

## クラムチャウダーに欠かせない貝

## ホンビノス貝ってどんな貝？

ある日の昼下がり、険太くんの足は今日も近所の空き地に向かいます。近在のネコを集めた井戸端会議で議長を務めるネコっちに会うためです。

「やあ、ネコっち。突然だけど、ホンビノス貝って知ってる？」

「もちろん！ネコには危険な食べ物だからね。しかし、最近ではスーパーでもよく見かけるようになったね。」

「そうなんだ！実はこの前初めて食べたんだ。なんか変な名前だからさ、恐る恐る食べたけど、すごく美味しかったよ。」

「ホンビノス貝は名前はともかく見た目はハマグリみたいじゃなかった？」

「そうだね。ハマグリは食べたことあったんだけどなあ」

「険太くん、ホンビノス貝に馴染みがないうなんて思ってるようだけど、前から食べているよ。険太くんが大好きなスープに使われているよ！」

「え？それはどういう意味？」



険太くん

ホンビノス貝は繁殖力が強いけど在来種とは生息域が違う。値段も安いから財布にも優しいんだニャ。



ネコっち♪

## ネコっちのお話⇒『クラムチャウダーはホンビノス貝を使っている』

険太くんが知らないのも無理はなくて、ホンビノス貝が日本の食卓に並ぶようになったのは07年頃からなんだ。見た目がハマグリに似てるから流通当初は白ハマグリなんて呼ばれていたけど、元々は日本にいなかった外来種なんだよ。原産地の北米からの船舶のバラスト水（船底に積む重石のための水）に混ざって運ばれ日本に定着したと考えられているよ。なぜ日本人にも受け入れられるようになったかという、クラムチャウダー発祥の地アメリカ東海岸ではこの貝が使われることが認識されるようになったからなんだ。馴染みがなくても本質が分かれば安心するっていうのは保険も同じだね。保険の本質を知ること、その良さが分かってくると思うんだニャ。

★保険に関する疑問は、些細と思われ  
ることもご遠慮なくお電話ください。

株式会社 みらいふ

住所：京都市右京区西京極午塚町30

TEL：075-863-0808 FAX：075-863-0809

Mail：news@k-milife.co.jp

