



『寿司検定2級』 解答

2026年3月15日

001

天保の改革によって起きたことはどれか。

- ① 寿司屋台は衛生の観点から禁止され、徐々に姿を消した
- ② 与兵衛ずしなどの高級寿司屋が手鎖の刑に処された
- ③ 寿司屋が花街以外の場所では営業不可となった
- ④ 立って握ることが禁止され、寿司屋は内店が中心となった

002

松ヶ鮓の別名はどれか。

- ① あずま鮓
- ② あたく寿司
- ③ いさご寿司
- ④ こまつ寿司

003

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。

- ① 下店
- ② 中店
- ③ 外店
- ④ 内店

004

明治期に出版された「東京名家寿屋図録」に紹介された寿司屋の数はいくつか。

- ① 3軒
- ② 4軒
- ③ 5軒
- ④ 6軒

005

1940年頃に登場したとされる寿司ネタはどれか。

- ① サーモン寿司
- ② イナリ寿司
- ③ トロ握り
- ④ 軍艦巻き

006

明治期の水産業の変革に関する説明として適切とは"いけない"ものはどれか。

- ① 水産物は加熱、燻製、塩蔵などの方法で保存されるようになった
- ② 漁船の動力化など漁業技術の革新が起きた
- ③ 鉄道・汽船輸送による流通網が拡大した
- ④ 水産講習所や多くの水産試験場が設立された

007

昭和期の寿司の形態の変化として"当てはまらない"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

1907年頃に登場したのはどれか。

- ① 軍艦巻き
- ② 国産氷式冷蔵庫
- ③ 宅配寿司
- ④ おこのみスタイル

010

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

011

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 二葉鮨
- ③ すし忠
- ④ 美寿志

012

千住にあったとされる与兵衛す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 昱雄
- 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

「野口元夫」名義で俳優業も行った寿司職人は誰か。

- ① 小泉 道外
- ② 小西 道太郎
- ③ 取出 藤九郎
- ④ 吉野 昇雄

016

昭和期に「銀座御三家」と呼ばれたのはどれか。

- ① 御慶ずし
- ② 二葉鮓
- ③ 奈可田
- ④ きよ田

017

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

018

「朴葉ずし」はどこ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

019

頭と体に成長するにつれて消えていく縞模様があるハタ科の魚はどれか。

- ① カサゴ
- ② キンキ
- ③ クエ
- ④ クロソイ

020

河川に残るサクラマスの陸封型を何と呼ぶか。

- ① ニジマス
- ② トラウト
- ③ ヤマメ
- ④ イワナ

021

ブランド魚「釣りキンキ」はどこで漁獲されるか。

- ① 銚子
- ② 網走
- ③ 八戸
- ④ 焼津

022

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

023

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

024

タラバガニは分類上何の仲間か。

- ① カニ
- ② ヤドカリ
- ③ エビ
- ④ シャコ

025

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



026

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① 手綱巻き
- ② 伊達巻き
- ③ だし巻き
- ④ 玉子巻き



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 イカの巻き寿司
- ② イカの袋寿司
- ③ イカの印籠寿司
- ④ イカの巾着寿司



029

酢の働きとして"当てはまらない"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

030

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

031

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

032

総アミノ酸の目安が750mgと多く、コクがありまろやかな酢はどれか。

- ① 穀物酢
- ② 米酢
- ③ 黒酢
- ④ 粕酢

033

多いほど米の粘り気が多くなるというデンプンは次のうちどれか。

- ① アミロプラスト
- ② アミロプシン
- ③ アミロース
- ④ アミロペクチン

034

「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、モチモチとして粘りがある

035

石川県の郷土寿司ではないのはどれか。

- ① 大根ずし
- ② かぶらずし
- ③ すしこ
- ④ 押しずし

036

「霹靂神」とも呼ばれ、秋田県では重要な魚で郷土寿司に使われる魚はどれか。

- ① クロソイ
- ② ハタハタ
- ③ カマス
- ④ メヒカリ

037

「なすの花ずし」はどここの郷土寿司として知られているか。

- ① 秋田県
- ② 新潟県
- ③ 長野県
- ④ 福井県

038

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

039

長野県の郷土寿司「笹ずし」を保存食として携帯したとされる武将は誰か。

- ① 真田幸村
- ② 上杉謙信
- ③ 武田信玄
- ④ 直江兼続

040

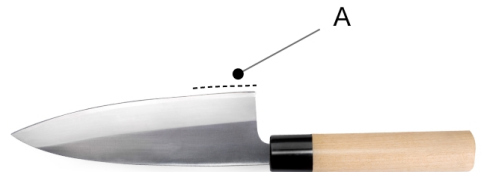
郷土料理百選にも選ばれた三重県伊勢志摩を代表する郷土料理はどれか。

- ① あゆずし
- ② ふなずし
- ③ てこねずし
- ④ 塩引きずし

041

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
- ④ あご



042

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

043

片刃の包丁の説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 刃が片面にしかない
- ② 真っすぐに切りやすい
- ③ 慣れが必要だが、食材の断面がきれいに仕上がる
- ④ 片刃の包丁は和包丁に多い

044

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

045

まな板の洗い始めにお湯ではなく水を使う理由として適切なものはどれか。

- ① 温度が高くなることによってカビが生えやすくなるため
- ② 熱が菌の繁殖を促してしまうため
- ③ 熱でまな板上の魚などのタンパク質が固まってしまうため
- ④ 乾燥させづらくなってしまうため

046

お櫃を長期間使用しない場合の保管方法として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 温度変化が少ない場所で保管する
- ② 蓋をして紙や布巾などに包む
- ③ 湿気は避けて保管する
- ④ ビニール袋や段ボール箱に入れる

047

木のまな板のメリットに"当てはまらない"のはどれか。

- ① 切れ味が長持ちしやすい
- ② 乾燥させる必要がない
- ③ 疲れにくい
- ④ 包丁の刃を傷めにくい

048

醤油・水・酒・みりんなどを合わせて煮て作られた醤油をなんというか。

- ① 煮切り
- ② 煮詰め
- ③ 煮出し
- ④ 煮合い

049

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

050

「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

051

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 いら身
- ④ おぼろ

052

巻き物を切る際の説明として”正しいといえない”ものはどれか。

- ① 滑らせるように押し切りにする
- ② 包丁の刃は水で濡らしてはいけない
- ③ 左手は巻き物が動かないように手前を押さえる
- ④ 三等分に切るときは奥も押さえる

053

細巻き用の海苔のサイズとして一般的なものはどれか。

- 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)

054

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

055

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

056

イクラの軍艦を作る際の説明として適切とは"いけない"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

057

サステナブル寿司の説明として"当てはまらない"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

058

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

059

カツオの説明として適切とは"いけない"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

060

体内に甲（殻のようなもの）を持つイカはどれか。

- ① スミイカ
- ② ヤリイカ
- ③ アオリイカ
- ④ スルメイカ

061

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

062

スズキの特徴として適切とは"いけない"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

063

あやかり鯛"ではない"タイ科の魚はどれか。

- ① アマダイ
- ② ハマダイ
- ③ キダイ
- ④ キンメダイ

064

50cm～60cmのサワラを何と呼ぶか。

- ① ヤナギ
- ② サゴチ
- ③ サゴシ
- ④ サワラ

065

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

066

かつて、唯一「サケ」と呼ばれた魚はどれか。

- ① ギンザケ
- ② ベニザケ
- ③ サーモン
- ④ シロザケ

067

サバは本来鮮度が落ちやすい魚だったことからなんと呼ばれたか。

- 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

068

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
- ③ 河口の汽水域でも見られる
- ④ マダイよりも安い

069

カジキなどに見られる尖った上顎のことをなんというか。

- ① 剣先
- ② 吻
- ③ 棘
- ④ 針口

070

キスの説明として適切とは"いけない"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

アジの説明として適切なものはどれか。

- 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

072

ヒラマサの分類として正しいのはどれか。

- ① スズキ目アジ科ブリ属
- ② スズキ目アジ科ヒラマサ属
- ③ スズキ目アジ科カンパチ属
- ④ スズキ目アジ科オオアジ属

073

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 ヒラマサの顎は丸みを帯びていないが、ブリの顎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

074

3歳頃までのクロマグロの幼魚のことをなんというか。

- ① カジキマグロ
- ② ハタマグロ
- ③ ビンチョウマグロ
- ④ メジマグロ

075

アジの仕込みに関する説明で適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 3枚下ろしにする際、身に傷が付かないよう身をめぐりながら切る
- ② 表面に菌が多くいるため、真水でよく洗い流す
- ③ うま味成分が豊富なため、ガンバラという薄膜は残す
- ④ 爪の頭で内臓と腎臓の血を掻き出す様な形で、洗い流す

076

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

077

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



078

アジの皮引きに関する説明で適切では“ない”ものはどれか。

- ① まず、上の方の少し皮が剥がれているところをつまむ
- ② 身と皮の間に包丁の峰を入れ、手のスナップを使って剥がしていく
- ③ ある程度剥けたら、背とまな板をくっつけ、皮を引く
- ④ 最後の方の部分は包丁を使って剥がす

079

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

080

感染症の説明として"当てはまらない"ものはどれか。

- ① 虫などを介して感染する
- ② 触れることによって感染する
- ③ 食品や飲料を摂取することによって感染する
- ④ 空気を介して感染する

081

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℃

082

食中毒の一つであるヒスタミンの対策として適切で“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

083

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

084

盛り付けする場合の注意点として適切とは“いえない”ものはどれか。

- ① 衛生的な器具の使用
- ② 作業台の整理整頓
- ③ 常温放置は1時間以内を厳守
- ④ 手洗いの徹底

085

食中毒の発生を防止するための対策として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 食材の保管場所は危険温度帯である20℃以上にならないように注意する
- ② 加熱する場合は、食材の中心部を75℃以上で1分以上加熱する
- ③ 冷却は30分以内に迅速に行う
- ④ 食材の保存期限を守ることを習慣づける

086

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

087

魚介の下処理と洗浄において適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 時間がかかる下処理はしっかり計画し、短時間で終える
- ② 魚介は真水でしっかり洗う
- ③ 常温保管する場合は、極力短時間に留める
- ④ 交差汚染・二次汚染を引き起こさないために不衛生な器具は使用しない

088

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）

089

魚介を加熱する際の注意点として適切とは"いけない"ものはどれか。

- ① エビやカニは身が半透明になるまで加熱する
- ② ホタテは身が不透明で乳白色になり固くなるまで加熱する
- ③ 二枚貝や牡蠣は殻が開くまで加熱する
- ④ 魚は魚肉が不透明になり、箸で簡単に分離するまで加熱する

090

「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

091

プリンのような厚焼き玉子が郷土料理の一つであるのはどこか。

- ① 島根県
- ② 徳島県
- ③ 熊本県
- ④ 宮崎県

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

「義経千本桜」で登場した寿司はどれか。

- ① 鯉のなれずし
- ② 秋刀魚のなれずし
- ③ 鯖のなれずし
- ④ 鮎のなれずし

094

「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

095

江戸時代に幕府によって食べることを禁じられたり、調理の時に腹から切り開くため「腹切魚」と呼ばれて武士にとって縁起の良くないとされた魚はどれか。

- ① カツオ
- ② ニシン
- ③ キス
- ④ コノシロ

096

タイが食糧危機に陥った際、明仁上皇が養殖用に贈与したとされる魚はどれか。

- ① ハマダイ
- ② ティラピア
- ③ ブラックバス
- ④ ハクレン

097

ウニの漢字の説明で適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 肝のように見えることから「海胆」と表記される
- ② 栗のようであることから「海栗」と表記される
- ③ 特に生ウニのことを指す場合は「雲丹」と表記される
- ④ 「雲丹」「からすみ」「このわた」は日本三大珍味として知られている

098

「ニゲモノ」とは何を指す符牒か。

- ① 仕入れ値が安いもの
 - ② 腐るのが早いもの
 - ③ 生食に向かないもの
 - ④ あまり店頭には並ばないもの
-

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

「ヤマ」とは何を指す符牒か。

- ① 高級品
- ② 材料切れ
- ③ 大盛り
- ④ おすすめ品