

# 石島会計メモ



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

2023年3月号

## 電帳法、結局どう対応すればよい??

### 電帳法とは

CMなどで最近話題の電子帳簿保存法、電帳法（でんちょうほう）とよく略されます。コロナ禍におけるテレワークの普及で盛んに電子化、ペーパーレスがうたわれるようになり、電帳法の存在も広まったと思います。

要はテレワークやエコのためにも紙ではなくデータで資料を保存した方がよい、ただし税務調査で資料を確認できなかつたり改ざんされたりすると困るので、データ化・保存方法に一定のルールを設けますというものです。

### まずは対象をおさえましょう

「来年（令和6年）から資料を全部データで保存しなければいけないのでしょうか？どう対応すればよいかわからない」という声があがっています。

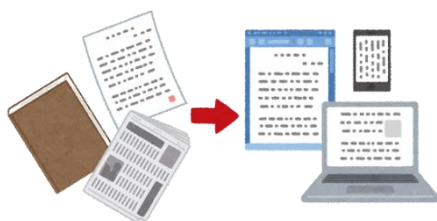
データ保存の義務化というのは間違いではないですが、義務となるのは一部の資料に関してのみです。対象を整理してみましょう。電帳法の書類は次のように分類されます。

区分	帳簿・書類の例	紙の取扱い	データ保存	保存方法
帳簿	総勘定元帳、仕訳帳など	あり	任意	帳簿書類保存
決算書類	貸借対照表、損益計算書など	あり	任意	
取引書類	自社発行	あり	任意	
	他社発行	あり	任意	スキャナ保存
電子取引	契約書、請求書、領収書など	なし	義務	電子取引保存

上図のように、義務は電子取引に関してのみです。電子取引というのは、紙の書類のやり取りなく電子上で完結する場合で、たとえばネット上で注文し、請求書・領収書もネット上やメールで発行されるようなものです。この場合、ダウンロード・印刷して紙を保存するのではなく、データのまま保存しなければならないという義務が生じることになります。

## 義務となるものを優先

よく混同されるのは、前の図でいう「スキャナ保存」の部分で、他社が発行する紙の取引書類をスキャンしてデータで保存しなければならないという誤解です。図でも示した通り、電子取引以外は任意、つまり紙で保存してもデータで保存してもよいということです。



ただし、スキャナ保存をするにも一定のルールに従わなければなりません。緩和されているもののハードルが高いスキャナ保存は余力が出てから対応することとし、まずは義務である電子取引保存を優先して対応しましょう。

## 電子取引保存への対応は？

では具体的な対応はかかるといことですが、大きくは3つのことをやっておけばよいといえそうです。

- ① データを**取引年月日、取引金額、取引先**の3つを記録し保存しておく
- ② 税務調査時に調査官がデータのダウンロードをできるようにしておく
- ③ 改ざん防止の事務処理規程を作成しておく

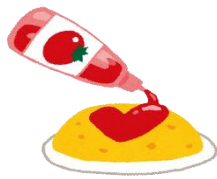
冒頭に述べた通り、電帳法はデータ保存で税務調査に支障があると困るのでルールを定めているようなものですから、調査官が①で検索し、②でデータを取得し、③で改ざんされていない正しいデータであることを確認できればよいということになります。

売上高が1,000万円以下の小規模事業者は①すら不要となりますが、基本的には上記①～③を整備しておきましょう。①に関しては、データ名に3つの項目を入れる方法や、エクセルなどで管理簿を別途作成して取引記録と紐づけしておく方法が国税庁で提示されています。

## ほぼすべての事業者が対応必要

電子取引保存は、申告所得税、法人税の帳簿書類を作成保存する人が対応しなければならないため、ほぼすべての事業者に関係があると考えられます。以前よりもルールが緩くなったのと引きかえに、令和6年1月からの義務は避けられないかもしれません。取引慣行の変化から電子取引の割合が高くなっている事業者も多いでしょうから、しっかりと対応していきましょう。

(文章 石島慎二郎)



## 食べ物発祥のお店

(文章：新妻舞)



やっと春めいた暖かい日が増えてきた今日この頃ですね。暖かい日はどこかに  
お出かけしたい…ということで食べ物発祥の地をご紹介します。

### ～オムライス発祥のお店～

「オムライス」という言葉は、フランス語の「オムレツ」と英語の「ライス」  
が合成して作られた和製語です。

日本独自の料理で、「発祥の店」とされる店はいくつか存在します。その中  
でも有力とされるのが、東京の銀座にある『煉瓦亭』と大阪の心斎橋にある  
『北極星』というお店です。

1900年(明治33年)、『煉瓦亭』の厨房で、スプーンひとつで簡単に食べること  
ができるまかない料理として、溶き卵・お肉・玉ねぎをごはんと共に焼いた一皿  
があり、それを見かけたお客さんがリクエストして「ライスオムレツ」という  
メニューが誕生したそうです。その20年後、『北極星』の前身である「パンヤ  
の食堂」で常連客に胃の調子が悪く、いつもオムレツと白いごはんだけを食べて  
いるお客さんがいたそうで、店主が「毎日同じもの  
ばかりではかわいそうだ」と玉ねぎとケチャップで炒  
めたごはんを薄焼き卵で包んで出してあげた料理が  
「オムライス」という名前になったそうです。



つまり、卵とごはんを合わせた原型は『煉瓦亭』、薄  
焼き卵で包み込む現在のオムライスは『北極星』が発  
祥の店と言われているそうです。

私は、以前大阪に行った際に『北極星』に行ってきました。日本家屋の店内は  
広いお座敷にテーブルがぽつぽつと並んでいてとても大勢のお客さんがお食事  
を楽しめる店内になっていましたが、それでもお席が足りずに少し店先で待つ  
てお席にご案内していただきました。お味は昔ながら  
のオムライスといった感じで、美味しかったです。シ  
ンプルなチキンオムライスだけでなく、きのこオムラ  
イスやビーフオムライスもあり、エビフライやからあ  
げをつけたりもできます。私が行ったのはコロナウィ  
ルス感染症の流行前だったので今はお店の様子や混み  
具合等変わっているかもしれません。



## ～焼うどん発祥のお店～

居酒屋さんのメニューでも定番メニューとなりつつある「焼うどん」。焼そばと同様にうどんをお肉や野菜と炒め、調味料で味をつけたお料理です。焼うどんの元祖を名乗るお店は複数あるようで、発祥は定かではなく諸説あるそうなのですが、有名なのが北九州市の小倉で誕生したと言われる説です。



終戦直後の食糧難がピークだった昭和20年頃、小倉の鳥町食堂街にある『だるま堂』の店主の升野勇次郎さんが、焼そば用のそば玉がなかったため、代わりに干しうどんをゆがき焼いて出したところが始まりとされています。

『だるま堂』の焼うどんは市民の心を掴み人気となりましたが、店主の升野さんが本業の教師へ戻るため、商売を手伝っていた坂田照義さん・チヨノさんご夫妻に引き継がれ昭和20年当時から味はほとんど変わらずに何十年も営業されていましたが、坂田義輝さんが亡くなり、その後約10年チヨノさんがお一人でお店を続けていらっしゃいました

が、チヨノさんも体調を崩し休業し惜しまれつつ閉店となってしまいました。チヨノさんがお一人になった頃から、サポートをしていた小倉焼うどん研究所の所長がお店を所有している升野さんの奥様から正式に『だるま堂』の再建を任せられ、現在では同じ場所で再オープンしています。

私は福岡旅行に行った際に、博多駅から新幹線で小倉駅まで行き『だるま堂』に行ってきました。

お店は駅から近いのですが、大通りから少し細い路地に入るため何度かその路地を通り過ぎてしまいましたが無事にお店に到着できました。

お店は1階と2階があり、1階はカウンター一席になっています。メニューは「元祖だるま堂味(乾麺・あっさり)」と「小倉焼うどん研究所味(生麺・こってり)」があり、それに目玉焼きがのった「天窓」があり4種類になります。

私は元祖だるま堂味の天窓を注文し、いただきました。居酒屋さんの焼うどんとは違う、シンプルな味ながら美味しかったです。もうひとつの小倉焼うどん研究所味もいつか食べてみたいです。



みなさんも日本発祥の〇〇を目当てにお出かけしてみたいはいかがでしょうか。私もまた別の日本発祥の〇〇に出会いにお出かけしたいと思います。