

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10月号

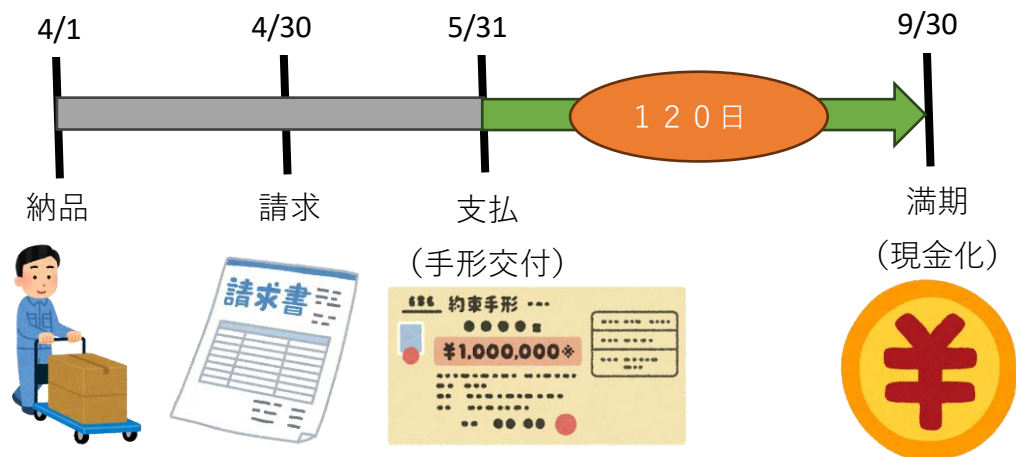
手形等が 60 日に制限される

4割超が手形取引を

手形取引は以前に比べると減ってきているとは思いますが、支払方法として現金預金以外の手形等で行っている企業は4割超というデータがあります。

手形等というのは、約束手形だけではなく、電子記録債権や一括決済方式（ファクタリングなど）も含まれます。代金の支払日から手形等の満期日まで現金化が行われません。代金を支払う側はよいですが、受け取る側は長期間入金を待たなければならないため、資金繰りが大変になってしまいます。

下図はイメージです。月末締め翌月末払い・手形が120日で決済されるとすると、4月1日に納品が完了している（売り上げている）にもかかわらず、現金化されるのがなんと半年後の9月末になってしまうのです。通常、仕入代金などの支払時期が先に来てしまいますから、それまでお金が入ってこないというのは大変なのです。



下請業者でこうした状況に置かれることが多いので、これを改善するため、令和6年11月1日以降、手形等の交付日から満期日までの期間が**60日を超える**約束手形、電子記録債権、一括決済方式は、行政指導の対象となり得るとしたのです。

行政指導の対象

従来、業種によっては120日超、90日超の手形等が「割引困難な手形」等に該当するとして行政指導の対象とされていましたが、令和6年11月1日以降は、業種によらず60日を超える手形等が行政指導の対象となります。



行政指導の対象は、下請法適用対象の取引とされています。この下請法適用対象の取引とは、取引を委託する事業者の資本金と受注する事業者の資本金等によって「親事業者」と「下請事業者」に区分し、委託される内容にもよって分かれているため多岐にわたりますが、下請法対象とならない取引についても手形等サイトの短縮（60日以内）は広く要請されています。

資金繰りへの影響は必至

代金を支払う側にとっては、従来よりも資金支出が早くなるので、その分の資金手当てが必要です。売上代金の回収を早めたり、金融機関につなぎ追加融資や借入枠の増額を依頼したりと、対処が必要になる可能性があります。

一方、代金を受け取る側にとっては現金化までが短縮され基本的に状況が改善されると思いますが、従来現金化までの期間で必要であった借入金の圧縮などが可能になるかもしれません。

このように、いずれの立場においても資金繰りへの影響はありますので、特に手形等取引の多い事業者においては取引条件を含め資金の動きを今一度見直す必要があると思われます。

紙の手形・小切手廃止も

今回ご紹介した手形等サイトの短縮とは別の話ですが、2026年度末（2027年3月末）までに交換所に持出しされる紙の手形・小切手が廃止とされる予定になっています。コスト削減、紛失・盗難リスクへの対処として電子化に舵を切る方針の一環です。



手形等の取引についてはこうした変更が予定されていますので、手形等を利用している事業者においては、この機会に取引条件について再考する余地はあるのではないかと思います。

（文章 石島慎二郎）

ラーメン博物館

(文章：若田純一郎)

☆ラーメン博物館☆

今回は芸術の秋ということで、美術館や博物館に行つて感性を磨きたいと思い、新横浜ラーメン博物館へ行つてまいりました。

新横浜ラーメン博物館は、神奈川県横浜市港北区新横浜にある世界初・ラーメンのフードアミューズメントパークで、「全国各地のラーメンを飛行機に乗らずに食べに行ける」をコンセプトにしており、全国の有名店のラーメンを一度に何種類も食べられるところが魅力となっております。

私は小食だからラーメンは一杯が限界ですという方もミニサイズという食べ歩き用のサイズのラーメンもありますので心配いりません。

関係ないですが、私は、親しみを込めてラー博と呼ばせていただいております。

また、館内は昭和ノスタルジーが感じられる街並みとなっており、昭和時代にタイムスリップした気持ちにもなれます。

余談ですが、三丁目の夕日という映画を見てから行くとさらに気持ちが高まります。



☆一杯目☆

私の父の実家が熊本県ということもあり、最初に入ったお店は「熊本ラーメンこむらさき」

熊本ラーメンって何？と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、基本的には豚骨ラーメンとなります。

ただし、一般的な博多豚骨ラーメンに比べ「とんこつ臭」が少なく、まるやかな味わいになっており、麺も少しだけ太いのが特徴です。



臭みが抑えられているので、女性でも食べやすい豚骨ラーメンとなっております。

個人的には博多豚骨ラーメンよりおすすめですが、熊本ラーメンのお店はあまり東京にはない気がしますので、ラー博で食べられるのは嬉しい限りです。

☆二杯目☆

続きまして向かったお店は「らーめん味楽 利尻島」

こちらのお店の本店は飛行機とフェリーを乗り継ぎ8時間、営業時間は2時間30分という食べに行くための難易度が非常に高いラーメン屋です。

そんなラーメン屋のラーメンがラー博で食べられると聞いたら行くしかありません。

こちらのラーメンは醤油ラーメンですが、注文ごとに中華鍋で醤油ダレを焦がしているため香ばしい醤油の香りが食欲を掻き立てます。スープは利尻昆布をふんだんに使った和風スープと豚骨・鶏ガラの動物系スープをブレンドしており、麺は中太の熟成ちぢれ麺となっております。

個人的には一番好きな味のラーメンでした。

スープはかなりしょっぱいのですが、美味しすぎて全部飲んでしまい、後で喉がカラカラになってしまいました。



☆ラーメン作り体験☆

事前に予約をすればラーメン作り体験をすることも出来ます。

ラーメン作り体験では小麦粉からどのようにラーメンの麺が作られているかを体感しながら学べます。

古代小麦と呼ばれる「スペルト小麦」を使って、伝統的な製麺技法「青竹打ち」で麺を作ります。自分で作った出来たてラーメンの味は格別です。



他にも美味しそうなラーメンがたくさんありましたので、興味ある方は芸術の秋・・・ではなく食欲の秋に行ってみてはいかがでしょうか。