平成28年度 小豆島オリーブ検定(小豆島会場)

'16ビギナー検定試験問題

◇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。
- ◎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。
- ◎試験時間は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。
- ◎携帯電話は、電源を切るか、マナーモードにしてください。

平成28年8月20日(土)

小豆島オリーブ検定実行委員会

問1	世界でオリーブ栽培の起源といわれている地域はどこか						
	①北アフリカ沿岸	②小アジア地方	③オーストラリア	④イベリア半島南部			
問2	世界でオリーブ栽培の始まりは、約何年前といわれているか						
	①約500年前	②約2,000年前	③約6,000年前	④約8,000年前			
問3	地中海沿岸各地にオリーブを最初に広めたのは何人といわれているか						
	①ポルトガル人	②ローマ人	③フェニキア人	④ギリシャ人			
問4	日本に初めてオリーブ:	オイルを持ち込んだのは	、ポルトガル人神父といわ	れているが、どの時代か			
	①鎌倉時代	②室町時代	③安土桃山時代	④江戸時代			
問5	オリーブオイルの国内自給を推奨するきっかけとなった戦争はどれか						
		②日中戦争		④太平洋戦争			
問6	では、その当時の自給	しようとしたオリーブオイ	ルの使用方法はどれか				
1	①医療用	②宗教用	③化粧用	④魚介類保存用			
問7	日本で初めてオリーブ	が実ったのは何県か					
1-47	①和歌山県		③香川県	④神奈川県			
問8	明治40年に栽培試験地に指定された3県の正しい組み合わせはどれか						
1-,0		石川県		三重県			
	③香川県·佐賀県·神奈川県 ④香川県・福岡県・和歌山県						
問9	明治32年に発足した香	川県農事試験場の初代	場長は誰か				
	①水野 邦次郎	②福家 梅太郎	③前田 正名	④佐野 常民			
問10	明治40年、日本に導入されたミッションとネバディロ・ブランコは、どこの国から導入されたものか						
μ] T O	①スペイン	②フランス	③アメリカ	(4) イタリア			
問11	日本のオリーブ研究分	野で初めて農学博士の	学位を取得した人物は誰か	N .			
	①林 洞海	②三木 隼人	③尾崎 元扶	④笠井 宣弘			
問12	大正初期、農事試験場	の佐村利兵衛や高重昌	治がアメリカの書物の中か	ら見出したオリーブ果実の			
	脱渋技術に使われた薬						
	①酢酸	②消石灰	③苛性ソーダ	④塩酸			
問13	明治41年に香川県小豆	Z島に植えられたオリーフ	が開花・結実したのは何 ⁴	年後か			
	①1年後	②2年後	③3年後	④4年後			
問14	野呂癸巳次郎の業績に	こ含まれるものはどれか					
	①文久2年及び慶応3年に医薬目的でフランスからオリーブの苗木を輸入させた						
	②大正11年から香川県農事試験場に在籍し、グリーンオリーブスの塩蔵製造の品質向上に努めた						
	③温度管理や湿度調節 ④神戸オリーブ園を作		して挿し木による多量のス	ナリーブ苗木を供給できる技法を確立した			
88 4 -	<u>-</u>	7. D. ローナー 1 ****	1500 <i>451-</i> 45+ + 5+5				
問15			和34年に始まった日本の ③農地改革				

問16	平成27年の小豆郡での ①約200トン)オリーブ果実の収穫量(②約400トン	は約348トンであったが、昭 ③約600トン	和39年の収穫量は約何トンか ④約800トン			
問17	オリーブ樹は何科の植	物か					
j⊔j i 7	①モクセイ科	②クスノキ科	③ツバキ科	④モクレン科			
問18	オリーブ樹の寿命は長	いといわれているが、地	中海沿岸では、長くて樹齢	何年の樹が現存しているか			
	①100年	②300年	③600年	④1,000年以上			
問19	小豆島におけるオリーブの開花時期はいつか						
	①3月下旬~4月上旬 ③5月下旬~6月上旬		②4月下旬~5月上旬 ④6月下旬~7月上旬				
問20		色として例えられるのは					
	①桃色	②濃緑色	③乳白色	④銀白色			
問21	オリーブの花の花弁の						
	①桃色	②濃緑色	③乳白色	④銀白色			
問22	オリーブ樹は他の品種	の花粉でないと受精・結	実しにくい性質を持っている	る。この性質の名称は何か			
	①自家不和合性	②向日性	③雌雄異株	④自家和合性			
問23	テーブルオリーブスの	。 らち、グリーンオリーブス!	用(新漬け)に収穫する果実	その色はどれか			
	①濃緑色	②黄緑色	③赤紫色	④紫色			
問24	オリーブ樹は乾燥を好る	むといわれているが、良!	好な生育等に必要とされて	いる年間降水量はどれか			
	①100mm以下	②200~300㎜程度	③500~1,000㎜程度	④2,000mm以上			
問25	オリーブ栽培に望ましい	いとされている年間の日期	照時間はどれか				
	①500時間程度	②1,000時間程度	③1,500時間程度	④2,000時間以上			
問26	オリーブ栽培に適した年	F平均気温は何度か					
	①6°C~8°C	210°C~12°C	③14°C∼16°C	4)20°C∼25°C			
問27	オリーブ栽培に適する	とされる土壌条件はどれ	か				
	①通気性が良い土壌		②排水しにくい重粘土				
	③地下水位が高い低湿	退地	④耕土の浅い痩せ地				
問28	オリーブ樹の花芽分化	には低温遭遇が必要でる	あるが、花芽分化に望まし	い1月の平均気温は何度以下か			
	①6度以下	②8度以下	③10度以下	④12度以下			
問29	オリーブ樹についての記述で誤っているものはどれか						
	①オリーブの花は、1つの雌ずい(めしべ)、2つの雄ずい(おしべ)をもっている						
	②オリーブ樹は、風による果実の損傷、落下などの被害がよく発生する ③オリーブ樹は、根がもろく倒木しやすい						
			器官の屈曲あるいは運動	が起こる背日性の特徴が見られる			
BB 0 0	小豆白では 2000年の	吐上にもいったりな て	なが満る ナム マハエム				
ı¤J3U	小豆島では、2008年の ①約4品種·系統	時点において何品種・系 ②約60品種・系統	・統か導入されていたか ③約100品種・系統	④約1,000品種・系統以上			

問31	小豆島で栽培されてい	る主要4品種の中で、耐	寒性・耐病性にも優れいて	こいるオイル専用品種はどれか	
	①ルッカ	②マンザニロ	③ミッション	④ネバディロ・ブランコ	
問32	小豆島で栽培されてい	る主要4品種の中で、果	実加工用、油用兼用の最	主要品種はどれか	
	①ルッカ	②マンザニロ	③ミッション	④ネバディロ・ブランコ	
問33	小豆島で栽培されてい	る主要4品種の中で、スク	ペイン原産の果実加工用品	品種はどれか	
	①ルッカ	②マンザニロ	③ミッション	④ネバディロ・ブランコ	
問34				樹としての価値が高い油用品種はどれか	
	①ルッカ	②マンザニロ	③ミッション	④ネバディロ・ブランコ	
		181. 7.			
問35	ギリシャの主要品種は		@ 	2 - 1 / L	
	① ゴルダル	②ピクアル	③フラントイオ	④コロネイキ	
	1=, =1, :=1 # 6.3	- 			
問36	カヨンヌという品種の主		@ \ -	2- · · ·	
	①アメリカ	②イタリア	③フランス	④ スペイン	
8807	ロナのナル ゴギせの	エカスキスナリーゴマム	アキゾウムシについて正し	」 、言つ '★ (ナ に わ ム)	
向3/			アキナリムシについて正し F在が確認されていなかっ		
			チ仕が唯認されていなかつ	012	
	②成虫の生存期間は紅のはないはないはないはないになった。		ナギナス		
	_	犬態にならず、1年中活動		ウムシという名称で呼ばれるようになった	
	4) 発見ヨ時は家鼻虫の	こ呼ばれてあり、昭和24年	-からオリーノアアアキン!	ノムンという名称で呼ばれるようになった	
問つの	ナリーブマナマャバウ	/ シ.の���に田いこねて	、 Z 蒸文川ナビわ か		
問38		ムシの防除に用いられて			
問38	①スミチオン乳剤		②ICボルド―66D		
問38					
	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ	ブル	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤	ħ	
	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ	ブル れてきた伝統的なオリー	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ		
	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ	ブル れてきた伝統的なオリー	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤		
問39	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法	ブル れてきた伝統的なオリー ②圧搾法	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法	④有機溶剤抽出法	
問39	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油	ブル れてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は	④有機溶剤抽出法 はどれか	
問39	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油	がル かれてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離 かさく、処理能力も高いる	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は	④有機溶剤抽出法	
問39	①スミチオン乳剤③アミスター10フロアス数千年にわたって行わり遠心分離法オリーブオイルの採油①施設・装置が比較的最小限度に止められ	がル かれてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離 かさく、処理能力も高いる	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述に ので、原料果実の長時間関	④有機溶剤抽出法 はどれか	
問39	①スミチオン乳剤③アミスター10フロアラ数千年にわたって行わり①遠心分離法オリーブオイルの採油①施設・装置が比較的最小限度に止められ②工程が連続・自動式	がル れてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離 いさく、処理能力も高いなる で、所用労力が少なくて	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述に ので、原料果実の長時間関	④有機溶剤抽出法 はどれか 守蔵による油品質の劣化を	
問39	①スミチオン乳剤③アミスター10フロアフ数千年にわたって行わり遠心分離法オリーブオイルの採油①施設・装置が比較的最小限度に止められ②工程が連続・自動式③ペーストの接する部	がル れてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離 いさく、処理能力も高いなる で、所用労力が少なくて	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は 力で、原料果実の長時間関 済む いなので、他の金属イオンの	④有機溶剤抽出法 はどれか 守蔵による油品質の劣化を	
問39	①スミチオン乳剤③アミスター10フロアフ数千年にわたって行わり遠心分離法オリーブオイルの採油①施設・装置が比較的最小限度に止められ②工程が連続・自動式③ペーストの接する部	がルのれてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離 かさく、処理能力も高いなる で、所用労力が少なくて 分がステンレス・スチール	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は 力で、原料果実の長時間関 済む いなので、他の金属イオンの	④有機溶剤抽出法 はどれか 守蔵による油品質の劣化を	
問39	①スミチオン乳剤③アミスター10フロアラ数千年にわたって行わり遠心分離法オリーブオイルの採油①施設・装置が比較的最小限度に止められ②工程が連続・自動式③ペーストの接する部④マットなどの資材を使	がルのれてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離 かさく、処理能力も高いなる で、所用労力が少なくて 分がステンレス・スチール	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は ので、原料果実の長時間関 済む いなので、他の金属イオンの される危険性が低い	④有機溶剤抽出法 はどれか 守蔵による油品質の劣化を	
問39	①スミチオン乳剤③アミスター10フロアラ数千年にわたって行わり遠心分離法オリーブオイルの採油①施設・装置が比較的最小限度に止められ②工程が連続・自動式③ペーストの接する部④マットなどの資材を使	がれてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離 かさく、処理能力も高いなる で、所用労力が少なくて 分がステンレス・スチール まわないので、油が汚染さ	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は ので、原料果実の長時間関 済む いなので、他の金属イオンの される危険性が低い	④有機溶剤抽出法 などれか 守蔵による油品質の劣化を の影響を受けやすい	
問39	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油 ①施設・装置が比較的 最小限度に止められ ②工程が連続・自動式 ③ペーストの接する部 ④マットなどの資材を使 オリーブオイルに多く言	がルのれてきた伝統的なオリー②圧搾法 法の1つである遠心分離かさく、処理能力も高いるる。で、所用労力が少なくて対分がステンレス・スチールまわないので、油が汚染をまれる一価不飽和脂肪	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ・ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は ので、原料果実の長時間関 ・よなので、他の金属イオンの される危険性が低い 酸はどれか	④有機溶剤抽出法 などれか 守蔵による油品質の劣化を の影響を受けやすい	
問39問40	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油 ①施設・装置が比較的 最小限度に止められ ②工程が連続・自動式 ③ペーストの接する部 ④マットなどの資材を使 オリーブオイルに多く含 ①リノール酸	がルのれてきた伝統的なオリー②圧搾法 法の1つである遠心分離かさく、処理能力も高いるる。で、所用労力が少なくて対分がステンレス・スチールまわないので、油が汚染をまれる一価不飽和脂肪	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は かで、原料果実の長時間関 済む なので、他の金属イオンの される危険性が低い 酸はどれか ③ドコサヘキサエン酸	④有機溶剤抽出法 などれか 守蔵による油品質の劣化を の影響を受けやすい	
問39問40	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油 ①施設・装置が比較的 最小限度に止められ ②工程が連続・自動式 ③ペーストの接する部 ④マットなどの資材を使 オリーブオイルに多く含 ①リノール酸 オリーブオイルに最も影	がれてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離いさく、処理能力も高いのる。で、所用労力が少なくてご分がステンレス・スチール使わないので、油が汚染さまれる一価不飽和脂肪②オレイン酸	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は 力で、原料果実の長時間関 かなので、他の金属イオンの される危険性が低い 酸はどれか ③ドコサヘキサエン酸	④有機溶剤抽出法 などれか 守蔵による油品質の劣化を の影響を受けやすい	
問39問40	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油 ①施設・装置が比較的 最小限度に止められ ②工程が連続・自動式 ③ペーストの接する部 ④マットなどの資材を使 オリーブオイルに多く含 ①リノール酸 オリーブオイルに最も影	がル れてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離 かさく、処理能力も高いるる。で、所用労力が少なくて対分がステンレス・スチール まわないので、油が汚染さまれる一価不飽和脂肪 ②オレイン酸	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は 力で、原料果実の長時間関 かなので、他の金属イオンの される危険性が低い 酸はどれか ③ドコサヘキサエン酸	④有機溶剤抽出法 はどれか 守蔵による油品質の劣化を の影響を受けやすい ④リノレン酸	
問39 問40 問41 問42	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアフ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油 ①施設・装置が比較的 最小限度に止められ ②工程が連続・自動式 ③ペーストの接する部 ④マットなどの資材を使 オリーブオイルに多く含 ①リノール酸 オリーブオイルに最も質	がれてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離いさく、処理能力も高いのる。で、所用労力が少なくてご分がステンレス・スチール使わないので、油が汚染さまれる一価不飽和脂肪②オレイン酸 豊富に含まれるビタミンは ②ビタミンC	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は 力で、原料果実の長時間関 かなので、他の金属イオンの される危険性が低い 酸はどれか ③ドコサヘキサエン酸	④有機溶剤抽出法はどれか	
問39 問40 問41 問42	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアブ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油 ①施設・装置が比較られ ②工程が連続・自動式 ③ペーストの接する部 ④マットなどの資材を使 オリーブオイルに多く含 ①リノール酸 オリーブオイルに最も ①ビタミンB 国際オリーブ理事会(4	がれてきた伝統的なオリー ②圧搾法 法の1つである遠心分離いさく、処理能力も高いのる。で、所用労力が少なくてご分がステンレス・スチール使わないので、油が汚染さまれる一価不飽和脂肪②オレイン酸 豊富に含まれるビタミンは ②ビタミンC	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ・ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は ので、原料果実の長時間関 ・すなので、他の金属イオンの される危険性が低い 酸はどれか ③ドコサヘキサエン酸 などれか ③ビタミンD ブカウンシル)による基準に	④有機溶剤抽出法はどれか	
問39 問40 問41 問42	①スミチオン乳剤 ③アミスター10フロアブ 数千年にわたって行わ ①遠心分離法 オリーブオイルの採油 ①施設・装置が止められ ②エ程が連続・自動式 ③ペーストの接する部 ④マットなどの資材を使 オリーブオイルに多く含 ①リノール酸 オリーブオイルに最も質の高いオリー 最も品質の高いオリー	がれてきた伝統的なオリー②圧搾法 法の1つである遠心分離 かさく、処理能力も高いる。で、所用労力が少なくていかがステンレス・スチール まわないので、油が汚染される一価で酸 豊富に含まれるビタミンは ②ビタミンC インターナショナルオリーで ブオイルの名称はどれか	②ICボルドー66D ④トップジンM水和剤 ・ブオイルの採油法はどれ ③パーコレーション法 法について、誤った記述は ので、原料果実の長時間関 ・すなので、他の金属イオンの される危険性が低い 酸はどれか ③ドコサヘキサエン酸 などれか ③ビタミンD ブカウンシル)による基準に	④有機溶剤抽出法はどれかウ蔵による油品質の劣化をの影響を受けやすい④リノレン酸④ビタミンEこおいて、	

問44 国際オリーブ理事会(インターナショナルオリーブカウンシル)による基準において、 最も品質の高いオリーブオイルの酸度は何%以下とされているか ①0.1%以下 ②0.8%以下 問45 国際オリーブ理事会(インターナショナルオリーブカウンシル)による基準において、オリーブの採油カスを 溶剤で処理したオイルは、どの区分になるか ①エクストラ・バージン・オリーブオイル ②オリーブポマスオイル ③ランパンテ・バージン・オリーブオイル ④オーディナリー・バージ ④オーディナリー・バージン・オリーブオイル 問46 次の品種のうち、一番果実が小さい品種はどれか (1)アルベキナ ②マンザニロ ③セビラノ ④アスコラーナ・テレナ 問47 オリーブオイルにあると考えられる医学的効果について誤っているものはどれか ①脳の老化を防ぐと言われている ②代謝機能を改善し、糖尿病防止と管理に大いに役立つ ③皮膚病予防に有効である ④カルシウム喪失を促進するので骨粗しょう症の予防になる 問48 オリーブが島花・島木に選ばれたのはいつか ④1990年 ①1954年 ②1966年 ③1985年 問49 小豆島のオリーブを日本に広く知らしめた画家は誰か ①猪熊 弦一郎 ②小磯 良平 ③竹久 夢二 4)横山 大観

①オリーブの日 ②オリーブオイルの日 ③オリーブの花の日 ④オリーブの剪定の日

問50 小豆島オリーブを守る会は3月15日を何の日と定めたか

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。