



『寿司検定1級』解答

2025年3月開催

合格点：65点

第1章

001

写真の料理は何という名前か。

- ① 膾食
- ② 酸菜
- ③ 鹹蛋
- ④ 醪糟



002

この中で寿司店が最も多い地域はどれか。

- 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「阿美族」に伝わる「鮓」はどれか。

- ① 呷瑪糰
- ② 吳興鮓
- ③ 醪糟
- ④ 喜烙

005

タイの「プラーソム (Pla Som)」はラオスでは何と呼ばれるか。

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

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 TEI
- ③ SUSHI SAKURA
- ④ SUSHI KING

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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

008

このイラストの日本料理店があった場所はどこか。

- ① ホノルル・ワイキキ
- ② マンハッタン・イーストビレッジ
- ③ リトル・トーキョー
- ④ バンクーバー・パウエル通り



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 サンパウロ
- ② ベルリン
- ③ ワルシャワ
- ④ サンクトペテルブルク

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

ロシアの寿司市場における説明として最も適切なのはどれか。

- ① ロシア人はSUSHIを食べない
- ② モスクワに多くの寿司レストランがある
- ③ サンクトペテルブルクには寿司レストランはあまりない
- ④ スシロールだけでなく、伝統的な握り寿司も多くある

015

この写真はどこにある寿司屋か。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓



第2章

016 ハモの調理で一般的に必要なとされる処理はどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

017 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

018 オンシラス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

標準和名が「バカガイ」の寿司ネタはどれか。

- ① アオヤギ貝
- ② タイラ貝
- ③ バイ貝
- ④ トリ貝

022

カキの説明として、誤っているものはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

023

右の写真の寿司ネタはなにか。

- ① ホタテ貝
- ② オオイシカゲ貝
- 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

高知県の特産として知られる「さが日戻り鯉」の旬はいつか。

- ① 春
- ② 夏
- ③ 秋
- ④ 冬

028

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

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」はどこの特産か。

- 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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓



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」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

036

角ずしで使われる小さな木杵を何というか。

- ① 寿司箱
- ② 押杵
- ③ 物杵
- ④ 物相

037

しろはた寿司で有名な地域はどこか。

- ① 鳥取県・賀露地域
- ② 岡山県・備前地域
- ③ 奈良県・十津川村
- ④ 山口県・岩国市

038

山口県北部の北浦地域に伝わるおからを使った郷土寿司はなにか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

039

「ままかりずし」はどここの郷土料理か。

- ① 高知県
- ② 島根県
- ③ 岡山県
- ④ 宮崎県

040

香川県内全域に伝わる郷土寿司はどれか。

- ① 押し抜きずし
- ② 岩国ずし
- ③ 唐ずし
- ④ あずまずし

041

山口県の郷土寿司はどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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

「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

044

高知県のこの写真の郷土寿司を何というか。

- ① 七菜ずし
- ② 田舎ずし
- ③ まつり寿司
- ④ おこうずし



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「補助味」とはどれか。

- ① 辛味
- ② うま味
- ③ 甘味
- ④ 塩味

047 「風味」とはなにか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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

物理的な収斂感覚である味覚は次のうちどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

051

会席料理や懐石料理などにおける「炊合せ」とは何のことか。

- ① 煮物
- ② 蒸し物
- ③ 粥
- ④ 椀物

052

「香の物」とはなにか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

053

和食での調理法「五法」に含まれないものはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

054

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

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

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



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

コハダの酢締めの説明として適切でないのはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

059

昆布締めの手順で最初に行うことはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

060

昆布締めにおいて、ラップで魚介を包む際の説明として適切でないのはどれか。

- ① まな板などの上にラップを敷く
- ② ラップは2枚ではなく、必ず1枚で包むようにする
- ③ 空気が入らないように、空気をしっかり抜きながら包む
- ④ 右側と左側を折り、横から空気が入らないようにする

061

自家製の昆布締めにおいて、注意すべき点で適切でないのはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

062

「漬け」の説明として適切でないのはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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1：2：1
- ③ 醤油とみりんと酒が2：1：1
- ④ 醤油とみりんと酒が3：1：1

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

067

マイワシの分類として正しいのはどれか。

- ① ニシン目ウルメイワシ科
- ② ニシン目カタクチイワシ科
- ③ ニシン目ニシン科
- ④ ニシン目キビナゴ科

068

イワシの説明として正しくないのはどれか。

- ① 日本ではマイワシ、ウルメイワシ、カタクチイワシがイワシ類とされる
- ② 単にイワシといった場合はマイワシを指すことが多い
- ③ EPA、DHA が豊富に含まれる
- ④ 現在は東京湾ではほとんど漁獲されない

069

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

070

国内で流通しているアナゴでないのはどれか。

- ① ギンアナゴ
- ② サクラアナゴ
- ③ ゴテンアナゴ
- ④ マアナゴ

071

マコガレイの説明として誤っているのはどれか。

- ① 北海道南部から九州、朝鮮半島、東シナ海に生息
- ② 水深100mより浅い砂泥地に生息
- ③ 裏（無眼部）が白いのが特徴の一つ
- ④ マコ（真子）とは精巢のこと

072

クロダイの説明として誤っているのはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

073

ボラの一番大きいものは関東で何と呼ばれるか。

- ① チヌ
- ② トド
- ③ ノレソレ
- ④ クチグロ

074

シャコの説明として誤っているのはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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

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

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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

079

この写真のような作業を何と呼ぶか。

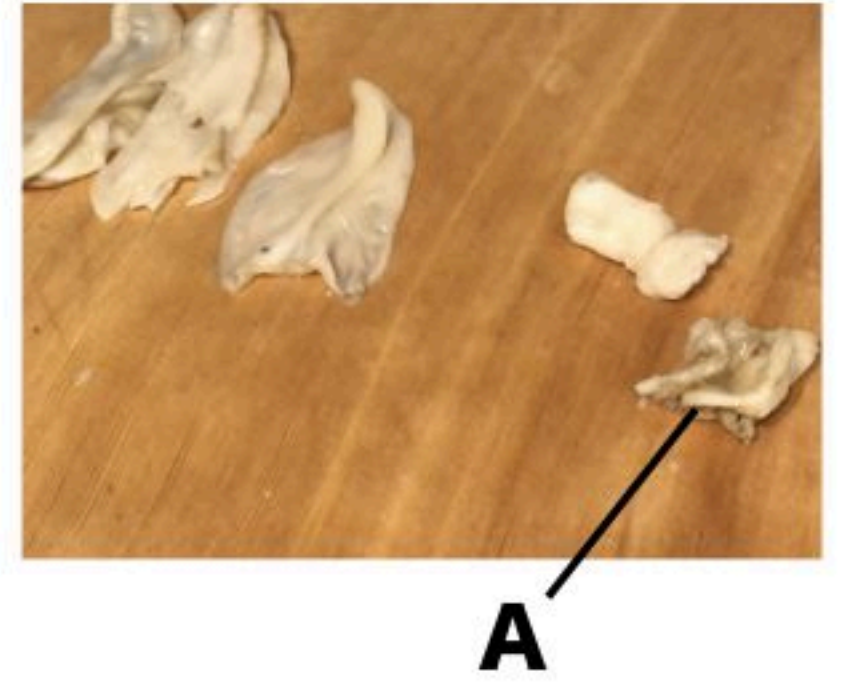
- ① 面引き
- ② 面剥がし
- ③ 皮引き
- ④ 皮剥がし



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

「創業計画」に記載する内容として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

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

083

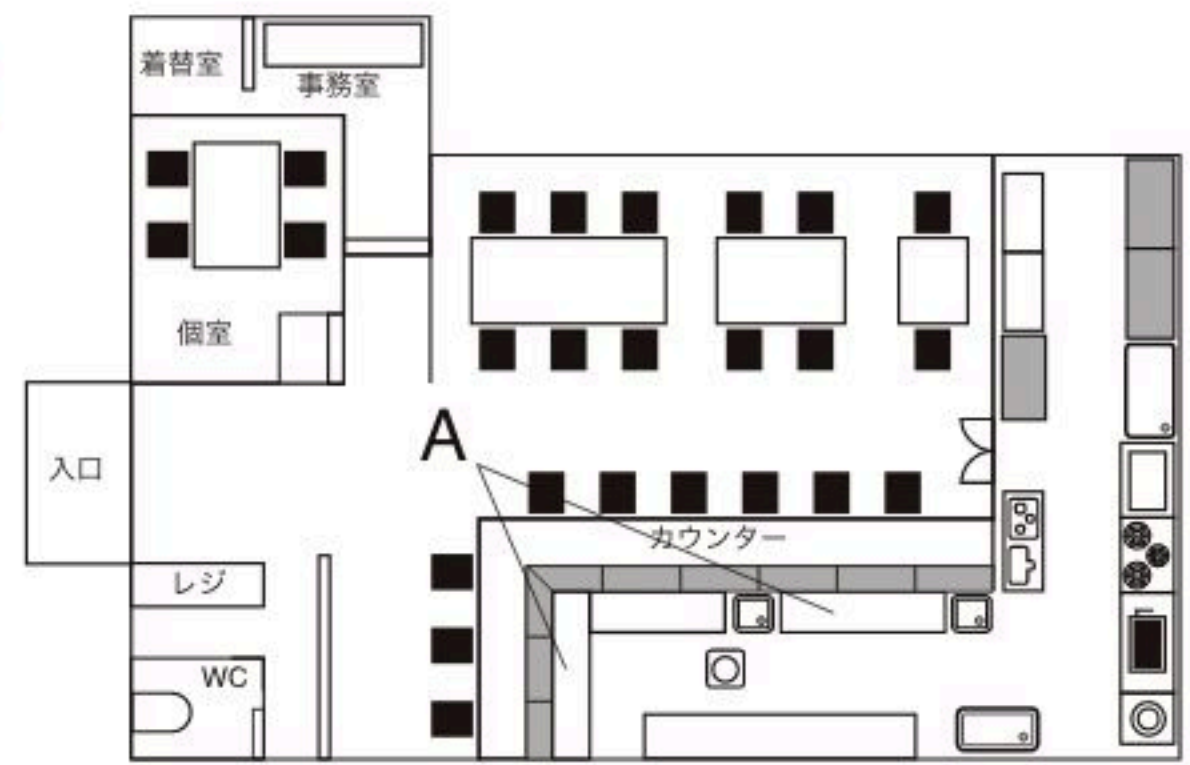
「食品衛生責任者」に必要な資格や条件として不十分なものはどれか。

- ① 5年以上の実務経験
- ② 栄養士の資格
- ③ 調理師の資格
- ④ 定められた講習会の修了

084

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



085

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

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

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

088

歩留まり率を上げることで、何が期待できるか。

- ① 原価率が上がる
- ② 粗利率が上がる
- ③ FL比率が上がる
- ④ FD比率が上がる

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適切とはいえないものはどれか。

- 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

日本酒が寿司と相性が良い理由として誤っているのはどれか。

- ① 同調性が高いから
- ② 鉄分が多いから
- ③ ペアリング調整がしやすいから
- ④ 豊富なアミノ酸によって生臭さを包み込むマスキング効果があるから

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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

093

この中で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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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

「ご注文はお決まりですか？」の表現として、適切なものはどれか。

- ① Are you still eating?
- ② Are you ready to order?
- ③ What do you have?
- ④ Anything else?

096

「こちらがお会計です」の英語表現として、適切なものはどれか。

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

097

「つぶ貝」の英単語として正しいのはどれか。

- ① Scallop
- ② Mussel
- ③ Clam
- ④ Whelk

098

この中で食感の表現はどれか。

- ① 深い味わい
- ② ふわふわ
- ③ ほのかな苦み
- ④ 豊かな香り

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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

100

安直な使用はチープな印象を与える時があるため、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