

MORIUMIUS FARM & WINERY

日本／宮城県石巻市
モリウムias・ファーム・アンド・ワイナリー

「森と海と明日へ」子どもと街の未来を育む 環境再生型ワイナリーの挑戦

【MORIUMIUS FARM & WINERYとは】

宮城県石巻市雄勝町にある、子どもたちのための複合体験施設「MORIUMIUS（モリウムias）」

2015年から、子どもたちに本当の意味で自然と共生すること、命も含めたエネルギーの循環を人が生み出せるという「循環する暮らしの体験」を提供しています。

学校の課外授業や林間学校、家族での滞在や、企業の研修などに加え、雄勝町に一年間小・中学生が移住する、漁村留学制度も行われています。

MORIUMIUS FARM & WINERYは、この循環を地域の持続可能な産業へとつなぐワイナリープロジェクトとして、2020年に同県川崎町の「Fattoria AL FIORE」での委託醸造からスタートしました。

2023年には、津波被害で人が住めなくなった街の中心部約1haの土地を、自然の力で土壌を再生させる「環境再生型（リジェネラティブ）農業」によって自社ブドウ畑にする取り組みを始め、2024年に植樹。2025年にはカフェや食品加工場も併設した自社醸造施設「MORIUMIUS MARINE & FOOD」が完成し、2026年に初の自社醸造を迎えます。



MORIUMIUS代表の油井元太郎さんは、震災前まで東京でキザニアの立ち上げと運営に携わっていました。子どもの体験を通じた教育活動に関わる中で、日本の地方の農家や漁師の現場で、一次産業に子どもたちが触れることが、より子どもと地域のためになると感じていたそうです。

東日本大震災の被災地へ炊き出しに通っていた時、当時の雄勝中学校の校長先生から「給食センターが流されて給食が届かない。全員が避難所暮らしで、せめて学校にいる時ぐらいいは、作り手のいる温かい食べ物を食べさせたい」という相談を受けます。

なにかできることはないかと、社団法人を立ち上げて寄付金を集め、仙台の料理人にお弁当を作ってもらい、届け始めました。やがて中学3年生の進学のためのアフタースクールの要望などもあり、2012年頃から町の子どものための教育支援団体として活動することになりました。

雄勝の地元中学校や小学校で体験の機会を作ることを行ううち、1923年竣工の廃校に出会います。地元の子どものために使ってほしいとの思いを受けて、2013年からリノベーションを開始。油井さんはそのタイミングで東京を離れ、二年間の間に約5,000人のボランティアの方々の力を得て、2015年にMORIUMIUS（モリウムias）は誕生しました。



▲校庭には生活排水を微生物の力で浄化するピオトープがある



▲2025年11月に完成した交流拠点「MORIUMIUS MARINE & FOOD」

【雄勝に有機・無農薬のブドウ畑を】

それから10年。津波で流された街の中心部は災害危険地域として石巻市が土地を買い上げ、人が住めない場所になっています。かつては商店街や学校があり、家や会社を失った方は、先祖に申し訳ない、土地を守れなかったという寂しさや悲しさを感じ続けていたそうです。

それをなんとかしようと、2020年より「雄勝ローズファクトリーガーデン」の徳水さんをはじめとする住民の方々と石巻市との対話がはじまり、2023年には「雄勝ガーデンパーク」という市の事業として、花と緑で美しい空間をつくり産業を生み出す公園がスタート。各区画を地元の方や事業者が活用し、土地の整備は行政が行い、その先は自由に農業ができる仕組みです。

ご両親がワイン好きで、アメリカに長く住んでいたこともあり、家ではビールではなくワインが日常的だった油井さん。大人になってからも自然とワインに親しんでいて、ワイナリーを何百軒も訪ね、いつか自分でもと思うおぼろげな夢もあったそうです。それが街のためになるならと、MORIUMIUSはブドウ園と醸造所を立ち上げることにしたのです。

ワイン造り以外にも、ブドウの果皮の酵母菌を利用したパンやピザ生地づくりなどで、子どもたちの教育に活用できないかと考え、住民の賛同も得ました。

「難しいことに挑むのが我々の役割」と語る油井さん。本気でおいしいものを作りたい。その道のりがハードだからこそ、いろんな人に関わってもらえるチャンスだと考えているそうです。付加価値の高い作物を選ぶこともできましたが、儲けることが目的ではなく、目の前の現実をどう良くするか、子どもたちと街の未来にどう繋げていくかを考えた結果、ブドウとワインに行きついたのです。

畑となる場所は、盛り土で塩害土を入れ替えた結果、道路工事の土砂、近隣の山を切り崩した山土が盛られ、非常に無機質で強い粘土質でした。有機無農薬を貫くため、人の力で地元の自然資源を生かす方法を選びました。竹炭を焼いて入れ、ソルガムという緑肥を播き、2mに伸びた段階で刈り取って漉き込みます。微生物がそれを分解するために土に集まり、時間はかかりますが、人はより良い自然環境を育める、それを土づくりを通じて表現してきました。

また、当初の土壌のpHは2.0でブドウが育つ環境ではなかったため、石灰をまいたり、地元でたくさん取れる牡蠣殻、ホタテ殻、ムール貝を集めては焼いて撒くなど土壌の中和を行い、今では6.5～7を示すところまで来ました。

さらに、水はけが悪いところは暗渠を掘り、パイプを入れて砂利を敷く一般的な方法に加え、竹の枝や木の枝、葉っぱを入れて、排水を良くする通気浸透水脈も導入しながら土壌改良を進めました。

こういった作業も、MORIUMIUSの立ち上げの時のように、たくさんの人が関わっています。「農園主」というオーナー制度も立ち上げ、栽培クラブのような土づくり、ブドウ栽培などを通じて農園をつくり上げる仲間も増やしています。最初の年だけでも約千人が訪れ、共に豊かな場づくりに参加してくれたそうです。

私たちが2022年12月に初めて現地を訪問したところから関わりが始まりました。草一本生えていない無機質な土を目にして、この場所がブドウ畑になるという未来がなかなか想像できなかったのが正直な印象でした。

しかしその時に交わされていた議論は、とても現実的で論理的なものでした。夢物語ではなく、この場所を豊かなものに変えていくという確かな意志のもと、何をすべきかが話し合われていました。



▲2024年2月当時様子



▲弊社スタッフも植樹に参加しました

それから3年半。いよいよ自社でのワイン造りの環境が整った醸造所の前には、緑に覆われたブドウ畑が広がっています。この畑のブドウからワインが誕生するのはまだ少し先ですが、油井さんやMORIUMIUSのスタッフの皆さん、そしてたくさんの方が関わることで育まれた豊かな環境でどんなワインが誕生するのか。これからの展開もとても楽しみなワイナリーです。

【2025年までのワイン造りについて】

2020年の初ヴィンテージから同県の川崎町にある「Fattoria AL FIORE（ファットリア・アル・フィオーレ）」での委託醸造でワイン造りを続けてきました。

ブドウはアルフィオーレさんも使っている山形県南部の食用ブドウがメインで、デラウェア、ネオマスカット、スチューベン、マスカット・ベリー A、セイベルや北醇（中国で育種されたヴィティス・アムレンシスとマスカット・ハンブルグの交配種）、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンなどがあります。

収穫期には毎週畑に足を運び、ブドウの状況を見て、作るワインをイメージしながら、ブドウによっては糖が上がりすぎない早いタイミングで収穫することもあります。

自生酵母・亜硫酸無添加・無濾過で醸造するため、手作業で腐敗果を取り除きながら収穫されています。

収穫されたブドウは、山形から車で1時間かけてアルフィオーレに持ち込み、すぐに除梗、仕込みに入ります。廃校となった体育館を使った施設で、発酵、プレス、熟成、瓶詰めまですべて行っており、2024年からはMORIUMIUS FARM & WINERYの醸造担当室井さんが一緒に醸造を担っています。2026年以降はブドウの購入は変わらず、自社醸造所で自社スタッフによるワイン造りが行われます。

【60051】Hana Akari 花明23			【60049】Gekka 月華23		
呼称	-		呼称	-	
参考小売	¥ 3,800		参考小売	¥ 3,800	
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培／認証	- / -		栽培／認証	- / -	
テロワール	土壌	標高・向き・面積・面積	テロワール	土壌	標高・向き・面積・面積
	山形県の複数農家のため色々	山形県の複数農家のため色々		山形県の複数農家のため色々	山形県の複数農家のため色々
品種 (収穫/樹齢)	スチューベン78% ネオマスカット22% (手摘み／山形県の複数農家のため色々)		品種 (収穫/樹齢)	デラウェア43% セイベル36% ネオマスカット18% ナイアガラ3% (手摘み／山形県の複数農家のため色々)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵 熟成	収穫後にすぐに除梗 スチューベンは16日間醸しプレス後、1ヶ月間発酵・熟成 ネオマスカットは直接圧搾し、アッサンブラージュ 澱引き後、瓶詰め／無濾過・無清澄		発酵 熟成	収穫後にすぐ除梗 セイベルは8日間、ネオマスカットは3日間醸しプレス デラウェアは直接圧搾し、アッサンブラージュ 2ヶ月間発酵・熟成(澱引き 2回) 瓶詰め前にナイアガラをアッサンブラージュ 無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加		SO ₂	無添加	
アルコール度	9.5%		アルコール度	11%	
特徴	収穫後すぐに除梗、スチューベンは16日間醸しプレス後1ヶ月発酵・熟成、ネオマスカットは直接圧搾後、アッサンブラージュしサンスフルで仕上げました。濁りのある淡いルビー色、わずかな泡、クランベリーや白胡椒、赤スグリ、赤ピーマンのアロマを感じます。わずかにプチプチとしたニュアンスのあるアタックは、ジュシーで穏やかなタンニンが心地よくバランスの優れた仕上がりです。		特徴	セイベルとネオマスカットは醸し後プレス、デラウェアは直接圧搾しアッサンブラージュ、2ヶ月間発酵・熟成し瓶詰め前にナイアガラをアッサンブラージュしました。白濁りのグリーンイエロー色、マスカットの香りやバナナ、トロピカルなアロマを感じます。香りよりもドライなイメージでスッキリとした味わいがとてもよく溶け込み、酸とのバランスの良い仕上がりです。	
【60050】Yokou 陽光23			【60052】HanaGoyomi 花暦23		
呼称	-		呼称	-	
参考小売	¥ 3,800		参考小売	¥ 3,800	
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口	
栽培／認証	- / -		栽培／認証	- / -	
テロワール	土壌	標高・向き・面積・面積	テロワール	土壌	標高・向き・面積・面積
	山形県の複数農家のため色々	山形県の複数農家のため色々		山形県の複数農家のため色々	山形県の複数農家のため色々
品種 (収穫/樹齢)	セイベル56% デラウェア44% (手摘み／山形県の複数農家のため色々)		品種 (収穫/樹齢)	ネオマスカット72% マスカット・ベリー A28% (手摘み／山形県の複数農家のため色々)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵 熟成	収穫後にすぐに除梗 (デラウェアは完熟と完熟前の熟度の違うブドウを収穫) 14日間醸しプレス 2ヶ月間発酵・熟成(澱引き 2回) 無濾過・無清澄		発酵 熟成	ネオマスカットは除梗 マスカット・ベリー Aは全房1/3と除梗2/3 一緒に樹脂タンクで10日間醸し、プレス 澱引きを1度行い、 樹脂タンクで二酸化炭素を充填して熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加		SO ₂	無添加	
アルコール度	11%		アルコール度	9.5%	
特徴	山形県南部の食用ブドウをメインに、収穫後車で1時間かけ委託醸造先のファットリア・アル・フィオーレ社に持ち込みすぐに除梗、14日間醸し後プレス、2ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある淡いオレンジカラー、ミントやディル、野菜の香りを感じます。アタックから果実味よく香りからは想像できない味わいは良質でタンニンも心地良く均衡のとれた逸品です。		特徴	ネオマスカットは除梗し、マスカット・ベリー Aは1/3は全房・2/3は除梗し一緒に樹脂タンクで10日間醸し、プレス、澱引きを1度行い、樹脂タンクで二酸化炭素を充填して熟成しました。淡いルビー色、いちご、クランベリー、アップルミント、リンゴのアロマを感じます。酸味心地よい酸味、リンゴの果実感がジュシーな仕上がりです。	
【60053】AkaneSora 茜空22			【60054】HoshiKage 星影22		
呼称	-		呼称	-	
参考小売	¥ 3,800		参考小売	¥ 4,200	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培／認証	- / -		栽培／認証	- / -	
テロワール	土壌	標高・向き・面積・面積	テロワール	土壌	標高・向き・面積・面積
	山形県の複数農家のため色々	山形県の複数農家のため色々		山形県の複数農家のため色々	山形県の複数農家のため色々
品種 (収穫/樹齢)	マスカット・ベリー A73% スチューベン27% (手摘み／山形県の複数農家のため色々)		品種 (収穫/樹齢)	北醇(ほくじゅん)32% ピノワール30% メルロー 29% カベルネソーヴィニオン9%(手摘み／山形県の複数農家のため色々)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵 熟成	9～10月収穫後にすぐに除梗 10日間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		発酵 熟成	9～10月収穫後にすぐに除梗 30日間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加		SO ₂	無添加	
アルコール度	10%		アルコール度	10.5%	
特徴	山形県南部で育ったマスカット・ベリー Aとスチューベンを9～10月に収穫後すぐに除梗、10日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成し無濾過・無清澄・サンスフルで仕上げました。淡いガーネット色の外観、ザクロや山ぶどうのアロマを感じます。口を含むとフルーティなベリー香が拡がり、酸と穏やかなタンニンが綺麗に溶け込んでいます。		特徴	北醇、ピノワール、メルロー、カベルネソーヴィニオンを9～10月に収穫後すぐに除梗、30日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いガーネット色、カシスやブルー、フルーツマト、湿った土のアロマを感じます。まろやかなアタック、おとなしく溶け込んだタンニンに基づいたほろ苦さがアクセントとなり、ほんのりと酸を感じる仕上がりです。	