The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	近世文化と煎茶 : CJLC「日本文化と茶道」授業の工夫と振り返りシートの活用
Author(s)	久岡, 明穂
Citation	大阪大学日本語日本文化教育センター授業研究. 2019, 17, p. 57-72
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/71700
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

近世文化と煎茶
― CJLC「日本文化と茶道」授業の工夫と振り返りシートの活用 ―
Japanese Early Modern Culture and Senchado:
The Improvement of Class Methods and the Use of Reflection Paper at CJLC “Japanese Culture and Sado”

久岡　明穂

【要旨】

大阪大学日本語日本文化教育センター（CJLC）の「日本文化演習」（2018年度秋～冬学期からの授業名は「日本歴史文化学研究基礎」）授業で、お茶とお茶に関する文化の講義と実技体験を行っている。この授業の取り組みと工夫を紹介したい。

この授業の目的は、①日本文化としての茶と茶の文化を学ぶ（知識の習得）、②煎茶道の初歩の点前と客の作法を体験する（実技）、③体験を通して文化について理解したことを自分の言葉で述べる（発信）の３点である。本稿では、①②について、各目的に応じた学習目標の設定と学習目標に到達するために学生が行う具体的な授業内活動の設定のしかたとその評価のしかたについて述べる。

また、この授業は毎学期平均20人前後（最小で16人～最大で38人）が履修しており、茶葉観察や点前実習の日を含めて教員一人で準備や実技中の巡回を行うため、授業の効果をあげるための工夫が必要である。実技授業における取り組みとして、グループラーニングによる学生同士の協働と話し合い、個々の実技体験とグループ内の協働を自己評価する振り返りシートの活用についても紹介する。

１．はじめに

（１）煎茶（道）とは

はじめに、この授業で扱っている煎茶道について簡単に説明する。

現在、茶道は広く知られているが、学生には大きな茶碗で抹茶を飲む「茶の湯」（茶道）がイメージされることが多い。しかし、日本における茶の楽しみ方には、上質な茶葉を少量の湯で抽出して味わう「煎茶（道）」もある。煎茶は、江戸時代初期からはじまり幕末、明治時代以降に大きなブームとなった文化である。

ここでは煎茶道についての概要を、歴史的な変遷のあらましも掲載されている『国史大辞典』を引用し紹介する。

> 抹茶を用いるいわゆる茶道に対し、煎茶を独特の道具と点前で淹（だ）してこれを喫し、高雅な文人趣味の茶境にひたる茶儀をいう。釜煎り茶を湯で淹して飲む方式は中国でおこり、明代になって普及していった。この喫茶の方式がいつ日本に伝来したかさだかでないが、江戸時代初期における明僧隠元による黄檗宗の伝来に随伴したのであろうと推定されている。この喫茶の方式は比較的に簡便なため次第に普及し、ことに元文三年（一七三八）山城国湯屋谷の人永谷宗円が蒸籠を使用して風味のよい煎茶の製造に成功してから、急速に普及するようになり、当時流行していた抹茶の茶道の刺激をうけ、煎茶の儀法が次第に形成されるに至った。この儀法の創始者を石川丈山とする説があるが、諸般の点からみて疑問である。煎茶の普及と煎茶道の成立に大きな役割を果たした一人は、もと月海と号した黄檗宗の僧で、晩年売茶翁とよばれた京都の高游外であり、彼は煎茶を風流な趣味芸道

にまで高めた。他のもう一人は石川丈山の孫弟子にあたる舫屋一夢の弟子で、のちに江戸の下谷に店をかまえた小川信庵である。この両者の後をうけて煎茶道の成立を推進したのは『雨月物語』で名高い上田秋成で、彼は京都にあって儒者村瀬栲亭・画家月渓（松村呉春）らと茶をたしなみ、寛政六年（一七九四）には『清風瑣言』を著わして煎茶道論を展開した。ついで煎茶と文人趣味との結びつきを一段と進めたのは、文人画家として有名な田能村竹田で、彼は上京して栲亭の塾に入り、上田秋成や、特に頼山陽とは親しく交わり『泡茶訣』などを草した。また売茶翁高游外に師事してその遺品を集め、同好の士をさそって煎茶の結社「清風社」を創立し、『煎茶要訣』を著わした大坂の風流人木村蒹葭堂も忘れがたい人物である。江戸時代後期になると、抹茶の茶道は豪奢な遊芸茶・道具茶に堕しかけていたが、これに対する反撥と折からの文人趣味の高揚とにささえられて、煎茶が大いに流行するようになり、小川可進（小川流）・田中鶴翁（花月庵流）・八橋売茶翁方巌らの宗匠が出て煎茶道の各流をおこし、他方、山本梅逸・深田精一・富岡鉄斎らがあらわれて、煎茶趣味を挙揚した。煎茶道は明治維新前後一時衰えたが、明治中期から復活し、諸流派が栄えて現在に至っている。［参考文献］小川後楽『茶の文化史』、林屋辰三郎・村井康彦『図録茶道史』.（芳賀　幸四郎）

煎茶とは、江戸時代にはじまり発展した日本の伝統文化の一つであり、玉露や煎茶などのお茶を楽しみながら、共に過ごす人と楽しい時間（情報交換を含む）を過ごす文化である。

（２）授業の概要

①受講対象者（対象プログラム）

この授業は、Ｊプログラム・Ｍプログラムの学生が受講できる。CJLCの案内によると、Ｊプログラム（日本語・日本文化研修留学生プログラム）の目標は「日本語・日本文化に関するさまざまな知識を身につける」「多面的に日本語・日本文化、日本社会についての理解を深める」であり、Ｍプログラム（大阪大学短期留学日本語日本文化特別プログラム）の目標は「日本の文化や社会についての知識を得ること」「日本をいろんな角度から理解できる人材を養成すること」である。つまり、両プログラムとも知識の習得にとどまらない多面的な文化の理解ができるようになることを目指している。

②日本語レベル

この授業は、日本語中級以上の学生が受講できる。Ｊ・Ｍプログラムともに日本語で授業を聞くことができる学生は誰でも受講することができる。これまで2012年度～ 2018年度まで授業を担当しているが、受講生はＪプログラム、Ｍプログラム、聴講生（他学部在籍の留学生）など様々な学生であった。

講義部分（特に歴史）については、人名・地名・茶道の用語などわかりにくい語彙もあり、黒板に図を板書して示すなどの工夫が必要であるが、読んだり説明を聞いたりしているうちに慣れてきて、語彙力も向上するので、受講生からの質問も参考にして、省略しすぎず説明するようにしている。

③授業を構成するにあたって気をつけたこと

授業で日本文化の一つとして煎茶文化を知り、体験することじたいに意義があるが、大学の授業であることから、理論と体験を関連づけて体系的に学ぶこと、また留学生の授業であることから日本語コミュニケーションの向上も目標として授業を構成している。

講義の授業は、①日本人と茶の関わりの歴史的な変遷、②茶葉の成分や製造方法と点前との科学的な関連、③道具やしつらいと日本人の美的感覚を学ばせる。茶道と煎茶道、茶道と他の日本文化、日本と自分の国との茶との関わり方などを比較しながら理解することにより、文化を多面的に理解できるようになることを目指す。

体験の授業では、体験することによって、講義で学んだ知識と実際に行われる動作がどう関連づけられるかを確認できる。また、日本語を用いて他者と作業を行うことにより、日本語力に加えて協働や気遣いなどの文化的なコミュニケーション力を向上させることができる。単純な感動ではあるものの、見ていると簡単だがやってみると全然違うという驚きも文化を体験する授業では重要な学びである。

④授業の構成

授業の構成は以下の通りである。なお、学生には学期の初めに各回で行う講義・実技の内容を記した授業計画表を配布している。【資料１参照】

１～４回　煎茶道の特色・歴史などを学ぶ（講義＋視覚教材）
・茶の伝来、茶道の歴史、煎茶道の歴史を概観する。
・図入りプリントや実際の文献の抜粋などを見る。

５～７回　煎茶道の実技に関連する知識を学ぶ（講義＋視覚教材＋実習）
・図入りプリント・パワーポイント写真を見る。
・茶葉観察は実際に茶葉を数種類観察して、観察ノートを書く。【資料４参照】
・菓子、道具などは写真を見る。道具は点前実習までに名前を覚える。
・点前の理論を学ぶ（点前の意義・点前の要素）。

８～13回　茶道の点前実習
・煎茶点前・玉露点前それぞれを卓上の入門点前で実習する。
・教員が模範点前を見せた後、グループごとに実習。
・玉露点前については、学期中に全員が１回は点前をする。

14～15回　受講生によるスピーチ
（任意でテーマを選ぶ。写真・パワーポイント・自作の絵なども使用可。学期のはじめに課題を説明し、あらかじめ準備させる。）
①「わたしのふるさとの茶の文化」
…自分のふるさとの茶や茶の文化を発表する。
②「日本で体験したお茶の文化」
…日本で体験した茶会やもてなしの経験から考えたことを発表する。
いずれのテーマを選んだ場合も、歴史・やりかた・道具の説明だけでなく《もてなしの文化》という視点でスピーチすることが望ましい。

１～７回の講義の回では、内容に応じた視覚教材や実習を取り入れながら茶道や煎茶に関す

る知識を学ぶ。８～13回の点前実習の回では、講義で学んだ知識を実際にやってみることで、さらに考える機会とする。14～15回のスピーチの回では、講義・実習で学んだことを踏まえて、自分の選んだテーマについて文化という視点で整理して発信する。以下、講義・実技授業それぞれの工夫や効果について述べる。

２．講義の工夫

次に、講義授業の工夫について紹介する。

（１）初回授業での工夫

初回授業では、茶道と煎茶道の大まかな違いを示し、学期中の各回の授業の内容に興味が持てるような知識を示す。たとえば、茶葉の違い、点前で使うお茶の種類について、お茶とお菓子のいただき方、煎茶と大阪のつながりなど、わかりやすい特徴を示すことで、各回の授業の目標を示すようにしている。

（２）歴史の講義回の授業の流れ

授業で煎茶道の体験をすることは学生にとって楽しいものであるようだが、授業ではその楽しみを体験として享受しつつも、日本文化として茶道を学ぶという目標に到達できるように、茶を飲むという行為が茶道という文化に発展していったことを歴史的な変遷を確認して学ぶ時間を設けている。文化として成立するまでの過程を各時代の日本社会の状況と関連づけて理解させることが重要であるからである。

詳しく学ぶと多くなり、しかも、学生が学期中の短い時間で理解することが難しいと考えられるので、授業でわかりやすく茶道の歴史を示す工夫が必要である。そこで、限られた授業時間内に学生がわかりやすく理解できるように、茶道と茶道の歴史を理解するために重要だと考えられる人物を中心に、茶の伝来と受容、茶道の歴史、煎茶道の歴史の３回に分けて講義をしている。

「茶の伝来と受容」の講義では、日本における茶の受容の過程を理解することが目標である。中国から日本への茶の輸入と受容、各時代の社会との関連を踏まえて茶の伝来と受容をたどる。

「茶の湯（茶道）の歴史」の講義では、お茶を飲むという行為が現代にいたるまで継承される一つの文化となった過程を理解することが目標である。茶道の歴史を千利休以前、千利休、千利休以後というように整理し、茶道の成立と展開を示す。

「煎茶の歴史」の講義では、すでに茶道が確立しつつあった時代に、さらに新たな茶を飲む文化として煎茶が受容され発展した過程を理解することが目標である。煎茶道の歴史を隠元（煎茶のはじまり）、売茶翁（煎茶道の展開）、上田秋成（煎茶道の普及）という段階に整理して示すなどの工夫をしている。

（３）江戸時代後期以降における煎茶文化の広まり

上記（２）で紹介したように、茶道・煎茶の歴史について授業で紹介している。留学生の発言で、「日本には茶道があるけど、残念ながら自分の国にはないです」ということばをよく聞く。このような疑問や発言を文化や文化の継承についてさらに考察するきっかけにするため、一般的に説明される茶道や煎茶の歴史に加えて、留学生の授業として、茶道を含め、日本には

現在まで継承されている伝統的な文化が多いことについて、次の点について取り上げている。
①文人から一般へ広まった様子【資料２参照】
江戸時代には『節用集』（江戸時代の国語辞典）が多く出版されている。『節用集』には、辞書部分とは別に付録部分があり、この付録部分は時代が進むにつれて増える傾向にあり、『節用集』によっては、本編（辞書部分）と同じくらいのボリュームの付録がついているものもある。その内容が歴史、名所、系図、茶道、華道、碁、刀剣、料理の盛り付け、贈り物の積み方及び包み方など様々な教養である。それぞれの『節用集』によって、付録の内容、分量などは様々である。付録に記載されている事柄は、現在の私たちが時候の挨拶などが辞書の巻頭や巻末に載っていると便利で使うのと同じように、『節用集』の付録には、みんなが知らないことではなく、みんなが知っているから知っておかないといけないが自分は知らない、知っているけどあやふやな部分を確認したい、というような事柄が収録されている。つまり人が知らない新しい知識を学ぶためではなく、それなりに一般の層に浸透しつつある教養が載っている。
この『節用集』の付録に、茶道は比較的早い時期から、煎茶道は江戸時代後期から記載がある。つまり、江戸時代後期には、煎茶（煎茶会）もある程度知っておきたい教養として広がり浸透しつつあったことが考えられる。煎茶が広まるにあたっては売茶翁の活動や上田秋成の著書の影響があった。しかし、それ以降もさらに広まり浸透していった過程には、江戸時代の人々の、文化的、教養的なことにあこがれ、自分も知っておきたいという願望があった。茶道、煎茶道のみならず、日本で様々な文化が共有され継承されていく過程には、江戸時代、近代の日本の人々に文化や教養を身につけたいという願望があったことを示している。
②文化の継承と宗匠制度
①で紹介したように、江戸時代の人々には様々な文化や教養を身につけたいという願望があったが、これを書物や見聞として知っているだけではなく、実際に習得する制度として宗匠制度が発達した。多くの人が学ぶためには、ある程度の指導者が必要である。宗匠（家元）制度は、技芸の継承、一定数の指導者の確保、門人のレベル（習得過程）の評価を担保することで、より多くの人が一定の内容を習得する仕組みとなった。煎茶に限らず宗匠（家元）制度に組み入れることで様々な技芸はより多くの人が身につけられるようになった。
③近代以降の茶の増産による煎茶道の普及
明治時代に入り、緑茶は日本の輸出産業の重要な品目となり、輸出のために茶の生産に力を入れたことにより（松崎 芳郎『年表茶の世界史』新装版、八坂書房、2012年）、日本国内でも茶を飲む文化がさらに広まった。
茶葉の増産による茶のさらなる普及によって、大正、昭和と緑茶をおいしく飲みたいという庶民の希望が高まり、宗匠（家元）制度による習い事としての煎茶道がさらに発展し、おいしいお茶の入れ方と日常の作法（日常礼法）を習得するお稽古事として親しまれるようにもなった（たしなみ・教育）。
以上、①②③を通して、教養や文化を広め継承する方法じたいが日本の文化の一つであることを紹介すると、学生が自分の国ではどのように教養や文化を広め継承しているかを考えて話してくれることもある。知識のダイジェストだけにとどまらない、発展的な学びに広がるトピックとして紹介している。

（4）歴史の講義の授業の工夫のまとめ

歴史の講義の授業の工夫は、以下の点である。

①様々な国の学生が年代を理解しやすいように、西暦を入れて年代を示し、また奈良時代、平安時代など日本史における社会の背景と関連づけて示すことで、それぞれの時代における茶の受容と政治や社会との関連を理解させる。

②歴史として起きた事柄を並べるだけでなく、人物どうしの関わりや社会背景との関わりを示すことで、茶の文化がそれのみで成立発展したのではなく社会との関わりの中で成立発展したことを理解できるよう促している。

③茶道、煎茶道それぞれの歴史的変遷を学ぶことも重要である。それに加えて、茶道を含めて現在に受け継がれる日本の伝統文化の多くが、江戸時代に広まり継承されたことを示し、日本の伝統文化がどのように支えられ継承されてきたかを考察するきっかけを与える工夫をしている。

3．実習の工夫

授業で行う実習は、和室の作法、茶葉観察、点前体験がある。それぞれの実習における工夫を紹介したい。

（1）茶葉観察の実習

茶葉学習の目標は、点前を理解するために、点前で用いる茶を知ることである。茶道で用いる茶だけではなく、日本・世界の国で飲まれる茶葉には様々な特徴があること、自分の国で飲んでいる茶の特徴を知ることで、点前の合理性（茶の淹れ方の手順）を理解しやすくするためである。

①知識の習得

茶は品種の区別はあるが、紅茶の木や緑茶の木があるわけではなく茶は茶である。茶の種類は発酵の度合いで緑茶・ウーロン茶・紅茶などになり、さらに緑茶は被覆をするかどうか、製造方法（褐色化を防ぐための温度処理）によって分類される。

発酵や製造工程による茶葉の系統図は『煎茶の世界―しつらいと文化―』（煎茶文化研究会編、1997年、雄山閣）掲載の図、葉の特色や茶葉については、『日本茶のすべてがわかる本』（日本茶インストラクター協会編、2008年）掲載の図を用いて学習させる。また茶葉の味の特徴と温度・抽出時間との関連を学ばせるために栄養成分の表なども適宜用いる。

茶葉の観察は、茶葉の違いが淹れ方の手順に影響すること、自国の様々な茶と日本の様々な茶の特色を知るためにも茶の種類分けに関する基準と茶の系統図を学ばせる。

②茶葉の観察

発酵・被覆・製造方法などにより異なる様々な茶葉を観察する。

知識の習得の段階でテキストの画像で多くの種類の写真を確認するが、実習の観察茶葉では、各グループに5、6種ずつ茶葉の現物サンプルを用意する。通常、玉露、煎茶、紅茶、ウーロン茶、ほうじ茶など系統が違う茶を選ぶ。自分の持っている茶葉をみんなで観察したいと持参してきた受講生がいたら、持参した学生に他の学生に対して特徴を解説してもらって使う。

茶葉を観察したら特徴をメモして、グループのメンバーと話し合ってみる。観察のポイントは、茶葉の色・形状・香りである。明確な違いがある茶葉もあれば微妙な違いしかない茶葉もあり、日本語で表現するのは難しいため、普段の会話や学習で日本語に不自由していない留学

生でも辞書を調べて考えることもある。料理の表現などにも応用できる日本語力であり、友人と話し合うことで語彙のアイディアを増やすこともできる。

③お茶の味くらべ

ⅰ　茶かぶきとして楽しむ

茶かぶき（茶歌舞伎、茶香服とも書く）は、数種の茶を同一の条件で淹れ、どのお茶かをあてるゲームである。

茶かぶきのやり方は、宇治市や京都府相楽郡和束町のホームページなどで確認することができる。また茶かぶきについて書かれている文献については、レファレンス協同データベースに京都市立図書館が2009年に行ったレファレンスの記録として6冊あげられている。

授業でやる場合は道具などの制約があり、たとえば答えを入札する札箱のかわりに用紙やカードを用いるなどの対応が必要となる。

通常、茶にはそれぞれの茶葉に応じた適温、適量、時間がある。茶かぶきのゲームはあえて同一の条件で茶を入れ、その茶が何かをあてる。本来、低温で甘みを出すべき玉露も高温・短時間で出すなど、お茶それぞれの特徴がわかりにくくなる。そしてそのわかりにくさがゲームとしての面白さでもある。授業で茶かぶきを行うねらいは、茶葉の知識で学んだ発酵や製造工程、茶葉の色や形状などを実践的な取り組みにより知識として定着させることである。茶の多様さを実習として体験できるだけでなく、茶かぶきは室町時代に流行した「闘茶」の流れを汲む遊びなので、茶の湯の歴史で学んだことと関連づけて学ぶことができる。

ⅱ　茶葉に応じた温度・量で楽しむ

茶かぶきでは、それぞれの茶葉に応じた淹れ方の条件を無視して同一条件で淹れるため、それぞれの茶葉の本来のおいしさを引き出しているわけではない。授業では淹れ方やお茶の多様性を知ることが大事なので、茶葉の特性に応じた淹れ方によって本来のお茶の味を引き出して飲み比べる方が学習としては望ましいと考えられる。ゲーム性は薄れるが、お茶を知り、楽しむという点ではこの方法もよい。茶かぶきでは、おおむね玉露2種、煎茶2種プラス別の緑茶1種など緑茶中心でやることが多いが、ゲームではなく飲み比べるという目的だと、紅茶やウーロン茶など系統の違う茶を入れて考察することもできる。

④茶葉観察の授業の効果

2017年度までは、①知識の習得、②茶葉の観察のみを行っていた。点前実習で煎茶、玉露二種を使うので、その折にお茶として味わうことはできると考えていたからである。しかし、例年、受講生からは茶葉を観察した時に、その茶葉でお茶として飲んでみたいという意見が多かった。そのため2018年度授業では茶葉観察の回にお茶を淹れて味わう体験を取り入れた。

理想としては、茶かぶきでゲームとして楽しみつつ、茶葉に適した条件を考慮しないお茶を味わい、そのあとにお茶の本来の味を引き出す淹れ方で飲むと、お茶にとって淹れ方（量・温度・時間）が重要だということがより理解できると考えられる。しかし、90分の授業時間内では、茶かぶきと適切な温度で味わうことの両方を行うことは時間的に難しく、その年の受講生の様子などで選択するとよい。茶葉の種類と淹れ方が関係することを学ぶことが目的なので、適切な量・温度で味わう方を第一選択として行っている。

なお、茶葉についての学習に一定の時間を割くことは、煎茶の文化を学ぶに当たって重要な意味がある。煎茶道の点前は、点前の動作によって、茶葉に応じた適量、適温、適時の条件を

実現するように考案されている。日本には多くの伝統文化があるが、煎茶道は点前やしつらいについての美的感覚とともに、「お茶を飲む」という合理性に基づいた生活文化でもある。この合理性を実現するために点前が考案されているため、茶葉の特徴と点前との関連を理解しなければ、煎茶道の文化を理解できないからである。

実習は、煎茶の文化が種類ごとに異なる茶葉をおいしく淹れるためにできた文化であるということを理解するのに効果がある。その成果により、はじめて点前体験をする時から、点前の動作と茶葉や道具の合理性を意識しながら、湯冷ましでお湯を冷ます所作、茶葉を量る所作などに取り組むことができるようになった。

また、付随した効果ではあるが、見て、触って、嗅いでといった五感に関連する微妙な日本語表現の力があがる。茶葉には明確な違いがあるものもあれば微妙な違いしかない茶葉もあり、日本語で表現するのは難しいため、普段の会話や学習で日本語に不自由していない留学生でも辞書を調べて考えることもある。料理の表現などにも応用できる日本語力であり、友人と話し合うことで語彙のアイディアを増やす努力をしている様子が見られ、受講生の積極性を促す結果につながった。

（２）点前の実技体験日の場合

点前体験日の流れと授業の取り組みについて紹介したい。点前の実技体験における取り組みは、学生同士の協働と振り返りシートである。

①授業の流れ

はじめに、90分の授業における流れを紹介する。

ⅰ　準備と説明（10分）

・茶道具を準備する。

前列の机に、道具を種類ごとに並べておく。

グループごとに一つずつ道具を持って行き、グループで１つ点前座を準備する。

・実習の説明（10分）

本日の授業のスケジュール（段取り）

今日やる点前の説明（点前プリントを配布し、ポイントを説明）

ⅱ　模範点前の観察（15分）

教員が説明しながら点前をする。気をつける所作については、その所作の意味と気をつけるべき点を説明する。

ⅲ　実習（30 ～ 40分）

・グループで一人が点前をする。

・他のメンバーはお客さんとして座り、点前をしている友達を観察する。

テキストを見ながら点前を補助したり、動きをアドバイスしたりする。

（できるだけ日本語で教えてあげる。自分の母語や英語でしか説明できなかった場合は、他のメンバーが協力して日本語を考えて伝える）。

・煎茶道は、お茶を２煎飲み、２煎目のお茶の時にお菓子を食べる。

２煎目のお茶とお菓子の時間は、グループ内で感想を少しおしゃべりしてもよい。

ⅳ　片付けと振り返り（15分）

・グループで協力して片付ける。
・振り返りシートの記入
うまくできたこと、難しかったこと、感想、今後の目標などを書く。

②点前実習授業の問題点

点前は、一般の方が通常習う教室でも行われる。しかし、大学の授業では、通常の教室とは違う点がいくつかある。

ⅰ　指導者に対して学生数が多い。

一般の教室の点前練習では点前者１人に対し指導者が１人つく。教室を指導する先生が１人の場合も生徒の経験年数が様々なので、経験年数の長い生徒が短い生徒を部分的にサポートするなどの方法がある。授業でもできれば補助者をつけた方がいいが、補助者をつけても１対１で点前を見ることができない。点前のみではなく、茶道の文化を学ぶにあたって重要な準備と片付けに関しても、全員が同じスタートなので、先輩が後輩に教えるという方法をとれない。

ⅱ　点前実習に多くの時間を使うことができない。

茶道の点前は、長年にわたって稽古（練習）をして身につけるものであるが、大学の授業では講義によって知識を学ぶ時間を取るので点前の実技だけに時間を使うわけではない。また１学期15回の期間で一定の効果をあげる必要がある。

ⅲ　評価を出す必要がある。

一般の教室では、ある程度の回数を練習して習得したとみなされると、その点前の修了を認定される。大学の授業では、点前ができるかどうかだけではなく、授業として点前が理解できたかを評価する必要がある。また、評価の公平性と評価内容の提示が必要である。

点前実習の授業の構成と評価方法を考えるにあたって、これらの点について検討し、大学の授業としては、点前を間違えずにできることだけではなく、自分で自分がどのくらいできるようになったか、あるいは友人の実技を観察して自分の実技に反映させるなど実習の成果を自分で高める力も評価対象とすることにした。

これらの点を踏まえて授業で取り入れて実践した方法は以下の通りである。

③実習授業の工夫

点前を含む実習授業での工夫としてはグループラーニングと振り返りシートの取り組みを行った。以下にその内容、工夫、効果を紹介する。グループラーニングは2012年度春学期から、振り返りシートは2012年度秋学期から導入し、授業で実践した効果（教員の実感と学生の意見）によって改善をして、現在は以下のように運用している。

ⅰ　グループラーニング

教員１人でもクラスの授業を行いながら成果を高められるように、グループラーニングの方法を取った。また、他の受講生を観察することは上達の重要な要素である。

やり方は、煎茶は点前で５人分のお茶を淹れるので、３～５人のグループで実技の活動を行い、協力して作業や復習を行う。毎回グループ内で、その日のリーダー（道具の準備や片付けや実習の段取りがうまく進んでいるか確認する）、点前をする人、点前の補助をする人（準備・片付けを手伝う、テキストを見て点前をアドバイスする）という役割を分担し、協力しあって実習を進める。

この方法の効果は第一に、教え合うことで、教える側の学生の勉強にもなる。第二に、友人に指摘やアドバイスを行う時に、点前のポイントについて疑問がわき、教員に質問することで学習効果が高まる。第三に、友人と自分をお互いに評価し、それぞれが得意なこと不得意なことを認知することで、お互いに補い合って習得するという効果があった。

ii　振り返りシート

授業の効果を高めること、学期末の成績評価の資料とするために、振り返りシートを活用した。振り返りシートに書く内容は、①出席したメンバー、②本日の目標、③今日の内容、④今日できたこと、⑤今後の目標、⑥感想である。【資料３参照】

振り返りシートを実習参加点の評価に用いる時は、実習の参加点は、振り返りシートによること、評価点が以下の通りであることをあらかじめ学生に示しておく。評価点を開示するとともに、実習の目標を示すことにもなるので、あらかじめ示しておくことが重要である。

＊すべての欄に書き込むこと。

＊漢字・日本語などの誤りは訂正を入れるが減点しない。
留学生は日本語学習も重要なので間違いをそのままにしておいてはいけないので必ず訂正する（意図がわからない時は本人に確認する）。しかし、和室の作法、茶葉観察、点前の実習などそれぞれの実習を評価するためのシートなので評価は日本語ではなく実習内容についての考察に基づくこととする。

＊点前の説明は評価対象ではない（書いてもいいがそれじたいを点にするわけではない）。
点前の行程はテキストに記載してあるので、これを説明するのは日本語力の評価にはなるが、実習内容の評価ではない。ただし、実習の行程や段取りの記載は実習内容でもあるので、評価対象にする。

＊自己評価、グループワークの成果の記載は重要な評価対象とする。
自己評価は実習の成果の要素の一つであるので、自分ができたところ、できていないところを気づき記録していることは評価対象とする。

＊グループワークで成果を出す授業方法なので、グループメンバーのいいところを見ているか、グループで協力してうまくいったことが何かを記載していることは評価対象とする。

実習の参加度や取り組みの評価は教員が学生を観察することで測れる部分もあるが、これも成績に反映させる方法としては、学生を観察していて気がついた良い点をその時に口頭で表現するとよい。そうすると学生が自分で振り返りシートに書き込むので、振り返りシートに反映させることができる。また他の学生がその内容から学ぶきっかけにもなる。

受け取った学生本人また友人と見せ合った時に、評価の内容を理解できるように、毎回の返却時に評価が５点になったポイントの箇所に印（花丸、◎など）をつけて示す。振り返りシートの例と評価点については【資料４～７】にあげた。

実技の授業は体験したことで満足できるが、振り返りシートを導入してからは、以下のような効果があった。①その日の実習の目標と学生個人、グループ全体の到達度がわかりやすくなった。②習得の成果も出やすくなった。③実習の記憶としても残りやすくなった。④実習授業日の成績評価に出席点だけではなく参加度も入れることができるようになった。

このような効果があり、実技の日も体験して楽しいだけではなく、目標をもってさらに熱心に取り組み、学生たちも自分たちの努力により満足できているようで教員としても手応えが感

じられた。

4．まとめ

「日本文化と茶道」の授業の取り組みと工夫を紹介した。受講した学生のコメントは、以下の通りである。

- 楽しい授業でした。
- お茶を楽しみながらおいしいお菓子が食べられて嬉しかったです。
- この授業は本当におもしろかったばかりか、茶道に関してもっとわかってきた。
- 一般の茶道教室では学べない知識や理論が学べる。
- 出身国の大学で茶道を学んだことはあるが、文献か写真でしか見たことがなく、実際に経験することができるのがよい。
- 学生どうしがコミュニケーションを取りながら相互に学習を進めるのがいい（大学教員在職中に研修としてCJLCに来て授業を受講していた方）

伝統文化を体験できる授業は、体験するだけで十分な価値があるが、しかし、体験したという満足に終始してしまいがちである。この授業では、①知識修得のための工夫、②学生参加型の工夫、③実技授業の工夫を行った。

①知識修得のための工夫である歴史的変遷をなるべく少ないキーワード（人名）で整理して学ばせる方法は他の日本文化や日本事情の授業で効果があると考えられる。情報量を増やしすぎるよりは発展的な学びに拡げられるトピックをいくつか取り入れるとよい。

②学生参加型の工夫であるグループワークは、学生同士が互いに学び合うことで学習効果が高まり、また作業を行う状況での日本語コミュニケーション力の向上に効果があった。

③実技授業の工夫である振り返りシートの活用は、何を身につける実技授業なのかを示すことにより、主体的に学ぶこと、自分や他の受講生を観察すること、自分で到達度を評価することなどの学習効果があった。また、参加型の実技授業における授業参加度の評価の尺度として運用することができた。

②③に関しては、留学生の日本語コミュニケーション力の向上に効果があり、また、留学生や日本文化の授業だけでなく、大学で行われる様々な実技授業で効果があると考えられる。

伝統文化を授業で行うと、学ぶべき知識も実技も多く、そのすべてを授業で学ぶことは難しい。単なるダイジェストにするのではなく、知識も実技も何を学んでほしいかという意識をもって発展的な学びに拡げられる授業内容を選ぶことが必要である。授業構成、運用の両面で、大学の授業として歴史を踏まえて一定の知識を学ぶこと、留学生の授業として実践的日本語コミュニケーション力を高めること、実技授業として友人との協働により体験を効果的に行えることを考えて授業を構成し、その結果、学生の積極的な授業参加に成果があった。

【参考文献】

小川後楽著『しっかりわかる、煎茶入門』（2010年、淡交社）
千宗室著『裏千家茶道のおしえ』（1984年、NHK出版）
煎茶文化研究会編『煎茶の世界―しつらいと文化―』（1997年、雄山閣）
全日本煎茶道連盟監修『煎茶道のすすめ』（1975年、全日本煎茶道連盟）

日本茶検定委員会監修、日本茶インストラクター協会編『日本茶のすべてがわかる本』(2008年、農山漁村文化協会)
松崎芳郎著『年表茶の世界史』(2012年、八坂書房)

(ひさおか　みほ　本センター非常勤講師)

【資料１】授業計画例(学期最初の授業で学生に配布)

		講義内容	実技内容	宿題	和室	菓子
①	10月３日	授業のあらまし 茶道と煎茶道	茶会の写真を見る			
②	10月10日	日本における茶の受容				
③	10月17日	茶道の歴史				
④	10月24日	煎茶道の歴史				
⑤	10月31日	茶葉の種類 茶席の菓子	茶葉の観察 茶菓子の写真を見る			
⑥	11月7日	煎茶の道具 点前の意義	煎茶道具の写真を見る	道具の名前を覚える		
⑦	11月14日	和室について お客の心得	和室の作法 お客の作法	和室の作法の復習	○	
⑧	11月28日	卓上煎茶点前解説	茶巾・盆巾の扱い 卓上煎茶点前	茶巾・盆巾の練習		○
⑨	12月５日	卓上玉露点前解説	卓上玉露点前	玉露点前を覚える		○
⑩	12月12日	点前の意義	卓上玉露点前	玉露点前を覚える		○
⑪	12月19日	茶席のしつらい	卓上玉露点前	スピーチ原稿の準備		○
⑫	１月９日	スピーチ原稿提出	卓上玉露点前	スピーチ原稿の準備		○
⑬	１月14日	スピーチ原稿提出	卓上玉露点前			○
⑭	１月23日		スピーチ発表			
⑮	１月30日	まとめ	スピーチ発表			

＊和室の日は、靴下を持って来ましょう。
＊菓子の日は、実習材料費を集めます(500円程度)。
＊実習の日は、配布された「振り返りシート」をていねいに書きましょう。

【資料２】 江戸時代における煎茶の広まり

『大富節用福寿海』（享保18（1733）年刊、『節用集』大系28巻より引用）

「煎茶會席の圖」→

煎茶道具→

『大日本永代節用無尽蔵』（嘉永２（1849）年刊、『節用集』大系75・76巻より引用）

「煎茶道具」→

【資料３】 振り返りシート　書式

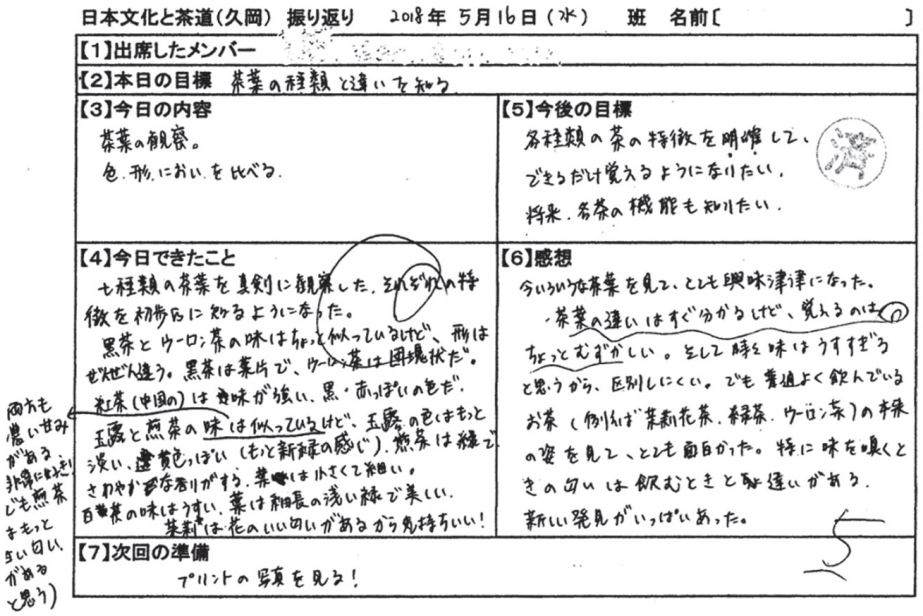
日本文化と茶道（久岡） 振り返り　　年　月　日（　）　　班　名前〔　　〕

【1】出席したメンバー	
【2】本日の目標	
【3】今日の内容	【5】今後の目標
【4】今日できたこと	【6】感想
【7】次回の準備	

【資料４】 振り返りシート例①（2018年度春～夏学期より）

茶葉観察の実習をした日

→学生の疑問「玉露と煎茶の味は似ているけど」について教員からの答えを書く（次回授業で全員の前でも説明）。学生が感じたこととして「違いはわかるが覚えるのは難しい」と記載している点に評価点を入れる。


日本文化と茶道（久岡） 振り返り　2018年 5月16日（水）　班　名前〔　　〕

【1】出席したメンバー

【2】本日の目標　茶葉の種類と違いを知る

【3】今日の内容
茶葉の観察。
色、形、においを比べる。

【5】今後の目標
各種類の茶の特徴を明確にして、できるだけ覚えるようになりたい。
将来、各茶の機能も知りたい。

【4】今日できたこと
七種類の茶葉を真剣に観察した。それぞれの特徴を初歩的に知るようになった。
黒茶とウーロン茶の味は知って似っているけど、形はぜんぜん違う。黒茶は葉片で、ウーロン茶は固塊状だ。
紅茶（中国の）は甘味が強い、黒・赤っぽいの色だ。
玉露と煎茶の味は似っているけど、玉露の色はもっと濃い、濃黄色っぽい（もっと新緑の感じ）。煎茶は緑でさわやかな香りがする。葉は小さくて細い。
白茶の味はうすい、葉は細長の淡い緑で美しい。
茉莉は花のいい匂いがあるから気持ちいい！

【6】感想
今いろいろな茶葉を見て、とても興味津津になった。
茶葉の違いはすぐ分かるけど、覚えるのはちょっとむずかしい。そして時々味はうすすぎると思うから、区別しにくい。でも普通よく飲んでいるお茶（例えば茉莉花茶、緑茶、ウーロン茶）の葉の姿を見て、とても面白かった。特に味を嗅ぐときの匂いは飲むときと違いがある。
新しい発見がいっぱいあった。

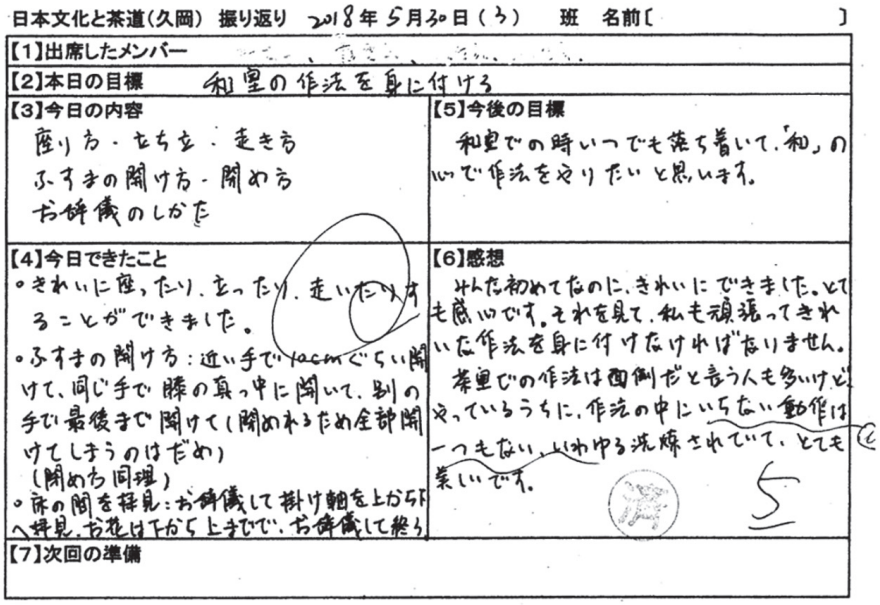
【7】次回の準備
プリントの写真を見る！

（両方とも濃いあまみがある。新緑にはもっとも煎茶はもっとさわやかな匂いがあると思う）

【資料５】 振り返りシート例②（2018年度春～夏学期より）

和室の作法を実習した日

→和室の動作で気をつける点を書いたところ「全部開けてしまうのはだめ」、和室の所作について学生が思ったところ「いらない動作はない」について書いた部分に評価点を入れた。



日本文化と茶道（久岡） 振り返り 2018年5月30日（3） 班 名前［ ］

【1】出席したメンバー

【2】本日の目標 和室の作法を身に付ける

【3】今日の内容
座り方・立ち方・歩き方
ふすまの開け方・閉め方
お辞儀のしかた

【4】今日できたこと
・きれいに座ったり、立ったり、歩いたりすることができました。
・ふすまの開け方：近い手で10cmぐらい開けて、同じ手で膝の真っ中に開いて、別の手で最後まで開けて（閉めれるため全部開けてしまうのはだめ）
（閉め方同理）
・床の間を拝見：お辞儀して掛け軸を上から下へ拝見、お花は下から上までで、お辞儀して終わ

【5】今後の目標
和室での時いつでも落ち着いて、「和」のいで作法をやりたいと思います。

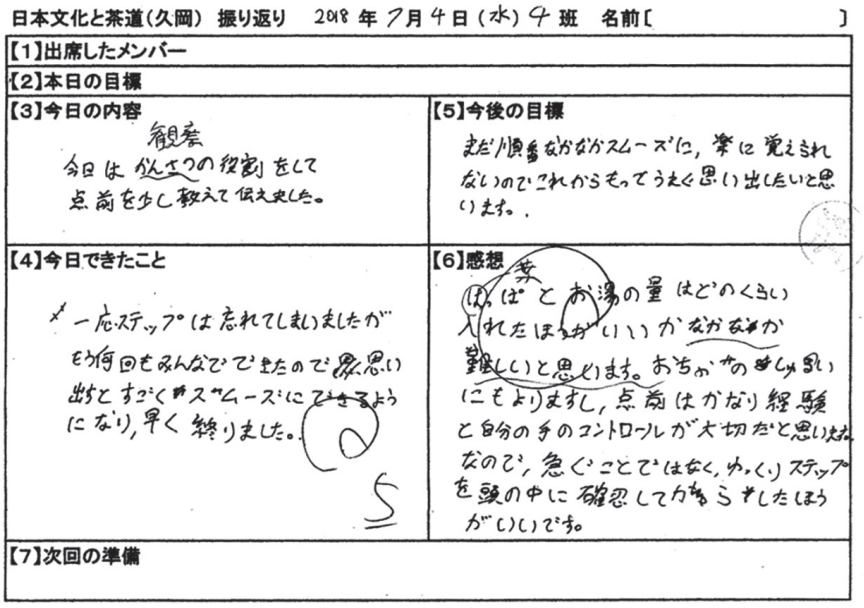
【6】感想
みんな初めてなのに、きれいにできました。とても感心です。それを見て、私も頑張ってきれいな作法を身に付けなければなりません。
茶道での作法は面倒だと言う人も多いけど、やっているうちに、作法の中にいらない動作は一つもない、いわゆる洗練されていて、とても素晴らしいです。

【7】次回の準備

【資料６】 振り返りシート例③（2018年度春～夏学期より）

点前をした日

→漢字がわからなくて書けなかったところは漢字を書き入れる。グループの協働について書いたところ「忘れてしまったけどみんなでできた」、茶葉の量についての気づき「どのくらい入れた方がいいか難しい」には評価点を入れた。



日本文化と茶道（久岡） 振り返り 2018年7月4日（水）4班 名前［ ］

【1】出席したメンバー

【2】本日の目標

【3】今日の内容
観察
今日は4人さつの役割をして
点前を少し教えて伝えました。

【4】今日できたこと
一応ステップは忘れてしまいましたが
何回もみんなでできたので思い出すとすごくスムーズにできるようになり、早く終りました。

【5】今後の目標
まだ順番ながなかスムーズに、掌に覚えられないのでこれからもっとうまく思い出したいと思います。

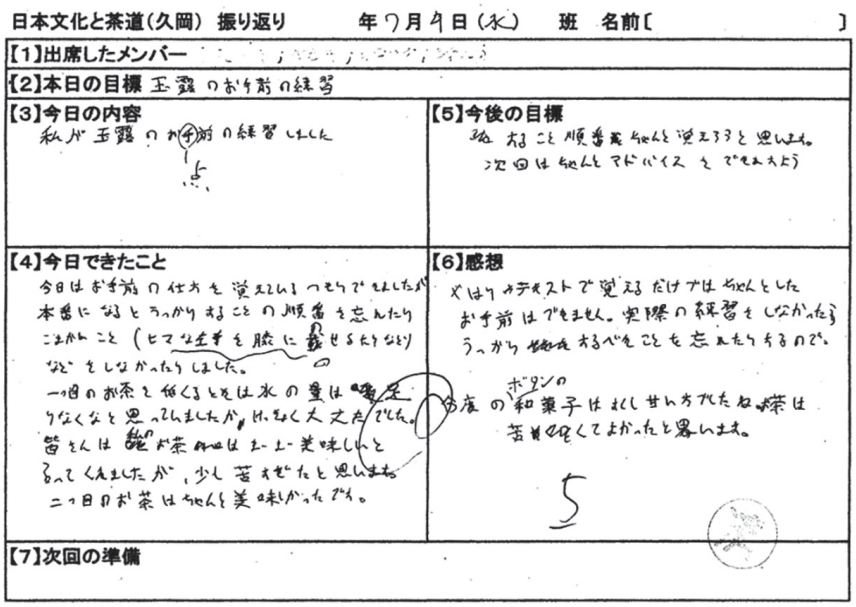
【6】感想
茶葉とお湯の量はどのくらい入れたほうがいいかなかなか難しいと思います。おちゃのおもしろいにもよりますし、点前はかなり経験と自分の手のコントロールが大切だと思いますので、急ぐことではなく、ゆっくりステップを頭の中に確認して力をつけたほうがいいです。

【7】次回の準備

【資料７】 振り返りシート例④（2018年度春～夏学期より）

点前をした日

→漢字の間違いを訂正した（減点対象ではない）。漢字や日本語に苦労はあるが、「ヒマな手（所作に使っていない手）を膝にのせる」や「テキストを覚えるだけではできない」などの気づきが多いので評価点が高い。



日本文化と茶道（久岡） 振り返り　　年7月4日（水）　班　名前〔　　〕

【1】出席したメンバー

【2】本日の目標 玉露のお手前の練習

【3】今日の内容

私が玉露のお手前の練習しました

5

【5】今後の目標

[illegible]すること順番をちゃんと覚えようと思います。
次回はちゃんとアドバイスをできるようにしよう

【4】今日できたこと

今日はお手前の仕方を覚えているつもりでもしたが本番になるとうっかりすることの順番を忘れたりこまかいこと（ヒマな左手を膝にのせるたりなどをしなかったりしました。
一つ目のお茶を低くるときは水の量は足りなくなると思っていましたが、けっきょく大丈夫でした。
皆さんは私のお茶はまーまー美味しいと言ってくれましたが、少し苦すぎたと思います。
二つ目のお茶はちゃんと美味しかったです。

【6】感想

やはりテキストで覚えるだけではちゃんとしたお手前はできません。実際の練習をしなかったらうっかりするべきことを忘れたりするので。
今度のボタンの和菓子はおくし甘いかたたね。お茶は苦味を出してよかったと思います。

5

【7】次回の準備