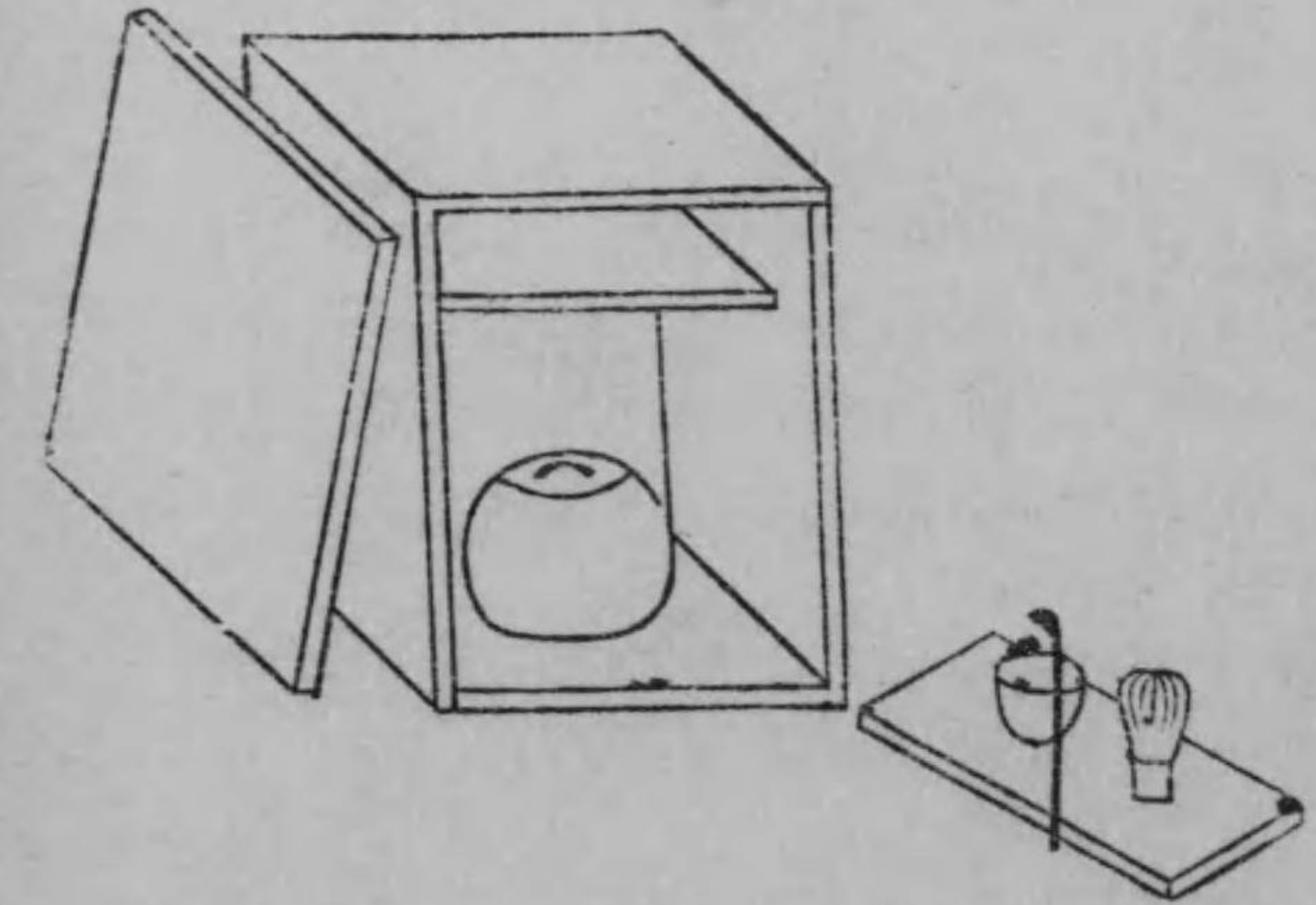
して後共に置付く可し

旅簞筒莊方の圖





同芝點之圖



一芝點の節は茶碗を膝前へ取り茶入を膝と茶碗の間に置き夫れより下柵を両手にて前を取り次に左横を取り圖の所に其板を置き夫より服紗を捌く點茶の後仕舞の時には両器を水指の前へ莊り戻し水指の蓋を閉め夫れより柵板をさす風呂のとき仕舞の節は莊り戻す可し

道庫莊方の事

一道庫は宗旦好みにして足部不自由の人の爲

にせし柵なり故に先つ五十歳以上ならては用ひざる方宜し

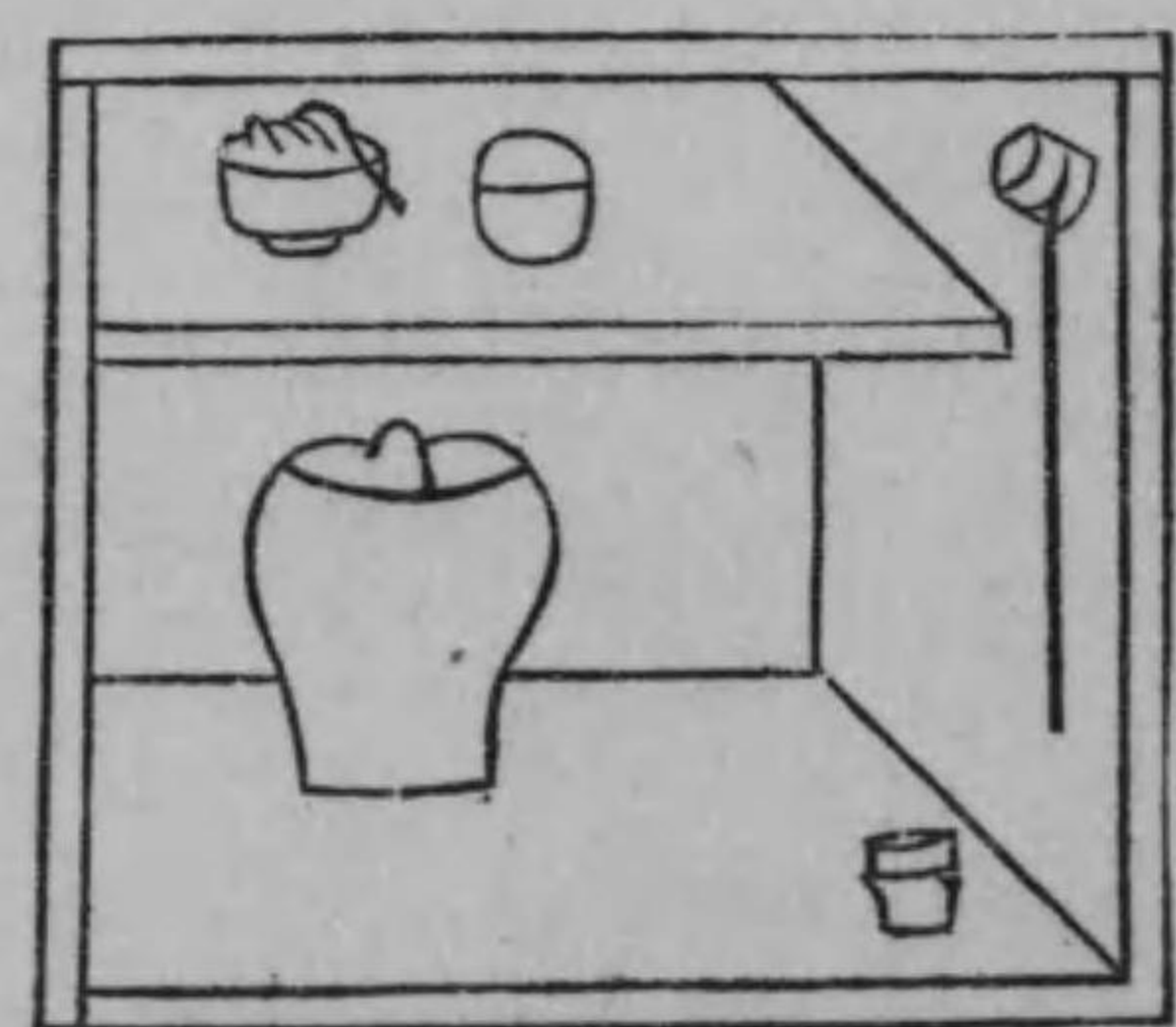
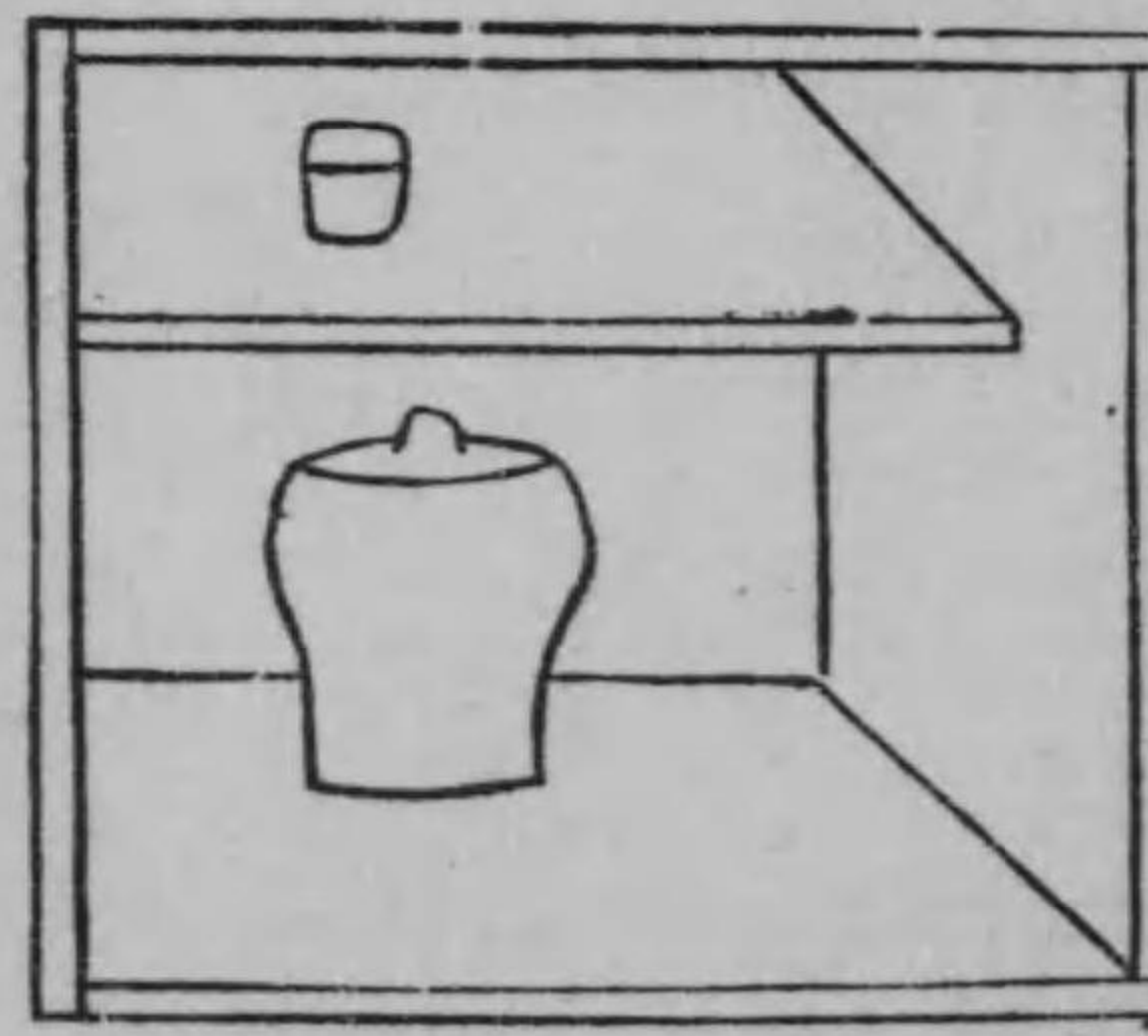
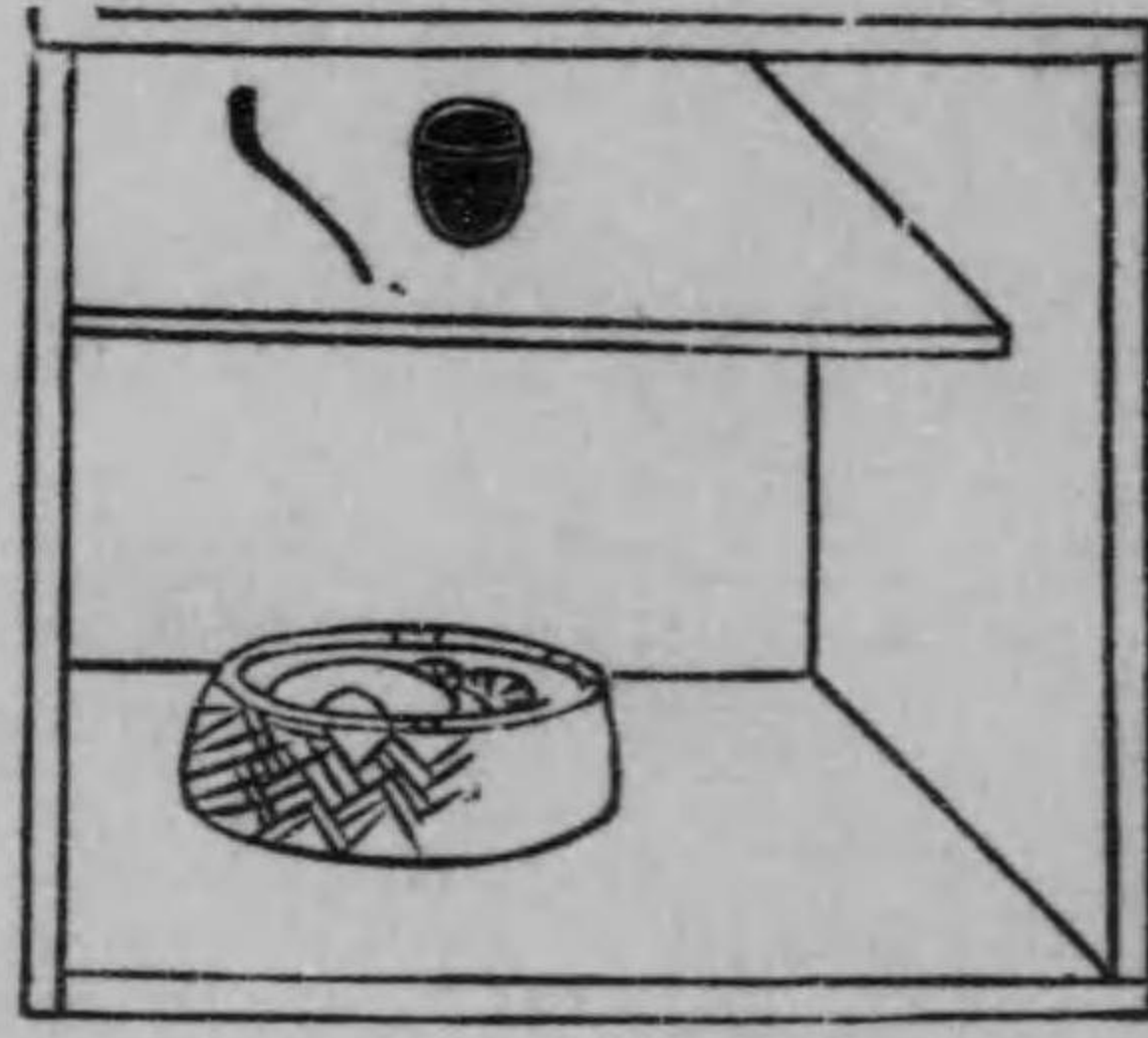
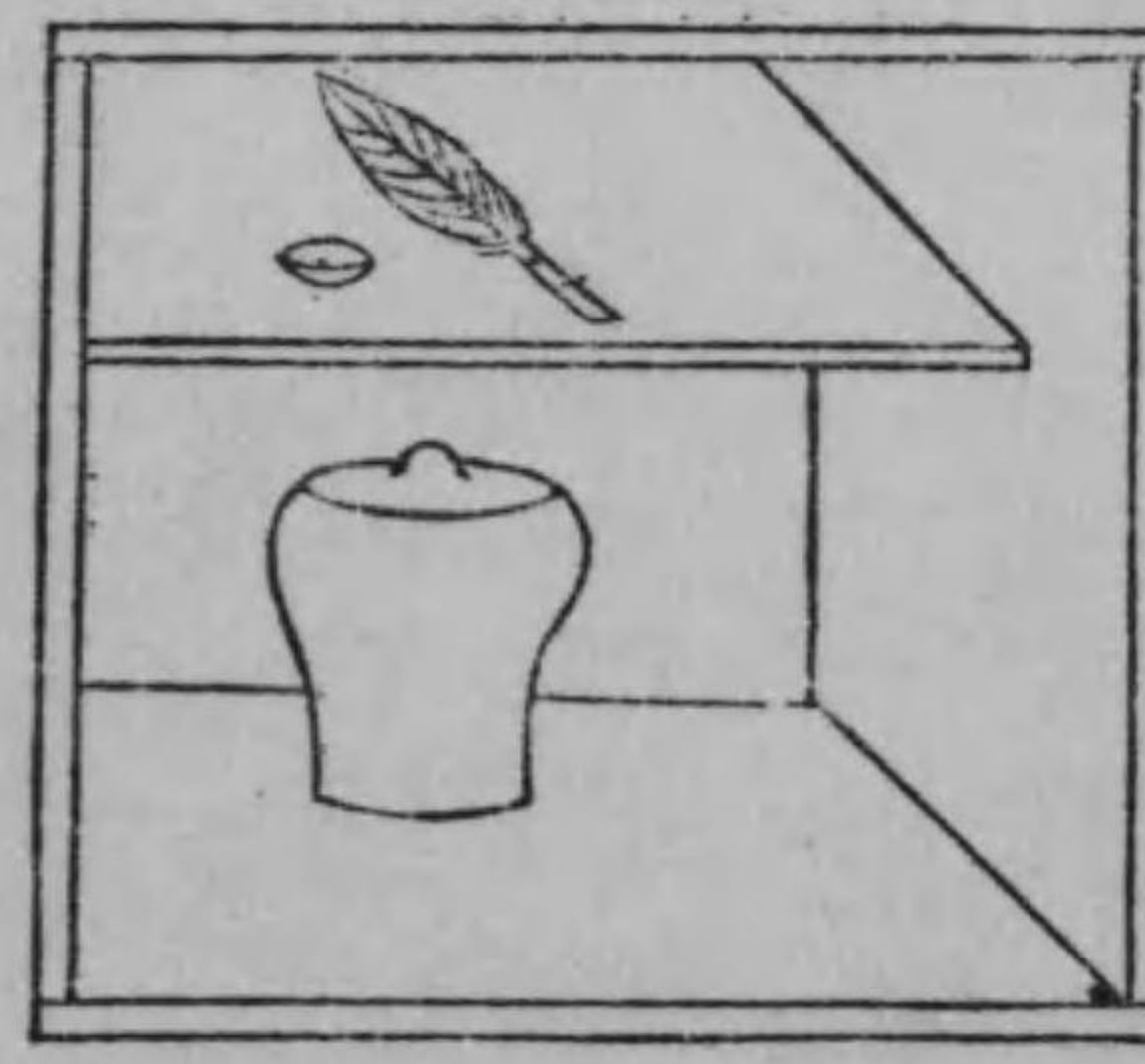
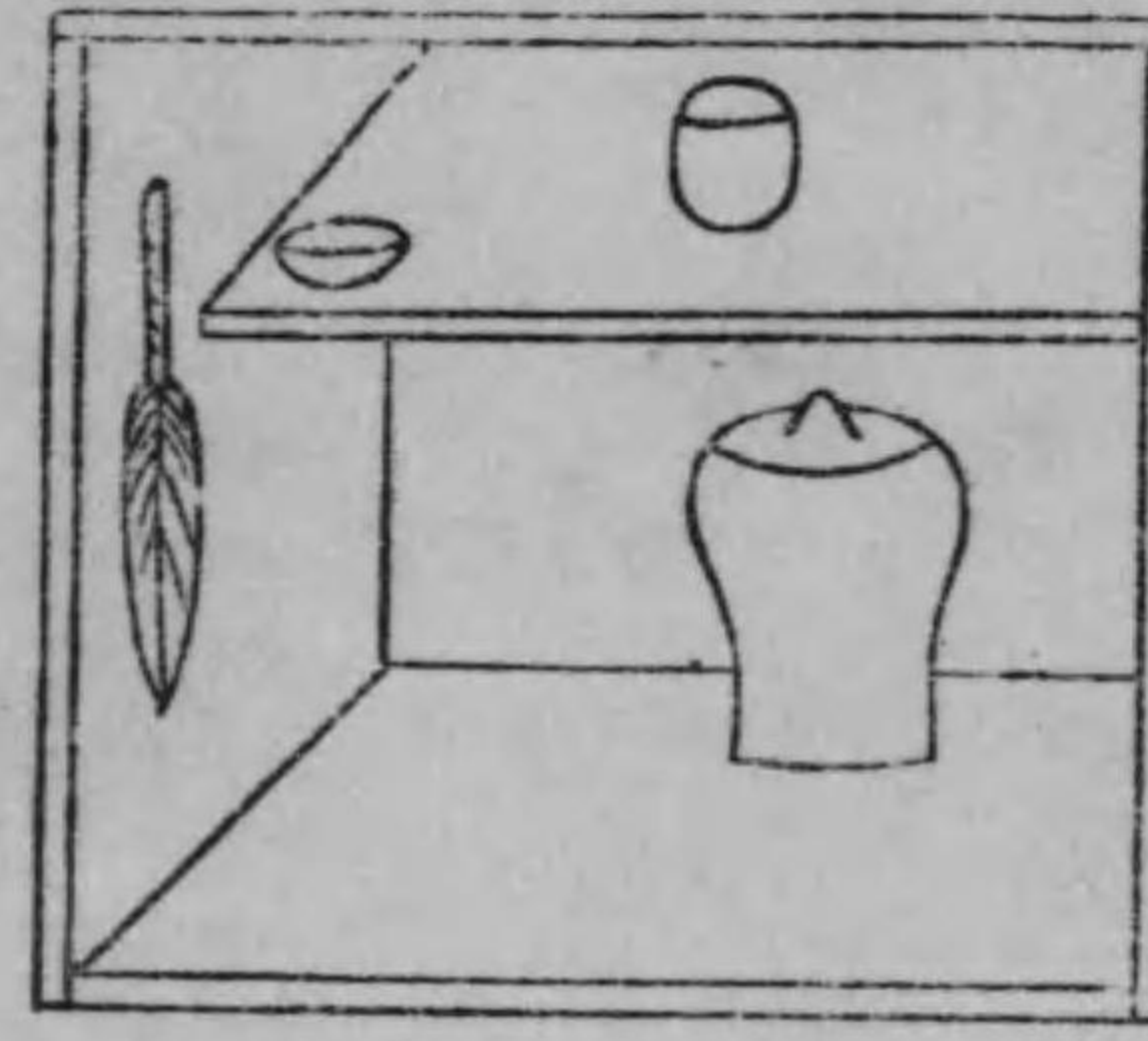
一道庫は初め炭斗を地板の真中に置き香合は柵の隅に莊り羽箒を掛け置き茶入のみ柵の中央に置き炭を成す炭濟めば炭斗等残らず勝手へ運び入る可し

一點茶の節は茶入を出し薄茶器を其跡へ莊り柄杓掛に柄杓を掛け下に蓋置を置き或は両器を中柵へ莊り合す等圖の如し

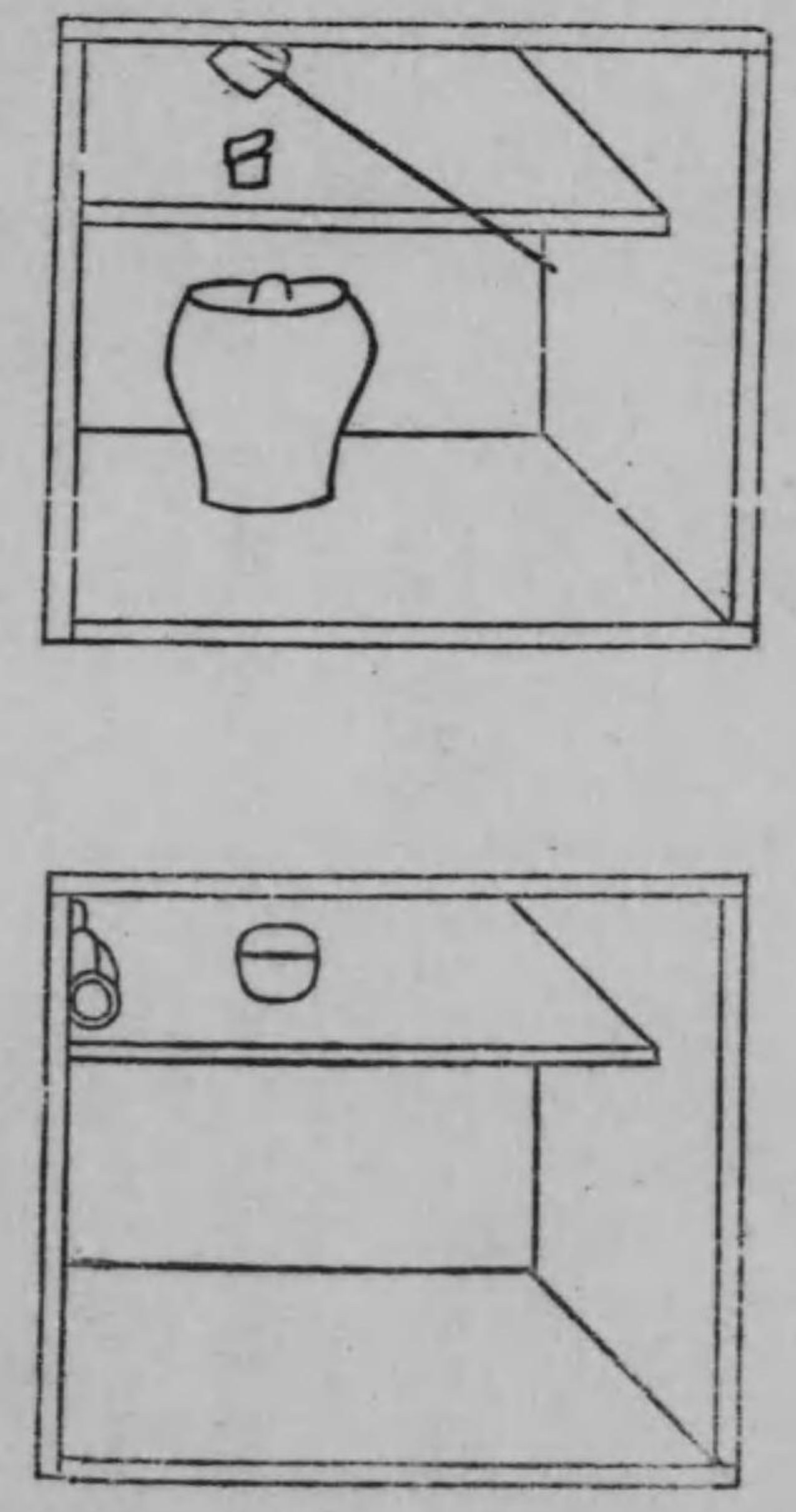
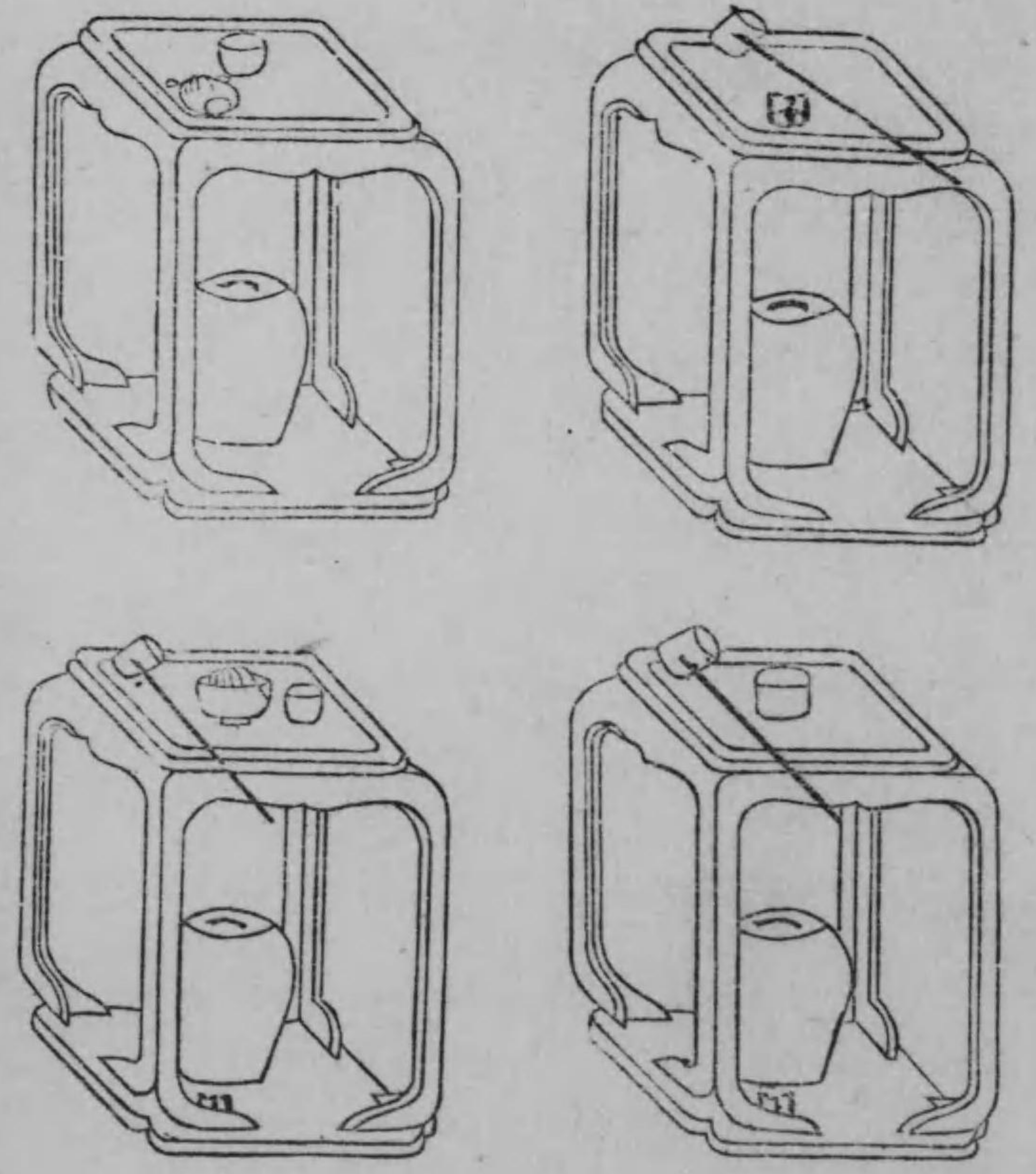
一水屋道庫には建水を用ひず戸を開け置き直

ち道庫の内へ湯水を流し捨つ可し

道庫莊方之圖



高麗卓莊之圖

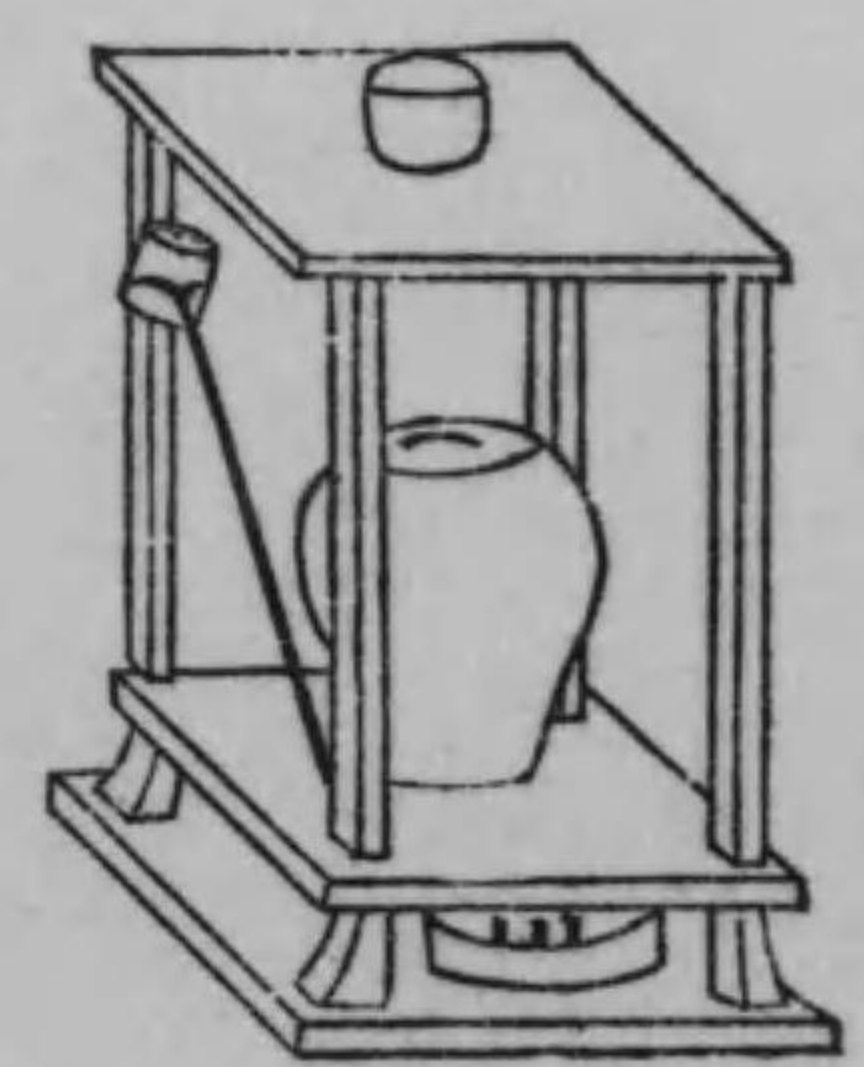
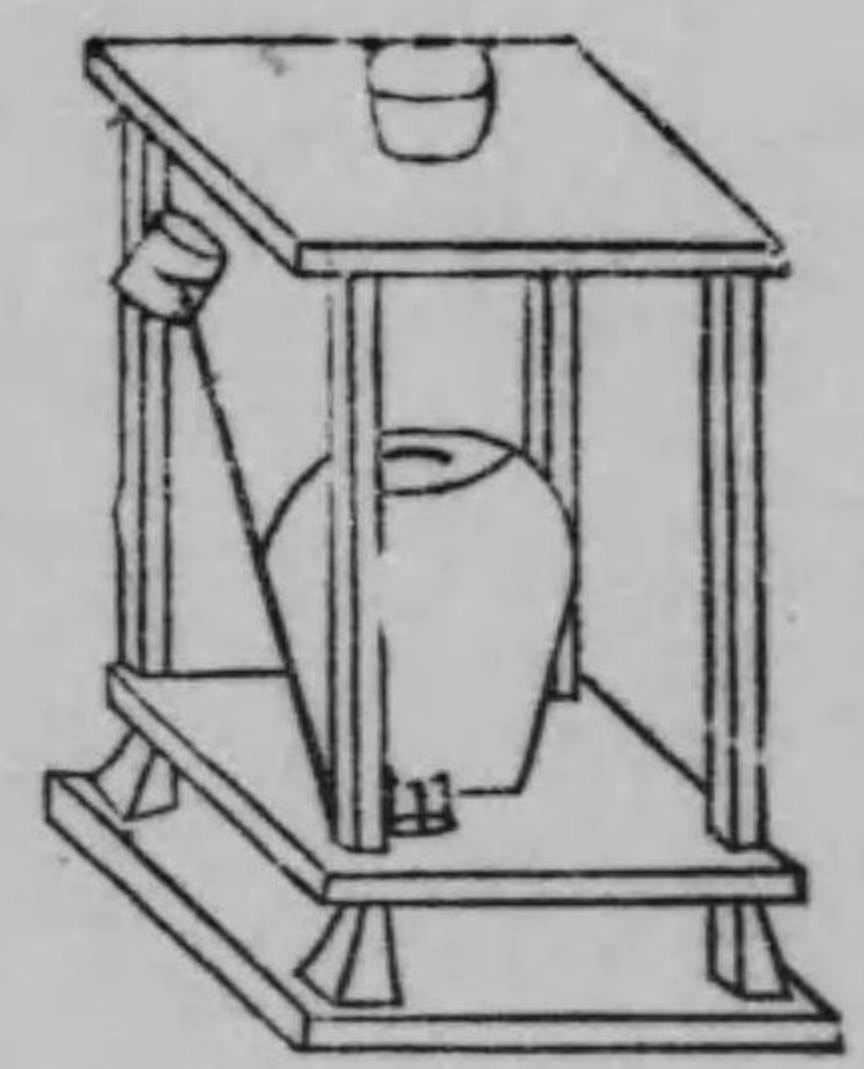


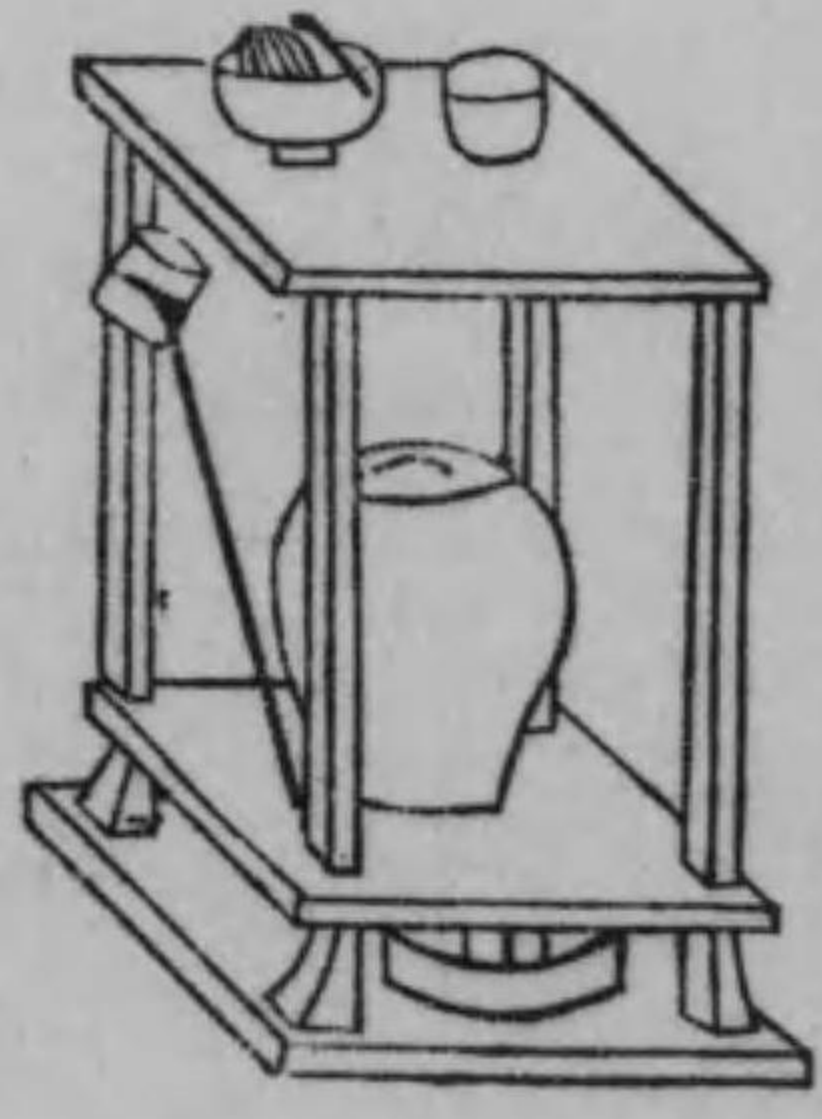
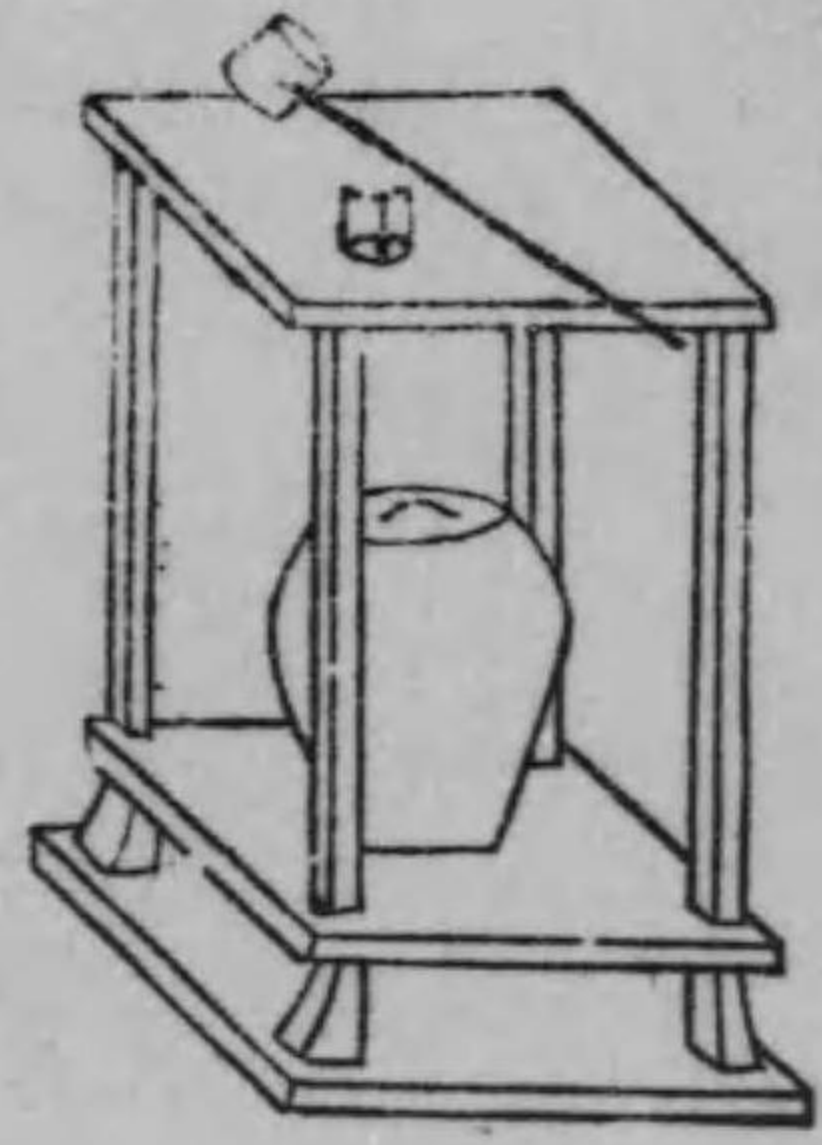
桑小卓莊方の事

一茶入の袋は上棚の中央に置く若し棗莊り在
 る時は棚の左前角に置きても宜し
 一柄杓をうつむけに爲し勝手付の棚の柱へ渡
 しかけ莊り或は上棚に莊るもよし而して又
 上棚に茶器を客付に茶杓を勝手付并べ莊り
 合す事も有る可し
 一總莊りの節は平建水に蓋置を仕込み地板の
 下に莊り置く可し點茶の節には棚に向ひ右

手にて建水を取り出し左手に持替へ定座に
 置き次に両器を取り下して棚の前に莊り合
 し常の如く茶を點す可し

桑小卓莊方之圖





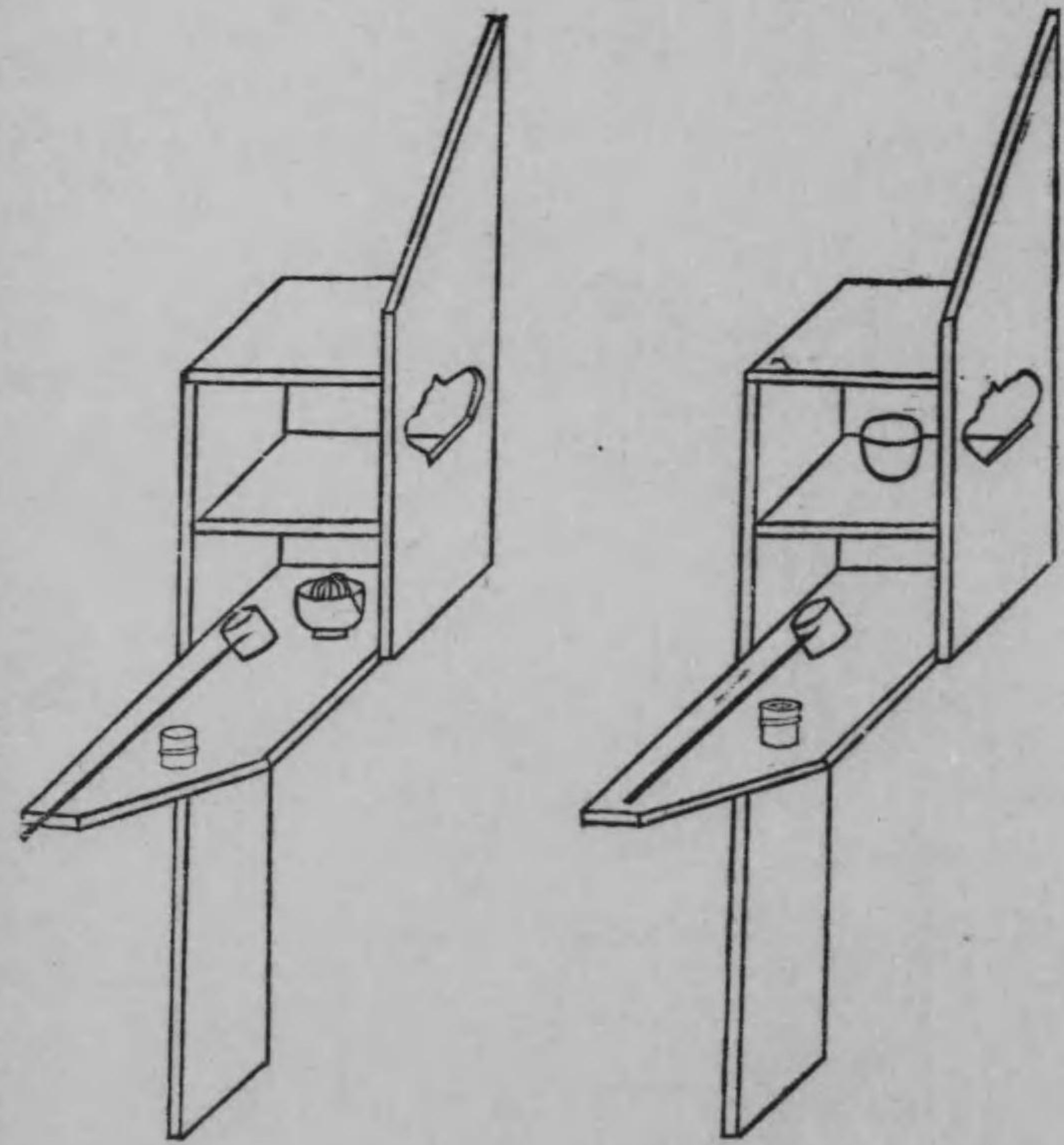
一 水指へ水を注ぐ節には水指を棚の外へ出す可し

釘箱棚莊方の事

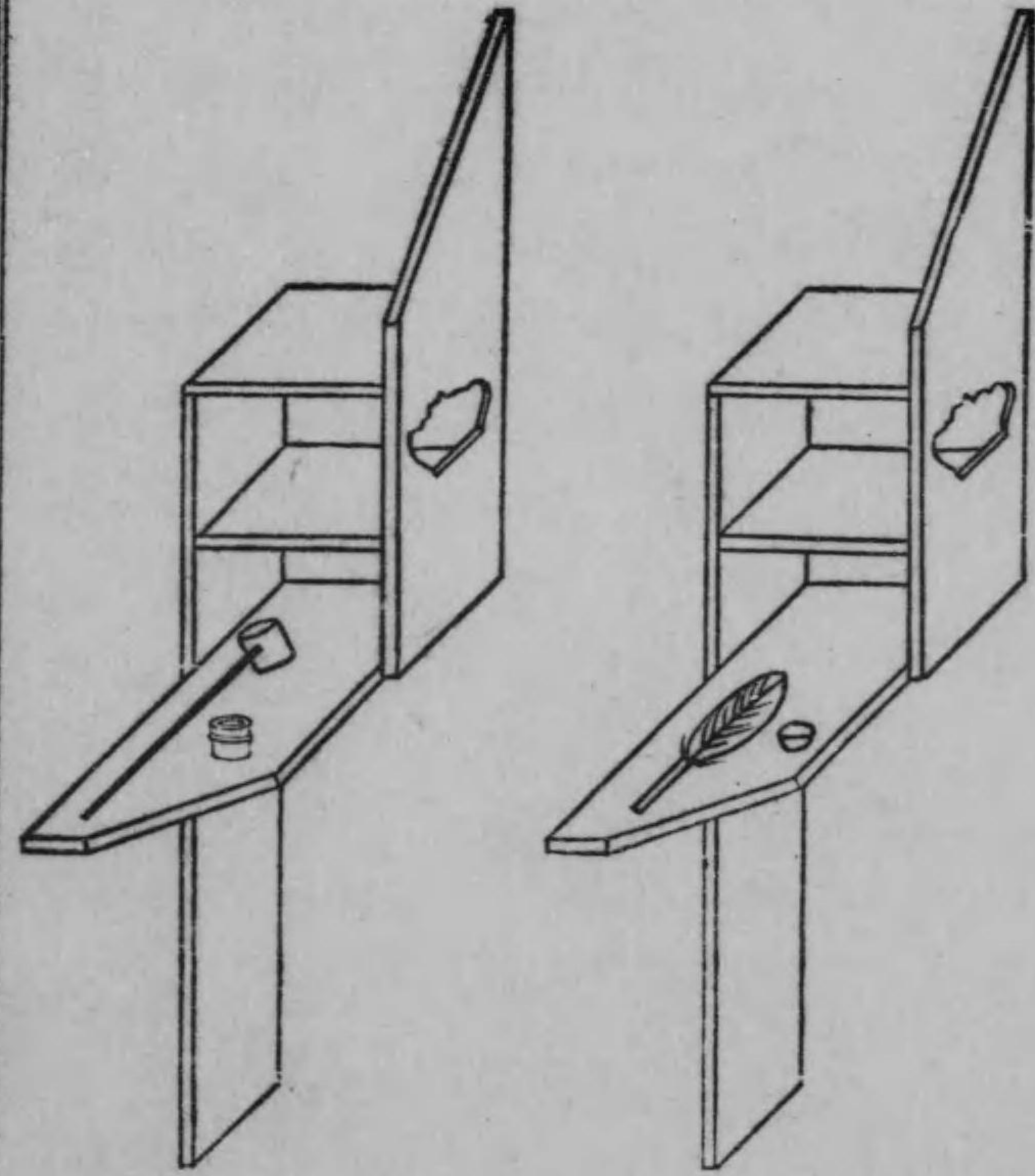
一 羽箒又は柄杓は真直に莊り柄杓蓋置のみ莊

る時には柄杓の柄は棚の内へ入れ置き茶碗を莊り合す節は杓の柄を五分程棚の外へ出し置き柄杓の合と茶碗と並ぶ程に置合す可し

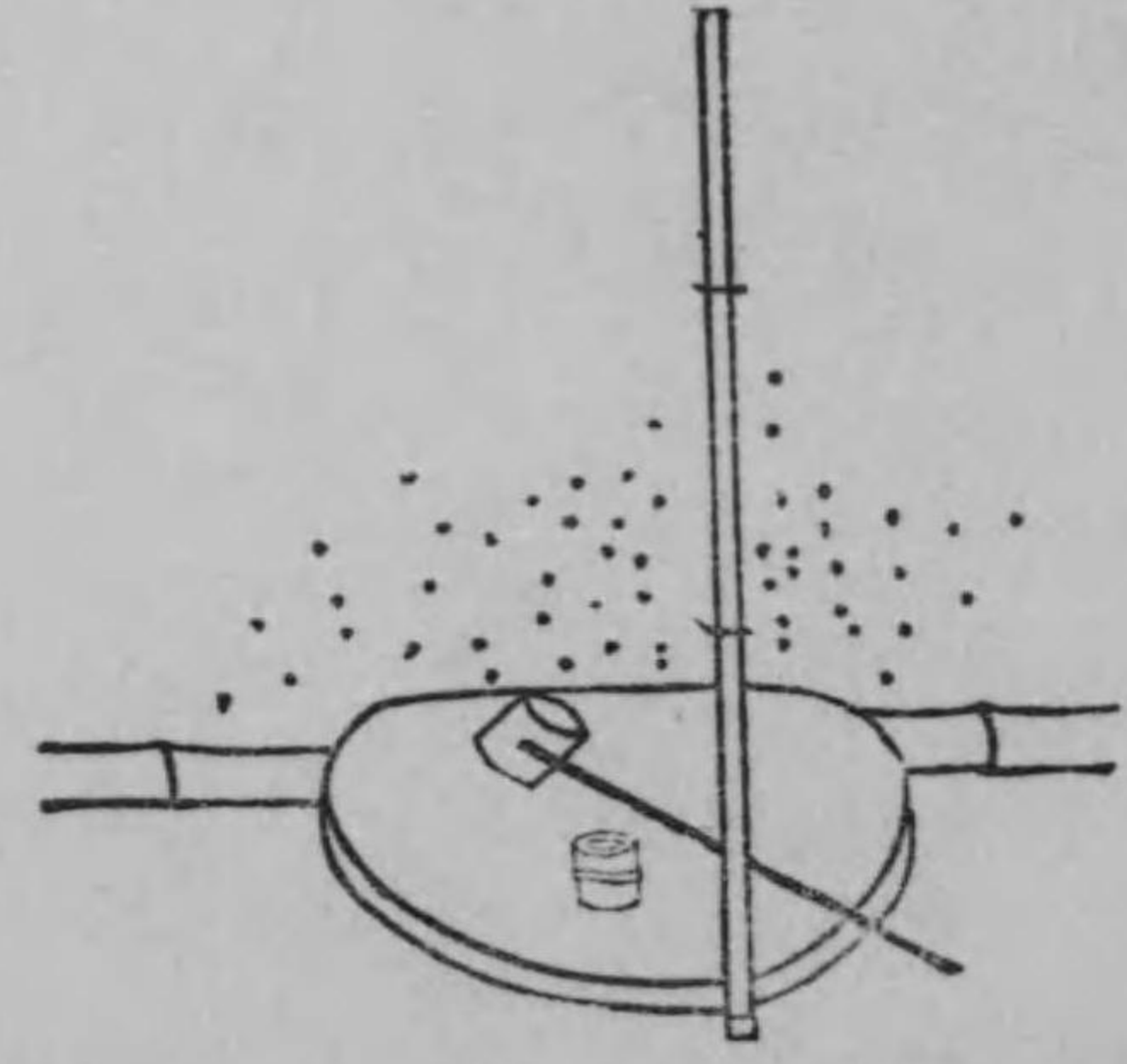
一 此棚は逆勝手席には用ひず而して下棚へは棗を莊らず又茶碗、柄杓、羽置、羽箒、香合は下棚のみに莊る可し



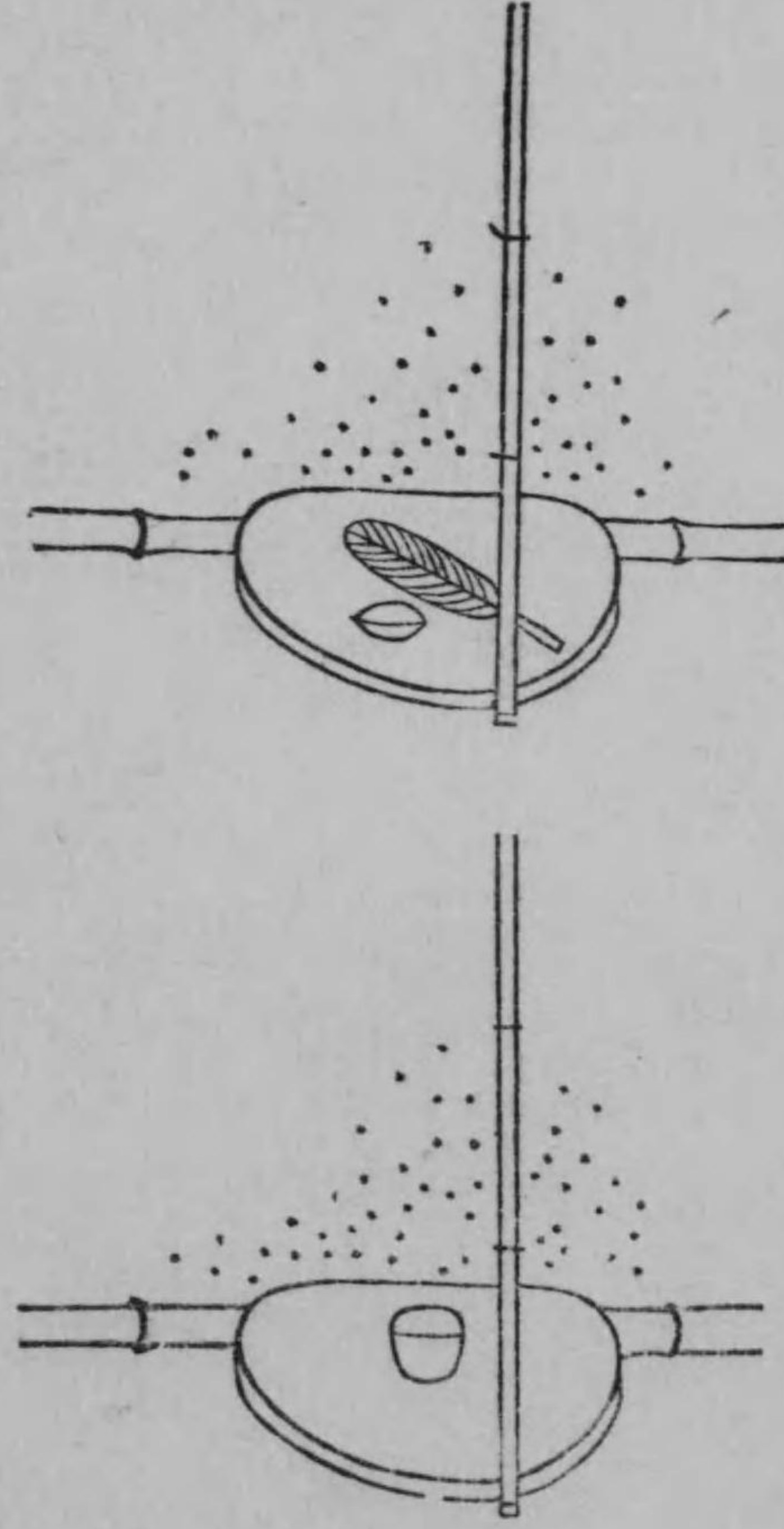
釘箱棚莊方之圖



茶
千立室
共編
論



始 棚 莊 方 之 圖



通
千立室
共編
論

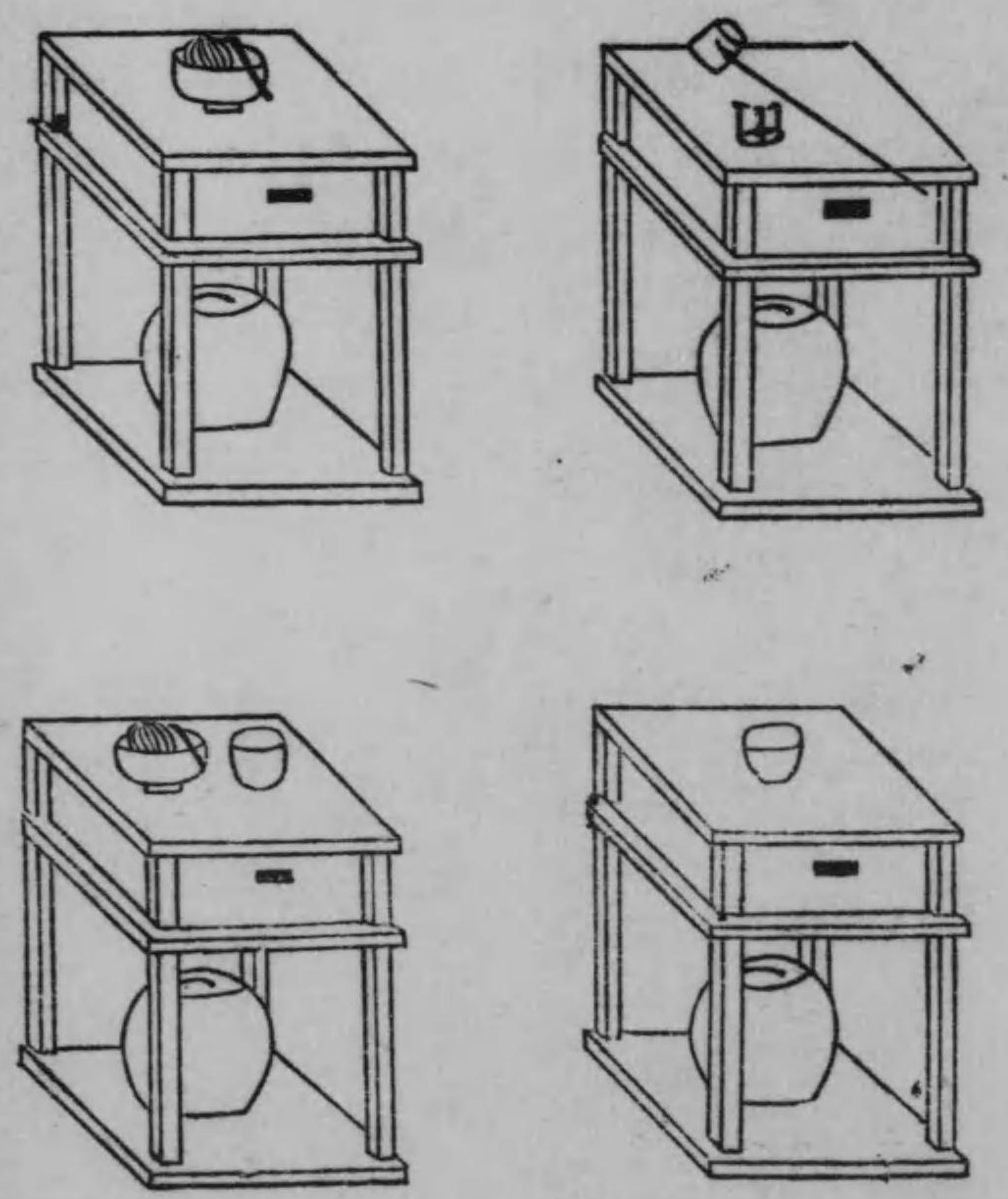
江岑棚莊方の事

一江岑棚は總桐にして寄せ木の物を三木町棚と稱し何れも江岑の好みなり

一引出の中に薄茶器或は茶入の袋を入れり可し其他茶器茶杓莊り合すもよし

一水指へ水を注ぐ時は水指を棚の外へ出して注ぐ可し

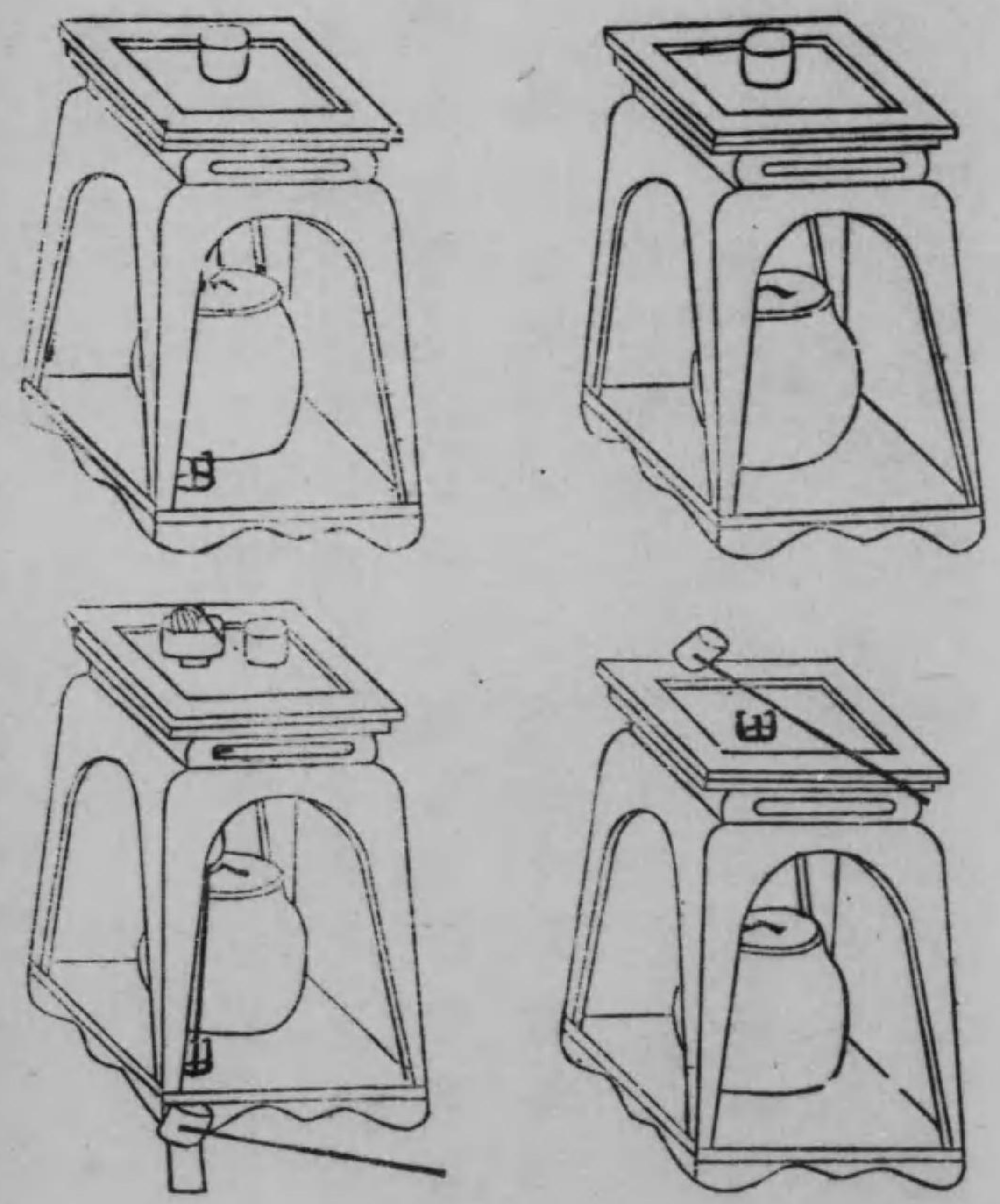
江岑棚莊方の圖



燒桐棚莊方の事

- 一 又玄齋好みにして又水指棚とも云ふ
- 一 茶入茶杓莊り合すも苦しからず
- 一 水指へ水を注ぐときは蓋置を前に取り置き
柄杓を棚の前へ一文字に引き而して後水指
を棚の前へ取出し水を注ぐ可し
- 一 羽箒柄杓及茶入の袋を柱の釘へ掛け置きて
宜し

燒桐棚莊方の圖



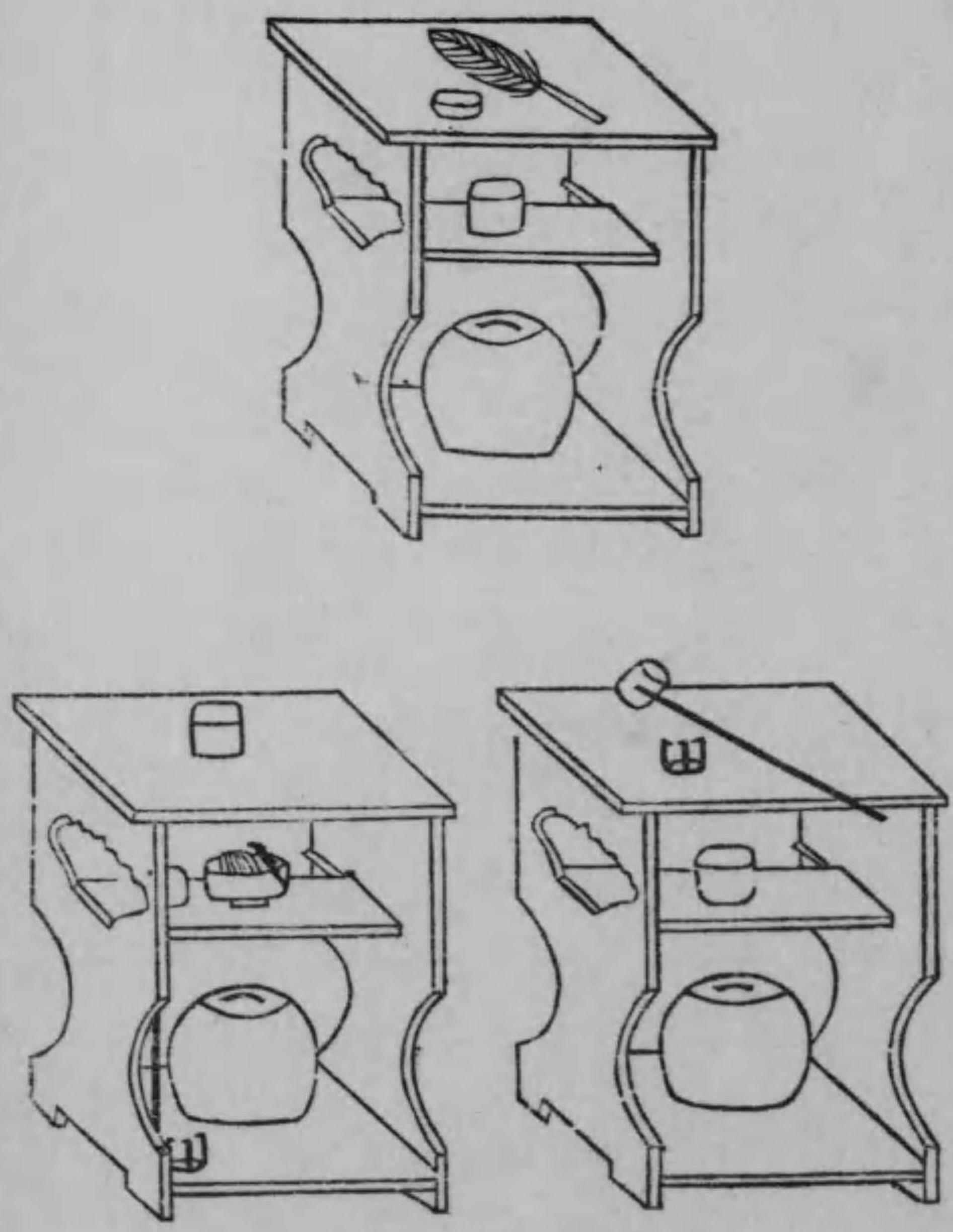
杉柵莊方の事

一 玄々齋好みにして莊方圖の如く羽箒柄杓及び茶入の袋を横板の釘に掛るもよし

一 水指の蓋を取る時には中柵を向ふへ突き置き然る後蓋を定法の如く取り又水指の蓋を爲して後に中柵を始めの如くに前へ引戻し置く可し水指に水を注ぐときは水指を半出しに爲し蓋を右手より三手に扱ひ水指の前少し左へ寄りたる方へ蓋の裏を前に爲し

水指へもたせ掛け置き水を注ぐ可し

杉柵莊方之圖

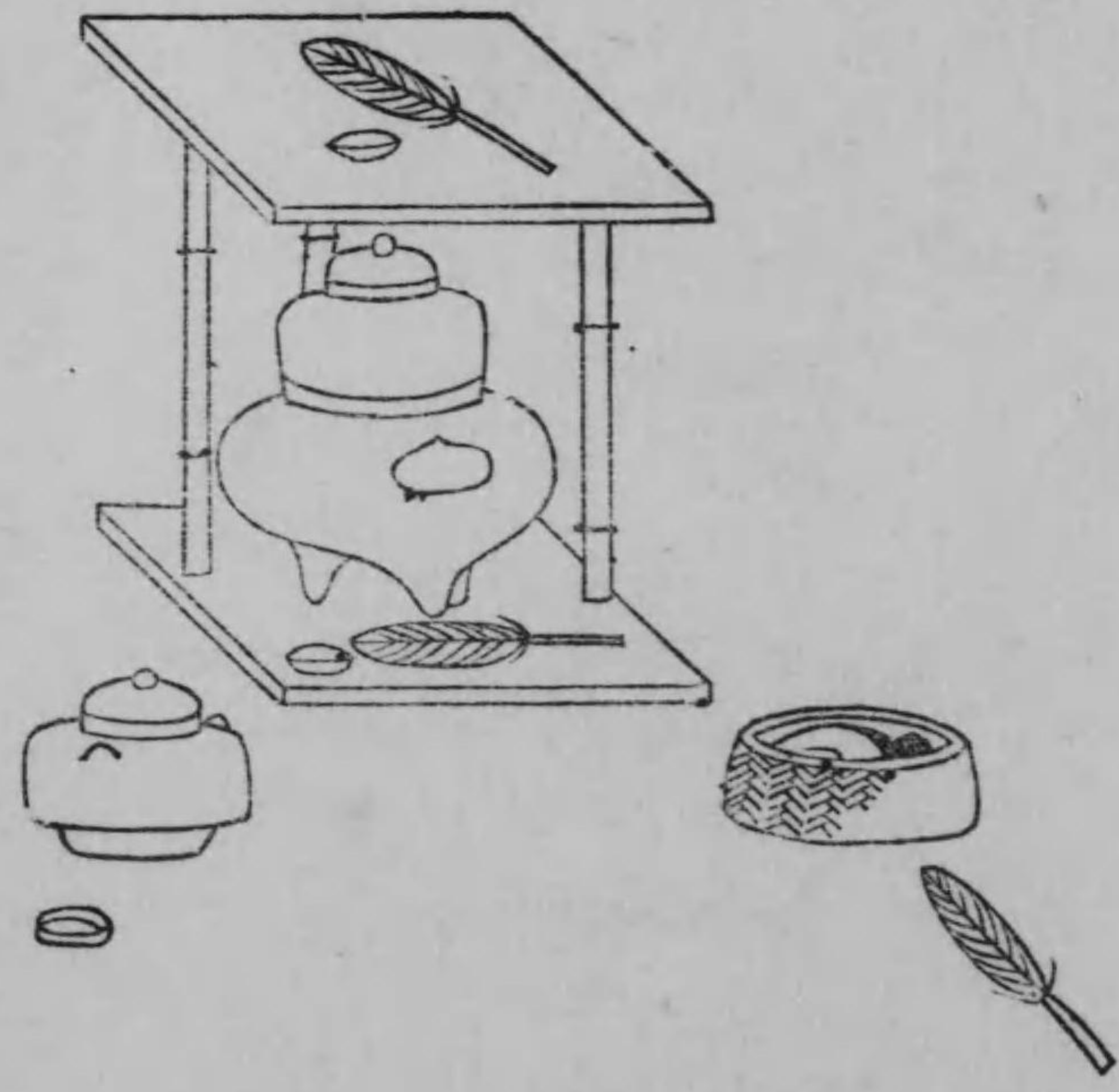


道
千宗室
共編

五行棚莊方の事

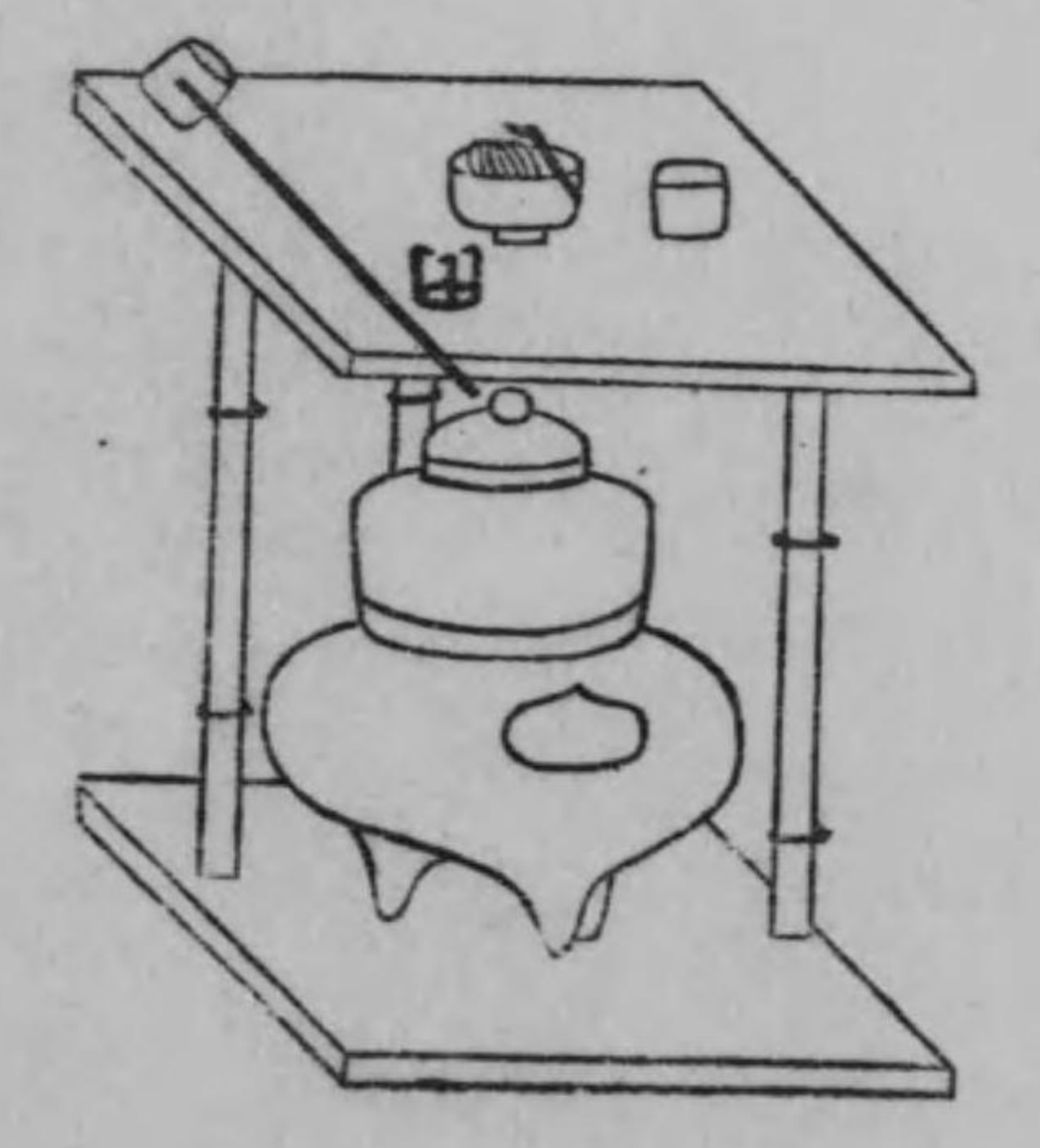
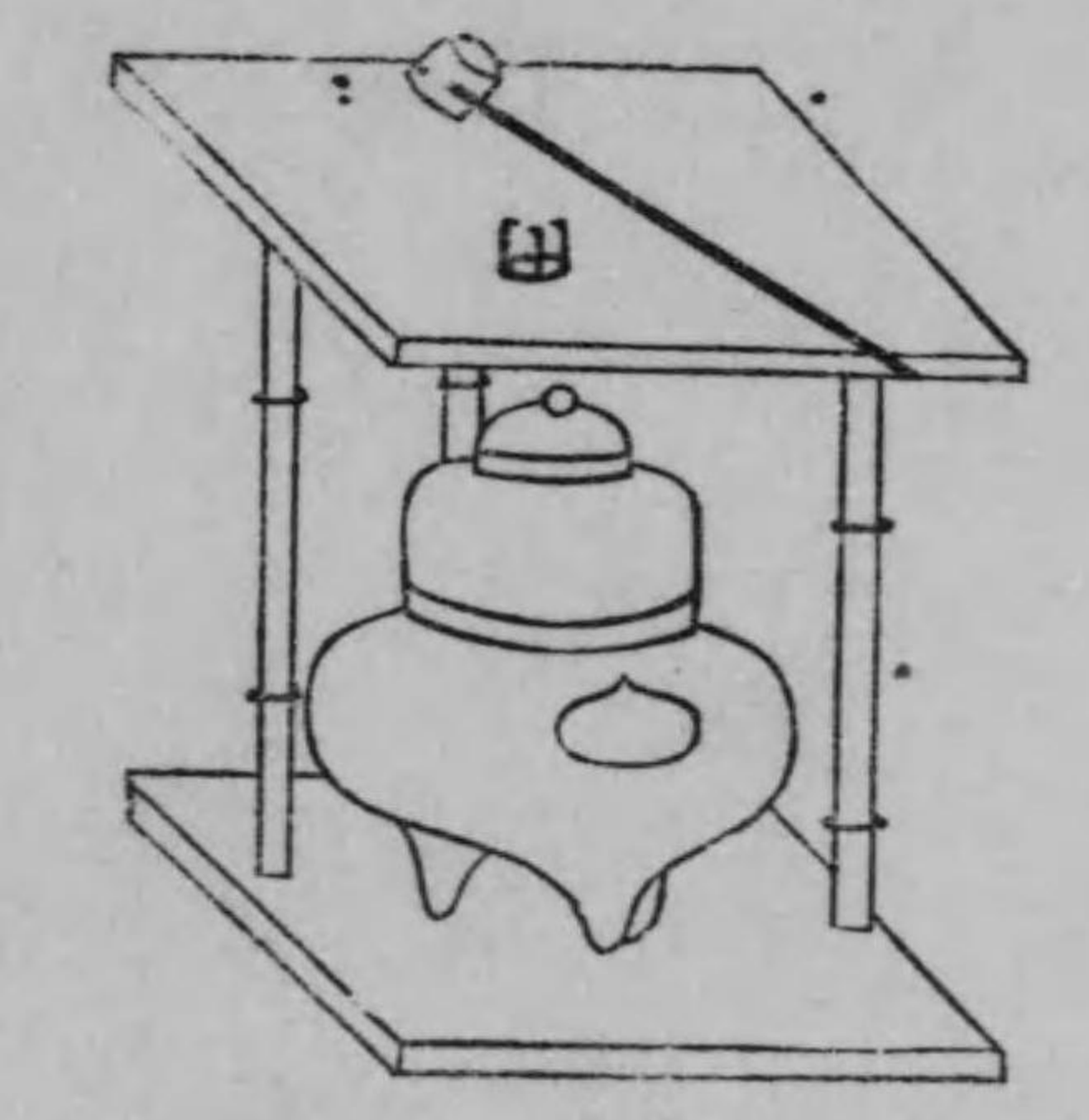
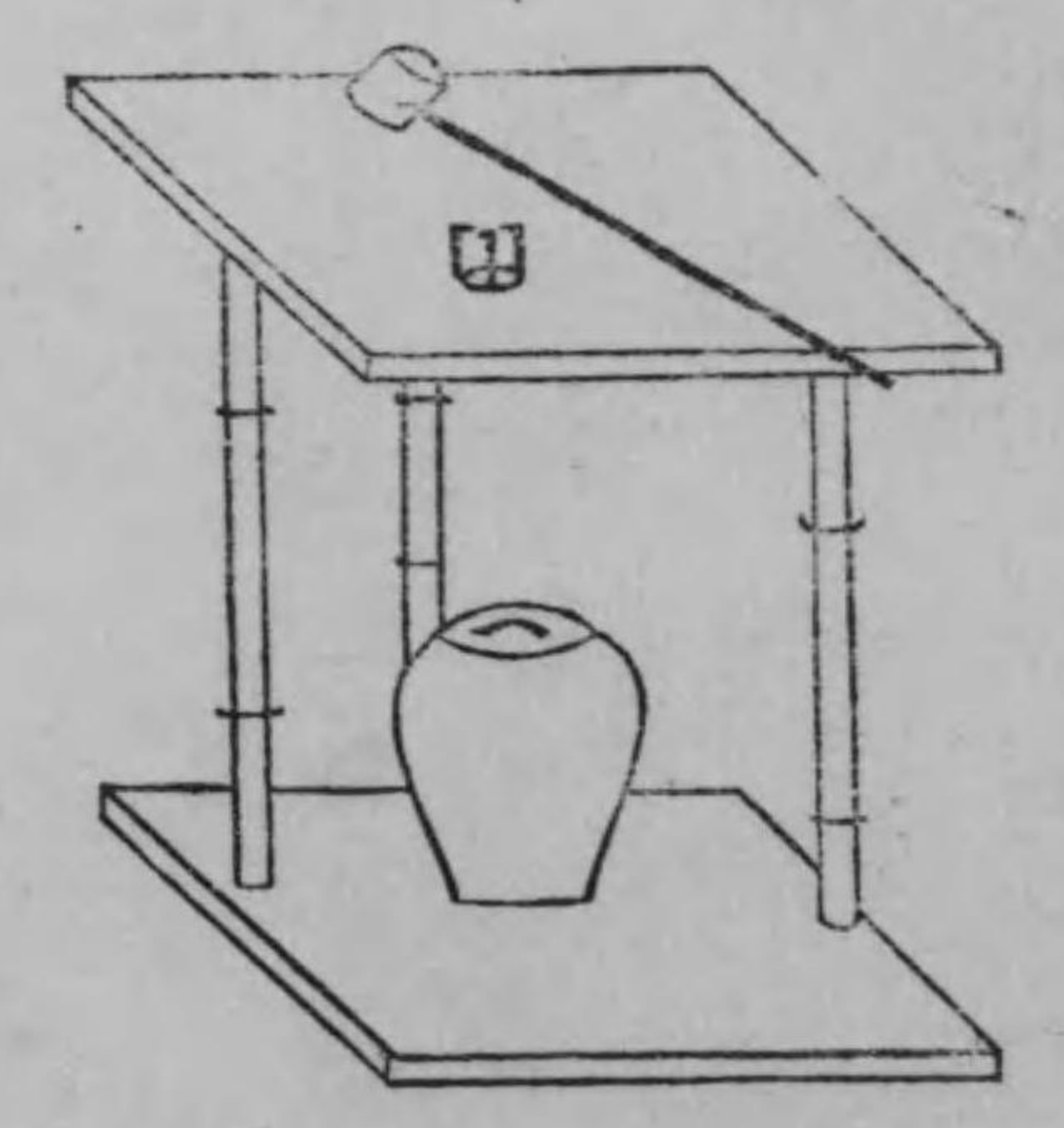
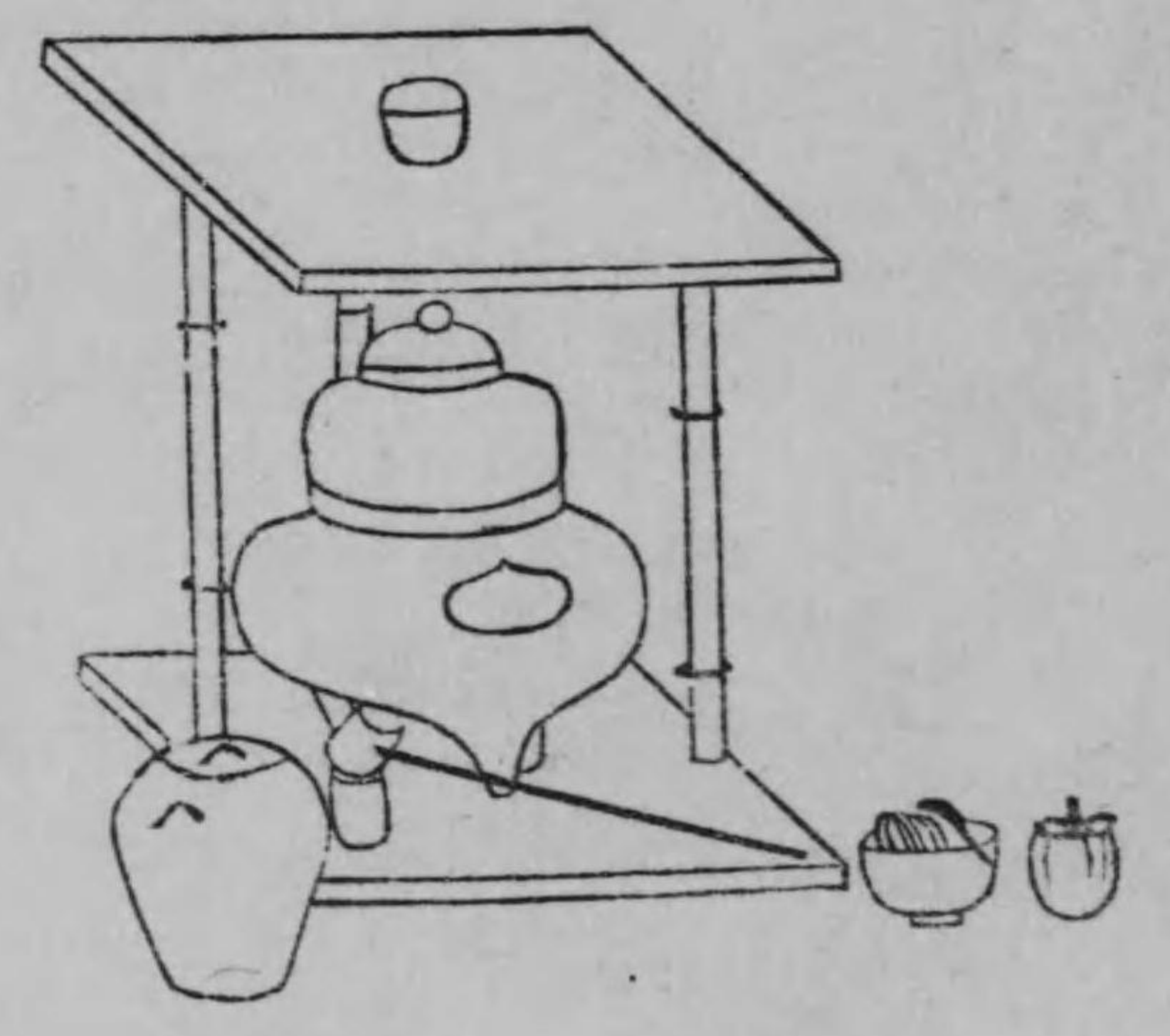
一 立々齋好みたして木焼杉にて(ハシバミ)附な
り柱は両横并に向ふ共白竹なり地板は大板
と同じ大きなり
一 風爐のときは必ず土風呂に限り用ひ爐の時
は、大なる水指を地板に莊る方宜し又中置に
なしても苦しからず

五行棚莊方の圖



茶
千文室
共編

茶
千宗室
共編

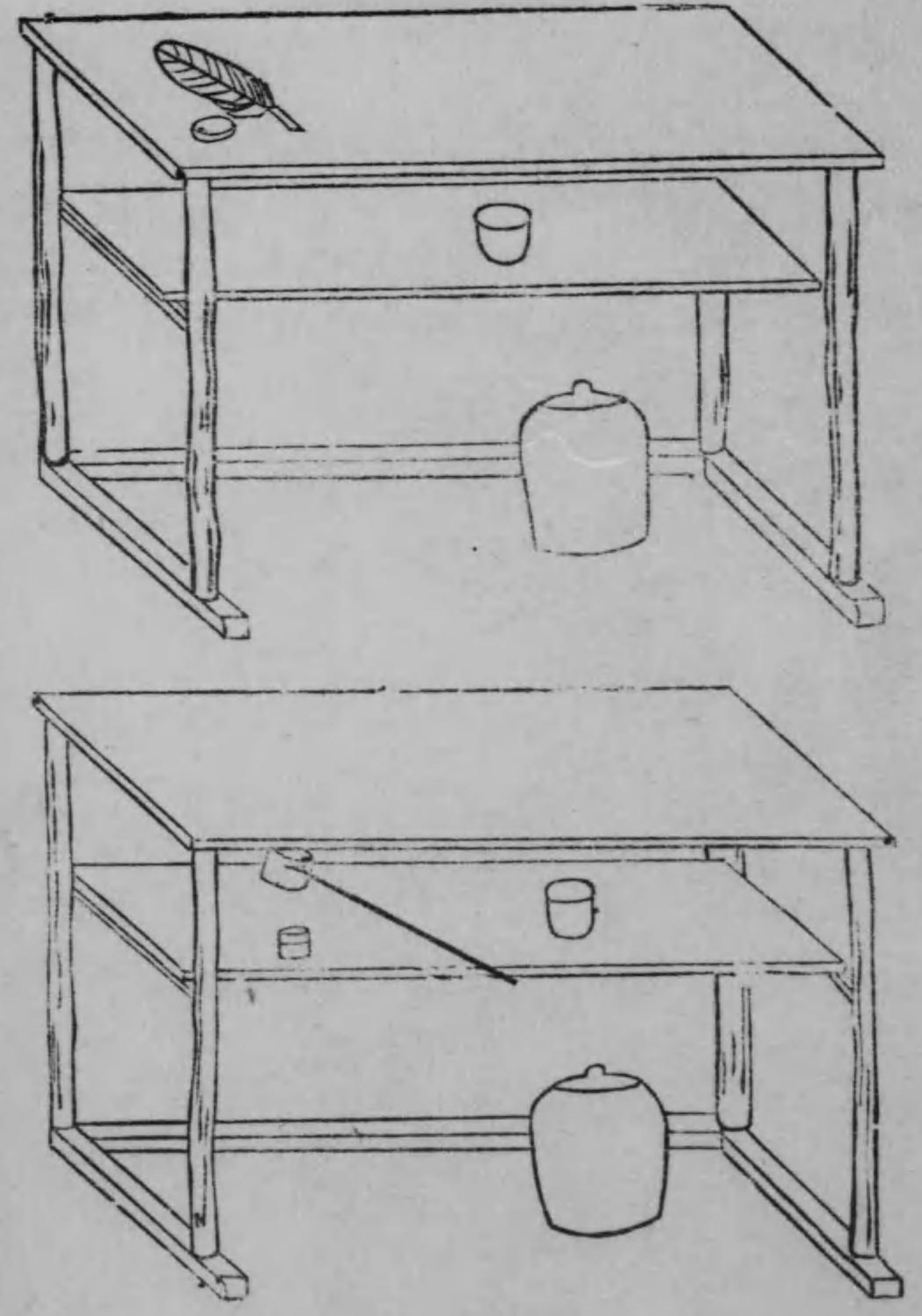


道
千宗室
共編

寒雲棚莊方の事

一 杉にて作り柱は松を用ゆ
 一天井板莊り付は紹鷗棚と同様なり元來此棚
 は臺目の席に用ゆるものなれば爐の節は爐
 縁一はいに据へ置く可し
 一 風呂のときは中棚を除きて用ゆ可し
 一 風呂炭又點前の節は炭斗又は水指を風呂の
 右方少し前に假置きし續いて両手にて定座
 に置き其他總て普通運び點前に同じ

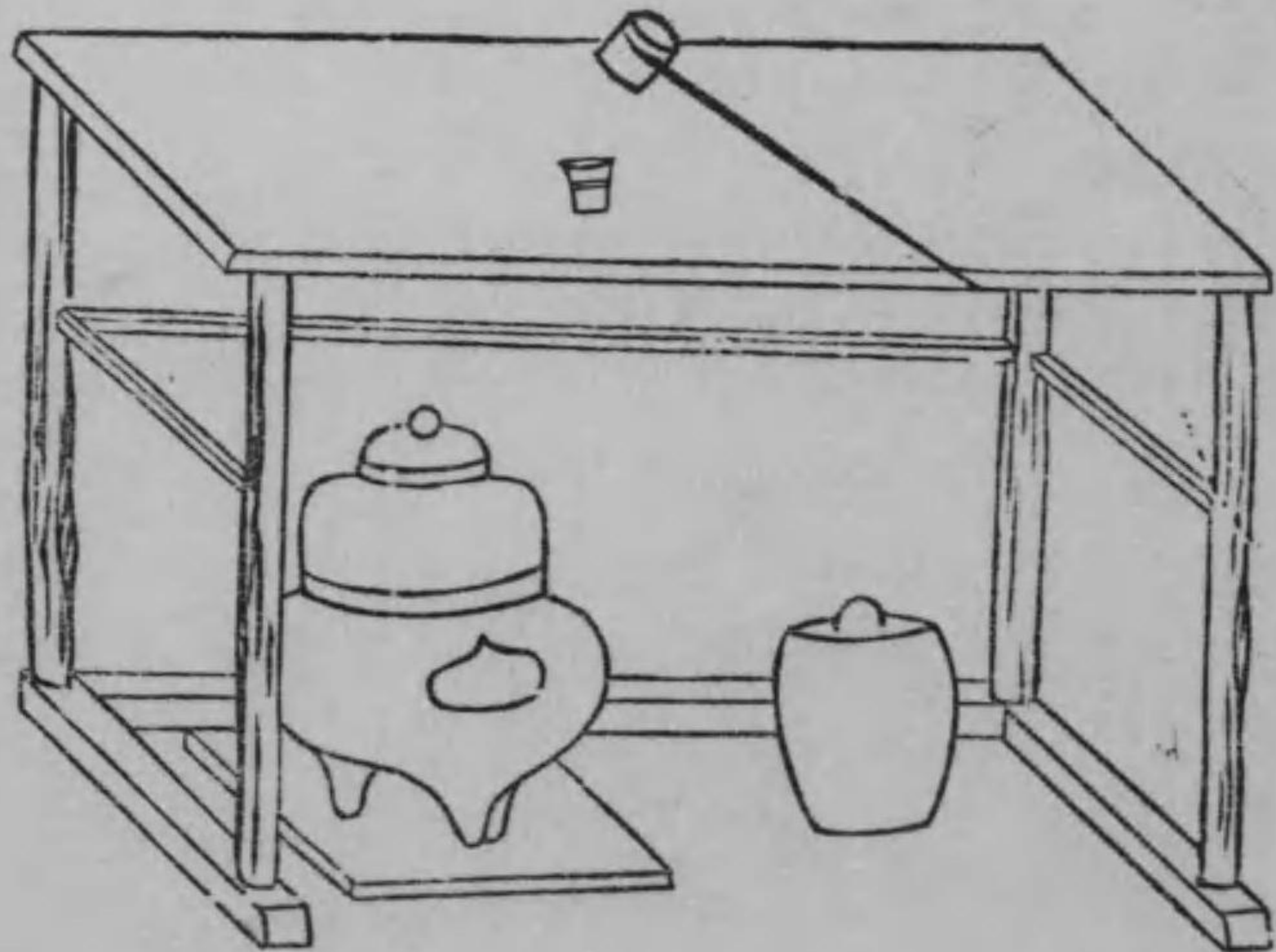
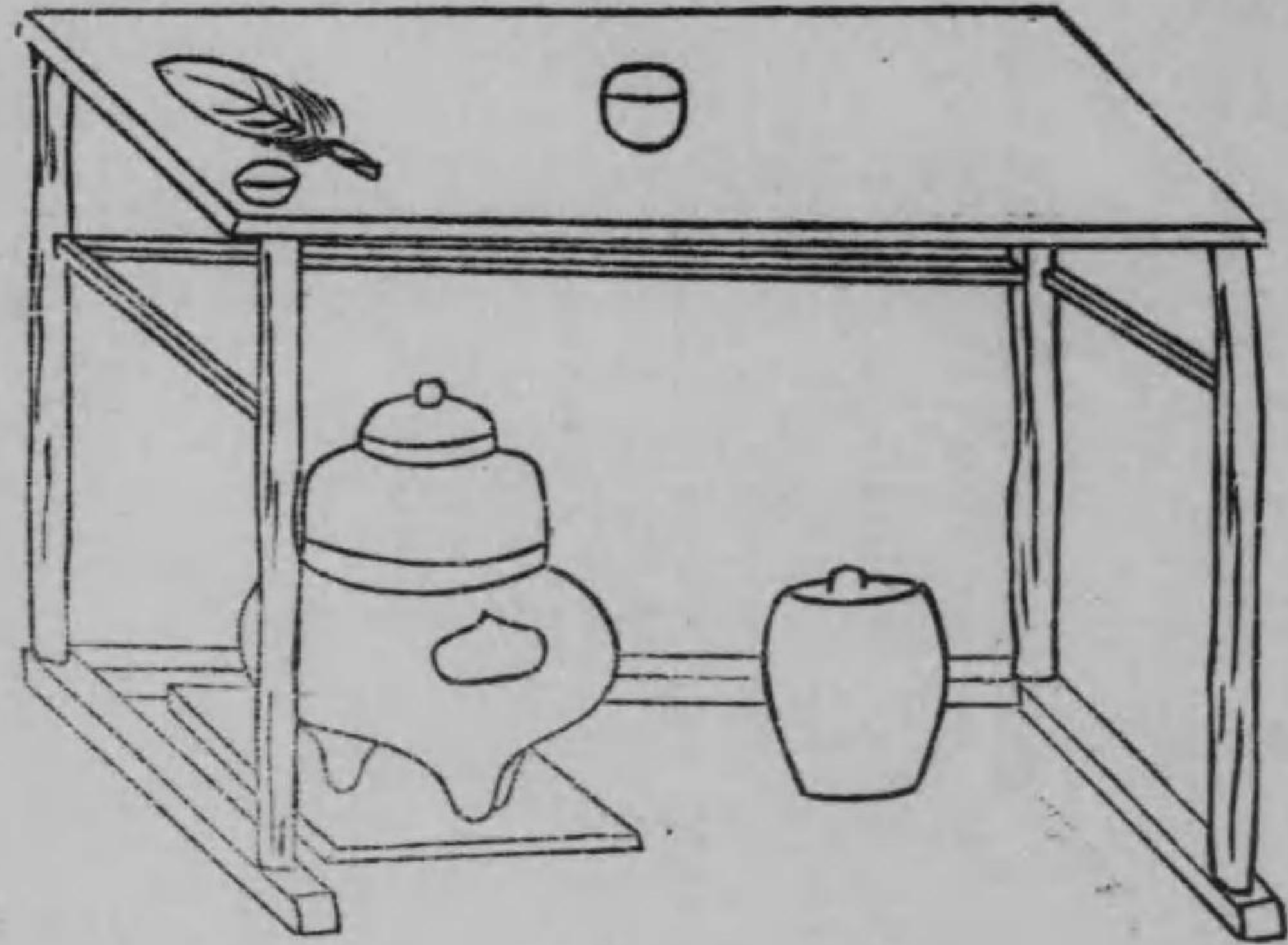
寒雲棚莊方の圖
(爐之部)



茶 千宗室共編

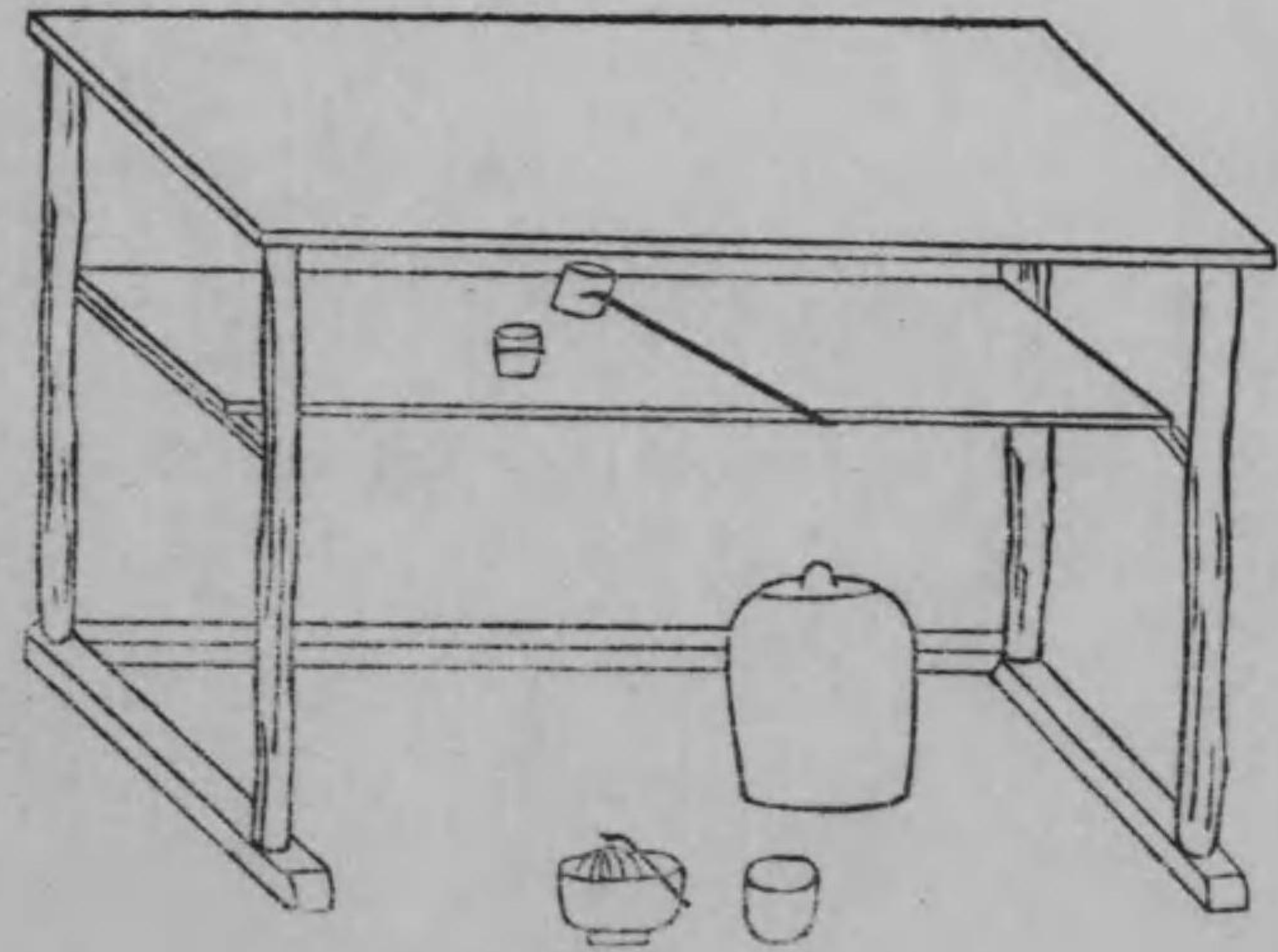
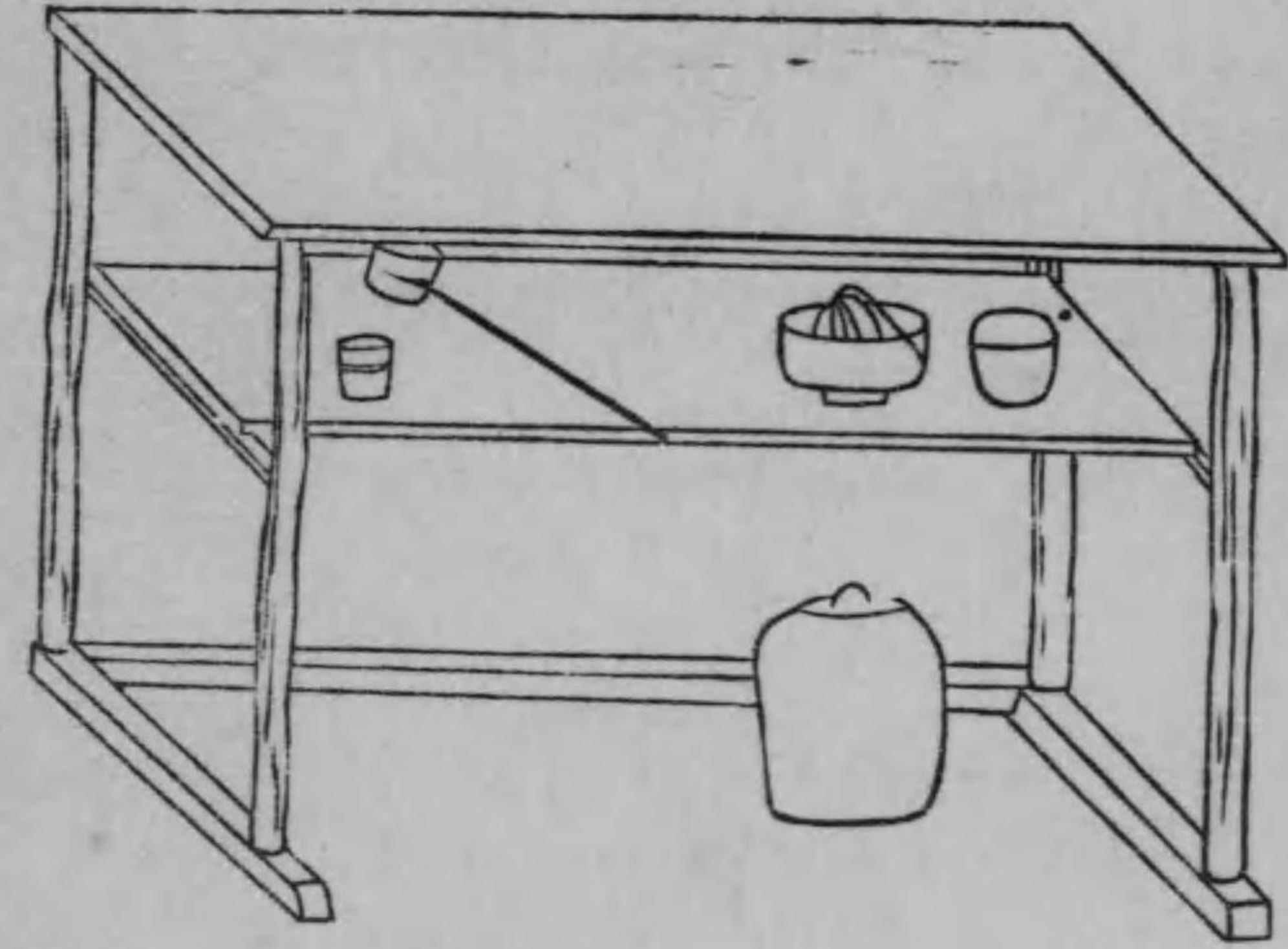
茶
の
た
の
三
之
巻

部 之 呂 風 同



千
宗
室
共
編
一
巻

茶
の
た
の
三
之
巻



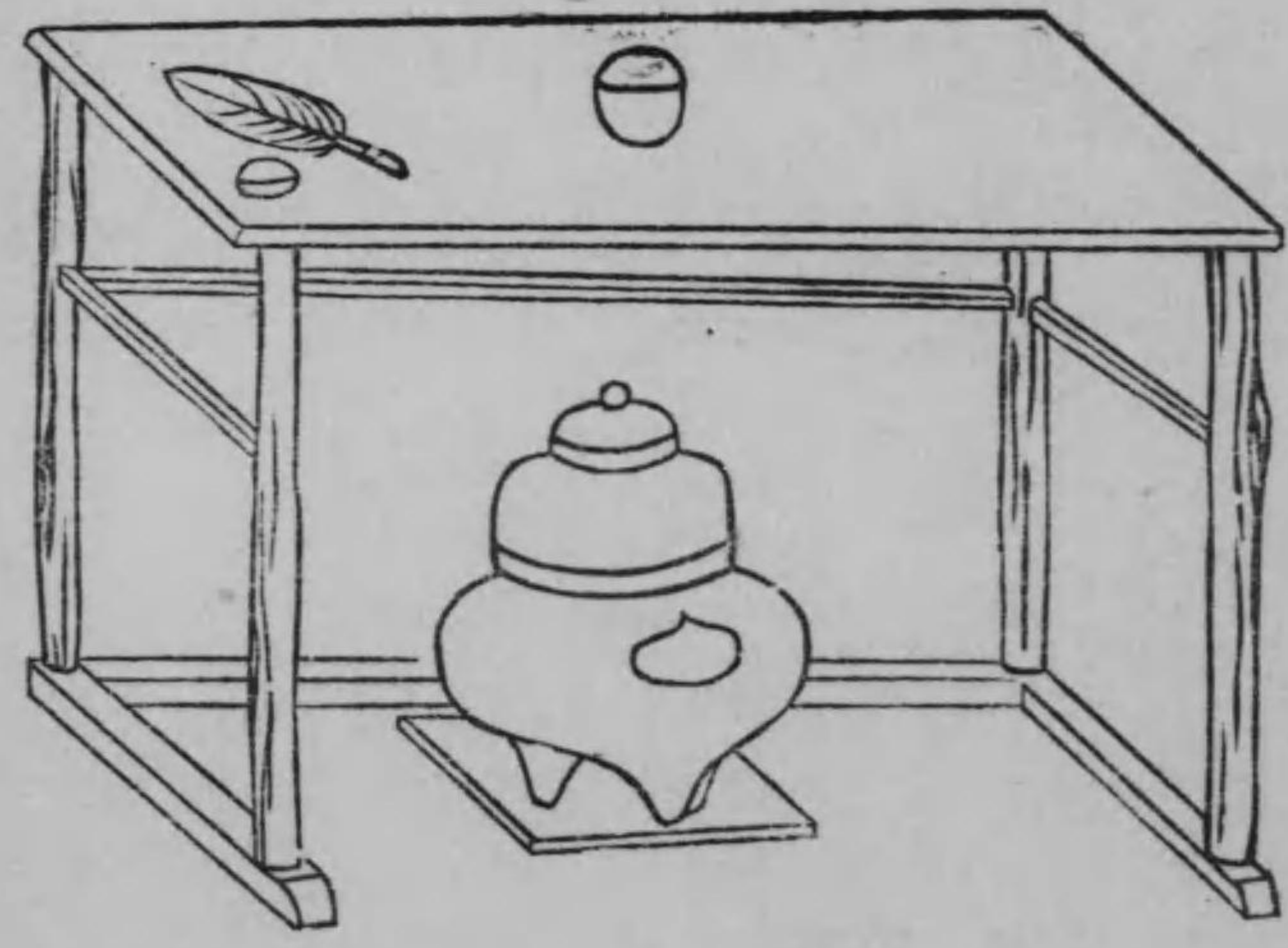
千
宗
室
共
編
一
巻

茶

千宗室共編

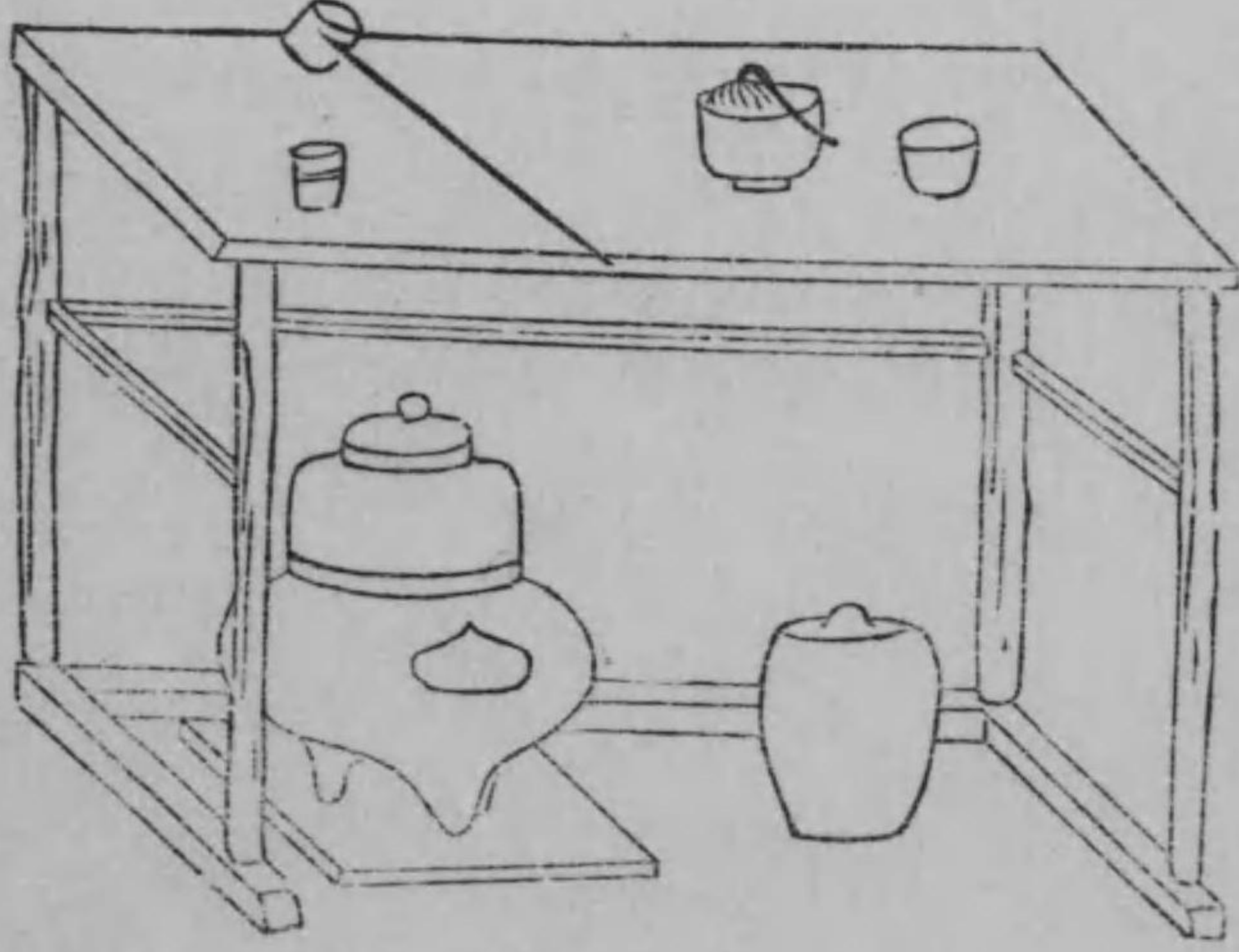
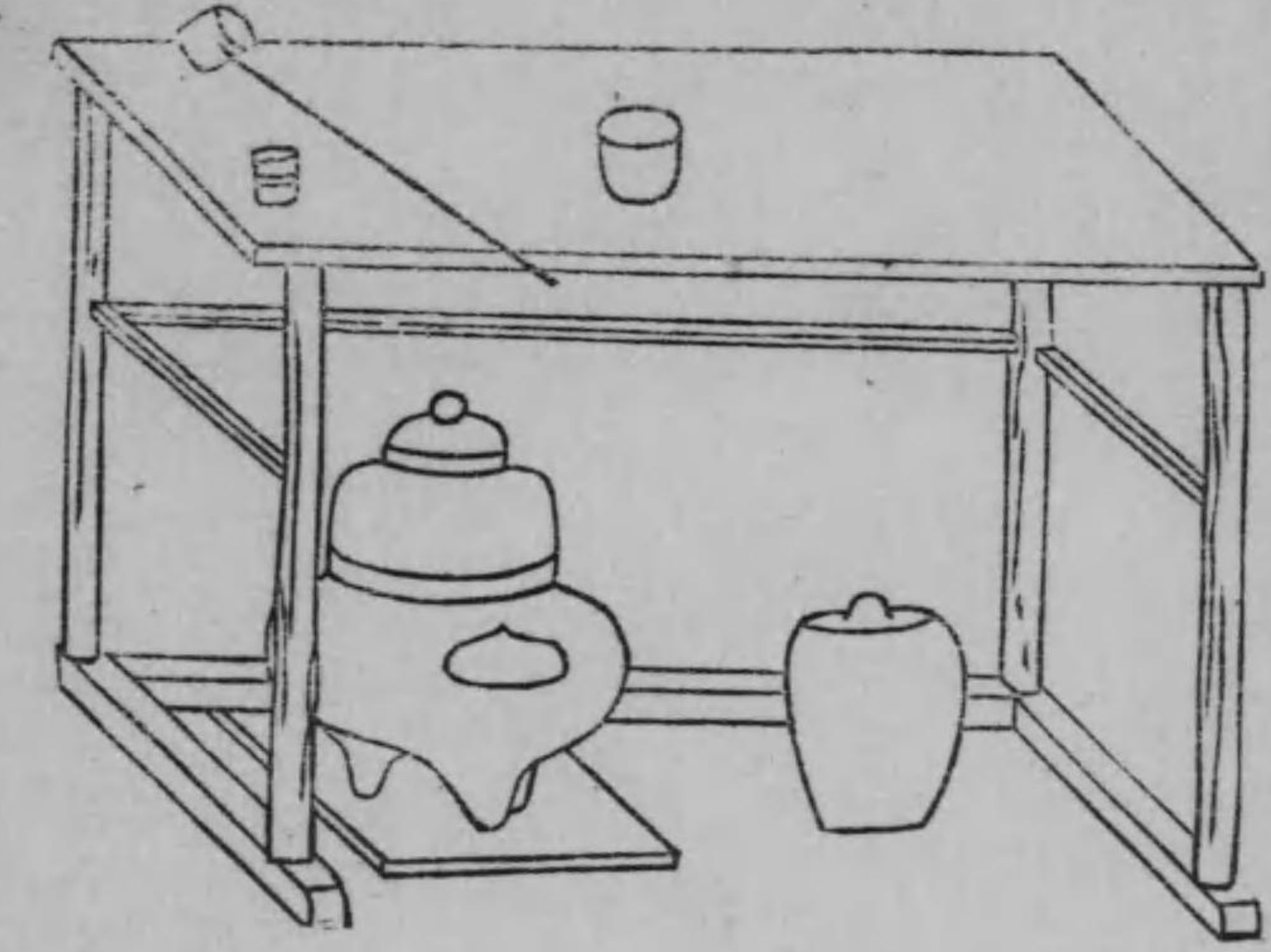
千宗室共編

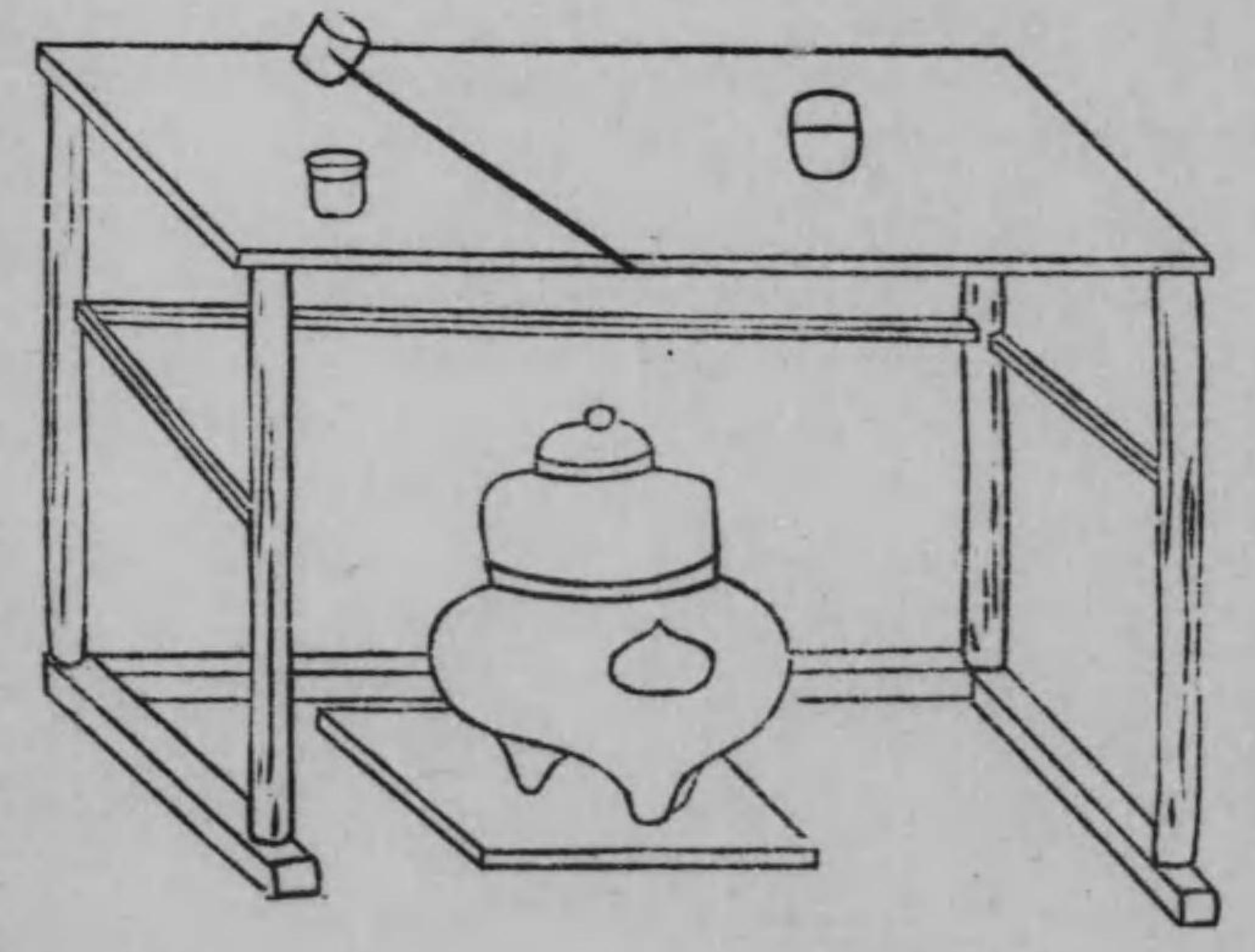
千宗室共編



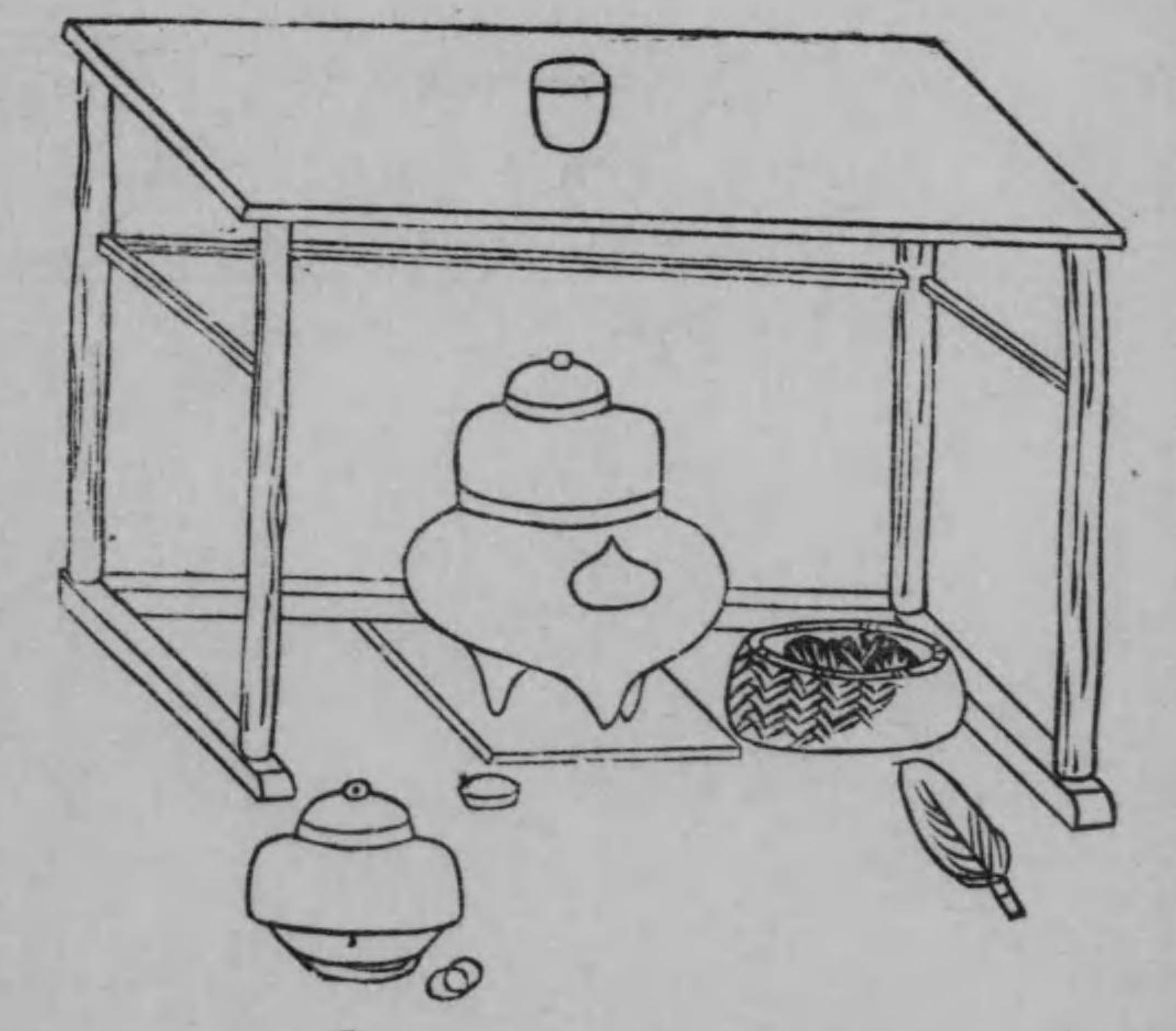
千宗室共編

千宗室共編

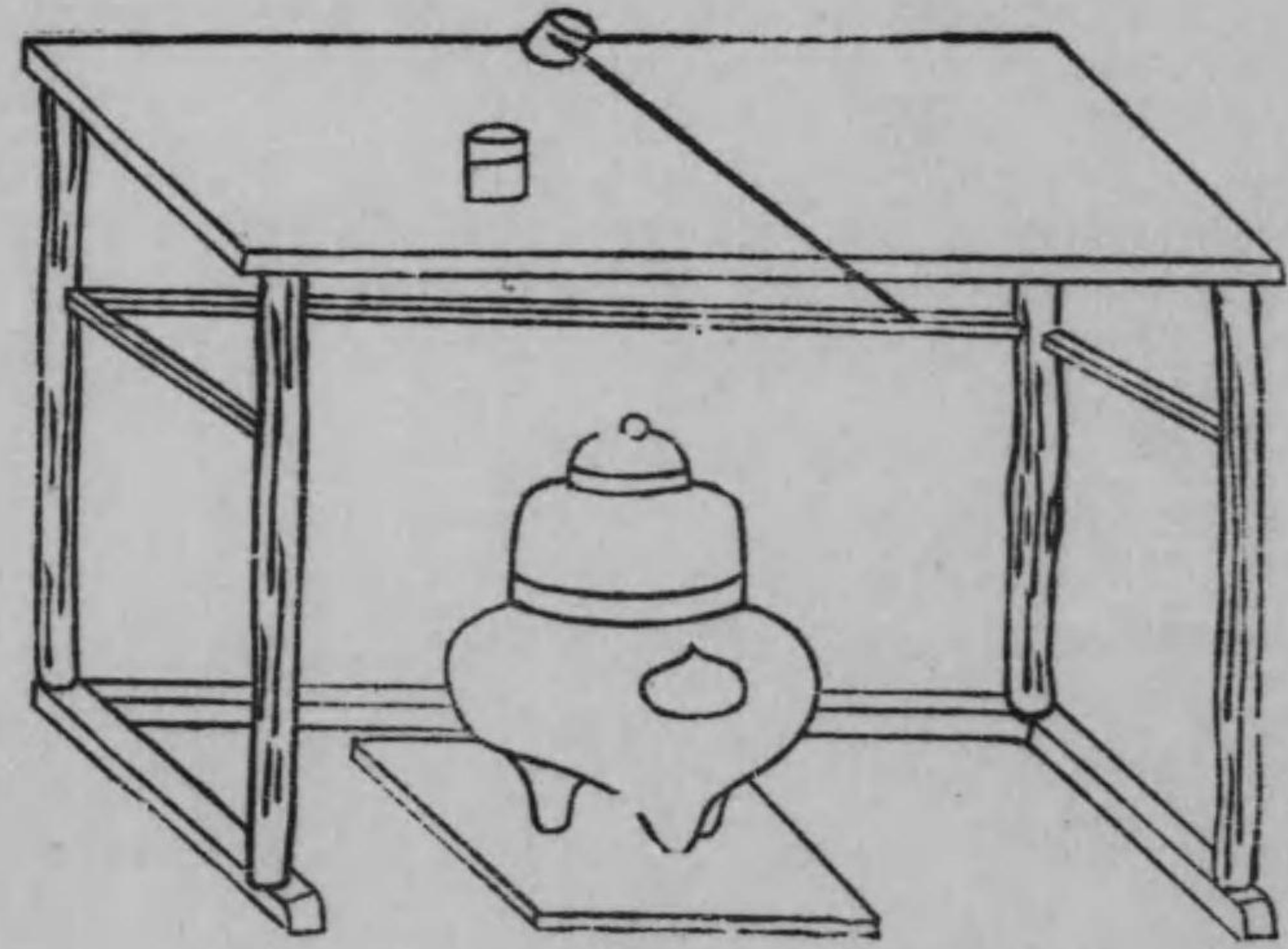




圖之置中同

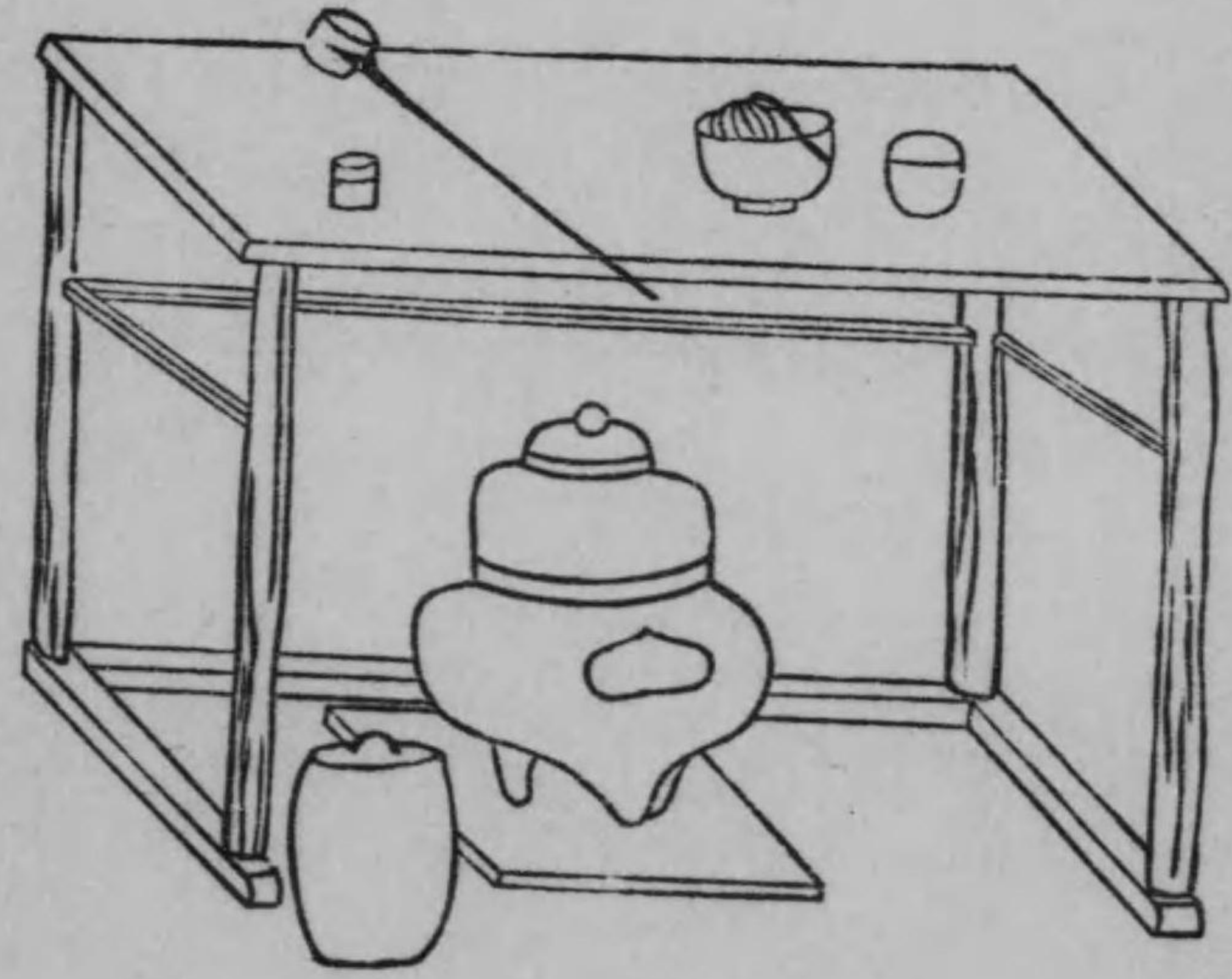


茶
室の
茶
室
三
之
卷



千
支
室
共
編
三

茶
室の
茶
室
三
之
卷

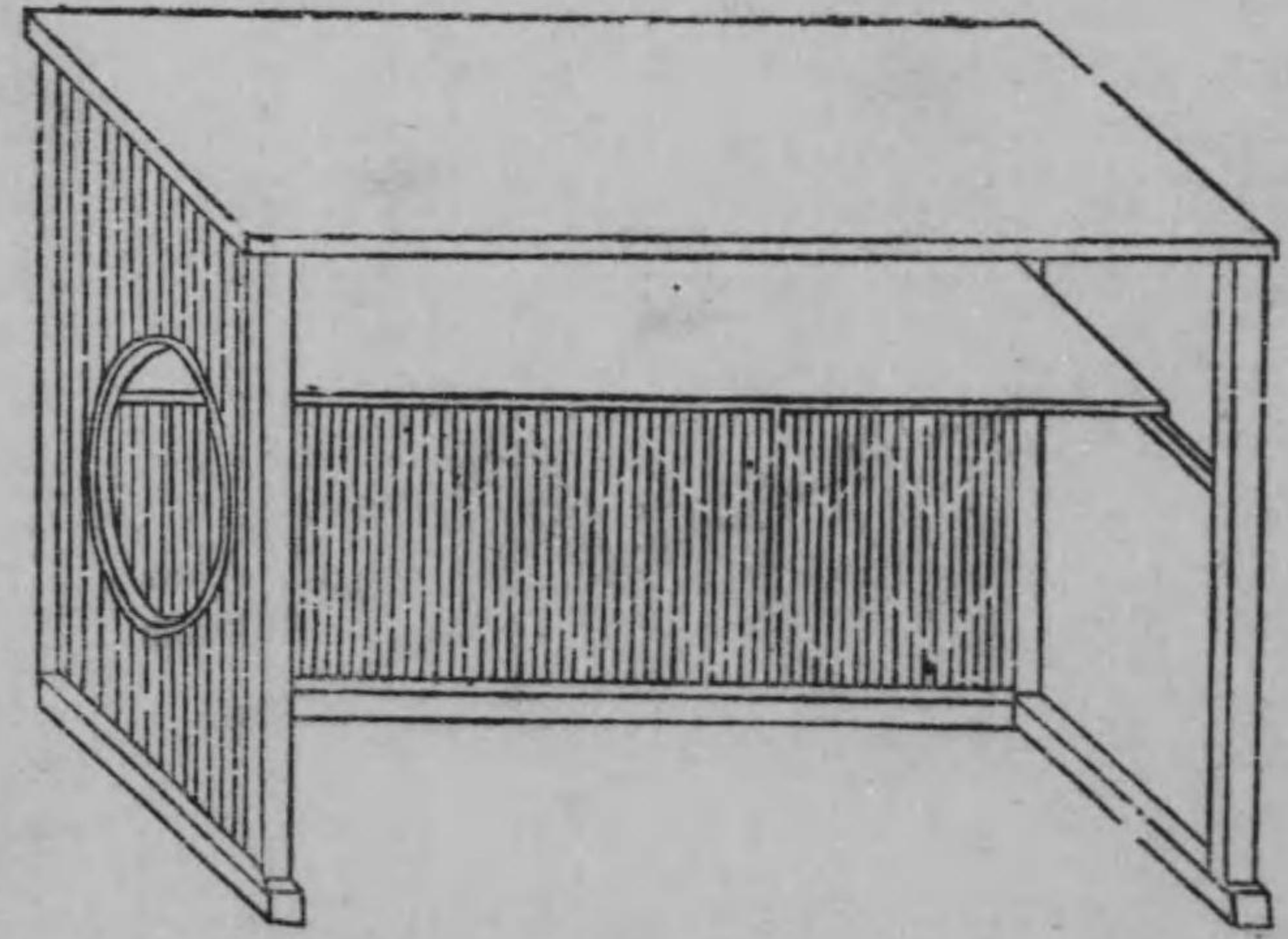


千
宗
室
共
編
三

圓融臺莊方の事

一圓融臺の莊方は總て寒雲棚に變らず同じく
運び手前なり

圓融臺莊方の圖



圓融卓莊方の事

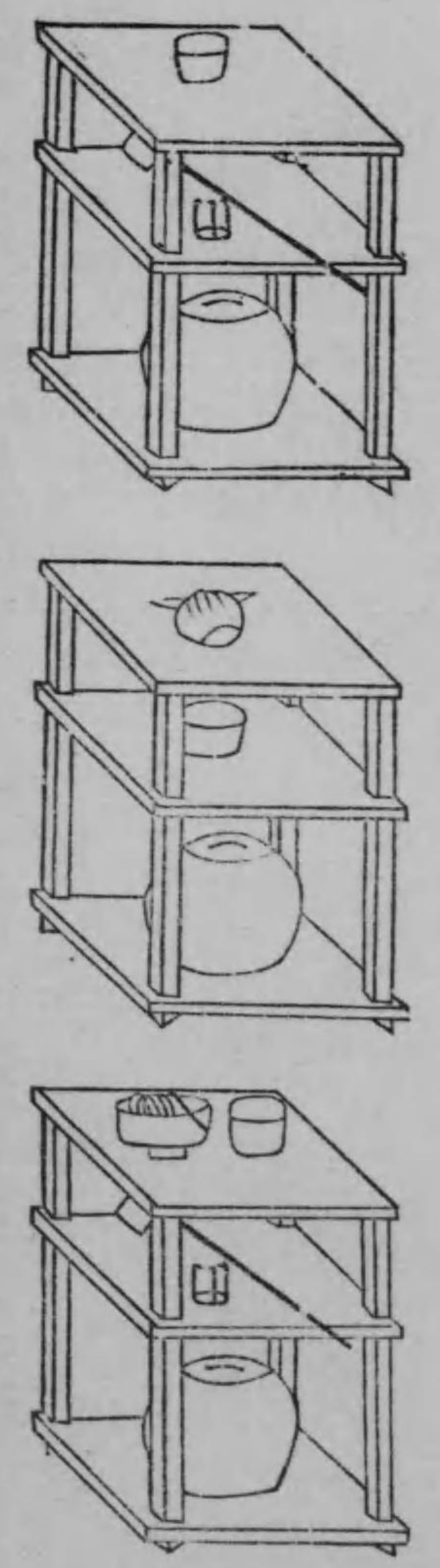
一圓融卓は圓融臺を二つ割に爲したる物にして左方の前柱に柄杓釘打ち在る物なり
一莊方は大概ぬ杉棚等に變る事無く同じく運び手前なり

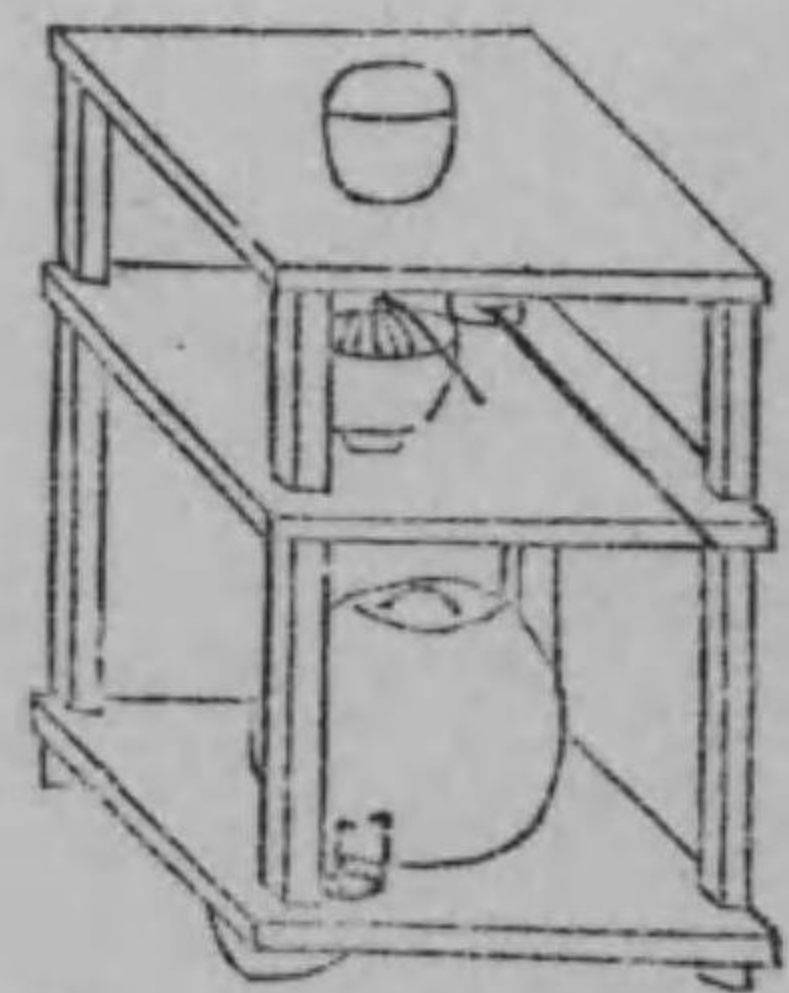
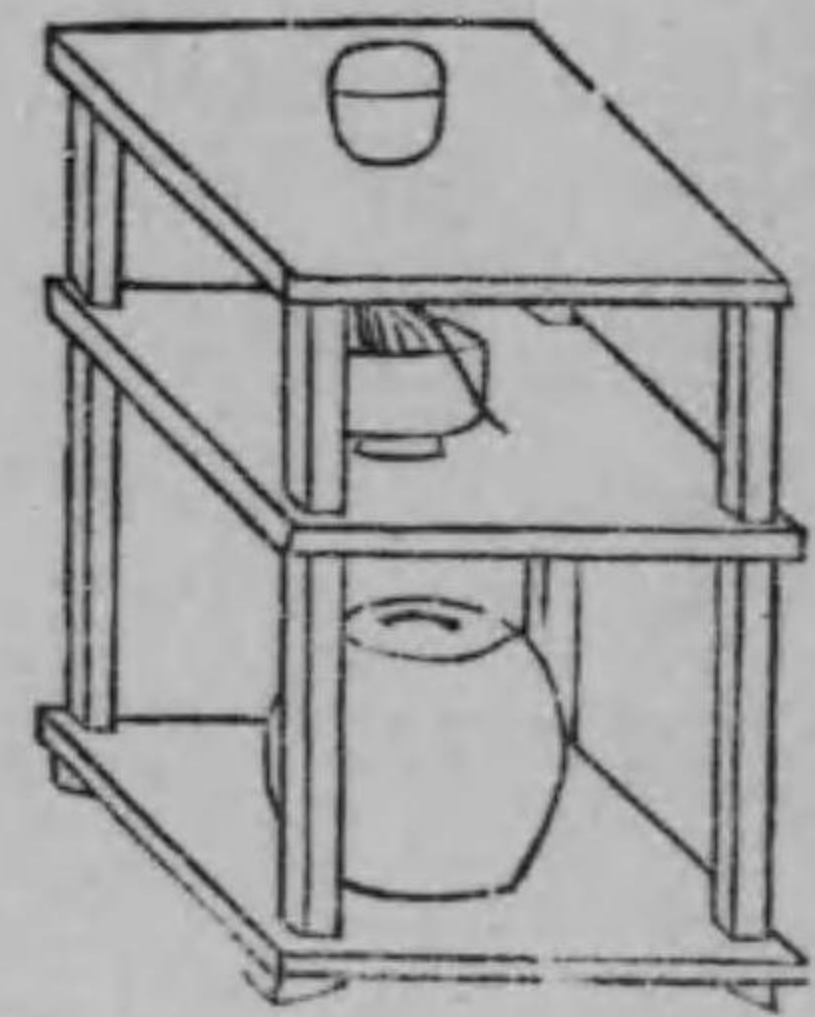
更好棚莊方の事

一棗を柄杓蓋置と共に莊る時には柄杓蓋置を八の字に中棚へ莊る可し總て此類の棚は柄

杓の合を向ふ棚の左右中央に置き柄を前四分の一の處へ引く可し
一更好棚の種類は眞塗爪紅なるものと木地との二種あり

更好棚莊方之圖

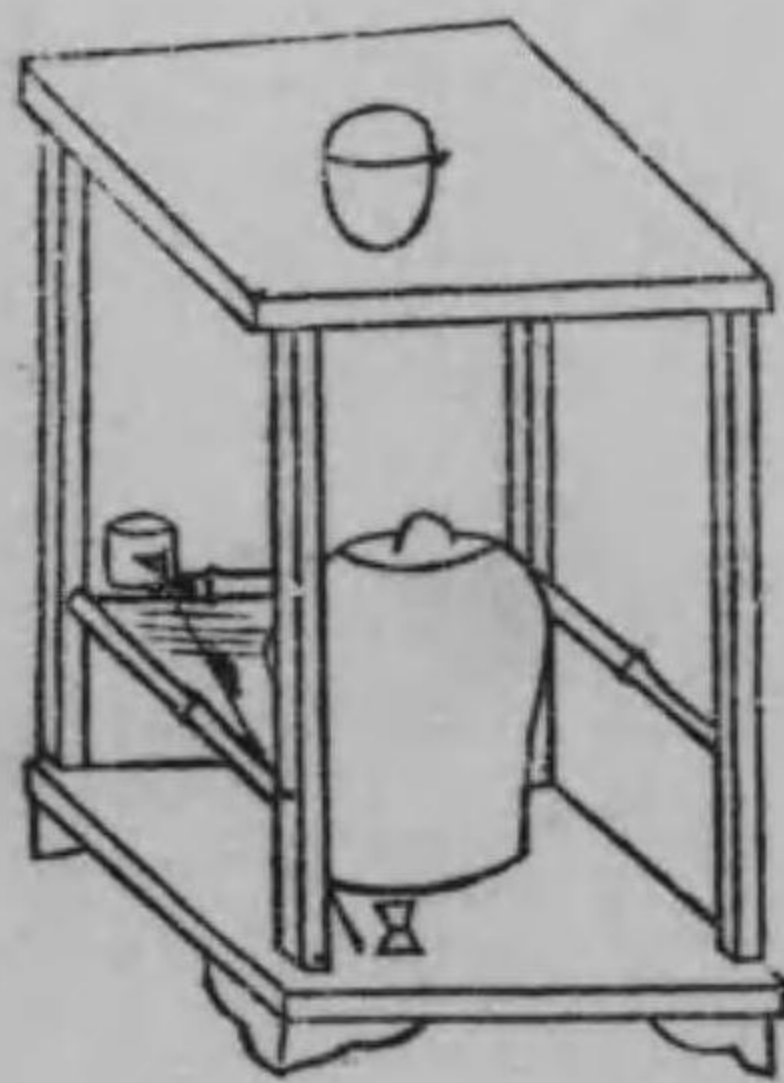
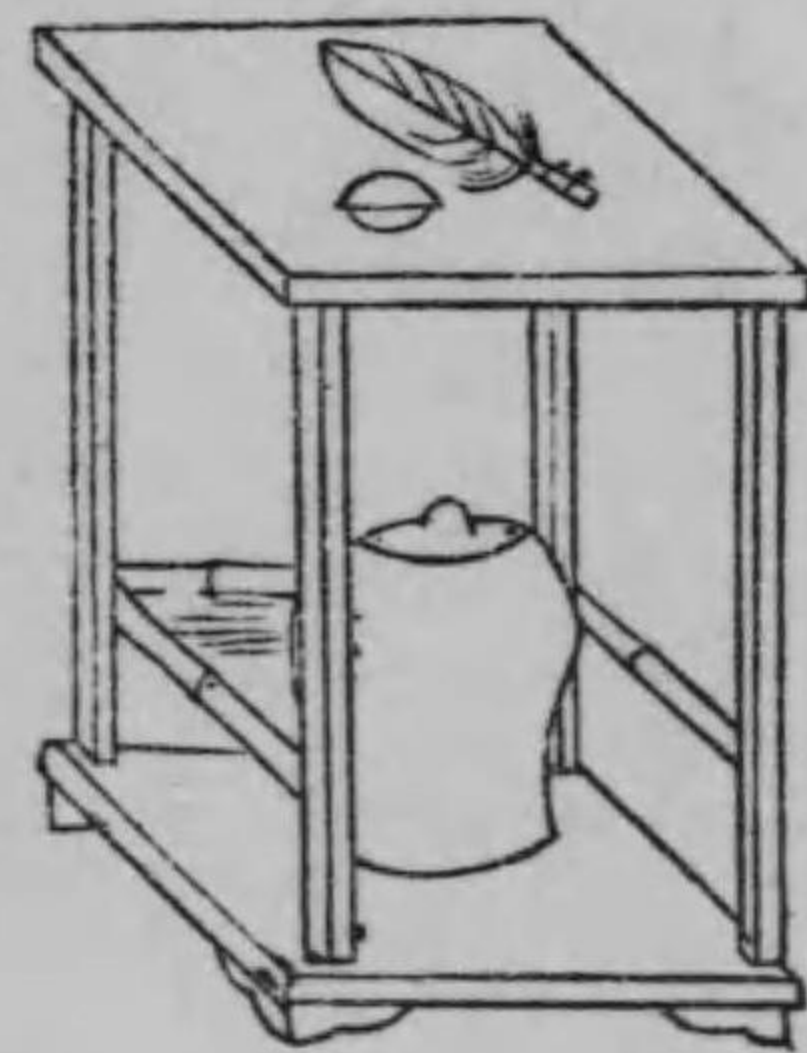




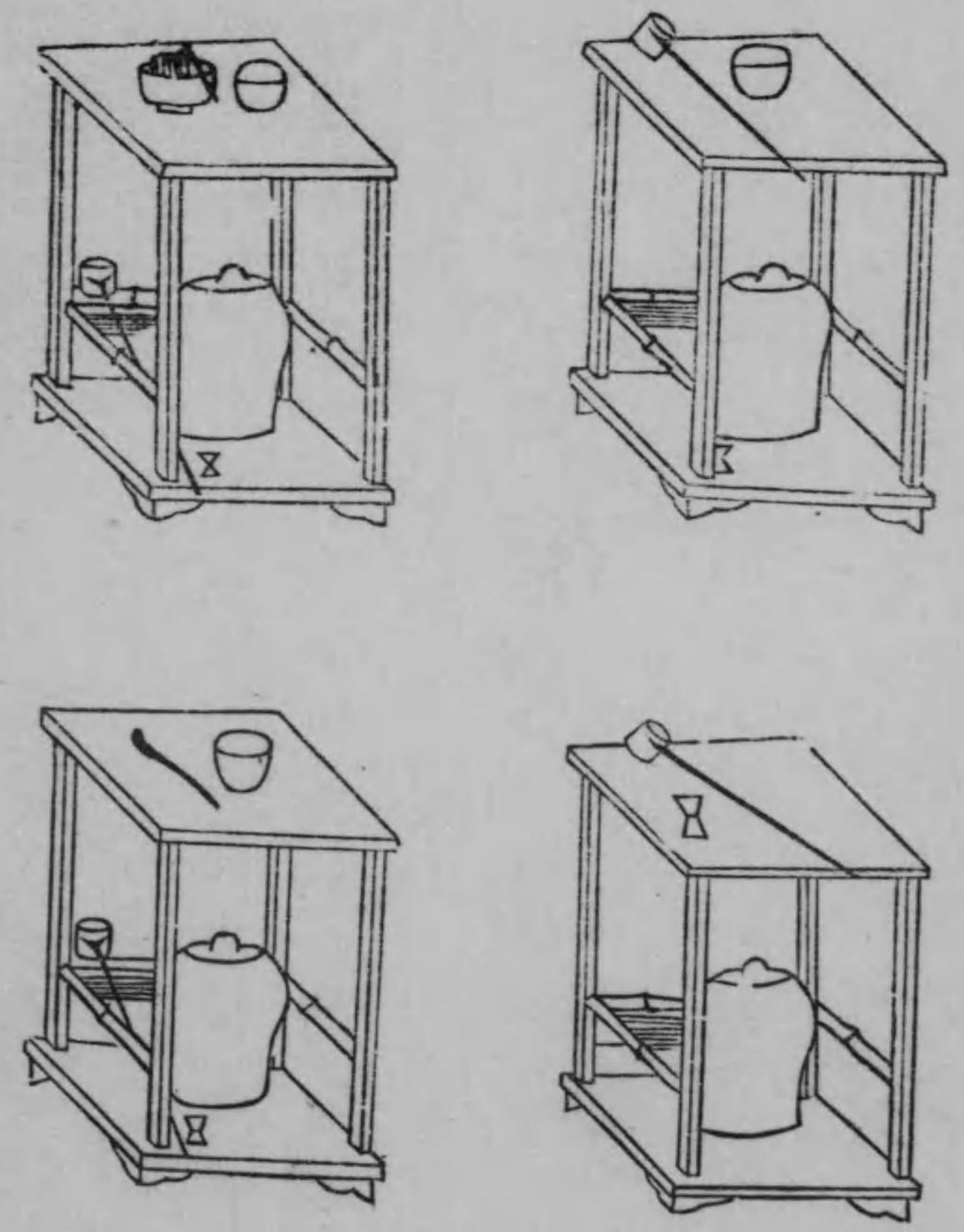
四方卓庄方の圖

一 四方卓は板并に柱は杉にて作り左右并に向
 ふの横渡しを竹にて爲し向ふ竹の横流しと
 地板との間は板を張りたるものなり
 一 柄杓蓋置を下に莊るときは柄杓の合をうつ

四方卓庄方の圖



向け水指の左向ふの竹に掛け蓋置を柄の右
 脇に莊る
 一 水指へ水を注ぐときは柄杓の柄を少し持ち
 上げ蓋置を柄の下へ置き然る後水指を前へ
 取出し水を注ぐ可し

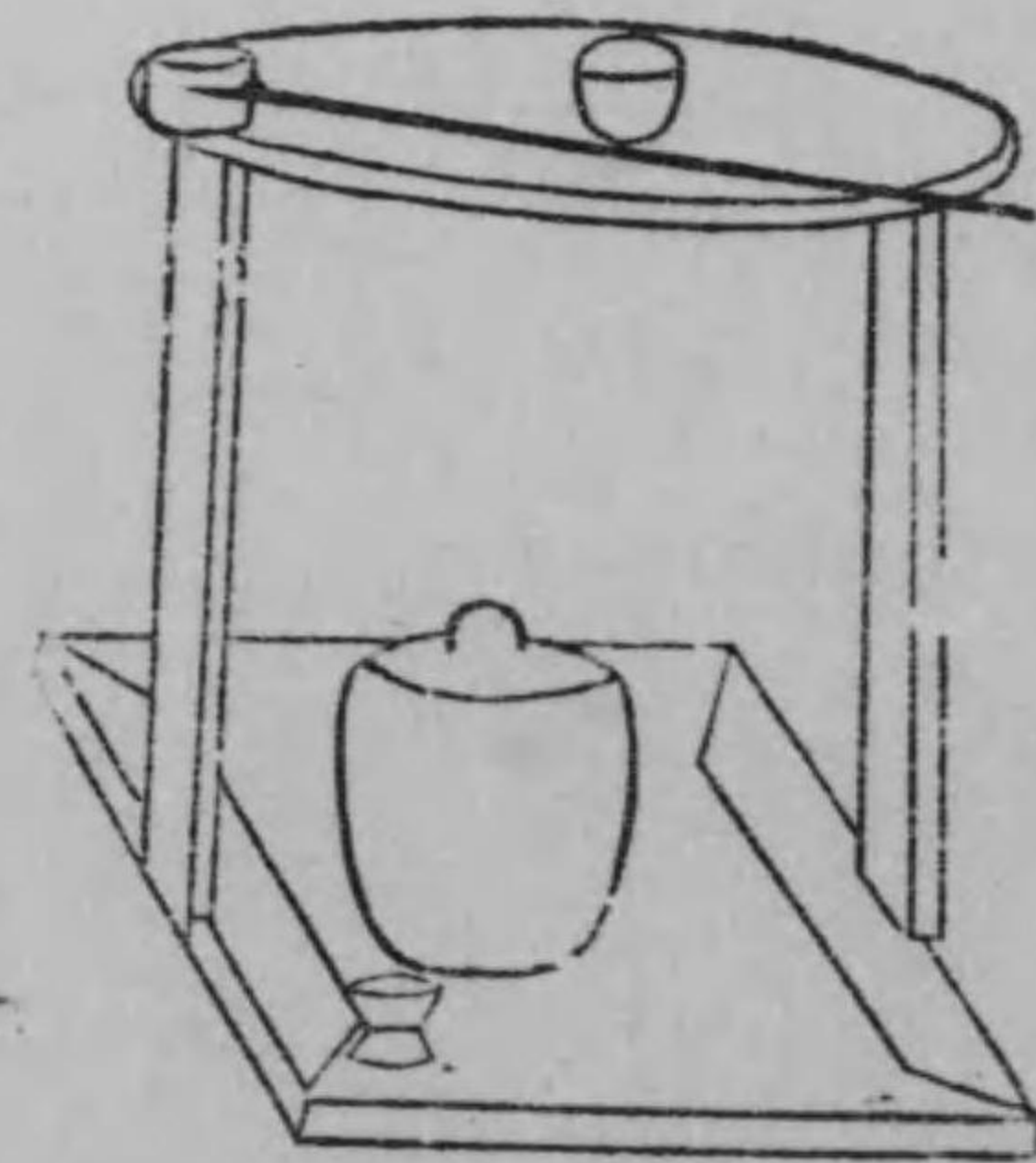
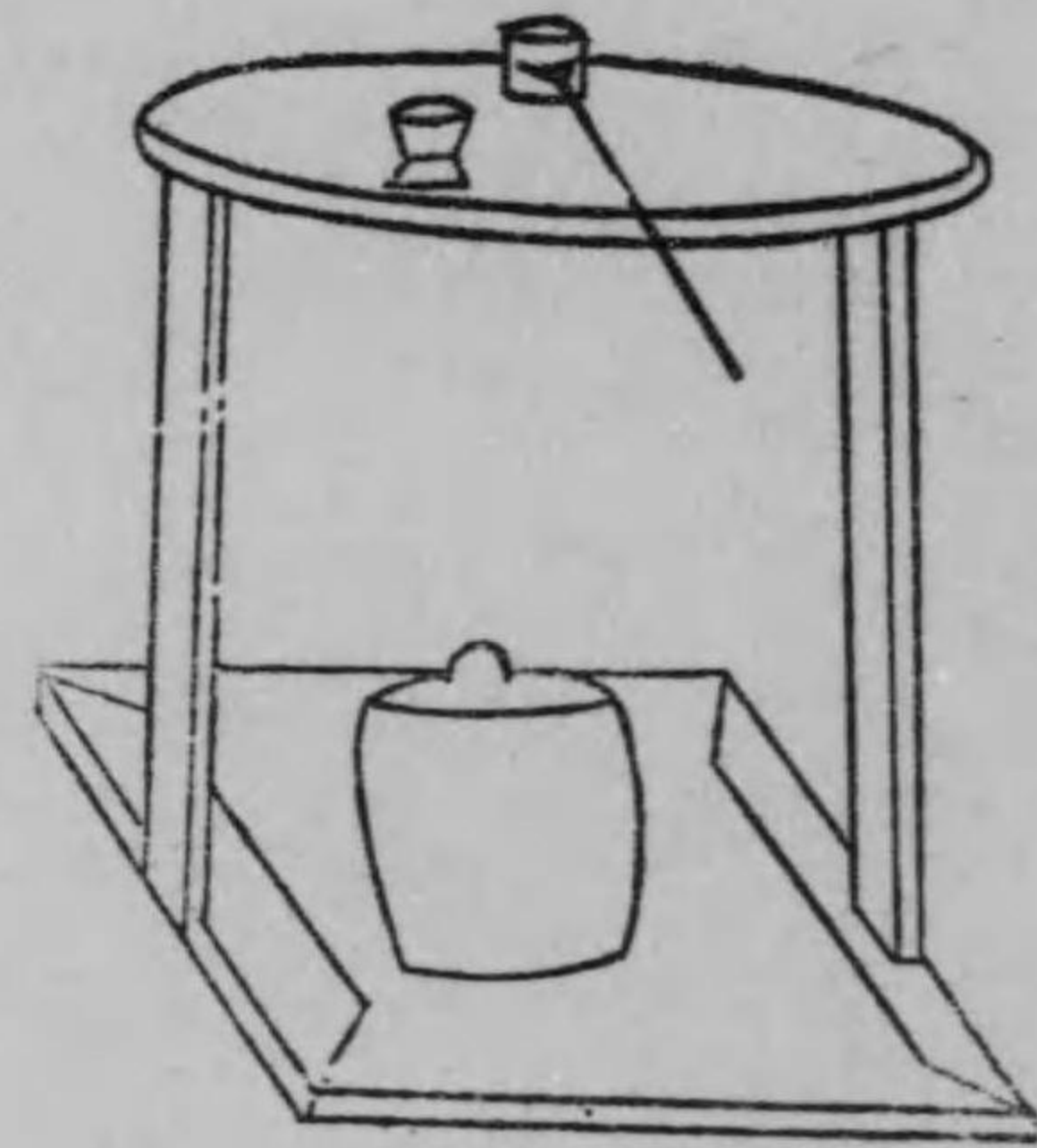


圓能卓莊方の事

一此卓は總桐にして上棚は四方棚を丸くなせし寸法にて柱は臺子二本の柱を合したる廣さなり

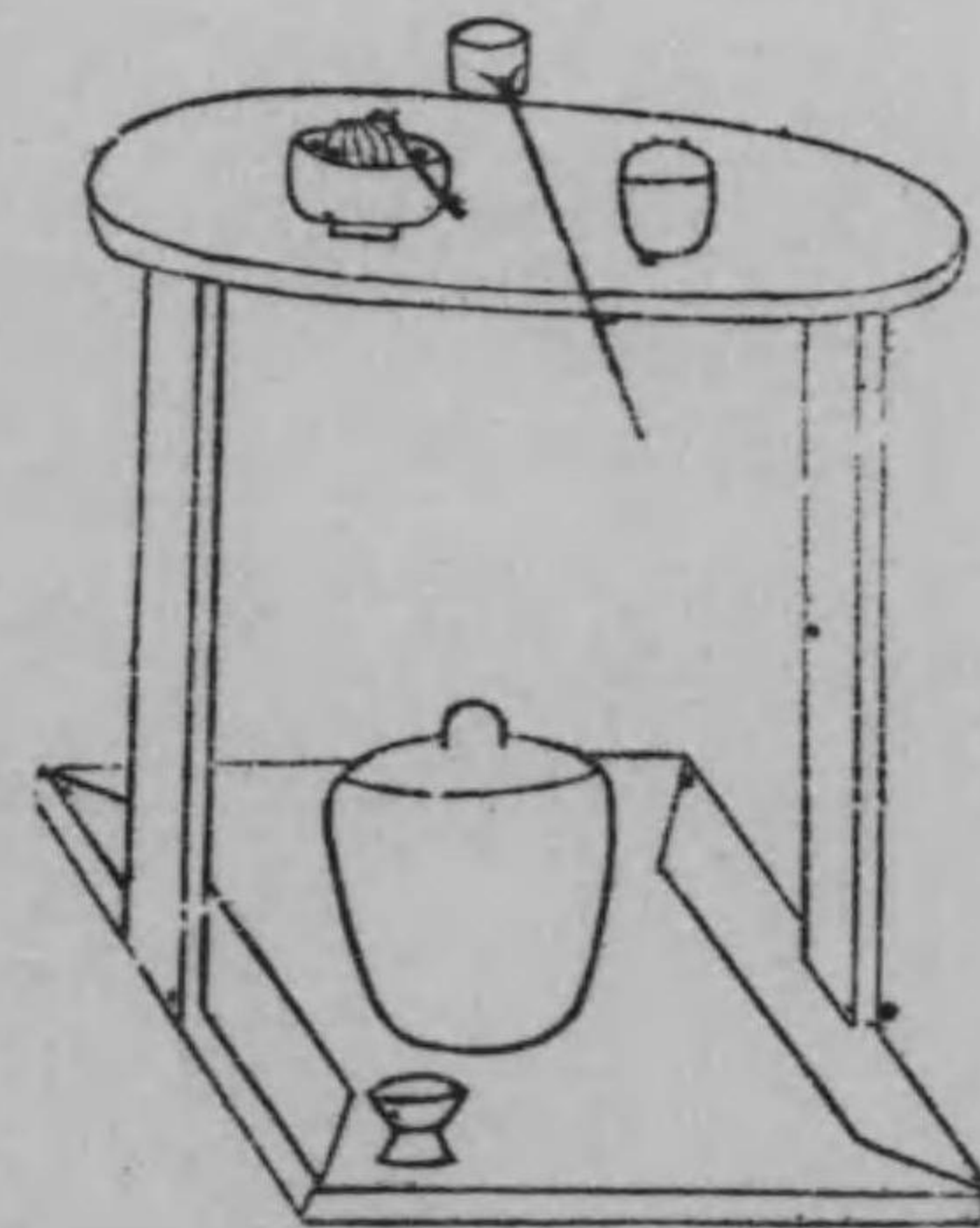
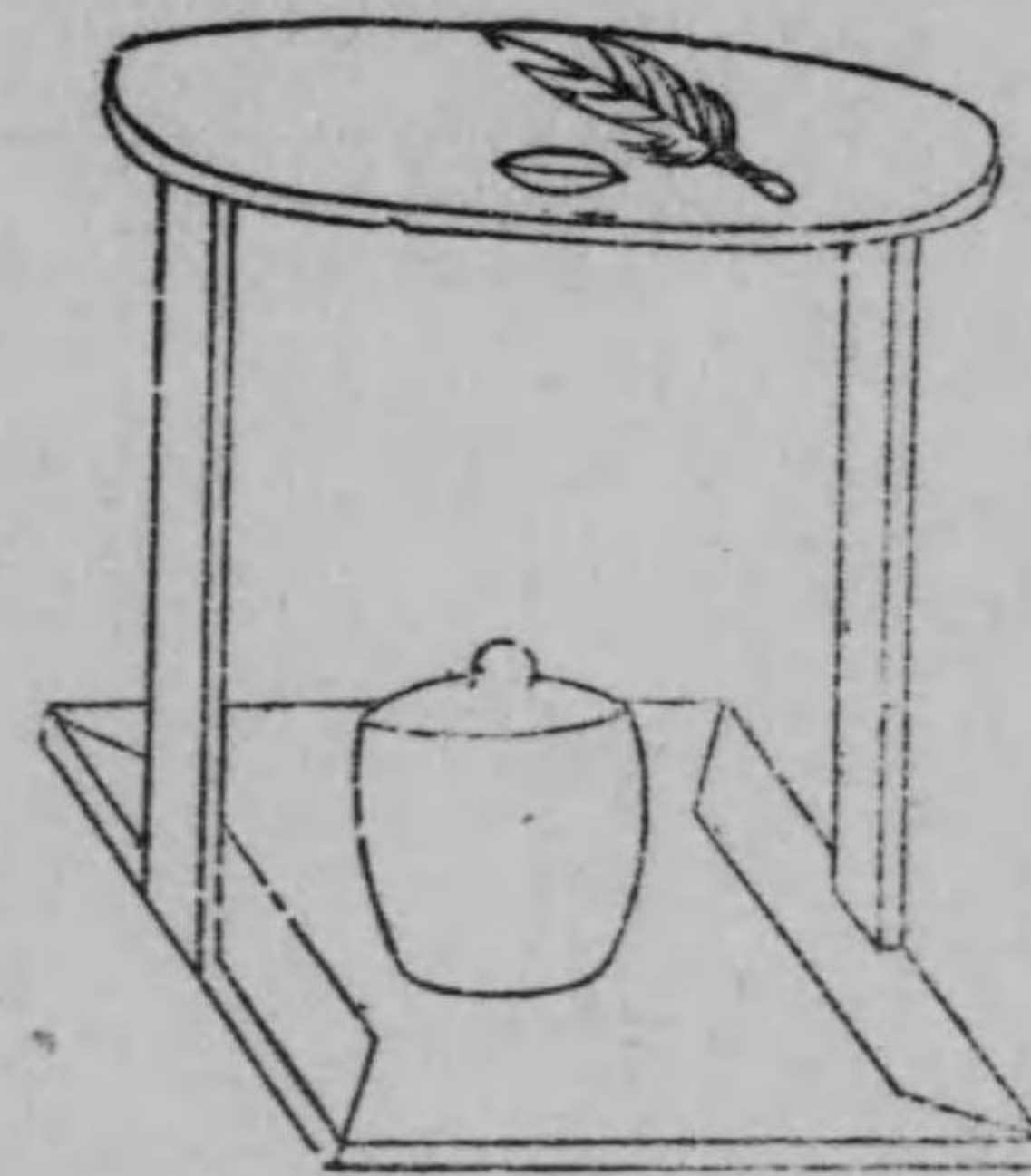
一柄杓は丸卓と同じく總てうつ向けになして莊り上棚に棗柄杓を莊りたる節は柄杓の合を柱の筋に置き柄を斜めに引き蓋置は水指の前左方へ莊り置く

茶
千宗室の茶室の三之巻



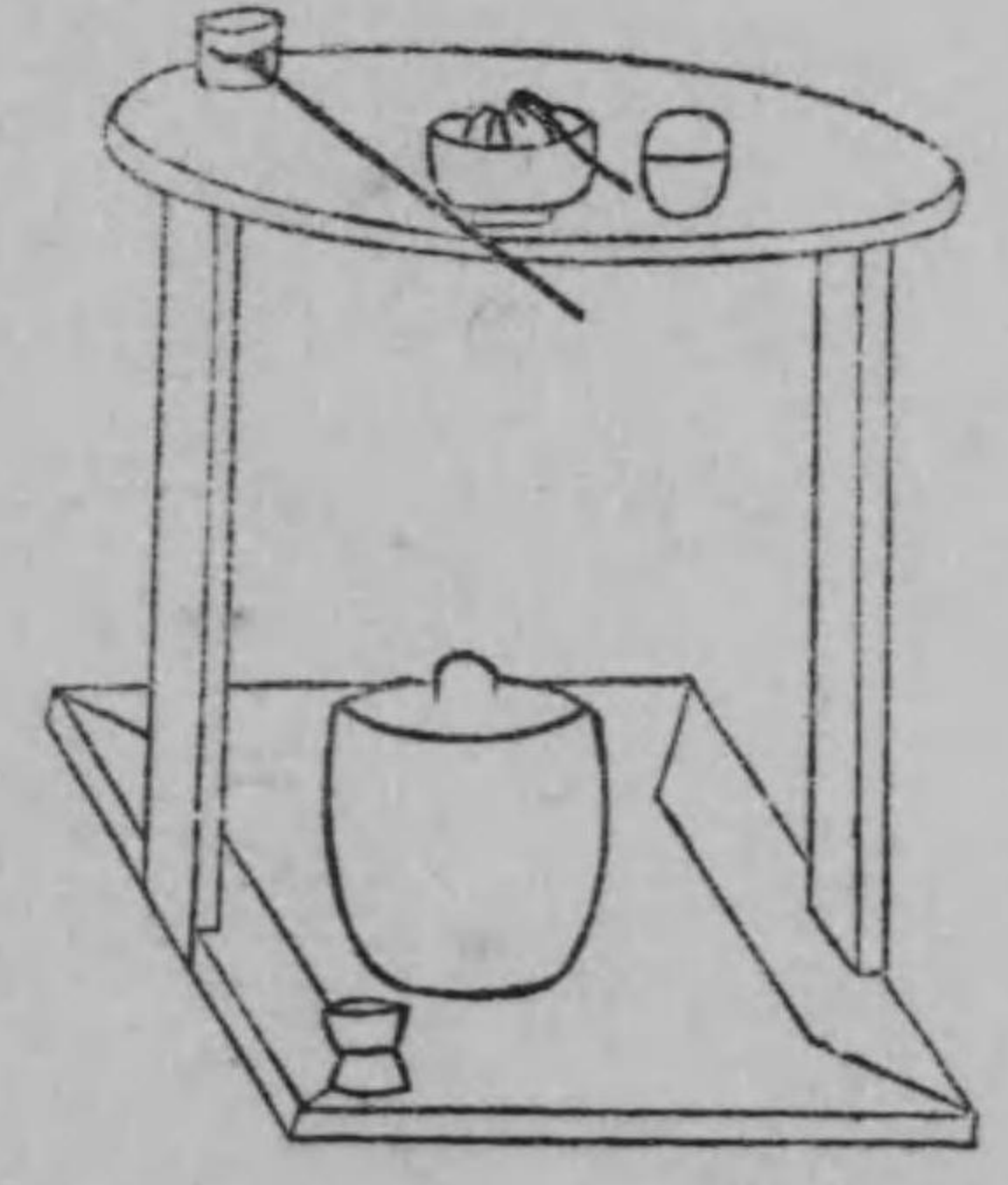
千宗室
茶室の三之巻

圓能卓莊方之圖

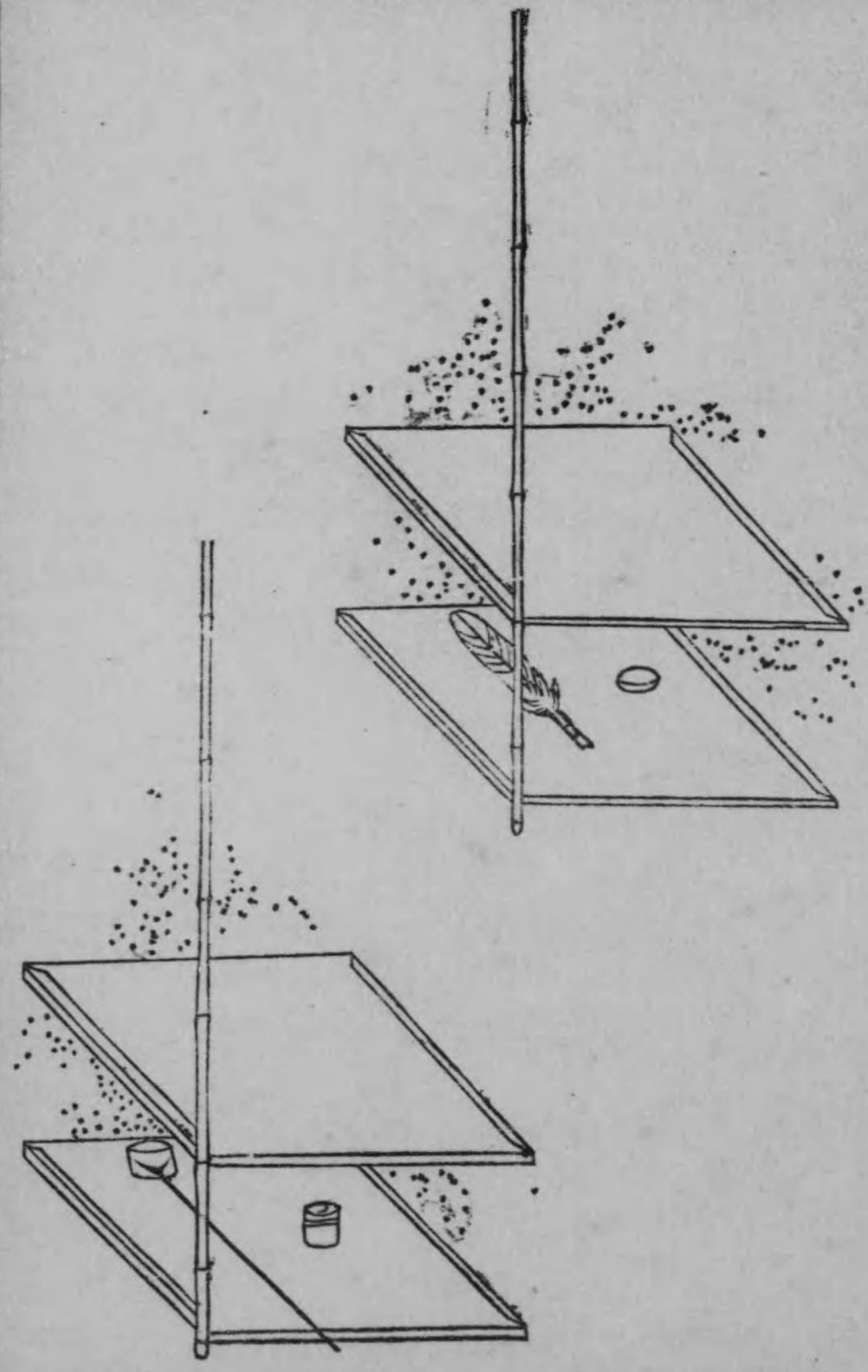


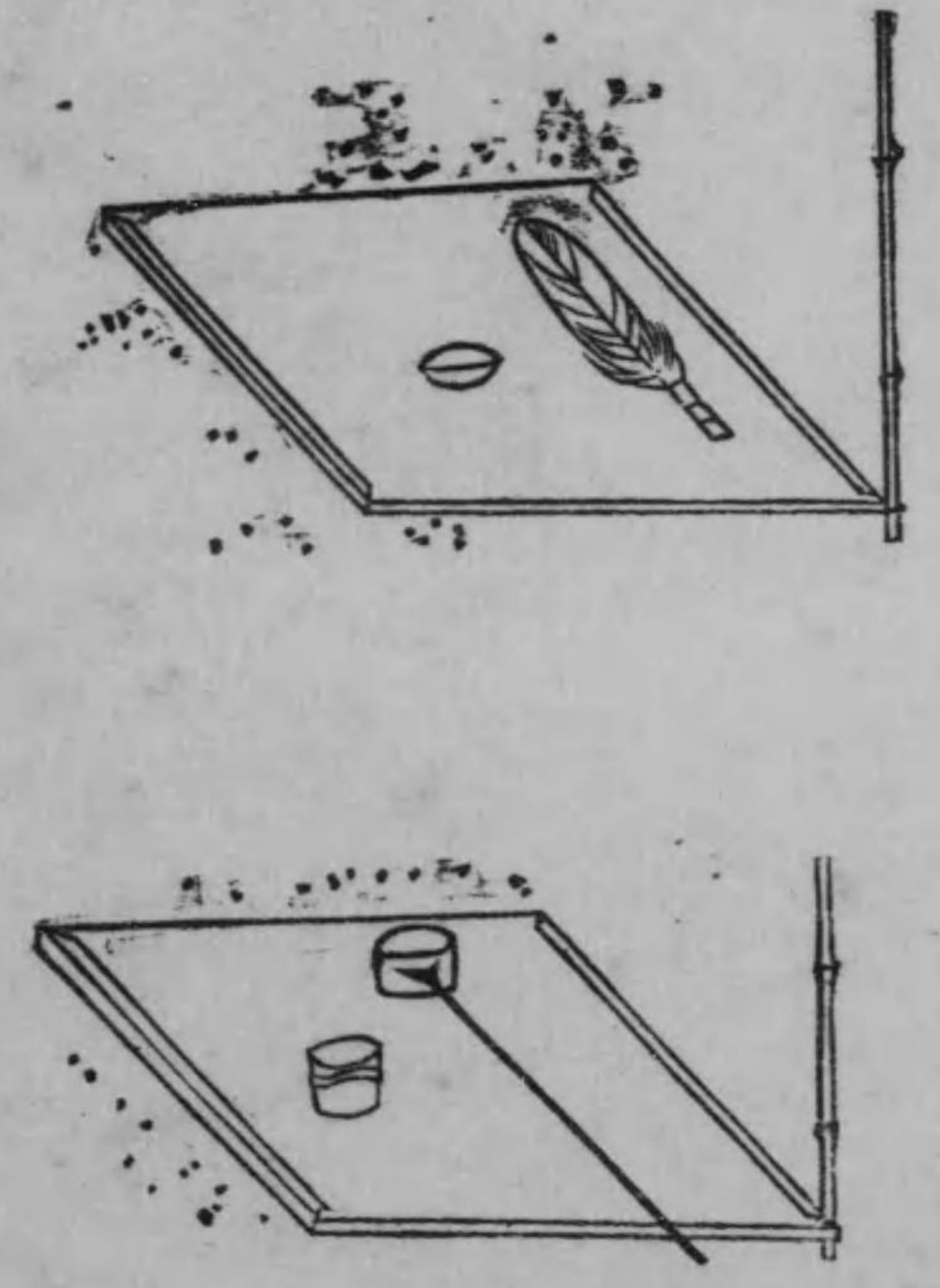
道
千宗室の茶室の三之巻

千宗室
茶室の三之巻

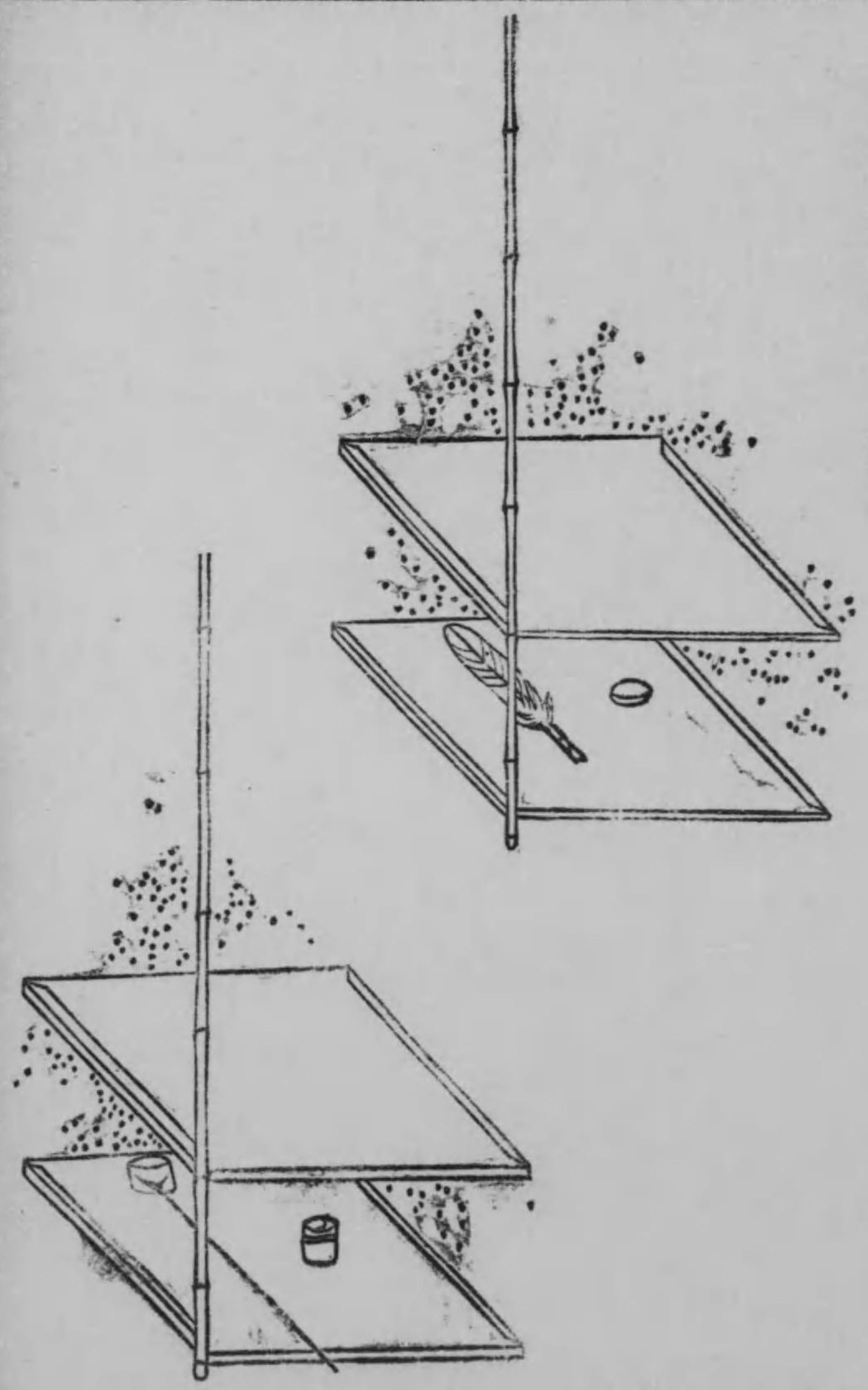


隅棚莊方之圖



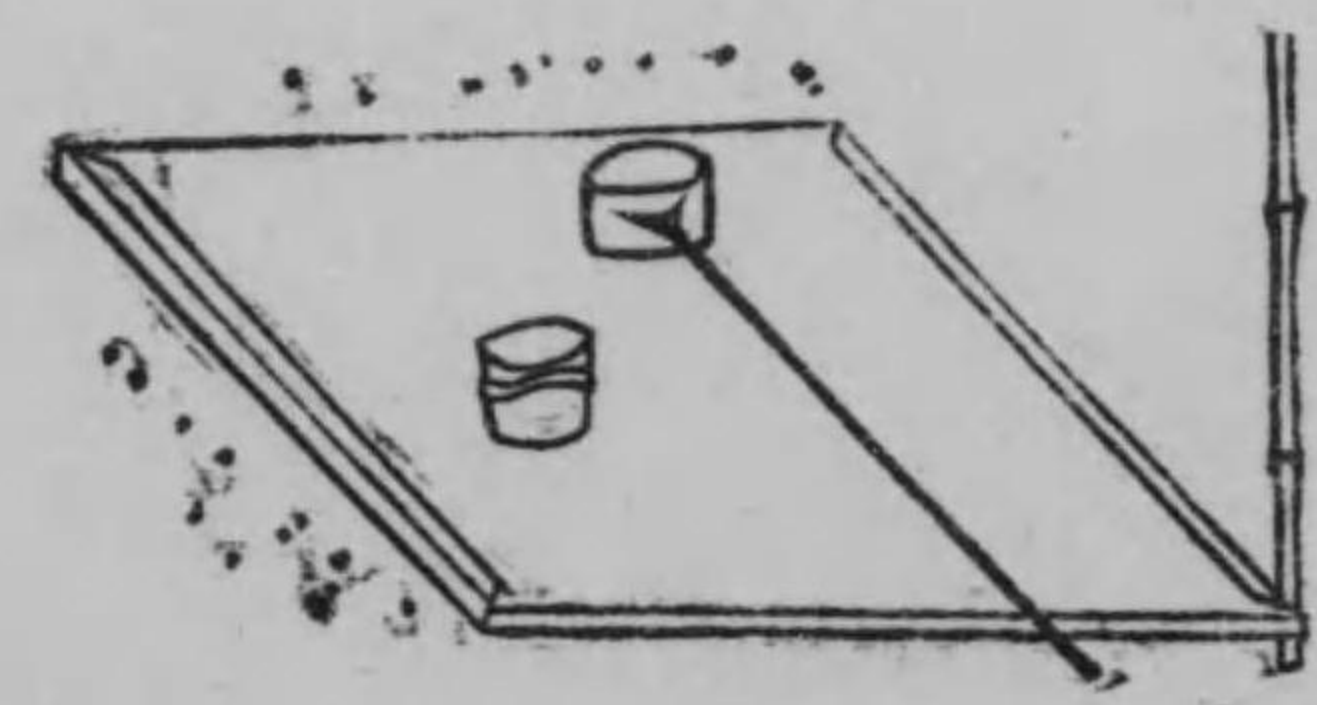
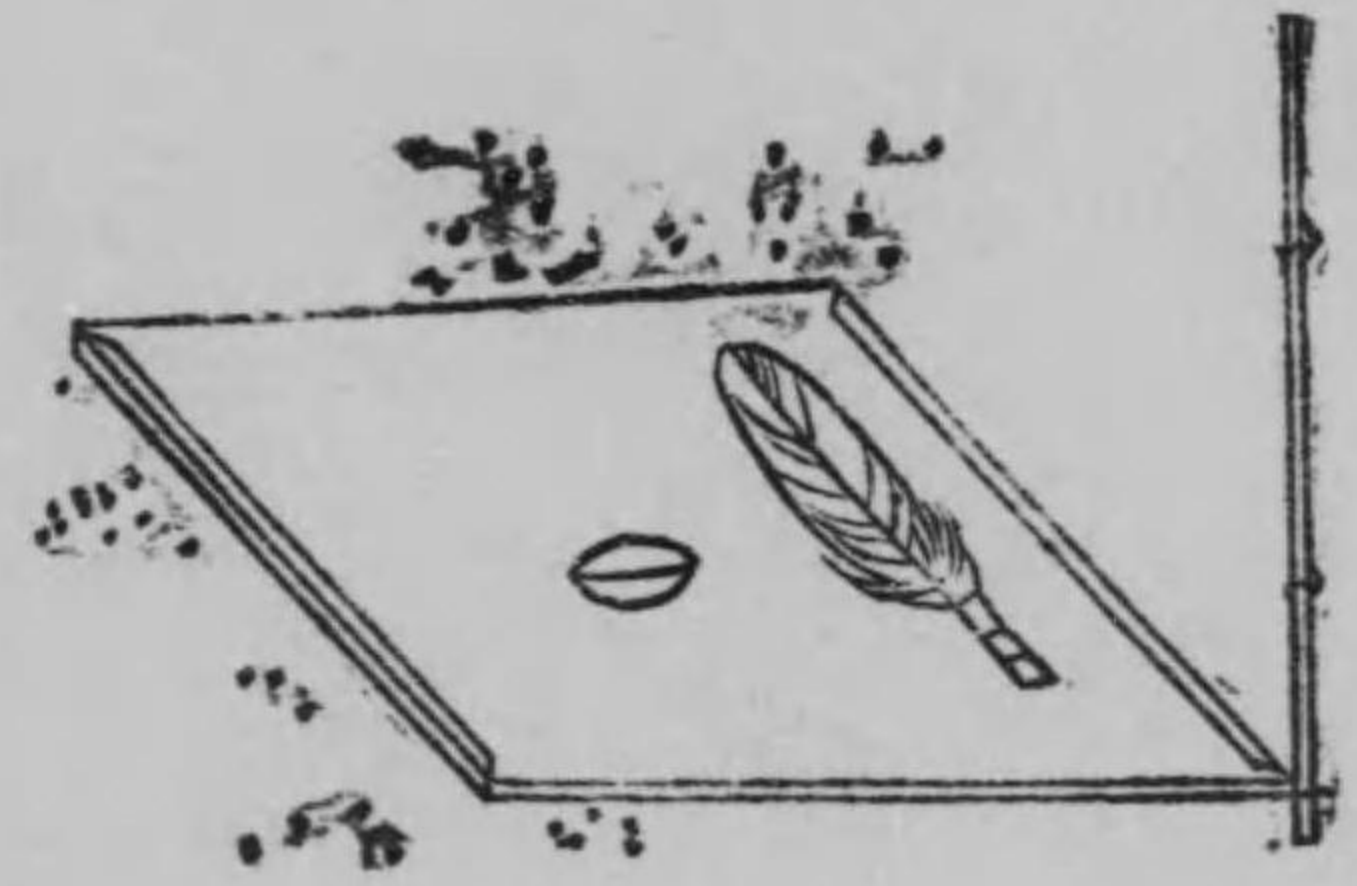
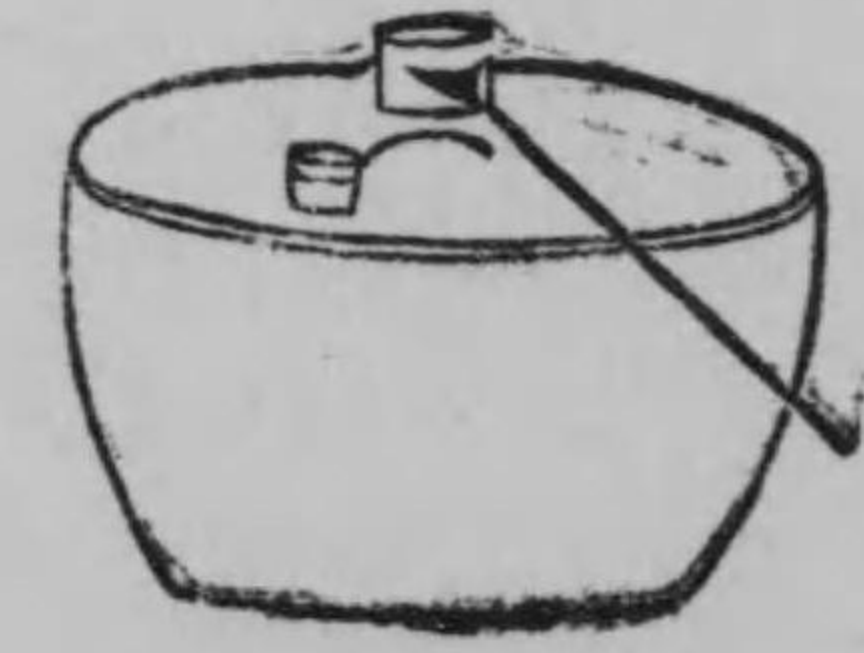
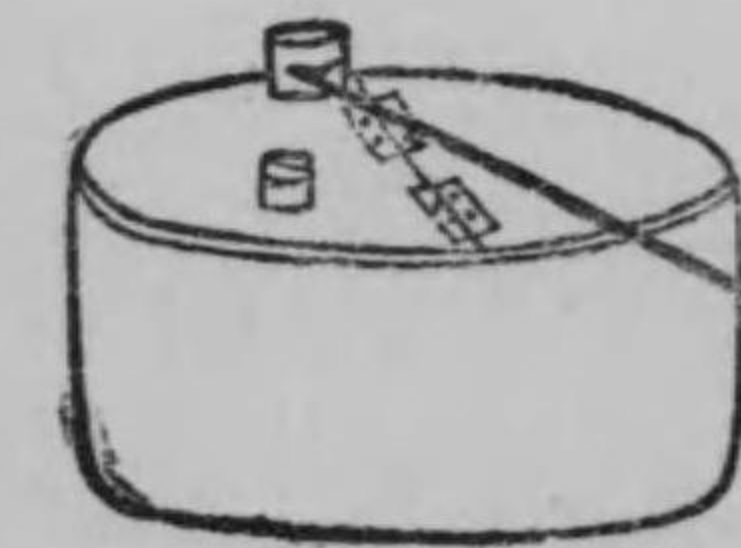


隅棚莊方之圖



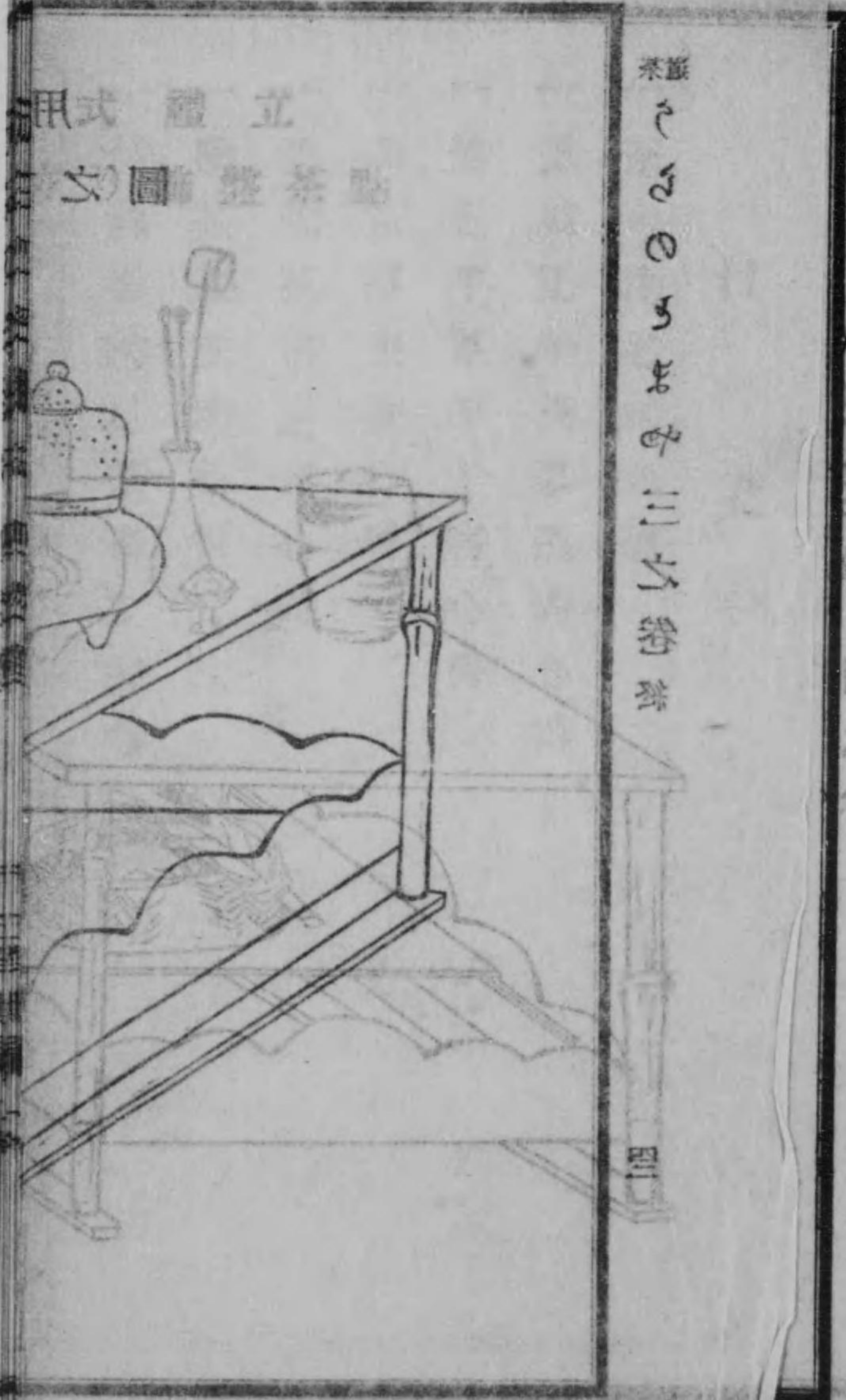
茶
の
た
ま
の
三
之
卷
千
文
室
共
編

圖之方莊指水置



道
う
ら
の
さ
ま
や
三
之
卷
千
宗
室
共
編
四

一眞の手桶并に外水指と雖とも柄杓を飾り置
く時は湯返しすべし

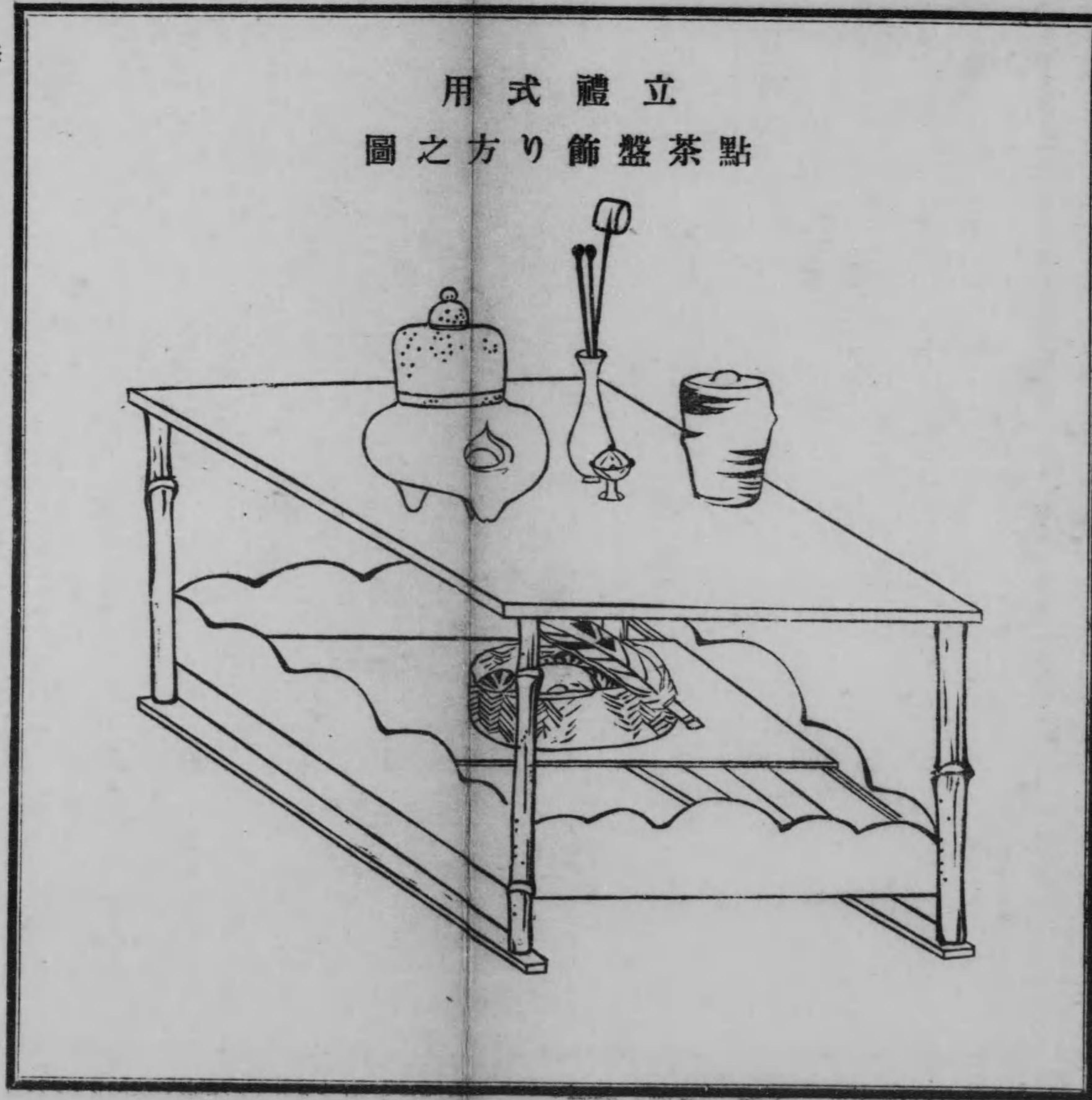


立禮式
茶點盤圖

茶の湯の作法 三之巻

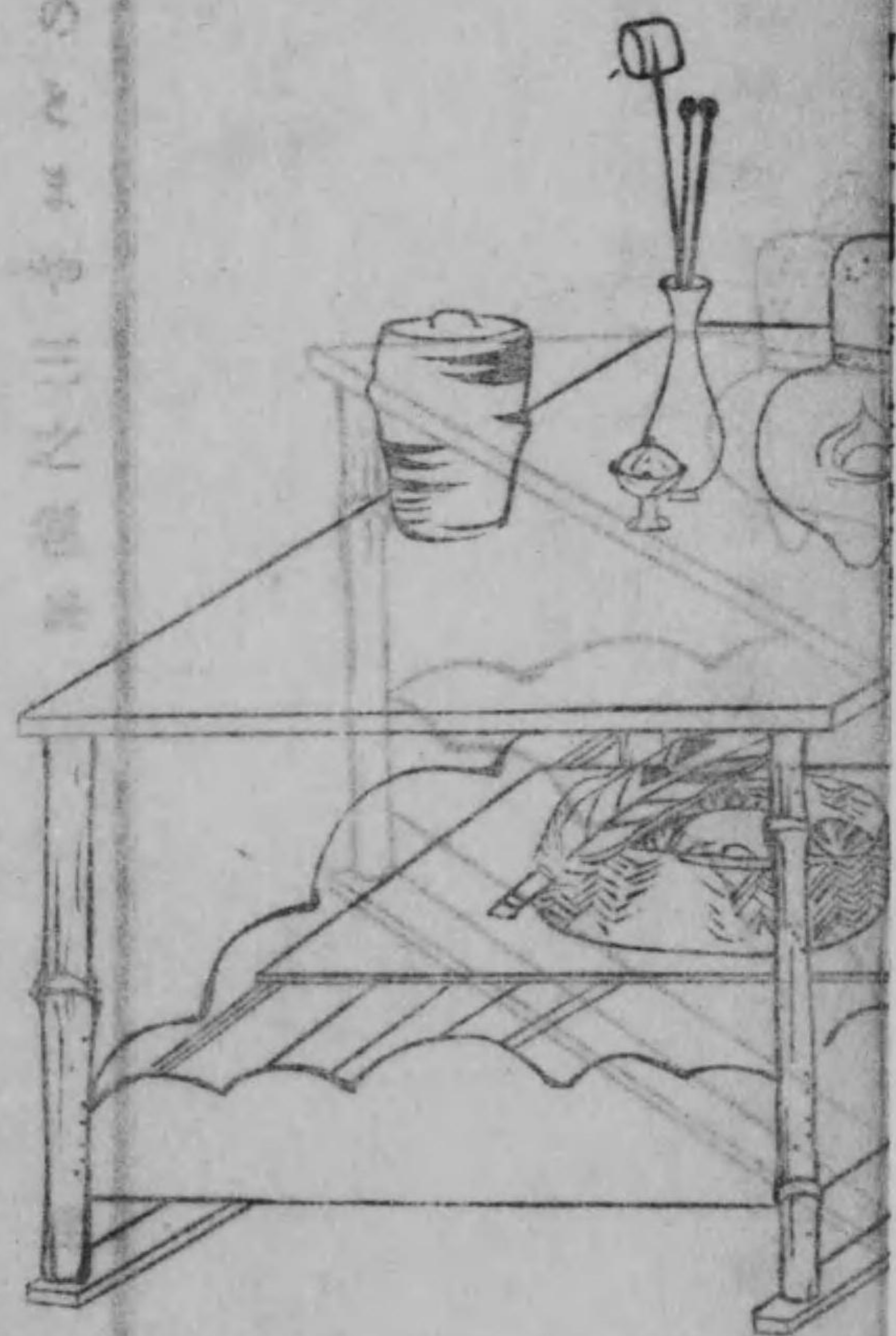
茶の湯の作法 四之巻

立禮式用
點茶盤飾り方之圖



茶道
うらの
の
と
ま
や
三
之
卷
終

先立
式の論證茶濕



茶道
ららのとまや 四之卷

目次

- 一 茶の湯七式の事
- 一 風爐正午茶事主客心得
- 一 爐正午茶事主客心得
- 一 朝茶事主客心得
- 一 夜咄茶事主客心得
- 一 曉茶事主客心得
- 一 爐風爐跡見茶事主客心得

茶
千立室
共編

- 一同臨時茶事主客心得
- 一風爐飯後茶事主客心得
- 一爐飯後茶事主客心得
- 一七式以外の茶事種類

茶道
うらのとまや 四之卷

茶の湯七式の事

凡て茶の湯をは只湯をわかし茶をたてゝ飲むばかりなる事を知るべしと我祖先居士の教へ置かれし其心をよく合點あるべし、されば禮儀正しく茶を點て禮儀正しく飲むこと尤も茶の湯の主意にして茶を點る爲湯を沸さざるべからず湯をわかす爲炭をつぶさるべからず、

乃ち炭手前の必要を生ず、かく考へ來らば懷石のごときは決して主なる仕事にはあらずして副たる仕事なり、故に懷石は空腹しのぐばかりにて十分なり、いろくの御馳走を並べたてゝは決して茶の湯の主意にあらざるなり元來茶の道は質素をむねとするものなれば懷石を酒宴などと同じ様に思ふは大なる心得違なり、また道具なども身分相應といふことを考へざれば茶道の主旨にはづるゝなり、身分不釣合なる道具をならべたて道具展覽會の様

なることはゆめくくなすべからず、さりとして道具の取合せあしくては此道の趣ある所即ち近頃云ふ所の美といふことを缺く道理なれば此事につきてもよく心得あるべきなり、又四季晝夜等によりて種々の心得あるべし、夏は涼しきやう冬は温きやうするが茶道の主意なり、これらのことより茶の湯に七式出來たり本巻記する所は即ちこの七式の主客心得なり七式とは左の七をいふ

(一) 正午(爐風爐とも)

茶
千宗室 共編

(二) 朝(風爐のみ但し爐にも用て差支なし)
 (三) 夜咄(爐のみ)
 (四) 曉又は夜込(爐のみ)
 (五) 跡見(爐風爐とも)
 (六) 臨時(爐風爐とも)
 (七) 飯後又は菓子(茶(爐風爐とも))

初學のものは正午の茶の湯につきて主客の心得に十分鍛錬ありて後他の六式を學ばゞ却て覺え易きなり

茶の湯は主客相和し相敬ふことを忘るべから

ず而してこの和敬といふことは度々主ともなり客ともなりたる人の尤も能くする所なれば度數をかきね種々の經驗に出合たるほど茶の湯巧者になるものなり、殊更茶の湯には左に記する所のことを能く心得ざるべからず

(一) 主客とも妄にしゃべること無用

(二) 薄茶の時など話をして差支なき時にても閑話清談を主とすべし

(三) 他の茶の湯の批評たしなむべし

(四) 客は尋ぬべき事は機をはづさぬやうにす

べし

- (五) 客は其日の亭主次第たるべきこと
- (六) 相容は上客次第たるべきこと
- (七) 下座より下知差圖無用たるべし
- (八) 茶の湯其日一日は一生に一度なること
- (九) 薄茶すみて後長ばなし無用のこと
- (十) 明日の茶の湯は明日又一日なること
- (十一) 茶の湯に参る節花其他茶事に入用の品
妄りに贈ること無用
- (十二) 酒三献の外亂に及ばざること

(十三) 互に盃取やり無用なること

(十四) 茶の湯は茶席の茶の湯のみならず即廣
間にては飯を戴きし後は其節手水つかひ申
すべく是れ茶人たるものゝ心掛たること

(十五) 茶の湯に参りたる途中にて俄に同伴の
人など無用たるべし俄に茶所望する人あり
とも決して同道すべからざること

(十六) 足袋を用ふる時は待合にて必ず改むべ
し道路を歩みし足袋などのまゝにて席入す
べからず

茶

尙この外に心得べき箇條を左にしるす

水谷莊り方 茶器取合せの事

懷石取合せの事 膳椀類心得

茶室の設 露地の設

待合の心得 腰かけの心得

中門の心得 中くぐりの心得

揚簀戸の類心得 手水鉢及杓の心得

露地笠の心得 露地草履の心得

露地下駄の心得 砂雪隠及觸杖の心得

下腹雪隠の心得 青竹物心得

煙草盆心得 火入灰吹煙管葺入心得

火鉢手焙心得 上水下水の差別心得

内待合外待合心得 燈籠類心得

塵穴の心得 小間廣間燈臺類心得

燭臺並に蠟燭心得 手燭及小燈し扱

釣燈籠心得 小坐敷すだれ笹戸心得

突上窓心得 掛障子心得

疊敷方心得 小間廣間の心得

上坐床下坐床心得 鉦喚鐘及撞木心得

床の各種の心得 棚類道庫心得

箸杉楊枝及黒もじ心得

縁高心得

菓子器心得

どとく居方心得

爐風爐中灰の心得

料紙硯文庫等心得

折本卷物心得

附書院心得

居熨斗及昆布心得

風爐先屏風心得

諸寸法の事

庭石心得

圓坐心得

數寄屋と圍との別

露地と庭との別

諸形物の心得

諸好物の心得等

風爐正午茶事主客心得

凡て茶の湯は時日を定め置人數誰々といふ事も約束し置くべし、さて茶の湯にいよく招くとの案内狀を亭主方より出す、客は其一兩日前に主方へ挨拶に行くべし之を前禮といふ茶の湯には必ず前禮あるべきなり、不得已用事あるときは使か又は手紙にて前禮あるべきなり

主方は當日朝より露地の掃除して雪隠手水鉢

待合腰掛塵穴等萬事に氣を付け圓坐客の數ほ
 ど腰掛へ出し煙草盆も出し置くべし
 待合には煙草盆の外湯の用意もなし置くべし
 茶碗客の人數だけ用意しておくべし
 其他主方の仕事左のごとし
 一水谷に諸道具莊り置くこと
 一炭斗に炭組みおく事
 一灰器に灰用意のこと
 一香合に香を入れ置く事
 一濃茶及薄茶を各茶器に用意しておくこと

一惣菓子用意のこと
 一腰に和巾を忘るべからず
 一午前十時頃に露地へ水打つこと
 一同時に釜かけること
 一風爐中は炭つきおく事常法の通り、但し胴
 炭のみ入れざる事
 客は午前十時までに必ず主方に行くべし決
 して遅参などすべからず、世上には約束の時
 間を遅らして行く人多けれど茶人は決して時
 間を違へぬよう心すべき也

千宗室 共編 一
さて客の揃ふまで待合にて待合すべし
客えろはゞ末客より勝手方へ案内すべし
客は服装を整へ湯を呑みさて勝手知りたる路
次ならば主方の勝手へ案内して後露地入すべ
し勿論上客より順次次禮して通ることなり
袴を用ゝ客は坐敷袴を用ふべし馬上袴は茶席
にては用ふべからず
客待合にある時高聲にて談話しまたは笑ふな
どすべからず
喫烟する客は灰吹を打事悪し又巻烟草用ゝも

悪し客は上客より順に露地草履をはき露地入
して腰懸へ通る、露地に入る入口の始末は末
客の役目とす、待合にて跡を整へ置くも末客
の役目なり
さて上客より圓坐一枚づゝ取て敷く
亭主は客えろひたる案内をきよて風爐中に氣
を付け坐箒にて坐中をはき釜の蓋を切り夫よ
り水張の手桶にて手水鉢へ水を入れ改むべし
さて主は迎禮に出づ此時客は石二つ進みて禮
を請るなり主の身体見えぬようにならば腰掛

へ戻り程よき時刻見合せ次禮して圓坐を後ろ
へ立かけ置き順々に席入致すなり、圓座煙草
盆片付ること末客の役目なり、席入の前に順
次手水つかふべし、手水柄杓は始め主方のか
け置きたる通りに致すことなり
主は迎禮の歸りかげに蹂り口の戸を少し明け
かけ置くべし
客は手水つかひて後蹂り口を開き座敷の様を
見てにじり上りふりかへりて草履を片附床の
前に座し床を拜見すべし次に釜風爐の前に行

きて釜及風爐を拜見すべし此時二客は床を拜
見する都合なり上客釜風爐を拜見したらば程
よき處に假座すべし、順次此の如くして席入
致すなり
末客蹂り口を入り草履を直し蹂り口の戸をメ
切り掛鉄をかけるなり、この戸をメ切る時音
高くすべし、さて末客風爐の前にゆきたる時
上客より順次定座につくなり
主は茶道口に居て蹂り口の戸の音をきし手水
鉢へ水を張るなり、次に茶道口を開き主客惣

禮あり、主は茶道口をあける時其座する場處を座箒にてはき其後茶道口をあけることなり
主客惣禮了らば直に上客より御入り下されとの挨拶あり主受て席中に蹂り入りさて上客より順々に當日の挨拶あり次に上客より掛物の挨拶を必ずなすべし露地の挨拶もこの時になすべし

挨拶了らば主立ちて風爐をふくべし、拭方は筆にてしるしがたし師に就て教を乞ふべし、夫より茶道口を入りて粗末の御湯漬参らせん

との挨拶し茶道口メ切

膳出す前茶道口又は給仕口にて前記のことく座箒にてはくべし板敷ならば掃くに及ばず主勝手口明て膳部出す、客は少しも働かずして主に膳をすゑさずるは何となく卑しきわざなれば膳請取るときには少々進みて請取一禮するをよしとす、膳請取る時は少々上ぐる心持にて請取一禮あるべし、さて膳請取て次へ挨拶して我前に置くなり、置て後次へ挨拶するもよし、二客三客以下皆同様なり

主は本膳出したし了らば勝手口に座し挨拶して勝手口メ切

膳の上には左前に飯椀其右に汁椀向の中央に向附を置き箸は水にてぬらし前に置て出すなり

上客汁飲み切らば迄考へ夫より勝手口明け飯鉢持出づ、飯鉢より酒を先に持出すことあり客次第見はからひ其順を定むべし

飯鉢の上には盆をのせ盆の上に杓子のせ持出づべし、飯鉢の中央に飯を盛るべし

飯鉢上客の前に持出杓子のせたるまゝ盆を下座におろし杓子を右手にて取り飯鉢の蓋を左にて明け杓子飯鉢に入れ盆を出して飯を付け申さんと云ふ上客辭退して自身に飯つけんと云ふこと禮にかなへり、主乃ち上客へ飯鉢を渡し盆を出して汁替申す可れば汁椀出し玉ひてよと云て汁椀盆にのせ勝手に持入り又出て次客の汁椀を乞ひ勝手へ持入り次に上客の汁かへて持出て上客へ進め其歸りおけに三客の汁椀乞て歸る順次此の如くにして末客まで汁

替るといふ手順にし末客の汁かへ渡し了らば
歸りがけに飯鉢と盆共に持て入るなり

客は汁椀と飯椀との蓋を合せ(かさねるに非
ず一は俯合一は仰合なり)膳の右に置くべし
箸は口に觸れたる處を膳に觸れぬやう置く
べし、又飯鉢は蓋のみ先づ順々末客へ渡し
置き各飯をつけて飯鉢末客迄まはり來らば
末客飯をつけたり蓋して向前に廻し已の膳
の左向に置くべし

主は左の手に引盃臺にのせ持出て右の手に燗

鍋持出るなり、主は上客より一献づつづぎて
順次末客までつぎ了らば燗鍋持入るべし、盃
臺は末客勝手よき所に残し置くべし

引盃は重りたる下の方が上客の取るべき
盃なり、盃臺と残の盃と共に次へまはずべ
し

次に椀盛を客の人数だけ脇取盆にのせ持出て
一々膳の向にすゑつけて主は勝手口に入る
次に焼物出すべし、重に添る青竹の箸は仙叟
好の節ある茶箸よろし、但し精進と混雜の恐

ある時は利休好の菱形両頭の箸の方よろし、
香物添て出す、次に二献目の酒出し上客へ爛
鍋相渡し御緩々と挨拶す、二度目の飯鉢持出
て是も上客へ渡し汁の御替り如何ときよ勝手
口に居り御相伴致すべしとの挨拶して勝手口
締切

此締切時若し御用あらば御呼下されたく又
は御手にてもなど挨拶すべし、又御つまり
ならば御随意に御開など挨拶ありてよし
主方の勝手に入り相伴する間に客は思ひく

飲食するなり、但し酒宴の席とまちはぬ様
必ず心すべし、さて末客は用済になりたらば
焼物の重と爛鍋と飯鉢とを勝手口の所まで出
し置くべし、盃臺は上客へ返し置くをよしと
す

客は椀盛を食ひ了り拭ひて膳の向に置くべし
主の相伴了らば主は吸物を客數だけ湯盆にの
せて持出勝手口開き焼物の重と焼鍋と飯鉢と
を取り入れ吸物持出て各客の前にすゑ椀盛の
器をもらひ歸るべし、さて勝手口にて何卒御

吸上げをと挨拶あるべし、

爛鍋左に八寸持出て酒を進め申すべし

八寸には必ず青竹の節ある茶箸を用ゆべし
八寸持出たる時の御酌は亭主致すべし、主は
吸物の蓋を乞ひて八寸の上なる肴を進むべし
一順つぎ了らば主は爛鍋改めて上客の前に座
し今一献と進む此時上客よりは御盃致したき
故御別盃御持出しなど言ふ主は別に用意仕ら
ず其儘いたゞき申すべしと言ひて上客の手元
にある盃にて盃事あり、叮嚀なる時は各客よ

り主に對し盃事あるべし、さて客みな酒は十
分にいたゞきたりとの事ならば上客より納盃
すべし、次に上客より御都合にて御湯をと所
望すべし、主受て八寸と爛鍋持て勝手に入る
此間に客は吸物椀拭ひて膳の向に置く
主金色持出づ是は湯盆の左にのせ右に湯の子
すくひのせて持出づ、金色の代りに湯桶にて
もよし

焼物の時香物添へずして此節出してもよろ
し

上客の前に座し湯の子すくひ金色の中に入れ
上客に向ひ御湯参らせんと言ふ、此時上客は
御まかせ下されといふが禮なり乃ち主は金色
を上客へ渡し吸物椀みな湯盆にのせ勝手へ持
入り勝手口をメ切
客は湯を椀に入れ末客は金色を勝手口に返す
客は皆器を拭ひ飯椀と汁椀とは一は蓋を俯向
とし一は蓋を仰向とし箸も拭ひ了らば客は同
時に箸を膳に下すべし、此音を主は聞きて膳
を受取りに出るなり、此時も客は少々進みて

返す方よろし

膳悉く持入らば主は續きに菓子持出べし、さ
て勝手口に座し菓子の挨拶し又炭の挨拶して
初炭の手前を始むべし

炭手前の間は菓子を上客に預り置き手前濟
て後食するを通例とす

初炭手前は一の巻に出たる故こゝには省略す
上客は主が風爐をはく時風爐の挨拶すべし
釜上げた時上客より釜の挨拶あるべし
灰器を扱ひたる時灰器の挨拶ありてよし

炭斗の挨拶は炭つぐ頃になして可なり
客は香合を所望すべし、主灰器持入たる時取
りに出づべし、主炭斗持入り座掃すみて後客
は次禮して香合拜見すべしさて上客より主へ
返すべし

主香合取に出る時先づ風爐正面に座し釜の蓋
を切りさて客付に向ひて主客(上客のみ)一禮あ
り此時上客より香合の挨拶あるべし
主香合持入り茶道口に座し其儘御座候へと挨拶
す客は一度待合へ出て仕度と申すべし、此

の如き挨拶ありて主は茶道口メ切但し上客呼
鐘にてと申す客は菓子を取りて食すべし、菓
子器は末客より茶道口へ返しおくべし
さて客は上客より順次掛物を見次に炭の工合
を見て中立する也、末客は蹂り口メ切
中立まてに主方は手水鉢の水を改め置くべ
し、煙草盆も改め注意すべし
主は末客が蹂り口の戸を閉たる音をきよて菓
子器を引き懸物を巻きて仕舞ふなり
其他主方が中立の間にする仕事左の如し

一茶道口メ切り膝り口明け箒き出しの事

一花を活け水指茶入莊付る事

一茶碗仕込置く事

一建水柄杓蓋置拵へ置く事

一後炭組み置く事并灰用意の事

主方中立の間の仕事出来たらば席入の合圖すべし合圖は鉦或は喚鐘等品々あれど打ち方皆同じ

五の數は 大小中中大

七の數は 大小大小中中大

客方は鳴物の音を聞き初むる時主人にむかふ心持にて随分謹て合圖承るべし尤腰掛より腰をはづして承るべし

客後入の仕方前の如し

席に入りて先づ花を見夫より水指茶入莊りを見て各着座すべし

主方手水鉢の水を張り煙草盆引くべし

主方濃茶を立る事常法の如し

上客は主が柄杓引て總禮の時花の挨拶及花入の銘作者等尋ぬべし又菓子挨拶もなし銘及

製など尋ぬべき也

濃茶點出たらば常法の如く客方飲み廻すべし
次客の一口呑む音をきよて上客より茶の挨拶
すべし茶銘及詰等忘れず尋ぬべし

水指の蓋扱ふ時水指の挨拶ありてよし

茶碗返し主茶碗取り込一禮此時上客茶碗の挨拶
ありてよし

三器拜見を乞ひ之を主方へ返したるとき三器
につきて挨拶あるべし

主方三器引て直ちに煙草盆持出て御退屈など

挨拶あるべし

次に主方炭斗持出て後炭手前する也其手前の
仕方常法の通

客方は主が釜引よせかけんとする時御風爐中
拜見と所望すへし、さて客は立ちて拜見に順
次出るなり

炭手前終らば主は惣菓子出し茶道口に控へ居
り一禮し煙草盆主も持出て暫く閑話ありて薄
茶用意するなり

さて薄茶點ること常の如し

薄茶は主も相伴すべし

客方両器拜見を乞ふこと常法のことし

薄茶點前すみて後客は煙草二三服の後暇乞の
挨拶す主茶道口に退き茶道口メ切

客方床及釜を見て茶室を出ること中立の時の
ことし但し此時は直に待合へ退くべからず
揉り口の所に居る、末客揉り口メ切る音を主聞
て揉り口の所まで出て送り禮すべし

客待合片付け歸宅すべし

客は翌日主方へ後禮に行くべし、若し翌日差

支あらば其次の日にても後禮申述べき也

爐正午茶事主客心得

前禮風爐正午茶事に同じ

主より待合へ出し置くべき品は手焙萱盆を出
し置く尙雨天なれば傘を出し置き杖は老人の
みに限ること但し風爐の節は煙草盆のみなり
寒中及老人客へは手水の爲湯を出すべし
客初入の仕方風爐正午茶事に同じ
主迎付迄になすべきこと風爐正午茶事に同じ

但爐中へは多く炭をつがず打毬炭二ツ三ツ火
になりたるを入れおく迄なり

客の席入すみて主茶道口明け各客と挨拶して
掛物露地など挨拶も了らば直ちに茶道口に退
き初炭の手前をはじめむる也

初炭の仕方常法の如し

主爐邊をはじめてはく時客は爐邊に近よりて
爐中及炭のつぎ方等拜見すべし枝炭つぎ了ら
ば末客より禮して元の座にかへるなり
主香合取り茶道口に座し香合下に置き御湯

漬差上申べしとの挨拶して茶道口メ切香合片
付る、 偕直に膳前に置き茶道口明けて持出る
ことより懷石の順序風爐正午茶事に同じ

爐の時は金色の代りに湯桶と湯の子すくひを
湯盆にのせて持出づべし

膳引て菓子出すべし、 其次が中立になる也

中立の仕方風爐正午茶事に同じ

中立の間に主のなすべき事も風爐正午茶事に
同じ後入の仕方も亦同じ

客着座し了らば主の仕事も亦同じ

濃茶の點方常法の如し

濃茶の後に後炭すること常法の通り

後炭了りて後暫時閑話あること風爐正午茶事
同じ、さて薄茶點る也

薄茶點方常法の如し

薄茶すみて客退出の仕方送り禮後禮など皆風
爐正午茶事同様なり

朝茶事主客心得

朝茶は風爐とも同じ心得なれば一所に記さ

ん、但し朝茶は風爐の時多く用るものなりと
心得へきなり

前禮は前のごと事也

時間は約束次第にて午前五時に露地入のこと
あり又午前五時に露地入の事あり又午前五時
のこともあり、されど通例は七時に露地入す
ること尤宜しかるべし

客は約束の時間たがへぬやう主方へ参るへし
主方は前日の夕方に掃除すへし、用意し置く
へきものは皆前日よりなし置くへし、但し料

理に用ふる食品には能く注意して夏など殊更腐敗の患なきやう心すへきなり
主方露地に水打は前夕なり
主方釜かけは午前五時頃をよろしとす但し客と約束せし時刻の都合により彼是時間の斟酌あるへきは勿論なり
主の迎付客の席入仕方正午茶事に同じ
朝茶には正午のことく風爐ふく事なし
飯前に炭直すことと爐の正午に同じ
初炭の時釜へ水を加へること常法なり

懐石の出し方正午茶事に同じ但し焼物を省くこと常法なり

朝茶の懐石には生のものを用ふべからず

中立及後入の作法正午の時に同じ

中立の間に主の用意すへきこと亦正午茶事にかはることなし

後入の始に濃茶點ること常法のことし但し客方よりは時宜により薄茶所望することあり點前の仕方は前巻にある故茲には省略す
薄茶すみて後客の退出及送禮等前記正午茶事

に同じ、後禮亦同じ

夜咄茶事主客心得

前禮は前日か當日早朝に参るべし
時間は午後六時頃露地入するを通常とす
袴付なき時主方は待合に燈火を出しおくべし
圓座の傍にも露地行燈出しおくべし、露地の
内にある石燈籠など凡て點火すべし、腰掛に
は手燭も置くべし
初入の床には大字か極細字かの軸をかけおく

べし其他主方用意すべきことは席中の燈臺な
り、水屋にも尤も點火しておくべし、其他は正
午茶事に用意せしことと異なることなし
主迎に出る時手燭持ゆくべし、さて客は腰掛
にある手燭持て主の迎禮を受けるなり、この
時主客は手燭を交換すへし
席入の節は上客手燭持ち連客共に立ちて手水
つかふ處にゆき手燭は石の上のせ皆手水つ
かひ了らば手燭持ちて蹂り口迄行き其入口の
下に手燭を置き席入するなり、客皆入り終ら

ば主は手燭を勝手へ引くべし

初座の着席し終らば主出て挨拶し直に前茶點出すべし、前茶に用ゐる水指は片口其他後座に用ゐざる水谷の品見計ひ用ふべし、さて薄茶一順相濟たらば上客は必ず御仕舞の挨拶すべしかくのごとくにして前茶を了り次に初炭をなすこと常法のごとし、初炭の節釜に水を加ふべし

初炭すみて後懷石出すこと爐正午茶事に同じ菓子出して後中立あり、中立より前に主方よ

り手燭を蹂り口の邊に出しおくべし

中立の仕方正午茶事に同じ、只手燭持つこと連客つれだちて行くことよは異なり

中立の間に主方用意すること正午茶事に同じ但し花は活けぬ方よし、故に後座は素床なり盆石か石菖鉢などは床に莊りてもよし、白梅は夜にても活てよし、其他の花は一切無用後入の仕方は初入の時に同じ

後入の着席了りて濃茶點ること常法のごとし其あと凡て常法の如し、但し點前中手燭を用

茶

ふべしさて手燭を客へ出すは懷席の時と濃茶の時との二座より外になし
道具拜見を客方より所望せられたる時に客方より手燭も所望あらば出すべし、所望なきに手燭出すべからず
薄茶了りて後は客は速に切上て退出すべし
客退出の時主方より手燭を持ち出て上客へ渡しさて茶道口メ切、此手燭は客は待合に残し置くべし送禮別にかはることなし
後禮も同じ

曉茶事主客心得

曉茶事はいにしへ殘月とも殘燈ともいひたり
爐に限りて致す事なり、又夜込茶事ともいふ
其夜の暮方に前禮にゆくべし
時刻は午前四時露地入なり
主方は前日の夕方に露地掃除して水を打ち置くべし、さて當日客の來る迄に露地中の燈火残らず點すべし、點し火は幽なる方よし、元來は前夜より點火し其儘になし置く方よろし

とす残燈の主意に叶へばなり
客待合にある時随分暖まり易き飲食物出して
よし是は主として寒中に用ふる茶事なればな
り是と同じ心にて腰掛などには焚火しおくも
よし

席入仕方及び席入迄の主方用意の仕方夜咄茶
事同様に心得てよし
元來釜は前夜よりかけ置き埋火に致し置き初
座の席入了らば前茶點て出すべし然る後主は
箱炭斗持出て客の前にて爐中の底取り炭つご

釜は水屋へ持ち入りふかして持出べしふかし
方は筆にしるしがたし、

前茶につきての心得は夜咄茶事に同じ

前茶すみて後主客とも閑話ありてよし尤もこ
の間は茶道口々切事

懷石は夜咄茶事とかはる事なし

夜明けなば凡て火は消すこと也尤も室内より
消すべし窓も夜明けなば明ける事なり

中立の時は夜明て後なり、仕方は別にかはる
事なし

中立の間に用意の事及後入の仕方も別に異なることなし皆正午茶事を参考すべし
後座は凡て爐の正午茶事同様なり
客退出後のこと亦同じ
後禮は翌日に行く事也
曉の茶は功者のものならては出來がたき事也
と心得べし
火を消すは手の筋見ゆる頃をよしとす
手燭扱は夜咄同様なり

爐風爐跡見茶事主客心得

前禮の仕方正午茶事同様也
主方は待合圓座など凡て用意すること別に異なる所なし
跡見茶事の約定は先づ主の家近き何々の寺又は何々の所に参り居り申すべき旨豫て所を知らせおき約束すること也、其集り居る所にて最早亂さず茶の湯の席に参りたる心得のもの也

當日の茶の湯済たらば主より御勝手次第に御出あれかしと案内する也尤約定の所へ案内する也、夫より客は揃ひて参るべし

客の席入迄に主方心得のこと左のごとし

- 一、花はしをれたりとも其儘の事
- 一、水指の前に帑なしにて茶入莊ること
- 一、茶入中の茶は前客の残りを用的こと
- 一、其他心得は中立の間になし置く事同様也

客方席入別にかはることなし

客着座の後茶碗持出し濃茶點ること常法の通

り
釜のにへ止りたりとも炭を直さず濃茶點出すべし

濃茶すみて後炭を直すべし、此炭手前は初炭同様に心得べし

炭了りて程よき頃に薄茶點出す也

其後の仕事凡てかはることなし要するに跡見は普通茶事の中立以後同様と思はゞ主客とも大なる誤なきなり

跡見は兎角前客の跡を直さぬを法則とす

跡見には懐石出すことなし、若し出さんとならば薄茶了りて後別室にて出すべし
惣菓子は後炭の後に出すとも菓子は待合に出し置く方よろし、客は待合にて食しきて露地入ずること也

爐風爐臨時茶事主客心得

臨時の茶事は不時の茶事ともいふ
臨時又は不時ともいふは何時とも限らずに不意に客に濃茶をふれまふ事なれば前禮はなき

筈也

臨時に客の來りたる時に幸なるかな茶席に釜もかゝり居る事なれば挽置の茶又は到來の茶などもある事故一服進じたしなど挨拶し俄に露地に水打ち腰掛に圓座煙草盆など出し御通り下されとて夫より茶事になる也
席入後の作法凡てかはることなし
臨時の茶は存じよらざる事故に萬事不都合にして克く間に合すを功者なりとす、料理取合せ萬事の働き此茶事にて平生の心掛の厚薄功

者不功者は分明になる事也、油断せず心掛べし、道具并に料理心掛あつき人はあれどもまた點前手前心がけ悪しく甚だ見ぐるしき事などありて両様揃ふは少なし平生よりの心掛肝心なり、ゆめく油断あるべからず

風爐飯後茶事主客心得

飯後茶事は菓子の茶事ともいふ
朝食後は午前九時露地入午食後は午後一時露地入と心得べし、正午茶事又は夜咄茶事に妨

とならぬやう心掛第一也

主方水打つは朝食後の時は午前八時、正午食後の時は午後一時也

客席入の作法正午茶事にかはることなし

客席に入りて後主風爐ふきて吸物及八寸を出し酒出すべし即ち常の茶の湯の吸物より後の事をなす迄也

酒了りて初炭すること常法のごとし

菓子出して中立すること正午茶事に等し

吸物八寸出さずして客の席入後直に炭を直し

菓子を出し中立することもあり
中立作法、中立の間の主の心得、後入の作法
等皆正午茶事に同じ
後座の作法凡て正午茶事に同じ
客退出の作法後禮など凡てかはることなし
菓子の茶の湯にては黒もじ一本と杉楊枝一本
とを菓子につけて出し箸二本なくては食ひか
たき品を出す時の法なり
菓子の茶事は客が各自宅にて食せし朝食又は
午食が懷石の代りとなるものと心得べし

菓子の茶事は初座にて吸物八寸出さずして後
座にて後炭のすみたる時酒など出すことあり
此時は縁高など出してよし

爐飯後茶事主客心得

凡て風爐飯後茶事にかはることなし
飯後茶事には爐にては風爐ふく事を省く迄也
夕飯後の茶事は爐に限りて行ふ此時は露地入
の時間は午後七時也、水打つは午後六時頃な
り其他夜咄茶事参考すべし但し前茶點ること

なし

七式以外の茶事種類

茶事は季節により席の大小により客の種類により道具の由緒によりなどして種々の作法あり今一々かきしるさんも到底筆紙の及ぶ所ならねば只其種類をこゝにしるし置かん、心ある人各其師に就きて研究せられん事こそ望ましけれ

貴人客茶事

貴人主茶事

口切茶事

祝儀茶事

追悼茶事

餞別茶事

新席茶事

書院催

時違催 (夕の茶事ともいふ)

一客一亭茶事

月の催

花の催

雪の催

香の催

暑中の催

寒中の催

春の催

餘波の催

老人客茶事

老人主茶事

婦人客茶事

69
3
168

茶
うらものともや四之巻終

婦人主茶事
立禮式茶事
小習附茶事
開き附茶事
正月の催
名水の催
雨中の催

精進茶事
五事茶事
相傳物茶事
除夜の催
神事の催
名器の催

千宗室

終

