



hotel nikko tsukuba

PRESS RELEASE

2026年7月31日

ホテル日航つくば



～あなたとつくるたび「つくたび」～
市川蓮根×つくたび

『掘って、食べて、学ぶ！レンコン体験 DAY』を開催

開催日：2026年9月19日(土)

ホテル日航つくば(所在地:茨城県つくば市、総支配人:古澤 聡)では、地域の食や文化との出会いを通じて新たな旅の価値を創造する「つくたび」プロジェクトの一環として、地元の名産品であるレンコンをテーマにした体験イベント『掘って、食べて、学ぶ！レンコン体験 DAY』を2026年9月19日(土)に開催いたします。



レンコン掘り体験の様子

茨城県土浦市は、日本屈指のレンコン生産地として知られています。本イベントでは、2022年と2023年の「日本一のれんこんグランプリ」にて2年連続で最優秀賞を受賞し、「土浦ブランド」にも認定された「市川蓮根」を訪れます。市川蓮根3代目代表 市川誉庸氏による解説のもと、専用スーツを着用してレンコン畑へ入り、レンコン掘りを体験していただきます。さらに、収穫したばかりのレンコンをその場で試食し、採れたてならではのみずみずしさや甘み、歯切れのよい食感をご堪能いただけます。

体験後には、ホテル日航つくばシェフパティシエ 平田輝幸がこの日のために考案した軽食ランチをご提供します。特製レンコンライスバーガーは、歯ざわりのよりレンコンと豚肉本来の味が特徴の「恋する豚」を使い、ナイフフォークで食べる特製ライスバーガーに仕上げました。その他、こだわりのスイーツもお楽しみいただけます。

また、昨年開催した同イベントが好評を博したことを受け、本年はより多くのお客様にご参加いただけるよう、午前・午後の2部制で開催を予定しております。生産者との交流や収穫体験、食事を通して地域の食文化に触れる、特別なひとときをお届けします。

〈開催概要〉

【開催日】2026年9月19日(土)

【時間】

第1部 受付 8:30／レンコン掘り体験・試食 9:00～／食事・直売所での買い物 11:00～／終了 12:00

第2部 受付 13:15／レンコン掘り体験・試食 13:45～／食事・直売所での買い物 15:45～／終了 16:45

【場所】市川蓮根 (所在地:茨城県土浦市手野町 1503)

【料金】8,500 円(レンコン掘り体験・食事付／消費税込)

※レンコン掘り体験は、小学校高学年以上、かつ身長 150cm 以上の方に限らせていただきます。

※同行者の方がレンコン掘り体験を見学される場合は、お食事付きで 6,500 円にてお申し込みいただけます。

【食事内容】軽食ランチボックス&スイーツ

【特典】掘りたてレンコンのお土産(お一人様 500g)

【定員】各回 20 名様

【持ち物】専用スーツの下に着用するインナー(長袖長ズボンなど)、タオル、帽子、飲み物

※レンコン掘りには専用スーツをご用意します。お申込時にサイズをお伺いします。

【ご予約】<https://tsukutabi-renkon2026.peatix.com>

【お問い合わせ】ホテル日航つくば つくたびデスク TEL:029-869-7566(平日 9:30～18:00)



レンコンライスバーガー(イメージ)

【One Harmony 会員特典】1組につき 300 ポイントを積算

※ポイントの積算は 2026 年 9 月下旬を予定しています。

※オークラ ニッコー ホテルズの会員プログラム「One Harmony」へは事前のご登録をお願いいたします。

One Harmony ホテル専用サイト:<https://www.nikko-tsukuba.com/oneharmony/>

【その他注意事項】

※当日、悪天候の場合は中止とさせていただきます。前日 15 時の時点で実施の判断をします。中止の判断後、参加者全員へご連絡します。

※体験会場までは、お客様ご自身でお越しく下さい。(無料駐車場あり)

※変更およびキャンセルは 5 日前までとさせていただきます。

※定員に達した時点で受付を終了いたします。

■ 昨年参加者の声

昨年 11 月に開催した同イベントでは、参加者アンケートの回答者全員が「満足以上」、そのうち 90%が「大満足」と回答するなど、高い評価をいただきました。

【コメントの一部】

「茨城ならではの体験ができ、農家さんの話を直接聞けて良い経験になりました」

「真っ白な採れたてレンコンを初めて食べました。とうもろこしや栗のような甘みがあり、おいしかったです」

「専用スーツを着て泥田に入り、レンコンを掘る貴重な体験ができました」



昨年開催時の様子

■ 市川蓮根 3 代目代表 市川誉庸(いちかわ たかのぶ)氏

日本一のレンコンの産地土浦でレンコンづくりを続ける市川蓮根 3 代目代表を務める。土浦市の「日本一のれんこんグランプリ」で 2022 年、2023 年と 2 年連続で最優秀賞を受賞のほか、これまで数々の賞を受賞。2025 年「土浦市ブランド」認定。土作りからこだわり、朝採れた新鮮なレンコンを選別から出荷まで真心込めて行っている。最近ではテレビ番組にも出演し、都内のミシュラン選定のレストランでも採用されるなど知名度も上がっている若きレンコン農家です。



市川蓮根 3 代目代表 市川誉庸氏／市川蓮根

「市川蓮根」公式 Instagram: https://www.instagram.com/ichikawa_renkon/

■ 「つくたび」について

2022 年 10 月より始動した「つくたび」は、世の中の価値観や生き方に流されずに自分らしい生活、仕事、余暇を自らの手でつくるライフスタイルとされる「クラフトライフ」の提供をビジョンに掲げた『ホテル日航つくば』が企画する新しい事業です。参加するゲストの皆様、出会う地域の方々、企画・運営を通してゲストをおもてなしするホテルスタッフと一緒に、旅の中で体験し、学び、地域と関わることで価値を創造し、自分らしいライフスタイルを感じていただくことを目指しています。

「つくたび」公式サイト: <https://www.nikko-tsukuba.com/tsukutabi/>

■ 「ホテル日航つくば」について

筑波山を望む、四季の自然もお楽しみいただける国際都市「つくば」の中心に位置する洗練された次世代型ホテル。ビジネスはもちろん、レジャーや観光の拠点にもなるホテルです。国際都市にふさわしく多様な会議施設をはじめ、和・洋・中のレストラン施設も充実。贅沢なひとときと忘れられないステイをお約束します。また、当ホテルは、SDGs の活動に賛同し「育てよう SDGs の木」という取り組みを推進しています。小さく芽吹いた双葉が、お客様、地域、社員からの栄養を受けながらたくさんの取り組みの枝葉を備えた大樹となるよう、私どもは多くの方に支えられた大きな“SDGs の木”を未来のために育てていきます。

所在地: 〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL: 029-852-1112(代)

ホテル公式サイト: <https://www.nikko-tsukuba.com/>

育てよう SDGs の木: <https://www.nikko-tsukuba.com/sdgs/>

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば	広報担当 林、滝川
〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL：029-869-7566(つくたびデスク)	
一般の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば TEL：029-852-1112(代表)	