

留学生のための茶の湯体験教室(2019/6/22) 報告

横浜国大部会 佐々木隆雄
(日本製鋼所OB)

このイベントは3年程前に会場確保、留学生募集等は私達横浜国大部会が、この教室の内容と進め方は清紫会新・作法学院(東京都千代田区九段南)の講師の方々が分担して年2回のペースで開催と決めてスタート、今回で7回目、いつものYNU大岡インターナショナルレジデンスでの開催となりました。

6月22日(土)午後1時30分から留学生の受付を開始、参加留学生は男女6名ずつの12名(留学生19名より参加希望があるも募集締め切りの段階で2名が不参加表明、当日5名がキャンセル)、講師の方々は、今回茶の湯に甘みと彩を添える和菓子作りに挑戦してみようという時間も取ったのでいつもの6~7名より多い9名、遅刻してしまった学生1名を待って2時を少し過ぎたところで教室を開始しました。

まずは講師より茶の湯の歴史、伝統文化／芸道として発展した背景、千利休の侘茶についての講義、茶室についての説明(生け花は床の間に置いていましたが掛け軸を実際に掛ける実演を含む)から始まり、実技に移り最初は菓子を取る／取り分けるのに必要な箸の正しい持ち方&使い方そして茶の湯に欠かせないかつ日常生活にも規範となっているマナー・エチケット(正座、お辞儀等)を講師による模範演技を見たあとで実際に留学生が体験してみるという方法で進めました。続いてやはり講師による茶を点てる／茶碗を客の前に置く、菓子を取る／食べる&茶碗を正しく持って飲むの実演を見た後4グループに分けて2グループずつの2シフトで留学生に体験してもらいました。

和菓子(紫陽花と命名)作りは、食材を3色の求肥と餡に加工したものから花の形に成形し仕上げるという作業でしたが、留学生にとっては初めての経験で大好評でした。茶の湯は、先生の教えというものは最小限で実演をベースにして、うるさいほど細かい作法を「習うより慣れよ」で慣れていく過程のなかで充実感を感じずようになり、中途でも茶会等では茶の湯はかくも簡単なものよとそれなりにさりげなく振る舞うことができる世界なのかなと今回もふと感じましたが、果たして正しい感じ方なのかは?、、、、。

参加したIsmail Unalさん(ドイツからの留学生)の感想:

まずは日本語で「楽しかった、菓子作りも面白かった」、続いて英語で「英語で適切な言葉がでないがドイツ語だと”Achtung auf Details”(細部または全部に気を配るの意)で茶の湯が成り立っていることを感じた。もし可能ならビデオで茶席、茶会、野点等での実際のお点前と喫茶の場面を見せたら学生は興味を更に持つと思う。また菓子作りは今日のように時間がかからないとしたらもう1種類性質の違うものを作るようにしたら更に良かったと思うー彼は平日頃和菓子に関心あること公言していますー。」と提案も含めたものでした。

今回は三井V-Netの運営会員会社の一つである三越伊勢丹ホールディングスより太田氏が見学に訪れましたのでのように感じたか感想文を寄せていただきました。以下に添えます。

以上



(留学生お茶を所望 どうですか?)

(参加留学生での集合写真)

横浜国大会「茶の湯体験教室」に参加して

三越伊勢丹ホールディングス 運営委員 太田慎一郎

6月22日(土)横浜国立大学部会主催の留学生を対象とした「茶の湯体験教室」が開催され、韓国、中国、インドネシア、ラオス、ドイツ、バングラディシュ、スリランカ、ガーナなど世界中から日本に学びに来ている16名の留学生が集まり、茶の湯と和菓子作りを体験。

中心的な役割を果たしていたのは、(株)日本製鋼所OBで三井V-Net会員の佐々木さん。独デュッセルドルフでの7年間の駐在経験を活かし、英語で司会進行を務めるなど教室の進行全般を統括するかたわら、慣れない正座で足が痺れている留学生を笑顔で見守っている様子が印象的だった。

このイベントは三井V-Netだけでは行うことができず、都内で作法学院を運営する「清紫会」の皆さまの協力で実現し、清紫会からは9名もの講師がボランティアで来てくださった。

今回参加して、三井V-Net単体ではなく他の団体にも協力してもらいながらイベントを企画・実行していること、そしてイベント終了後は次回に向けた改善点など真剣に皆でアイデアを出し合っていたことを新たに発見することができたので、今後の社内での会員募集活動に活かしていきたい。

以上



(講師、留学生、会員での集合写真)