



『寿司検定1級』 解答

2026年9月6日

001

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

002

台湾の原住民族「泰雅族」に伝わる「鮓」はどれか。

- ① 呉興鮓
- ② 醪糟
- ③ 叮瑪糰
- ④ 喜烙

003

この写真が撮影されたのはいつ頃か。

- ① 1850年頃
- ② 1880年頃
- ③ 1900年頃
- ④ 1930年頃

004

この中で5000店以上の寿司店がある地域はどれか。

- ① 北京
- ② 天津
- ③ 広東
- ④ 重慶

005

カンボジアで現在も使用されている発酵調味料を何というか。

- ① プラーソム
- ② ファーク
- ③ ソムパー
- ④ プラホック

006

インドネシアなどで多くの店を展開しているシンガポールのチェーン店の名前はなんというか。

- ① SUSHI SHOP
- ② SUSHI KING
- ③ SUSHI SAKURA
- ④ SUSHI TEI

007

中央アジアのSUSHIの状況に関する説明として適切とは"いえない"のはどれか。

- ① 宅配寿司などはまだ存在しない
- 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 ソ連崩壊後の1990年代以降に広がった

008

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

009

1970年の大阪万博で回転寿司を世界に紹介した店はどれか。

- ① かっぱ寿司
- ② くら寿司
- ③ 元禄寿司
- ④ スシロー

010

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

011

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

012

この中でメキシコで特に人気があるものはどれか。

- ① ツナスシ
- ② ブドウ葉のスシロール
- ③ ビーガンロール
- ④ ホットロール

013

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

014

この中で、寿司レストラン数が最も多い都市はどれか。

- ① モスクワ
- ② ブカレスト
- ③ プラハ
- ④ ローマ

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

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

017

この写真の寿司ネタは何か。

- ① シラウオ
- ② シマアジ
- ③ マス
- ④ サケ



018

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 ボラ



019

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

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 アカムツ

021

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

022

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

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

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

025

カキの説明として、"誤っている"ものはどれか。

- ① ウグイスガイ目イタボガキ科
- ② 日本で食べられているカキは主にマガキとイワガキ
- ③ 水揚げして一定時間無菌化した淡水に漬けたものが生食用
- ④ 水揚げして直接出荷したものが加熱用

026

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

027

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

028

南蛮エビの標準和名はなにか。

- ① タラバエビ
- ② ホッコクアカエビ
- ③ アカエビ
- ④ ボタンエビ

029

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



030

「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

031

「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

032

京都府のこの写真の郷土寿司を何というか。

- ① しろはた寿司
- ② 角ずし
- ③ 須古ずし
- ④ ばらずし



033

「めはりずし」とはどここの郷土寿司か。

- ① 京都府
- ② 和歌山県
- ③ 福井県
- ④ 石川県

034

しろはた寿司が振る舞われる祭りを催す鳥取県の神社はどれか。

- ① 大江ノ郷神社
- ② 賀露神社
- ③ 宇倍神社
- ④ 白吹神社

035

角ずしで使われる小さな木枠を何というか。

- ① 寿司箱
- ② 押枠
- ③ 物枠
- ④ 物相

036

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

037

岡山県の「こうこずし」で主に使用される魚介はなにか。

- ① マグロ
- ② カツオ
- ③ サッパ
- ④ サワラ

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

松山鮓にゆかりのある文豪の組み合わせとして正しいのはどれか。

- ① 太宰治と芥川龍之介
- ② 夏目漱石と正岡子規
- ③ 森鷗外と樋口一葉
- ④ 川端康成と三島由紀夫

042

秋祭りで作られるなど、かます寿司と縁が深い福岡県の神社はどれか。

- ① 大江ノ郷神社
 - ② 高良大社
 - ③ 宇倍神社
 - ④ 白兔神社
-

043

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
-

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

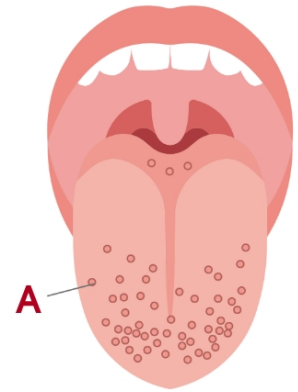
「お方ずし」の「お方」とは何のことか。

- 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

「おいしさ」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

048

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

049

「塩をかけるとスイカの甘味が引き立つ」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

050

後味が長い味の組み合わせとして正しいのはどれか。

- ① 甘味・酸味・塩味
- ② 苦味・うま味・辛味・渋味
- ③ 甘味・苦味・塩味
- ④ 酸味・うま味・辛味

051

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

052

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

053

会席料理や懐石料理などにおけるお造り（刺身）のことを何というか。

- ① 前付
- ② 先付
- ③ 向付
- ④ 奥付

054

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

055

漬けマグロの仕込みにおいて、湯通しした後は何をするか。

- ① 表面を少し焼く
- ② 冷凍庫に1時間ほど保管する
- ③ 氷水の中に入れる
- ④ 漬けダレに漬ける

056

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

057

和食で大事にされる五色における黒色の役割として適切な説明はどれか。

- ① 食欲増進
- ② 安心感
- ③ 清潔感
- ④ 引き締め

058

「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

059

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

060

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



061

コハダの塩締めの後、酢漬けする前に行うことはどれか。

- ① 冷凍庫で保存
- ② 水で洗う
- ③ 塩をもみ込む
- ④ 小骨を抜く

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

昆布締めの作り方の説明として適切とは"いけない"ものはどれか。

- ① 魚介の表面の水分を清潔なペーパーでよく拭き取る
- ② ハケを使って、煮切り醤油を昆布の表面に塗る
- ③ 昆布は魚を包むことができる大きさになるように何枚か重ねる
- ④ 氷水を入れたタッパなどに真空にした柵を漬ける

064

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

065

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

066

明治9年の「東京府管内統計表」で産額が1位の魚介はどれか。

- ① イワシ
- ② シバエビ
- ③ ボラ
- ④ シラウオ

067

シラウオの説明として"正しくない"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

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

069

イワシの目利きで選ぶべきポイントとして適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 体に張りがあり丸い
- ② 目が黒く澄んでいる
- ③ 腹が切れていない
- ④ 腹部が柔らかい

070

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

071

アナゴの有名産地ではないのはどれか。

- ① 羽田沖
- ② 三河湾
- ③ 真野湾
- ④ 加古川

072

カレイの説明として"正しくない"のはどれか。

- ① 日本近海には30種を超えるカレイがいる
- ② 腹が白いもの、身が厚いもの、触ると柔らかいものが良いとされる
- ③ 常磐や大分県の日出町が有名産地
- ④ カレイ目カレイ科

073

ハマグリにほとんど含まれない栄養分はどれか。

- ① ビタミンC
- ② 鉄
- ③ 亜鉛
- ④ タウリン

074

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

075

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

076

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



077

この写真のヒラメの捌き方を何というか。

- ① 二枚おろし
- ② 三枚おろし
- ③ 五枚おろし
- ④ 大名おろし

078

クルマエビの説明として"正しくない"のはどれか。

- ① 頭部には斜め、腹部には横に、茶褐色の縞模様がある
- ② 尾に赤と茶褐色の模様がある
- ③ 死ぬと価値が大きく下がるため、生きている状態で売られるのが基本
- ④ インド洋から太平洋沿岸の内湾砂泥底に生息する

079

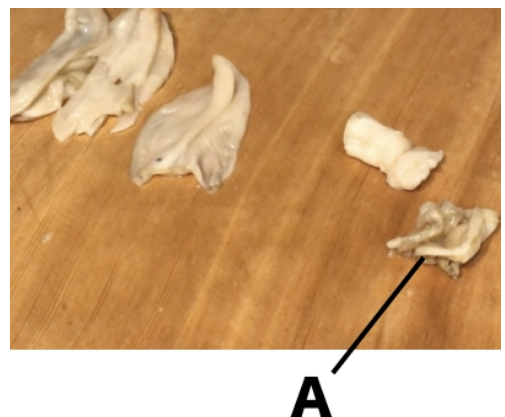
ミル貝の水管とは何か。

- ① 殻を閉じるための筋肉
- ② 貝の足の一部で、移動を助ける器官
- ③ 呼吸するための管
- ④ 汚物を吐き出すための器官

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

「創業計画」で記載する内容として、通常は適切とはいえないものはどれか。

- ① 目的や動機
- ② 法令手続き
- ③ サービス内容
- ④ 必要な資金

082

「食品衛生責任者」の講習で"行われない"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

083

防火管理者が必要となる店舗の条件はどれか。

- ① 収容30名以上
- ② 収容20名以上
- ③ 収容10名以上
- ④ 収容100名以上

084

保健所による「飲食店の営業許可」の取得期間の一般的な目安はどれくらいか。

- ① 約1～2日
- ② 約2～3週間
- ③ 約3～4ヶ月
- ④ 約1年

085

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

086

コールドテーブルとはなにか。

- ① 温度調整機能がついたアルミ製の作業台
- ② ショーケース付きのカウンター
- ③ 寿司ネタを冷やすための氷を敷き詰めた木製の箱
- ④ 作業台と冷凍冷蔵庫を合わせたもの

087

売上100万円、食材費が35万円、人件費が35万円、家賃25万円とした場合、営業利益率は何%になるか。

- ① 5%
- ② 10%
- ③ 15%
- ④ 20%

088

売上が200万円で食材費が60万円の場合、FL比率を60%にしたいとすると、人件費はいくらにすべきか。

- ① 30万円
- ② 60万円
- ③ 90万円
- ④ 120万円

089

小規模店ならではのメリットとはいえないのはどれか。

- ① コスト管理がしやすく、効率的な経営が可能
- ② スケールメリットによるコストカットがしやすい
- ③ コンセプトやメニュー、内装などで独自性を発揮しやすい
- ④ 顧客一人ひとりに対して細やかな対応がしやすい

090

声を上げずに二度と来店しない顧客タイプを何というか。

- ① サイレントクレーマー
- ② クレーマー
- ③ モンスターカスタマー
- ④ ロストカスタマー

091

日本酒が寿司と相性が良い理由とはいえないのはどれか。

- ① 鉄分が少ないから
- ② 同調性が高いから
- ③ ペアリング調整がしやすいから
- ④ 亜鉛との相性が良いから

092

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

093

この中で白ワイン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 アオヤギ貝
- ② アカ貝
- ③ ツブ貝
- ④ 本マグロ

094

「ご注文はお決まりですか？」の英語表現として、適切なのはどれか。

- ① Can I take your reservation?
- ② Would you like the menu?
- ③ Do you want more time to decide?
- ④ Are you ready to order?

095

「こちらがお会計です」の英語表現として、適切なのはどれか。

- ① This is your change.
- ② Here is your receipt.
- ③ Can I get your card?
- ④ Here is your bill.

096

「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

097

「大とろ」の英単語として正しいのはどれか。

- ① Otoro
- ② Rich tuna
- ③ Fatty tuna
- ④ Tuna belly

098

食レポの技術の説明において、適切とはいえないのはどれか。

- ① おいしさを構成する要素と食べた時の感情を整理して抽象的に描写する
- ② 外観的な魅力を最初に伝えることで、関心を引きつけることができる
- ③ 味覚と複数の味による効果などを具体的に表現し、味を描写する
- ④ 香りの描写は食レポをよりリアルにする

099

この中で複数味による効果や味の変化を示した食レポ表現はどれか。

- ① ほんのりとした甘み
- ② レモンのさわやかな酸味
- ③ 爽やかな酸味が旨みを際立たせる
- ④ 口に広がる旨み

100

安直な使用はチープな印象を与えることがあるため、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