

# 石島会計メモ



平成27年11月号



中央区日本橋本石町 4-5-12  
友泉本石町ビル 3階  
石島公認会計士事務所  
(03)3275-1311  
発行責任者 石島洋一

## 地方法人税の創設・・・増税か?! 税金イロイロ



平成26年10月1日以降に開始した事業年度から、法人税のほか、**地方法人税**が課されます。通常の既存法人では、平成27年9月に迎える決算期以降から地方法人税の申告をすることになります。

気になる税額ですが、基準となる法人税額の**4.4%**が地方法人税となり、法人税に上乗せして課税されることとなります。「また税金が高くなるのか・・・」とため息が聞こえてきそうなものです。



### 上がって下がって結局は??

地方法人税が創設された一方で変わるものもあります。それは、法人住民税の税率です。法人住民税は、法人税額に対して課される「税割」と法人税額があってもなくても課税される「均等割」の合計ですが、このうち「税割」の税率が引き下げられたのです

引き下げられる税率はというと、**4.4%**です。もうオチはバレバレかと思いますが、地方法人税という国税が**4.4%**上がり、法人住民税という地方税が**4.4%**下がるだけなので、トータルで見れば法人の負担は今までと変わらないのです。



### なぜ、わざわざこんなことをするのか?

一言にすれば、国と地方のご都合です。今まで住民税として自治体で徴収していましたが、それを一旦国が国税として徴収し、各地方に分配するようにするため、このような変更が行われたのです。背景には、自治体間の格差があります。

法人としては合計税額に変わりはないので気にすることはないでしょう。涙をのむのは、**会計事務所**です。国と地方との財源調整のためだけに、今までとは違う計算構造で申告書を作成しなければならない・・・この涙ぐましい働き、おわかりいただけでしょうか。



(会計事務所の活躍をアピールしたところで、裏面へ続く)

## 話は変わって贈与税について

贈与を受ける場合、110万円以下であれば贈与税はかかりませんが、それ以上の財産を1年間（1月から12月の間）に受ける場合、贈与税がかかります。平成27年以降、税率は**一般贈与財産**の場合と**特例贈与財産**の場合の2パターンに分けられています。

特例贈与財産というのは、直系尊属（祖父母や父母など）から20歳以上（1月1日時点）の者に贈与する財産のことで、それ以外のものを一般贈与財産と呼んでいます。特例贈与財産の場合の税率は、一般贈与財産の場合の税率よりも低めに設定されています。祖父母や父母から、子供や孫への財産移転を促すための配慮と考えられます。子供や孫の立場からすれば、「税率が低めだから、どしどし贈与してね！」と言いたいところでしょうが、低めとはいえ贈与税は最大税率55%の高い税率ですから、慎重に検討する必要があります。



## 軽減税率のインボイス方式とは

消費税の関係では、軽減税率の導入について議論が繰り広げられており、それには「インボイス方式」にしなければならないと言われていますが、このインボイス方式というのは、要は商品ごとに税率を分けた書類を作ることです（右図参照）。

(インボイス方式のイメージ)			
		税率	税額
A商品	100円	8%	8円
B商品	200円	10%	20円
計	300円		
消費税	28円		
合計	328円		

話としては単純なのですが、当然商品ごとに税率区分を設定し、出力できるシステムが必要となるので、中小零細事業者にとっては移行のハードルが非常に高いのです。



## 年末に向けて、やり残しはないか？

早いもので、今年も残すところ1ヶ月半となりました。石島会計メモで何度もご紹介しているふるさと納税は盛況で、今年の4月～9月の半年だけで、昨年一年の寄付実績389億円を超え、453億円もの寄付額（前年同期比3.9倍）になっているとのこと。**一定の範囲内の寄付金であれば実質2千円の負担で豪華な特産品がもらえる**ということでの人気は高まる一方のようです。平成27年分の申告対象となる寄付は12月31日までにを行ったものとなりますので、まだの方はご検討いただくと良いでしょう。

税金イロイロ、ご不明な点は石島会計にお問い合わせ下さい。

(文章：石島慎二郎)



# 釣りに行って来ました!



(文章：芦原 衛)

今回は、私、芦原の趣味である「釣り」のお話です。釣りの魅力は、釣れるまでの過程や釣れた時の感触はもちろんですが、なんと言っても、釣った魚をキンキンに冷やして、鮮度抜群の状態を持ち帰って食べることです。大きいものはお刺身にし、小さいものは塩焼や唐揚げ、天ぷらなどにして食べます。

## ～行きつけの釣り場～

私がよく行くのは、千葉県の内房で、富津金谷・保田・鋸南町方面です。館山の少し手前です（右の地図参照）。景色がよく、水がとてもきれいな所です。いつも、大体、子供二人と私の三人で行きます。魚は一日中釣れるわけではないので、比較的よく釣れる日出の時間帯を目指して行きます。

(釣り場の景色)



日出を目指して行くとすると、午前3時には家を出なければなりません。朝早いのがちょっと辛いところではありますが、魚がこちらの都合に合わせてくれるわけではないので仕方ありませんね。

## ～釣りの流れ～

今回はシロギス（よく天ぷらに使われる白身魚）を狙い、朝6時から午後2時ぐらいまで釣りをしました。いつもは、日没までやるのですが、その日は雨が降ってきたので早めに撤退しました。「えっ、そんなに長くやるの？」ってよく言われるんですけど、そうです、やるんです！

その日の潮の状況によって、釣れない時間が長く続くこともあるので、そんな時は、岩場にいるカニを釣って楽しんでいます。子供の頃、ザリガニ釣りをしたことがある方はわかると思いますが、これが結構面白いんです。

(裏面へ)

(表面より)

ここで釣れるカニは、「イシガニ」という名前で、ちょっと小さいため、あまり食べるころはないのですが、ワタリガニと同じぐらい出汁が出て、味噌汁はとても美味しいです。

### ～新鮮な魚を調理～

そして、この日の釣果は、こんな感じです(右の写真)。困みに、一匹だけちょっと種類が違う魚がありますが、これは何だかわかりますか？おそらく、スーパーとか魚屋さんには売っていない魚です。

これは「ヒイラギ」という魚です。滑りがあって下処理に手間がかかるため釣り人には嫌われていますが、煮付けや唐揚げにすると、とても美味しいですよ。

(本日の釣果)



(下処理後)



この日は、魚の型がちょっと小さかったので、キスとヒイラギは天ぷらにし、カニは味噌汁にすることにしました。小さい魚を捌くのはちょっと面倒ですが、これも美味しい天ぷらを食べるためには仕方ない作業です。

(出来上がり)



### ～釣りの醍醐味！～

そして、出来上がりはこんな感じです(右の写真)。本当に、何回食べても鮮度抜群でとても美味しいです。これじゃ、お酒が好きな人は進んじゃいますね！

さて、今回の会計メモはいかがでしたでしょうか？今回の釣り場はわりとよく釣れます。回遊魚も回ってきます。この釣り場に興味がある方やもっと釣れる場所を知っている方は、是非、芦原までご連絡ください。