

生活文化科 2・3年

家元研修

6月16日（金）に、生活文化科2・3年生が、「学校茶道」の授業の一環で、京都裏千家お家元「今日庵」の研修に出かけました。

2年生、3年生それぞれに分かれ、京都の鹿苑寺（金閣寺）の見学、精進料理（鉄鉢料理）、裏千家「今日庵」の見学をしました。



【今日庵の兜門前での記念写真】



【金閣寺】



【金閣寺庭園にある南天の床柱で有名な茶室夕佳亭】

鉄鉢料理

残さず頂いた後にはすべての器が一つに重なるのが特徴です。



【食事前】



【食事後】

【生徒の感想】

- 鉄鉢料理は、見た目がとてもきれいで、盛り付けなども工夫されていて、すごいと思いました。
- 味は薄味だったけど、本来の食材の味を感じることができました。
- なかなか食べることができない料理だったので、食べることができてよかったです。
- 盛り付けもすごくきれいで、食材そのままの味が感じられる料理でした。
- 鉄鉢料理を初めて食べてみて、ゆばがとてもおいしかったです。
- 彩が鮮やかで、見た目がとてもきれいでした。
- 肉や魚などは一切使用しておらず、植物性の食材だけで、あんなに色鮮やかな料理ができるんだと学ぶことができました。

裏千家家元「今日庵」

【生徒の感想】

- 見学して部屋を見たとき、昔の色々な工夫や、使われている竹などは古くなったらすぐ変えるなど、手間もかかっているんだなと思いました。
- 見学させていただき、本当に貴重な体験ができたので、これからの茶道に、学んだことを活かしていきたいと思いました。
- 事前学習で学んだ手違いの襖を間近で見ることができ、親指と小指を間違えて描いてしまった部分を見ることができました。
- 行く前は難しくて分からないんだろうなと思っていましたが、説明を聞いているうちに聞き入ってしまい、他の部屋も見たい気持ちになりました。
- 自分たちが日頃、飲んでいるお茶とは違って、泡もキメ細かく、お茶の味や匂い、温度などにもこだわっている感じがしました。
- 学校でお点前している時の雰囲気とは違い、とても静かで緊張しましたが、亭主の方が分かりやすい説明をしながらだったので、とても良かったです。
- 最初は緊張しましたが、点前を見ていて、一つ一つの動作がきれいで丁寧ですごかったです。