

田中酒造と旧岡崎倉庫

田中酒造は 1899 年の創業当時、小樽に 50 軒あった酒蔵のうちの 1 軒でした。現在では、田中酒造はこの町で唯一残っている酒蔵です。1944 年の戦時体制のもと、小樽での酒造りは供給と価格を管理する 1 つの組織のもとで統合されており、田中酒造は小売りに限定した商いをしていました。1996 年に田中家は岡崎倉庫を購入し醸造業を復活させました。

酒造りは通、発酵温度の管理や菌の混入回避が容易となる冬場に行います。しかし、小樽の涼しく乾燥した気候と醸造技術の進歩のおかげで、田中酒造は年間を通じての酒造りを行うことができました。田中酒造では、季節を問わず、酒造りの工程を見学し、年間を通じて造りたての生酒を試飲することができます。ほとんどの酒は現地でのみ販売されています。

田中酒造では酒の醸造の際に醸造所の隣にある井戸から汲み上げた小樽の天狗山の沸き水を使用しています。醸造の工程で使用される米はすべて北海道産のものを使用しています。無料で醸造所の見学ツアーを実施しており、10 名以下の団体であれば事前予約の必要はありません。日本酒や果実酒、さらには甘く発酵させた米のお酒である甘酒などのノンアルコール飲料が試飲可能です。

この醸造所は木の廊下でつながった 3 棟の石造り建造物から成る岡崎倉庫で操業しています。この倉庫は 1902 年から 1905 年にかけて岡崎家によりこの町の中心から南の方に建てられました。岡崎家は、味噌や醤油を作る商いを始め、その後、米や雑貨を売ったり、他の商人のために商品の収納を行っていました。