



『寿司検定1級』解答

2025年12月開催

第1章

001 この写真は何か。

- ① Prasak
- ② Prahok
- ③ Pla lam
- ④ Pla som



002 「魚醤」の説明で正しいのはどれか。

- ① 魚の漬物
- ② 淡水魚を塩や米と共に発酵させた魚料理
- ③ 塩漬け魚を発酵させた発酵調味料
- ④ もち米を発酵させた発酵調味料

003 韓国の「キムパプ」の説明で正しいのはどれか。

- ① 魚介を多く使う
- ② 酢飯を使わない
- ③ 酸っぱ辛い
- ④ 古くから伝わる保存食

004

台湾の原住民族「阿美族」に伝わる「鮓」はどれか。

- ① 呷瑪糰
- ② 吳興鮓
- ③ 醪糟
- 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

このイラストの日本料理店があった場所はどこか。

- ① ホノルルのワイキキ
- ② マンハッタンのイーストビレッジ
- ③ ロサンゼルスのリトル・トーキョー
- ④ バンクーバーのパウエル通り



009

日本料理店「川福」などで寿司バー開設を仕掛けたのは誰か。

- ① 金井紀年
- ② 田中和夫
- ③ アレックス・ジョンソン
- ④ ケン・ナカムラ

010

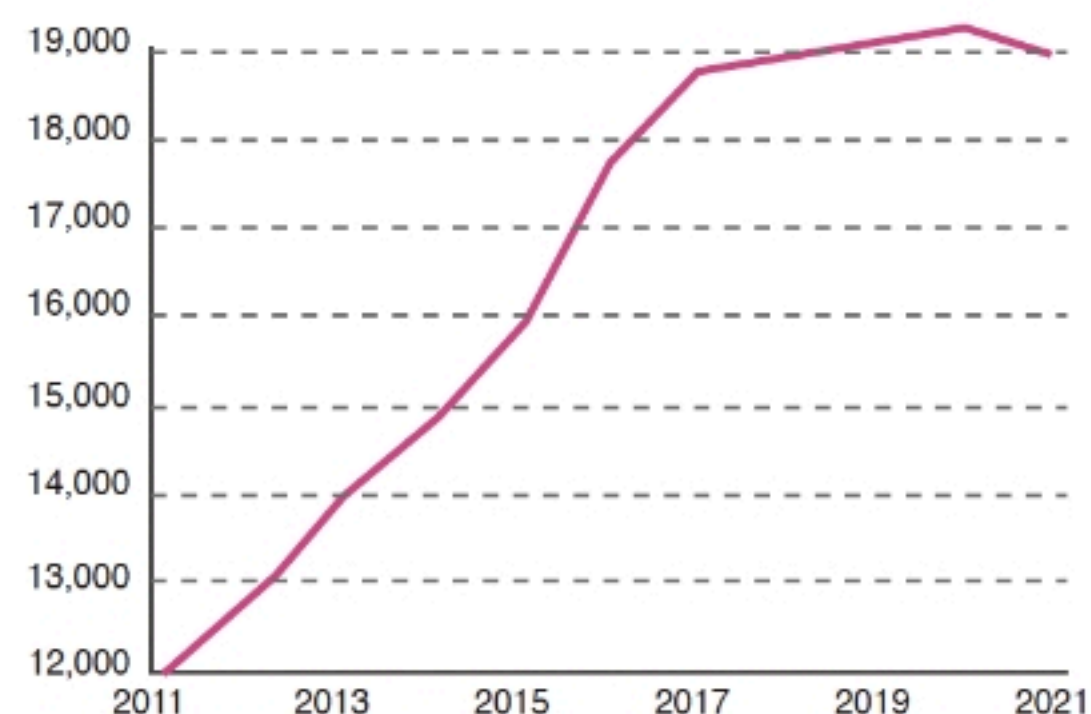
近年の日本のサーモン輸入量は20年でおおよそ何倍になったか。

- 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

この中でメキシコで特に人気があるものはどれか。

- ① ツナスシ
- ② ブドウ葉のスシロール
- ③ ビーガンロール
- ④ ホットロール

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

ロシアの寿司市場における説明として適切なのはどれか。

- ① ロシア人はSUSHIを食べない
- ② モスクワに多くの寿司レストランがある
- ③ サンクトペテルブルクには寿司レストランはあまりない
- ④ スシロールだけでなく、伝統的な握り寿司も多くある

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 オンシラズとも呼ばれることがある魚介はどれか。

- ① カマス
- ② クロムツ
- ③ マダコ
- ④ アオヤギ

019

「マイカ」とは一般的にどのイカを指すか。

- 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

カキの説明として、誤っているものはどれか。

- ① ウグイスガイ目イタボガキ科
- ② 日本で食べられているカキは主にマガキとイワガキ
- ③ 水揚げして一定時間無菌化した淡水に漬けたものが生食用
- ④ 水揚げして直接出荷したものが加熱用

023

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① トリ貝
- ② イシカゲ貝
- ③ タイラ貝
- ④ バイ貝



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

ハタハタの旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

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”ではない”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

大分県の特産”ではない”魚介はどれか。

- ① 城下かれい
- ② 銀たち
- ③ かぼすブリ
- ④ 南蛮エビ

031

この写真の魚はなにか。

- ① イシガキダイ
- ② イシダイ
- ③ チダイ
- ④ ヨコスジダイ



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

「オキイサキ」の正式名称はどれか。

- ① ツクシトビウオ
- ② サッパ
- ③ ヨコスジフエダイ
- ④ ナンヨウブダイ

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

山口県北部の北浦地域に伝わるおからを使った郷土寿司はなにか。

- ① 松山鮓
- ② こうこずし
- ③ 唐ずし
- ④ 田舎ずし

039

「ままかりずし」はこの郷土料理か。

- ① 高知県
- ② 島根県
- ③ 岡山県
- ④ 宮崎県

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

「南関あげ巻き寿司」はこの郷土寿司か。

- 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中心「基本味」に”含まれない”ものはどれか。

- ① うま味
- ② 辛味
- 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

「砂糖を入れるとコーヒーの苦味が弱まる」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

後味が長い特性がある味覚は次のうちどれか。

- ① うま味
- ② 酸味
- ③ 甘味
- ④ 塩味

050

後味が長く残りやすいという特性を持つ味はどれか。

- ① 甘味
- ② 塩味
- ③ うま味
- ④ 酸味

051

会席料理や懐石料理などにおける「炊合せ」とは何のことか。

- ① 煮物
- ② 蒸し物
- ③ 粥
- ④ 椀物

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”のはどれか。

- ① 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
- ② 昆布と魚は密着させるようにしながら、しっかり包む
- ③ ラップの大きさが足りない場合は2枚重ねる
- ④ ラップで包む際は空気がしっかり入るようにして包む

060

昆布締めにおいて、魚の柵を包む昆布に塗るものはどれか。

- ① 塩
- ② みりん
- ③ 酒
- ④ 醤油

061

自家製の昆布締めにおいて、注意すべき点で誤っているのはどれか。

- 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”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

漬けマグロにおける工程で、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 アカ貝の説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① アカ貝の赤色は人間と同じヘモグロビンに近い血液色素による
- ② 赤いほど高値とされる
- ③ 宮城県、山口県、大分県が産地として知られている
- ④ 現在も東京湾で多く漁獲される

068

イワシの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 日本ではマイワシ、ウルメイワシ、カタクチイワシがイワシ類とされる
- ② 単にイワシといった場合はマイワシを指すことが多い
- ③ 現在は東京湾ではほとんど漁獲されない
- ④ ニシン目ニシン科

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

マコガレイの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① カレイ目カレイ科
- ② 水深100mより浅い砂泥地に生息
- ③ 関西でカレイといえばマコガレイを指す
- ④ 背びれと尻びれに黒色の斑紋がある

072

関西以西では「チヌ」とも呼ばれる魚はどれか。

- ① ボラ
- ② サヨリ
- ③ クロダイ
- ④ カツオ

073

ボラの説明として”正しくない”ものはどれか。

- ① 現在でも東京湾で年間数十トンが漁獲される
- ② 汚染域でも生息できるため、都市近辺の個体は臭みが多い傾向にある
- ③ 外洋などの個体は臭みがなく、淡白で甘みのある上品な味わい
- ④ 一番大きいのは関東で「クチグロ」と呼ばれる

074

シャコの説明として誤っているのはどれか。

- ① エビと類縁関係にあり、江戸前の定番寿司ネタ
- ② メスの卵は「カツブシ」と呼ばれる
- ③ 茹でたり刺身にしたりして食される
- ④ 捕脚の部分は「しゃこつめ」として、剥いて軍艦巻きにすることがある

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

この写真のヒラメの捌き方を何というか。

- ① 二枚おろし
- ② 三枚おろし
- ③ 五枚おろし
- ④ 大名おろし



079

図のAはミル貝のどの部分か。

- ① 水管の身
- ② 水管の皮
- ③ 本体の身
- ④ 内臓



ミル貝をさばいているこの図は何をしているところか。

- ① 形が悪いので、飾りを入れている
- ② 奥の方にある内臓を外している
- ③ 細長すぎるので、開いて大きくしている
- ④ 開いて中の汚れを取っている



第5章

081 「創業計画」に記載する内容としては適切とは”いけない”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

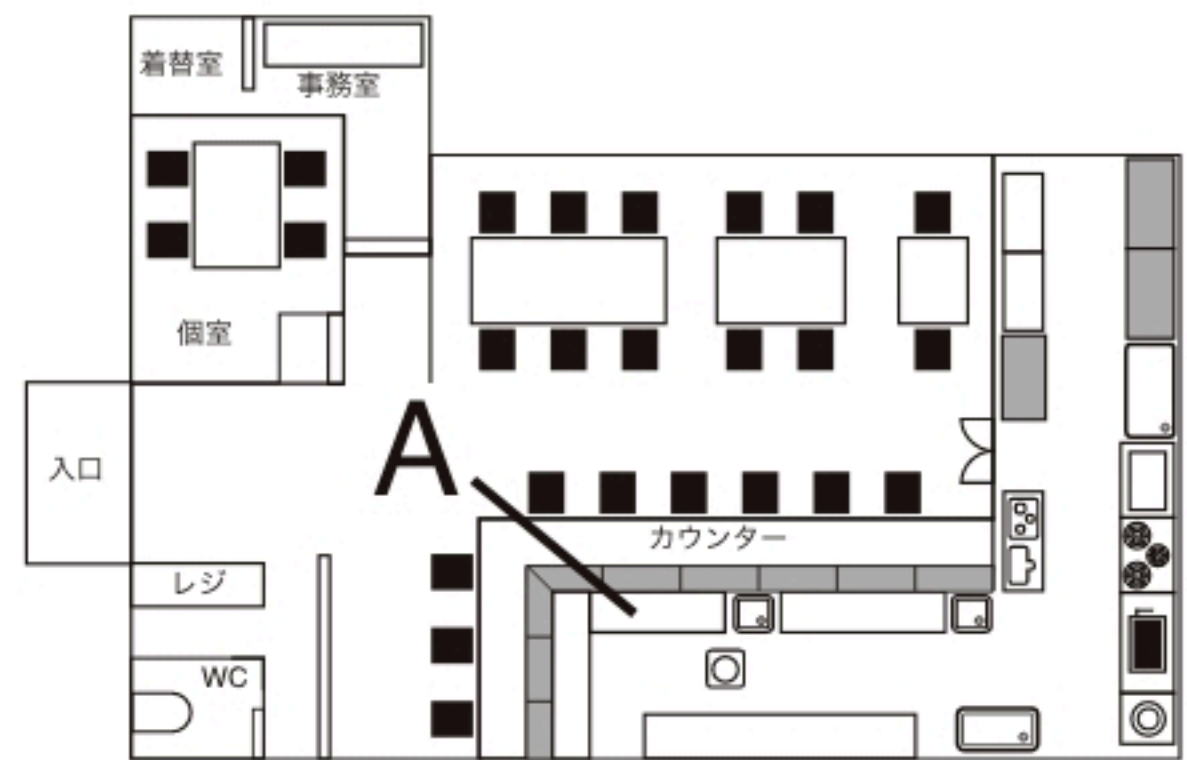
083 「食品衛生責任者」の講習で”行われない”のはどれか。

- ① 衛生法規の学習とテスト
- ② 公衆衛生学の学習とテスト
- ③ 食品衛生学の学習とテスト
- ④ 調理の技術確認とテスト

084

図のCの部分はなにか。

- ① コールドテーブル
- ② 収納キャビネット
- 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”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

「おすすめは何ですか？」の英語表現として、適切なものはどれか。

- ① What do you like?
- ② What can I buy here?
- ③ What is your favorite?
- ④ What do you recommend?

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

「つぶ貝」の英単語として正しいのはどれか。

- ① Scallop
- ② Mussel
- ③ Clam
- ④ Whelk

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”ではない”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

基本五味に着目した食レポ表現”ではない”のはどれか。

- ① しっかりとした甘み
- ② まろやかな酸味
- ③ 塩気が強いシャリ
- ④ 淡泊な赤身