



『寿司検定2級』 解答

2026年9月6日

001

「松ヶ鮓 一分べろりと猫がくひ」という川柳で詠われた内容として、最も適切なのはどれか。

- ① 「松ヶ鮓」の寿司は、1分で食べられるほど小ぶりだった
- ② 「松ヶ鮓」の寿司は、猫に例えられた遊女が食べる高級な寿司だった
- ③ 「松ヶ鮓」の寿司は、高級であったため、大名の猫しか食べられなかった
- ④ 「松ヶ鮓」の寿司は、猫が食べるほどおいしいと言われていた

002

江戸前ずしが誕生したのはいつ頃か。

- ① 1650年頃
- ② 1780年頃
- ③ 1820年頃
- ④ 1880年頃

003

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

004

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 二葉鮓
- ③ すし忠
- ④ 美寿志

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

寿司屋台とは異なり、店舗を構える江戸時代の寿司屋は何と呼ばれたか。

- ① 下店
- ② 中店
- ③ 外店
- ④ 内店

007

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

008

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

009

「軍艦巻き」が考案されたのはいつ頃か。

- ① 1920年頃
- ② 明治時代
- ③ 1950年頃
- ④ 1970年頃

010

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

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

「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

013

二葉鮓二代目で「二葉の親分」と呼ばれたのは誰か。

- ① 吉野 昱雄
- ② 新家 安蔵
- ③ 中田 一男
- ④ 小西 力蔵

014

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

015

「野口元夫」名義で俳優業も行った寿司職人は誰か。

- ① 小泉 遼外
- ② 小西 道太郎
- ③ 取出 藤九郎
- ④ 吉野 昇雄

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 白子
- ② シラス
- ③ シラエビ
- ④ サクラエビ



018

カジキなどに見られる尖った上顎のことを何というか。

- ① 剣先
- ② 吻
- ③ 棘
- ④ 針口

019

3歳頃までのクロマグロの幼魚のことを何というか。

- 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

020

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

021

クロダイの説明として"間違っている"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

022

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

023

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

024

タラコの説明として適切なのはどれか。

- ① マダラの精巣を塩蔵したもの
- ② スケトウダラの精巣を塩蔵したもの
- ③ マダラの卵巣を塩蔵したもの
- ④ スケトウダラの卵巣を塩蔵したもの

025

コモチ昆布の卵は何の卵か。

- ① シシャモ
- ② 真砂
- ③ トビウオ
- ④ ニシン

026

「カニミソ」とは、どのようなものか。

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

027

江戸前寿司における飾り鮓「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

028

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

029

酢酸発酵の工程として正しい順番はどれか。

- ① デンプン→酒→糖分→酢
- ② 糖分→デンプン→酢→酒
- ③ デンプン→糖分→酒→酢
- ④ 酒→デンプン→糖分→酢

030

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

031

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

032

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

033

アミノ酸と全糖が多いため、コクがある酢はどれか。

- ① 穀物酢
- ② 米酢
- ③ 黒酢
- ④ 粕酢

034

酸の働きとして"当てはまらない"ものはどれか。

- 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

035

「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

036

魚が死んだ際にアデノシン三リン酸が分解されて産生される成分はどれか。

- ① グルタミン酸
- ② イノシン酸
- ③ グリシン
- ④ アルギニン

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

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

039

玄米は稲の殻から何を除去したものか。

- ① むか層
- ② 外皮
- ③ 胚芽
- ④ 粃殻

040

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%

041

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

042

石川県の郷土寿司"ではない"のはどれか。

- ① 大根ずし
- ② かぶらずし
- ③ すしこ
- ④ 押しずし

043

「塩引きずし」はどここの郷土寿司か。

- ① 青森県
- ② 山形県
- ③ 石川県
- ④ 長野県

044

「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

045

「朴葉ずし」はどここの郷土寿司として知られているか。

- ① 福井県
- ② 岐阜県
- ③ 長野県
- ④ 岩手県

046

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



047

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

048

鋼の包丁とステンレス包丁について正しい説明はどれか。

- ① ステンレス包丁は錆びやすく、管理に手間がかかる
- ② 鋼の包丁は初心者向けで、家庭用に最適とされる
- ③ ステンレス包丁は切れ味が鋼よりも鋭く、中央から峰側付近くらいに波紋様がある
- ④ 鋼の本焼き包丁は切れ味の持続性に優れ、刃が歪みにくいが、衝撃には弱い

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

木のまな板のメリットに"当てはまらない"ものはどれか。

- ① 切れ味が長持ちしやすい
- ② 乾燥させる必要がない
- ③ 疲れにくい
- ④ 包丁の刃を傷めにくい

051

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

052

購入したばかりの江戸櫃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

053

お櫃の洗い方・乾かし方について"間違っている"ものはどれか。

- ① 水またはお湯で洗い、水気をよく拭き取る
- ② 乾かす際は伏せた状態にする
- ③ 必要に応じて、中性洗剤で汚れを落とす
- ④ 日光の下に置き、完全に乾かす

054

お櫃を長期間使用しない場合の保管方法として適切とは"いけない"ものはどれか。

- ① 温度変化が少ない場所で保管する
- ② 蓋をして紙や布巾などに包む
- ③ 湿気は避けて保管する
- ④ ビニール袋や段ボール箱に入れる

055

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

056

包丁の刃先を客側に見せないようにするための道具を何というか。

- ① 包丁隠し
- ② 仕切り板
- ③ 柳見
- ④ 遮蔽板

057

醤油・水・酒・みりんなどを合わせて煮て作られた醤油を何というか。

- 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

059

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

060

巻き物を切る際の説明として正しいと"いけない"ものはどれか。

- 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

061

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

062

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

063

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）

064

細巻のつくり方の説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 巻き終わったら、巻き物を押し切りにして切る
- ② 形を整える時に強く押すと、シャリが固まりおいしくなる
- ③ 海苔が切りづらい場合は、包丁の刃を水で濡らすと切りやすくなる
- ④ 巻き物を切った後は包丁を必ず拭く

065

店によってレシピは変わるが、2級公式テキストに記されているイクラのつけ汁の配合はどれか。

- ① 酒とみりんと醤油を1:1:1、塩少々
- ② 酒とみりんと醤油を1:1:2、塩少々
- ③ 酒とみりんと醤油を2:1:2、塩少々
- ④ 酒とみりんと醤油を1:2:2、塩少々

066

アジの説明として適切とは"いけない"ものはどれか。

- ① 世界中には百種類以上のアジが生息している
- ② 日本では一般的にアジといえばマアジを指す
- ③ かつては東京湾に多く生息したが、現在は生息していない
- ④ スズキ目アジ科マアジ属

067

スルメイカの分類として適切なものはどれか。

- ① コウイカ目コウイカ科
- ② ツツイカ目シイイカ科
- ③ ツツイカ目マツイカ科
- ④ ツツイカ目アカイカ科

068

オウムガイやアンモナイトの説明として適切なものはどれか。

- 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

069

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

070

シマアジはアジの中でも何と呼ばれる種類か。

- ① タイハイヨウアジ
- ② セツキアジ
- ③ キアジ
- ④ ヒラアジ

071

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

072

タコの丸い部分は実際にはどこにあたるか。

- ① 頭
- ② 脳
- ③ 胴体
- ④ 内臓

073

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

074

ホタテの主要な栄養分でないのはどれか。

- ① 糖分
- ② タウリン
- ③ 鉄分
- ④ 亜鉛

075

ヒラメとカレイを比較した際の一般的な説明として、適切とは"いえない"ものはどれか。

- ① ヒラメはカレイよりも歯が大きくて鋭い
- ② ヒラメはカレイよりも口が大きい
- ③ ヒラメの両目はカレイとは逆の体の右側に付いている
- ④ ヒラメもカレイも同じカレイ目である

076

「鯖の生き腐れ」という言葉の意味はどれか。

- ① サバは生で食べると危険
- ② サバは見た目が悪い
- ③ サバは腐りにくい
- ④ サバは鮮度が落ちやすい

077

マグロの図のAの部分を何と呼ぶか。

- ① 腹上
- ② 腹下
- ③ はちの身
- ④ 中おち

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 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
- ③ 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
- ④ 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

アジの仕込みに関するこの写真の説明で適切とは"いけない"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



アジの仕込みに関する説明で適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 3枚下ろしにする際、身に傷が付かないよう身をめくりながら切る
- ② 表面に菌が多くいるため、真水でよく洗い流す
- ③ うま味成分が豊富なため、ガンバラという薄膜は残す
- ④ 爪の頭で内臓と腎臓の血を掻き出す様な形で、洗い流す

食材を置く際に最小限にすべき危険温度帯とは何度か。

- ① 5～20℃
- ② 10～30℃
- ③ 10～60℃
- ④ 15～60℃

082

一般的な冷凍魚は何度以下で管理すべきか。

- ① 0℃以下（-5℃以下が理想）
- ② -5℃以下（-10℃以下が理想）
- ③ -10℃以下（-15℃以下が理想）
- ④ -15℃以下（-18℃以下が理想）

083

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

084

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

085

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

086

腸管出血性大腸菌(O157等)の説明として適切とは"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、特にトイレに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）

087

黄色ブドウ球菌の食中毒で特徴的なのはどれか。

- ① 潜伏期間が長い
- ② 二枚貝から感染する
- ③ 加熱で菌は死滅するが毒素は残る
- ④ 冬に多い

088

冷凍マグロの保管温度として正しいのはどれか。

- ① -15度以下
- ② -25度以下
- ③ -45度以下
- ④ -35度以下

089

布巾の煮沸消毒に必要な時間はどれか。

- ① 5分以上
- ② 1分以上
- ③ 10分以上
- ④ 30分以上

090

魚介を加工や加熱する場合の注意点として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 寄生虫がついていないか目視で確認する
- ② 常温保管した赤身魚は加熱によってヒスタミンを分解する必要がある
- ③ 加工時は微生物が増殖しやすい温度帯があるので注意する
- ④ エビやカニは身が不透明になるまで加熱する

091

助六寿司でいなり寿司が含まれる理由はどれか。

- ① 助六が稲荷神社の氏子だったから
- ② 助六がいなり寿司を好んだから
- ③ 花魁「揚巻」の「揚」が油揚げに通じるから
- ④ 稲荷大社で販売されたから

092

トロ握りの誕生はいつ頃といわれているか。

- ① 江戸時代
- ② 明治時代
- ③ 大正時代
- ④ 昭和時代

093

「すし」という発音は、平安時代の何という書物で明らかにされているか。

- ① 延喜式
- ② 本朝食鑑
- ③ 大和本草
- ④ 和名類聚抄

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

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

096

「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

097

ウニの漢字の説明で適切とは"いけない"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

098

「アニキ」とは何を指す符牒か。

- ① 古いネタ
- ② 新しいネタ
- ③ オススメのネタ
- ④ 高級な寿司ネタ

099

寿司符丁で「シビ」が指すネタはどれか。

- ① ブリ
- ② カツオ
- ③ マグロ
- ④ サーモン

100

「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