

身近な食品だからこそ聞いてみよう！ — 遺伝子組み換え食品の安全性のコト —

お味噌汁の味噌、冷奴のお豆腐にお醤油。日本の食卓に欠かせないこれらの食品ですが、スーパーで手に取ると、「大豆（遺伝子組み換えでない）」という表記をよく目にします。

遺伝子組み換え食品とはどんなものでしょう。現在、国内では商業的な生産は行われていませんが、世界では大豆に限らずトウモロコシやナタネ、じゃがいもなど、“除草剤で枯れない”、“害虫に強い”などの性質を持つ遺伝子組み換え作物が生産されており、その一部は日本国内でも販売・流通が認められています。

そんな遺伝子組み換えの最新技術や安全性、そして安全性をチェックする仕組みなどを、佐々さんにお話し戴きます。

どうぞ、お気軽にご参加下さい。

■ 話題提供者 佐々 義子先生

(特定非営利活動法人 くらしとバイオプラザ21)



2016年8月26日(金) 14:00～15:30

- 定員 20人(対象：中学生以上、申込み先着順)
- 場所 東京大学農学部・フードサイエンス棟地上1階「カフェアグリ101」
東京メトロ南北線「東大前」徒歩7分
- 参加費 無料
ただし、飲み物(300円程度)は各自カフェにてご購入いただきます。
- 申し込み メールにて8/22(月)まで。詳細は裏面をご覧ください。

申し込み方法

メールかFAXに、氏名・連絡先(メールアドレス)・ご職業を明記の上、
2016/8/22(月)までに下記宛までお申し込みください。受付の連絡が5日以内に事務局から届かない場合は再度ご連絡ください。

メール：**shokuhin@frc.a.u-tokyo.ac.jp**

障害等のため、設備、情報保障等の配慮が必要な場合は、申込時にお申し出下さい。

会場の場所

〒113-8657 文京区弥生1-1-1 フードサイエンス棟地上1階「カフェアグリ101」
東京メトロ南北線「東大前」下車、徒歩7分



問い合わせ先

TEL : 03 (5841) 0916、メール : shokuhin@frc.a.u-tokyo.ac.jp

東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター

★ホームページ : <http://www.frc.a.u-tokyo.ac.jp/>

★フェイスブック : <https://www.facebook.com/UTokyo.foodscience>