

【掘ったお芋は、その日は食べません。】
さつまいも産出額日本一*の茨城で、“収穫して終わりにしない”
さつまいものヒミツを知る食育体験
日本初の“泊まれる植物園”林音 開業後はじめての秋限定プランを開始
10/5(月)～10/12(月・祝)

*さつまいも(かんしょ)の農業産出額全国第 1 位。茨城県「いばらきの”さつまいも”特集 2025」より。

<https://rinne-resort.jp/>

日本初の“泊まれる植物園”^{※1}「THE BOTANICAL RESORT 林音（ザ ボタニカルリゾート リンネ、以下：林音（リンネ）」は、2026 年 10 月 5 日（月）～10 月 12 日（月・祝）の期間限定で、ご家族でさつまいもの収穫から“食べ頃”までを体験できる「さつまいもまるごと体験付きプラン」を販売いたします。

茨城県は、さつまいもの農業産出額が全国第 1 位を誇る、日本有数の産地です。さらに、全国の干しいも生産量の約 9 割以上を占めるなど、さつまいも文化が深く根付いています。中でも「紅はるか」^{※2} は高い人気を誇り、茨城県を代表する品種のひとつとして親しまれています。

本プランでは、こうした茨城ならではの地域資源を、ただ“食べる”だけではなく、子どもたちの学びにつながる“食育体験”としてお届けします。

ただし、本プランでは掘ったさつまいもは、その場では食べません。収穫した「紅はるか」はお持ち帰りいただき自宅で寝かせることで、時間の経過による味わいの変化を楽しんでいただきます。

一方、林音（リンネ）では、あらかじめ食べ頃を迎えた「紅はるか」をご用意し、ご家族で、焚き火で焼き芋にして味わっていただきます。「掘ったばかりのさつまいも」と「時間をかけて食べ頃を迎えたさつまいも」の違いを知っていただくことで、収穫して終わりではなく、植物が食卓に届くまでの“時間”にも目を向けていただく体験価値を提供いたします。

「収穫する」「待つ」「調理する」「食べる」という一連の流れを体験していただくことで、さつまいもが畑から食卓へ届くまでには、育てる時間だけでなく、収穫後にも時間が必要であることを学び、農業や食への関心を育むことを目指します。植物園という「植物と出会う場所」だからこそ、普段は“食べ物”として目にするさつまいもも、土の中で育つひとつの植物として捉えていただきたいという想いを込めた企画です。林音は、さつまいもの本場・茨城の魅力を次世代へつなぎながら、家族旅行の中で自然・農・食を一体で体験する、新しい“食育の秋”を提案します。

※1「日本初の“泊まれる植物園”」については、株式会社ボタラシアンリゾートにおいて、2025 年 9 月時点で自社調査（インターネット検索・各種データベース確認、ChatGPT による補助調査を含む）を行った結果、日本国内において同様の施設形態は確認されなかったことに基づき表現しています。

※2 茨城県産さつまいも・紅はるか・干しいもの生産に関する情報は、「茨城をたべよう 食と農のポータルサイト」を参考にしています。



<本件に関するお問い合わせ先>

THE BOTANICAL RESORT 林音(リンネ) 広報：牧野、岩切(イワキリ)

TEL 029-212-6661 MAIL : pr@rinne-resort.jp

■なぜ、植物園でさつまいもなのか？

近年、食育への関心が高まる一方、子どもたちが普段口にしている食べ物が「どこで、どのように育ち、どのような過程を経て食卓に届くのか」を実際に体験する機会は、日常生活の中では限られています。林音（リンネ）は、植物を“見る”だけではなく、触れ、育ち方を知り、自然との関わりを体験できる「泊まれる植物園」です。

そこで今回着目したのが、茨城を代表する農産物のひとつ、さつまいもです。さつまいもは、土の中から掘り出した瞬間が“完成”ではありません。収穫後に適切に貯蔵することで、味わいや甘みが変わっていきます。

本プランでは、自ら掘った「紅はるか」はお持ち帰りいただき、その変化を待ち、林音（リンネ）ではあらかじめ食べ頃を迎えた「紅はるか」を焚き火で焼きいもにして味わっていただきます。「掘る」「待つ」「焼く」「食べる」という一連の体験を通して、植物が育つことだけでなく、収穫された後にもおいしさが育っていくことを知っていただけます。植物園だからこそ届けられる、秋の“食と植物の学び”として企画しました。

■林音（リンネ）が迎える、はじめての秋

2025年11月に開業した林音（リンネ）にとって、今秋は開業後初めて迎える本格的な秋です。植物園の木々や草花が季節の変化を見せるこの時期に、園内を楽しむだけでなく、植物と食のつながりにも触れていただきたいという想いから、林音（リンネ）の“はじめての秋”を彩る期間限定企画として、本プランを実施します。

■「さつまいもまるごと体験付きプラン」概要

本プランでは、茨城県を代表するさつまいも「紅はるか」を自分の手で収穫し、焚き火で焼きいもにして、ご家族で味わうまでを一連の体験としてお楽しみいただけます。土の中で育つさつまいもに実際に触れ、収穫から調理、実食までを体験することで、食べ物ができるまでの過程を五感で学べる内容です。

① 土の中から「紅はるか」を自分の手で“掘る”



まずは園内の自家農園で、さつまいもの収穫体験からスタートします。普段はスーパーなどで目にすることの多いさつまいもが、どのように土の中で育っているのか、つるをたどり、土を掘り進めながら、自分の手で「紅はるか」を収穫していただきます。そして、収穫したさつまいもはその場ではお召し上がりいただくか、お持ち帰りいただけます。“収穫＝すぐ食べる”ではないことを知るところから、この体験が始まります。

② “食べごろ”に熟成した「紅はるか」を、焚き火で“焼く”



収穫体験のあとは、林音の自然に囲まれた環境で焚き火を楽しんでいただきます。スタッフがあらかじめ適切に貯蔵し、食べごろを迎えた「紅はるか」を家族で炎を囲みながら、じっくり焼きいもにしていただきます。

収穫したばかりのさつまいもと、時間を置いたさつまいもでは、味わいにも変化があります。「おいしい」には、育てる時間だけでなく、待つ時間もあるという植物の面白さに触れられる体験です。

③ ご家族で味わい、“食べる”までをひとつの体験に



焚き火で焼き上がった「紅はるか」をご家族一緒に味わっていただきます。一方、その日に収穫していただいたさつまいもはご自宅へお持ち帰りいただき、しばらく寝かせたあと、もう一度、ご家庭で味わっていただけます。林音（リンネ）でお召し上がりいただいたさつまいもと、収穫したさつまいもを時間を置いて食べ比べることで、旅の中だけで体験が完結するのではなく、家に帰ったあとまで“学びの続き”が残ります。

「あのとき掘ったお芋、そろそろ食べてみようか。」そんな会話まで含めて、本プランの体験価値の魅力です。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

THE BOTANICAL RESORT 林音(リンネ) 広報：牧野、岩切(イワキリ)

TEL 029-212-6661 MAIL : pr@rinne-resort.jp

- ・販売期間：2026年10月5日（月）～10月12日（月・祝）
 - ・体験内容：さつまいも「紅はるか」の収穫体験／収穫したさつまいものお持ち帰り／熟成させた「紅はるか」2本を使用した焚き火での焼きいも体験
 - ・宿泊タイプ：グランピング・コテージ
 - ・お食事：1泊2食付き（夕食・朝食）
 - ・ご料金：グランピング 16,950円（税込）～／コテージ 22,340円（税込）～
- ※大人お一人様(1室大人2名+小学生1名利用時の料金)、宿泊棟により異なります

■日本初の“泊まれる植物園”THE BOTANICAL RESORT 林音とは

THE BOTANICAL RESORT 林音(リンネ)は、茨城県植物園及び茨城県民の森をリニューアルした、泊まる・癒される・食べる・遊ぶ、複数の体験をひとつの場所で楽しめる日本初の“泊まれる植物園”です。園内には自然と調和するグランピング・コテージの宿泊施設、ハーブ湯やハーバルサウナが楽しめる温浴施設、県産食材や特産品を使った飲食施設、茨城県民の森の大自然を活かしたアクティビティ施設を新設。茨城の魅力を五感で体感していただけます。夜には熱帯植物館のライトアップや大自然の中でのBBQ、朝には清々しい空気の中で散策が楽しめます。林音(リンネ)での滞在を通じて、訪れた皆様が笑顔になれる体験を創出いたします。



■ご宿泊予約方法について

本プランの詳細

<https://rinne-resort.jp/topics/1808>

ご宿泊予約について

<https://d->

[reserve.jp/GSEA001F01300/GSEA001A01?hotelCode=0000003132&lodgingDateFrom=20261005&lodgingDateTo=20261006&searchTagCode=&sumrm=1&dpck=false&pagingKey=1&sortKeyOrder=0&DPCheckEnable=false<001=0_1_2_4&num001=2_0_0_0](https://d-reserve.jp/GSEA001F01300/GSEA001A01?hotelCode=0000003132&lodgingDateFrom=20261005&lodgingDateTo=20261006&searchTagCode=&sumrm=1&dpck=false&pagingKey=1&sortKeyOrder=0&DPCheckEnable=false<001=0_1_2_4&num001=2_0_0_0)

■所在地・アクセス

日本初の泊まれる植物園「THE BOTANICAL RESORT 林音（リンネ）」

〒311-0122 茨城県那珂市戸 4369-1

茨城県那珂市/JR 水戸駅より車で約 30 分

東京から車で約 90 分・常磐自動車道 「那珂 IC」より約 10 分

■運営会社「株式会社ボタラシアンリゾート」

茨城県植物園および茨城県民の森のリニューアル事業と、リニューアル後の施設運営を行うために 2024 年 5 月に設立。株式会社一家ダイニングプロジェクトと株式会社一家レジャーサービス、株式会社ザファーム他の 5 社が共同出資して設立した特別目的会社。「泊まる」「癒される」「食べる」「遊ぶ」という複数の体験要素を掛け合わせた日本初体験型の“泊まれる植物園”「THE BOTANICAL RESORT 林音（リンネ）」を運営しています。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

THE BOTANICAL RESORT 林音(リンネ) 広報：牧野、岩切(イワキリ)

TEL 029-212-6661 MAIL : pr@rinne-resort.jp