

平成27年度 小豆島オリーブ検定(マイスター検定) 正解表

設問	正解	解説	出典	設問	正解	解説	出典	設問	正解	解説	出典
問1	3	アンフォラは陶器の一種でオリーブオイル、ワイン、オリーブ等の必需品の運搬・保存に使用された		問18	3	雨が多いと病気が発生しやすい。また水で果実が膨れるため、相対的に含油率は低下する。ポリフェノールは水溶性のため含水量が多いと低下する		問35	2	波長が10-400nm、即ち可視光線より短く軟X線より長い可視光線の電磁波を指す	
問2	2	内容は、オリーブの品種・栽培・繁殖・病害虫・漬物加工・採油等で構成されている		問19	2	観賞用の輸入古木において確認された。世界では、ヨーロッパ、アフリカをはじめとする約60カ国で発生している		問36	4	オリーブオイルの緑黄色は脂溶性色素クロロフィルによる。そのクロロフィルによる光増感酸化により過酸化物質が上昇する	
問3	4	日本にオリーブ樹が伝来したのは、幕府医師林洞海の献策により文久2年及び慶応3年に医業目的に輸入させたのが最初とされている	テキストP9	問20	1	②外果皮が黄色又は黄緑色 ③外果皮が赤色の斑点がある黄緑色 ④外果皮が赤みを帯びたあるいは淡い紫色		問37	1	検査するオイルのサンプルは、所定のテイスティング・グラスにオイルを14～16ml(12.8～14.6g)入れ、時計皿で蓋をする	
問4	1	神戸オリーブ園で、日本で初めてオリーブオイルの採取とテーブルオリーブスの加工が行われた	テキストP11	問21	4	①チリ ②フランス ③イタリア		問38	4	①嫌気性発酵臭 ②乾草臭 ③霧害オリーブ果実臭	
問5	2	明治41年4月22日、西村宇荒神に農商務省から配布されたオリーブの苗木519本を定植した		問22	2	②イタリア	テキストP65～68	問39	2	ポジティブな属性に洗みは含まれていない	
問6	3	宮内省大膳頭の福羽逸人子爵の来島を請い、加工や栽培について指導を受け、初めて緑果塩蔵を作った	テキストP14	問23	1	②アルベキナ×アルボサナの交配 ③アルベキナ×ピクアル ④フラントイオの実生		問40	3	約大さじ2杯(23g)のオリーブオイルを摂ることが推奨されている	
問7	2	昭和41年3月農林省指定オリーブ試験を廃止		問24	4	2015年度の日本のオリーブオイル輸入量は、59,807.373kgである		問41	3	2002年にEUがオリーブオイルの品質を保つために定めた「オリーブオイルに関するマーケティング基準委任規則」において、定められている	
問8	4	①佐賀藩士であり、明治以降、元老院議員となり、日本赤十字社を創始 ②神戸オリーブ園を作った人物 ③明治11年、パリで開催された万博博覧会の日本事務局副総裁	テキストP14	問25	3	2015年度の日本のオリーブオイル輸入量のうち、金額ベースでは多い順にスペイン>イタリア>トルコ		問42	4	ゲディラ氏はチュニジアのモナスティル生まれである	
問9	2	昭和28年4月に発売された		問26	2	IOCのオリーブ年度は10月～9月		問43	2	小豆島から7社 香川県本土から3社 熊本県から1社	
問10	3	昭和34年オリーブ製品の輸入の自由化によって、イタリア、スペインからオリーブ製品が輸入されるようになり、国内のオリーブ価格は大きく下落した	テキストP18	問27	1	オリーブオイルの輸入量は、財務省貿易統計にて確認することができる。貿易統計は、財務省関税局が、貨物が輸出入される際に税関に提出される申告書を基に作成している		問44	4	東京国際女子マラソン以外の3大会には小豆島のオリーブの冠が優勝者に贈られたことがある	
問11	3	株オリーブ園が、OLIOIOMIO型を国内初導入		問28	2	麦類を8%以上、オイルを搾った後の果実を乾燥させたものを0.5%以上混ぜた飼料を、出荷前30日間以上与えた県産豚を「オリーブ豚」とする		問45	3	特定非営利活動法人(NPO)小豆島オリーブ協会の出願による「小豆島オリーブオイル」が、商工会や商工会議所、NPO法人の出願による地域団体商標の登録第1号となった	
問12	3	ルッカは初期生育が旺盛で、樹勢が落ち着き結実開始に至るまでの期間が長い		問29	2	法人税等の「原価償却資産の耐用年数等に関する省令」に基づく		問46	4		
問13	4	発根率が良い順にネバディロブランコ>マンザニロ>ルッカ>ミッション		問30	2	酸価=酸度×0.503	テキストP72	問47	1		
問14	1	繁殖率が良い順にネバディロブランコ>マンザニロ>ルッカ>ミッション		問31	3	グルコン酸鉄はオリーブの着色補助剤、母乳代替食品等の鉄強化剤に用いる		問48	3		
問15	4	①②③は、オリーブアナアキゾウムシの防除に使用する農薬である		問32	4	カテキンは、ポリフェノールの一種であり、緑茶に含まれる苦味成分である		問49	2		
問16	2	これまでは、適応病害虫名にオリーブアナアキゾウムシのみ登録されていたが、平成27年12月9日付けでカメムシ類も追加登録となった		問33	2	パルチミン酸は飽和脂肪酸であり二重結合を持たないことから、最も酸化を受けにくい構造である		問50	5		
問17	4	果実が少ないと大玉になる		問34	3	オリーブオイルの黄色は、カロテノイドのうち、とくにルテインとβカロテンに由来する					