



『寿司検定2級』解答

2024年12月開催

合格点：70点

第1章

001

天保の改革によって起きたことはどれか。

- ① 寿司屋台は衛生の観点から禁止され、徐々に姿を消した
- ② 与兵衛ずしなどの高級寿司屋が手鎖の刑に処された
- ③ 寿司屋が花街以外の場所では営業不可となった
- ④ 立って握ることが禁止され、寿司屋は内店が中心となった

002

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 花街
- ④ 氷式冷蔵庫の登場

003

寿司の中に一朱銀を入れた江戸時代の高級寿司屋はどれか。

- ① 松ヶ鮓
- ② 東寿司
- ③ 与兵衛ずし
- ④ 笹寿司

004

「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

005

元禄寿司が有していた特許権の名称はどれか。

- ① コンベア旋回式食事台
- ② 自動握り機
- ③ 自動皿補充装置
- ④ 回転レーン寿司システム

006

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

007

明治期の水産業の変革に関する説明として適切でないものはどれか。

- ① 水産物は加熱、燻製、塩蔵などの方法で保存されるようになった
- ② 漁船の動力化など漁業技術の革新が起きた
- ③ 鉄道・汽船輸送による流通網が拡大した
- ④ 水産講習所や多くの水産試験場が設立された

008

1907年頃に登場したのはどれか。

- ① 軍艦巻き
- ② 国産氷式冷蔵庫
- ③ 宅配寿司
- ④ おこのみスタイル

009

ノルウェーのサーモン産業がサーモンの普及を日本に働きかけたのはいつ頃からか。

- ① 1972年
- ② 1986年
- ③ 1995年
- ④ 2008年

010

世界中に増えた日本食レストランは令和5年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

011

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

012 与兵衛ずしが閉店した時の四代目店主は誰か。

- ① 小泉 喜太郎
- ② 小泉 清三郎
- ③ 小泉 黒兵衛
- ④ 小泉 迂外

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 昇雄
- ② 新家 安蔵
- ③ 中田 一夫
- ④ 小西 力蔵

014 「野口元夫」名義で俳優業も行った寿司職人は誰か。

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

015 昭和期に「銀座御三家」と呼ばれたのはどれか。

- ① 御慶ずし
- ② 二葉鮓
- ③ 奈可田
- ④ きよ田

第2章

016 「クチジロ」の異名を持つ魚はどれか。

- ① イシガキダイ
- ② カサゴ
- ③ カワハギ
- ④ アマダイ

017 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

018 福井県の「越前がれい」の標準和名はどれか。

- ① マコガレイ
- ② アカガレイ
- ③ ヤナギカレイ
- ④ イシガレイ

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

海に下り回遊して川を遡上するマスは何というか。

- ① 回陸型
- ② 陸封型
- ③ 降河型
- ④ 降海型

021

ブランド魚「釣りキンキ」はどこで漁獲されるか。

- ① 銚子
- ② 網走
- ③ 八戸
- ④ 焼津

022

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 鯛と海老のすり身を混ぜたもの

023

「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 カニの中陽腺
- ④ カニの脳味噌

024

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



025

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① アイナメ
- ② カサゴ
- ③ アマダイ
- ④ クエ



026

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① 手綱巻き
- ② 伊達巻き
- ③ だし巻き
- ④ 玉子巻き



027

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① アカガレイ
- ② キンキ
- ③ カワハギ
- ④ メカジキ



028

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① イカの茶筒寿司
- ② イカの巾着寿司
- ③ イカの印籠寿司
- ④ イカの箱寿司



029

ワサビを巻いた巻き寿司のことを何というか。

- ① ミドリ巻き
- ② ナミダ巻き
- ③ アオイ巻き
- ④ 葉っぱ寿司

030

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

031

ツンとした匂いを感じる刺激的な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

032

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

033

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

034

総アミノ酸の目安が750mgと多く、コクがありまるやかな酢はどれか。

- ① 穀物酢
- ② 米酢
- ③ 黒酢
- ④ 粕酢

035

「熟成」の説明として適切なものはどれか。

- 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

「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

037

「あきたこまち」の説明として適切なのはどれか。

- ① 粘りが強く、甘みがあり、ツヤと香りが良い
- ② 冷害に強く、味は親であるコシヒカリに近い
- ③ コシヒカリよりやや小粒だが、旨みや香り、粘りがある
- ④ 香りと甘みが強く、モチモチとした粘りがある

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

玄米は稲の籾から何を除去したものか。

- ① めか層
- ② 外皮
- ③ 胚芽
- ④ 籾殻

040

「なすの花ずし」はどここの郷土寿司か。

- ① 山形県米沢市
- ② 秋田県南部
- ③ 埼玉県熊谷市
- ④ 東京都八丈島

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

「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

043

「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

044

「朴葉ずし」は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

045

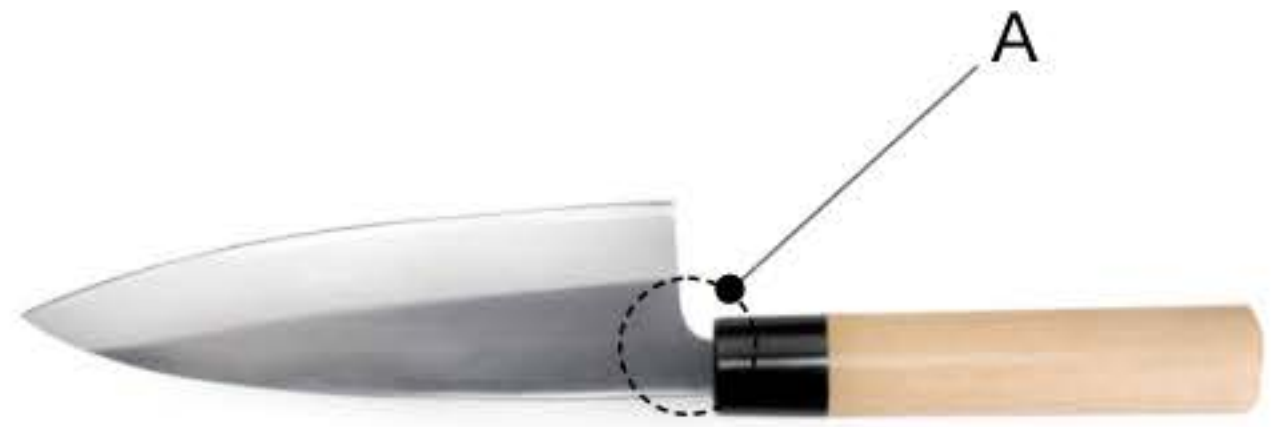
郷土料理百選にも選ばれた三重県伊勢志摩を代表する郷土料理はどれか。

- ① あゆずし
- ② ふなずし
- ③ てこねずし
- ④ 塩引きずし

第3章

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 口金



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 切れ味が良い
- ④ 清びにくい

048 包丁を研ぐ際に気を付けるべきこととして適切なものはどれか。

- ① 刃先、真ん中、刃元と部位ごとに表面の角度を変える
- ② 包丁の刃先を押さえたら10度ほどの角度で研ぐ
- ③ 角度を一定にしたまま、一定の時間、一定の強さで研ぐ。
- ④ 裏面を研ぐときは強く押すようにする

049

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 包丁かくし
- ② 仕切り板
- ③ 柳見
- ④ 遮蔽板

050

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

051

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

052

お櫃を長期間使用しない場合の保管方法として適切でないものはどれか。

- 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

053

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

054

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

055

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

056

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

057

江戸前寿司における煮仕事の説明として適切とは言えないものはどれか。

- 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

058

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 アブラカレイ
- ③ トリ貝
- ④ ホッコク甘エビ

059

白いおぼろに仕上がるのはどれか。

- ① 卵
- ② 海老
- ③ タラ
- ④ マグロ

060

伝統的な江戸前寿司の玉子焼きの説明として適切とは言えないものはどれか。

- 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

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 1/4
- ② 1/3
- ③ 1/2
- ④ 全形

062

細巻のつくり方の説明として適切とは言えないものはどれか。

- ① 手酢をつけてから、手でシャリを60gぐらい取る
- ② シャリを敷くときは海苔の上を3cmほどあける
- ③ 巻くときは具を押さえながら巻きすの端を持つ
- ④ 巻きすで形を作るときは巻きすが地面と直角になるようにする

063

巻き物を切る際の説明として正しいと言えないものはどれか。

- 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

064

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

065

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

第4章

066

サステナブル寿司の説明として当てはまらないものはどれか。

- ① サステナブル寿司ガイドなどにより、寿司ネタが色分けされる
- ② 持続可能な漁法や養殖で漁獲された魚介を寿司ネタに使用する
- ③ 旬の魚介を寿司ネタとして使用することで豊かな食生活を実現する
- ④ 環境への影響を最小限に抑えるための取り組み

067

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

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

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

シロギスの分類として正しいのはどれか。

- ① スズキ目
- ② ニシン目
- ③ イワシ目
- ④ ニギス目

071

カツオの有名産地でないのはどこか。

- ① 土佐清水
- ② 三陸沖
- ③ 銚子沖
- ④ 若狭湾

072

かつて、唯一「サケ」と呼ばれた魚はどれか。

- ① ギンザケ
- ② ベニザケ
- ③ シロザケ
- ④ キングサーモン

073

サバは本来鮮度が落ちやすい魚だったことから何と呼ばれていたか。

- ① 鯖の獲り腐れ
- ② 鯖の持ち腐れ
- ③ 鯖の生き腐れ
- ④ 鯖の運び腐れ

074

「スズキ」の説明として適切でないのはどれか。

- ① 上質で淡白な味わい
- ② 口が大きく、下あごが出ている
- ③ スズキ目スズキ科スズキ属
- ④ 冬の白身魚の代表格

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

ヒラマサの分類として正しいのはどれか。

- ① スズキ目アジ科ブリ属
- ② スズキ目アジ科ヒラマサ属
- ③ スズキ目アジ科カンパチ属
- ④ スズキ目アジ科オオアジ属

077

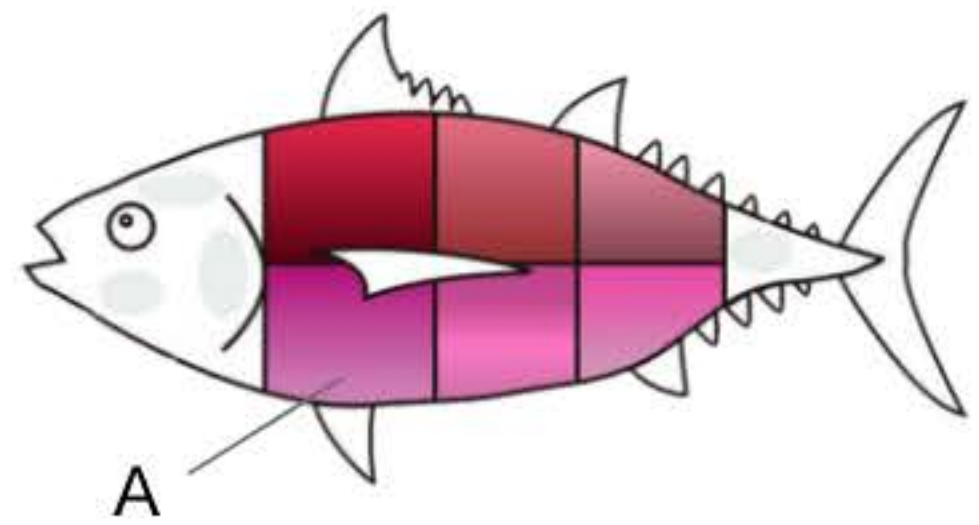
ホタテの主要な栄養分でないのはどれか。

- ① 糖分
- ② タウリン
- ③ 鉄分
- ④ 亜鉛

078

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



079

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 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
- ③ 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
- ④ 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

080

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



第5章

081 食中毒と感染症の大きな違いの説明として正しいのはどれか。

- ① ウイルス経由か細菌経由かで分類される
- ② 原因となるウイルスや細菌が異なる
- ③ 伝播方式が異なる
- ④ 食中毒は化学物質の摂取も含む

082 食中毒を発生させないようにするために気をつけるべき、危険温度帯とは何度か。

- ① 5~20℃
- ② 10~40℃
- ③ 10~60℃
- ④ 20~60℃

083 食中毒の一つであるヒスタミンの対策として適切でないものはどれか。

- 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

腸管出血性大腸菌の説明として適切とは言えないものはどれか。

- ① 伝播経路は野菜、生肉など
- ② 本来は人や家畜が保有する菌だが、野菜にも含まれる
- ③ 対策は手洗い徹底、75°Cで1分以上加熱、野菜や調理器具の徹底洗浄
- ④ エラや消化管に多いので、エラや内臓は早く除去する

085

冷凍マグロの保管温度で適切なのはどれか。

- ① -0°C 以下
- ② -4°C 以下
- ③ -15°C 以下
- ④ -45°C 以下

086

解凍と保存に関する説明で適切とは言えないものはどれか。

- 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

087

「冷蔵もの」の説明として適切なのはどれか。

- ① 0°C 以下で流通する商品
- ② 5°C 以下で流通する商品
- ③ 10°C 以下で流通する商品
- ④ 15°C 以下で流通する商品

088

食中毒の報告にもとづいて保健所が検査を行って行政処分を決める際、
この中で最も焦点を当てるのはどれか。

- ① 事故原因の特定と店との因果関係の証明
- ② 事故が起きた店の衛生管理体制と再発可能性
- ③ 病院が食中毒を報告するまでの時間
- ④ 食中毒の患者数における死亡者数の割合

089

一般的な冷凍魚は何度以下で管理すべきか。

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

090

魚介を加熱する際の注意点として適切でないものはどれか。

- 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

第6章

091

「石松三十石船」で、森の石松が船上で乗り合わせた客に薦めた寿司はどれか。

- ① 握り寿司
- ② 押し寿司
- ③ 柿の葉寿司
- ④ いなり寿司

092

助六寿司の由来となった人気歌舞伎の作品名は次のうちどれか。

- ① 花街助六薊色縫
- ② 助六由縁江戸桜
- ③ 大江戸梅葉助六譚
- ④ 助六東文章春興鏡

093

プリンのような厚焼き玉子が郷土料理の一つであるのはどこか。

- ① 島根県
- ② 徳島県
- ③ 熊本県
- ④ 宮崎県

094

「義経千本桜」で登場した寿司はどれか。

- ① 鯉のなれずし
- ② 鮎のなれずし
- ③ 鮒のなれずし
- ④ 鯖のなれずし

095

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

096

鱧（きす）を指す別の漢字はどれか？

- ① 鼠頭魚
- ② 岸子魚
- ③ 喜寿
- ④ 沙魚

097

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

098

「アニキ」とは何を指す符牒か。

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

099

「片想い」とは何を指す符牒か。

- ① アワビ
- ② ホタテ
- ③ シイタケ
- ④ オボロ

100

「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