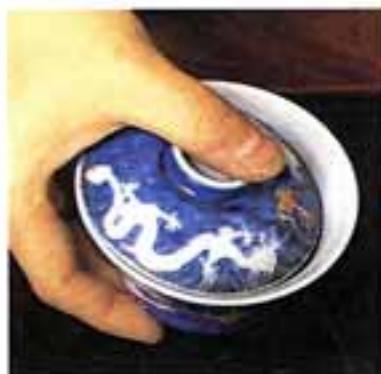


# 〔蓋碗杯の作法〕

## 蓋の押さえ方



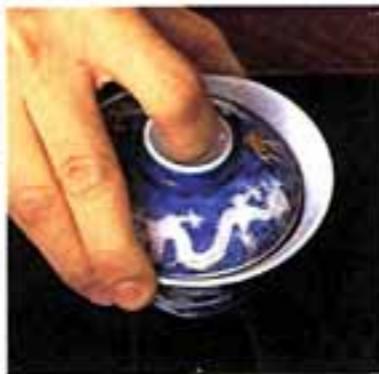
親指で押さえる

親指で押さえる方法もある。男性的でよいが、指の当て方の加減にコツがない。



手の大きさに合わせて

手が小さい人は指を伸ばしきって押さえる。手の大きい人は、写真のように人差し指を折り曲げるようとする。



基本の押さえ方

親指と中指で茶碗の縁を持ち、人差し指で蓋を押さえる。

- 3 湯を注ぐ。このとき勢いよく注いだほうが、茶葉が開きやすい。



- 1 蓋碗に湯を注いでよく温め、その湯を茶海に移し、茶海も温めておく。



- 2 蓋碗の底に小山くらいの量の茶葉を入れる(写真では真珠茶花を使用)。



- 5 蓋の裏についた泡を湯で流しておく。



- 6 最後の一滴まで出し切って二煎目に備える。

- 6 すばやくお茶を茶海に移し、香りや味を均一にする。

# 蓋碗

湯を注いだ後、茶葉の美しさを楽しむことができる磁器。これひとつで茶壺と茶杯の二役をこなしてくれるので、ひとりで飲むときも、数人で楽しむときも利用できます。



[道具]  
左から茶杯、茶海（上に乗っているのは茶漏器）、蓋碗、茶則



1

沸騰した湯を蓋碗に入れ、その湯を茶杯に移し、さらに茶海に移し、それぞれの器を温める。あらたにお茶を淹れるための湯を茶海に入れる。



2



3

茶海で湯をさしておく。緑茶・白茶・黄茶・花茶をおいしく淹れるための湯の温度は、ややぬるめの75～85度が目安。



4



5

親指と中指で駒の部分を持ち、蓋を茶葉が落ちない程度にずらし、人さし指で蓋を押さえながら茶海にあけ、茶杯に注ぎ分ける。



[道具]  
後ろ左からピッチャー、チャイニーズティーポット。手前左から、ティーカップ、茶則

1



1～2人なら、マグに直接茶葉を入れて飲む方法も手軽だ。まずはマグに湯を入れ温めておき、湯を捨ててから茶葉を湯量の $\frac{1}{4}$ 程度入れる。

2



ピッチャーなどで冷ましておいた湯を注ぐ。このとき、均一に湯が茶葉にあたるよう、やや高い位置から注ぐとよい。

3



マグの中で浮いたり沈んだりする茶種の黄茶や白茶は、その様子を眺めながら動きが落ち着いたところをみていく。花茶は茶葉の開き具合をみて。

1



他の手順と同様、ポットに湯を入れ、その湯をカップに移し、器を温める。ピッチャーには湯をさしておく。湯を捨てたポットに茶葉を入れる。

2



1で冷ました湯をポットに注ぐ。1のとき、ポットを使わずピッチャーに茶葉を入れる方法もあるが、そのときは別に冷ました湯を注ぐ。

3



ポット（またはピッチャー）の中の茶葉の様子に注目。黄茶や白茶はその動きが、花茶は開いていくさまが美しい。1～2分ほど待ってカップに注ぎ分ける。

黄茶・白茶・花茶

## ガラス茶器