



# 『寿司検定1級』 解答

2026年3月15日

001

この写真は何か。

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



002

この中で寿司店が最も多い地域はどれか。

- ① 北京
- ② 天津
- ③ 広東
- ④ 重慶

003

「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

004

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

005

韓国の「キムパブ」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

006

ベトナムなどで多くの店を展開している「SUSHI KING」はどの国の企業か。

- ① ベトナム
- ② 日本
- ③ マレーシア
- ④ シンガポール

007

中央アジアのSUSHIの状況に関する説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 宅配寿司などはまだ存在しない
- ② 経済の自由化と共に日本食ブームが広がった
- ③ 当初は都市部が中心だったが、現在は郊外にも広がっている
- ④ ソ連崩壊後の1990年代以降に広がった

008

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"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

009

台湾で600店舗を展開する寿司チェーンはどれか。

- ① 争鮮 (Sushi Express)
- ② 寿司亭 (SUSHI TEI)
- ③ 寿司王 (SUSHI KING)
- ④ 寿司鮮 (SUSHI SHOP)

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

第2次SUSHIブームの最も大きな要因はなにか。

- ① 日本の経済成長
- ② サーモンの普及
- ③ 移民国籍法
- ④ テレビの料理番組

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

東ヨーロッパで、最もSUSHIが普及している国はどこか。

- ① ハンガリー
- ② チェコ
- ③ ルーマニア
- ④ ポーランド

014

回転寿司の特許が失効した結果、回転寿司が急速に普及したのはいつからか。

- ① 1968年
- ② 1978年
- ③ 1988年
- ④ 1998年

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

016

この写真はどこにある寿司屋か。

- ① リオデジャネイロ
- ② シドニー
- ③ カイロ
- ④ トロント



017

シマアジの説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 亜熱帯・温帯海域に分布する大型のアジ
- ② 青魚であり、寿司屋では光り物として扱われる
- ③ 美しい血合いがあり、天然物は高級魚
- ④ しっかりした食感とタイのような味わいを兼ね備える

018

自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 アカムツ

019

初夏に獲れるシロザケを何というか。

- ① 時鮭
  - ② 夏鮭
  - ③ 初鮭
  - ④ 銀鮭
- 

020

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
- 

021

「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
- 

022

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
- 

023

「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

024

タイラ貝の標準和名はどれか。

- ① タイラギ
- ② タイラガイ
- ③ タイラバイ
- ④ ザルガイ

025

数の子は何の卵巣を塩漬けにしたものか。

- ① サケ
- ② ニシン
- ③ トビウオ
- ④ タラ

026

こ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



027

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① スパイシーロール
- ② スパイダーロール
- ③ レインボーロール
- ④ シュリンプロール



028

高知県の特産として知られる「さが日戻り鯉」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

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

「あご」とはどの魚介の別称か。

- ① イサキ
- ② タチウオ
- ③ トビウオ
- ④ ハモ

031

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 かぼすぶり
- ④ 南蛮エビ

032

「関アジ」の有名産地はどこか。

- ① 島根県
- ② 岩手県
- ③ 鹿児島県
- ④ 大分県

033

この写真の魚はなにか。

- ① アオダイ
- ② イシダイ
- ③ イラブチャー
- ④ ヨコスジダイ



034

この写真の魚はなにか。

- ① タカベ
- ② オキイサキ
- ③ チダイ
- ④ ハタハタ



035

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



036

「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

037

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

038

秋祭りで作られるなど、かます寿司と縁が深い福岡県の神社はどれか。

- ① 大江ノ郷神社
- ② 高良大社
- ③ 宇倍神社
- ④ 白兔神社

039

しろはた寿司で有名な地域はどこか。

- ① 鳥取県・賀露地域
- ② 岡山県・備前地域
- ③ 奈良県・十津川村
- ④ 山口県・岩国市

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

ふなずしに使われる魚の種類はどれか。

- ① フナ（マブナ）
- ② ヘラブナ
- ③ ニゴロブナ
- ④ ギンブナ

042

正岡子規の母が振る舞ったという「もぶり鮓」とも称される郷土寿司はどれか。

- ① かます寿司
- ② 大村ずし
- ③ 松山鮓
- ④ 酒ずし

043

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

044

「南関あげ巻き寿司」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

045

「お方ずし」の「お方」とは何のことか。

- ① 藩主
- ② 藩主の奥方
- ③ 将軍
- ④ 庄屋

046

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

047

「おいしさ」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

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

049

会席料理や懐石料理などにおけるお造り（刺身）のことを何というか。

- ① 前付
- ② 先付
- ③ 向付
- ④ 奥付

050

「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

051

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

052

和食での調理法「五法」はどれか。

- ① 切る・煮る・焼く・蒸す・揚げる
- ② 切る・煮る・焼く・蒸す・並べる
- ③ 切る・煮る・焼く・漬ける・茹でる
- ④ 切る・煮る・焼く・蒸す・漬ける

053

和食で大事にされる「五色」の組み合わせとして正しいのはどれか。

- ① 赤、黄、青、紫、白
- ② 赤、黄、緑、紫、青
- ③ 赤、黄、茶、白、黒
- ④ 赤、黄、緑、白、黒

054

江戸桶が黒っぽくくすんだ場合は、どうすると改善する可能性があるか。

- ① お湯を入れて2時間ほど日陰に置く
- ② 紙やすりで削ってから塩素系漂白剤で綺麗にする
- ③ 水で濡らし、レモン汁を使ってタワシで磨き洗いする
- ④ 水気を拭き取り、タワシを使って中性洗剤で洗う

055

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



056

コハダの塩締め後、酢漬けする前に行うことはどれか。

- ① 冷凍庫で保存
- ② 水で洗う
- ③ 塩をもみ込む
- ④ 小骨を抜く

057

昆布締めの方の作りの説明として適切とは"いけない"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

058

「漬け」の説明として適切とは"いけない"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

059

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（煮切り醤油）の配合はどれか。

- ① 醤油とみりんと酒が1:1:1
- ② 醤油とみりんと酒が1:1:2
- ③ 醤油とみりんと酒が1:2:1
- ④ 醤油とみりんと酒が1:3:1

060

シバエビの説明として"正しくない"のはどれか。

- ① 細かなこま状の斑紋がある
- ② 名前は芝浦で多く漁獲されたことに由来するとされる
- ③ 東京湾以南に生息する
- ④ 十脚目ヒメエビ科に分類される

061

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

062

マコガレイの説明として"誤っている"のはどれか。

- ① 北海道南部から九州、朝鮮半島、東シナ海に生息
- ② 水深100mより浅い砂泥地に生息
- ③ 裏（無眼部）が白いのが特徴の一つ
- ④ マコ（真子）とは精巢のこと

063

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

064

シラウオの説明として"正しくない"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

065

クロダイの関西以西での呼び名はどれか。

- ① メジナ
- ② アカハナ
- ③ チヌ
- ④ オキダイ

066

ウナギの有名産地"ではない"のはどれか。

- ① 鹿児島県
- ② 静岡県
- ③ 島根県
- ④ 愛知県

067

ボラの一番大きいものは関東で何と呼ばれるか。

- ① チヌ
- ② トド
- ③ ノレソレ
- ④ クチグロ

068

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

069

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

070

特に大型のサヨリは何と呼ばれるか。

- ① カンヌキ
- ② カツブシ
- ③ ガザミ
- ④ ウルメ

071

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

072

ヒラメの5枚おろしの基本的な流れはどれか。

- ① 頭と尻尾を落とす→鱗を落とす→皮引き→5枚おろし→切り付け
- ② 頭と尻尾を落とす→鱗を落とす→皮引き→5枚おろし→切り付け
- ③ 鱗を落とす→頭と尻尾を落とす→皮引き→5枚おろし→切り付け
- ④ 鱗を落とす→頭と尻尾を落とす→5枚おろし→皮引き→切り付け

073

ヒラメの頭の部分に切れ込みがあるのはなぜか。

- ① 運びやすくするため
- ② 鱗を取りやすくするため
- ③ 捌きやすくするため
- ④ 血抜きをしたため



074

ハモの調理で一般的に必要なとされる処理はどれか。

- ① 骨抜き
- ② 骨切り
- ③ 骨引き
- ④ 骨外し

075

この写真のような作業を何と呼ぶか。

- ① 面引き
- ② 面剥がし
- ③ 皮引き
- ④ 皮剥がし



076

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



077

「事業計画」の「コンセプト設計」で決める内容として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 他店にはない個性や魅力などのセールスポイント
- ② ターゲットはどんな人にするか
- ③ どんなメニューを出すのか
- ④ 資金調達をどうするか

078

「事業計画」に記載する内容として、必要とは"いけない"のはどれか。

- ① 創業の目的
- ② 店のコンセプト
- ③ 従業員の評価基準
- ④ 予定売上高

079

「損益計画」と「資金繰表」の違いとして正しいのはどれか。

- ① 損益計画は支出のみに焦点を当てて、資金繰表は収入のみを管理する
- ② 損益計画は帳簿上の収支を計算し、資金繰表は実際の資金の流れを把握する
- ③ 損益計画は現金、資金繰表は利益について管理する
- ④ 損益計画は短期的な計画、資金繰表は長期的な計画を管理する

080

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

081

「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

082

「食品衛生責任者」の講習で行われないものはどれか。

- 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

083

「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 生け簀

084

コールドテーブルとはなにか。

- ① 温度調整機能がついたアルミ製の作業台
- ② ショーケース付きのカウンター
- ③ 寿司ネタを冷やすための氷を敷き詰めた木製の箱
- ④ 作業台と冷凍冷蔵庫を合わせたもの

085

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

086

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

087

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

088

日本酒が寿司と相性が良い理由として"誤っている"のはどれか。

- ① 同調性が高いから
- ② 鉄分が多いから
- ③ ペアリング調整がしやすいから
- ④ 豊富なアミノ酸によって生臭さを包み込むマスキング効果があるから

089

寿司に酒を合わせるポイントとして適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 同期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

090

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

091

「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?

092

「ご予約はありますか？」の英語表現として、適切なものはどれか。

- ① Can I help you with your booking?
- ② Have you been here before?
- ③ Do you have a reservation?
- ④ Would you like to make a reservation?

093

「ご注文はお決まりですか？」の表現として、適切なものはどれか。

- ① Are you still eating?
- ② Are you ready to order?
- ③ What do you have?
- ④ Anything else?

094

「大とろ」の英単語として正しいのはどれか。

- ① Otoro
- ② Rich tuna
- ③ Fatty tuna
- ④ Tuna belly

095

「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

096

この中で味のインパクトを伝える表現でないのはどれか。

- ① キレがある
- ② ボディ感がある
- ③ 厚みがある
- ④ 食欲をそそる香り

097

この中で食感の表現はどれか。

- ① 深い味わい
- ② ふわふわ
- ③ ほのかな苦み
- ④ 豊かな香り

098

「複数の味による効果」に関する記述として正しいものはどれか。

- ① 味が均一に広がる
- ② 鼻に抜ける辛味が印象的
- ③ 口の中で広がる甘み
- ④ 初めて感じた酸味が後からうま味に変わる

099

食レポの技術の説明において、「適切とはいえない」のはどれか。

- ① おいしさを構成する要素と食べた時の感情を整理して抽象的に描写する
- ② 外観的な魅力を最初に伝えることで、関心を引きつけることができる
- ③ 味覚と複数の味による効果などを具体的に表現し、味を描写する
- ④ 香りの描写は食レポをよりリアルにする

安直な使用はチープな印象を与えることがあるため、注意すべき表現はどれか。

- ① ツヤのある
- ② こってり
- ③ 塩気が強い
- ④ 芳醇で豊かな香り