

令和4年度 小豆島オリーブ検定(’22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
問1	3	p.68	オリーブ栽培の起源には諸説あるが、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である。
問2	2		
問3	1		
問4	3	p.8	安土・桃山時代に、ポルトガル人神父が携えてきたといわれていることから、「ポルトガルの油」と呼ばれ、それがなまって「ホルトの油」と呼ばれていた。
問5	2		
問6	1	p.11～p.12	明治37年から38年(1904年から1905年)の日露戦争により、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。その魚介類の保存、輸送の手段として油漬けの方法が採られ、これに使用するオリーブオイルの国内需給が求められた。
問7	3		
問8	4	p.11	神戸オリーブ園で、福羽逸人による管理が好成績を収め、明治15年(1882年)に果実が収穫され、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の加工が行われた。
問9	2	p.10	佐野常民がイタリアからオリーブの苗木数十本を持ち帰り、東京と和歌山に植樹した。東京の苗木は枯れたものの、和歌山に植えられた苗木は順調に育ち、実を結び、これが日本で初めて実ったオリーブとなった。
問10	2	p.12	明治40年(1907年)、農商務省が三重、香川、鹿児島県の3県を指定し、翌年(1908年)に1.2haの規模で試験栽培を開始した。
問11	2	p.26	香川県小豆島(西村)では、4月22日に519本が植栽された。
問12	3	p.12	福家梅太郎は、香川県農事試験場の初代場長であり、小豆島西村地区をオリーブの植栽場所に選定した人物である。
問13	2	p.75～p.76	ネバディロ・ブランコは、明治40年(1907年)に、ミッションとともにアメリカのカリフォルニア州から導入された。
問14	4	p.16	尾崎元扶は、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点を解決し、日本におけるオリーブ栽培の基盤を構築した。
問15	1	p.14	大正3年(1914年)には、園芸家の福羽逸人を島に招き、果実加工の第一歩として緑果塩蔵を試作した。
問16	1	p.13	明治41年(1908年)の4月22日、1.2haの規模でオリーブの試験栽培が開始され、その2年後に開花・結実した。
問17	2	p.23	平成20年(2008年)、小豆島町では商工観光課に設置されていたオリーブ室を課に昇格させた。
問18	3	p.17～p.18	昭和34年(1959年)に始まった、オリーブ製品の輸入自由化により、諸外国の安価なオリーブオイルやテーブルオリーブが大量に輸入されるようになり、国内のオリーブ価格は低迷した。
問19	4	p.33	小豆郡全体の収穫量についても、平成29年(2017年)に425tとなり、それまでの最高収穫量を更新した。

令和4年度 小豆島オリーブ検定(’22ピギナー検定 東京会場) 正解表

設問	正解	テキスト記載P	備考
問20	2	p.40	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21	2		オリーブの樹齢は極めて長く、地中海沿岸では数千年を超える老樹も現存している。
問22	3	p.41	花芽は、3月下旬頃に形態的に分化、以後急速に花器を形成し、5月中旬には花器が完成し、5月下旬から6月上旬にかけて開花する。
問23	3		オリーブの葉の表面は厚い透明のクチクラに覆われて光沢のある濃緑色、裏面は密生した毛茸で銀白色になっている。
問24	2	p.42	自家不和合性とは、おしべ、めしべが健全でありながら自家受粉では受精できず、結実にくい性質のこと。
問25	4	p.75～p.76	ネバディロ・ブランコは、自家不和合性が強く、不完全花が多発するが、花粉が非常に多いため、受粉樹としての価値が高い。
問26	3	p.74～p.75	マンザニロは、スペイン原産のテーブルオリーブ用品種で、世界中で多く栽培されている主要品種である。
問27	1	p.73～p.74	ミッションは、アメリカから導入され、国内のオリーブ栽培のテーブルオリーブ用、オイル用兼用の再主要品種となっている。
問28	2	p.52	新漬けに用いる果実(グリーンオリーブ)は、熟度の低い黄緑色の果実で濃緑色の果実が黄色味を帯び始めた頃が適している。マンザニロは、9月中旬から10月上旬が主要収穫期となる。
問29	4	p.44	日照時間が長いほど生育がよく、年間2,000時間以上の日照時間が望ましい。
問30	3		オリーブは乾燥を好む植物とされているが、良好な生育、順調な果実の成長のためには、年間1,000mm程度の適度な降水量(灌水量)が必要となる。
問31	2		気温については、年平均気温14℃～16℃の温暖地が適当とされているが、比較的低温には強い。
問32	4	p.45～p.46	十分な保水力に富んだ排水しやすい肥沃地では収穫量、品質ともに良好で安定した生産を維持できる。
問33	4	p.45	冬から春先の平均気温が10℃以下でないと花芽が付きにくくなり、1月の平均気温が15℃以上になると着花しないと言われている。
問34	2	p.52	新漬けに用いられる果実の収穫は手摘みで行い、果実を手の中にやさしく包み込むようにし、親指と人差し指で果柄の上部をつかみ傷つけないように収穫する。
問35	2	p.70	オリーブの品種数にはいろいろな説があるが、国連糧農業機関(FAO)の調査では1,275種とされている。
問36	3	p.86	香川県では、平成26年(2014年)にIOC基準に準じた、独自のオリーブオイルの品質評価基準を策定、その品質に適合していることを確認・表示する「かがわオリーブオイル品質・適合表示制度」を創設し、品質の高さと香川県産(または小豆島産)であることの表示を行っている。
問37	1	p.72～p.73	ギリシャの代表的品種はコロネイキとカラマタである。
問38	3	p.80	ジャンボ・カラマタはオーストラリアから導入された。

令和4年度 小豆島オリーブ検定(’22ピギナー検定 東京会場) 正解表

設問	正解	テキスト 記載P	備 考
問39	2	p.48	オリーブアナアキゾウムシの防除に際しての薬剤散布の1例として、スミチオン乳剤の50倍液を使用する。
問40	4	p.50	オリーブがんしゅ病は、細菌の一種が傷口から侵入することにより、主に枝の落葉痕、新梢、幹、葉、果実に直径5～25mm程度のコブを形成する。
問41	2	p.49	炭疽病予防策の基本は、園地内の日あたり・風通しを良好にすることであり、密植を避け適度な剪定を行うとともに、水はけの悪い園地では排水路を確保することが大切である。
問42	1	p.54	圧搾法は、数千年来行われてきた伝統的な採油法で、1970年代中頃まで主な採油法であった。
問43	3	p.59～p.60	マットなどの資材を使わないので、オイルが汚染される危険性が低い。
問44	3	p.87	エキストラ・バージン・オリーブオイルは遠離酸度がオレイン酸換算で100g中0.80グラム以下で、官能評価では欠陥の中央値が0.0でフルーティーの中央値が0.0を超えるものである。
問45	4	p.90	オリーブオイルに含まれる脂肪酸のうち、約55～83%を占めるオレイン酸は、代表的な一価不飽和脂肪酸である。
問46	4	p.91	オリーブオイルはビタミンEやベータカロテン、ポリフェノール類などの抗酸化物質も豊富に含んでいる。
問47	3	p.20・p.26	県花は昭和29年(1954年)、県木は昭和41年(1966年)、島花・島木は昭和60年(1985年)に選定された。
問48	2		
問49	2	p.26	昭和47年(1972年)に、「小豆島オリーブを守る会」が結成され、3月15日を「オリーブの日」と定めた。
問50	1	p.100	小豆島の美しい風景に魅せられ、小豆島のオリーブを日本に広く知れ渡らせることとなった画家は猪熊弦一郎である。