

JAPAN
BREWERS
CUP

RULES & REGULATIONS

ジャパン ブリューワーズ カップ 2016 ルール・規約

SCAJ コーヒーブリューワーズ委員会

2016 年 04 月 1 日制作

TABLE OF CONTENTS 目次

1	概要
2	権利
3	参加について
4	ルール・規約およびスコアシート
5	競技者と審査員の参加制限
6	本ルール・規約の施行規則
7	競技会の概略
8	規格と定義
9	競技エリア
10	機械、付属品、原料
11	競技者が準備時間前にすべきこと
12	JBrC 予選競技会について
13	JBrC 準決勝／決勝競技会について
14	技術的な問題
15	付属品を忘れたら
16	得点記録
17	デブリーフィング
18	JBrC の審査員
19	評価基準
20	必修サービスの評価手順
21	カップ評価の実施要綱
22	オープンサービスの評価
23	TDS 測定
24	競技者の不服申し立てと嘆願要請
25	連絡先

1 概要

「ジャパン ブリューワーズ カップ」(以下、JBrC)は、一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会(以下、SCAJ)が主催するコーヒー抽出競技会である。本競技会は、World Coffee Events, LTD.(以下、WCE)の認証を受け、国際大会「ワールド ブリューワーズ カップ」(以下、WBrC)の国内大会(代表選考会)として開催されるものである。また、本競技会はWBrC ルール・規約に準じ、SCAJ が定める JBrC ルール・規約に則って運営される。

2 権利

JBrC にかかるすべての知的所有権は、この公的規約と競技形式を含め SCAJ が所有する。
本書のいかなる部分も SCAJ の書面による許諾なしに無断で使用または複製することを禁じる。

3 参加について

3.1 参加資格

3.1.1 年齢制限

競技者は、競技に参加する時点で 18 歳以上であること。

3.1.2 参加条件

競技の参加条件として SCAJ 会員・非会員の区分は問わない。

※予選大会参加者は1法人5名(東京会場3名、神戸会場2名)までとする。

3.1.3 国籍について

競技者は、日本国籍を有する者、もしくは、日本国内における2年以上の在職または就学を証明する書類を提出できる者とする(開催の 12 ヶ月前に上記期間の条件を満たしていること)。

3.2 WBrC 日本代表選考に関する規定

3.2.1 本競技会において優勝した競技者は、2017 年度に開催される WBrC に日本代表(1 名)として参加する。但し、日本国籍を有する者のみ、その対象とする。

3.2.2 SCAJ は WCE 認証国内団体の規定に則り、国内代表に選出された競技者およびそのサポーター 1 名の渡航費用、宿泊費用(WBrC 開催期間中)を負担するものとする。これ以外の、競技会に係る競技者自身の旅行と宿泊に係る追加費用、消耗品費、材料費、現地交通費、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。なお、SCAJ が負担する宿泊費は本大会前後 2 日間である。

3.2.3 本競技会の優勝者が何らかの理由で日本代表として WBrC に参加できない場合、またはその権利を放棄する場合、次点の競技者にその権利を移譲するものとする。

3.3 申し込み

3.3.1 参加希望者は、SCAJ ホームページ(<http://www.scaj.org>)より参加登録を行う。参加登録には SCAJ 会員・非会員を問わず、SCAJ オンラインアカウントの取得が必要となる。JBrC 参加登録フォームの必要事項をすべて記入し、申し込みを行うこと。

3.3.2 申し込み受け付け後、SCAJ より参加登録料の案内を登録メールアドレス宛に送付する。参加登録料の入金確認をもって正式な参加登録とする。期日までに入金が確認できない場合はキャンセル扱いとなる。

3.3.3 競技者は、必ず SCAJ ホームページにて定めた期間内に申し込みを行うこと。

3.4 参加登録時の注意事項

3.4.1 競技会開催に関する情報は、競技会ホームページにて随時公開・更新される。参加希望者および参加登録者は、各自の責任で定期的にホームページの情報を確認すること。

3.4.2 参加登録者には E メールにて各種案内文書を送付する。申込時に登録するメールアドレスは、必ず、添付ド

キュメントファイルを確認できるものを使用すること。ファイル閲覧に係る技術的問題によって参加登録者に生じたいかなる不利益にも、競技会は責任を持たない。

3.5 参加申込規約

必ず下記の規約をよく読み、その内容を十分に理解し同意した上で、参加登録を行うこと。

申込者は、以下のすべての項目に同意したものとする。

(1) 申込者は、JBrC の優勝者は SCAJ を代表する立場となることを理解し、その立場にふさわしく行動する責任を負うことについて十分な自覚を持つこと。

(2) 本競技に関して提出する書類等は返却されないこと。

(3) 協会が本競技の様子を写真、ビデオ、DVD 等に撮影し、撮影した映像を、協会が自由に編集、複製、および改変し、協会の情報誌や広告に使用するほか、印刷物、ビデオ、DVD として頒布および販売すること。さらに、参加登録者はこれら協会の行為に対して異議を申立てず、肖像権およびその他の権利を主張しないこと。

(4) 申込者の情報(氏名、勤務先)が協会の情報誌、広告に表示されるほか、本競技を収録し販売することがある DVD 等において表示されること。

※ 個人情報に関して

申込者が参加申込書に記入した個人情報は、本競技の審査資料として使用するほか、協会からのご案内送付のために利用し、個人情報のうち氏名、勤務先については、協会の情報誌、広告、本競技を収録した DVD 等、および本競技の大会記録データとして使用する。

4 ルール・規約およびスコアシート

4.1 ルール・規約およびスコアシートの事前理解

4.1.1 すべての競技者は、SCAJ が定める最新の JBrC ルール・規約およびスコアシートの内容をよく確認し、十分な理解を持って競技会に参加しなければならない。

4.1.2 ルール・規約およびスコアシートの理解不足にもとづく不服申し立てに対しては、いかなる場合にも、便宜を図ったり例外を認めたりすることはない。

4.1.3 SCAJ ホームページに記載されている関係書類については、全て内容理解しているものとする。

4.2 質問について

4.2.1 ルール・規約およびスコアシート、または競技会に関して質問がある場合、競技会事務局宛に E メールにて問い合わせること。

4.2.2 また、競技会当日の競技開始前に行うオリエンテーションの際に質問することもできる。

5 競技者と審査員の参加制限

WCE の定める WBrC 規約に則り、本競技会に参加する競技者は、開催国を問わず、その年の WBrC イベントが終わるまであらゆる世界、国内、地域レベルの認証を受けた WBrC 関連競技会で審査員をすることができない。また、本競技会の審査員は、開催国を問わず、その年の WBrC イベントが終わるまであらゆる世界、国内、地域レベルの認証を受けた WBrC 関連競技会に競技者として参加することができない。

また競技者と審査員の関係によりコンフリクトが生じる場合は、大会開始前に大会主催者へ表明する事を推奨する。

6 本ルール・規約の施行規則

JBrC ルール・規約は競技会開催期間を通して採用される。もし競技者が本規約を一つ以上違反した場合、自動的に失格

となる。但し、規約によって特定の措置が指示されている場合はそれに従う。もし審査員や大会主催者が本規約を一つ以上違反した場合、競技者は「不服申し立てと嘆願要請」の項の手順に従い抗議を申し出ることができる。

7 競技会の概略

- A 本競技会は2つの競技から構成される。
「必修サービス」(Compulsory Service: 定義は規約 8.1 を参照)と
「オープンサービス」(Open Service: 定義は規約 8.2 を参照)である。
- B WBrC は2つのラウンドに分かれる。
ラウンドワンとファイナルラウンドである。
・Round One : 必修サービス + オープンサービス
・Finals Round: オープンサービス ※但し、Round One 必修サービスのスコアが加算される。
- C JBrC は3つのラウンドに分かれる。
予選(上位13名選出: 東京会場で上位8名、神戸会場で5名)、JHDC2016 及び JSC2016 チャンピオンを加えた15名での準決勝(上位7名選出)、決勝である。
・予選: 必修サービス
・準決勝: 必修サービス + オープンサービス
・決勝: オープンサービス ※但し、準決勝 必修サービスのスコアが加算される。
- D 各サービス競技において、競技者は3人の審査員によって評価される。加えてオープンサービスにおいては慎重なジャッジの行動などを監視するように任命されたヘッドジャッジも参加し、提供された3カップをテイストする。ヘッドジャッジは、センサリーユニフォーミティー、オーバーオールワークフロー(ヘッドジャッジスコアシート参照)を評価し、これらはファイナルスコアに加算される。また、ヘッドジャッジが無得点とした場合でも、ヘッドジャッジは、競技者による味覚説明、抽出方法を記録する。
- E 各サービス競技において、競技者は3人の審査員それぞれに個別の飲料1杯ずつを作り提供する。
- F 本規約の定義を満たしている限り、競技者はどのようなコーヒー抽出器具のセットでも使用することができる。
(8.7 抽出器具を参照)
- G 各サービスに対し、競技者には、競技エリアでのサービス前に5分の準備時間が与えられる。
- H 「必修サービス」はプレゼンテーションやデモンストレーションを伴わず、競技者には、飲料を作り提供するために7分の競技時間が与えられる。競技者は、競技会が用意する焙煎豆(定義は規約 8.3 を参照)しか使用できない。
- I 「オープンサービス」では、使用する焙煎豆を競技者が選択することができる。競技者には、プレゼンテーションを行いながら飲料を作り提供するために10分の競技時間が与えられる。
- J 各サービス競技において、3杯の飲料は同一の焙煎豆で作らなければならない。
- K 競技者は競技時間内に何杯でも飲料を作ることができるが、審査員は提供された一つの飲料のみを評価する。
- L 競技者への参考として、提供された各飲料に対し、TDS 測定(Total Dissolved Solid=純溶解固形分の測定。定義は規約 8.10 を参照)を行う。

8 規格と定義

8.1 必修サービス (Compulsory Service)

- A 「必修サービス」は、JBrC/WBrC における 2 つの競技の内の 1 つである。
- B 競技者には、5 分の準備時間と 7 分の競技時間が与えられ、3 杯のコーヒーを個別に抽出し、3 人の審査員それぞれに 1 杯ずつ提供する。
- C 必修サービスにおいてすべての競技者は、競技会が用意する同一の焙煎豆、グラインダー、抽出用水および同一規格のサービス容器を使用する。コーヒー豆は練習時間(リハーサル)の直前に提供されるものとする。
- D 競技時間が始まったら、競技者はステージマネージャーの指示に従い、コーヒーを準備する。
- E 飲料は、センサリー評価のみによって評価され、評価は JBrC/WBrC の審査要綱(関連項目参照)にしたがって行われる。
- F 必修サービスにおいて、付随情報(視覚、言語、感覚など)は評価されない。また、そういった情報は提示されるべきでない。

8.2 オープンサービス (Open Service)

- A 「オープンサービス」は、JBrC/WBrC における 2 つの競技の内の 1 つである。
- B 競技者には、5 分の準備時間と 10 分の競技時間が与えられ、プレゼンテーションを行いながら 3 杯のコーヒーを別々に抽出し、3 人の審査員それぞれに 1 杯ずつ提供する。
- C 「オープンサービス」において競技者は自身で選んだ焙煎豆を使用し、コーヒー体験を高めるプレゼンテーションと共に、審査員に飲料を提供する。
- D 競技者は、センサリー評価とプレゼンテーション評価によって評価され、評価は JBrC/WBrC の審査要綱(関連項目参照)にしたがって行われる。

8.3 焙煎豆 (Whole Bean Coffee)

- A 焙煎豆とは、コーヒー類の果実の種子を焙煎した生成物の集積である。
- B コーヒーチェリーを摘む時点から飲料へと抽出されるまでの間、コーヒーにいかなる種類の添加物、香味料、着色料、香料、芳香性物質、液体、粉末その他も加えられてはならない。コーヒーの生育、栽培、一次加工の間に使用される物質(肥料その他)はその限りではない。
- C コーヒー豆はオープンサービスのみ競技時間前に挽くことが許されている。その際、添加物に関する上記ルールが同様に適用される。
- D 必修サービスで提供されるコーヒー豆は、ミディアムからミディアム・ライト焙煎、フルウォッシュドのスペシャルティグレードの豆で、競技開催日前 7 日以内に焙煎されたものである(グルメスケールでアグトロ 55 から 70)。用意されるコーヒー豆が焙煎 1 回分を超える(2 回分以上となる)場合、それぞれの焙煎分に個別にラベルが付けられるか、もしくは完全にブレンドされる。

8.4 飲料 (The Beverage)

- A 飲料は、水を溶媒として、焙煎豆の粒子から抽出されなければならない。焙煎豆、抽出用水、抽出器具、サービス容器に関する関連定義に含まれるものを除き、いかなる種類の添加物も加えることを許されない。ただし、飲料の提供前に、その濃度を変えるために水を足すことは構わない。
- B 飲料の総溶解固形分(TDS)は、2.00%もしくは 20,000 ppm 以下になるだろう。これは、飲料を、エスプレッソやその他に分類されるコーヒー抽出飲料から明確に区分し、一般に「フィルターコーヒー」と呼ばれる範囲の飲料に限定するためのものである。
- C 競技者は 3 杯の個別の飲料を準備し、3 人の審査員それぞれに 1 杯ずつ提供する。
- D 3 杯の飲料はそれぞれ 1 杯が 150 から 350 ミリリットルの間でなければならない。提供された飲料が 120 ミリリットル未満または 376 ミリリットル以上であった場合、そのカップの得点は 0 点となる。
- E 必ずしも、競技時間内に作った全量を提供する必要はない。

8.5 抽出用水(Brew Water)

- A 必須サービスにおいては、必ず競技会によって提供される水を使用すること。ただし、オープンサービスにおいては、競技者が自身で持ち込んだ水を使用することもできる。
- B 提供される水は、以下の 10.2 項にある許容範囲内で調整される。
- C 提供される水は、室内温度または 96℃から 98.5℃に温めて提供される。
- D 競技者が自身で用意した水を使用することを選択した場合、その水に禁止されたレベルの添加物や化学物質が含まれていないかを確認するために分析することがある。審査員は、水が、清潔な飲料水に通見られないような風味や性質を含んでいないかを確認するため、水を室内温度または温めて試飲することを要求する場合がある。もしその水が、本規約 10.2 で示されている範囲外であることが判明したら、競技会においてその水は使用不可となる。自身で用意した水を使用する競技者は、競技前に、イベントマネージャーかステージマネージャーにその旨を伝えなければならない。
- E 競技者が自身で用意した水を使うと選択した場合、水を希望する温度まで温めるための器具も競技者自身が用意しなければならない。このような器具に電力を供給するための電力は、競技会が提供するものに制限される。(10.4 その他の電気機器を参照)

8.6 グライNDER (Grinder)

- A グライNDERとは、焙煎豆をコーヒーの化学的性質を変えずに、またコーヒーにいかなる添加物も加えず、小さな物理的粒子に粉碎する器具である。コーヒー豆の粉碎に直接関係するもの(摩擦や熱など)はその限りではない。
- B 競技エリア内において、また自身の競技時間中、競技者は競技会スポンサーにより提供されたグライNDER以外を使用してはならない。競技エリア外または競技時間(競技前の準備時間を含む)の前であれば、競技者は競技会により提供されたグライNDER、または競技者自身が持ち込んだグライNDERを使用してもよい。
- C コーヒー豆は、オープンサービスにおいてのみ、競技前に挽いてもよいこととする。必修サービスにおいては、コーヒーは必ずスポンサーによって提供されるグライNDERを使用し、競技中に挽くこととする。

8.7 抽出器具(Brewing Device)

- A 抽出器具とは、競技者が抽出時に飲料抽出に使用する器具である。
- B 抽出器具は、「手動」の性質のものでなくてはならない。補助動力(電気など)による機械的作用を伴ったり、また機械的作用による影響を受けたりしてはならない。但し、以下は例外とする。
 - i. 競技者の手動作用(手や腕の動きなど)、または、重力やコーヒー抽出自体の作用(吸引式抽出器の圧力、バランス抽出器の動きなど)によって生じる機械的作用は許容される。
 - ii. 水やコーヒー飲料を温めるために使用される熱源(電気、磁気、または液体燃料)は、付随する装置に動力を与えない限りにおいて、許容される。
 - iii. 競技者に抽出用水を供給する機械または装置は許容される。但し、それが何らかの自動装置や配分装置を伴う場合(一定量の水を給水するようプログラムされた機械など)、コーヒーに直接使用してはならない。例えば、自動給水器を用いて容器に水を注ぐことはできるが、直接コーヒーに注ぐことはできない。
- C 競技者は、自身の抽出器具を使用しなければならない。スポンサーが、競技者が使用できる何らかの抽出器具を供給する場合もあるが、自身の抽出器具の確保(該当する場合、濾過媒体も含む)については競技者が最終的な責任を負うものとする。JBrC/WBrC は、用意された抽出器具の操作や構造の健全性には責任を負うことができない。器具を使用する競技者自身が、十分にその器具を試し、調べるべきである。
- D 競技者は、必須の 3 杯を与えられた時間内に作るために、好きなだけ、いくつ抽出器具を使用してもよい。
- E 抽出器具は、飲料に対していかなる添加物も加えてはならない。

8.8 コーヒーの準備(Coffee Preparation)

- A JBrC/WBrCにおいて、競技者は、個別に抽出したコーヒーを審査員それぞれに1杯ずつ提供する。
- B 「個別に準備する」とは、ある一定量のコーヒーとある一定量の水から直接もたらされる1回の抽出を指す。したがって、競技者は、個別に準備したいいずれかのコーヒーを2人以上の審査員に提供してはならない。(例えば、1リットルのフレンチプレスで3つのカップに注ぐのではなく、3つの別々のフレンチプレスを使用することとする。また「1回の抽出」であることから、1杯に対し複数の抽出は行えないこととする。)
- C 「抽出時間」とは、抽出用水とコーヒーの粉が接触を始めた瞬間から、競技者が抽出を終わらせるまでの時間の長さを指す。抽出された飲料が完全にコーヒーの層から分離した時点(コーヒーの粉に貯留した水は「抽出飲料」の一部とみなされない)、または、競技者がサービス容器に注がれている抽出飲料の流れを遮った時点のいずれか先の時点で、抽出が終わる。フィルター予湿による水は、「抽出用水」とはみなされない。
- D いずれの競技ラウンドにおいても、抽出時間が競技時間より前に開始した場合、または、完全に競技時間が経過した後に飲料が提供された場合、飲料は失格となる。

8.9 サービス容器(Service Vessel)

- A サービス容器とは、競技者がコーヒー飲料を入れて審査員に提供するためのカップ、サーバー、その他の容器のことである。
- B コーヒー提供またはプレゼンテーション毎に最低3つのサービス容器が必要である。
- C コーヒー飲料はそれぞれの審査員に完全な一人前で提供されなければならない。例えば、2人前以上の飲料を審査員達に「分割した飲料」として提供することはできない。但し、競技者が空のサービス容器をサービスの付属品として発表することはできる。例えば、飲料が入ったフレンチプレスと審査員が注ぎ入れるための空のカップを提供することである。
- D サービス容器は、いかなる風味や香料も帯びていてはならない。
- E サービス容器の材質、形状、大きさに制限はないが、審査員が手に取って直かにすすって飲めるものでなければならない。
- F 競技会は、150～235ミリリットルの「規格のサービス容器」を提供する。
- G 「必修サービス」においては、規格のサービス容器にコーヒー注ぎ提供しなければならない。
- H 「オープンサービス」において、競技者は、規格のサービス容器を使用するか、自身で用意したサービス容器を使用するかを選択することができる。
- I 得点の「アロマ」の要素は、飲料が提供された時点で、飲料が入ったサービス容器から評価される。
- J 審査員が必要とみなした場合、アロマを評価した後、早く冷ますためにコーヒーを規格のサービス容器へ移し替えることがある。飲料がこのように移し替えられても評価に影響はない。

8.10 TDS 測定(TDS Measurement)

- A TDS 測定器は、各抽出の総溶解固形分(total dissolved solids)を測るために使用される。
- B TDS 測定の実施要綱は、本規約内に記載されている。
- C TDS 測定は、小数第2位まで求めた(例えば 1.15%)パーセンテージで各スコアシートに記録される。
- D TDS 測定は、得点には影響は与えず、ただ競技者の参照用として提供される。

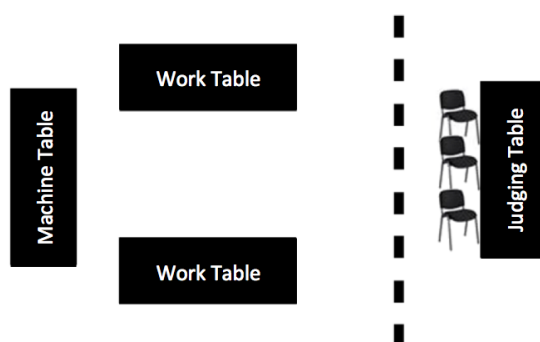
9 競技エリア

JBrC の競技エリアは、各会場および各ラウンドに応じて、1～2 ヶ所の必修サービスステーション、および 1～2 ヶ所のオープンサービスステーションから構成される。

9.1 必修サービスステーション

必修サービスステーションは以下から構成される。

- A 機器用テーブル (Machine Table) : 給湯器、スポンサーのコーヒーグラインダー、清掃用品およびその他の道具や付属品を載せるテーブルである。給湯器とグラインダーは、競技者が動かしてはならない。
- B 作業用テーブル 2 台 (Work Table) : 2 つの離れて置かれた作業面が競技者の準備用テーブルとして指定される。競技者は指定されたテーブルで自身の機器を配置し、コーヒーを準備する。

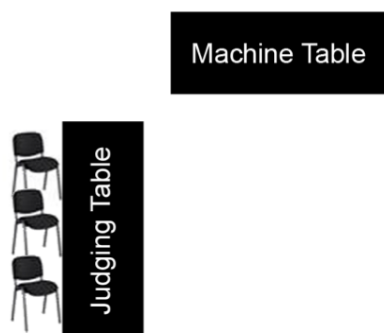


- C 審査員用テーブル (Judging Table) : 審査員はテーブルに着席する。
- D 審査員用テーブルは、審査員の視界から競技者が隠れるように設置される。

9.2 オープンサービスステーション

オープンサービスステーションは以下から構成される。

- A 審査員用テーブル: 競技者から提供されるコーヒーおよびプレゼンテーションを評価するため、審査員は競技者の方を向いて長方形のテーブル(高さ約 0.75～1.0 メートル、幅約 1.8 メートル)に横並びで着席する。
機器用テーブル: 給湯器、スポンサーのコーヒーグラインダー、清掃用品およびその他の道具や付属品を載せるテーブルである。給湯器とグラインダーは、競技者が動かしてはならない。



10 機械、付属品、原料

10.1 給湯器

JBrC において、競技者はスポンサーの給湯器を使用する。給湯器は、96.0℃～98.5℃(使用時にノズルまたは蛇口で測った温度)で水が出るように設定される。競技者は、給湯器の構成要素、設定、部品を変更、調整または交換してはならない。いかなる変更または調整も、ステージマネージャー、もしくはヘッドジャッジの判断のものに、失格の根拠となりうる。また、誤用や乱暴な扱いによって競技用備品に損害を与えた場合、失格の根拠となる。

10.2 水

JBrC において、競技者は競技会が提供する水を使用する。スポンサー公式の給湯器は、競技会が用意する水だけを供給する。競技会が用意する水は、次の基準を目標として調整される。

- ・におい: 清潔または新鮮、無臭
- ・色: 清色
- ・全塩素/クロロミン: 0(ゼロ)mg/L TDS: 150 mg/L(許容範囲 50-200 mg/L)
- ・カルシウム硬度: 3 グ레인または 51 mg/L (許容範囲 1-5 グ레인または 17-85 mg/L)
- ・全アルカリ度: 40 mg/L(許容範囲は 40 mg/L か近い数値)
- ・pH: 7.0(許容範囲 6.5 から 7.5)
- ・ナトリウム: 10 mg/L(許容範囲は 10 mg/L か近い数値)

10.3 グライNDER

スポンサーのコーヒーグラインダーは、競技者が使用するための機器用テーブルに置かれる。

必修サービスにおいては、コーヒーは必ずスポンサーによって提供されるグラインダーを使用し、競技中に挽くこととする。

オープンサービスにおいては、競技者はスポンサーのグラインダーまたは自身で選んだ他のグラインダーを使用することができる。但し、競技エリア内および競技時間中(競技前の準備時間を含む)は、スポンサーのグラインダーのみを使用することができる。競技者が(スポンサーのグラインダーではなく)自身で選んだグラインダーを使用する場合、それを競技エリア内や競技時間中(競技前の準備時間を含む)に使用することはできない。

10.4 その他の電気機器

競技者は追加で最大2つまでの電気機器をコーヒーの準備またはプレゼンテーションのために持ち込むことができる(ただしサイフォンの熱源については、3杯の抽出器具に対応するものをまとめて1つとカウントする)。競技者は競技会前に、追加で持ち込む電気機器(ホットプレート、湯沸かし器など)を競技会事務局に連絡しなければならない。追加の電気機器に必要な総電力は、グラインダーと共有される単一の単層回路によって賄われなければならない(1500W 以内)。

競技者の追加電気機器に要する電力が、提供される電力で十分に賄えるかどうかの確認は、競技者の責任で行われる。競技者が追加電気機器のために要した超過電力に起因する「技術的な抗議」は一切受け入れられない。提供される接地電気サービスを必要としない追加機器の使用に関しての制限はないが、そのような機器は規約で許可されているものに限る。

10.5 提供される設備と機器

競技エリアは、次のものが設備される。

- ・ 機器用テーブル(給湯器とグラインダー用)
- ・ 作業用テーブル(競技者用)
- ・ サービス用テーブル(審査員用テーブル)
- ・ 給湯器

- ・ 公式コーヒーグラインダー
- ・ 規格のサービス容器
- ・ 清掃用ブラシ(グラインダーとカウンター用)
- ・ ゴミ箱
- ・ 液体を捨てるためのバケツ

10.6 競技者の機器と消耗品

競技者はプレゼンテーションに必要なすべての消耗品を持参しなければならない。競技者は移動中および競技会期間中の破損を見越しておかなければならない。競技会期間中、持ち込んだ機器と付属品は、競技者自身で責任を持って管理すること。競技会、ボランティア、イベントスタッフは、競技エリアに残された物品について一切の責任を持たない。

競技者は次の物を持参すること。

- ・ 抽出器具
- ・ コーヒー濾過媒体
- ・ JBrC 準決勝／決勝の為に、オープンサービス用のコーヒー(練習用、競技用)

次の物は任意である。

- ・ 抽出器具のスペア
- ・ 追加の電気機器(最大2つ)
- ・ 抽出器具用のスタンド
- ・ 抽出器具の付属品
- ・ スケール(質量測定用)
- ・ 温度計(温度測定用)
- ・ タイマー(時間測定用)
- ・ 追加のコーヒー濾過媒体
- ・ オープン用のサービス器(最低3個とスペア)
- ・ 清掃用の布巾

以下のものは使用してはならない。

- ・ テーブルクロス、花、アクセサリなどジャッジテーブルを装飾するもの
- ・ ジャッジに対するコーヒー以外のセンサリーアイテム、(五感へ影響する)食べ物
- ・ ジャッジに対するカップングスプーン、水、ナプキンなど

11 競技者が準備時間前にするべきこと

11.1 競技者へのオリエンテーションミーティング

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。参加しなかった場合は、その時のヘッドジャッジによって失格とみなされることとなる。このミーティングにおいて、イベントマネージャーが予選の練習用コーヒーを配布し、競技会の流れやスケジュールについての説明や告知、そしてステージとバックステージを案内する。このときに、競技者はイベントマネージャーへ質問または懸念事項を確認することができる。

- 11.1.1 競技者は通訳を同伴して良い。通訳は、司会者やヘッドジャッジが言ったことのみ、競技者へ訳すこと。また、競技者が話す時は、競技者が言ったことのみ訳すこと。通訳を介するからといって、競技時間は追加されない。競技者およびコーチは、WBCのHP(<http://worldbaristachampionship.com/>)に掲載されている「The Interpreters Best Practice」を読んでおかななくてはならない。競技者とコーチは、競技前オリエンテーション時に、その内容を確認済であることを証明する書類にサインしなくてはならない。

11.2 必修サービスコーヒーと練習時間

11.2.1 提供される必修サービスコーヒー

オリエンテーションミーティングにおいて、各競技者は350グラム入りの予選用コーヒーを1袋ずつ受け取る。競技者は、練習と競技の両方にこの与えられたコーヒーを使用すること。提供されるコーヒーに関する詳細は「規格と定義」の項を参照すること。

11.2.2 練習時間

競技者は、競技会当日の朝に提供されたコーヒーおよび自身のコーヒーを抽出する練習を行うことができる。競技会オリエンテーションミーティングの際に、イベントマネージャーが練習時間の詳細を伝える。

11.2.3 時間の遵守

競技者は、それぞれに割り当てられた準備時間開始の少なくとも30分前に競技会に到着していること。各自の競技時間開始の時点で現場にいない競技者は失格となる。

11.2.4 ステーションの整備

競技者は、準備エリアが次の競技者のために清潔で整えられている状態にする責任を負う。「ステーションを整備する」ボランティアはいないので、競技者が競技時間終了時にステーションを清掃し整えなければならない。

12 JBrC 予選競技会について

12.1 概要

予選競技会において、競技者は必修サービスのみを行う。競技者には、必修サービスのための準備時間と競技時間が割り当てられる。指定された準備時間または競技時間で開始する用意ができていない競技者は失格となる。競技会が遅れた場合も、競技者は予定されている時間に準備を開始できるよう準備していなければならない。

12.2 必修サービス

12.2.1 準備時間

競技者は、必修サービスのための準備時間を割り当てられる。競技者には、競技時間のために必要なすべての物を準備し、ステーションを準備するため、5 分間が与えられる。電気機器は、準備時間前に準備し、電源に差し込むことができるが、準備時間が開始するまで電力を通しては(スイッチを入れては)ならない。準備時間が終了した時点で競技者は、機器用テーブルと作業用テーブル上での準備や操作に関わるすべての動きを止めなければならない。競技者は準備時間終了後、いかなる物も手に持ってはならない。競技者は、準備時間終了から競技時間開始の間の時間に変更される可能性を考慮しておかなければならない。

12.2.2 競技時間の開始

競技者は、交互にずらして組まれたタイムテーブルにて競技時間を設定される。5 分間の準備時間後、競技者はタイムキーパーに開始を知らせて競技時間を開始する。競技者はタイムキーパーがタイマーを開始する用意ができていないかを確認しなければならない。競技者は、抽出用水とコーヒーが接触する前に競技時間を始めなければならない。その後始めた場合は、失格となる。(濾過媒体の予湿に使われた水、または、抽出用でない水はこの限りではない)

12.2.3 競技時間

競技者には、コーヒーを準備し審査員に提供するために、7 分間が与えられる。競技者は全員、競技会から提供された必修サービス用のコーヒー、グラインダー及び抽出用水のみを使用し、その他のコーヒー(焙煎豆、焙煎粉にかかわらず)は使用できない。プレゼンテーションは一切してはならない。競技者は静かに作業を行うよう努めなければならない。競技者は審査員用テーブルでコーヒーを準備することはできない。審査員用テーブルは、飲料を評価するためだけにあり、また、審査員は準備を観察することができない。競技者は、抽出用水の用意を、競技時間中に行うか、その前に行うかを選択することができる。飲料は本規約、特に「規格と定義」の項にしたがって準備され提供されなければならない。競技者は、飲料を準備ステーションの端に置かれた指定のサービストレイに置いて審査員に提供する。

JBrC イベントスタッフが審査員へ飲料を提出する。

12.2.4 競技時間の終了とオーバータイム

競技者が 3 杯目(最後)の飲料を提供し終えた(サービストレイに置かれた)時点で競技時間は終了する。競技者は競技時間が終わったことを告げる、または示す必要はない。

- A 7 分間の競技時間内に終了しない場合でも続行できる。
- B 但し、7 分後は 1 秒超えるごとに 0.5 ポイントが減点され、最大 30 ポイント(1 分間)までカウントされる。
- C 競技時間が 8 分を超えた場合は失格となる。

競技時間終了時、競技者は次の競技者のためにステーションを清掃し、敏速に整えなければならない。

13 JBrC 準決勝／決勝競技会について

13.1 概要

競技者は準決勝では必修サービスとオープンサービス、決勝ではオープンサービスのみを行う。競技者にはそれぞれのサービスのための準備時間と競技時間が割り当てられる。指定された準備時間または競技時間で開始する用意ができていない競技者は失格となる。競技会が遅れた場合も、競技者は予定されている時間に準備が開始できるよう準備していなければならない。準決勝では、予選上位 13 名に加え JHDC2016 及び JSC2016 チャンピオンの 15 名が、さらに決勝では、準決勝上位 7 名の高得点競技者が競う。決勝では準決勝の必修サービスのスコアが加算される。

13.2 準決勝の必修サービス

予選の必修サービス概要に準ずる。

13.3 オープンサービス

13.3.1 準備時間

競技者は、オープンサービスのための準備時間を割り当てられる。競技者には、競技時間のために必要なすべての物を準備し、ステーションを準備するため、5 分間が与えられる。電気機器は、準備時間前に準備し、電源に差し込むことができるが、準備時間が開始するまで電力を通しては(スイッチを入れては)ならない。準備時間が終了した時点で競技者は、機器用テーブルと競技者用テーブル上での準備や操作にかかわるすべての動きを止めなければならない。競技者は準備時間終了後、いかなる物も手に持ってはならない。競技者は、準備時間終了から競技時間開始の間の時間は変更する可能性があることを考慮しておかなければならない。

13.3.2 競技時間の開始

競技者は、スケジュールにしたがってオープンサービス競技の時間を割り当てられる。5 分間の準備時間後、競技者はタイムキーパーに開始を知らせて競技時間を開始する。競技者はタイムキーパーがタイマーを開始する用意ができているかを確認しなければならない。

13.3.3 競技時間

競技者には、フィルター抽出されたコーヒーを3人の審査員それぞれに個別に準備、提供、プレゼンテーションを行うために、10分間の時間が与えられる。競技者は、自身が選んだ焙煎豆(または、焙煎粉)を使用することができる。競技者は、コーヒー豆のグラインドおよび抽出用水の用意を、競技時間中に行うか、その前に行うかを選択することができる。コーヒーの提供は、審査員へのプレゼンテーションを伴わなければならない。プレゼンテーションでは、提供する味わいの体験を明瞭に表現し、優れた顧客サービスを実演し、そしてコーヒーの体験全体を高める。飲料は、本規約にしたがって準備され、提供されなければならない。競技者は、飲料を審査員用テーブルの各審査員の前に一杯ずつ置き、審査員に提供する。競技者は、「提供された」ことが判断できるよう、明確な動作で各飲料を各審査員の前に置かなければならない。

13.3.4 競技時間の終了とオーバータイム

競技時間が終了するのは、競技者が手を挙げて「終わります」或いは「タイム」と告げた時点で終了する。

A 10 分間の競技時間内に終了しない場合でも続行できる。

B 但し、10 分後は1秒超えるごとに0.5ポイントが減点され、最大30ポイント(1分間)までカウントされる。

C 競技時間が11分を超えた場合は失格となる。

審査員は、競技時間より前や後に発された言葉、提供または披露された物事を、評価に反映させない。

競技時間終了後、競技者は準備エリアに戻り、次の競技者のためにステーションを清掃し敏速に整えなければならない。

13.3.5 オープンサービスに関する補足事項

競技者は、プレゼンテーションとともにコーヒーを披露しなければならない。これは、コーヒーを味わう体験を高め、現実世界でのスペシャルティコーヒー体験の模範となるサービスへと繋がる。プレゼンテーションは、競技者の説明がどこまで味わいの体験と調和しているかをもとに評価される。プレゼンテーションは、創造的なもの、有益なもの、面白いもの、いずれでもよいが、常に審査員の「コーヒー体験」を高めることに焦点を合わせるべきである。競技者は、提供するコーヒー以外に審査員が食べる、飲む、味見する、または嗅ぐための食べ物、飲み物、または香りのよい体験を提供もしくは披露してはならない。このようなサービスは審査員によって評価されない。競技者は、審査員に対し、審査する位置から身体を移動するよう要求することはできない。

審査員は提供されたコーヒーのみを審査する。もし競技者が提供後に抽出のやり直し、変更等を加えた場合はそのコーヒーを審査し、前の評価は無視される。

競技者は、抽出し提供するコーヒー以外のいかなる食べ物、飲み物、香りのあるものをジャッジに提供しない

し、見せてもいけない。そのようなジャッジに対してやってはいけないサービスをした場合は、スコアシートのカスタマーサービスは「ゼロ」得点となる。

14 技術的な問題

- A 準備時間や競技時間の最中に、競技者が以下のことに関して技術的な問題があると思う場合：
- (ア) 電力供給
 - (イ) 提供された公式のグラインダーまたは給湯器
 - (ウ) オープンサービスのみ、視聴覚機器(例：競技者のマイク)。
- 競技者は手を挙げて「テクニカル」と叫び、準備時間中であればイベントマネージャーを、また競技時間中であればヘッドジャッジを呼ぶ。その際、時間は中断される。
- B もし、イベントマネージャーが技術的な問題があることに同意し、問題がすぐに解決できると判断した場合、必要に応じ、然るべき差し戻し時間を決定する。技術担当者がその問題を解決し次第、競技者の時間は再開される。
- C もし技術的な問題がすぐに解決できない場合、イベントマネージャーまたはヘッドジャッジは、競技者が競技を継続できるまで待つべきか、または競技を中断して再度時間を割り当てて再開するかを判断する。
- D もし競技者が自身の競技時間を中断しなければならない場合、イベントマネージャーは、競技者が後で競技を完全に再開するため、スケジュールの立て直しをする。
- E もし技術的な問題が競技者のミスまたは競技者の個人的な機器によるものと判断された場合、イベントマネージャーは差し戻し時間を競技者に与えない場合がある。この場合、準備または競技の時間は追加時間なしでそのまま再開される。
- F 機器に慣れていないことは技術的な一時中断の事由にならない。

15 付属品を忘れたら

- A 競技時間中に競技者が自身の機器や付属品を忘れた場合、競技者はヘッドジャッジにステージの外に忘れ物があると伝え、自身で忘れ物を取り戻さなければならない。この間、競技時間は中断されない。
- B 競技時間中、スタッフやサポーター、チームメンバー、観客に、何かを持ってきてもらうことはできない。

16 得点記録

16.1 公式得点記録

公式の得点記録係が、すべての得点記録および機密保持の責任を負う。

16.2 予選の得点付け

16.2.1 必修サービスの得点付け

カップの総合得点を算出するためには、カップ得点の7つの要素の得点が合算される。(「酸味」、「ボディ」、「バランス」の得点は2倍される。) 競技者の必修サービス総合得点は、3枚のスコアシート(各審査員1枚)を合計し、それを3で割る。例えば、得点が85.25点、91.00点、89.50点で合計265.75点であった場合は、総合得点が88.58点となる。必修サービスの最大可能得点は100点である。

16.2.2 予選の得点

予選の総合得点は、必修サービスの総合得点である。予選の最大可能得点は100点である。

16.3 準決勝／決勝の得点付け

16.3.1 オープンサービスの得点付け

カップ得点の総合得点は、必修サービスのカップ得点の総合得点付けと同様に集計される。プレゼンテーション得点を算出するには、2 つの関連する得点要素が加算され、その「味覚説明」「顧客サービス」の得点は倍増される。オープンサービス得点の各スコアシートを算出するには、カップ得点とプレゼンテーション得点の総合得点を合算し、それを 1.40 で割る。競技者のオープンサービス総合得点を算出するには、3 枚のスコアシート(各審査員 1 枚)を合計し、それを 3 で割った平均得点を 1.4 倍する。そしてトータルヘッドジャッジスコアを加算し、その数値を 1.60 で割る。オープンサービスの最高得点は 100 点となる(詳しくはオープンサービスヘッドジャッジスコアシートを参照)。

16.3.2 準決勝／決勝の得点

総合得点は、準決勝が必修サービスとオープンサービスの合計、決勝がオープンサービスと準決勝の必修サービスとの合計である。決勝の最大可能得点は 200 点である。

16.4 端数処理

得点は小数第 2 位に四捨五入する。例えば、総合得点が 88.583333 点だった場合、88.58 点となる。

16.5 同点

予選の場合：2 人以上の競技者が同点となり、その結果、準決勝に 13 人を超える競技者が勝ち残る場合、次の手順で選定される。

- A 必修サービスの総合得点が高い競技者から上位となる。
- B 更に同点だった場合は、必修サービススコアシートの「風味」の得点が高い競技者が上位となる。
- C 更に同点だった場合は、必修サービススコアシートの「バランス」得点が高い競技者が上位となる。
- D 更に同点だった場合は、必修サービススコアシートの「総合」得点が高い競技者が上位となる。
- E 更に同点だった場合は、決勝ラウンド上位に適うすべての競技者が進出できる。

準決勝／決勝の場合：2 人以上の競技者が同点となった場合、最終順位は次の手順で決定する。

- A 準決勝／決勝のオープンサービスでのカップ総合得点が高い競技者が上位となる。
- B 同点だった場合は、「顧客サービス」得点が高い競技者が上位となる。
- C 更に同点だった場合は、「味覚説明」得点が高い競技者が上位となる。

17 デブリーフィング

表彰式の後、競技者は審査員と共に自身のスコアシートを見る機会があり、10 分程度のデブリーフィングが行われる。競技者がスコアシートの原本を自身のものとする事は許されない。競技会後に競技会事務局が郵送により競技者へそれぞれのスコアシートのコピーを送る。

18 JBrC の審査員

18.1 JBrC の審査員と認定されるには

- A WBrC を審査する個人は、WCE の審査員認定委員会(World Coffee Events Judges Certification Committee)から認定されなければならない。世界選手権のイベントに相応しい基準で、抽出コーヒー(強度 2.00%以下)の効果的かつ一貫した官能評価を完全に実行するため、これら規約の完全な理解を示し、必要な技能や経験を有していなければならない。
- B 競技中のジャッジのキャリブレーションを監督するため、(審査能力、プロとしての経験に基づき)ヘッドジャッジが WCE のイベントコーディネーターから派遣される。
- C 国際大会 WBrC の国内大会(代表選考会)として開催される国内競技会 JBrC でも審査員が上記の認定を保持

していることが望ましい。しかし、この認定を欠いていても、SCAA や COE などの標準化されたスコアシートによってコーヒーを評価する経験をかなり持っている個人であれば、必要に応じて審査員として起用できる。

- D 審査員は審査の前に「WBrC 審査員のプレゼンテーション」を観るか、もしくは、適切な訓練を受けなければならない。
- E 審査員はそれぞれの競技会の日の朝に行われるカリブレーション・セッションに参加しなければならない。

18.2 審査員としての目標と目的

- A バリスタという専門職業を支持すること。
- B スペシャルティコーヒーと(液体としての)コーヒーカップの素晴らしさを伝えること。
- C 評価にあたっては、一貫して中立、公正公平な立場に立つこと。
- D 尊敬に値する、専門性の高いブリュワーズカップチャンピオンを選ぶこと。

18.3 審査員がブリュワーズカップチャンピオンに期待すること

審査員は下記のようなことを、チャンピオンに期待している。

- A 模範的な品質の抽出されたコーヒー飲料が作れること。
- B 傑出した顧客サービスを提供できること。
- C 淹れ立ての抽出コーヒー飲料を味わう体験を説明できること。
- D 卓越した総合的なコーヒーサービス体験を提供できること。

18.4 ブリュワーズカップ審査員の主な任務

ブリュワーズカップ審査員は、次のことにより競技者の支えとなることを期待されている。

- A 規約に従い、公平公正で先入観や偏見のない評価、および得点付けをすること。
- B 笑顔、アイコンタクト、熱意を持って質問に答えることなどにより、支援していることを示し、常に敏感に反応し、従事すること。
- C 競技者およびその文化背景を尊重し、敬意を示すこと。
- 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のコピーを受け取る。
- E 競技者との必須デブリーフィングには必ず参加すること。
- F 競技会後に、競技者が更にコメントできるよう、競技者にとって近づきやすくすること。

18.5 審査員が競技者に期待すること

- A 競技者は本規約をしっかりと理解していること。
- B 準備、提供、プレゼンテーションが本規約通りに行われること。
- C 競技者は競技時間内に競技を終えること。

18.6 審査前に審査員がすべきこと、すべきでないこと

- A 競技会前と期間中、審査員は競技者とのサービス、コーヒーまたはプレゼンテーションに関する具体的な会話を差し控えること。
- B 審査員は競技者を避けることなく、彼らとのやり取りにおいては、いつも前向きに、元気づける立場にいること。
- C センサリー審査員は、審査前は刺激が少なく控え目な味覚の食べ物だけを口にすること。
- D 審査前に喫煙をしないこと。
- E 無臭のデオドラント(脱臭薬)を使用すること。
- F 香水、コロンや香りのある髭剃り後のローションをつけないこと。

18.7 競技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らない。
- 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らない。
- C 必修サービスにおいて、審査員は審査している飲料に集中しなくてはならない。
- D オープンサービスにおいて、審査員は競技者、および彼らの言うことに集中しなくてはならない。
- E 審査員は、競技者からのどんな適切な質問に対しても用意ができており、積極的に答えられるようにしなければならない。
- F 審査員は、審査中は互いにおしゃべりをしないようにしなければならない。
- G 予選の最中、審査員は、センサリー評価が見たものにより影響されないよう、競技者が準備したり抽出したりしているところを見ることはできない。

18.8 審査員のための指針

センサリー審査員は、次のことをしなければならない。

- A 競技者紹介の時は、笑顔で歓迎すること。
- B 競技者から直接、質問を受けた際には答えること。
- 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ること。
- D 熱いコーヒーで口を火傷しないよう注意すること。
- E 審査員が競技者に対して、心理的な影響力や、強い効果を与えることがあることを、いつも覚えておくこと。
- F ステージ上で他の審査員と評価を共有してはならない。
- G 競技者や観客に否定的に解釈されるようなことはしてはならない。

18.9 審査員のモーニングカリブレーション

審査員は、それぞれの競技会の日の競技開催前に、コーヒーカリブレーションに従事しなければならない。

- A 審査員は、別々に抽出された1杯が150ミリリットル以上のコーヒー飲料3つを入手しなければならない。
 - i. 予選：飲料は競技会が提供するコーヒーから用意されなければならないが、これらは、様々な抽出によるものである。
 - ii. 準決勝／決勝：飲料は各自焙煎したコーヒー豆を用意すること。
- B それぞれの飲料は3杯に分割され、審査員1人につき1杯で、適切にラベル付けされる。
- C 審査員は最低3回、各飲料を味見する。
 - i. コーヒー飲料が提供され、約70°C(熱い)まで下がった時。
 - ii. コーヒー飲料が約40°C(温かい)まで下がった時。
 - iii. コーヒー飲料が室内温度と約25°C(冷たい)の間に下がった時。
- D 審査員は、飲料を評価し、得点をカリブレーション用スコアシートに記録する。
- E カリブレーションの演習は、「口蓋の初回刺激」とスコアシートを使う練習のためである。審査員は、この間に質問をし、協議することができる。

19 評価基準

評価基準は、予選も、準決勝／決勝のスコアシートも共に同じ尺度である。

許容できない＝0

許容はできる＝4 - 4.75

標準＝5 - 5.75

良い＝6 - 6.75

とても良い＝7 - 7.75

優秀＝8 - 8.75

並外れている・驚くべき＝9 - 10

審査員は、それぞれの記述された単語が、数値での得点に対応するコードとみなされなければならない。中間得点は、0.25 点のきざみ幅で使うことができる。但し、審査員は 0.25 点より小さい得点のきざみ幅は使えない。許容できない(0 点)という評価は、明らかにほなほだしい規約違反、常識や最低限のプロ意識やサービスに欠ける場合のみに付けられる。

20 必修サービスの評価手順

下記が JBrC／WBrC の必修サービスにおける審査の基準と手順である。

20.1 審査のための準備と実施要綱

20.1.1 審査員用テーブルの備品リスト

- ・鉛筆
- ・クリップボード(各審査員に 1 枚)
- ・審査員用のプレースマツ(A4 サイズ用紙と共に 3 つの記号での位置表示)
- ・カップリングスプーン
- ・はきすて容器／カップ(任意)

20.1.2 カップリングスプーンとはきすて容器

審査員は、任意によりカップリングスプーンを使用する、または、サービス容器から直接に、コーヒーをすする、または、音を立てて飲むことができる。同じく、審査員は任意でコーヒーを口から吐き出すか、飲み込むことができる。審査員は、音をたてて飲む、すする、吐き出す、飲み込む行為に関して、競技会開催中は終始、変わらず一貫することを推奨する。

20.1.3 競技者の観察

必修サービスの間、観察による偏見や推測を取り除くため、審査員は競技者とコーヒーの準備を観察または視察してはならない。審査員を必修サービスの準備から完全に隔離するために、カーテンや障壁などを利用することがある。

20.2 カップ得点の評価基準

カップ得点は下記の尺度に限られる。

6.00 良い	7.00 とても良い	8.00 優秀	9.00 並外れている・驚くべき
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、並外れている・驚くべき、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。

20.3 スコアシート

飲料が提供された時、審査員はそれぞれのカップを評価用プレースマットに移し、それぞれのプレースマットの位置にアルファベット記号を付ける。この記号は、「Cup #」の中に記録する。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。いくつかの構成部分は、縦方向の尺度で記録される。縦方向(上下)の尺度は、得点に含まれない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る。評価後、数値での得点は、それぞれの「Total(合計)」部分に書き留められる。総得点を確認するため、得点記録係が得点の構成部分の合計を計算する。

20.4 カップ得点の構成

アロマ Aroma	風味 Flavor	後味 Aftertaste	酸味 Acidity	×2 ボディ Body	×2 均衡性 Balance	×2 総合 Overall	合計スコア Total Score
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	
			強度 Intensity High Low	強度 Intensity High Low			

20.4.1 アロマ(Aroma)

一般的に言えば、コーヒーのアロマ性質の領域は、コーヒーの原産地と対応している。対照的に、アロマ性質の強度は、通常、コーヒーの鮮度に関係している。鮮度は、焙煎と抽出の間の時間に基づき、コーヒー豆の水分と酸素を保護するために使用される包装の種類に左右される。

20.4.2 風味(Flavor)

風味はコーヒーの最初のアロマの第一印象から最終的な後味の間にあるコーヒーの主要な性質である「中範囲(ミッドレンジ)」ノートを表す。それは、味覚(味蕾感覚)と口から鼻へ抜ける鼻後アロマを組み合わせた印象である。風味に与えられた得点は、その味とアロマを兼ね合わせた強度、質、複雑さを説明する。これは、コーヒーが口の中に音を立てて力強く飲み込まれた時に経験するもので、味わい全体を含んだ評価となる。

20.4.3 後味(Aftertaste)

アフターテイストとは、口にいったコーヒーを吐くか、飲み込んだあとに、口の中の上部に残る好ましい(ポジティブ)フレーバー(味&アロマ)品質の長さとして定義する。もし、アフターテイストがカップの印象として悪いものである(たとえば、渋みや苦み)のであれば低い得点が与えられる。しかしながら、カップの印象としてアフターテイストが良い(ポジティブ)ものであれば、高得点がつくこととなる。

20.4.4 酸味(Acidity)

酸味は、しばしば好ましいと「鮮明」、好ましくないと「酸っぱい」として表現される。その最高の状態では、酸味はコーヒーの鮮やかさ、甘さ、新鮮なフルーツの性質に貢献する。これはコーヒーが口に音を立てて飲み

込まれたほぼ直後に経験され評価される。酸味が過度に強くまたは支配的であると、不快かもしれない、過剰な酸味は、サンプルの風味プロフィールに不適切かもしれない。横方向尺度のチェック印に記録される最終得点は、原産地の特性などの要因(焙煎度合い、使用目的など)に基づいて予想される風味プロフィールに関して審査員が知覚した酸味の質を反映しなければならない。審査員はカップに提供されたものと競技者からの情報とを比較する。酸味の強さの高低は、酸味の質が高い場合にきちんと評価されること、また同じことがオーバーオールを経験にも言える。

20.4.5 ボディ(Body)

ボディの品質は、舌と口蓋の間で知覚された口の中の液体の触感が基本となる。そのコーヒー豆が軽いか重いボディということは、口に入れた印象からえる評価と関連する。より軽いボディのコーヒー豆は、心地よい印象が口のなかにあるでしょう。しかしながら、ボディの高い得点を期待しているコーヒーとは、高い品質のコーヒーと同じである。決して強弱の違いではない。ジャッジは運ばれてきたコーヒーについて、競技者からもたらされる産地、品種、精製方法の情報をリンクして評価する。

20.4.6 バランス(Balance)

どのようにサンプルの風味、後味、酸味、ボディの様々な側面が互いに連動し、補足し、または対比し合うかは、バランスによる。サンプルが特定のアロマや味の属性に欠けている場合、または幾つかの属性が圧倒的である場合は、バランスの得点が下がる。

20.4.7 総合(Overall)

「総合」の得点付けの観点は、審査員個人が認知した全体的に統合されたサンプルの評価を反映するためのものである。あるサンプルが、多くの好ましい側面がありながら、全く「基準に満たない」場合は、低い評価を受ける。コーヒーの特質と特定原産地の風味特質を反映した、期待に合うコーヒーは、高得点を与えられる。個々の属性のそれぞれの得点に完全に反映されず、模範例となる好ましい特徴は、更に高い得点を得られるかもしれない。審査員が個人的な評価を行うのがこの段階である。

21 カップ評価の実施要綱

- A コーヒーが提供されて直ぐに審査員はアロマ成分を評価しなければならない。アロマの強度は、飲料の温度低下に伴って衰えるので、できるだけ早く評価することが重要である。
- B TDS を測定するために少量のサンプルを取る。(下記 TDS 測定の項を参照)
- C コーヒー飲料は、この時点で規格サービス容器に注ぎ出されているかもしれない。
- D サンプルが 70°Cまで冷めた時に、溶液の評価を始めなければならない。できるだけ多くの範囲、特に舌と上口蓋を覆うよう、溶液はスプーンを使用するか、またはサービス容器から直接すすって口に吸い込ませる。鼻後の蒸気が、高温で最高の強度に達するので、風味と後味はこの時点で評価される。
- E コーヒーが冷えるにつれて、次は、酸味、ボディ、バランスを評価するため、スプーンを使用するか、サービス容器から直接すするかして審査する。バランスとは、風味、後味、酸味、ボディがどのようにうまく連携し相乗的に組み合わせられているかのカップ評価である。
- F サンプルが冷えていく三段階の温度で審査員は異なる部分の評価を行う。
 - i. 「Hot(熱い)」の定義は、約 70°Cである。
 - ii. 「Warm(温かい)」の定義は、約 40°Cである。
 - iii. 「Cold(冷たい)」の定義は、25°Cから 30°Cである。審査員は“熱い”“温かい”“冷たい”をはっきりカップリングシートに示す必要がある。その際にはH、W、Cの文字を使用し、時間経過とともにどのように変化したか矢印を使用し記入する。
- G サンプルを評価尺度で評価するには、カップリングフォーム上の適切なチェック印に丸を付ける。変更があった場合

は(温度変化により、サンプルが知覚された幾つかの質を得るまたは失う場合)、再度、横方向尺度に記録し、矢印を描いて最終的な得点を示す。

- H 溶液の評価は、サンプルが約 25℃に達した時に中止する。総合得点はカップによって決定され、組み合わせられた属性のすべてに基づいた「カップ得点」がサンプルに与えられる。

審査員はセンサリー評価に設けられたメモ枠に詳細を記録する。これは、参考としてで、競技者のためにもなる。審査員は、メモとコメントを顧客またはセンサリー評価の観点に限定し、抽出方法、技術、または器具に関するコメントを避けるべきである。(「鋭く酸っぱい」や「ふくらんだ感じ」などは良いが、「抽出時間が長い」とか「抽出不足である」とかは不適切である。)

22 オープンサービスの評価

カップ評価の得点部分と評価の実施要綱は、必修サービスと同じである。

22.1 プレゼンテーションの評価尺度

プレゼンテーションの得点は、評価尺度の最大範囲を使用する。

22.2 プレゼンテーションのスコアシート部分

プレゼンテーションの範囲は、「許容できる」(4)から「並外れている・驚くべき」(10)までであり、「許容できない」(0)も、規約違反や常識や最低限のプロ意識が決定的に欠けている状況に対応する場合含まれる。審査員は、メモ枠と横方向の評価尺度のチェック印を参考までに使い、プレゼンテーションが終了し、センサリー評価が終わった後に得点を「合計」と記された枠に記録する。

Unacceptable 0	Acceptable 4	Average 5	Good 6	Very Good 7	Excellent 8	Extraordinary 9	10	Unacceptable 0	Acceptable 4	Average 5	Good 6	Very Good 7	Excellent 8	Extraordinary 9	10	プレゼンテーション 合計スコア
味の説明 Taste Description							×2	顧客サービス Customer Service							×2	Total Score Presentation

22.3 プレゼンテーション得点の構成

22.3.1 味覚説明

競技者は自分のコーヒー飲料のセンサリーによる体験に関し、その詳細を述べる。ジャッジはその詳細を記録するのだが、特にその明確な味の表現や、知覚詳細についてノートする。テイステイングしている最中に、競技者が説明する明確な味の表現があらわれ、その表現が正しく詳細に至るまで説明がされている場合には高得点となるでしょう。しかしながら、これは品質、正確性、明確な説明を評価するものであり、量のことではない。

22.3.2 顧客サービス

競技者は魅力的であり、プロフェッショナルであり、模範的なコーヒーサービスの経験を持つものでなければいけない。複雑または高級ダイニング系の体験を創り上げることは、競技者に期待されていない。“プレゼンテーション”とは実際に営業しているコーヒーサービス経験と関連付けられてなければいけない。複数のコーヒー飲料を提供するという経験をしていることを踏まえ、更に革新的に、創造的なコーヒー体験をさせることを“サービス”といい、高得点になるのである。サービス中は適切な清潔感を保ち、提供されるカップの清潔感が考慮される。

22.4 プレゼンテーション ヘッドジャッジスコアシート

Unacceptable											Unacceptable												
Acceptable											Acceptable												
Average											Average												
Good											Good												
Very Good											Very Good												
Excellent											Excellent												
Extraordinary											Extraordinary												
0	4	5	6	7	8	9	10	0	4	5	6	7	8	9	10								
オーバーオールワークフロー								センサリーユニフォーミティー								TDS #1		%					
Overall Workflow								Sensory Uniformity								TDS #2		%	Total HJ Score	/20			
																TDS #3		%					

22.4.1 オーバーオールワークフロー

ヘッドジャッジは、競技者の総合的な作業進行工程、ステーションにおける用具・器具・備品の使い方、プレゼンテーションのなかでの工程を評価する。そのなかには、用具や備品の整理整頓や納めかた（置き方）、競技者の所作・動作とワークステーション付近での動線や動き、ステーションの整備と整理整頓（清潔感）（機材、カウンター、抽出器具、提供カップ、タオルなど）、抽出工程における管理や一貫性がある。

22.4.2 センサリーユニフォーミティー

ヘッドジャッジはそれぞれのジャッジに提供される3つのカップの均一性を評価する。TDS サンプルをとった後に、“カップ評価方法”にのっとり、それぞれのカップの味をとる。そして、それぞれのカップの味覚に一貫性があるかどうかを時間内で評価する。

23 TDS 測定

23.1 目的

典型的なフィルターコーヒー飲料は、1.0%から 1.5%の溶解固形分と約 99%の水である。コーヒー固形物の割合は、「TDS」または総溶解固形分とよく呼ばれる。逆に、約 10%から 25%のコーヒーの質量が飲料に抽出される。この溶解量は、「溶解性収量」、または「抽出収量」とよく呼ばれている。SCAA と SCAE のゴールドカップの抽出規格は、顧客の味覚の研究や調査に基づき、それぞれが望ましい飲料の味に達する計量値域を描いている。SCAA の TDS 推奨範囲は、1.15%から 1.35%で、SCAE の TDS 範囲は、1.20%から 1.45%である。抽出収量の基準は、どちらも 18.0%から 22.0%である。

TDS が非常に低い場合、飲料の一般的なセンサリー評価は「弱い」。

TDS が非常に高い場合、飲料の一般的なセンサリー評価は「強い」。

抽出収量が非常に低い場合、一般的に「抽出が足りない」または、「発展途上」と呼ばれる。

抽出収量が高過ぎる場合、一般的に「抽出し過ぎ」と呼ばれる。

JBRC/WBRC では、競技者自身の参考のために、それぞれのカップで測定された TDS 測定値が提供される。競技者は、コーヒーと抽出用水の質量に関する自身の知識に基づき、準備する抽出収量を見積もるよう奨める。競技者が言及した場合は、審査員はコーヒーにおける水の割合を、単なる情報としてスコアシートに記載する。

23.2 計算式

抽出収量を計算するには、複雑さが異なる幾つかの方法がある。最も簡単な方法は、様々な計算を処理する計算ソフトウェアを使用することである。抽出収量を計算で出す場合、最も簡単な方法は、最初の 3 つの測定値を取ることである。

- A コーヒー粉の質量
 - B コーヒー飲料の質量
 - C TDS
- $$\text{抽出収量} = \text{TDS} \times \text{溶液の質量} \div \text{コーヒー粉の質量}$$

23.3 測定の実施要綱

- A 飲料はそれぞれの審査員に提供される。審査員は最初に飲料のアロマを評価する。
- B アロマ評価の直後、コーヒーをかき混ぜるために、競技会が用意するカップングスプーンを、くぼんだボールを上向きで入れ、カップの底に沈める。その後、スプーンを液体の上部まで上げ、3回繰り返しかき混ぜる。
- C ピペットまたはスプーンを使用し、コーヒー飲料のサンプルを清潔で小さなグラス、カップ、またはショットグラスに移動する。
- D もし飲料が懸濁物質(微細なコーヒーの粒子)を含んでいるようであれば、この時点でサンプルをペーパーフィルターまたはシリンジフィルターによって濾過する。
- E コーヒー飲料が冷めると共に評価されていく間、技術者が調整された測定器具でサンプルの TDS を測定する。
- F TDS 測定値は、スコアシートの適切な場所に小数第 2 位(例えば 1.15%)までで記録される。

24 競技者の不服申し立てと嘆願要請

24.1 不服申し立て

- A 競技者が得点の決定に対する嘆願要請、または競技中に起きた自身に影響する問題に不服申し立てを希望する場合、競技者はイベントマネージャーに連絡すること。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、あるいは競技後に書面にて嘆願する必要があるかどうかを検討する。
- B イベントマネージャーが、その場で解決できる問題であると判断を下した場合、イベントマネージャーは該当する審査員または当該問題に関し公平公正な提示が可能な関係者と討議をする。決議はイベントマネージャーによりその場で出され、同時にその決議を競技者に伝える。
- C 競技者の不服申し立て、あるいは嘆願要請への決議案は下記を含む。(但し、これらに限定されない)
 - i. 他の競技者の失格
 - ii. 先の得点に取って代えるため、1 人もしくは2人以上の競技者が関係のある競技サービスを行う機会
 - iii. イベントマネージャーによって決定されるその他の解決策
- D イベントマネージャーは、SCAJ 経営陣と諮問委員会の権限の下に動かなければならない。

24.2 嘆願書

もし、上述の不服申し立てがその場で解決できない場合、または競技者がイベントマネージャーによるその場の決定に対して嘆願を望む場合は、イベントマネージャーが競技者に書面または E メールで、イベントマネージャー宛に嘆願書を提出するよう要請する。嘆願書には、下記の事項を明記しなければならない。

- 1) 競技者氏名
- 2) 日付
- 3) 明瞭簡潔な不服申し立ての陳述
- 4) 言及される日付と時間(該当する場合)
- 5) 競技者からのコメントおよび希望する解決案
- 6) 関与した関係者/団体
- 7) 競技者の連絡先情報

上記情報が含まれていない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 時間以内に嘆願書をイベントマネージャーへ提出しなければならない。

24.3 裁定

競技会マネージャーは、嘆願書を受領から 30 日以内に検討し、競技者に書面または E メールにて最終決定を通知する。

25 連絡先

25.1 SCAJ 事務局

ホームページ: <http://www.scaj.org/>

25.2 競技会事務局

E-Mail: competition@scajconference.jp

TEL: 03-3831-2605

FAX: 03-5807-3019