

授業科目(ナンバリング)	茶道文化ⅢA(AB301)			担当教員	安部直樹・嶋内麻佐子		
展開方法	演習(遠隔)	単位数	1単位	開講年次・時期	3年・前期	必修・選択	選択
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
雪吹点前・不時点前の流れの理解を通して、もてなしについて考える力を高めることを目的とする。花生けでは、花の取り合わせや「格付け」について理解する。また煎茶の淹れ方を理解し、日常生活で活かせるもてなしを学ぶ。							⑪⑫
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	雪吹点前の特徴や茶花の真・行・草の生け方の特徴を理解し、説明することができる。				小テスト	5%	
情報収集、分析力	禅語や花について情報を収集し、自己の修養のために役立てることができる。				課題レポート	30%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力							
多様性理解力	「雪吹点前」の流れを理解することができる。				随時試験	65%	
出席					受験要件		
合計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
随時試験の成績は65%とし、雪吹服紗の扱い方(包み方・清め方)や、雪吹点前の流れが理解されているかなどから評価する。課題レポートについては30%とし、毎回の授業内容をポートフォリオを用いて整理し、習熟度の向上に繋げる。小テストは5%とし、第6回目と第13回目にポートフォリオを使って実施する。課題レポートの回答や小テストについては、正解例を提示しフィードバックする。							
授業の概要							
雪吹点前の流れを理解することを目標とする。基本となる点前から茶会に応じた各種の点前(雪吹点前、不時点前)や所作の違いを理解する。また、煎茶の歴史と種類について学ぶ。 この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分とする。							
教科書・参考書							
教科書：嶋内 麻佐子著『茶道文化基礎編』九州文化学園茶道文化研究所(2011年) 参考書：長崎国際大学人間社会学部国際観光学科編『観光の地平』学文社(2011年) 指定図書：安部直樹・嶋内麻佐子・正山征洋・山本源太・米田該典著『茶花・薬草・薬木手帖』玄海町(2010年)							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<ul style="list-style-type: none"> ・茶道具を準備する。遅刻・欠席をしない。 ・次回の授業までに前回の点前の内容を練習しておくこと。 ・煎茶の種類と淹れ方について事前学習を行うこと。 							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	・濃茶の練り方、出し方	濃茶の練り方、出し方について復習をする。	茶道文化の授業内容について確認する。 教科書 pp. 81～93 を読み、予習・復習をする。
2	・濃茶の拝見の出し方 ・お道具の拝見の仕方	濃茶の拝見の出し方、お道具の拝見の仕方について理解する。	濃茶の拝見の出し方、お道具の拝見の仕方について予習・復習する。
3	・不時点前について (濃茶との比較) ・不時点前の使い服紗の折り方	不時点前と濃茶点前の違いについて確認する。 不時点前の使い服紗の折り方について理解する。	茶筌飾り・服紗の扱い(使い服紗・出服紗・替え服紗)について予習・復習する。
4	・観月茶会の概要説明	茶道文化ⅢB で実施する観月茶会の概要を説明する。	観月茶会の内容について復習する。
5	・不時点前稽古	不時点前の流れについて理解する。	茶筌飾り・服紗の扱い(使い服紗・出し服紗・替え服紗)を予習・復習する。
6	・雪吹棗の包み方、ほどき方 ・小テスト	雪吹棗の包み方、ほどき方を確認し、概要を理解する。	服紗の扱い(使い服紗・雪吹服紗)を復習する。
7	・雪吹点前稽古①	雪吹点前(柄杓引きまで)を学ぶ。	雪吹点前の流れを整理する。
8	・雪吹点前稽古②	雪吹点前(お湯を入れるところまで)を学ぶ。	雪吹点前の流れを整理する。
9	・雪吹点前稽古③	雪吹点前(抹茶を入れるまで)を学ぶ。	雪吹点前の流れを整理する。
10	・雪吹点前稽古④	雪吹点前(お茶を出す)を学ぶ。	雪吹点前の正しい型を身につける。
11	・雪吹点前稽古⑤	雪吹点前の流れについて理解する。	雪吹点前の自主的な稽古をし、点前の流れを整理する。
12	・雪吹点前稽古⑥	雪吹点前の流れについて理解する。	雪吹点前の自主的な稽古をし、点前の流れを整理する。
13	・煎茶について ・小テスト	煎茶の歴史と種類について理解する。	煎茶について予習・復習をする。
14	・花生けについて ・客作法について ・濃茶と薄茶の接待の仕方	茶花の真・行・草の生け方について理解する。さらに、花入や花の取り合わせについて学ぶ。 濃茶と薄茶の客作法や接待の仕方について学ぶ。	教科書 pp. 39～41 読み、花生けについて予習・復習をする。濃茶と薄茶の客作法や接待の仕方について予習・復習をする。
15	・随時試験	雪吹点前の流れがどこまで理解されているのか確認する。	雪吹点前の流れの理解を目指す。