

埼玉県・行田市

映画「のぼうの城」とゼリーフライ



忍城となんちゃって甲斐姫？

秀吉が唯一落とせなかった 行田市の忍城

先日、娘の七五三で、隣町で実家のある行田市の忍城（おしじょう）に行ってきました。行田市は、埼玉県の北部に位置し「埼玉」の地名発祥の「さきたま古墳群」のある城下町です。忍城と言えば、現在全国公開中の映画「のぼうの城」の舞台となった城です。戦国時代、天下統一まであと一歩の豊臣秀吉が唯一落とせなかった城、それが忍城です。

時に忍城主成田氏は宗主と仰ぐ北条家援護のため小田原城へ出兵しており、留守を守るのは愛娘の甲斐姫をはじめわずかの人々。石田三成率いる豊臣軍2万の兵力に対し、迎え撃つ忍城の兵力はわずか500人。驚天動地の水攻め戦法に対し、絶対絶命！ 勝てるはずがない戦を望み、城を守り抜く人々の姿は感動的であります。是非ご覧あれ。

そして「のぼうの城」効果で観光地化した忍城の回りに行列ができるほどの賑わいをみせるお店がたくさんあります。そのお目当てこそ今回御紹介するゼリーフライです。

衣なし おからコロッケ

「ゼリーフライ」を一言でいえば「衣なしおからコロッケ」のことです。おからに小麦粉を加え、そこに茹でて潰したジャガイモを入れ、タマネギ・ニンジンなどの刻み野菜を混ぜ合わせ、小判型に形を整え油で素揚げし、ソースに漬けて、ハイ完成です。

通常のコロッケと異なり表面に小麦粉・卵・パン粉をつけないのが特徴です。お茶屋さんで食べるゼリーフライは、揚げたてアツアツで、しっとりホクホクといった食感で絶品です。おからと芋の甘みに加え、たっぷりと田舎風ソースがしみ込み、まるやかにそしてふくよかに口の中にうまみが広がります。

私も子どもの頃に、おやつとして豆腐屋さんに行き行ってよく食べた記憶があり、どこかなつかしい味



行田ゼリーフライ

がします。当時は、1個10円で、あまりおいしくないコロッケといったイメージでした（現在は100円位）。ところが、最近食べたゼリーフライは、以前と比較にならないほどのうまさです。以前は行田市近郊の学校給食でもだされていましたが、お世辞にも美味と言えるような品物ではありませんでした。やはりお店でアツアツを食べるものとは別物です。



絶品ゼリーフライとフライの店
「かねつき堂」

店ごとに 味が微妙に異なります

行田市には現在ゼリーフライのお店が30軒位ありますが、店ごとに、おからとジャガイモの分量配分やソースの味が微妙に異なり、B級グルメブームにあやかり凌ぎを削っています。ちなみに名称の由来は、形が小判に近いことから「銭フライ」が訛って「ゼリーフライ」と呼ばれるようになったようです。

初めてこの名前を聞いた方は、誰もが、好奇心旺盛・最新B級グルメ的食品のように思われるようですが、実は100年ほど前から食されているものです。最近では、B-1グランプリ（御当地B級グルメ全国大会）やTV番組（秘密の県民SHOW）でも紹介され全国区になってきた感はありますが、今まで行田市のみで広まって、他の地域まで伝播しなかったのはとても不思議な気がします。

また行田市にはゼリーフライのほか「フライ」という食べ物があります。これは、お好み焼きをクレープ状に押し付けたもので、フライパンで焼くからフライと呼ばれるようになったようです。

是非、観光がてら行田市の忍城と、さきたま古墳群を見学し、絶品ゼリーフライ・フライを堪能してみてください。（増田幸樹・77回記）