



『寿司検定2級』 解答

2026年6月17日

001

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

002

天保の改革（1841年）で、贅沢品とされた寿司屋に科された刑罰はどれか。

- ① 手鎖の刑
- ② 追放
- ③ 罰金
- ④ 営業停止

003

日本初の寿司や和食の認可制専門学校が登場したのはいつか。

- ① 2002年
- ② 2008年
- ③ 2016年
- ④ 2020年

004

明治期の水産業に関連する技術の発展として適切とは"いえない"のはどれか。

- ① 保存技術に加熱、燻製が加わった
- ② 漁船の動力化
- ③ 鉄道・汽船輸送による流通網の拡大
- ④ 氷式冷蔵庫の登場

005

「東京名家繁昌図録」で紹介された「東寿司」は誰に関連する寿司屋か。

- ① 小泉 与兵衛
- ② 松崎 喜右衛門
- ③ 堺屋 松五郎
- ④ 高田 安太郎

006

「コンベア旋回式食事台」という特許を持っていた回転寿司店はどれか。

- ① かっぱ寿司
- ② すし太郎
- ③ 回転寿司くら
- ④ 元禄寿司

007

昭和期の寿司の形態の変化として"当てはまらない"ものはどれか。

- 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

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

009

アメリカで誕生したサーモンとクリームチーズを使った巻き寿司の名前はどれか。

- ① フィラデルフィアロール
- ② カリフォルニアロール
- ③ ペンシルベニアロール
- ④ バージニアロール

010

平成以降の寿司業界の変化について適切とは"いけない"ものはどれか。

- ① 立ち食い寿司の人気の廃れた
- 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

011

世界中に増えた日本食レストランは令和5年時点で約何店舗といわれるか。

- ① 5.6万店
- ② 18.7万店
- ③ 21.4万店
- ④ 59.5万店

012

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

013

千住にあったとされる与兵衛ず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

014

「二葉四天王」の一人で「握りの神様」などの異名を持つのは誰か。

- ① 藤本 繁蔵
- ② 新家 安蔵
- ③ 中田 一男
- ④ 岡田 源四郎

015

小泉清三郎が書いた本の名前はどれか。

- ① 貞丈鮓記
- ② 美味しく手際に来るお鮓の作り方
- ③ 食べ物時代相
- ④ 趣味の鮓史と食物史

016

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



017

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



018

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

019

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

020

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

021

富山湾で漁獲される「富山湾の宝石」と呼ばれるエビはどれか。

- ① シバエビ
- ② アカエビ
- ③ クルマエビ
- ④ シロエビ

022

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

023

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

024

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

025

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

026

微生物によって、人間にとって有益でない物質や有害な物質が産生されることをなんというか。

- ① 酸化
- ② 乾燥
- ③ 発酵
- ④ 腐敗

027

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

028

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

029

ツンとした匂いを感じる刺激적인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

030

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

031

「熟成」の説明として適切なのはどれか。

- ① 食材の酵素の働きなどでたんぱく質等の分解が行われ、旨みや食感が向上する
- ② 酢や塩、醤油などの調味料に漬け込むことで豊かな風味が生み出される
- ③ 微生物による乳酸菌の産生によって風味が向上する
- ④ 微生物の働きによって、人間にとって役立つものが作り出される

032

「かぶら寿司」の「かぶら」とはなにか。

- ① カブ
- ② 大根
- ③ ニンジン
- ④ ゴボウ

033

「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

034

「イノシン酸」は時間と共に分解されると、なにへ変わって腐敗が進むか。

- ① ヒポキサンチン
- ② アデノシン三リン酸
- ③ グリシン
- ④ アルギニン

035

江戸前寿司における飾り寿司「ひよっこ」の中には、主に何を入れるか。

- ① マグロのすき身とネギを混ぜたもの
- ② 卵の黄身と海老おぼろを混ぜたもの
- ③ 卵の白身と鯛のすり身を混ぜたもの
- ④ 鰯と海老のすり身を混ぜたもの

036

「うるち米」または「もち米」に分類する基準とされるのはなにか。

- ① 生産地域と管理体制
- ② 生産者と品種特性
- ③ 水分含量
- ④ アミロース含量とアミロペクチン含量

037

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

038

ジャポニカ種が多く食される地域”ではない”のはどれか。

- ① ベトナム
- ② 日本
- ③ 朝鮮半島
- ④ 中国東北部

039

ジャポニカ種の米に含まれるアミロースの割合はどれくらいか。

- ① 5-8%
- ② 16-18%
- ③ 25-30%
- ④ 40-45%

040

釜で炊いたご飯のうち、酢飯として最も適しているのはどの部分か。

- ① 釜の上部のご飯
- ② 釜の中部のご飯
- ③ 釜の下部のご飯
- ④ 釜の底部のご飯

041

郷土寿司の「すしこ」は何を蒸して乳酸発酵させたものか。

- ① 玄米
- ② 精米
- ③ もち米
- ④ 酢飯

042

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

043

「小佐波みょうが」を使ったみょうが寿司はどここの郷土寿司か。

- ① 富山県
- ② 新潟県
- ③ 石川県
- ④ 福井県

044

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

045

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

046

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

047

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



048

和包丁の本焼きのデメリットとして適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 値段が高い
- ② 刃が歪みやすい
- ③ 衝撃に弱い
- ④ 研ぎにくい

049

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

050

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

051

まな板の手入れの説明として"正しくない"のはどれか。

- ① 使用前は必ず水に濡らして軽く拭いてから使う
- ② まず、お湯でまな板を軽く洗い流す。
- ③ 水を流しながら、木目に沿ってたわしでしっかりと洗う
- ④ 強い匂いの食材を切った後は、使った直後に洗い流す

052

江戸櫃（飯台）のアク抜きで湯に加えるものはどれか。

- ① 塩
- ② レモン汁
- ③ 重曹
- ④ 酢

053

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

054

酢締めの説明として適切とは"いけない"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

055

昆布締めにすることによって、魚に移る昆布に含まれるうま味成分を何と
いうか。

- ① アデノシン酸
- ② イノシン酸
- ③ グアニル酸
- ④ グルタミン酸

056

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"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 一般的にみりん、醤油、砂糖が用いられることが多い

057

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 サーモン
- ③ トリ貝
- ④ ホッコク甘エビ

058

伝統的な江戸前寿司の玉子焼きの説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① エビや白身魚のすり身を入れたカステラ風の玉子焼き
- ② おまかせの先付けとして出され、店の技術力をはかる目安となる
- ③ 強火ではなく弱火でじっくり焼くことで滑らかになる
- ④ 職人の技術と意気込みを象徴する仕事とされる

059

海苔の扱い方の説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 海苔は水分を吸わないようにキッチンペーパーの上に置く
- ② 海苔はザラザラの面を上にする
- ③ 海苔を切るときは手でも包丁でもどちらでも構わない
- ④ 巻きすの上に海苔を置く際は、手前は間隔をあけないようにする

060

細巻きの作り方の説明として"誤っている"のはどれか。

- ① 全形海苔の半分のサイズを使用する
- ② 巻きすは、ツルツルの面と結び目がある方を下にする
- ③ 手酢をつけて、手でシャリを60gぐらい取り、シャリの塊を作る
- ④ 海苔の左端から右へ、左手で押していくようにしてシャリを敷き詰める

061

細巻き用の海苔のサイズとして一般的なのはどれか。

- 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）

062

巻き物を切る際の説明として正しいとは"いけない"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

063

イクラの仕込みとして適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 火が通らないように40度ほどのお湯に筋子をバラす
- ② お湯に筋子を入れて端の方の膜がとれてきた後に少しずつ剥がしていく
- ③ よく火を通した醤油に、酒とみりんを加えて冷まし、イクラを漬ける
- ④ バラけた筋子をざるで水洗いする際に残った筋を外す

064

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

065

イクラの軍艦を作る際の説明として適切とは"いけない"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

066

アジの硬いトゲ状の鱗をなんというか。

- ① マチバリ
- ② イガシ
- ③ ゼイゴ
- ④ ジトウ

067

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

068

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

069

カツオの説明として適切とは"いけない"ものはどれか。

- 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

070

かつて唯一「サケ」と呼ばれていた魚はどれか。

- ① ベニザケ
- ② ギンザケ
- ③ シロザケ
- ④ マスノスケ

071

50cmくらいまでのサワラを何と呼ぶか。

- ① チビキ
- ② ワラサ
- ③ ヤナギ
- ④ サゴチ

072

タコの目利きとして良い個体とはいえないのはどれか。

- ① 吸盤の吸い付き力が強い
- ② 透明感がある
- ③ 弾力がある
- ④ 皮が剥けている

073

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

074

ツブ貝の身の唾液腺に含まれる毒素の名前はどれか。

- ① ヒスタミン
- ② テトラミン
- ③ ヒスチジン
- ④ パリトキシン

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

078

マグロの図のAの部分は何と呼ぶか。

- ① 腹上
- ② 腹下
- ③ はちの身
- ④ 中おち

079

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



080

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

081

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

082

食中毒発生時に保健所へ通知する期限はどれか。

- ① 12時間以内
- ② 24時間以内
- ③ 48時間以内
- ④ 72時間以内

083

食中毒の一つであるヒスタミンの対策として適切とは"いけない"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

084

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

085

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洗浄し、消毒する（対策）

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

解凍と保存に関する説明として適切とは"いけない"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

088

食材の保管に関する説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 生食用と加熱用の魚介は分けて保管する
- ② 冷蔵庫内のものは古いものから使うことを基本にする
- ③ 生食用鮮魚は4℃以下で保存する
- ④ 冷凍マグロは-15℃以下で保存する

089

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

090

魚介を加熱する際の注意点として適切とは"いけない"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

「石松三十石船」で森の石松が「寿司食いねえ」と船上の客に向かって言ったのはなぜか。

- ① お腹が空いて倒れそうに見えたから
- ② 江戸っ子は握り寿司が好きだと思ったから
- ③ 石松を立派な侠客と認めたから
- ④ 次郎長親分を褒めたから

092

「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

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

「鮓」と「鮓」という漢字は、古代中国でどのような意味で使われていたか。

- ① 「鮓」は魚の塩辛、「鮓」は魚の漬け物
- ② 「鮓」は魚の漬け物、「鮓」は魚の塩辛
- ③ 「鮓」は生なれ、「鮓」は魚の塩辛
- ④ 「鮓」は魚の塩辛、「鮓」は生なれ

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

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

「タチ」とは何を指す符牒か。

- ① 立ち食い寿司のこと
- ② 板前が立って握る寿司屋のこと
- ③ 仕込みを担当する職人のこと
- ④ ネタの鮮度が良いこと

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

「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

「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