



『寿司検定1級』解答

2025年6月開催

合格点：60点

第1章

001

この写真は何か。

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



002

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

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 呷瑪糰
- ④ 喜烙

005

この中ですしの原形ともいえる「酸っぱい魚」が”盛んではない”地域はどれか。

- ① ラオス一帯
- ② タイ東北部
- ③ ベトナム南部
- ④ カンボジアのメコン河やトンレサップ湖周辺

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 KING
- ③ SUSHI SAKURA
- ④ SUSHI TEI

007

トルコでブドウの葉を使ったスシロールに使われた酸味はどれか。

- ① 乳酸
- ② 酢酸
- ③ クエン酸
- ④ リンゴ酸

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

第1次SUSHIブームのきっかけになったのはどれか。

- ① 三越ハワイ店の開業
- ② スシロールの開発
- ③ 『羅府新報』での紹介
- ④ スシピザの普及

011

第2次SUSHIブームの最も大きな要因はどれか。

- ① 日本の経済成長
- ② サーモンの普及
- ③ 移民国籍法
- ④ テレビの料理番組

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 白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

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

「マイカ」とは一般的にどのイカを指すか。

- 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

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

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

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 瞬めスズキ

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 イシガキダイ
- ② イシダイ
- ③ チダイ
- 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 サッパ

035

「めはりずし」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

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

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

042

「このしろの姿寿司」はこの郷土寿司か。

- 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

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 「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 「昆布と鰹節出汁を合わせるとうま味が強くなる」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

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

050

後味が長く残りやすいという特性を持つ味はどれか。

- ① 甘味
- ② 塩味
- ③ うま味
- ④ 酸味

051

おいしさに影響する要因として、「心理的要因」について”述べたものではない”のどれか。

- ① 食事はしばしば特定の思い出や感情と結びつく
- ② 「この地域や季節にしか取れない」などの情報を聞くと、実際以上においしく感じやすくなる
- ③ 期待が現実と一致するか、上回る場合は「おいしい」と感じる
- ④ 体調が優れない時には、味や香りなどを十分に感じるできない

052

会席・懐石料理の説明として異なるものはどれか。

- ① 「基本五味」「五感」に加え、「五色」を用いる
- ② 「五法：切る・煮る・焼く・炒める・揚げる」による調理が大切とされる
- ③ 五品、七品、九品と数は縁起の良いとされる奇数を使う
- ④ 一般的に最初に出される料理を「先付」という

053

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

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

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

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 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 みりんと酒が1：1
- ② みりんと酒が1：2
- ③ みりんと酒が2：1
- ④ みりんと酒が3：1

064

漬けマグロの仕込みにおける工程で、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 アカ貝の説明として”正しくない”のはどれか。

- ① アカ貝の赤色は人間と同じヘモグロビンに近い血液色素による
- ② 赤いほど高値とされる
- ③ 宮城県、山口県、大分県が産地として知られている
- ④ 現在も東京湾で多く漁獲される

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 現在は東京湾ではほとんど漁獲されない
- ④ ニシン目ニシン科

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

ウナギの説明として”正しくない”のはどれか。

- ① 日本で単にウナギといえば、ニホンウナギのこと
- ② 環境によって性別が変化する雌雄同体
- ③ 湖や川などの淡水のみに生息する
- ④ 粘液で体表がヌルヌルしている

071

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 腹が白いもの、身が厚いもの、触ると柔らかいものが良いとされる
- 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

072

クロダイの説明として”正しくない”のはどれか。

- ① 北海道南部以南から日本列島沿岸に幅広く生息。東京湾でも漁獲される
- ② ビタミンB12、Dやタンパク質が豊富で、皮にはビタミンAも多い
- ③ スズキ目クロダイ科で「あやかり鯛」の一種である
- ④ 背びれと腹びれに鋭いトゲがある

073

ボラの説明として”正しくない”のはどれか。

- ① 現在でも東京湾で年間数十トンが漁獲される
- ② 汚染域でも生息できるため、都市近辺の個体は臭が多い傾向にある
- ③ 外洋などの個体は臭みがなく、淡白で甘みのある上品な味わい
- ④ 一番大きいのは関東で「クチグロ」と呼ばれる

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

ハマグリの説明として”正しくない”のはどれか。

- ① 「蛤煮」として親しまれている伝統的な寿司ネタ
- ② 水産庁によって標準和名ハマグリを含む3種がハマグリの呼称を使うことが認められている。
- ③ 茶色や黒色など色彩は多様
- ④ 茨城県（鹿島灘）が有名産地である

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 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

ミル貝をさばいているこの図は何をしているところか。

- ① 形が悪いので、飾りを入れている
- ② 奥の方にある内臓を外している
- ③ 細長すぎるので、開いて大きくしている
- ④ 開いて中の汚れを取っている



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

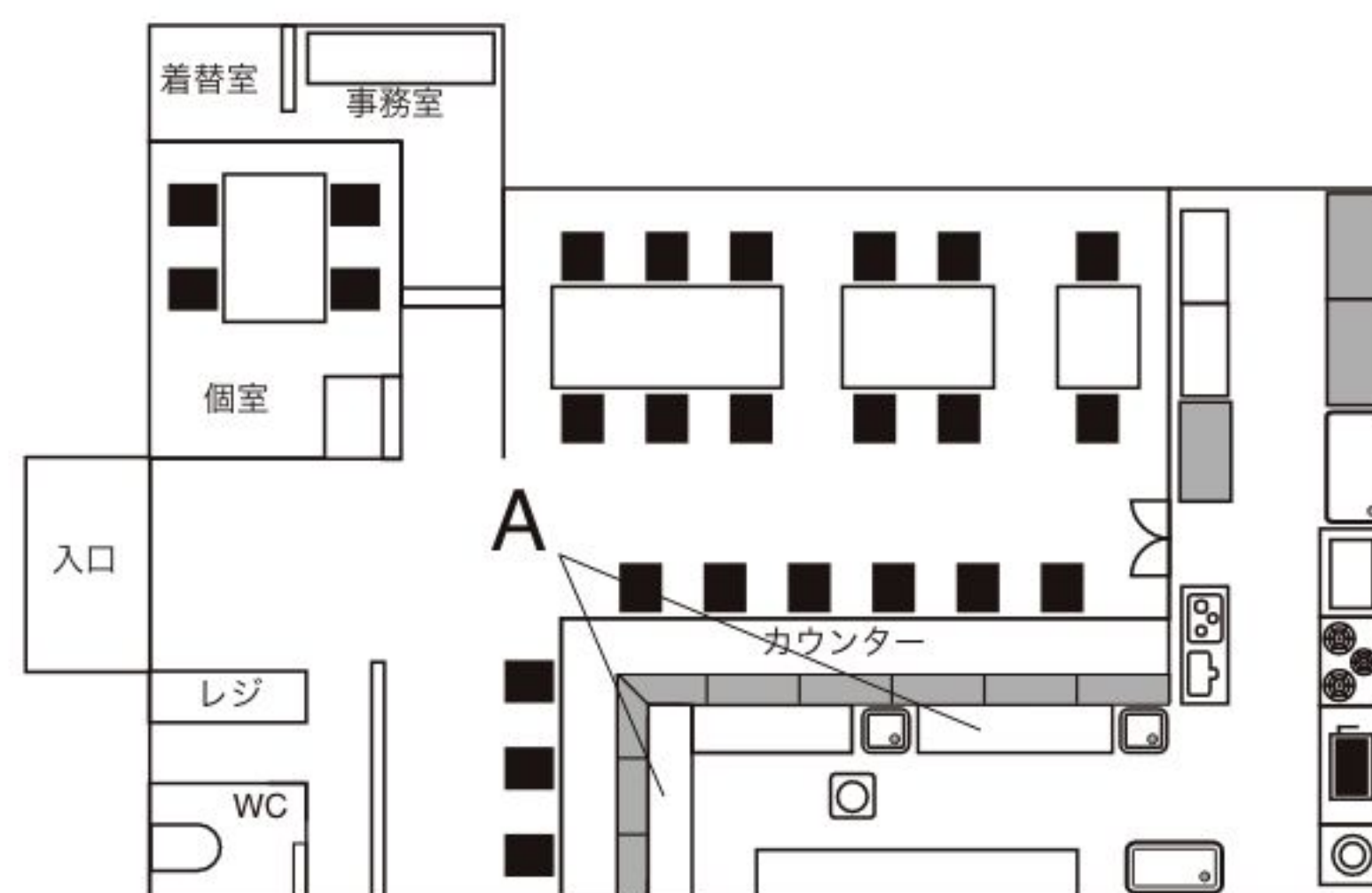
「食品衛生責任者」に必要な資格や条件として不十分なものはどれか。

- 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

「厨房設備」に含まれないのはどれか。

- ① ワークテーブル
- ② 冷凍冷蔵庫
- ③ 舟形シンク
- ④ 空調

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

FD比率とは何か。

- 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

ハラスメントに関する説明で”正しくない”ものはどれか。

- ① 身体への攻撃や物を投げることはハラスメントに含まれる
- ② 大声で怒鳴ったり、過度な叱責をすることはハラスメントに含まれる
- ③ 「バカ」など人格を否定する言葉はハラスメントに含まれる
- ④ 業務上の行為の間違いを指摘することはハラスメントに含まれる

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 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 ツブ貝
- ② タコ
- ③ トロ
- ④ エビ

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 淡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

安直な使用はチープな印象を与えることがあるため、注意すべき表現はどれか。

- ① 芳醇で豊かな香り
- ② うま味が強い
- ③ 塩梅の良い
- ④ とろけるような