

ゼリーフライとフライを 全国ブランドへ



昨今のB級グルメブームにより、行田の郷土料理としてテレビや新聞などで取り上げられる機会が急激に増え、一躍注目を浴びているゼリーフライとフライ。このほど、特許庁に商標登録申請を行い、これらの名称と絵柄の使用が本市に認められました。

ここでは、改めてゼリーフライとフライについて紹介しながら、全国ブランド化に向けた市の取り組みを紹介します。

ゼリーフライとフライは 行田の郷土料理

ゼリーフライとフライは、なぜ行田でこれほど親しまれるようになったのでしょうか。その歴史を探ってみましょう。

ゼリーフライ

不思議な名前ゆえに注目されることも多いゼリーフライは、おからにジャガイモや細かく刻んだ野菜を混ぜ、小判型に整えて素揚げをし、ソースにくぐらせた食べ物です。日露戦争の時、中国から伝わった野菜まんじゅうが起源だといわれています。

フライ

埼玉県は古くから良質の小麦の産地として知られ、とりわけ小麦の作付けが盛んな東北地域では、うどんやまんじゅうなど小麦を使った料理が家庭でよく食べられていました。そのような中、江戸時

代から足袋の産地であった行田では、全盛期を迎えた昭和初期に足袋工場で働く女性の間で、水溶き小麦粉にネギや肉などの具を入れ、鉄板上で薄く伸ばして焼いた食べ物「フライ」がおやつとして大ヒット。それに伴い販売する店舗が増え、手軽に食べられる「ファストフード」として定着しました。

B級グルメを集めたイベントで 全国へのPRをスタート

食でまちおこしをしようという全国の団体が集まり、「第1回Bーグランプリ」が平成18年2月に青森県で開催されました。そのころから、「B級グルメ」と呼ばれる郷土料理が脚光を浴びるようになりました。

行田では誰もが知っているゼリーフライとフライですが、これまで市外ではあ



平成20年11月に古代蓮の里で開催した行田市B級グルメ大会

まり名前も知られていない状況でした。これに疑問を抱いた市民有志らにより翌年6月、「行田ゼリーフライ研究会」が発足。静岡県で開催された全国のB級ご当地グルメが集まる「第2回Bーグランプリ」に出場し、ゼリーフライの実演販売を行ったことで、その名を全国にPRするきっかけとなりました。

そして平成19年11月、県内のご当地グルメや郷土料理など14品を集め、県内初となる「埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」を行田市などの主催で行いました。会場となった産業文化会館前は、市内外からのたくさんの方の来場者でにぎわい、普段なかなか食することのないご当地グルメを買い求める人の列が途切れることが