



『寿司検定2級』解答

2025年9月開催

合格点：60点

第1章

001

「松ヶ鮓 一分ぺろりと 猫がくひ」という川柳で詠われた内容として、最も適切なのはどれか。

- ① 「松ヶ鮓」の寿司は、1分で食べられるほど小ぶりだった
- ② 「松ヶ鮓」の寿司は、猫に例えられた遊女が食べる高級な寿司だった
- ③ 「松ヶ鮓」の寿司は、高級であったため、大名の猫しか食べられなかった
- ④ 「松ヶ鮓」の寿司は、猫が食べるほどおいしいと言われていた

002

江戸時代における芳町、柳橋、靈岸島は、どのような地域として知られていたか？

- ① 魚河岸
- ② 農村地帯
- ③ 工業地帯
- ④ 花街

003

内店で座敷に設けた寿司職人の調理場を何というか。

- ① 仕事場
- ② ニギリ処
- ③ ツケ場
- ④ タネ処

004

1883年に出版された『東京名家繁昌図録』で、江戸三鮓に加えて紹介された寿司屋は次のうちどれか。

- ① 寿し庵
- ② 菊水鮓
- ③ 東寿司
- ④ みやこ寿司

005

画像のAの場所にあった寿司屋はどれか。

- ① 安宅松ヶ鮓
- ② 毛抜鮓
- ③ 東寿司
- ④ 与兵衛ずし



006

明治時代に水産業が発展した要因として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 輸出制限の撤廃や貨幣経済の浸透
- ② 鉄道・汽船輸送による流通網の拡大
- ③ 漁船の動力化など漁業技術の革新
- ④ 水産講習所や多くの水産試験場の設立

007

昭和期の寿司の形態の変化として”当てはまらない”ものはどれか。

- ① 寿司ネタを見て選べるネタケースの登場
- ② 寿司職人は立ち仕事から座って握るようになった
- ③ 衛生などの観点から寿司屋台が姿を消した
- ④ 回転寿司や持ち帰り・宅配寿司の専門店が誕生した

008

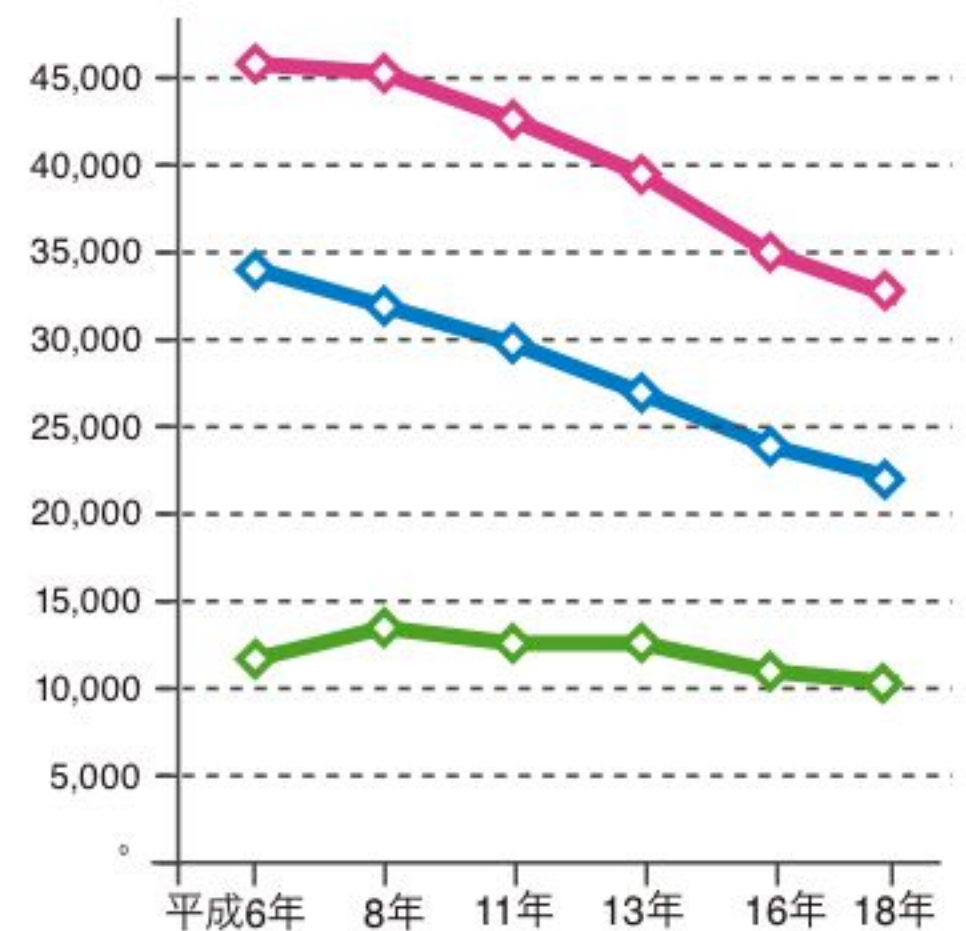
氷式冷蔵庫の説明として誤っているのはどれか。

- ① 1907年頃に国産氷式冷蔵庫が登場した
- ② 氷室に入れた氷の冷気で食材を冷やす
- ③ 食材が乾燥しにくい
- ④ 現在は使われていない

009

この「事業所・企業統計調査」の表において、真ん中の青色の線は何を表しているか。

- ① 従業員数1～4人のすし店数の推移
- ② 従業員数5～9人のすし店数の推移
- ③ 従業員数10人以上のすし店数の推移
- ④ すし店数全体の推移



010

この写真はどこか。

- ① 北海道・噴火湾のホタテ養殖場
- ② 青森県・大間町の種苗育成センター
- ③ 韓国のヒラメ養殖場
- ④ ノルウェーのサーモン養殖場



011

平成以降の寿司業界の変化について”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 立ち食い寿司の人气が廃れた
- ② 各国の嗜好に合わせてSUSHIのローカライズ化が進んだ
- ③ グルメ回転寿司という高価格帯の回転寿司が登場した
- ④ 高級店では「おまかせ」コースが主流になった

012

千住にあったとされる「与兵衛ずし」に関連する店はどれか。

- ① みやこ寿司
- ② 二葉鮨
- ③ すし忠
- ④ 美寿志

013

二葉鮨二代目で「二葉の親分」と呼ばれたのは誰か。

- ① 吉野 昇雄
- ② 新家 安蔵
- ③ 中田 一夫
- ④ 小西 力蔵

014

「きよ田」の初代大将を務め、「すしの天皇」などの異名を持つ寿司職人は誰か。

- ① 新家 安蔵
- ② 藤本 繁蔵
- ③ 中田 一夫
- ④ 岡田 源四郎

015

小泉清三郎が書いた本の名前はどれか。

- ① 貞丈鮨記
- ② 美味しく手際に来るお鮨の作り方
- ③ 食べ物時代相
- ④ 趣味の鮨史と食物史

第2章

016 「クチジロ」の異名を持つ魚はどれか。

- ① イシガキダイ
- ② カサゴ
- ③ カワハギ
- ④ アマダイ

017 カジキの吻（ふん）と呼ばれる、剣のように突き出た器官はなにか。

- ① 尾ビレ
- ② えらぶた
- ③ 上顎
- ④ 下顎

018 アマダイの京都・大阪での呼び名はなにか。

- ① グジ
- ② メジ
- ③ キジ
- ④ カブ

019

クロダイの説明として誤っているものはどれか。

- ① 主に沿岸域に生息する
- ② スズキ目クロダイ科の魚
- ③ 河口の汽水域でも見られる
- ④ マダイよりも安い

020

海に下り回遊して川を遡上するマスは何というか。

- ① 回陸型
- ② 陸封型
- ③ 降河型
- ④ 降海型

021

コモチ昆布の卵は何の卵か。

- ① シシャモ
- ② 真砂
- ③ トビウオ
- ④ ニシン

022

昭和5年発行の『すし通』で関西から東京に流行してきたものとして紹介されたのはどれか。

- ① ひよっこ
- ② 新香巻き
- ③ トロタク巻き
- ④ 肉寿司

023

タラバガニの説明として正しいのはどれか。

- ① 水産業ではカニとして扱われない
- ② 厳密にはヤドカリの仲間である
- ③ 横方向に歩くことができるが、縦方向には歩くことができない
- ④ 大きさと味の良さからヤドカリの王様とも呼ばれる

024

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① マコガレイ
- ② クジラ
- ③ クロソイ
- ④ カジキ



025

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① アイナメ
- ② カサゴ
- ③ アマダイ
- ④ クエ



026

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① 玉
- ② ひよっこ
- ③ 白丸
- ④ おぼろ握り



027

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① コチ
- ② カワハギ
- ③ クロソイ
- ④ アイナメ



028

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① イカの茶筒寿司
- ② イカの巾着寿司
- ③ イカの印籠寿司
- ④ イカの箱寿司



029

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① 帯巻き寿司
- ② 網寿し
- ③ おつな寿司
- ④ 手網寿司



030

5つの基本味覚でないものはどれか。

- ① 甘味
- ② 脂肪味
- ③ うま味
- ④ 苦味

031

渋みがある落ち着いた酸っぱさを特徴とする酸はどれか。

- ① 酒石酸
- ② リンゴ酸
- ③ 乳酸
- ④ 酢酸

032

米酢を作る際、何を混ぜると米の中のデンプンは糖分に変わるか。

- ① 麹菌
- ② 酵母
- ③ 酢酸菌
- ④ 乳酸菌

033

発酵食品でないものはどれか。

- ① 味噌
- ② 醤油
- ③ 豆腐
- ④ 漬物

034

アミノ酸と全糖が多いため、コクがある酢はどれか。

- ① 穀物酢
- ② 米酢
- ③ 黒酢
- ④ 粕酢

035

魚は死ぬとエネルギー源だった「アデノシン三リン酸」は体内のなにによって分解され、うま味成分の「イノシン酸」に変化するか。

- ① 微生物
- ② たんぱく質
- ③ 酵素
- ④ 脂肪

036

「イノシン酸」は時間と共に分解されると、なにへ変わって腐敗が進むか。

- ① ヒポキサンチン
- ② アデノシン三リン酸
- ③ グリシン
- ④ アルギニン

037

「あきたこまち」の説明として適切なのはどれか。

- ① 粘りが強く、甘みがあり、ツヤと香りが良い
- ② 冷害に強く、味は親であるコシヒカリに近い
- ③ コシヒカリよりやや小粒だが、旨みや香り、粘りがある
- ④ 香りと甘みが強く、モチモチとした粘りがある

038

アジアイネではない種はどれか。

- ① ジャポニカ種
- ② グラベリマ種
- ③ ジャバニカ種
- ④ インディカ種

039

玄米は稲の粃から何を除去したものか。

- ① めか層
- ② 外皮
- ③ 胚芽
- ④ 粃殻

040

「なすの花ずし」はどこの郷土寿司か。

- ① 山形県米沢市
- ② 秋田県南部
- ③ 埼玉県熊谷市
- ④ 東京都八丈島

041

郷土寿司の「すしこ」はなにを蒸して乳酸発酵させたものか。

- ① 玄米
- ② 精米
- ③ もち米
- ④ 酢飯

042

「小佐波みょうが」を使ったみょうが寿司はどこの郷土寿司か。

- ① 富山県
- ② 新潟県
- ③ 石川県
- ④ 福井県

043

「かぶら寿司」の「かぶら」とはなにか。

- ① カブ
- ② 大根
- ③ ニンジン
- ④ ゴボウ

044

「朴葉ずし」はどこの郷土寿司として知られているか。

- ① 福井県
- ② 岐阜県
- ③ 長野県
- ④ 岩手県

045

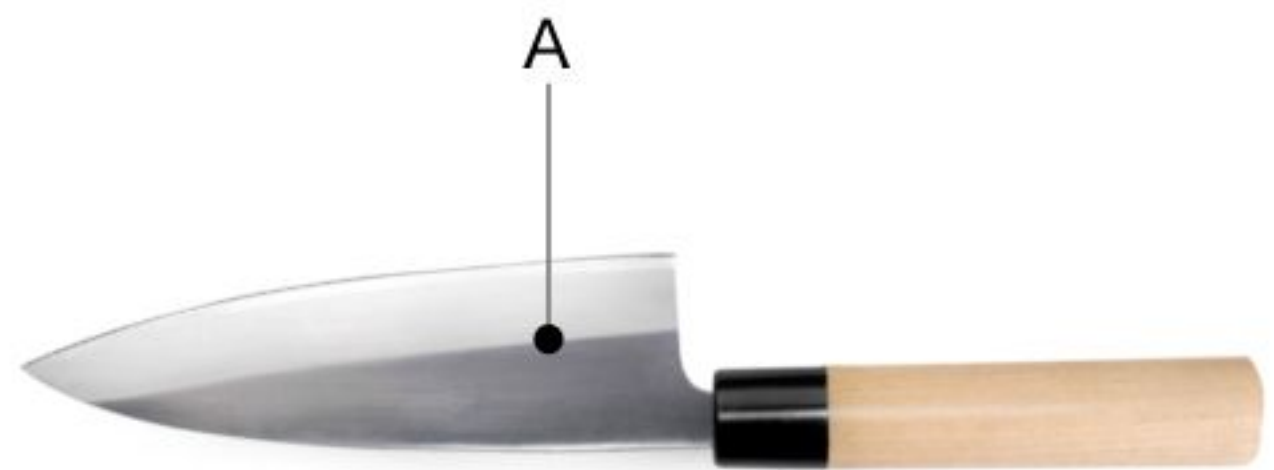
郷土料理百選にも選ばれた三重県伊勢志摩を代表する郷土料理はどれか。

- ① あゆずし
- ② ふなずし
- ③ てこねずし
- ④ 塩引きずし

第3章

046 図のAにあたる部分の名称はどれか。

- ① みね
- ② そり
- ③ **しのぎ筋**
- ④ 口金



047 鋼の包丁とステンレス包丁について正しい説明はどれか。

- ① ステンレス包丁は錆びやすく、管理に手間がかかる
- ② 鋼の包丁は初心者向けで、家庭用に最適とされる
- ③ ステンレス包丁は切れ味が鋼よりも鋭く、中央から峰側付近くらいに波紋様がある
- ④ **鋼の本焼き包丁は切れ味の持続性に優れ、刃が歪みにくいが、衝撃には弱い**

048 包丁を研ぐ際に気を付けるべきこととして適切なものはどれか。

- ① 刃先、真ん中、刃元と部位ごとに表面の角度を変える
- ② 包丁の刃先を押さえたら10度ほどの角度で研ぐ
- ③ **角度を一定にしたまま、一定の時間、一定の強さで研ぐ。**
- ④ 裏面を研ぐときは強く押すようにする

049

包丁の洗い方として”正しくない”のはどれか。

- ① 洗剤をつけて泡立てたスポンジを使う
- ② スポンジを利き手で持ち、反対の手で包丁の柄をしっかりと持つ
- ③ スポンジを二つ折りにして、包丁の刃先側からしっかりと挟む
- ④ 柄と口金もしっかり洗う

050

購入したばかりの江戸櫃の臭いと木のアクを除くにはどうすると良いか。

- ① 水を張って中に塩を入れ、1時間後によく洗って水気を拭う
- ② 水を張って中に酢を入れ、1時間後によく洗って水気を拭う
- ③ 湯を張って中に塩を入れ、2～3時間後に水洗いして水気を拭う
- ④ 湯を張って中に酢を入れ、2～3時間後に水洗いして水気を拭う

051

お櫃のタガが外れた場合はどうするのが良いか。

- ① 手で元の位置に戻して固定して水に入れる
- ② 水を張って10分くらい待つ
- ③ 水気を拭き取り、伏せた状態で乾かす
- ④ タガの周囲を削ってから漂白剤に1時間ほど漬ける

052

「江戸櫃」の説明として誤っているのはどれか。

- ① 「おはち」と呼ばれることもある
- ② 水に弱く、耐久性が低い
- ③ 酢飯を保温ジャーに入れて、使う量をお櫃に移す
- ④ 酢飯の乾燥を防ぎつつ、人肌の温度に保つ効果がある

053

まな板の手入れの説明として”正しくない”のはどれか。

- ① 使用前は必ず水に濡らして軽く拭いてから使う
- ② まず、お湯でまな板を軽く洗い流す。
- ③ 水を流しながら、木目に沿ってたわしでしっかりと洗う
- ④ 強い匂いの食材を切った後は、使った直後に洗い流す

054

寿司職人が被る白い帽子のことを何と呼ぶか。

- ① 職人帽子
- ② 折り帽子
- ③ 白帽子
- ④ 和帽子

055

醤油・水・酒・みりんなどを合わせて煮て作られた醤油を何というか。

- ① 煮切り
- ② 煮詰め
- ③ 煮出し
- ④ 煮合い

056

お櫃の洗い方・乾かし方について誤っているものはどれか。

- ① 水またはお湯で洗い、水気をよく拭き取る
- ② 乾かす際は伏せた状態にする
- ③ 必要に応じて、中性洗剤で汚れを落とす
- ④ 日光の下に置き、完全に乾かす

057

酢締めの説明として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 保存性を高めながら魚の風味を引き出す方法
- ② 主にマグロなどの赤身魚に用いられる
- ③ 魚に塩を軽く振って締め、その後に酢に漬ける
- ④ 漬け込む時間や塩・酢の濃度は、魚によって調整する

058

この中で煮仕事がよく用いられる寿司ネタはどれか。

- ① シャコ
- ② サーモン
- ③ トリ貝
- ④ ホッコク甘エビ

059

白いおぼろに仕上がるのはどれか。

- ① 卵
- ② 海老
- ③ タラ
- ④ マグロ

060

「漬け」の説明として誤っているのはどれか。

- ① 主にマグロの赤身などで用いられる
- ② 一般的に醤油、塩、みりんを煮切った煮切り醤油をつけ汁として使用する
- ③ 柵取りした魚を熱湯にさっと潜らせて霜降りにしてからつけ汁に漬け込む
- ④ 魚の水分が適度に抜け、内側がねっとりと熟成され、旨みが凝縮される

061

細巻き用の海苔のサイズとして一般的なのはどれか。

- ① 全形海苔の1/4のサイズ（4切）
- ② 全形海苔の1/3のサイズ（3切）
- ③ 全形海苔の1/2のサイズ（半切）
- ④ 全形海苔（全形）

062

細巻きのつくり方の説明として誤っているのはどれか。

- ① 海苔は水分を吸わないようにキッチンペーパーの上などで、手または包丁を使って切る。
- ② 巻きすは、ツルツルの面と結び目がある方を下にする
- ③ 手酢をつけて、手でシャリを60gぐらい取り、シャリの塊を作る
- ④ 海苔の左端から右へ、左手で押していくようにしてシャリを敷き詰める

063

店によってレシピは変わるが、2級公式テキストに掲載されているイクラのつけ汁の配合はどれか。

- ① 酒とみりんと醤油を1：1：1、塩少々
- ② 酒とみりんと醤油を1：1：2、塩少々
- ③ 酒とみりんと醤油を2：1：2、塩少々
- ④ 酒とみりんと醤油を1：2：2、塩少々

064

イクラの仕込みとして”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 火が通らないように40度ほどのお湯に筋子をバラす
- ② お湯に筋子を入れて端の方の膜がとれてきた後に少しずつ剥がしていく
- ③ よく火を通した醤油に、酒とみりんを加えて冷まし、イクラを漬ける
- ④ バラけた筋子をざるで水洗いする際に残った筋を外す

イクラの軍艦を作る際の説明として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① イクラを乗せる時は、シャリが見えないように乗せる
- ② シャリを取る時は、すくうように潰さないようにして取る
- ③ 形を整えるために、並べる際にはのりしろとのりしろを合わせる
- ④ 軍艦も握りと同じように、空気穴を開けないといけない

第4章

066

アジの説明として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 世界中には百種類以上のアジが生息している
- ② 日本では一般的にアジといえばマアジを指す
- ③ かつては東京湾に多く生息したが、現在は生息していない
- ④ スズキ目アジ科マアジ属

067

カツオの説明として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 死後、腹側の黒い縞模様が消える
- ② 春に鹿児島あたりから北上する「初鰹」は赤身でさっぱりした味わい
- ③ 秋に南下する三陸沖あたりの「戻り鰹」は脂が多くこってりした味わい
- ④ タンパク質や鉄分、EPA・DHA、必須アミノ酸などを含む

068

スルメイカの分類として適切なものはどれか。

- ① コウイカ目コウイカ科
- ② ツツイカ目シイカ科
- ③ ツツイカ目マツイカ科
- ④ ツツイカ目アカイカ科

069

スズキの特徴として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 身が厚く弾力があるものが良い
- ② スズキ科スズキ属に分類される
- ③ 夏の白身魚の代表格
- ④ 口が大きく、上あごが出ている

070

キスの説明として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① ざらざらとした細かい鱗がある
- ② 吻の部分が前に突き出ている
- ③ キスといえばアオギスを指すことが多い
- ④ 日本にはアオギスをはじめ、5種のキスがいる

071

カツオの有名産地でないのはどこか。

- ① 土佐清水
- ② 三陸沖
- ③ 銚子沖
- ④ 若狭湾

072

このなかでムツ科の魚はどれか。

- ① クロムツ
- ② アカムツ
- ③ ギンムツ
- ④ シロムツ

073

シマアジはアジの中でも何と呼ばれる種類か。

- ① タイヘイヨウアジ
- ② セツキアジ
- ③ キアジ
- ④ ヒラアジ

074

良いタコを選ぶ目利きポイントとして正しくないのはどれか。

- ① 吸盤の吸い付く力が強い
- ② 透明感がある
- ③ 弾力がある
- ④ 皮が剥けている

075

マツブの標準和名はどれか。

- ① シライトマキバイ
- ② エゾボラ
- ③ ヒメエゾボラ
- ④ エゾバイ

076

関西でのブリの名称の変化として適切なものはどれか。

- ① ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ
- ② ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ
- ③ メジロ→ツバス→ハマチ→ブリ
- ④ ワラサ→イナダ→ワカシ→ブリ

077

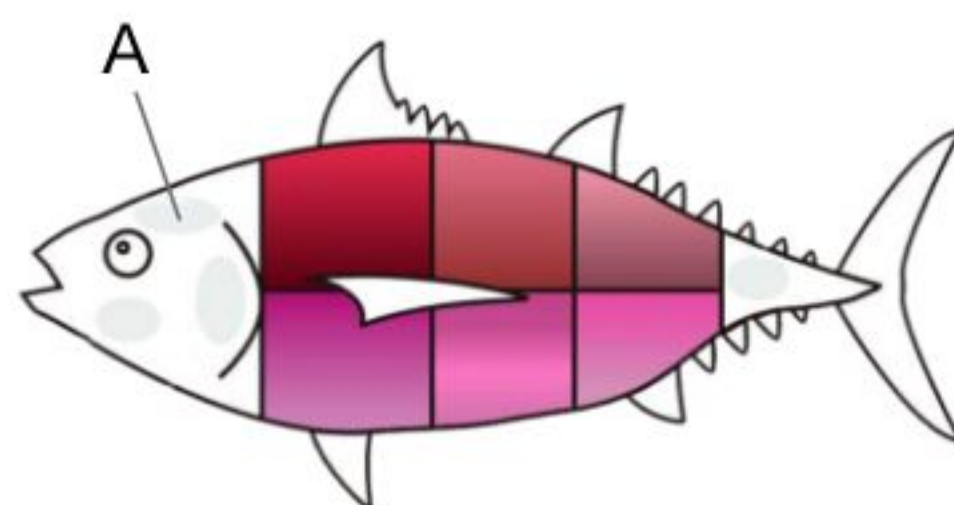
ヒラメとカレイを比較した際の説明として、“適切とはいえない”ものはどれか。

- ① ヒラメはカレイよりも歯が大きくて鋭い
- ② ヒラメはカレイよりも口が大きい
- ③ ヒラメの両目はカレイとは逆の体の右側に付いている
- ④ ヒラメもカレイも同じカレイ目である

078

マグロの図のAの部分を何と呼ぶか。

- ① すき身
- ② こめかみ
- ③ はちの身
- ④ カマ



079

アジの仕込みの手順で適切なのはどれか。

- ① 鱗を落とす→内臓を除く→皮引き→3枚におろす→骨を抜く→ガンバラを外す→切り付け
- ② 鱗を落とす→内臓を除く→3枚におろす→ガンバラを外す→骨を抜く→皮引き→切り付け
- ③ 内臓を除く→鱗を落とす→皮引き→3枚におろす→骨を抜く→ガンバラを外す→切り付け
- ④ 内臓を除く→鱗を落とす→3枚におろす→ガンバラを外す→骨を抜く→皮引き→切り付け

080

アジの仕込みに関するこの写真は何をしているところか。

- ① 鮮度をチェックしている
- ② 骨が残っていないかチェックしている
- ③ アニサキスがないか目視でチェックしている
- ④ 寿司ネタにする際の大きさを測っている



第5章

081 食中毒の説明として誤っているものはどれか。

- ① 毒素や化学物質ではなく、病原体によって引き起こされる
- ② 食品や飲料を摂取することによって引き起こされる
- ③ 対策として、つけない、増やさない、やっつけるが大事である
- ④ ノロウイルス、アニサキス、黄色ブドウ球菌、ヒスタミンなどの例がある

082 食中毒を発生させないようにするために気をつけるべき、危険温度帯とは何度か。

- ① 5～20℃
- ② 10～40℃
- ③ 10～60℃
- ④ 20～60℃

083 食中毒の一つであるヒスタミンの対策として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 赤身魚の加工品は低温保存する
- ② 原因となるヒスチジンを多く含む白身魚を常温放置しない
- ③ 冷蔵でも増える可能性があるので早く食べる
- ④ ヒスタミン産生菌はエラや消化管に多いので、エラや内臓は早く除去する

084

腸管出血性大腸菌(O157等)の説明として“適切ではない”ものはどれか。

- ① 伝播経路は魚介が多い
- ② 対策として、手洗いを徹底し、特にトイレ行った際は念入りに行う
- ③ 対策として、冷蔵庫内感染に注意し、野菜は徹底洗浄する
- ④ 対策として、調理器具をしっかりと洗浄し、消毒する

085

黄色ブドウ球菌の説明として“適切とはいえない”ものはどれか。

- ① しっかり加熱することによって毒素をなくすることが重要
- ② テイクアウトやイベントでの販売時に注意する
- ③ 潜伏期間は1～3時間と短い
- ④ 料理人の手から伝播する

086

魚介の適切な解凍・保存方法として誤っているのはどれか。

- ① 解凍は常温ではなく、冷蔵庫内で一晩かけて行う
- ② 魚介は再冷凍しても品質に影響はないため、余ったものはすぐに冷凍する
- ③ 解凍後は、柵ごとにペーパータオルで包んで冷蔵する
- ④ 魚介の柵を冷凍する時はペーパータオルではなくラップで包んで冷凍する

087

「冷蔵もの」の説明として適切なのはどれか。

- ① 0℃以下で流通する商品
- ② 5℃以下で流通する商品
- ③ 10℃以下で流通する商品
- ④ 15℃以下で流通する商品

088

食中毒の報告にもとづいて保健所が検査を行って行政処分を決める際、
この中で最も焦点を当てるのはどれか。

- ① 事故原因の特定と店との因果関係の証明
- ② 事故が起きた店の衛生管理体制と再発可能性
- ③ 病院が食中毒を報告するまでの時間
- ④ 食中毒の患者数における死亡者数の割合

089

一般的な冷凍魚は何度以下で管理すべきか。

- ① 0℃以下（-5℃以下が理想）
- ② -5℃以下（-10℃以下が理想）
- ③ -10℃以下（-15℃以下が理想）
- ④ -15℃以下（-18℃以下が理想）

090

盛り付けする際の注意点として”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 同じ場所で下処理と盛り付け作業を同時に行うと、交差汚染や異物混入のリスクがある
- ② 保冷状態が不適切だと、有害な微生物の増殖や品質劣化が生じる恐れがある
- ③ 盛り付けと下処理の場所は分け、作業台は整理整頓し、不要なものを置かないようにする
- ④ 盛り付けと下処理の場所を分けられない場合は、下処理しながら清掃・整理整頓し、廃棄物に触れないようにする。

第6章

091

「石松三十石船」で、森の石松が船上で乗り合わせた客に薦めた寿司はどれか。

- ① 握り寿司
- ② 押し寿司
- ③ 柿の葉寿司
- ④ いなり寿司

092

助六の愛人の花魁の名前は何か。

- ① 稻巻
- ② 揚巻
- ③ 巻姫
- ④ 稻姫

093

「鮓」と「鮓」という漢字は、古代中国でどのような意味で使われていたか。

- ① 「鮓」は魚の塩辛、「鮓」は魚の漬け物
- ② 「鮓」は魚の漬け物、「鮓」は魚の塩辛
- ③ 「鮓」は生なれ、「鮓」は魚の塩辛
- ④ 「鮓」は魚の塩辛、「鮓」は生なれ

094

「義経千本桜」で弥左衛門にかくまわれる平家の武将は誰か。

- ① 平知盛
- ② 平維盛
- ③ 平資盛
- ④ 平時忠

095

「すし」という発音は、平安時代の何という書物で明らかにされているか。

- ① 延喜式
- ② 本朝食鑑
- ③ 大和本草
- ④ 和名類聚抄

096

鱈（きす）を指す別の漢字はどれか？

- ① 鼠頭魚
- ② 岸子魚
- ③ 喜寿
- ④ 沙魚

097

オウムガイやアンモナイトの説明として適切なものはどれか。

- ① イカと同じコウイカ目である
- ② イカと同じツツイカ目である
- ③ イカやタコと同じ触足類である
- ④ イカやタコと同じ頭足類である

098

醤油などを入れる小皿を指す符牒は次のうちどれか。

- ① ムラサキ
- ② オテショ
- ③ サガヤ
- ④ シビ

099

「片想い」とは何を指す符牒か。

- ① アワビ
- ② ホタテ
- ③ シイタケ
- ④ オボロ

100

「タチ」とは何を指す符牒か。

- ① 立ち食い寿司のこと
- ② 板前が立って握る寿司屋のこと
- ③ 仕込みを担当する職人のこと
- ④ ネタの鮮度が良いこと