



JCRC 2022

ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ

JCRC2022 Rule and Regulation

2022 ルール アンド レギュレーション

Version 2022.06.28 .2



ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ 2022

World Coffee Events 2022 年月 4 日版より記載及び承認

2021 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、ジャパンコーヒーロース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ス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、または 24 ヶ月間の居住、雇用、学業を証明する書類を所持していなければならない。また、それらの書類の一部については競技団体の予選に先立つ 12 ヶ月以内に発行されたものでなければならない。

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、また WCRC 認定の如何なる競技会においてジャッジ（審査）を行ってはならない。（世界、国、地域を問わない）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、また WCRC 認定の如何なる競技会において競技者として参加してはならない。（世界、国、地域を問わない）ジャッジカテゴリー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、また WCRC 認定の如何なる競技会において競技者として参加してはならない（世界、国、地域を問わず）。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あるのかを可能な限り早急に宣言する事を WCE は奨励する。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、または本条項に関する質問は 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、あるいは認証する事は出来ない。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く、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>)からダウンロードが可能である。競技者は、競技会到着前に質問を行うことが奨励される。各競技の開始前に行われる公式の競技者会議の際には競技者が質問する機会が与えられる。

1.7 規約

JCRC2022 の申し込みにあたって、参加者は以下の規約を理解し、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。JCRC のチャンピオンは SCAJ を代表する競技者となるが、各競技者は JCRC に参戦して優勝する機会を得るために以下の事項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に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、「不服申し立てと嘆願」項の手順に従い競技者は嘆願書を提出することができる。

1.9 感染症予防対策

全ての規約は、地域や会場の感染症予防対策やガイドラインに基づいて変更される場合がある。JCRC は、大会前に電子メールにて規約の変更を共有する。これらの変更には、大会日程の変更、テーブルのサイズやレイアウトの変更、提供される器やカップの材質、競技者の準備室や練習室でのコーチやヘルパーや観客の制限、マスクやグローブの義務付け、検温検査や消毒のルール変更等が含まれるが、これらに限定されない。

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。サンプル焙煎ではスポンサー提供の器具型式に準じて 30 分から 1 時間が与えられる。ラボ器具と焙煎機については、使い方を学ぶための追加時間が与えられる。スケジュール内のオープンカップングタイムでは、味覚評価を行うためにコーヒーのカップ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ローストプランを作成し提出する。シングルオリジンコーヒーの焙煎には 30 分、ブレンドコーヒー焙煎には 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. 製品カップping：提出された全てのコーヒーは、審査員によりダブルブラインドにてカップpingが行われる。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帯に評価される場合もある。また競技者のために製品カップpingのセクションが設けられる場合もある。
- D. 総合得点は、製品カップping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ローストプランスコアに基づいて決定される。

2.2 競技会の運営

本競技会は 2022WCRC 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される。

2.3 規格と定義

- A. 生豆：競技会で用いる全ての生豆は、様々な国や地域で生産されたコフィア属アラビカ種である。
競技者には、各焙煎カテゴリーに合わせて全 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用に指定され、3 タイプはブレンドコーヒー焙煎用に、残り 1 タイプは焙煎機の使用練習用とする。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が通知される。
- 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として競技者に支給される。生豆コーヒーのサンプルは、各生豆のバルク量から無作為に採取されて提供される。競技者は与えられた全ての生豆を評価することが可能だが、生豆評価時間に別途提供されるシングルオリジンコーヒー 350g に対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、各コーヒー生豆は最大 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無作為に生豆オプションのバルク量から採取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のみ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それぞれ 10%以上使用されなければならない。この要件に従わない場合、当該コーヒーの製品焙煎評価スコアシートにおける全てのカテゴリーが 0 点になる。
- 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間）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（%）表記され、少数第 2 位までを計測する（例：10.33%）。
- G. スクリーンサイズ：生豆サンプルを豆のサイズごとに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 の単位であり、スクリーン 15 の場合は、64 分の 15 インチの穴があることをあらわす。計測データは、その特定のスクリーンに留保された量を、最も多いスクリーン量の上位 3 つから、1 番、2 番、または 3 番（3 番目以降に多いスクリーンは記述しない）のスクリーン番号としてそれぞれ記入しなければならない。ただし、これらの記入はそのスクリーンが全サンプル質量の 10%以上である場合のみ行う。
- H. 欠点豆計測： コーヒー欠点豆は、業界基準である 350g のサンプルから計測さ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）を見分けて数える。また競技者は、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全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、自身のシングルオリジン製品焙煎中に見つかっ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度が評価される。実施方法及び測色の為のグラインド・サイズについては、競技指導時間に通達される。競技者は焙煎した各自のサンプルコーヒーを持参して、その測色計でカリブレーションを行ってもよい。もしスポンサー提供の測色計表示にいくつかの設定がある場合は、オリエンテーションミーティングでの合意に基づいて使用される設定が通達される。
- J. サンプル焙煎機： 100-500g の生豆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. 焙煎コーヒーの提出： 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が評価され、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ローストプラン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. ローストプラン：
- 競技者は、各プロダクションローストについてローストプランを提出し、焙煎したコーヒーの重量、温度、色の測定値を明確に記述し、酸味とボディの強さを含め、プロダクションローストの味と香りの結果について描写する必要がある。
- 競技者は SCA 基準のフレイバーホイールを参考資料として使用することが推奨される。

- 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ガス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。JCRC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ある。競技中は自動モードの使用が禁止となる。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、これを保証するものではない。

2.4 競技の機器と備品

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やノートを取るための筆記用具（例：ノート、紙、ペン）を持参し、使用することができる。如何なる電子機器も競技時間中に使用することはできない。競技者に追加的な情報を与える可能性あるものは、如何なるものも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、本来の目的のみに使用することができる（例：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、競技会が準備した器物や上記のオプションとしての器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。

このミーティングには競技者全員が参加しなければならない。ステージマネージャーは競技会の流れやスケジュールの発表や説明を行い、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）に関する説明を行う。これは、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、競技者はこれらを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。競技者が無秩序、混乱、あるいはプロフェッショナルらしくない行動をとった場合は、ヘッドジャッジによって総合得点から1点が減じられることがある。

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、これに違反した場合は失格となる。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リング時間には、競技者はカップ評価を行うことが許される。製品カップリングでは、独立した別のカップリ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リングを行うことができる。

2.6.2 通訳

競技者は通訳を同伴しても良い。通訳は司会者やヘッドジャッジが発言したことのみ、競技者へ訳す。また、競技者が発言する際は、競技者が語ったことのみ訳すこと。通訳を介するからといって、競技時間は延長されない。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」を通読する責任がある。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。

2.7 時間厳守

競技者は、予定された競技時間および練習時間の 45 分前に競技会場に到着しなければならない。競技開始時刻に会場にいない競技者は、失格になる可能性がある。スケジュールが遅れていたとしても、競技者は予定時刻に準備に入っていなければならない。

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. 競技中は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は、如何なるかたちにせよ、競技そのものを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 45 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。

焙煎機の予熱温度は競技者オリエンテーションで発表される。焙煎機は次の競技者が競技を行う前に同じ予熱温度に戻される。競技者は焙煎が始まる前に自分で予熱温度を調整するための準備時間を 5 分間与えられる。

D. 全ての生豆は、係員またはステージマネージャーの立会いの下、各競技の開始直前に支給される。

E. 競技開始から競技終了まで如何なるコーヒーも会場から持ち出すことはできない。

競技に使用する全てのコーヒーは、生豆評価、サンプル焙煎、焙煎練習、製品焙煎の終了後にただちに係員によって回収される。競技者は、サンプルローストまたは焙煎練習したコーヒーの一部をオープンカップングエリアに持ち込むことができる。ただし製品焙煎は除外される。

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が割り当てられる。競技者は、割り当てられた競技時間と練習時間以外で競技用機器、競技用コーヒー、器具を使用することはできない。

4.1 サンプル焙煎時間

- A. サンプル焙煎は、焙煎者が焙煎のパラメーターと生豆の特性を判定するためのものであり、評価のための提出は行われない。競技者は他の競技者や係員に対し、正しく礼節をもって接することが求められる。
- 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の時間が 30 分から 1 時間与えられる。サンプル焙煎時間の残り時間が 5 分以下になった時点で、競技者は新たな焙煎を始めることはできない。また競技時間は係員によって計測される。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。技術的な問題であるかどうかの判断は、競技会責任者の裁量によって行われる。残り時間に関しては 15 分、5 分のタイムコールが競技者に対して行われる。
- 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、係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、予熱温度を調節するために 5 分間の準備時間が焙煎時間開始前に与えられる。

4.2 生豆評価時間

- A. 競技者には、各コーヒーの生豆オプションから 350-500g だけが支給される。生豆評価とサンプル焙煎は全て、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評価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提供された器具を使用する能力など、十分な知識を実証することが求められている。
 - 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、書籍を使うことはできない。
 - F. 競技者は、係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に記入するために 30 分間の生豆評価時間が与えられる。各競技者の時間は係員が計測する。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、競技時間時間終了前に競技者が宣言しなければならない。
 - G. 競技者は、生豆評価の終了後、生豆評価スコアシートを提出しなければならない。また同時に提供される別の袋または容器に入れて欠点豆を提出し、ヘッドジャッジまたは認定 Q グレーダーによる審査が行われる。
 - H. 競技時間内に競技者が提出できない場合、競技者は提出を行うまで作業を継続することができる。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 15 点 (1 分) の減点ペナルティが与えられる。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 が用意した水分測定機を使って水分値を計測する。競技者はコーヒー生豆の水分を計測す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 が用意した器具を用いて比重を計測する。競技者は、コーヒー生豆の比重を計測する能力があることを実証しなければならない。
 - K. スクリーンサイズは、JCRC のスポンサーが提供するサイジング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サイジング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、最も重量の多かった上位 3 つの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)					
	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	

5.0 焙煎練習

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の練習のための時間を30分から1時間与えられる。JCRCは焙煎の練習を行う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、用意された機械に関する実践的な知識と、指定された焙煎記録システムを競技者が学習する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。競技者が無秩序、混乱、あるいはプロフェッショナルらしくない行動をとった場合は、ヘッドジャッジによって総合得点から1点が減じられることがある。

C. 競技者が希望する場合、競技焙煎の参考曲線として練習焙煎のプロファイルを選択することができる。競技焙煎前にステージマネージャーか係員に参考にするローストプロファイル番号を知らせる必要がある。

5.1 オープンカップリング時間

A. 競技者は、予定された時間内にオープンカップリングエリアで焙煎したサンプルを検査し、実習(例：粉砕、抽出、カラー評価、カップリング)することができる。オープンカップリング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。競技者が無秩序、混乱、あるいはプロフェッショナルらしくない行動をとった場合は、ヘッドジャッジによって総合得点から 1 点が減じられることがある。

C. 競技者やボランティアは、競技で使われた如何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 ローストプラン

A. 競技者は、予定時刻にローストプランを提出しなければならない。

B. ローストプランとは、提案されたローストプロファイルとそのプロファイルを選択した理由を記載したものである。競技者は、焙煎コーヒーの重量、温度、ローストカラーの値を明確に記述し、酸味とボディの強さを含み、製品焙煎の味と風味の結果について説明をする必要がある。競技者は、SCA 基準のフレーバーホイールを参照ツールとして使用することが推奨される。

C. 競技者は、シングルオリジンコーヒーとブレンドコーヒーについて、それぞれのローストプランを提出する。

D. それぞれのコーヒー生豆のオプションは、製品焙煎の直前に競技者に提供される。競技者は各ローストプロファイルに必要なコーヒー生豆の量を明確に記入する必要がある。

E. プレローストブレンドまたはポストローストブレンドのいずれかを行う場合、競技者は各ローストプランのローストプロファイルを明示する必要がある。各ローストプランには、ブレンドの比率やブレンドのタイミングを含め、それぞれのローストプロファイルを明記する。

F. 審査員は Cup-to-Profile（カップping描写の整合性）を競技者の味覚表現の正確さに基づいて評価する。審査員はローストプランに記載されている味覚表現と酸味の強さ、ボディ、そして甘さを考慮する。競技者のローストプランから予想される Cup-to-Profile の情報はデリバレーション時にステージマネージャーによって審査員に開示され、審査員は彼らのカップpingで得られた特性に基づいて Cup-to-Profile を採点する。複数の焙煎がブレンドされている場合、競技者は最終製品についてのみ描写する必要がある。

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、そのローストプランに従って、各々最大 6kg までの生豆が支給される。生豆は、競技者の製品焙煎予定時間帯の前に支給される。焙煎後にブレンドする場合、ローストプランには各ローストプロファイルの量と順番を明記しなければならない。ローストプランには各ローストプロファイルの量と順番、ブレンドの比率とタイミングを明記すること。

- B. 競技者には製品焙煎の時間が割り当てられ、シングルオリジンには 30 分間、ブレンドには 1 時間が与えられる。各カテゴリーの焙煎時間は、大会全体のスケジュールにより、異なる時間に設定されることがある。競技者は自身の競技時間を確認し、時間通りに競技に参加する責任を負う。
- C. 競技者はコーヒー製品を提供されたテーブルに置き、自身の競技時間を終えるために自身の手を上げて“タイム”とコールしなければならない。競技者は割り当てられた時間の終了前に“タイム”とコールすることによって自身の焙煎時間を終了することができる。
- D. 係員は、最初の競技者が競技を開始する前に焙煎機を適切な温度に上げるために 30 分間、暖気運転を行う。焙煎機は競技者と競技者の間、次の競技者が開始する前に同じ予熱温度に戻される。この予熱温度はオリエンテーションミーティングで競技者に告知される。競技者は、焙煎時間開始前に、自身の希望する温度帯に設定するために 5 分間の準備時間が与えられる場合がある。なお競技者はこの準備時間中に生豆に触れてはならない。
- E. 競技者は、残り時間 30 分、15 分、5 分のタイムコールを受ける。競技者は 競技時間の残りが 5 分未満の場合、新たに焙煎を開始することはできない。
- F. 開始温度とは、競技者がコーヒー生豆のホッパーレバーを動かし、コーヒーが下降したときに記録される温度である。終了温度は、競技者が焙煎機から焙煎機の蓋を開けたときに記録される温度である。競技者は、競技場を離れる前にテクニカル係員に公式記録を確認する必要がある。温度記録の詳細については、競技者ミーティングにて共有される。
- G. 焙煎機には時間・温度記録システムが搭載され、競技者、係員、観客に対してリアルタイムで焙煎情報を記録・表示を行う。
- H. 焙煎記録情報は、ローストプラン評価のために記録・保存される。正確な記録のために 競技者は焙煎豆を焙煎機から排出した直後に記録システムの停止ボタンを押す必要がある。
- I. 正確な記録のために競技者は焙煎した豆を冷却器に排出した直後、もしくは同時に記録システムの停止ボタンを押す必要がある。万が一 技術的な問題が発生した場合は、係員が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合意の上で記録システムのデータから置き換えられる。
- J. 競技前に時間/温度記録システムのデモンストレーションと練習時間が与えられる。焙煎記録システムが使用可能で有効になっていることの確認や、焙煎を正確に記録することは競技者の責任となる。記録システムに記録されていない焙煎は全て破棄される。競技者がシステム設定を変更しようとした場合は失格となる。国内競技会で焙煎記録システムのスポンサーがいない場合は、ボランティアが焙煎データを記録するものとする。
- K. スポンサーに提供された焙煎機が排気調整できる場合、競技者はこの機能を使用しても良いが、得点に影響することはない。各競技者の競技開始前には、排気調整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。

L. 競技者は、シングルオリジンとブレンドの焙煎コーヒーの 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」と宣言し、割り当てられた終了時前に焙煎時間を終えることができる。

M. 競技者が焙煎度後のブレンドを作成する場合、焙煎ごとのローストプランを提出しなければならない。ポストローストブレンドの最終的なローストプランスコアは、提出された全てのローストプランの平均となる。

N. 競技者は、自身の競技時間中の焙煎に管理責任を持つ。焙煎工程には、積載、投入、清掃、パッケージングが含まれる。これらについて、ボランティアや係員による支援は提供されない。

O. ローストカラーはステージマネージャーまたはヘッドジャッジによって指名された係員が測定する。ローストカラーの測定は、提出が完了してから 30 分から 4 時間の間に行われる。焙煎後にブレンドする場合は、各コーヒーの 100g サンプルを別々に提出しなければならない。

7.0 ローストプラン・スコアシートの評価

ローストプラン・スコアシートの評価尺度は 0～6。

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

7.1 温度評価

各焙煎の開始温度と終了温度は製品焙煎時間中に係員によって測定され、採点される。
最高得点を得るためには、ローストプラン・スコアシートに記載された温度と寸分たがわず同じでなければならない。

スコアシートに記載された温度から 2℃離れるごとに 1 点が減点され、温度差が±10.1℃を超えると 0 点となる。

ローストプラン及び焙煎操作で華氏の使用を選択した競技者も、スコアリング時には同様の記述された温度からの温度差に基づいて採点される。

温度評価スケール

6 = 正確

5 = +/- 0.1℃ から 2℃

4 = +/- 2.1℃ から 4℃

3 = +/- 4.1℃から 6℃まで

2= +/-6.1℃ ~ 8℃

1= +/-8.1℃ から 10℃

0= +/- 10.1℃以上

7.2 重量評価

各焙煎の最終的な重量は製品焙煎時間中に係員により計測され、採点される。

最高得点を得るためには予定重量からの乖離が±200 g 以内に収まる必要がある。

それ以降は、スコアシートに記載された重量から 100g 離れるごとに 1 点が減点され、重量差が±701g を超えると 0 点となる

重量評価スケール

6 = +/-200g

5 = +/-201g から 300g

4 = +/- 301g から 400g

3 = +/- 401g ~ 500g

2= ±501g~600g

1= ±601g~700g

0= +/- 701g 以上

7.3 ローストカラー評価

各焙煎のローストカラーは製品焙煎時にテクニカル係員によって計測され、採点される。

最高得点を得るためには予定ローストカラーからの乖離が 2 ポイント以内に収まる必要がある。

それ以降は、スコアシートに記載されたローストカラーから 1 ポイント離れるごとに 1 点が減点され、色差が±7.1 ポイントを超えると 0 点となる

ローストカラー評価スケール。

6 = +/- 0 から 2

5 = +/- 2.1 から 3

4 = +/- 3.1 から 4

3 = +/- 4.1 から 5

2= ± 5.1 から 6

1= ± 6.1 から 7 まで

0= +/- 7.1 以上

8.0 製品カップピング

- A. 提出された焙煎コーヒーの全てに対して、競技者と審査員達による製品カップピングが行われる。製品カップピ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ピングは、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ピングは、2 テーブルで行われる。第 1 テーブルは、スケジュール前半に焙煎が行われた競技者のもの、第 2 テーブルは、後半スケジュールの競技者たちのものである。
- D. 全てのカップピングは、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をつけて解読キーを保持する。また別の役員が先の役員のコードと異なる新たなコードを作成し、順序を入れ替えて別の解読キーを保持する。
- E. 3 名のカップピングジャッジと、前日までの競技を監督していた 1 名の無得点ヘッドジャッジが共にカップピングを行う。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（コーヒーのクラストを崩す動作）」する。カップピングジャッジ 3 名の点数のみが総得点に加算される。
- F. 業界共通のカップ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、ヘッドジャッジの指示と実施要領に従ってカップピング行われる。全てのカップピングジャッジと競技者はヘッドジャッジの指示を良く聞き、その指示と実施要領に全面的に従う。
- G. ヘッドジャッジは競技を監視し、競技中のカリブレーション、審議、デブリーフィングを指揮するために WCE によって（審査と専門的な経験に基づいて）任命される。

8.1 プロダクションロースト評価準備

- 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、カップピング直前に粉碎され、抽出は 15 分以内に行われる。
- C. サンプルは豆の状態で、150ml の湯に対して 8.25g が計量される。
- 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粉碎される。製品カップピ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裁量によって決定され、オリエンテーションミーティングで発表される。各提出コーヒーの均一性を評価するために、1 サンプルにつき 3 カップから 5 カップが用意される。
- E. グラインダーはそれぞれのコーヒー豆を挽く前に、その洗浄に必要なサンプル量を粉碎することによって洗浄される。サンプルはカップピンググラス又はボールへそれぞれのカップ毎に粉碎

され、それぞれのカップに必要な量のサンプルが一定して溜まっていることを確認する。粉碎直後に各カップには蓋が置かれる。

- F. カッピングに使用される水は、清浄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 であり、50 ppm 以下または 200 ppm 以上の水は認められない。水は新しく採取され、粉碎されたコーヒーに注がれる時の温度は約 93°C(200F)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、コーヒーの粉が全て湿潤されるようにする。コーヒーの粉は評価開始前の 4 分間、湯に浸けたまま妨げられないようにしておく。

8.2 評価の方法

サンプルは、まずローストカラーが目視で検査される。これはカッピングシート上に記載されている特定のフレーバー項目（評価項目）の評価の際に参照として使用される。各項目の評価順序は、コーヒーが冷えるにつれて温度が低下することによって発生する、風味の印象の変化に基づいている。

- A. フレグランス／アロマ：サンプルが粉碎されてから 15 分以内に蓋を開け、乾いた状態のコーヒー粉の香りを嗅ぐことにより、サンプルのドライフレグランスが評価される。
- B. 湯を注いだ後、審査員は少なくとも 4 分間はクラストを崩さずにそのアロマを評価する。審査員は 3 回攪拌して、クラストを崩した際のアロマを再度評価する。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る。
- C. フレーバー、アフターテイスト、酸味、ボディ、甘味、バランス：湯を注いでから 8～10 分後、サンプルの温度が 71°C（160°F）まで下がったら、コーヒーの評価が開始される。コーヒーは、口内のなるべく広い部分、特に舌と口蓋に行きわたるように吸い込まれる。このような高い温度帯では鼻後の蒸気が最大強度となるため、この時点でフレーバーとアフターテイストが評価される。
- D. コーヒー温度が下がり続けるに従い（71°C～60°C、又は 160°F～140°F）、酸味、ボディ、甘味、バランスが評価される。
- E. それぞれの評価項目はサンプルの温度が低下するにつれて、異なる温度帯で複数回(2～3 回)評価される。サンプル評価は、フォームの該当するスケールの箇所に丸印をつけることで行う。何らかの変化があった（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）場合には、水平スケールの印をつけ直し、変化した方向へ矢印を記入することで最終的なスコアが示される。
- F. コーヒーの評価はサンプル温度が 21°C（70°F）にまで下がった時点で終了となる。Cup-To-Profile スコアはブラインド評価の後のデリバレーションで、競技者から提出されたローストプランの全ての項目とテイスティングの描写を組み合わせたものと比較した上で、審査員によって決定される。

8.3 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る。各スコアシートは 100 点満点で、製品カッピングの合計と、前日までのスコアシート得点を総合して、優勝者が決定される。製品カッピング評価スケールは標準的なカッピング尺度に基づいている。

6.00 良い	7.00 大変良い	8.00 優秀	9.00 並外れた
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が各評価用語に対応していることを考慮しなくてはならない

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項目を記録する手段を提供するものであり、これには、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、焙煎欠点豆が該当する。審査員はそれぞれの項目において品質が高ければ高得点、低ければ低得点を与える。Cup-to-Profile のスコアは、競技者が提供する味覚描写の正確さに基づく。

C. 各カッピング項目には、水平方向（左から右）の目盛りが付けられており、この目盛りは、審査員が相対的な品質を評価するために使用される。

D. 幾つかの構成部分は、垂直方向の尺度で記録される。垂直方向（上下）のスケールは、味覚要素の強度をランク付けし、その参考又はメモとして使用され、得点に含まれない。甘味項目のスケールの場合は強度ではなく、焙煎中に生成する糖分の発達を示すものとして使用される（スイートグレインから、キャンディ、チョコレート）。

E. SCA フレーバーホイールは、カッピ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る。

F. フレグランス／アロマ：香りに関する側面として、フレグランス（コーヒーの粉がまだ乾燥している状態での香り）とアロマ（湯に浸漬したコーヒーの香り）がある。これらの評価にはカッピングプロセスにおける 3 つ ステップが使われる。(1) 湯が注がれる前のカップ内のコーヒーの粉の香りを嗅ぐ；(2) コーヒーに湯が注がれ、クラストが形成された時に立ち昇るアロマを嗅ぐ；(3) クラストをブレイクする時に放出されるアロマを嗅ぐ。感じられた特定のアロマは「クオリティ」の欄に記入され、ドライ、ブレイク、ウェットのアロマの強度については縦のスケールに記入される。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 要素を反映させたものとなる。

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ある。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る。フレーバーに与えられるスコアは、口蓋全てを使って評価できるようコーヒーを強く吸い込んだ時に経験する、味わいとアロマが一体となった強さ、品質、複雑さを評価する。

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）の品質の長さとして定義される。アフターテイストが短かったり、不快であったりする場合には低スコアが与えられ、その反対であれば高スコアとなる。

I. 酸味：酸味は、快い場合には「明るい」、不快な場合には「酸っぱい」と表現される。最良の酸味はコーヒーの活力、甘み、新鮮なフルーツの風味に寄与し、最初にコーヒーが口に吸いこまれた時にほぼ瞬時に知覚、評価できるものである。酸味が強すぎる、あるいは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可能性がある。最終スコアは水平の✓マークスケールに記載され、審査員が得た酸味の品質を表すものとなる。

J. ボディ：品質としてのボディは、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る。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、品質的に高スコアが得られる傾向にある。しかし、軽いボディのサンプルでも口の中に心地よい触感を与えるものもある。スマトラコーヒーのように重いボディが推測されるコーヒーや、メキシコのように軽いボディが推測されるコーヒーは、強度の尺度は大きく異なるものの、共に高い品質スコアを獲得することは可能である。

K. 甘味：甘味はフレーバーの心地よい充足感と明確な甘さを指し、その印象は特定の炭水化物の存在によるものである。この文脈での甘さの対極は、酸味、渋味、または「グリーン（青い）フレーバー」である。この甘味のカテゴリはコーヒーの焙煎方法と焙煎中の糖分の発達方法に直接影響され、スコアは2倍される。

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、甘味、ボディなどの多様な要素が共同し、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」に該当する。サンプルに特定のアロマや味わいの特徴性が欠けていたり、何らかの特性が失われていたり、あるいは強すぎる場合にはバランスのスコアが減点される。

M. Cup-to-Profile 精度：競技者は自身が焙煎するコーヒーの予測されうる味覚体験の詳細を描写する。審査員はカップping評価後、提出されたローストプランに記載されている味わいと強さの描写を考慮する必要がある。競技者の味わいに関する描写が正確で詳細であるときは高得点が与えられる。ただし、これは競技者の描写における品質、正確性、適切性を評価するものであり、量的な物ではない。

N. 欠点：焙煎の過程で、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点が発生することがある。審査員が感じられた欠点の強度に応じて0~5のスケールで配点される。スコアが0であれば欠点は存在せず、スコアが5であればサンプル中でその欠点が圧倒的であることを意味する。欠陥の種類：未発達、過発達、焼けと焦げ（Underdevelopment, Overdevelopment, Baking, Scorching）。

O. 未発達：未発達（アンダーディベロップメント）は焙煎時による酸味、甘味、フレーバーの発達が不十分である事に関連している。余韻や後味がなく、口蓋前方に攻撃的な酸味とフレーバーが感じられる。SCA フレーバーホイールにおける「green/vegetative」に該当する場合もある。

P. 過発達：過発達（オーバーディベロップメント）は、過度の焙煎によるフレーバーの破壊に関連している。酸味とフレーバー全てが焼失したような味わいである。SCA フレーバーホイールにおける「bland and roasty」に該当する場合もある。

Q. 焼け：焼け（ベイクング）は、カラメル化プロセスの失速に関連している。味わいは、ポップコーンまたはハードシリアル／オーツのようなフレーバーとなる。SCA フレーバーホイールにおける「cereal」に該当する場合もある。

R. 焦げ：焦げ（スコーチング）は焙煎中の過度の高温加熱に関連している。SCA フレーバーホイールにおける「ashy」または「burnt」に該当する場合もある。

カップリングジャッジによって判定された上記の焙煎上の欠点は、ヘッドジャッジの合意に基づいてカップリングスコア評価の一部として採点される。

9.0 得点の記録

9.1 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における責任を負う。

9.2 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を差し引いて算出される。

9.3 同点

A. 2 人もしくはそれ以上の競技者間で同点の場合、シングルオリジン製品焙煎のカップリングスコア合計の高い競技者が上位となる。

B. 2 人もしくはそれ以上の競技者間でまだ同点の場合は、ブレンド製品焙煎のカップリングスコア合計の高い競技者が上位となる。

C. それでもまだ同点の場合にはシングルオリジン焙煎設計のスコアシートでスコアの高い競技者が上位になる。

9.4 オーバータイムペナルティ

競技者が割り当てられた時間内に自身の焙煎を終えられない、または提出できない場合は、提出を完了するまで競技を続行することができる。割り当て時間を超えた 1 秒ごとに 1/4 点（0.25）点が減じられ、最大で 15 点（1 分）までが競技者の合計スコアから減じられる。競技時間終了から 1 分を超えて提出されたコーヒーは失格となる。（この場合、提出されたコーヒーの評価は競技者の他の項目評価に加算されない）

9.5 デブリーフィング（報告会）

授賞式後、競技者はジャッジ達とスコアシートを確認する機会が与えられ、イベント主催者が発表するスケジュールに従って直接会場またはオンラインにて行われる。イベントマネージャーがスコアシートのコピーをスキャンするまで、競技者はスコアシートの原本を保持することはできない。

10.0 JCRC チャンピオン

審査員は JCRC チャンピオンに以下のような人物を求める。

- A. 提供されたコーヒーから最上品質の焙煎をつくり出せる。
- 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、焙煎を展開させる能力を示すことができる。
- E. ローストプランの定義に沿って、最終焙煎製品を正確に描写することができる。

11.0 技術的な問題

- A. 競技中に競技者が、JCRC で準備された器具に技術的な問題があると判断した場合、競技者は直ちにヘッド 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、問題があるものの容易に解決できると判断した場合、競技者に適当と思われる追加時間を決めて与える。技術者が問題を解決した後、競技時間が再開される。
- C. 技術的な問題がすみやかに解決できない場合、ヘッドジャッジは、競技者が競技を再開できるまで待つべきか、または一時中断し時間を再度割り当ててやり直すべきかを決める。
- D. 競技者が競技時間を止めなければならない場合、競技者が競技を完全にやり直すためのリスケジュールがヘッドジャッジ、ステージマネージャーによって行われる。
- 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場合がある。

12.0 競技者からの不服申し立てと嘆願

12.1 競技者に関する問題

12.1.1 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その旨を連絡する必要がある。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 後に書面にて不服申し立てを行う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・または不服申し立てが議論され、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によって現場で決定が下され、JCRC ステージマネージャーから競技者に決定事項が通達される。

12.1.2 嘆願 (Appeal)

上述の不服申し立てがその場で解決できない場合、または競技者がその場の決定に対して嘆願を望む場合は、JCRC ステージマネージャーが競技者に書面での 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) 関係者
- 7) 競技者の連絡先情報

上記の情報が含まれていない不服申し立て及び嘆願書は考慮されない。該当の競技者は問題となる出来事が起きてから、24 時間以内に不服申し立て及び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。

12.1.3 SCAJ ローストマスターズ委員会による不服申し立ての審理

SCAJ ローストマスターズ委員会は、不服申し立てあるいは嘆願書を受領してから 30 日以内に審理を行う。SCAJ ローストマスターズ委員会が該当の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。

13.0 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 競技役員が競技者の評価中に、JCRC ジャッジの不誠実な行為を発見、またはその可能性を疑う好ましくない事態が起こった場合、以下の事項が適用される。

- A. ヘッドジャッジは、疑惑のある評価の周辺にある全ての競技者の得点シートを公認得点記録係に差し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する。
- 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を行う。
- D. 不誠実な問題が甚大な場合には、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 認可の大会から除外するという処分を裁定する権限を持つ。

13.1 不服申し立て

該当する JCRC ジャッジがその裁定に対して同意できない場合、SCAJ ローストマスターズ委員会に書面で不服申し立てを行うことができる。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。

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) 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) 関係者
- 7) 連絡先情報

上記の情報が含まれていない不服申し立て及び嘆願書は考慮されない。該当のジャッジは、問題の出来事が起きてから、24 時間以内に不服申し立て及び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。

13.2 SCAJ ローストマスターズ委員会による不服申し立ての審理

SCAJ ローストマスターズ委員会は、不服申し立てあるいは嘆願書を受領してから 30 日以内に審理を行う。SCAJ ローストマスターズ委員会が該当のジャッジに書面または E メールを介して最終決定を通知する。

14.0 連絡先

14.1 SCAJ 事務局

協会ホームページ：<http://www.scaj.org>

14.2 競技会事務局

E-mail: info@scaj.org

TEL: 03-5400-5506

FAX: 03-5400-5613