

展示・販売

急須・茶器・お茶を**買う**

「出展作家の手づくり急須」展示・販売

A~O 各会場 (P.8)

ぶらり常滑急須の里めぐりでは、出展急須作家が各会場でお待ちしています。急須やお茶に関する疑問や知りたいことなど、お気軽におたずねください。

お茶の販売

D 登案会場 ※雨天決行・悪天候の場合は開催場所が変更になる場合があります。



お茶の店ニルマーネル (高野茶園)

主に湘南地域でお茶の活動(製造販売、講座等)をしています。2023年に製造した湘南紅茶やネパール紅茶等の試飲販売を行います。



THE CRAFT FARM

静岡県中部、安倍川上中流域でお茶の生産・製造を行っています。"世界の知恵を集約し、クラフトの未踏を登る"。をミッションとし、煎茶を中心に発酵茶、フレーバーティー等、様々なお茶を製造しています。



ハサマ共同製茶組合

kosanji(なつめ)と、ハサマ共同製茶組合の姉妹コラボ店舗。姉の作ったお茶を、妹がご提供します。ハサマの和紅茶や日本茶ラテ、オリジナルどら焼きなどを持参します。三重県四日市市からお邪魔いたします!



宮崎茶房

宮崎県五ヶ瀬町 標高600mの山の上で無農薬、無化学肥料のお茶作りをおこなっています。九州山間部に古くから伝わる釜炒り茶をはじめ、半発酵茶、紅茶、番茶など。

実演

急須づくりの**技**を知る

「手回しロクロ」実演・解説

A 常滑焼急須館



10:30 ~ 11:00 / 13:30 ~ 14:00

手回しロクロは1960年代まで使われていましたが、徐々に電動ロクロに代わり、今ではほとんど使われていません。現役の職人でも使ったことがある人はごくわずか。

「パンパン製法」実演・解説

D ギャラリーrin'



11:30 ~ 12:00 / 14:30 ~ 15:00

明治の初めに伝えられた中国・宜興窯の急須製作技法。ロクロを使わず、土の板をたたき締めて成型します。

茶席

お茶を**楽しむ**

参加費: すべて1席 1,000円

本格煎茶席 席主: 相羽民清

C ヒルズハウスセカンド 4日(土)のみ

10:00 ~ 12:00 / 13:00 ~ 15:30

座敷での煎茶席。床には掛物、道具は涼炉や水柱など。本格的な茶席の雰囲気味わえます。

台湾茶呈茶 席主: 植田はるみ

D ギャラリーrin'

10:00 ~ 13:00 / 14:00 ~ 16:00

常滑の急須で淹れる台湾茶、今年も二胡とコラボします。二胡を聞きながら台湾茶はいかがでしょうか。

奏者は常滑出身の森幸江さんです。

演奏時間 11:00~11:30 / 14:00~14:30



二胡奏者: 森幸江さん

売茶流煎茶席 席主: 高取友仙窟

E 廻船問屋 瀧田家

10:00 ~ 13:00 / 14:00 ~ 15:00

急須を使う茶道が煎茶道。

文人趣味と煎茶器の取り合わせの室礼、

「優雅と格調と楽しい」煎茶席です。



ほうじ茶呈茶 席主: 釜我和樹

G 石水窯

10:00 ~ 13:00 / 14:00 ~ 16:00

一杯ずつ目の前で焙じる、焙じたてのほうじ茶。上質な茶葉をごく浅く焙じることで引き出した、高い香りとお茶本来の甘味をお楽しみください。



中国茶呈茶 席主: 若尾寿子

J TSUNE ZUNE

10:00 ~ 12:00 / 13:00 ~ 16:00

広東省潮州市で作られる烏龍茶の鳳凰単叢。その中でも標高の高い烏トン山の古樹から作られた、より香り高い鳳凰単叢をお楽しみいただきます。茶席開始時間: 毎時 00分・30分 (席の途中ではご参加いただけません)



和紅茶呈茶 席主: 中根めぐみ

M morrina

10:00 ~ 12:00 / 13:00 ~ 16:00

特有の香味を持つ日本の紅茶

この日のための「愛知紅茶と和菓子」でおいしく楽しい時間をお過ごしください

※茶席は各席主の監修と指導のもとで設営されます。呈茶を席主でないものが行う場合がありますがご了承ください。