

平成27年度

小豆島オリーブ検定

マイスター検定試験問題

◇受験に際しての注意事項

- ◎「受験番号」と「氏名」を解答用紙に記入して下さい。
- ◎筆記についてはすべての問題が四者択一となっています。正解と思う番号をそれぞれの解答欄に記入してください。
- ◎テイスティングは、該当する番号を解答欄に記入して下さい。
- ◎試験時間は、筆記とテイスティング合わせて60分です。なお、試験開始後30分を経過すれば、会場から退出できます。この場合、解答用紙を裏返して退出して下さい。ただし一度退出された方は再入場できません。

平成28年2月14日(日)

小豆島オリーブ検定実行委員会

- 問 1 次のうち、古代ギリシャローマでオリーブオイルの保存輸送に用いられた2つの持ち手を持つ容器はどれか
① クラテール ② ピュクシス ③ アンフォラ ④ カノプス壺
- 問 2 明治38年に出版されたオリーブの専門書「阿列布」の発行所は
① 農商務省 ② 大日本農会 ③ 香川県農事試験場 ④ 香川県農業試験場小豆分場
- 問 3 日本で最初にオリーブ樹が植えられたのは文久年間とされているが、その苗木はどこから輸入されたものか
① スペイン ② イタリア ③ アメリカ ④ フランス
- 問 4 次のうち、日本で初めてオリーブ果実加工と採油が行われたのはいつか
① 明治15年 ② 明治41年 ③ 大正3年 ④ 大正11年
- 問 5 明治41年に小豆島で1.2haの規模でオリーブの試験栽培が始まったが、植えられた苗木の数は
① 約100本 ② 約500本 ③ 約1,000本 ④ 約1,500本
- 問 6 小豆島で、オリーブ果実の緑果塩蔵の試作を開始したのはいつからか
① 昭和44年 ② 大正2年 ③ 大正3年 ④ 大正6年
- 問 7 香川県は明治40年に農商務省から指定を受けオリーブ栽培の試験を開始したが、この指定はいつまで継続されたか
① 昭和31年 ② 昭和41年 ③ 昭和51年 ④ 昭和61年
- 問 8 次の人物のうち、香川県農事試験場初代場長福家梅太郎のもとオリーブ試験園の管理を行っていたのはだれか
① 佐野常民 ② 前田正名 ③ 松方正義 ④ 棟保竹松
- 問 9 小豆島バス株式会社が自主制作し、コロムビア・レコードから発売された「オリーブの歌」の作曲者は
① 平尾正晃 ② 服部良一 ③ 古賀正男 ④ 船村徹
- 問 10 日本のオリーブ製品の輸入の自由化は何年から開始されたか
① 昭和16年 ② 昭和25年 ③ 昭和34年 ④ 昭和43年
- 問 11 小豆島に(日本に)初めてイタリア製小型遠心分離式採油機が導入されたのはいつか
① 1978年 ② 1988年 ③ 1998年 ④ 2008年
- 問 12 小豆島で栽培されている主要4品種の中で、最も結実開始が遅い(結実開始樹齢が高い)品種はどれか
① ミッション ② マンザニロ ③ ルッカ ④ ネバディロ・ブランコ
- 問 13 小豆島で栽培されている主要4品種の中で、オリーブ樹の挿木繁殖において最も発根率が良い品種はどれか
① ミッション ② マンザニロ ③ ルッカ ④ ネバディロ・ブランコ
- 問 14 小豆島で栽培されている主要4品種の中で、オリーブ樹の挿木繁殖において最も繁殖率が低い品種はどれか
① ミッション ② マンザニロ ③ ルッカ ④ ネバディロ・ブランコ
- 問 15 オリーブ樹の苗木生産を挿木繁殖で行う場合、一般的に使われている発根促進剤はどれか
① スミチオン乳剤 ② アディオン水和剤 ③ ダントツ水溶剤 ④ オキシベロン液剤
- 問 16 次の農薬のうち、平成27年12月9日付けで「オリーブ」の適応病害虫名に「カメムシ類」が追加登録された農薬はどれか
① スミチオン乳剤 ② アディオン水和剤 ③ ダントツ水溶剤 ④ オキシベロン液剤
- 問 17 一般的にオリーブ樹の着果量が少ない場合の傾向にあてはまらないのは次のうちどれか
① 秋枝の伸びが促進され新梢が多くなり、枝が混み合う
② 果実の熟期が早くなる傾向になる
③ 養分蓄積が十分に行え、翌年の着花・着果が良くなる
④ 果実の肥大が悪く小玉傾向になる

- 問 18 オリーブ栽培に適した年間降水量は年間500mm～1,000mm程度といわれているが、年間降水量が多い場合の弊害に当てはまらないものはどれか
 ① 含油率の低下 ② 炭疽病等病害の発生 ③ 果実の肥大不良 ④ オイル中のポリフェノール量の低下
- 問 19 2014年静岡県において発見され、2015年5月11日に特殊報が発表された国内初発生のオリーブの病害名はどれか
 ① 炭疽病 ② がんしゅ病 ③ ピアス氏病 ④ 苦腐れ病
- 問 20 オリーブ果実の熟成度合を示す熟度指数のうち、「外果皮が濃緑又は暗緑色」は熟度としていくらとなるか
 ① 熟度0 ② 熟度1 ③ 熟度2 ④ 熟度3
- 問 21 次のオリーブ品種のうち、チュニジアの主要品種はどれか
 ① Azapa ② Tanche ③ Itrana ④ Chétoui
- 問 22 次のオリーブ品種のうち、スペインが主要産地でない品種はどれか
 ① Arbequina ② Ascolano ③ Blanqueta ④ Negral
- 問 23 次のオリーブ品種のうち、レッチーノ種の選抜により作出されたものはどれか
 ① Minerva ② Oliana ③ Sikitita ④ FS-17
- 問 24 我が国での統計において、2015年の日本のオリーブオイル輸入量はいくらか
 ① 約30,000t ② 約40,000t ③ 約50,000t ④ 約60,000t
- 問 25 我が国での統計において、2015年の日本のオリーブオイル輸入量のうち、金額ベースではどの国からの輸入量が最も多いか
 ① イタリア ② トルコ ③ スペイン ④ ギリシャ
- 問 26 インターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)の統計において、次のうち2014/15期のオリーブオイル輸入量が最も多かった国はどこか
 ① 日本 ② ブラジル ③ カナダ ④ 中国
- 問 27 我が国でのオリーブオイルの消費量の目安となる輸入量は、次の省庁のうちどこが統計をおこなっているか
 ① 財務省 ② 総務省 ③ 経済産業省 ④ 農林水産省
- 問 28 香川県では、新たなブランド豚として「オリーブ豚」を生産しているが、餌料に何を混ぜているか
 ① オリーブの落下果実 ② オリーブの採油粕
 ③ オリーブの葉 ④ オリーブの木酢液
- 問 29 日本の税制におけるオリーブ樹の法定耐用年数は
 ① 15年 ② 25年 ③ 35年 ④ 45年
- 問 30 インターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)の規格ではエキストラバージンオリーブオイルの酸度は0.8%以下となっているが、酸価に換算すると次のうちどれか
 ① 0.99 ② 1.59 ③ 1.99 ④ 2.98
- 問 31 ブラックオリーブを製造する際に、オリーブ果実の黒い色をより発色させるために一般的に用いられる食品添加物は次のうちどれか
 ① クエン酸鉄 ② グルコン酸ナトリウム ③ グルコン酸鉄 ④ クエン酸ナトリウム
- 問 32 次のポリフェノール成分のうち、オリーブ果実に含まれていないものはどれか
 ① ヒドロキシチロソール ② バニリン酸 ③ オレウロペイン ④ カテキン
- 問 33 オリーブオイルに含まれる脂肪酸のうち、最も酸化されにくい脂肪酸はどれか
 ① オレイン酸 ② パルミチン酸 ③ リノール酸 ④ リノレン酸
- 問 34 オリーブオイルの黄色は主に次のどの成分に由来するものか
 ① ビタミンD ② ポリフェノール ③ カロテノイド ④ トコフェロール

- 問 35 オリーブオイルの分析項目の一つとして紫外線吸光度があるが、次のうち紫外波長領域を最も適切に指しているのはどれか
 ① 200nm以下 ② 400nm以下 ③ 600nm以下 ④ 800nm以下
- 問 36 オリーブオイルの緑色の色素であるクロロフィルは光により分解する。その際上昇するのは次のうちどれか
 ① オレイン酸 ② リノレン酸 ③ 酸度 ④ 過酸化物質
- 問 37 インターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)のバージン・オリーブオイル官能評価方法において、検査を行うために必要な量は1ガラスあたり何gか
 ① 12.8g~14.6g ② 16.8g~18.6g ③ 20.8g~22.6g ④ 24.8g~26.6g
- 問 38 インターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)のバージン・オリーブオイル官能評価方法において、ネガティブな属性の1つ「キュウリ臭」の説明として正しいのはどれか
 ① 嫌気性発酵が進む条件下で山積み、または貯蔵されたオリーブ果実から作られたオイルに特徴的な臭い
 ② 乾ききったオリーブ果実から作られたオイルに特徴的な臭い
 ③ 樹上で霜害を受けたオリーブ果実から作られたオイルに特徴的な臭い
 ④ オイルが必要以上に長く密封された時、特にスズの容器中で生成する臭い
- 問 39 インターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)のバージン・オリーブオイル官能評価方法において、ポジティブな属性でないのはどれか
 ① 苦み ② 渋み ③ フルーティー ④ 辛み
- 問 40 アメリカ食品医薬品局(FDA)のヘルスクレームでは、一日にどれくらいのオリーブオイルを摂取すると、オリーブオイルに含まれる一価不飽和脂肪により冠動脈疾患のリスクを軽減させる可能性が期待できるとされているか
 ① 9g ② 17g ③ 23g ④ 31g
- 問 41 EUのオリーブオイル表示基準において、コールドプレスと表示できる搾油工程における攪拌時の温度は、何度以下とされているか
 ① 17度以下 ② 22度以下 ③ 27度以下 ④ 32度以下
- 問 42 2016年1月よりインターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)の事務総長に選任されたAbdellatif Ghedira氏の出身国はどこか
 ① スペイン ② ギリシャ ③ モロッコ ④ チュニジア
- 問 43 FLOS OLEI 2016オリーブオイルガイドブックに掲載されている日本のオリーブオイルは何社あるか
 ① 6社 ② 11社 ③ 13社 ④ 15社
- 問 44 次のマラソン大会のうち、優勝者に小豆島のオリーブの冠が贈られたことがないのはどれか
 ① 横浜国際女子マラソン ② 名古屋国際女子マラソン
 ③ 大阪国際女子マラソン ④ 東京国際女子マラソン
- 問 45 NPO法人小豆島オリーブ協会が2015年10月NPO法人として初取得した地域団体商標は次のうちどれか
 ① 小豆島産オリーブオイルプレミアム ② 本場の本物
 ③ 小豆島オリーブオイル ④ 小豆島産オリーブオイルスタンダード

実技

机上にある番号①～⑤までのオイルが、次のどれに該当するか、それぞれ解答欄に記入してください

問 46 オリーブオイル(小豆島産ミッション種 10月下旬収穫果実)

問 47 オリーブオイル(小豆島産ルツカ種 11月上旬収穫果実)

問 48 フレーバーオリーブオイル

問 49 精製オリーブオイル

問 50 オリーブオイル(某大手メーカー販売スペイン産)

お疲れ様でした。今一度、受験番号や氏名の記入をお確かめ下さい。