



『寿司検定1級』解答

2025年9月開催

合格点：60点

第1章

001

この写真は何か。

- ☒ ① 発酵調味料のプラホック
- ☐ ② 発酵調味料のプラサック
- ☐ ③ 発酵魚のソム・パ
- ☐ ④ 発酵魚のファーク



002

古代中国で魚米の郷として知られ、鮓づくりが盛んだった地域はどこか。

- ☐ ① 河北
- ☐ ② 山東
- ☒ ③ 江南
- ☐ ④ 遼寧

003

朝鮮半島における「シッケ」とはどんなものか。

- ☐ ① 唐辛子を使った米料理
- ☐ ② 酢を使った刺身料理
- ☒ ③ 酸っぱ辛い魚料理
- ☐ ④ 魚を発酵させた発酵調味料

004

台湾の原住民族「泰雅族」に伝わる「鮓」はどれか。

- ① 呉興鮓
- ② 醪糟
- ③ 𪗇瑪糰
- ④ 喜烙

005

タイの「プラーソム (Pla Som)」はラオスでは何と呼ばれるか。

- ① Prahok
- ② Prasak
- ③ Som la
- ④ Som Pa

006

インドネシアなどで多くの店を展開しているシンガポールのチェーン店の名前はなんというか。

- ① SUSHI SHOP
- ② SUSHI KING
- ③ SUSHI SAKURA
- ④ SUSHI TEI

007

トルコでブドウの葉を使ったスシロールに使われた酸味はどれか。

- ① 乳酸
- ② 酢酸
- ③ クエン酸
- ④ リンゴ酸

008

1900年頃のこの写真が撮影されたのはどこか。

- ① マンハッタン
- ② リトル・トーキョー
- ③ ロサンゼルス
- ④ ホノルル



009

1940年代から1950年代のアメリカのSUSHIの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① まず西海岸で人気を集め、やがて東海岸にも波及した
- ② 料理教室も開催され、スーパーマーケットで寿司の材料を手に入れることができた
- ③ レシピ本が発刊されたり、イベントや祭りで寿司が提供された
- ④ サーモン寿司が大人気になり、サーモンの輸入量が驚異的に増加した

010

近年の日本のサーモン輸入量は20年でおおよそ何倍になったか。

- ① 1000倍
- ② 5000倍
- ③ 10000倍
- ④ 20000倍

011

この図は何を指しているか。

- ① 日本の寿司レストラン数の遷移
- ② 日本のサーモン輸入量の遷移
- ③ アメリカの寿司レストラン数の遷移
- ④ アメリカのサーモン輸入量の遷移



012

この中でどの都市が最も寿司レストラン数が多いか。

- ① モスクワ
- ② ブカレスト
- ③ プラハ
- ④ ローマ

013

パリの寿司チェーン「SUSHI SHOP」が開業したのはいつ頃か。

- ① 1978年
- ② 1998年
- ③ 2005年
- ④ 2015年

014

この写真はどこの寿司レストランか。

- ① ハンガリー
- ② ポーランド
- ③ チェコ
- ④ ロシア



015

アフリカにおけるSUSHIの普及に関する説明で適切なものはどれか。

- ① SUSHIはまだほとんど知られていない
- ② SUSHIは観光客向けに限定されている
- ③ SUSHIは高級料理だが、少しずつ大衆化が進んでいる
- ④ SUSHIは地元の料理として定着している

第2章

016 白身のトロと称されることのある魚はどれか。

- ① サーモン
- ② ブリ
- ③ ホウボウ
- ④ 赤ムツ

017 フグの説明で”正しくない”ものはどれか。

- ① フグ科の魚の総称
- ② コラーゲンが多い
- ③ ゼラチン質
- ④ 毒があるため、取り扱いには長年の経験が必要

018 城下かれいとして有名なカレイはどれか。

- ① マコガレイ
- ② アカガレイ
- ③ ヤナギガレイ
- ④ マツカワガレイ

019

「スミイカ」の標準和名はなにか。

- ① ヤリイカ
- ② コウイカ
- ③ スルメイカ
- ④ アオリイカ

020

世界最大のタコはどれか。

- ① ミズダコ
- ② マダコ
- ③ イイダコ
- ④ ヤナギダコ

021

標準和名が「バカガイ」の寿司ネタはどれか。

- ① アオヤギ貝
- ② タイラ貝
- ③ バイ貝
- ④ トリ貝

022

シャリの形を作る際の説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 握るときに力の入れ加減で形が変わる
- ② 底の部分に親指と小指で力を強く入れると船底型になる
- ③ 底の部分に親指と小指の力をを入れずに押さえるように握ると俵型になる
- ④ 船底型は形が崩れやすいため、大きなネタを握る際には適さない

023

右の写真の寿司ネタはなにか。

- ① サヨリ
- ② シマアジ
- ③ タチウオ
- ④ ボラ



024

右の写真の寿司ネタはなにか。

- ① カリフォルニアロール
- ② サーモンクリームロール
- ③ フィラデルフィアロール
- ④ オレンジドラゴンロール



025

羅臼ウニの標準和名はなにか。

- ① アカウニ
- ② キタムラサキウニ
- ③ バフンウニ
- ④ シラヒゲウニ

026

南蛮エビの標準和名はなにか。

- ① タラバエビ
- ② ホッコクアカエビ
- ③ アカエビ
- ④ ボタンエビ

027

「丹後ぐじ」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

028

千葉県の特産でないのはどれか。

- ① 入梅いわし
- ② 銚子つりきんめ
- ③ 銀鱗の太刀
- ④ 瞬めスズキ

029

東京と伊豆諸島を代表する魚はどれか。

- ① クエ
- ② タカベ
- ③ オキイサキ
- ④ マダイ

030

「関アジ」はどこの特産か。

- ① 島根県
- ② 岩手県
- ③ 鹿児島県
- ④ 大分県

031

この写真の魚はなにか。

- ① ムツゴロウ
- ② タカベ
- ③ オキイサキ
- ④ ヨコスジフエダイ



032

秋田県の有名魚介として知られる魚はどれか。

- ① クエ
- ② ハタハタ
- ③ サッパ
- ④ オキイサキ

033

大阪の「マアナゴ」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

034

「ママカリ」の標準和名はなにか。

- ① トウヨウニシン
- ② カタクチイワシ
- ③ ウルメイワシ
- ④ サッパ

035

「めはりずし」とはどこの郷土寿司か。

- ① 京都府
- ② 和歌山県
- ③ 福井県
- ④ 石川県

036

角ずしで使われる小さな木枠を何というか。

- ① 寿司箱
- ② 押枠
- ③ 物枠
- ④ 物相

037

しろはた寿司が振る舞われる祭りを催す鳥取県の神社はどれか。

- ① 大江ノ郷神社
- ② 賀露神社
- ③ 宇倍神社
- ④ 白吹神社

038

岡山県の「こうこずし」で主に使用される魚介はなにか。

- ① マグロ
- ② カツオ
- ③ サッパ
- ④ サワラ

039

おからとイワシ、またはアジを使った郷土寿司はどれか。

- ① 松山鮓
- ② 岩国寿司
- ③ 唐ずし
- ④ ままかりずし

040

香川県内全域に伝わる郷土寿司はどれか。

- ① 押し抜きずし
- ② 岩国ずし
- ③ 唐ずし
- ④ あずまずし

041

山口県の郷土寿司はどれか。

- ① まつりずし
- ② 大村ずし
- ③ 岩国ずし
- ④ ボウゼの姿寿司

042

「このしろの姿寿司」はどここの郷土寿司か。

- ① 愛媛県
- ② 島根県
- ③ 長崎県
- ④ 熊本県

043

「酒ずし」とはどこの郷土寿司か。

- ① 鹿児島県
- ② 鳥取県
- ③ 福岡県
- ④ 宮崎県

044

高知県のこの写真の郷土寿司を何というか。

- ① 七菜ずし
- ② 田舎ずし
- ③ まつり寿司
- ④ おこうずし



045

京都府のこの写真の郷土寿司を何というか。

- ① しろはた寿司
- ② 角ずし
- ③ 須古ずし
- ④ ばらずし



第3章

046 おいしさの構成要素の「補助味」とはどれか。

- ① 辛味
- ② うま味
- ③ 甘味
- ④ 塩味

047 「風味」とはなにか。

- ① 基本味に補助味を加えたもの
- ② 味覚に嗅覚を加えたもの
- ③ 味覚を含む五感で感じる食べた時の味わい
- ④ 五感とそれ以外の要素を加味した結果、得られる体験

048 「塩をかけるとスイカの甘味が引き立つ」のは次のどの効果によるものか。

- ① 味の相乗効果
- ② 味の抑制効果
- ③ 味の対比効果
- ④ 味の促進効果

049

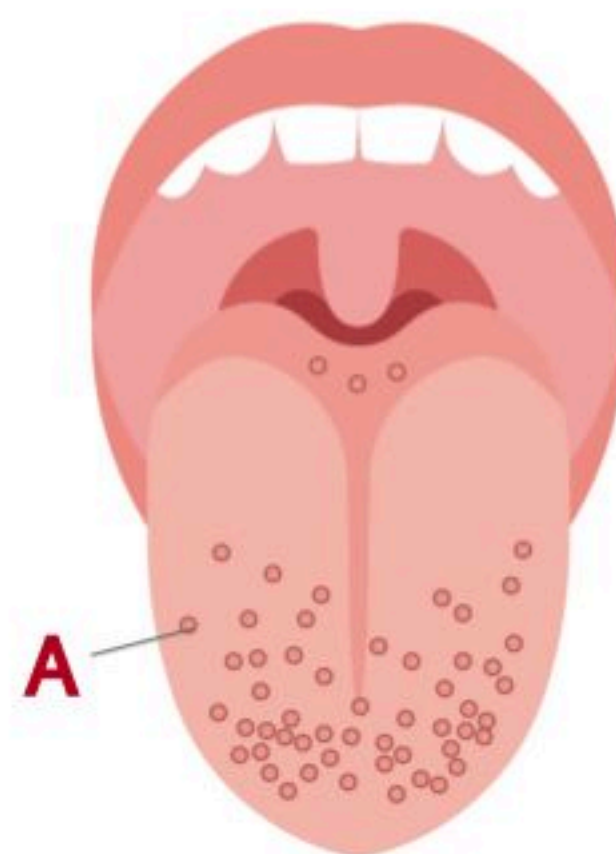
味覚を含む五感で感じる食べた時の味わいを何と呼ぶか。

- ① 基本味
- ② 風味
- ③ 食味
- ④ 食覚

050

図のAの部分は何というか。

- ① 舌下腺
- ② 舌苔
- ③ 味蕾
- ④ 喉頭蓋



051

会席料理や懐石料理などにおける「向付」とはなにか。

- ① 一番最初の料理
- ② 蒸し物
- ③ 煮物
- ④ 刺身

052

「香の物」とはなにか。

- ① デザートとなる和菓子
- ② 酢で和えた野菜や魚介
- ③ 漬物の総称
- ④ 発酵食品の別称

053

和食での調理法「五法」に”含まれない”ものはどれか。

- ① 煮る
- ② 炒める
- ③ 揚げる
- ④ 蒸す

054

和食で大事にされる五色における黒色の役割として適切な説明はどれか。

- ① 食欲増進
- ② 安心感
- ③ 清潔感
- ④ 引き締め

055

コハダをさばく際に、鱗を取った後に行う作業はどれか。

- ① 軽く洗う
- ② 内臓を取り出す
- ③ 頭を落とす
- ④ 背びれを落とす

056

この写真はなにをしているところか。

- ① 切り込み線を入れている
- ② 綺麗な寿司ネタになるように成形している
- ③ 中骨の上を滑らせるようにして切り開いている
- ④ ガンバラをすくって、切り落としている



057

コハダの酢締めの手順で適切なものはどれか。

- ① 小骨を抜く→さばく→酢で締める→塩で締める→切り付け
- ② 小骨を抜く→さばく→塩で締める→酢で締める→切り付け
- ③ さばく→小骨を抜く→酢で締める→塩で締める→切り付け
- ④ さばく→小骨を抜く→塩で締める→酢で締める→切り付け

058

自家製の昆布締めの手順で適切なものはどれか。

- ① 柵を昆布で包む→ラップで包む→袋に入れて真空にする→氷水を入れたタッパに漬ける→冷蔵庫で熟成
- ② 柵を昆布で包む→袋に入れて真空にする→ラップで包む→氷水を入れたタッパに漬ける→冷蔵庫で熟成
- ③ 柵をラップで包む→袋に入れて真空にする→氷水を入れたタッパに漬ける→冷蔵庫で熟成→昆布で包む
- ④ 柵をラップで包む→昆布で包む→袋に入れて真空にする→氷水を入れたタッパに漬ける→冷蔵庫で熟成

059

昆布締めの方の作りの説明として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 魚介の表面の水分を清潔なペーパーでよく拭き取る
- ② ハケを使って、煮切り醤油を昆布の表面に塗る
- ③ 昆布は魚を包むことができる大きさになるように何枚か重ねる
- ④ 氷水を入れたタッパなどに真空にした柵を漬ける

060

冷蔵庫で昆布締めを魚を熟成させる際に適している水温はどれか。

- ① 0度
- ② 2～5度
- ③ 7～10度
- ④ 15度

061

自家製の昆布締めにおいて、注意すべき点で”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 冷蔵庫の中で熟成させる際は、氷水から浮き出ないようにする
- ② 真空にするときは空気が抜けないように、素早くビニールの先を絞る
- ③ 柵をラップする際は、空気が入らないようにしっかり包む
- ④ 熟成で使ったハンディクリーナーを掃除に使う時は、しっかり洗う

062

「漬け」の説明として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 淡白な魚でもしっとりとした食感と濃厚な味わいへと変化する
- ② 漬け込むことで、魚の風味を深めつつ、独特のコクを加える
- ③ 漬けダレには、酒とみりんと合わせた煮切り醤油などが用いられる
- ④ 主にタイやヒラメなど白身魚に用いられる

063

店によって異なるが、1級公式テキストに記載されている漬けダレの製法において、醤油100ccを加える前のみりんと酒の配合はどれか。

- ① みりん100ccと酒100cc
- ② みりん100ccと酒200cc
- ③ みりん200ccと酒100cc
- ④ みりん300ccと酒100cc

064

「漬け」の仕込みの際、湯通し後、取り出した柵をどうするか。

- ① 表面を少し焼く
- ② 冷凍庫に1時間ほど保管する
- ③ 氷水の中に入れる
- ④ 漬けダレに漬ける

第4章

065 明治9年の「東京府管内統計表」で産額が1位の魚介はどれか。

- ① イワシ
- ② シバエビ
- ③ ボラ
- ④ シラウオ

066 シラウオの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 死ぬと白く濁った色に変化する
- ② 淡水魚であるため、生食は注意が必要
- ③ キュウリウオ目シラス科
- ④ 明治9年の「東京府管内統計表」で産額が2位

067 マイワシの分類として正しいのはどれか。

- ① ニシン目ウルメイワシ科
- ② ニシン目カタクチイワシ科
- ③ ニシン目ニシン科
- ④ ニシン目キビナゴ科

068

この魚は何か。

- ① スズキ
- ② イワシ
- ③ タラ
- ④ ボラ



069

アナゴの”有名産地ではない”ものはどれか。

- ① 羽田沖
- ② 三河湾
- ③ 真野湾
- ④ 加古川

070

ウナギの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 日本で単にウナギといえば、ニホンウナギのこと
- ② 環境によって性別が変化する雌雄同体
- ③ 湖や川などの淡水のみに生息する
- ④ 粘液で体表がヌルヌルしている

071

カレイの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 日本近海には30種を超えるカレイがいる
- ② 腹が白いもの、身が厚いもの、触ると柔らかいものが良いとされる
- ③ 常盤や大分県の日出町が有名産地
- ④ カレイ目カレイ科

072

クロダイの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 北海道南部以南から日本列島沿岸に幅広く生息。東京湾でも漁獲される
- ② ビタミンB12、Dやタンパク質が豊富で、皮にはビタミンAも多い
- ③ スズキ目クロダイ科で「あやかり鯛」の一種である
- ④ 背びれと腹びれに鋭いトゲがある

073

カラスミの有名産地はどこか。

- ① 北海道
- ② 静岡県
- ③ 島根県
- ④ 長崎県

074

クルマエビの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 頭部には斜め、腹部には横に、茶褐色の縞模様がある
- ② 尾に赤と茶褐色の模様がある
- ③ 死ぬと価値が大きく下がるため、生きている状態で売られるのが基本
- ④ インド洋から太平洋沿岸の内湾砂泥底に生息する

075

ハマグリの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 「蛤煮」として親しまれている伝統的な寿司ネタ
- ② 水産庁によって標準和名ハマグリを含む3種がハマグリの呼称を使うことが認められている
- ③ 茶色や黒色など色彩は多様
- ④ 茨城県（鹿島灘）が有名産地である

076

ガザミとは何のことか。

- ① ケガニ
- ② タラバガニ
- ③ ズワイガニ
- ④ ワタリガニ

077

写真の丸で囲ったあたりを何と呼ぶか。

- ① カマ
- ② 上身
- ③ 腹びれ
- ④ 鉢の身



078

鱗を落とした後に、ヒラメを5枚に下ろし始める前の流れとして正しいのはどれか。

- ① 頭を落とす→腎臓膜に切り込みを入れる→布巾でしっかり拭く→下ろす
- ② 頭を落とす→腎臓膜に切り込みを入れる→血を洗い流す→下ろす
- ③ 頭を落とす→ヒレに切り込みを入れる→中骨の真上に線を入れる→下ろす
- ④ 頭を落とす→中骨の真上に線を入れる→ヒレに切り込みを入れる→下ろす

079

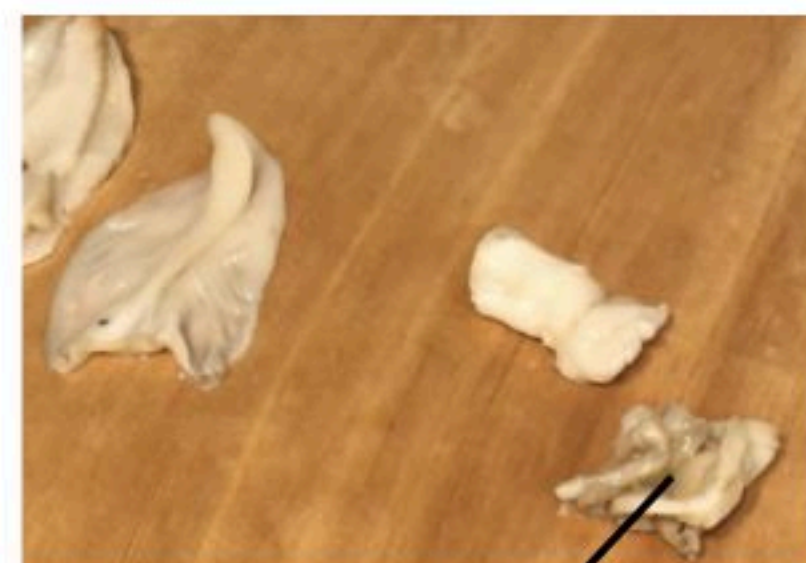
ミル貝の水管とは何か。

- ① 殻を閉じるための筋肉
- ② 貝の足の一部で、移動を助ける器官
- ③ 呼吸するための管
- ④ 汚物を吐き出すための器官

080

ミル貝をさばいたこの写真のAはどの部分か。

- ① 水管
- ② 本体の身
- ③ 貝柱
- ④ ひも



A

第5章

081

「創業計画」に記載する内容としては”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 目的や動機
- ② 法令手続き
- ③ サービス内容
- ④ 必要な資金

082

保健所による「飲食店の営業許可」の取得期間の一般的な目安はどれくらいか。

- ① 約1～2日
- ② 約2～3週間
- ③ 約3～4ヶ月
- ④ 約1年

083

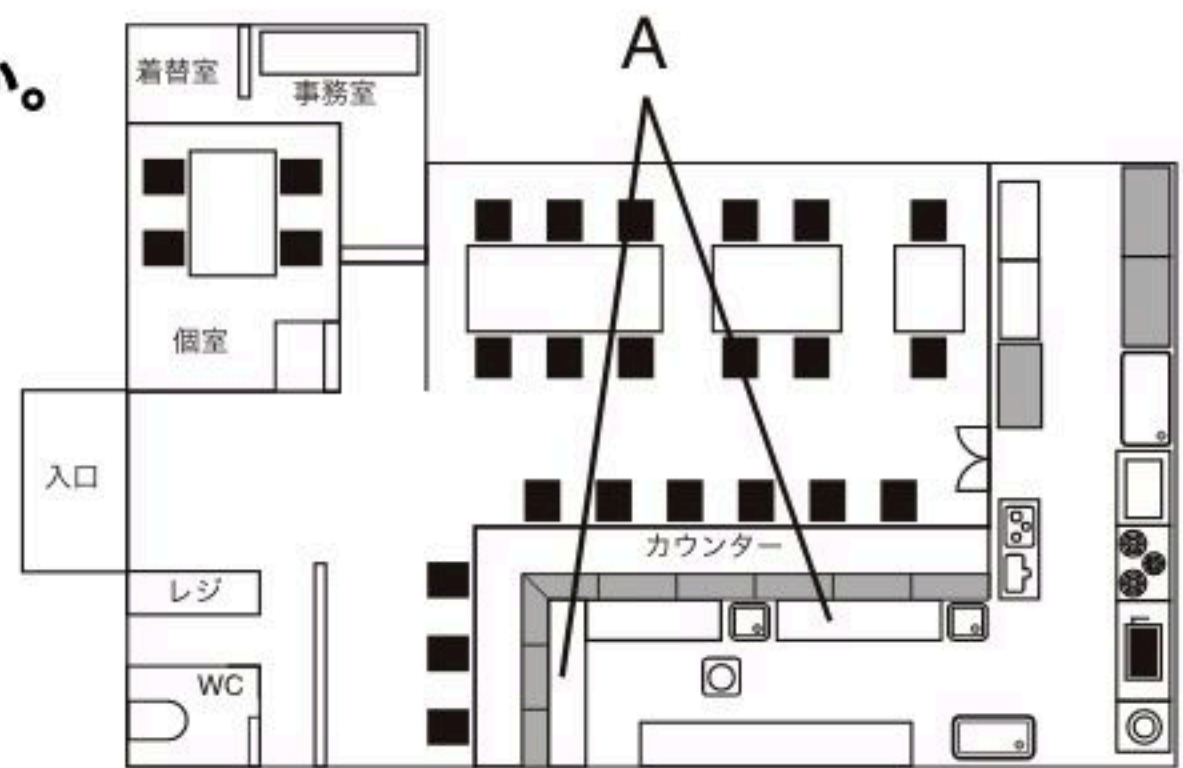
「食品衛生責任者」に必要な資格や条件として不十分なものはどれか。

- ① 5年以上の実務経験
- ② 栄養士の資格
- ③ 調理師の資格
- ④ 定められた講習会の修了

084

公式テキスト内の図のAの部分はなにか。

- ① 収納キャビネット
- ② ワークテーブル
- ③ 製氷機
- ④ 移動台



085

「厨房設備」に含まれないのはどれか。

- ① ワークテーブル
- ② 冷凍冷蔵庫
- ③ 舟形シンク
- ④ 空調

086

原価率の説明として正しいものはどれか。

- ① 売上に対する家賃の割合
- ② 価格に対する人件費の割合
- ③ 価格に対する魚介などの食材費の割合
- ④ 価格から食材費を引いた利益の割合

087

売上が200万円で食材費が60万円の場合、FL比率を60%にしたいとすると、人件費はいくらにすべきか。

- ① 30万円
- ② 60万円
- ③ 90万円
- ④ 120万円

088

歩留まり率を上げることで、何が期待できるか。

- ① 原価率が上がる
- ② 粗利率が上がる
- ③ FL比率が上がる
- ④ FD比率が上がる

089

粗利とはなにか。

- ① 商品やサービスを提供して得た売上のこと
- ② 税引き後の利益のこと
- ③ 売上から原価を差し引いた利益のこと
- ④ 最終的な利益のこと

090

クレームへの対応手順で誤っているものはどれか。

- ① 原因を予測し、まずは予測に基づいて提案を行う
- ② 何が問題なのか、まずは事実を正確に確認する
- ③ 解決策または代替案を提示する
- ④ 店側に問題があった場合はしっかり謝罪し、改善を約束する

第6章

091 寿司に酒を合わせるポイントとして”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 同調する要素を持つ酒を選ぶ
- ② 繊細な味を消さない酒を選ぶ
- ③ 亜鉛などの栄養素が多い酒を選ぶ
- ④ 生臭くならない酒を選ぶ

092 フルーティーなタイプの日本酒に合うとされる寿司ネタはどれか。

- ① 幅広い寿司ネタ
- ② 軽めの淡白な寿司ネタ
- ③ 脂分を持つ寿司ネタ
- ④ 脂分が多い寿司ネタ

093 この中で酒と合わせた時に最も生臭くなりやすい寿司ネタはどれか。

- ① アカ貝
- ② アオヤギ貝
- ③ サバ
- ④ イワシ

094

寿司の風味を飛ばさない限度とされるアルコール度数は何度か。

- ① 8度
- ② 10度
- ③ 15度
- ④ 20度

095

「追加の注文はいかがですか？」の英語表現として、適切なものはどれか。

- ① Anything else?
- ② Are you ready?
- ③ Can I bring you the check?
- ④ Did you enjoy your meal?

096

「こちらがお会計です」の英語表現として、適切なものはどれか。

- ① This is your change.
- ② Here is your receipt.
- ③ Can I get your card?
- ④ Here is your bill.

097

「カツオ」の英単語として正しいのはどれか。

- ① Sardine
- ② Mackerel
- ③ Bonito
- ④ Belly Tuna

098

この中で複数味による効果や味の変化を示した食レポ表現はどれか。

- ① ほんのりとした甘み
- ② レモンのさわやかな酸味
- ③ 爽やかな酸味が旨みを際立たせる
- ④ 口に広がる旨み

099

視覚の表現による食レポでないのはどれか。

- ① 淡いピンク色の血合いが美しい
- ② 最初に感じた酸味が後から旨みに変わる
- ③ ボリュームを感じる黒鯛の厚み
- ④ 見事に飾り切りされたアジ

100

安直な使用はチープな印象を与える時があるため、注意すべき表現はどれか。

- ① ツヤのある
- ② トロトロな
- ③ 塩気が強い
- ④ 芳醇で豊かな香り