



## スコア計算ガイド

国際カフェテイasting競技会 2024 における出品コーヒーのスコア計算は、3つの異なる段階から構成されています:

1. テイスター（パネルに編成）による製品の知覚評価
2. テイスター（パネルに編成）の知覚評価の統計処理
3. 製品スコアの算出

### 1. テイスター（パネルに編成）による製品の評価

テイスターはパネルに編成され、完全なブラインドテイastingにより製品を評価します。つまり、テイスターは評価する製品に関する情報（品名、会社や原産地）を一切知らないことを意味します。テイスターは各製品に対し国際カフェテイasting競技会 2024 のフォームに、各記述子（記述子とは知覚的特徴のこと）項目に 0 から 9 までの点数をつけます。

### 2. テイスター（パネルに編成）の知覚評価の統計処理

確固たる統計的手法により、まずテイスターが行った作業の質が評価されます。最低有効性スコア以上に達したテイスターが提供したデータのみが採用され、パネルの全体的な信頼性が評価されます。これらのデータにより、個々の製品記述子について中央値が計算されます。したがって、中央値はテイスター集団の評価であり、製品の知覚的プロファイルを構成するものです。

### 3. 製品スコアの算出

記述子の中央値が国際カフェテイasting競技会 2024 規約書の付属書 A に詳述され以下に示されているスコア計算式に挿入される。

$$Score = \left[ \sum_{Pos} (Descriptors_{Pos} * Cor\_Index) - \sum_{Neg} (Descriptors_{Neg} * |Cor\_Index|) \right] * Multiplier$$

すべての記述子項目が同じ重みで最終スコアを決定しているわけではありません。世界 30 カ国以上、約 2,500 のコーヒーのアーカイブに基づき、相関指数と呼ばれる各記述子の重みが計算されました。つまり、いくつかの記述子は、スコアを生成する上でより重要であることを意味します。例えば、テイスターのグループが記述子「きめ細かさ」の中央値を 7 とした場合、記述子「ロースト香」の中央値 7 よりも多くのポイントを獲得することができます。

さらに、記述子はポジティブまたはネガティブであるため、最終的なスコアを増加または減少させます。ポジティブな記述子：きめ細かさ、香りの強さ、ボディ、酸味、花と生の果実、ナッツ類とドライフルーツの香り、ロースト香、スパイス香。ネガティブな記述子：苦味、渋味、植物、焦げ臭、さまざまな生化学物質の匂い。最後に、得られたスコアに、カテゴリー A、B は 5.0、カテゴリー C、D、E、F は 4.0 を乗じます。



#### 4. 例

7人のテイスターが国際カフェテイ스팅競技会 2024 のフォームを用いて一連のエスプレッソコーヒーを評価するテイ스팅セッションが行われます。セッションの最後に、まず個々のテイスターが評価され、以下の有効性指数を獲得：

テイスター	有効性指数
A	8.68
B	8.11
C	8.49
D	7.93
E	8.43
F	7.82
G	7.77

このように、7名のテイスター全員が最低値である 6.00 を超える有効性指数を達成しています。この時点で、パネル全体の信頼性が評価され、100%の指数が得られ、パネルが極めて整合性のある評価をしていることが理解できます。

各エスプレッソのテイ스팅について、各単一記述子の中央値を計算し、最初のエスプレッソコーヒーについて以下のプロファイルが得られます（ポジティブな記述子は緑で、ネガティブな記述子はオレンジでハイライトされており、両方ともスコアの計算に含まれますが、白の記述子は含まれません）：

記述子	Product
Color intensity 色の濃さ	6.00
Texture きめ細かさ	8.00
Olfactive Intensity 香りの強さ	7.00
Body ボディ	7.00
Acidity 酸味	5.00
Bitterness 苦み	2.00
Astringency 渋み	0.00
Flowers And Fresh Fruit 花と生の果実	3.00
Vegetable 植物	1.00
Dried Fruits And Nuts ナッツ類とドライフルーツの香り	4.00
Roasted ロースト香	6.00
Spicy スパイス香	2.00
Empyreumatic 焦げ臭	0.00
Biochemical さまざまな生化学物質の匂い	0.00
Overall Positive Odors 芳香の総合的ボリューム	7.00
Overall Negative Odors 悪臭の総合的ボリューム	1.00
Attractiveness 外観の魅力	8.00
Olfactive Pleasantness 香りの心地よさ	7.00
Balance バランス	7.00
Retrolfactive Pleasantness 余韻の心地よさ	7.00
Hedonic Level 満足度	7.00



前述のとおり、すべての記述子が同じ重みでスコアを決定しているわけではなく、相関指数による換算を適用しています。

Descriptor (記述子)	相関指数	中央値	Score
Texture きめ細かさ	0.60	8.00	4.80
Olfactive Intensity 香りの強さ	0.57	7.00	3.99
Body ボディ	0.62	7.00	4.34
Acidity 酸味	0.42	5.00	2.10
Bitterness 苦み	0.17	2.00	0.34
Astringency 渋み	0.11	0.00	0.00
Flowers And Fresh Fruit 花と生の果実	0.40	3.00	1.20
Vegetable 植物	0.13	1.00	0.13
Dried Fruits And Nuts ナッツ類とドライフルーツの香り	0.54	4.00	2.16
Roasted ロースト香	0.44	6.00	2.64
Spicy スパイス香	0.37	2.00	0.74
Empyreumatic 焦げ臭	-0.17	0.00	0.00
Biochemical さまざまな生化学物質の匂い	-0.25	0.00	0.00

ポジティブ記述子の合計は:

$$4.80 + 3.99 + 4.34 + 2.10 + 1.20 + 2.16 + 2.64 + 0.74 = 21.97$$

ネガティブ記述子の合計は:

$$0.34 + 0.00 + 0.13 + 0.00 + 0.00 = 0.47$$

パーシャルスコアは、ポジティブスコアとネガティブスコアの差分です:

$$21.97 - 0.47 = 21.50$$

エスプレッソ（カテゴリー）では、最終スコアはパーシャルスコアに 4.0 倍をかけたものになります:

$$21.50 * 4.0 = 86.00$$

このエスプレッソコーヒーのスコアは 86 点という結論になります。