

# 総合会計 事務所ニュース

2012年1月 No.175



■発行元■

(株)総合会計 金巨功税理士事務所

TEL:083-973-8336 FAX:083-973-8337 HP:<http://www.sogo-k.net>

〒754-0014 山口市小郡高砂町8番11-201号

## 今、消費税が危ない！

～国民にはあまり知らされていない税の論調～

おかしな論調その1…日本の消費税率は世界一低い？

確かに表面税率は4% (5%のうち1%は地方消費税)です。ところが、国税に占める消費税の割合は22.1%と高率です。これに対してスウェーデンの表面税率が25%に対して国税に占める消費税の割合は25%、ドイツは18%に対して27%、イタリアは20%に対して27.5%と差額は少額です。仮に消費税が10%になり、単純に倍にすれば44.2%という消費税依存国家になります。ちなみにアメリカには、国税としての消費税はありません。

おかしな論調その2…社会保障に消費税が最もふさわしい？

1989年(平成元年)4月1日から消費税が導入されました。あれから約四半世紀、高齢化社会に対応する消費税導入のスローガンとは反対の施策がとられてきたことは周知のとおりです。しかも、再び「社会保障の財源だ」とは何ともおかしな話です。消費税の税収が法人税の減税などに使われ、財政は健全化するばかりかどんどん悪化しています。マスコミでは、消費税導入後の税の使い道がほとんど伝えられていません。

おかしな論調その3…政治家が身を削る？

国民の世論に押し切られ「政治家が身を削る」といわざるを得ない状況になっています。その削り方が議員定数80名の削減だということです。しかも、それで節約される額は56億円に過ぎません。議員定数を削減するということは多様な民意が反映されなくなります。身を削るならば、国民一人あたり250円負担している政党助成金です。政党助成金が法案化されたときの趣旨は、企業・団体献金の廃止だったはずですが、今ではそれが再び常態化しています。

おかしな論調その4…国民には愛国心をと叫びながらせつせと節税する財界人？

労働者派遣法ができ、人件費を固定費から変動費に変えることで、企業収益が改善したら、まず役員の給料を上げ・株主配当を増やし・内部留保を増やし続けています。しかも、証券優遇税制(国税・地方税あわせて10%)を受けるため、自らの株式を売却しその要件を満たしたり、外国のオーナー会社を使って配当所得課税を受けない仕組みを作っています。欧米のように、高額所得者は進んで税金を払う姿勢を見せて欲しいものです。

いずれにしても、消費税増税は、消費を冷え込ませ、中小零細事業者を泣かせ、国民生活を大混乱に陥れることは必然だと私は考えています。

所長 金巨 功

～経営理念～

- 一、私たちは、納税者の権利を守り、中小企業と国民を大切にす税制の実現をめざします。
- 一、私たちは、税務・会計・経営のエキスパートとして、中小企業のよりよきアドバイザーになることをめざします。
- 一、私たちは、みんなで創造し、みんなで分かち合い、みんなで成長しあえる事務所になることをめざします。
- 一、私たちは、地域にあてにされ、地域に貢献し、中小企業が光となるような社会をめざします。

## 2012 年から新しい生命保険料控除制度がスタートします！

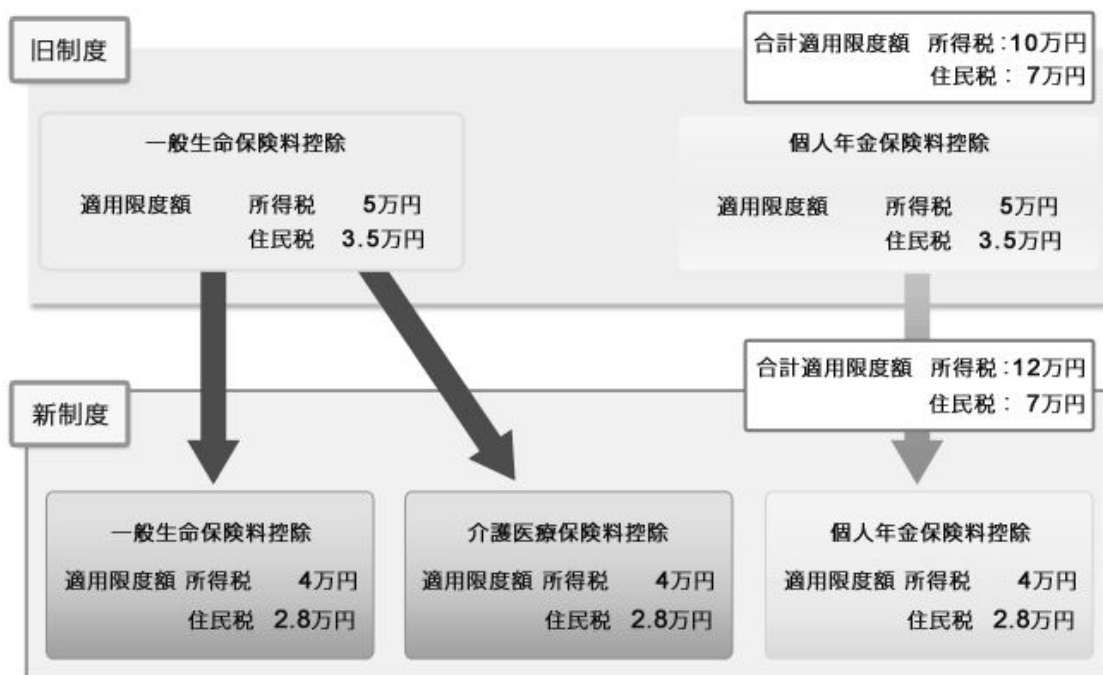
### ➤ 制度の改正の概要

- 新制度は 2012 年 1 月 1 日以後に締結した保険契約より適用されます。2011 年 12 月 31 日までに締結した保険契約は、従前の生命保険料控除制度（以下、「旧制度」と表記します）が適用されます。
- 2011 年 12 月 31 日以前に締結した契約であっても、2012 年 1 月 1 日以後に更新・特約中途付加などを行った場合は、異動日以後、契約全体（主契約+特約）に対して新制度の控除区分が適用されます。

### ➤ 従前の「一般生命保険料控除」「個人年金保険料控除」に加え、「介護医療保険料控除」が新設されます。

### ➤ 「一般生命保険料控除」「個人年金保険料控除」の適用限度額が、所得税 4 万円・住民税 2.8 万円に変更となり、新設される「介護医療保険料控除」も同額となります。制度全体での所得税の所得控除限度額が 12 万円に拡充されます。住民税は限度額 7 万円のまま変更ありません。

### ➤ 「旧制度」と「新制度」を表にしてみました。



### ➤ 「旧制度」、「新制度」の双方に契約がある場合の適用例

- それぞれの保険料控除の上限が、「旧制度」では 5 万円・「新制度」では 4 万円を限度額とし全体控除額は 12 万円を上限とします。
- 「旧制度」で保険料控除がすでに 10 万円適用の場合、新規で介護保険に加入しても 2 万円しか控除額は増加しません。
- 「旧制度」の適用額がそれぞれ 5 万円に満たない場合、「新制度」の保険に加入しても「一般生命保険料控除」「個人年金保険料控除」の控除区分ごとの限度額は「旧制度」の控除適用額または、4 万円未満の場合は「新制度」とあわせて 4 万円となります。



## 事例 Q & A

Q.

交際費と会議費とでは、取扱いが違うと聞きましたが、どのように違うのでしょうか？どのように区分したらいいのですか？

A.

法人が支出する交際費は、原則として損金の額に算入しない（措置法 61-4）こととされています。ただし、期末資本金 1 億円以下の法人については、一定額を越える金額及び交際費の 10% に相当する金額を損金不算入としますが、平成 18 年度税制改正で、得意先等との「1 人当たり 5,000 円以下の飲食代」は、飲食の内容に関わらず交際費等に含めなくてよいこととされました。領収証又はレシートごとに 1 人当たり 5,000 円以下かどうかの判定がされますので、誰と何人で行ったかなどの明細をわかるようにしておかなければなりません。



◆ **次の事項が記載されている書類を保存しておくことが要件です。**

- ① 飲食等のあった年月日
- ② 飲食等に参加した得意先、仕入先その他事業に関係のある者等の氏名及びその関係  
相手方の氏名が一部不明の場合や多数参加したような場合には、〇〇会社××部長他 10 名、販売先というような記載方法でも可
- ③ 飲食等に参加した者の数
- ④ 費用の金額並びにその飲食店、料理店等の名称及び所在地(店舗を有しない等で名称、所在地が明らかでない場合は領収証等に記載された支払先の氏名又は名称、居所又は事務所等の所在地)
- ⑤ その他参考となるべき事項

**【交際費等とは】**

交際費等とは、交際費、接待費、機密費その他の費用で、その得意先や仕入先その他事業に関係のある者に対して接待、供応、慰安、贈答その他これらに類する行為のために支出するものをいいます。

**【会議費とは】**

会議に関連して、茶菓子、弁当その他これらに類する飲食物を供与するために通常要する費用  
事業に関連して得意先等と飲食する費用は、厳密に言えば交際費に該当するのですが、商談や打ち合わせに伴う飲食費まで交際費とするのは実情に合わないことから、会議に際して社内又は通常会議を行う場所において通常供与される昼食の程度を超えない飲食物等の接待に要する費用は、交際費に含めなくてよいことになっています。

◆ **交際費等の扱いとなるもの**

- ・ 会議費になるのはあくまでも、社内又は通常会議を行う場所において通常供与される昼食の程度を超えない飲食物等ですので、昼食の程度を超えるような豪華な食事は会議費としては認められません。
- ・ 飲食店への送迎費は、接待・供応にあたる飲食等のために行う送迎という行為のために要する費用として支出するものであり、通常、飲食等のために飲食店等に対して直接支払うものではありませんから、交際費等として取り扱われることとなります。



# 元気通信



あけましておめでとうございます。今年も元気になれる情報をたくさんご紹介します。

## 寒い冬を元気に過ごすためのポイントをご紹介します！

冷たい風が吹き、寒さが厳しくなる冬。暖かい室内で過ごしがちですが、適度に体を動かすようにしましょう。あつあつスープや鍋で冷えた体を温めるといいですね。

- ❖ 風邪などを引き起こすウイルスは、低温で乾燥した場所を好みます。加湿をしていない部屋の湿度は、冬場は20%程度になることもあります。室内を20度程度にあたため、薄手の衣類を重ね着して保温の調整をしましょう。湿度は加湿器を使ったり、濡らした衣服を干すなどの工夫をして、60%以上に保つようにしましょう。
- ❖ 1～2時間ごとに窓を開けて、室内に新鮮な空気を入れるようにしましょう。締め切った室内は空気が汚れやすいだけでなく、熱源によっては一酸化炭素中毒の恐れもあります。
- ❖ 冬の寒さは人の活動を鈍らせます。また、血管を収縮させて、血圧を上げます。暖かい部屋から寒い部屋に移動するときは、深呼吸をすることをおすすめします。深呼吸によって血圧の上昇が多少でも抑えられ、血管の中に酸素がたくさん送り込まれるので、血管への負担が軽減されるのです。
- ❖ 寒くなると血液の循環が悪くなり、手や腰などが冷えやすくなるので、ゆっくりお風呂につかることをおすすめします。38度から40度くらいのぬるめのお湯に、10分から15分程度ゆっくりつかると、全身が温まって血液の循環が良くなり、疲労を回復させます。入浴後に水分補給することも大切です。



## 旬の野菜



### 旬の野菜「小松菜」をご紹介します。

小松菜は江戸庶民の重要な冬の野菜で、江戸っ子の雑煮には欠かせないものでした。寒さに強く、1～2度霜を受けたものは、格段おいしくなります。

緑黄色野菜の代表格で、カルシウム・ビタミンC・鉄・カリウム・食物繊維などを多く含んでいます。栄養価がほうれん草に似ていますが、カルシウムが非常に多いので、骨が丈夫になります。豊富なビタミンCは粘膜を強くするので、風邪などにかかりにくくなります。気温が低く体調を崩しやすい冬には、積極的に食べたい野菜ですね。

#### ◆ 上手な摂り方

小松菜のビタミンCは熱で壊れやすいため、さっとゆでるなど、加熱は短時間で済ませましょう。アクが少ないため、サラダにしたり、軽く油で炒めるだけで手軽に食べられます。

#### ◆ 保存方法

乾燥に比較的弱いので、湿らせた新聞紙で包んで、保存袋に入れて野菜庫で保存すると、栄養・ビタミンの減少が少なくなります。長時間保存したいときは、水洗いしてから、保存袋に入れて、冷凍庫に入れます。食べるときは、凍ったまま炒めるか、自然解凍してください。

