

1. 題材名 「炉 薄茶点前」

2. 題材設定の理由

- 茶道では、限られた空間で主客が対峙し、一碗の茶をとおして、もてなしの心を学ぶ。

もてなしの心は、状況把握，すなわち，場を読むことを前提とし，相手を気遣うことである。職業生活においても家庭生活においても快適な環境に身をおくには，実務的な能力に加えて，良好な対人関係の構築が欠かせない。茶道におけるもてなしの心はその指針ともなり，これからの国際社会においてもおおいに役立つと考えられる。

1 1月から5月までを炉の季節といい，対する風炉の季節とは道具の位置が変わる。また，1年次の基礎稽古に引き続き，2年次からは風炉で点前の流れを体験しつつある生徒が，習熟度的にも気候的にも落ち着いて取り組めるこの時期に，「茶の歴史」「道具の取り合わせ」「周囲への目配り」などを統合した多面的な実習が可能となる。

- 入学時に実施したアンケートでは，専門教科の中でも特に興味がある科目（複数回答）として，58%の生徒が秘書教養（伝統文化）と回答している。これは，19年度入学生の20%と比較しても際立って高比率である。また，積極的に授業に取り組んでいると自己評価した生徒は，1年次7月で98%，2年次7月で95%と興味・関心をほぼ持続できていると考えられる。「はじめて知ることが多い」「おばあちゃんの知恵袋的な内容がおもしろい」といったなにかしらの発見が満足感につながっている。

一方，多くの生徒は，いす座の生活様式を常とするため，正座が苦手である。しかながら和室における立ち居振る舞いに興味をもつ生徒も多く，また，菓子とともに抹茶をたしなむことを楽しみに授業に臨んでいる。特に，自分が点てた薄茶が相手にどう評価されるかについて関心が高く，たがいに刺激しながら稽古を進めている。また，主客のやり取りに関しても，間合いよく流れたときに充足感を感じるようである。

生徒にしてみれば，日常生活と一線を画す場面設定の中で「演じる」要素が稽古の中にあり，姿勢・言葉遣いを含めた所作の体験につながっている。必ずしも興味があるとは限らない生徒にも，型を演じる経験を積むことでより望ましい所作が体験的に理解でき，興味へと発展している。ところが，上記自己評価において，復習することで理解に努めると回答した生徒が90%から68%に減少している。原因としては学習が進むにつれ，道具その他，茶室という場面設定がない状況での茶道そのものの復習が困難になっていくということが考えられる。日常生活の茶道とは関係のない場面においても，茶道実習で身に付けた所作を積極的に実践活用していくことが課題である。

- 日本の伝統文化を学び，日常生活に必要な作法を身に付ける方法として，茶道の稽古を主活動とすることは，「落ち着いた空間」に身をおき，「季節の道具」を用いて，「主客の役割」を互いに果たすことに専念するという，特殊な環境の中で真摯に自己と向き合う場面を設定できる。また，基礎基本の動作に絞って稽古を重ねることで，忍耐力を育み，ひいてはその場の状況に応じた柔軟な対応力を培うことができる。さらに，道具に表現された季節感は，感性を磨くだけでなく，日本の生活暦に触れる機会となる。

そこで、本題材の当初に、炉における道具の位置と居前の位置をプリントを用いて説明し、風炉との違いや炉の成立の背景についても認識させる。その後、薄茶平点前において、基本の型と主客の役割をローテーションで実習させ、基礎基本の充実を図る。その間、自他の評価を記録することで、正しい手順で進行することができるよう促し、周囲への目配りが点前の進行に影響することに気付かせたい。最終段階の小棚の点前では、平点前を基本としたバリエーションの連続であることに気付かせ、主客ともに現在の道具の位置関係から、点前がどのように進行していくかを即座に判断し、実行できるよう支援していきたい。

場面設定の中で体験したことを日常生活において展開させるには、型を型どおりにたどる段階で、「なぜこうするのか」「次はどうなるのか」「相手はどう感じるのか」といった見通しをもつことが肝要である。見通しをもって行動することが習慣づけば、日常のあらゆる場面で発想豊かに、臨機応変に行動できる。手順だけを追うマニュアル的な指導ではなく、見通しをもった動きを体得させたい。

3. 目標

- 茶道実習について関心をもって取り組む姿勢と、学習した内容を日常生活で積極的に活用する態度を身に付ける。
- 相手の表情や目の動きなど、非言語的な要素に十分に注意を払うことで、その場の状況を感じ取り、相手の気持ちを推察する能力を身に付ける。
- 道具の位置と流れを確認しながら、スムーズに点前を進行することができる。
- 道具の取り合わせから季節を感じ取り、生活暦など、日本の文化を理解する。

4. 指導計画 (全16時間)

- (1) 炉における道具の位置と居前の位置・・・ 2時間
- (2) 薄茶^{ひら}平点前・・・・・・・・・・・・・・・・ 10時間 (本時2 / 10)
- (3) 薄茶小棚の点前・・・・・・・・・・・・ 4時間

5. 本時の指導観

前時までには、炉薄茶点前のプリントで道具の位置などについて、風炉との相違点を理解できている。そこで本時では、2時間連続授業の前半に炉の季節の到来について、「口切り」と「開炉」を題材に生活暦に関する講義と演習を行う。

その後、点て出しによって点前当番以外の全員が薄茶を点て、客に運ぶ(呈茶)。略式とはいえ、ここでも主客の役割があることに気付かせ、間合いを計って行動させる。また、時間内に片付けが安全に終了するよう、当番の指示に従わせる。

点前実習では、亭主・正客・末客の3人1組で、2室を使用して点前を行う。炉における道具の位置に関しては、実際に実習を行うのは初めてであるため、できるだけ動きをイメージしやすい言葉による支援をしながら流れを止めない工夫をし、主客のやり取りに関しては風炉と変わらないことに気付かせたい。また、見学生徒の態度にも気を配り、興味をもって取り組むことができるような説明を加えたい。

点前終了後は、釜を上げ、用いた道具を片付ける。ここでも時間内に片付けが安全に終了するよう、当番の指示に従わせる。

6. 本時の目標

- 亭主・正客・次客がそれぞれの役割に応じて実践することができる。【思考・判断】【技能・表現】

7. 教材 ①プリント「炉の季節」 ②プリント「炉薄茶平点前」

8. 過程

	学習活動・内容	指導上の留意点	教材	配時	形態	評価
導入	茶道実習のための準備を整え、定位置に座っておく。 本時の流れについて知る。	・出席を取り、服装など茶道の実習準備が整っていることを確認する。 ・本時のねらいを明確にする。	①	5分	一斉	
展開①	茶道では11月が「口切り」「開炉」の月であることを知る。 茶壺に触れ扱いの留意点を知る。	・「口切り」「開炉」を題材に生活暦や製茶法について伝え、茶道とのかかわりを気付かせる。 ・茶壺の拝見を演習し、メモさせる。	①	30分	一斉	
展開②	点て出し 点前当番以外の全員が互いに呈茶をし、評価する。 後片付け	・道具の扱いや動作など、作法に則った機敏な動作を促す。 ・客は菓子・茶をゆっくりとあじわう。 ・熱湯に十分注意させる。	②	30分	ペア・一斉	
展開③	点前 3人1組で、2室に分かれて点前をする（その他は見学）。 ・水屋の準備と席入 ・炉薄茶平点前 主客の役割やタイミングを見計らいながら点前を進める。 見学者はメモを取り、疑問点を質問する。 湯通し 釜をあげ、道具をしまう。	・準備の手順・入室の手順をそれぞれに進めながらも、互いの準備が間合いよく整うように指導する。 ・道具の位置と扱いについて適宜指導する。 ・客同士・主客間のしぐさ・あいさつ等タイミングを計ることで点前が進行することに気付かせる。 ・片付け係生徒を中心に、作業を分担させる。	②	40分	グループ	(1)
まとめ	実習記録表へ記入 本時で得たこと、必要な項目が記録できていることをプリントで確認する。	・これからの半年間が「炉」の季節であることを再度伝え、「炉」の点前の特徴、「風炉」との違いを明確にする。 ・基本の型を習得できていれば、さまざまな場面で落ち着いて対応できることを伝える。	①	10分	一斉	
評価	(1) 亭主・正客・次客がそれぞれの役割に応じて実践することができる。 【思考・判断】【技能・表現】					

※太枠が本時