

8 月

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |

〒555-0024

大阪市西淀川区野里1-12-20ハイツ守山202

世古年幸税理士事務所

代表 税理士 世古年幸

TEL 06-6477-7890

FAX 06-6477-7897

メール seko.taxoffice@sound.ocn.ne.jp

ホームページ <http://www.seko-tax.com/>

1 ごあいさつ

今月、事務所便り第33号を発行させていただきます。

梅雨明けと同時に一気に暑くなりました。体調を崩されてはおりませんか。

今月は、7月中に撮影してきた奈良県十津川村にある谷瀬のつり橋、玉置神社の写真を掲載させていただきます。



(写真は、谷瀬の吊り橋にて撮影しました)



(写真は、谷瀬の吊り橋にて撮影しました)

今月発行の事務所便りの内容としましては、税金よりのピックアップとしまして、**H27年度税制改正について その1、最近の税務関連状況、税金以外のテーマとしまして経皮毒について その4**を書いております。皆さんのご参考になれば、うれしく思います。

2 H27年度税制改正について その1

マイナンバーの情報を一旦終了しまして、今月はH27年度税制改正についてご説明させていただきます。

○法人税率の引下げ

H27年4月1日以後に開始する事業年度の所得に対する法人税について下記のように税率が引き下げられました。

法人税の税率が25.5%から23.9%に引き下げられました。なお、「中小法人の軽減税率の特例」、「公益法人等の軽減税率の特例」、「協同組合等の軽減税率の特例」の適用期限が、H29年3月31日まで2年延長されております。

<中小法人>

| | 改正前 | 改正後 |
|-------------|-------|-------|
| 年800万円以下の部分 | 15% | 15% |
| 年800万円超の部分 | 25.5% | 23.9% |

<公益法人等>

| | 改正前 | 改正後 |
|-------------------|-----|-----|
| 年 800 万円以下 の部分 | 15% | 15% |
| 年 800 万円超 の部分 | 19% | 19% |

<協同組合等>

| | 改正前 | 改正後 |
|-------------------|-----|-----|
| 年 800 万円以下 の部分 | 15% | 15% |
| 年 800 万円超 の部分 | 19% | 19% |

* 上記の表は、私のクライアント先様に必要なところのみを抜き出してご紹介しております。



(写真は、玉置神社にて撮影しました)

○法人事業税の税率改正

法人事業税の付加価値割と資本割の税率引上げ及び所得割の税率引下げが次のとおり行われ、それぞれH27年4月1日からH28年3月31日までの間に開始する事業年度及びH28年4月1日以後に開始する事業年度から適用されます。

<付加価値割>

| | 改正前 | 改正後 | |
|----|-------|-------|--------|
| | | H27年度 | H28年度～ |
| 税率 | 0.48% | 0.72% | 0.96% |

<資本割>

| | 改正前 | 改正後 | |
|----|------|-------|--------|
| | | H27年度 | H28年度～ |
| 税率 | 0.2% | 0.3% | 0.4% |

<所得割>

| | 改正前 | 改正後 | |
|-----------------------|------|-------|--------|
| | | H27年度 | H28年度～ |
| 年 400 万円以下の所得 | 3.8% | 3.1% | 2.5% |
| 年 400 万円超 800 万円以下の所得 | 5.5% | 4.6% | 3.7% |
| 年 800 万円超の所得 | 7.2% | 6.0% | 4.8% |



(写真は、玉置神社にて撮影しました)

3 最近の税務関連状況

最近の税務関連で新聞等に取り上げられている事項をご紹介します。

マイナンバー制度関連 その1

日経新聞に「国・地方納税 ネット一括 マイナンバー負担増配慮 企業の給与手続き軽く」の記事が掲載されておりました。

記事の内容は、

- ・国税と地方税は 2017 年からマイナンバーを書き込んだ書類をやり取りできるようになる。
- ・政府はこれに合わせ、様式が異なる企業の納税手続き

を統一。2017年から源泉徴収票と給与支払報告書を一括で作成・提出できるようにする。

- ・社会保険料の手続きも簡単にするため、企業の担当者がネット上で簡単に処理できる会計ソフトの開発を支援する。
 - ・政府が企業の税務関連手続きの簡素化を急ぐのは、マイナンバーの導入で事務負担が増えるためだ。
- などと書かれておりました。

*クライアント先様にマイナンバー制度の説明をするためにセミナーなどで情報収集しておりますが、思っている以上に各事業主様の負担があります。なので、可能な限り事務負担を減らしていただきたいものです。



(写真は、谷瀬の吊り橋にて撮影しました)

マイナンバー制度関連 その2

日経新聞に「地方の中小、対応遅れ 7割、いまだ着手できず」の記事が掲載されておりました。

記事の内容は、

- ・マイナンバー制度では、地方の中小企業の対応遅れが目立つ。
 - ・東京に拠点を持つ企業では4割が「取り組んでいる」か「計画中」なのに対し、東京以外の企業は3割に下がる。
 - ・「制度自体がわからない」「何をすべきかわからない」とした割合は東京以外の企業はほぼ半数に達した。
 - ・規模別では従業員が100人未満の企業で「取り組んでいる」もしくは「計画中」とするのは3割に満たない。
- などと書かれておりました。

*各事業主がどのようなことをしないといけなくなるのかをようやくわかってきたのが、ここ2、3カ月。各事業主への負担が膨大になるのを政府は分かっていたのでしょうか、もっと情報提供を早くするべきだったのではないかと思います。

補助金関連

日経新聞に「中小企業の幹部育成に補助金」の記事が掲載されておりました。

記事の内容は、

- ・厚生労働省は仕事に直結する知識や技能を学ぶ大学の社会人向け講座に補助金を出す方針だ。
- ・2016年4月から受講費用の最大6割を支給する。

- ・人手不足に悩む中小企業の幹部人材育成や女性の再就職を支援する狙いだ。

などと書かれておりました。



(写真は、谷瀬の吊り橋にて撮影しました)

4 経皮毒について その4

「食」「健康」「ストレス緩和」「癒し」に関連したテーマについて毎回書いていくことにしております。

今回は、前回に引き続き「経皮毒」を取り上げてみます。

体内の毒を早く外に出すには

前回、「経皮毒は脂肪に溜まる」と身体にどういった影響が出てくるのかをご説明させていただきました。

今回は、その毒をどのようにすれば体外に出すことができるのかをご紹介します。

参考文献には

○適度な運動と十分な睡眠などで免疫力を高める・維持する。

○「まごわやさしい」食を心がける。

「ま」・・・豆類

「ご」・・・胡麻（種実類）

「わ」・・・わかめ（海草）類

「や」・・・野菜

「さ」・・・魚

「し」・・・しいたけ（きのこ）類

「い」・・・芋類

ミネラルやビタミンが豊富で毒が体外に出やすくなる。

季節の食材を使うようにする。

と書かれております。

上記のことを実践していただくだけで、経皮毒はかなり減らせるようです。

日用品には、できるだけ添加物の入っていない無添加のものを利用してこれ以上経皮毒が体内に溜まらないように気をつける。さらに手軽に食べられる添加物が入った加工食品を控え、その代わりに上記の食事を実践されることをお勧めいたします。

「人」に「良い事」と書いて「食事」という漢字が成り立っているのに、現在の食事は、そうなっているとは言いがたいです。少しずつでもいいので、「食事」が「人」に「良い事」になるように変えていきましょう。

【参考文献】

・監修 医学博士 真弓定夫 「子ども法廷シリーズ② 出口のない毒 経皮毒」 美健ガイド社

5 編集後記

今年の夏も暑く、「酷暑」という言い方もされているくらいです。そうになると飲む量が増えてしまうのが、ビールなどのアルコール類ですね。

そこで、ビールなどを美味しく飲むために私が実践している商品をご紹介します。その商品は、「紀州備長炭マドラー」です。写真を掲載しておきます。

私の出身地である和歌山県田辺市のあたりでは、ウバメガシを主体とするカシ類の天然木を原料として製炭さ

れる紀州備長炭が有名です。紀州備長炭は、調理に利用したり、燃料として使ったり、浄水するためだったり、炊飯する際に利用したり、消臭剤として利用したり、部屋の湿度を調整するために利用したりなどいろいろな用途があります。このように紀州備長炭の用途が多いのは知っていたのですが、これまではなかなか使う機会がありませんでした。

昨年、地元のお土産として何を購入しようかとお土産物屋さんを数軒出向いて見つけたのが、お土産用として販売されていた「紀州備長炭マドラー」でした。お土産として知人に渡す用以外に自分で試してみる用にも購入してビールを飲む際にかき混ぜて利用してみました。違いが出るかどうかまずは「紀州備長炭マドラー」を利用せずにそのまま飲み、次に「紀州備長炭マドラー」で軽く数回かき混ぜて飲んでみました。

大した違いはないだろうと思っていたのですが、思っていたよりもビールが美味しく感じました。たぶんですが、ビールに含まれている不純物が「紀州備長炭マドラー」に付着することによって取り除かれて雑味がなくなってスッキリした味になるので、美味しくなるのかなと思います。友人にも試してもらったところ、紀州備長炭マドラーを利用した方が美味しくなるとのことでした。

ビール以外のアルコールでも試しておりますが、一番味の違いが分かるのがビールのように思います。ビールを飲むのが好きな方でしたら、ぜひ一度「紀州備長炭マドラー」をご利用して味の違いを感じてみてください。美味しく飲めますよ。



今月も最後までお読みいただきありがとうございました。