

平成27年度小豆島オリーブ検定(ビギナー検定)東京会場 正解表

設問	正解	テキスト記載P	備考	設問	正解	テキスト記載P	備考	設問	正解	テキスト記載P	備考
問1	3	P54	オリーブ栽培の起源には諸説があるが、約6,000年前に小アジア地方で始まったというのが現在の定説になっている	問18	3	P30	オリーブ樹はモクセイ科オリーブ属に属する常緑樹である	問35	4	P30	オリーブ樹の樹齢は極めて長い
問2	2			問19	3	P36	土壌に対する適応性は大きい、根の生育には良好な通気性を必要とする	問36	4	P56～58	①フランチイオ…イタリア ②モライオロ…イタリア ③コロネイキ…ギリシャ
問3	3	P54	紀元前16世紀頃、フェニキア人がオリーブをギリシャ諸島に持ち込み、前14世紀頃ギリシャ半島に普及した	問20	2	P31,32	①背日性 ③自家和合性 ④向日性	問37	1	P66	主に漬物用品種である
問4	1	P8	当時、キリスト教伝導のため来日したフランシスコ派のポルトガル人神父が携えてきたといわれている。そのため、当時はオリーブオイルのことを「ポルトガルの油」それがなまって「ホルトの油」と呼んでいた	問21	4	P31	一つの雌しべと二つの雄しべを持っている	問38	4	P56	FAO(国連食料農業機関)では約1200種類認識されている
問5	4			問22	3	P31	密生した毛茸で銀白色になっている	問39	4	P38,39	成虫の生存期間は、3～4年である
問6	3	P12	この戦争によって、北方海域に広大な漁場を獲得し、膨大な量の魚介類の水揚げが可能となった。その魚介類保存、輸送の手段として油漬けの手段がとられ、これに使用するためのオリーブオイルの自給が求められた	問23	4	P31	開花期間は約一週間と短い。蜜はなく、多量の花粉を風で飛ばす風媒花である	問40	2		P42～49
問7	1			問24	3	P35	比較的低温には強く、短時間の場合マイナス10度で寒害が発生する程度である	問41	1	1970年代中頃まで主な採油法であった	
問8	2	P12	農商務省が指定し、翌年それぞれ1.2haの規模で試験栽培開始	問25	4	P34	日照量が多いほど生育が良い	問42	4		ペーストの接する部分がステンレス・スチールなので、他の金属イオンの影響を受けない
問9	1	P60～62	日本へは明治40年、農商務省指定試験開始時にアメリカから導入された	問26	3	P34	オリーブは乾燥を好む植物とされているが、適度な灌水が必要	問43	2	P73	オリーブオイルの成分中約55～83%を占める
問10	1	P12	三重と鹿児島で栽培されたものは生長し、開花したが、結実は極めて不良に終わった	問27	3	P35	花芽分化には気温などの環境が大きく関係する	問44	2	P51,52 P73～77	①精製オリーブオイルとバージン・オリーブオイルをブレンドしたものを「オリーブオイル」という ③エクストラ・バージン・オリーブオイルには、多価不飽和脂肪酸であるリノール酸、リノレン酸などが含まれている ④他の食用油に比べ、抗酸化物質が特に多い
問11	4	P11	農商務省直轄であった神戸オリーブにおいて、福羽隼人による管理が好成績を収め明治15年に日本で初めてオリーブオイルの採取及びテーブルオリーブ加工が行われた	問28	4	P30～32,37	オリーブは根がもろく、倒木しやすい植物である				
問12	1	P14,15	これにより、日本における果実加工はようやくその一歩を踏み出した	問29	3	P60～62	国内オリーブ栽培の果実加工用、油用兼用の最主要品種となっている	問45	1	P73～75	骨のミネラル化(骨組織へのカルシウム吸収・沈着)を促進。カルシウム喪失を抑制するので骨粗しょう症の予防にもなる
問13	4	P16	自家不和合成の解明や苗木の育成法確立など、オリーブ栽培進展の障害となる多くの問題点を解決、日本におけるオリーブ栽培の基盤を構築した	問30	4		含油率は25%程度と非常に高い。一本でも実をつけやすく、耐寒性、耐病性にも優れている	問46	1	P71	素晴らしい風味や酸度の低さともに、トップクラスのオリーブオイルである
問14	2	P13	①野呂癸巳次郎 ③佐野常民 ④尾崎元扶	問31	1		観賞用樹として最も苗木生産量が多いのが特徴	問47	2	P71	ボマスとは採油カスのことである
問15	3	P11,14	福羽隼人は、農学者、園芸家、造園家であり、三田育苗場植物御用苑係、宮中顧問官、宮内省大膳頭などを務める	問32	2		世界中で多く栽培される主要品種。自家不和合性が強いなど弱点があるが栽培は容易	問48	4	P73	バージンオリーブオイルはビタミンEやベータカロチン、ポリフェノール類などの抗酸化物質を豊富に含んでいる
問16	3	P18,22	オリーブが農産物自由化の第1弾に組み込まれた	問33	1	P40	テーブルオリーブ用果実には緑果用と熟果用があるが、香川県においては、緑果用が主体となっている。マンザニコで9月下旬～10月下旬、ミッションで10月上旬～11月中旬が収穫時期となる	問49	3	P21,22	1951年「オリーブの唄」が発売される 1966年香川県の県木にオリーブが決定 1996年小豆島オリーブ協会発足
問17	2	P27	昭和39年当時小豆郡内では、106haで栽培されていた	問34	3	P40	収穫時期 マンザニコ:9月下旬～10月下旬 ミッション:10月上旬～11月中旬	問50	3	P82～85	西村地区の森小屋旅館に逗留し、オリーブを描いた