

## 第1学年A組 技術・家庭科授業案

場 所  
授業者

被 服 室  
伊奈 久美子

### 1 単 元 命をつなげるためにいのちをいただく（食生活と自立Ⅱ）

#### 2 単元の構想

##### (1) 本単元で目指す子どもの姿

野生の猪の肉を観察・試食することで、鳥獣肉がもつ食肉の可能性に気づく。鳥獣肉の栄養価や料理方法を取材や調理、認識することで、鳥獣肉やよさに気づく。また家畜肉と鳥獣肉の長所や短所を知ることで、食肉の問題点や今後の課題に気づく。そして食肉をどう選択し、美味しく食べていくことの大切さに気づき、消費者として食肉について考え始める

##### (2) 本単元で伸ばしたい力

前単元では、塩を取りあげ、人や動物が生きていく上で欠くことのできないと知ることで、くらしの中でどのように摂っていくとよいのかを意見交流した。さまざまな視点から塩のはたらきや問題点を知ることで、健康に生活するための塩の摂り方を探り、知恵や技を類推する力を伸ばした。

本単元では、日本でも魚より消費が高くなった食肉を追究する。野生の猪の肉を観察・試食をし、比べることで、野生の肉でも美味しく食することができることを知る。そして鳥獣肉の可能性に気づくことで、知恵や技を類推する力を伸ばす。またジビエや家畜肉についてさまざまな考え方を知り、情報を整理し自分や家族のくらしにあった食肉を考えていくことで、知恵や技を今のくらしに合わせる力を育む。鳥獣肉の歴史や家畜肉などのしくみを知ることで、食肉をとおして自分や周りの人の食生活を振り返る。そして健康や環境、調理などから考えを深め、くらしや社会の中で確かな選択眼と根拠をもって取捨選択し、知恵や技の社会的な影響を捉える力を育んでいく。

##### (3) はたらきかけと「学んだこと」を行動につなげる子どもの姿

気づく段階では、野生の猪の肉を用意し、観察したり、試食することで、鳥獣肉がくらしの中へ入る可能性を知る。鳥獣肉がこれからどのように私たちのくらしに関わることができるかなどを明らかにしようと鳥獣肉について調べ始める。確かめる段階では、食肉としての鳥獣肉と家畜肉を多面的に捉える。ジビエ肉を実際に調理したり、ジビエが注目されている理由を知ったりすることで、ジビエの可能性を話し合う。また、家畜肉は安心・安全で流通も安心、そして美味しいという考えと、肉の国内自給率54%と森の生態系の崩れによる農作物の獣害被害の深刻化から、ジビエを利用することが大切ではないかという考えから、ジビエと家畜肉の長所や短所はな何かを探ろうとする。そうすることで、現在とこれからの日本の食肉についての問題点に気づき追究し始める。意見交流の前に子どもと共に話し合うべき項目を座標軸として決めることで、子どもは仲間と自分の思いや考えの近さや違いを検討し、より深く意見交流をしようとする。つなぐ段階では、消費する立場から、わたしたちや周りの人々が安心・安全で美味しい食肉を選択する目を養い、正しい情報を得ることに関心を高くもつことが大切であることに気づく。そして根拠をもって食品の取捨選択ができ、自分や家族、周りの人の健康や周りの環境に配慮して、安心・安全で美味しく食生活をおくるための方法を意見交流していく。

<p>主なはたらきかけ</p>	<p>□ 思い・考え    ■ 「学んだこと」    ▽ 子どもの行動</p>	<p>姉・資料で重視する力</p>
<p>気 づ く</p> <p>○ 出会いをつくる 猟師の獲った肉を観察、食べることで、野生動物の食肉の可能性について気づく</p>	<p>肉は大好きである      猪の肉は食べたことがない</p> <hr/> <p>猪の肉を食べてみよう 1～2時</p> <p>赤身は赤く脂身と明確に区別がつく      捕まえてすぐ解体すると臭みがない      弾力があり肉の味がしっかりある</p>	<p>☆ 知恵や技を類推する力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鳥獣肉についてこれまでの人々がどう扱ってきたのかその知恵や技に気づく</li> </ul>
<p>確</p> <p>○ 対象のもつ側面を明らかにする 鳥獣肉の注目されている点を明らかにするために、座標軸を設定し、意見交流をする</p>	<p>猪などの野生の動物の肉がなぜ注目されているのか。日本では鳥獣肉はどのように食されているのだろうか</p> <p>鳥獣肉の美味しい食べ方調べる 3～8時(本時8)</p> <p>旬があり、12月から2月が一番美味しい      疲労回復効果があるビタミンB群が豊富      昔から山では猟師が仕留め食用とされた</p> <p>野生動物は季節や地域によって味が違う      栄養面が高く高タンパク低カロリー      食肉化は農作物被害のための獣害防止策</p> <p>地域活性化のためにジビエアイデア料理が考案されている      鳥獣肉のよさを沢山の人が知って食べてもらう      県、自治体の管理で国の管理でないため安全面に不安がある</p>	<p>☆ 知恵や技を類推する力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>書籍やインターネット、取材などさまざまな方向から意見を整理する</li> </ul>
<p>か</p> <p>○ 追究の状況を把握する 子どもが考案した鳥獣肉のアイデア料理や実験を記録し、提示することで、追究の状況を把握し共有する</p>	<p>鳥獣肉の美味しく食べる方法がわかった。食肉として鳥獣肉はこれから食卓に家畜肉と同じように並ぶのだろうか</p> <p>鳥獣肉と家畜肉の長所や短所について調べる 9～12時</p> <p>家畜肉の方が衛生や安全面で安心して食べることができる      流通が整っていないため家庭への参入は難しい      ジビエは第四の食肉で地方活性化になる</p> <p>家畜はエサに遺伝子組み換えの食品が使われている      外食産業からのジビエの提案を積極的に行っている      地方では、ご当地ジビエ肉の加工食品の開発をしている</p> <p>輸入品の家畜の肉は飼育過程が見えず安心安全とは言えない      ジビエが流行だけで終わらず、美味しいことを知らせたい      肉の自給率54%を上げることができると期待できる</p>	<p>☆ 知恵や技を今のくらしに合わせる力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鳥獣肉や家畜の歴史や方法などから、自分たの食肉を選択する</li> </ul>
<p>め</p> <p>○ 対象のもつ側面を明らかにする 鳥獣肉と家畜肉の長所短所を明らかにするために、座標軸を設定し、意見交流をする</p>	<p>ジビエの食肉化の問題もあるが、家畜肉も安心・安全とは言えなくなってきた。食肉はどうなっていくのだろうか</p> <p>これからの日本の食肉について考える 13～15時</p> <p>家畜の肉の情報の全面開示で消費者が安心できる方法をとる      遺伝子組み換えや輸入品の飼育過程に消費者が関心をもつ      ジビエのよさと問題点を消費者に伝え選択しやすくする</p> <p>私たちは消費者として食生活に関心をもち、根拠をもった選択をすることが大切なことがわかった</p>	<p>☆ 知恵や技の社会的な影響をとらえる力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食肉の環境面や経済面、安全面など多角的に見つめその影響を捉え直す</li> </ul>
<p>つ な ぐ</p> <p>○ 新たな側面を取り上げる 鳥獣肉と家畜肉の長所短所の中から、家畜肉も安心できない子どもの意見を取り上げ思いや考えを揺さぶる</p>	<p>安心・安全な肉の供給を守るためにできることを考える</p> <p>これからの私たちの暮らしを豊かに、そして工夫するために、食をいろいろな方面から見るべきだ</p>	