

# 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

2024年6月号

## 定額減税の事績簿づくり

### 定額減税、始まる

今月6月の給与・賞与支払いから定額減税が始まっていますが、現場では混乱が起きている様子が伝わってきます。ただでさえ計算事務が無駄に煩雑になり、加えて減税額を給与明細に明記することを義務付けられる始末で、減税アピールをしたいがために混乱を広げる姿勢には啞然とするばかりです。

### 減税された結果がわからない

さて、減税アピールの是非はさておき、どこにも記載がなければ減税額がわかりづらいということは確かです。対象1人あたり3万円が所得税から減税されますが、6月支給分の源泉税額が3万円に満たない場合、源泉所得税は0円と表示されるだけで、ほかに何の記載もなければいくら源泉所得税が減税されたのかわかりません。だから減税額の記載が必要ともいえます。

1人あたり3万円の減税枠を使い切れなかった場合は次回以降の源泉税から残額が差し引かれ、3万円となるまで減税され続けることとなりますので、給与をもらう側は、6月以降の支給明細の減税額を合計すると、きっちり3万円の減税を受けられたということが確認できるわけです。

#### 【給与明細記載のイメージ】

6月給与明細		7月給与明細	
給与金額	440,000 円	給与金額	440,000 円
所得税	0 円	所得税	0 円
控除前税額	20,000 円	控除前税額	20,000 円
定額減税	-20,000 円 ※1	定額減税	-10,000 円 ※1
住民税	0 円 ※2	住民税	40,000 円 ※2

※1：定額減税の対象が1人の場合、合計で3万円が減税される

※2：基本的に6月の住民税の控除がなく、減税後の金額が7月以降控除される

なお、給与明細には減税額を明記しなければなりません。源泉税の納付書には控除後の税額を記載すればよく、納付書に減税額など定額減税に関する事項を記載する必要はありません。

## 定額減税事績簿の作成

給与明細への記載よりも大変なのは、やはり減税額と減税残額を一人一人個別に毎月計算・管理しなければならないことです。人によっては定額減税の対象となる配偶者や扶養親族の人数が異なりますし、そもそも給与額が異なり源泉税額も異なりますので、各個の把握が必要になってきます。担当者は大変なのです。

管理ができるように、国税庁では事績簿というエクセルのフォーマットを用意しています。イメージとしては下図のように計算・管理していきます。

### 【事績簿イメージ】

基準日 在職者	配偶者・ 扶養親族	減税額	令和6年6月			令和6年7月		
			控除前税額	控除額	繰越額	控除前税額	控除額	繰越額
Aさん	0人	30,000	20,000	20,000	10,000	20,000	10,000	0
Bさん	1人	60,000	15,000	15,000	45,000	15,000	15,000	30,000

各個の把握が必要

本人分含めた人数×3万円

まずは控除前税額を計算し、減税額を控除

引ききれなければ翌月繰越

給与ソフトで作成できるものもありますし、国税庁の形式でなければいけないということはありませんが、個別の減税額を管理するためには事績簿の作成が必須かと思えます。翌月以降の控除がわからなくなってしまうように、事績簿をつくり正しく計算できるようにしておきましょう。

## 年末調整事務もある

以上、定額減税のうち毎月行われる月次減税事務に関して、3号にわたって触れてきました。これだけ毎月の処理が大変なのに、12月の年末調整では対象者の再確認、精算事務が待ち構えています。現状では一度限りとされている定額減税、これほどの事務負担を強いるのはいかがなものでしょうか。

年末調整事務については、今後また詳しい情報が開示される予定ですので、後日改めてご紹介したいと思います。

(文章 石島慎二郎)



# 漁師さん直送市場 のご紹介



(文章：芦原衛)

皆様、いかがお過ごしでしょうか。今日は最近お気に入りの**漁師さん直送市場**をご紹介します。

以前の会計メモで、週末によく市場に行くというお話をしましたが、最近**漁師さん**から直送で魚を送ってもらったりもしています。**漁師さん直送市場**というサイトがあって、そこに登録している漁業組合や**漁師さん**の中から自分の気に入った相手を選んで魚を送ってもらうというシステムです。私のお気に入りは高知県須崎市の**九石大敷組合**と富山県黒部市の**くろべ漁業協同組合**です。今回はくろべ漁業協同組合から送ってもらいました。この**漁師さん直送市場**は、魚が獲れた翌日の午前中に自宅に届くというシステムになっていて、富山湾の海の幸を、それはもう抜群の鮮度で食べられるというなんともありがたいサービスです。今回送られてきた魚はこんな感じです。**カマス**、**アジ**、**メバル**、**タイ**、**ゲンゲ**です。



## ★カマス

時期になれば、堤防からでも釣れますが、脂が乗っていてとても美味しい魚です。お刺身、塩焼きがおいしいですが、私のお気に入りの食べ方は、お刺身用に捌いた後、皮目をバーナーで炙り、柚子を散らしてわさび醤油で食べるという食べ方です。皮目を焼いているので香ばしさが増します。

## ★アジ

こちらは定番の魚ですが、今回は3匹入っていました。大きいもので30センチは超えていました。近年、東京湾では堤防からアジを釣るのは難しく、釣りに行く時は外房まで行っています。お刺身、塩焼き、フライ、なめろう、干物等、どうやって食べてもおいしいアジですが、私のお気に入りの食べ方は、ごまアジ（漬けダレに炒ったごまを入れて漬けにする）です。今回はお刺身と干物にしま



(私に干されたアジ)

した。お刺身は身がもちもちして、干物は魚の味が凝縮されていて、どちらもとても美味しかったです。

### ★メバル

通常メバルは堤防から釣れるのですが、このメバルはウスメバルと言って、少々沖の深いところで生息しているメバルです。ほんのり脂が乗っていて、煮付けが非常に美味しいのです

が、今回はお刺身にして食べました。ほんのり乗った脂に甘みがありました。

### ★マダイ (桜鯛)

この時期に獲れるマダイのことを桜鯛と呼びます。顔が桜の花びらみたいにピンク色になってくるからだとか。お刺身、塩焼き、煮付け、昆布締め、酒蒸し等、どうやって食べても美味しいタイですが、今回は刺身と酒蒸しにして食べました。小型でしたが、ほどよく脂が乗っていて絶妙な味わいでした。

### ★ゲンゲ

あまり見かけない魚ですが、富山では干物で売られていることが多いです。生を見たのは今回が初めてでしたが、なるほど深海魚っぽく見た目はちょっとキモいです。天ぷらにして食べましたが、意外と脂が乗っていて美味でした。

お刺身はこんな感じです。すべてが新鮮でとても美味しかったです。時期が変わると魚の種類も変わるので、どんな魚が来るのか毎回楽しみにしています。

漁師さん直送市場はいかがだったでしょうか。魚をさばくのに自信がない人は、さばいたものを送ってもらうこともできるので、興味のある方は、是非、一度取り寄せてみてはいかがでしょう。以上、漁師さん直送市場のご紹介でした。

