



『寿司検定1級』 解答

2026年6月17日

001

図の資料は何を示しているか。

- ① 鮓について記載された奈良時代の木簡
- ② 呉興鮓に関する王羲之の書
- ③ 江南地方の刺身料理「膾食」の解説
- ④ 朝鮮半島に伝わる辛い漬物文化



002

古代中国で魚米の郷として知られ、鮓づくりが盛んだった地域はどこか。

- ① 河北
- ② 山東
- ③ 江南
- ④ 遼寧

003

「魚醬」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

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

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 発酵調味料のプラホック
- ② 発酵調味料のプラサック
- ③ 発酵魚のソム・パ
- ④ 発酵魚のファーク

007

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

008

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

009

1887年にアメリカ本土に開店した初の日本料理店はどれか。

- ① 川福
- ② 大和屋
- ③ 東京会館
- ④ 栄菊

010

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
-

011

日本料理店「川福」などで寿司バー開設を仕掛けたのは誰か。

- ① 金井紀年
 - ② 田中和夫
 - ③ アレックス・ジョンソン
 - ④ ケン・ナカムラ
-

012

パリのSUSHI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
-

013

この写真はどこの寿司レストランか。

- ① ハンガリー
 - ② ポーランド
 - ③ チェコ
 - ④ ロシア
-

014

ロシアの寿司市場における説明として最も適切なのはどれか。

- 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

015

オーストラリア発のテイクアウトSUSHIチェーンはどれか。

- ① Sushi Train
- ② Sushi Shop
- ③ Sushi Sushi
- ④ Sushico

016

江戸前寿司の代表的な寿司ネタでキュウリウオ目の魚はどれか。

- ① マダイ
- ② アナゴ
- ③ シラウオ
- ④ カスゴ

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

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 アカムツ

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

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

021

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 シラウオ



022

食用になる二枚貝としては最も大型になる寿司ネタはどれか。

- ① イシガキ貝
- ② タイラ貝
- ③ ハマグリ
- ④ トリ貝

023

シャリの形を作る際の説明として"正しくない"のはどれか。

- ① 握るときに力を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ると船底型になる。
- ③ 底の部分に親指と小指の力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。

024

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

025

羅臼ウニの標準和名はなにか。

- ① アカウニ
- ② キタムラサキウニ
- ③ バフンウニ
- ④ シラヒゲウニ

026

ハタハタの旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

027

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



028

大阪の「マアナゴ」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

029

高知県の特産として知られる「さが日戻り鰹」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

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

福岡の「天然マダイ」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

032

「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

033

「ママカリ」の標準和名はなにか。

- ① トウヨウニシン
- ② カタクチイワシ
- ③ ウルメイワシ
- ④ サッパ

034

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

035

「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

036

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 かぼすブリ
- ④ 南蛮エビ

037

「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

038

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



039

おからとイワシ、またはアジを使った郷土寿司はどれか。

- ① 松山鮓
- ② 岩国寿司
- ③ 唐ずし
- ④ ままかりずし

040

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

041

須古ずしはどこの郷土寿司か。

- ① 香川県
- ② 徳島県
- ③ 佐賀県
- ④ 宮崎県

042

勝ち戦の祝いの寿司として作ったことが起源とされるのはどの郷土寿司か。

- ① 須古寿司
- ② 大村ずし
- ③ もぶり鮓
- ④ 酒ずし

043

「このしろの姿寿司」はどこの郷土寿司か。

- ① 愛媛県
- ② 島根県
- ③ 長崎県
- ④ 熊本県

044

「酒ずし」とはどこの郷土寿司か。

- ① 鹿児島県
- ② 鳥取県
- ③ 福岡県
- ④ 宮崎県

045

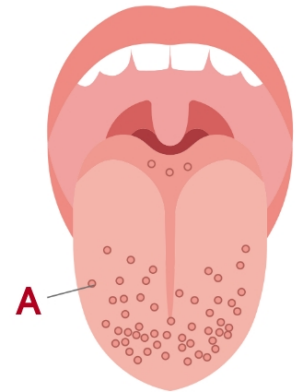
「お方ずし」の「お方」とは何のことか。

- ① 藩主
- ② 藩主の奥方
- ③ 将軍
- ④ 庄屋

046

図のAの部分は何というか。

- ① 舌下腺
- ② 舌苔
- ③ 味蕾
- ④ 喉頭蓋



047

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

048

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

049

和食での調理法「五法」に"含まれない"のはどれか。

- ① 煮る
- ② 炒める
- ③ 揚げる
- ④ 蒸す

050

物理的な収斂感である味覚は次のうちどれか。

- ① 苦味
- ② 辛味
- ③ 渋味
- ④ 酸味

051

漬けマグロの仕込みにおいて、マグロを湯通しする際の注意点はどれか。

- ① 中まで火が通らないようにする
- ② しっかり火を通す
- ③ 15分ほど湯通しする
- ④ お湯を沸騰させない

052

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

053

会席料理における「炊合せ」とは何か。

- ① ご飯
- ② 焼物
- ③ 煮物
- ④ 蒸し物

054

会席料理や懷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

055

「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

056

コハダの酢締めの手順で適切なのはどれか。

- ① 小骨を抜く→さばく→酢で締める→塩で締める→切り付け
- ② 小骨を抜く→さばく→塩で締める→酢で締める→切り付け
- ③ さばく→小骨を抜く→酢で締める→塩で締める→切り付け
- ④ さばく→小骨を抜く→塩で締める→酢で締める→切り付け

057

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

058

昆布締めにおいて、魚の柵を包む昆布に塗るものはどれか。

- ① 塩
- ② みりん
- ③ 酒
- ④ 醤油

059

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



060

昆布締めの手順で最初に行うことはどれか。

- ① ラップで包む
- ② 魚の柵の水分を拭く
- ③ 氷水に漬ける
- ④ 真空にする

061

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

062

「煮切り」を行う目的はどれか。

- ① 温めることによって、タレが染み込みやすくするため
- ② 温めることによって、食材の加工をしやすくするため
- ③ アルコール分を飛ばし、うま味や甘みを濃縮するため
- ④ アルコール分を飛ばし、塩味を引き出すため

063

「砂糖を入れるとコーヒーの苦味が弱まる」のは次のどの効果によるものか。

- ① 味の相乗効果
- ② 味の抑制効果
- ③ 味の対比効果
- ④ 味の促進効果

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 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

065

おまかせのデメリットとは”いえない”ものはどれか。

- ① 客側にとっては、選択の自由があまりない
- ② 客側にとっては、寿司をたくさん食べたい場合は不向き
- ③ 店側にとっては、寿司と和食の技術を持つ職人が必要
- ④ 店側にとっては、ロス率が高い

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

シラウオの説明として"正しくない"ものはどれか。

- 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

068

イワシの説明として正しくないものはどれか。

- 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

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

070

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 東北では「チヌ」とも呼ばれる
- ④ 背びれと腹びれに鋭いトゲがある

071

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

072

ニホンウナギの説明として適切とは"いえない"のはどれか。

- ① 背びれ、尾びれ、尻びれが分かれている
- ② ビタミンA、Dが豊富
- ③ 粘液で体表がヌルヌルしている
- ④ 鹿児島県が有名産地の一つ

073

ボラの説明として”正しくない”のはどれか。

- ① 現在でも東京湾で年間数トンが漁獲される
- ② 汚染域でも生息できるため、都市近辺の個体は臭みが多い傾向にある
- ③ 外洋などの個体は臭みがなく、淡白で甘みのある上品な味わい
- ④ 一番大きいのは関東で「クチグロ」と呼ばれる

074

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

075

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

076

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 鰭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



077

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

078

鰭を落とした後に、ヒラメを5枚に下ろし始める前の流れとして正しいのはどれか。

- ① 頭を落とす→腎臓膜に切り込みを入れる→布巾でしっかり拭く→下ろす
- ② 頭を落とす→腎臓膜に切り込みを入れる→血を洗い流す→下ろす
- ③ 頭を落とす→ヒレに切り込みを入れる→中骨の真上に線を入れる→下ろす
- ④ 頭を落とす→中骨の真上に線を入れる→ヒレに切り込みを入れる→下ろす

079

写真の丸で囲ったあたりを何と呼ぶか。

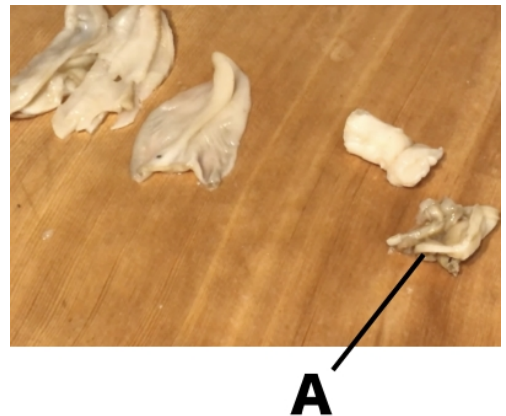
- ① カマ
- ② 上身
- ③ 腹びれ
- ④ 鉢の身



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

「事業計画」に記載する内容として、必要とは"いない"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

083

日本における寿司屋の営業で準拠すべき法令でないのはどれか。

- ① 食品衛生法
- ② 食品衛生施行令
- ③ 食品衛生法規則
- ④ 食品基準法

084

公式テキスト内の図のAの部分はなにか。

- ① 舟形シンク
- ② 一槽シンク
- ③ 二槽シンク
- ④ 移動台

085

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

086

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

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

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

089

個人店の寿司屋における差別化戦略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

090

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

091

寿司に酒を合わせるポイントとして、"間違っている"ものはどれか。

- ① 生臭くならない酒を選ぶ
- ② 濃い味付けの料理には、軽い味わいの酒を選ぶ
- ③ 同調する要素を持つ酒を選ぶ
- ④ 魚介の生臭さをマスキングする酒を選ぶ

092

日本酒の「熟成タイプ」に合うとされる寿司ネタはどれか。

- ① ツブ貝
- ② タコ
- ③ トロ
- ④ エビ

093

フルーティーなタイプの日本酒に合うとされる寿司ネタはどれか。

- ① 幅広い寿司ネタ
- ② 軽めの淡白な寿司ネタ
- ③ 脂分を持つ寿司ネタ
- ④ 脂分が多い寿司ネタ

094

「お会計は現金のみです。」の表現として、適切なものはどれか。

- ① We only accept cash.
- ② We only accept credit cards.
- ③ We accept cash and cards.
- ④ We do not accept cash.

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

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

097

「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

098

安直な使用はチープな印象を与える時があるため、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

099

基本五味に着目した食レポ表現でないのはどれか。

- ① しっかりとした甘み
- ② まろやかな酸味
- ③ 塩気が強いシャリ
- ④ 真っ赤な赤身

100

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