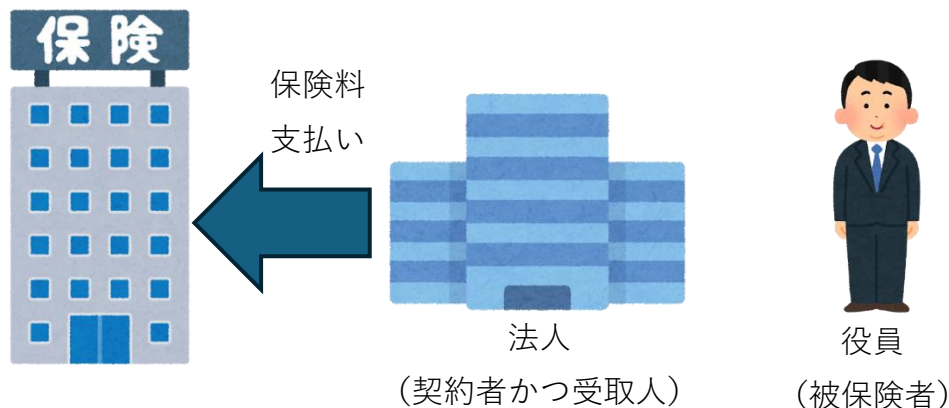




給付金は誰のもの？

会社が役員等を対象に保険をかける

会社の運営においてなくてはならない人材、そんな人にもしものことがあった場合にと、法人（会社）が保険をかける場合があります。法人が契約者・受取人となり、役員や従業員を対象（被保険者）として、法人が保険料を払うケースです。法人で支払った保険料が経費になる場合もあり（契約内容により異なります）、万が一の場合に備えて加入している会社は少なくはないと思います。



万が一のことが起きてしまった場合…

さて、上記のような形で法人が保険に加入していたケースで、もし役員が病気で入院してしまったらどうでしょうか。

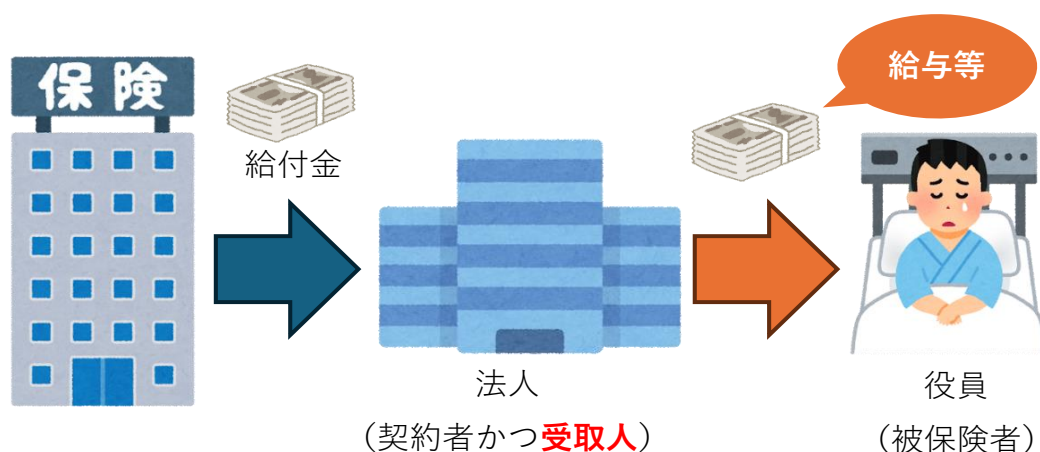
入院が保険の対象となる場合、保険会社から法人（受取人）に対し給付金が支払われることとなります。一方で、入院費用は役員個人にかかるものですから、役員自身で支払わなければなりません。

「病気になったのは役員なのに」、「そもそも役員を被保険者としていたのだから、給付金は役員のもの。だから役員に渡すべき」、そんな声が聞こえてきそうです。はたしてこの考えで良いのでしょうか。

保険金は受取人のもの

たしかに、病気になったのは役員ですし入院費用も払っているのでその分を補てんをしてあげないとかわいそうな気はします。しかし、この給付金が誰のものかは別の話で、あくまで保険契約に従うことになります。

前の例のとおり法人が受取人となっている場合、給付金は法人のものです。この給付金を一部ないし全部を役員に渡すということになれば、それは給付金とは異なる金銭の授受となり、給与等の扱いになってしまうのです。



ただし、見舞金等として役員に渡すことは可能です。その場合には、①慶弔規程で定めておくこと、②社会通念上相当とされる金額にすることが必要です。②に関しては、5万円程度が目安とされています。給付金が80万円だとしても、5万円を超える金額とした場合、やはり給与等と認定されてしまう可能性がありますので注意しましょう。

石島会計でも保険販売できるようになりました

このように、保険は複雑で会計処理も難しいのですが、保険は有用である面もありますので、慎重に検討することが望ましいといえます。

今般、要望を受けて石島会計で保険代理業務ができるようになりました(所長が保険募集人。現状では大同生命保険のみの取り扱いとなります)。

中立性や客観性を保つために石島会計から積極的に販売提案をすることはしませんが、現状把握をしている会計事務所と一緒に保険の設計を検討できるというメリットがありますので、もし保険の加入や見直し希望などあれば、まずはお気軽にご相談ください。(文章 石島慎二郎)

ノベルティ配布済み

≪12月28日(土)より1月5日(日)まで、年末年始休業とさせていただきます≫



おさかな食べて いますか～！？

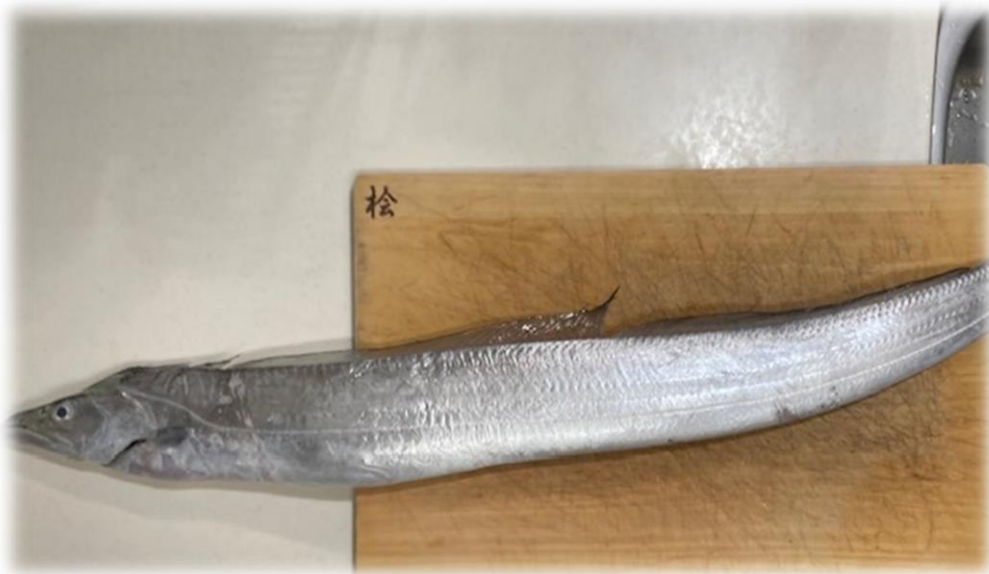


(文章：芦原 衛)

みなさまいかがお過ごしでしょうか？

釣り好きの私としましては、毎年、ゴールデンウィークから秋ぐらいまで釣りに出掛けているのですが、今年は夏が暑過ぎたので、少し暑さが和らいで秋になってから本格的に釣りに出かけようと思っていました。ところが秋がほとんどなく、いきなり冬になって寒くなってしまったので、今年はあまり釣りに行けず、釣りのネタがありません。ただ、魚好きで、ほぼ毎週、魚は捌いているので、先週市場に行って**特大タチウオ**を仕入れたお話をします。

下の写真です。私の使用しているまな板は大きめなのですが、今回仕入れたタチウオは、まな板にはとても乗りきらなく、しっぽの方もまな板から落ちてシンクまで伸びています。



タチウオは、『**太刀魚**』と書きますが、魚体が細く銀白色に輝いて『太刀』に似ていることから『**太刀魚**』という説と、頭を上に向けて立って泳ぐから『**立魚**』(タチウオ)という説があるようです。タチウオは、上品な味わいの白身魚で、皮目までとてもおいしい魚です。鱗と胸鰭がないとても珍しい魚で、通常スーパーでは切られた状態で売られているので、大きさはよくわからないと思います。一般的には体長は1 mぐらいですが、今回仕入れたものは1 m 30 cmぐらいあり、とても身厚だったので迷わず購入しました。旬は夏のようなようですが、私は夏というよりも秋から今の時期にかけてしか見かけたことはありませんが…。

さて、こちらを捌いて、お刺身（焼き霜造り）と塩焼き、あとの残った身は、後日ムニエルにでもして食べようと思います。まずは、お刺身はこんな感じです。



(炙り前)



(炙り後)

三枚におろして食べやすい大きさに切り、皮目をバーナーで炙りました。皮下に脂が乗っているのので、焼いた香ばしい香りに脂と白身がマッチしていて、とても美味しかったです。

次は、塩焼きです。塩焼きは5 cmぐらいに切り、塩をして両面を焼きます。もともとお刺身で食べられる状態なので、中まで火が通っていても大丈夫です。焼きすぎないように注意して焼きます。焼き上がりはこんな感じです。皮目の脂と、とろけるようなふわふわの白身がとても美味しかったです。



いかがでしたでしょうか？

私の知らない美味しい魚がまだまだたくさんあると思いますが、こんな魚が美味しいよーなどありましたら、是非、芦原までご連絡ください。以上、特大夕チウオのご紹介でした。