



# 『寿司検定1級』解答

**2024年12月開催**

合格点：65点

# 第1章

001 この写真のすしを何をというか。

- ① ソムパー
- ② シツケ
- ③ ラオザオ
- ④ ファーク



002 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

003 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



004

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 咄瑪糰
- ④ 喜烙

005

「酸っぱい魚」が現在も盛んな地域はどこか。

- ① 中国北部
- ② タイ東北部
- ③ インド西部
- ④ 朝鮮半島南部

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でないのはどれか。

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

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

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

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

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

この中でどの都市が最も寿司レストラン数が多いか。

- ① モスクワ
- ② ブカレスト
- ③ プラハ
- ④ ローマ

013

パリの寿司チェーン「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



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

## 第2章

016 シマアジの説明として適切でないのはどれか。

- 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

017 初夏に獲れるシロザケを何というか。

- ① 時鮭
- ② 夏鮭
- ③ 初鮭
- ④ 銀鮭

018 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



019

「スミイカ」の標準和名はなにか。

- ① ヤリイカ
- ② コウイカ
- ③ スルメイカ
- ④ アオリイカ

020

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

021

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

022

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 握るときに力の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れると船底型になる。
- ③ 底の部分に親指と小指の力を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。

023

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① トリ貝
- ② イシカゲ貝
- ③ タイラ貝
- ④ バイ貝



024

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① スパイシーロール
- ② スパイダーロール
- ③ レインボーロール
- ④ シュリンプロール



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

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



027

「丹後ぐじ」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

028

この中で愛知県の特産として知られる魚介はどれか。

- ① ガザミ
- ② さくらえび
- ③ 地きんめ
- ④ あご

029

東京と伊豆諸島を代表する魚はどれか。

- ① クエ
- ② タカベ
- ③ オキイサキ
- ④ マダイ

030

「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

031

この写真の魚はなにか。

- ① アオダイ
- ② イシダイ
- ③ イラブチャー
- ④ ヨコスジダイ



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

大阪の「マアナゴ」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

034

「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 サツパ



035

「めはりずし」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

036

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

037

須古ずしはどここの郷土寿司か。

- ① 香川県
- ② 徳島県
- ③ 佐賀県
- ④ 宮崎県

038

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

039

「ままかりずし」はどここの郷土寿司か。

- ① 高知県
- ② 島根県
- ③ 岡山県
- ④ 宮崎県

040

尾道市や福山市に伝わる酢飯の代わりにおからを使った郷土寿司はどれか。

- ① ばらずし
- ② あずま
- ③ 田舎ずし
- ④ 魚ずし

041

正岡子規の母が振る舞ったという「もぶり鮓」とも称される郷土寿司はどれか。

- ① かます寿司
- ② 大村ずし
- ③ 松山鮓
- ④ 酒ずし

042

「このしろの姿寿司」はどここの郷土寿司か。

- ① 愛媛県
- ② 島根県
- ③ 長崎県
- ④ 熊本県



043

「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

044

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



045

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



## 第3章

046 おいしさの構成要素の中心「基本味」に含まれないものはどれか。

- ① うま味
- ② 渋味
- ③ 甘味
- ④ 塩味

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 「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



049

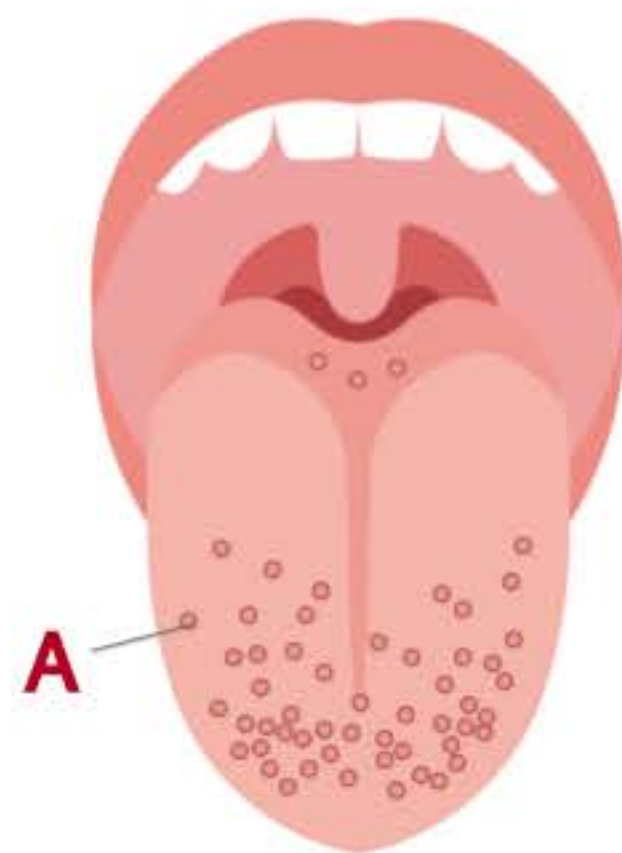
後味が長い特性がある味覚は次のうちどれか。

- ① うま味
- ② 酸味
- ③ 甘味
- ④ 塩味

050

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



051

会席料理や懐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

052

「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

053

和食での調理法「五法」はどれか。

- ① 切る・煮る・焼く・蒸す・揚げる
- ② 切る・煮る・焼く・蒸す・並べる
- ③ 切る・煮る・焼く・漬ける・茹でる
- ④ 切る・煮る・焼く・蒸す・漬ける

054

「おまかせ」における客側のメリットとはいえないのはどれか。

- ① 価格の固定化
- ② 初心者でも楽しめる
- ③ 特別感
- ④ 表現の場

055

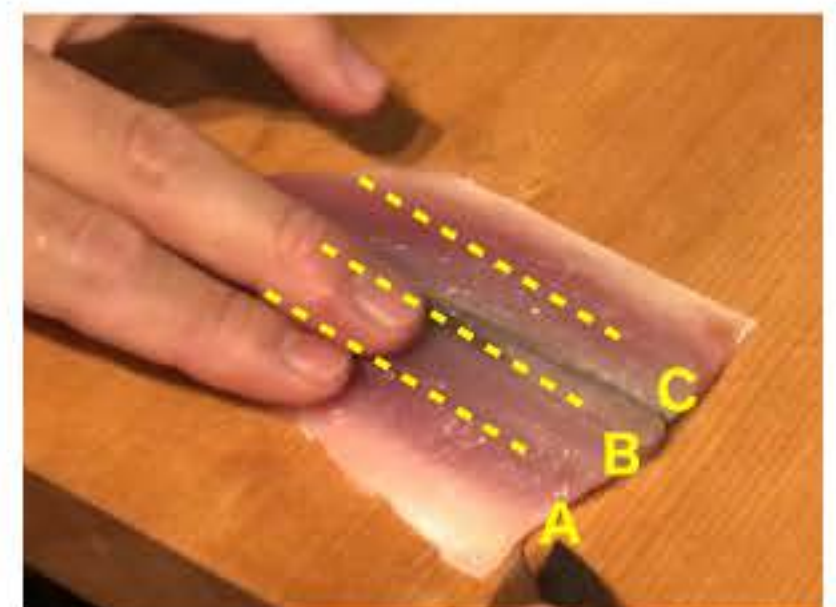
コハダをさばく際に、鱗を取った後に行う作業はどれか。

- ① 軽く洗う
- ② 内臓を取り出す
- ③ 頭を落とす
- ④ 背びれを落とす

056

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





057

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

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

昆布締めの手順で、魚を包む際の説明として正しくないのはどれか。

- ① 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
- ② 昆布と魚は密着させるようにしながら、しっかり包む
- ③ ラップの大きさが足りない場合は2枚重ねる
- ④ ラップで包む際は空気がしっかり入るようにして包む

060

冷蔵庫で昆布締め魚を熟成させる際に適している水温はどれか。

- ① 0度
- ② 2～5度
- ③ 7～10度
- ④ 15度



061

自家製の昆布締めにおいて、注意すべき点で間違ってるのはどれか。

- 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絞る
- 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

「漬け」の説明として適切でないのはどれか。

- 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

063

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

064

漬けマグロにおける工程で、湯通し後、取り出した柵をどうするか。

- 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



## 第4章

065 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

066 シバエビの説明として正しくないのはどれか。

- ① 細かなごま状の斑紋がある
- 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

067 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

068

イワシの目利きで選ぶべきポイントとして適切でないのはどれか。

- 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

069

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

070

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 現在は東京湾ではあまり漁獲されない
- 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 アナゴ目アナゴ科に分類される

071

マコガレイまたは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 目利きポイントは、腹が白いもの、身が厚いもの、触ると柔らかいもの
- ③ 常盤や大分県の日出町が有名産地
- ④ カレイ目カレイ科に分類される



072

クロダイの関西以西での呼び名はどれか。

- ① メジナ
- ② アカハナ
- ③ チヌ
- ④ オキダイ

073

カラスミの有名産地はどこか。

- ① 北海道
- ② 静岡県
- ③ 島根県
- ④ 長崎県

074

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

075

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

076

ヒラメの5枚おろしの基本的な流れはどれか。

- ① 頭と尻尾を落とす→鱗を落とす→5枚おろし→皮引き→切り付け
- ② 鱗を落とす→頭と尻尾を落とす→5枚おろし→切り付け
- ③ 鱗を落とす→頭と尻尾を落とす→皮引き→5枚おろし→切り付け
- ④ 鱗を落とす→頭と尻尾を落とす→5枚おろし→皮引き→切り付け

077

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



078

鱗を落とした後に、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

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



# 第5章

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

「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、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

083

「食品衛生責任者」の講習で行われないものはどれか。

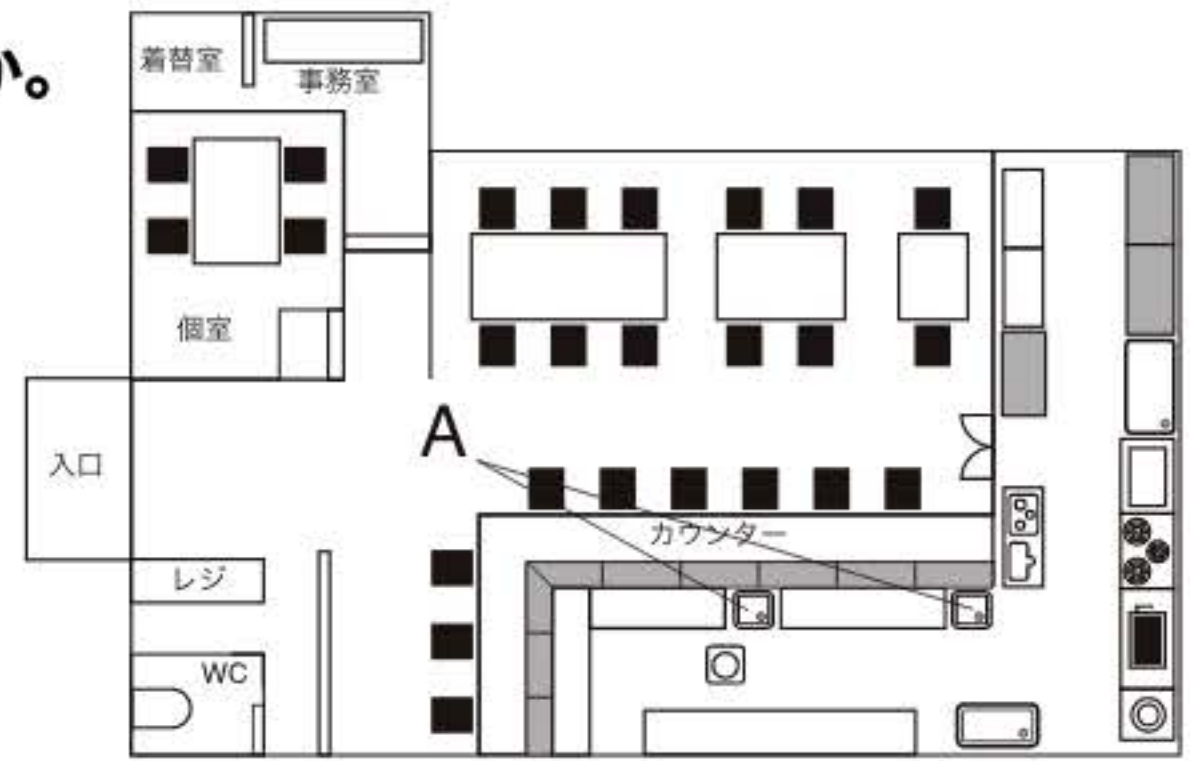
- ① 衛生法規の学習とテスト
- ② 公衆衛生学の学習とテスト
- ③ 食品衛生学の学習とテスト
- ④ 調理の技術確認とテスト



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

「業務用調理台」の別名はどれか。

- ① ワークテーブル
- ② オーバーシェルフ
- ③ ショーテーブル
- ④ キャビネット

086

一般的に望ましいとされるFL比率の基準は何%以下か。

- ① 20~30%以下
- ② 30~40%以下
- ③ 50~60%以下
- ④ 70~80%以下

087

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%

088

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

089

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

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



## 第6章

091 寿司に酒を合わせるポイントとして適切でないのはどれか。

- ① 同調する要素を持つ酒を選ぶ
- ② 繊細な味を消さない酒を選ぶ
- ③ 亜鉛などの栄養素が多い酒を選ぶ
- ④ 生臭くならない酒を選ぶ

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 幅広い寿司ネタ
- ② イカやタコ、貝類など軽めの淡白な寿司ネタ
- ③ トロ、寒ブリ、アナゴなど脂分が多い寿司ネタ
- ④ ブリ、ノドグロ、キンメダイなど脂分がある寿司ネタ

093 この中で酒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 アカ貝
- ② アオヤギ貝
- ③ サバ
- ④ イワシ

094

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

095

「ご予約はありますか？」の英語表現として、適切なものはどれか。

- ① Can I help you with your booking?
- ② Have you been here before?
- ③ Do you have a reservation?
- ④ Would you like to make a reservation?

096

「ご注文はお決まりですか？」の英語表現として、適切なものはどれか。

- 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?

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

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

099

視覚の表現による食レポでないのはどれか。

- ① 薄いピンク色の血合いが美しい
- ② 最初に感じた酸味が後から旨みに変わる
- ③ ボリュームを感じる黒鯛の厚み
- ④ 見事に飾り切りされたアジ

100

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 淡泊な赤身