

石島会計メモ

2021年7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 石島慎二郎

相続税の小規模宅地 特典を受ける条件

(文章 石島洋一)

なんと 80%引きの大バーゲン！！

相続税というと、一昔前は大金持ちの問題で、多くの人には関係ない税制でした。しかし、平成 27 年に基礎控除額が大幅に引き下げられ、相続税は大衆化されました。といっても被相続人（亡くなった人）のうち、相続税を申告しなくてはならない人の割合は、8%程度です。ところが、地価の高い東京都になると、その割合は16%程度（6人に一人）となり、さらに都心部では30%を超える区もあります。

相続財産のなかで、圧倒的に金額の大きいものが土地ですが、この土地については居住用宅地や事業用宅地について、**課税価格を8割減する制度**があります。たとえば評価額5千万円の土地ならば、課税対象は1千万円で良いということですから、見逃すわけにはいきません。



「同居」などのカベ

8割減の対象となる土地の中で、もっとも身近なものが、被相続人が所有し、居住していた土地です。これについては330㎡まで8割減が出来ます。居住用宅地で330㎡というのはかなり大きく、首都圏では多くの人々の居住用宅地はスッパリこの範囲に入ります。

ただ注意しなくてはならないのは、被相続人が居住に使っていたこの宅地を誰が相続するかです。被相続人の**配偶者が相続するのであれば、なんら条件が付き**ず、そのまま8割減の対象になります。

しかし、配偶者以外の親族（例えば子）が相続する場合は、被相続人と**同居などの条件**が付きまします。単に法定相続人と言うだけでは、この制度は使えないのです。従って、この制度を誰が使うか、同居の可否などの方針決定を早めしておくことが肝要です。

（上記の他、今まで住宅を所有していなかった者（いわゆる家なき子）などが相続する場合、一定条件を満たせば8割減が適用されることもあります）

特定の事業用宅地は400㎡まで8割減

前項の居住用宅地の他、被相続人が特定同族会社（被相続人の親族で50%超の株式を所有）に、自分の土地・建物を貸している場合、事業用宅地として、これも評価額の8割が減額され、その減額限度面積は400㎡です。条件の一つとして、当該土地を相続等した親族が、申告期限までに役員となる必要はあります。



事業用宅地の特例は、先ほど説明した居住用宅地とは別に適用できますので、**両方で合計730㎡が8割減の対象となるのです**。非常に大きな減額制度です。（ただし、会社の事業として、駐車場貸付など貸付事業は認められません）。

この制度は、被相続人が個人事業として事業を行っていた場合も同様になります。個人事業の場合には、相続税申告期限までの事業継続や土地保有の継続等が要件となります。

注意したい毎月の家賃

事業用宅地の減額制度は魅力的ですが、この制度を適用したい場合によく起こる問題があります。

それは、被相続人が、会社などにいくらで貸していたかです。家賃などを非常に低くしていたのではダメで、ある程度利益が出る必要があるのです。その家賃等が生前の被相続人の生活にプラスになっていたことが条件です。会社の業績が悪くなると、つついオーナーの家賃等を引き下げることが考えがちですが、8割減を受けるためには、「**相当の対価**」を得た賃貸借契約である必要があるのです。

以上の居住用、事業用宅地の他、貸付用宅地についての5割減などの制度もありますが、いずれの制度も複雑な規定があります。本稿では要点のみ記載させていただきましたので、実際にこの制度をお考えの時は、石島会計にご確認いただきますようお願いいたします。

相続税 小規模宅地の特例

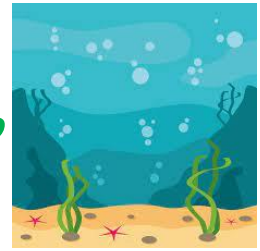
宅地の種類	限度面積	減額割合
居住用宅地	400㎡	8割
事業用宅地	330㎡	8割
貸付用宅地	200㎡	5割

* 貸付用宅地は、居住用、事業用特例を適用した場合、面積制限がある



コロナ禍、いかがお過ごしでしょうか？

まさか、前回（半年前）と同じタイトルを使うことになるとは…



（文章：芦原 衛）

皆様、お久しぶりです。コロナ禍いかがお過ごしでしょうか？もうこの言葉を聞くのはいい加減うんざりですよね。東京は、やっとまん延防止等緊急措置が終わると思っていたら、7月12日以降、また緊急事態宣言に戻ってしまいました。いったいいつになったらコロナは収束し、何も気兼ねなく自由に日常生活が送れる日が来るのでしょうか。

コロナ禍で一度、趣味の釣りに出かけようと思い、前日に仕掛けや足りない道具を釣具屋に買いに行ったところ、売り切れになっているものが多く、何故だろうと思い、店員さんに尋ねたところ、『実は今、空前の釣りブームなんですよ。コロナ禍でどこも行けず、釣りなら密にならないだろうと思い、釣りを始める人が多くて、どこの釣り場も混んでいるらしいですよ。』と言われてしまい、翌日の釣行を諦めました。そこで、釣った魚を捌いて美味しく食べるのは諦めて、買った魚を捌いて美味しく食べることにしました。ただ、スーパーの魚を買ってきて捌くのでは面白みに欠けるので、最近では近くの市場（**松戸南部市場**）に行つて魚を買ってきています。市場の魚は新鮮でとても美味しいです。

そこで、最近捌いた魚で美味しかったベスト3を発表したいと思います。

まず**第3位**は、“**アジ**”です。アジは、スーパーでも普通に売っていますが、今回のアジはちょっと違います。もともとアジは回遊魚で、網で捕りますが、このアジは回遊せず、瀬（海底の隆起でできた浅場）に居つくアジで、網では捕れないため釣って捕り



（松戸南部市場）



(アジの姿造り)

だと思いますが、今回は初カツオです。この時期のカツオは、脂の乗りはイマイチですが、カツオの赤身がとてもみずみずしく、カツオ本来の味を満喫できるような気がします。今回は、**たたき**にしてみました。薬味を大量にのせ、すだちポン酢にニンニクを入れたタレでいただきました。とても美味しかったです。

ます。回遊しないということは運動不足なので、とても脂がのっけていて美味しいんです。今回は、**お刺身**や**たたき**、**なめろう**にいただきました。とても美味しかったです。

第2位は、“**カツオ**”です。カツオは、初カツオと戻りカツオと年に2回旬があるのはご存知



(カツオのたたき)

そして、第1位は、“**ハタ (マハタ)**”です。ハタは、スーパーでは出回らないので、意外と知らない人が多いかもしれませんが、実は、“**幻の高級魚**”なんて言われています。(あー、今回はたまたま安く手に入りました笑) 高級魚ということで、料亭や高級お寿司屋さんな



(マハタ)

どに流れて行くそうです。見た目はちょっと怖いですが、白身の魚で脂がのっけていて、非常に美味しいです。この魚は、捌くときに注意が必要で、とにかく骨が硬く、鰭が鋭くて、私が持っている出刃包丁では、かなり苦戦しました。今回は、**頭は酒蒸し**にして、**身は薄造り**や**湯引き**をしていただきました。とても美味しかったです。



(マハタの薄造り)

いかがでしたか？市場には、普段お目にかかれない魚がいっぱいいますよ。興味がある方は、一度是非、お近くの市場を訪れてみてはいかがでしょうか。