



下関ふくレボリューション

一般社団法人 Minato de フォーラム

フクと共に海を学ぶ
下関から世界へ、HAPPYな海洋革命

2025.3.26



下関ふくれボリューション

海の課題：海洋環境の変化により世界中、日本中で取れる魚が変化。
日本中の海流でフグは大移動し、下関でのフグの漁獲量、取扱量も減少。

食の課題：トラフグ中心のフグ食文化のみでは、価格も高くマーケットが広がらない。フグの大移動によって他の地域が産地化される。
若い人はフグを食べたこともない人も多い。トラフグ以外の天然フグは過小評価されている。



下関ふくレボリューション

下関のフグ文化＋海洋教育＝海＆食の課題解決

地域でデザイン



下関ふくレボリューション

下関のフグ文化＋海洋教育 = 五感から地球の循環を自分ごとに感じる



【フグを通して地域への愛着を醸成し海洋環境を自分ごととして考える】

- 「フグ」と共に海を学ぶ下関ならではの海洋環境教育
- 「食べる」を入り口に五感を使って楽しく海と山とつながる
- 地球の循環・リジェネラティブの環境教育の実施



下関ふくレボリューション 2022-2024年 活動実績



天然フクフリット

飲食店連携と商品開発 海のごちそうウィーク

天然フグに海のメッセージをのせて
海のブランディング

飲食連携



3ヵ年の実績

1年目 (2022-2023)

飲食協力店 **10** 店舗

給食 **1** 園

PRイベント **120** 食

2年目 (2023-2024)

飲食協力店 **32** 店舗

給食 **3** 園

PRイベント **200** 食

3年目 (2024-2025)

飲食協力店 **30** 店舗

給食 **2** 園

PRイベント **250** 食

*3店舗で長期プロモーション



海のごちそうウィーク in 下関
2023年11月02日(木)～11月08日(水)
天然のフクリットが期間中、裏面掲載のお店で食べられます。ぜひどうぞ。

五条 日常のちよとしたお祝い食へ、
気持ちをハッピーにすべし。

下関ではフグを「ふく」と呼ぶが、ちよとしたお祝いや、家族や友人との大切な時間にフグを食べればハッピーになるべし。

四条 天然フグの種類を表記すべし。

世界のフグは百二十種類以上、日本の食用のフグだけでも二十一種類と、フグにも色々な個性がある。フリットになったフグの種類も(○)のフグ、フリットとメニューで記し、多種多様なフグの個性を知らねばなるべし。

三条 下関近海で獲れるアオサで
海の香りをまとうべし。

アオサは海の環境が良くないと収穫量が減るもの。下関の海の香りをいつまでももてられるように海を大切にすべし。

二条 下関近海の水を凝縮した塩を使うべし

健康な海と山の状態が良い塩をつくる条件となる。自然のミネラルがそのまま形になった塩を使い、海のものものの味を感じねばなるべし。

一条 天然フグであるべし。

海流の変化、海水温の上昇でフグが移動している事実を知るべし。

フクリット五ヶ条

フクリットを食べて
海を知ろう

下関が誇るフグ。天然のフグをふわつと食べやすいフリットにしました。近海で取れる天然塩やアオサの風味は、海のめくみの味そのもの。大切にしたい海があるから、このおいしさを味わえます。



天然フクリットが食べられる店

2023年11月2日(木)から8日(水)までの期間中、様々な天然フクリットをお楽しみください。【店休日を除く】



ヴィル・セゾン印
下関市清水町1丁目332
083-282-8080
シロサバフグのフリット・蕎麦の皮と
手摘み生油海苔のチャウダー



ふく料理 馬本店
下関市竹崎町2-12-2
083-223-3791
シロサバフグのフリット



うさぎ茶や
下関市菊川町貴船909
070-7401-7441
シロサバフグのフリットと大根のオレンジ
ジュース・カリカリ揚げとフキの揚げ物



ふく懐石 おくむら
下関市福江町1丁目3-3 2F
090-1011-1129 (予約専用)
シロサバフグのフリット・20粒装と
モロ味揚げ 柚子の香



旨いものや 本店
下関市東大和町4-23
083-250-6308
シロサバフグの舞踊フリッター



ふく懐石 garden
下関市西大和町4-23
083-227-4400
ふくとさつまいものフリット



EXAS THE BAR
下関市豊前田町2-2-12
083-223-0234
海苔天然あさり海苔のモヒート



ブランチハウス 大和町店
下関市東大和町1-2-11
083-267-1117
シロサバフグのフリット



串揚げ 茶山 はんなり
下関市豊前田町2-2-11
083-222-0600
シロサバフグのフリット・
とんがり揚げの香



ブランチハウス 川中豊町店
下関市川中豊町7-14-2
083-251-4481
シロサバフグのフリット



そばのれん
下関市伊勢町3-1-1 ゆめシティ1階
083-242-1239
蕎麦とシロサバフグの
蕎麦和フリッター



ブルーエトワール
下関市神芝町14-1 東武ビル2F
083-235-0305
シロサバフグのフリット・味噌風味
トマトソースと柚子香のバターソース



太平奈 本店
下関市神崎町16-11
083-232-7857
シロサバフグのもちり揚げ団子



みもす 小川別館
下関市みもす小川町23-15
083-222-3357
シロサバフグのフリット南蛮風



肉×2 食うさぎ
下関市秋保町2-2-4 京東ビル1F
083-250-7898
シロサバフグのフリット・ネギ入り
だしゼリーのみかけ



メネフネ
下関市竹崎町2-12-4 1階
083-265-7099
シロサバフグのフリット・
広島県瀬戸田産もん



はかりや
下関市一の宮町2-5-12
083-257-1268
シロサバフグの韓国風フリット



酔姫きりしま
下関市竹崎町二丁目13番17号Kビル1階
083-250-9410
シロサバフグの青きフリット



燈静堂
下関市一の宮町2-5-12
083-265-7769
シロサバフグのガリ香きフリット



れれれのれ
下関市一の宮町2-5-14
083-256-0900
シロサバフグのフリット



日和庵
下関市大和町5丁目3-19
083-229-3388
シロサバフグの豆腐揚げフリット・黒
オリーブソースとフリットを添えて



EL TRAGÓN (東京)
東京都港区西新橋2-13-6 広重ビル1F
03-6268-8636
サバフグフリット



ふく・長州料理 KATSUMOTO
下関市田中町8-11
083-232-6694
シロサバフグの明太子香きフリット



※天候などにより、シロサバフグの提供が
できない場合がございます。



以下の店舗はオリジナル開発したフリット粉を
使った「FUKUフリット」をご提供しています。



味家酒美 なか越
下関市長府金屋町1-18
083-246-0108
FUKUフリット



居酒屋ほたる
下関市小月町1-2-17 2F
083-282-8013
FUKUフリット



上方割烹 あっつ
下関市赤間町7-15
083-252-2223
FUKUフリット



がつつり市場
下関市赤間町1-1 カラビタ1F
083-223-2776
FUKUフリット



下関市役所食堂
下関市赤間町1-1 下関市役所4F
083-223-2776
FUKUフリット



寿し処ひのき
下関市福江町1-5-9
083-232-4387
FUKUフリット



炭火焼 との川
下関市長府中浜町1-17
083-246-0578
FUKUフリット



とう灯
下関市長府土庫ノ内町4-8
083-250-6322
FUKUフリット



博多一重り屋食家あいら小月店
下関市清水町馬3-1-6
083-281-1984
FUKUフリット



道福旅館
下関市入江町1-2
083-231-0029
FUKUフリット



知れば知るほど、海はおいしい。



海ごち のそう

フェスティバル

2023

マルシェ、フードトラック、ステージイベント
海のごちそう満載の2日間

イベント
参加者募集中
ウラを見てね



入場
無料

10月21日(土) 11:00-20:00

10月22日(日) 10:00-17:00

二子玉川ライズ (東京都世田谷区玉川1丁目14-1)

イベントの詳細は
こちらからチェック!



海のごちそうマルシェ

日時 10月21日(土) 11:00-18:00
22日(日) 10:00-17:00

全国42都道府県から厳選した海産物や水産加工品、
全78種を販売。それぞれの海のストーリーや魅力を
たっぷりお届けします。



海のごちそうキッチン

日時 10月21日(土) 11:00-20:00・22日(日) 10:00-16:00

海が育むおいしさ、海のストーリーを伝える
11のキッチンブースで多彩な味をお届けします。
ドリンクブースではアルコールやソフトドリンクの販売も行います。



海のごちそうステージ

日時 10月21日(土) 11:00-15:30・22日(日) 11:00-16:30

海のごちそうフェスティバルの出店者や海と食に関する有識者が登場。
今、伝えたい海のストーリーを皆さんにお話します。
参加型イベントも!



注目イベント!
世田谷から海へ!

サザエさんと楽しむ海のごちそうクイズ

世田谷区の主婦代表・サザエさんといっしょに3択クイズに挑戦!
全問正解で「海のごちそう詰め合わせセット」をプレゼント。

日時 10月22日(日) 13:30-14:30

参加対象: 小学4-6年生とその保護者 15組30名

総合受付にて整理券を配布します。

当日22日(日) 12:00までにお越しください。

先着順
整理券制



商品開発

ふくまん (2年目よりテスト販売開始)



キックオフイベント

@DREAMSHIP

行政・水産業・飲食・教育・芸術

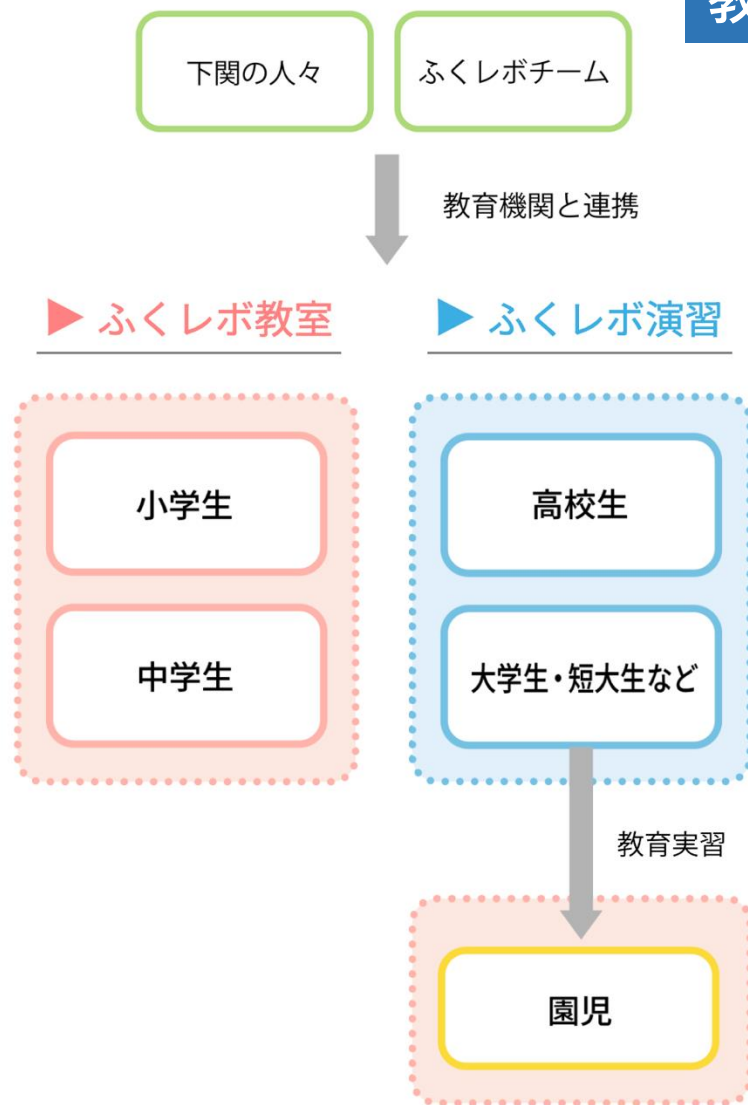


地域の人と伝える
ふくと海の授業

2024年度
年間780名の生徒に
授業を提供



2025年度
地域連携教育プログラム
として自走化



ふくレボ教室&ふくレボ演習 実施校

【未就学児】

- 社会福祉法人海音子会 ひがし子ども園
- 学校法人河野学園 認定子ども園 下関短期大学付属 第二幼稚園
- 社会福祉法人 松美会 幼保連携型認定こども園 しおかぜの里こども園
- 学校法人河野学園 認定子ども園 下関短期大学付属 第一幼稚園

【小学校】

- 下関市立本村小学校
- 下関市立吉田小学校
- 下関市立桜山小学校
- 下関市立川中小学校
- 下関市立養治小学校

【中学校】

- 下関市立名陵中学校
- 下関市長府中学校

【高校】

- 下関市立下関商業高等学校

【大学】

- 下関短期大学 教育学部保育学科
- 水産大学校

お持ち帰り教材と体感型授業 下関への愛着の醸成



松村久さんモデルの絵本
ふくおいちゃん



水族表現家 二木あいが案内する
海感360° 北浦の海VR



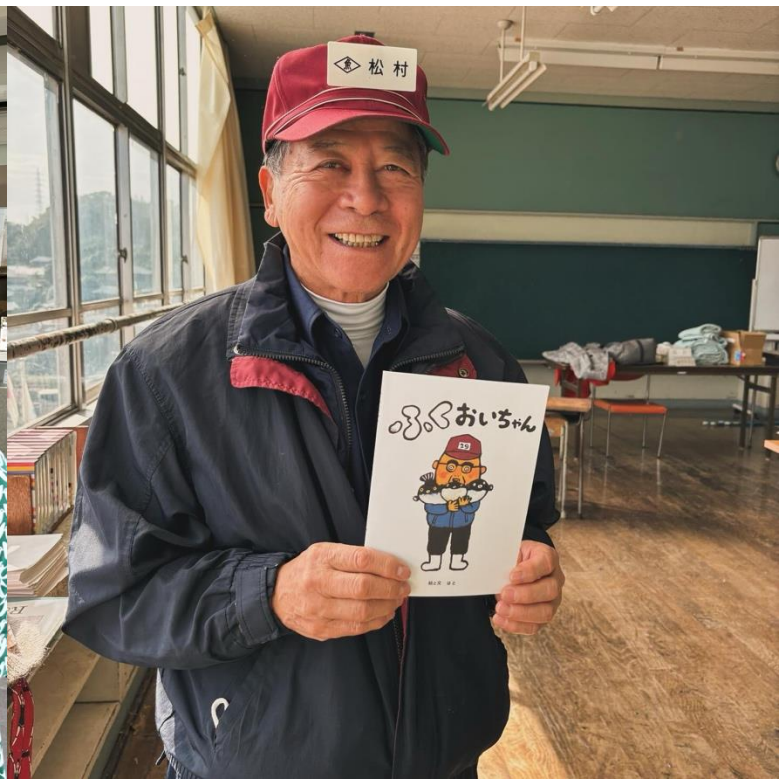
食べることで海を学ぶ
まふく粉入り米粉クッキー



教育連携

「ふくおいちゃん」の本制作 地域プレイヤーがフク文化を伝える

下関ふく連盟元会長・唐戸市場元社長：松村久氏



食べることで海を知る

まふくちゃんクッキー
アレルギー原料を極力抑えた まふく粉入り米粉クッキー
(小麦粉・卵・乳製品不使用)



下関商業高校・商業研究部会 まふくちゃんクッキーワークショップ@唐戸市場



ナビゲーター
二木あい
水族表現家



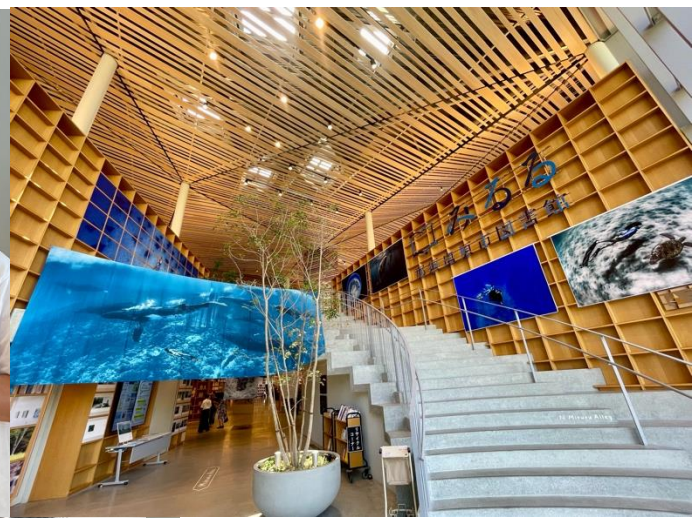
COURRIER.JP

素潜りで「海と人間」を繋ぐ水族表現家・二木あいの視点が世界を魅了する | 2023年に世界が注目した日本人100





那須塩原図書館 みるる
香りでつなぐバイオリテラシープログラム



Multisensory Biodiversity

マルチセンスで表現する生物多様性

教育連携





フクレボ演習 地域プレイヤーが学生にフク文化を教える校外学習

教育連携

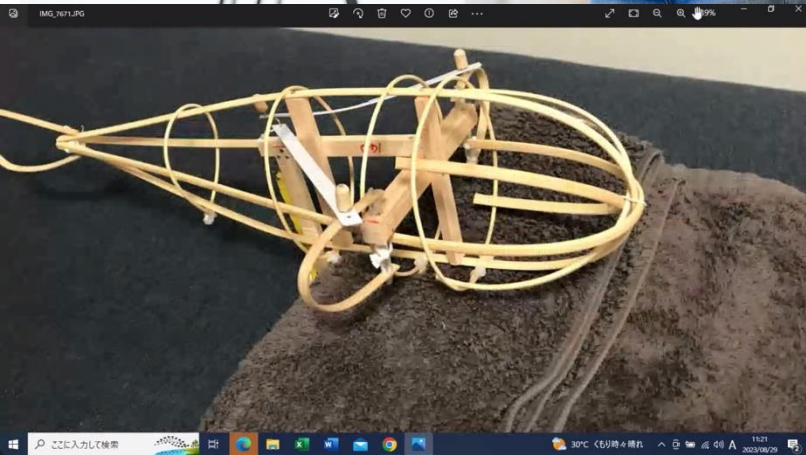


下関商業高校 観光ビジネス（校外学習@唐戸市場）



大学生とふくの教材開発（監修／絵本作家・保育士 福田のぞみ）

教育連携



大学生と子ども園でふくの教室実習



親子de海の教室（1年目） @室津海水浴場



ふくレボ教室 こども園・親子参加



小・中学校 ふくおいちゃんと学ぶ ふくの教室





下関商業高校 観光ビジネス授業



2月9日（ふくの日）

ふくレボ教室中継実施@長府中学校（5クラス・140名）

市内小・中・高校で18000食のふくの給食







博文さんが千円札になっちゃった...

ふくレボ教室・演習を受けた生徒数

2024年度 780名（約1000名／3年間）

まふくちゃんクッキーの配布枚数

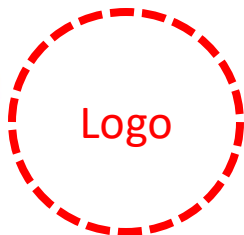
1 0 9 7 枚（2年目の最後に開発）

ふくおいちゃんの配布数

9 5 0 冊（3年目に教材として配布開始）

スポンサーパッケージ

① 持ち帰り教材へのロゴ掲載



スポンサーロゴ

ふくおいちゃん

ふくおいちゃん



下関ふくレポリユーション

絵と文 はと



「ふくおいちゃん」は下関が誇るふぐを通して海洋環境を学ぶ目的で制作されました。水の生物や海を好きになってもらうことで環境を大切に、地球全体でハッピーな共創を起こす下関ふくレボリューションの活動の一環です。



下関ふくレボリューションの活動はこちら

スポンサー説明

「ふくおいちゃん」

発行 KANSEI Design Limited

発行者 柳川 舞

監修 一般社団法人Minato deフォーラム

発行日 2024年2月9日

絵と文 はと（秦 景子）

協力 下関ふくレボリューション

日本財団 海と日本プロジェクト

松村 久

許可なく転載・複写することを禁じます。

本書に関するお問い合わせはこちらまで。

info@fuku-revolution.com

スポンサーパッケージ

② 持ち帰り教材へのロゴ掲載



まふくちゃんを食べて知ろう!

天然フグが大移動!?

海の変化の事を知る
海の中では海流や海水温の変化によって天然フグが大移動しとることを知ってね。

天然フグの粉末が入った米粉クッキーなんよ。

アオサが採れない!?

下関の磯の香りをいつまでも
アオサは海の香りをまとうちよるんよ。海環境が良くないと収穫が減ってしまうけえ、海を大切にね。

貝殻クッキーとヒトデクッキーにアオサが使われちよるんよ。

山の養分が海の味!?

豊かな塩は海そのもの
山の養分が海に流れて美味しい塩ができるけえ、みんなで海も山も守ってね。

「まふく」という種類のふぐの粉が入っちゃうんよ。

フグは何種類!?

フグにも色々な個性がある
日本の食用のフグだけでも22種類もあるんよ。それぞれのフグの特徴も知ってね。

「まふく」という種類のふぐの粉が入っちゃうんよ。

フグが福を呼ぶ!?

特別な席でふくを食す
下関ではフグを「ふく(福)」と呼ぶんよ。ちょっとした祝いや、家族や友達との大切な時間にくちを食べてハッピーになってね。

まふくちゃん

下関で獲れるマフクとアオサを使った、海のうま味を感じられる米粉のクッキーです。分け隔てなく色々な方々に楽しんでもらえるようにアレルギー成分28品目を省いたクッキーで、一枚一枚丁寧に手作りしています。

fuku revolution

アオサは海の香りをまとうちよるんよ。海環境が良くないと収穫が減ってしまうけえ、

QR

umitomori

“分け隔てなく”をテーマとしたグルテンフリー & 植物性のお菓子屋さん

QR

スポンサーロゴ

成分表示1袋当たり

小麦粉、砂糖、食塩、ココナツミルク、和食用小麦粉、コーンスターチ、ココナツミルク、和三盆、塩(海水(山口県油谷湾))、メープルシロップ、マフク粉末(マフク(山口県))、アオサ(ヒトエグサ(山口県))、カカオパウダー	原材料
○内容量：3枚	たんぱく質
○賞味期限：	脂質
○保存方法：直射日光、高温多湿を避けて冷暗所で保存してください。	炭水化物
○製造所：umitomori 東京都杉並区荻窪4-3-17	食塩相当量

数値はサンプル品分析による推定値です。

→パッケージの裏面にスポンサー企業のロゴとキャッチコピーを印刷。

スポンサーパッケージ

⑤ SNSやメディアでのPR



ウェブサイト
<https://fuku-revolution.com/>



海と日本プロジェクト広報事務局

会社概要 プレスリ!

海のごちそう地域モデル in 下関の活動が今年もスタート！【FUKUレボキックオフ2024】を開催いたします

【日時】2024年7月24日(水)13:00～16:00【会場】下関市生涯学習プラザ・ドリームシップ2F「学習室」

海と日本プロジェクト広報事務局 2024年7月19日 10時00分



SNS&メディアへの露出

自走化について

■ 2月9日（ふくの日）の動画→ 下関教育委員会から各学校へ配布
ふくの日給食時にみせる動画として自走化完了

■ 地域スポンサーの募集

3月31日 下関ロータリークラブで卓話。スポンサーを募る。

10月18日、19日 下関ボートでのイベント協力。

■ 下関の環境事業の一環としての参画

脱炭素・GX（グリーントランスフォーメーション）プロジェクトでの
行動変容チームの活動の一環として検討中