

## SCA及びSCAASIA公認コンテストへの参加に関するルール

エントリーする選手はこの内容を熟読し理解した後、エントリーしてください。

### ◎コンテスト参加資格に関して

- ・コンテスト当日は大会受付にて競技者の登録及び受付をしてください。
- ・1人以上からエントリーできます。  
チームの場合はチームリーダーを決める必要あり
- ・コンテストで使用するグリルなどの道具及び燃料は各自用意する必要があります。  
会場でのレンタル品が用意されている場合もありその使用は可能。
- ・SCAもしくはSCAAメンバーでなくともコンテストへの出場可能です。  
大会運営のため可能な限りメンバーに入会することを希望します  
メンバー以外で入賞した場合はSCA勝利ポイントはつきません。  
SCAのメンバーでない者が勝利した場合、SCA World Championshipに出場するためには、  
コンテスト翌週月曜日の朝8時までにSCAメンバーになる必要があります。  
もしも時間内にSCAメンバーにならなかった場合、World Championship出場権は次の順位の  
チームに持ち越されます。
- ・チームリーダーは18歳以上である必要があります(Kizカテゴリーもあり)
- ・SCA Repの家族はコンテストに参加可能です。
- ・SCA Kidsチャレンジは4-17歳が対象です。火おこしのみ両親が手伝うことができます。

### ◎クッキング(調理)に関して

- ・常に清潔な環境(まな板の消毒など)と安全な肉の取り扱いをすること。
- ・それぞれのチームは異なる火源(グリルなど)で調理しなければなりません。
- ・火源の種類は炭、薪、ガス、電気、ペレットとします。
- ・肉は調理前に軽くトリミングしても構いませんが、調理後のトリミングは禁止です。
- ・ステーキ及び食材にバーンストライプ(グリルマーク)以外の印を付けてはいけません。
- ・ステーキはミディアムで調理してください。(真ん中がピンクの状態)
- ・味付けは調理中であればマリネ、RUB、バター、ソース、グレービーなどは使用可能です。
- ・肉を提出ボックスに入れた後にソースや味付けを加えるのは禁止です。

### ◎サンプル提出に関して

- ・チームリーダーはステーキカテゴリーで1品のみしか提出できません。
- ・チームリーダーはステーキ以外のカテゴリーで1品以上提出することが出来ます。
- ・コンテスト用の肉や食材は大会運営側より2つずつ提供されます。  
提出はそのうちの1つのみです。
- ・提供された以外の肉や食材を使用してはいけません。
- ・提出時間及び場所はCook Meeting内でアナウンスされ変更することは出来ません
- ・提出時以外、肉を調理エリアの外に移動することは禁止です。
- ・ステーキはカットしない状態で提出します。
- ・提出箱の中に野菜などガーニッシュ(つけあわせ)を入れることは禁止です。
- ・チームは提出時にターンインチケットにサインをしなければなりません。

- ・指定されたターンイン(提出)時間から30分以内に提出してください。  
ターンインが混んでいて並んでいる場合は並んだ時点が時間内であれば認められます
- ・ターンインボックスの中のアルミ紙は底に残した状態で提出します。
- ・ターンインボックスには肉以外のもの(紐、アルミフォイルなど)を入れないこと。

### ◎コンテストのジャッジに関して

- ・SCAコンテストはSCAの定める講習会を終了した公認審査員によりで審査されます。
- ・ステーキ以外の審査ではその食材をよく知った者が特別審査員に加わることがあります。
- ・ブラインドジャッジ(だれがどのチームの審査をするか分からないように)方式で行われます。

#### <SCAステーキクッキングジャッジに関して>

- ・ステーキは「味」「柔らかさ(歯ごたえ)」「アピアランス(見た目の美しさ)」「焼き加減」「総合評価」で審査され評価されます。
- ・評価点数はそれぞれは2点~10点で評価され、「味」のみ小数点第一位まで評価されます。  
味のみ最高点は10.9点で、5つの評価が満点の場合は50.9点となります。

(評価の基準点)

素晴らしい:9-10 良い:7-8 平均的:5-6 悪い:5以下

の場合は、下記の優先順位で順位が決まります。

1 味、2 焼き加減、3 柔らかさ(歯ごたえ)、4 アピアランス (見た目)、5 総合評価

#### <SCA鮎の塩焼きジャッジに関して>

- ・鮎の塩焼きは「姿(美しさ)」「焼き上がり」「味」「柔らかさ」「総合評価」で審査され評価されます。
- ・鮎に串を打った状態で焼き、そのまま串を抜かずに提出します。
- ・串は大会主催により規定され提供されたものを使用します。
- ・味付けは塩(塩の種類は問わず)のみとします。
- ・評価点数はそれぞれは最低点2点~最高点10点で評価され、「姿(美しさ)」のみ小数点第一位まで評価されます。「姿(美しさ)」のみ最高点は10.9点で5つの評価が満点の場合は50.9点となります。
- ・鮎は中心部まで完全に火が入るように焼いて提出します。評価の「焼き上がり」はこのことです。

(評価の基準点)

素晴らしい:9-10 良い:7-8 平均的:5-6 悪い:5以下

同点の場合は、下記の優先順位で順位が決まります。

1 姿(美しさ)、2 焼き上がり、3 柔らかさ、4 味(塩加減)、5 総合評価

### ◎チームブースに関しての注意

- ・各チームはサイト内に水バケツもしくは消火器を置いてください。
- ・チームのクーラーボックスはSCA Representativeによってチェックされる可能性があります。
- ・チームブース内での広告バーナーは禁止です
- ・各チームブースでは大会主催から提供された協賛各社のバナーの掲揚義務があります。
- ・ブース内は禁煙です。
- ・ブース内に審査員が入ることや競技者と審査員が会話することは禁止です。

- ・競技者は提供された食材の安全管理(低温保存など)をする義務があります。
- ・ブース位置は主催側が指定します。
- ・競技者は調理台や椅子、雨や日照が遮れるようなテントやタープをご用意ください。
- ・チームブースには主催者が立ち入り安全確認をすることがあります。

### ◎コンテスト用の肉を選ぶプロセスの説明 (他の食材も準ず)

- ・大会主催者より指定された場所と時間にすべての競技者はcooking meetingに参加してください。調理時間は大会により異なりますがmeetingからターンインまで2時間以上はあります。
- ・cookingmeetingでは大会REPより競技ルールの説明、ターンイン(提出場所)場所の説明、ターンインタイムの発表があります。
- ・提供される肉や食材はテーブルの上に陳列されています。
- ・競技者は大会主催の用意するポーカーチップを袋から順番に取り出しその番号順に欲しい肉や食材の順番を示します。
- ・“蛇方式”または“逆蛇方式”を使ってチップを置いていきます。蛇方式とは:チームリーダーが欲しい肉の順番に1~順にチップを置きます。逆蛇方式とは:チームリーダーが欲しい肉の順番に50~1の順でチップを置きます。
- ・肉や食材を選ぶ際、決して自分で肉を触ってはいけません。肉や食材の裏側を見たい場合には必ずRepに言ってください。
- ・チームリーダーは肉や食材選びに30秒間与えられます。
- ・肉を選ぶ際、他のチームの邪魔をしてはいけません。
- ・50チーム以上の参加者がいる場合はチップの番号(奇数と偶数)によって、2テーブルに分けて肉や食材選びを実施します。
- ・競技者は2つの肉と提出ボックスを受け取った時点から競技はスタートとなります。
- ・指定されたターンインタイムにボックスに入れて提出してください。

### ◎下記を行うと失格になりますのでご注意ください

- ・大会主催者からの注意事項を守らない場合
- ・大会主催から支給された以外の肉を使用した場合
- ・提出時間を過ぎて提出した場合
- ・チケットをなくした場合
- ・表彰式でサインがないチケットを提示した場合
- ・アルミホイルなどの異物が混入していた場合
- ・登録された競技者と調理人が違う場合
- ・表彰式に出席していない場合
- ・主催者や他の参加者に配慮がない場合