

令和7年度

小豆島オリーブ検定

マイスター検定試験問題

◇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ください。
- ◎筆記についてはすべての問題が四者択一となっています。正解と思う番号をそれぞれの解答欄に記入してください。
- ◎実技(テイスティング)は、該当する番号を解答欄に記入してください。
- ◎試験時間は、筆記と実技(テイスティング)合わせて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。この場合、解答用紙を裏返して退出してください。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8年2月7日(土)

小豆島オリーブ検定実行委員会

- 問 11 令和7(2025)年大阪・関西万博で樹齢1000年を超えるオリーブの木が展示されたパビリオンは次のうちどれか
① モナコ館 ② フランス館 ③ UAE館 ④ オーストラリア館
- 問 12 令和6(2024)年3月、エキストラバージンオリーブオイルの表示に関する公正競争規約の管理・運営を行い、消費者の誤認を防ぎ、公正な競争を促すために設立された団体は次のうちどれか
① 全国オリーブオイル公正取引協議会 ② 日本オリーブオイル公正取引協議会
③ オリーブオイル公正取引協議会 ④ オリーブ油公正取引協議会
- 問 13 平成22(2010)年度小豆島では官民一体となり、歴史あるオリーブ産地を守り育て、「小豆島」のブランド力を高めることを目標に「オリーブトップワンプロジェクト」を立ち上げ、4本の柱に沿った取り組みを行っている。第5期計画(令和7年度～令和11年度)で掲げる4本の柱として誤っているものはどれか
① 研究開発 ② 人材育成
③ 品質の差別化 ④ イメージ戦略
- 問 14 令和6(2024)年度の香川県オリーブオイル品評会で香川県知事賞を受賞したオイルは次のうちどれか
① Aromatiche
② Forpica 小豆島産エキストラバージンオリーブオイル
③ Sinfonia 小豆島産エキストラバージンオリーブオイル
④ 【希少品種セントキャサリン種】小豆島産エキストラバージンオリーブオイルUni
- 問 15 スペイン語で「エキストラバージンオリーブオイル」の略語を表すのは次のうちどれか
① AOVE ② EVOO ③ HOVE ④ OEVO
- 問 16 令和7(2025)年11月1日現在、「かがわオリーブオイル品質評価・適合表示制度」にて認定製造事業者として認定されている事業者の数はどれか
① 29事業者 ② 33事業者 ③ 35事業者 ④ 37事業者
- 問 17 オリーブオイル界では世界で最初の国際ガイドブックとされるFLOS OLEI (世界オリーブオイルガイドブック)のFLOS OLEIとは、ラテン語で何を意味するか
① 最高のオリーブオイル ② 美しいオリーブオイル
③ 魅力的なオリーブオイル ④ 素晴らしいオリーブオイル
- 問 18 世界オリーブオイルガイドブック「FLOS OLEI 2026」には、小豆郡内で何社のオリーブオイルが掲載されているか
① 2社 ② 3社 ③ 4社 ④ 5社
- 問 19 超小型採油機「Olimaker Professional MC3 1.0」等を開発した中小企業「Olimaker」は、次のうちのどの国に存在するか
① アメリカ合衆国 ② イタリア共和国 ③ ギリシャ共和国 ④ スペイン王国

- 問 20 オリーブオイルの化学分析5項目のうち、オイルのろ過の程度を判断する指標となるものは次のうちどれか
- ① 酸価(酸度)
 - ② 紫外線吸光度
 - ③ 不溶性夾雑物
 - ④ 過酸化物価
- 問 21 令和7(2025)年12月、「香川県オリーブオイル官能評価パネル」が国際オリーブ・カウンシル (IOC)の公式パネルとして継続認定された。これで何年間連続何回目の継続認定となるか
- ① 3年間連続3回目
 - ② 5年間連続5回目
 - ③ 8年間連続8回目
 - ④ 10年間連続10回目
- 問 22 令和7(2025)年10月、公募により、香川県オリジナル品種である「香オリ3号」の愛称が決定したが、その愛称は次のうちどれか
- ① はれの香
 - ② せとみどり
 - ③ せとばれ
 - ④ せとひかり
- 問 23 令和7(2025)年10月、公募により、香川県オリジナル品種である「香オリ5号」の愛称が決定した。その愛称は、オリーブ(olive)とある言葉を掛け合わせた造語であるが、その言葉とは次のうちどれか
- ① ルーメン
 - ② ルビー
 - ③ ヴィーナス
 - ④ ゴールデン
- 問 24 自らオリーブを栽培し、オリーブオイルの製造・販売を行うために必要な資格や許可は次のうちどれか
- ① 食品衛生法に基づく「食用油脂製造業」の営業許可
 - ② HACCPの認証の取得
 - ③ GAP(農業生産工程管理)の認証の取得
 - ④ ①と②の両方
- 問 25 国際オリーブ・カウンシル (IOC)のオリーブオイル規格に定められた古いグレードでファインバージンオリーブオイルは、現在のグレードでは次のうちのどのグレードに該当するか
- ① エキストラバージンオリーブオイル
 - ② バージンオリーブオイル(狭義)
 - ③ オーディナリーバージンオリーブオイル
 - ④ ランパンテバージンオリーブオイル
- 問 26 次の記述は、香川県環境保健研究センターが、新たに開発したオリーブの新漬けを製造する過程で発生する脱渋液の脱色方法について記したものである。正しい記述は次のうちどれか
- ① 薬剤としてクエン酸とピロリン酸ナトリウムを使用する
 - ② 廃水(脱渋液)が空気に触れる前に脱色処理を行うことで、最大の効果が得られる
 - ③ 色戻りが起こりやすいため、各工程の廃水(脱渋液、水洗水、塩漬水)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 脱色と中和を連続的に行うことができるので、従来の脱色方法より作業時間が短い
- 問 27 次のオリーブ品種のうち、葉裏が白く、本葉になるとねじれが生じる特徴を持つ品種はどれか
- ① Lucca
 - ② Nevadillo Blanco
 - ③ Manzanillo
 - ④ Mission

実技(テイスティング)

問46から問50までは実技問題です。

下記問題に該当するオイルを机上のオイル番号①から⑤の中から選択し、解答欄に記入してください。

問 46 オリーブオイル(小豆島産コロネイキ)

問 47 オリーブオイル(小豆島産ルツカ)

問 48 フレーバーオリーブオイル

問 49 オリーブオイル(某大手メーカー販売 スペイン産)

問 50 精製オリーブオイル

お疲れ様でした。今一度、受験番号や氏名の記入をお確かめください。