

授業科目(ナンバリング)	茶道文化 I A (AB101)			担当教員	安部直樹 嶋内麻佐子 ※柳井駿平		
展開方法	演習	単位数	1 単位	開講年次・時期	1 年・前期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
<p>本学の特色ある教養教育「茶道文化」に触れ、茶道の芸術文化を理解する力を養う。また薄茶点前（前半）を習得し、道具の大切さや水屋の扱い方を学ぶ。それらを通して、日常生活に必要な礼儀作法を身につけることを目的とする。フィールドワークを通して、伝統文化である茶道を通じた地域振興に関する問題意識を持つことができる。</p>							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	学んでいる流派の特徴を理解し、道具の名称や正しい扱い方を説明することができる。				小テスト	5%	
情報収集、分析力	フィールドワークに参加し、伝統文化を通して地域振興に関する問題意識を持つことができる。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。				レポート 課題・レポート	10% 10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力	実技（準備・片付け含む）に取り組む中で、グループの仲間と協調できる。				授業態度	15%	
多様性理解力	茶道実技の基礎である「薄茶点前（お茶を点てお客様に出すところまで）」が実践できる。				実技確認	60%	
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							
<p>実技確認の成績を60%とし、点前がスムーズに流れているか、薄茶点前（前半）の流儀の形を理解しているかなどから評価する。授業態度については15%とし、水屋仕事を通しての道具の正しい取り扱い方や稽古への積極性を評価する。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。フィールドワークのレポートを10%とし、ポートフォリオを利用して行う。なお、評価の詳細についてはレポートに記載する。小テストは5%とし、第2回目と第10回目に実施する。実技確認の結果については学生と個別に振り返りの時間を設けてフィードバックを行う。</p>							
授業の概要							
<p>茶道の基本である礼法から入り、茶室での作法、道具の名称・扱い方、薄茶点前（前半）を学ぶ。点前については、茶道文化研究所作成の動画も用いながら、薄茶を点ててお客様に出すところまでを完成させることを目標とする。授業内で使う抹茶・菓子、その他の消耗品など、1,400円の諸経費が必要である。フィールドワークとしては、佐世保市や長崎市などで開催される茶会へ参加し、レポートを提出する。また、参加費が別途必要である。</p> <p>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。</p>							
教科書・参考書							
<p>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) 70～76頁 参考書：嶋内 麻佐子構成DVD『鎮信流点前入門編』長崎国際大学G P関連事業 (2014年) 指定図書：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)</p>							
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"> ・茶室での貴重品の取り扱いが自己管理とする。茶道具を必ず持参する。アクセサリは身につけない。靴下を着用する。遅刻・欠席をしない。 ・学内外で人と会った時、自分から進んで「あいさつ」が出来るようにする。 ・事前学習として、前回授業で稽古した点前の内容を確認しておくこと。 							

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	・茶道文化の概要 ・礼法①（座礼、立礼）	茶道文化の考え方、茶道鎮信流の概要を理解する。 双手礼・爪甲礼を修得する。	講義概要（シラバス）を確認する。
2	・礼法②（席入りの仕方） ・客作法①（菓子の頂き方） ・小テスト ・水屋の使い方	茶室内での立ち居振る舞い（立ち方、座り方など）、茶室の出入りの作法を学ぶ。客作法の基本となる菓子の取り方、頂き方を身につける。 道具の扱い方・水屋の使い方について学ぶ。	教科書 pp. 1～6 を読み、予習・復習をする。
3	・茶会参加の概要 ・点て出しの仕方 ・客作法②（茶の飲み方） ・水屋仕事	茶会参加に必要な準備として客作法を修得する。 お茶の点て方を身につける。 道具の扱い方・水屋の使い方について学ぶ。	客作法（席入り・菓子の頂き方・茶の飲み方）を予習・復習する。
4	・鎮信流の道具（DVD） ・割稽古①（服紗扱い、仕込み茶碗） ・水屋仕事	鎮信流使用の茶道具名称と使い方をDVDで確認する。 服紗の扱い（たたみ方・身につけ方・さばき方）、茶碗に仕込むふくだめ茶巾の折り方を学ぶ。 道具の扱い方・水屋の使い方について学ぶ。	教科書 p. 36、pp. 53～55、pp. 59～61 を読み、茶道の専門用語の予習・復習をする。
5	・割稽古②（棗・茶杓清め、茶筌通し） ・水屋仕事	棗・茶杓の清め方を学ぶ。 茶筌の扱いと茶筌通しの意味を理解する。 道具の扱い方・水屋の使い方について学ぶ。	教科書 pp. 56～58 を読み、予習・復習をする。
6	・フィールドワークとして、佐世保市で開催される茶会に参加	伝統文化である茶道を通じた地域振興への取り組み。茶会（佐世保市ハウステンボスで開催されるハイスクール茶会など）に参加する。さらに客の心得を通して、もてなしについて考える。	茶会に必要な作法を確認する。
7	・割稽古③（柄杓引きまで） ・水屋仕事	道具を扱う時の姿勢や、道具を置き合わせる位置が重要であることを理解する。 柄杓の扱い方について学ぶ。 道具の扱い方・水屋の使い方について学ぶ。	教科書 pp. 70～71 を読み、予習・復習をする。
8	・割稽古④（釜の蓋を開けるまで）	棗や茶杓を清め、釜の蓋を開けるところまでの流れを理解する。	教科書 pp. 71～73 を読み、予習・復習をする。
9	・割稽古⑤（茶碗を拭くまで）	茶碗の拭き方（茶巾の扱い）を学ぶ。	教科書 pp. 73～74 を読み、予習・復習をする。
10	・割稽古⑥（茶を点てる、客点前） ・小テスト	茶を点てて、客に茶を出す位置を確認する。 客点前を学ぶ。	教科書 pp. 74～76 を読み、予習・復習をする。
11	・薄茶点前（前半）稽古①	薄茶点前（前半）の復習。	教科書 pp. 70～76 を読み、予習・復習をする。
12	・薄茶点前（前半）稽古②	薄茶点前（前半）の復習。	教科書 pp. 70～76 を読み、予習・復習をする。
13	・薄茶点前（前半）稽古③	薄茶点前（前半）の復習。	教科書 pp. 70～76 を読み、予習・復習をする。
14	・点前確認	薄茶点前（前半）がどこまで理解されているか、確認する。	薄茶点前割稽古の完成を目指す。
15	・点前振り返り ・水屋仕事、客作法復習	点前確認を振り返り、記録カードを作成する。 水屋仕事（釜や抹茶の扱いなど）、客作法の総復習を行う。	点前確認を振り返り、自己評価する。

授業科目(ナンバリング)	茶道文化 I A (2021 年度秋季入学生) (AB101)			担当教員	安部 直樹 嶋内 麻佐子 ※柳井駿平		
展開方法	演習	単位数	1 単位	開講年次・時期	1 年・前(秋)期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
<p>本学の特色ある教養教育「茶道文化」に触れ、日本の文化を理解する力を養う。また薄茶点前（前半）の習得を通して、もてなしについて考える力を培い、日常生活に必要な礼儀作法を身につけることを目的とする。</p>							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							
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	10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力	実技（準備・片付け含む）に取り組む中で、グループの仲間と協調できる。				授業態度	30%	
多様性理解力	茶道実技の基礎である「薄茶点前（お茶を点ててお客様に出すところまで）」を実践できる。				実技確認	60%	
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							
<p>実技確認の成績を 60% とし、点前の流れがスムーズにできているか、道具を正しく扱っているか、薄茶点前（前半）の流儀の形を理解しているかなどから評価する。授業態度については 30% とし、稽古への積極性を評価する。課題・レポートについては 10% 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。実技確認の結果については学生と個別に振り返りの時間を設けてフィードバックを行う。</p>							
授業の概要							
<p>点前については、薄茶点前前半の流れを学び、お茶を点ててお客様に出すところまでの点前を完成させることを目標とする。教材として、茶道文化研究所作成の動画も用いる。授業内で使う抹茶・菓子、その他の消耗品など、1,400 円の諸経費が必要である。 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。</p>							
教科書・参考書							
<p>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 指定図書：黒田 宗光著『茶道の稽古場 役立つ 100 の知恵』淡交社（2014 年）</p>							
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"> ・茶室での貴重品の取り扱いには自己管理とする。茶道具を必ず持参する。アクセサリは身につけない。靴下を着用する。遅刻・欠席をしない。 ・茶に関する内容（道具・菓子）などに関心を持つこと。 ・1 人で点前の稽古が出来るよう、事前・事後の学習を行うこと。 							

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	・ 茶道文化の概要 ・ 礼法①	茶道文化の概要を理解する。 双手礼・爪甲礼を修得する。	講義概要(シラバス)を確認する。
2	・ 礼法②	水屋の使い方、道具の扱い方について学ぶ。	教科書 p. 36 を読み、予習・復習をする。
3	・ 薄茶点前見本 ・ 割稽古① (服紗扱い、棗・茶杓清め)	薄茶点前(前半)の見本を確認し、概要を理解する。 服紗の扱い(たたみ方・身につけ方・さばき方)、棗・茶杓の清め方を学ぶ。	教科書 pp. 53～57 を読み、予習・復習をする。
4	・ 割稽古② (仕込み茶碗)	仕込み茶碗、茶巾さばきについて学ぶ。	教科書 pp. 59～61 を読み、予習・復習をする。
5	・ 割稽古③ (柄杓引きまで)	道具を扱う時の姿勢や、道具を置き合わせる位置が重要であることを理解する。 柄杓の扱い方について学ぶ。	教科書 pp. 70～71 を読み、予習・復習をする。
6	・ 割稽古④ (釜の蓋を開けるまで)	棗や茶杓を清め、釜の蓋を開けるところまでの流れを理解する。	教科書 pp. 71～73 を読み、予習・復習をする。
7	・ 割稽古⑤ (茶碗を拭くまで)	茶碗の拭き方(茶巾の扱い)を学ぶ。	教科書 pp. 73～74 を読み、予習・復習をする。
8	・ 割稽古⑥ (茶を点てる、客点前)	茶を点てて、客に茶を出す位置を確認する。 客点前を学ぶ。	教科書 pp. 74～76 を読み、予習・復習をする。
9	・ 薄茶点前(前半)稽古①	薄茶点前(前半)の復習。	教科書 pp. 70～76 を読み、予習・復習をする。
10	・ 薄茶点前(前半)稽古②	薄茶点前(前半)の復習。	薄茶点前(前半)の自主的な稽古をし、点前の流れを整理する。
11	・ 薄茶点前(前半)稽古③	薄茶点前(前半)の復習。	薄茶点前(前半)の自主的な稽古をし、点前の正しい型を身につける。
12	・ 薄茶点前(前半)稽古④	薄茶点前(前半)の復習。	薄茶点前(前半)の完成を目指し、自主的な稽古をする。
13	・ 点前確認	薄茶点前(前半)がどこまで理解されているか、確認する。	薄茶点前(前半)の完成を目指す。
14	・ 初釜	新年を祝う初釜を実施する。日本の正月や初釜について学び、鎮信流の流儀の特長を示す床の飾り方や、古来、松浦家の風習について理解を深める。	日本の正月について調べておく。
15	・ 松芳忌 ・ 点前振り返り	学校法人九州文化学園の創設者である安部芳雄(松芳)先生の遺徳をしのび、献茶式を実施する。 点前確認の振り返りを行う。	教科書 pp. 7～12 を読み、予習・復習する。