



Proud Specialty

## 上質素材が光る 自慢の名物

このまちには、長きにわたり愛される味から個性的な当地グルメまでバラエティ豊かな名物が揃っています。気候風土を生かした名物は、素材の味が輝くよう、ていねいに育てられています。

### 商品開発 History

大豆の生産拡大と特色ある大豆の生産を目指すため、埼玉県農林総合研究センター（現：埼玉県農業技術研究センター）が中心となり、農総研保有の大豆53品種の成分分析と豆腐の加工適性試験が行われました。その結果、マメ特有の香りが高く、個性的な味の「行田在来青大豆」が高く評価され、脚光を浴びました。

その後、農総研や豆腐業者、行政機関連携の下、「行田在来青大豆」を活用した新商品の開発を進め、埼玉県内豆腐店の協力により「行田在来青大豆」豆腐の商品化が実現しました。現在、「行田在来青大豆」豆腐をはじめ、いろいろな関連商品が開発されています。

問合せ 048-556-1111（「行田在来青大豆」商品開発・販売促進協議会（農政課内））

まちの農産物は  
直売所マップで  
チェック

青大豆を使った商品の数々



### 行田在来青大豆

「行田在来青大豆」は、古くから行田地域のあぜ道などで栽培されていた大豆の在来種で、通常の大豆より青みがかっているのが特徴です。この在来種である大豆は「倒れやすい」「収穫しづらい」と、栽培しづらいことから昭和50年代にはほとんど姿を消してしまいましたが、近年、行田在来青大豆商品が高く評価され、行田市内の農家などで再び栽培されるようになりました。



寄せ豆腐



豆吉カステラ



青大豆クッキー



「甘く豊か」な香りと  
味の特徴だよ

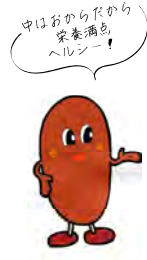


※枝豆と大豆は同一の植物



### ゼリーフライ

日露戦争時、中国から伝わった「野菜まんじゅう」がルーツで、ジャガイモとネギなどにおからが入っている衣のないコロケです。また、名前の由来は、小判形であることから「銭フライ」と呼ばれていたものが、「銭」がなまってつけられたといわれています。



ご当地の  
推し  
グルメ！？



### フライ

小麦粉を水で溶き、鉄板の上で薄く焼きながら、ネギ、肉、卵などの具を入れ、ソースやしょうゆだれを付けて食べるお好み焼きのようなものです。古くから小麦の産地だった行田市では、もともと農家で手軽に食べられるおやつのようなものだったそうです。



食べ歩きのお供に...  
ゼリーフライ・フライ  
マップをチェック



### 行田はちまんマルシェ

市内および周辺地域で生産される野菜などをはじめ、加工品、特産品、飲食物、手工芸品のお店が出店します。お休みの日は地元のいいもん探しへ、出かけてみませんか？

所在地 八幡通り（若葉保育園駐車場）  
開催日時 毎週日曜日 午前9時～正午  
問合せ 048-556-1111（農政課）



こちらにも名物勢ぞろい  
観光物産館「ぶらっとよぎょうだ」

市内特産品の販売や観光情報、公共施設や宿泊施設などの案内を行っています。  
また、観光案内パンフレットも多数用意しています。  
気軽にお立ち寄りください♪

営業時間 午前9時30分～午後5時  
休業日 年末年始  
問合せ 048-554-1036

行田市ガイド

### Gyoda City



フォトギャラリー

