

行田のめぐみ  
上質素材の逸品

行田市には昔ながらの味から、個性的な  
ご当地グルメまで、土地の恵みを活かした  
名物が揃っています。

■ 行田豆吉クラブ ■

行田豆吉クラブは、行田在来枝豆「さきたまめ」を育て、普及活動をしている地元生産者の団体です。

行田在来の歴史は古く、享保2(1717)年の江戸時代には栽培された記録があります。行田市はお米の生産が盛んで、田んぼの畔を強くするために枝豆を蒔いていたといわれています。品種改良されていないため栽培が難しく、一時期はほとんど栽培されなくなりましたが、代々受け継がれてきた枝豆を後世に残していきたいという思いで立ち上がり、現在では市場に出荷できるようになりました。



枝豆と大豆は  
同一の植物



////////// 青大豆を使った商品の数々 //////////



寄せ豆腐

甘く豊かな香りと  
味が特徴だよ



みそ



行田納豆

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(農政課)



中はおからだから  
栄養満点ヘルシー！



## ○ 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、もともと農家の間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。



One Day in GYODA

行田で出会う小さな発見



昭和初期は  
足袋工場の従業員に  
大人気！

お祭り

## 14 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  
※時季により変更の可能性あり

**問合せ** 048-556-1111(農政課)



## 15 観光物産館 「ぶらっと♪ぎょうだ」

市内特産品の販売や観光情報などの案内を行っています。観光パンフレットも多数用意していますので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

