

## 正午の茶事(炉)

- ◆ 客の到来
- ◆ 腰掛け
- ◆ 迎付け
- ◆ 席入り
- ◆ 初座のあいさつ
- ◆ 初炭
- ◆ 懐石
- ・膳を運ぶ

「会席膳に四つ椀(手前)と向付(奥)を置く。」

### ・銚子

「客が汁を吸いきるころを見はからい銚子と杯を持って出る。銚子はよく濡らして露をきっておく。」

### ・煮物

「正客の分一椀を通盆に乗せて、亭主から見て左手前に持ち出す。」

### ・飯次と汁かえ

「飯次の上に通い盆をのせ、その上に飯杓子をのせて持ち出す。その後、汁をおかえしますと声をかけ通い盆にのせ下がる。」

・焼き物

「鉢か皿に人数分盛りつけ、青竹の両細をそえて出す。」

・飯次と汁かえ

「前回と同様でよい。」

・銚子

・強肴

「白竹両細を添え通い盆に乗せて出す。」

▼焼き物、飯次、銚子、強肴はなるべく続いて出せるように準備する。

ここで出す強肴は、ごはんの総菜としてのものであり、主に炊き合せ、和え物などを鉢に盛って出す。」

・亭主相伴

「相伴に入る前に、酒の補いとして徳利や石杯を出す。」

・吸い物

「時間を見はからい、挨拶の後、給仕口に返された器類を取り入れ、通い盆に正客の分一碗を乗せ亭主から見て左手前に出す。引換に煮物碗を下げる。」

・八寸

「右手に銚子、左手に八寸を持って出る。青竹の両細を濡らし添える。正客の吸物碗の蓋に海のもの、山のもの二種類を吸物碗の蓋に盛りつける。次客以下同様に末客

まで取り分ける。」

・千鳥

「末客まで一巡した後、銚子と八寸を持って正客の前に戻り、正客より盃のお流れをいただく。その後順に、末客までお酒を酌み交わすと、正客に戻り挨拶の後、杯と杯台を持って下がる。」

・湯と香の物

「湯盆に湯次（左側）と湯の子すくい（右側）を並べて乗せ、香の物も青竹の両細を添え出す。香の物を正客にすすめ、湯の子すくいを湯次の中に入れ出す。」

・膳を引く

「箸の落ちる音を聞いた後、挨拶をして香の物、湯次の順でさげ、正客の膳から順次下げる。」

・菓子

「膳を引き終わったら続いて縁高などの菓子器で菓子を出す。」

◆ 中立ち

◆ 後座の用意

◆ 後座入り

◆ 濃茶

◆ 後炭

- ◎ 朝茶
- ◎ 暁
- ◎ 夜咄
- ◎ 口切り
- ◆ その他の茶事
- ◆ 退席・後礼
- ◆ つづぎ薄茶
- ◆ 後座・濃茶
- ◆ 中立ち
- ◆ 初炭
- ◆ 懐石
- ◆ 初座
- ◆ 席入り
- ◆ 迎付け
- ◆ 客の到来
- 正午の茶事(風炉)
- ◆ 後礼
- ◆ 薄茶

◎  
跡見

◎  
飯後

◎  
名残り