



『寿司検定2級』解答

2025年6月開催

合格点：65点

第1章

001 江戸で誕生した「握りずし」の説明として”正しくない”のはどれか。

- ① 江戸の郷土料理「江戸前ずし」として江戸っ子たちに愛された
- ② 江戸中に多くの寿司屋台が登場した
- ③ 高級寿司屋は、芳町、柳橋、霊岸島などの花街近くに集中していた
- ④ 「内店」と呼ばれる庶民的な寿司屋が多くあった

002 江戸前ずしが誕生したのはいつ頃か。

- ① 1650年頃
- ② 1780年頃
- ③ 1820年頃
- ④ 1880年頃

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 関東大震災や戦災による寿司職人の移住
- ② 明治政府による東京文化の推奨
- ③ 戦後の握り寿司のみ営業可とした緊急措置令
- ④ 寿司学校の全国的開校による寿司職人の増加

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

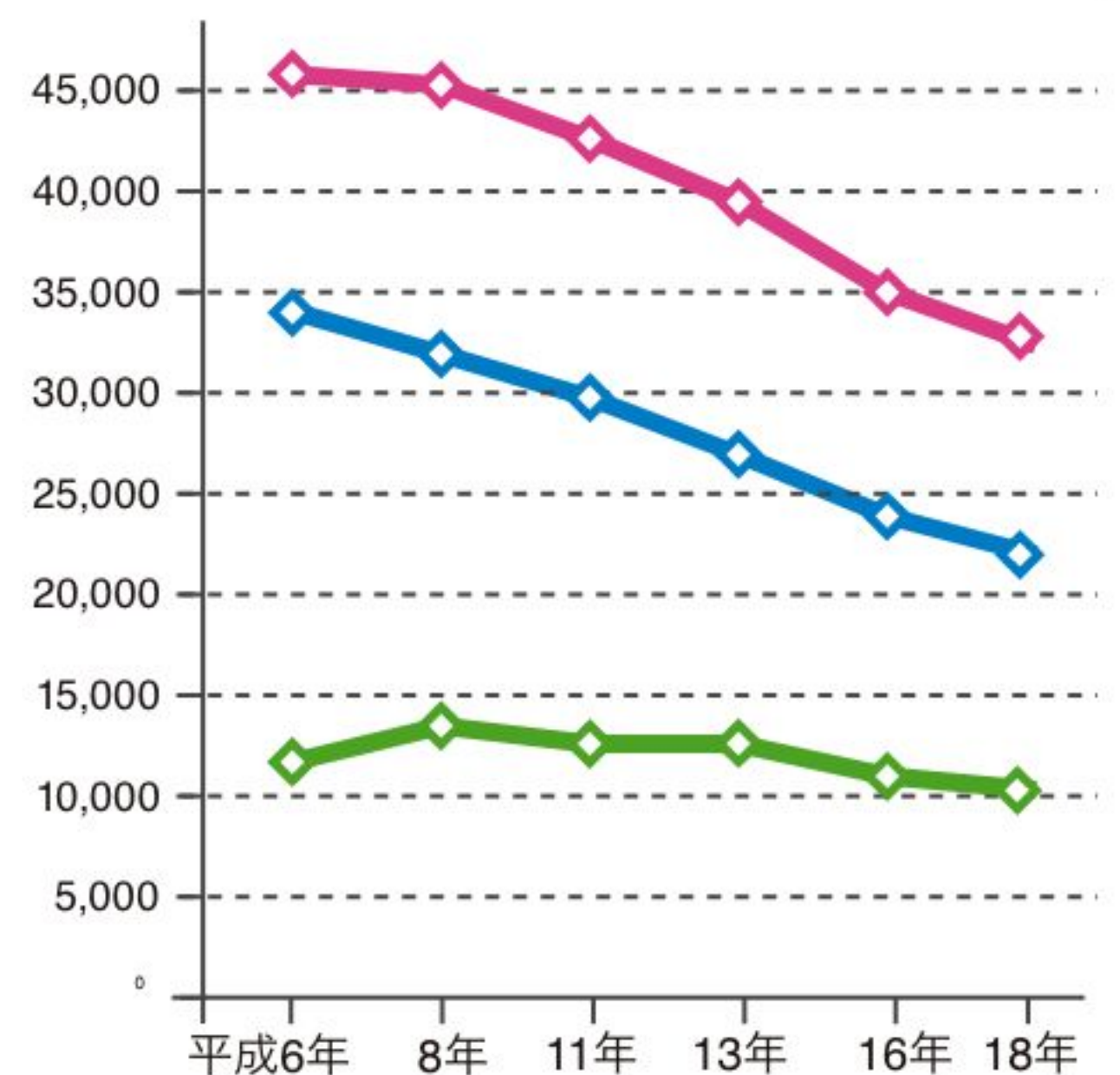
氷式冷蔵庫の説明として誤っているのはどれか。

- 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

この「事業所・企業統計調査」の表において、真ん中の青色の線は何を表しているか。

- ① 従業員数1～4人のすし店数の推移
- ② 従業員数5～9人のすし店数の推移
- ③ 従業員数10人以上のすし店数の推移
- ④ すし店数全体の推移



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 二葉鮓
- ③ すし忠
- ④ 美寿志

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

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 小泉清三郎が書いた本の名前はどれか。

- ① 貞丈鮓記
- ☒ ② 美味しく手際に来るお鮓の作り方
- ③ 食べ物時代相
- ④ 趣味の鮓史と食物史

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

頭と体に成長するにつれて消えていく縞模様があるハタ科の魚はどれか。

- ① カサゴ
- ② キンキ
- ③ クエ
- ④ クロソイ

019

この中で「あやかり鯛」でないのはどれか。

- ① アマダイ
- ② チダイ
- ③ イシダイ
- ④ ハマダイ

020

海に下り、回遊して川を遡上するマスを何というか。

- ① 回陸型
- ② 陸封型
- ③ 降河型
- ④ 降海型

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

タラバガニの説明として正しいのはどれか。

- ① 水産業ではカニとして扱われない
- ② 厳密にはヤドカリの仲間である
- ③ 横方向に歩くことができるが、縦方向には歩くことができない
- ④ 大きさと味の良さからヤドカリの王様とも呼ばれる

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

右の写真の寿司ネタはなにか。

- ① アカガレイ
- ② 中トロ
- ③ シロマス
- ④ メジマグロ



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

玄米は稲の粃から何を除去したものか。

- ① めか層
- ② 外皮
- ③ 胚芽
- ④ 粃殻

040

「なすの花ずし」はどこの郷土寿司か。

- 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

「小佐波みょうが」を使ったみょうが寿司はどこの郷土寿司か。

- 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

長野県の郷土寿司「笹ずし」を保存食として携帯したとされる武将は誰か。

- ① 真田幸村
- ② 上杉謙信
- ③ 武田信玄
- ④ 直江兼続

045

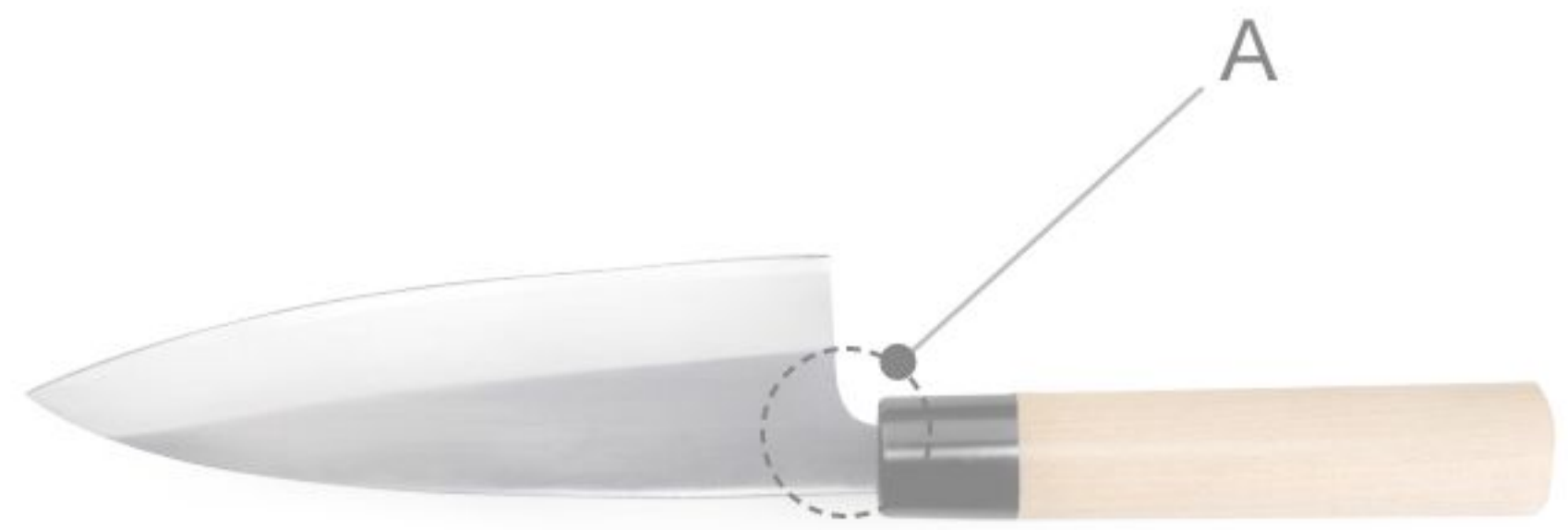
「もろこずし」はどこの郷土寿司として知られているか。

- ① 山形県
- ② 長野県
- ③ 愛知県
- ④ 島根県

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”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 値段が高い
- ② 刃が歪みやすい
- ③ 衝撃に弱い
- ④ 研ぎにくい

048 片刃の包丁の説明として”適切とはいえない”ものはどれか。

- 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間違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

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

まな板の手入れの説明として”正しくない”のはどれか。

- ① 使用前は必ず水に濡らして軽く拭いてから使う
- ② まず、お湯でまな板を軽く洗い流す。
- ③ 水を流しながら、木目に沿ってたわしでしっかりと洗う
- ④ 強い匂いの食材を切った後は、使った直後に洗い流す

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

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”適切ではない”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”正しくない”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”適切とはいえない”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”正しいとはいえない”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

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

アジの説明として”適切でない”ものはどれか。

- ① 世界中には百種類以上のアジが生息している
- ② 日本では一般的にアジといえばマアジを指す
- ③ かつては東京湾に多く生息したが、現在は生息していない
- ④ スズキ目アジ科マアジ属

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

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

このなかでムツ科の魚はどれか。

- ① クロムツ
- ② アカムツ
- ③ ギンムツ
- ④ シロムツ

073

シマアジはアジの中でも何と呼ばれる種類か。

- ① タイヘイヨウアジ
- ② セツキアジ
- ③ キアジ
- ④ ヒラアジ

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

関西でのブリの名称の変化として適切なものはどれか。

- ① ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ
- ② ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ
- ③ メジロ→ツバス→ハマチ→ブリ
- ④ ワラサ→イナダ→ワカシ→ブリ

077

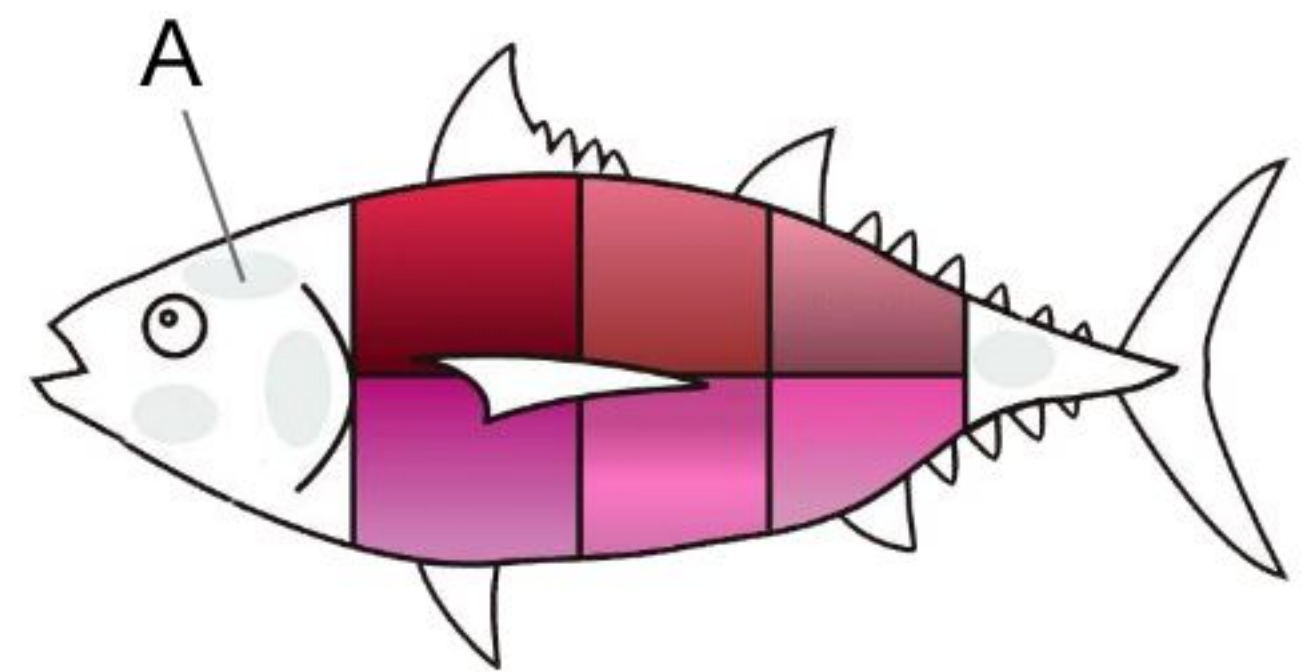
ヒラメとカレイを比較した際の一般的な説明として、“適切でない”ものはどれか。

- 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

アジの仕込みに関するこの写真の説明で“適切ではない”ものはどれか。

- ① 丸で囲まれた部分に腎臓がある
- ② この膜に切り込みを入れて血を掻き出す
- ③ 血がなくなるまで洗い流して臭みを取り除く
- ④ 包丁で中骨を削ぎ取っている



080

アジの皮引きに関する説明で“適切とはいえない”ものはどれか。

- ① まず、上の方の少し皮が剥がれているところをつまむ
- ② 身と皮の間に包丁の峰を入れ、手のスナップを使って剥がしていく
- ③ ある程度剥けたら、背とまな板をくっつけ、皮を引く
- ④ 最後の方の部分は包丁を使って剥がす

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”適切ではない”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(O157等)の説明として“適切ではない”ものはどれか。

- ① 伝播経路は魚介が多い
- ② 対策として、手洗いを徹底し、特にトイレ行った際は念入りに行う
- ③ 対策として、冷蔵庫内感染に注意し、野菜は徹底洗浄する
- ④ 対策として、調理器具をしっかりと洗浄し、消毒する

085

黄色ブドウ球菌の説明として“適切ではない”ものはどれか。

- ① 伝播経路は料理人の手が多い
- ② 潜伏期間は1週間と長い
- ③ 加熱で死滅するが、毒素は残る
- ④ 特にテイクアウトやイベントで注意

086

解凍と保存に関する説明で“適切ではない”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℃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℃以下（-5℃以下が理想）
- ② -5℃以下（-10℃以下が理想）
- ③ -10℃以下（-15℃以下が理想）
- ④ -15℃以下（-18℃以下が理想）

090

盛り付けする際の注意点として“適切ではない”ものはどれか。

- ① 同じ場所で下処理と盛り付け作業を同時に行うと、交差汚染や異物混入のリスクがある
- ② 保冷状態が不適切だと、有害な微生物の増殖や品質劣化が生じる恐れがある
- ③ 盛り付けと下処理の場所は分け、作業台は整理整頓し、不要なものを置かないようにする
- ④ 盛り付けと下処理の場所を分けられない場合は、下処理しながら清掃・整理整頓し、廃棄物に触れないようにする。

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

「すし」の語源には諸説あるが、もっとも一般的な説はどれか。

- ① 「酢飯」を使うことに由来する
- ② 「棲し（魚が棲む、魚料理）」に由来する
- ③ 「押す石」の発音がなまって変化した
- ④ 「酸っぱい」から「酸し」になった

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

江戸時代に幕府によって食べることを禁じられたり、調理の時に腹から切り開くため「腹切魚」と呼ばれて武士にとって縁起の良くないとされた魚はどれか。

- ① カツオ
- ② ニシン
- ③ キス
- ④ コノシロ

096

ウニの漢字の説明で”適切とはいえない”ものはどれか。

- ① 肝のように見えることから「海胆」と表記される
- ② 栗のようであることから「海栗」と表記される
- ③ 特に生ウニのことを指す場合は「雲丹」と表記される
- ④ 「雲丹」「からすみ」「このわた」は日本三大珍味として知られている

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

「かんぴょう」を指す符牒はどれか。

- ① オビ
- ② テッポウ
- ③ キヅ
- ④ クサ

099

「ニゲモノ」とは何を指す符牒か。

- ① 仕入れ値が安いもの
- ② 腐るのが早いもの
- ③ 生食に向かないもの
- ④ あまり店頭に並ばないもの

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