



『寿司検定1級』 解答

2026年6月14日

001

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"ものはどれか。

- 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

002

中国にはおよそどれくらいの寿司店があるか。

- ① 6,500店
- ② 15,000店
- ③ 28,000店
- ④ 65,000店

003

第1次SUSHIブームのきっかけになったのはどれか。

- ① 三越ハワイ店の開業
- ② スシロールの開発
- ③ 『羅府新報』での紹介
- ④ スシピザの普及

004

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

005

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)

006

この写真は何か。

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



007

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

008

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

009

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 ソ連崩壊後の1990年代以降に広がった
- 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 宅配寿司などはまだ存在しない

010

アメリカで最初の寿司関連記録とされる1887年の店名はどれか。

- ① 東京会館
- ② 川福
- ③ 大和屋
- ④ 栄菊

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

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

013

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

014

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

015

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



016

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

017

写真の寿司ネタは何か。

- ① ハタ
- ② シマアジ
- ③ マコガレイ
- ④ タラ



018

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

019

マスの説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① サケ科に属し、名に「マス」とつく魚のこと
- ② 日本のサケ類以外のサケ科の魚をまとめた総称
- ③ サケ類の陸封型のこと
- ④ 海に降った後のサケ類のこと

020

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

021

フグの説明で"正しくない"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

022

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 カンパチ



023

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

024

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

025

シャリの形を作る際の説明として"正しくない"ものはどれか。

- ① 握るときに力の入れ加減で形が変わる
- ② 底の部分に親指と小指で力を強く入れると船底型になる
- ③ 底の部分に親指と小指の力をを入れずに押さえるように握ると俵型になる
- ④ 船底型は形が崩れやすいため、大きなネタを握る際には適さない

026

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

027

「関アジ」はどこの特産か。

- ① 島根県
- ② 岩手県
- ③ 鹿児島県
- ④ 大分県

028

「入梅いわし」とは何と読むか。

- ① にゅうばいいわし
- ② いりばいいわし
- ③ にゅううめいわし
- ④ いりうめいわし

029

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

030

この写真の魚はなにか。

- ① ムツゴロウ
- ② タカベ
- ③ オキイサキ
- ④ ヨコスジフエダイ



031

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

032

千葉県の特産でないのはどれか。

- ① 入梅いわし
- ② 銚子つりきんめ
- ③ 銀鱗の太刀
- ④ 瞬メスズキ

033

「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

034

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

035

福岡の「天然マダイ」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

036

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

037

鮎の別称は何と言うか。

- ① 春魚
- ② 瓜魚
- ③ 涼魚
- ④ 香魚

038

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

039

徳島県の郷土寿司に使われるこの写真の魚介はなにか。

- ① アカアマダイ
- ② イボダイ
- ③ イシダイ
- ④ イラブチャー



040

富山県の特産として知られる「シロエビ」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

041

岩国ずし（山口県）の別名はどれか。

- ① 侍寿司
- ② 殿様寿司
- ③ 城下寿司
- ④ 大名寿司

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

「このしろの姿寿司」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

044

須古ずしはどここの郷土寿司か。

- ① 香川県
- ② 徳島県
- ③ 佐賀県
- ④ 宮崎県

045

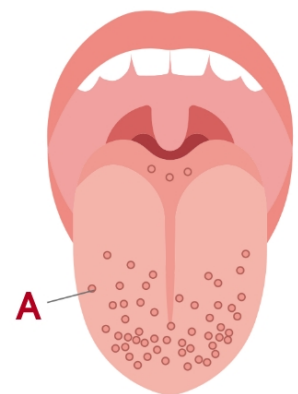
大分県の「お方ずし」でアジと一緒に混ぜるのはなにか。

- ① 四方竹
- ② 甘く煮たうずら豆
- ③ 豆腐を二度揚げした大きな油揚げ
- ④ 酢で味を付けたおから

046

図のAの部分は何かというか。

- ① 舌下腺
- ② 舌苔
- ③ 味蕾
- ④ 喉頭蓋



047

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 渋味
- ③ 甘味
- ④ 塩味

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

味の「対比効果」の説明として正しいのはどれか。

- ① 同じ味同士を用いることで味が強まる
- ② 異なる味を用いることで味が弱まる
- ③ 異なる味を用いることで味が引き立つ
- ④ 後味が長くなる

050

後味が短い特性があるものは次のうちどれか。

- ① うま味
- ② 酸味
- ③ 渋味
- ④ 辛味

051

会席料理の流れで「向付」の次に来るのはどれか。

- ① 椀物
- ② 揚げ物
- ③ 焼き物
- ④ 蒸し物

052

会席料理の基本的な流れで「椀物」に続くのはどの料理か。

- ① 煮物
- ② 揚げ物
- ③ 蒸し物
- ④ 向付

053

会席料理や懐石料理などにおける「向付」とはなにか。

- ① 一番最初の料理
- ② 蒸し物
- ③ 煮物
- ④ 刺身

054

「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

055

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

056

コハダをさばく際に最初に行う作業はどれか。

- ① 背びれを落とす
- ② 内臓を取り出す
- ③ 頭を落とす
- ④ 鱗を取る

057

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



058

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

059

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

060

昆布締めにおいて、ラップで魚介を包む際の説明として適切とは"いえない"のはどれか。

- ① まな板などの上にラップを敷く
- ② ラップは2枚ではなく、必ず1枚で包むようにする
- ③ 空気が入らないように、空気をしっかり抜きながら包む
- ④ 右側と左側を折り、横から空気が入らないようにする

061

「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

062

自家製の昆布締めにおいて、注意すべき点で"間違っている"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縛る
- 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

063

「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

064

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 みりんと酒が1：1
- ② みりんと酒が1：2
- ③ みりんと酒が2：1
- ④ みりんと酒が3：1

065

後味が長く残し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

066

明治9年の「東京府管内統計表」に"入っていない"魚介はどれか。

- ① 赤ムツ
- ② クロダイ
- ③ ボラ
- ④ ハマグリ

067

アカ貝の分類として正しいのはどれか。

- ① フネガイ目アカガイ科
- ② フネガイ目フネガイ科
- ③ 二枚貝アカガイ科
- ④ 二枚貝フネガイ科

068

イワシの説明として"正しくない"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

アナゴの説明として"正しくない"のはどれか。

- ① 国内で流通しているアナゴは主にマアナゴ、ゴテンアナゴ、ギンアナゴ
- ② 現在でも羽田沖を中心とした東京湾でとれる
- ③ 江戸前穴子は色も味も良いことで広く知られている
- ④ アナゴ目アナゴ科

070

ウナギの説明として"正しくない"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

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

072

クロダイの説明として"正しくない"のはどれか。

- ① 昔から東京湾で漁獲される
- ② 皮にはビタミンAが多く含まれる
- ③ タイ科のタイではない「あやかり鯛」である
- ④ 背びれと腹びれに鋭いトゲがある

073

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

074

マイワシの分類として正しいのはどれか。

- ① ニシン目ウルメイワシ科
- ② ニシン目カタクチイワシ科
- ③ ニシン目ニシン科
- ④ ニシン目キビナゴ科

075

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

076

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

077

ヒラメの5枚おろしの基本的な全体の流れはどれか。

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

078

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



079

写真の丸で囲ったあたりを何と呼ぶか。

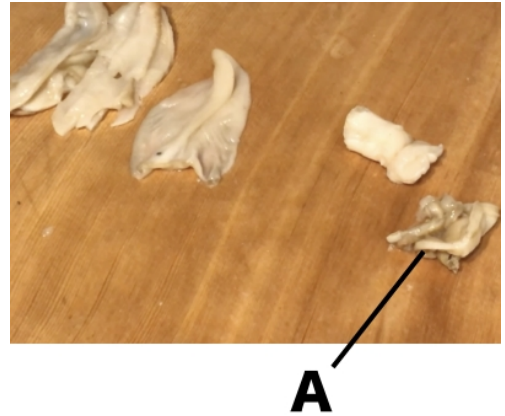
- ① カマ
- ② 上身
- ③ 腹びれ
- ④ 鉢の身



080

ミル貝をさばいたこの写真のAはどの部分か。

- ① 水管
- ② 本体の身
- ③ 貝柱
- ④ ひも



081

寿司店開業時の「コンセプト設計」として適切とはいえないものはどれか。

- ① どんなお店か
- ② ターゲットは誰か
- ③ どんなメニューを出すのか
- ④ どんな求人広告を出すのか

082

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

083

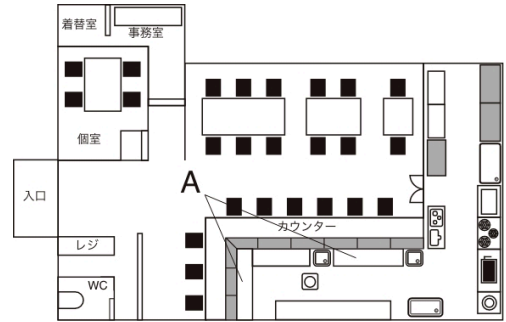
「食品衛生責任者」の講習で行われないものはどれか。

- 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

084

1級公式テキスト内の図のAの部分はなにか。

- ① 収納キャビネット
- ② ワークテーブル
- ③ 製氷機
- ④ 移動台



085

売上1000万円、食材費が300万円、人件費が300万円、家賃50万円とした場合、FL比率は何%になるか。

- ① 0.3
- ② 0.35
- ③ 0.6
- ④ 0.65

086

FL比率（Food+Labor）の目安はどれくらい以下か。

- ① 50-60%
- ② 30-40%
- ③ 70-80%
- ④ 80-90%

087

FD比率とはなにか。

- ① 料理と人件費が売上高を占める比率
- ② 料理と家賃が売上高を占める比率
- ③ 料理と飲み物が売上高を占める比率
- ④ 料理と宣伝費が売上高を占める比率

088

個人店の寿司屋における差別化戦略において、この中で最も適切なものはどれか。

- ① 大量仕入れによるコスト削減
- ② ロボット化を進めて効率を上げる
- ③ 熟成寿司などの専門性を高める
- ④ メニューを均一化し、標準化を図る

089

クレームへの対応手順で"間違っている"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

090

ハラスメントに関する説明で"間違っている"ものはどれか。

- ① 身体への攻撃や物を投げることはハラスメントに含まれる
- ② 大声で怒鳴ったり、過度な叱責をすることはハラスメントに含まれる
- ③ 「バカ」など人格を否定する言葉はハラスメントに含まれる
- ④ 業務上の行為の間違いを指摘することはハラスメントに含まれる

091

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

092

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

093

「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?

094

寿司ネタ「こはだ」の英語名はどれか。

- ① Gizzard shad
- ② Flounder
- ③ Sea bream
- ④ Conger

095

「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.

096

「アナゴ」の英単語として正しいのはどれか。

- ① Conger
- ② Bonito
- ③ Eel
- ④ Flounder

097

「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

098

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

099

視覚の表現による食レポでないのはどれか。

- 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

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