プレスリリース Press Release

2026年11月6日

共同リリース

株式会社フレッシュワン
茨城県
新ひたち野農業協同組合
スカイマーク株式会社

【日本初】茨城県民の日に“朝どれ玉里（たまり）れんこん”を大丸札幌店へ空輸
スカイマーク直行便で結ぶ、明治から続く北海道との 100 年の絆
朝どれれんこんを収穫からわずか8時間で店頭へ

茨城県（所在地：茨城県水戸市、知事：大井川　和彦）とスカイマーク株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役社長執行役員：三輪　徳泰）は、2026 年 2 月に締結した包括連携協定に基づく茨城県産品の販路拡大の取り組みとして、株式会社フレッシュワン（株式会社サン・フレッシュグループ HD、本社：千葉県柏市、代表取締役：落合 亜希子、以下「フレッシュワン」）、および新ひたち野農業協同組合（本店：茨城県石岡市、代表理事組合長：矢口 博之、以下「JA 新ひたち野」）と連携し、JA 新ひたち野の「玉里（たまり）れんこん」を茨城空港から新千歳空港へと空輸、11 月 13 日（金）の「茨城県民の日」に合わせて、大丸札幌店で開催される「茨城フェア」において販売します。

日本一のれんこん産地である茨城県においても、「朝どれれんこん」の空輸、ならびに茨城空港の定期便を利用した「生鮮品貨物」の輸送はいずれも【初の取組】です。

本企画では、大丸札幌店 野菜売場 フレッシュワンのバイヤーが 11 月 12 日（木）に産地を訪問し、翌 13 日（金）朝5時から自ら水堀りによる収穫に参加します。

早朝に収穫した「玉里れんこん」は、スカイマークの直行便を活用することで、最短8時間後には大丸札幌店の店頭で販売することが可能となり、産地でしか味わえない、「とれたて」の白さ・シャキシャキ感・みずみずしさを、北海道の皆様へダイレクトにお届けします。







（※上記はイメージです。）

■ 背景 :100 年のつながりを、スカイマークの「空路」で結び直す

茨城県小美玉(おみたま)市玉里(たまり)地区は、茨城県を代表するれんこん産地の一つで、他産地に先駆けて周年栽培・周年出荷にも取り組んできました。

100 年以上にわたりれんこん栽培が続いており、徳川光圀(水戸黄門)が玉里地区かられんこんを取り寄せて、庭園の池に白蓮と赤蓮を植えたと伝えられています。明治末期にはすでに北海道へれんこんを出荷していた記録が残っており、古くから北海道と繋がりのある産地でもあります(出典:茨城玉川農協四十年史)。

100 年以上の時を経て、スカイマークの航空ネットワークを通じて、「朝に掘ったものを、その日のうちに鮮度とともに届ける」という画期的な形へと進化させました。



への転換などで、果樹園芸部は特専業的な組合員・複合経営の組合員・小規模に栽培している組合員が混在し、共販の体制が次第に困難になっている。部としてはさまざまな改善努力をしてきた。例えば西村早生出荷では天候により収量が多くでるため、岐阜大学の秋元博士製作の波量判定器を導入し、早生種出荷者全員が使用するなどである。ビニールハウスによる促成栽培に挑戦する組合員も出る一方で、柿に替わる新たな作目を模索すべきだという声も出はじめている。現在の部員数は二八名である。

二 れんこんの拡大と米の生産調整

玉川地区と蓮根　玉川地区のれんこんの歴史は古い。四十五年二月、常陸太田市の西山荘より川中子の一組合員のところへ手紙がとどいた。その内容の概略は、「西山荘の義公(水戸黄門)は三〇〇年前、新治郡玉里村より蓮を取り寄せ、庭園の心字ケ池には白蓮を、紅蓮池には紅蓮を植えられたと記録にあり、今回ぜひ同じように玉里村より取り寄せて池に植えたい、ついては白蓮・紅蓮があるだろうか、あれば一〇〇本づつ譲ってほしい、というものであった。その組合員はさっそく西山荘に出向き、蓮を植えてきた。このように玉川地区は非常に古くから蓮が存在していた。ただ江戸時代までは庭園の鑑賞用に供されるのがほとんどで、食用としてのれんこんはきわめて少なかった。明治期を迎えると、中国から「中国・備中」という品種を代表として食用れんこんが輸入され、関東地方に広まった。明治二十六年、国鉄常磐線の開通に伴ってハス問屋が出現したことにより、霞ケ浦周辺に食用としてのれんこんが栽培されはじめた。明治末期から大正にかけては、需要もひろまりハス問屋は

玉川村青果出荷組合(戦前)

青田買いまでして荷を安く集め、東京や北海道方面に出荷した。

下玉里蓮根出荷組合　その後、栽培が広がると共同にかわって出荷組合が組織されるようになり、玉川地区では昭和二年に「下玉里蓮根出荷組合」が発足した。当時ではハスの任意組合ができたのはめずらしく、いばらき新聞に紹介された。㊳(マルタマ)レン

＜日本一のれんこん産地・茨城県＞

茨城県の霞ヶ浦(かすみがうら)周辺は、豊富な水と低湿地帯に恵まれた日本一のれんこん産地です。国内で流通するれんこんのおよそ半分を茨城県産が占めており、11 月は出荷のピークを迎える旬の時期です。

茨城県産れんこんの特長は、ぷっくりとした形、やわらかな肉質、ほんのりとした甘み、きめ細かく美しい白い肌。収穫時には、水圧で周囲の土を落とし、れんこんを傷つけないよう浮かび上がらせる「水掘り」が行われます。

■ 朝どれ玉里(たまり)れんこん 3つの特長

1.【白さと鮮度】



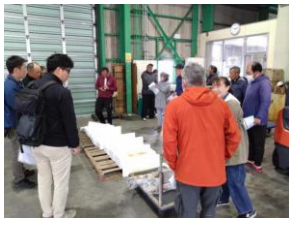
れんこんに含まれるタンニン(ポリフェノールの一種)は、空気に触れると黒色や茶色、ピンク色に変色しますが、今回は収穫から店頭までの時間を大幅に短縮。玉里れんこん本来の、きめ細かく美しい「白い肌」を保ったままお届けします。

2.【みずみずしいシャキシャキ食感】



8割以上が水分であるれんこんは、収穫直後から少しずつ乾燥します。最短8時間で届くからこそ味わえる、産地さながらのみずみずしい食感が楽しめます。

3.【安心安全の JGAP 団体認証】



JA 新ひたち野蓮根部会玉里支部では、県内 JA では初となる JGAP 団体認証※を取得。 ※農業の安全性・環境配慮・労働安全などを第三者が認証する制度。

徹底した品質管理(毎週の「目揃え会」等)と栽培指導により、安全で高品質なレンコンをお届けします。

■ 大丸札幌店野菜売場フレッシュワンのバイヤーが自ら産地へ

11 月 12 日(木)には、大丸札幌店野菜売場フレッシュワンの栗原バイヤー(右欄参照)が産地を訪問し、れんこん田、収穫方法、洗浄・選別、品質等を確認するとともに、生産者との意見交換を実施します。

「札幌のお客様に、玉里れんこんの何を伝えるか」

「どのような食べ方・売場で紹介するか」

を産地と共有し、札幌での販売に繋げます。



栗原 智一
(くりはら ともかず)

大丸札幌店の青果売場で、産地直送や朝採れ商品の販売など、鮮度を重視した販売企画を展開。
自ら産地に足を運び、生産者との交流を通じて商品の魅力を引き出す、現場主義の敏腕バイヤー。

■茨城フェア概要

開催期間: 11 月 11 日(水)～11 月 17 日(火)

開催場所: 大丸札幌店野菜売場フレッシュワン

主な展開品目: 玉里(たまり)れんこん※1、飯沼栗※2、さつまいも 他

※1 「茨城県民の日」の 11 月 13 日(金)、「れんこんの日」前日の 11 月 16 日(月)の限定商品です。

※2 栗として全国で初めて GI 登録された、茨城町下飯沼地区の希少なブランド栗。一つの毬(いが)に一つの果実が入る「一毬一果」を目標に、大粒で甘みのある栗を育てています。

＜季節ごとに茨城の旬を届ける「茨城フェア」＞

茨城県では、春の「イバラキング(メロン)」、夏の「恵水(梨)」に代表される、四季折々の厳選された旬の農産物をテーマにした「茨城フェア」を大丸札幌店にて開催しており、3回目となる今回の秋フェアでは、全国第一位の生産量と高品質を誇る「栗」とともに、この「朝どれ玉里れんこん」を目玉として掲げます。

＜朝どれ玉里(たまり)れんこん 航空輸送＞

輸送実施日: 11 月 13 日(金、茨城県民の日)、11 月 16 日(月)

輸送品: 玉里れんこん 100kg

輸送区間: 茨城発 ⇒ 札幌(新千歳)行

輸送対象便: SKY791 便(茨城 09:35 発 - 札幌(新千歳)11:00 着)

＜収穫から販売までの予定スケジュール＞

05:00 【収穫】 栗原バイヤーが生産者とともに、小美玉市玉里地区のれんこん田で水掘りによる収穫作業に参加

↓

06:00 【洗浄・選別・箱詰め】 収穫したれんこんを洗浄。白い肌、形、サイズ等を確認し商品を選別・梱包

↓

07:00 【搬送】 JA新ひたち野 玉里れんこん集出荷場から茨城空港へ陸送

↓

07:30 【荷受】 茨城空港でJA新ひたち野からスカイマークへ引き渡し

↓

09:35 【出発】 SKY 791便にて、朝どれ玉里れんこんとともに栗原バイヤー・JA新ひたち野等が茨城空港を出発

↓

11:00 【到着】 新千歳空港へ到着

↓

11:30頃 【引渡し】 新千歳空港にて、佐川急便へ引き渡し

↓

11:30頃 【輸送】 佐川急便のチャーター便で大丸札幌店へ陸送

↓

12:30 【店舗着】 大丸札幌店（札幌市中央区）へ到着・開封・陳列準備

↓

13:00 【販売開始】 大丸札幌店 野菜売場フレッシュワンで試食販売開始

※JA新ひたち野、スカイマーク職員による店頭PRも実施

※天候や運航状況によっては、朝どれ玉里れんこんが輸送できない場合もございます。

◆すべての工程を取材いただけます◆

「れんこん田で掘った瞬間」から、「札幌のお客様が召し上がる瞬間」まで、一連のストーリーとして密着取材が可能です。

取材ポイントは、①11月12日（木）の産地視察・生産者との意見交換、②11月13日（金）午前5時からの水堀収穫、③洗浄・選別・箱詰め、④玉里地区から茨城空港への輸送、⑤茨城空港での荷受・出発、⑥新千歳空港到着・引渡し、⑦大丸札幌店への搬送、⑧商品到着・開封、⑨店頭での調理・試食・販売、⑩バイヤー・生産者・関係者へのインタビュー等を想定しています。

※取材を希望される場合は、各地点の担当者窓口へ事前にご連絡ください。
なお、空港内での撮影を希望される場合は、12日（木）正午までにご連絡をお願いいたします。