



Japan Coffee Roasting Championship 2026

Rules and Regulations

Version 1.0

2026/10/19

ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ 2026
ルール & レギュレーション

1. 概要	5
1.1 権利	5
1.2 参加条件	5
1.3 申し込み	5
1.4 規約	6
1.5 コンフリクト	7
1.6 カリブレーションバリスタ	7
1.7 健康および安全対策	8
1.8 本規約の施行	8
2. コンペティション	8
2.1 コンペティション概要	8
2.2 スタンドアードおよび定義	9
3. 競技手順	11
3.1 焙煎ステージエリア	11
4. 機械、アクセサリー、および生豆	12
4.1 サンプル焙煎機	12
4.2 生産焙煎機	12
4.3 提供される機器および供給品	12
4.4 オプションの機器および供給品	12
5. 競技会前の事前通知事項	13
5.1 競技者オリエンテーションミーティング	13
5.2 コーチ	13
5.3 MC	13
5.4 通訳	13
5.5 時間厳守	14

5.6	清潔で整理整頓されたエリア	14
6.	事前焙煎（プリロースティング）	14
6.1	ラボ実習と生豆鑑定（ラボプラクティスとグリーングレーディング）	14
6.2	サンプル焙煎（サンプルロースティング）	14
6.3	オープンカップピング	15
6.4	練習焙煎（プラクティスロースティング）	15
6.5	焙煎計画（ローストプラン）	15
7.	生産焙煎（プロダクションロースト）	16
7.1	焙煎時間.....	16
8.	焙煎計画スコアシート評価	18
8.1	重量減少評価スケール（パーセンテージ）	19
8.2	温度評価スケール	19
8.3	焙煎色評価スケール	20
9.	生産焙煎評価	20
9.1	生産焙煎評価の準備	21
9.2	評価手順.....	22
9.3	生産焙煎カップピングスコアシート	23
10.	スコア管理.....	28
10.1	JCRC 公式スコア管理	28
10.2	競技者のトータルスコア	28
10.3	同点スコア	28
10.4	デブリーフィング	28
10.5	超過時間ペナルティ	29
11.	JCRC チャンピオン.....	29
12.	技術的問題.....	29
13.	JCRC における申立（アピール）	30
13.1	審査員に関する問題	30
13.2	競技者に関する問題	30

13.3 申立て	31
13.4 競技委員会による申立の審査.....	31
14. コンペティション団体競技会（国内大会）	32
14.1 コンペティション団体競技会におけるルール変動について	32
14.2 競技手順.....	33
14.3 コンペティション団体競技会での申立	38
15. 連絡先.....	38

1. 概要

1.1 権利

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。

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 参加条件

1.2.1 国籍について

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申請する場合は、国内競技会開催の 12 ヶ月前に上記の期間の条件を満たしていなければならない。競技者は JCRC 年度内に 1 カ国のみの代表として JCRC に競技者として参加することができる。

1.2.2 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得なければならない。

1.2.3 年齢制限

競技者は、競技の時点で 18 歳以上でなければならない。

1.2.4 その他参加資格について

予選大会参加者は 1 社 1 名とする。

1.2.5 決勝大会

決勝進出者は予選大会の上位 8 名とする。

1.3 申し込み

1.3.1 登録フォーム

競技者は、JCRC 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

申し込みを行うものとする。正式登録は参加登録料の入金確認をもって登録完了とする。期日までに入金を確認されなかった場合はキャンセル扱いとする。入金期日は登録フォームの入力確認後、案内する。

1.3.2 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する。

1.3.3 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。

1.4 規約

JCRC の申し込みにあたって、参加者は以下の規約を理解したと認めたものとする。

【要注意】当規約には、個人の責任と JCRC のチャンピオンに代表として課せられた条件が含まれていることに注意してください。

- A. JCRC のチャンピオンは、SCAJ を代表するロースターであること
- B. JCRC 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
 - 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 WCE 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。
 - v. JCRC 優勝者、及び決勝進出者は、翌年以降の CAJ が企画開催するセミナーに積極的に参加協力すること。

1.5 コンフリクト

1.5.1 審査

- A. JCRC 認定審査員は JCRC 競技会でコーチングおよび審査を同時に行うことはできません。登録された審査員が競技者に何らかの形でコーチングまたはフィードバックを提供した場合（主要コーチ、サポートコーチ、またはコンサルタントとして）、競技会前およびカリブレーション時にその利益相反を宣言しなければなりません。利益相反を開示しない場合、競技者は失格となる可能性があります。競技会の開始、または審査員のカリブレーションが始まった後、競技期間中は審査員と競技者との間でいかなる形のコミュニケーションや相談も行うことはできません。競技会中にこれを遵守しない場合、競技者は失格となり、審査員は競技会の審査から除外されます。
- B. 競技者及びコーチ、サポーターは JCRC 関連イベントが終了するまでは審査員プログラムを受講する事ができません。JCRC 認定審査員は定められた認定期間が終了する年の JCRC 関連イベントが終了するまでは JCRC に競技者として出場することできません。
- C. JCRC 競技会年内にコンペティション団体競技の管理に関与するコーディネーターまたは個人は、競技に参加できません。競技会年は、コンペティション団体が競技会の計画を開始した時点から始まると見なされます競技に出場するべきではないものとします。個人がこのルールの例外を申し立てる場合 は、競技会事務局に E メールでその立場を表明し、その関わり方を説明する必要があります。

1.6 カリブレーションバリスタ

- A. この競技の審査員カリブレーションにカリブレーションバリスタとして参加した競技者は、競技年が終了するまで認定競技会に出場する資格がありません。これは、コンペティション団体の JCRC 競技会に適用されます。
- B. 競技者は、その同じ競技年の競技に参加しない場合、当該チャンピオンシップのカリブレーションバリスタになることが許可されます。さらに、競技者が認可されたチャンピオンシップでチャンピオンシップへの出場資格を得られなかった場合、同じ競技年にチャンピオンシップのカリブレーション

ョンバリスタになることが許可されます。

- C. 競技年は、コンペティション団体競技会が競技者の出場資格を得るための JCRC に連動しています。

適切な例：競技者が 2021 年のチャンピオンシップのカリブレーションバリスタを務め、その後異なる競技年である 2022 年のチャンピオンシップへの出場資格を得るためのコンペティション団体競技会に出場しようとする場合。

不適切な例：競技者が 2021 年の認定コンペティション団体の競技会(自国以外の国を含め)でカリブレーションバリスタを務め、その後同じ競技年である 2021 年のチャンピオンシップで同じ競技に出場しようとする場合。

1.7 健康および安全対策

すべてのルール&レギュレーションは、現地や会場の衛生要綱、安全要件またはガイドラインに基づいて変更される場合があります。JCRC 競技会は、競技前に E メールを通じてルール&レギュレーションの変更を共有します。これらの変更には、テーブルのサイズやレイアウトの変更、提供される容器やカップの素材の変更、競技者準備室および練習室でのコーチや助手の制限、マスクや手袋の義務化、消毒のためのスケジュール変更などが含まれる場合があります。

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. コンペティション

2.1 コンペティション概要

選手権は 1 ラウンドで構成され、以下のコンポーネントがあります：

- A. 事前焙煎 — ラボ実習、生豆鑑定、サンプル焙煎、オープンカップping、および焙煎計画

- B. 生産焙煎
- C. 生産焙煎評価

2.2 スタンダードおよび定義

2.2.1 生豆情報

- A. 競技で使用されるすべての生豆は、様々な国や地域で生産されたアラビカ種のコーヒーです。競技者には、各焙煎カテゴリーに指定された5種類の生豆が提供されます：シングルオリジンコーヒー焙煎用のコーヒー1種類、ブレンドコーヒー焙煎用のコーヒー3種類、および焙煎機練習用のコーヒー1種類です。提供されるコーヒーの詳細は、オリエンテーションミーティングで告知されます。
- B. 生豆は、それぞれ異なる生産処理方法（例：ウォッシュド、ナチュラル、セミウォッシュドなど）で処理されている場合があります。

2.2.2 生豆サンプル

各競技用生豆から 350～500 グラムずつのサンプルが競技者に提供され、これらは生豆鑑定およびサンプル焙煎に使用されます。提供される生豆サンプルは、それぞれの生豆オプションのバルク量からランダムに摘出されます。競技者は、提供されたサンプルの全てを自身の参考用として生豆鑑定することができます。

2.2.3 競技用生豆

- A. 生産焙煎の際、各競技者には必要量に応じてそれぞれの生豆が 3.0～8.0kg 提供されます。支給される最大量は競技者オリエンテーションミーティングで通知されます。日本国内大会においては支給する生豆の量 3 kg 以下となる場合があります。
正確な提供量は競技者オリエンテーションミーティングにて通知されます。ステージマネージャーは使用される各グリーンコーヒーのバルク（麻袋、グレインプロ等）から無作為に生豆を取り出します。競技者は提供されたグリーンコーヒーを使用して生産焙煎を行わなければなりません。
- B. シングルオリジンコーヒーは提供されたシングルオリジン生豆のみを使用して焙煎し、ブレンドコーヒーは提供された生豆オプションを使用してブレンドを作成する必要があります。
- C. 提供されたブレンドコーヒーの各生豆オプションは、ブレンドコーヒー総

重量の最低 10%を使用し、配合比率はあらかじめ提出された焙煎計画と一致する必要があります。

- D. これらの要件に適合しない場合、ブレンドコーヒーの生産焙煎評価スコアシート全てのカテゴリーのスコアが 0 になります。

2.2.4 焙煎色（ローストカラー）

提供された光学計測器（カラーリーダー）を使用して、焙煎豆および粉碎されたコーヒーの焙煎色を測定することができます。

JCRC の担当者が、競技用グラインダーの最も細かい設定を行います。競技者間での他の競技者の豆が混ざらないように、グラインダーは競技者ごとに清掃されます。競技者は、自分の参照用焙煎サンプルを持参し、提供された計測器でカリブレーションを行う事ができます。スポンサー提供の計測器に複数の読み取り設定がある場合、実際に使用される設定はオリエンテーションミーティングでの合意を経て、競技者に通知されます。

2.2.5 焙煎コーヒーの提出

焙煎されたコーヒーは、競技者によって最終製品として審査員に提出され、その提出は生産焙煎時間が終了する前に完了される必要があります。焙煎コーヒーの提出は、シングルオリジンコーヒーとブレンドコーヒーの 2 つが該当します。競技者は提出するコーヒーに関連する作業のみで評価され、他の作業は評価されません。審査の対象となるコーヒーは、競技オフィシャルに提出されたコーヒーが該当します。提出用の焙煎コーヒーはそれぞれ 1.0kg 以上で、専用のパッケージに入れた状態で提出される必要があります。競技者が焙煎後のブレンドを計画している場合、提出するコーヒーは完全にブレンドされた最終製品でなければなりません。提出量が 1.0kg 未満の場合、そのサンプルは未提出として扱われます。

2.2.6 焙煎計画（ローストプラン）

競技者は各生産焙煎の焙煎計画を提出します。競技者は焙煎コーヒーの重量減少、温度、焙煎色、および生産焙煎のセンサリー結果を明確に記述し、SCA のコーヒーバリューアセスメント（CVA）の記述評価フォーム（デスクリプティブアセスメント）を完成させる必要があります。CVA には、強度評価（インテンシティスケール）および「該当するものすべてにチェック」（CATA ボックス）の記述子が含まれます。CATA の記述子は、SCA/WCR/UC Davis コーヒーテイスターズフレーバーホイールの内部円に対応しています。競技者は、CATA ボックスにない追加の記述子を任意に記載することも推奨されています。記述評価は、審査員が評価する各センサリー属性カテゴリー（フレグランス/アロマ、フレーバー、

アフターテイスト、アシディティ、スイートネス、マウスフィール) について完成させる必要があります。

3. 競技手順

3.1 焙煎ステージエリア

- A. 競技時間中、競技者以外の人には競技者に助言やアドバイスをしてはならず、競技者、審査員、ステージマネージャー、または競技手順にいかなる形であっても干渉してはなりません。これに従わない場合、競技者の失格につながる可能性があります。
- B. 競技オフィシャルは、最初の競技者が焙煎を開始する 30 分前に焙煎機を予熱します。焙煎機の予熱温度は競技者オリエンテーションミーティングで告知されます。次の競技者の競技が始まる前に、焙煎機は同じ予熱温度に戻されます。競技者は、サンプル焙煎時間が始まる前に、自身の予熱温度を調整するための準備時間が 5 分間与えられます。
- C. すべての生豆は、競技開始直前にステージマネージャーまたは競技オフィシャルから競技者に渡されます。
- D. 競技開始から終了まで、コーヒーを会場から持ち出すことは禁止されており、違反した場合は失格となります。競技用のすべてのコーヒーは、各競技（例：サンプル焙煎、練習焙煎、生産焙煎など）の直後に競技オフィシャルによって回収されます。競技者は、自分のサンプル焙煎または練習焙煎のコーヒーをオープンカップリングエリアに持ち込むことが許可されています。
- E. 競技者は表彰式の後に自分の焙煎したコーヒーを回収することができます。
- F. サンプル焙煎、練習焙煎、および生産焙煎コーヒーは、競技者情報を伏せた状態で競技会中に WCRC バーで抽出されることがあります。観客は、WCRC バーで自分のお気に入りの生産コーヒーに対してブラインド投票する機会を与えられることがあり、提出されたコーヒーは、スポンサー提供の抽出機器用のレシピを使用して WCE ボランティアによって抽出される場合があります。

4. 機械、アクセサリ、および生豆

4.1 サンプル焙煎機

100～500g のサンプルを焙煎するためのコーヒー焙煎機が提供されます。

4.2 生産焙煎機

提供される焙煎機は手動操作が可能で、1.5～6kg の容量を持ち、安全性および環境に関する現地の法律に従って設置されます。競技中に自動モードの使用は許可されません。JCRC は、競技者が練習焙煎と生産焙煎の両方で同じ焙煎機を使用できるように努めますが、これを保証するものではありません。

4.3 提供される機器および供給品

競技エリアには以下の設備が備えられます：

- A. ラボステーション：
 - i. ラボツールテーブル（例：水分測定器、密度測定器、サイズ分けスクリーンなど）
 - ii. 生豆鑑定作業台（例：生豆のグレーディングテーブル、マット、トレイなど）
- B. サンプル焙煎機
- C. 生産焙煎機
- D. カッピングステーション（例：グラインダー、水、カッピング用品、スケール、色計など）
- E. 競技用のコンテナおよびアクセサリ

4.4 オプションの機器および供給品

競技者は、自分のカッピングスプーンおよび手書き用具（例：ノートブック、紙、ペンなど）を持参することができます。メモや、これまでに使用した焙煎プロフィール（紙の形式）を持ち込むことも可能です。また、聴覚保護具（イヤーマフ、耳栓など）の使用も認められていますが、デジタル機器と接続できる他者と通信機能があるものは使用できません。ストップウォッチや懐中電灯は、その目的のためだけに使用する限り許可されます（例：ストップウォッチとしての携帯電話の使用は禁止）。競技時間中に電子機器や焙煎を補助するアプリケーションなど付属となる機器は許可されていません。競技時間中に使用できるのは、大会

側が提供したもの、もしくは上記でオプションとして認められたもののみです。それ以外の道具や資料の使用は禁止されています。

5. 競技会前の事前通知事項

5.1 競技者オリエンテーションミーティング

競技会開始前に、競技者オリエンテーションミーティングがオンラインまたは対面で行われます。ミーティングの詳細は事前に競技者に E メールで通知されます。このミーティングはすべての競技者にとって必須です。このミーティングでは、競技会マネージャーがアナウンスを行い、競技の流れや競技スケジュールを説明し、ステージおよびバックステージエリアのレイアウトを共有します。競技者は、この機会に競技会マネージャーに質問することができます。競技者がオリエンテーションミーティングに参加せず、欠席に関して事前に WCE 競技会オーガナイザーに通知していない場合、失格となる可能性があります。温度記録および焙煎機器の情報も競技者オリエンテーションミーティングで共有されます。

5.2 コーチ

競技時間中に競技者に対して指示や「コーチング」を行うことは失格の対象となります。JCRC は、競技を妨げない範囲での観客の参加や熱心なファンサポートを奨励していますが、コーチ、サポーター、友人、または家族はステージに上がったり、競技中に干渉することはできません。これに違反した場合、競技者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失格となる可能性があります。競技者はオープンカップリング時間中に 1 人のコーチを同伴することができますが、最終競技者カップリングでのコーチ帯同は許可されていません。

5.3 MC

この競技にはプレゼンテーションなどのスコアリング項目はありませんが、競技時間中に MC から質問されることがあり、競技者は質問に答える必要があります。競技者は、会期中に MC によるインタビューに参加する場合があります。

5.4 通訳

競技者は自分の通訳を連れてくることができます。通訳はやヘッドジャッジが発言したことのみを正確に通訳します。競技者が発現する場合も、通訳は競技者が言ったことをのみを正確に通訳します。通訳を使用するにあたって追加の競技時間は与えられません。競技者とコーチは、worldcoffeeroasting.org から入手できる通訳のベストプラクティス文書を通読する

責任があります。

5.5 時間厳守

競技者は、予定された競技および練習時間の 45 分前に競技エリアにいる必要があります。競技時間の開始時に現場にいない競技者は失格となる可能性があります。スケジュールが遅れた場合でも、競技者とコーチは自分のラウンドの開始時に現場にいる必要があります。競技者が競技時間に遅れた場合、追加の時間は提供されません。

5.6 清潔で整理整頓されたエリア

競技者は、自分のステーションを清潔で整理された状態に保つ必要があります。整理整頓されていなかったり、乱雑さが認められる、あるいはプロフェッショナリズムに反する行動を行った場合、ヘッドジャッジはスコアシートのトータルで 1 点の減点を課すことがあります。

6. 事前焙煎（プリロースティング）

競技者には事前焙煎の各作業に対して時間ごとのスケジュール割り当てられます。スケジュールされた時間帯以外では、競技用の機器やコーヒーにアクセスすることはできません。

6.1 ラボ実習と生豆鑑定（ラボプラクティスとグリーングレーディング）

- A. サンプル焙煎の前に、競技者には 1 時間のラボ実習時間が与えられます。
- B. 競技者はこの時間を使ってラボ機器の操作確認をすることが可能で、この時間内に生豆鑑定を行うことができます。
- C. 生豆鑑定はスコアリングされず、競技者の参考のためだけに行われます。
(世界大会は採点対象外だが JCRC は採点項目)

6.2 サンプル焙煎（サンプルロースティング）

- A. 競技者には、提供される機械の種類に応じて、30 分から 1 時間のサンプル焙煎時間が与えられます。
- B. 競技者には生豆オプションごとに 350～500 グラムが提供されます。正確な提供量は、競技者向けのオリエンテーションミーティングで確認されます。サンプル焙煎は提供されたサンプルを用いて行わなければなりません。競技者はラボ実習中にこれらのサンプルの生豆鑑定を行う事が可能です。
- C. サンプル焙煎は、競技者が焙煎パラメータや生豆の特性を判断するための

ものであって、評価の対象ではありません。

- D. 競技者は他の競技者や競技オフィシャルに対して、敬意を払い、また整然とした作業を行うことが求められます。
- E. 競技者には残り時間が 15 分および 5 分の時点でタイムコールされます。残り時間が 5 分未満の場合、新たに焙煎を開始することはできません。

6.3 オープンカップping

- A. 競技者には、競技会オーガナイザーによって決定されたスケジュールに従い、30 分から 1 時間のオープンカップping時間が与えられます。
- B. 競技者はスケジュールされた時間内にオープンカップpingエリアで焙煎サンプルを確認する（例：粉碎、抽出、焙煎色計測、カップpingなど）ことができます。オープンカップpingは複数日にわたってスケジュールされることがあります。
- C. 競技者はオープンカップpingに 1 人のコーチを同伴することができます。それ以上のコーチは許可されません。
- D. 競技者、コーチ、ボランティアは、競技エリアから競技で使用されたコーヒーを持ち出すことはできません。これには、焙煎サンプル、練習焙煎、および生産焙煎時のコーヒーが含まれます。

6.4 練習焙煎（プラクティスロースティング）

- A. 競技者には、競技会オーガナイザーによって決定されたスケジュールに従い、30 分から 1 時間の焙煎機練習時間が与えられます。
- B. WCE は練習焙煎用のコーヒーを提供します。これは生産焙煎用のコーヒーとは異なり、競技者が提供された焙煎機および焙煎ログシステムに習熟するための練習用コーヒーです。
- C. 競技者は、練習時間中に選択したプロファイルを競技焙煎の参考カーブとして使用することができます。この場合、焙煎計画に明確に記載し、ステージマネージャーまたは技術担当者に希望する焙煎プロファイルの番号を通知する必要があります。
- D. 競技者には残り時間 15 分および 5 分のコールがされます。残り時間が 5 分未満の場合、新たに焙煎を開始することはできません。

6.5 焙煎計画（ローストプラン）

- A. 競技者はスケジュールに記載された時間までに焙煎計画を提出しなければなりません。
- B. 焙煎計画は、焙煎プロファイルの書面による記録です。競技者は、焙煎コーヒーの重量減少、温度、ローストカラーの測定値、使用したブレンドコーヒーの割合と重量、プロダクションローストの官能評価の記述を記入します。この官能評価は、SCA のコーヒーバリューアセスメント (CVA) の記述評価フォーム (デスクリプティブアセスメント) を完成させて、生産焙煎のセンサリー結果を明確に記述する必要があります。CVA には強度評価および「該当するものすべてにチェック」(CATA ボックス) の記述子が含まれます。CATA の記述子は SCA/WCR/UC Davis のコーヒーテイスターズフレーバーホイールの内部円に対応しています。競技者は、CATA ボックスにない追加の記述子を提供されたスペースに任意に記載することも推奨されています。
- C. 記述評価は、審査員が評価する各センサリー属性カテゴリー (フレグランス/アロマ、フレーバー、アフターテイスト、アシディティ、スイートネス、マウスフィール) について完成させる必要があります。
- D. 競技者はシングルオリジンコーヒーおよびブレンドコーヒー用にそれぞれの焙煎計画を提出します。
- E. 各生豆オプションは、生産焙煎時間の直前に競技者に提供されます。したがって、競技者は各焙煎に必要な生豆の量を明確に記載する必要があります。
- F. 競技者が焙煎前ブレンド (プリブレンド) または焙煎後ブレンド (ポストブレンド) を計画している場合、各焙煎計画にそれぞれの焙煎プロファイル、ブレンドの比率、およびブレンドのタイミングを明確に記載する必要があります。
- G. ローストプランが提出期限を過ぎた場合や、必要な情報が記載されていない場合は、そのローストプランには点数がつきません (0 点となります)。ただし、競技後に提出されたコーヒー自体は、通常通り審査されます。

7. 生産焙煎 (プロダクションロースト)

7.1 焙煎時間

- A. シングルオリジンおよびブレンドコーヒーの焙煎用に、各生豆 3.0~8.0kg が競技者に提供されます。支給される最大量はオリエンテーションミーティングで確定します。生豆の量は競技者の焙煎計画に基づいて提供されます。生豆は競技者の生産焙煎スケジュール時間の前に渡されます。競技者が焙煎後ブレンドを選択する場合、焙煎計画にはそれぞれの焙煎計画に焙煎プロファイルと量、焙煎順序、ブレンドの比率および混合のタイミングを記載する必要があります。
- 日本国内大会においては支給する生豆の量は 3 kg 以下になる場合があります。
- B. 競技者には、シングルオリジン焙煎に 30 分、ブレンドコーヒー焙煎に 1 時間が割り当てられます。各カテゴリーの焙煎時間は、全体の競技会スケジュールに応じて異なる時間帯にスケジュールされる場合があります。競技者は自分の競技時間を把握し、時間通りに現地に到着する責任があります。
- C. 競技者は提供されたテーブルに焙煎コーヒーを置き、手を挙げて「タイム」と宣言して競技時間を終了する必要があります。また割り当てられた時間が終了する前に自分の焙煎競技を任意に終了することもできます。
- D. 競技オフィシャルは、最初の競技者が焙煎を開始する 30 分前に焙煎機を予熱します。焙煎機の予熱温度は競技者オリエンテーションミーティングで告知されます。次の競技者が競技する前には焙煎機は同じ予熱温度に戻されます。競技者は、サンプル焙煎時間が始まる前に、自身の予熱温度を調整するための準備時間が 5 分与えられることがあります。予熱時間中に生豆に触れることはできません。
- E. 競技者には残り時間 30 分、15 分、5 分のタイムコールがされます。競技時間が残り 5 分未満の場合、新たに焙煎を開始することはできません。
- F. 開始温度は、競技者が生豆ホッパーレバーを動かし、コーヒーが焙煎チャンバーに落ちる際に記録される温度です。終了温度は、競技者が焙煎チャンバーを開けた際に記録される温度です。競技者は、競技ステーションを離れる前に公式の温度記録を競技オフィシャルに確認する必要があります。これら以外に追加の温度記録がある場合はオリエンテーションミーティングで情報共有されます。

- G. 焙煎機には、時間/温度ログシステムが装備され、リアルタイムの焙煎情報が競技者、競技オフィシャル、および観客に表示されます。
- H. 焙煎ログ情報は焙煎計画の評価のために記録保存されます。正確な記録のために、競技者は焙煎豆をクーリングトレイに排出した直後、または同時にログシステムの停止ボタンを押す必要があります。ログシステムに技術的な問題が発生した場合、競技オフィシャルが手動で焙煎情報を記録し、ヘッドジャッジおよびステージマネージャーの合意のもと、その温度記録がログシステムのデータの代替となります。
- I. 競技前に、時間/温度ログシステムのデモンストレーションおよび練習時間が与えられます。競技者は、焙煎ログシステムが使用可能で、正確に焙煎を記録していることを確認する責任があります。ログされていない焙煎は破棄となります。また競技者がログのシステム設定を変更しようとした場合、競技者は失格となります。
- J. 提供された焙煎機の空気流量調整（エアフロー）が可能である場合、競技者は任意でこの制御を利用することができますが、スコアには影響しません。各競技者の競技時間の開始時に、空気流量はオリエンテーションミーティングで告知された設定にリセットされます。
- K. 競技者が焙煎後ブレンドを作成する場合、各焙煎の焙煎計画をすべて提出する必要があります。焙煎後ブレンドの最終的な焙煎計画スコアは、提出されたすべての焙煎計画の平均値となります。
- L. 競技者は競技時間中、自分の焙煎プロセスを管理する責任があります。焙煎プロセスには、投入、排出、清掃、および梱包が含まれます。ボランティアや競技オフィシャルによる支援はありません。
- M. 焙煎色は、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定された競技オフィシャルによって測定されます。焙煎色の測定は、提出が完了してから 30 分から 4 時間の間に行われます。競技者は焙煎色測定用として、別途 100g の焙煎豆サンプルを提出しなければなりません。競技者が焙煎後ブレンドを行う場合、それぞれのコーヒーの 100g サンプルを別々に提出し、焙煎色評価を行います。

8. 焙煎計画スコアシート評価

焙煎計画スコアシートの評価スケールは 0 から 3 です。

- 0 – 評価するものがない、または許容範囲外
- 1 – あまり正確でない（許容/平均）
- 2 – ある程度正確（良い/とても良い）
- 3 – とても正確（優れた/卓越した）

8.1 重量減少評価スケール（パーセンテージ）

各焙煎の終了重量は生産焙煎時間中に競技オフィシャルによって測定され、スコアリングされます。競技者は各焙煎の予想重量減少率を指定する必要があります。「とても正確」のスコアを得るには、予想重量減少率と競技オフィシャルによって測定された実際の重量減少率の差が $\pm 0\sim 2\%$ 以内でなければなりません。以降の $\pm 2\%$ の差ごとに 1 ポイントが減点されます。重量減少の差が $\pm 6.1\%$ を超えると 0 ポイントとなります。重量減少率は「(焙煎前重量－焙煎後重量) ÷ 焙煎前重量 × 100」で算出します。競技者の申告値と競技オフィシャルの実測値との差に基づいて採点します。

重量減少率評価スケール：

- 3 = $\pm 0\sim 2\%$
- 2 = $\pm 2.1\sim 4\%$
- 1 = $\pm 4.1\sim 6\%$
- 0 = $\pm 6.1\%$ 以上

8.2 温度評価スケール

各焙煎の開始温度および終了温度は生産焙煎時間中に競技オフィシャルによって測定され、スコアリングされます。「とても正確」のスコアを得るには、温度が焙煎計画スコアシートに記載されている通りであり、許容差が $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 以内である必要があります。以降の温度差 4°C ごとに 1 ポイントが減点されます。温度差が $\pm 8.1^{\circ}\text{C}$ を超えると 0 ポイントとなります。競技者が焙煎計画および操作に華氏温度を使用することを選択した場合、予想温度との差に基づいて同じ評価が行われます。

温度評価スケール：

- 3 = $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$
- 2 = $\pm 0.6^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$
- 1 = $\pm 4.1^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$

0 = +/- 8.1°C 以上

8.3 焙煎色評価スケール

各焙煎の焙煎色は生産焙煎時間中に競技オフィシャルによって測定され、スコアリングされます。「とても正確」のスコアを得るには、焙煎色の誤差がスケールで 3 ポイント以内である必要があります。以降の 3 ポイントごとに 1 ポイントが減点されます。焙煎色の誤差が +/- 9.1 ポイントを超えると 0 ポイントとなります。

色評価スケール：

3 = +/- 0~3

2 = +/- 3.1~6

1 = +/- 6.1~9

0 = +/- 9.1 以上

9. 生産焙煎評価

- A. 競技者と審査員は提出されたすべての生産焙煎コーヒーのカッピングに参加します。コーチはこれらのカッピングセッションに参加することはできません。競技者と審査員のカッピングテーブルは分けられ、異なる時間にスケジュールされることがあります。
- B. 各コーヒーカテゴリーの生産焙煎評価は、全体の競技会スケジュールに応じて異なる日にスケジュールされることがあります。
- C. すべての生産焙煎評価はダブルブラインド方式で行われます。競技オフィシャルは各競技者の提出したコーヒーにコードを付け、その解答キーを保持します。別の競技オフィシャルが最初のコードセットから新しいコードを作成し、別の解答キーを保持します。審査員はカッピング中に 2 番目のコードセットを使用し、競技者は最初のコードセットを使用します。
- D. カッピング審査では 3 人のカッピング審査員（センサリージャッジ）と前日までの競技を監督した 1 人のヘッドジャッジ（非採点）と一緒にカッピングを行います。審査員はカップに物理的に触れたり持ち上げたりすることはできず、審査員はヘッドジャッジの指示に従って「クラストを崩す」（カップをかき混ぜてコーヒーの粉を崩す）ことができます。カッピング審査員のスコアのみがトータルスコアに加算されます。

- E. 各コーヒー3~5 カップが業界の一般的なカップピングスタンダードと手順に従って用意され、カップピングはヘッドジャッジの指示とプロトコルに従って進行します。すべてのカップピング審査員と競技者は、ヘッドジャッジからの指示を注意深く聞き、すべての指示とプロトコルに従う必要があります。カップごとに、個別に豆を挽きます。カップピングに使用するコーヒーは、粒度の70~75%が20 メッシュ（米国規格）のふるい（開口850 μ m）を通過するように挽かれます。
- これは、一般的なペーパーフィルターによるドリップ抽出よりもやや粗めの挽き具合です。
- F. 審査員と競技者は標準的な SCA カップピングプロトコルに順守することが求められ、カップに物理的に触れたり動かしたりすることはできません。
- G. ヘッドジャッジは WCE によって（審査経験と専門知識に基づいて）指名され、競技を監督し、カリブレーション、審議、および競技中のデブリーフィングを主導します。生産焙煎カップピング用の2種類のヘッドジャッジ用スコアシートは1種類に統合されます。ヘッドジャッジは第9.3.2 項 D に従い、記述子の正確性およびコーヒー評価に関するすべてのコメントを新しいシートに記録します。

9.1 生産焙煎評価の準備

- A. すべてのサンプルは最低8時間休息されます。
- B. サンプルはカップピングの直前に粉砕されます。挽かれたサンプルは抽出されるまでカバーがかけられておく必要があります。
- C. サンプルは、豆の状態の水150mlあたり8.25gの割合で計量されます。国内大会では、この計量比率に準じない場合があります。
- D. 粉砕粒子のサイズは、通常のペーパーフィルタードリップ抽出に使用されるものよりも少し粗くなります。生産焙煎評価で使用されるグラインダー設定は、オリエンテーションミーティングでヘッドジャッジによって告知されます。各サンプルは3~5 カップが用意され、サンプルの均一性が評価されます。
- E. 各コーヒーの最初のカップサンプルを粉砕する前に、グラインダーをクリーニングするために適量のサンプルを挽いてパージ（放出）を行います。次に、各カップの粉砕がカップピンググラスまたはボウルに毎に行われ、サ

サンプルが適量かつ一貫して各カップに準備されるようにします。挽いた直後、カップに蓋をします。

- F. カッピングに使用する水は清潔で無臭である必要がありますが、蒸留水や軟水は用いられません。水は新たに汲みだされたものを使用し、挽いたコーヒーに注ぐ時点で約 93°C に保たれる必要があります。
- 塩素: なし
 - カルシウム硬度: 50–175 ppm CaCO_3
 - アルカリ度: 40–70 ppm CaCO_3
 - pH: 6–8
- G. 審査員がドライの評価を終えたら、1 人の審査員またはステージマネージャーが挽いたコーヒーに熱湯をカップの縁まで注ぎ、すべての粉が濡れるようにします。粉はそのまま 4 分間浸漬されます。次に、別の審査員またはステージマネージャーがすべてのカップのクラストを崩します。

9.2 評価手順

- A. 審査員はまず属性カテゴリー（フレグランス、アロマなど）の全体的な強度を評価します。審査員は強度スケールの任意の場所にチェックを入れることができ、整数同士の間にもマークすることも可能です。強度が時間とともに変化する場合、審査員は 2 つ目のマークを追加し、スケールの上に矢印を描いて変化の方向を示します。次に、カテゴリーの「該当するものすべてにチェック」（CATA ボックス）の記述子に関連する CATA ボックスにチェックを入れてマークします。「フレグランス／アロマ」「フレーバー」「アフターテイスト」の項目では、支配的な（最も強く感じられる）記述語にチェックを入れます。
- 記述評価の目的はそれぞれのコーヒーの個性の違いを明確にすることであるため、これらのカテゴリでは CATA ボックスにチェックを入れる数は最大 5 つまでにすることが推奨されます。その後、審査員は他の記述子を任意に追加することもできます。非常に正確な記述子を特定したい場合や、どのカテゴリにも属さない明確なノート（風味）がある場合に必要です。
- B. 挽いた粉のドライの香り（フレグランス）を評価し、その全体的な強度を評価します。香りの特性は対応する CATA セクションにマークされます。

この時点でフレグランスのセンサリースコアもマークされます。

- C. 注湯後、審査員はクラストのアロマを評価し、少なくとも4分間はそのままにします。審査員はクラストが崩されたときにも再度アロマを評価し、その全体的な強度を評価し、CATA セクションで追加の特性をマークするか、必要に応じて記述子を追記します。
- D. フレーバー、アフターテイスト、アシディティ、スイートネス、マウスフィール：サンプルが70°C（160°F）に冷めたときに、センサリー評価が開始され、口の中で抽出液を評価します。各カップからスプーン1杯の抽出液を口に吸い込み、舌と上顎を含むできるだけ広い範囲に行き渡るようにします。審査員は評価フォームに従って各セクションを評価します。
- E. 審査員は、サンプルが冷めていくなかで少なくとも3回評価を繰り返します。サンプルが冷めるにつれて強度や属性が変化する場合、審査員はセクション（強度および/または CATA ボックス）を再マークし、変化の方向を示す矢印を描きます。
- F. サンプルが約20°C（70°F）に達すると評価終了となります。
- G. 審査員が各カテゴリーの記述評価を完了したら、スコアシートの感情的評価（アフェクティブアセスメント）セクション（「フレグランス」は乾燥粉の時点で既に評価されているため除く）に残りのセンサリースコアをマークします。審査員はこの時点で生産焙煎の「オーバーオール」カテゴリーのスコアも評価します。
- H. 正確さのスコアは、ブラインドカップリング後、競技者が提供した記述評価と審査員の記述評価を比較し、審議によって決定されます。

9.3 生産焙煎カップリングスコアシート

スコアリングは生産カップリングスコアシートに基づいて行われます。スコアシートには、感情的評価（アフェクティブアセスメント）とコーヒー記述子の正確性（アキュラシー）の2種類のスコアが含まれます。焙煎の欠点もスコアシートの一部です。

9.3.1 コーヒー評価

- A. 括弧内の言葉は、評価者の品質の認識を評価するために使用される9ポイントの快樂スケール（ヘドニックスケール）に対応しています。スコア範囲は0から9ですが、競技会では1～3のスコアの使用は基本的に想定され

ていません。

0 – 評価不能

(1 – 極めて低い)

(2 – とても低い)

(3 – ある程度低い)

4 – 許容範囲内 (やや低い)

5 – 平均的 (高くも低くもない)

6 – 良い (やや高い)

7 – とても良い (ある程度高い)

8 – すばらしい (とても高い)

9 – 卓越している (極めて高い)

- B. 利用可能なスコアは0から9までです。0.5ポイントは使用できません。
スコア0は、このカテゴリーで評価できるものが何もないことを示します
(例：審査員に評価するためのコーヒーが提供されなかった場合)。スコア
0-3の使用にはヘッドジャッジの承認が必要です。これらのスコアと用語
は、SCAのコーヒーバリューアセスメント ([https://sca.coffee/value-](https://sca.coffee/value-assessment)
[assessment](https://sca.coffee/value-assessment))の感情的評価(アフェクティブアセスメント)を反映してい
ます。
- C. 審査員は、スコアシートの各要素の品質に対する印象を評価し、その要素
が市場で品質の観点からどのように評価されるかに基づいて評価します。
「オーバーオール」セクションは、各要素の組み合わせを考慮します。
- D. 「アロマ」は、コーヒーの抽出液の香りとして定義されます。審査員は最
初にアロマの強度を評価し、スコアシートのスケールを使用してサンプル
の強度をマークします。その後、アロマの複雑さと明確さを評価し、特に
関連する記述子を記載します(例：「フルーティー」、「スイート」、「チョコ
レート」)。
- E. 「フレーバー」は、基本的な味覚(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味を含
む)とアロマの総合的な認識として定義されます。フレーバーは、コーヒ
ーの主な特性を表し、最初のアロマとアシディティによって与えられる第
一印象から、最終的なアフターテイストまでの「中間」のノート(風味)

を示します。フレーバーのスコアは、コーヒーを口に含んだときの強度、品質、複雑さを考慮して評価されます。

- F. 「アフターテイスト」は、コーヒーが口からなくなった後の基本的な味覚とアロマの総合的な感覚として定義されます。審査員は、後味の長さとその後のポジティブなフレーバー（味覚とアロマ）の特性を評価します。アフターテイストがカップ体験を損なう場合（例：苦味）、低いスコアが与えられますが、カップ体験にポジティブに寄与する場合は高いスコアが与えられます。
- G. 「アシディティ」は、コーヒーの酸味の知覚として定義され、好ましい場合は「明るい」、不快な場合は「酸っぱい」と表現されます。酸味は、コーヒーが口に入った際に最初に評価される要素で、コーヒーの活気、甘味、新鮮な果実のキャラクターに寄与します。ただし、過度に強い酸味は不快になる可能性があり、過剰な酸味は抽出されたコーヒーのフレーバープロファイルに適さない場合があります。審査員は最初に抽出されたコーヒーの酸味の強度を評価し、対応するスケールに記録して関連する記述子を記載します。
- H. 「スイートネス」は、抽出されたコーヒーの甘いアロマ、味覚、またはフレーバーの印象として定義されます。審査員は①フレグランス/アロマ、②フレーバー、③アフターテイスト、④スイートネスと、4回にわたって各カテゴリーのスイートネスを評価します。フレグランス/アロマ、フレーバー、およびアフターテイストのカテゴリーでは、甘味の認識に寄与する共通の記述子として、甘い、バニラ/バニリン、およびブラウンシュガーがCATA ボックスに記載されており、フルーティーな記述子も甘味に含まれます。「スイートネス」カテゴリーでは、蜂蜜、キャラメル、メイプルシロップ、モラセスなど、WCR センサリーレキシカンで参照される「甘さ」のカテゴリーに該当する他の記述子も推奨されます。審査フォームのスイートネスの項目では、審査員は最初にサンプルの総合的な甘味の強度を評価し、次にどこで甘味を認識したかを CATA ボックスにマークし、関連する記述子をメモ欄に記載します。甘味がコーヒーの他の特性を向上させる場合は高いスコアが与えられますが、逆に損なう場合は低いスコアが与えられます。

- I. 「マウスフィール」は、コーヒーの口の中での触感として定義され、コーヒー抽出液の厚みと質感に基づきます。「厚み（シックネス）」は、抽出液の重さまたは粘度として認識され（例：「薄い」または「軽い」、「厚い」または「重い」）、質感は「粗い」、「オイリー」、「滑らか」、「口の乾燥感（ドライ）」として認識されます。審査員は最初に抽出されたコーヒーの「厚み」を評価し、それをスコアシートのスケールで「強度」としてマークします。口当たりの軽いコーヒーも心地よい感触を持つことがありますが、重い口当たりのコーヒーも同様に高いスコアを得ることができます。
- J. 「オーバーオール」でのスコアリングは、サンプルに対する審査員の包括的に統合された評価を反映しています。「バランス」やサンプルの各特性（フレーバー、アフターテイスト、アシディティ、マウスフィール、スイートネス）の組み合わせがどのように互いに補完し合うか、または対比しているかを考慮します。サンプルの安定性、つまりサンプルが冷めるにつれてどれだけキャラクターを「保ち」続けるかもこのスコアに影響します。非常に心地よい多くの側面を持つサンプルでも、それらが完全に統合されていない場合、低い評価を受けることがあります。好ましい特性を反映した模範的なサンプルの場合は各属性のスコアに十分に反映されていなくても高いスコアを得る可能性があります。これは審査員が個人的な評価を行うステップです。

9.3.2 コーヒー記述子の正確性（アキュラシー）

- A. 括弧内の言葉は、WCC 全体で共通の評価に際して使用される伝統的な 6 ポイントスケールの記述用語に対応しています。
- 0 – 評価するものがない、または許容範囲外
- 1 – あまり正確でない（許容/平均）
- 2 – ある程度正確（良い/とても良い）
- 3 – とても正確（優れた/卓越した）
- B. 利用可能なスコアは 0 から 3 までです。0.5 ポイントは使用できません。審査員は以下のようにスコアリングします：
- スコア 0 は、このカテゴリーで評価するものが何もないことを示します（例：記述子がまったく挙げられていない場合）。

スコア 1 は、このカテゴリーの要素が不正確、またはあまり正確でないことを示します（許容/平均）。

スコア 2 は、このカテゴリーの要素がある程度正確であることを示します（良い/非常に良い）。

スコア 3 は、このカテゴリーの要素のほぼすべて、またはすべてが正確であることを示します（優れた/卓越した）。

各カテゴリーのスコアは 3 倍加されます。スコア 0 はヘッドジャッジの承認が必要となります。

- C. このカテゴリーを評価するために、審査員は競技者が焙煎計画で提出した情報とスコアシートの各要素に対するセンサリー経験を比較します。ヘッドジャッジは別のスコアシートに情報をまとめ、各正確性スコアに関するメモを書きます。
- D. ヘッドジャッジは各正確性スコアの情報をスコアシートにまとめ、コメントを記録します。各カテゴリーについて、競技者が焙煎計画で選択した CATA 項目には X を付け、3 名のセンサリージャッジのうち 2 名以上が生産焙煎カップリングスコアシートで選択した CATA 項目には O を付けます。

9.3.3 焙煎欠点（ロースティングディフェクト）

- A. 焙煎プロセスに由来する欠点（ディフェクト）が発生し、サンプルの品質に悪影響を及ぼすことがあります。これらは、審査員が感じる欠点の強度に基づいて 0 から 5 のスケールで評価されます。スコア 0 は欠点が存在しないことを意味し、スコア 5 はサンプルに対して圧倒的な欠点が存在することを示します。これらの欠点は次の通りです：アンダーデベロップメント、オーバーデベロップメント、ベイク、およびスコーチ。
- B. アンダーデベロップメント：アンダーデベロップメント（発達不足）は、焙煎による酸味、甘味、フレーバーの発達が不十分な状態を指します。口の前方で攻撃的な酸味とフレーバーが感じられ、フィニッシュやアフターテイストがありません。SCA フレーバーホイールの「グリーン/ベジテイティブ」な風味と関連している場合もあります。
- C. オーバーデベロップメント：オーバーデベロップメント（発達過剰）は、過度の焙煎によってフレーバーが破壊された状態を指します。酸味とフレーバーがすべて消失してしまったような味わいです。SCA フレーバーホイール

ールの「ローステッド」のリファレンスと関連している場合もあります。

- D. ベイク：ベイク（長時間焼成）は、キャラメル化プロセスの失速を指します。ポップコーンのような味や、硬い「シリアル/オート麦」のようなフレーバーが感じられます。SCA フレーバーホイールのシリアルノートと関連している場合もあります。
- E. スコーチ：スコーチ（焦げ）は、焙煎時に過度に高い熱を加えることを指します。これは SCA フレーバーホイールで参照される「灰っぽい」または「焦げた」風味である場合があります。
- F. 上記の焙煎欠点は、カップリング審査員によって特定され、ヘッドジャッジの合意を以って、カップリングスコア評価の一部となります。

10. スコア管理

10.1 JCRC 公式スコア管理

JCRC の公式スコア管理者は、すべてのスコアを合計し、またすべてのスコアを機密保持する責任があります。

10.2 競技者のトータルスコア

競技者のトータルスコアは、焙煎計画スコアシートのスコアに各センサリージャッジの生産カップリングスコアを加え、さらにペナルティを差し引いて計算されます。

10.3 同点スコア

- A. 2人以上の競技者が同点の場合、シングルオリジンとブレンドの Roast Plan Scoresheet の合計得点が高い競技者を上位とします。
- B. それでも同点の場合、シングルオリジンとブレンドの生産焙煎カップリングスコアシートにおける Accuracy Coffee Descriptors の合計得点が高い競技者を上位とします。
- C. それでも同点の場合、両部門の生産焙煎カップリングスコアシートにおける Affective Coffee Evaluation の合計得点が高い競技者を上位とします。※国内予選大会では、同点の場合の順位決定方法が異なります。

10.4 デブリーフィング

競技終了後、競技者には、競技会オーガナイザーによって発表されたスケジュールに従って、

審査員とスコアシートをレビューする機会が設けられます。これは対面またはオンラインで行われることがあります。競技者は、JCRC 競技会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、スコアシートの原本を持ち帰ることはできません。

10.5 超過時間ペナルティ

競技者が割り当てられた時間内に焙煎や提出を完了できない場合、提出が完了するまで競技を続行することができます。競技者のトータルスコアから、割り当てられた時間を 1 秒超過するごとに 0.25 ポイントが差し引かれ、最大 15 ポイント（1 分）のペナルティが適用されます。競技時間終了後 1 分を超えて提出されたコーヒーは失格となります（提出されたコーヒーの評価は加算されません）。

予定された各活動（国内大会における生豆鑑定時間を含む）の時間超過には、活動ごとに 1 点、最大 4 点の減点を総合スコアシートに記録します。他の競技者・技術オフィシャルに対する妨害行為にはペナルティを適用する場合があります、行為が継続する場合または行動規範に違反する場合は失格とします。

11. JCRC チャンピオン

審査員は以下の能力を持つチャンピオンを求めています：

- A. 生豆および焙煎豆を評価する能力を示すこと。
- B. 焙煎機器を使用し、熟達する能力を示すこと。
- C. 計画された味わいに合わせて焙煎を発達させる能力を示すこと。
- D. 焙煎計画で定義された最終的な焙煎製品を正確に記述すること。
- E. 提供されたコーヒーで最高品質の焙煎を行うこと。

12. 技術的問題

- A. 競技中に、競技者が JCRC 提供の機器に技術的な問題があると信じる場合は、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通知する必要があります。
- B. ヘッドジャッジが容易に解決できる技術的な問題があると判断した場合、協議の上、競技者に適切と思われる時間が与えられます。技術者が問題を解決した後は競技者の時間が再開されます。
- C. 技術的な問題がタイムリーに解決できない場合、ヘッドジャッジは競技者

に競技を続行させるか、再度割り当てられた時間に再スタートさせるかを決定します。

- D. 競技者が競技時間を中断し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は、競技者が競技を完全に行えるよう再スケジュールを行います。
- E. 技術的な問題が競技者のミスによるものであると判断された場合、ヘッドジャッジは競技者に追加の時間を与えません。この場合は準備または競技時間は猶予なしで再開されます。

13. JCRC における申立（アピール）

13.1 審査員に関する問題

スコアに関する質問は、競技者へのフィードバック（デブリーフィング）時に審査チームが回答します。それでも競技者にさらに質問がある場合は、ヘッドジャッジまたは審査運営責任者（JOL）に確認が行われます。それでも解決されない誤りがあると競技者が感じた場合は、SCAJ に書面にて異議申し立てを行うことができます。（以下の「申立て」を参照）

これは審査リーダーシップおよび JCRC 競技運営委員会によってレビューされます。JCRC 競技運営委員会の代表者が競技者に決定事項を通知します。ヘッドジャッジまたは他の JCRC スタッフが競技者の評価中に JCRC 審査員による不正行為を発見または疑いが認められた場合、以下の措置が適用されます：

ヘッドジャッジはオフィシャルのスコア管理者から関連するすべてのスコアシートの返却を要求します。ヘッドジャッジは JCRC 審査員、JCRC スタッフ、および RM 委員会議委員長と会合し、状況を監査します。JCRC スタッフおよび RM 委員会議委員長は閉会議で当該の問題について判断を下します。不正行為が広範囲にわたる場合、RM 委員会議委員長は JCRC 審査員を将来の JCRC 認定競技会から除名する権限を持ちます。

13.2 競技者に関する問題

競技者が競技中に JCRC に関して問題（スケジュールや運営など）や申立を提出する場合、競技者は JCRC 競技会オーガナイザーに連絡する必要があります。JCRC 担当者は、現地で問題を解決できるよう最大限努力します。

また、JCRC 担当者は関係するすべての当事者に連絡を取り、競技者の問題について協議したうえで、共同で決定を下します。

JCRC 競技会オーガナイザーがその問題や申立が現場で解決できると判断した場合、競技会オーガナイザーは関係者に連絡し、公正な代表を擁立します。競技者の問題や申立てについて協議がなされ、JCRC 競技会オーガナイザーと JCRC 審査運営リーダーに任命された現地代表者の共同で決議を行います。JCRC 競技会オーガナイザーは競技者に決定事項を通知します。

13.3 申立て

決定事項に同意できない場合、その決定に対して競技運営委員会に書面で申立を行うことができます。委員会の決定は最終決定です。WCC 大会では、異議申し立ては事象発生から 24 時間以内に WCC 公式サイト申請フォームから提出し、WCC チームが審査します。JCRC での提出先・審査主体は本規約の国内大会手続きに従います。最終決定前に進行中の異議申し立てを公に論評した場合、WCC では当該申し立てが却下されます。

申立書には以下の情報を含める必要があります：

- 氏名
- 日付
- 苦情の明確かつ簡潔な説明
- 日付と時間の参照（該当する場合）
- コメントと提案された解決策
- 関係者
- 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。

最終決定が下される前に、進行中の異議申し立てについて公の場で論評・議論が行われた場合、その申し立ては却下されます。JCRC に適用する場合は、国内大会の申立手続きとの整合を確認してください。

13.4 競技委員会による申立の審査

競技委員会は、書面による苦情または申立てを審査し、できるだけ早く対応するよう努めます。最終的な解決策は受領後 30 日以内に提供されます。競技委員会は、最終決定を E メールで書面にて連絡します。

14. コンペティション団体競技会（国内大会）

14.1 コンペティション団体競技会におけるルール変動について

以下は、コンペティション団体に許可されている調整可能項目のリストです。

- **ラウンド/競技手順**：以下のセクション：14.2 および 14.3 を参照してください。コンペティション団体は、チャンピオンシップの一部として生豆鑑定を競技に含める必要があります。
- **コンペティション団体チャンピオンシップ**：ファイナルラウンドのチャンピオンシップの競技構造は、以下のセクションで概説されているルール&レギュレーションに従わなければなりません。さらなる修正が必要な場合は、World Coffee Events に連絡する必要があります（info@worldcoffeevents.org）。
- **競技者の最低人数**：コンペティション団体のチャンピオンシップには、決勝および WCE 公認イベントとして開催するために最低 6 人の競技者が必要です。競技者が 6 人未満の場合、コンペティション団体は予定された競技の少なくとも 2 週間前にリージョナルコミュニティディレクターに連絡する必要があります。
- **予選ラウンド**：コンペティション団体は、チャンピオンシップの前に予選または予備競技を開催することができます。予選の競技構造はコンペティション団体に委ねられ、形式の変動が若干発生する場合があります。コンペティション団体は、ファイナルラウンドのチャンピオンシップに向けた予選や予備競技内容を調整することができます。予選/予備競技会には必要ありませんが、ファイナルラウンドのチャンピオンシップ競技会には WCE の代表を招聘する必要があります。
- **練習時間**：競技者の練習時間のスケジュールは変動する可能性があり、コンペティション団体によって決定されます。ただし、すべての競技者に同じ練習時間を割り当てる必要があります。
- **練習場所**：練習はステージ上、バックステージ、またはオフサイト（競技会場外）で行うことができます。競技者の練習時間の場所はコンペティション団体によって決定されます。
- **提供される機器**：コンペティション団体は、ワールドコーヒーチャンピオンシップで使用されるスポンサー機器と同じものを使用する必要はありません。コンペティション団体が機器スポンサーを獲得した場合、コンペティション団体は独自に機器要件を

指定できます。

- **スコアシートの返却**: コンペティション団体は、競技者にスコアシートを返却するか、競技会後にコピーを E メールで送信することができます。
- **競技者デブリーフィング**: 審査員は競技者とデブリーフィングする時間を設けることができます。このデブリーフィング時間のスケジュールはコンペティション団体によって設定されます。デブリーフィングは競技会中および/または競技会後に行われる場合があります。
- **競技者オリエンテーション**: すべての競技者は、競技前に同じ情報を公平に取得する権利があり、使用される機器、練習スケジュール、競技スケジュールなどについて必ず通知される必要があります。

各コンペティションボディは、本書類の翻訳版を提供することができます。

ただし、何らかの争議が発生した場合には、公式の WCRC ルールおよび規定が適用されます。

また、コンペティションボディは、審査および評価に関するルールを変更することはありません。

14.2 競技手順

コンペティション団体は、WCRC 競技フォーマットを変更して、コンペティション団体レベルで WCRC 競技を開催することができます。ただし、競技の整合性を保つために、認定競技では WCRC フォーマットまたは以下の代替フォーマットを採用する必要があります。WCRC フォーマットに対するさらなる修正は、コンペティション団体の競技前に WCE の審査および承認を受ける必要があります。

14.2.1 コンペティション団体のための代替焙煎競技フォーマット

A. 競技前のサンプル焙煎:

- コンペティション団体は、サンプル焙煎が現場で行われない場合、競技者に提供される生豆のサンプルを競技前に配送することができます。生豆を配送する場合、競技者は自分の機器を使用して生豆を分析し、サンプル焙煎を行います。
- コンペティション団体は、すべての参加者が競技団体の競技日までに生豆サンプルに同等の時間とアクセスを持てるように、配送のタイミングを調整します。

B. 生産焙煎：

- i. コンペティション団体競技では、シングルオリジンとブレンドの両方の焙煎を行う必要はありません。コンペティション団体は、シングルオリジンまたはブレンド焙煎のいずれかを選択できます。焙煎の会場は、オーガナイザーが設定できるものであれば、競技の要件を満たす限りさまざまな会場が使用できます。焙煎会場は公開する必要はありませんが、競技会の開催場所と使用機器は競技者に事前に通知される必要があります、競技全体（焙煎およびカップピングを含む）は競技オーガナイザーとヘッドジャッジの監督下で行われる必要があります。
- ii. コンペティション団体競技では、競技に使用する焙煎機のサイズに制約はありません。ただし、各競技者に同じツールを提供し、競技前に使用される機器について競技者に通知する義務があります。

C. 生産焙煎評価：

- i. 生産焙煎評価は WCRC 評価プロトコルに従って現地で実施され、カップピング当日に結果が発表されます。ヘッドジャッジおよびセンサリージャッジは生産焙煎評価の前にカリブレーションを行う必要があります。生産焙煎評価と表彰式は焙煎会場とは異なる場所で開催することが可能ですが、表彰式は公開される必要があります。

WCRC の競技会開催予定のすべてのコンペティション団体は、競技会に関するサポートおよび追加の監督を得るために info@worldcoffeeeevents.org に連絡する必要があります。

14.2.2 生豆鑑定（グリーングレーディング）

生豆鑑定は、コンペティション団体の競技において必須科目となっています。セクション 14.2.1 に記載されている競技ステップに加えて、コンペティション団体の競技内容には以下の物が含まれます：

生豆鑑定：競技者には、提供された生豆の水分含有量、密度、スクリーンサイズ、および欠点数を評価するための競技時間が 30 分から 1 時間与えられます。競技者はすべての生豆を鑑定できますが、生豆鑑定時間が終了した時点でシングルオリジンコーヒーの生豆鑑定スコアシートのみを提出する必要があります。この競技パートは、シングルオリジン生豆鑑定スコアシートを通じてスコアリングされます。生豆鑑定に使用されるコーヒーは、ウォッシュ

ドアラビカ（水洗式アラビカ）でなければなりません。

コンペティション団体の競技におけるトータルスコアは、生産焙煎鑑定結果、シングルオリジン生豆鑑定、および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います。

14.2.3 追加施設と機器

コンペティション団体の競技エリアには、生豆鑑定のために以下の追加機器が備えられます：

- 生豆鑑定ワークステーション（例：グレーディングテーブル、グレーディングスコアシート、ディフェクト収集用の袋など）

14.2.4 追加のラボ実習

競技者の生豆鑑定およびサンプル焙煎の競技時間の前に、競技者にはラボ実習時間が割り当てられます。競技者はこの時間を使用して、ラボ機器の取り扱いに慣れておく必要があります。

14.2.5 生豆鑑定手順

- A. 各競技者には、生豆鑑定用のシングルオリジン生豆の 350g サンプルと、空白の生豆鑑定スコアシートが与えられます（スコアシートのクエーカーは生産焙煎後に識別され、生豆グレーディング時には識別されません）。
- B. 競技者は、生豆、そのディフェクトに関する知識を示し、提供された機器を使用してコーヒーの特性を評価する能力を示すことが求められます。
- C. 生豆鑑定は、以下のセクションで定義されているスタンダードと定義に従って行われ、競技者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準拠します。
- D. ディフェクト数は、SCA グリーンアラビカコーヒー分類および SCA ディフェクトハンドブックに詳細に記載されたガイドラインに基づいて 350g サンプル内で特定する必要があります。生豆鑑定時間中にハンドブックは使用できません。
- E. 競技者は、生豆鑑定スコアシートを完成させるために、生豆鑑定時間として 30 分から 1 時間が与えられます。競技オフィシャルは各競技者の競技時間を計ります。技術的な問題が発生した場合を除いて、追加の時間は与えられませんが、これはヘッドジャッジまたはステージマネージャーの裁量

に依存します。技術的な問題は競技時間の終了前に競技者によって報告される必要があります。

- F. 競技者が生豆鑑定を完了したら、スコアシートと選別されたディフェクトらを提供されたバッグ/容器に入れて、ヘッドジャッジまたは認定 Q グレーダーに提出する必要があります。
- G. 競技者が指定された時間内に提出を完了できない場合、提出が完了するまで競技を続行することができます。指定された時間を 1 秒超過するごとに競技者のトータルスコアから 0.25 ポイントが減点され、最大ペナルティは 15 ポイント（1 分）です。競技者が指定された時間を 1 分過ぎても作業を続けている場合、最大ペナルティが適用され、作業を停止しなければなりません。この時間以降の作業は評価対象になりません。
- H. 競技者は、コンペティション団体が提供する水分測定装置を使用して水分を計測します。競技者は、生豆の水分含有量を測定する能力を示さなければなりません。このカテゴリーで 1 点を獲得するには、水分値が $\pm 0.5\%$ の誤差範囲内で記述されている必要があります。
- I. 競技者は、コンペティション団体が提供する機器を使用して密度を計測します。競技者は、生豆の密度を測定する能力を示さなければなりません。このカテゴリーで 1 点を獲得するには、競技者が提出した密度の値が、公式審査員によって行われた 3~5 回の測定の平均値と ± 5 グラム以内の誤差で記述されている必要があります。
- J. スクリーンサイズは、コンペティション団体が提供するスクリーンのみを使用して決定されます。競技者は、提供さ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計測する能力を示す必要があります。競技者は、350g の生豆をサイズ分けスクリーンを通して振り分け、最も多くの豆を保持する上位 3 つのスクリーンの重量のみを記録します。

14.2.6 追加の基準と定義

- A. コーヒーの密度 - 生豆の密度を測定するための密度測定器が提供されることがあります。測定器が提供されない場合、以下の密度計算プロトコルが使用されます。
- B. 生豆の密度測定は、コーヒーの質量（グラム）を既知の容積の容器で測定したコーヒーの容積（リットル）で割ることで計算されます。個々の豆の

間の空間（隙間）は一定と見なし、無視されます。この競技では、コーヒーの重量は 250mL の容器で測定されます。

- C. 生豆の水分 - コーヒー生豆の水分含有量を測定するための水分測定器がスポンサーによって提供されることがあります。生豆の水分含有量の測定は、水分含有量の質量を生豆の総質量で割ることで計算されます。コーヒーの水分単位はパーセンテージ（%）であり、小数第 2 位まで計算されます（例：10.33%）。水分測定には 3～5 回の測定が推奨されます。
- D. スクリーンサイズ - サイズ分けスクリーン篩のセットを使用して、生豆サンプルを豆のサイズごとに物理的に分離します。スクリーンサイズは 1/64 インチの単位となっています（例：スクリーン 15 は 15/64 インチの目開き）。得られたデータは、特定のスクリーン上に保持された質量が全サンプル質量の 10%を超える場合に限り、1 番目、2 番目、3 番目に多いスクリーンの番号をそれぞれ記録します。
- E. ディフェクト数 - 生豆欠点は業界標準の 350g サンプルから特定し、数量カウントする必要があります。競技者にはシングルオリジン生豆 350g の別サンプルが提供され、グリーン評価スコアシートに記載されている欠点（完全な黒豆、一部の黒豆、完全な酸味豆、一部の酸味豆など）を特定し、カウントします。競技者は生豆鑑定スコアシートを提出する際に、シングルオリジンサンプルから発見されたすべてのディフェクト（クエーカーを除く）を提供された袋に入れて提出する必要があります。クエーカーはシングルオリジンの生産焙煎から特定され、提出後に審査員によって評価されます。競技者はシングルオリジンの生産焙煎から採取したクエーカーを、シングルオリジンの生産焙煎を提出する際に提供される別の袋に入れて提出する必要があります。

14.2.7 追加のスコア管理情報

競技者のトータルスコアは、すべての競技コンポーネント（生産焙煎評価、生豆鑑定、焙煎計画）からのスコアシートの合計を加算し、ペナルティを差し引くことで集計されます。

14.2.8 同点スコアに関する追加規定

国内大会の競技形式により第 10.3 項が完全には適用できない場合、次の優先順位による同点順位決定方法を採用できます。1. Roast Plan Scoresheet 2. Accuracy Coffee Descriptors 3. Affective Coffee Evaluation 4. Green Evaluation Scoresheet

14.3 コンペティション団体競技会での申立

競技者が競技会中にコンペティション団体チャンピオンシップに関して問題や申立を提出する場合、最初のステップとして競技会オーガナイザーおよび/または RM 委員会に連絡を行います。すべての問題は可能な限り迅速に解決されるべきで、現地での解決策が最も効果的かつ適切です。競技終了後の申立は効果的な仲裁が困難になります。

競技会オーガナイザーが問題や申立を現地で解決できると判断した場合、競技会オーガナイザーは関係者に連絡して公正な代表を擁立します。競技者の問題や申立は協議の上、競技会オーガナイザーと RM 委員会の共同で決定が下されます。競技会オーガナイザーおよび/または RM 委員会は競技者に決定事項を通知します。

問題が書面による申立を必要とする場合、この申立ては当該の事象発生から 24 時間以内にコンペティション団体および RM 委員会に直接 E メールで提出する必要があります。申立が競技運営に関連している場合、コンペティション団体は調査および必要に応じて仲裁を完全に行う必要があります。申立が審査員またはルールに関連している場合、RM 委員会が問題を調査し、仲裁を提案することがあります。コンペティション団体および RM 委員会は、すべての書面による申立を受領から 24 時間以内に SCAJ に報告しなければなりません。ただし、SCAJ はコンペティション団体の審査員やボランティアを直接認定、または管理していないため、仲裁することはできません。コンペティション団体競技会からの申立の対応には追加の時間がかかる場合があります。申立を提出する競技者は、30 日以内に解決が見込まれること考慮してください。

15. 連絡先

SCAJ 競技会事務局

E-mail: competition@scajconference.jp