

2012 JAPAN BARISTA CHAMPIONSHIP  
OFFICIAL RULES AND REGULATIONS



Japan  
Barista  
Championship

ジャパンバリスタチャンピオンシップ ルール規約

## TABLE OF CONTENTS (目次)

|     |                            |    |
|-----|----------------------------|----|
| 1   | 概要                         | 5  |
| 2   | 参加資格                       | 5  |
| 2.1 | 参加条件                       | 5  |
| 2.2 | 申し込み                       | 5  |
| 2.3 | 競技者からの質問                   | 5  |
| 2.4 | 規約                         | 6  |
| 3   | 大会運用                       | 6  |
| 3.1 | 審査員構成                      | 6  |
| 3.2 | 予選大会の競技内容                  | 6  |
| 3.3 | 準決勝、及び決勝大会の競技内容            | 6  |
| 3.4 | 飲料の定義                      | 7  |
| 4   | 大会の流れ                      | 8  |
| 4.1 | 予選大会                       | 8  |
| 4.2 | 予選大会における競技エリアの概要           | 8  |
| 4.3 | 準決勝、及び決勝大会                 | 9  |
| 4.4 | 準決勝、及び決勝大会における競技エリアの概要     | 9  |
| 5   | 機器、アクセサリ類、原料類              | 10 |
| 5.1 | エスプレッソマシン                  | 10 |
| 5.2 | グラインダー                     | 10 |
| 5.3 | (グラインダー以外の)電気機器を使用する場合     | 10 |
| 5.4 | 提供される設備品、供給品               | 10 |
| 5.5 | 持参することを推奨する設備品および供給品       | 11 |
| 6   | 競技者が準備時間の前にすべきこと           | 12 |
| 6.1 | 競技者オリエンテーションミーティング         | 12 |
| 6.2 | 準備スペース                     | 12 |
| 6.3 | 競技時の音楽                     | 12 |
| 6.4 | 時間どおりに                     | 12 |
| 6.5 | ステーション・セットアップ              | 12 |
| 6.6 | サポートメンバー／アシスタント            | 13 |
| 6.7 | ステージ上に運ぶ備品・供給品について         | 13 |
| 7   | 準備時間                       | 13 |
| 7.1 | 準備時間の開始                    | 13 |
| 7.2 | コンテナ及びカートの取り扱い             | 13 |
| 7.3 | 審査員用プレゼンテーションテーブル          | 13 |
| 7.4 | 試し抽出                       | 13 |
| 7.5 | カップを事前に温めておくこと             | 13 |
| 7.6 | 準備時間の最後に                   | 13 |
| 8   | 競技時間                       | 14 |
| 8.1 | 予選大会における競技時間               | 14 |
| 8.2 | 準決勝、決勝大会における競技時間           | 14 |
| 8.3 | 競技者自身紹介                    | 14 |
| 8.4 | 提供することが求められている飲料について       | 14 |
| 8.5 | ボランティアスタッフが、提供された飲料を下げることに | 14 |
| 8.6 | 作業ステーションの区画周辺について          | 14 |
| 8.7 | 競技時間の最後に                   | 15 |
| 8.8 | 競技時間後の会話について               | 15 |

|      |  |    |
|------|--|----|
| 8.9  | 時間オーバーによるペナルティ(減点)について                     | 15 |
| 8.10 | コーチについて                                    | 15 |
| 9    | 技術的な問題について                                 | 16 |
| 9.1  | 概要   | 16 |
| 9.2  | 妨害行為について                                   | 16 |
| 9.3  | アクセサリーを忘れたら                                | 16 |
| 10   | 片付時間                                       | 16 |
| 11   | 競技終了後                                      | 17 |
| 11.1 | 競技記録の保管について                                | 17 |
| 11.2 | デブリーフィング(報告会)                              | 17 |
| 12   | 競技者からの異議申し立てと嘆願要請                          | 18 |
| 12.1 | 競技者に関する問題                                  | 18 |
| 12.2 | スコアシートを見直している際に提起される審査員/審査に関する問題について       | 18 |
| 13   | JBC 公認審査員                                  | 19 |
| 13.1 | 概要   | 19 |
| 13.2 | JBC 公認審査員になるには                             | 19 |
| 13.3 | 審査員としての準備                                  | 19 |
| 13.4 | 審査員としての目標と目的                               | 19 |
| 13.5 | 審査員がパリスタチャンピオンに捜し求めること                     | 19 |
| 13.6 | JBC 公認審査員の主な職務                             | 19 |
| 13.7 | 審査員が競技者に期待すること                             | 20 |
| 14   | 審査員の役割                                     | 20 |
| 14.1 | ヘッドジャッジ                                    | 20 |
| 14.2 | テクニカルジャッジ                                  | 20 |
| 14.3 | センサリージャッジ                                  | 20 |
| 15   | 評価項目                                       | 21 |
| 15.1 | 競技エリア                                      | 21 |
| 15.2 | 味覚評価                                       | 21 |
| 15.3 | 飲料のプレゼンテーション                               | 21 |
| 15.4 | 技術的な技能                                     | 21 |
| 15.5 | 総合的な印象                                     | 21 |
| 16   | 審査員の役割                                     | 22 |
| 16.1 | 審査前に、審査員のすべきこと、してはいけないこと                   | 22 |
| 16.2 | 競技大会中の審査員の振る舞い                             | 22 |
| 16.3 | 味覚審査時には                                    | 22 |
| 16.4 | 審査員同士のカリブレーションタイム                          | 23 |
| 16.5 | 公の、また、メディアとのコミュニケーションについて                  | 23 |
| 17   | 技術面の評価方法                                   | 24 |
| 17.1 | 評価基準(尺度)                                   | 24 |
| 17.2 | テクニカルスコアシート Part-I                         | 24 |
| 17.3 | テクニカルスコアシート Part-II                        | 25 |
| 17.4 | カプチャーノのテクニカルスキル ミルクフローシング(ミルクの泡立て)Part-III | 26 |
| 17.5 | テクニカルスキル シグニチャービバレッジ Part-IV               | 26 |
| 17.6 | テクニカルスコアシート Part-V                         | 27 |
| 17.7 | 終了時の作業場の評価 Part-VI                         | 28 |
| 18   | 感応面の評価方法                                   | 29 |
| 18.1 | 評価基準(尺度)                                   | 29 |
| 18.2 | エスプレッソの評価 Part-I                           | 29 |
| 18.3 | カプチャーノの評価 Part-II                          | 31 |
| 18.4 | シグニチャービバレッジの評価 Part-III                    | 32 |

|      |                              |    |
|------|------------------------------|----|
| 18.5 | パリストとしての評価 Part-IV           | 33 |
| 18.6 | 総合的な印象 Part-V                | 33 |
| 19   | スコアシートの再点検                   | 34 |
| 20   | JBC 審査員による不誠実な姿勢について         | 34 |
| 20.1 | 概要                           | 34 |
| 20.2 | 嘆願要請                         | 34 |
| 20.3 | SCAJ パリスト委員会における再検討される嘆願について | 34 |
| 21   | 連絡先                          | 34 |
| 21.1 | SCAJ 事務局                     | 34 |
| 21.2 | 競技会事務局                       | 34 |

## 1 概要

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バリスタチャンピオンシップ（以下、JBC）は The World Barista Championship（以下、WBC）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 JBC ルール&レギュレーションに準拠して運営されます。

## 2 参加資格

### 2.1 参加条件

#### 2.1.1 国籍について

競技者は、会員区分を問わず、日本国籍をお持ちの方、若しくは 2 年以上の就業証明書類・就学証明書類を所持していることとします。2 年以上の就業証明書類・就学証明書類により参加申請する場合、国内大会開催の 12 か月前に、上記の期間の条件を満たしていなければなりません。競技者は、WBC 年度内に 1 カ国のみ代表として WBC にて競技することができます。

#### 2.1.2 複数のパスポート保持者について

複数の国のパスポートを所持している場合、その出場者はひとつの国を選び、その国の代表者選考会にて資格を与えられなければならないとします。

#### 2.1.3 代表選考時の例外事項について

何かしらの理由で、国内優勝者が参加できない場合には、国内競技会での上位順の方から、優勝者の代わりに WBC への参加ができます。

#### 2.1.4 その他参加資格について

登録店舗での 60 日間以上の実務経験があることを条件とします。

予選大会参加者は 1 会場につき 1 社 5 名までとします。

#### 2.1.5 準決勝大会

準決勝進出者は予選大会参加者の上位 16 名とします。

#### 2.1.6 決勝大会

決勝進出者は準決勝大会の上位 6 名とします。

### 2.2 申し込み

#### 2.2.1 登録フォーム

競技者は、JBC 競技者登録フォームの必要事項をすべて記載の上、協会ホームページより申し込みを行ってください。正式登録は参加登録料の入金確認をもって登録完了とします。入金期日までに入金を確認されなかった場合はキャンセル扱いとします。入金期日は登録フォームの入力確認後、ご案内いたします。

#### 2.2.2 申し込み期間

競技者は、協会ホームページにて定めた期間内に申し込みを行ってください。期間外の登録行為は全て無効となります。

### 2.3 競技者からの質問

すべての競技者は、最新の当協会が定める JBC ルール&レギュレーションとスコアシートについての幅広い理解をしておくこととします。JBC ルール&レギュレーションとスコアシートの理解不足による異議申し立てに対しては、例外措置および便宜をとることはありません。すべての JBC 関連書類は、協会ホームページからダウンロードできます。質問がある場合には、21 項を参照に競技会事務局宛てに連絡をしてください。また、予選当日に行われる競技者オリエンテーションにて質問することも出来ます。

## 2. 参加資格 [Cont.]

### 2.4 規約

競技者は下記の規約を理解していることを認めたくえで、JBC 競技者登録フォームを送信および提出してください。

**【要注意】**当規約には、個人の責任と JBC の参加者に賦課され求められることを含んでいることに注意してください。

- A. JBC の優勝者は、SCAJ を代表するバリスタとなること。
- B. JBC 競技者は、以下のことを約束し、エントリーを行ってください。
  - a. SCAJ が、それぞれの普及促進に際して、競技者の氏名、画像を使用することを許可すること。その使用に際し、いかなる請求もしないこと。
  - b. 上記の使用に際して、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。
  - c. SCAJ の好評を維持するために、積極的に活動すること。
- C. 競技者は、SCAJ の定める競技者行動規範をよく読み、また、遵守すること。
- D. JBC 優勝者は、優勝者の行動規範をよく読み、また、遵守すること。

## 3 大会運用

### 3.1 審査員構成

それぞれの競技者は、4 人のセンサリージャッジ、2 名のテクニカルジャッジ、1 名のヘッドジャッジにより審査されます。

### 3.2 予選大会の競技内容

- a. それぞれの競技者は、4 人それぞれのセンサリージャッジに、シングルエスプレッソ 1 杯、シングルカプチーノ 1 杯を提供すること。全部で、8 杯のドリンクを 10 分の競技時間内に提供すること。
- b. どのドリンクから提供するかは、競技者の判断に任せますが、同じカテゴリーのドリンクを 4 杯提供し終わってから、他のカテゴリーのドリンクを提供してください。
- c. それぞれのカテゴリーのドリンクは競技者の裁量に任せられます。(例えば、1 杯ずつ提供するのでも、また、2 杯ずつ提供するのでも、4 杯同時に提供するのでも競技者の裁量に委ねられます。センサリージャッジは、提供されたらすぐに審査を始めること。(もし、競技者がカテゴリー以外のドリンクの提供をした場合には、失格となります。))
- d. それぞれのカテゴリーの 4 杯のドリンクは、同一の内容であること。
- e. 同じカテゴリーの飲料は、4 杯とも同じコーヒーを使って準備すること。
- f. 競技者はそれぞれのカテゴリー(エスプレッソ、カプチーノ)毎に異なるコーヒーを使用することが出来ます。
- g. 競技者はラテアートを描くことができます。ラテアートのデザインは、4 杯とも同一である必要はありません。
- h. 競技者は競技時間中に何杯でも作成することが出来ます。審査員は提供された飲料のみ評価してください。

**【要注意】:** それぞれの飲料の定義は 3.4 項を参照してください。

### 3.3 準決勝、及び決勝大会の競技内容

- a. それぞれの競技者は、4 人それぞれのセンサリージャッジに、シングルエスプレッソ 1 杯、シングルカプチーノ 1 杯、シグニチャービバレッジ 1 杯を提供すること。全部で、12 杯のドリンクを 15 分の競技時間内に提供すること。
- b. どのドリンクから提供するかは、競技者の判断に任せますが、同じカテゴリーのドリンクを 4 杯提供し終わってから、他のカテゴリーのドリンクを提供してください。
- c. それぞれのカテゴリーのドリンクは競技者の裁量に任せられます。(例えば、1 杯ずつ提供するのでも、また、2 杯ずつ提供するのでも、4 杯同時に提供するのでも競技者の裁量に委ねられます。センサリージャッジは、提供されたらすぐに審査を始めること。(もし、競技者がカテゴリー以外のドリンクの提供をした場合には、失格となります。))
- d. それぞれのカテゴリーの 4 杯のドリンクは、同一の内容であること。
- e. 同じカテゴリーの飲料は、4 杯とも同じコーヒーを使って準備すること。
- f. 競技者はそれぞれのカテゴリー(エスプレッソ、カプチーノ、シグニチャービバレッジといった)毎に異なるコーヒーを使用することが出来ます。
- g. 競技者はラテアートを描くことができます。ラテアートのデザインは、4 杯とも同一である必要はありません。
- h. 競技者は競技時間中に何杯でも作成することが出来ます。審査員は提供された飲料のみ評価してください。

**【要注意】:** それぞれの飲料の定義は 3.4 項を参照してください。

### 3. 大会運用 [Cont.]

#### 3.4 飲料の定義

##### 3.4.1 エスプレッソ

- a. エスプレッソは1オンス(30ml+/-5ml)の挽かれたコーヒーによって、また1回の継続した抽出においてダブルポルタフィルターの片側から抽出されたものであること。
- b. 使用するコーヒーはコーヒーチェリーとして収穫されてから、飲料として抽出されるまでのいかなる時点においてもフレーバーや着色料、香料などのいかなる添加物を加えてはならない。
- c. コーヒーはブレンドでも単一地域産、単一生産国、単一農園その他でも良い。
- d. エスプレッソは、(コーヒーや挽き目により)何グラムのコーヒーを使用しても構わないこと。
- e. エスプレッソは、摂氏 90.5 度から 96.0 度(華氏 195 度~205 度)の湯温にて抽出されること。
- f. エスプレッソマシンの抽出圧は、8.5 から 9.5 気圧と設定されていること。
- g. 推奨される抽出時間は、20 秒から 30 秒の間です。しかし、義務ではありません。
- h. 同一カテゴリーの飲料の抽出において、抽出時間の差は 3.0 秒以内であること。
- i. エスプレッソは、2~3 オンス(60~90ml)の取っ手付きのカップにて、提供すること。
- j. エスプレッソは適切なスプーン、ナフキン、そして味付けされていないお水とともに審査員に提供されなければならない。
- k. 挽かれたコーヒー及び水以外の物はポルタフィルター内に入れてはいけません。

##### 3.4.2 カプチーノ

- a. カプチーノは、芳醇で、甘いミルクとエスプレッソとのバランスが調和のとれた飲料であること。
- b. カプチーノは、シングルショットのエスプレッソと、きめ細かいミルクと、厚さが約 1 センチのフォームド・ミルクによって作られていること。
- c. 伝統的なカプチーノは、5~6 オンス(150~180 ml)の飲料とすること。
- d. カプチーノの液量はカップの容量と一致していなければなりません。(つまり180mlの容量のカップには180mlのカプチーノが含まれていなければなりません。)そうでなければ外観のスコアはその程度によって最大 3 ポイント減点されます。
- e. カプチーノは、ラテアートか、伝統的なものかの、どちらかにより提供すること。
- f. カプチーノは、5~6 オンス(150~180 ml)の取っ手付きのカップにて、提供すること。
- g. いかなるトッピングや、砂糖、スパイスもしくは粉状のフレーバーの使用は認められていないこと。
- h. カプチーノは、スプーン、ナフキン、お水と共に提供すること。

##### 3.4.3 シグニチャービバレッジ

- a. シグニチャービバレッジは、競技者により創造されるエスプレッソベースのフリースタイル飲料とすること。
- b. シグニチャービバレッジは審査員が飲む事ができるよう液体飲料である事。食べ物を飲料に添えて提供する事はできるが、飲料のみがセンサージャッジによって評価される。
- c. これは、飲料であるために、審査員が飲めるものとすること。
- d. 4 杯のシグニチャービバレッジは、それぞれ最低 1 ショットのエスプレッソを用いていること。
- e. エスプレッソは、競技時間内に用意されること。
- f. エスプレッソの風味が優位的/支配的に存在すること。
- g. シグニチャービバレッジは、どの温度帯でも構わないこと。
- h. シグニチャービバレッジに使用するいかなる材料の中に、アルコールやアルコールエキスもしくは、アルコールの副次物 また、麻薬の使用はしないこと。
- i. シグニチャービバレッジに使用する材料は、競技時間内に調理されることが望ましい。シグニチャービバレッジの材料は、競技時間内に現場で、混ぜ合わされること。
- j. 使用するすべての原材料は、オープンにされること。競技者は、使用した原材料の元のボトルや包装・パッケージを持参すること。
- k. ポルタフィルター内には、コーヒー以外の何物も入れてはいけないこと。

##### 3.4.4 スコアシートにおけるペナルティ

- a. もし、シグニチャービバレッジの原材料として、アルコールや麻薬が見受けられた場合、センサージャッジのシグニチャービバレッジカテゴリーのすべての項目は、0 点となる。
- b. もし、コーヒー以外の原材料、もしくは、使用する物質がポルタフィルター内に見受けられた場合、テクニカルジャッジ・センサージャッジのすべてのスコアが 0 点となる。
- c. もし、それぞれのシグニチャービバレッジに最低 1 ショットのエスプレッソが入っていない場合、シグニチャービバレッジの「味

覚のバランス」の項目は、0点となる。

## 4 大会の流れ

### 4.1 予選大会

- a. 競技スペースは、1, 2と番号がつけられます。
- b. それぞれの競技者には、開始順番と競技スペースの番号が割り当てられます。
- c. それぞれの競技者には、下記の通り 30 分間が与えられます。

準備時間: 10 分間

競技時間: 10 分間

片付時間: 10 分間

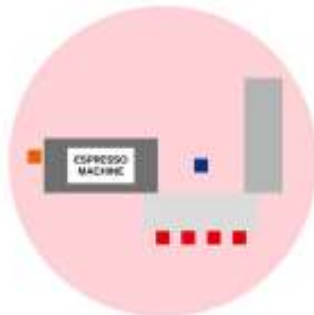
- d. 競技の流れは、概略として概ね下記の表の通りです。

| ステーション 1  |      | ステーション 2  |      |
|-----------|------|-----------|------|
| 第一競技者 準備  | 10 分 |           |      |
| 第一競技者 競技  | 10 分 |           |      |
| 第一競技者 片付け | 10 分 |           |      |
|           |      | 第二競技者 準備  | 10 分 |
|           |      | 第二競技者 競技  | 10 分 |
|           |      | 第二競技者 片付け | 10 分 |
| 第三競技者 準備  | 10 分 |           |      |
| 第三競技者 競技  | 10 分 |           |      |
| 第三競技者 片付け | 10 分 |           |      |
|           |      | 第四競技者 準備  | 10 分 |

- e. 予選大会のスコアは、準決勝大会、及び決勝大会に持ち越されません。
- f. 予選ラウンド終了後、予選大会のスコアにより上位 16 名が協会ホームページにて発表されます。
- g. 発表日時はイベントスタッフから発表があります。

### 4.2 予選大会における競技エリアの概要

\* 各ステーションの向きは競技会場によって異なります。その他詳細は 5.4 項 提供される設備品、供給品を参照してください。



■ センサージャッジ

■ 競技者

■ ゴミ箱

■ テーブルの重なり部分  
0.20 (m)

■ マシンテーブル  
D2.0 × W0.8 × H0.84 (m)

■ ワークテーブル  
D2.6 × W0.6 × H0.83 (m)

■ プレゼンテーションテーブル  
会場により異なる

■ メディア立ち入り禁止部分  
半径 2.50 (m)



## 4. 大会の流れ [Cont.]

### 4.3 準決勝、及び決勝大会

- 競技スペースは、1, 2, 3 と番号がつけられます。
- それぞれの競技者には、開始順番と競技スペースの番号が割り当てられます。
- それぞれの競技者には、下記の通り 45 分間が与えられます。

準備時間: 15 分間

競技時間: 15 分間

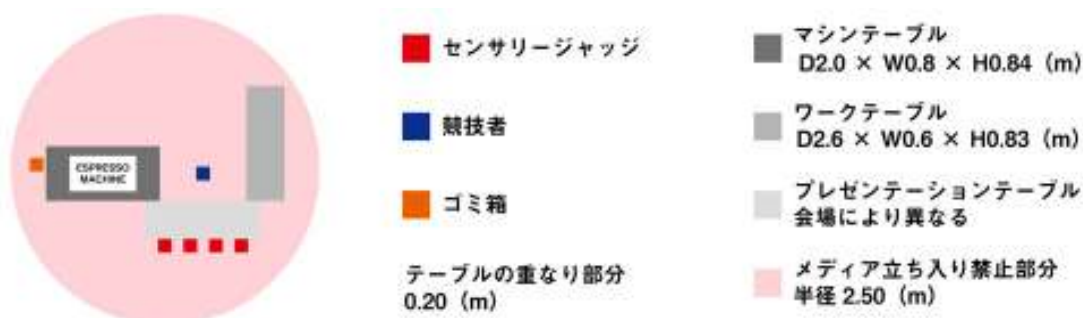
片付時間: 15 分間

- 競技の流れは、概略として概ね下記の表の通りです。

| ステーション 1  |      | ステーション 2  |      | ステーション 3  |      |
|-----------|------|-----------|------|-----------|------|
| 第一競技者 準備  | 15 分 |           |      |           |      |
| 第一競技者 競技  | 15 分 |           |      |           |      |
| 第一競技者 片付け | 15 分 |           |      |           |      |
|           |      | 第二競技者 準備  | 15 分 |           |      |
|           |      | 第二競技者 競技  | 15 分 |           |      |
|           |      | 第二競技者 片付け | 15 分 |           |      |
|           |      |           |      | 第三競技者 準備  | 15 分 |
|           |      |           |      | 第三競技者 競技  | 15 分 |
|           |      |           |      | 第三競技者 片付け | 15 分 |
| 第四競技者 準備  | 15 分 |           |      |           |      |
| 第四競技者 競技  | 15 分 |           |      |           |      |
| 第四競技者 片付け | 15 分 |           |      |           |      |
|           |      | 第五競技者 準備  | 15 分 |           |      |
|           |      | 第五競技者 競技  | 15 分 |           |      |

- 準決勝大会のスコアは、決勝大会に持ち越されません。
- 準決勝終了後、準決勝大会のスコアにて上位 6 名の決勝進出者が発表されます。全ての競技者は発表に出席してください。6 名のファイナリストの発表は順不同です。決勝大会終了後、表彰式があります。決勝大会のスコアにより 6 位から順に発表及び表彰されます。

### 4.4 準決勝、及び決勝大会における競技エリアの概要



- 詳細は 5.4 項 提供される設備品、供給品を参照してください。

## 5 機器、アクセサリ類、原料類

### 5.1 エスプレッソマシン

競技者は、SCAJ より提供された JBC 公式スポンサーのエスプレッソマシンを使用すること。提供されたエスプレッソマシンは、技術的に環境設定されていますので、競技者による変更はできません。エスプレッソマシンは下記のような仕様に調節されています。:

抽出温度: 摂氏 90.5 ~ 96.0 度(華氏 195 ~ 205 度)

抽出圧力: 8.5 ~ 9.5 気圧

#### 5.1.1 エスプレッソマシンの上部に液体設置の禁止

どんな種類の液体や原料もエスプレッソマシン上部へ置いたり、こぼしたりしてはいけません。(エスプレッソマシン上部での、お湯に入ったカップの容器の設置、液体や原料を注いだり、混ぜたりする行為、原料を温める行為は許されていません。)もし、競技者が液体や原料をエスプレッソマシン上部に置いたり、注いだりした場合には、2 名のテクニカルジャッジの Station Management 項目は、0 点となります。

#### 5.1.2 失格事由

競技者は、エスプレッソマシンの構成要素となるものや設定、部品などを変更、調整、交換することは許されていません。どんな変更や調整も失格事由となります。(例: ポルタフィルター、フィルターバスケット、温度、圧力、スチームワンド・チップなど。)誤用や悪用により大会で使用する機器を破損した場合、その競技を統括しているヘッドジャッジの判断により失格となります。

### 5.2 グライNDER

競技者は、SCAJ より公式に提供されたグラインダーを使用することも出来ますし、自身で持ち込んだグラインダーを使用することも、また、提供されたグラインダーと自身のグラインダーの両方を使用することが出来ます。競技者は、競技時間中、3 台以上のグラインダーの使用は認められていません。

### 5.3 (グラインダー以外の)電気機器を使用する場合

競技者は、競技時間中に使用する電気機器を2つまで使用することが出来ます。競技者は、事前に、持ち込む電気機器を競技会事務局に連絡してください。(例: ホットプレート、ハンドミキサーなど)。競技者は自身で使用する機器が大会会場で使用できるか、またアダプターやコンバーター(電気変換器)は必要でないかなどは自身で確かめてください。SCAJ では如何なるアダプターも変換機も用意していません。

### 5.4 提供される設備品、供給品

それぞれの競技スペースには、次のものが設備されています。

- ・ マシン用テーブル(エスプレッソマシン、グラインダー、ブレンダー用)
- ・ 作業用テーブル(マシン用テーブルに対して、L 字になるよう左側に設置されます。トレイ、グラス類、そのほかのアクセサリ用)\* サイズは会場により異なる場合があります。
- ・ プレゼン用テーブル(審査員テーブル)\* サイズは会場により異なる場合があります。
- ・ エスプレッソマシン
- ・ グライNDER
- ・ ノックボックス
- ・ 全乳(脂肪分を取り除かない完全乳)
- ・ ゴミ箱
- ・ コンテナ(準備時間および片付時間用)

## 5. 機器、アクセサリ類、原料類 [Cont.]

### 5.5 持参することを推奨する設備品および供給品

競技者は、自身のプレゼンに必要なものをすべて持ち込んでください。競技者は移動時、もしくは、競技中に破損した場合のために、予備品を用意してください。競技者は、自身で持ち込んだものは、大会期間中、自身で責任を持って管理してください。JBC ボランティアとイベントスタッフは競技者準備室、競技エリアに残された品目について一切の責任を持ちません。

競技者は、下記の物を持参してください。

- ・ コーヒー(練習用・競技用)
- ・ グライNDER(オプションとして SCAJ が提供するグライNDERを使用することができます。)
- ・ タンパー
- ・ ショットグラス
- ・ スチーム用ピッチャー
- ・ 牛乳(オプションとして SCAJ が提供する牛乳を使用することができます。)
- ・ カップ&ソーサー(提供用と予備のもの)
- ・ スプーン
- ・ ナフキン
- ・ お水用のグラス(4 人のセンサリージャッジ用)
- ・ お水(4 人のセンサリージャッジ用)
- ・ パータオルもしくはきれいなふきん(練習用・競技用)
- ・ 清掃用品(カウンター用ブラシ、グライNDER用ブラシなど)
- ・ トレイ(審査員への接客・提供用)
- ・ すべてのアクセサリ(プレゼンテーションテーブル用)

以下、準決勝及び決勝大会のみ

- ・ 必要な調理器具、及び追加の電気機器(最大 2 個まで)
- ・ シグニチャーピバレッジ用に使用するすべての機器およびアクセサリ

## 6 競技者が準備時間の前にすべきこと

### 6.1 競技者オリエンテーションミーティング

競技が始まる前に、競技者オリエンテーションミーティングが行われます。このミーティングはすべての競技者は参加しなければなりません。このミーティングにて、JBC イベントマネージャーおよびヘッドジャッジは、大会の流れについてのアナウンスや説明をします。その中で、スケジュールや競技エリアやバックヤードについての説明をします。競技者は、質問や懸念事項などを JBC イベントマネージャーもしくはヘッドジャッジに質問することが出来ます。

### 6.2 準備スペース

競技者が使用する、準備用の部屋が用意されています。この部屋は、競技者、ボランティア、イベントスタッフにとってあります。競技者は、自身の機器、アクセサリ、原材料などをこの部屋に保管しておくことが出来ます。この部屋には、原材料を保管しておくために、保冷庫が用意されています。また、食器洗浄用シンクが用意されています。競技者は自身の皿やガラス食器などをきれいしておくようにしてください。また、自身の品目の管理をしてください。ボランティアスタッフは、各競技者の食器備品の破損や紛失に責任を負いません。

#### 6.2.1 練習時間

競技エリアには 3 グループヘッドのエスプレッソマシンとグラインダーが設置してあります。予選大会時は 10 分間、準決勝及び決勝大会時は 15 分間の練習時間がそれぞれの競技者に与えられています。練習時間は競技順に基づいて、割り当てられます。(例えば、最初に競技する競技者は、最初に練習時間が割り振られます。)諸事情により競技者が指定された練習時間に参加できない場合、イベントマネージャーにより別の時間が割り当てられます。

#### 6.2.2 準備スペースでの禁止事項

周りの競技者に迷惑となるような行為、及び競技者が著しく動揺する恐れのある発言、行為はしないでください。

節度ある行動を心がけて下さい。

- ・大声で騒ぐ、ヤジを飛ばす
- ・走り回る
- ・消臭剤やスプレーを振りまく

### 6.3 競技時の音楽

#### 6.3.1 予選大会

競技者は、自身の競技時間にかかる音源を持参することができます。ただし SCAJ では音響装置は用意していません。音楽には、冒涇、不敬な言葉が入ってはいけません。音源及び音響装置は競技者自身において管理してください。

#### 6.3.2 準決勝及び決勝大会

競技者は、自身の競技時間にかかる音楽 CD を持参することができます。音楽には、冒涇、不敬な言葉が入ってはいけません。競技者の責任において JBC イベントマネージャー、もしくは競技会事務局へ手渡してください。また競技終了後に返却を希望される場合は、ご自身で受け取るようにしてください。

### 6.4 時間どおりに

競技者は、少なくとも準備時間開始の 30 分前に、準備スペースにいるようにしてください。自身の準備時間の 15 分前に現場にいない競技者は、失格となります。

### 6.5 ステーション・セットアップ

JBC イベントスタッフは、それぞれの競技者の競技ステーションが、準備時間前に、競技者の要望どおりになっているようにする責務を負っています。(例えば、グラインダー、使用する電気機器の位置が競技者の要望どおりになっているかを確認してください。)

#### 6.5.1 グラインダーのセットアップと電気機器のセットアップ

もし、競技者が自身のグラインダーを持ち込む場合には、競技者は、大会前に JBC イベントマネージャーに知らせなければなりません。イベントスタッフは、15 分の準備時間の開始前に競技者に連絡を取り、競技者がイベントスタッフに自身のグラインダーや持ち込んだ電気機器を運ぶのを手伝ってほしいかを確認を取ります。しかし、これらの品目が設置された段階において、競技者はこれらの品目にイベントスタッフの指示なしに触ることは出来ません。即座に、その場から離れてください。

**【要注意】:** コーヒー豆は準備時間までは、ホッパーの中に入れておいてはいけません。

## 6 競技者が準備時間の前にすべきこと [Cont.]

### 6.6 サポートメンバー／アシスタント

サポートメンバーは1名のみ競技エリアに立ち入ることができます。サポートメンバーはテストングのみ行うことができます。カップを洗いだし、設置されたマシンに触れることはできません。このような場合、競技者は失格となります。

### 6.7 ステージ上に運ぶ備品・供給品について

競技者が自身の備品・原料を競技エリアに運ぶのにカートを使用できます。準備時間前に、競技者は、カートに自身が使用する食器・備品・原料を積み込んでください。準備ルームから競技ステーションまで、自身でカートを運んでください。ステージが上がったら、担当スタッフは、競技者に自身の仕様どおりにセットされているかをたずねます。競技者が「YES」と答えたら、担当スタッフは、ステージ上から下がります。競技者が「NO」と答えたら、どこをどのように変更する必要があるのか尋ねてください。JBC イベントスタッフは、競技者の要望に合わせて、協力してこれらの調整をすることが出来ます。いったん、セットアップが出来たら、競技者に準備時間の開始の合図をして、ステージから離れてください。

## 7 準備時間

### 7.1 準備時間の開始

それぞれの競技者は、JBC イベントスタッフか、もしくはタイムキーパーの告知により準備時間が始まります。準備時間の目的は、ステーションのセットアップと競技のための準備のためです。競技者が指定されたステーションに着き、自身の仕様でセットされていたら、タイムキーパーは、競技者に用意ができていることを確認します。準備時間の開始以前にいかなる物も触ることはできません。競技者は、準備時間を計測するタイマーのスタートボタンを押してください。準備時間のタイムキーパーは、その瞬間よりストップウォッチによる計測を開始します。

### 7.2 コンテナ及びカートの取り扱い

競技者は自分自身で、コンテナ及びカートから備品などを降ろしてください。コンテナ及びカートは準備時間内に競技エリアの外に出してください。JBC イベントスタッフは、準備時間が終わったら、コンテナ及びカートを妨げにならない位置へ移動します。

【要注意】もし、準備時間が終わった時点で、カートの上に品目が残っていても、競技者はカートから積荷を降ろすことはできません。競技者は、競技時間が始まってから、カートから積荷を降ろしてください。9.3 項アクセサリを忘れたらを参照してください。

### 7.3 審査員用プレゼンテーションテーブル

審査員用プレゼンテーションテーブルは、準備時間中にセットアップしてください。審査員用のお水は、準備中に審査員用のテーブルに用意することが出来ます。ただし、競技時間が始まる前に、グラスには注がないでください。もし競技者が、審査員用テーブルを競技時間中にセットしたいのであれば、準備時間中にセットしなくても構いません。

### 7.4 試し抽出

競技者には、準備時間中に試し抽出することをお勧めします。パック(ケーキとも呼ばれます。)は、競技時間開始時に、ポルタフィルターの中に残っていても構いません。

### 7.5 カップを事前に温めておくこと

競技者は、準備時間中にカップを温めておく事が出来ます。しかし競技時間の開始時には、カップの中に水分が無い様にしてください。エスプレッソマシンの上に液体の入ったカップがある場合には大きな減点となります。

(5.1.1 項 エスプレッソマシンの上部に液体設置の禁止を参照してください。)

### 7.6 準備時間の最後に

競技者は、準備時間を越えて準備することは出来ません。準備時間のタイムキーパーは準備時間中、競技者に、残り時間が、5分、3分、1分、30秒のときに、アナウンスします。準備時間が経過した時点でタイムキーパーは、タイムコールを行い、一歩下がってくださいと声をかけます。

## 8 競技時間

### 8.1 予選大会における競技時間

#### 8.1.1 司会からの紹介

準備時間が経過し、審査員の準備が出来たら、司会者は競技者を紹介します。

#### 8.1.2 競技時間の開始

司会者は、競技者の準備が出来ているかを尋ねます。競技者は競技を開始する前に、10 分間の競技時間を計測するタイマーのスタートボタンを押し、競技開始の意思表示をしてください。競技時間のタイムキーパーは、競技者の意思表示と同時にストップウォッチによる計測を開始します。10 分の競技時間の経過については、競技者自身が責任を持って管理してください。タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、5 分、3 分、1 分、30 秒のときに、アナウンスします。それは、もしかすると競技者が話しているときであるかもしれません。

**【要注意】**もし、何かの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることが出来ません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間のアナウンスの提供を受けるでしょう。

### 8.2 準決勝、決勝大会における競技時間

#### 8.2.1 司会からの紹介

準備時間が経過し、審査員の準備が出来たら、司会者は競技者を紹介します。すべての競技者は、競技中、ワイヤレスマイクの装着を求められます。競技時間中のみ“Live 状態(放送状態)”になっています。

#### 8.2.2 競技時間の開始

司会者は、競技者の準備が出来ているかを尋ねます。競技者は競技を開始する前に、15 分間の競技時間を計測するタイマーのスタートボタンを押し、競技開始の意思表示をしてください。競技時間のタイムキーパーは、競技者の意思表示と同時にストップウォッチによる計測を開始します。15 分の競技時間の経過については、競技者自身が責任を持って管理してください。タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、10 分、5 分、3 分、1 分、30 秒のときに、アナウンスします。それは、もしかすると競技者が話しているときであるかもしれません。

**【要注意】**もし、何かの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることが出来ません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間のアナウンスの提供を受けるでしょう。

### 8.3 競技者自身紹介

競技時間の開始時に、競技者は、4 人のセンサリージャッジと 1 人のヘッドジャッジに自己紹介してください。4 人のセンサリージャッジとヘッドジャッジは審査員用プレゼンテーションテーブルの後ろにいます。2 名のテクニカルジャッジは、一人はステーションの正面に向けて、そしてもう一人は、ステーションの後ろに立ちます。共に、競技者の邪魔にならないように細心の注意を払います。

### 8.4 提供することが求められている飲料について

すべての飲料は、審査員用のプレゼンテーションテーブルに提供してください。3.2、3.3 項大会の競技内容と 3.4 項 飲料の定義を参照してください。競技者は、4 人のセンサリージャッジにお水を提供してください。競技者は競技時間の最初にお水を提供することも出来ますし、又、飲料の提供時にすることもできます。

### 8.5 ボランティアスタッフが、提供された飲料を下げることについて

それぞれのカテゴリーの飲料が提供され、審査員により評価された後に、ヘッドジャッジの指示により、ボランティアスタッフは審査員用のプレゼンテーションテーブルより飲料を下げます。ボランティアスタッフは、カップ&ソーサーとスプーンのみを下げます。もし、競技者がボランティアスタッフに特別な指示を出す際には、競技時間開始前に、JBC イベントマネージャーとボランティアスタッフにその指示をよく説明する必要があります。ボランティアスタッフは競技者の邪魔にならないように最善をつくしますが、競技者は自身のステーションへうまく誘導してください。

### 8.6 作業ステーションの区画周辺について

競技者は、SCAJ から提供された、マシンテーブル、作業テーブル、そしてプレゼンテーションテーブル(審査員テーブル)のみの使用が認められています。いかなる家具や設備の持込みは、失格とみなされます。(例えば、スタンドテーブル、移動式配膳台、作業台等) 競技者が何かを置いておくために、テーブルの下を利用することはできません。

## 8 競技時間 [Cont.]

### 8.7 競技時間の最後に

競技時間は競技者が手を上げて競技終了の意思表示をしたときに終了します。競技者はタイムキーパーとヘッドジャッジに明確に聞こえるように意思表示してください。競技者は好きなときに、競技を終了することができます。例えば、競技者が、審査員用のプレゼンテーションテーブルに最後の飲料を提供したときにも終了できますし、また、その後、作業ステーションに戻り、競技時間のぎりぎりまで作業台の清掃をしてから終了することもできます。ヘッドジャッジは、タイムキーパーのストップウォッチから競技者の競技時間を記録します。競技者は、規定時間よりも早く終了することで減点を課せられることはありませんし、また、特別な加点ともなりません。

### 8.8 競技時間後の会話について

競技者は、自身の競技時間が終了した後に、審査員に対して話かけないでください。競技時間後の話は、得点に加算されません。競技者は、競技時間の終了後に、司会との会話を続けることができます。審査員は、競技時間終了後に聞いた会話や説明を考慮してスコア表記することはありません。

### 8.9 時間オーバーによるペナルティ(減点)について

- a. もし競技者が割り当てられた競技時間内に終わることが出来なければ、完了するまでプレゼンを続けることが出来ます。
- b. 規定の競技時間を越えた場合、総得点より、毎秒1点の減点となります。
- c. 最大の減点は60点です。
- d. 競技時間に対し超過時間が60秒を超えた競技者は、失格となります。

### 8.10 コーチについて

準備時間、競技時間を通して、外からのコーチングはいかなる時点でも許されていません。もし、コーチングが行われた場合には、失格となります。サポーターおよび観客、他のチームメンバーからの喝采は大いにしてください。しかし、いかなる方法でも、競技者を手助けすることは許されていません。

**【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出来ません。

## 9 技術的な問題について

### 9.1 概要

- a. 準備時間、競技時間の間、競技者は下記のような技術的な問題を感じる場合があります。
  - ・ エスプレッソマシンについて(例えば、電力、スチーム圧、電気系統の不具合、水不足、排水の不具合など)
  - ・ グライNDERについて
  - ・ 他の電子設備について(競技時間用タイマーを除く)
  - ・ オーディオ・ビジュアル設備について(例えば、競技者の音楽、マイク等)この場合には、競技者は、手をあげ、「Technical Time Out」とコールし、準備時間中であればイベントマネージャーを、競技時間中であればヘッドジャッジを呼んでください。
- b. もし、イベントマネージャーもしくは、ヘッドジャッジが、技術的な問題があり、容易に解消できると判断した場合、イベントマネージャーもしくは、ヘッドジャッジは、競技者にその分の適切な時間を決定します。技術担当者がその問題を修正出来次第、競技者の競技時間は再開されます。
- c. もし技術問題がすぐに解決できない場合、イベントマネージャーもしくは、ヘッドジャッジは競技再開を待たせるか待たせないか、競技を中止し、再度割りあてた時間で競技を再開するかどうかについて判断します。
- d. もし競技者が競技時間をとめなければならない場合、ヘッドジャッジとイベントマネージャーと共に競技者は、後で、再度、競技時間を調整することとする。
- e. もし技術的な問題が競技者のミスによるものと判断された場合、ヘッドジャッジは更なる時間を競技者に与えない場合があります。その場合、競技者は経過した時間は保証されずに、(タイマーが止まっているところから)そのまま競技時間は再開されます。
- f. 大会用の設備機器に精通していないことはテクニカルタイムアウトの事由にはなりません。
- g. グループヘッド同士が一貫性が無いことや変動することは準備時間時のみ、タイムアウトの事由となります。

### 9.2 妨害行為について

- a. もしボランティア、審査員、観客、カメラマンなどが明らかに競技者の障害物となったとき、競技者は追加時間を与えられます。ヘッドジャッジはこのことを考慮し、どれほどの時間を保証するかを決定します。
- b. もし、提供後、十分な時間があつたにもかかわらず、審査員用のプレゼンテーションテーブルに、カップ&ソーサーやスプーンが残っていて、このミスにより競技時間の遅延が起こった場合には、競技者はその分の遅れを保証されます。これもヘッドジャッジの責任において決定されます。

### 9.3 アクセサリーを忘れたら

- a. 競技者が準備時間中に自身の設備機器やアクセサリを忘れていた場合、忘れ物をステージ外にとりに出すことができます。しかし、この間の準備時間のタイマーは停止されません。
- b. もし、競技者が競技時間中に自身の設備機器やアクセサリを忘れていた場合、ヘッドジャッジに自身で忘れ物をステージ外にとりに出すということを申し出てください。しかし、この間の競技時間のタイマーは停止されません。
- c. ボランティアスタッフ、サポーター、チームメンバーや観客によって、何も持ってきてもらうことは出来ません。

## 10 片付時間

競技者は競技を終えたら、作業ステーションの後片付けを始めてください。イベントスタッフは、バックヤードより競技者が荷物を下げるためのカートを運んできます。もし、競技者が自分自身でグラインダーや他の電気機器を持ち込んでいる場合には、イベントスタッフは競技者が作業ステーションからこれらの品目を下げるのを手伝います。競技者は、自身で持ちこんだすべての設備および供給品を下げた後、作業ステーションをきれいに拭いてください。審査員は片付け時間中の作業については評価しません。



## 11 競技終了後

### 11.1 競技記録の保管について

#### 11.1.1 JBC 公式記録について

SCAJ が公認した記録係が、すべての競技記録の集計および機密保持の責任を負います。

#### 11.1.2 競技者の総合得点

競技者の総合得点は、2 名のテクニカルジャッジと 4 名のセンサリージャッジの得点の総合計から、超過時間によるペナルティを減点することにより集計されます。

【要注意】ヘッドジャッジのスコアシートの得点は、競技者の総合得点にカウントされません。

#### 11.1.3 同点の場合

もし、2 名以上の競技者の総合得点が同点であった場合、公認記録係は、センサリースコアシートのエスプレッソカテゴリー（センサリージャッジの Part-I の部分）の得点を計算します。センサリースコアシートの中で、エスプレッソカテゴリーの得点が高い競技者から上位とします。もし、エスプレッソカテゴリーの得点と同じであった場合、センサリースコアシートのカプチーノカテゴリー（センサリージャッジの Part-II の部分）の得点が高い競技者から上位とします。もし、エスプレッソ・カプチーノ、両カテゴリーの得点と同じであった場合、センサリースコアシートの“総合的な印象”（センサリージャッジの Part-IV の部分）の得点が高い競技者から上位とします。

### 11.2 デブリーフィング（報告会）

競技者は審査員と共に、自身のスコアシートを見直すことが出来ます。

- a. 競技者は、スコアシートの元本を持ち帰ることは出来ません。
- b. JBC の終了後、競技会事務局は、各競技者へ郵送によりそれぞれのスコアシートを送付します。

## 12 競技者からの異議申し立てと嘆願要請

### 12.1 競技者に関する問題

#### 12.1.1 異議申し立て

もし、競技者から JBC 大会中に、JBC に関しての問題が提起され、もしくは異議申し立てが成される場合、競技者は、JBC イベントマネージャーに連絡してください。イベントマネージャーは、その場で解決できる問題かどうか、SCAJ パリスタ委員会に対して書面にて、嘆願する必要があるかを検討します。もし、JBC イベントマネージャーがその場で解決できる問題だとの判断を下した場合、関係各者にその方法が、公平公正であるかどうかを確認します。競技者からの問題提起や異議申し立ては、その場で、JBC イベントマネージャーと SCAJ パリスタ委員会とで議論、決断がなされ、JBC イベントマネージャーより競技者へその決定事項が伝達されます。

#### 12.1.2 嘆願要請

もし、競技者が不平不満を持ち、その不満がその場で解決できなかったり、もしくは、競技者がその場での決定に対して、嘆願を望んでいる場合、JBC イベントマネージャーは、競技者へ公式な不平もしくは、嘆願として書面にて提出するようにと話をします。SCAJ パリスタ委員会の決定は、最終判断となります。SCAJ パリスタ委員会への異議申し立て、および、嘆願には、下記の事項を必ず明記してください。

- a. 競技者名
- b. 日付
- c. 異議申立文章
- d. 問い合わせの日時
- e. 競技者からのコメント／解決案
- f. 関係者名
- g. 競技者の情報(返信用として)

上記情報が含まれていない書面による異議申し立て、嘆願は取り扱いません。競技者は、不満の元となる決定がなされてから 24 時間以内に、競技会事務局へ E-mail にて送付してください。

#### 12.1.3 SCAJ パリスタ委員会における再検討される嘆願について

SCAJ パリスタ委員会は、書面による異議申し立て、および嘆願を受け取ってから 30 日以内に再調査、再検討します。最終判断は競技者へ郵送、もしくは E-mail にて連絡します。

## 12.2 スコアシートを見直している際に提起される審査員／審査に関する問題について

#### 12.2.1 異議申し立て

もし、競技者が、審査員より与えられたスコアに対して異議を唱える場合には、競技者デブリーフィング(報告会)にて、当該ヘッドジャッジと会い、異議申し立てをしてください。ヘッドジャッジは、その場で、JCP 認定審査員と SCAJ パリスタ委員会の代表者と議論をもちます。JCP 認定審査員と SCAJ パリスタ委員会は、その場で判断を下し、競技者へその決定を連絡します。

#### 12.2.2 嘆願

もし、競技者がその決定に同意できない場合は、SCAJ パリスタ委員会へ書面による嘆願を行ってください。SCAJ パリスタ委員会の決定は、最終判断となります。SCAJ パリスタ委員会への異議申し立て、および、嘆願には、下記の事項を必ず明記してください。

- a. 競技者名
- b. 日付
- c. 異議申立文章
- d. 問い合わせの日時
- e. 競技者からのコメント／解決案
- f. 関係者名
- g. 競技者の情報(返信用として)

上記情報が含まれていない書面による異議申し立て、嘆願は、取り扱いません。競技者は、不満の元となる決定がなされてから 24 時間以内に、競技会事務局へ E-mail にて送付してください。

#### 12.2.3 SCAJ パリスタ委員会における再検討される嘆願について

SCAJ パリスタ委員会は、書面による異議申し立て、および嘆願を受け取ってから 30 日以内に再調査、再検討します。最終判断は競技者へ郵送、もしくは E-mail にて連絡します。

## 13 JBC 公認審査員

### 13.1 概要

- a. JBC 審査員としての行動規範は、すべての公認審査員が一貫し審査ができるように審査条件を定めます。
- b. SCAJ パリスタ委員会 Judge Certification Program(以下、JCP)は JBC 審査員を認定し、JBC での審査員を選出する責務を担います。
- c. JCP により選出された JBC 公認審査員のみがジャパンバリスタチャンピオンシップでの審査ができます。
- d. JBC が行われる前に、SCAJ パリスタ委員会は、選出された JBC 審査員リストを協会ホームページに掲示します。

### 13.2 JBC 公認審査員になるには

審査員認定プログラムは SCAJ パリスタ委員会の判断により年度毎におこなわれます。JBC 公認審査員になる為の最新情報は、協会ホームページをご覧ください。

### 13.3 審査員としての準備

JBC にて審査をするすべての JBC 公認審査員はワンデイ・カリブレーション・ワークショップ(調整のためのセッション)に参加してください。カリブレーション・ワークショップの日程はイベントマネージャーから配信されます。JBC 公認審査員のカリブレーション・ワークショップの前に下記のことをしてください。

- a. JBC 規約について完全に理解し、深い知識を所有していること。
- b. ヘッドジャッジ、テクニカルジャッジ、センサリージャッジのスコアシートについて完全に理解し、深い知識を所有していること。
- c. 競技会の流れや競技エリアの設定について完全に理解し、深い知識を所有していること。
- d. エスプレッソブレンドやミルク、他の味覚プロファイルについての広範な経験を持ち、また、それらによく精通・熟知をしていること。

### 13.4 審査員としての目標と目的

- a. バリスタという職業を支持すること。
- b. スペシャルティコーヒーとコーヒーのカップ(液体として)の素晴らしさを伝えること。
- c. 評価するときには、常に中立、公正公平な立場に立ち、一貫していること。
- d. ジャパンバリスタチャンピオンシップの価値を認め、プロフェッショナル性の向上に努めること。

### 13.5 審査員がバリスタチャンピオンに捜し求めること

審査員は下記のようなことを、チャンピオンに捜し求めています。

- a. 熟練した技術的な技能、職人としての技能、自身の職業についてのクラフトマンシップ、接客面でのコミュニケーション能力やサービススキル、バリスタとしての情熱。
- b. 協議中のコーヒーの提供を超えた、コーヒーについての幅広い知識と高品質な飲料の提供についての広範な理解
- c. 他者の模範となり、ひらめきのきっかけとなる役割となること。

### 13.6 JBC 公認審査員の主な職務

JBC 審査員は、次のことにより競技者の手助けとなります。

- a. 常に控えめにして、競技者にとって心地より作業スペースの確保をすること。
- b. 競技者およびその文化背景を尊重し、敬意を表すこと。
- c. エスプレッソの抽出や飲料の準備方法についての文化的な差異があることを知っていること。しかし、評価するときには JBC 規約に基づいて評価すること。
- d. 事実に基づき、その価値を尊重したコメントをスコアシートに記載すること。競技者は、競技会終了後にそのスコアシートを取得します。
- e. スコアシートの見直しをするデブリーフィングに必ず参加し、競技者がより向上できることを明確にすること。
- f. 競技会後に、更なるコメントができるように、競技者にとって近づきやすくすること。

## 13 JBC 公認審査員 [Cont.]

### 13.7 審査員が競技者に期待すること

- a. 競技者は JBC 規約をしっかりと理解していること。
- b. プレゼンテーションが JBC 規約どおりに行われること。
- c. 競技者は、競技時間どおりに競技をすること。競技時間を超えて続けた場合は、評価が下がります。もし、超過時間が 1 分を超えた場合には、失格となります。

## 14 審査員の役割

### 14.1 ヘッドジャッジ

それぞれの競技者のパフォーマンスにつき、1 名のヘッドジャッジが付き、ヘッドジャッジは競技者の作業エリアと審査員用のプレゼンテーションテーブルの間を行き来します。

- a. ヘッドジャッジは、競技時間中に、審査の過程を俯瞰し、また、発生した問題や競技に影響のあることを監督・処理します。
- b. ヘッドジャッジは、審査員が JBC 基準に従って、専門的に審査するように監督する責務を担います。
- c. ヘッドジャッジは競技中に、プレスの写真家やカメラマン、オーディオスタッフやボランティア、他の審査員などを含み、いかなる妨害も行われないようにする責務を担います。
- d. ヘッドジャッジは、センサリージャッジが味覚評価のテイスティングを終えてから味覚審査をします。
- e. ヘッドジャッジは、ヘッドジャッジ用スコアシートを用いて競技者を審査します。ヘッドジャッジ用スコアシートの得点は、競技者の総合得点の中に集計されません。
- f. ヘッドジャッジは、時間オーバーの減点があるかを判断するために、総競技時間を記録します。
- g. ヘッドジャッジは、すべての審査員が明確にまた、正確にすべての項目に得点を記載しているかを確認します。

### 14.2 テクニカルジャッジ

それぞれの競技者のパフォーマンスにつき、2 名のテクニカルジャッジが付き、2 名のテクニカルジャッジは、競技エリアのそばに立ちます。テクニカルジャッジの評価項目については、WBC テクニカルスコアシートを参照してください。

### 14.3 センサリージャッジ

それぞれの競技者のパフォーマンスにつき、2 名のテクニカルジャッジに加え、4 名のセンサリージャッジが付き、4 人のセンサリージャッジは、審査員用のプレゼンテーションテーブルの後ろに位置します。それぞれのセンサリージャッジは自分自身に提供された飲料のみを評価し、スコアをつけます。センサリージャッジの評価項目については、JBC センサリースコアシートを参照してください。

## 15 評価項目

### 15.1 競技エリア

2名のテクニカルジャッジは、競技開始時および競技終了時の競技エリアの清潔さを評価します。

### 15.2 味覚評価

エスプレッソ、カプチーノ、シグニチャービブレッジと、それぞれ、個々の飲料について得点が与えられます。評価としては、原料と飲料の特徴・個性とに基づいて得点が与えられます。競技者は、甘さと苦味と酸味とアロマの調和の取れたバランスが表現できるよう励んでください。競技者は、なぜこのコーヒーにしたのか、基本的な焙煎度合いは、エスプレッソブレンドは何で構成されているのか、主な味覚の要素は何か、シグニチャービブレッジ(準決勝、及び決勝大会のみ)については、どんな材料を使用したのか、なぜこのシグニチャービブレッジを提供しようと思ったのかなどについて、言葉にて審査員に説明してください。

### 15.3 飲料のプレゼンテーション

評価として、カップ、グラス、アクセサリーといった視覚的なプレゼンテーションについても得点が与えられます。ここでは、カップ&ソーサーの清潔さ(カップの横に、こぼれたり、垂れたりしていないか)、飲料の一貫性、創造性やプレゼンの特性といった要素も含まれます。

### 15.4 技術的な技能

競技者の技術的な知識やエスプレッソマシンやグラインダーの操作技能に基づいて、得点が与えられます。

### 15.5 総合的な印象

ここでは、バリスタとしての技能、飲料の味覚評価、そして個人としてのプレゼンテーション、飲料としてのプレゼンテーションといった審査員による総合的な印象により、得点が与えられます。

## 16 審査員の役割

### 16.1 審査前に、審査員のすべきこと、してはいけないこと

- a. 審査員は大会期間中は選手と会話することを差し控えること。他の競技者や出席者が個人的なコーチングをしているとみなします。
- b. センサリージャッジは審査前に、刺激の少ないものを食したり、控えめ味覚の食事をするようにしてください。
- c. 審査前には、喫煙をしないでください。
- d. 香りのあるデオドラント(防臭液)をつけないようにしてください。
- e. 香水、コロンや香りのあるローションなどをつけないでください。

### 16.2 競技大会中の審査員の振る舞い

- a. すべての審査員は、公平公正で、誠実でなければなりません。
- b. すべての審査員は、常に競技者に対して、肯定的で、丁寧でなければなりません。
- c. 審査員は、競技者の言うことのみを聞き、競技者に注目してください。
- d. ヘッドジャッジは、審査員の礼儀作法に関して正す権限を持っています。

### 16.3 味覚審査時には

観客、ボランティア、運営管理者、そして、最も重要なのは、競技者は、味覚審査時に審査員に注目しているということを忘れてください。どんなに些細な動きや表情の変化も、肯定的に解釈されたり、否定的に解釈されたりしますので、避けるようにしてください。

#### 16.3.1 センサリージャッジに望むこと

- a. 競技者紹介のときには、笑顔で、歓迎してください。
- b. 競技者から直接、質問を受けた際には、答えてください。
- c. 競技者が飲料を提供する際には、笑顔で、アイコンタクトを取ってください。
- d. 飲料が提供されたら、出来るだけ早く評価を始めてください。
- e. 審査員は、競技者に対して、心理的な力があり、強い影響力があると覚えておいてください。
- f. 味覚審査中には、他の審査員と目を合わせたり、表情に表したりしないでください。アイコンタクト中には、表情をつくってしまうという本能があることを覚えておいてください。
- g. 競技時間中には、他の審査員とコミュニケーションすることはしないでください。
- h. ステージ上で、他のセンサリージャッジと評価を共有することはしないでください。
- i. 味覚評価中は、笑わないようにしてください。
- j. 競技者や観客に否定的に解釈されることはしないでください。
- k. ヘッドジャッジを除き、他の誰にも自身に提供された飲料をテイastingすることを許してはいけません。
- l. 競技者によって、食べるように指示されない限り、競技者により提供された食べ物を食さないでください。
- m. ヘッドジャッジに対する、議論、確認、質問は、競技が終了した後、バックヤードにて行ってください。

#### 16.3.2 テクニカルジャッジに望むこと

- a. 競技者の動きをよく知っており、競技中に競技者の邪魔にならないようにしてください。  
【要注意】(ポルタフィルターやグラインダーをチェックする際などに)テクニカルジャッジによって汚れた場合には、その審査員がきれいにしてください。
- b. テクニカル評価をしている際に、笑ったりしないでください。
- c. 競技者や観客に否定的に解釈されることはしないでください。
- d. 他のテクニカルジャッジとのコミュニケーションは最小限にしてください。
- e. ヘッドジャッジに対する、議論、確認、質問は、競技が終了した後、バックヤードにて行ってください。

## 16 審査員の役割 [Cont.]

### 16.4 審査員同士のカリブレーションタイム

競技が終了した後、センサリージャッジとテクニカルジャッジは、自身の最終評価を終えてください。審査員はステージ上から離れ、数分間のカリブレーションタイムを持ちます。

- a. 審査員のフルネームと競技者のフルネームがスコアシートの上部に明記されていること。
- b. スコアシートには、明確に記入すること。
- c. もし、審査員が判断上の誤りがあったり、スコアの変更をするときは、もとの数字にバツテンをつけるか消し、正しいスコアと訂正サインを明記すること。
- d. もし、0点から6点をつける項目に、0点、もしくは、6点をつけたときには、カリブレーション時に、ヘッドジャッジに知らせること。0点をつける際には、なぜ、そのスコアになったのかをスコアシートに明記すること。0点か6点をつける際には、ヘッドジャッジの承認が必要です。
- e. 審査員は、価値のあるコメントや、事実に基づいた正確なコメントを書くこと。スコアシートの空いている場所をコメント記入に使用してください。コメントを記入することは、何か問題が起きたり、スコアの確認のために呼ばれたりした際に詳細を思い出すのに役に立ちます。また、競技大会後に、競技者の評価コメントをする際にも有用です。例えば、特定分野を向上させるためのコメントや、強い分野についてのコメントや詳細などを審査員は明記してください。
- f. 審査員は、ヘッドジャッジにスコアシートを渡す際に、すべての項目を評価し、得点を記入してあるかを確認すること。

### 16.5 公の、また、メディアとのコミュニケーションについて

JBC イベントマネージャーは、メディアとの会話が許されている唯一の役職です。もし、報道機関の方が近づいてきたら、イベントマネージャーに話をするように指示してください。

SCAJ バリスタ委員がメディアに話をする際には、下記のことを守ってください

- a. 積極的であり、バリスタという職業の専門性を構築し、コーヒーの素晴らしさを伝えること。
- b. 個人の競技内容や飲料についての議論は差し控えること。
- c. 競技大会中のミスについての議論はしないこと。
- d. SCAJを代表して話をする事。

## 17 技術面の評価方法

テクニカルスコアシートについての説明をします。それぞれの競技者は、2名のテクニカルジャッジにより評価されます。

### 17.1 評価基準(尺度)

評価の尺度は、テクニカルジャッジ、センサリージャッジと共に同じ尺度です。ここでは、YES/NO項目と0-6点項目の2通りの評価の仕方があります。

#### 17.1.1 YES/NO スコア

YES=1, NO=0

競技者は、YESであれば1点を、NOであれば0点を獲得します。

#### 17.1.2 0-6点 スコア

Unacceptable = 0 Acceptable = 1 Average = 2 Good = 3 Very Good = 4 Excellent = 5 Extraordinary = 6

許容できない=0 許容はできる=1 標準=2 良い=3 とてもよい=4 優秀=5 並外れている驚くべき=6

1点から6点の間において、0.5点きざみの評価が得られます。ハーフポイントは、小数点を使用し、10進法にて明記してください。(分数ではありません。)例えば、1.5、2.5、3.5と記載します。最低得点は1点です。0.5点という得点はありません。0点という評価は、全く許容できない場合のみつけることになります。0点と6点という評価は、ヘッドジャッジの承認が必要です。

### 17.2 テクニカルスコアシート Part-I

| Part I - 開始時の作業場の評価: Station Evolution at Start-up |                                     |
|--|-------------------------------------|
| コメント   | 競技エリア                               |
|  | 開始時の作業場は清潔か<br>/衛生的で清潔なクロスは準備されているか |
|  | 0~6                                 |
|  | subtotal: 0                         |
|  | /6                                  |

#### 17.2.1 開始時に作業現場が清潔か/清潔なクロス(ダスター)は用意されているか

- 競技者の作業ステーションの清潔さと整然としているか(作業テーブル、準備テーブル、エスプレッソマシン上部)を1点から6点にて、評価します。もし、作業エリアが散らかっていたら、1点が与えられるでしょう。
- 作業エリアが実践的で、効果的に整頓されているかという競技者の能力を確かめます。
- 過剰準備は減点対象です。(例えばミルクピッチャーにミルクが注がれていたり、お水グラスに水が事前にそそがれていたり。)
- 競技開始時に最低3枚の清潔なクロスを準備してください。クロスは清潔で、それぞれに役割が割り振られていること。(例えば、一枚は、スチームwand用、この一枚は、フィルターバスケットの清掃・乾燥用、一枚は、エスプレッソマシンテーブルを清潔に保つためなど。競技者のエプロンにつけられたクロスも1枚と数えます。)
- カップは温めておいてください。競技者がカップを温める装置を持っていないのであれば、カップはエスプレッソマシンの上部においておくのがよいでしょう。競技開始時に、カップの中にお水/お湯などが入っていないようにしてください。もし、いかなる時であってもエスプレッソマシンの上部に液体が入ったコップなどがあつた場合には、(当該項目について)2つのテクニカルスコアシートとも「0点」となります。
- 競技開始時に、ポルタフィルター内にコーヒーパック(ケーキ)が入っていても構いません。この項目では、減点されません。



## 17 技術面の評価方法 [Cont.]

### 17.3 テクニカルスコアシート Part-II

【要注意】テクニカルスキルの基準は、3 カテゴリーの飲料とも同様です。テクニカルスコアシートの Part-II、Part-III、Part-IV にあたります。

| Part II - エスプレッソの評価: Espresso Evolution |                                | 0~6 | Yes | No  |
|---|--------------------------------|-----|-----|-----|
| Shot 1:                                 | 秒                              |     |     |     |
| Shot 2:                                 | 秒                              |     |     |     |
| コメント                                    |                                |     |     |     |
| <b>専門的技術(テクニカルスキル)</b>                  |                                |     |     |     |
|   | グループヘッドの水洗い(湯通し)               |     |     |     |
|   | ドレーシングの前のフィルターバスケットは乾燥清潔にしているか |     |     |     |
|   | ドレーシング/グラインディング時にこぼす/無駄はしていないか |     |     |     |
|   | 一貫したドレーシングとタンピング               |     |     |     |
|   | ポルタフィルターが清潔か(挿入前)              |     |     |     |
|   | 手順の良い挿入と抽出                     |     |     |     |
|   | 抽出時間(抽出時間の差は3秒以内か)             |     |     |     |
| subtotal:                               |                                | 0   | 0   | 0   |
|   |                                |     |     | /17 |

#### 17.3.1 グループヘッドの水洗い(湯通し)

それぞれの抽出前にグループヘッドのフラッシュを必ずしてください。フラッシュのタイミングは、ポルタフィルターをはずした直後でも、ポルタフィルターをはめる直前でも構いません。提供された飲料に使用したコーヒーの抽出前にフラッシュしていれば、YES をマークします。

#### 17.3.2 ドレーシング前のフィルターバスケットは乾燥/清潔にしているか

もし、飲料の提供前にフィルターバスケットを乾燥・清潔な状態にしていれば、YES をマークします。

#### 17.3.3 ドレーシング/グラインド時にこぼす/無駄にしていないか

こぼす/無駄とは、競技中に使用されなかったコーヒー粉のことを指します。つまり、こぼす/無駄の対象となるコーヒーは、ドレーシングチャンバーの中の粉、ノックボックスに捨てられた粉、カウンター上の粉、ゴミ箱や床に落とされた粉などをいいます。) 提供されなかったコーヒーによって無駄になった粉については、カウントしません。この項目では、カテゴリーあたりで 5g までの“こぼす/無駄”があった場合には、許容範囲とされます。使用されなかったコーヒーが、カテゴリーあたりで 1g 未満の場合には、最大得点を得ることができます。カテゴリー辺り 5g 以上の無駄が出てしまった場合には、0 点となります。新鮮なコーヒーを得るためにグラインダーから取り除かれたコーヒー粉が適切な量であれば、無駄とはみなされません。

#### 17.3.4 一貫したドレーシングとタンピング

コ競技者は一貫したドレーシングとタンピングを実演して下さい。均等にコーヒー粉を散布し適した力で水平にタンピングして下さい。文化的な相違は考慮されます。

#### 17.3.5 ポルタフィルターが清潔か(挿入前)

エスプレッソマシンに挿入前にバスケットのリムやポルタフィルターの耳(フランジ)をきれいにしてください。もし、きれいになっていれば、YES をマークします。

#### 17.3.6 挿入と即時抽出

競技者はエスプレッソマシンにポルタフィルターを挿入したらすぐに、抽出を開始してください。 (“Basket to the gasket - finger to the ringer.”: バスケットをガasketに、フィンガーを呼び鈴ボタンに!) できていれば、YES をマークします。

#### 17.3.7 抽出時間が、3 秒差以内か

審査員は、すべてのショット(抽出)タイムを計測し、抽出タイムが 3 秒差以内であるかを確認します。もし、同カテゴリーの抽出タイムが 3.0 秒以内の相違であれば、YES をマークします。抽出タイムは競技者がエスプレッソマシンの抽出ボタンを押したときに開始されます。提供されなかった抽出液のタイムは、この項目には含まれません。

## 17 技術面の評価方法 [Cont.]

### 17.4 カプチーノのテクニカルスキル ミルクフローシング(ミルクの泡立て)Part-III

【要注意】最初の7項目は、テクニカルスキル-エスプレッソの評価と同じです。

| Part III - カプチーノの評価: Cappuccino Evaluation |   |                                  | 0~6                      |                          |
|--|---|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 専門的技術(テクニカルスキル)                            |   |                                  | Yes                      | No                       |
| Shot 1:                                    | 秒 | グループヘッドの水洗い(通過)                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Shot 2:                                    | 秒 | ドレーシングの前のフィルター/バスケットは乾燥清潔になっているか | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| コメント                                       |   | ドレーシング/グライディング時にこぼす/無駄はしていないか    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  |   | 一貫したドレーシングとタンピング                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  |   | ポルタフィルターが清潔か(挿入前)                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  |   | 手順の良い挿入と抽出                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  |   | 抽出時間(抽出時間の差は3秒以内か)               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ミルク  |   |                                  | Yes                      | No                       |
|  |   | 開始時にピッチャーは空で清潔か                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  |   | スチーミング前のノズルの空ふかし                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  |   | スチーミング後のスチームノズルをきれいにしているか        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  |   | スチーミング後のノズルの空ふかし                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  |   | 終了時にピッチャーは清潔か許容できるミルクの無駄か        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| subtotal:                                  |   |                                  | 0                        | 0                        |
|  |   |                                  | /22                      |                          |

#### 17.4.1 開始時にピッチャーは空で清潔か

競技者は、冷たく新鮮なミルクを清潔なピッチャーに注いでください。準備時間中にミルクをピッチャー内に注いでおくことはできません。ミルクピッチャーは、内側も外側もきれいで、清潔にしておいてください。

#### 17.4.2 スチーミング前のノズルの空吹かし

競技者はミルクピッチャーにスチームワンドを入れる前に空吹かしをしてください。

#### 17.4.3 スチーミング後のスチームノズルをきれいにしているか

スチームワンドは専用のタオルできれいにしてください。

#### 17.4.4 スチーミング後のノズルの空吹かし

競技者はミルクをスチーミングした後、スチームワンドを空吹かししてください。

#### 17.4.5 終了時にピッチャーは清潔か、許容できるミルクの無駄か

カプチーノを作った後のピッチャーは、ほとんどからにしておいてください。ピッチャーにつき、90ml/3oz以下であれば、許容範囲とします。

### 17.5 テクニカルスキル シグニチャーピバレッジ Part-IV

【要注意】このカテゴリーの技術評価は、準決勝、及び決勝大会にのみ適用されます。評価基準はテクニカルスキル-カプチーノの評価と同じです。

## 17 技術面の評価方法 [Cont.]

### 17.6 テクニカルスコアシート Part-V

| Part V - 技術評価: Technical Evaluation |                    |                          |                          |
|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------|
| コメント                                | 専門的技術(テクニカル スキル)   | 0~6                      | Yes No                   |
|                                     | 競技全体を通じてのステーションの管理 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|                                     | 抽出口はきれいになっているか     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|                                     | ドーシングチャンバーに置いていないか | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|                                     | subtotal:          | 0                        | 0                        |
|                                     |                    |                          | /7                       |

#### 17.6.1 作業ステーションの操作管理能力

- テクニカルジャッジは競技者の道具や設備、アクセサリーの使い方など、一般的な作業の流れを評価します。
- 競技者は、エスプレッソマシンの正しい使い方と操作方法を理解していることをはっきりと表してください。
- 競技者は、グラインダーの正しい使い方と操作方法を理解していることをはっきりと表してください。グラインダーを通して、コーヒーの取り扱い方にも評価します。競技者は、準備時間中にグラインダーの調整をしておいてください。競技者は、ショット毎に、もしくは、カテゴリー毎にコーヒーを挽くようにしてください。
- 競技者は、25-35mlの抽出液を抽出時間3秒差以内の抽出をしてください。
- テクニカルジャッジは、プレゼンを通しての作業の流れを評価します。たとえば、調理器具やカップ、アクセサリーの管理の仕方・整頓方法や置き場所、作業ステーションでの競技者の動きや一連の流れ、清潔さやステーションの状態(設備、カウンター、タオル、ピッチャーの状態)などです。また、コーヒーや材料の取り扱い(ミルク、シグニチャービバレッジの材料)についても評価します。
- もし、エスプレッソマシンの上部に液体や食材が置かれた場合には、この項目は、0点となります。

#### 17.6.2 抽出口はきれいになっているか/ドーシングチャンバーに置いていないか

- 競技者は、ポルタフィルターの抽出口(スパウト)についている水分もコーヒー粉もふき取り、取り除いてください。タオルを使用したり、指をつかたりして構いません。どのような方法でも構いませんので、きれいな抽出口にしてください。
- レベリングをする際に、競技者はポルタフィルターの抽出口を直接ドーシングチャンバーの上に持ってきてはいけません。ドーシングチャンバーが水分で汚れてしまう原因となります。

## 17 技術面の評価方法 [Cont.]

### 17.7 終了時の作業場の評価 Part-VI

| Part VI - 終了時の作業場の評価: Station Evaluation at End |                       |     |        |
|---|-----------------------|-----|--------|
| コメント  | 競技エリア                 | 0~6 | Yes No |
|   | 競技終了時の作業場             | 6   |        |
|   | プレゼンテーションを通じて全体的に衛生的か |     |        |
|   | クロスの使い方は適切か           |     |        |
|   | subtotal:             | 0   | 0 /8   |

#### 17.7.1 競技終了時の作業場

グラインダーの周囲にごく少量のコーヒーが散らかっている場合には、許容範囲とされます。ここでの清潔さについては、0点から6点で評価されます。競技者が一杯の飲料をこぼしてしまうなどのアクシデントが起きた場合には、競技時間の終了までにきれいにしてください。作業中にきれいしておくこと(こぼした粉などを取り除いたり、テーブルを拭いたりすること)は、競技時間終了前にきれいにすると同様に競技者の得点獲得の助けになります。エスプレッソマシンや作業テーブル上のすべての陶器、道具(タンパー、カップ、トレイ、ピッチャー等)は、この項目の評価対象となります。抽出後のパックはポルタフィルター内に残っていても構いません。この項目の評価に加味されません。

#### 17.7.2 プレゼンテーション全体を通して全体的に衛生的か

プレゼンテーション全体を通して、衛生的かを評価します。

下記のことをした場合には、NOとなります。

- ・手で顔や口などに触れ、そのまま飲料の準備をした場合
- ・床に手を触れて、そのまま飲料の準備をした場合

#### 17.7.3 クロスの使い方は適切か

競技時間時には、競技者は、最低3枚のクロスを用意してください。また、それぞれのクロスには使用目的を決めてください。審査員は、これらのクロスの使用方法を評価します。競技者は、一枚はスチームワンド用、この一枚はフィルターバスケットの清掃・乾燥用、一枚はエスプレッソマシンテーブルを清潔に保つように使用してください。

下記のことをした場合には、この項目は、NOとなります。

- ・スチームワンドを専用タオル以外で拭いてしまった場合
- ・顔を拭いたり、口を拭いたりするなど、衛生的でない使い方をしたり、食の安全でない使い方をした場合
- ・床に触れたり、落としたりしたクロスを再度使用した場合

## 18 感応面の評価方法

センサリースコアシートについての説明をします。それぞれの競技者は、4名のセンサリージャッジにより評価されます。

### 18.1 評価基準(尺度)

評価の尺度は、テクニカルジャッジ、センサリージャッジと共に同じ尺度です。

許容できない= 0 許容はできる= 1 標準 = 2 良い = 3 とてもよい = 4 優秀 = 5 並外れている驚くべき = 6

### 18.2 エスプレッソの評価 Part-I

エスプレッソはすべてのセンサリージャッジにより次のプロトコルを使用し、評価されます。センサリージャッジは一貫性をもってこのプロトコルに従うようにしてください。センサリージャッジは、スコアを記載する前に、すべての評価段階を踏み完成させるようにしてください。

| Part I - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation |                                    |                      |                      |
|---|------------------------------------|----------------------|----------------------|
| コメント                                    | エスプレッソの味覚評価                        | 0~6                  |                      |
|   | クレマの色(ヘーゼルナッツ、ダークブラウン、赤みを帯びた反射色)   | <input type="text"/> | /12                  |
|   | クレマのきめ細かさと持続性                      | <input type="text"/> |                      |
|   | 味のバランス(苦味、酸味、苦味の調和)                | <input type="text"/> | /4                   |
|   | 触感のバランス(フルボディ、ラウンド、スムーズ)           | <input type="text"/> |                      |
|   | ドリンクの提供                            | Yes No               | /2                   |
|   | 適正なエスプレッソカップを使用しているか(60-90ml 取っ手付) | <input type="text"/> |                      |
|   | 付属品、付帯品と共に提供されているか(スプーン、ナプキン、氷)    | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
|   |                                    |                      | 62                   |

#### 18.2.1 クレマの色

審査員は正しい色と状態によりクレマの外観を、競技者の描写に従って、視覚的に評価します。但し、描写されたとしても、抽出された液体のクレマの状態が著しく薄かったり、無い場合には、許容できない範囲であり、0点となるでしょう。従前のルール: クレマのカラーは、ヘーゼルナッツ色、ダークブラウン色、かつ／もしくは、赤みがかった反射色が望ましいです。クレマの色が淡かったり、クレマが無かった場合には、許容不可能となり、0点となります。

【要注意】競技者は、どのように飲むことでエスプレッソの評価をしてもらいたいかを明確に指示を与えることで、評価の尺度を覆うことができます。その指示がもっともである場合には、審査員は、その指示に従ってください。審査員は、競技者の説明を良く聞き、競技者の説明にあう味があるかを探してください。エスプレッソに使用するコーヒーとその味覚プロファイルとの間には、相関関係があるでしょう。もし、甘さと酸味と／もしくは苦味が調和の取れたバランスがあれば、エスプレッソの評価は高得点になるでしょう。競技者は、クレマの色や外観に関する描写を抽出を開始する前に行ってください。もし競技者が抽出開始後に描写した場合には、以前の基準のとおり評価します。その際に行った描写については評価の対象とされませんその描写が十分に具体的であれば、高得点につながります。

#### 18.2.2 クレマのきめ細かさと持続性

エスプレッソが提供される際には、クレマが無ければいけません。クレマは、きめ細かく、また、滑らかであるのが望ましいです。審査員は、デミタスカップを一方に傾けることにより静かにクレマを一杯にのばします。これによりクレマの中心部分がこわれたりしないかを見て、審査員はクレマの厚さ、持続性、耐久性を判断します。

【要注意】クレマの色と厚さの評価をする際にはすばやく行ってください。味のバランスの評価は最も重要なスコアです。審査員は指示が無い限り、エスプレッソの鮮度が落ちないうちにすばやくテイस्टングしてください。

## 18 感応面の評価方法 [Cont.]

### 18.2 エスプレッソの評価 Part-I(Cont.)

#### 18.2.3 味のバランス

センサリージャッジは、スプーンを3回前後に動かし、抽出液内の風味を混ぜ合わせて、即座にエスプレッソの味を取ります。センサリージャッジは、その抽出液を完全に評価するために、少なくとも2回は飲んでください。審査員はスプーンなしでエスプレッソを味あわないでください。

【要注意】競技者は、どのように飲むことでエスプレッソの評価をしてもらいたいかを明確に指示を与えることで、評価の尺度を覆すことができます。その指示がもっともである場合には、審査員は、その指示に従ってください。審査員は、競技者の説明を良く聞き、競技者の説明にあう味があるかを探してください。エスプレッソに使用するコーヒーとその味覚プロファイルの間には、相関関係があるでしょう。もし、甘さと酸味と／もしくは苦味が調和の取れたバランスがあれば、エスプレッソの評価は高得点になるでしょう。競技者は、クレマの色や外観に関する描写を抽出を開始する前に行ってください。もし競技者が抽出開始後に描写した場合には、以前の基準のとおり評価します。その際に行った描写については評価の対象とされませんその描写が十分に具体的であれば、高得点につながります。

#### 18.2.4 触感のバランス

この項目でのバランスとは、フルボディで、ラウンド、そして、スムーズのことをいいます。審査員が粘性を感じたのであれば、この項目に影響を及ぼすでしょう。

#### 18.2.5 適正なエスプレッソカップを使用しているか

エスプレッソは2-3オンス(60-90ml)で、取っ手付きのカップにて提供してください。

#### 18.2.6 付属品、付帯品と共に提供されているか

エスプレッソは、スプーン、ナフキン、お水と共に提供してください。これらのアクセサリーがあれば、YES にマークをします。もし、一つ以上の品目が不足して、エスプレッソが提供された場合には、NO をマークします。

## 18 感応面の評価方法 [Cont.]

### 18.3 カプチーノの評価 Part-II

カプチーノは、すべてのセンサリージャッジにより下記のプロトコルを使用して評価されます。センサリージャッジは一貫性をもって、このプロトコルに従うようにしてください。センサリージャッジは、スコアを記載する前に、すべての評価段階を踏み完成させるようにしてください。

| Part II - カプチーノの評価: Cappuccino Evolution |   |                              |
|--|---|------------------------------|
| コメント                                     | <b>カプチーノの味覚評価</b>   | 0-6                          |
|  | カプチーノとしての外観は適切か(田舎的かノラアートか)                               | <input type="text"/>         |
|  | フォームのきめの細かさ持続性  | <input type="text"/>         |
|  | 味覚のバランス(許容範囲内の温度で提供されているか、<br>濃厚なミルクの甘さとエスプレッソの調和のとれた味わい) | <input type="text"/> # 4 /12 |
|  | <b>ドリンクの提供</b>  | Yes No                       |
|  | 適正なカプチーノカップを使用しているか(150-180ml 取っ手付)                       | <input type="text"/>         |
|  | 付属品、付帯品と共に提供されているか(スプーン、ナフキン、水)                           | <input type="text"/>         |
|  |   | /2                           |
|  |   | <b>38</b>                    |

#### 18.3.1 カプチーノとしての概観は適切か

審査員は、外観のスコアを決定するために、視覚的にカプチーノを評価します。カプチーノの外観には、滑らかで、且つ出来る限りつやつや／ガラスのような状態のミルクとコーヒーのコンビネーションカラー(色の組み合わせ)があるのが望ましいです。この項目では、視覚評価(表面の審査)のみが対象となります。左右対称のデザインやカプチーノカップのリムの周りにクレマの色がはっきりしたコントラストを表しており、滑らかでつやつやとした状態であるのが望ましいです。

**【要注意】カプチーノの上部にスパイスや粉末状の何かを載せてはいけません。**

#### 18.3.2 フォームのきめ細かさ持続性

センサリージャッジは、スプーンを使い、やさしくまた、すばやくフォームを押しやり、フォームの厚さときめの細かさを判断します。この項目で、Very Good=大変良い(4点)以上のスコアを獲得するには、フォームの厚さは少なくとも1cm無ければなりません。フォームは、滑らかで、シルキーで、そして、ごく細かい泡でしっかりとしているのが望ましいです。この項目の評価は、すばやくそして、やさしく、カプチーノの表面をかき乱すことなく行ってください。審査員は、スプーンなしで、カプチーノを味あわないでください。

**【要注意】フォームの状態やきめの細かさといった視覚的な評価をする際には、すばやく行ってください。味のバランスの評価は最も重要なスコアです。審査員はカプチーノの鮮度が落ちない数秒の内にテイस्टイングしてください。**

#### 18.3.3 味覚のバランス

カプチーノは温かい飲み物です。すぐに飲むことの出来る温度にて提供してください。センサリージャッジは、フォームの評価の際に触っていない箇所を選び、そして、少しずつ飲んでください。フォームのきめ細かさ、飲料としての温度、そして、コーヒーとミルクの味をすべて含んで、味覚の評価としてください。最初の味覚評価の後、少なくとももう一度、テイस्टイングしてください。味覚のバランスはミルクの甘さとミルクとよく混ざったエスプレッソベースの味の調和がとれていることが望ましいといえます。

#### 18.3.4 適正なカプチーノカップを使用しているか

カプチーノは5-6オンス(150-180ml)で、取っ手付きのカップにて提供してください。

#### 18.3.5 付属品、付帯品と共に提供されているか

カプチーノは、スプーン、ナフキン、お水と共に提供してください。これらのアクセサリーがあれば、YES にマークをします。もし、一つ以上の品目が不足して、カプチーノが提供された場合には、NO をマークします。

## 18 感応面の評価方法 [Cont.]

### 18.4 シグニチャービバレッジの評価 Part-III

#### 18.4.1 概要

【要注意】このカテゴリーは、準決勝、及び決勝大会にのみ適用されます。

シグニチャービバレッジの定義については、3.4.3 を参照してください。

スコアシートペナルティ(罰則について)

- もし、シグニチャービバレッジの原材料として、アルコールや麻薬が見受けられた場合、センサリージャッジのシグニチャービバレッジカテゴリーのすべての項目は、0 点となること。
- もし、コーヒー以外の原材料、もしくは、使用する物質がポルタフィルター内に見受けられた場合、テクニカルジャッジ・センサリージャッジのすべてのスコアが 0 点となる。
- もし、それぞれのシグニチャービバレッジに最低 1 ショットのエスプレッソが入っていない場合、シグニチャービバレッジの「味覚のバランス」の項目は、0 点となる。

競技時間の終了後、センサリージャッジは、ヘッドジャッジにシグニチャービバレッジにアルコールの混入がないかを確認するよう依頼することが出来ます。その際には、ヘッドジャッジは、競技者にアルコールの混入が無いことを証明するために、食材の元のボトルもしくはパッケージをヘッドジャッジに対して、見せるよう依頼します。シグニチャービバレッジの評価は、競技者による多様なプレゼンにより様々となります。センサリージャッジは、すべての段階における評価を行ったうえで、スコアを記載してください。

| Part III - シグニチャービバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation |                           |
|--|---------------------------|
| コメント   | シグニチャービバレッジの味覚評価          |
|  | 準備から提供までを十分に説明および体験させているか |
|  | 見た目と機能性は備えているか            |
|  | 独創性やコーヒーとの相乗作用が感じられるか     |
|  | 味覚のバランス(使用した材料とエスプレッソの味)  |
|  | 0-5                       |
|  | <input type="text"/>      |
|  | <input type="text"/>      |
|  | <input type="text"/>      |
|  | <input type="text"/>      |
|  | <input type="text"/>      |
|  | 4/10                      |
|  | 2/4                       |
|  | 4/2                       |

#### 18.4.2 準備から提供までを十分に説明および体験させているか

競技者は、審査員に対して、ドリンクの説明をしてください。高得点となるには、どんな材料を使用し、どのように調理したのか、また、審査員が体験するであろう風味や、香りなどの事実に基づく説明をすることです。どのようなコーヒーを使用し、他の食材との関連などの説明もしてください。競技者は、提供する飲料が熱いのか、温かいのか、冷たいのかもしくは、様々な温度帯の組み合わせがあるのかも説明してください。審査員は、食材、調理方法、使用するコーヒーについての説明を良く聞いてください。そして、審査員は、メモを取るようにしてください。スコアを決定する際に、競技者が述べたことや準備したことと実際の味覚や香りとの相関関係があるか無いかをよく考慮してください。競技者は、審査員にどのように飲むのか(香るのか、かき回すのか、少しずつ飲むのかなど)を説明してください。審査員は、どのようにドリンクを飲み、体験するのかについて、競技者の指示を良く聞き、そして従い、その競技者の最高の能力を発揮できるようにしてください。もし何も情報や指示がない場合には、審査員は、常識に従いドリンクを評価してください。審査員は、どんな場合でも、ドリンクを少しずつ、少なくとも 2 回は飲むようにしてください。審査員は、ドリンクについて、競技時間内に競技者が説明したことや、見て気付いたことに基づいて評価をします。競技時間終了後(タイマーが止まった後や競技者から終了の意思表示がなされた後)に行われたいかなる解説も評価の対象とはなりません。

#### 18.4.3 見た目と機能性は備えているか

“外観”とは、シグニチャービバレッジの視覚的な評価をする項目です。使用する容器、グラス、アクセサリ類、付け合わせや飾りの制限はありません。“機能性”とは、競技者がその飲み方について指示した通りに飲用する際、シグニチャービバレッジとその構成要素が(飲み物として飲用するのに)いかに機能的であるかを評価します。

#### 18.4.4 独創性やコーヒーとの相乗作用が感じられるか

審査員は、シグニチャービバレッジを提供するまでのパフォーマンスによって提供される情報(開発から完成までのプロセスや調理や提供に関わる方法やテクニック)から競技者の独創性を評価します。食材がエスプレッソを補完し、そしてエスプレッソを良く見せるのと同時に、興味深い味覚体験を作り出すことが求められます。独創的な食材同士の相互作用や調理技術、そして、突出したエスプレッソの風味を示したシグニチャービバレッジは高得点となります。“相乗作用”とは、2 つ以上の要素が相互に作用して個別の価値以上の価値を生み出す効果のこと。



## 18 感応面の評価方法 [Cont.]

### 18.4 シグニチャービバレッジの評価 Part-III (Cont.)

#### 18.4.5 味覚のバランス

審査員はシグニチャービバレッジに使用された食材と競技者の説明、そして、飲料を口にすることで感じる経験との間の相関関係を探します。エスプレッソの味が支配的であり、それと確認できる際には、高得点となり得ます。審査員は競技者による指示に従って、テイステイングしてください。

### 18.5 バリスタとしての評価 Part-IV

| Part IV - バリスタとしての評価: Barista Evaluation |   |
|--|---|
| コメント                                     | 顧客サービス・接客技術<br>プレゼンテーション(プロフェッショナル)<br>細部への心配り/全ての付属品、付帯品は揃っているか<br>適切な衣服(外観) |
|  | 0~6<br><input type="text"/><br><input type="text"/>                           |
|  | Yes No<br><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                   |
|  | /12 /1 13   |

#### 18.5.1 プレゼンテーション: プロフェッショナル

プロフェッショナルリズムは、バリスタという職業性や技術や準備に関する技術を示すこと、および、12 杯の飲料の準備・提供を超えた広範なコーヒーの理解を示すことにより評価されます。これは、マシンの機器類の扱い方の正しい理解を示すことや、顧客サービス技能(例えば、礼儀正しさ、正確さ、危機管理、アイコンタクトなど)や、作業の流れや時間を管理する能力と同様に、「From Seed To Cup」の過程に関する知識を含んでいます。審査員は、提示された情報と提供された飲料との相関関係を探します。競技者は、プレゼンテーションの中で自身のプレゼンテーションや自身のコーヒーを自由に操ることのできるコーヒー専門家であることを示さなければなりません。

#### 18.5.2 細部への心配り/すべての付属品、付帯品はそろっているか

すべてのアクセサリは、使えるように準備でき、作業エリアに整理整頓されておいてください。競技者は、競技時間中に設備やアクセサリをあまり動かす必要のないように置いてください。すべてのものには、置き場と使用目的をさだめておいてください。審査員は、競技者がミスをしたり、こぼしたりした場合に備えて、予備のカップが用意されているかを見てください。審査員の水のグラスに、水を入れることも細部への心配りを見せることといえます。

#### 18.5.3 適切な衣服

少なくとも、競技者は、清潔にみえ、また、清潔に衣服を着用し、清潔なエプロンをつけてください。もし、そうであれば、YES をマークします。もし、エプロンが不足していたり、不適切な衣服(サンダルであるとかひどく破けたり、汚れている衣服)であった場合には、NO にマークします。

### 18.6 総合的な印象 Part-V

総合的な印象の評価は主として2つのエリアに分けられます。

- “総合的な印象”はテイストスコア全体の印象と相関関係があります。(例えば、飲み物の3つのコースの組み合わせは、1杯だけ提供される場合より、より印象的でしたか?)
- 審査員は、競技者の一連の流れの中に情熱や閃きを感じさせることがないか考察し、点数を割り当てます。審査員は、(文化的背景や個性差も考慮し、)自然で、明確で簡潔なコミュニケーション、そして、スペシャルティコーヒーに対する熱意と専心性というバリスタという職業や産業にとっての手本となるかという点を考慮します。(例えば、カフェ/レストランなどでこのバリスタはスペシャルティコーヒーに関することで、わたしを感激させてくれるでしょうか?) 審査員はそう感じているなら、その競技者は、高得点となるべきでしょう。

| Part V - バリスタとしての評価: Barista Evaluation   |                         |
|---|-------------------------|
| 総合評価                                      | 0~6                     |
| 総合的な印象<br>(バリスタとしての姿、味覚評価との関連性、プレゼンテーション) | <input type="text"/> *4 |
|   | /24 24                  |

## 19 スコアシートの再点検

16.4 の審査員同士のカリブレーションタイムを参照してください。

## 20 JBC 審査員による不誠実な姿勢について

### 20.1 概要

もし、競技の審査中に、ヘッドジャッジや他の SCAJ バリスタ委員会により、JBC 審査員が不誠実な行動が見つかったり、その可能性が予想されるという好ましくない事態が起こったら、次のことが適用されます。

- 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スコアを公認記録係より戻すように依頼します。
- b. ヘッドジャッジは、関係のある JBC 審査員を呼び、SCAJ バリスタ委員会とのミーティングによりこの状態を見極めます。
- c. SCAJ バリスタ委員会は、非公開のミーティングにより裁決します。
- d. もし、不誠実という問題が規模の大きい場合には、SCAJ バリスタ委員会は JBC 審査員を将来にわたり、JBC 認可のバリスタ大会にて審査できないという処分を裁定する権限を持ちます。

### 20.2 嘆願要請

もし、JBC 審査員がその決定に対して、同意しなかった場合、嘆願として SCAJ バリスタ委員会へ書面にて提出できます。SCAJ バリスタ委員会の決定は、最終判断となります。SCAJ バリスタ委員会への嘆願には、下記の事項を必ず明記してください。

- 1) 氏名
- 2) 日付
- 3) 明瞭簡潔な異議申立文章
- 4) 問い合わせの日時
- 5) コメント／解決案
- 6) 関係者
- 7) 返信用連絡先情報

上記情報が含まれていない書面による異議申し立て、嘆願は、取り扱いません。審査員は、デブリーフィングの後、もしくは、不満の元となる決定がなされてから 24 時間以内に、競技会事務局へ E-mail にて送付してください。

### 20.3 SCAJ バリスタ委員会における再検討される嘆願について

SCAJ バリスタ委員会は、書面による異議申し立て、および嘆願を受け取ってから 30 日以内に再調査、再検討します。最終判断は、競技者または審査員へ郵送、もしくは E-mail にて連絡します。

## 21 連絡先

### 21.1 SCAJ 事務局

協会ホームページ: <http://www.scaj.org/>

### 21.2 競技会事務局

E-Mail: [competition@scaj2012.jp](mailto:competition@scaj2012.jp)

TEL: 03-3831-2605

FAX: 03-5807-3019