



JCRC 2019

ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ

JCRC2019 Rule and Regulation

2019 ルール アンド レギュレーション

Version 2019.05.15



ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ2019

World Coffee Events 2018年6月4日版より記載及び承認

2018世界コーヒー ロースティング 選手権 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、ジャパコヒーローズティングチャンピオンシップ（以下、JCRC）は、World Coffee Events（以下、WCE）が主催するワールドコーヒーローズティングチャンピオンシップ（以下、WCRC）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の書面による許諾なしに無断で使用又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。

1.3 国籍

競技者は、日本の有効なパスポートもしくは2年以上の居住または就業証明書類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/または修学証明書類により参加する場合は、その数ヶ月が国内競技会開催直前の12ヶ月と重複して居なければならない。

1.4 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、別途定めのない限り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別途定めのない限り責任を負わない。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。

1.5 審判

競技者は当該年度のWCRC競技会が終了するまでは、自国を含む如何なる国においてもWCRC認定の如何なる競技会でジャッジをしてはならない。（世界、国、地域を問わず。）ジャッジは当該年度のWCRC競技会が終了するまでは、自国を含む如何なる国においてもWCRC認定の如何なる競技会で競技者として参加してはならない。（世界、国、地域を問わず。）ジャッジカレッジに参加したバリスタは当該年度のWCRC競技会が終了するまでは、自国を含む如何なる国においてもWCRC認定の如何なる競技会で競技者として参加してはならない。（世界、国、地域を問わず。）WCEは出来る限り早急に、特に競技者/ジャッジ/競技運営者は当該競技の前に、如何なる利益相反を宣言する事を奨励する。本条項は世界大会及びWCE認証の如何なる各国の競技会に適用される。WCE認証の競技会の前に利益相反の宣言を怠った場合は、如何なる個人でもWCE競技会からの資格剥奪となる可能性があり、本条項不順守として当該競技会の認証取消となる可能性がある。利益相反に関する質問或いは本条項に関する説明はinfo@scaj.orgに問い合わせる事。

競技者は各国の競技会においてジャッジを選択する事も認証する事も出来ない。各国の競技会の運営に関与する競技者はSCAJにメールでその関与の概要を報告しその立場を明らかにしなくてはならない。本件は競技者の参加を除外するものでも影響を与えるものでも無いし、非公表性は保たれる。

1.6 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。各競技の開始前に行われる公式の競技者会議の際に競技者が質問する機会もある。

1.0 組織 (Cont.)

1.7 規約

JCRC2019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関して、写真、ビデオ、印刷物、インターネット、その他のいかなる電子メディアを含め、いかなる制限も受けないこと。
- iii. この規約に従うにあたり、SCAJの好評を維持するための積極的な活動をする事。
- iv. 競技者としてWorld Coffee Eventsウェブサイトの「競技者の行動規範 (Competitor Code of Conduct)」を熟読し、その規定を遵守すること。

1.8 本規約の施行

JCRCは、本競技会を通して本規則を採用する。もし競技者がこれら規則の一つ以上違反した場合、自動的に競技会失格となる。ただし、規則が特定の施行や結果を示す場合を除く。審査員や競技会主催者が規則違反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アピール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3部で構成される。

- A. **焙煎前**：競技者は、提供される生豆の水分、比重、スクリーンサイズ、欠点豆カウントなどの評価に30分間が与えられる。競技者は、生豆評価時間終了時にシングルオリジンコーヒーの生豆評価シートを提出する。サンプル焙煎を行うためにスポンサー提供の器具型式により30分から1時間が与えられる。ラップ器具と焙煎機の使い方を学ぶために追加時間が与えられる。またスケジュール内のオープンカップングタイムで、味覚評価を行うためにコーヒーのカッピングを行うことができる。
- B. **製品焙煎**：焙煎時間の開始前に、シングルオリジンおよびブレンドコーヒーについて焙煎計画を作成し提出する。シングルオリジンコーヒーの焙煎に30分、ブレンドコーヒー焙煎に1時間が与えられる。各製品焙煎時間の終了前に、競技者は提供される1.5kg用バッグに入れて最終製品として焙煎したコーヒーを提出する。
- C. **製品カッピング**：提出されたすべてのコーヒーは、審査員によりダブルブラインドにてカッピングされる。提出されたシングルオリジンとブレンドコーヒーが別の時間に評価される場合もある。競技者のために、別に製品カッピングのセクションが設けられる場合もある。
- D. 総合得点は、製品カッピング結果、シングルオリジン生豆評価、シングルオリジンおよびブレンドコーヒーカテゴリーの焙煎計画スコアに基づいて決められる。

2.2 競技会の運営

本競技会は2018WCRC ルールアンドレギュレーション4.2 国内競技会の規定に基づき運営する。

2.0 競技会 (Cont.)

2.3 規格と定義

- A. **生豆**：競技会で用いるすべての生豆は、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。競技者には、各焙煎カテゴリーに向けて全5タイプの生豆が提供される。1タイプはシングルオリジンコーヒー焙煎に指定され、3タイプはブレンドコーヒー焙煎用、残り1タイプは焙煎機の使用練習のための練習用とする。競技者には、オリエンテーションミーティングにおいて、提供されるコーヒーの情報を通知される。
- B. **生豆**は、複数の処理方法で処理された可能性がある。
(例：ウォッシュド（水洗式）、ナチュラル（非水洗式）、セミウォッシュド、など）
- C. **コーヒー生豆サンプル**：各オプションから350 - 500gの生豆が、生豆評価およびサンプル焙煎用に競技者に支給される。生豆コーヒーのサンプルは、バルク量の各生豆からランダムに抜き出して提供される。競技者は与えられた生豆のすべてを評価してもよいが、生豆評価時間に別に提供されるシングルオリジンコーヒー350gに関する生豆評価シートのみが採点対象となる。
- D. **競技用の生豆**：競技者の生豆ニーズに応じて、各コーヒー生豆が最大6.0kgまで製品焙煎時間に競技者に支給される。ステージマネージャーは、選択されたコーヒー生豆がランダムに生豆オプションのバルク量から引きだされることを確認する。競技者は、製品焙煎に提供された生豆を使用しなければならない。シングルオリジンコーヒーは提供されるシングルオリジンコーヒー生豆のみ、ブレンドコーヒーは提供される生豆のオプションのみを使用して焙煎する。ブレンドコーヒー用に提供される各生豆オプションは、提出するブレンドコーヒー重量合計の10%以上使われなければならない。提供される生豆の要件に従わない場合、当該コーヒーカテゴリーの製品カップリングスコア合計に0点が付けられる。
- E. **コーヒーの比重**：生豆の密度を計るために、JCRCスポンサーにより密度測定器が支給される場合がある。測定器が支給されない場合は、以下の比重計算方法を用いる。
コーヒー生豆の質量比重の測定値は、コーヒーの質量（グラム）を既知量の容器で測られるコーヒーの量（リットル）で割る事によって算出される。隙間（個々の生豆の間にある空気）を算出する必要はなく、これは一定とみなされ、省略される。この競技会において、コーヒーの重量は250mlの容器で計測される
- F. **コーヒーの水分**：生豆の水分を計るために、JCRCスポンサーから水分測定器が提供される場合がある。コーヒー生豆の水分含量の測定値は、水分含有量の質量割る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位に丸められる。(例： 10.33%)
- G. **スクリーンサイズ**：生豆サンプルを豆のサイズにより物理的に分離するために、サイジングスクリーンセットを使用する。スクリーンサイズは1インチの64分の1の単位であるため、スクリーン15の場合は、64分の15インチの穴があるということになる。結果データは、その特定のスクリーンに保留された量を、1、2、または3（3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。

2.0 競技会 (Cont.)

2.3 規格と定義 (Cont.)

- H. **欠点豆計測**: コーヒー欠点豆は、業界基準である350g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、提供されるシングルオリジン生豆サンプル350gから、生豆評価スコアシートにリストアップされている欠点豆 (full black, partial black, full sour, partial sour) を見分けて数えます。競技者は、生豆評価シート提出の際に、シングルオリジンのサンプル内で見分けたすべての欠点豆を提供されたバッグに入れて提出する。(ただしクエーカーは除く)。クエーカーは提出後、審査員によってシングルオリジン製品焙煎から識別して数えられ、評価の対象となる。競技者は、自分のシングルオリジン製品焙煎中から見つけたクエーカーがあれば、それをシングルオリジン製品ロースト提出時に支給される別のバッグに入れて提出し、評価を受ける。
- I. **ローストカラー**: 焙煎して挽かれたコーヒーは、支給された測色計でその色を評価する。実施方法及び測色の為のグラインド・サイズについては、競技指導時間に伝えられる。競技者は焙煎した各自のサンプルコーヒーを持参して、その測色計でキャリブレーションをしてもよい。もしスポンサー提供の測色計表示にいくつか設定がある場合は、オリエンテーションで打ち合わせて、統一しておくこと。
- J. **サンプル焙煎機**: 100~500g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。サンプル焙煎機は複数のメーカーから提供される可能性がある。
- K. **焙煎珈琲の提出**: 競技者が最終製品として提出する焙煎コーヒーが評価される。競技者は製品焙煎時間の終了前に焙煎コーヒーを提出しなくてはならない。提出する焙煎コーヒーは、シングルオリジンとブレンドコーヒーの2製品である。競技者は、提出し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。審査用に提出されるコーヒーは、競技役員が提供した選択肢からのものでなくてはならない。焙煎コーヒーの提出には、シングルオリジンコーヒーの生豆評価シートと、シングルオリジンおよびブレンドコーヒーの焙煎計画を添えるものとする。焙煎コーヒーは、それぞれ最低1.5kgの重量を有し、競技会で支給される専用パッケージに入れて提出しなければならない。競技者が焙煎後のブレンドを計画する場合は、完全にブレンドした最終製品を提出するものとする。
- L. **焙煎計画**: 競技者が提出する各焙煎計画は、シングルオリジンおよびブレンドコーヒーの焙煎に向け、焙煎プロファイルを提案されたコーヒーのログと、焙煎プロファイル選択の理由を書面に記載したものである。競技者は、各焙煎プロファイルの量と、酸味とボディの度合いを含めて味覚とフレーバーの見込まれる結果を記述する。参照ツールとして、SCAフレーバーホイールを使うことを推奨する。
- M. **焙煎機**: 提供される焙煎機は、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るプロパン仕様のソリッドドラム型焙煎機で、公称容量が3-6kgのものとする。JCRCではJCRCスポンサーから提供された機械を使用するが、WCRCとはサイズの異なる焙煎機を提供する場合もある。国内大会でWCE提供の焙煎機とサイズの異なるものを提供する場合は、機械の容量により、生豆の量を加減することができる。競技中は自動モードの使用は禁止する。
JCRCでは競技者が練習時と競技時に同じ焙煎機を使えるよう最大限の努力をするが、それを保証するものではない。

2.0 競技会 (Cont.)

2.4 競技の機器と消耗品

2.4.1 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。

- ー生豆評価のワークステーション (生豆評価用テーブル、生豆評価スコアシート、欠点豆収納バッグなど)
- ー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)
- ーサンプル焙煎機
- ー焙煎機
- ーカップングステーション (例：グラインダー、給水器、カップング用品、スケール、測色計など)
- ー競技用の容器と付属品

競技者は、オプションとして競技者自身が使うカップングスプーン、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。いかなる競技時間中でも電子機器を使うことはできない。競技者に追加的なリソースを与える可能性ある電子機器は、競技時間中に使用することはできない。ストップウォッチや懐中電灯は、本来の目的でのみ使用することができる (例えば携帯電話をストップウォッチとして使うことはできない)。

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。

2.5 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、ステージ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、競技エリアの下見見学を行い、そしてJCRCが準備するラボ器具(サンプル焙煎機、水分測定機、サイズスクリーン、測色計など)に関する説明をする。これは、競技者がステージマネージャーと競技役員に対する質疑応答の最後の機会であり、この場で完全に理解した上で競技者としての責任を負うことになる。

2.5.1 ラボ練習

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

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

2.6 コーチ

2.6.1 コーチ

競技時間中は競技者に対するいかなる指示も指導も許されておらず、違反すれば失格となる。観客の応援やファンからのサポートは、競技を妨げない限り大いに推奨される。(注意：コーチ、サポーター、友人、家族は、競技進行中にステージに上がったたり干渉したりすることは許されない。これが守られない場合、ステージマネージャーおよびヘッドジャッジの判断により、競技者が失格の対象となる。) 競技時間外のオープンカップング時間には、競技者はカップ評価を行うことが許される。製品カップングでは、独立した別のカップングセッションにおいて競技者だけが参考のための製品カップングを行うことができる。

2.0 競技会 (Cont.)

2.6 コーチ (Cont.)

2.6.2 通訳

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、<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。

3.0 競技会の手順

- A. 競技会は3部構成で行われ、手順と設備は各部で異なる。
- B. 競技中、競技者以外の者が競技者を手伝ったり、助言したりすることはできない。また競技者、審査員、ステージマネージャー、また競技そのものをいかなるかたちにせよ妨げることがあってはならない。これが守られない場合は競技者が失格の対象となる。
- C. 競技者は、それぞれに割り当てられた競技時間の30分前には競技会場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ステージマネージャー或いはヘッドジャッジにより失格となる。スケジュールが遅れている場合も競技者は各自の割り当てられた時間に準備できていなければならない。
- D. すべての生豆は、テクニカル役員またはステージマネージャーの立会いの下、各活動の開始直前に支給される。
- E. 競技エリアのコーヒーはすべて、それぞれの一連の焙煎作業終了後ただちに役員によって回収される。焙煎関連活動には、生豆評価、サンプル焙煎、焙煎練習、製品焙煎が含まれる。競技者は、オープンカップングタイムで自身が参照するためにのみ、焙煎したサンプルを持ち帰ることができる（ただし製品焙煎は除く）。

4.0 焙煎前

競技者は生豆評価、焙煎練習、サンプル焙煎の時間を割り当てられる。競技者は、割り当てられた競技時間と練習時間以外は、競技用機器、競技用コーヒー、器具を使うことはできない。

4.1 サンプル焙煎時間

- A. サンプル焙煎は、焙煎者が個人として焙煎のパラメータと生豆の特性を認識するためのもので、提出して評価されることはありません。競技者は他の競技者やテクニカル役員に対し一貫した礼儀正しい態度で接するよう求められる。
- B. スポンサー提供の器具型式により、サンプル焙煎を行うために30分から1時間が与えられる。競技者は、サンプル焙煎時間の残り時間が5分以下になったら、新しい焙煎を始めることはできない。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、ヘッド競技役員の裁量であり、判断は時間終了前に提起されなければならない。競技者に対し、時間が残り時間15分、5分のタイムコールがある。

4.0 焙煎前 (Cont.)

4.1 サンプル焙煎時間 (Cont.)

- C. 第一競技者の競技開始30分前に、オリエンテーションミーティングで通知された温度に達するよう、役員が暖機運転を行う。焙煎機の温度は、次の競技者の競技開始前に同じ温度に戻される。競技者には、暖機温度を調節するために焙煎時間開始前5分間の準備時間が与えられる。

4.2 生豆評価時間

- A. 競技者には、各コーヒー選択枝から350~500gだけが支給される。生豆評価とサンプル焙煎はすべて、支給されたサンプルで行わなければならない。
- B. 各競技者にはまた、未記入の生豆評価スコアシートとともに、生豆評価用に別途350gのシングルオリジン生豆が支給される。(スコアシート中のクエーカーは生豆グレーディング時間には識別されない。)
- C. 競技者は、生豆や欠点豆について、また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。
- D. コーヒー生豆評価は、条項2.3の「規格と定義」で定義され、競技者へのオリエンテーションミーティングで説明された使用ガイドラインに沿って評価されなければならない。
- E. 欠点数は、SCAにより定められたガイドライン「SCA Green Arabica Coffee Classification (アラビカ生豆の分類)」と350gのサンプルを対象とする「SCA Defect Handbook (欠点豆ハンドブック)」を使って判定する。生豆評価時間中に、参考書類を使うことはできない。
- F. 競技者は、役員が提供するシングルオリジン生豆について生豆評価スコアシートを記入するため、30分の生豆評価時間が与えられる。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、ヘッドジャッジまたはステージマネージャーの裁量であり、問題は時間終了前に競技者が指摘しなければならない。
- G. 競技者は、生豆評価を完了したら、生豆評価スコアシートを提出しなければならない。同時に欠点豆を提供される別の袋または容器に入れて提出し、ヘッドジャッジまたは認定Qグレーダーの審査を受ける。
- H. 指定時間内に競技者が評価提出を完了しない場合、提出まで作業を続けることができる。競技時間を超過する4秒毎に競技者の総合得点から1点が引かれ、最大のペナルティは15点(1分)となる。競技時間を1分以上超えた競技者は失格となる。
- I. 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。
- J. 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計る能力があることを実証しなければならない。

4.0 焙煎前 (Cont.)

4.2 生豆評価時間 (Cont.)

- K. スクリーンサイズは、JCRCのスポンサーが提供するスクリーンのみで測定しなければならない。競技者は与えられたスクリーンを使用してコーヒーのスクリーンサイズを評価できる能力があることを示さなくてはならない。競技者は生豆350gをサイジングスクリーンでふるい、最大数の豆を残した3スクリーンについて重量をグラム単位で記録する。

DEFECTS		Report counts from a 350g sample. Do not report equivalents.		3	
CATEGORY 1 (No if actual defect count is more than 1 of the defect found)				Correct Defect identified.	
		Y	N		
	Full Black				
	Full Sour				
	Dried Cherry				
	Fungus-Damaged Bean				
	Foreign Matter				
	Severe Insect Damage				
CATEGORY 2 (No if actual defect count is more than 3 of the defect found)				Y N	
	Partial Black				
	Partial sour				
	Parchment				
	Floater				
	Broken/chipped/cut				
	Immature bean				
	Withered/shriveled				
	Hull/husk				
	Slight insect damage				
	Shell				
From roasted sample:	Quaker(Official Use Only)				/17
	Overtime				
Evaluation Scale: Yes = 1 No = 0				TOTAL	
				/24	

5.0 焙煎の練習

- A. 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に30分から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、製品焙煎用に支給されるコーヒーと同じものではなく、準備された機械に関する実際的な知識と、定められた焙煎記録システムを競技者が学ぶための練習用のコーヒーである。
- B. 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、ヘッドジャッジが総合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。
- C. 競技者が希望するなら、練習時間から競技焙煎の基準曲線としてプロファイルを選ぶことが出来る。これを焙煎計画に明記し、ステージマネージャーかテクニカル役員に好ましいローストプロファイル番号を知らせる必要がある。

5.0 焙煎の練習 (Cont.)

5.1 オープンカップリング時間

- A. 予定されたオープンカップリング時間中に、競技者は、自分の焙煎サンプルを調べ、試用することができる（挽き、抽出、カラー評価、カップリングなど）。オープンカップリング時間は、全体のスケジュールに合わせ、競技の1日目、2日目に設けられる。
- B. 競技者は互いに隣接して作業し、ステーションを整理整頓し清潔に保たなければならない。競技者がこの時、無秩序であったり、混乱を起こしたり、またはプロらしくない行動をとった場合は、審査員が1点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、単に競技者がどのようにコーヒーを焙煎したいか決めるためのものとなる。
- C. 競技者やボランティアは、競技で使われたいかなるコーヒーも競技エリアから持ち去ってはならない。これには、焙煎サンプル、練習用コーヒー、製品コーヒーが含まれる。

5.2 焙煎計画

- A. 最初の競技者が製品焙煎時間を開始する前に、定められた時点で、競技者全員が各自の焙煎計画を提出する。焙煎計画は、シングルオリジンおよびブレンドコーヒーの焙煎について、焙煎しようとするコーヒー、焙煎プロファイル、その焙煎プロファイル選択の理由を書面に記載したものである。競技者は、各焙煎プロファイルの量と質、酸味とボディの度合いを含めて見込まれる味覚とフレーバーの製品カップリング結果を記述する。フレーバー特性を記載するについて、参照ツールとして、SCAフレーバーホイールを使うことを推奨する。
- B. 焙煎計画に従い、各生豆オプションは、各自の製品焙煎時間直前に競技者に支給される。したがって、競技者は、各焙煎プロファイルに必要な量とその順序を明確に述べる必要がある。
- C. 競技者が焙煎前または焙煎後のブレンドを計画する場合は、ブレンド比やブレンドのタイミングを含め、各焙煎計画書に各焙煎プロファイルを明記する必要がある。
- D. 焙煎計画に記載された酸味、ボディ、甘みの度合いを含めて競技者による最終製品の味覚説明の正確さに基づき、審査員により、カップとプロファイルの関連性が評価される。この評価は、製品焙煎評価の審査中に審査員により行われる。審査中にステージマネージャーが各カップの計画されたプロファイルを発表し、審査員はそのカップリングの記録に基づいて、カップとプロファイルの関連性を採点します。複数の焙煎コーヒーがブレンドされる場合には、カップとプロファイルの関連性は最終製品の結果として記載される。

6.0 製品焙煎

競技者には製品焙煎のために競技時間が割り当てられる。競技者は、割り当てられた競技時間以外には、競技エリア、競技用コーヒー、競技用器具にアクセスすることはできない。

6.1 焙煎時間

- A. 競技者の製品焙煎時間前に、シングルオリジンおよびブレンドコーヒー焙煎用に、その焙煎計画に従って、各々最大6kgまでの生豆が支給される。(競技者がシングルオリジンコーヒーに対しブレンドを作成しようとする場合は、焙煎計画に、異なる各焙煎プロファイルの量と順序、ブレンドの割合とタイミングが明記されていなければならない。)
- B. 競技者は、シングルオリジンに30分間、ブレンドコーヒーに1時間の焙煎時間が割り当てられる。各カテゴリーの焙煎時間は、全体のスケジュールにより、異なる時刻に計画される場合がある。自分の競技時間がいつであるかを把握し、定時に競技場所にいることは、競技者の責任となる。
- C. 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。競技者は、この暖気運転温度をオリエンテーションミーティングで知らされる。競技者は、焙煎時間開始前に、自分の望む温度に設定するために、5分間の準備時間が与えられる場合がある。
- D. 競技者に対し、残り時間30分の時点、残り時間15分の時点でタイムがコールされる。競技時間の残り時間が10分以下になったら、新しい焙煎を始めることはできない。
- E. 焙煎機は時間/温度の記録システムを備え、リアルタイムの焙煎情報をログし、競技者、テクニカル役員、観客に表示する。焙煎ログ情報は記録され、焙煎計画評価のために保存される。正確な記録に向け、競技者は焙煎した豆をトレイに移すとき、またはその直後に記録システムの停止ボタンを押す。記録システムに何らかの技術的な問題が発生した場合、テクニカル役員は手動で焙煎情報を記録し、ヘッドジャッジとステージマネージャーの了解を得て、記録システムのデータを代替する。
- F. 競技前に、競技者に対し、時間/温度の記録システムへの説明があり、練習時間が与えられる。焙煎ログシステムが用意され、使用可能となり、焙煎をログできるかどうかを確認することは競技者が責任を負う。ログされていない焙煎、またシステム設定を変える試みは、失格とみなされ評価されない。国内競技会で焙煎ログシステムのスポンサーがない場合は、ボランティアがデータを記録するものとする。
- G. もしスポンサー提供された焙煎機でエアフロー調整をすることが出来れば、競技者はこの機能を使用しても良いが、これは得点に影響することはない。各競技者の競技開始前に、エアフローはオリエンテーションミーティング時に合意された設定にリセットされる。
- H. 競技者は、シングルオリジンとブレンドコーヒーの焙煎コーヒー2製品を提出しなければならない。焙煎コーヒーの提出は、競技者の製品焙煎時間終了時より前に行わなければならない。競技者は「タイム」と告げて、割り当てられた終了時間に焙煎時間を終えることができる。
- I. シングルオリジンとブレンドコーヒーのいずれか、または両方で、焙煎後にブレンドする場合、各個別焙煎プロファイルについてプロファイルが比較・採点され、それを合計する。コーヒーカテゴリーの全プロファイルの平均と、最終製品としてのカップとプロファイルの得点を組み合わせて、最終得点とする。

6.0 製品焙煎 (Cont.)

6.1 焙煎時間 (Cont.)

- J. 競技時間中の焙煎プロセスは競技者が責任をもって管理する。焙煎プロセスには、投入、ドロッピング、クリーニング、パッケージングも含まれる。この間、ボランティアからあるいはテクニカル役員からいかなる援助も受けることはできない。
- K. ローストカラーはステージマネジャーにより指名された役員もしくはヘッドジャッジにより測定される。ローストカラー測定は、焙煎豆提出後、少なくとも1時間後に実施される。

6.2 減点と時間超過ペナルティ

- A. 提出された焙煎コーヒーに使用された、また含まれたいかなるコーヒーも該当する焙煎計画と比較して評価・審査される。焙煎計画と該当する焙煎ログデータの著しい相違は、ヘッドジャッジおよびテクニカル役員により減点される場合がある。焙煎の時間と温度がログされ、意図された温度から±2度毎(注: 時間は削除: 時間から±2秒毎)の差異に対し1点の減点となり、合計で最高6点が減点される。
- B. 各焙煎の最終的な重量は、製品焙煎時間中にテクニカル役員により計量され、実際の最終重量が仕様の±200gであれば、減点はない。認められた200gの差異を超えた100g毎に1点減点される。
- C. ローストカラー指定の採点については、実際のローストカラーが指定のローストカラーの2ポイント以内であれば、減点はない。容認される2ポイントを超える1ポイント毎に、1点が減点される。
- D. 定められた時間内に焙煎や提出が完了しない場合、競技者は提出まで作業を続けることができる。超過時間4秒毎に競技者の総合得点から1点が引かれ、最大のペナルティは15点(1分)となる。競技時間を1分以上超えた競技者は失格となる。

7.0 製品カップング

- A. 提出された焙煎コーヒーすべてに対し、競技者と審査員たちが製品カップングを行う。製品カップングテーブルは競技者用と審査員用に分けられ、また異なる時間帯で行われる場合もある。
- B. 審査員による各コーヒーカテゴリーの製品カップングは、全体の競技スケジュールに応じて、別々の日に行われる場合がある。
- C. 審査員による各コーヒーカテゴリーの製品カップングは、2テーブルで行われる。第1のテーブルは、スケジュール前半に焙煎した競技者たちの提供によるものであり、第2のテーブルは、後半の競技者たちのものである。
- D. すべてのカップングは、ダブルブラインドとし、一人の役員が各競技者が提出したコーヒーにコード印をつけ、いずれのコーヒーであるかの解読キー1つを保持する。別の役員が先の役員のコードに異なる新たなコードを作成し、順序を入れ替え、別の解読キーを保持する。

7.0 製品カップング (Cont.)

- E. カッピング審査員4名と、前日の競技を監督したヘッドジャッジ1名がカップングする。ただし、審査員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。ヘッドジャッジの合図で、審査員が「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。
- F. 業界共通のカッピング基準と実践方法に従って、各コーヒーにつき3カップから5カップが用意され、カップングはヘッドジャッジの指示と実施要領に従って行われる。全カップングジャッジと競技者はヘッドジャッジの指示をよく聴き、その指示と実施要領に全面的に従う。
- G. カッピングジャッジとヘッドジャッジの採点だけが総合得点に反映される。ジャッジと競技者は標準的なSCAカップングプロトコルに従い、如何なる時でも物理的にカップに触れたり、カップを動かしたりしてはならない。
- H. 競技を監視し、競技中のキャリブレーション、審議、デブリーフィングをまとめるために、ヘッドジャッジが（その判断力とプロとしての経験に基づき）によって任命されます。

7.1 カッピング手順

- A. 全てのサンプルは、最低8時間静置される。
- B. サンプルは、カップング直前に挽かれ、抽出は15分以内に行う。
- C. サンプルは「挽いていない豆」で計量され、150mlの湯につき8.25gを計量する。
- D. コーヒーは通常のペーパーフィルターによるドリップ用よりわずかに粗く挽く。製品カップング用のグラインダーセッティングはヘッドジャッジの判断で決まり、オリエンテーションミーティングで発表される。サンプルの均一性が評価できるよう、各サンプルから3杯から5杯が用意される。
- E. グラインダーは、それぞれのコーヒー豆を挽く前に、その浄化に必要なサンプルを粉碎通過させる。カップ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、それぞれのカップにサンプルの必要量が一定して溜まることを確認する。挽いた直後に、各カップに蓋をします。
- F. 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いてはならない。理想のTDS（総溶解固形分）は、125-175 ppmであるが、50 ppm未満または200 ppm超は認められない。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. 審査員がドライフレグランス評価を終えたら、計量されたコーヒー粉に直接、カップの縁まで湯を注ぎ、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4分間湯に浸けたまま乱さないようにしておく。

7.0 製品カップング (Cont.)

7.2 評価の方法

- A. まずサンプルのローストカラーが目視で審査されます。これはシートに記録され、特定のフレーバー特性の評価に際して参照される場合があります。各特性評価の順序は、コーヒーの温度低下によるフレーバー知覚の変化に基づくものとなります。
- B. フレグランス／アロマ：挽いてから 15 分以内に、蓋を開けて乾いたコーヒー粉のにおいを嗅ぐことにより、サンプルのドライフレグランスが評価されます。
- C. 湯を注いだ後、少なくとも 4 分間、クラストを崩さずに放置します。3 回攪拌してクラストをブレイクします。フレグランス／アロマは、このようにドライとウェットの評価を基準に採点されます。
- D. フレーバー、アフターテイスト、酸味、ボディ、甘み、バランス：湯を注いでから 8～10 分後、サンプルの温度が 71℃ (160℉) まで下がったら、コーヒーの評価が開始されます。コーヒーは、口内なるべく広い部分、特に舌と口蓋に行きわたるように吸い込みます。このような高温時に鼻後の蒸気密度が最大となるため、この時点でフレーバーとアフターテイストを評価します。
- E. コーヒー温度が下がり続けるにしたがい、71℃～60℃ (160℉～140° F)、酸味、ボディ、甘さ、バランスが評価されます。甘みは、サンプルの焙煎コーヒー中にある糖分によるものです。バランスは、フレーバー、アフターテイスト、酸味、ボディがいかに調和して効果を挙げているかについて、審査員が査定するものです。
- F. サンプル温度の低下中に、異なる温度において 2 回から 3 回、異なる特性が評価されます。サンプルをスケール上で評価するために、フォームの該当する箇所に丸印をつけます。何らかの変化があれば（温度変化により知覚されたサンプルの特性が増減した場合など）、水平スケールの印をつけ直し、最終的なスコアを矢印で示します。
- G. 溶液の評価は、サンプル温度が 21℃ (70℉) まで下がった時点で終了します。カップとプロファイルの関連性のスコアは、ブラインド評価後、すべての特性の組み合わせと競技者が提出した焙煎計画上の味覚記述を比べ、審査員が決定します。

7.3 カッピングスコアシート

- A. 採点は、WCRC 製品焙煎評価フォーム上で行われます。各スコアシートは 100 点満点で、製品カップングの合計と、前日までのスコアシート得点を総合して、優勝者が決定されます。

製品カップング評価スケールは標準的なカップング尺度に基づいています。

6.00 良い	7.00 大変良い	8.00 優秀	9.00 傑出している
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75 - 10.00

審査員は、スコア数値は、各記述語に対応したコードであると考えべきです。

7.0 製品カップング (Cont.)

7.3 カッピングスコアシート (Cont.)

- B. 製品焙煎評価フォームは、コーヒーにおける重要なフレーバー特性を記録する手段を提供するものです。フレグランス/アロマ、フレーバー、アフターテイスト、酸味、ボディ、甘み、バランス、焙煎欠点豆。審査員は、特性が大きければ高得点、特性が弱ければ低得点を与えて、これらの特性を採点します。カップとプロファイルの関連性スコアは、競技者が提出する味覚の記述の正確性を評価するものです。
- C. 各評価の構成要素は左から右への水平スケールで採点され、審査員のコーヒーに対する知見とフィルターコーヒー製品としての品質への経験的理解に基づき、当該構成要素の相対的なクオリティについての審査員の認識を表すものとなります。
- D. 幾つかの構成部分は、縦方向の尺度で記録されます。縦方向（上下）のスケールは、感覚要素の強度をランク付けし、参考やメモを記録するためのものであり、得点に含まれません。甘みカテゴリーのための縦方向スケールの場合、強度ではなく、焙煎中に生成する糖分の参照用に使用します（スイートグレインから、キャンディ、チョコレートへ）。
- E. SCA フレーバーホイールは、カップング審査員達の参照ツールとして、競技者フィードバックのための共通の表現として使用されます。
- F. フレグランス/アロマ：アロマティックな様相として、フレグランス（挽いたコーヒーがまだ乾いている状態での匂い）とアロマ（湯に浸かったコーヒーの匂い）があります。この評価にはカップングプロセスにおける 3 ステップが使われます。(1) カップに入れたコーヒー粉の湯が注がれる前の匂いを嗅ぐ；(2) コーヒーに湯が注がれ、クラストができたときに立ち上るアロマを嗅ぐ；(3) クラストをブレイクするときに放たれるアロマを嗅ぐ。特定のアロマは「クオリティ」の欄に記入されます。ドライ、ブレイク、ウェットのアロマについては縦のスケールに記入します。最終的なスコアは、サンプルのフレグランス/アロマ評価の全 3 様相を中心に反映させたものとなるべきです。
- G. フレーバー：フレーバーはコーヒーの中心的な特色である「ミッド・レンジ」ノート、すなわちコーヒーの最初のアロマと酸味による第一印象と、最終的なアフターテイストの中間の味わいです。これは口から鼻へ抜ける、味覚と鼻後方で感じるアロマからの総合的な印象といえます。フレーバーに与えられるスコアは、口蓋すべてを使って評価できるようコーヒーを口に強く吸い込んだときに経験する、味わいとアロマが一体となった強さ、クオリティ、複雑さを評価するものとすべきです。
- H. アフターテイスト：アフターテイストは、コーヒーを飲んだ後に口蓋後方に残る快いフレーバー（味わいとアロマ）のクオリティの長さとして定義されます。アフターテイストが短時間であったり、不快なものであったりすれば、低いスコアが与えられ、逆であれば高スコアとなります。
- I. 酸味：酸味は、快い場合には「ブライトネス」、不快な場合には「酸っぱさ」と表現されます。最良の酸味はコーヒーの刺激、甘み、新鮮なフルーツ風味に貢献し、ほぼコーヒーを口に入れた瞬間に知覚し、評価できるものです。しかし酸味が強すぎる場合、他の風味を圧倒してしまう場合は、不快と感じられることもあり、過度の酸味はサンプルのフレーバープロファイルとしては適切でないかもしれません。最終スコアは水平の✓マークスケールに記載され、審査員が認識した酸味クオリティを表すものとなります。

7.0 製品カップング (Cont.)

7.3 カッピングスコアシート (Cont.)

- J. ボディ：クオリティとしてのボディは、口の中の液体の触感に基づき、特に舌と上あごの間で感じられます。重いボディをもつサンプルのほとんどは、抽出コロイドとスクロースにより、クオリティに高スコアを獲得する傾向にあります。しかし、より軽いボディのサンプルでも、口の中で快感を与えるものもあります。スマトラコーヒーのように重いボディが期待されるコーヒーも、メキシカンのように軽いボディとされるコーヒーも、強さのランキングで大きく異なるにしても、全体として同様に高いクオリティを獲得することが可能です。
- K. 甘み：甘みは、明らかに感じられる何らかの甘さと、快くたっぷりとしたフレーバーを指し、特定の炭水化物の存在により知覚されます。この意味で、甘みと対立するのは、酸味、渋み、「緑っぽい」といったフレーバーです。このカテゴリーは、コーヒーの焙煎方法と、焙煎中にいかに糖分が生成されたかに直接影響を受けます。スコアは2倍 (x2) として算出されます。
- L. バランス：サンプルのフレーバー、アフターテイスト、酸味、甘み、ボディなどの多様な様相が互いに相乗効果を挙げ、補完し合い、互いにコントラストをつくり出すかがバランスとなります。サンプルに特定のアロマや味わいの特性が欠けていたり、何らかの特性が失われたり、強すぎたりすれば、バランスのスコアは減点されます。
- M. カップとプロファイルの関連性：競技者は自分が焙煎するコーヒーの感覚的な特徴を予測して記載します。審査員は、カッピング評価後、提出された焙煎計画にある味わいと強さの記載を考慮します。競技者の味わいに関する記述が正確で詳細であるとき、高得点が与えられます。ただし、これは競技者記述のクオリティ、正確性、適切性を評価するものであり、量は無関係です。
- N. 欠陥：焙煎プロセスで、サンプルの品質に悪影響を与える可能性のある複数の欠陥が生起することがあります。審査員の判断により、欠陥の深刻さに応じて0~5のスケールで採点されます。スコアがゼロであれば欠陥がないこと、スコアが5であればサンプル中でその欠陥が圧倒的に強いことを意味します。欠陥の種類：焙煎不足、焙煎過剰、焼けと焦げ。
- O. 焙煎不足：焙煎不足（アンダーディベロップメント）は焙煎を通して、酸味、甘み、フレーバーが十分に生起していない状態です。口蓋前方に強烈な酸味とフレーバーが感じられ、単調なアフターテイストと余韻の短い。SCA フレーバーホイールにおける「green/vegetative」ノートに該当する場合があります。
- P. 焙煎過剰：焙煎過剰（オーバーディベロップメント）は、過剰な焙煎により、フレーバーが破壊されている状態です。酸味とフレーバーすべてが弱められたような味わいとなります。SCA フレーバーホイールにおける「bland and roasty」ノートに該当する場合があります。
- Q. 焼け：焼けは、カラメル化プロセスが失速した状態です。味わいは、ポップコーンまたは硬いキャラメル／オーツのようなフレーバーになります。SCA フレーバーホイールにおける「cereal」ノートに該当する場合があります。

7.0 製品カッピング (Cont.)

7.3 カッピングスコアシート (Cont.)

- R. 焦げ:焙煎に過度な高温を使った場合に起こります。SCA フレーバーホイールにおける「ashy」や「burnt」といったノートに該当する場合があります。

上記の焙煎上の欠陥はカッピングジャッジにより認識され、ヘッドジャッジの合意を得て、カッピングスコア評価の一部として採点されます。

*上記の焙煎上の欠陥はカッピングジャッジにより認識され、ヘッドジャッジの合意を得て、カッピングスコア評価の一部として採点されます。

8.0 得点の記録

8.1 JCRC公式得点記録

JCRC公認得点記録係が、全ての得点の合算と得点の機密保持の責任を負う。

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ペナルティ分を引いて算出される。製品焙煎評価後に、Totalと記された各欄にスコアが数字で記入されます。記録係が構成要素スコアを合計し、総合点を出します。提出された各コーヒーの総合製品カッピングスコアは、5名の審査員の総合点のうち最高点と最低点を除外し、中央値3名の審査員の得点を総合して計算されます。

8.3 同点

- A. 2名以上の競技者の総合得点が同点であった場合、公認得点記録係がその競技者達のカッピングスコアを計算する。カッピ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ピングスコアも同じだった場合、焙煎プロファイルの得点が高い競技者が上位となる。同点だった競技者のカッピングスコアと焙煎プロファイル得点と同じだった場合、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。

8.4 デブリーフィング (報告会)

授賞式後、イベント主催者が発表するスケジュールにしたがって、競技者には、会場で審査員とともにスコアシートを検討する機会が与えられます。WCE イベントマネジャーがスキャンするまで、競技者は各自のスコアシート原本を持ち帰ることはできません。

9.0 JCRC チャンピオン

審査員は JCRC チャンピオンとして次のような人を求めます。

- A. 提供されたコーヒーから最上品質の焙煎コーヒーをつくり出せる。
- B. 生豆と焙煎コーヒーを評価する能力を示すことができる。
- C. 焙煎機器を使いこなす能力を示すことができる。
- D. 計画した味わいを表現するために、卓越した焙煎を行う能力を示すことができる。
- E. 焙煎計画の定義に沿って、最終焙煎製品を正確に記述することができる。

10.0 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 ステージ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、問題があるが容易に解決できると判断した場合、競技者にその分の適切な追加時間を決め与える。技術者が問題を解決したら、競技時間が再開される。
- C. 技術的な問題がすみやかに解決できない場合、ヘッドジャッジは、競技者が競技が再開できるまで待つべきか、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、ステージマネージャーが、後刻競技者が全てをやり直すための新たなスケジュールを立てる事とする。
- E. 技術的な問題が競技者の間違いで引き起こされたと判断された場合、ヘッドジャッジは競技者に追加時間を与えず、練習時間または競技時間を追加時間無しで再開すると決める。

11.0 競技者からの不服申し立てとアピール

11.1 競技者に関する問題

11.1.1 不服申し立て (Protest)

競技者が、競技中に JCRC に関する問題提起や不服申し立てを希望する場合、競技者は JCRC ステージマネージャーに連絡すること。JCRC ステージマネージャーは、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 ステージマネージャーが、その場で解決できる問題だと判断を下した場合、JCRC ステージマネージャーは該当する関係者に連絡し公平性を確保する。競技者の問題及び・または抗議が議論され、JCRC ステージマネージャーと SCAJ ローストマスターズ委員会が現場で決定を下す。 JCRC ステージマネージャーが競技者に決定されたことを伝える。

11.0 競技者からの不服申し立てとアピール (Cont.)

11.1 競技者に関する問題 (Cont.)

11.1.2 アピール (Appeal)

上述の不服申し立てがその場で解決できない場合、または競技者がある場の決定に対してアピールを望む場合は、JCRCステージ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。

不服申し立て及び・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及び・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及び・または嘆願書を競技会事務局 (SCAJ) に E メールで提出しなければならない。

11.1.3 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。

12.0 ジャッジによる不誠実な姿勢

ヘッドジャッジまたは他のJCRC競技役員が競技者を評価中に、JCRCジャッジの不誠実な行動を発見または可能性を疑う好ましくない事態が起こった場合、次のことが適用される。

- A. ヘッドジャッジは、疑惑のある評価の周辺にあるすべての競技者の得点シートを公認得点記録係より戻すように依頼する。
- B. ヘッドジャッジはこの状態を見極める為、関係のある JCRC ジャッジ、SCAJ ローストマスターズ委員会との会議を招集し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. 不誠実という問題が規模の大きい場合には、SCAJ ローストマスターズ委員会は当該 JCRC ジャッジを将来にわたり、SCAJ 認可の大会にてジャッジできないという処分を裁定する権限を持つ。

12.0 ジャッジによる不誠実な姿勢 (Cont.)

12.1 アピール

該当するJCRCジャッジがその決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判断となる。

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及び・または嘆願書は、考慮されない。ジャッジは、問題の出来事が起きてから、もしくは、決定がなされてから 24 時間以内に不服申し立て及び・または嘆願書を競技会事務局 (SCAJ) に E メールで提出しなければならない。

12.2 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日以内に検討することになる。

SCAJローストマスターズ委員会は、競技者あるいはジャッジに対して書面またはEメールで最終決定を通知する。

13.0 連絡先

13.1 SCAJ事務局

協会ホームページ： <http://www.scaj.org>

13.2 競技会事務局

E-mail: info@scaj.org

TEL: 03-5400-5506

FAX: 03-5400-5613