



# TECHNICAL REGULATION

v0.6

## テクニカル規定

### 目次

1. 競技会場
2. 準備と競技の時間
3. 技術審査の評価基準
  - 総合管理・点検
  - 競技前の競技エリアの清掃
  - グラインダーのセッティング
  - エスプレッソの準備
  - カプチーノの準備
  - 競技最後の競技エリアの清掃
4. 知覚審査の評価基準

## 1. 競技会場

競技用ステーションには、以下の物を設置する。

- ・ エスプレッソマシンとオンデマンドグラインダーを設置するためのスペース（できれば幅 120cm、奥行き 60cm、高さ 90cm）
- ・ 必要な器具を置くための作業スペース（できれば幅 80cm、奥行き 60cm、高さ 90cm）

競技用ステーションは競技者の清掃ミスが見えやすいように、加えて、清掃しやすいように表面は洗える素材でなくてはならない。そして競技主催者の専用リストに載っている器具が配置される。

競技者が持参可能な道具は以下の通りとする。

- ・ ハンドタンパー1個
- ・ ディストリビューター/レベラー1個
- ・ ドーシングカップ1個
- ・ スケール1個
- ・ ストップウォッチ1個
- ・ ミルクジョグ4個
- ・ ポルトフィルターを綺麗にする布（エプロンにくくりつける）1枚
- ・ 様々な用途に使えるダスター（マシン前に折りたたんで置く）1枚

日本大会主催者は、競技者に以下の物を用意する。

- ・ 0.5 kgの認証されたイタリアンエスプレッソ用ブレンド（全ての競技者に同じ豆）
- ・ 1ℓの高品質な新鮮な牛乳（脂肪分 3.5%、蛋白質 3.2%）

## 2. 準備と競技の時間

競技が始まる前に、競技者は5分間、競技エリアの準備、マシンの動作チェック、グラインダーのオン/オフ機能のチェック（ただしグラインダーの調整は不可）、スチームノズルをチェックする為にミルクをスチームする事が出来る。運営スタッフは時間管理をし、5分経過後、技術審査員によって規定に定められた審査を受ける。

競技時間は最大で11分で、延長は1分までとする（延長時間5秒ごとに1ペナルティポイントがカウントされる）。

競技時間は競技者に見える様にタイマーかスクリーンで表示する。

競技者は、競技の開始を示す明確な合図を行うこと、知覚審査員へのエスプレッソを抽出する準備ができたことを宣言すること、そして競技の終了時にははっきりと競技終了を宣言することが求められる。

### 3. 技術審査の評価基準

#### 総合管理・点検

競技者は、エスプレッソマシンが正常に機能している事の点検と確認をし、技術審査員に対して証明しなければならない。：グループヘッドからの水の出力、スチームノズルからのスチームの出力、ボイラー圧とポンプ圧の読みとり。各欠点1つにつき1点減点となる。

#### 競技前の競技エリアの清掃

技術審査員は、タイマーをスタートさせる前に、競技エリアが清潔であることを確認する。ポルタフィルター、シャワープレート、スチームノズル、ドリフトレー、グラインダー及びマシン周りのスペースが点検される。欠点1つにつき1ポイントが差し引かれる。

#### グラインダーのセッティング

総合管理点検と競技エリアの清掃審査の後、競技者は審査員に競技開始の合図をはっきりと示し、審査員はタイマーをスタートさせる。

挽き目調整のために、競技者は好きなようにコーヒーをドーシングすることが出来る。もし競技者が準備されたコーヒーを全て使い果たした場合、競技は終了となる。

競技者が知覚審査員へのエスプレッソを抽出する準備が整った旨を技術審査員に宣言した後、競技者はダブルドースボタン（時間は主催者によって前もってセットされる）または連続ボタン、あるいはその両方を使用して、ポルタフィルターにコーヒーをドーシングしなければならない。

競技者は、いったんフィルター内のコーヒーをタンピングしたら、エスプレッソを準備しなければならない。競技者がポルタフィルターを空にして新しくドーシングを行った場合、そのエスプレッソやカプチーノは無効となる。

競技者が知覚審査員へのエスプレッソ提供の宣言をした後は、ストップウォッチ、スケール、ドーシングカップの使用は禁止される：もしこれらを使用した場合、エスプレッソやカプチーノは無効となる。

## エスプレッソの準備

競技者が知覚審査員へのエスプレッソの用意を開始した時点で、技術審査員は以下のポイントを確認・点検し、ミスが見つかるごとに1点ずつ減点する。

- ・ ポルタフィルターの清掃：ポルタフィルターは、抽出のたびに刷毛や布を使って内部を清掃しコーヒーの残りかす全てを取り除かれなければならない。
- ・ ハンドタンパー（グラインダーに取り付けてあるタンパーではなく）でのタンピング：コーヒーは完璧に平らで、正しくタンピングされなければならない。
- ・ ポルタフィルターの縁の清掃：ポルタフィルターはグループヘッドに取り付ける前に手か刷毛か布を使って全てのコーヒーを取り除かななければならない。
- ・ フラッシングウォーターによるシャワープレートの清掃：シャワープレートは短いフラッシングを行い洗浄し、その後、すぐに布やスポンジでドリフトレーをきれいにしなければならない。
- ・ カップの扱い：競技者はエスプレッソを用意する各段階において、常にカップの取っ手を持たなければならない。
- ・ 抽出時間：技術審査員は、知覚審査員のために用意するエスプレッソの抽出時間をデジタルストップウォッチで計り評価シートに記入する。時間はボタンを押した瞬間からカウントされ、以下の表に基づいて得点が算出される。

t (s)	Points
15	0
16	1
17	2
18	3
19	4
20	5
21	6
22	7
23	8
24	8

t (s)	Points
25	9

t (s)	Points
26	8
27	8
28	7
29	6
30	5
31	4
32	3
33	2
34	1
35	0

- ・ 仕上がりの美しさ：技術審査員は、競技者がエスプレッソをカップとソーサーが綺麗で清潔な状態で提供する能力を分析する。

## カプチーノの準備

エスプレッソに続いて、競技者は知覚審査員へのカプチーノを用意する。競技者は自身で準備したミルクピッチャーを使っても主催者側が用意したミルクピッチャーを使ってもよい。

競技者は、カプチーノをペアで用意しなくてはならない。

技術審査員は以下のポイントをチェックし、各欠点1つにつき1ポイントが差し引かれる。

- ・ ポルタフィルターの清掃：前述のエスプレッソの評価と同様。
- ・ ハンドタンパー（グラインダーに取り付けてあるタンパーではなく）でのタンピング：前述のエスプレッソの評価と同様。
- ・ ポルタフィルターの縁の清掃：前述のエスプレッソの評価と同様。
- ・ フラッシングウォーターによるシャワープレートの清掃：前述のエスプレッソの評価と同様。
- ・ カップの扱い：競技者は常にカップの取っ手を持たなくてはならない。競技者は、スチームミルクを注ぐためにカップの底部を持つことは許されるが、カップの縁に触れてはならない。
- ・ スチームノズルの洗浄：競技者は毎回使用ごとにスチームノズルのフラッシュ洗浄をしなければならない。
- ・ ミルクジョグの打ち付け：ミルクをスチームした後、競技者は作業台の上でミルクジョグを打ちつけてはならない。（スチームミルクを混ぜる為のまわす動きは許される。）
- ・ ミルクの無駄：技術審査員はミルクピッチャーに残ったスチームされたミルクの量を分析する（複数のピッチャーを使用している場合はそれら全て）。ミルクピッチャーの底に残ったクリーム状の残留物は無駄とは見なさないが、無駄となったスチームミルクはエスプレッソカップで計量し、ペナルティポイントとなる。（カップ半分は、一杯分と見なされる）
- ・ カプチーノの均一性：技術審査員は、ペアで出された2杯のカプチーノの同一性の程度を評価する。
- ・ 仕上がりの美しさ：技術審査員は、競技者がカプチーノをカップとソーサーが綺麗で清潔な状態で提供する能力を分析する。
- ・ 温度：スチームをし終えた時点で、競技者はミルクピッチャーを技術審査員に手渡し、技術審査員は専門の温度計で温度を測る。

得点は、次の表（℃）に従って採点されるものとする。

38	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73
<	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68	70	72	>
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

## 競技終了時の競技エリアの清掃

競技者は競技エリアを清掃する。技術審査員は、競技者が競技を終了したと宣言したらストップウォッチを止める。その時点で、技術審査員は作業エリアの最終的な清潔さを審査する。ポルタフィルター、フィルター、シャワープレート、スチームノズル、ドリフトレー、グラインダー、そしてグラインダー及びマシーン周りのスペースが検査される。各欠点ごとに、1点減点される。

## 4. 知覚審査の評価基準

エスプレッソとカプチーノの知覚評価の基準は、イタリアエスプレッソ協会（IEI）のコーヒーの知覚的品質認証のための技術規定に定義されたものに拠るものとする。