

教育訓練省
ハイフォン経営・技術大学

茶道について

卒業論文

専門：英語－日本語学

学生 : ラー・ミン・トウイ
指導教官 : ファム・ティ・フエン, M.A

ハイフォン - 2019

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG**

NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP

Sinh viên: Lã Minh Thúy

Mã SV: 1512753025

Lớp: NA1902N

Ngành: Ngôn ngữ Anh – Nhật

Tên đề tài: 茶道について

NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI

1. Nội dung và các yêu cầu cần giải quyết trong nhiệm vụ đề tài tốt nghiệp (về lý luận, thực tiễn, các số liệu cần tính toán và các bản vẽ).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Các số liệu cần thiết để thiết kế, tính toán.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Địa điểm thực tập tốt nghiệp.

.....

.....

.....

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP

Người hướng dẫn thứ nhất:

Họ và tên: Phạm Thị Huyền

Học hàm, học vị: Thạc sĩ

Cơ quan công tác: Khoa Ngoại Ngữ, Đại học Quản lý và Công nghệ Hải Phòng (Tên cũ: Đại học Dân lập Hải Phòng)

Nội dung hướng dẫn: 茶道について

Người hướng dẫn thứ hai:

Họ và tên:

Học hàm, học vị:

Cơ quan công tác:

Nội dung hướng dẫn:

Đề tài tốt nghiệp được giao ngày ... tháng năm

Yêu cầu phải hoàn thành xong trước ngày tháng năm

Đã nhận nhiệm vụ ĐTTN

Sinh viên

Đã giao nhiệm vụ ĐTTN

Người hướng dẫn

Hải Phòng, ngày tháng.....năm 20..

Hiệu trưởng

GS.TS.NGƯT *Trần Hữu Nghị*

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN TỐT NGHIỆP

Họ và tên giảng viên:

Đơn vị công tác:

Họ và tên sinh viên: Chuyên ngành:

Nội dung hướng dẫn:

Tình thần thái độ của sinh viên trong quá trình làm đề tài tốt nghiệp

.....
.....
.....
.....
.....
.....

1. Đánh giá chất lượng của đồ án/khóa luận (so với nội dung yêu cầu đã đề ra trong nhiệm vụ Đ.T. T.N trên các mặt lý luận, thực tiễn, tính toán số liệu...)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Ý kiến của giảng viên hướng dẫn tốt nghiệp

Được bảo vệ Không được bảo vệ Điểm hướng dẫn

Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm

Giảng viên hướng dẫn

(Ký và ghi rõ họ tên)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN CHĂM PHẢN BIỆN

Họ và tên giảng viên:

Đơn vị công tác:

Họ và tên sinh viên: Chuyên ngành:

Đề tài tốt nghiệp:

.....

.....

1. Phần nhận xét của giáo viên chăm phản biện

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Những mặt còn hạn chế

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Ý kiến của giảng viên chăm phản biện

Được bảo vệ Không được bảo vệ Điểm hướng dẫn

Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm
Giảng viên chăm phản biện
(Ký và ghi rõ họ tên)

目次

謝辞

序論	1
I. はじめに	1
1. 日本の概要	1
2. トピックを選択した理由	1
本論	3
I I. 日本茶道	3
1. 茶道の概要	3
2. 茶道の歴史	4
3. お茶を点てる道具	8
4. 茶室・茶事	13
4.1 茶室（ちゃしつ）	14
4.2 史的変遷	14
4.3 書院と草庵	15
4.4 広間と小間	15
4.5 草庵風茶室の構成	15
4.5.1 出入口	16
4.5.2 床	16
4.5.3 窓	16
4.5.4 天井	17
4.5.5 炉	17
4.5.6 中柱	17
4.5.7 水屋	18

4.6	まとめや比較	18
5.	お茶 <small>ちや</small> を入れる <small>い</small> 芸術 <small>げいじゆつ</small>	19
5.1	お茶を点てる水	19
5.2	お茶を点てり方	20
5.2.1	茶点前	21
5.2.2	お茶を点てり方	22
5.3	お茶の注し方	24
5.4	お茶の楽しみ方	24
6.	日本茶の風味	24
6.1	香り <small>かお</small> を重視 <small>じゆうし</small> した中国茶 <small>ちゆうごくちや</small>	25
6.2	味 <small>あじ</small> を重視 <small>じゆうし</small> した日本茶 <small>にほんちや</small>	25
I I I.	日本茶道の意味	27
1.	おもてなしの精神 <small>せいしん</small>	27
2.	「侘び寂び」の美意識 <small>びいしき</small>	27
3.	茶道 <small>ちやどう</small> で好まれる言葉 <small>ことば</small>	28
IV.	茶道 <small>きどう</small> の諸外国 <small>しよがいこく</small> への影響 <small>えいきやう</small>	30
1.	統合時 <small>とうごうじ</small> の茶道 <small>きどう</small>	30
2.	日本茶の風味の影响 <small>えいきやう</small>	30
	結論	31
V.	おわりに	31
VI.	参考文献	32

謝辞

本研究を行うあたり、多くの方法から協力宮及び援助をいただきました。私が時間の通りに卒業する機会を与えてくださった(Trần Hữu Nghi)教授・学長に心から感謝します。

さらに、私はチャン・テイ・ゴック・レン(Trần Thị Ngọc Liên)学部長やハイフォン私立大学の外国語学科の先生方が貴重なご意見をくださったことにも心から感謝いたします。先生方は私の4年間の大学時代に助けて知識を与えてくださいました。

特に、私は私の4年間に日本語を教えたファム・ティ・フエン(Phạm Thị Huyền)先生の指導と熱心な援助を受けました。フエン先生は熱心な先生で、忙しい仕事なのに、できるだけ私を支援するために自分の貴重な時間を調整しました。先生は本研究に対して、深い関心を示して構造の木杵から問題設定まで、いろいろご指導を与えてくださいました。そのおかげで、私は卒業の仕事を完了することができます。厚く感謝申し上げたいと思います。

限られた時間と限られた知識ので、欠点は避けられないので、先生と友人からの帰還を受け取るのを楽しみにしてください。

ハイフォン、2019年6月

学生

トウイ

ラー・ミン・トウイ

序論

I. はじめに

1. 日本の概要

日本は、高度に発達した経済だけで常に進歩している科学技術だけでなく、丁寧で几帳面で一所懸命な性格を知られている。日本文化は日本人の特徴が持つ。茶道は同じです。日本人は「リラックスした飲み物」を茶道という有名な文化に変えた。単にお茶を飲むことから、お茶を作ることまで、お茶を楽しむ儀式になるためには、止めなくて調べるプロセスだ。海外からの輸入茶は日本人の文化と習慣に合うように交換された。日本に来た人は誰でも体験したいと思う。

2. トピックを選択した理由

日本語を勉強する過程の中で、私は日本の文化を学んで大勢の日本人と友達になった。私は日本の文化がとても好きだ。茶道、剣道、花見などの文化が私を魅了した。特に茶道には非常に興味が持った。この美味しい薄緑のカジュアルものはどうして大好きか、わからない。私にとって、茶道の魅力は茶室に流れる非日常的感觉だけではないようだ。お抹茶の色や味や香りだって、その魅力の一つだから。日本の抹茶を飲んでみたとき、茶道は日本人っぽいと感じた。簡潔な味から細かい入れ方

までは日本人の美^{うつく}しさを認^{にんしき}識することや巧^{こうみょう}妙なことを現^{あらわ}す。茶道は
和風^{わふう}の茶芸^{ちゃげい}になった。茶道はくつろぐ方式^{ほうしき}でなく、高等^{こうとうきょういく}教育でもある。
それで、私は「茶道について」という論文の名前を選ぶことにした。

本論

I I . 日本茶道

1. 茶道の概要

人間の発達では、お茶は昔から存在するので、それはすぐに地球上で人気がある飲み物になる。時々、お茶は人々を中毒させる飲み物だと言う人もいる。茶の湯か茶道は家主に限らずお客様がリラックスと自然の調和に向かっている静かな雰囲気^{しず ふんいき}に娯楽に伝統的な儀式だ。茶の湯は単にお茶を飲む儀式を指しに使用される術語だ。茶道は研究や教義という術語だ。特に、茶事は四時間続く懐石、臼井茶と濃茶を含む完全な儀式だ。茶会には懐石を含まない。茶会は大切なお客様を迎えるなり、花見や満月の夜に月見など様な特別な日なりに行われた。特にそれは友人や親戚に合うチャンスだ。茶道の司会者は茶道についてだけでなく、ほかの芸術形式についても豊富な知識がある。そのような人は茶人や茶象と呼ばれている。なんにして、茶人は周囲の調和を失わないように茶会を統括するために心を落ち着かせる。着物の色、上着のデザインか歩く姿勢はすべて芸術家の個性を示す。

2. 茶道の歴史

私が (google.com) で調べたことによると人間の発達^{はったつ}の間に、お茶は昔から存在^{そんざい}するので、それはすぐに地球上^{ちきゅうじょう}で最も^{もっと}人気がある^の飲み物^{もの}になる。歴史的または生物学的^{こうりよ}に考慮^{こうりよ}されているが、研究者たちはお茶はアジア、特に中国南西部^{ごくなんせいぶ}と北アジアで生まれたと信じている。人々がお茶を使うのはまさに誰も知らないときだが、古代中国^{こだいちゅうごく}の文書によると、お茶は Shennong によって作られる - 中国文化^{みおう}の三王^{みおう}のうちの 1 人。

(<http://luanvan.net.vn/luan-van/de-tai-tra-dao-nhat-ban-nghe-thuat-tra-dao-chanoyu->) というウェブサイトで書かれた情報によると

「Vua Thần Nông (2700 AL) đã tìm ra công dụng của trà khi một số lá trà rơi vào nồi nước đang nấu, không mấy chốc, nước trong nồi ngả màu và tỏa mùi thơm. Là một người có đầu óc khoa học, vua Thần Nông nếm thử và nhận thấy nước này có hương vị thần diệu. Từ đó, ngài truyền dạy dân Trung Hoa cách dùng trà. Lại có truyền thuyết cho rằng trong một dịp ngẫu nhiên, vua Thần Nông nhai các lá trà thì nhận thấy chúng có khả năng xoa dịu sự công phạt của nhiều chất độc đang hoành hành trong cơ thể ngài. Những chất độc này đến từ các thảo mộc mọc trong thiên nhiên, do ngài nếm thử nhiều năm tháng trước đây. 」。

私は一時的^{いちじてき}に翻訳^{ほんやく}した :

Shennong (2700 AL) は、いくつかの茶葉^{ちやば}が調理水^{ちようりみず}の鍋^{なべ}に落ちるときにお茶の使用^{なべ}を発見^{へんしよく}した、すぐに、鍋^{なべ}の中の水^{かお}は変色^{へんしよく}して香り^{かお}がよい。

科学志向^{かがくしこう}の人として、キングタンノンはその国^ふが不思議^{ふしぎ}な味^{あじ}をしていることを味わい、そして発見^{ふしぎ}した。そこから、彼は中国^ふの人々にお茶の使い方を教えた。ランダムな機会^{くた}に、King Shen Nong が茶葉^{なべ}をかみ砕^{くだ}いて、それらが彼の^{かれ}体^{からだ}で激怒^{げきど}していた多くの毒^{おおどく}の罰^{ばつ}を和^{やわ}らげることができた

と言ったという伝説がある。これらの毒素は彼が何年も前に味わった天然のハーブから来る。

日本の茶道の歴史

日本茶道の歴史は長い。(google.com) で色々なウェブサイトを検索し、色々なお茶に関する本を読み、日本人の友人に聞いた。しかし、殆どの調べられる資料は日本茶道について一般的で不明確に解説された。日本人の友人は「日本人でも茶道を知らない人は沢山いますよ」。ハルミート・シングさんの「茶道という文化」という論文を読むいたって私はすべて理解した。日本茶道の歴史については論文は簡単に分かるようにしに書かれる。その論文によると日本茶道は日本の歴史は7段階に分けられる。

茶の湯はじまり

「中国では唐の時代(618-907)にお茶を飲むことが流行した。」逆に、この時代まで日本にはお茶がなかった。しかし、この時代にも中国から初めて種が輸入されて、お茶の生産が始まったといった。

「奈良時代(710-794)、日本のいくつかのお寺には茶の木が薬用の飲み物を作るために植えられ、修道僧(しゅうどうそう)と宮廷貴族(きゅうていきぞく)だけが飲んでいた。」最初、茶は贅沢(ぜいたく)な物とみられたから、その時代民衆にはあまり知られていなかった。

また、「平安時代(794-1185)に最澄(さいちょう)、空海(くうかい)という留学僧(りゅうがくそう)によってお茶がもたらされ、嵯峨天皇(さがてんのう)を中心すると宮廷貴族(きゅうていきぞく)に伝えられた」。その頃にお茶は団茶と言われて、お茶の葉が蒸

されり、つき固められて団子のようにすられた。ただし、この団茶はあまりおいしいものではなかったようだ。

奈良時代から平安時代まで、喫茶の記録も全くない。けれども、鎌倉時代（1185－1333）の最初に日本のあちこちにお茶が再び現した。記録された資料によってこの時代に大勢の修道僧と学者が宗教や物理学などを学ぶために中国へ行った。栄西「えいさい」という学者はその一人だった。

栄西「1141－1215年」

「禅宗の創設者（そうせつしゃ）、栄西は1187年に中国へ行った。この時、栄西は新しい茶の種と抹茶の法を持ち帰った。」お茶は日本で初めて、宗教上の目的で植えられたそう。でも、お茶は薬用の飲み物として栽培しただけと言われていった。栄西以前ある人はお茶の葉をお湯に浸していたが、栄西によってお茶の葉をひいて粉を作り、お湯にまぜる方法が教えられた。抹茶も発見と考えることができる。

また、栄西は茶道について「喫茶養生記」という本を書いた。

とがのおちや 梅尾茶

高山寺の明恵は栄西から贈られた茶の実を京都梅尾で栽培した。その土地によく合い、良いお茶であるという評判を得た。これはいわゆる梅尾茶の起こりである。栄西の親友、明恵はお茶と禅の開連を強調した。それに、山城（やましろ）の宇治に移植し、今日の宗治茶のもとを開いた。それ以来、多くの地に茶園が広まった。

とうちや 闘茶

かまくらじだい ごばん なんぼくちよう むろまちじだい
鎌倉時代の後判から南北朝、室町時代「1333-1568」の

なかごろ はい どうちや げ む りゆうこう
中頃にかけて、中国から入っていた闘茶というゲームは流行した。

なんしゆるい ほんちや とがのおさん ちや
それは何種類かのお茶を飲み、本茶である柵尾産の茶であるかどうか
あ あそ あ とくてん しょうひん あた どうちや おこな
を当てる遊びで、当てた得点によって賞品が与えられた。闘茶を行う
ばしよ にかいだて かいじよう かいじよう きっさてい
場所は二階建の会場で、その階上を喫茶亭と呼んでいた。

むらたたまひかり
村田球光（1422-1522）

ちや せいしん ちやれい むらたじゆうこう きわ じゆうこう さどう
お茶の精神と茶礼は村田珠光によって極められたから、珠光は茶道の
そうせつしや ちや ゆ そうりよ きぞく かいほうしごと まちしゆう あいだ ひろ
創設者と言われた。茶の湯は僧侶、貴族から解放仕事、町衆の間に広
められ、せいしんせい もと むらたじゆうこう なら さい とき
められ、精神性を求められた。村田珠光は奈良に生まれて11歳の時、
そうしよく はい
僧職に入った。

かれ きょうとむらさきり だいとくじまじゆういおり いっきゆうぜんじ しゆうぎよう
彼は京都紫理の大徳寺真珠庵で一休禅師のもとで修行した。

じゆうこう ぜん ちや ぎしき けい ちや おこな
珠光は「禅とお茶は同じ」と分かり、茶の儀式の形より茶を行う者の
心を大切にした。これがわび茶のげんりゆう ちい
源流をしたとされる。小さな部屋の
しんみつ ふんいき なか ごにん ろくにん たの たが きも こうかん
親密な雰囲気の中で五人から六人までは楽しみ、お互いの気持ちを交換
しようと考えた。これはしょうらい さどう はしら
将来の茶道の柱になった。それに、彼はさどう
よじょうはん きょうちよう
に四畳半の部屋を使うことを強調した。

たけのじょうおう
武野紹鷗（1504-1555）

さかい きょうと なら そだ
堺も京都、奈良に同じでこちらは茶道の文化を育てたところだ。こ
の町からたけのじょうおう いまいむねひさせんのりきゆう ちやどうし な のこ ちやじん
武野紹鷗、今井宗久千利休といった茶道史に名を残す茶人は生
まれた。さどう たまひかり りきゆうこじ たいせい
茶道は球光にはじまり、理休居士によって大成されたと言わ
れているが、この二人をつなぐのがたけのじょうおう さどう じゆうこう
武野紹鷗である。茶道は珠光に始ま

り、^{りきゅうこじ}理休居士によって^{たいせい}大成されたと言われたが、この二人をつなぐのが
^{たけのじょうおう}武野紹鷗だ。

^{じょうおう さかい}紹鷗は^{じょうおう}堺という所に住んでいた。紹鷗は、唐物（からもの）の茶器類（ちゃきるい）の代わりに、瀬戸（せと）、備前（びぜん）などの種つぼといった日用品（にちようひん）を^{ちやき}茶器として^{しよう}使用した。

^{りきゅう}利休（1522－1591）

^{さ ちや かんせい}侘び茶を完成した^{りきゅうきよ ようみょう よしろう}利休居は^{さかい}幼名が与四郎といわれ、堺で生まれ、早くからお茶を^{なら}習いはじめた。^{りきゅう さいしよ ちやどうし きたむきどうちん}利休の最初の茶道師は、北向道陳だった。

^{りきゅう しょいん おうせつしつ}利休は書院の応接室によく合った^{けいしき}形式で茶の湯を学び始めた。

^{きょうと だいとくじ}京都の大徳寺（だいとくじ）は^{ちや ふか かんけい}お茶と深い関係がある^{てら たまひかり}お寺だ。球光や^{じょうおう}紹鷗のように、^{りきゅうきよし}利休居士もまたこの寺で^{てら おさむぜん}修禅され、^{しゅぎょう}修行された。その後、^{りきゅう な よしろう せん}利休は名を「与四郎」から「千」にかえた。

^{のぶなが し ご}信長の死後、^{りきゅうきよし ごじゅうはちさい とき}利休居士は五十八歳の時、^{ひでよし つか}茶道をもって秀吉に仕えた。

1585年、^{ひでよし おこな きゅうちゅう ちやかい}秀吉が行った宮中の茶会において、^{かれ おおぎまちてんのう}彼は正親町天皇から「居士」という^{こじ かが た}肩書きを与えられた。それで、^{ゆうめい ちやじん}彼は有名な茶人の一人になった。

3. お茶を点てる道具

美味しいお茶を点てるためには^{けいけん}経験がある^{きょう てさき かぎ}芸者の器用な手先に限らず、様々な道具を^{ふくざつ しょうさい}いる。日本茶道を点てる道具はかなり複雑で詳細だ。

^{どうぐ ひと ひと}道具の一つ一つが^{べつべつ こうか}別々な効果があり、茶会に^か欠かせない。茶の湯で使う道具は色ろなことだ。それは茶道具という。私は

「 <https://musouan.org/manner> 」、 「 <https://wabi->

sabi.info/archives/10」というウェブサイトによんだものによると

たいべつ
大別すると次の5つに分類される。

てんまえどうぐ どうぐぜんばんは すみどうぐるい てんさどうぐるい
点前道具…お茶を点てる道具全般葉は炭道具類と点茶道具類に分けられる。

かいせきどうぐ ぜん めしわん しよつきるい ゆつぎ しゆき
懐石道具…お膳、飯椀などの食器類、湯次、酒器など。

みずやどうぐ うらかた みずや だいどころ どうぐぜんばん
水屋道具…裏方の水屋（台所）で使われる道具全般。

そうしょくどうぐ かけもの こうろ はなにゆう うすいた ちゃせき ゆか かざ
装飾道具…掛物、香炉、花入、薄板などような茶席の床に飾るもの。

まちあい ろじどうぐ ろじぞうり ちょうずひしゃく まちあい ろじ
待合、露地道具…露地草履や手水柄杓などような待合や露地で使うもの。

てんさどうぐ
点茶道具とは



1. 風炉（ふろ）…五徳にかまを掛けて湯を沸かすための炭火を中に置かれる炉。



2. 釜…茶の湯釜。風炉の上に置いて、湯を沸かす。鑄鉄製がほとんど作る。丸形、筒形、肩衝き形のような形がある。



3. 扇子（せんす）…扇子は閉じた状態で使われる。これは自他との間に結界を作る。暑さを凌ぐための道具ではない。



4. 帛紗（ふくさ）…お点前をする時、茶杓や茶器を清め、熱い釜の蓋を取り扱う時にも使用される使うものだ。



5. 古帛紗（こぶくさ）…お濃茶を運ぶ時や飲むと
 時のみならず、道具を拝見する時にも使用され
 る。。



6. 蓋置（ふたおき）…釜のふたを釜から外したと
 きに置いておき、柄杓も置く役目もある道具。
 陶器製、古銅製、竹製から作られる。



7. 柄杓（ひしゃく）…これは点前に用いて湯や水
 を汲み取るための柄のついた道具。これは竹製
 で、湯水を汲む円筒状の容器の部分を「合（ご
 う）」といい、長い柄を取り付け。



8. 懐紙（かいし）・菓子切り（かしきり）・楊枝
 （ようじ）…懐紙はお菓子を取り分けて、点前中
 やお茶を飲んだ時に手を清めて、飲み口を拭く時
 に使われるナプキンだ。菓子切り・楊枝はお菓子
 を食べるためのものだ。それで、それはお菓子を
 食べる時にすぐに取り出せるように懐紙の中に挟
 んでおかれる。



9. 帛紗ばさみ（ぶくさばさみ）…それは扇子や
 懐紙、を入れる布製のケースだ。



10. 水次（みずつぎ）…点前の後に、水指で使っ
 た水を足すための道具だ。



11. 水差（みずさし）…茶碗をすすぐ水や、釜に足すための水を入れてある点前座に置かれる道具だ。水指の種類は、金属・磁器・陶器・塗物・木地のものなど色々ある。でも、それは季節や棚やその他合わせる道具などによって変えられる。



12. 茶入^{ちやいれ}… それは濃茶^{こいちや}を含むために、陶製^{とうせい}で作られる容器^{ようき}だ。象牙製^{ぞうげせい}で作られる蓋^{ふた}がある。仕覆^{しふく}という袋^{ふくろ}をかぶせられる。



13. 薄茶器（うすちやき）…それは薄器^{うすき}とも呼ばれ、薄茶^{うすちや}を入れる容器^{ようき}の総称^{そうしょう}がある。木の実^{なつめ}の棗^{なつめ}に似ている形があったから、こう呼ばれた。それは木地^{しつき}・漆器^{ぞうげ}・象牙^{たけ}・竹^{かごち}・籠地^{ざいしつ}など材質^{ざいしつ}作られる。



14. 茶杓^{ちやしやく} …それは薄器^{うすき}や茶入れ^{ちやいれ}からお茶をすくう道具^{道具}だ。



15. 茶筌^{ちやせん}… 茶碗^{ちやわん}に抹茶^{ちやせん}と湯^{ちやせん}を入れる時、それを攪拌^{かくはん}するために使われる竹製^{たけせい}で作られる道具^{道具}だ。



16. 茶碗^{ちやわん}…茶を飲むために容器^{ようき}。茶碗^{ちやわん}の種類^{しゆるい}は、日本の窯^{かま}で焼かれた「和物^{わもの}」と和物^{わもの}以外の「唐物^{からもの}」に別けられる。和物^{わもの}は楽焼^{らくやき}と楽焼^{らくやき}以外の

くにやき ちょうせん こうらい
国焼に分けられる。唐物は朝鮮で焼かれた高麗と
その他に分けられる。



17. 茶巾（ちゃきん）…これは茶碗を清めるために濡らして使われる麻製の布だ。



18. 建水（けんすい）…点前の最中に茶碗を洗った湯水を捨て入れるための器だ。唐銅、七宝、鍍金、真鍮のような金属や竹木製で作られる。



19. 茶箱…それは茶道具一式を収納して持ち運ぶするための箱だ。茶碗や茶杓、棗など茶道具のほかに茶巾筒、茶筌筒、振出菓子器のような茶箱特有の道具もある。



20. 菓子器（かしき）…名前によって、それはお菓子を入れるための器だ。



21. 香合（こうごう）…お香を入れるた小さな容器だ。

これらの茶道具は、初心者の方がお茶を習う際に知っている。一体、お茶を点てるのは簡単ではないと思う。それに、茶道具の値段が実に高い。私の日本語の先生が「茶碗の値段は 15 万円くらい」と言ったとき、

びっくりした。その頃、私は「へ？茶碗だけは大金ほうどう価値がある」と思った。しかし、茶道具を作るための材料は珍しい材料ではなく、
金属・磁器・陶器・塗物・木地（きじ）のものなどのような生活の中に
調べやすい製で作られている。一方、私が知っている限りでは、ベトナムではティーセットには急須、ティーカップとソーサーだけが含まれている。この違いは、お茶について各国の文化的概念の違いによるものだと思う。日本では茶道が完璧を目指す文化的側面であるならば、ベトナムではお茶は快適な娯楽のための方法としてだけ考えられている。おそらくそのせいで、ベトナムでお茶セットの価格は通常にあまり高すぎない。ベトナムでは美しいお茶セットは 1000 円に相当する約 200-300,000 VND がかかる。

4. 茶室・茶事

良いティーポットを楽しむためにはどのように混ぜるか、材料の要素に加えて、また…お茶に本当に適した空間が必要だと思う。



それで、茶室は何だか？日本の茶道文化とはどういう意味だか？

私は「<https://kotobank.jp/word/96699>」で日本大百科全書(ニッポニカ)の解説に沿ってそれを書いた。

4.1 茶室（ちゃしつ）

こちらは茶事専用の所だ。室町時代に、こちらは囲、座敷、茶の湯座敷などとよばれた。その後、こちらも数寄屋と称された。近代には茶室の呼称が普及するようになった。なお、茶道専用の茶室に対し、茶屋は宴遊など広い用途を含むものだ。

茶室は茶事を行うための施設で、それは茶室という建築と露地とよばれる庭から含む。茶室と露地は一体に形成され発展してきた。

4.2 史的変遷

茶室は茶事専用の施設である。草庵（そうあん）風茶室の成立に始まるといった。村田珠光（1423—1502）は新しい草庵の茶を確立した。でも、すでに足利（あしかが）将軍邸では殿中の茶が行われた。そこでは、茶の湯棚を据えた「茶の間」が設けられ、同朋衆が茶を点てて、飾られた客座敷に運ぶ形式であった。茶の棚には唐物づくめの諸道具が飾られ、それが格式と法式の厳重な構えの茶であった。

一方、珠光たちの草庵の茶は、六畳、四畳半ほどの小室に、客と亭主が集うというサロンの形式で、茶を点てる亭主の座と客座とが一室に収められた。それは狭いながらも畳が敷き詰められ、一間床を備えた「座敷」だ。

四畳半で茶室に本格的な茶の湯の空間をまず確立した人は、武野紹鷗（1502—1555）だ。多くの茶人はそれを範とした。しかし、その四畳半は名物（めいぶつ）持ちの茶室とされでから、わび数寄を好む者は、床なしの茶室か、狭い座敷をつくった。そして紹鷗から千利休（せんのりきゅう）（1522—1591）の時代かけて茶室の草体化がくふうされた。やが

りきゆう めいぶつ けんい しばい よじょうはん でんとう だ は
て利休は、名物の権威に支配された四畳半の伝統を打破してから、もっ
ぱらわび茶のための茶室として二畳敷を完成した。簡素な素材による
せんさい きょうしょう くわかん ふか せいしんせい ただよ
繊細で狭小な空間の中には深い精神性を漂わせる所とともに、わび
ちや こころいき み
茶の心意気を満たした。

えどちゆうき さどう ふきゆう たいおう ひろま ちやしつ
江戸中期には茶道の普及に対応して広間の茶室がくふうされるように
じりゅう おう さくふう しんてん
時流に応じる作風の進展をみせた。

さどう りゅうはか ちやしつ じゅう そうい うしな
茶道の流派化につれて、茶室にも自由な創意が失われつつあり、
さくふう ていけいか だいにじせかいたいせんご でんとう けいしょう
作風が定型化に向かい始めた。第二次世界大戦後は、伝統を継承され
ちやしつ すきや きんだいか め けんちくか あたら さくふう
る茶室とともに、数寄屋の近代化を目ざした建築家による新しい作風
たいとう いすしき りつれい ちやしつ じょじょ ひろ
が台頭してきた。また椅子式（立礼）の茶室も徐々に広まりつつあった。

4.3 書院と草庵

しょういん だいこ ちや きほん かくしきてき ちや せかい ざしき
書院は「台子」の茶を基本とする格式的な茶の世界を言った。座敷の
けいしき しょういんづくりふう いしやう きちやう ひろま りきゆう
形式としては書院造風の意匠を基調とする広間だ。利休はこうした
しょういんだいす えいがけっこう しき いち ちや
「書院台子」の茶を「栄華結構の式」と位置づけて、「わび茶」すなわ
ち「草庵」の世界を開くため、それを簡素化した。草庵の座敷といえば、
しょういんづくり そうたいか まるたづく けいかい ふしん
それは書院造を草体化した丸太造りの軽快な普請を言われた。

4.4 広間と小間

ひろま こま
茶室の間取りはきわめて多様だ。でも、方形の四畳半を基準としてい
る。そして四畳半以上の広さを広間、四畳半以下を小間と称される。

4.5 草庵風茶室の構成

4.5.1 出入口

これは躡口露地口から中門を経て最後に到達する関門が躡口だ。客は踏石の上にかがみ、敷居に手をつかえ、一礼して茶室へ躡り入る。躡口には板戸が建てられた。その板戸は雨戸を切り縮めたような籠相な造られて、そこにもわびの気持ちがある。それで、最後の客がこの戸を閉めると、室内の明暗は窓だけによって支配される。躡口の板戸は、特殊な機構で開閉するようになっているから、挟み敷居、挟み鴨居と言った。

4.5.2 床

書院造の座敷では上段の間を「床」と呼ばれた。貴人の座と飾りの場とを兼ねたわけだが、こちらはもっぱら飾りの場となった。客を迎える茶室にもそのような場所は必要だ。もとは名物だけを飾るところとされていた。しかし、利休のわび茶が確立され、それに床のなかも土壁にかわり、客をもてなす亭主の温かい心入れを託することが床飾りの主題となった。それで席入りする客はまず床を拝見する。床の飾りを通じて、亭主と客の心が触れ合い、茶事の興趣も高まる。

4.5.3 窓

草庵風茶室に使われている窓は、下地窓、連子窓そして突上窓だ。下地窓は壁を塗り残すことによってできる。窓縦・横の下地にはヨシ(葎)を使用する。特に、壁を一部塗り残すために弱まる壁体の補強の意味で、外壁にタケを建てる。位置か、大きさか、形を自由に決定で

きたじまどは、茶室の微妙な明暗の分布をつくりだすのに絶妙の機能を持ち合わせている。

あさちや朝茶のとき、白みかかる朝の光を導入するように突上窓の扱いが茶の風趣を添える。

なお、風炉先に開ける窓を風炉先窓があり、上下に中心軸をずらし配置する二つの窓が色紙窓とよばれる。

4.5.4 天井

茶室の天井は一面に平たくて張られる天井だ。でも、それは高低がつけられたり、化粧屋根裏が組み合わされることもある。一段低い天井は落天井と呼ばれ、多くは点前座に用いられる。平天井が材料をイネ板張りとすれば、マコモやガマなどは落天井に用いられる。天井を張らない形式が総屋根裏で、それは「わび」に徹した表現である

4.5.5 炉

炉は茶室にかならず切られる。江戸時代以降、炉の大きさは一尺四寸（約42センチメートル）四方に定められた。

4.5.6 中柱

中柱を中心とする変化に富む立体的な組立ては、草庵特有の構成美を放った。なおこの構えは武家茶人も愛好し、それで、書院茶室にまで活用された。

4.5.7 ^{みずや}水屋

水屋は茶道の準備をする所だ。ここには必要な諸道具を並べる棚をしつらえた水屋棚がかならず設けられる。それに、一隅に丸炉を切ったり、長炉を備えることがある。水屋で懐石の支度もしなければならないから。

4.6 まとめや比較

^{だれ}誰もが日本の茶道に^{さんか}参加したことがあるなら、とても^{おどろ}驚きそうだ。茶室は^{ほんとう}本当に大きくて^{じょうぶ}丈夫な家ではなく、^{にわ}庭の^{うら}裏にあるシンプルな家だ。^{にわ}庭の^{けしき}景色は^は派手ではなく、^{あおしろ}青白くて^{しず}静けさを感じさせているだけだ。小さな^{にわ}庭では、^{たにま}谷間や^{こどく}孤独な山のような^{いんしょう}印象を^{あた}与えることができた。茶室を^た建てるために^{よわ}弱くて^{かんい}簡易な^{ざいりょう}材料は、^{むじょうせい}私たちに^{くうきよ}無常性と^{くうきよ}空虚さを考えさせる。建築様式は^{けんちくようしき}確かな^{たし}または^{ばらんす}バランスのとれた^{がいかん}外観を持っていないが、それは^{しぜん}自然で^{かんぺき}完璧な^{うつく}美しさを持っている。茶室の本質は、^{ほんしつ}木や^{いわ}岩のように^{しぜん}自然との^{ちやうわ}調和だ。

茶室への小さくて^{ひく}低い^い入り口は、家に入る^{だれ}誰かが^{けんきよ}謙虚さと^{そんけい}尊敬にお^{じぎ}辞儀しなければならぬ。特に、^ぶ武士は^し外に^{なが}長い^{かたな}刀を^{のこ}残しなければならぬ。茶室の^{ふんいき}雰囲気はまた、^{しず}静かで^{こどく}孤独な^{ふんいき}雰囲気、^{あざ}鮮やかな色がなくて、^{たたみ}畳と^{かみ}紙の^{かべ}壁の^{うす}薄い^{きいろ}黄色の色だけだ。

茶室に加えて、^{くわ}茶園は日本でも有名な^{ちやえん}お茶の^{くうかん}空間だ。茶園は^{ちやえん}花見に^{はなみ}適して、お茶を^{たの}楽しむように^{せつけい}設計される。しかし、この^{けいたい}形態は茶室としてあまり^{いっぼんてき}一般的に^{しやう}使用されていない。茶園を^{ちやえん}配置し^{はいち}方はかなり^{かた}複雑だから。茶道の^{さどう}参加者が^{さんか}人間の^{にんげん}手によって^{さくせい}作成された^{じんぞう}人造でなく^{しぜん}自然な^{くうかん}空間に^{かん}感じるようにする^{ていえん}庭園を^{こうみょう}巧妙に^{はいち}配置しなければならないのは大切だ。

茶園では、人々が庭の芝生の上に座ることが多いので、畳やカーペットはめったにない。

日本人はお茶を楽しむことが自然へ回帰と思っているので、人と自然との調和を生み出すのは、床の間に配置だけでなく、茶花という華道の方法でもある。そのような静かなお茶を楽しむ方は、ベトナムと反対だ。ベトナムでは、満月の夜、会社の中、または工事現場の外など、さまざまなお茶の空間がある。特に、ベトナムへ行った外国人が大好きなお茶を楽しむの形態は「trà đá via hè」ということだ。「trà đá via hè」はベトナムで非常に人気があるお茶を飲み方だ。公園や歩道を歩くとき、お茶を飲みながらおしゃべりするなり曲を歌っているなりする学生、お年寄り、外国人を含む多くの人々のグループが見られる。それは単なる普通の空間だが、人々を幸せで快適な気分になる。

5. お茶を入れる芸術

茶道では、お茶を点てるのは茶人のプロ意識と巧妙を必要とする仕事であると考えられている。それはお茶が美味しいかどうかの決定的要素だ。

5.1 お茶を点てる水

まず、お茶を点てる水について、絶対にお湯でお茶を点てるのはいけない。それは急須に沸いてあるお湯を注ぐことが不可能だことを意味する。いかにも美味しくないそうだとことを見るから。特に、抹茶と紅茶のような日本の粉茶は絶対に熱湯を使用しない！茶の水は魔法瓶に貯蔵されなければならないか、または水は約80～90℃に水を保つために非常に弱い火鉢の上に金属の釜で調理される。

(<https://www.marukyu-koyamaen.co.jp/about-tea/enjoy-matcha.html>)

によって美味しいお茶を点てる水は2種類に分けられる。水道水やミネラルウォーターだ。

水道水は・・・

- 昼間よく使用している水道水は夜一晩に汲み置かれる。容器は薬缶や鍋のような鉄・アルマイトで作られる。
- 水を沸かす時は薬缶のふたを取って弱火で5分間沸騰させる。それはカルキ臭やカビ臭、トリハロメタンも除去できるから。
- 水道水はだいたいPH7の中性がある。日本の抹茶にとって、微酸性は最も適している。
- 活性炭などを使用した浄水器を使用すると一層おいしく飲んでいる。

ミネラルウォーターは・・・

- 軟水は日本の抹茶に適している。日本のミネラルウォーターはほとんど軟水なので安心だ。でも、海外のミネラルウォーターは硬度が色々なあるので注意が必要だ。
- ミネラルウォーターは水道水と同じように必ず5分間の沸かされた。

5.2 お茶を点てり方

私は日本の茶会を試す機会がなかったので、お茶の作り方やお茶の楽しみ方をしか曖昧に知っていない。しかし、日本先生に聞いて、ハルミー

ト・シングさんの「茶道という文化」という論文を読んで、お茶の楽しみ方と「youtube」でお茶の入れ方についてビデオを見てから、よく理解している。

5.2.1 茶点前

ハルミート・シングさんの「茶道という文化」という論文によってお茶を点てる工程は。。。



1. 茶道の司会者しかいしゃはお菓子を持っていく。



2. お茶を点てることの前に、水指みずさしを持って、挨拶あいさつに出る。



3. 風炉ふうろの横へ水指みずさしを置いてから、茶碗ちやわんと棗なつめを持ち、水指みずさしの前へ置き合わせる。みぎまわ（右回り）



4. 建水けんすいを持ち、畳の中心へ座る。



5. 柄杓ひしやくを構かまえて、蓋置ふたおきを出す。その後は蓋置ふたおきへ柄杓ひしやくを置おく。それから、棗なつめを茶碗ちawanとひざの間へ置く。



6. 袱紗ふくさを畳んでから、棗なつめと茶杓ちやしやくを清きよめる。



7. 茶筌ちやせんを出す。それから、茶碗ちawanを少し近づけて、袱紗ふくさを左指ひだりゆびにはさむ。最後は茶巾ちやきんを出す。

5.2.2 お茶を点てり方

[「https://youtu.be/hfnvhae2kLo」](https://youtu.be/hfnvhae2kLo)でビデオを見たに限りでは、お茶を入れ方を書いた。



1. 茶碗にお湯を注ぎ、茶碗と茶筴を温める。茶筴を乾燥したまま使うを竹が折れる事があるから。



2. お湯を捨て茶碗に抹茶をいれる。
(一人分は約2g茶杓なら山盛り一杯半、ティースプーンなら一杯ほどだ。)

前もって篩(ふるい)にかけると点てやすくなる。一服分を茶こしに入れ、茶杓けいりょうか計量スプーンなどを使って

ちよくせつまつちやくりかえしわん
直接抹茶々碗にふるい落とされても代用だいようできる。



80℃位に冷ましておいたお湯一人分約80ccを、一気に加える。必ず一旦騰とうさせる。



茶筴で素早く混ぜる。手首のスナップをきかせて、茶筴をMの字を書くように動かして混ぜるのがポイントだ。細かな泡あわに仕上げると苦味が和らぎ甘みが出る。良く混ぜり合ったら少し茶筴を浮かし「の」の字を書くようにしながら真ん中から茶筴を真っ直ぐに立ててゆっくりぬ抜きあ上げる。

5.3 お茶の注し方

私が知っている限りでは、一度に客のカップに紅茶を一杯注いで、次の客にそれらを注いではいけない！そうすると、各カップのお茶の濃淡に差があるだけでなく、各カップの茶量の^{きんこう}均衡があります（最初のカップは多すぎるか、最後のカップは非常に少し、濃すぎるか、緩すぎか、次の客のお茶がない！）。

したがって、すべての客のカップは^{ほん}お盆に入れられ、1, 2, 3, 4 ... の順で注がれる。最初に約 30ml を注ぎ（各カップのサイズが 70ml だ）、次に 2 回目を注ぎ。逆の順序で 4, 3, 2, 1、各回約 20ml（すべてのお茶が 50ml の場合）、お茶を少し余りがある場合は、カップを均分にさしたほうがいい。それから、客を招待します。日本の抹茶を飲むとき（および茶道で粉茶を飲むとき）、日本人はお茶の風味を高めるためにいくつかのお菓子を食べなければならない。

5.4 お茶の楽しみ方

お茶を飲む前に、みんなは少しくお菓子を食べる（食べながら飲んでなく、お茶を飲む前に、口ですべてのお菓子を食べなければならない。。その後、時々もっとお菓子を食べて、次のお茶を飲む。このように、それは抹茶の風味を^{げきてき たか}劇的に高める。

この^{せんれん}洗練で独特で複雑な飲み方により、日本の茶を飲むことは世界に^{けい}敬意を払い、楽しむべき芸術になった。

6. 日本茶の風味

日本茶の風味は、他国と混ざり合ってなく独特だ。たぶんそれは日本のお茶を楽しんだことがある人がその味を決して忘れないだろう理由だ。

日本茶風味も日本人のように^{せんさい}繊細で^{やさ}優しい。

「<https://www.chabayasasa.com>」によって日本茶の風味について書いた。

様々な種類のお茶のうちから、中国茶と日本茶は違いのにも、どちらも、もともとはツバキ科の常緑樹である「茶の木」から作られる。しかし、その製法が違いから、お茶の風味も違い。

6.1 香りを重視した中国茶

多種多様な中国茶は 1000種類以上あると言われる。でも、日本で親しまれている中国茶は烏龍茶、プーアール茶、花茶の一つであるジャスミン茶など。

中国茶葉は茶葉の酸化や発酵を抑えるために炒られる。それで、中国茶はよく香りがする。中国茶の独特の上質な香りは特徴で、味がじわじわゆっくりと出てくるから、5煎前後、高品質のお茶なら 10煎前後にせよ、淹れる度に微妙な変化を楽しめる。

分類方法にもいろいろあるが、発酵度で分類すると、濃い順に「黒茶」、「紅茶」、「青茶」、「黄茶」、「白茶」、「緑茶」に分けられる。この分類の中で、中国で最も飲まれているのは抹茶だが、製法が異なるので日本の緑茶とは風味や味も異なる。また、標高は高い方が美味しい茶葉を栽培する環境が整うから、標高によって評価されることもある。

6.2 味を重視した日本茶

中国茶が炒るのに対して、日本茶は蒸して酸化や発酵を抑える。茶葉を蒸すことによって味がよく出るという特徴があって、お茶を淹れる際に、2~3煎くらいで替えられる茶葉が一般的だ。

一方、日本茶は苦味^{にがみ}や旨味^{うまみ}が最大限に活かされるように作られるから、お茶の味を楽しむのに向いている。日本国内で植わっているお茶は抹茶がほとんどで、抹茶の種類がいろいろある。

原点^{げんてん}は同じだが、日本人はお茶の風味^{ふうみ}を非常に日本の風味に変えた。

抹茶^{まっちゃ}、煎茶^{せんちゃ}、番茶^{ばんちゃ}..は誰もが飲んだとき、日本^{にほん}について考える茶の風味^{ふうみ}そうだ。ベトナム人も茶風味が好きだが、加工^{かこう}は違^{ちが}う。ベトナム人は茶葉^{ちやば}や蓮^{はす}、ジャスミンの^のなど香り^{かお}のよい花^{はな}でマリネ^{まりね}したものを^も持ってくる。注^{そそ}ぐとお茶^{ちや}が花^{はな}の香り^{かお}を放^{はな}つから。

III. 日本茶道の意味

「<https://www.omotesenke.jp>」で（茶の湯ころと美）という記事と「<https://www.kakeziku.net/fs/kakeziku/c/page-tea-spirit/>」で（日本茶道の中心にある精神とは？）という記事を読んだに限りでは、日本茶道の意味を書いた。

1. おもてなしの精神

日本における茶道とは、「おもてなしの精神」を表現したものだ。

茶会の主人はこの「おもてなしの精神」から、厳選した掛け軸を掛けて、美味しいお茶とお菓子を用意して、客人をもてなしていた。

2. 「侘び寂び」の美意識

日本の茶道では、「侘び寂び」という日本人特有の美意識を表現する。

これは禅宗と深く関わり「わび・さび」という精神文化を生み出した。

茶の湯独特の雰囲気や境地を、世間ではよく「わび・さびの世界」と呼

ぶことがある。その意味するところは、閑寂・清澄な世界、あるいは

枯淡の境地を現す。

それに、このもの静かでどことなく寂しげな境地、あるいは色彩感を

否定したような枯淡な趣を美意識として発展させたところに、

日本文化の独自性がある。

もともと、「わび」という言葉は、動詞の「わぶ」（「気落ちする・つらいと思う・落ちぶれる」などの意）から出た言葉で、「さび」も動詞

「さぶ」（「古くなる・色あせる」などの意）から生まれた言葉だ。

「わび」という言葉の根元には「思い通りにならないつらさ」があって、

「さび」という言葉は「生命力の衰えていくさま」という意味がある。

それで、ともに否定的感情をあらわす言葉だ。

しかし、こうした否定的な感情を現す言葉が逆に評価されて、「美を表す用語」として茶の湯の世界や俳諧などの文芸の世界で通用するところに、日本人独自の美意識や文化のとらえ方があると言える。「侘び寂び」とは、本来はもの静かでどこことなく寂しげな様子を指す言葉であり、どちらかといえば否定的な要素を持つ言葉だ。否定的な様子を指す言葉が評価され、「美」を表すようになったのは日本独特の価値観によるものかもしれない。「侘び」は内面的な豊かさ、「寂び」は表面的な美しさをそれぞれ意味しており、欧州的なはっきりとわかりやすい美しさとは異なり、言葉では説明できないような情緒的な「美」であるとされている。わびぢゃはこれまでの茶の湯とは異なり、質素で、落ち着いた雰囲気の中で行う茶の湯だ。

3. 茶道で好まれる言葉

茶道で良く用いられる「一期一会」ということわざがある。出会いがたった一度だけでも、その出合いを大切にするという精神だ。「今過ごしている時間は、もう二度と来ない。一瞬を大切に、出来る限りのおもてなしをしよう」という意味があって、茶道以外にもさまざまな場面で使われている。それに、茶道の言葉で「和敬清寂」という言葉がある。一般的には知られていないが、主人と客人が茶道を通して心を開き、互いに敬い合う、そして清らかで動じない心を持つという茶道において不可欠の精神を意味する。大勢の茶人はこの言葉を大切に、常にこのような気持ちでもてなしたいと考える。最後に、「日々是好日」という禅語があるが、こちらも茶道の精神を表す言葉として有名だ。そのまま訳せば、毎日がよい日だという意味だ。

でも、表面的なとらえ方を^{ひょうめんでき}しては、^{かた}「日々是好日」という^{ことば}言葉の
本当の^{ほんとう}深意^{しんい}は知らない。「その日^ひを良い悪いなどと^{はんだん}判断するのは優劣^{ゆうれつ}や
損得^{そんとく}にとられるからだ。そんなこだわりを捨て、ありのままを受け入
れて生きていけば、毎日が好日だ」というありがたい教える。」

茶道は人々の心^{いこ}を憩^{げんじ}わせて、現時のあらゆる行動に気づかせる。それを
助けるだけでなく、人々が天然と沈むするのを助ける。平常^{へいじょう}な一杯^{いっぱい}の
お茶だけではなく、人々の^{たましい}魂^{へいわ}は平和^{かいてき}で快適^{しゅうい}で、周囲の人々と自然とを
調和させながら、自身^{きちょう}が貴重^{じんどうしゅぎてきかち}に知る。茶道は人道主義的価値とトラダオ
は日本の独特な文化となるだけでなく、それはまたこの桃の花の国人の
非常^{じんどうてき}に人道的な文化を表している。

IV. 茶道の諸外国への影響

1. 統合時の茶道

現在の茶道は徐々に変化している。以前は、茶室は畳しかしかなかった
ので、皆は茶会に参加する人が誰でも畳の上で和風にしか座れない。し
かし、今は茶室には客向きのもで机と椅子がある。近代的な習慣を持つ
西洋人は、茶室に尊敬の念を失わずに茶会に参加することができた。日
本人の座ったり飲んだりするスタイルを制限することなく来ている人々
は、洋風のシャツを依然に着ることができる。これは観光客を日本に引
き付けるだけでなく、大勢外国人に茶道を理解させると思う。そのため、
多くの文化は他国では「絶滅」していたが、日本にはまだ存在している。

2. 日本茶の風味の影響

外国人にとって、日本茶の風味は非常に独特な風味だ。特に日本の抹茶
だ。日本の抹茶は、中国、韓国などの多くの国で流行しになる。ベトナ
ムも抹茶が大好きな国だ。抹茶パウダーは一杯の日本茶だけでなく、各
国のシェフや好みに応じて、菓子類、アイスクリーム、ケーキなどを作
られる。特に、多く国の若者は日本の抹茶ミルクティーの風味が大好き
だ。人々は日本の抹茶からたくさんのユニークな料理を作ることができる。
抹茶が非常に大好きな人がたくさんいる。私も抹茶の味が好きだ。
お菓子やミルクティーを買うたびに、私はこの味をよく買う。その味は
とてもユニークで魅力的だ。ですから、どういうわけか、日本人は日本
の文化を他の国に伝えた。

結論

V. おわりに

茶道という名前で、日本茶道は、「日本茶の飲み方」または「日本茶の点て方」という単純な意味で常に理解されている。しかし、上記の発表を通して、私はみんなが日本文化における日本茶道の本当の意味を理解すると思う。

日本人は共通のものからいつも美しさを認識し、面白いものを見つけるから。したがって、彼らは茶道のような日本のアイデンティティを持って最も一般的なものを文化的特徴に育てる方法を知っている。茶道は和風の茶芸だ。日本人はいつも静かな場所でお茶を飲む。そこらは茶室と呼ばれる。茶室の飾り方は常に天然に向けられている。自然に人々の心をゆさぶったから。日本人はお茶を飲むのだけを通して人生に考える。茶室を限り方をみるとき、あなたは茶人の高い美学と伝統的な芸術を見ることができる。茶パーティーに小さな操作するを通して、私たちは日本人の細かくてきちんとで、巧妙なことを気に付く。

「The book of tea」という本に K akuzo Okakura—作家は「The afternoon glow is brightening the bamboos, the fountains are bubbling with delight, the sougning of the pines is heard in our kettle. Let us dream of evanescence, and linger in the beautiful foolishness of things」を書いた。日本は近代技術の国だが、日本文化はその美しさを失うことはない。庭園の隅にある小さな茶室は日本人が文化を保存し、みんなにその美しさを紹介する方法だ。それは沈黙で、質素な純粋さは日本茶道の独特な美しさでもなんでもない。私は日本文化の純粋さで単純さに対して大好きだ。

おそらく 4 年前、それは私が日本語を学び、この国の文化を愛することを選択する理由だ。

VI. 参考文献

- ハルミート・シングさんの「茶道という文化」という論文
- 日本大百科全書だいひゃっかぜんしょ(ニッポニカ)の解説
- 茶の湯(ところと美) という記事
- 日本茶道の中心にある精神とは?) という記事
- K akuzo Okakura — 作家の「The book of tea」という本
<http://luanvan.net.vn/luan-van/de-tai-tra-dao-nhat-ban-nghe-thuat-tra-dao-chanoyu>
- <https://musouan.org/manner>
- <https://wabi-sabi.info/archives/10>
- <https://kotobank.jp/word/96699>
- <https://youtu.be/hfnvhae2kLo>
- <https://www.chabayasasa.com>
- <https://www.marukyu-koyamaen.co.jp/about-tea/enjoy-matcha.html>