

**目的：**この研究は茶室に付属する水屋を中心として、茶室と水屋の使いやすい配置及び適正な広さについて考察することを目的としている。

客に濃茶または薄茶を供する場合、さらに懐石料理まで出す時、その準備、途中の動き、さらに後始末が如何にスムーズに運び如何に使い易いかは大きな問題である。これは平面の設計に左右されるところが一番大きいので、使い方を主にして平面分析を行った。

**方法：**茶室と水屋の関係を 1) 古典的茶室 2) 近代茶室 さらに1) 2) を公的 茶室—不特定多数の人が使用出来る茶室—と 私的 茶室—個人所有で特定の人が使用する茶室—に分類して、文献から使い方を推測したもの。実際に使ってデータを炉と風炉に分けてとったもの。中原の設計したもので使い方が明らかに解るものについて、茶室と水屋の配置・面積（茶室と水屋の面積比も含む）・動線の長短等を検討、考察した。

**結果及び考察：**茶室で4.5帖より広いものを広間、4.5帖より狭いものを小間と言うが、茶室と水屋の広さは100:40位の割合が一番多く、特に私的な茶室に於いてはこれが使いやすいと言う結果を得た。そしてこれより狭い面積しか取れない場合には設計上の工夫が必要で、古典的・近代的を問わず、いろいろの手法が用いられている。

公的なものについては、特に水屋を使用する人数も不特定で、なかなか適正な面積を決定することも難しいのも解るのだが、配置の仕方にも多くの問題があり、実際に非常に使いにくい水屋もあって、面積配分だけでは使いやすい水屋はできない。ここでは使いがってをよく知った上で工夫しなければ使い易い茶室と水屋は出来ないことが解った。