

令和7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 | 2 | ①「アンフォラ」は、古代ギリシャ・ローマ時代から使われていたオリーブオイルなどの液体を運搬保存するための素焼きの陶器製容器。③「ピュクシス」は同時代に用いられた陶器の化粧道具入れ。④「エライオン」は古代ギリシャ語でオリーブオイルを意味する | |
| 問2 | 4 | 明治12(1879)年、松方正義・前田正名がフランスから苗木2,000本をフランスから輸入し、観農局三田育種所と神戸温帯植物試験所(後の神戸オリーブ園)に植栽。明治15(1882)年、神戸オリーブ園で結実。日本初のオリーブ採油・果実加工となった | テキスト10、11、26 |
| 問3 | 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4 | 3 | ①温度管理や湿度調節などによってほぼ年間を通じて挿し木による多量のオリーブ苗木を供給できる技法を確立した人物 ②香川県農事試験場福家梅太郎のもと中心となってオリーブ試験園の管理を行った人物 ④小豆島のオリーブ試験栽培の土地を多く提供した人物 | テキスト13、16 |
| 問5 | 1 | オレウロペインは、イボタノキにも含まれている | |
| 問6 | 4 | 医薬品成分としては承認されていない | |
| 問7 | 3 | 2024/2025年の収穫年度は、暫定値で世界のオリーブオイル生産量は約357万トン | IOC HP |
| 問8 | 1 | アルゼンチン共和国の令和5(2023)年のオリーブオイル生産量は31,000トン | 国際連合食糧農業機関(FAO)統計データベース |
| 問9 | 2 | 令和6(2024)年産の小豆郡(小豆島町・土庄町)の収穫量は約293トン | 小豆島町オリーブ課HP「小豆郡におけるオリーブ栽培面積・収穫量」 |
| 問10 | 1 | 令和4(2022)年産特産果樹生産動態等調査によると、オリーブの栽培面積は、香川県223.7ha、熊本県48.1ha、広島県41.0haの順となっている | 農林水産省「特産果樹生産動態等調査」 |
| 問11 | 2 | フランス館内の庭園で樹齢1000年を超えるオリーブの木が展示されていた | EXPO2025大阪・関西万博公式Webサイト |
| 問12 | 2 | 令和6(2024)年3月、日本オリーブオイル公正取引協議会が設立。令和7(2025)年より審査が開始され、会員で基準に合致する場合は公正マークが表示できる | |
| 問13 | 3 | 第5期計画では、研究開発、人材育成、高付加価値化、イメージ戦略の4本の柱を掲げている | 小豆島町オリーブ課HP |
| 問14 | 3 | 香川県オリーブオイル品評会で①は令和5(2023)年度の香川県知事賞受賞、②は令和6(2024)年度土庄町長賞受賞。④は2025年OLIVE JAPAN国際オリーブオイル品評会で「ベスト・オブ・ジャパン」受賞 | 小豆島町オリーブ課HP、OLIVE JAPAN HP |
| 問15 | 1 | Aceite de Oliva Virgen Extra の略称 | |
| 問16 | 3 | 令和7(2025)年11月1日時点で、35事業者が認定製造事業者として認定されている | 香川県農業生産流通課HP |
| 問17 | 1 | FLOS OLEIとは、ラテン語で「最高のオリーブオイル」を意味する | 香川県農業生産流通課HP |
| 問18 | 2 | 小豆郡内の3社、岡山県、静岡県から各1社の計5社が掲載されている | 香川県農業生産流通課HP及びFLOS OLEI2026 |
| 問19 | 4 | スペイン王国アンダルシア州グラナダ県に存在する | |
| 問20 | 3 | 不溶性夾雑物及び水分・揮発性成分は、オイルのろ過の程度を判断する指標。数値が低いほど高品質であることを示す | うどん県旅ネットHP「かがわオリーブオイル品質表示制度」 |
| 問21 | 3 | 平成30(2018)年11月に国内初のIOC認定を受け、令和7(2025)年11月に開催されたIOCの年次総会において8年連続8回目の認定を受けることが決定した | 農業試験場小豆オリーブ研究所HP |
| 問22 | 2 | 1,538点の応募の中から、香オリ3号の愛称は「せとみどり」に決定した | 香川県農業生産流通課HP |
| 問23 | 1 | 「オルビーナ」は、オリーブとラテン語の「光」=ルーメンを掛け合わせた造語 | 香川県農業生産流通課HP |
| 問24 | 1 | ②HACCPの認証や承認は必要ないが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する必要がある。③GAP認証を受ける必要はない | |
| 問25 | 2 | 「ファインバージンオリーブオイル」は平成6(1994)年11月に現在の基準の「バージンオリーブオイル(狭義)」に改称された | テキスト87 |

令和7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26 | 2 | ①クエン酸とピロ亜硫酸ナトリウムを使用する。③色戻りが起きにくい ため、各工程の廃水をそれぞれ脱色処理したものを貯留することができる。 ④脱色と中和を同時に行うことができるため、作業時間が短い | 香川県環境保健研究センターHP |
| 問27 | 1 | オリーブの葉は、品種によって形状や大小、色に違いがある | テキスト75、78 |
| 問28 | 4 | Hojiblancaはスペイン原産のテーブル・オイル兼用品種 | |
| 問29 | 2 | 超密植栽培向け品種でXylella fastidiosaに抵抗性があり、オイルのポリフェノール含有量が高く、フルーティー・苦味・辛味の強い複雑性のあるオイルが採油できるとされている | AGROMILLORA HP |
| 問30 | 4 | ①はチュニジア、②はイタリア、③はスペインがそれぞれ原産国である | IOC「WORLD CATALOGUE OF OLIVE VARIETIES」 |
| 問31 | 3 | 香川県酒造組合と香川県産業技術センター発酵食品研究所の共同開発により、香川県産オリーブの果実から酒造りに適した「さぬきオリーブ酵母」が発見された | うどん県県産品紹介ポータルサイト |
| 問32 | 4 | 1セッションの終了と次のセッションの開始の間には、少なくとも15分の間隔を置く必要がある | IOC HP |
| 問33 | 3 | 令和7(2025)年2月12日付適用拡大によりカミキリムシ類・スカシバ類・オリーブアナアキゾウムシに対し、使用できるようになった | 香川県HP、農林水産省農薬登録情報提供システム |
| 問34 | 1 | | |
| 問35 | 1 | 令和2(2020)年8月小豆島町内でクロネハイロヒメハマキのオリーブへの寄生が確認された | 香川県農政水産部病害虫防除所HP |
| 問36 | 4 | 苛性ソーダは強アルカリ性の薬品。アルミニウムはアルカリ性の溶液に溶け、水素ガスを発生させるため、使用してはいけない | |
| 問37 | 4 | 2相式のほうが3相式に比べ効率的な油分抽出が行われるといわれている | 横山淳一・松生恒夫・鈴木俊久「オリーブのすべて」幸書房、2018、p66-68 |
| 問38 | 1 | アンセル・キーズは、植物性食品を中心に適度な動物性食品を摂り、塩分を控えるかわりにスパイスやハーブを多用するとともにオリーブオイルを日常的に使うなどの地中海地方伝統の食事法に着目。健康的な食事法として地中海式(型)食事法を提唱した | |
| 問39 | 4 | 「World Olive Tree Day」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40 | 3 | 主人公ポパイのパートナーは、オリーブオイルOLIVE OYL | |
| 問41 | 3 | オリーブ豚・オリーブ豚は平成27(2015)年7月に誕生し、令和7(2025)年に誕生10周年を迎えた | 讃岐三畜銘柄化推進協議会HP |
| 問42 | 3 | オリーブハマチ、オリーブ牛等、香川県が開発及びブランド化に深く関わった畜水産物は対象外。なお、これらの商品を使用した加工商品は対象となる | うどん県県産品紹介ポータルサイト |
| 問43 | 2 | 令和7(2025)年度かがわ県産品コンクールオリーブ部門の知事賞は、オリーブ豚を使用した讃岐名物やみつきチャーシュー。オリーブハーブソルトは優秀賞を受賞した | 香川県県産品振興課HP |
| 問44 | 4 | 研究によって、オリーブに含まれる希少成分「オレアセイン」の抗うつ効果が示唆された | 代表研究者磯田博子・富永健一「オリーブ希少成分オレアセインはTrkBアゴニストとして機能し、in vitroおよびin vivoの両方で神経炎症を緩和する」2024年6月 |
| 問45 | 4 | ヘキサナールはオリーブオイルの香気成分の代表的なもののひとつ。エタノール、オクタノールはアルコールで通常オイルには含まれていない。ノネナールは柑橘系の香り成分である | |
| 問46 | 3 | オリーブオイル(小豆島産コロネイキ) | |
| 問47 | 1 | オリーブオイル(小豆島産ルッカ) | |
| 問48 | 4 | フレーバーオリーブオイル | |
| 問49 | 2 | オリーブオイル(某大手メーカー販売 スペイン産) | |
| 問50 | 5 | 精製オリーブオイル | |