

令和7年度 小豆島オリーブ検定(’25ビギナー検定 東京会場) 正解表

設問	正解	テキスト 記載P	解 説
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	3		地中海沿岸各地にオリーブを最初に広めたのは、通商・航海術に長けたフェニキヤ人であった。
問3	2	p.8	日本に初めてオリーブオイルが持ち込まれたのは、約400年前の安土・桃山時代で、当時キリスト教伝道のため来日したフランシスコ派のポルトガル人神父が携えてきたと言われている。そのため、当時はオリーブオイルのことを「ポルトガルの油」、それがなまって「ホルトの油」と呼んでいた。
問4	1		
問5	1	p.9	文久2年及び慶応3年に医師、林洞海の献策によって医薬品用オイル生産を目的にフランスから苗木が輸入された。
問6	4	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自給が求められた。
問7	3		
問8	4	p.26	香川県小豆島(西村)では、明治41年(1908年)4月22日に519本が植栽された。
問9	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10	1	p.12	明治40年(1907年)に農商務省が、三重・香川・鹿児島県の3県を指定し、翌年それぞれ1.2haの規模で試験栽培を開始した。
問11	2	p.75～p.76	明治40年(1907年)に、アメリカのカリフォルニア州からネバディロ・ブランコとミッションの2品種が導入された。
問12	3	p.15～p.16	オリーブ樹の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13	3	p.14	苛性ソーダによる脱渋技術を見出したことにより、日本における果実加工はようやく一歩を踏み出した。
問14	4	p.14～p.15	野呂癸巳次郎は、大正11年(1922年)から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。
問15	4	p.30～p.31	香川県農業試験場小豆オリーブ研究所では、オリーブの栽培技術の確立、優良品種の選定や品種の保存などを行っている。平成28年(2016年)度より公的機関では初めてオリーブオイルの官能評価業務も行っている。
問16	2	p.27・p.33 ～p.34	小豆郡内のオリーブ果実収穫量は平成29年(2017年)に425トンとなり、昭和39年(1964年)のそれまでの最高収穫量である405トンを更新した。
問17	1	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。

令和7年度 小豆島オリーブ検定(’25ビギナー検定 東京会場) 正解表

設問	正解	テキスト 記載P	解 説
問18	1	p.41	1つの小花は、直径3mm程度の乳白色をした4片の合弁花冠である。
問19	3		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20	4	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21	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22	3	p.74～p.75	マンザニコは、果実が炭疽病に弱く、果皮や果肉が柔らかいため風害を受けやすい。テーブルオリーブ用に優れて収量も安定しており、さらに果実が大きく品質も良好である。
問23	2	p.75	ルッカは、1本でも実をつけやすい品種であり、耐寒性・耐病性にも優れ、炭疽病への抵抗性も高い。
問24	3	p.44	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25	4		日照量が多いほど生育がよく、年間2,000時間以上の日照時間が望ましい。
問26	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27	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28	3	p.45	花芽がつく条件には気温などの環境が大きく関係する。
問29	2	p.40～ p.41・p.45	オリーブ樹は常緑樹である。
問30	1	p.52～p.53	小豆島では、収穫は手摘みで行い、果実を手の中に優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、傷つけないよう収穫している。
問31	4	p.49	炭疽病は、糸状菌(カビ)が感染することで葉や枝、果実などに発生する病気である。果実で発病すると褐色に腐敗し、湿潤な環境下では病斑上にサーモンピンク色の胞子を大量に形成する。
問32	4	p.47～p.48	①栽培開始時からわずか2年後にはその存在が確認されている ②存在が確認された当時は象鼻虫(ゾウビチュウ)と呼んでおり、オリーブアナアキゾウムシという名称で呼ばれるようになったのは昭和24年(1949年)からである ③成虫の生存期間は3～4年間である
問33	1	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。

令和7年度 小豆島オリーブ検定(’25ビギナー検定 東京会場) 正解表

設問	正解	テキスト 記載P	解 説
問34	2	p.49	炭疽病の予防策の基本は、圃地内の日当たり・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、水はけの悪い圃地では排水路を確保することが大切である。
問35	2	p.73	香川県農業試験場小豆オリーブ研究所で、平成30年(2018年)3月時点で53品種が保存されていた。
問36	2	p.70～p.73	カラマタはギリシャ、ピクアルはスペイン、フラントイオ・モライオロはイタリアの代表的な品種である。
問37	3	p.54～p.61	オリーブオイルの主な採油法は、圧搾法、遠心分離法、パーコレーション法の3つである。現在、小豆島では遠心分離法のみで採油されている。
問38	2	p.61～p.64	バージン・オリーブオイルは加熱処理も化学処理も施さないオリーブの果実から自然のまま採りだすのが特徴である。
問39	3	p.52	果実赤道面での横径14mm以上で傷がなく、赤紫系の着色がなく、品種固有の形をしている果実が対象となる。
問40	2	p.64	小豆島の新漬けは、高濃度の塩分や乳酸発酵させることにより保存性を高めたものではなく、渋抜き後、塩水で調味しただけの浅漬けタイプの果実加工品である。
問41	2	p.86・p.89	平成26年(2014年)にIOC基準に準じた香川県独自のオリーブオイルの品質評価基準を策定、「かがわオリーブオイル品質評価・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。国際的にエキストラバージンオリーブオイルと認められる「スタンダード」と、さらに高品質な「プレミアム」の2種類の基準がある。
問42	2		
問43	3	p.87・p.90～p.91	精製オリーブオイルとバージン・オリーブオイルをブレンドしたオイルは、オリーブオイル(狭義)となる。
問44	1	p.87	エキストラ・バージン・オリーブオイルは遊離酸度がオレイン酸換算で100g中0.80g以下で、官能評価では欠陥の中央値が0.0でフルーティの中央値が0.0を超えるものである。
問45	4		『ファイン・バージン・オリーブオイル』は、現在の基準には含まれていない。平成6年(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。
問46	3	p.90～p.91・p.95	オリーブオイルに含まれる脂肪酸のうち、オレイン酸は約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47	4	p.91～p.93	カルシウムの吸収を助け、骨のミネラル化を促進することで骨粗しょう症の予防にもなる。
問48	3	p.20～p.21・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49	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。
問50	3	p.26	昭和47年(1972年)「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。