

# 淹茶選手権 ルールブック

Ver1.2

一般社団法人淹茶計画



# 目次

## 1. 共通

- 1-1：地方予選ルール
- 1-2：決勝ルール
- 1-3：参加条件
- 1-4：オリエンテーションミーティングについて
- 1-5：当日リハーサルについて
- 1-6：パフォーマンスの準備について
- 1-7：パフォーマンスについて
- 1-8：トラブル発生時について
- 1-9：パフォーマンス後の片付けについて
- 1-10：審査について
- 1-11：審査発表後の報告会について
- 1-12：サポーター（アシスタント）について
- 1-13：出場者が持参する茶器、備品について
- 1-14：補足

## 2. 課題茶部門

## 3. フリースタイル茶部門

## 4. 添付：審査シート（課題茶・フリースタイル茶）

# 1. 共通

## 1-1 地方予選ルール

- ・大会出場者は課題茶部門への出場を必須とする。
- ・各地方予選では、事前に2種類の課題茶が送られる。
- ・First Stageは全出場者が参加し、その内の点数上位3名がSecond Stageへ進出する。
- ・First StageとSecond Stageは別の課題茶を淹れる。尚、どちらの課題茶を先に淹れるかは当日告知される。
- ・First StageとSecond Stageの合計点が1位になった出場者には決勝大会の出場権が与えられる。また、全国4会場で開催される地方予選で総合2位になった出場者のうち、最も合計点が高かった出場者にも決勝大会の出場権が与えられる。
- ・本競技会での使用言語は日本語をメインとすること。
- ・本ルールブックにおいて「禁止されている行為」や「〇〇してはならない」、「〇〇してください」という内容に違反した場合、減点もしくは失格となる。

## 1-2 決勝ルール

- ・決勝出場者は2部門（課題茶部門、フリースタイル茶部門）への出場を必須とする。
- ・決勝においては2部門の総合点が最も高い出場者に「最優秀淹茶賞」、次点の出場者に「優秀淹茶賞」が与えられる。
- ・本競技会での使用言語は日本語をメインとすること。
- ・本ルールブックにおいて「禁止されている行為」や「〇〇してはならない」、「〇〇してください」という内容に違反した場合、減点もしくは失格となる。

## 1-3 参加条件

- ・18歳以上、国籍不問（但し日本語を理解できる方）であれば誰でも参加可能。
- ・同一企業／グループからの参加はすべての地方予選を通し3名までとする。
- ・出場者が出場に際し掛かる費用は基本全て出場者負担とする。

## 1-4 オリエンテーションミーティングについて

- ・大会当日の朝にオリエンテーションミーティングが行われる。オリエンテーションミーティングでは大会の流れの説明、会場全体の説明などが行われる為、すべての競技者が参加しなければいけない。出場者は質問や懸念事項を大会事務局に質問することができる。事務局が特別に認めた場合を除き、オリエンテーションミーティングに欠席した競技者は失格となる。
- ・決勝のオリエンテーションミーティング時にフリースタイル茶部門に使用する茶葉を事務局に提出することとする。ルールブックの禁止事項に該当するものがあつた場合は失格



となる。

#### 1-5 決勝当日リハーサルについて

・当日のリハーサルは各自15分（地方予選10分）与えられる。その時間内で課題茶部門及びフリースタイル茶部門の両方のリハーサルを行うこととする。時間内にリハーサルが終わらなかった場合、10点の減点とする。

・リハーサルは出場者の合図でスタートし、タイムキーパーが終了3分前と1分前を知らせる。

・リハーサルの片付けは5分以内に行うこととする。時間内に片付けまで終わらなかった場合、10点の減点とする。

・サポートスタッフの立ち合いのもと、審査員へのお茶の提供方法をリハーサル終了時まで決めること。

※地方予選については別途出場者の皆様へご連絡いたします

#### 1-6 パフォーマンスの準備について

・自身の出番の、前の出場者のパフォーマンスが終わるまでに、出待ちテーブルに必要な茶器などを全て置いて待機する。

・前の出場者のインタビューが終了したら、速やかにパフォーマンステーブルへ茶器などを並べる。

・スタート時間を遅らせたと判断された場合は減点の対象となる。減点は10秒毎にマイナス3点とする。

・出場者間の転換（前の出場者の片付け+次の出場者のセッティング完了まで）は指定された時間内に終わらせること。時間内に終わらない場合、10点の減点とする。

#### 1-7 パフォーマンスについて

・司会から出場者の紹介を行う。司会は出場者、審査員、タイムキーパーの準備ができたことを確認し出場者へスタートを促す。

・**競技は出場者の「はじめます」の言葉からスタートする。**出場者は司会から促された後、可能な限り早く競技をスタートさせる。

・制限時間は1人10分間とする。この10分間にお茶の説明および審査員へお茶を淹れる時間が含まれる

・淹茶法(茶葉に湯/水/氷を投じる淹れ方)または煎茶法(沸騰した湯に茶葉を投じる淹れ方)を必ず行うこと、その他の方法も併せて行うことができるが淹茶選手権2024においては審査対象としない。

・制限時間後、速やかにパフォーマンスを終了しない場合は減点の対象となる。減点は10秒毎にマイナス3点とする。



- ・パフォーマンス終了後、司会によるインタビューが最大3分行われる。
- ・パフォーマンスは出場者の「おわります」という言葉で終了となる。その後に、審査員がお茶を飲む時間は制限時間には含まない。尚、2煎淹れる場合は1煎目を審査員が飲む時間は制限時間に含むこととする（3煎淹れる場合は2煎目までは制限時間に含む）。
- ・審査員が飲む液体の中にお茶以外の香りや味が付加されるものを入れてはいけない。
- ・お茶を淹れた湯呑みはサポートスタッフが審査員へ手渡す方法と、出場者が直接手渡しする方法があり、リハーサル時に希望を必ずサポートスタッフに伝えること。但し出場者が直接手渡しする場合は全ての審査員に渡し終えるまでを競技時間に含むこととする。尚、地方予選会場によってはサポートスタッフがいない場合がある。

#### 1-8 トラブル発生時について

- ・競技時間中に停電、機材の故障、音響設備の不良、観客・スタッフによる妨害行為などがおき、競技の続行が不可能な場合、出場者は手を上げて「タイム」とコールし、スタッフを呼ぶことができる。スタッフが認めた場合、適切な対処がとられる他、審査員の協議によりヘッドジャッジが認めた場合、競技時間が追加される。但し、出場者による瑕疵、不注意、準備不足によるものと判断される場合は、タイムは無効となる場合がある。

#### 1-9 パフォーマンス後の片づけについて

- ・パフォーマンスとインタビューが終わった後、速やかにパフォーマンステーブルの片付けを行う。尚、ピンマイクを使用している場合は最初にピンマイクを外すこと。
- ・使用するものが多い等、片づけに時間が掛かることが事前に分かっている場合は、サポートスタッフに片付けのサポートを依頼することができる。
- ・片づけ時間を故意に長くしたと判断された場合は10点の減点となる。

#### 1-10 審査について

- ・審査員は決勝3名、地方予選2名で構成される。役割は、全体を統括するヘッドジャッジ1名（決勝のみ）、テクニカル（技術等の審査をする）担当が1名、センサリー（その他味や魅了項目を審査する）担当が1名となる。
- ・出場者は決勝4名分、地方予選3名分のお茶を淹れる。
- ・センサリー担当の審査員は1名分を競技終了5分後を目安に飲み、味の変化についても審査するものとする。
- ・最終的な合計点が同点の場合、課題茶部門とフリースタイル茶部門の「魅了」項目の合計点が高い方の順位が上になる。それでも同点の場合は、課題茶部門とフリースタイル茶部門の「味」に関する項目の合計点が高い方の順位が上になるものとする。
- ・審査員の審査前の禁止行為



- A. 審査員は大会期間中選手と会話をすることを差し控えること。他の競技者や出席者から個人的なコーチングをしているとみなされます。
- B. 「味」の項目を担当する審査員は審査前に飲食をする場合、刺激の少ないもの、味覚の控えめなものを食すように心がけること。
- C. 審査前には喫煙をしないこと。
- D. 香りのあるデオドラント(防臭液)をつけないこと。
- E. 香水、コロロンや香りのあるローションなどをつけないこと。

・審査員の競技中の振る舞い

- A. 審査員は、公平公正で誠実であること。
- B. 審査員は、常に競技者に対して肯定的で丁寧であること。
- C. 審査員は、競技者の言うことのみを聞き競技者に注目すること。
- D. ヘッドジャッジは、審査員の礼儀作法に関して正す権限を持ちます。

1-11 審査発表後の報告会について

- ・出場者1人当たり5分のフィードバックをする報告会を行う。

1-12 サポーター（アシスタント）について

- ・出場者につき1名までサポーターを登録することができる。ただし、サポーターの競技エリアへの立ち入りはできない。また、サポーターが競技中にコーチングや何かしらのサインを出した場合は失格となる。

1-13 出場者が持参する茶器、備品について

- ・大会要項に記載する準備物以外に必要なものは出場者が持参するものとする。自身で持ち込んだものは、大会期間中、自身で責任を持って管理すること。破損、紛失に関して事務局側は一切の責任を負わないものとする。

1-14 補足

- ・出場者は以下の内容を必ず盛り込むこと
  - 課題茶 : 飲んだ印象およびなぜその淹れ方をするかの説明
  - フリースタイル茶 : そのお茶を選んだ理由およびなぜその淹れ方をするかの説明
- ・審査の配点は以下の通りとする。
  - 1.技術/テクニカル : 16点
  - 2.課題：課題茶の理解と表現 フリー：茶葉の選択理由と表現 : 10点
  - 3.味 : 12点
  - 4.プレゼンテーション : 8点



## 5. 魅了 : 20点

※詳細は添付：審査シート参照

- ・パフォーマンスに使用する水は HARIO 株式会社製”浄軟水ポット・Pure”でろ過した軟水が支給される。
- ・当日は湯沸かしケトル等、事務局が用意する道具を使用することも可能。
- ・パフォーマンステーブルには熱湯が用意される。温度を下げておきたい場合はリハーサル時にスタッフに相談し、対応方法を決める。
- ・パフォーマンスを行うテーブルは運営側が準備する。尚、各地方予選及び決勝でテーブルのサイズ等は変更となる。詳しいサイズは出場者にのみ別途告知される。
- ・決勝の出場者はピンマイクを付けてパフォーマンスを行うものとする。

## 2. 課題茶部門

- ・課題茶は出場者へ1週間前を目安に事前配送する(配布量1種類50g)。出場者は事前配布された分量の中で複数回試飲することが可能。尚、本番当日はリハーサルおよび本番用として別途20gの茶葉が支給される。
- ・決勝のみパフォーマンスをする急須及び湯呑みは運営側が用意したものを使用する(容量等の詳細は大会要項参照)。
- ・課題茶は提供下さった生産者へフィードバックをするため、当日の茶葉の量・浸出時間・お湯の温度・お湯の量は運営側に提出する。提出方法は別途案内される。
- ・課題茶部門の審査シートは添付の通り。

## 3. フリースタイル茶部門

- ・使用する茶はカメラア・シネンシスを原料とし、かつ日本で栽培、製造したものに限る。
- ・フリースタイル茶部門においては事前に事務局からテーマが伝えられる(詳細は大会要項参照)。
- ・出場者は大会3日前までに事務局が用意した Google フォーム「淹茶選手権 2024 (出場者申請フォーム)」に使用する茶葉、茶器、その他道具、パフォーマンス内容等の必要事項を記入して提出すること
  - ※パフォーマンス内容について運営が危険または過激と判断した場合、運営側は出場者と事前調整を行う。尚、原則火器は使用不可。
- ・フリースタイル茶の審査シートは添付の通り。
- ・フリースタイル茶部門では、水、氷、お湯(茶釜などを含む)を各自用意したものを使用



することができる。但し使用に際しては事前の申請が必要となる。また、当日オリエンテーション前までに運営側に100ml(氷も同程度)提出し、確認を必要とする。ルールに則っていない場合は使用不可となる。

・フリースタイル茶部門では水出し茶、お茶を使った氷を事前に用意し使用することができる。但し使用に際しては事前の申請が必要となる。また、当日オリエンテーション前までに運営側に100ml(氷も同程度)提出し、確認を必要とする。ルールに則っていない場合は使用不可となる。また水出し及びお茶を使った氷単体で、審査員3名分50ml(氷も同程度)ずつをパフォーマンスの最中に提供することとし、審査員はその味を確認する。単体の味は評価対象外とし10分間の淹茶でどれだけ味が変わったかで評価する。





添付：審査シート（課題茶部門）

審査日：  
審査員：

●審査項目		配点	採点欄	審査員コメント欄
	0	競技を制限時間内（10分以内）に完了させたか？	10秒毎 -3点	
1	技術/テクニカル	1 【衛生管理】 淹れるお茶および茶器を衛生的に扱っていたか？ （湯呑みの縁や茶葉をベタベタ触る、茶缶等の蓋を閉めない、飛沫付着可能性が高い行為等）		3
		2 【安全な取扱い】 茶器の使用方法を熟知し、安全・適正に使用したか？ （急須の蓋を押さえずに急須を振る行為等はNG）		5
		3 【管理能力】 競技中/終了時 : パフォーマンスレベル上の管理能力（計画的・効率的）		5
		4 【リカバリー】 トラブルが発生した場合、その対処方法が適切か？		3
				/16
2	課題茶の 理解と表現	1 【茶葉】 課題茶を理解し、一般的知見の採用ならびに独自の分析・考察ができていたか？		5
		2 【茶器/淹れ方】 自身が選択した茶器/与えられた茶器についてよく理解し、その淹れ方は合理的かつ淹れる人の求める結果を達成できる内容であったか？		5
				/10
3	味	1 濃度感/提供温度帯/触覚（阻害要因が低く抑えられているか）		5
		2 飲用体験（飲み始めから飲み終わりまで）		5
		3 3-1、3-2の5分後の味わい（均一性）	<table border="1"> <tr> <td>YES</td> <td>NO</td> </tr> </table>	YES
YES	NO			
				/12
4	プレゼンテーション	1 説明と実践（淹れ方/味わい）の一貫性		3
		2 ホスピタリティ（サービスマンとしての話し方・接し方・内容の構成力）		5
5	魅了	1 所作（美しい姿勢や所作・相手に期待をもたせるプロフェッショナル性）		5
		2 総合評価（ユニークな特性に驚きがあったか・競技を通じての心地よい時間の提供や情熱を感じられたかなど）		13
				/25
合計			/66	

添付：審査シート（フリースタイル茶部門）

審査日：

審査員：

●審査項目		配点	採点欄	審査員コメント欄			
	0 競技を制限時間内（10分以内）に完了させたか？		10秒毎 -3点				
1	技術/テクニカル	1 【衛生管理】 淹れるお茶および茶器を衛生的に扱っていたか？ （湯呑みの縁や茶葉をバタバタ触る、茶缶等の蓋を開めない、飛沫付着可能性が高い行為等）		3			
		2 【安全な取扱い】 茶器の使用方法を熟知し、安全・適正に使用したか？ （急須の蓋を押さえずに急須を振る行為等はNG）		5			
		3 【管理能力】 競技中/終了時 : パフォーマンスレベル上の管理能力（計画的・効率的）		5			
		4 【リカバリー】 トラブルが発生した場合、その対処方法が適切か？		3	/16		
2	茶葉の 選択理由と表現	1 【茶葉】 自身が選んだお茶を細部まで理解し、選択理由を明確にできていたか？		5			
		2 【茶器/淹れ方】 自身が選択した茶器について細部までよく理解し、その淹れ方は合理的かつ淹れる人の求める結果を達成できる内容であったか？		5	/10		
3	味	1 濃度感/提供温度帯/触覚（阻害要因が低く抑えられているか）		5			
		2 飲用体験（飲み始めから飲み終わりまで）		5			
		3 3-1、3-2の5分後の味わい（均一性）	<table border="1"> <tr> <td>YES</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	YES	NO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
YES	NO						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
4	プレゼンテーション	1 説明と実践（淹れ方/味わい）の一貫性		3			
		2 ホスピタリティ（サービスマンとしての話し方・接し方・内容の構成力）		5			
5	魅了	1 所作（美しい姿勢や所作・相手に期待をもたせるプロフェッショナル性）		5			
		2 総合評価（ユニークな特性に驚きがあったか・競技を通じての心地よい時間の提供や情熱を感じられたかなど）		15	/25		
合計				/66			

