



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



下関ふくレボリューション

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カ年の実績



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



フクフリットを食べて 海を知ろう

下関が誇るフク、天然のアグをふわっと食べやすいフリットにしました。

近海で取れる天然オサの風味は、海のみぐみの味そのもの。

大切にしたい海があるから、このおいしさを味わえます。

フクフリット五ヶ条

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。

二条 下関近海の海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使う条件となる。自然のミネラル

がそのまま形になった塩を使い、海のもののものを楽しむべし。

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ないと収穫不能となる。アオサの香り

をいつまでも育てられるように海を大切にすべし。

四条 天然フグの種類を表記すべし。

世界のフグは百二種類以上。日本の食用のフグだけでも二十二種類が、

フグの中でも色々な個性がある。フリットになったフグの種類を「〇〇フグ
フリット」とダメコロで記し、多種多様なフグの個性を知らせるべし。

五条 日常のちょっとしたお祝いに食べて、
気持ちをハッピーにすべし。

下関では「フグを「ふく」と呼ぶ、ちょっとしたお祝いや、家族や友人

との大切な時間にフグを食べてハッピーになるべし。

2023年11月02日(木)～11月08日(水)
天然のフクフリットが期間中、裏面掲載のお店で食べられますぞひどうぞ。



天然フクフ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、様々な天然フクフリットをお楽しみください。[店休日を除く]



ヴィル・ゼゾン 卯
下関市清木東町1丁目332
083-282-8080
シロサバフグのフリット・薺の実と
手摘み岩扇貝のチャウダー

ふく料理 蔦 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
下関市菊川町貢原509
070-7401-7441
シロサバフグのフリットと大粒のオレンジ
果・カリカリウカとツキヨウのタルタル

ふぐ懐石 おくむら
下関市細江町1丁目3-3 2F
090-101-1129(予約専用)
シロサバフグのフリット・20枚巻と
セロリと岩扇貝の巻き



旨いものや 廣 本店
下関市岩屋町3-7 新下関クエスト内
083-250-6308
シロサバフグの食事フリッタ

ふぐ懐石 garden
下関市西大寺町4-23
083-227-4400
ふぐときまいものフリット



EXAS THE BAR
下関市豊前田2-2-12
083-223-0234
油谷天然あおさのモヒート

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



串揚げ 赤山 はんなり
下関市豊前田2-2-11
083-222-0600
シロサバフグのフリット・
こんがりと岩扇貝の巻き

ブランチハウス川中島店
下関市川中島町7-14-2
083-251-4481
シロサバフグのフリット



そばのれん
下関市岸町3-1 ゆめシティ1階
083-232-1239
西晋とシロバフグの
蕎麦粉フリッタ

ブルーエートワール
下関市岸町14-1 東武ビル2F
083-242-3505
シロサバフグのフリット・味噌漬け
トマトトーストとえのき風味バーソース



太平寮 本店
下関市岸町16-11
083-252-7898
シロサバフグのフリット

みそす川別館
下関市美川町3-13
083-222-3357
シロサバフグのフリット丼盛風



肉X2 食堂うさぎ
下関市吉松西2-2-4 宮原ビル1F
083-250-7989
シロサバフグのフリット・ネギ入り
だしゼリーのつけ

メキネ
下関市吉松町2-12-4 1階
083-265-7099
シロサバフグのフリット・
広島産鶏肉・レモン



はかりや
下関市一の宮町2-5-12
083-257-1268
シロサバフグの海鮮丼

酔きさりじしま
下関市鏡町2丁目13番17号Kビル1階
083-250-9410
シロサバフグの海鮮フリット



燈籠堂
下関市一の宮町2-5-12
083-255-7769
シロサバフグの季節きり

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
下関市丸山町5丁目3-19
083-229-3388
シロサバフグの海鮮8種フリット・薺
オーブのニンニクリットを添えて

EL TRAGÓN (東京)
東京都渋谷区西原2-13-8 広瀬ビル1F
03-6286-8636
サバフリット



ふく・長岡料理 KATSUMOTO
下関市中町8-11
083-232-8694
シロサバフグの海太子巻きフリット

※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。

味楽酒美 なか越
下関市民府金町1-18
083-246-0108
FUKUフリット

居酒屋はたる
下関市豊前田1-2-17 2F
083-282-8013
FUKUフリット

上町割烹 あつ晴
下関市赤羽町7-15
083-252-2223
FUKUフリット

がっかり市場
下関市戸戸町4-1 カラトピア1F
083-223-2776
FUKUフリット

下関市役所食堂
下関市総合1丁1下関市役所4F
083-223-2776
FUKUフリット

寿し寿じのき
下関市総江町1-5-9
083-232-4387
FUKUフリット

炭火焼 との川
下関市長府土産1-17
083-246-0578
FUKUフリット

とう灯
下関市長府土産1-1
083-250-6322
FUKUフリット

博多一ぱどり匠庵あらい小町店
下関市清水駅前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

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)

海のごちそうマルシェ

日時 10月21日 11:00-18:00
22日 10:00-17:00

全国42都道府県から選ばれた海の特産物や水産加工品、
全て8種類を販売。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。



海のごちそうステージ

日時 10月21日 11:00-15:30 22日 11:00-16:30

海のごちそうフェスティバルの出店者や食と食に関する有識者が登壇。
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!



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せセット」をプレゼント。

日時 10月22日 13:30-14:30

参加対象: 小学4~6年生との保護者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

海のごちそうキッチン

日時 10月21日 11:00-20:00 22日 10:00-16:00

海が育むおいしい、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。



日本
海と日本
PROJECT

イベント
参加者募集中
ウラを見てね



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

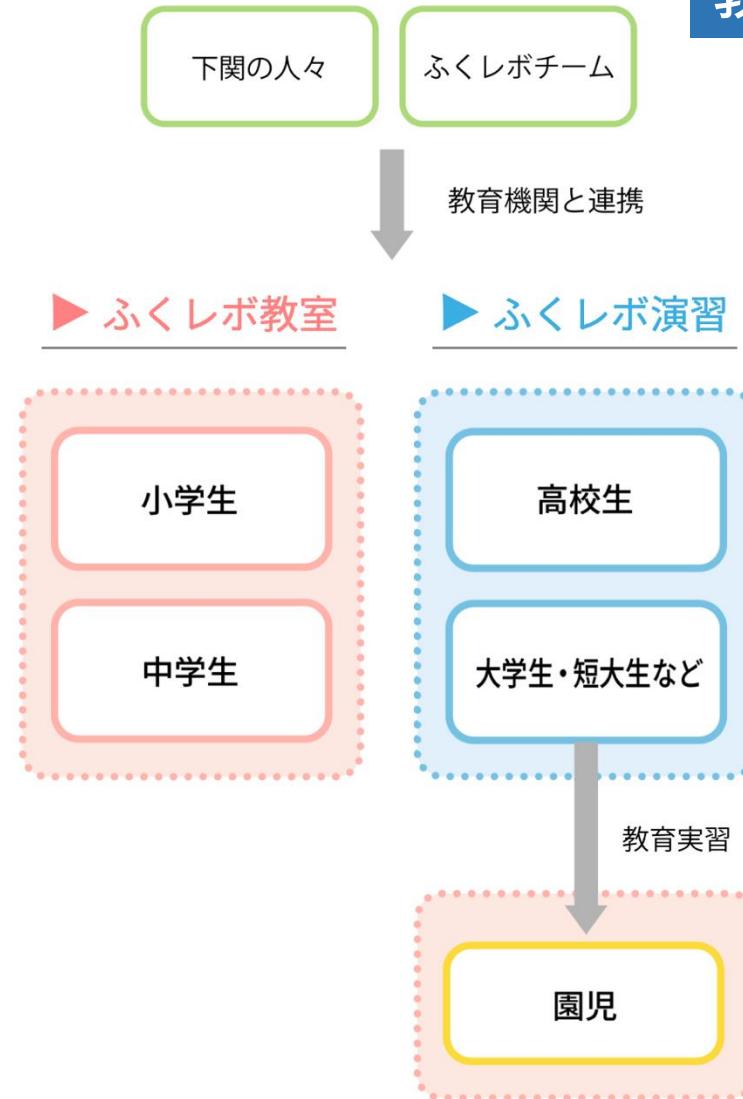


地域の人と伝える ふくと海の授業

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



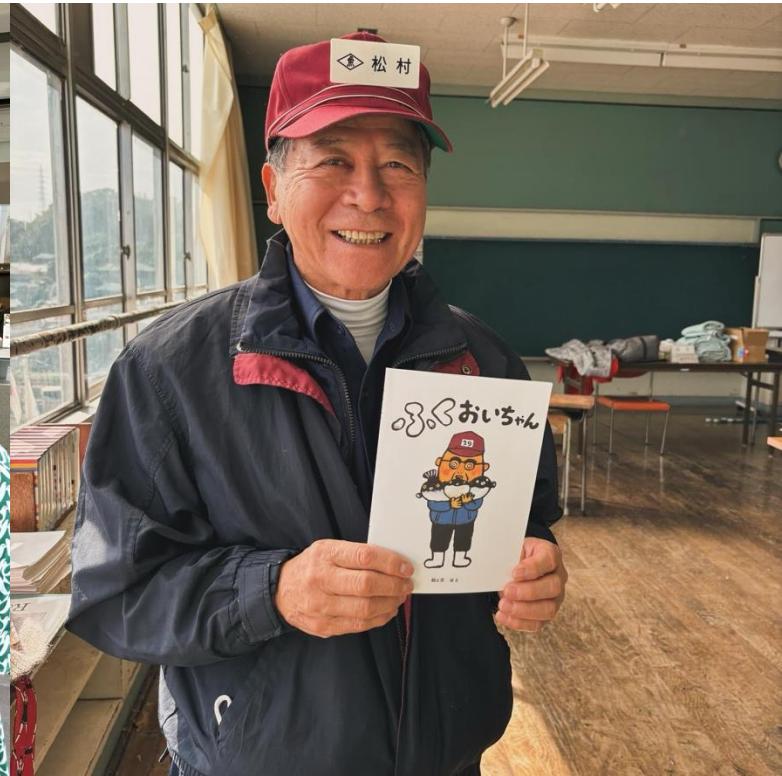
食べることで海を学ぶ まふく粉入り米粉クッキー



「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

教育連携

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

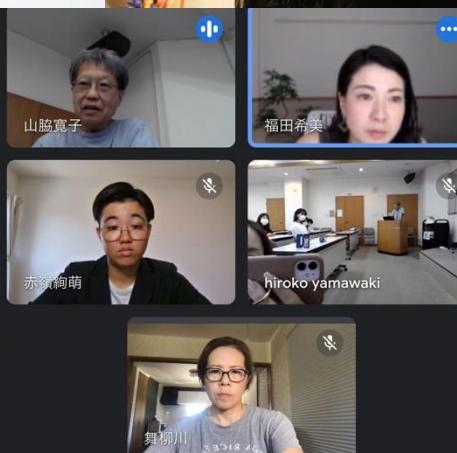


下関商業高校 観光ビジネス（校外学習@唐戸市場）



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

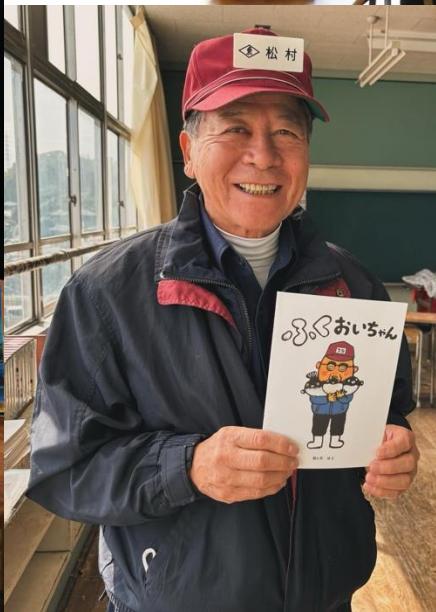


ふくレボ教室

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

1097枚 (2年目の最後に開発)

ふくおいちゃんの配布数

950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



ふくおいちゃん



下関ふくレボリューション



「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し、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



まる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どことを知ってね。

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っちょんよ。海の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。

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。

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種類もあるよ。それぞれのフグの特徴も知ってね。

フグが福を呼ぶ!?
特別な席でふぐを食す
下関ではフグを「ふく(福)」と呼ぶんよ。ちょっとしたお祝いや、家族や友達との大切な時間にふくを食べてハッピーになってね。

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。

Logo

fuku revolution

アオサは海の香りをまとっちょんよ。海の環境が良くないと収穫が減ってしまうけえ、

umitomori

「分け隔てなく」とテーマとしたグルテンフリー＆植物性のお菓子屋さん

スponサーロゴ

成分表示1袋当たり

たんぱく質
脂質
炭水化物
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



PR TIMES プレスリリース・ニュースリリース配信サービスのPR TIMES
Top | テクノロジー | モバイル | アプリ | エンタメ | ビューティー | ファッション | ライフスタイル | ビジネス | グルメ | スポーツ
海と日本プロジェクト広報事務局
会社概要 プレスリリースを受信 企業登録

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



ウェブサイト
<https://fuku-revolution.com/>

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
ふくの日の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