



『寿司検定1級』 解答

2026年9月9日

001

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

002

写真のすしを何というか。

- ① ソムパー
- ② シッケ
- ③ ラオザオ
- ④ ファーク

003

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

004

韓国の「キムパブ」の説明で正しいのはどれか。

- ① 魚介を多く使う
- ② 酢飯を使わない
- ③ 酸っぱ辛い
- ④ 古くから伝わる保存食

005

タイの「プラーソム (Pla Som)」はカンボジアでは何と呼ばれるか。

- ① Prahok
- ② Prasak
- ③ Som la
- ④ Som Pa

006

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

007

中央アジアのSUSHIの状況に関する説明として適切とは"いけない"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

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

009

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

010

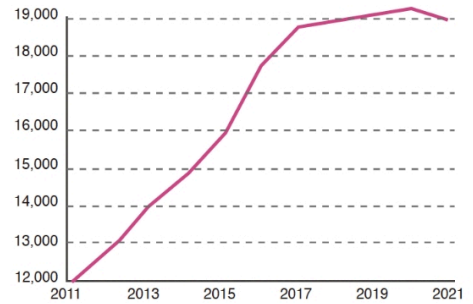
1970年の大阪万博で回転寿司を世界に紹介した店はどれか。

- ① かっぱ寿司
- ② くら寿司
- ③ 元禄寿司
- ④ スシロー

011

この図は何を指しているか。

- ① 日本の寿司レストラン数の遷移
- ② 日本のサーモン輸入量の遷移
- ③ アメリカの寿司レストラン数の遷移
- ④ アメリカのサーモン輸入量の遷移



012

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

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

アフリカにおけるSUSHIの普及に関する説明で適切なものはどれか。

- ① SUSHIはまだほとんど知られていない
- ② SUSHIは観光客向けに限定されている
- ③ SUSHIは高級料理だが、少しずつ大衆化が進んでいる
- ④ SUSHIは地元の料理として定着している

016

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



017

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



018

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

019

自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 赤ムツ

020

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

021

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

022

城下かれいとして有名なカレイはどれか。

- ① マコガレイ
- ② アカガレイ
- ③ ヤナギガレイ
- ④ マツカワガレイ

023

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

024

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

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

シャリの形を作る際の説明として適切とは"いけない"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。

027

「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

028

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

029

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

030

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

031

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

032

クエは何科の魚介か。

- ① ホウボウ科
- ② タイ科
- ③ アジ科
- ④ ハタ科

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

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

035

滋賀県の「ふなずし」で使用されるフナはどれか。

- ① オオキンブナ
- ② ニゴロブナ
- ③ ゲンゴロウブナ
- ④ ギンブナ

036

「めはりずし」とはどこの郷土寿司か。

- ① 京都府
- ② 和歌山県
- ③ 福井県
- ④ 石川県

037

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 白叟神社

038

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

039

「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

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

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

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

昆布締めの手順で、最初に魚の柵の水分を拭いた後に行うことはどれか。

- ① ラップで包む
- ② ハケを使って、酒を昆布の表面に塗る
- ③ 氷水に漬ける
- ④ 真空にする

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

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

049

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

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

味の「対比効果」の説明として正しいのはどれか。

- ① 同じ味同士を用いることで味が強まる
- ② 異なる味を用いることで味が弱まる
- ③ 異なる味を用いることで味が引き立つ
- ④ 後味が長くなる

053

「風味」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
-

054

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
-

055

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
-

056

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
-

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

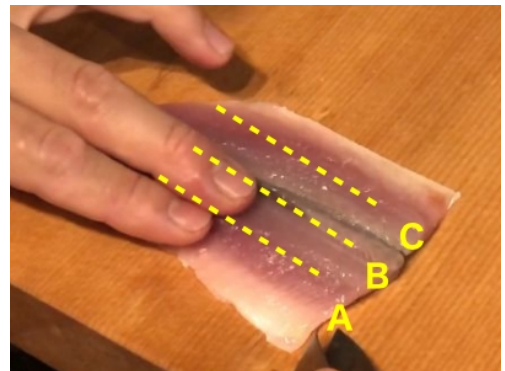
コハダをさばく際に最初に行う作業はどれか。

- 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

コハダの小骨が"入っていない"のは、図のどのラインか。

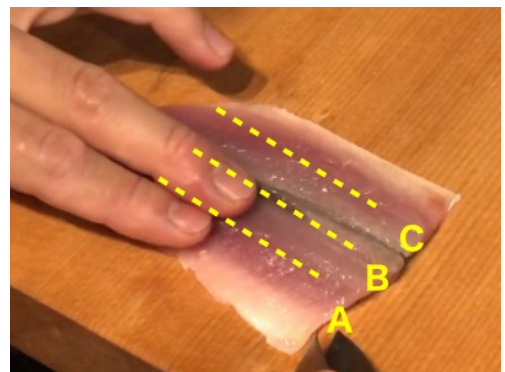
- ① A
- ② B
- ③ C
- ④ 全てに入っている



061

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



062

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

063

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

064

「漬け」の説明として適切とは"いけない"のはどれか。

- ① 淡白な魚でもしっとりとした食感と濃厚な味わいへと変化する
- ② 漬け込むことで、魚の風味を深めつつ、独特のコクを加える
- ③ 漬けダレには、酒とみりんと合わせた煮切り醤油などが用いられる
- ④ 主にタイやヒラメなど白身魚に用いられる

065

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

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

ウナギの有名産地"ではない"のはどれか。

- ① 鹿児島県
- ② 静岡県
- ③ 島根県
- ④ 愛知県

072

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

073

この魚は何か。

- ① スズキ
- ② イワシ
- ③ タラ
- ④ ボラ

074

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

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

ヒラメの5枚おろしの構成として正しいのはどれか。

- ① 上身1枚+下身1枚+中骨1枚+ヒレ2枚
- ② 上身2枚+下身2枚+中骨1枚
- ③ 上身3枚+中骨2枚
- ④ 上身2枚+下身1枚+中骨2枚

078

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



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

アナゴの説明として"正しくない"のはどれか。

- ① 国内で流通しているアナゴは主にマアナゴ、ゴテンアナゴ、ギンアナゴ
- ② 現在でも羽田沖を中心とした東京湾でとれる
- ③ 江戸前穴子は色も味も良いことで広く知られている
- ④ アナゴ目アナゴ科

081

「損益計画」と「資金繰表」の違いとして正しいのはどれか。

- ① 損益計画は支出のみに焦点を当てて、資金繰表は収入のみを管理する
- ② 損益計画は帳簿上の収支を計算し、資金繰表は実際の資金の流れを把握する
- ③ 損益計画は現金、資金繰表は利益について管理する
- ④ 損益計画は短期的な計画、資金繰表は長期的な計画を管理する

082

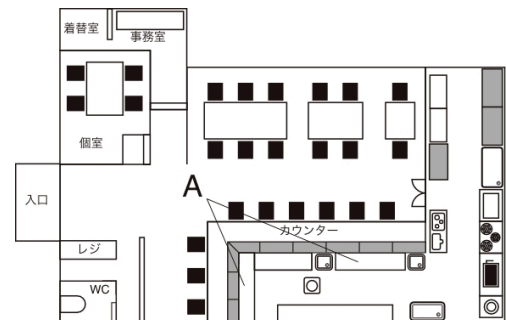
防火管理者が必要となる店舗の条件はどれか。

- 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

083

1級公式テキスト内の図のAの部分はなにか。

- ① 収納キャビネット
- ② ワークテーブル
- ③ 製氷機
- ④ 移動台



084

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 30%
- ② 35%
- ③ 60%
- ④ 65%

085

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

086

寿司屋の価格設定における、寿司の一般的な原価率の目安は何パーセントか。

- ① 5%
- ② 10%
- ③ 25%
- ④ 50%

087

寿司屋の営業利益率の目標はどれくらい以上を目指すといいか。

- ① 10%
- ② 5%
- ③ 15%
- ④ 20%

088

粗利とはなにか。

- ① 商品やサービスを提供して得た売上のこと
- ② 税引き後の利益のこと
- ③ 売上から原価を差し引いた利益のこと
- ④ 最終的な利益のこと

089

小規模店ならではのメリットとは"いけない"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

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

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

日本酒の4タイプのうち、トロや寒ブリなど脂分の多いネタに合うのはどれか。

- ① フルーティータイプ
- ② 熟成タイプ
- ③ 軽快タイプ
- ④ コクタイプ

095

「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?

096

「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.

097

「アナゴ」の英単語として正しいのはどれか。

- ① Conger
- ② Bonito
- ③ Eel
- ④ Flounder

098

「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

099

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

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