

令和8年度 小豆島オリーブ検定（'26ビギナー検定 小豆島会場） 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	1		
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いわれている。
問4	1	p.9	文久2年（1862年）および慶応3年（1867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5	3	p.11～ p.12	明治37～38年（1904～1905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6	4		
問7	2	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8	4	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9	4	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・ブランコとミッシェンの2品種が導入された。
問10	4	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11	1	p.13・p26	明治41年（1908年）の4月22日、1.2haの規模でオリーブ（519本）の試験栽培が開始され、その2年後に開花・結実した。
問12	1	p.17～ p.18	昭和34年（1959年）に始まった、オリーブ製品の輸入自由化により、諸外国の安価なオリーブオイルやテーブルオリーブが大量に輸入されるようになり、国内のオリーブ価格は低迷した。
問13	3	p.19・ p.64～ p.65	昭和40年代以降小豆島で生産の主流となったオリーブの「新漬け」が未発酵タイプの漬物であり、海外からの輸入が困難であることから高値での販売を維持できたため、小豆島のオリーブ生産は生き延びることができた。
問14	3	p.23	平成20年（2008年）、小豆島町では商工観光課内に設置していたオリーブ室を課に昇格させた。
問15	4	p.33～ p.34	昭和61年（1986年）には約33haまで減少したが、平成29年（2017年）には小豆郡全体の栽培面積が約143haとなった。
問16	2	p.40	オリーブの樹齢は極めて長く、地中海沿岸では数千年を超える老樹も現存している。
問17	4	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。
問18	3	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。

令和8年度 小豆島オリーブ検定（'26ビギナー検定 小豆島会場） 正解表

設問	正解	テキスト 記載P	解 説
問19	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、結実ににくい性質のこと。
問20	1	p.73～ p.74	ミッションは、アメリカから導入され、国内のオリーブ栽培のテーブルオリーブ用、オイル用兼用の最主要品種となっている。
問21	3	p.74～ p.75	マンザニロは、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22	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23	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24	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25	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26	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27	2	p.52	新漬けに用いられる果実（グリーンオリーブ）は、熟度の低い黄緑色の果実で濃緑色の果実が黄色味を帯び始めた頃が適している。マンザニロは、9月中旬から10月上旬が主要収穫期となる。
問28	3	p.40～ p.41・ p.45	オリーブの花は4片のがくと1つの雌ずい（めしべ）、2つの雄ずい（おしべ）を持つ。
問29	4	p.41	表面は厚い透明のクチクラに覆われて光沢のある濃緑色、裏面は密生した毛茸で銀白色になっている。
問30	4	p.42～ p.43	幼果は緑色であるが、成熟期に入ると果皮は黄緑色、赤紫色を帯びてきて、完熟すると黒紫色へと変わっていく。
問31	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32	2	p.70	ピクアルはスペインの代表的な品種である。
問33	1	p.70～ p.72	コロネイキはギリシャ、アルベキナ・ゴルダルはスペイン、フラントイオはイタリアの代表的な品種である。
問34	3	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 ④小豆島では、成虫は3月下旬から10月下旬まで絶え間なく活動を続け、冬期は樹下の落葉下などで休眠状態で過ごす

令和8年度 小豆島オリーブ検定（'26ビギナー検定 小豆島会場） 正解表

設問	正解	テキスト 記載P	解 説
問35	4	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。
問36	1	p.49	炭疽病は、糸状菌（カビ）が感染することで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37	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38	1	p.38	平成17年（2005年）に（株）ヤマヒサが国産オイルとして国内初入賞した。
問39	2	p.59～ p.60	マットなどの資材を使わないので、オイルが汚染される危険性が低い。
問40	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」（酸度0.80%以下）と、さらに高品質な「プレミアム」（酸度0.30%以下）の2種類の基準がある。
問41	2		
問42	2	p.84～ p.85	化学検査では品質・純度・汚染物質を、官能評価では品質を分析する。
問43	3	p.84・ 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	4	p.87	『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45	1		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でフルーティーの中央値が0.0を超えるものである。
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。