



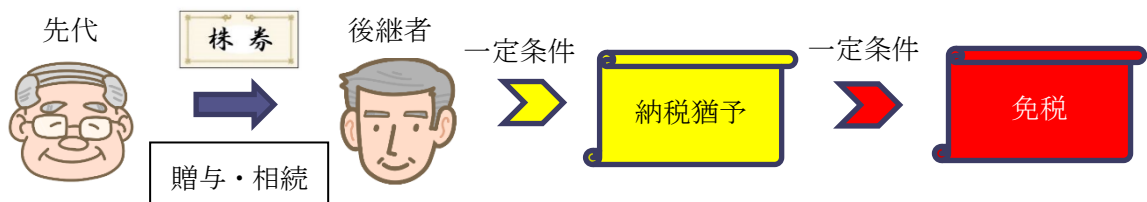
平成30年6月号

事業承継の相続税ゼロの「特例」

所有株式の相続税が納税猶予に…

日本の経済にとって中小企業の果たすべき役割は大きいと言われています。しかし、その中小企業にとって、事業承継は大問題でもあるのです。特に、業績の良い会社にとっては、相続税が多額になり、その相続税をどう支払うのか、頭を痛めることとなります。

そこで、たとえば父親の持つ株式を、代表者である子に贈与・相続させる場合に、その株式全株について、納税猶予（最終的には免除）しようという「事業承継税制」が生まれました。該当する株式については一定条件のもと相続税を全く課さないというのですから、適用できる企業にとってはものすごく大きなメリットになります。



雇用8割の維持義務が実質消滅

この制度は以前からあったのですが、経営を引き継いだ後継者が雇員を8割維持しないとイケない、という規定が存在していました。将来のことなどわかりませんから、多くの企業にとって、この条件は厳しすぎて活用企業はごくわずかでした。

そこで、雇用8割が維持できなくとも、一定の書類を提出すれば、この条件をクリア出来ることなどの「特例措置」が施されることになりました。このことにより、この制度を使うことの不安が大きく軽減されることになったのです。

贈る人と贈られる人の条件

この制度は後継者が親族以外でも適用可能ですが、今回の特例を一番使いやすい親から子供（後継者一人）への事業承継を例にお話ししたいと思います。

まずは親から子供に会社の株を贈与します。親が子供に株式を贈与すれば多額の贈与税がかかるのが普通です。株式評価の高い会社では、贈与税は巨額になります。

このときの子の贈与税が納税猶予となるのです。ただし、条件があります。

後継者の条件のうち主なものは

1. 贈与を受ける段階で会社の**代表者**であること
2. **役員の就任から3年以上**を経過していること
3. 本人及び特別の関係者（親族等）の中でもっとも多くの株式を保有することになること

一方、**先代経営者（贈与者）の条件**としては

1. 過去において代表権を有していたこと
2. 贈与の直前において、親族等の中でもっとも多くの議決権を有していること
3. **贈与時に会社の代表権を有していないこと（代表権のない役員は可）**

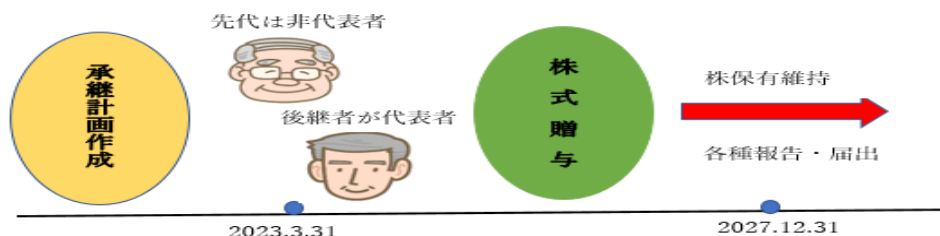
最低5年は代表権、株式保有を維持しないと大変

子供が経営を引き継いだあと、親が死去すると上記の「贈与税の納税猶予」が「相続税の納税猶予」に変更になります。その後、後継者が死ぬまでそのまま経営を維持した場合や、本制度と同じように次の世代に株式を譲渡した場合には、相続税が免除されます。つまり、納税猶予が一定条件を満たすことにより免除になるのです。

ただ注意したいのは、**贈与を受けたときから最低5年は、代表権や株式の保有を維持しておかないと、贈与の特例（納税猶予）が取り消されます。**そうなると多額の贈与税等を支払う必要が生じます（死去などやむをえない場合を除く）。本特例採用には、後継者の意思などをしっかり確認する必要があります。

まずは、5年以内に計画書作成を

今回の特例制度は、期限が定められた「特例措置」です。今後10年以内（2027年12月31日まで）に贈与（または相続）をおこなう必要がありますが、その前に**2023年3月31日までに「承継計画」を作成する必要がある**のです。計画を作成しても、この制度を利用するかどうかは任意ですから、計画書を作るデメリットはほとんどありません。まずは、ここがスタートになります。



いずれにせよ、事業承継税制は非常に複雑ですし、本稿では書ききれない条項も多数あります。この制度についてのご質問やご相談は、石島会計までお寄せ下さい。

（文章 会長 石島洋一）

釣船茶屋ざうお



(文章：若田純一郎)

☆釣船茶屋ざうお☆

釣りたての魚を食べたいけれど海釣りに行くのは大変。ということでお店の中で釣った魚が食べられるという「釣船茶屋ざうお」へ行ってきました。

結構昔からあるお店ですので、行ったことがある方もいらっしゃるかと思います。今回行った新宿店のほか、関東・東海・関西・九州に店舗があります。



中心に舟形のテーブル席があり、その周りを生け簀が囲っています。お店のシステムとしては、テーブルから釣りをし、釣った魚をその場で食べられるというシステムになっております。

☆事前の情報にビクビク☆

事前に料理が美味しいのかどうか調べるために、口コミ情報をチェックしたところ下記のような書き込みを発見。

「家族で行ったのですが、子供が伊勢エビばかり釣ろうとするので、アジを釣らせようと大変でした(笑)。さすがに釣りたては美味しかったです。」

美味しいのは分かったが、そんなことより誤って伊勢エビが釣れちゃったらどうすればいいのか・・・(--;)

恐る恐る値段表を見てみると、

「伊勢エビ・・・時価」 Σ (° ㇏ ° ゲッ

食べ物の値段で一番怖い表記。

とりあえず当日は注意しなければいけないと思いました。



☆釣りたての魚を食す☆

実際にお店に入ってみると、なんだかお祭りに来たような賑やかさ。まずは店員さんからお店のシステムの説明。よく見ると

「C a u t i o n こちらの魚は高級魚です。釣り上げた魚は戻せません。」

との記載が。さらに伊勢エビの時価が 14,000 - 16,000 円と判明。いよいよ、間違っただ釣ったら大変なことになる。髭の付いた赤い奴が近寄ってきたら逃げなければならない、そして一生懸命アジを釣らなければいけない。

おそらく険しい顔で「C a u t i o n」を見ていたであろう私に、



店員さん「魚は種類ごとに生け簀が分かれておりますので、間違っただ釣れることはありませんので。心配しなくても大丈夫ですよ（笑）」

なんだ、早く言ってよ・・・(恥)

☆調理方法はいろいろ☆

いよいよ、釣り開始。悩んだ末にせつかく生き造りを食べられる機会だしということで、狙うは鯛。ちなみに釣らなくても注文できますが、釣ると値段が約 1,000 円引きになるのです。

腕の見せ所と気合いを入れていると、釣り糸を垂らして 5 秒後にヒット！！楽しい釣りタイムは、一瞬で終了となりました。

そりゃ、生け簀だからね。簡単に釣れますよね・・・



釣った魚は、いろいろな調理方法で調理してくれます。

とりあえず、念願の活け造りと塩焼きに、さらに鯛茶漬けも。

さらにさらに残ったあらはあら汁に。一匹丸ごと余すことなく調理してくれました。生け簀とは言え、釣りたてのお刺身はさすがに美味しかったです。

お祭り気分を楽しみながら、新鮮なお魚を食べられます。興味ある方は是非行ってみてください。

(注) 小さいお子さんを連れて行く場合には、目を離した隙に伊勢エビを釣られないようお気を付け下さい。