



**WORLD
BARISTA
CHAMPIONSHIP**

WBC Judge's Manual

**WBC Judge's Manual
Version: VIII
Approved by the
WBC Board of Director
Operative from
April 2007**



WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

目 次

1	序文	
1. 1	WBC 審査員としての適性	Page 5
1. 1. 1	WBC 審査員	Page 5
1. 2	WBC 審査員として求められる資格	Page 5
1. 3	WBC 審査員認定プログラムの目標	Page 5
1. 4	WBC 審査員を認可するもの	Page 6
1. 5	異議申し立て	Page 6
2	競技会の前に	Page 6
2. 1	スコアシート	Page 6
2. 2	審査員の目標と目的	Page 6
2. 3	審査員がバリスタ・チャンピオンに求めるもの	Page 7
2. 4	WBC 認定審査員の主な役割	Page 7
2. 5	審査員が競技者に期待すること	Page 7
2. 6	審査員の果たすべき義務	Page 8
3	大会期間中	Page 8
3. 1	競技期間中の審査員規約	Page 8
3. 1. 1	競技開始	Page 8
3. 1. 2	味覚審査中には	Page 8
3. 1. 3	競技時間終了後（5分のカリブレーション）	Page 9
3. 1. 4	「すべきこと、やってはいけないこと」	Page 9
3. 1. 5	スコア記録係	Page 10
3. 2	報道メディアとのコミュニケーション	Page 10
3. 3	問題解決のために	Page 10
3. 3. 1	ドリンクをこぼしたり、提供できなかった際には	Page 10
3. 3. 2	審査員が時間通りに来れない際は	Page 11
3. 3. 3	競技者が WBC 規約に反した行動をした際には	Page 11
3. 3. 4	シングルチャービレッジにエスプレッソが含まれていない際には	Page 11
4	技術面審査の進め方	Page 12
4. 1	評価基準	Page 12
4. 2	技術面スコアシート（パート1）	Page 13
4. 2. 1	開始時に作業現場が清潔か/清潔なクロスは用意されているか	Page 13
4. 2. 1. 1	更なる評価局面	Page 13



WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

4. 3	技術面スコアシート・エスプレッソ（パート2）	Page 14
4. 3. 1	グループヘッドの水洗い（湯通し）	Page 14
4. 3. 2	ド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	Page 14
4. 3. 3	ドーシング/グライディング時にこぼす/無駄はしていないか	Page 14
4. 3. 4	一貫したドーシングとタンピング	Page 15
4. 3. 5	ポルタフィルターが清潔か（挿入前）	Page 15
4. 3. 6	手際よい挿入と抽出	Page 15
4. 3. 7	抽出時間（20-30秒）	Page 15
4. 4	技術面スコアシート・カプチーノ（パート3）	Page 16
4. 4. 1	視覚的に適正なエスプレッソであること	Page 16
4. 4. 2	開始時にミルクピッチャーは空で清潔か	Page 16
4. 4. 3	スチーミング前のノズルの空ぶかし	Page 16
4. 4. 4	スチーミング後のスチームノズルをきれいにしているか	Page 16
4. 4. 5	スチーミング後のノズルの空ぶかし	Page 17
4. 4. 6	終了時にミルクピッチャーは清潔か・容認できるミルクの無駄か	Page 17
4. 5	技術面スコアシート・シグニチャービバレッジ（パート4）	Page 17
4. 6	技術面スコアシート（パート5）	Page 17
4. 6. 1	グラインダーの理解度	Page 17
4. 6. 2	抽出口はきれいになっているか /ドーシングチャンバーに置いていないか	Page 18
4. 7	技術面スコアシート・終了時（パート6）	Page 18
4. 7. 1	競技終了時の作業場	Page 18
4. 7. 2	プレゼンテーションを通じて全体的に衛生的か	Page 18
4. 7. 3	クロスの使用方は適切か	Page 19
5	感応面審査の進め方	Page 20
5. 1	評価基準	Page 20
5. 2	エスプレッソの評価（パート1）	Page 20
5. 2. 1	クレマの色	Page 21
5. 2. 2	クレマのきめ細かさと持続性	Page 21
5. 2. 3	味のバランス	Page 21
5. 2. 4	触感のバランス	Page 21
5. 2. 5	4杯のエスプレッソは同時に提供されているか	Page 21
5. 2. 6	適正なエスプレッソカップをしようしているか	Page 21
5. 2. 7	付属品、付帯品とともに提供されているか	Page 22



WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

5. 3	カプチーノの評価（パート2）	Page 22
5. 3. 1	カプチーノとしての外観は適切か	Page 22
5. 3. 2	フォームの決めの細かさと持続性	Page 22
5. 3. 3	味覚のバランス	Page 23
5. 3. 4	4杯のカプチーノは同時に提供されているか	Page 23
5. 3. 5	適正なカプチーノカップをしようしているか	Page 23
5. 3. 6	付属品、付帯品とともに提供されているか	Page 23
5. 4	シグニチャービバレッジの評価（パート3）	Page 23
5. 4. 1	作品に対する十分な説明がされ、提供されているか	Page 24
5. 4. 2	魅力的な外観	Page 24
5. 4. 3	創造性が感じられるか	Page 24
5. 4. 4	味覚のバランス	Page 25
5. 4. 5	シグニチャービバレッジは4杯同時に提供されているか	Page 25
5. 5	バリスタの評価（パート4）	Page 25
5. 5. 1	プレゼンテーション/プロフェッショナル/専心/熱意	Page 25
5. 5. 2	細部への心配り/全ての付属品・付帯品は揃っているか	Page 26
5. 5. 3	適切な衣服	Page 26
5. 6	総合的な印象（パート5）	Page 26
5. 6. 1	総合的な印象	Page 26
5. 6. 2	超過時間による罰則・減点	Page 26
5. 6. 3	最終的な所見	Page 26
6	主審	Page 27
6. 1	WBC 主審向けガイドライン	Page 27
6. 2	競技の前に	Page 28
6. 2. 1	審査員ミーティング	Page 28
6. 3	競技中	Page 28
6. 3. 1	競技者が始める前に	Page 28
6. 3. 2	競技の最中に	Page 29
6. 3. 3	5分の合い幕の際に	Page 29
6. 4	競技が終わったら	Page 30
6. 5	問題解決のために	Page 30



1 序 文

当基準は、WBC 認定審査員のために、WBC Rules & Regulation 委員会により開発、作成されました。すべての WBC 審査員はこれらの基準に準じて行動しなければなりません。審査員は WBC 規約・スコアシート・行動規範を完全に把握、理解し、精通していなければいけません。

すべての WBC に関する書類は、下記のサイトよりダウンロードできます。

: www.worldbaristachampionship.com

当マニュアルは WBC 認定審査員のための規約です。

1. 1 WBC 審査員としての適性

1. 1. 1 WBC 審査員

A.WBC 認定審査員のみ、WBC にて審査することが認められています。

B.審査員認定委員会（JCC）が WBC 審査員の認定をいたします。

C.JCC は WBC において審査するのに適格な審査員を選出いたします。

D.審査員の選出は、JCC により WBC がおこなわれる最低 3 ヶ月前に告知されます。

選出された WBC 審査員は WBC のサイトにて告知されます。

www.worldbaristachampionship.com

1. 2 WBC 審査員として求められる資格

1. コーヒーの品質向上をめざし、バリスタという職業やコーヒーのすばらしさの啓蒙を促進することを約束すること

2. 地域、全国および世界バリスタチャンピオンシップにおける審査員としての経験があること

3. バリスタとしての基本的な技術を体得していること

4. カッピング、テイस्टィングの経験があること、もしくは、その他の味覚に関する評価を職務としていること

1. 3 WBC 審査員認定プログラムの目標

1. WBC 決勝大会の審査員に資格を与える

2. WBC 審査員の評価をより高い水準にし、一貫性をもたせること

3. WBC 大会期間中に WBC 審査員をプロとなるよう養成すること

4. 世界中の国内大会を手伝いできる認定審査員を創出すること



1. 4 WBC 審査員を認可するもの

JCC は WBC 審査員を認定する唯一の機関です。JCC の委員長は個々の認定について認可をします。

1. 5 異議申し立て

WBC 規約のチャプター 5 をご覧ください。

2 競技会の前に

すべての WBC 認定審査員はカリブレーションプログラムの前に次の点を検閲してください。

- A.WBC 規約について良く理解し、それを固守すること
- B.競技エリアの準備と大会の流れを良く理解すること
- C.審査員の評価マニュアルとスコアシートを良く理解すること
- D.エスプレッソのブレンド、ミルク、その他味覚に関する様々な味覚特性を良く理解すること

2. 1 スコアシート

- 1. 3つのスコアシート：主審用得点表、技術面得点表、感応面得点表
 - 2. 審査員は3種類すべてのスコアシートについて理解すること
 - 3. 審査員は公平、誠実で、常に肯定的な意見を記載すること
- 審査員は明確に記載すること（バリスタは大会後、自身のスコアシートを受け取るということ覚えておいてください。）

2. 2 審査員の目標と目的

- 1. WBC 規約や採点方法を詳細に渡ってよく理解すること
- 2. バリスタの職業性やすべての WBC 競技者の手助けをすること
- 3. スペシャルティコーヒーやコーヒーの素晴らしさを啓蒙促進すること
- 4. バリスタを評価する際には、中立、公平で、一貫性を持つこと
- 5. 優勝者としてふさわしく、高度な職業人バリスタチャンピオンを選出すること



2. 3 審査員がバリスタ・チャンピオンに求めるもの

1. 審査員は、バリスタとしての熟練した技術、職人としての技能、サービスマンとしてのサービスおよびコミュニケーション能力、バリスタという職業に対する情熱をチャンピオンに求めています
2. 審査員は、広範囲なコーヒーの知識をもち、高品質な飲料の提供が出来ることをチャンピオンに求めています
3. 審査員は、他のバリスタのモデルとなり、他のバリスタにひらめきを提供できることをチャンピオンに求めています

2. 4 WBC 認定審査員の主な役割

WBC 審査員は下記のことにより、競技者がよりよい競技ができるようにすることを期待されています。

1. 審査員は控えめに振舞い、15 分間の競技時間中を競技者が心地よい作業エリアを確保すること
2. 大会終了後、競技者が向上できる機会と領域を検討するための競技者とのミーティングに参加すること
3. 常に個々のバリスタおよび文化的背景を尊重すること
4. エスプレッソの抽出や提供に関する文化的相違を理解すること。ただし、常に WBC 規約や審査マニュアルに従って評価すること
5. 大会後、競技者の更なる向上のためにアドバイスをすること
6. 常に客観的で礼儀正しいコメントを記載すること

2. 5 審査員が競技者に期待すること

1. 競技者は WBC 規約、WBC 競技者マニュアル、WBC スコアシート、競技者の行動規範についてのしっかりとして理解をすること
2. 競技者は、少なくとも 30 分前には競技エリアにいること
3. プレゼンテーションは WBC 規約に準じていること
4. 競技者は、15 分という競技時間以内にパフォーマンスを終えること 15 分を超えた場合には減点となり、16 分を越えた場合には失格となる
5. 競技者はすべての備品と使用する付帯品は持参すること



2. 6 審査員の果たすべき義務

- A. すべての WBC 審査員は大会前、大会後にある審査員ミーティングに参加すること
- B. 審査員は時間厳守し、お互いに敬意を持ち接すること
- C. 審査員ミーティングに参加しない審査員は、審査員から除外（退去）される事がある
- D. 審査員は常にお互いに敬意を持ち、それぞれの意見や文化的相違を尊重すること

3 大会期間中

3. 1 競技期間中の審査員規約

- A. 競技エリアには、競技を行うバリスタ、司会、サポートスタッフの他に、7 人の審査員が立つことになるため、審査員の行動を厳しく律する規則が定められています。この規約に反した審査員は、審査員をはずされ、その場からの退去を命じられることがあります。
- B. 主審は、審査員の礼儀正しくない振る舞いを禁止する権限をもつ

◆競技者はたった一人で競技に望んでいることを忘れてはいけません。
(審査員団は 7 名もいるため、見た目に変化、影響があります。)

3. 1. 1 競技開始

審査員は、常に競技者に対し肯定的で、敬意を持って接すること。特に競技者が紹介された際には、歓迎の意を持って迎え入れてください。自己紹介の際には、すべての審査員は耳を傾け、競技者に集中し、そのバリスタの考えを理解してください。

- A. 競技者が話している間の審査員同士の会話は禁止されています。
- B. 競技中の審査員同士の会話は最小限にとどめてください。主審にスコアを尋ねることは、どうしても必要な場合を除き、禁止されています。
- C. ドリンクについて、競技者の技術やプレゼンについての議論は禁止されています。

3. 1. 2 味覚審査中には

観客、ボランティア、大会運営者、競技者は、ドリンクを口にし、評価する審査員に注目していることを覚えて置いてください。肯定的に、もしくは、否定的に解釈されるどんな些細な動きや、表情の変化も、しないようにしてください。



避けるべき事項

- A. テイスティング中に目を合わせる事。アイコンタクトをする際に、人は、本能的に表情を作ってしまうことを覚えて置いてください
- B. 味覚評価中に笑うこと
- C. テイスティング中に、顔の表情をつくること
- D. 競技者や観客に否定的に解釈される動作、行動をすること
- E. 他の人に聞こえるように審査員同士で話すこと・他の審査員と評価を共有すること
- F. 競技者と会話すること（競技者の質問には答えても構いません）
- G. 評価時に会話する際には、控えめに行うこと。会話はいかなる際にも最小限にとどめ、静かに、機転を利かせて行うこと
- H. 主審や他の審査員への確認、質問は競技終了後、バックステージにて行うこと

3. 1. 3

競技時間終了後（5分のカリブレーション）

- A. スコアシートのすべての項目を評価してあるかを確認した上で、主審へ手渡すこと
- B. まちがいを訂正したり、スコアの変更をした場合には、明確に、太く記載し、その上で○で囲み、その横にイニシャルをサインすること
- C. 他の観客や、競技者へ不審に解釈し誤解を招くので、大会期間中は観客との会話は避けること。
- D. 競技ラウンド中は携帯電話の使用はしないこと
- E. 審査員は大会終了の前および後に行われる審査員ミーティングおよび結果発表の場に出席すること
- F. 大会終了後、競技者が向上できる機会と領域を検討するための競技者とのミーティングに参加すること

3. 1. 4

「すべきこと、やってはいけないこと」

- A. 審査員同士の会話は許されているが、状態（静かに）、状況を踏まえた上でなされること
- B. 競技者との会話は許されているが、限られた範囲内にすること
- C. ドリンクを提供する時には、審査員は常にアイコンタクトをすること
- D. 常に審査員が競技者に与える心理的影響を考慮すること
- E. テイスティング後のドリンクを観客に回さないこと
- F. 審査前には刺激の少なく、中性味の食事をとるようにすること（味覚評価に影響を与えるような強く刺激のある食事は避けるようにすること）



- G. 審査中は決して食しないこと（但し、競技者により、そうするように指示された場合をのぞく）
- H. 大会が終わるまでは、審査員は競技者との会話を差し控えること。他の競技者は、個人指導と誤解をするようなことは差し控えること
- I. 審査員は観客席にいても、審査員であることには変わりません。観客席には競技者もいるため、行動と発言には注意すること
- J. デオドラント（防臭・脱臭効果のあるもの）を使用し、香水や、コロンやそれに順ずる強い香気を使用しないこと。これらの香りは感応面の評価に邪魔になります
- K. 競技者に対して、親しみやすく常に笑顔で審査を行うこと。

3. 1. 5

スコア記録係

スコア記録係は、スコアシートの計算(掛け算、足し算、オーバータイムの減点)を行います。審査員がスコアの計算をする必要はありません。審査員はすべての項目にスコアをつけたことを確認したうえで、主審（ヘッドジャッジ）を通して、スコア記録係へ手渡します

3. 2

報道メディアとのコミュニケーション

JCC 委員長は、すべての審査、競技者に関する公式のメディアとの会話の責務を担います。審査員として、メディアとの会話をした場合、次のガイドラインに沿って行うこと

- A. バリスタという職業とコーヒーのすばらしさをプロモーションすることに肯定的で、協力的に行うこと
- B. 公平であること。好ましかった競技者やドリンクを明言しないこと
- C. 当然のこととして、個々の競技者やドリンクについての議論は避けること
- D. 審査員は WBC の代理の立場にあるという振る舞いをする

3. 3

問題解決のために

3. 3. 1

ドリンクをこぼしたり、提供できなかった際には

もし一人(もしくは複数)の感応審査員がドリンクの提供を受け取ることが無かった場合、その審査員は、そのドリンクの評価はできません。その感応審査員は、感応面スコアシートのそのドリンクの部分の評価はすべて「0点」となります



3. 3. 2 審査員が時間通りに来られない際は
JCC は、審査員が時間通りに来ない場合に備え、代替りの審査員を控えておく責任があります。もしスケジュールどおりに審査をしえない場合、予定の審査開始の 30 分前には、その旨を JCC 委員長、大会管理者および主審に伝えなければなりません。JCC 委員長と主審は、速やかに代替りの審査員を任命する責務を担います。予定の審査に間に合わなかった場合と、正当な理由を JCC 委員長、大会管理者および主審に伝えなかった場合、審査員としての資格を剥奪されることがあります。
3. 3. 3 競技者が WBC 規約に反した行動をした際には
主審は、すべての競技者が WBC 規約に沿って行動するようにさせる責務を担います。主審は競技者が規約に違反しているかを決定します。
もし、重大な違反があった場合には、主審はその競技者を失格にすることがあります。
- もし、バリスタがその決定に承諾できない場合には、WBC 規約のチャプター 5 の手順にて、申し出てください。
3. 3. 4 シグニチャービバレッジにエスプレッソが含まれていない際には
シグニチャービバレッジにエスプレッソが含まれていない際には、審査員は感応面スコアシートの Part IV のすべての味、プレゼンの評価は、「0 点」となります。また、技術面審査員は、技術面スコアシートの Part IV のすべてのスコアも「0 点」となります。



4 技術面審査の進め方
これより技術面スコアシートの説明です。それぞれの競技者には、7人の審査員により評価されます。主審が1名、技術面審査員が2名、感応面審査員が4名です。主審のスコアは、競技者の総合得点には加算されません。2名の技術面審査員のスコアは、平均を取り、「技術面スコア」とされます。「技術面スコア」はそれぞれの感応面スコアシートに加算されます。競技者の総合得点は、4枚の感応面スコアシートの総合計により算出されます。

4. 1 評価基準
下記よりスコアシートの説明となります。技術面、感応面の両スコアシートと共に見ることをおすすめします。スコアシートは、下記のサイトにてダウンロードできます。
www.worldbaristachampionship.com

評価の基準は、技術面、感応面、両審査員ともに同じ基準を使用します。
採点方法には、Yes/Noでの採点と0点～6点の採点と2通りあります。

【Yes/No 採点項目】

Yes=1点 No=0点 ※0.5点評価・・・不可

【0～6採点項目】

Unacceptable (容認できない)	0点
Acceptable (容認できる)	1点
Average (平均的)	2点
Good (良い)	3点
Very Good (とても良い)	4点
Excellent (優れている)	5点
Extraordinary (格別に優れている)	6点

【0～6 採点項目】


1点から6点の間は、0.5点の加点評価が認められています。その際には、「1.5/2.5/3.5・・・」というように記載してください。

- ・「0.5点」という評価はありません。
- ・「0点」という評価は、全く許容できない場合にのみ使用することが出来ます。



WBC 規約には、競技者は競技に使用するエスプレッソマシンの部品（シャワープレート・スチームノズル・ガスケット・ポルタフィルター）を替えることは許されていません。競技開始時には、技術面審査員はエスプレッソマシンが WBC ガイドラインに準拠し適切であるかを確認してください。

4. 2 技術面スコアシート（パート1）

Part I -開始時の作業場の評価: Station Evaluation at Start-up	
コメント:	競技エリア: 開始時に作業現場が清潔か /清潔なクロス(ダスター)は用意されているか <div style="float: right; text-align: right;"> 0~6  /6 /6 6 </div>

4. 2. 1 開始時に作業現場が清潔か/清潔なクロスは用意されているか
 少量のコーヒー粉がグラインダー周辺に残っていることは、競技者の意思に任されています。少々のコーヒーの粉が残っていることで「0 点」評価を受けることはありませんし、作業を継続することが出来ます。

作業場の清潔さについては、0~6 採点項目です。もし作業場がとても汚い場合には、1 点として評価します。4 点と 5 点の差を区別することは困難です。総合的な印象がとてもよければ、その競技者は賞賛されるに値します。

4. 2. 1. 1 更なる評価局面

- A. 競技者の管理能力を評価してください。作業場がいかに実践的で効果的に保たれているかは管理能力によります。よく管理されていれば 3 点から 5 点の範囲の評価がされます。
- B. 競技者は、下記のような準備をすることができますが、過剰な準備として、減点の対象となります。
 - ・ カプチャー用のミルクがスチーム用のジョグ（ピッチャー）にすでに注がれている。
 - ・ シグニチャー用の材料がブレンダーやグラスに注がれている。
 それ以外にも過剰な準備とみなされる行為は減点の対象となります。
 競技者は、競技時間内にすべてのドリンク調理作業を行うことを求められています。もし、シグニチャービバレッジ用の材料が前もって準備されているような場合には、1 点から 2 点以上の評価をされることはありません。
- C. 競技の開始時には、最低 3 枚のクロス（ダスター）が使えるようになっていなければなりません。クロス（ダスター）はきれいで使用目的がそれぞれ明確でなければなりません。
 （例：ミルクなどがこぼれた時用・フィルターバスケットの清掃用・スチームノズルの清掃用など）
- D. カップは温められていなければなりません。（“温かい” というのは、相対的な意味合いで



す。) 競技者は準備時間にカップを温めなければなりません。カップはエスプレッソマシンの上部に置かれていなければなりません。(マシン上部のボイラー側である場合が多いでしょう。)

次のことには注意してください。

- i. 競技開始時にカップが作業テーブルに置かれていること
- ii. 競技開始時にカップが水（お湯）の入った水ばちに入っていること

4. 3 技術面スコアシート・エスプレッソ（パート2）

Part II - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation		0~6		Yes	No
コメント: Shot1: _____ 秒 Shot2: _____ 秒	専門的技術(テクニカルスキル)				
	グループヘッドの水洗い(湯通し)				
	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/グライディング時にこぼす/無駄はしていないか				
	一貫したドレーシングとタンピング				
	ポルタフィルターが清潔か(挿入前)				
	手際よい挿入と抽出 抽出時間(20-30秒)				
			/12	/5	17

注意) エスプレッソの抽出技術評価は、3 カテゴリーのドリンクの評価共通のもので、(技術面スコアシートの Part II、III、IV およびカプチーノ、シグニチャービバレッジの「視覚的に適正なエスプレッソであること」の評価も同様です。)

- 4. 3. 1 グループヘッドの水洗い(湯通し)
競技者はそれぞれの抽出前には、グループヘッドの湯通しをしなければなりません。ポルタフィルターを挿入する前に湯通しても、はずした際に湯通ししても、どちらの方法でも構いません。湯通ししていれば、Yes にマークをつけます。
- 4. 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
コーヒーをドレーシングする前に、フィルターバスケットが乾燥していて、かつ、清潔であれば、Yes にマークをつけます。
- 4. 3. 3 ドレーシング/グライディング時にこぼす/無駄はしていないか
こぼす/無駄とは、競技時間中に使用しなかったコーヒー粉のことです。(これにはドレーシングチャンバーの中へレベリングをして戻した分、ノックボックスに廃棄した分、テーブルにこぼれた分、ゴミ箱に廃棄した分、床にこぼれ落ちた分などです。)しかし、提供されたエスプレッソの作成のために生じた「こぼす/無駄」を評価してください。(提供され



なかったエスプレッソのために生じた「こぼす/無駄」は、評価にはいれません。）

同カテゴリー内で 5g 以内の「こぼす/無駄」であれば、許容範囲内といえます。最大評価を得るには、「こぼす/無駄」は、1 グラム以内にどどめるべきでしょう。5g 以上であった場合には、「0 点」評価となります。

4. 3. 4

一貫したドーシングとタンピング

ドーシングの仕方には、異なる幾つかの方法があります。この項目の評価では、抽出量と抽出時間について考察してください。（抽出量 30ml±5 を 20～30 秒の抽出時間で抽出できる方法であるかを考慮すること）

競技者は一貫した方法でドーシングとタンピングをしなければなりません。均一量のコーヒーを使用し適切な力で水平にタンピングをするべきです。文化的な違いは考慮されるべきでしょう。

4. 3. 5

ポルタフィルターが清潔か（挿入前）

挿入前に、バスケットのリムやつめがきれいな状態にすること。

4. 3. 6

手際よい挿入と抽出

競技者は、ポルタフィルターをエスプレッソマシンに挿入したら即、抽出を始めなければなりません。「Basket to the gasket – Finger to the ringer.」

4. 3. 7

抽出時間（20－30秒）

抽出時間が 20 秒から 30 秒であれば、Yes にマークをつけます。競技者がエスプレッソマシンの抽出ボタンの操作をしたときが抽出開始の時間です。



4. 4 技術面スコアシート・カプチーノ（パート3）

PartⅢ-カプチーノの評価:Cappuccino Evaluation		
コメント:		
Shot1: _____ 秒	Shot2: _____ 秒	
専門的技術(テクニカルスキル)		
	グループヘッドの水洗い(湯通し)	0~6 Yes No
	ド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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	ドーシング/グライディング時にこぼす/無駄はしてないか	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	一貫したドーシングとタンピング	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	ポルタフィルターが清潔か(挿入前)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	手際よい挿入と抽出	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	抽出時間(20-30秒)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	視覚的に適正なエスプレッソであること	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ミルク		
	開始時にピッチャーは空で清潔か	Yes No
	スチーミング前のノズルの空ぶかし	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	スチーミング後のスチームノズルをきれいにしているか	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	スチーミング後のノズルの空ぶかし	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	終了時にピッチャーは清潔か許容できるミルクの無駄か	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		/18 /10 28

注意) 最初から7項目は、エスプレッソカテゴリーの評価と同じです。

- 4. 4. 1 視覚的に適正なエスプレッソであること
審査員は抽出後すぐにエスプレッソのベースを評価しなければなりません。感応面スコアシートのエスプレッソカテゴリー（クレマの色・きめ・持続性）の評価を見てください。
- 4. 4. 2 開始時にミルクピッチャーは空で清潔か
競技者は冷たく、新鮮なミルクをきれいなスチーム用のジョグに注がなければなりません。ジョグは、内側も外側もきれいでなければなりません。
- 4. 4. 3 スチーミング前のノズルの空ぶかし
競技者はミルクジョグにスチームノズルを挿入する前にノズル内をきれいに（空ぶかし）しなければなりません。
- 4. 4. 4 スチーミング後のスチームノズルをきれいにしているか
ミルクをスチームした後は、専用のタオルを使用して、スチームノズルをきれいに拭かなければなりません。



- 4. 4. 5 スチーミング後のノズルの空ぶかし
ミルクをスチームした後は、ノズルを空ぶかししなければなりません。
- 4. 4. 6 終了時にミルクピッチャーは清潔か・容認できるミルクの無駄か
カプチーノを提供し終わった際、ミルクジョグ内に残っているミルクはほとんど空でなければなりません。ジョグあたり 10cl/3oz (大体 90cc-100cc) 以内であれば許容範囲とします。
- 4. 5 技術面スコアシート・シグニチャービバレッジ (パート4)
注意) ミルクの評価以外は、カプチーノカテゴリーの評価と同じです。
- 4. 6 技術面スコアシート (パート5)

Part V - 技術評価: Technical Evaluation									
コメント:	<p>専門的技術 (テクニカルスキル)</p> <p>グラインダーの理解度</p> <p>抽出口はきれいになっているか/ドーシングチャンバーに置いていないか</p>								
	<table border="1"> <tr> <td>0~6</td> <td>Yes</td> <td>No</td> <td></td> </tr> <tr> <td>/6</td> <td>/1</td> <td></td> <td>7</td> </tr> </table>	0~6	Yes	No		/6	/1		7
0~6	Yes	No							
/6	/1		7						

- 4. 6. 1 グラインダーの理解度
 - A. 技術面審査員はグラインダーの操作方法と管理と取り扱い、ドーシングとタンピング技術、抽出についての理解をする必要があります。
 - B. 競技者はグラインダーの理解度を、どのようにグラインダーを操作し、コーヒーを取り扱うのかにより、グラインダーの理解度を示す必要があります。競技者は準備時間内にグラインダーの調整をする必要があります。競技者は抽出の都度もしくは同カテゴリー毎に、コーヒーを挽かなければなりません。
 - C. 競技者は抽出時間 20~30 秒で抽出量 25ml~35ml のエスプレッソの抽出をします。どのようなドーシング方法しても構いませんが、同カテゴリーのエスプレッソの抽出には一貫した方法を取るようになければなりません。文化的な違いは考慮されるべきでしょう。
 - D. 競技者は一貫した方法で水平にタンピングを行わなければなりません。抽出時間と抽出量もタンピング技術の評価として考察されます。
 - E. 技術面審査員はポルタフィルターに残されたコーヒーパックを調べてください。残されたコーヒーパックの状態は、グラインダーの理解度、一貫性のあるドーシング・タンピング技術を物語ります。審査員は水平タンピングかどうか、お湯が流れ出る経路となるチャネリングがないか、極端に湿っていたり、極端に乾いていたたりしていないか、また、同一カ



テゴリーにおいて、パックの状態は、一貫性があるかを見ます。(注意) 競技者はエスプレッソマシンにパックを残さず、それを調べることが出来ないかも知れませんが、その場合に減点してはいけません。

- F. 技術審査員は競技者から離れた位置に立ち、競技者の邪魔にならないように保たなければなりません。
- G. (注意) 技術審査員がポルタフィルターやグラインダーのチェックの際に汚した場合には、すばやくふき取ること。

4. 6. 2 抽出口はきれいになっているか

/ドーシングチャンバーに置いていないか

- A. 競技者は抽出口に水分やコーヒーの粉がついていないようにしなければなりません。濯ぐ、タオルの使用、指でぬぐうなど、どのような方法をとることも許容されています。
- B. 水平にする際に抽出口がドーシングチャンバーの中に直接入ってしまわないようにしてください。チャンバーの中に水滴が落ちる危険があります。

4. 7 技術面スコアシート・終了時 (パート6)

Part VI-終了時の作業場の評価: Station Evolution At End		
コメント	競技エリア:	0~6 Yes No
	競技終了時の作業場	/6
	プレゼンテーションを通じて全体的に衛生的か	/2
	使用した備品(クロス等)の使い方は清潔か	/2
		8

4. 7. 1 競技終了時の作業場の清潔さ

少量のコーヒー粉がグラインダー周辺に残っていることは、競技者の意思に任されています。少々 of コーヒーの粉が残っていることで「0点」評価を受けることはありませんし、作業を継続することが出来ます。競技終了時の作業場の清潔さについては、0~6 採点項目です。

作業をしながらきれいにすることは、評価を得るのに役立つでしょうし、ドリンクを提供し終わったあとに清潔にするのに時間をとられることもないでしょう。

4. 7. 2 プレゼンテーションを通じて全体的に衛生的か

衛生面の評価はプレゼンテーション全体を反映しています。この項目では、下記のような



不衛生な何かがある場合に No=0 点評価となります。

- ・専用タオルでないタオルでスチームノズルを拭いた場合
- ・タオルで顔や口を拭くなど、不衛生なことをした場合
- ・床に落ちたタオルを使った場合など

4. 7. 3

クロスの使用は適切か

競技時間が始まったら、競技者は最低 3 枚はタオルを用意しなければなりません。（それは、エプロンについていたり、ポケットに入っているものも数に数えます。）すべてのタオルは目的別にしなければなりません。一つはスチームノズル清掃用、一つはポルタフィルター清掃用、一つは作業場用とします。



5 感応面審査の進め方

これより技術面スコアシートの説明です。それぞれの競技者には、7人の審査員により評価されます。主審が1名、技術面審査員が2名、感応面審査員が4名です。主審のスコアは、競技者の総合得点には加算されません。2名の技術面審査員のスコアは、平均を取り、「技術面スコア」とされます。「技術面スコア」はそれぞれの感応面スコアシートに加算されます。競技者の総合得点は、4枚の感応面スコアシートの総合計により算出されます。

5. 1 評価基準

これより感応面スコアシートの説明となります。以下の説明はスコアシートと共に見ることをおすすめします。

www.worldbaristachampionship.com

評価の基準は、技術面、感応面、両審査員ともに同じ基準を使用します。

【Yes/No 採点項目】

Yes=1点 No=0点 ※0.5点評価・・・不可

【0~6採点項目】

容認できない・・・0点 容認できる・・・1点 平均的・・・2点 良い・・・3点
とても良い・・・4点 優れている・・・5点 格別に優れている・・・6点

5. 2 エスプレッソの評価（パート1）

Part I - エスプレッソの評価: Espresso Evaluation	
コメント:	
エスプレッソの味覚評価	0~6
クレマの色(ヘーゼルナッツ、ダークブラウン、赤みを帯びた反射色)	<input type="text"/>
クレマのきめ細かさ持続性	<input type="text"/>
	/12
味のバランス(甘み、酸味、苦味の調和)	0~6
(口当り、後味の)触感のバランス(フルボディ、まろやか、滑らかさ)	<input type="text"/> ×4=
	<input type="text"/> ×4=
	/48
ドリンクの提供	Yes No
4杯のエスプレッソは同時に提供されているか	<input type="checkbox"/>
適正なエスプレッソカップを使用しているか(60-90ml、取っ手付き)	<input type="checkbox"/>
付属品、付帯品とともに提供されているか(スプーン、砂糖、ナギン、水)	<input type="checkbox"/>
	/3
	63



5. 2. 1 クレマの色
クレマの色はヘーゼルナッツ、ダークブラウン、もしくは赤味がかかった反射色がのぞましいでしょう。クレマの色が薄かったり、クレマのないものは許容範囲外として0点評価となります。
5. 2. 2 クレマのきめ細かさと持続性
クレマは密度が濃く滑らかであるのが望ましいでしょう。クレマは中心部まで壊れることなく長持ちするのがよいでしょう。エスプレッソが提供されたときには、クレマが存在していなければなりません。審査員はデミタススプーンで線を引くようにし、クレマの回復状況より評価します。
- 注意) クレマの色やきめの細かさの評価は、“すばやく”行うこと。味覚のバランスの評価は最も重要な採点項目です。審査員は新鮮なエスプレッソの味覚を評価するようにしてください。
5. 2. 3 味のバランス
エスプレッソに使用されるコーヒー豆とその味のプロファイルの間には、相関関係があります。エスプレッソは甘さと酸味と苦味の調和の取れたバランスがあることで、高い評価がされるでしょう。それぞれの味の要素の強さがあるということは、求められていません。競技者は単一産地のコーヒーを使用するかもしれません。それゆえ3要素の中で何かがかけているかもしれないことを気にかけておいてください。コーヒーのバランスが取れていれば、この項目において高評価がなされるでしょう。審査員は競技者による説明を良く聞き、その説明と合う風味を探してください。
5. 2. 4 触感のバランス
エスプレッソの触覚のバランスとは、フルボディ感、円熟し角の取れた感じや滑らかな感じのことです。この評価は、エスプレッソの「マウスフィール」と相関関係にあります。エスプレッソの粘性の感覚の評価になります。
5. 2. 5 4杯のエスプレッソは同時に提供されているか
4杯すべてのエスプレッソが同時に審査員テーブルに運ばれているかを評価します。
5. 2. 6 適正なエスプレッソカップをしようしているか
エスプレッソは、取っ手付きの2～3oz（60-90ml）にて提供されなければなりません。



5. 2. 7 付属品、付帯品とともに提供されているか
 エスプレッソは、スプーン、砂糖、ナフキン、お水と共に提供されなければなりません。
 これらのひとつでもなかった場合には、評価はNo=0点となります。

5. 3 カプチーノの評価（パート2）

Part II - カプチーノの評価: Cappuccino Evaluation

コメント:

<p>カプチーノの味覚評価</p> <p>カプチーノとしての外観は適切か(伝統的またはラテアート)</p> <p>フォームのきめ細かさと持続性</p>	<p>0~6</p> <p><input type="text" value=""/></p> <p><input type="text" value=""/></p> <p>/12</p>						
<p>味覚のバランス(許容範囲内の温度で提供されているか、濃厚なミルクの甘さとエスプレッソの調和の取れた味わい)</p>	<p>0~6</p> <p><input type="text" value=""/> × 4 =</p> <p>/24</p>						
<p>ドリンクの提供</p> <p>4杯のカプチーノは同時に提供されているか</p> <p>適正なカプチーノカップを使用しているか(150-180ml、取っ手付き)</p> <p>付属品、付帯品とともに提供されているか(スプーン、砂糖、ナフキン、水)</p>	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100px; height: 60px;"> <thead> <tr> <th style="padding: 2px;">Yes</th> <th style="padding: 2px;">No</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 50px; height: 20px;"></td> <td style="width: 50px; height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="width: 50px; height: 20px;"></td> <td style="width: 50px; height: 20px;"></td> </tr> </tbody> </table> <p>/3</p>	Yes	No				
Yes	No						

39

5. 3. 1 カプチーノとしての外観は適切か
 カプチーノはエスプレッソとスチームドミルクとフォームとの調和の取れたバランスのある飲み物です。伝統的なカプチーノは5-6oz(150-180ml)です。表面にはミルクとコーヒーの組み合わせさせた色があり、なめらかでつやがあるでしょう。この項目では、表面の視覚的な評価をします。(注意：ここでは、どんなスパイスや粉のトッピングも許容範囲ではありません。) コーヒー色がカップの淵全体を縁取るようにあり、滑らかで、魅力的な色のバランスがあることを探してください。

5. 3. 2 フォームの決めの細かさと持続性
 フォームは滑らかで、絹のように柔らかでつやがあり、また、極めて小さな気泡により、きめ細やかな状態が望ましいでしょう。審査員はスプーンを使用し、この項目を評価します。フォームがきめ細やかで適度な厚みがあることで高評価を得ます。

注意) 審査員が視覚評価とフォームの評価を”すばやく”行うことはとても重要なことです。味覚のバランスは最も重要な評価項目であり、審査員は新鮮なカプチーノを評価するために、提供されてから数秒以内に味の評価をしてください。



5. 3. 3 味覚のバランス
カプチーノは温かい飲み物です。それゆえすぐに飲める温度で提供してください。味覚のバランスはミルクの甘さと強いエスプレッソの感覚との調和のことです。フォームのきめの細かいとは、カプチーノの滑らかな感じをも、含んでいます。
5. 3. 4 4杯のカプチーノは同時に提供されているか
4杯すべてのカプチーノが同時に審査員テーブルに運ばれているかを評価します。
5. 3. 5 適正なカプチーノカップをしようしているか
カプチーノは、取っ手付きの5~6oz (150-180ml) にて提供されなければなりません。
5. 3. 6 付属品、付帯品とともに提供されているか
エスプレッソは、スプーン、砂糖、ナフキン、お水と共に提供されなければなりません。これらのひとつでもなかった場合には、評価はNo=0点となります。
5. 4 シグニチャービバレッジの評価 (パート3)
シグニチャービバレッジには下記のルールがあります。
- A. シグニチャービバレッジは競技時間内に競技者によって作られるエスプレッソをベースとした自由創造のドリンクです
 - B. はっきりとしたエスプレッソの味は、なくてはならないものです
 - C. アルコールは許可されていません
 - D. 審査員がスプーンなしで飲めるものでなければなりません(明らかに“飲みもの”であり、食べ物やデザートではいけません)
 - E. コーヒー以外の材料をポルタフィルターの中に入れてはいけません。

競技者はシグニチャービバレッジによって創造性を示します。競技者はそのドリンクが高品質であると審査員がその価値をみとめるように説明し、提供することで評価を受けます。シグニチャービバレッジの風味のバランスにおいて、高評価をえるには、強いエスプレッソ感はなくはなりません。

(注意) もしドリンクにアルコールが入っているという疑いがある場合には感応面審査員は、主審にアルコールの有無を確かめるように依頼します。その際、競技者は競技を終了時間の最後まで続けることができますが、終わり次第、主審は競技者に材料の確認を依頼



します。競技者はアルコールのっていないことを証明するために、もともとの容器や箱・パッケージを見せてください。もし、アルコールがその原材料に入っていた場合、感応審査員のシグニチャービバレッジのすべての項目はすべて0点評価となります。しかしエスプレッソおよびカプチーノのカテゴリーには及びません。

PartⅢ-シグニチャービバレッジの評価: Signature Beverage Evaluation	
コメント:	
シグニチャービバレッジの味覚評価	0~6
作品に対する十分な説明がされ、提供されているか	/18
魅力的な外観(エレガント、クリーン、カップ/グラスの使用方法)	
独創性が感じられるか	
味覚のバランス(使用した材料とエスプレッソの味)	0~6 × 4 = /24
シグニチャービバレッジは4杯同時に提供されているか	Yes No /1 43

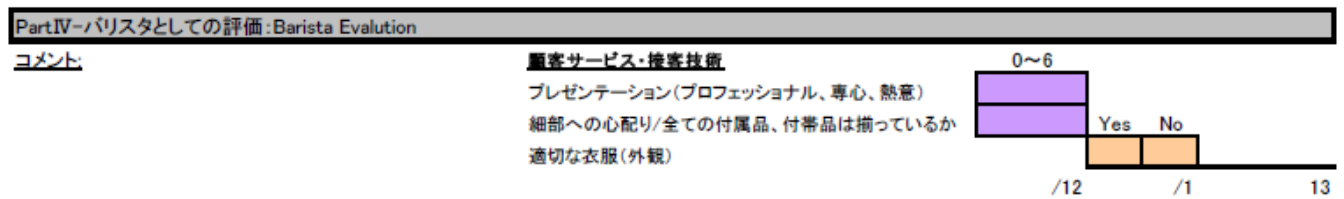
5. 4. 1 作品に対する十分な説明がされ、提供されているか
 競技者はシグニチャービバレッジについての説明を審査員にしなければなりません。説明においては、原材料、準備及び調理方法、および審査員が体験するであろう風味や香りといったものです。ドリンクが提供される際には、そのドリンクが熱いのか、温かいのか、冷たいのか、それとも、温度の組み合わせがあるのかを説明しなければなりません。
 シグニチャービバレッジの説明は競技時間内に行わなければなりません。評価をする際には説明と実際の風味や香りとの間に相関関係があるかどうかを考慮してください。
 どのように飲むかについて、競技者によってなされた説明には、審査員は、可能な限りしたがってください。
 (競技者のコールもしくは自身の動作により) 競技時間が終了した後の説明は評価の対象とはなりません。
5. 4. 2 魅力的な外観
 審査員はシグニチャービバレッジが魅力あるグラスや入れ物にて提供され、それがドリンクに対して適切であるかを評価します。トッピングや付属品、装飾品もこの項目の評価に含まれます。
5. 4. 3 創造性が感じられるか
 審査員はシグニチャービバレッジがどのように作られ、公開・表現されていく中で、競技者の創造性を評価します。素晴らしい材料とエスプレッソが披露されることで興味深い経験が創造されるときこの項目での評価は高くなります。



5. 4. 4 味覚のバランス
 審査員はシグニチャービブレッジに使用される材料とバリスタの説明と感応面の経験との間に相関関係があることを探してください。エスプレッソの風味が群を抜いて高く、容易にそれとわかるのであれば、この項目で高評価となります。審査員は競技者によって提供される際の指示にしたがって飲んでください。

5. 4. 5 シグニチャービブレッジは4杯同時に提供されているか
 4杯すべてのドリンクが同時に審査員テーブルに運ばれてこれば、Yesをつけてください。(すべての審査員はこの項目が同評価となるでしょう。)

5. 5 バリスタの評価 (パート4)



5. 5. 1 プレゼンテーション/プロフェッショナル/専心/熱意
 この項目はバリスタの職業性のレベルの高さ、バリスタがいかにコーヒーやバリスタとしての熟練技術に精力的に専念しているか、また、いかなる情熱をコーヒーに傾けているかを基底としています。プレゼンテーションが審査員や審査員の関心を誘い込む有益な情報を提供しているのであれば、高評価につながります。競技者はなぜそのコーヒーを選んだのかを説明しなければなりません。審査員は競技者の説明と飲みものとの間の相関関係を探してください。競技者は行動により、姿勢により、口頭により自身のコーヒー専門家としての、そして、自分自身のプレゼンテーションを伝えるでしょう。審査員にとっては、競技者の準備の程がわかるでしょう。競技時間に行われることすべてに目的があるはずで

どのようにドリンクが提供されたかということも評価してください。審査員はドリンクの提供の際には、バリスタとしての専門技術や専門家気質や礼儀正しさや思いやりを感じるようにしてください。競技者はそれぞれの審査員の前にカップを提供し、目を合わせ、飲み始める合図をするでしょう。



5. 5. 2 細部への心配り/全ての付属品・付帯品は揃っているか
 すべての付属品は難なく使用でき、競技者が作業する準備・手配がなされているべきでしょう。競技者は競技エリアをスムーズに動くことができ、すべてのものが必要なときに使用可能であるようにしておかなければなりません。多くの設備・備品・付属品を動かす必要のない状態にしておくべきでしょう。すべてにそれぞれの目的と場所が定められていることがよいでしょう。審査員は万が一、ミスしたり、こぼしてしまったときのためのカップや付属品が用意されているかを見てください。また、適時水の継ぎ足しをしているか、スプーンの置き方や様々なものの取り扱い方、スコアシートに評価の記載がされていないこまごまとしたことにも、注意を払ってください。

5. 5. 3 適切な衣服
 競技者はバリスタとして働くのに適した格好をするべきでしょう。少なくともきれいなエプロンやきれいな衣服を着るようにしてください。そうであれば、Yes 評価となります。エプロンがなかったり、サンダルであるとかひどく破れたり汚れたりした衣服のように不適切である場合には、No 評価となります。

注意) 審査員は文化的な違いを考慮してください。

5. 6 総合的な印象 (パート5)

Part V-総合的な印象: Station Evaluation At End	
基準	15分以内に競技を終了できたか: Yes or No
0=最低得点	Noの場合: _____ 秒
6=最高得点	
	6

5. 6. 1 総合的な印象
 総合的な印象の評価は競技者のパフォーマンスすべてより考察されます。
 ここでは、0点評価にはなりません。

5. 6. 2 超過時間による罰則・減点
 主審はタイムキーパーより競技時間を聞いてください。競技者が規定時間を越えてしまった場合には、越えた時間を1秒単位にて記載してください。



WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

5. 6. 3 最終的な所見
- A. 審査員はスコアシートを主審に手渡す前に記載漏れを再チェックしてください。すべての評価項目が明確に記載されていることを確認してください。コメントが評価点数の支えになっているべきでしょう。
 - B. それぞれのスコアシートには審査員の氏名、競技者の氏名と国名が明確に理解できるように記載してください。（氏名・国名に関しては、競技前に記載しておいてください。）
 - C. 審査員が評価点数の変更をする際には、正しい評価点数を○で囲み、その横にサインをしてください。
 - D. 審査員は建設的（前向き）で客観的なコメントをするようにしてください。
 - E. スコアシートの左側にコメント欄がありますので、コメント・メモはそのスペースに記載してください。競技者および彼らのドリンクについて覚えておくのにも役立ちます。（特に審査の際に目にしたことを確認する際に役に立ちます。）また、大会後にスコアシートを見直すためにも役立ちます。審査員は改善点、ささえとなる点、パフォーマンスやドリンクなどの詳細な点に気づくでしょう。
- 6 主審
- 主審に任命されたら競技期間中の全般的な責任を担います。主審は規約や規定を定めるRRCおよびJCCなどの委員会と密接にかかわることとなります。それぞれの委員会はWBC大会期間中一人の代表者を必要としています。
6. 1 WBC 主審向けガイドライン
- A. 主審は競技中の全般的な責任を担います。
 - B. 主審は審査員がプロ意識を持って、WBC 規約やガイドラインにそって、審査するようにする責任を担います。
 - C. 主審はスコアシートが明確に、そして、すべて記載されているかを確認してください。
 - D. 主審はタイムキーパーや競技エリアにいる WBC アシスタントに関する責任を担います。
 - E. 主審は競技者が適切な競技エリアを確保しているかを確認してください。
 - F. 主審は競技時間にいかなる妨害もないようにしてください。プレスのカメラマン、撮影担当者、観客やボランティアスタッフ、他の審査員の動きに気をつけてください。
 - G. 主審は競技者と審査員両方の評価を主審スコアシートを利用して行います。このスコアシートの評価は競技者の総合得点には加算されません。
 - H. 主審は主審としての評価をするために感応面審査員のカップを分かち合います。
 - I. 主審は感応面審査員が自身の評価を下した後で、味覚評価を行います。
 - J. 主審は審査員が下した決定的な評価（0点・6点）を認める最終権限を持ちます。



6. 2 競技の前に
WBC 職員と JCC は、審査員のスケジュールを作成する責務を担っています。審査員スケジュールが作成されたら、主審は審査員ミーティングの招集をかけます。
6. 2. 1 審査員ミーティング
審査員ミーティングの内容は下記のとおりです。
- A. 審査員と競技者との間に利害関係がないことを確認します。
 - B. すべての審査員に審査開始時間の 30 分前にはバックステージにいるように伝えてください。
 - C. すべての審査員が競技者名と審査員名が記載されたスコアシートを持っていることを確認してください。
 - D. すべての審査員が適切な衣服を着用しているかを確認してください。
 - E. 審査のしきたりが不明確な場合には、明確にしておいてください。
6. 3 競技中
主審は競技が開始される前に、下記のことを確認してください。
6. 3. 1 競技者が始める前に
- A. テクニカルスタンダード委員もしくは、その技術者にすべて準備完了かどうかを確認してください。
 - B. 十分な給水用の水があるか確認してください。
 - C. 競技エリアを目視にて確認してください。
 - D. 司会と合図をし合い、すべてがスケジュールどおりに進んでいるかを確認してください。競技者が通訳をつれているかなども注意してください。
 - E. 大会運営者にスケジュールどおりに進んでいるかを確認してください。ビデオや写真のカメラマンが競技エリアに入る許可を得ているかを確認してください。許可を得て入っている場合には、カメラマンに競技者および審査員の邪魔にならないように説明と依頼をしてください。従わなかった場合、主審はカメラマンを競技エリア外に退去させる権限を持ちます。
 - F. すべての審査員が事前に準備できていることを確認してください。最後まで指示と情報提供をしてください。



6. 3. 2

競技の最中に

主審は常に注意深く、観察鋭く、規律厳守しなければなりません。主審の主な役割は競技エリアにいるすべての人が WBC 規約を遵守するようにさせることです。主審は、競技中にはどんな妨害もないように注意を払ってください。プレスのカメラマン、撮影担当者、観客やボランティアスタッフ、他の審査員の動きに気をつけてください。

注意すべきこと

- A. 技術面審査員が競技エリアにおいて競技者の動線を妨げたり、邪魔をしたりしないようにすること
- B. 感応面審査員が競技者の話に耳を傾け、互いに不必要な会話をしないこと
- C. 感応面審査員がボディランゲージは最小限にとどめ、ドリンクを正しく評価すること。審査員も一役をになっていると認識してください。
- D. 審査員の動作から、どの抽出のドリンクがどの審査員に提供されたかといった、実際の状況まで、役立つメモを取ること
- E. 抽出時間と感応面の評価を記録すること。審査員や競技者にとって役に立つ情報をメモしておくこと
- F. 競技者が競技を終えたらすぐに、すべての審査員が競技エリアから退出し 5 分間の競技の合間にカリブレーションを行うこと

6. 3. 3

5 分の合い幕の際に

審査員には、不明確な事柄を明確にするための時間が 5 分間与えられています。

- A. すべての審査員がスコアシートの評価項目のすべてに採点をしていることを確認してください。
- B. 2 名の技術審査員が「Yes/No 採点項目」に不一致がないかを確認してください。「0 点/6 点採点項目」は重大な相違がないかを確認してください。
- C. 感応面審査員の評価に重大な相違がないかを確認してください。
- D. すべての評価が記載されたスコアシートをスコアキーパーもしくは、大会管理者に手渡してください。
- E. 審査員が競技エリアに入出場する際には、まとめて入出場し、ばらばらと入出場しないよう指示をだしてください。主審は最後に入場し、すぐに司会に審査員の準備が良いことを合図してください。

6. 3 のステップを復習するようにしてください。



6. 4 競技が終わったら

主審は審査終了後、審査員とミーティングの指揮をとること。

ミーティングの目的

- A. 審査の仕方を評価し、向上・改善できる点を議論するため
- B. 競技中の競技者のパフォーマンスを議論し、詳しく説明するため
- C. 審査員の持っている疑問点を議論もしくは、明確にするため
- D. 主審は、このミーティングからメモを取り JCC の代表にそれらの情報を伝えるためのメモを取るため
- E. JCC は主審にミーティングにより得られた重要な情報（評価方式の価値を上げるような情報）を伝えるでしょう。

6. 5 問題解決のために

WBC 規約を参照してください。

以上

（和訳：SCAJ バリスタ委員会 2007 年 12 月）