

구 홋카이 세이칸 창고(주) 오타루 공장 제3 창고

홋카이 세이칸 창고는 오타루 운하 북쪽 끝의 매립지에 있으며, 오타루시 산업유산의 상징입니다. 홋카이 세이칸 오타루 공장 제3 창고는 운하가 완공된 이듬해인 1924년에 홋카이 세이칸 주식회사를 위해 건설되었습니다. 창고는 노후화로 인해 유지가 어려워진 2020년까지 운영되었습니다.

홋카이도 북부의 러시아 캄차카 반도 앞바다에서 잡힌 연어와 게를 포장하기 위한 빈 양철 캔이 창고에 보관되어 있었습니다. 쓰쓰미 상회(현재의 홋카이 세이칸 주식회사)는 1910년 캄차카 반도에 최초의 통조림 공장을 건설했습니다. 이것이 오토츠크해의 산업 어업의 발전으로 이어졌으며, 캄차카 앞바다에는 수출용 어패류를 가공하기 위한 대형 공모선이 정박했습니다.

러일 전쟁(1904년~1905년)에서 일본이 승리하며 평화 조약에 따라 오토츠크해와 러시아 캄차카 반도 연안의 어업권이 일본의 선박에 주어졌습니다. 이 협정을 계기로 이 해역에 대한 일본의 어업 진출이 붐을 이루었습니다. 연어 통조림 제조는 1937년에 정점을 찍고, 그해 약 250만 케이스(1 케이스당 48 캔입)의 연어 통조림이 증기선에 실려 수출되었습니다. 그중 거의 90%가 영국으로 수출되었습니다.

생산량이 증가하면서 대량의 캔을 보관하기 위한 충분한 장소가 필요했습니다. 4층짜리 창고는 내부 공간을 최대한 활용할 수 있도록 설계되어 있었습니다. 연면적은 7,000㎡가 넘으며, 대부분이 캔 보관고였습니다. 작업자들은 창고 내를 이동하기 위해 외부 계단과 턱을 사용했고, 층간의 캔 이동에는 외부 엘리베이터와 스파이럴 슈트가 사용되었습니다.

창고는 2021년에 오타루시에 기증되었으며, 관광 투어와 음악 이벤트 등을 위해 때때로 개방됩니다. 외관은 스파이럴 슈트가 특징적이며, 밤에는 조명이 켜집니다.