

初 釜

令和5年1月20日（金）に**茶華道部の初釜（はつがま）**が本館2階の作法室で行われました。初釜とは**年が明けて最初に行われる茶会**のことで、新年を迎えて初めて釜に火を入れることから初釜と呼ばれます。

初釜でいただくお菓子で有名なのは「花びら餅」であり、これはお正月のおめでたい時期だけのもので、少し前までは京都以外ではなかなか手に入らなかったというまさに季節限定、エリア限定の品だったそうです。製法は、白餅を丸く平らに延ばして赤い小豆汁で染めたひし形の薄い餅を重ね、中に甘く煮た牛蒡（ゴボウ）を白みその餡にのせて、半月型にしあげたものです。もともと平安時代の宮中儀式にちなむもので、明治時代に裏千家の家元が初釜で使うことが許可され、新年のお菓子として広まったものだそうです。

茶道の基本理念は「もてなしの心」です。「一期一会」という言葉がその心得を表していて「**そのお茶会を一生に一度だけの機会と捉え、相手を思いやり、細かなところまで心配りをして万全を尽くし、お互いにそのひとときを大事にすること**」としています。そんな思いが茶華道部の生徒達にも感じられ、出迎えてくれるときから見送りまで細かな配慮が感じられました。

国際社会で活躍する真の国際人になるためには自国の文化を理解することから始まります。その意味でも茶道は、華道、書道とならんで日本の伝統文化の中でも認知度が高く、海外でも人気が高まっています。多くの生徒が茶道をはじめ、日本の伝統文化に触れ、理解を深めてほしいと思います。





