


100年フードデータベース

都道府県名	埼玉県		
100年フード名	フライ		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input checked="" type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 不詳		
主な伝承地域	行田市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>フライと聞くと、揚げ物をイメージしますが、行田のフライは焼き物で、小麦粉を水で溶き、鉄板の上でクレープのように薄く焼きながら、ねぎ、肉、卵などの具を入れ、ソースまたは醤油をつけて食べるお好み焼きのようなものです。行田市の位置する埼玉県北部は、古くから小麦の産地で、もともとは農家で手軽に作るおやつのようなものでしたが、昭和初期に腹持ちがよいこともあって当時の足袋工場で働く女工さんの間で流行し、地域の食文化として定着しました。フライという名称は、行田市周辺が布の原料である綿花の産地だったことから「布来（ふらい）」、フライパンで作る食べ物のため、足袋産業の発展を願う「富よ来い」に引っ掛けたなど諸説あります。</p>		
特徴	食材	小麦粉、ねぎ、肉、卵等	
	製造方法・調理法	小麦粉を水で溶き、鉄板の上に薄く流し入れて焼きながら、刻んだネギや豚肉などを入れて、鍋ぶたなどで繰り返し押し付けながら両面をよく焼き、焦げ目をつけます。ソースや醤油ダレをつけ、お好みで青のりをふりかけて出来上がり。また、出来上がったフライに焼きそばを挟んだり、生地を焼く際にトッピングとして卵を割り入れたり、チーズ、干しエビや揚げ玉などを加えることもあります。	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ご当地グルメとして、各種メディアで紹介されています。 ・行田フライを広くPRするため、行田市のゆるキャラ「フラベえ」を市内外の各種イベントに参加しているほか、一般貸出しています。また、キャラクターイラストを活用したPR活動も実施しています。 ・100年フード認定後、行田FZ友の会に所属する全店舗に、100年フード認定マーク入りのぼり旗を配布・設置しています。 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フライ・ゼリーフライマップ <p>https://www.gyoda-kankoukyoukai.jp/wp-content/uploads/2021/07/23475cea4e90c1071eca4afb041d2372.pdf</p>		

100年フードデータベース

都道府県名	埼玉県		
100年フード名	ゼリーフライ		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input checked="" type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 不詳		
主な伝承地域	行田市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>ゼリーフライと聞くと、洋菓子のゼリーをパン粉でまぶし、油で揚げたフライ料理をイメージしますが、まったく違う食べ物です。おからとジャガイモをベースに、ねぎやにんじんなどが入った衣のついていないコロッケのような食べ物で、ソースによる味付けとモチモチした食感が相まって、老若男女問わず地元民から愛されています。そのルーツは、行田市内の一福茶屋の店主が、日露戦争で中国東北地方に従軍した際に、現地で食べられていた野菜まんじゅうを参考に考案したと言われています。また、名前の由来は、小判のような形から銭フライと呼ばれていたものの、銭がなまってゼリーフライと呼ばれるようになったと言われています。明治後期には、おやつ的な食べ物として一般的に食されるようになり、地域の食文化として定着しました。</p>		
特徴	食材	おから、ジャガイモ、ねぎ、にんじん等	
	製造方法・調理法	おから、蒸かして潰したジャガイモに、みじん切りにし、炒めたねぎやにんじんなどの野菜を入れ、塩、こしょうなどで味付けをし、空気を抜くようによく混ぜ合わせます。 混ぜ合わせたものを小判型にし、油で揚げてソースに絡めて出来上がり。	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ご当地グルメとして、各種メディアで紹介されています。 ・行田ゼリーフライを広くPRするため、行田市のゆるキャラ「こぜにちゃん」を市内外の各種イベントに参加しているほか、一般貸出しています。また、キャラクターイラストを活用したPR活動も実施しています。 ・行田市内外の埼玉県の学校給食で提供されるほか、県内の飲食店や精肉店でも提供、販売されています。 ・100年フード認定後、行田FZ友の会に所属する全店舗に、100年フード認定マーク入りのぼり旗を配布・設置しています。 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フライ・ゼリーフライマップ <p>https://www.gyoda-kankoukyoukai.jp/wp-content/uploads/2021/07/23475cea4e90c1071eca4afb041d2372.pdf</p>		