

長洲町に生まれて

この町で生まれ、この町で育ち、そして今、ふるさと長洲町を思う…。このコーナーでは、さまざまな分野で活躍する長洲町出身の人を紹介します。



ディアジオ ワールドクラス 2021
日本チャンピオン
こ ば しん や
木場 進哉さん
(36歳) 清源寺区出身

【PROFILE】

木場 進哉 (こば しんや)
1985年5月8日生まれ。清源寺区出身。腹赤小、腹栄中学校卒業。
19歳でバーテンダーとなり、熊本市内や東京都、シンガポールで活躍。2019年に帰国し、2020年1月に「夜香木 (やこうぼく)」(熊本市内)をオープン。

初出場の大会で

日本一のバーテンダーに

5月13日、14日の2日間で開催された「ディアジオ ワールドクラス 2021」の日本大会。予選を勝ち抜いたバーテンダー10人によるコンペティションで総合優勝に輝いたのは、長洲町出身の木場進哉さん。初出場の大会で優勝を果たし、世界大会への切符を手にした。

バーテンダーになったきっかけは

酒屋でのアルバイト

高校卒業後に、「酒の蔵元」でアルバイトを始めた木場さん。接客などでお客さんと接する機会が多くなり、話すことが楽しくなった木場さんは、元バーテンダーだった店主の瀬崎貴文さんから、「バーテンダーになったら、自分が作ったものをお客さんが目の前で評価してくれる」と聞き、魅力を感じてバーテンダーの道を志した。

大会に出場するまでの道のり

これまでにカクテル大会に一度も参加したことがなかったが、2015年の世界大会チャンピオンの金子道人さん(奈良県)との出会いが木場さんを大きく動かした。金子さんからバーテンダーの技術を学ぶ中で、大会の様子などを聞き、大会に参加したい気持ちが強まったが、「自分はまだそのレベルに達していないんじゃないか」とエントリーすることに迷いがあった。しかし、金子さんや周囲の人たちのあと押しもあり出場を決意した。

ディアジオワールドクラスは、カクテル

の味だけではなく会話や服装、立ち振る舞いといったバーテンダーとしての総合的な評価をするもので、世界で最も難易度が高い大会のひとつと言われている。1次、2次審査を勝ち抜いた木場さんは、2日間で4部門を競うファイナルに駒を進めた。ファイナルでは、オランダのウォッカ「ケテルワン」を使ってカクテルを作る「ケテルワンチャレンジ」と5分間で6種類のカクテルを作る「スピード&テイストチャレンジ」の2部門で1位となり見事総合優勝を果たし、7月5日から8日にスペインのマドリッドで開催された世界大会に出場した。

地元の素材で勝負！

日本大会で作ったカクテルは全部で12種類。そのカクテルには全て熊本県を中心とした九州産のフルーツやハーブを使用した。木場さん自身が農家などのもとに直接足を運んでレシピを考案するなど、木場さんと生産者の力が合わさったカクテルが高い評価に繋がった。

「優勝というよりも「自分らしさ」や「いつも通りのパフォーマンス」を意識して大会に臨んだ結果がいい結果に繋がったのではないかと考えています。この大会を通じて県外からのお客様も増えてきていますので、そういったお客様に熊本の魅力や伝えられるようなカクテルを作りたいと思います」と、木場さんの愛情がこもったカクテルが多くの人を魅了していく。