

令和元年度 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	1	主に外国の文献を参考に作成され、オリーブの栽培・加工などが記載されている		問18	2	平成30(2018)年産の小豆島(小豆島町・土庄町)の収穫量は約332t		問35	4	オリーブの実をすりつぶしたものと、ぬかを混合させたもので、栄養素と美容効果を促す成分を含んでいる	
問2	2	オリーブ樹の自家不和合性の解明や苗木の育成法の確立など、オリーブ栽培進展の障害となる多くの問題を解決し、日本におけるオリーブ栽培の基盤を構築した	テキスト16	問19	4	平成28(2016)年の栽培面積は、全国414.7ha、香川県201.5ha、収穫量は全国374.4t、香川県358.1t		問36	2	小豆島の女性の肌年齢は実年齢に対して平均2.6歳若く、特にオリーブを使用した食品を食べている頻度が高かった20～40代では、平均でマイナス4.5歳という結果となった	
問3	3	湊川神社の境内に植栽されているオリーブ樹は、明治11(1878)年バリの万博博覧会で日本館長をしていた前田正名がフランスより持ち帰った一つで、日本最古のオリーブの樹と湊川神社では云われている		問20	3	令和元(2019)年8月、日本食糧新聞社調べによる		問37	4	小豆島から6社、香川県本土から1社、県外が2社(熊本県天草市、岡山県瀬戸内市)	
問4	1	タジャスカ種はイタリア原産のオイル用品種である	テキスト81	問21	4	平成30(2018)年度の日本のオリーブオイル輸入量は、59,562,006kgである		問38	4	ジョージアはIOC(インターナショナル・オリーブ・カウンシル)の加盟により、令和2(2020)年のIOC副議長となっている	
問5	1	チプレッシーノ種はイタリア原産のオイル用品種で、イタリアでは畑のまわりに植えて防風樹としても使用される		問22	2	平成27(2015)年の貿易統計では、バージンオリーブオイルの輸入量が42,194トン、それ以外のオリーブオイルが14,987トンであった		問39	3	㈱オリーブ園が小型採油機(OLIOMIO50型)を国内初導入した	テキスト27
問6	4	①果実は炭疽病に弱い ②含油率は9～14%と低い。果実は大きく、種離れもいため、小豆島では漬物用(新漬け用)として栽培されている ③観賞用樹として苗木生産量が最も多いのはネバディロ・ブランコである	テキスト74～75	問23	3	ギリシャの一人当たりの年間消費量は、31.1kgである		問40	4	既に香川県で品質表示制度のあるオリーブオイルは、認証の対象商品から除くとされている	
問7	2	「香オリ3号」「香オリ5号」が公表され、「香オリ3号」は新漬・オイル兼用品種「香オリ5号」はオイル専用品種		問24	3	オリーブオイルが1、サプリメントが2、ゼリーが1届出されている		問41	3	ロゴマークにはオリーブのほか、瀬戸内海の島々と潮風、オリーブの花などが描かれている	
問8	2	小豆島オリーブ園にあるミッション種オリーブ樹である。大正時代に創設された現存する民間最古のオリーブ園である		問25	1	渋み(収斂性・Astringent)はオイルの特性表現には含まれるが、好ましい特性には含まれていない		問42	4	JGAPIは、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証。農林水産省が導入を推奨する農業生産工程管理手法の1つ	
問9	4	小豆島オリーブ公園内にある昭和天皇御手播きのオリーブの木である。交配種子を播種したため既存の品種でなく、品種名はつけられていない		問26	1	食用油脂では、ほとんどの脂肪酸はグリセリンと結合したグリセリドの状態が存在する		問43	4	香川県からはオリーブ果実のほか、小麦、キウイフルーツ、干しシイタケ、煮干しイワシが供えられた	
問10	3	一般にハマキムシの名で知られ、枝先端で孵化し新梢を食害したのち、果実等を食害する		問27	2	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られる		問44	2	香川県ほか7県から44社81製品の出品があり、平成31(2019)年2月4～6日に香川県農業試験場小豆オリーブ研究所において12名の審査員が審査を行い、3月16日小豆島オリーブ公園において表彰式を行った。最高賞である農林水産大臣賞には(一財)小豆島オリーブ公園の小豆島産手摘み一番搾りエクストラバージンオリーブオイル(ミッション)が選ばれた	
問11	2	オリーブ樹に葉枯れや萎凋枯死する症状が現れる。病原菌Ralstonia solanacearumは、多くの野菜や花き類、その他多数の植物を侵す多犯性・土壌伝染性の病原細菌で日本においてもトマト、ナス、ジャガイモ等のナス科植物、ダイコン、イチゴ等で発生を認めている		問28	3	IOC(インターナショナル・オリーブ・カウンシル)のエキストラバージンオリーブオイルの取引基準において、紫外線吸光度のひとつであるK232の値は2.50以下である		問45	3	平成30(2018)年3月24日に開所した小豆オリーブ研究所の新館である	
問12	3	果実が発病すると褐色に腐敗し、湿潤な環境下では病斑上にサーモンピンク色の胞子を大量に形成する	テキスト49	問29	1	オレイン酸は一価不飽和脂肪酸である体内で合成できない脂肪酸を必須脂肪酸といい、 α -リノレン酸、リノール酸などがその代表である		問46	3		
問13	3	成虫は、3月下旬から10月下旬まで絶え間なく活動を続け、冬期は樹下の落葉下などで休眠状態で過ごす	テキスト48	問30	4	オレウロペインは、オリーブの葉に含まれているポリフェノールの一種であり、強力な抗酸化作用や抗生物質のような働きをする		問47	5		
問14	2	殺菌剤であるセイビアフロアブル20は平成30(2018)年9月に登録された。他の3剤はオリーブアナアキゾウムシに使用する殺虫剤である		問31	3	酸価とは遊離脂肪酸を中和するために必要な水酸化カリウム量で、 $\text{酸度}(\%) = \text{酸価}(\text{mg}) \times 0.503$ となる	テキスト88	問48	4		
問15	3	肥料は根が動き始める3月中旬(春肥)、果実が大きく充実しはじめる6月下旬(夏肥)、来年の成長の準備のための10月下旬(秋肥)に施用する	テキスト47	問32	1	苛性ソーダの廃液は、アルカリ性が強く、暗褐色を呈しているため、河川、水路、浄化槽などにそのまま廃棄すると、水質悪化や色調の変化など環境に多大な影響を与える。廃液処理は脱色作業と中和作業が必要である		問49	1		
問16	1	受精不良の状態では着果した果実、原因不明。ショットベリーともいう		問33	4	オリーブ豚・オリーブ牛と同様、オリーブオイル採油後の果実を乾燥させた「オリーブ飼料」を飼料に混ぜている		問50	2		
問17	4	炭疽病果実が混入するとオイル品質が著しく低下するため、混入しないようにする		問34	2	①オリーブハマチ誕生 ③オリーブ豚誕生 ④オリーブ地鶏誕生	テキスト27				