



# 遺伝子のレベルでお肉の種類を調べてみよう！ ～これで君も科捜研？～



参加  
無料

講師：日本薬科大学薬学部薬学科 教授 齋藤 博氏

さいとう ひろし  
齋藤 博氏

わたしたちがよく食べるお肉は「牛」「豚」「鳥」の3つ。これらは、加工すると味や見た目で見分けることが難しくなってしまう…。

どうやって見分けたいかな？ここで「遺伝子工学」という言葉が出てくるよ。わたしたちの体には46本の染色体があり、その中にたくさんの遺伝子があるんだ。牛や豚、鳥の中には人と違う遺伝子がある。そこに注目して、「遺伝子工学」の技術を使って、どの動物のお肉かを見分けるよ！

これで君も科学捜査官としてお手伝いができるかも？



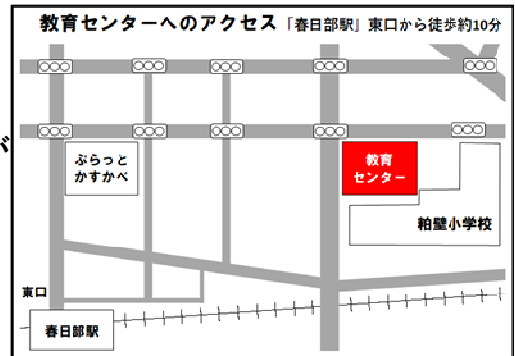
と き

2026年7月31日（金）10:00～12:00

ところ

春日部市教育センター 2階  
視聴覚ホール

※安全のため、会場へは保護者の方  
送迎をお願いします。（小学生のみ）



対象

・定員

市内在住・在学の  
小・中学生 50名（先着順）

申込み

7月14日（火）～7月29日（水）に電子申請、電話または  
直接社会教育課へ

【電子申請はこちらから！】⇒



持ち物

携帯電話、タブレット等（当日写真を撮り、確認する）  
水分補給用の飲料、汚れてもよい服装（ノースリーブ、  
半ズボン、スカート不可）

申込み  
・  
問合せ

春日部市教育委員会社会教育課  
☎ 048-739-6807（平日 8:30～17:15）  
✉ s-kyoiku@city.kasukabe.lg.jp

本講座は春日部市教育委員会と  
日本薬科大学の連携事業です。