



『寿司検定2級』 解答

2026年6月14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

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
-

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
-

004

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。

- ① 寿し庵
- ② 菊水鮓
- ③ 東寿司
- ④ みやこ寿司

005

大正期に寿司が全国に広がるきっかけとなった要因として"当てはまらない"のはどれか。

- ① 関東大震災や戦災による寿司職人の移住
- ② 明治政府による東京文化の推奨
- ③ 戦後の握り寿司のみ営業可とした緊急措置令
- ④ 寿司学校の全国的開校による寿司職人の増加

006

明治期の水産業の変革に関する説明として適切とは"いえない"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 水産習慣所や多くの水産試験場が設立された

007

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

008

1907年に日本で初めて開発されたものはどれか。

- ① 国産氷式冷蔵庫
- ② 電気冷蔵庫
- ③ 冷凍船
- ④ 製氷機

009

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

010

江戸時代における芳町、柳橋、靈岸島は、どのような地域として知られていたか？

- ① 魚河岸
- ② 農村地帯
- ③ 工業地帯
- ④ 花街

011

二葉鮎二代目で「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

012

平成以降の寿司業界の変化について適切とは"いけない"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

013

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

014

令和5年時点の海外の日本食レストランの数として正しいのはどれか。

- ① 約5万店
- ② 約10万店
- ③ 約25万店
- ④ 約18.7万店

015

昭和期の銀座御三家ではない寿司店はどれか。

- ① 二葉鮨
- ② 久兵衛
- ③ 与志乃本店
- ④ 奈可田

016

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

017

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



018

写真の寿司ネタは何か。

- ① クジラ
- ② 赤身
- ③ メジマグロ
- ④ カジキ



019

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

020

福井県の「越前がれい」の標準和名はどれか。

- ① マコガレイ
- ② アカガレイ
- ③ ヤナギガレイ
- ④ イシガレイ

021

「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

022

河川に残るサクラマスの子封型を何と呼ぶか。

- ① ニジマス
- ② トラウト
- ③ ヤマメ
- ④ イワナ

023

クロダイの説明として"間違ってる"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

024

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

025

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

026

タラバガニの説明として正しいのはどれか。

- ① 水産業ではカニとして扱われない
- ② 厳密にはヤドカリの仲間である
- ③ 横方向に歩くことができるが、縦方向には歩くことができない
- ④ 大きさと味の良さからヤドカリの王様とも呼ばれる

027

海外で見られるカラフルな子持ちニシン寿司は、何の卵を使用することが多いか。

- ① スケトウダラの卵
- ② カラフトシシャモの卵
- ③ ニシンの卵
- ④ トビウオの卵

028

サクラエビの漁業許可を受けている都道府県はどこか。

- ① 静岡県
- ② 北海道
- ③ 千葉県
- ④ 宮城県

029

「カニミソ」とは、どのようなものか。

- ① カニの精巢
- ② カニの卵巣
- ③ カニの中腸腺
- ④ カニの脳味噌

030

ワサビを巻いた巻き寿司のことをなんというか。

- ① ミドリ巻き
- ② ナミダ巻き
- ③ アオイ巻き
- ④ 葉っぱ寿司

031

5つの基本味覚でないものはどれか。

- ① 甘味
- ② 脂肪味
- ③ うま味
- ④ 苦味

032

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

033

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

034

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

035

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

036

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

037

渋みがある落ち着いた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

038

魚は死ぬとエネルギー源だった「アデノシン三リン酸」は体内のなにによって分解され、うま味成分の「イノシン酸」に変化するか。

- ① 微生物
- ② たんぱく質
- ③ 酵素
- ④ 脂肪

039

魚の熟成で、うま味成分イノシン酸に変化する物質はどれか。

- ① グルタミン酸
- ② アデノシン三リン酸
- ③ コハク酸
- ④ アスパラギン酸

040

アジアイネ"ではない"種はどれか。

- ① ジャポニカ
- ② グラベリマ
- ③ ジャバニカ
- ④ インディカ

041

ジャポニカ種が多く食される地域でないのはどれか。

- ① ベトナム
- ② 中南米
- ③ スペイン
- ④ アフリカ

042

インディカ種の分布域として適切なのはどれか。

- ① 日本・朝鮮半島・中国東北部・ヨーロッパの一部など
- ② 中国中南部・インド・バングラデシュ・タイ・ベトナム・米国など
- ③ アジアの熱帯高地・中南米・アフリカ・イタリア・スペインなど
- ④ アフリカ南西部・スペイン・南ヨーロッパなど

043

「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

044

「なすの花ずし」はど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

045

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

046

職人の身だしなみとして"間違っている"ものはどれか。

- ① 服装は清潔感があれば派手な色でも良い
- ② 業務中は指輪を外す
- ③ ズボンは黒または白のスラックスを着用する
- ④ 香水やタバコは控える

047

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

048

図のAにあたる部分の名称はどれか。

- ① みね
- ② そり
- ③ しのぎ
- ④ あご



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

初心者にとって、ステンレス包丁を使うメリットは何か。

- ① 研ぎやすい
- ② 見た目が美しい
- ③ 切れ味が持続する
- ④ 錆びにくい

051

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

052

お櫃が黒っぽくくすんだ場合の対処法として適切なものはどれか。

- ① 紙やすりで削り取る
- ② 60度のお湯を張った後10分ほど待つ
- 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 塩素系漂白剤に漬け込む

053

購入したばかりの江戸桶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

054

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

055

「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

056

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

057

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

058

酢締めの説明として適切とは"いない"のはどれか。

- ① 保存性を高めながら魚の風味を引き出す方法
- ② 主にマグロなどの赤身魚に用いられる
- ③ 魚に塩を軽く振って締め、その後に酢に漬ける
- ④ 漬け込む時間や塩・酢の濃度は、魚によって調整する

059

江戸前の仕事で、コハダなどの魚を酢に漬ける手法を何というか。

- ① 漬け
- ② 昆布締め
- ③ 酢締め
- ④ 煮仕事

060

煮仕事の説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① アナゴ、タコ、シャコ、ハマグリなどで用いられる
- ② 一般的にみりん、醤油、砂糖が用いられる
- ③ 温度と加熱時間の調整により、熟成の度合いが変わる
- ④ 昔から店のレベルをはかる重要な技術の一つ

061

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 アブラカレイ
- ③ トリ貝
- ④ ホッコク甘エビ

062

江戸前寿司における煮仕事の説明として適切とは"いけない"ものはどれか。

- 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 一般的に砂糖、醤油、秘伝が用いられることが多い

063

オボロとはなにか。

- ① 卵にエビのすり身を入れて弱火でじっくり焼いたもの
- ② 卵に白身魚のすり身を入れて弱火でじっくり焼いたもの
- ③ 白身魚やエビを鍋で長時間煮て乾燥させたもの
- ④ 白身魚やエビをすり身にして鍋で煎りつけたもの

064

細巻き（鉄火巻き）に使うシャリの量はどれくらいか。

- ① 30g
- ② 90g
- ③ 60g
- ④ 120g

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

066

マアジの説明として"誤っている"のはどれか。

- ① 日本では一般的にアジといえばマアジを指す
- ② スズキ目アジ科マアジ属
- ③ タンパク質や脂質、鉄分やDHA、EPAなどを含む
- ④ 東京湾には生息しない

067

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

068

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

069

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

070

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⇒コノハダ⇒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

071

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

072

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

073

シマアジはアジの中でも何と呼ばれる種類か。

- ① タイヘイヨウアジ
- ② セッキアジ
- ③ キアジ
- ④ ヒラアジ

074

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

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

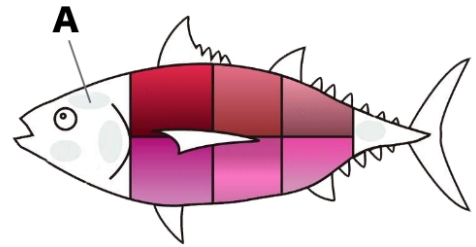
077

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

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



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 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
- ③ 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
- ④ 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

アジの仕込みに関するこの写真の説明で適切とは"いえない"のはどれか。

- ① 丸で囲まれた部分に腎臓がある
- ② この膜に切り込みを入れて血を掻き出す
- ③ 血がなくなるまで洗い流して臭みを取り除く
- ④ 包丁で中骨を削ぎ取っている



解凍と保存に関する説明で適切とは"いえない"ものはどれか。

- ① 常温で解凍せずに、冷蔵庫内で一晩かけて解凍する
- ② 魚介は基本的に再冷凍しないようにする
- ③ 解凍後は、柵ごとにペーパータオルでくるんで冷蔵する
- ④ 柵の冷凍時はペーパータオルでくるんだ後にラップで包む

082

感染症の説明として"当てはまらない"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

083

ヒスタミンの原因となるのはどれか。

- ① 貝類
- ② 青魚
- ③ 白身魚
- ④ 赤身魚

084

腸管出血性大腸菌(O157等)の説明として適切では"いけない"ものはどれか。

- ① 伝播経路は魚介が多い
- ② 手洗いを徹底し、特にトイレ行った際は念入りに行う（対策）
- ③ 冷蔵庫内感染に注意し、野菜は徹底洗浄する（対策）
- ④ 調理器具をしっかりと洗浄し、消毒する（対策）

085

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

086

冷凍マグロの保管温度で適切なのはどれか。

- ① -0℃以下
- ② -4℃以下
- ③ -15℃以下
- ④ -45℃以下

087

黄色ブドウ球菌の説明として"いけない"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ることが重要
- 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

088

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℃

089

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

090

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

091

助穴の愛人の花魁の名前は何か。

- ① 稻巻
- ② 揚巻
- ③ 巻姫
- ④ 稻姫

092

「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

093

「義経千本桜」の説明として適切とは"いえない"のはどれか。

- ① 吉野川の鮎のなれずしが登場する
- ② すし屋の主人・弥左衛門は、平維盛をかくまっていた
- ③ 家族を守った権太は、父の跡を継いですし屋の主人になった
- ④ 物語に登場する「つるべすし弥助」は奈良県に実在する

094

ウニの漢字の説明で適切とは"いえない"ものはどれか。

- 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

095

オウムガイやアンモナイトの説明として適切なのはどれか。

- 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

096

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

097

「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

098

「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

099

「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

100

「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 あまり店頭に並ばないもの