

# 農業科 学習指導案

1. 日 時 令和〇年〇月〇日 (〇) 第5・6時限
2. 場 所 農場
3. 学年・組 第2学年〇組 (10名) 第3学年〇組 (10名)
4. 科目名・単元名 (学) 暮らしと動物・家畜の飼育 (養鶏)

## 5. 単元の見積

### (1) 【知識及び技術】

- ア ニワトリの形態や習性の特性を理解する。
- イ ニワトリの飼育管理と生産性、生産物の品質向上およびアニマルウェルフェアとの関係を理解する。
- ウ ニワトリの生理・生態的な特性を理解するとともに、関連する技術を身に付ける。

### (2) 【思考力、判断力、表現力等】

- ア ニワトリの特性や育成、生産計画と工程管理に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて創造的に解決する。

### (3) 【学びに向かう力、人間性等】

- ア プロジェクト学習に必要な情報収集と分析について、主体的かつ協働的に取り組む。
- イ ニワトリの特性や育成、生産計画と工程管理について自ら学び主体的かつ協働的に取り組む。

## 6. 教材観

本単元で扱うニワトリの解体実習は、ニワトリの体の構造や生理現象を理解するだけでなく、飼育管理や防疫に関する知識を統合的に捉えるうえで極めて有効な教材である。また、解体という営みに内在する「命をいただく」という視点は、生命尊重に関する深い学びを喚起するものであり、高い教育的価値を持つ実習となっている。

## 7. 生徒観 (略)

## 8. 指導観

本校では進級時に「食農流通コース」を設置し、学校設定科目「暮らしと動物」を2年次から3年次にかけて継続して学べる体制を整えている。本科目では養鶏管理を中心に据え、①筋肉や部位と加工との関係、②アニマルウェルフェアの観点から見た望ましい養鶏の在り方、③平飼い・バタリーケージといった世界的な飼育方式の比較や、それらに関わる法律・防疫の基礎など、畜産に係る幅広い学習内容としている。

3年次では、2年次の基礎的な内容を発展させながら飼育管理を継続し、消化器官、生理現象といった身体構造の理解に加えて、家畜伝染病予防法に基づく防疫対策など、より専門的な内容を扱う。また、昨年度に続いて解体実習を位置付けることで、学習の連続性を確保している。さらに、地域産の炭を混合した飼料の開発に取り組むなど、探究につながる教材活動も展開している。

本実習は、ニワトリの解体という体験的学習を通して、食肉がどのように生産され、私たちの食卓へ届けられているのかを、生徒が実感を伴って理解することを目的とする。私たちは日常的に肉を消費しているものの、命が食へと変わる過程に直接触れる機会は極めて少ない。そこで、本校で飼育したニワトリを用いて解体作業を行うことで、食肉生産の一連の流れを自らの手で体験させる。解体作業は、単なる技術習得にとどまらず、衛生管理・安全管理の重要性、作業を分担し協力して取り組む姿勢など、農業・畜産の現場で求められる態度や倫理観の育成につながる学習活動である。また、命を扱う学習であるという認識を深めることで、生徒自身が「いただきます」という言葉の意味を再確認し、食と命、農業と社会とのつながりについて主体的に考える態度の育成をめざす。命をいただくことへの責任を、他者事ではなく自分事として捉えられるようにする点も、本実習の重要なねらいである。

指導にあたっては、生徒一人ひとりの心理的負担に十分配慮し、作業を強制することなく、見学や補助的な役割など多様な関わり方を認める方針とする。「かわいそう」、「怖い」などの感情は自然な反応であり、これらを否定するのではなく学びの一部として受け止める。実習前後の対話や振り返りを充実させることで、生徒が自ら感じたこと・考えたことを整理し、生命尊重の精神や食に対する主体的な理解を深められるよう支援していく。

## 9. 単元の評価規準

知識・技術【a】	思考・判断・表現【b】	主体的に学習に取り組む態度【c】
<ul style="list-style-type: none"> <li>ニワトリの基本的な特性や消化器官と消化・吸収の仕組みについて理解している。</li> <li>ニワトリの飼育管理を通して、各生育段階の飼育に関する知識を身に付けている。</li> <li>飼育計画に必要な技術を習得している。</li> <li>ニワトリにおける飼育管理および飼料給与についての技術を習得している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ニワトリの飼育に関する科学的な見方と課題解決できる実践力、判断力を身に付けている。</li> <li>地域農業や学校農場の飼育実態に応じたニワトリの飼育計画や管理について考えている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ニワトリの特性や繁殖について自ら学びに取り組もうとしている。</li> <li>教材として飼育したニワトリについて、観察や実習による実践的な学習に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</li> </ul>

○：総括的評価（記録に残す評価）  
●：形成的評価（指導に生かす評価）

## 10. 単元の指導と評価の計画（全2時間）

時	学習内容	生徒の学習活動	評価の観点			評価規準【観点】 (評価方法等)
			a	b	c	
第1時 (2年)	ニワトリの体について	ニワトリの外部形態や骨格・筋肉・内臓などの基本的な身体構造を理解し、それぞれの器官がどのように連携して生命活動を維持しているかを学ぶ。	●			ニワトリの基本的な特性について、正しく理解し、知識を身に付けている。【a】（確認テスト）
第1時 (3年)	ニワトリの消化器官について	ニワトリの消化器官の構造とその働きを理解し、摂取した餌がどのように分解・消化・吸収されていくのかを学ぶ。	●			ニワトリの消化器官と消化・吸収について、それらの特性を理解し、知識を身に付けている。【a】（確認テスト）
第2時 (2・3年) 本時	ニワトリの解体について(事前学習)	ニワトリの解体作業について、家畜が食肉へと加工されていく一連の過程を理解しながら、適切な手順に基づいて安全かつ衛生的に実施する。	●	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>ニワトリの解体の目的や流れを理解し、主要な部位の名称・役割、可食部と不可食部を正確に区別できる。【a ア】（確認テスト、観察）</li> <li>衛生・安全に十分配慮して適切に解体作業を行うことができる。【a イ】（確認テスト、観察）</li> <li>ニワトリの解体実習を通して、命と食の関係について考えたことを具体的に表現できる。【b】（振り返りシート）</li> <li>ニワトリの解体実習に主体的かつ協働的に取り組んでいる。【c】（観察）</li> </ul>

## 11. 本時の展開

### (1) 本時の目標

ニワトリの解体を通して家畜が食肉になる過程を理解するとともに、解体作業を安全かつ衛生的に行う技能を身に付ける。また、命をいただくことの意味を考え、そのプロジェクトに主体的かつ協働的に取り組み、食と命への感謝の態度を育てる。

(2) 本時の評価規準

知識・技術【a】

- ア ニワトリの解体の目的や流れを理解し、主要な部位の名称・役割、可食部と不可食部を区別できる。
- イ 安全・衛生に十分配慮して適切に解体作業を行うことができる。

思考・判断・表現【b】

- ア ニワトリの解体実習を通して、命と食の関係について考えたことを具体的に表現できる。

主体的に学習に取り組む態度【c】

- ア ニワトリの解体実習に主体的かつ協働的に取り組んでいる。

(3) 観点別学習状況の評価の判断基準

判断基準 評価規準	「十分満足できる」状況 (A)	「おおむね満足できる」状況 (B)	「努力を要する」状況 (C)と判断される生徒 に対する指導のてだて
【a】	ニワトリの解体の目的を理解し、主要な部位の名称・役割、可食部・不可食部の区別を正確に説明でき、作業を通してもう一度再現できる。 包丁や器具を正しく扱い、衛生・安全に十分配慮しながら、主体的に解体作業を行うことができる。	ニワトリの解体の目的を理解し、主要な部位の名称・役割、可食部・不可食部をおおよそ理解している。 教員の指示や助言を受けながら、安全・衛生に配慮して適切に解体作業を行うことができる。	⇒ 可食部・不可食部の理解が不十分な生徒や安全・衛生に配慮した解体作業の手順の理解が不十分な生徒に対しては、教員が見本実習を行う。
【b】	解体実習を通して、命と食の関係について自分の考えを持ち、理由を含めて具体的に表現できる。	命と食の関係について自分なりの考えを持ち、簡潔に表現できる。	⇒ 具体的な表現になるよう、実習時の感想などを思い出させながら記述を促す。
【c】	指示を守るだけでなく、命を扱う実習であることを意識して実習に主体的かつ協働的に取り組んでいる。	指示を守るとともに、実習に主体的かつ協働的に取り組んでいる。	⇒ 本時のねらいを再確認するとともに協力しながら実習に取り組めるよう声かけを行う。

(4) 本時の準備物

ニワトリ（処理済み・放血済み）、解体用包丁、まな板、軍手、作業着、消毒用アルコール、ペーパータオル、バット(可食部)、バケツ（不可食部）、部位確認用プリント、振り返りシート

(5) 本時の学習過程

時間	学習内容及び 生徒の学習活動	教員の働きかけや 生徒に投げかける問い	活動の中であらわれ てほしい生徒の姿	評価規準 (評価方法等)
導入 25分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農場に到着後、更衣して教室に移動する。</li> <li>・ニワトリの解体についての確認テストに取り組む。</li> <li>・本時の目標及び学習内容を理解する。</li> <li>・解体実習を安全かつ衛生的に行うための注意事項を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習の目的・流れ・注意点について説明する。</li> <li>・安全な食を家庭に届けるために、衛生を守るための手・服などの点検をする。</li> <li>・命を扱う実習であることを再度話す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体操服など実習に適した服装であるかを確認している。</li> <li>・ニワトリの解体に関する知識が定着している。</li> <li>・今まで飼育していたニワトリに感謝を示し、敬意をもってこれから加工するニワトリに向き合っており、解体実習に挑もうとしている。</li> </ul>	【a】ア（確認テスト）

	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗いができているかなどをお互い確認しあう。</li> <li>下記の手順について教員からの指示に従ってひとつひとつ再現していく。</li> <li>確認テストの内容を思い出しながら肉の部位などについて確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>取組み状況を適宜確認してから次の工程に移らせる。</li> <li>衛生面や包丁などの扱いに注視し、安全面に配慮する。</li> <li>確認テストの内容から発問する。 『この部位は何か』など、解体していく場所によって発問する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>体の中の臓器や腱、鎖骨、軟骨など体のつながりや筋肉の動きを観察し、普段食している部分がどこかを把握している。</li> <li>命をいただいている実感を持って実習に取り組んでいる。</li> </ul>	<p>【a】イ（観察） 【c】（観察）</p>
<p>展開 70分</p>	<p>《解体実習の手順》</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ニワトリの背中に切れ込みを入れる。 ※あとの解体作業の際、皮が外れやすくなり、楽になる。</li> <li>足の筋肉を動かし、硬直をとく。</li> <li>足と胴を繋ぐ皮を切る。</li> <li>足を逆に折り曲げ、座骨から腸骨にかけて包丁を入れる。（尻の方から頭に向かうように）</li> <li>頭の方に引っ張る←もも肉の完成。</li> <li>肩と腕のつなぎめの軟骨を逆ハの字の形で切り離す。</li> <li>腕を持ったまま尻の方に引っ張りちぎる。←胸肉と手羽が取れる。</li> <li>鎖骨が出るので、ナイフで胴と鎖骨を離し、人差し指、中指、薬指を鎖骨にひっかけ手前に引っ張る。←ささ身がついた肋骨が取れる。</li> <li>三日月型のささ身を、周りを撫でるように切込みを入れ、端から手でつまんで取る。</li> <li>手について手羽元と手羽中の関節を断ち切る。</li> <li>足について骨に刺って切込みをつけ、足の間接を逆に折り、肉から関節を外すように筋を切る。※ひざ軟骨も取る。</li> <li>ニワトリの足の鱗のような部分に切込みを入れ、ナイフの背でたたき、骨を折る。</li> <li>足を引っ張り腱をぬく。足の付け根は切り取る。</li> <li>残った骨も同じようにナイフの背で叩き骨を折った後、肉から骨を剥がす。</li> </ol>			
<p>まとめ 15分</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>本時のまとめと振り返りをプリントに記入する。</li> <li>次時の予告を聞く。</li> <li>振り返りシートを記入する。 解体して感じたこと 驚いたこと 難しかったこと 命と食について考えたこと 「いただきます」の意味 生産から消費までのつながり 等</li> </ul>	<p>問：「これまでの飼育管理と今日の実習から学んだことは何か」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>振り返りシートを記入させる。</li> </ul>		<p>【b】（振り返りシート）</p>

指導上の留意点…無理に作業させず、見学のみの参加や、作業への補助的な関わりも認めること。  
衛生管理・刃物事故の防止を最優先すること。  
感情面への配慮をすること。→ショックを受ける生徒への声かけなど