

令和5年度

小豆島オリーブ検定(東京会場)

‘23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。
- ◎全ての問題が四者択一となっています。正解だと思う番号をそれぞれの解答欄に記入して下さい。
- ◎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。その場合、解答用紙を裏返しに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。

令和5年9月3日(日)

小豆島オリーブ検定実行委員会

問1 オリーブ栽培の始まりは、約何年前と言われているか

- ①2,000年前 ②4,000年前 ③6,000年前 ④8,000年前

問2 オリーブ栽培の起源と言われている地域はどこか

- ①ギリシャの島しょ部 ②東南アジア地方
③地中海沿岸 ④小アジア地方

問3 日本に初めてオリーブオイルを持ち込んだのは、どこの国の人と言われているか

- ①ポルトガル人 ②フェニキヤ人 ③ローマ人 ④ギリシャ人

問4 日本に初めてオリーブオイルが持ち込まれた当時は、何の油と呼ばれていたか

- ①ボルトの油 ②ホルトの油 ③トルポの油 ④ポルトの油

**問5 日本にオリーブ樹が伝来したのは、幕府医師の献策により文久2年及び慶応3年に
医薬目的にフランスから輸入させたのが最初とされているが、その医師とはだれか**

- ①林 洞海 ②林 董 ③平野 秀勝 ④棟保 竹松

問6 オリーブオイルの国内自給を推進するきっかけとなったとされている戦争はどれか

- ①日清戦争 ②日露戦争 ③太平洋戦争 ④日中戦争

問7 前述の戦後、国内自給しようとしていたオリーブオイルの使用方法はどれか

- ①観賞用 ②医薬品用オイルの生産
③食用 ④魚介類保存用のオイルの生産

**問8 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と
されているのはどこか**

- ①鹿児島市 ②小豆島 ③神戸市 ④横須賀市

問9 日本で初めてオリーブ果実が実ったとされているのはどこの都道府県か

- ①兵庫県 ②和歌山県 ③神奈川県 ④東京都

**問10 明治40年(1907年)に栽培試験地に指定されたのは、3県であり、そのうちの2県は
香川県(小豆島)と鹿児島県である。では、残り1県はどこか**

- ①佐賀県 ②和歌山県 ③福岡県 ④三重県

問11 明治40年(1907年)に、アメリカから小豆島に導入されたオリーブ品種のうち確認されているのはミッションと何か

- ①ルッカ
- ②ネバディロ・ブランコ
- ③マンザニコ
- ④モライオロ

問12 明治32年(1899年)に発足した香川県農事試験場の初代場長は誰か

- ①佐野 常民
- ②福家 梅太郎
- ③前田 正名
- ④水野 邦次郎

問13 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品はどれか

- ①苛性ソーダ
- ②酢酸
- ③塩酸
- ④消石灰

問14 大正11年(1922年)から香川県農事試験場に在籍し、グリーンオリーブの塩蔵の品質向上に努めたのは誰か

- ①前田 正名
- ②福羽 逸人
- ③佐野 常民
- ④野呂 癸巳次郎

問15 小豆島産オリーブオイルが初めて入賞した国外の品評会はどれか

- ①JOPP国際オリーブオイル・コンテスト
- ②ロンドン国際オリーブオイルコンテスト
- ③ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイル品評会
- ④BIOL国際オーガニックオリーブオイルコンテスト

問16 小豆島町には、全国の地方公共団体で唯一の課である「オリーブ課」があるが、誕生した年はいつか

- ①平成18年(2006年)
- ②平成19年(2007年)
- ③平成20年(2008年)
- ④平成21年(2009年)

問17 平成18年(2006年)に民俗資料館をリニューアルしてオープンした、小豆島に関する情報を提供するビジターセンターの名称は次のうちどれか

- ①小豆島オリーブ公園
- ②オリーブナビ小豆島
- ③サン・オリーブ
- ④香川県農業試験場小豆オリーブ研究所

問18 日本国内におけるオリーブ栽培が急激に減少する原因の1つとなった、昭和34年(1959年)に始まった出来事はどれか

- ①エンドリン乳剤が使用禁止
- ②害虫による被害が増加
- ③オリーブオイルの価格が高騰
- ④オリーブ製品の輸入自由化

問19 前述の出来事の後、オリーブ栽培が急激に減少する中、小豆島のオリーブ生産は漬物用原料(新漬け)として生き延びてきた。

その新漬けの説明として誤っているものはどれか

- ①乳酸発酵によって酸味のある味付けである
- ②渋抜き後、塩水で調味しただけの浅漬けである
- ③傷をつけないよう手摘みで収穫されている
- ④熟度の低い黄緑色果実が適している

問20 次のうち、小豆郡内でオリーブの収穫量が一番多かった年はいつか

- ①昭和39年 (1964年)
- ②昭和60年 (1985年)
- ③平成2年 (1990年)
- ④平成29年 (2017年)

問21 オリーブ樹は何科の植物か

- ①モクセイ科
- ②サクラソウ科
- ③オリーブ科
- ④ヒノキ科

問22 小豆島におけるオリーブの開花時期はいつごろか

- ①3月下旬から4月上旬
- ②4月下旬から5月上旬
- ③5月下旬から6月上旬
- ④6月下旬から7月上旬

問23 オリーブの葉裏の色として例えられるのは何色か

- ①銀白色
- ②乳白色
- ③紫色
- ④黄色

問24 オリーブは、自家不和合性が強いとされているが、これはどのような性質か

- ①厳しい環境に適応できる
- ②おしべとめしべの区別がない
- ③受粉の必要がない
- ④自家受粉では結実しにくい

問25 小豆島で栽培されている主要4品種の中で、近年ではテーブルオリーブ用やオイル用としても利用されているが花粉が多いため受粉樹としての価値が高い品種はどれか

- ①ミッション
- ②ルッカ
- ③マンザニコ
- ④ネバディロ・ブランコ

問26 小豆島で栽培されている主要4品種の中で、テーブルオリーブ用のスペイン原産品種はどれか

- ①ミッション
- ②ルッカ
- ③マンザニコ
- ④ネバディロ・ブランコ

問27 小豆島で栽培されている主要4品種の中で、テーブルオリーブ用、オイル用兼用の最主要品種はどれか

- ①ミッション
- ②ルッカ
- ③マンザニコ
- ④ネバディロ・ブランコ

**問28 小豆島で栽培されている主要4品種の中で、炭疽病への抵抗性の高い
オイル専用品種はどれか**

- ①ミッション ②ルッカ ③マンザニコ ④ネバディロ・ブランコ

**問29 テーブルオリーブ用果実のうち、グリーンオリーブ(新漬け)用に適している
果実の色はどれか**

- ①濃緑色 ②黄緑色 ③赤紫色 ④紫色

問30 オリーブ栽培に望ましいとされている年間の日照時間はどれか

- ①500時間程度 ②1,000時間程度 ③1,500時間程度 ④2,000時間以上

**問31 オリーブは乾燥を好むとされているが、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 ②500mm程度 ③1,000mm程度 ④2,000mm以上

問32 オリーブ栽培に適した年平均気温は何℃と言われているか

- ①6℃～8℃ ②10℃～12℃ ③14℃～16℃ ④20℃～25℃

問33 オリーブ栽培に適するとされている土壌条件はどれか

- ①地下水位が高い低湿地 ②耕土の浅い痩せ地
③排水しにくい重粘土 ④保水力に富んだ排水しやすい肥沃地

**問34 オリーブ樹の花芽はある気温以下にならないと付きにくくなるが、
花芽が付きやすくなる冬から春先の平均気温は何℃以下か**

- ①6℃以下 ②8℃以下 ③10℃以下 ④12℃以下

問35 小豆島で主に行われている新漬け用果実の収穫方法はどれか

- ①全自動の収穫機 ②手動の収穫機 ③手摘み ④ハサミ

問36 オリーブ樹についての記述で正しいものは

- ①根が強く、倒木しにくい ②風害を受けにくい
③落葉樹である ④晩秋時の霜は果実に傷をつける

**問37 香川県農業試験場小豆オリーブ研究所では、平成30年(2018年)3月の時点において
何品種が保存されていたか**

- ①約4品種 ②約50品種
③約100品種 ④約1,000品種以上

問38 ジャンボ・カラマタという品種の導入元はどことされているか

- ①アメリカ合衆国 ②イタリア ③オーストラリア ④スペイン

問39 オリーブアナアキゾウムシの防除に用いられている薬剤はどれか

- ①スミチオン乳剤 ②I C ボルドー66D
③アミスター10フロアブル ④トップジンM水和剤

問40 オリーブを食害する害虫のうち、春季は新梢と花、秋季は新梢と果実を食害し、葉の先を糸で巻き込むのが特徴の虫は次のうちどれか

- ①マエアカスカシノメイガ ②コウモリガ
③コガネムシ ④カイガラムシ

問41 炭疽病の説明について、誤っているものはどれか

- ①生育適温は25℃～28℃で比較的高温を好む
②サーモンピンク色の胞子を形成
③糸状菌（カビ）が感染することで発病
④幹に5～25mm程度のコブを形成

問42 数千年に渡って行われてきた伝統的なオリーブオイルの採油法はどれか

- ①圧搾法 ②遠心分離法 ③マラキサー ④パーコレーション

問43 IOC(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、バージン・オリーブオイル(広義)の区分に入っていないオイルはどれか

- ①エキストラ・バージン・オリーブオイル
②オーディナリー・バージン・オリーブオイル
③ランパンテ・バージン・オリーブオイル
④オリーブポマスオイル

問44 IOC(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、最も品質が高い区分のオリーブオイルの名称はどれか

- ①エキストラ・バージン・オリーブオイル
②オーディナリー・バージン・オリーブオイル
③ランパンテ・バージン・オリーブオイル
④オリーブポマスオイル

問45 かがわオリーブオイル品質評価・適合表示制度において、プレミアム基準の酸度は何%以下とされているか

- ①0.20%以下 ②0.30%以下 ③0.50%以下 ④0.80%以下

