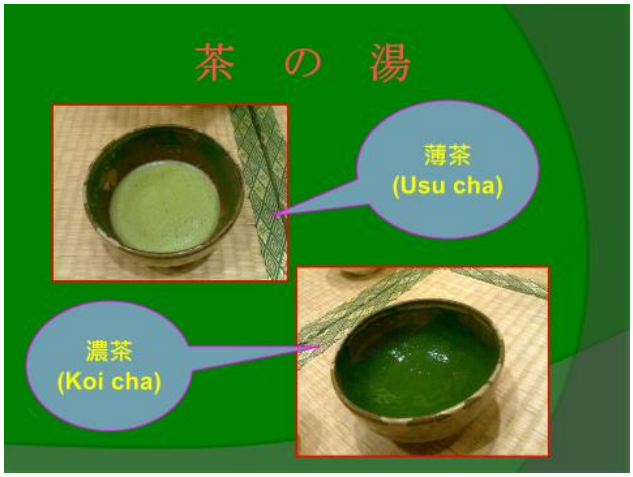
日本茶道文化工作坊（二）

時間：2021-03-18
地點：FL111

本微學分課程分為二部分，本次介紹第二部分【お茶の湯】。承襲前次【お茶の心】課程內容的記憶與感動，本次課程從和菓子與點茶體驗切入，詳細介紹茶湯的種類與喝茶的步驟與禮儀，以及茶菓子的種類與其間所呈現的「季節感」。接著實際踏訪本校的日本文化教室，以茶道點前表演帶入日本茶道所注重的「おもてなし」(款待之心) 與「思いやり」(體貼之心) 的基本精神，以情境教學的方式引領學生體驗在和室裡喝茶的靜謐，參與的學員分成主、客兩組，相互呈上和菓子與為對方點茶、奉茶，藉此深刻體悟茶席間「互敬」的人際交流。

另外，課程中亦介紹和服著裝的基本常識，除了日本和服的類型以外，配合「季節感」所呈現的和服之美也是日本茶道文化中的一大特色；並藉此說明日本社會裡所注重的「T.P.O」原則以及日本社會中的服裝禮儀。

最後，透過說明日本茶道一代宗師千利休的四規與七則，帶領學員領略日本茶道提醒世人「自省」、「利他」的處世哲學。本次課程以點茶體驗和互相奉茶的實際操作，讓參與學員深刻感受茶室裡的人與人之間的情感流動，與日本茶道中強調的「和·敬·清·寂」之美。日本茶道文化集結了書道、花道、裝道等許多日本社會對於「美」的定義，因此日本茶道可說是一門「總合藝術」。



簡報說明日本茶道文化



簡報說明日本茶道文化

日本茶道文化工作坊（二）

時間：2021-03-18
地點：FL111



解說享用和菓子及抹茶禮儀



示範享用和菓子禮儀



解說享用和菓子禮儀



享用和菓子及抹茶