

令和5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
問1	4	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2	4	明治41年(1908)4月22日、香川県は当時の農商務省から配布されたオリーブの苗木519本を西村字荒神の1.2haの土地に定植	テキスト13,26
問3	3		
問4	1	昭和天皇がお手植えになられたお手播きオリーブ樹が正門横に植えられている	テキスト26
問5	3	モガシとはホルトノキ科の常緑高木	テキスト8,9
問6	3	神戸オリーブ園で、日本で初めてオリーブオイルの採取とテーブルオリーブスの加工が行われた	テキスト11,26
問7	3	特産果樹生産動態等調査のうち特産果樹生産出荷実績調査は、各都道府県内で50アール以上栽培され、かつ出荷実績のある品目の栽培面積、収穫量、出荷量等の状況について取りまとめている	農林水産省「特産果樹生産動態等調査」
問8	1	令和4(2022)年産の小豆郡(小豆島町・土庄町)の収穫量は約304t	小豆島町オリーブ課「小豆郡におけるオリーブ栽培面積・収穫量」
問9	2	法人税等の「原価償却資産の耐用年数等に関する省令」に基づく	
問10	3	過酸化価は油脂の特性とは無関係に油脂の劣化の度合いを示すため	テキスト88
問11	2	令和2(2020)年4月、スペインから樹齢約2,000年のオリーブ大樹が三重県桑名市のナガシマファームに移植された	ナガシマリゾートHP
問12	2	平成5(1993)年に開催された東四国国体の香川県のマスコットキャラクター	香川県HP「香川県のキャラクター」 NHK高松記事「幻のゆるキャラ「オリーブくん」行方を検索」
問13	1	矢野秀徳作、小豆島の土庄港に設置してある	
問14	4	公正競争規約とは、景品表示法第31条の規定により、公正取引委員会及び消費者庁長官の認定を受けて、事業者又は事業者団体が表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界のルールである	消費者庁HP
問15	4	初回の圧搾の場合をファーストコールドプレス、遠心分離機の場合はコールドエクストラクションと表示できると規定されている	COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2022/21 04 of 29 July 2022
問16	2	オイルの香りの強度を最も感じやすい温度であり、常に同じ温度で検査を行うよう規定されている	IOC規定 COI/T.20/Doc. No 5 GLASS FOR OIL TASTING
問17	2	オイルの評価を行いやすい環境を定める中で室温を常に20~25℃を保つよう規定されている	IOC規定 COI/T.20/Doc. No 6 GUIDE FOR THE INSTALLATION OF A TEST ROOM
問18	2	9社中5社が香川県であり、5社揃って90点以上を獲得するのは2年連続である	香川県HP
問19	1	アメリカ合衆国の2022/2023期の輸入量は370,929tで世界第一位である	IOC HP
問20	2	財務省「貿易統計」を基に、農林水産物に該当する品目を抽出し、品目別・国別に集計を行っている	農林水産物輸出入情報・概況
問21	4	WODは、オリーブオイルの健康効果に対する理解を深めることやオリーブ産業の発展などを目的に制定された	IOC HP
問22	2		IOC HP
問23	1		IOC HP
問24	1	頂芽(ちょうが)…枝の頂端にある芽、葉腋(ようえき)…葉と枝(茎)に挟まれた部分	テキスト40
問25	3	熟度0~7までの8段階で熟度は表現される	
問26	2	香川県ではオリーブの緑枝挿しを行っており、発根促進のためにオーキシン処理剤であるIBAインドール酪酸(商品名オキシベロン液剤)が使用されている	

令和5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
問27	4	香川県では水はけや通気性がよく、殺菌済みで取り扱いしやすいパーライトが一般的に使用されている	
問28	2	フラントイオはイタリアの代表的品種である	テキスト70,71
問29	4	バロウニはテーブルオリーブ用である	テキスト71,72,79,81
問30	3	①1~2.5g ②1~2g ③12~14g ④3.0~3.5g	テキスト70,71,74,75
問31	1	フラントイオ、モライオロ、レッチーノはオイル用品種である	テキスト72
問32	2	10月に初収穫した香川県オリジナルのオリーブ新品種「香オリ3号」の新漬けが、県内2事業者で商品化され、県内2カ所において、数量限定で販売が開始された。販売開始に合わせて、11月3日「道の駅 小豆島オリーブ公園」で試食イベントが行われた	香川県HP
問33	4	品種により、大小、形態、葉色、毛茸の多少などの差異がある	テキスト78
問34	3	ルッカは初期生育が旺盛で、樹勢が落ち着き結実開始に至るまでの期間が長い	
問35	3	葉の生産には、オリーブ(葉)の登録農薬及び内容でしか使用できない	香川県HP「オリーブ(果実・葉)生産用に使用できる農薬抜粋、展着剤抜粋」より
問36	2	令和4(2022)年日本植物病理学会大会において新称として発表	日本植物病理学会大会プログラム・講演要旨予稿集2022年112P、農業生物資源ジーンバンク-日本植物病名データベース オリーブ病名一覧
問37	3	「オリーブ夢豚」は肉質が良いといわれている英国のバークシャー種をもとに開発した讃岐夢豚に、オリーブ採油後の果実を加熱乾燥し、飼料として与えている	香川県HP 香川の県産品紹介サイト
問38	3	オリーブハマチとは、出荷前の15日間以上オリーブの葉の粉末を混ぜたえさを与えて育てたハマチのことである	香川県HP 香川の県産品紹介サイト
問39	3	「プレミアムオリーブヤシオマス」は、栃木県さくら市にある荒川養殖漁業生産組合が開発したブランドマスである	料理王国2024年2月号
問40	3	酸素は吸収しないが、二酸化炭素(炭酸ガス)を吸収する	厚生労働省HP「職場のあんぜんサイト」
問41	2	①オイルの黄金系の色はカロテノイド成分に由来する ②油脂は酸化すると酸素を吸収してその分重量が増加する ③人体内で合成できる ④そのような論文はない	
問42	1	脱酸…遊離脂肪酸(酸度)の除去、脱色…色素成分の除去、脱臭…香氣成分の除去	
問43	4	ビタミンE(トコフェロール類)は植物油に一般的に含まれている。ビタミンB、Cは油に難溶性、ビタミンDは魚類、きのこに多く含まれている	
問44	2	緑色の正体はクロロフィル(葉緑素)である。クロロフィルは光にあたると分解され、色素を失って退色する	香川県HP
問45	4	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	香川県HP
問46	2	香オリ3号は、苦味辛味が優しく、まろやかな香りのマイルドなオリーブオイルである	
問47	4	香オリ5号は、グリーン系の香り、パンチのきいた苦味辛味があるストロングなオリーブオイルである	
問48	1	精製オリーブオイルは無味・無臭・無色である	
問49	5		
問50	3	レモンと一緒に搾油されたレモンフレーバーのオリーブオイル	