

# ふるさと再発見

## 龍吐水りゅうどすい

この道具は、龍吐水と呼ばれるもので江戸時代中ごろから明治の初めにかけて使用されていた消火用の手動ポンプです。

箱型の水槽の上にシーソーのような取手があり、それを左右の人間が交互に上下させ、水槽の中心から伸びる筒先から水鉄砲のように水を飛ばします。放水する様子が、龍が水を吐くように見えたことから「龍吐水」と名付けられたといわれています。

龍吐水がいつごろ発明されたのかはつきり分かっていませんが、一説には享保年間（1716〜1736）にオランダから渡来したとも言われ、まだ宝暦四年（1754年）に長崎でオランダ人技術者の指導で作られたとの説もあります。いずれにしても、その後急速に全国に広がりましたが、明治17年ごろに国産の腕用ポンプが量産されるようになり、その後、機械式ポンプが使用されるようになると次第に姿を消していきました。

有明歴史民俗資料館に展示している龍吐水は、正面に「三之澤村」、側面に元治2年（1865年）5月新調と書かれており、現在の消防第十七分団

の管轄となる場所で使われていたものと思われます。



これからは、火災の起こりやすい季節です。現在の消防機器は龍吐水よりもはるかに優れています。一人一人の注意で火事を起こさないよう注意しましょう。

## クローズ アップ Close Up!

### 「長崎Wスーパーポーク丼」

日本テレビ放送番組「スツクリ！」で行われた「第1回新ご当地グルメ選手権」において、全国100通の提案の中から厳選された5地域の「ご当地グルメ」の中で、島原の地元食材を活かして作られた「長崎Wスーパーポーク丼」が見事優勝しました。

この丼には、島原の名水を与え育てられた雲仙スーパーポークや雲仙スーパーエッグ、島原産キャベツが使用されており、上から順に半熟目玉焼き・豚肉の生姜焼き・千切りキャベツ・ご飯・角煮が重ねられており、いくつもの味が楽しめるようになっています。



横田市長へ優勝報告

前列中央：横山さん、前列右から2番目：金子さん

選手権に参加した横山祐市さん（味処仲よし）、金子泰治さん（長崎ライフサービス研究所）によると「美味しい食べ方などをいろいろ研究してみたい。給食で出すのも面白いかもしれない」と話してくれました。

また、今後の抱負についてお聞きすると「多くの店で作っていたが、島原の新しいご当地グルメとして観光客の増加につながってくれば」と話してくれました。

島原の地で生産された肉や野菜で作られた丼です。皆さんも一度、食してみませんか。