

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2025年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科	国際教養学科		
科目名称	日本文化（茶道Ⅰ）						授業形態	実習	
科目コード	531701	単位数	1単位	配当学年	1	実務経験担当教員			Active・L
担当教員名	内村 伸代							ICT活用	
授業概要	日本の伝統文化である茶の湯に身をおいて、心を穏やかにし、そして豊かにし、人格を高める。 授業は実習形式で、繰り返し稽古をする。								
関連する科目	日本文化（茶道Ⅱ）								
授業の方法と進め方									
第1回	お稽古の心得、道具の名称								
第2回	客の作法（戸口の開け閉め、お辞儀、立ち方、座り方、歩き方、掛物、花、釜の拝見、お菓子、薄茶のいただき方）								
第3回	客の作法（戸口の開け閉め、お辞儀、立ち方、座り方、歩き方、掛物、花、釜の拝見、お菓子、薄茶のいただき方）								
第4回	割り稽古（服紗の扱い、服紗さばき、茶器茶杓のふき方、茶筌通し、茶筌のすすぎ、茶巾のたたみ方、茶碗のふき方、柄杓の扱い）、客の作法								
第5回	割り稽古（服紗の扱い、服紗さばき、茶器茶杓のふき方、茶筌通し、茶筌のすすぎ、茶巾のたたみ方、茶碗のふき方、柄杓の扱い）、客の作法								
第6回	割り稽古（服紗の扱い、服紗さばき、茶器茶杓のふき方、茶筌通し、茶筌のすすぎ、茶巾のたたみ方、茶碗のふき方、柄杓の扱い）、客の作法								
第7回	風炉の運び点前、客の作法								
第8回	風炉の運び点前、客の作法								
第9回	風炉の運び点前、客の作法								
第10回	風炉の運び点前、客の作法								
第11回	風炉の運び点前、客の作法								
第12回	風炉の運び点前、客の作法								
第13回	風炉の運び点前、客の作法								
第14回	風炉の運び点前、客の作法								
第15回	風炉の運び点前、客の作法								
授業の達成目標	茶道400年の伝統にふれ、美しい人間関係の築きかたを身につける。 和室での所作、抹茶の点て方、抹茶のいただき方の基本を自然に身につけることを目指す。								
学修成果との関連	4.多文化・異文化に関する基本的知識を有する。								
授業時間外学習【予習】	授業の復習をすること。 茶の知識、歴史等の課題有り。(1時間程度)								
授業時間外学【復習】	授業の復習をすること。 茶の知識、歴史等の課題有り。(1時間程度)								
課題に対するフィードバック	授業中に指導を行う。								
評価方法・基準	受講態度50％、実技評価30％、課題提出20％								

テキスト	特になし
参考書	特になし
備考	履修希望者が多い場合、制限する場合がある。 別途、茶道初歩セットが必要（4,000円：持っている場合は不要）。ふくさは茶室で借りることも可能。 表千家免状取得希望者は,本科目と「日本文化（茶道Ⅱ）」の両方に合格[単位取得]することが必要。