



『寿司検定2級』解答

2025年12月開催

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

江戸前ずしが誕生したのはいつ頃か。

- ① 1650年頃
- ② 1780年頃
- ③ 1820年頃
- ④ 1880年頃

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 握り処
- ③ 漬け場
- ④ たね処

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。

- ③

寿司屋台とは異なり、店舗を構える江戸時代の寿司屋は何と呼ばれたか。

- ④

画像のAの場所にあった寿司屋はどれか。

- ②



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。

- ②

008

現・東京海洋大学の昔の名称を何というか。

- ① 水産試験場
- ② 水産演習場
- ③ 水産講習所
- ④ 水産研究所

009

ノルウェーからサーモンが日本に広がり始めたのはいつか。

- ① 1946年
- ② 1966年
- ③ 1986年
- ④ 2006年

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”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 馬喰町にあったとされる与兵衛ずしの支店はどれか。

- ① 御慶ずし
- ② 二葉鮓
- ③ すし忠
- ④ 美寿志

013 二葉鮓二代目で「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 一男
- 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 貞丈鮓記
- ② 美味しく手際に来るお鮓の作り方
- ③ 食べ物時代相
- ④ 趣味の鮓史と食物史

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

タラコの説明として適切なのはどれか。

- ① マダラの精巣を塩蔵したもの
- ② スケトウダラの精巣を塩蔵したもの
- ③ マダラの卵巣を塩蔵したもの
- ④ スケトウダラの卵巣を塩蔵したもの

024

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① 肉寿司
- ② カサゴ
- ③ クジラ
- ④ 漬けマグロ



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 アカガレイ
- ② キンキ
- ③ カワハギ
- ④ メカジキ



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

酸の働きとして”当てはまらない”ものはどれか。

- ① 保存性の向上
- ② 内臓脂肪の減少
- ③ 減塩効果
- ④ 食欲の減退

031

ツンとした匂いを感じる刺激的な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

微生物の力によって人間にとって有益な物質が作り出されることを何というか。

- ① 酸化
- ② 糖化
- ③ 熟成
- ④ 発酵

033

発酵食品”ではない”のはどれか。

- ① 味噌
- ② 醤油
- ③ 豆腐
- ④ 漬物

034

総アミノ酸の目安が750mgと多く、コクがありまるやかな酢はどれか。

- ① 穀物酢
- ② 米酢
- ③ 黒酢
- ④ 粕酢

035

「熟成」の説明として適切なものはどれか。

- ① 食材の酵素の働きなどでたんぱく質等の分解が行われ、旨みや食感が向上する
- ② 酢や塩、醤油などの調味料に漬け込むことで豊かな風味が生み出される
- ③ 微生物による乳酸菌の産生によって風味が向上する
- ④ 微生物の働きによって、人間にとって役立つものが作り出される

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

「ジャバニカ種が多く食される地域”ではない”のはどれか。

- ① ベトナム
- ② 中南米
- ③ スペイン
- ④ アフリカ

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

「塩引きずし」はどこの郷土寿司か。

- ① 青森県
- ② 山形県
- ③ 石川県
- ④ 長野県

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

福井県の郷土寿司「葉っぱ寿司」によく使われるのは何の葉か。

- ① ワサビ
- ② アカメガシワ
- ③ ホオノキ
- ④ アブラギリ

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

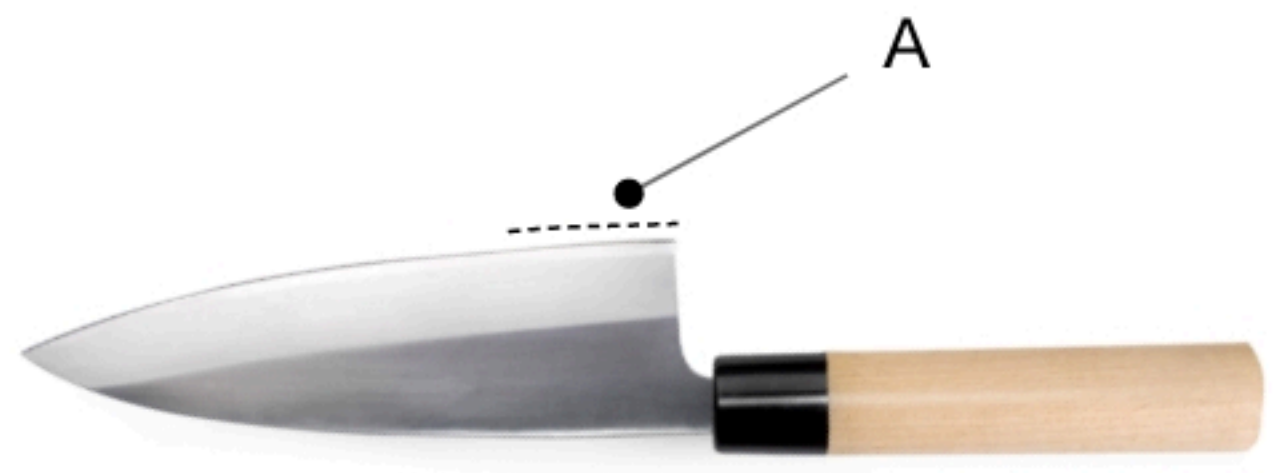
「もろこずし」はどこの郷土寿司として知られているか。

- ① 山形県
- ② 長野県
- ③ 愛知県
- ④ 島根県

第3章

046 図のAにあたる部分の名称はどれか。

- ① 刃元
- ② そり
- ③ しのぎ筋
- ④ あご



047 鋼の包丁や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

アナゴ・ウナギなどにつけるタレを何と呼ぶか。

- 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

江戸前寿司における煮仕事の説明として適切とは”いえない”のはどれか。

- ① 水を媒体として魚介を加熱し、表面の雑菌や生臭みの原因を取り除く
- ② 温度と加熱時間の調節により、水中への旨みの流出量をコントロールする
- ③ 一般的に生臭みを取り除くために魚介に酒を塗ってから煮る
- ④ 一般的にみりん、醤油、砂糖が用いられることが多い

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

タラなどの白身魚やエビのすり身を煎り付けたものを何というか。

- ① かまぼこ
- ② そぼろ
- ③ いり身
- ④ おぼろ

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

細巻のつくり方の説明として適切とは”いえない”のはどれか。

- ① 手酢をつけてから、手でシャリを60gぐらい取る
- ② シャリを敷くときは海苔の上を3cmほどあける
- ③ 巻くときは具を押さえながら巻きすの端を持つ
- ④ 巻きすで形を作るときは巻きすが地面と直角になるようにする

063

細巻のつくり方の説明として適切とは”いえない”のはどれか。

- ① 巻き終わったら、巻き物押し切りにして切る
- ② 形を整える時に強く押すと、シャリが固まりおいしくなる
- ③ 海苔が切りづらい場合は、包丁の刃を水で濡らすと切りやすくなる
- ④ 巻き物を切った後は包丁を必ず拭く

064

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

065

筋子をほぐす時、お湯を沸かした後にまず何をするか。

- ① 湯の中に酢を入れる
- ② 湯の中にみりんを入れる
- ③ 湯の中に塩を入れる
- ④ 湯の中に筋子を入れる

第4章

066

サステナブル寿司の説明として”当てはまらない”ものはどれか。

- ① サステナブル寿司ガイドなどにより、寿司ネタが色分けされる
- ② 持続可能な漁法や養殖で漁獲された魚介を寿司ネタに使用する
- ③ 旬の魚介を寿司ネタとして使用することで豊かな食生活を実現する
- ④ 環境への影響を最小限に抑えるための取り組み

067

カツオの説明として適切とは”いえない”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

アオリイカの分類として適切なものはどれか。

- ① ツツイカ目ヤリイカ科
- ② ツツイカ目シイイカ科
- ③ ツツイカ目マツイカ科
- ④ ツツイカ目アオリイカ科

069

コノシロの呼称の変化として正しいものはどれか。

- ① ナカズミ→シンコ→コハダ→コノシロ
- ② シンコ→ナカズミ→コハダ→コノシロ
- ③ シンコ→コハダ→ナカズミ→コノシロ
- ④ シンコ→コハダ→コノシロ→ナカズミ

070

キスの説明として適切とは”いえない”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

サワラの60cm以上を何と呼ぶか。

- ① サゴシ
- ② サゴチ
- ③ ヤナギ
- ④ サワラ

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

サバは本来鮮度が落ちやすい魚だったことから何と呼ばれていたか。

- ① 鯖の獲り腐れ
- ② 鯖の持ち腐れ
- ③ 鯖の生き腐れ
- ④ 鯖の運び腐れ

074

タコの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

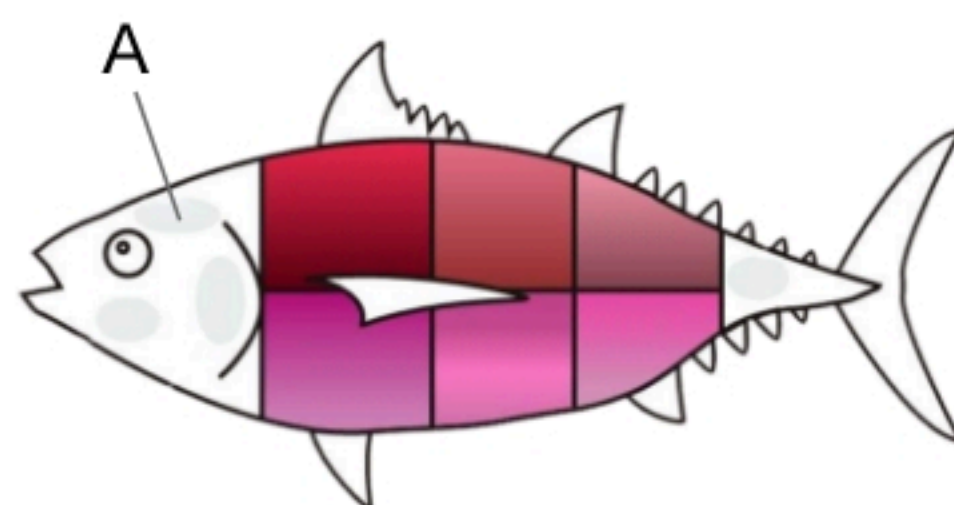
ヒラマサとブリの違いに関する説明で適切なものはどれか。

- ① ヒラマサには口の先から尾まで黄色い線があるが、ブリにはない
- ② ブリは群れで行動するのに対し、ヒラマサは単独行動が多い
- ③ ヒラマサの鰓は丸みを帯びていないが、ブリの鰓は丸みを帯びている
- ④ ヒラマサのヒレは長いが、ブリは短い

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 食中毒と感染症の大きな違いの説明として正しいのはどれか。

- ① ウイルス経由か細菌経由かで分類される
- ② 原因となるウイルスや細菌が異なる
- ③ 伝播方式が異なる
- ④ 食中毒は化学物質の摂取も含む

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”ではない”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)の説明として適切とは“いえない”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”のはどれか。

- ① 伝播経路は料理人の手が多い
- ② 潜伏期間は1週間と長い
- ③ 加熱で死滅するが、毒素は残る
- ④ 特にテイクアウトやイベントで注意

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くるんで、シルバートレイに入れて冷蔵する
- ④ 仕込んだ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

食中毒の説明で適切とは“いえない”のはどれか。

- ① ノロウイルスは食中毒の要因であって感染症ではない
- ② 病原体だけでなく、毒素や化学物質も原因となることがある
- ③ 汚染された食品や飲料を摂取することによって引き起こされる
- ④ 例としてアニサキス、黄色ブドウ球菌、ヒスタミンなどがある

088

感染症対策において、感染の拡大を防止するために最も重要なことは何か。

- ① 危険温度帯に食材を置く時間を最小限にする
- ② 食材の中心部を75℃以上で1分以上加熱する
- ③ 冷却は30分以内に迅速に行い、食材の保存期限を守る
- ④ 感染経路を遮断する

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

魚介を加工や加熱する場合の注意点として適切とは”いえない”のはどれか。

- ① 寄生虫がついていないか目視で確認する
- ② 常温保管した赤身魚は加熱によってヒスタミンを分解する必要がある
- ③ 加工時は微生物が増殖しやすい温度帯があるので注意する
- ④ エビやカニは身が不透明になるまで加熱する

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

「かんぴょう」を指す符牒はどれか。

- ① オビ
- ② テッポウ
- ③ キツ
- ④ クサ

099

「サガヤ」とは何を指す符牒か。

- ① 仕切りに使われる装飾品
- ② 椎茸のこと
- ③ 仕入れ値が安いもの
- ④ オボロのこと

100

「ドンシャリ」とは何を指す符牒か。

- ① 酢飯
- ② 寿司
- ③ 普通のご飯
- ④ 材料が切れたこと