

JAPAN BARISTA CHAMPIONSHIP 2019
OFFICIAL RULES AND REGULATIONS



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 ドリンクの定義	7
4 大会の流れ	9
4.1 予選大会	9
4.2 予選大会における競技エリアの概要	9
4.3 準決勝、及び決勝大会	10
4.4 準決勝、及び決勝大会における競技エリアの概要	10
5 機器、アクセサリ類、原料類	11
5.1 エスプレッソマシン	11
5.2 グライNDER	11
5.3 (グラインダー以外の)電気機器を使用する場合	11
5.4 提供される設備品、供給品	12
5.5 持参することを推奨する設備品、及び供給品	12
6 競技者が準備時間の前にすべきこと	13
6.1 競技者オリエンテーションミーティング	13
6.2 準備スペース	13
6.3 競技時の音楽	13
6.4 時間どおりに	13
6.5 ステーション・セットアップ	14
6.6 ステージ上に運ぶ備品・供給品について	14
7 準備時間	14
7.1 準備時間の開始	14
7.2 コンテナ及びカートの取り扱い	14
7.3 審査員用プレゼンテーションテーブル	14
7.4 試し抽出	14
7.5 事前カップの温めについて	15
7.6 準備時間の最後に	15

8 競技時間	15
8.1 予選大会における競技時間	15
8.2 準決勝、決勝大会における競技時間	15
8.3 競技者自己紹介	15
8.4 提供することが求められているドリンクについて	15
8.5 ボランティアスタッフが、提供されたドリンクを下げることにについて	16
8.6 作業エリアの区画周辺について	16
8.7 競技時間の最後に	16
8.8 競技時間後の会話について	16
8.9 時間オーバーによるペナルティ(減点)について	16
8.10 コーチについて	16
9 技術的な問題について	17
9.1 概要	17
9.2 妨害行為について	17
9.3 アクセサリーを忘れたら	17
10 片付時間	17
11 競技終了後	18
11.1 競技記録の保管について	18
11.2 デブリーフィング(報告会)	18
12 競技者からの異議申し立てと嘆願要請	19
12.1 競技者に関する問題	19
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	19
13 JBC 公認審査員	20
13.1 概要	20
13.2 JBC 公認審査員になるには	20
13.3 審査員としての準備	20
13.4 審査員としての目標と目的	20
13.5 審査員がパリストチャンピオンに求めること	20
13.6 JBC 公認審査員の主な職務	20
13.7 審査員が競技者に期待すること	21
14 審査員の役割	21
14.1 ヘッドジャッジ	21
14.2 テクニカルジャッジ	21
14.3 センサリージャッジ	21
15 評価項目	21
15.1 競技エリア	21
15.2 味覚評価	21
15.3 ドリンク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	22

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	23
17.1 評価基準(尺度)	23
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	24
17.4 ミルクビバレッジ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	25
17.5 テクニカルスキル シグニチャービバレッジ Part-IV	25
17.6 テクニカルスコアシート Part-V	26
18 感応面の評価方法	27
18.1 評価基準(尺度)	27
18.2 エスプレッソの評価 Part-I	27
18.3 ミルクビバレッジの評価 Part-II	28
18.4 シグニチャービバレッジの評価 Part-III	29
18.5 バリスタとしての評価 Part-IV	30
18.6 総合的な印象 Part-V	30
19 スコアシートの再点検	31
20 JBC 公認審査員による不誠実な姿勢について	31
20.1 概要	31
20.2 嘆願要請	31
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	31
21 連絡先	31
21.1 SCAJ 事務局	31
21.2 競技会事務局	31

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、義務教育を終えており、日本国籍をお持ちの方、若しくは 2 年以上の在職証明書類・就学証明書類を所持していることとします。2 年以上の在職証明書類・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 カ国のみの代表として WBC に競技者として参加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

国内優勝者が、WBC 開催時に 18 歳に満たない場合、または、何らかの理由で国内優勝者が WBC に参加できない場合、国内競技会の上位の競技者から順に、優勝者に代わり WBC へ参加することができます。

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。期日までに入金が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すべて無効となります。

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、例外措置をとったり便宜をはかったりす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 項を参照して競技会事務局宛に連絡してください。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できます。

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うえで、JBC 競技者登録フォームを送信、及び提出してください。

注意: 当規約は、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 のプロモーション活動に際して、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、シングルミルクビバレッジ 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。ヘッドジャッジはセンサリージャッジに提供されたもののドリンクを飲んでも構いません。
- b. どのドリンクから提供するかは、競技者の判断に任せられます。ただし、1 カテゴリーのドリンクの提供をすべて終える前に他のカテゴリーのドリンクの提供を行った場合、競技者は失格となります。
- c. それぞれのカテゴリー内で、ドリンクの提供方法は競技者の裁量に任せられます。(例えば、1 杯ずつ提供しても、2 杯ずつ提供しても、また 4 杯同時に提供しても構いません。)センサリージャッジは、競技者による指示が無い限り、提供されたらすぐに審査を始めること。
- d. 同一カテゴリー内のドリンクは、4 杯とも同じコーヒーを使用すること。それぞれのカテゴリーで使用するコーヒーは変更しても構いません。同一カテゴリー内のドリンクは、4 杯とも同じ原材料を使用し、同じレシピにしたがって作成すること。同一カテゴリー内で故意にドリンクの作成と提供方法に変更を加えた場合、最初に提供したものから逸脱したドリンクに関しては、センサリースコアシートの「味覚バランス」の項目が 0 点となります。
- e. 競技者は競技時間中、何杯でもドリンクを作成することができます。審査員は提供されたドリンクのみ評価してください。

注意: それぞれのドリンクの定義は 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、シングルミルクビバレッジ 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られます。ただし、1 カテゴリーのドリンクの提供をすべて終える前に他のカテゴリーのドリンクの提供を行った場合、競技者は失格となります。シグニチャービバレッジを構成する原材料に関しては、競技時間内のどの時点で作成、提供しても構いません。
- c. それぞれのカテゴリー内で、ドリンクの提供方法は競技者の裁量に任せられます(例えば、1 杯ずつ提供するもの、また、2 杯ずつ提供するもの、4 杯同時に提供するもの競技者の裁量に委ねられます)。センサリージャッジは、競技者による指示が無い限り、提供されたらすぐに審査を始めること。
- d. 同一カテゴリー内のドリンクは、4 杯とも同じコーヒーを使用すること。それぞれのカテゴリーで使用するコーヒーは変更しても構いません。同一カテゴリー内のドリンクは、4 杯とも同じ原材料を使用し、同じレシピにしたがって作成すること。同一カテゴリー内で故意にドリンクの作成と提供方法に変更を加えた場合、最初に提供したものから逸脱したドリンクに関しては、センサリースコアシートの「味覚バランス」の項目が 0 点となります。
- e. 競技者は競技時間中、何杯でもドリンクを作成することができます。審査員は提供されたドリンクのみ評価してください。

注意: それぞれのドリンクの定義は 3.4 項を参照してください。

3. 大会運用 [Cont.]

3.4 ドリンクの定義

3.4.1 エスプレッソ

- a. エスプレッソとは、挽かれたコーヒーによって、また 1 回の継続的抽出により、ダブルポルタフィルターの片側から注がれた 1 オンス (30ml +/- 5ml) のドリンクです。
- b. コーヒーとは、コフィア属の植物の果物の種子が焙煎されたものの集合体です。
- c. 使用するコーヒーにはコーヒーチェリーとして収穫されてから、ドリンク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りません。ただし栽培、成長過程やコーヒーの精製処理の初期段階において利用された物質は認められます(肥料など)。
- d. コーヒーはブレンドでも単一地域、単一生産国、単一農園その他でも構いません。
- e. すべてのセンサリージャッジには完全な状態のエスプレッソを提供しなければなりません。エスプレッソのショットがエスプレッソの定義を満たしていない場合、センサリースコアシートの「味覚バランス」及び/もしくは「触感」のスコアには、結果としてもたらされた味覚体験が反映されます。エスプレッソは何グラムのコーヒーを使用しても構いません。
- f. エスプレッソは摂氏 90.5 度~96.0 度(華氏 195 度~205 度)の湯温で抽出されること。
- g. エスプレッソマシンの抽出圧は、8.5 から 9.5 気圧に設定されていること。
- h. 同一カテゴリーのエスプレッソ抽出において、抽出時間の差は 3.0 秒以内であること。そうでない場合、テクニカルスコアシートの「抽出時間(抽出時間の差は 3 秒以内か)」の項目で NO が与えられます。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。
- i. エスプレッソ提供時にはクレマが存在すべきです。クレマは厚くスムーズで、中央にブレイクがあってはなりません。
- j. エスプレッソは 60ml から 90ml 容量で、ジャッジが正確なスコアリングを阻害されることなく飲むことのできる容器で提供されなければなりません。例えば次のことが阻害要因に含まれます: 容器が熱すぎる場合、容器を持つことができず安全に飲めない場合、ジャッジがエスプレッソ評価手順を実行できない場合等。条件を満たさない場合、センサリースコアシートの「機能的で適正なエスプレッソ容器を使用しているか」の項目で NO が与えられます。
- k. エスプレッソは適切なスプーン、ナプキン、そして味付けされていない水とともにジャッジに提供されなければなりません。条件を満たさない場合、センサリースコアシートの「細部への心配り」の項目で減点となります。
- l. 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。条件を満たさない場合、エスプレッソカテゴリーのすべてのテクニカル及びセンサリースコアシートの項目が 0 点となります。

3.4.2 ミルクビバレッジ

- a. ミルクビバレッジとは、シングル(1)ショットのエスプレッソ(3.4.1 a に記載されるエスプレッソの定義に従う)とスチームしたミルクの組み合わせにより、濃厚で甘いミルクとエスプレッソがバランスよく調和するドリンクです。容量は 240 ml 未満とします。
- b. ミルクビバレッジは、ラテアートを描いて提供するもの、中央に丸く白いミルクを浮かべた伝統的スタイルで提供するものも自由です。ラテアートのデザインは競技者に委ねられます。
- c. ミルクビバレッジは、ジャッジが正確なスコアリングを阻害されることなく飲むことのできるカップで提供されなくてはなりません。たとえば容器が熱すぎて手に持てない場合、安全に飲むことができない場合などはこの規定への違反となります。そうした場合は、センサリースコアの「機能的な容器の使用」項目に、NO が与えられます。
- d. 砂糖、スパイス、粉末状のフレーバーなどを含むトッピングは一切認められません。これらを使用した場合は、センサリースコアシートの「味覚バランス」項目が 0 点となります。
- e. ミルクビバレッジは、ナプキン、そして味付けされていないお水とともにジャッジに提供されなければなりません。条件を満たさない場合、センサリースコアシートの「細部への心配り」の項目で減点となります。
- f. 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。条件を満たさない場合、ミルクビバレッジカテゴリーのすべてのテクニカル及びセンサリースコアシートの項目が 0 点となります。

3. 大会運用 [Cont.]

3.4 ドリンクの定義[Cont.]

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の創造性や魅力的なドリンクを造りだすスキルを明確に示す、エスプレッソにフォーカスしたドリンクであること。
- b. シグニチャービバレッジは審査員が飲むことができるよう液体ドリンクであること。食べ物をドリンクに添えて提供することはできませんが、ドリンクのみがセンサリージャッジによって評価されます。
- c. 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。そうでない場合、センサリースコアシートのシグニチャービバレッジカテゴリーの「味覚バランス」項目が 0 点となります。
- d. シグニチャービバレッジに使用されるエスプレッソは競技時間内に用意されなければなりません。そうでない場合、センサリースコアシートのシグニチャービバレッジカテゴリーの「味覚バランス」項目が 0 点となります。
- e. エスプレッソの風味が優位的/支配的に存在すること。そうでない場合、「味覚バランス」のスコアには、結果としてもたらされた味覚体験が反映されます。
- f. シグニチャービバレッジの温度は、飲用可能ないかなる温度帯でも構いません。
- g. 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も、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、また麻薬を使用しないこと。使用した場合、シグニチャービバレッジカテゴリーのセンサリースコアシートのすべての点数が 0 点となります。
- h. 使用するすべての原材料はリクエストがあれば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。もし開示依頼があった際に競技者が元のパッケージを提供しない場合、シグニチャービバレッジカテゴリーのセンサリースコアシートのすべての項目が 0 点となります。
- 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現場で調理するか、混ぜ合わせる事が望ましいです。競技時間中の準備はセンサリースコアシートの「準備から提供までを十分に説明及び体験させているか」の項目の評価対象となります。事前準備は特定の材料に関しては許容されます(24 時間の注入が必要な物等)。
- j. 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。そうでない場合はシグニチャービバレッジカテゴリーのすべてのテクニカル及びセンサリースコアシートの項目が、0 点となります。

4 大会の流れ

4.1 予選大会

- 競技スペースは、ステーション 1, 2 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 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

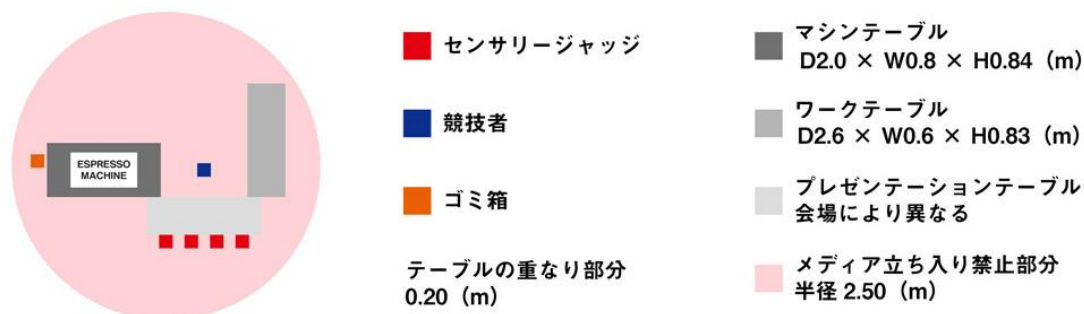
- 競技の流れは、概略として概ね下記の表の通りです。

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

- 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。
- 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。
- 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。



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、ステーション 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

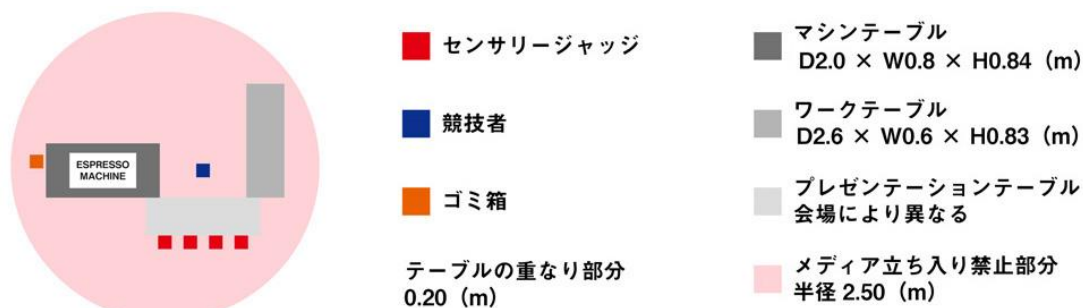
片付け時間: 15 分間

- 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				
第四競技者 準備	15 分			第三競技者 片付け	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。すべ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

【予選大会】

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

【準決勝・決勝大会】

競技者は、WBC 公式エスプレッソマシンスポンサーによって JBC に提供されるエスプレッソマシンだけを使用すること。ステージ上でその他のマシンを使うことはできません。JBC 提供のエスプレッソマシンは、ポンプ圧の技術的な構成設定(8.5~9.5 バール)がなされており、競技者による変更はできません。マシンの抽出温度は摂氏 90.5 度~96 度(華氏 195 度~205 度)の範囲内で調節することができます。競技者は温度設定を競技者ミーティングの間にリクエストしなければなりません。エスプレッソマシンスポンサーが派遣するテクニシャンがリクエストにしたがって温度を設定し、検証します。競技者は練習時間終了後に、JBC ステージマネジメントスタッフに温度設定の変更を申し出ることができます。温度設定のリクエストがない場合、マシンは摂氏 90.5 度~96 度(華氏 195 度~205 度)の中間に設定されます。

5.1.1 エスプレッソマシンの上部に液体設置の禁止

いかなる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場合、「作業ステーションの管理能力」の項目が 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。ただし、ルールで認められる温度設定変更のリクエストは許されます。いかなる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、JBC により公式に提供されたグラインダーを使用することもできますし、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もできます。使用が認められるグラインダーは一競技者あたり 2 台までとします。

違反した場合はテクニカルスコアシートの「作業ステーションの管理能力」の項目が 0 点となります。ここでのグラインダーは、駆動モーターとグランド面(ディスク、バーにあたる部分)が各 1 個で構成されたものとします。

注意: 2 つの駆動モーターが搭載されたグラインダーは 2 台としてカウントします。

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、グラインダー以外の電気機器を 2 つまで使用することができます。競技者は、事前に持ち込む電気機器を競技会事務局に申告してください(例: ホットプレート、ハンドミキサーなど)。競技者は、持ち込み機器が大会会場で使用できるかどうか、アダプターやコンバーター(電気変換器)が必要でないかなどを、自身で確かめてください。SCAJ ではいかなるアダプターも変換機も用意しません。2 台目のグラインダーを含め、1500W までの使用となります。

5 機器、アクセサリ類、原料類 [Cont.]

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。

- ・ マシンテーブル(エスプレッソマシン、グラインダー用)
- ・ ワークテーブル(マシンテーブルに対して、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一用) *サイズは会場により異なる場合があります。
- ・ プレゼンテーションテーブル(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
- ・ グラインダー
- ・ 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(準備時間及び片付時間用)

5.5 持参することを推奨する設備品、及び供給品

競技者は、自身のプレゼンテーショ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、大会期間中、自身で持ち込んだものを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、次のものを持参してください。

- ・ コーヒー(練習用・競技用)
- ・ グラインダー(オプションとして SCAJ が提供するグラインダー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
- ・ ミルク(オプションとして SCAJ が提供するミルク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
- ・ ナプキン
- ・ 水用のグラス(4 人のセンサリージャッジ用)
- ・ 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クロス(練習用・競技用)
- ・ 清掃用品(カウンター用ブラシ、グラインダー用ブラシなど)
- ・ 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)
- ・ シグニチャービバレッジ用に使用するすべての機器、及びアクセサリ

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。このミーティングには、すべての競技者が参加しなければなりません。このミーティングでは、JBC イベントマネージャー及びヘッドジャッジが大会の流れについてのアナウンスや説明を行ないます。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説明します。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できます。

6.2 準備スペース

競技者には、競技者用の準備スペースが用意されます。このスペースは、競技者、ボランティア、イベントスタッフのためのものです。事前に申請したサポーター1 名以外、JBC ジャッジ、報道関係者、競技者の家族は、イベントマネージャーの承諾なしに入室することはできません。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できます。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に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されます。登録した 1 名のサポーターのみリハーサル室に入る事が許可されています。練習時間中は備品の準備、テイスティングなど、どのようなサポートも可能です。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、準決勝、及び決勝大会

競技者は、音楽 CD を持参し自身の競技時間中に音楽をかけることができます(CD 以外の音源機材は用意していません)。音楽には、冒涇、不敬な言葉が入っていないといけません。もし音源に問題があると感じられた場合、センサリースコアシートの「プレゼンテーション(プロフェッショナル)」の項目でペナルティが与えられます。競技者は CD ケースに氏名を明記してください。競技者は自らの責任において、競技開始前に JBC イベントマネージャーまたは音響映像スタッフに CD を渡してください。返却を希望する場合は自身で受け取ってください。返却されなかった CD は競技会後に処分されます。

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 競技者が準備時間の前にすべきこと [Cont.]

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

競技者が自身のグラインダーを持ち込む場合、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とり、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みの電気機器の運搬を手伝ってもらいたいかどうかを確認します。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できません。即座に、その場から離れてください。

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はいけません。

6.6 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や材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、コンテナ及びカートに自身が使用する食器・備品・材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、自身でコンテナ及びカートを運んでください。ステージ上に上がったら、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尋ねます。競技者が「YES」と答えたら、担当スタッフはステージから降ります。競技者が「NO」と答えたら、担当スタッフは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できます。いったんセットアップができたら、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

競技者には、予選大会 10 分、決勝大会 15 分の準備時間が与えられます。それぞれの競技者は、JBC イベントスタッフ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、自身の仕様に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に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、その瞬間から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、コンテナ内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。

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、積荷を降ろしてください。9.3 項アクセサリー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。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 準備時間 [Cont.]

7.5 事前カップの温めについて

競技者は、準備時間中にカップを温めておくことができます。しかし競技時間の開始時には、カップの中に水分が無いようにしてください。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、0 点が付けられます。

(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できません。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、審査員の準備ができたら、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、競技者の準備ができ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。アナウンスは、競技者が話している最中に行われる場合もあります。

注意: もし、何ら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できません。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、審査員の準備ができたら、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、競技者の準備ができ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。アナウンスは、競技者が話している最中に行われる場合もあります。

注意: もし、何ら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できません。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 競技者自己紹介

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、1 人はステーションの正面に向き、もう 1 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ドリンクについて

すべてのドリンクは、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。審査員用プレゼンテーションテーブルに提供されなかったドリンクは、センサリースコアシートの「味覚バランス」の項目が 0 点となります。3.2、3.3 項 大会の競技内容と 3.4 項 ドリンクの定義を参照してください。競技者は、競技開始時または最初のドリンク提供時に 4 人のセンサリージャッジに味のついていない水を提供してください。また、プレゼンテーション中に必要に応じてグラスに水を注いでください。

8 競技時間 [Cont.]

8.5 ボランティアスタッフが、提供されたドリンクを下げるについて

それぞれのカテゴリーのドリンクが提供され、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ドリンクを下げます。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場合には、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 作業エリア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、ワークテーブル、そしてプレゼンテーションテーブル(審査員テーブル)のみを使用することができます。いかなる家具や設備の持込みも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)。競技者は、物を置くために競技用テーブル下のスペースを使用してはなりません。違反した場合、テクニカルスコアシートの「作業ステーションの管理能力/競技終了時の作業場の清潔さ」の項目が 0 点となります。スタンド式のノックボックスは例外として許可されます。

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。ヘッドジャッジまたは公式タイムキーパーが記録したタイムだけが採点に使われます。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ドリンクを提供したときにも終了できますし、また、その後、作業エリアに戻り、競技時間のぎりぎりまでワークテーブル等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、競技時間終了後に行われた会話や説明を評価において考慮しません。

8.9 時間オーバーによるペナルティ(減点)について

- 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できなければ、完了するまでプレゼンテーションを続けることができます。
- 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。
- 最大の減点は 60 点です。
- 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。サポーター及び観客、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。

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できません。

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、競技者は次のような技術的問題を感じることもあるかもしれません。
 - ・ 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)
 - ・ グラインダーについて
 - ・ 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)こうした場合、競技者は手をあげて「テクニカル タイム アウト」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でき次第、競技者の競技時間は再開されます。
- c. もし技術的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止めなければならない場合、競技者はヘッドジャッジ及びイベントマネージャーと協議のうえ、競技時間を再度、設定しなおします。
- 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場合、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取りに出ることができません。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取りに出る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、何かを持ってくることはできません。

10 片付時間

競技者は競技を終えたら、作業エリア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、イベントスタッフは競技者が作業エリア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、及び供給品を下げた後、作業エリア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、及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。

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ミルクビバレッジカテゴリー（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・ミルクビバレッジ、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-V 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できます。

- a. 競技者は、スコアシートの原本を持ち帰ることはできません。
- 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。
- c. 競技会終了後、スコアシートの取扱いには、十分な配慮をしてください。

注意: 大会、審査への異議は当規約 12 項に則り行ってください。競技者からの異議申し立てと嘆願要請、また、本大会への参加者、運営に関わる全ての人への配慮を期待します。

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

もし競技者が、JBC 大会中に JBC に関する問題を感じたり、異議を唱えたい場合、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で嘆願する必要があるかどうかを検討します。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、裁定が行われ、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場合、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、公式な不満もしくは嘆願として書面で提出するように申し入れます。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、及び嘆願には、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. 異議申立文書
- 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、嘆願は取り扱いしません。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、及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、異議申し立てを行ってください。ヘッドジャッジは、その場で JBC 公認審査員と SCAJ パリスタ委員会の代表者と議論をもちます。JBC 公認審査員と 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、及び嘆願には、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. 異議申立文書
- 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、取り扱いしません。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、及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 公認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 バリスタ委員会 Judge Certification Program (以下、JCP) は JBC 公認審査員を認定し、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審査を行うことができます。
- d. JBC が行われる前に、SCAJ バリスタ委員会は、選出された JBC 公認審査員リストを協会ホームページに掲載します。

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 バリスタ委員会の判断により年度毎に行われます。JBC 公認審査員になるための最新情報は、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求めること

審査員は次のようなことを、チャンピオンに求めています。

- 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. 競技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ドリンク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 公認審査員は、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い作業スペースの確保をすること。
- b. 競技者、及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ドリンク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ところを明確にすること。
- 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つきます。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く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つきます。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、JBC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つきます。4 名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ドリンクのみを評価し、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、及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、ミルクビバレッジ、シグニチャービバレッジと、それぞれ、個々のドリンクについて得点が与えられます。評価は、原料とドリンクの特徴・個性に基づいて行われます。競技者は、甘さと苦味と酸味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、シグニチャービバレッジ(準決勝、及び決勝大会のみ)については、どのような材料を使用したのか、なぜこのシグニチャービバ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 ドリンク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)、ドリンクの一貫性、創造性やプレゼンテーショ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 評価項目 [Cont.]

15.5 総合的な印象

ここでは、バリスタとしての技能、ドリンクの味覚評価、そして個人としてのプレゼンテーション、ドリンク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

- 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。
- 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。
- 審査前には、喫煙をしないでください。
- 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。
- 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

- 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。
- 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。
- 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。
- ヘッドジャッジは、審査員の礼儀作法を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、そして何より競技者が、味覚審査時に審査員に注目しているということを忘れないでください。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

- 競技者紹介のときには、笑顔で、歓迎してください。
- 競技者から直接、質問を受けた際には、答えてください。
- 競技者がドリンクを提供する際には、笑顔で、アイコンタクトを取ってください。
- ドリンクが提供されたら、できるだけ早く評価を始めてください。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 味覚評価中は、笑わないようにしてください。
- 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。
- ヘッドジャッジを除き、他の誰にも自身に提供されたドリンクをテイスティングすることを許してはいけません。
- 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。
- 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

- 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。
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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

- 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。
- スコアシートには、明確に記載すること。
- 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。
- 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。
- 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の記載に使用してください。コメントを記載することは、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。
- 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、得点を記載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

- 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。
- 個人の競技内容やドリンクについての議論は差し控えること。
- 競技大会中のミスについての議論はしないこと。
- SCAJ を代表して話をする。

17 技術面の評価方法

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。以下でテクニカルスコアシートについて説明します。

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 技術面の評価方法 [Cont.]

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 Evaluation at Start-up

0 to 6		開始時の作業場は清潔か
/6		/クロスは衛生的で清潔か

17.2.1 開始時に作業エリアが清潔か／清潔なクロス(ダスター)は用意されているか

- 競技者の作業エリアの清潔さと整然としているか(ワークテーブル、プレゼンテーションテーブル、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。)
- 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。)
- 競技開始時に、カップの中に水／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カップなどがあった場合、「作業ステーションの管理能力/競技終了時の作業場の清潔さ」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。

17.3 テクニカルスコアシート Part-II

注意: テクニカルスキルの基準は、3 カテゴリーのドリンクとも同様です。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 Evaluation

0 to 6	Yes	No	テクニカル スキル		Shot 1	
			グループヘッドのフラッシュ		Time	sec
			ドレーシング前のフィルターバスケットは乾燥・清潔か		Waste	g
			ドレーシング/グラインディング時に粉の無駄はないか			
			一貫したドレーシングとタンピング			
/12			ポルタフィルター(お湯)は清潔か(挿入前)		Shot 2	
			挿入と即時抽出		Time	sec
			抽出時間(抽出時間の差は3秒以内か)		Waste	g
/17		/5				

17.3.1 グループヘッドのフラッシュ(湯通し)

それぞれの抽出前に必ずグループヘッドのフラッシュを行ってください。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。提供されたドリンクに使用したコーヒーの抽出前にフラッシュをすれば、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

ドレーシング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/グラインド時に粉の無駄はないか

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、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、5 点もしくは、それ以上の得点を得ることができます。カテゴリーあたり 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

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ください。均等にコーヒー粉を分配し(ディストリビューションを行い)、適した力で水平にタンピングしてください。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、行っていれば、YES をマークします。

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 [Cont.]

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、時間をおかず、ただちに抽出を開始してください。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

ジャッジは、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。

17.4 ミルクビバレッジ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

注意:最初の 7 項目は、テクニカルスキルーエスプレッソの評価と同じです。

Part III - ミルクビバレッジの評価: Milk Beverage Evaluation			
0 to 6	Yes	No	テクニカル スキル
	☐	☐	グループヘッドのフラッシュ
	☐	☐	ドレーシング前のフィルターバスケットは乾燥/清潔か
	☐	☐	ドレーシング/グライディング時に粉の無駄は少ないか
	☐	☐	一貫したドレーシングとタンピング
/12	☐	☐	ポルタフィルターは清潔か(挿入前)
	☐	☐	挿入と即時抽出
	☐	☐	抽出時間(抽出時間の差は3秒以内か)
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
/22	☐	☐	
	☐	☐	ミルク
	☐	☐	開始時にピッチャーは空で清潔か
	☐	☐	スチーム前のノズルの空ぶかし
	☐	☐	スチーム後のスチームノズルは衛生的で清潔か
	☐	☐	スチーム後のノズルの空ぶかし
	☐	☐	終了時ミルクの無駄は許容範囲か
/10	☐	☐	

Shot 1

Time sec

Waste g

Shot 2

Time sec

Waste g

Milk ml/oz

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 スチーム前のノズルの空ぶかし

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ぶかしをしてください。

17.4.3 スチーム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 スチーム後のノズルの空ぶかし

競技者はミルクをスチームした後、スチームワンドを空ぶかししてください。

17.4.5 終了時にミルクの無駄は許容範囲か

ミルクビバレッジを作った後のピッチャーは、ほとんど空にしておいてください。1 スチームにつき、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 シグニチャービバレッジ Part-IV

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ーミルクビバレッジの評価と同じです。

Part IV - シグニチャー ビバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation			
0 to 6	Yes	No	テクニカル スキル
	☐	☐	グループヘッドのフラッシュ
	☐	☐	ドレーシング前のフィルターバスケットは乾燥/清潔か
	☐	☐	ドレーシング/グライディング時に粉の無駄は少ないか
	☐	☐	一貫したドレーシングとタンピング
/12	☐	☐	ポルタフィルターは清潔か(挿入前)
	☐	☐	挿入と即時抽出
	☐	☐	抽出時間(抽出時間の差は3秒以内か)
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
/17	☐	☐	

Shot 1

Time sec

Waste g

Shot 2

Time sec

Waste g

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 – 技術面の評価: Technical Evaluation

0 to 6	
0/6	作業ステーションの管理能力/競技終了時の作業場の清潔さ
Yes	No
1/6	抽出口はきれいになっているか
2/6	ドレーシングチャンバーに置いていないか
3/6	プレゼンテーションを通じて全体的に衛生的か
4/6	クロスの使い方は適切か
5/6	
6/6	

17.6.1 作業ステーションの管理能力/競技終了時の作業場の清潔さ

- 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、全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、プレゼンテーショ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、作業エリア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、シグニチャービブレッジの材料）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。
- ステーションの清潔さが評価されます。もし何かをこぼしてしまった場合は、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食器、道具（タンパー、カップ類、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。

17.6.2 抽出口はきれいになっているか/ドレ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、指を使っ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レーシングチャンバーの上に持ってきてはいけません。ドレ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。

17.6.3 プレゼンテーション全体を通して衛生的か

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。

- ・手や顔や口などに触れ、そのままドリンクの準備をした場合
- ・床に手を触れて、そのままドリンクの準備をした場合

17.6.4 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。ジャッジはこれらのクロスの使用方法を評価します。競技者は、1 枚はスチームワンド用、1 枚はフィルターバスケットの清掃・乾燥用、1 枚はエスプレッソマシンテーブルを清潔に保つために使用してください。

下記のことをした場合には、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

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。以下でセンサリースコアシートについて説明します。

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

センサリージャッジは、スプーンを手前から奥へ 3 回動かし、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。ジャッジはスプーンなしでエスプレッソを味わわないでください。

競技者は、どのようにエスプレッソを評価してもらいたいのかについて明確に指示を与えることで、評価手順(プロトコル)を覆すことができます。その指示が納得のいくものであり、他のルールに矛盾していない場合、ジャッジは競技者のすべての指示に従ってください。

Part I - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation

Yes	No	クレマ
☐	☐	/1
		0 to 6
		= 2 x
		/12
		0 to 6
		= 3 x
		= 4 x
		/42
Yes	No	機能的で適正なエスプレッソ容器を使用しているか
☐	☐	/56
		/1

味覚/バランス(甘味、酸味、苦味の調和)

0 to 6

= 2 x

/12

0 to 6

= 3 x

= 4 x

/42

L M H L M H L M H

SWEET ACIDIC BITTER

L M H L M H L M H

WEIGHT TEXTURE FINISH



18.2.1 クレマ

ジャッジは容器内のクレマの外観を視覚的に評価します。この項目で YES をとるためにはクレマはエスプレッソの表面全体を覆っていて、かつブレイクしている箇所がないことが条件となります。

18.2.2 味覚/バランス

ジャッジは、甘み、酸味、苦味といった味覚要素がいかによく調和し、互いを引き立てているかを基準にエスプレッソを評価します。スコアシートの目盛はジャッジが最初に感じた印象の度合いを示すもので、同じ目盛であってもバランスの良さを意味するものではありません。

18.2.3 フレーバー

ジャッジは競技者のフレーバーの描写と説明を聞き、それらと実際に提供されたドリンクに感じたフレーバーとを比較します。提供する飲み物のフレーバープロファイルは、スペシャルティコーヒーのフレーバープロファイルとなっていること。競技者によるエスプレッソに関するすべてのフレーバーの描写がこの項目で考慮されます。描写されたフレーバーとエスプレッソにあるフレーバーがどの程度正確に一致しているかによって評価されます。フレーバーの描写は必須であり、ない場合はこの項目が 0 点となります。

18.2.4 触感

ジャッジは競技者の触感の描写と説明を聞き、それらと実際に提供されたドリンクに感じたボディ、マウスフィールとを比較します。エスプレッソは使用されたコーヒー豆や抽出の方法に関連したボディや触感がなければなりません。競技者はジャッジに提供した触感の描写によって評価され、描写された触感と実際のエスプレッソに感じる触感が、どの程度正確に一致しているかによって評価されます。もし描写がない場合、エスプレッソの触感はフルボディ、ラウンド、そしてスムーズなマウスフィールでなければなりません。

18.2.5 機能的で適正なエスプレッソ容器を使用しているか

エスプレッソは、外観を評価し、飲むのに適した容器で提供されなければなりません。容量は 60ml から 90ml で、ジャッジが正確なスコアリングを阻害されることなく飲むことのできる容器でなければなりません。例えば次のことが阻害要因に含まれます: 容器が熱すぎる場合、容器を持つことができず、安全に飲めない場合、ジャッジがエスプレッソ評価手順を実行できない場合等。条件を満たさない場合、センサリースコアシートの「機能的で適正なエスプレッソ容器を使用しているか」の項目で N が与えられます。

18 感応面の評価方法 [Cont.]

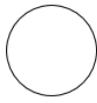
18.3 ミルクビバレッジの評価 Part-II

ミルクビバレッジは、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。

センサリージャッジはまずミルクビバレッジの外観の評価をします。次に、センサリージャッジはカップの縁のどの部分からでも最初に一口飲みます。その最初の一口目の後、カップの縁の飲んでいない部分から少なくとも、もう一口飲みミルクビバレッジを再考します。

競技者は、どのようにミルクビバレッジを評価してもらいたいのかについて明確に指示を与えることで、評価手順(プロトコル)を覆すことができます。その指示が納得のいくものであり、他のルールに矛盾していない場合、ジャッジは競技者のすべての指示に従ってください。

Part II - ミルクビバレッジの評価: Milk Beverage Evaluation

0 to 6	ミルクビバレッジとしての外観は適切か(伝統的か/ラテアートか)	
/6		
0 to 6	味覚バランス(濃厚で甘いミルクとエスプレッソの調和)	
= 2 x	フレーバー	
= 2 x	/24	
Yes No	機能的で適正な容器を使用しているか	
/31	/1	

18.3.1 ミルクビバレッジとしての外観は適切か

ジャッジは、外観のスコアを決定するために、視覚的にミルクビバレッジを評価します。ミルクビバレッジはその表面に、ミルクとコーヒーの織りなすカラーコンビネーションを示していなければならない、くっきりとしたカラーコントラスト、カップ内のバランス、左右対称のデザイン、滑らかさ、できるだけつやのあるガラスのような光沢を持っていることが望まれます。

注意: ミルクビバレッジの上部にスパイスや粉末状の何かをのせてはいけません。そうした場合はセンサリースコアシートの「味覚バランス」の項目が0点となります。

18.3.2 味覚バランス

ミルクビバレッジはすぐに飲める温度で提供される温かいドリンクです。ミルクビバレッジのテクスチャーと温度、そしてコーヒーとミルクの味わいは味覚バランス評価に含まれます。ミルクビバレッジには、ミルクの甘みとエスプレッソの調和のとれたバランスが求められます。提供されるドリンクのフレーバープロファイルは、ミルクを加えることで作り出されるバランスとともに、スペシャルティコーヒーのフレーバープロファイルとなっていること。

18.3.3 フレーバー

ジャッジは競技者が述べるフレーバーの描写と説明を聞き、それを提供されたドリンクと比較します。提供する飲み物のフレーバープロファイルは、スペシャルティコーヒーのフレーバープロファイルとなっていること。このスコアは、その描写や説明がどれほど正確にミルクビバレッジのフレーバーに合致しているかに基づいて採点されます。フレーバーの描写や説明がない場合、この項目のスコアは0点とされます。

18.3.4 機能的で適正なミルクビバレッジ容器を使用しているか

ミルクビバレッジは、ジャッジが正確なスコアリングを阻害されることなく飲むことのできる容器で提供されなければなりません。例えば次のことが阻害要因に含まれます: 容器が熱すぎる場合、容器を持つことができず、安全に飲めない場合、ジャッジがミルクビバレッジの評価手順を実行できない場合等。条件を満たさない場合、センサリースコアシートの「機能的で適正な容器を使用しているか」の項目でNOが与えられます。

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

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。

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テーショ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			
0 to 6			
☐	Yes	No	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
☐			外観
☐			機能性
☐		/2	独創性やコーヒーとの相乗作用が感じられるか
/12		0 to 6	
= 2 ×		味覚バランス(使用した材料とエスプレッソの味)	
= 2 ×		フレーバー	
/38		/24	

18.4.2 準備から提供までを十分に説明、及び体験させているか

競技者は、ジャッジに対して、ドリンクの説明をしてください。高い得点を得るには、どのような材料を使用し、どのように調理したのか、また、ジャッジが体験するであろうフレーバー及び/もしくはアロマなど、事実に基づく説明が含まれていなければなりません。また、どのようなコーヒーを使用したのか、他の材料とコーヒーとの関連も説明してください。センサリージャッジは、競技者の行う、材料、調理方法、使用するコーヒーに関する説明を聞き、メモを取ります。スコアを決めるにあたっては、競技者が述べたことや調理方法と、実際の味覚や香りとの間に、しっかりした相関関係があるかどうかをよく考慮してください。

競技者は、センサリージャッジにどのように飲むのか(香りを嗅ぐのか、かき回すのか、少しずつ飲むのかなど)を説明しなければなりません。ジャッジは、競技者が最高の力を発揮できるよう、飲み方に関する競技者の指示をよく聞き、それに従ってください。もし何も情報や指示がない場合、ジャッジは各自の考えに従ってドリンクを評価してください。ジャッジは、どのような場合でも、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。

ジャッジは、競技時間中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ドリンクの評価をします。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説明も評価の対象とはなりません。

18.4.3 外観

外観とはシグニチャービバレッジの視覚的な魅力を評価する項目で、使用する容器、ドリンク自体、アクセサリ類、付け合わせや飾り等が含まれますが、それだけには限られません。提供される容器は見た目が良く、さらにドリンクを際立たせていなければなりません。もしシグニチャービバレッジが魅力的ではない場合、例えば欠けたり曇っている食器が使用されていたり、散らかっていたり整頓されていない場合にはNO が与えられます。

18.4.4 機能性

機能性とは、競技者がその飲み方について指示したとおりに飲用する際、シグニチャービバレッジとその構成要素がいかに機能的であるかを評価します。食器、飾り付け、アクセサリ類や指示がそのドリンクを飲用するのに邪魔になってはいけません。飲用することが難しい場合にはNO が与えられます。

18.4.5 独創性やコーヒーとの相乗作用が感じられるか

ジャッジは、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だすことが求められます。シグニチャービバレッジでは、独創的な食材同士の相互作用や調理技術に高得点を与えられます。

注意:「相乗作用」とは、2 つ以上の要素が相互に作用して、個別の価値の総和以上の価値を生み出す効果を言います。

18.4.6 味覚バランス

ジャッジは、エスプレッソの味覚構成要素(甘味、酸味、苦味)がいかに調和し、使われる他の材料を引き立てているかに基づいてシグニチャービバレッジを評価します。エスプレッソの風味が支配的で、容易に特定できることが高得点の条件となります。ジャッジは競技者が指定する飲み方に従うものとします。

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 [Cont.]

18.4.7 フレーバー

ジャッジは競技者が述べるフレーバーの描写と説明を聞き、それを提供されたドリンクと比較します。提供する飲み物のフレーバープロファイルは、スペシャルティコーヒーのフレーバープロファイルとなっていること。このスコアは、その描写や説明がどれほど正確にシグニチャービバレッジのフレーバーに合致しているかに基づいて採点されます。フレーバーの描写や説明がない場合、この項目のスコアは0点とされます。

18.5 バ리스タとしての評価 Part-IV

Part IV - バ리스タとしての評価: Barista Evaluation

0 to 6	顧客サービス・接客技術
	プレゼンテーション(プロフェッショナル)
	細部への心配り / 全ての付属品、付帯品は揃っているか
/12	Yes No
	適切な衣服(外観)
/13	/1

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、及び、12杯のドリンクの準備・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。ジャッジは、提示された情報と提供されたドリンク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ーは、使えるように準備し、作業エリアに整理整頓しておいてください。競技者は、競技時間中に設備やアクセサリー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定めておいてください。ジャッジは、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。ジャッジの水のグラスに、水を注ぎ足すことも細部への心配りを見せることと言えます。

エスプレッソは、スプーン、ナプキン、そして味のついていない水とともにジャッジに提供されなければなりません。

18.5.3 適切な衣服

少なくとも、競技者は、清潔に見え、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?)
- ジャッジは、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。ジャッジは、(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?)ジャッジ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 - 総合評価: Judge's Total Impression

0 to 6	総合評価
= 4 x	総合的な印象
/24	(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)
/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 公認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 パリスタ委員会により、JBC 公認審査員の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りした場合、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 公認審査員を呼び、SCAJ パ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 パリスタ委員会は、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 パリスタ委員会は JBC 公認審査員を将来にわたり、JBC 認可のパ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 公認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 パリスタ委員会へ書面にて提出できます。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書
- 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、取り扱いしません。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 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、及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@scajconference.jp

TEL: 03-3831-2605

FAX: 03-5807-3019