



座右荘

玉露手前

一煎 甘露滴漏、

二煎 茶味一碗

茶 玉露「富貴」 京都寺町 蓬萊道茶舗

<http://www.kyoto-teramachi.or.jp/horaido/>

干菓子 菓匠 東宮、遠山 紅葉 菊葉 菊

[http://www.sanshokai.com/shop/shop.php?shop\\_no=12](http://www.sanshokai.com/shop/shop.php?shop_no=12)

白湯 名水「東京水」「クリンスイ」仕立

<http://www.waterworks.metro.tokyo.jp/tokyo-sui/index.html>

坐禅 瞑想 四分の一炷（十分）に短縮

十二時 懐石席

前半

懐石膳（華）温石箸置き（多摩川にて）

懐石厨房 旬菜 雪月花

<http://delivery.gnail.co.jp/ga3p700/menu.html>

向付 本鮪・真鯛

汁椀 吸物 練り物 三つ景

飯椀 季節の炊き込みご飯

一献目 泡酒 濁 DRY

<http://shirakabegura-mio.jp/>

煮物 旬菜炊き合せ

焼物 からす鰯 祐庵焼き

玉子焼き、胡麻豆腐、有頭海老、魚貝マリネ  
子持ちこんぶ、うなぎ、香物、果物



飲物 二献を一献に略

飯替え・汁替えは略

後半

八寸 山々玉露茶葉 ポン酢、銀杏

海苔若狭、きす笹漬け

千鳥 一献 冷や酒（真澄、長野県諏訪市）

<http://www.masumi.co.jp/tokusen/>

湯斗（浄水（じょうすい）、水注）

行鉢（ぎょうはつ）（知足・餓鬼への分け前）

<http://www.soto-kanto.net/>

香の物 手造り一本 たくあん 浜漬物店

<http://www.kagoshima-kankou.com/gourmet/50573/>



主菓子 菓匠東宮 上生菓子 柿

[http://www.sanshokai.com/shop/shop.php?shop\\_no=12](http://www.sanshokai.com/shop/shop.php?shop_no=12)

菓子器 銘々皿、懐紙、黒文字

中五

十四時

茶の湯席

設え

床 挿撥

花 白菊一輪

花入 信楽焼 尺八 西尾香舟作

釜 万代屋釜 利休好写風炉用 釜師 佐藤浄清作

風炉 面取風炉 唐銅 尺一唐銅師 麻生雄芳作

敷瓦 総織部



棚 更好棚

風炉先 アジロ 表：瓢柄 桑縁透かし 梓高：1.00尺

香合 織部 銘「箱」 りんどうの室 小松幸代作

[http://www.chinoshi.net/CNet\\_HP/user/index.php?secid=2142&pageid=5](http://www.chinoshi.net/CNet_HP/user/index.php?secid=2142&pageid=5)

香 山田松香木店 煉香 梅ヶ香（うめがか）準用

水指 室元不明

柄杓 風炉用 奈良高山 竹茗堂 久保左文

<http://www.chasen.jp/index.html>

建水 オランダ 葎葉 西尾瑞豊作

蓋置 （室元不明、草津埼玉屋骨董店にて）

初炭（電気炉に付、香のみ）

前半 茶の湯 濃茶席 一腕点て

茶 濃茶「初瀬の昔」 新宿 青松園  
一腕練

茶入 高取焼 肩衝

高取喜恵作（高取焼十三代八仙妻）

<http://www.takatori-yaki.co.jp/>

仕覆 吉野間道

茶杓 黒柿 不昧好み おかや木芸

<http://www.okaya.ne.jp/cn62/cn69/pg714.html>

茶碗 黒樂 鉢用 利休七種茶碗 長次郎写し 佐々木昭樂作

茶碗 赤樂 早舟 利休七種茶碗 長次郎写し 佐々木昭樂作

茶碗 黒樂 （工房真樂 長野県岡谷市

<http://www.kouboushiraku.com/>）

茶筌 八十本 奈良高山 竹茗堂 久保左文

<http://www.chasen.jp/index.html>



後炭（電気炭に付き略）

後半 茶の湯 薄茶席

干菓子 銀座あけぼの キラ星 洋杏

菓子盆 扇面絵替り盆

茶 薄茶「西園の白」 青松園

<http://www.odakyu-halc.jp/cm/shop/shop017>

薄器 平棗 瑞鳥蒔絵 鵬雲斎好写 中村宗悦作

茶碗 紅葉 宮地英香作

茶杓 不昧公好写 黒柿 おかや木芸

<http://www.okaya.ne.jp/cm62/pg711.html>

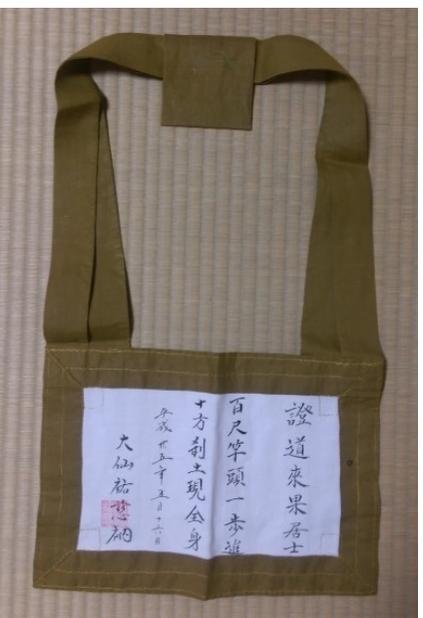
茶筌 百本 奈良高山 竹茗（ちくめい）堂 久保左文

<http://www.chasen.jp/index.html>

十六時 退出

亭主 證道來果（湯澤秀昭）

以上





杓底一残水 (しゃくていのいちざんすい)  
汲流千億人 (ながれをくむせんおくにん)

<http://www.soto-kanto.net/>

<http://www.cosmos-gi.co.jp/base3.html>

主催 叡智得留俱樂部

[www.cosmos-gi.co.jp/hl\\_club.html](http://www.cosmos-gi.co.jp/hl_club.html)

## 茶事「杓底一残水」の目的

- 一、茶事を通し「杓底一残水（しゃくていいちざんすい）」、より多くの方が幸せ「汲流千億人（ながれをくむせんおくにん）」になり、自己も幸せを感じること
- 二、誰でもが一人でも気軽に流派、形式にこだわらず、和の総令伝統文化「茶道（ちやどう）」を催す
- 三、「茶道（ちやどう）」を身に付け、グローバル社会で和の文化を語り、所作が出来る

## 知足

多くのジャーナリストが命を掛け、世界から情報を発信している。そして、命を落としている。その情報を私たちはどのように受け止め、そして……？

## 名水「東京水」

日本では水道の蛇口を開けば、清潔な美味しい水が簡単に飲める。しかし、世界では飲み水が無い、入手できても清潔でない、未だに水汲みをしざるをえない地域が多くある。我々は如何に幸せなことではないか？

## 食物

日本では近隣のお店で、多種多様な食物を簡単に入手できる。世界では未だに、食物が足りず、今、命を落としている人が多く居る。反面、肥満で生活習慣病になる人、食べ残し、賞味期限切れで多くの食物が廃棄される現実がある。これは何なのか？

## 杓底一残水

今日、食べ、楽しめた人が、「一残水」を川の流れに戻す

## 汲流千億人

戻した流れを今、世界の飢えている人々に確実に流し、生活環境を作る

## 茶事「杓底一残水」

この流れを確実にする仕組み作りをし、底上げを確実にする活動