



JAPAN COFFEE ROASTING CHALLENGE

2012 Japan Coffee Roasting Challenge

Official Rules and Regulations

Version 2012.5.7

コーヒー ロースティング チャレンジ™

コーヒー ロースティング チャレンジ2012

World Coffee Events 2012年5月7日版より記載及び承認

コーヒーロースティングチャレンジ 公式規約（以下、規約）

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レンジ（以下、JCRC）は、World Coffee Events（以下、WCE）が主催するコーヒーロースティングチャレンジ（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ることとする。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競技の年度内に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ず、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、便宜や例外は与えられない。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こともできる。

1.5 規約

JCRCの申し込みにあたって、参加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のチャンピオンに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のチャンピオンはSCAJを代表する。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。

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、本競技会を通してこれらの規則を採用する。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を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リ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、又は2日目にカップリ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ブラインドにてカップリングされる。
- D. 総合得点は、審査員のカップリング得点、生豆評価の正確さ、焙煎プロファイルがどのくらい近く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、幾つもの異なる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ない。
- 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ない。
- F. **コーヒーの比重**：コーヒー生豆の質量比重の測定値で、コーヒーの質量（グラム）をコーヒーの量（リットル）で割る事によって算出される。同様に既知量の容器で測られる。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、計算され整数に丸められる。（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で、水分含有量の質量÷コーヒー生豆の最初の全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位まで計算しなければならない。（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低い順に、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ない。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ない。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、欠点豆を完全黒豆、部分的黒豆、フルサワー、部分的サワー、そしてクエーカーと見分けて数える。（100gのサンプル焙煎で数えたように）

J. **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。

K. **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。提出された焙煎コーヒーは、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ない。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の重さで、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。

L. **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。

M. **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、°C 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。

N. **焙煎機：** 準備される焙煎機2台は、プロパン燃料のドラム焙煎機で、広告表示量が3kg〜10kg以下の同一メーカー及びモデルでなければならないが、同一メーカーの同モデルを二台準備出来ない場合は、異なるメーカーのもの一台ずつでも良い。ただし、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：グラインダー、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競技時間を通知し、競技エリアを案内し、そして JCRC 準備のラボ器具 (水分測定機、サイズスクリーンなど) 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、カッピ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 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. 競技の最中に競技者以外の人が競技者を支援することはできない。
- C. 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用意できていなければならない。

5.1 オープンカップリング時間

- A. 1日目または2日目に、競技者は、自分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、カップしたり試用することができる。これは、競技時間外であるので、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、この時に無秩序であったり、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入ったり、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エリア外に持ち去ることはできない。

5.2 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が使えない場合がある。

5.2.1 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。

5.2.2 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を支給される。焙煎サンプル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、項目2.2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ければならない。
- 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。

DEFECTS		Report counts from a 300g sample. Do not report equivalents.		3	
CATEGORY 1				Y N	
	Full Black				
	Full Sour				
	Dried Cherry				
	Fungus-Damaged Bean				
	Foreign Matter				
	Severe Insect Damage				
CATEGORY 2				Y N	
	Partial Black				
	Partial sour				
	Parchment				
	Floater				
	Broken/chipped/cut				
	Immature bean				
	withered/shriveled				
	Hull/husk				
	Slight insect damage				
From roasted sample :		Quaker		/6x4 /24	

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。

5.2.3 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練習用のコーヒーである。

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。

5.3 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、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り、その場合、条項5.1を参照にする。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。

5.3.1 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對し責任を負う。
- 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、競技役員に對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間毎に得点を得る。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. 競技者が二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。

5.3.2 減点

提出さ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秒毎の差異に對し1点の減点となり、合計で最高5点が減点される。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。

5.4 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、二重ブラインドとされる。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をつけ、答えを保持する。次に、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、答えを保持することで、誰も分からないようにする仕組みである。
- C. カッピングジャッジ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名と競技者達が、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。カッピ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。
- D. 一般的なカッピ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。カッピングは、ヘッドジャッジの指示と手順によって進められる。カッピ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。
- E. 総合得点は、カッピングジャッジの得点のみがカウントされる。競技者は、カッピ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ピングの手順に従わなくてはならない。

5.4.1 カッピングの手順

- 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ピングされる。
- B. サンプルは、カッピング直前に挽かれ、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、カッピ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 – カッピングに使用される水は、純粋で無臭でなくてはならないが、蒸留または軟化されてはならない。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、3日目のカッピングフォームに基づき、全てのコーヒーは100点満点で採点される。カッピ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。

5.4.2 カッピングの評価尺度

Cup #	Aroma	Flavor	Aftertaste	Acidity	Body	Balance	Overall	Total Score
	Total	Total ×2	Total	Total	Total	Total ×2	Total ×2	
	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	
				Intensity High Low	Intensity High Low			
	Notes							TDS Reading

カッピングは、次の尺度が使用される。

6.00	良い	7.00	とても良い	8.00	素晴らしい	9.00	並はずれて素晴らしい
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、素晴らしい、並はずれて素晴らしい、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。

5.4.3 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、JCRC 公認得点記録係が得点の構成部分の合計を計算する。
- D. 欠点記録表を挿入する。
- E. 欠点記録表に書き込む。

6.0 評価尺度

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

-1. はい、いいえの項目

はい = 1 いいえ = 0

-2. 得点を記入する項目（0～6）

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 素晴らしい = 5 並外れて素晴らしい = 6

以上の二つのタイプの得点項目があり、詳細は下記の通りである。

はい／いいえの得点項目

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から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と考慮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。

7.0 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、競技者に還付す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、競技者が競技を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の競技をやり直せる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。

8.0 得点の記録

8.1 JCRC公認得点記録

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。

8.2 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。

8.3 同点

- A. 2名以上の競技者の総合得点と同点であった場合、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ィー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ィー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。

9.0 競技者からの不服申し立てとアピール

9.1 競技者に関する問題

9.1.1 不服申し立て

競技者が、競技中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。

9.1.2 アピール

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。

9.1.3 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。

10.0 審査員の不誠実な姿勢

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と判断した場合、次のことを適用する。

- 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、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によりこの状態を見極める。
- 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. 不誠実という問題の大きさによっては、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。

10.1 アピール

該当するJCRC審査員が、その裁定に対して同意しない場合、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書、もしくは嘆願書は受理されない。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書、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。

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

11.0 連絡先

11.1 SCAJ事務局

協会ホームページ : <http://www.scaj.org>

11.2 競技会事務局

E-Mail: info@scaj.org

TEL: 03-5400-5506

FAX: 03-5400-5613