



『寿司検定2級』解答

2025年3月開催

合格点：60点

第1章

001

「松ヶ鮓 一分ぺろりと 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 工業地帯
- ④ 花街

003

内店で座敷に設けた寿司職人の調理場を何というか。

- ① 仕事場
- ② 握り処
- ③ 漬け場
- ④ たね処

004

明治期に出版された「東京名家繁昌図録」に紹介された寿司屋の数はいくつか。

- ① 3軒
- ② 4軒
- ③ 5軒
- ④ 6軒

005

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ものはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

006

画像のAの場所にあった寿司屋はどれか。

- ① 安宅松ヶ鮓
- ② 毛抜鮓
- ③ 東寿司
- ④ 与兵衛ずし



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

氷式冷蔵庫の説明として誤っているのはどれか。

- ① 1907年頃に国産氷式冷蔵庫が登場した
- ② 氷室に入れた氷の冷気で食材を冷やす
- ③ 食材が乾燥しにくい
- ④ 現在は使われていない

009

ノルウェーからサーモンが日本に広がり始めたのはいつ頃か。

- ① 1946年
- ② 1966年
- ③ 1986年
- ④ 2006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 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 二葉鮨
- ③ すし忠
- ④ 美寿志

013 二葉鮨二代目で「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

014 「きよ田」の初代大将を務め、「すしの天皇」などの異名を持つ寿司職人は誰か。

- ① 新家 安蔵
- ② 藤本 繁蔵
- ③ 中田 一夫
- ④ 岡田 源四郎

015 「すきばやし次郎」の小野二郎が修業した寿司屋はどれか。

- ① みやこ寿司
- ② 二葉鮨
- ③ 与志乃本店
- ④ すし忠

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

020

水産業ではカニとして扱われるが、厳密にはヤドカリの仲間であるカニはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

021

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

022

昭和5年発行の『すし通』で関西から東京に流行してきたものとして紹介されたのはどれか。

- ① ひよっこ
- ② 新香巻き
- ③ トロタク巻き
- ④ 肉寿司

023

サクラエビの漁業許可を受けている都道府県はどこか。

- ① 静岡県
- ② 北海道
- ③ 千葉県
- ④ 宮城県

024

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① マコガレイ
- ② クジラ
- ③ クロソイ
- ④ カジキ



025

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓



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 イカの巻き寿司
- ② イカの袋寿司
- ③ 印籠寿司
- ④ 巾着寿司



028

この写真の寿司ネタはなにか。

- ① 帯巻き寿司
- ② 網寿し
- ③ おつな寿司
- ④ 手網寿司



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

渋みがある落ち着いた酸っぱさの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

アミノ酸と全糖が多いため、コクがある酢はどれか。

- ① 毛拔鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

035

魚は死ぬとエネルギー源だった「アデノシン三リン酸」は体内のなにによって分解され、うま味成分の「イノシン酸」に変化するか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

037

多いほど米の粘り気が多くなるというデンプンは次のうちどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

038

ジャバニカ種が多く食される地域でないのはどれか。

- ① ベトナム
- ② 中南米
- ③ スペイン
- ④ アフリカ

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

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

041

郷土寿司の「すしこ」はなに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

「なすの花ずし」はどここの郷土寿司として知られているか。

- ① 秋田県
- ② 新潟県
- ③ 長野県
- 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

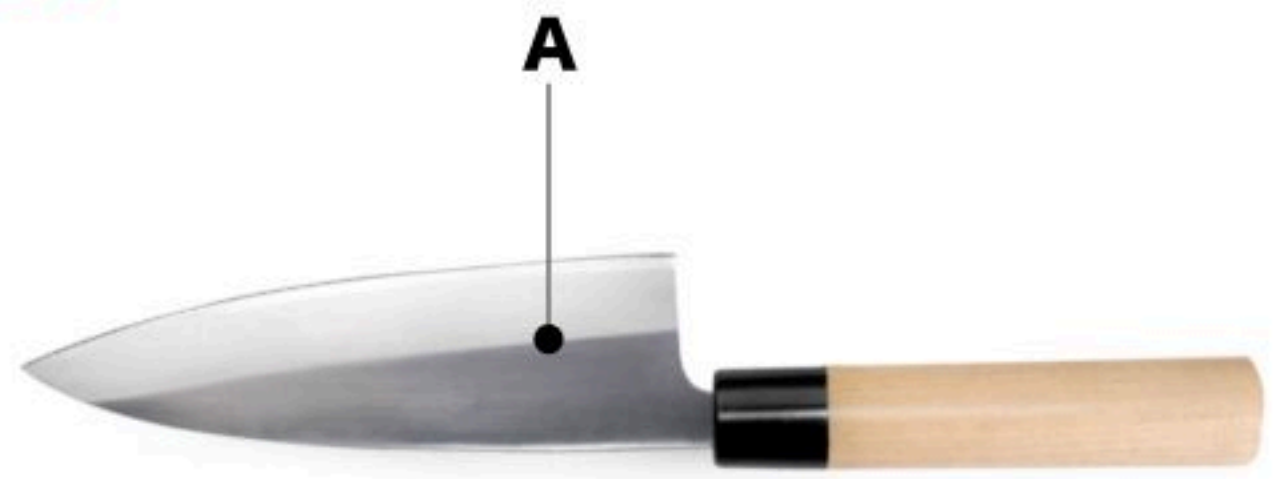
郷土料理百選にも選ばれた三重県伊勢志摩を代表する郷土料理はどれか。

- 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 和包丁の本焼きのデメリットとして適切とは言えないものはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② **与兵衛鮓**
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

048 片刃の包丁の説明として適切でないのはどれか。

- ① 刃が片面にしかない
- ② **真っすぐに切りやすい**
- ③ 慣れが必要だが、食材の断面がきれいに仕上がる
- ④ 片刃の包丁は和包丁に多い

049

江戸櫃が黒っぽくくすんだ場合は、どうすると改善する可能性があるか。

- ① お湯を入れて2時間ほど日陰に置く
- ② 紙やすりで削ってから塩素系漂白剤で綺麗にする
- 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 水気を拭き取り、タワシを使って中性洗剤で洗う

050

職人の身だしなみとして誤っているものはどれか。

- ① 服装は清潔感があれば派手な色でも良い
- ② 業務中は指輪を外す
- ③ スボンは黒または白のスラックスを着用する
- ④ 香水やタバコは控える

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

「江戸櫃」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

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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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

アナゴ・ウナギなどにつけるタレを何と呼ぶか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

056

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

057

酢締めの説明として適切とは言えないものはどれか。

- 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

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 サーモン
- ③ トリ貝
- ④ ホッコク甘エビ

059

オボロとはなにか。

- ① 卵にエビのすり身を入れて弱火でじっくり焼いたもの
- ② 卵に白身魚のすり身を入れて弱火でじっくり焼いたもの
- ③ 白身魚やエビを鍋で長時間煮て乾燥させたもの
- ④ 白身魚やエビをすり身にして鍋で煎りつけたもの

060

「漬け」の説明として誤っているのはどれか。

- ① 主にマグロの赤身などで用いられる
- ② 一般的に醤油、塩、みりんを煮切った煮切り醤油をつけ汁として使用する
- ③ 柵取りした魚を熱湯にさっと潜らせて霜降りにしてからつけ汁に漬け込む
- ④ 魚の水分が適度に抜け、内側がねっとりと熟成され、旨みが凝縮される

061

細巻きをつくる際の海苔の扱い方の説明として正しいと言えないものはどれか。

- 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

細巻きのつくり方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

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級公式テキストに掲載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

094

「義経千本桜」で弥左衛門にかくまわれた平家の武将は誰か。

- ① 平知盛
- ② 平維盛
- ③ 平資盛
- ④ 平時忠

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

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

098

「かんぴょう」を指す符牒はどれか。

- ① オビ
- ② テッポウ
- ③ キツ
- ④ クサ

099

「サガヤ」とは何を指す符牒か。

- ① 仕切りに使われる装飾品
- ② 椎茸のこと
- ③ 仕入れ値が安いもの
- ④ オボロのこと

100

「タチ」とは何を指す符牒か。

- ① 立ち食い寿司のこと
- ② 板前が立って握る寿司屋のこと
- ③ 仕込みを担当する職人のこと
- ④ ネタの鮮度が良いこと

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 湯の中に酢を少々加える
- ② 湯の中にみりんを少々加える
- ③ 湯の中に塩を少々加える
- 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

マアジ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

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 ツツイカ目アカイカ科
- ③ ツツイカ目アオリイカ科
- ④ コウイカ目コウイカ科

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

あやかり鯛ではないタイ科の魚はどれか。

- ① アマダイ
- ② ハマダイ
- ③ キダイ
- ④ キンメダイ

071

50cm～60cmのサワラを何と呼ぶか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

072

かつて、唯一「サケ」と呼ばれた魚はどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

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 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

074

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 吸盤の吸い付く力が強い
- ② 透明感がある
- ③ 弾力がある
- ④ 皮が剥けている

075

ツブ貝の唾液腺に含まれる毒素を何というか。

- ① テトロドトキシン
- ② テトラミン
- ③ テトキシソ
- ④ アトロピン

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

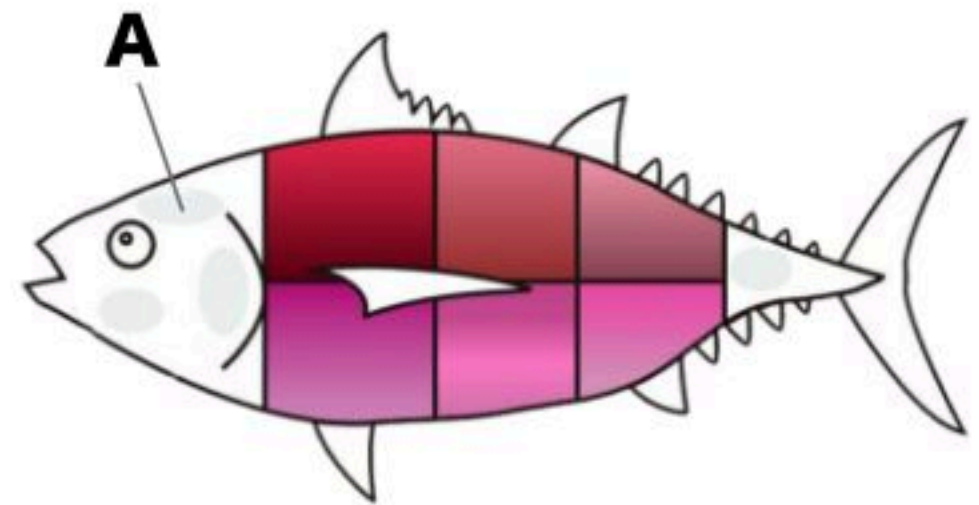
ヒラメとカレイを比較した際の一般的な説明として、適切でないものはどれか。

- 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

078

マグロの図のAの部分を何と呼ぶか。

- ① すき身
- ② こめかみ
- ③ はちの身
- ④ カマ



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

082

感染症の説明として当てはまらないものはどれか。

- ① 虫などを介して感染する
- ② 触れることによって感染する
- ③ 食品や飲料を摂取することによって感染する
- ④ 空気を介して感染する

083

ヒスタミンの原因となる魚介はどれか。

- ① 貝類
- ② 青魚
- ③ 白身魚
- ④ 赤身魚

084

黄色ブドウ球菌の説明として適切とは言えないものはどれか。

- ① 毛抜鮓
- ② 与兵衛鮓
- ③ 菊水鮓
- ④ 松ヶ鮓

085

食材の保管に関する説明で適切とは言えないものはどれか。

- ① 生食用と加熱用の魚介は分けて保管する
- ② 冷蔵庫内のものは古いものから使うことを基本にする
- ③ 生食用鮮魚は4℃以下で保存する
- ④ 冷凍マグロは-15℃以下で保存する

086

魚介の適切な解凍・保存方法として誤っているのはどれか。

- ① 解凍は常温ではなく、冷蔵庫内で一晩かけて行う
- ② 魚介は再冷凍しても品質に影響はないため、余ったものはすぐに冷凍する
- ③ 解凍後は、柵ごとにペーパータオルで包んで冷蔵する
- ④ 魚介の柵を冷凍する時はペーパータオルではなくラップで包んで冷凍する

087

「冷蔵もの」の説明として適切なのはどれか。

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

魚介を加工や加熱する場合の注意点として適切とは言えないものはどれか。

- 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

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勧めた寿司はどれか。

- ① 握り寿司
- ② 押し寿司
- ③ 柿の葉寿司
- ④ いなり寿司

092

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

「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

094

「義経千本桜」で弥左衛門にかくまわれた平家の武将は誰か。

- ① 平知盛
- ② 平維盛
- ③ 平資盛
- ④ 平時忠

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

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

098

「かんぴょう」を指す符牒はどれか。

- ① オビ
- ② テッポウ
- ③ キツ
- ④ クサ

099

「サガヤ」とは何を指す符牒か。

- ① 仕切りに使われる装飾品
- ② 椎茸のこと
- ③ 仕入れ値が安いもの
- ④ オボロのこと

100

「タチ」とは何を指す符牒か。

- ① 立ち食い寿司のこと
- ② 板前が立って握る寿司屋のこと
- ③ 仕込みを担当する職人のこと
- ④ ネタの鮮度が良いこと