

茶室の間取り (二)

炉の切り方 (八炉)

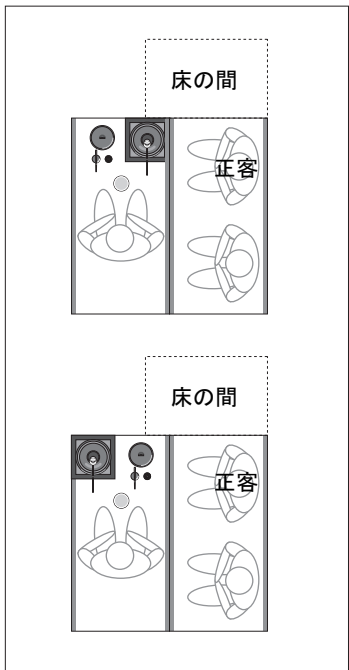
- ・道具置に切るのを入炉、無いものを出炉。
- ・『隅切』『向切』『台目切』『四畳半切』各々に『本勝手』『逆勝手』をかけ合わせて八炉。
- ・実際には、ほとんど作られていない炉の切り方もある。
- ・『裏千家茶道教科 特殊点前炉』の点前に無いものは逆勝手の『隅切』『台目切』

	隅切	入炉 (小間切)	向切	台目切	上げ台目切	出炉	四畳半切 (広間切)
逆勝手		あまり作られない		あまり作られない		あまり作られない	
本勝手		良く作られる 本勝手隅切に 良く似た点前		あまり作られない		あまり作られない	
							裏千家 大炉 炉の大きさ 1.8尺 545mm

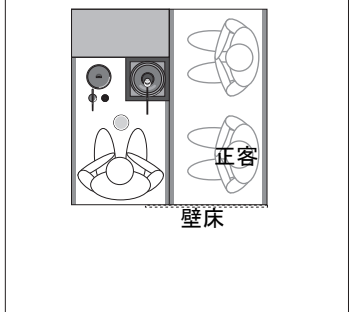
茶室と炉の切り方

二畳茶室の炉の切り方

- ・上図のように向切にすると正客の目の前に炉があり窮屈になる。
- ・下図のように隅切りのほうが良い (待庵)

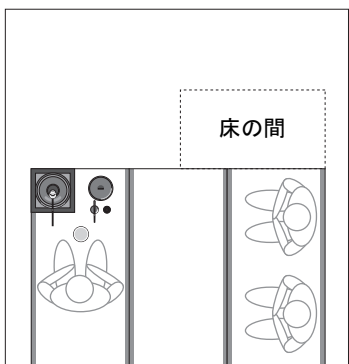


- ・今日庵は下座床のため、隅切にすると、湯をくむたびに、正客に背を向けたようになるため向切が良い



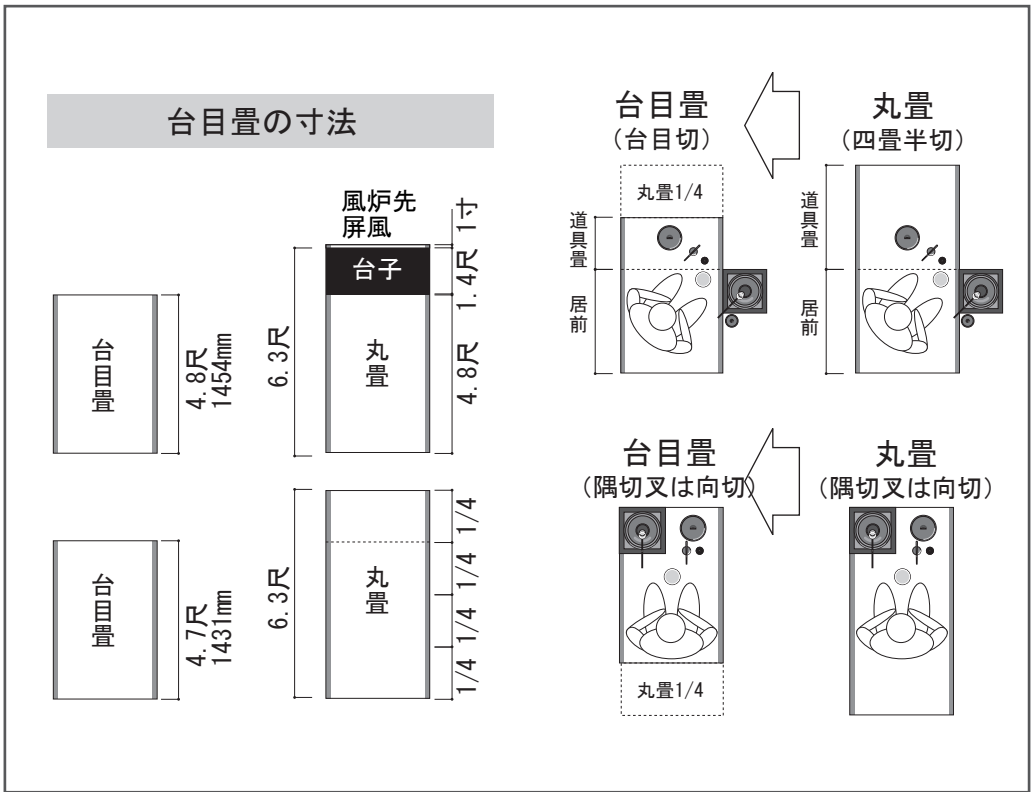
三畳茶室の炉の切り方

- ・上図のように隅切にすると亭主と客が遊離した感じ。
- ・下図のように亭主と客の間に炉を切るのが良い。
- ・炭点前の拝見の姿は、人が火に集まる自然のコミュニケーションのかたちができる。



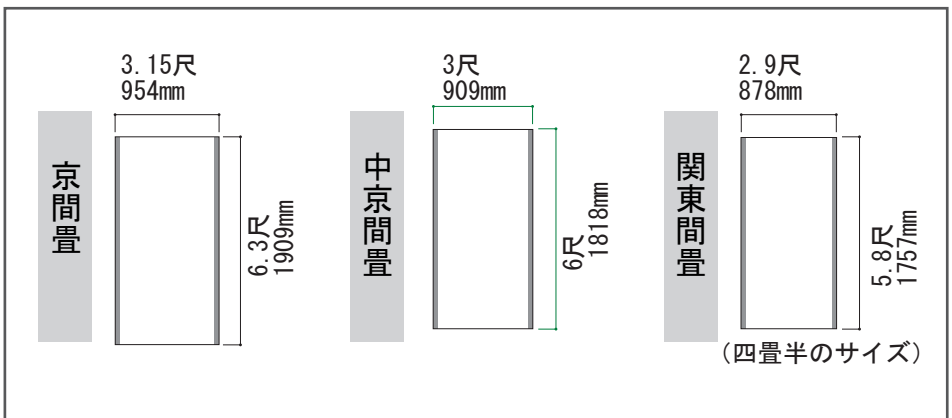
台目置

台目置は、主に小間の茶室の、点前座に使われる畳サイズ。丸置の約1/4を除いた大きさの畳 (ギリギリ点前ができるサイズ)



丸置 (京間と関東間)

京間畳、中京間畳は畳寸法を基準に、その外側に柱がくる。関東間畳は柱間の尺を基準に、その内側に畳を入れる。



給仕口

点てたお茶を出す炉の横は、清浄な場所の為、そこを通るのは、許されません。そこで御菓子を出す時などは、別に給仕口が必要と成ります (台目切の時)

