

2013 コーヒー ロースティング チャンピオンシップ 公式規約 (以下、規約)

World Coffee Events/競技運営委員会/規約小委員会により記載及び承認、2012年12月3日版

1.0 組織

日本スペシャルティコーヒー協会 (以下、SCAJ) が主催する、ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ (以下、JCRC) は、World Coffee Events, LTD (以下、WCE) が主催するコーヒーロースティングチャンピオンシップ (以下、CRC) の日本代表選考を兼ねて開催され、大会は当協会が定めるJCRCルール & レギュレーションに準拠して運営される競技会である。

1.1 権利

JCRCにかかる全ての知的所有権は、この公式規約と競技形式を含みSCAJが所有する。本書のいかなる部分も、SCAJの書面による許諾無しに無断で使用、または複製することを禁じる。

1.2 年齢制限

競技者は、競技の時点で18歳以上でなければならない。

1.2.1 国籍

競技者は、代表する国の有効なパスポートもしくは2年以上の就業証明書類/査証または修学証明書類を所持していなければならない。パスポートではなく、2年以上の就業証明書類/査証または修学証明書類により参加する場合は、国内競技会開催の12カ月以前に取得したものでなければならない。競技者は、WCE競技の年内に1カ国のみの代表として、CRCにて競うことができる。

1.2.2 複数のパスポート保持者

複数のパスポートを所持する場合、競技者は一つの国を選ばなければならない、その国におけるWCE承認の国内競技会にて資格を得なければならない。

1.3 費用

競技会に係る競技者自身の渡航費、宿泊費、消耗品費、材料費、現地交通費や追加人員費用などを含む費用は、競技者が責任を持つこととする。SCAJは競技者のいかなる費用も責任を負わない。競技者がこれら費用を支払えない場合、これらを負担するためのスポンサーや外部の関係者を見つけることは、競技者自身の責任とする。

1.4 競技者からの質問

全ての競技者は、これらの規約及びスコアシートをよく読み十分に理解しておかななければならない。規約及びスコアシートが理解できないと主張する競技者に対して、如何なる便宜や例外も与えられない。全てのJCRC関連の書類は、SCAJのサイト (<http://www.scaj.org>) からダウンロードできる。競技者は、競技会到着前に質問をすることを奨励されるが、各競技の開始前に行われる公式のオリエンテーションミーティングの際に質問する機会もある。

1.5 規約

JCRC2013の申し込みにあたって、競技者は以下の規約を理解したと認めたものとする。

【要注意】 当規約には、個人の責任とJCRCの代表として課せられた条件が含まれていることに注意してください。

JCRCの優勝者はSCAJを代表する者である。

JCRCに参戦して優勝する機会を得ることと引き換えに、各競技者は以下のことに同意するものとする。

- I. SCAJがプロモーションのために、競技者の氏名と画像をあらゆるフォーマット、及び無料で使用することを許可すること。
- II. 上記の使用フォーマットに関して、写真、ビデオ、印刷物、インターネット、その他のいかなる電子メディアを含め、いかなる制限も受けないこと。
- III. この規約に従うにあたり、SCAJの好評を維持するための積極的な活動をする事。

1.6 規約の施行

JCRCは、本競技会を通して本規則を採用する。もし競技者がこれら規則の一つ以上違反した場合、自動的に競技会失格となる。ただし、規則が特定の施行や結果を示す場合を除く。審査員や競技会主催者が規則違反の一つ以上引き起こした場合、「不服申し立てとアピール」項の手順に従い、競技者は嘆願書を提出することができる。

2.0 競技会

2.1 競技会の概略

競技会は1日目、2日目、3日目に分かれる。

- A. 1日目： 競技者は、提供された生豆の水分、比重、スクリーンサイズ、欠点数を評価するため、2時間が与えられる。また、サンプル焙煎のための30分と感覚評価のためにコーヒーをカップングするために指定された時間も与えられる。(競技者は、1日目及び・または、2日目にカップングすることもできる。)
- B. 2日目： 競技者は、各自が選んだ生豆(複数の可能性あり)に関するレポートと、意図する焙煎計画を提出する。選んだ生豆を焙煎するための時間は1時間で、競技者は、焙煎したコーヒー1.5kgを提出する。
- C. 3日目： 提出された全てのコーヒーは、審査員と競技者によってダブルブラインドにてカップングされる。
- D. 総合得点は、審査員のカップング得点、生豆評価の正確さ、焙煎プロファイルが如何に正確に焙煎計画にマッチしているかに基づく。

2.2 規格と定義

- A. **生豆**： 競技会での全てのコーヒー生豆は、様々な国や地域で生産されたコフィアアラビカ種である。
- B. 生豆は、複数の処理方法で処理された可能性がある。(例： ウォッシュド(水洗式)、ナチュラル(非水洗式)、セミウォッシュド、など)
- C. 三つ以下の異なるコーヒー生豆の選択が競技者に与えられる。オリジナルのロット番号がそれぞれの提供された生豆を識別する。

D. **コーヒー生豆サンプル**： 1日目には、それぞれの利用できるオプションの中から500gの量のコーヒー生豆が競技者に支給される。競技役員は、コーヒー生豆のサンプルが、ランダムに特定の生豆オプションのバルク量から引き出されることを見なければならぬ。

E. **コーヒー生豆の選定**： 2日目には、生豆オプションに該当する9kgのコーヒー生豆が競技者に支給される。競技者は、オプションの中から、コーヒー生豆を一つだけ選定できる。競技役員は、選択されたコーヒー生豆が、ランダムに特定の生豆オプションのバルク量から引き出されることを見なければならぬ。

F. **コーヒーの比重**： コーヒー生豆の質量比重の測定値は、コーヒーの質量（グラム）を既知量の容器で測られるコーヒーの量（リットル）で割る事によって算出される。隙間（個々の生豆の間にある空気）を算出する必要はなく、これは一定とみなされ、省略される。コーヒー密度の単位は、g/L（リットルにつきグラム）で計算され、実数に丸められる。（例： 750 g/L）

G. **コーヒーの水分**： コーヒー生豆の水分含量の測定値は、水分含有量の質量÷コーヒー生豆の最初の実質量によって算出される。コーヒー水分含量の単位はパーセンテージ（%）で、少数第2位に丸められる。（例： 10.33%）

H. **スクリーンサイズ**： コーヒー生豆サンプルを、大きさによって物理的に分けるスクリーンが使われる。結果データは、その特定のスクリーンに保持された集まりを下降順に、一、二、または三（三を超えないこと）のスクリーン番号として書き込まなければならぬ。ただし、全サンプル質量の10%以上あった場合のみ。（例： 15/16）

I. **欠点数**： コーヒー欠点豆は、業界基準である300gのサンプルから見分けて数えられなければならぬ。競技者は、自身のコーヒー生豆サンプルから300gのサンプルを量り取って、下記欠点豆を見分けて数えなければならぬ： full black, full sour, dried cherry, fungus-damaged bean, foreign matter, severe insect damage, partial black, partial sour, parchment, floater, broken/chipped/cut, immature bean, withered/shriveled, hull/husk, slight insect damage、である。競技者はさらに、100gのサンプル焙煎でも欠点豆を見分けて数えなければならぬ。

J. **ローストカラー**

焙煎して挽かれたコーヒーは、支給された測色計でその色を評価する。実施方法については、競技指導時間に伝えられる。競技者は焙煎したサンプルコーヒーを持参して、その測色計でキャリブレーションをしてもよい。

K. **サンプル焙煎機**： 100gのサンプルを焙煎するために設計されたコーヒー焙煎機が用意される。

L. **焙煎コーヒーの提出**： 競技者が最終品として提出した焙煎コーヒーが評価される。競技者は、提出された焙煎コーヒーに関連した取り組みのみを評価され、その他は評価されない。提出される焙煎コーヒーは、1回または複数回の焙煎による結果でもよい。審査のために提出されたコーヒーは、シングルロットまたはコーヒー生豆ロットのブレンドでもよいが、競技役員が提供した選択肢からでなければならぬ。ただし、焙煎コーヒーの提出に含まれた、いかなる選定されたコーヒー生豆または焙煎コーヒーも、競技者のスキル評価に含まれる生豆レポートと焙煎計画を添えていなければならない。焙煎コーヒーは、最低1.5kgで、このために競技会で支給されたパッケージに入れて提出しなければならない。

M. **焙煎計画：** 競技者は競技者自身が選んだコーヒーの記録、及びローストプロファイルと、そのローストプロファイルを選択した理由が書かれた焙煎計画書を提出しなければならない。

N. **ローストプロファイル：**

時間（秒）がX軸で、温度（豆の温度と空気の温度、℃ または °F）がY軸の2次元グラフ。ローストプロファイルのプロットは、自動的に焙煎ソフトウェアによって生成されるが、競技役員によっても記録される。

O. **焙煎機：** 準備される焙煎機2台は、プロパン燃料の固体ドラム焙煎機で、広告表示量が3～6kgの同一メーカー及びモデルでなければならない。安全性と環境への影響に関する現地の法律に基づいて設置されなければならない。

3.0 競技の機器と消耗品

3.1 準備される施設と機器

競技エリアには、次のものが設置される。

- 生豆評価のワークステーション*
- ラボ器具ステーション*（例： 水分測定機、比重測定機、サイズスクリーンなど）
- サンプル焙煎ステーション*
- 焙煎機（2台）
- カッピングステーション（例： グライNDER、水源、カッピング用品、スケールなど）
- 競技用の容器と付属品
（*は1日目のみ利用可能）

競技者は、オプションとして競技者自身が使うカッピングスプーン、エプロン、ノートを取るための筆記用具（例： ノート、紙、ペン）を持参し、使うことができる。

競技者は、競技会が準備した物や上記のオプションとしての物以外を競技中に使用することはできない。

4.0 競技者へのオリエンテーションミーティングと指導時間

競技会が始まる前に競技者オリエンテーションミーティングが行われる。このミーティングは競技者全員が参加しなければならない。このミーティングにて、JCRC イベントマネージャーが競技会の流れやスケジュールの発表や説明をし、各競技者に割り当てられた終了時間を通知し、競技エリアを案内し、そしてJCRCが準備するラボ器具（水分測定機、サイズスクリーン、測色計など）に関する指導をする。これは、競技者がJCRC イベントマネージャーと競技役員へ、質問または懸念事項を伝える機会である。

競技者へのオリエンテーションミーティング終了直後に、サンプル焙煎の時間が各競技者に予定されている。

4.1.1 サンプル焙煎時間

A. サンプル焙煎時間は審査されない。

B. サンプル焙煎は、焙煎者自身のためで、役員またはカップングジャッジによって評価はされない。ただし、競技者は他の競技者に敬意を示し、秩序正しく作業することが期待される。

C. 競技者はサンプル焙煎のために30分の時間が与えられる。サンプル焙煎時間が残り5分を切っている場合、競技者は新たな焙煎を始めてはならない。競技役員が各競技者の時間を計る。技術的な問題があった場合以外、延長時間は与えられない。技術的な問題の判断は、ヘッドジャッジの裁量であり、判断は時間終了前に提起されなければならない。競技者は、時間が残り15分、残り5分のタイムコールを知らされる。

D. 役員は、最初の競技者が始める前に焙煎機を適切な温度に上げるため、30分間一定暖気運転する。機械は、次の競技者が競う前に同じ暖気運転温度に戻される。

5.0 コーチング

A. 競技時間中は競技者に対するいかなる教育、あるいは指導も許されておらず、違反は失格となる。サポーターおよび観客、他のチームメンバーからの応援は、競技を妨げない限り大いに推奨される。

【要注意】コーチ、サポーター、友人、家族は、競技時間中、ステージ上に上がることは許されず、当該行為はイベントマネージャーの判断により失格の対象となる。

6.0 競技会の手順

A. 競技会は3日間に分けられ、それぞれ異なった手順と施設が設定される。

B. 競技時間中に競技者以外の方が競技者を支援することはできない。

C. 司会者が競技者に、競技会に関して、競技者がやっていることに関して、インタビューすることがあるかも知れない。競技者はこれらに対し用意ができていなければならない。

D. 競技者は、それぞれに割り当てられた競技時間の30分前には競技会に居なければならない。競技時間開始時に現場に居ない競技者は失格となる。スケジュールが遅れている場合も、競技者は各自の割り当てられた時間に準備できていなければならない。

6.1 オープンカップング時間

A. 1日目及び・または2日目に競技者は、自身の焙煎サンプルを競技者自身の競技時間外で挽いたり、淹れたり、測色したり、カップしたり試用することができる。これは、得点または最終得点に数えられることはない。

B. 競技者は互いに隣接して作業し、ステーションを整理整頓し清潔に保たなければならない。競技者がこの時、無秩序であったり、混乱を起こしたり、またはプロらしくない行動をとった場合は、審査員が得点を減点することがある。このような事がなければ、この作業は審査されず、単に競技者がどのコーヒーを使いたいかを定めるためのものになる。

C. 競技者は競技エリアの時間を知らされ、この時間以外に競技エリアにいたり、競技に関連する物を使用してはならない。

D. 競技者は、競技エリアから、競技で使用したコーヒーを持ち去ることはできない。

6.2 1日目

競技者は1日目の生豆評価、ラボ練習、焙煎練習の競技時間を割り当てられる。競技者は、割り当てられた競技と練習時間以外には、競技エリアに入ったり、競技コーヒーや器具を使ったり出来ない場合がある。

6.2.1 ラボ練習

A. 競技者に割り当てられた生豆評価競技時間の直前に、競技者はラボ練習の時間が予定されている。競技者はこの時間を使ってラボ器具に慣れなければならない。

B. 競技者は互いに隣接して作業し、ステーションを整理整頓し清潔に保たなければならない。競技者がこの時、無秩序であったり、混乱を起こしたり、またはプロらしくない行動をとった場合は、審査員が得点を減点することがある。このような事がなければ、この作業は審査されず、単に競技者がラボ器具とエリアに慣れるためのものとなる。

6.2.2 生豆評価時間

A. 各競技者は、コーヒー生豆のサンプル（それぞれの生豆オプションから一つずつ）と記入用の空欄のコーヒー生豆レポートが与えられる。

B. 参加者は、スポンサーによって提供された三つのコーヒー生豆からそれぞれ500gだけを支給される。サンプル焙煎を含む全ての生豆評価は、支給された500gからでなければならない。

C. 提出する焙煎コーヒーに使用するコーヒー生豆に該当する生豆評価のみが審査される。

D. 競技者は、生豆や欠点豆について、コーヒーの特性を評価するために準備された器具を使用する能力などについて、十分な知識を実証することが期待されている。

E. コーヒー生豆評価は、条項2.3の「規格と定義」で定義され、競技者へのオリエンテーションミーティングで説明された使用ガイドラインに沿って評価されなければならない。

F. 生豆評価の点数は、競技会開始前に認定Qグレーダーが全てのコーヒーに関し作成したマスターシートに基づく。

G. 競技者は、JCRCが準備した水分測定機を使って水分を評価する。競技者は、コーヒー生豆の水分を測る能力があることを実証しなければならない。

H. 競技者は、JCRCが準備した器具によって比重を評価する。競技者は、コーヒー生豆の比重を測る能力があることを実証しなければならない。

I. スクリーンサイズは、JCRCが準備したスクリーンのみで測定されなければならない。競技者は、スクリーンサイズ（3スクリーン迄で良い）を評価するため、支給されたスクリーンを使える能力を実証しな

ればならない。

J. 欠点数は、SCAAにより定められたガイドライン「SCAA Green Arabica Coffee Classification (アラビカ生豆の分類)」と300gのサンプルを対象とする「SCAA Defect Handbook (欠点豆ハンドブック)」を使って判定する。

K. 競技者は、JCRCが支給した三つのコーヒー生豆をそれぞれ評価し、レポートを作成するため、2時間が与えられる。競技役員が各競技者の時間を計る。技術的な問題があった場合以外、延長時間は与えられない。技術的な問題の判断は、ヘッドジャッジの裁量であり、判断は時間終了前に提起されなければならない。

6.2.3 焙煎の練習

競技者は、オリエンテーションミーティングで割り当てられた焙煎機を練習するための1時間が与えられる。JCRCが焙煎の練習をするためのコーヒーを支給する。これは、競技会用に支給されるコーヒーと同じものではなく、競技者が準備された機械に関する実用的な知識を身につけるための「ダミー」のコーヒーである。

競技者はステーションを整理整頓し清潔に保たなければならない。競技者がこの時、無秩序であったり、混乱を起こしたり、またはプロらしくない行動をとった場合は、審査員が得点を減点することがある。このような事がなければ、この作業は審査されず、単に競技者がラボ器具とエリアに慣れるためのものとなる。

6.3 2日目

競技者は2日目の競技時間を、焙煎時間のために割り当てられる。競技者は、割り当てられた競技時間以外には、競技エリアに入ったり、競技コーヒーや器具が使えない場合がある。競技者は、条項6.1に定められた通り、2日目の始めに競技者自身のサンプルコーヒーをカップする時間がある。これは、競技時間外で、得点または最終得点に数えられることはない。

6.3.1 焙煎の時間

A. 割り当てられた焙煎時間前に総量9kgのコーヒー生豆が競技者に支給される。焙煎者がブレンドを選択をした場合、焙煎計画に各コーヒーの量を明記することを役員から求められる。参加者は、競技用に依頼した量を正確に支給される。

B. 競技者は、1時間の焙煎時間を割り当てられる。競技者は、競技者自身の競技時間がいつかを把握し、時間通りにそこへ居ることに対し責任を負う。

C. 競技者は、割り当てられた焙煎競技時間の最初(ただしタイムレコーダーが始まる前)に、焙煎する予定のコーヒー生豆のレポートを提出しなければならない。

D. 更に競技者は、焙煎計画の書類も提出する。競技者が幾つかの異なるローストプロファイルでの実行を計画している場合、一つ以上の焙煎計画を提出することができる。ただし、焙煎時間が始まる前に、競技役員に対し、どのように複数の焙煎計画を行うかを説明しなければならない。

- E. 競技役員は、最初の競技者が始める前に焙煎機を適切な温度に上げるため30分間、一定暖気運転する。機械は、競技者と競技者の間、次の競技者が競う前に同じ暖気運転温度に戻される。このことは、競技者へのオリエンテーションミーティングで知らされ、競技者は同意するものとする。
- F. 競技者は、時間が残り30分、残り15分のタイムコールを通知される。競技時間が残り15分を切っている場合、競技者は新たな焙煎を始めてはならない。
- G. 焙煎機は、時間と温度の記録システムを有し、リアルタイムの焙煎情報を記録し、競技者、競技役員、観客に表示する。焙煎の情報は記録され保存される。
- H. 競技者は、競技前のオリエンテーションミーティングで、時間と温度の記録システムに関する簡潔な説明を受ける。
- I. 焙煎記録システムが用意され、使用可能となり、焙煎を記録できるかどうかを確認することは競技者が責任を負う。記録されていない焙煎は、失格とみなされ評価されない。
- J. 競技者は一つの焙煎コーヒーを競技役員に提出する。焙煎コーヒーは、競技者の焙煎時間が終了する前に提出されたもののみが認められる。競技者は、希望すれば「タイム」と告げて1時間以内に焙煎時間を止めることができる。
- K. ローストプロファイルは、パーセンテージで採点される。競技者は、正確にたどられたプロファイルの各区分毎に得点を得る。40点満点でプロファイル全体の得点がパーセンテージから割り出される。
- L. ローストカラーテストは、イベントマネージャーにより指名された審判員により実行される。ローストカラーテストは1.5キロの焙煎豆提出後、すぐに行われる。
- M. 競技者が一つ以上のコーヒー生豆を使用して焙煎後にブレンドをした場合、各プロファイルの得点を別々に算出したものを合計し、プロファイルの平均として最終得点が割り出される。

6.3.2 減点

提出された焙煎コーヒーに使用され含まれたいかなるコーヒーも、該当する焙煎計画と比較して評価・審査される。焙煎計画と該当する焙煎記録データの著しい相違は、審査員により減点される場合がある。焙煎の時間と温度が記録され、計画の温度から±2度毎、時間から±2秒毎の差異に対し1点の減点となり、合計で最高5点が減点される。

ローストカラー指定の採点については、実際のローストカラーが指定のローストカラーの2ポイント以内であれば、減点は無い。指定の2ポイントを超える1ポイント毎に、1ポイントが減点される。

審査員が生豆の焼き焦げや過度なオイルの滲みだしなど焙煎に欠点がある徴候を目で見た場合、減点される。

6.4 3日目

- A. 競技者と審査員は、提出された全ての焙煎コーヒーが揃う最終カップリングに参加する。

- B. 最終カップリングは、2テーブルでのカップリングとなる。第1のテーブルは、スケジュールの前半に焙煎した競技者たちの提供によるものであり、第2のテーブルは、後半の競技者たちのものである。
- C. カップリングは、ダブルブラインドとし、一人の競技役員が各競技者が提出したコーヒーにコード印をつけ、答えを保持する。また、別の競技役員が先の競技役員のコードに異なる新たなコードを作成し、答えを保持する。
- D. カップリングジャッジ2名と、1日目と2日目の競技を監督したヘッドジャッジ1名と競技者達と一緒にカップリングする。ただし、競技者はいかなる時でも物理的にカップを触ったり持ち上げたりしてはならない。カップリングジャッジのみが「ブレイク（コーヒーの粉を崩すためにカップをかき混ぜる）」することができる。
- E. 一般的なカップリング基準と実践方法で、各コーヒーからそれぞれ5杯のカップを用意する。カップリングは、ヘッドジャッジの指示と手順によって進められる。カップリングジャッジと競技者は全員、ヘッドジャッジの指示を注意深く聞き、指示と手順に従わなくてはならない。
- F. 総合得点は、カップリングジャッジの得点のみがカウントされる。競技者は、カップリングのキャリブレーション中、あらかじめ定められたカップリングの手順に従わなくてはならない。

6.4.1 カップリングの手順

- A. 全てのサンプルは、焙煎後8時間以上経過した後にカップリングされる。
- B. サンプルは、カップリング直前に挽かれ、熱湯が注入される15分以上前であってはならない。
- C. サンプルは「挽いていない豆」で計量され、予め定められた比率の150mlの熱湯につき8.25gを計量する。
- D. 挽く粒度は、一般的なペーパーフィルターのドリップ抽出に使われる粒度よりも僅かに粗くする。均一なサンプルで評価されるよう、各サンプルから最低5杯のカップを用意する。
- E. それぞれのサンプルのカップは、当該サンプルをグラインダーの浄化に必要な一定量を粉碎通過させ、その後、サンプルの全体および同一量が、それぞれのカップに溜まるように注意しながら、カップリンググラス、又はボールへそれぞれのカップの量毎に挽き分ける。
- F. 水 – カップリングに使用される水は、純粹で無臭でなくてはならないが、蒸留または軟化されてはいてはならない。理想のTDS（総溶解固形分）は、125-175 ppmであるが、100 ppm未満または250 ppmを超えてはならない。水は新しく、挽かれたコーヒーに注がれる時の温度は約200° F (93°C)でなければならない。
- G. お湯は、計量されたコーヒー粉に直接、カップの縁まで注ぎ、コーヒー粉が全て濡れるようにする。お湯に入れる粉は、評価前3-5分間乱さないようにしておく。
- H. 得点は、カップリングの標準フォームに基づき、全てのコーヒーは100点満点で採点される。カップリングフォームの得点と、1日目と2日目の得点を合わせて、総合的な優勝者が決定される。

6.4.2 カップ得点の評価尺度

カップ得点は、次の尺度に限られる。

6.00	良い	7.00	とても良い	8.00	優秀	9.00	並はずれている
6.25		7.25		8.25		9.25	
6.50		7.50		8.50		9.50	
6.75		7.75		8.75		9.75 – 10.00	

審査員は、良い、とても良い、優秀、並はずれている、の評価尺度を使用しなければならない。審査員は6.00点より下の得点を付けてはならない。「良い」より下の評価の場合は、6.00点を付けなければならない。

6.4.3 カッピングのスコアシート

A. 評価の各構成部分は、横方向（左から右）の尺度で記録される。これは、サンプルと経験上の理解による品質に対する見方に基づく、特定の構成部分に対する相対的な品質への審査員の見方を評価するためである。

B. 幾つかの構成部分は、縦方向の尺度で記録される。縦方向（上と下）の尺度は、感覚部分の強度をランク付けするのと、参考やメモを記録するためのものであり、得点に含まれない。

C. 評価後、数値での得点が、それぞれの「Total（合計）」部分に書き留められる。総得点を確定するため、得点記録係が得点の構成部分の合計を計算する。

7.0 評価尺度

3日目はカッピングで評価されるが、1日目、2日目の競技の評価尺度は以下の通りである。

はい = 1 いいえ = 0

許容できない = 0 許容できる = 1 標準 = 2 良い = 3 とても良い = 4 優秀 = 5 並外れている = 6

以上の2つのタイプの得点がある。はい/いいえ得点、と0~6の得点である。

はい/いいえ得点

競技者は、当該項目につき「はい」につき1点、「いいえ」につき0点を得点する。

0~6の得点

幾つかのスコアシートの基準は、0から6の尺度で評価される。0が最低で、6が最高である。1.0から6.0の間で、小数点を用い半分の点を使用することは許されるが、分数を用いることはできない。（例、1.5、2.5、3.5）最低得点数値は1で、0.5は使えない。0点は、全く受け入れられない基準であると見なされた際に使われる。0点と6点の使用はヘッドジャッジの承認を得なければならない。

8.0 技術的な問題

- A. 競技中に競技者が、JCRCが準備した器具に技術的な問題があると思った場合、競技者は直ぐにヘッドジャッジまたはJCRCイベントマネージャーに連絡しなくてはならない。
- B. ヘッドジャッジが、簡単に解決できる問題だと判断した場合、当該者にて競技者に還付されるべき適切な時間を決める。技術者が問題を解決したら、競技時間が再開される。
- C. 技術的な問題がすみやかに解決できない場合、ヘッドジャッジは、競技者が競技が再開できるまで待つか、または一旦中止し時間を再度割り当ててやり直すかを決める。
- D. 競技者が競技時間を止めなければならない場合、競技者、ヘッドジャッジ、そしてJCRCイベントマネージャーは、後ほど競技者が全てをやり直すための新たなスケジュールを立てる事とする。
- E. 技術的な問題が競技者の間違いで引き起こされたと判断された場合、ヘッドジャッジは競技者に追加時間を与えず、練習時間または競技時間を還付時間無しで再開すると決める。

9.0 得点の記録

9.1 JCRC公式得点記録

JCRC公認得点記録係が、全ての得点の合算と得点の機密保持の責任を負う。

9.2 競技者の総合得点

競技者の総合得点は、3日間のスコアシートの合計を合算したものに減点分を引いて算出される。

9.3 同点

- A. 2名以上の競技者の総合得点が同点であった場合、JCRC公認得点記録係がその競技者達のカップリングスコア（3日目）を計算する。カップリングスコアの得点が最も高い競技者が同点勝利を勝ちとり、同点だった他の競技者よりも上位となる。
- B. 同点だった競技者のカップリングスコアも同じだった場合、2日目のローストプロファイルの得点が高い競技者が上位となる。
- C. 同点だった競技者のカップリングスコアとローストプロファイル得点と同じだった場合、1日目のコーヒー生豆評価の得点が高かった競技者が上位となる。

10.0 競技者からの不服申し立てとアピール

10.1 競技者に関する問題

10.1.1 不服申し立て（Protest）

競技者が、競技中に JCRC に関する問題提起や不服申し立てを希望する場合、競技者は JCRC イベントマネージャーに連絡すること。JCRC イベントマネージャーは、その場で解決できる問題か、または、JCRC 後に書面にてアピールする必要があるかを検討する。

JCRC イベントマネージャーが、その場で解決できる問題だと判断を下した場合、JCRC イベントマネージャーは該当する関係者に連絡し公平性を確保する。競技者の問題及び・または抗議が議論され、JCRC イベントマネージャーと SCAJ ローストマスターズ委員会が現場で決定を下す。JCRC イベントマネージャーが競技者に決定されたことを伝える。

10.1.2 アピール (Appeal)

上述の不服申し立てがその場で解決できない場合、または競技者がその場の決定に対してアピールを望む場合は、JCRC イベントマネージャーが競技者に、書面で SCAJ ローストマスターズ委員会に対し、不服申し立て、または嘆願書を提出するよう要請する。SCAJ ローストマスターズ委員会による全ての決定が最終決定となる。

不服申し立て、または嘆願書には、下記の事項を明記すること。

- 1) 競技者氏名
- 2) 日付
- 3) 明瞭簡潔な不服申し立ての説明
- 4) 問い合わせの日付と時間 (該当する場合)
- 5) 競技者からのコメント及び解決案
- 6) 関与した関係者
- 7) 競技者の連絡先情報

上記情報が含まれていない不服申し立て、または嘆願書は考慮されない。競技者は、問題の出来事が起きてから、もしくは、決定がなされてから 24 時間以内に、不服申し立て、または嘆願書を競技会事務局に E メールで提出しなければならない。

10.1.3 SCAJ ローストマスターズ委員会によるアピールの見直し

SCAJ ローストマスターズ委員会は、不服申し立てと嘆願書を受領から 30 日以内に検討する。SCAJ ローストマスターズ委員会が競技者に、書面または E メールを介して最終決定を通知する。

11.0 審査員による不誠実な姿勢

ヘッドジャッジまたは JCRC 運営スタッフは、競技者を評価中の審査員の不誠実な行動を発見、または可能性を疑う好ましくない事態が起こった場合、次のことが適用される。

A. ヘッドジャッジは、疑惑のある評価の周辺にあるすべての競技者の得点シートを、公認得点記録係より戻すように依頼する。

B. ヘッドジャッジはこの状態を見極める為、関係のある審査員、SCAJ ローストマスターズ委員会との会議を招集する。

C. SCAJ ローストマスターズ委員会は、非公開の会議により裁決する。

D. 不誠実という問題が規模の大きい場合には、SCAJ ローストマスターズ委員会は当該審査員を将来にわたり、JCRC 認可の大会にて審査できないという処分を裁定する権限を持つ。

11.1 アピール

該当するJCRC審査員がその決定に対して同意しなかった場合、SCAJローストマスターズ委員会に書面でアピールできる。SCAJローストマスターズ委員会による裁定が最終審判となる。

嘆願書には、下記の事項を必ず明記すること。

- 1) 氏名
- 2) 日付
- 3) 明瞭簡潔な不服申し立ての説明
- 4) 問い合わせの日付と時間 (該当する場合)
- 5) コメント及び解決案
- 6) 関与した関係者
- 7) 連絡先情報

上記情報が含まれていない不服申し立て、または嘆願書は考慮されない。審査員は、問題の出来事が起きてから、もしくは、決定がなされてから 24 時間以内に不服申し立て及び・または嘆願書を競技会事務局に E メールで提出しなければならない。

11.2 SCAJローストマスターズ委員会によるアピールの見直し

SCAJローストマスターズ委員会は、不服申し立て、あるいは嘆願書の受領から30日以内に再吟味をすることになる。SCAJローストマスターズ委員会は、競技者、あるいは審査員に対して、書面またはEメールを介して最終決定を通知する。

12.0 連絡先

12.1 SCAJ 事務局

協会ホームページ <http://www.scaj.org/>

12.2 競技会事務局

E-mail: info@scaj.org

TEL: 03-5400-5506

FAX: 03-5400-5613