



みもぞ

W
Power Alliance Tax Accountant Office
パワーアライアンス税理士法人
News

編集 発行人

パワーアライアンス税理士法人
税理士 若杉 治

〒151-0073

東京都渋谷区笹塚3-37-1
第1花井ビル2F

TEL 03 (5365) 4744(代)

FAX 03 (5365) 4745

E-mail info@wakasugi.zei-mu.net

◆ 3月の税務と労務

3月

(弥生) March

21日・春分の日

国 税／平成22年分所得税の確定申告

2月16日～3月15日

国 税／個人の青色申告の承認申請 3月15日

国 税／贈与税の申告 2月1日～3月15日

国 税／2月分源泉所得税の納付 3月10日

国 税／個人事業者の22年分消費税の確定申告

3月31日

国 税／1月決算法人の確定申告

(法人税・消費税等)

3月31日

国 税／7月決算法人の中間申告 3月31日

国 税／4月、7月、10月決算法人の消費税の

中間申告 (年3回の場合)

3月31日

地方税／個人の都道府県民税、市町村民税、事業税

(事業所税) の申告

3月15日

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	・	・

ワン
ポイント

老人・高齢者は何歳から？ 税務上は、70歳以上が老人扶養親族・老人控除対象配偶者の対象年齢です。一方、雇用保険関係では65歳以上が高齢者で、介護保険の受給対象も原則65歳以上。平成24年度末で廃止される予定の後期高齢者医療制度の対象は75歳以上でした。高齢者向け優良賃貸住宅では60歳以上が入居対象となります。

事業承継と遺言

最近、書店で遺言キットなるものが目に付きますが、事業承継、相続に関心がある向きが多くなっているようです。

かつては、親族内で事業承継にあたって遺言が活用されることは、少なかつたようです。

遺言が一般的に使われてこなかった理由として、戦後は均等分割となったものの、事実上長男が相続し、家督相続の形態がかなり長い間続いたこともあったようです。その場合は、他の相続人は、相続放棄や相続分ゼロの遺産分割をしていました。これが、高度成長期となった一九六〇年代に入ると均等分割が定着してきたようです。この時代は寄与分が考慮されるようになっていたようで、それが機能をしていたので遺言をあえて

行う必要がなかったという意見もあります。

さて、この十年くらい前から遺言が書かれる件数が多くなってきたという報告が出てきました。

冒頭の書店で遺言関連の本やアイテムが目につくようになってきたのはこうした背景があるからと思われます。

■自筆証書遺言

相続や事業承継にあたって遺言を選択、作成する場合、自筆証書遺言の形式不備による無効の可能性や偽造、紛失の危険性に触れておかなければなりません。

遺言は何回書いてもよいのですが、普通は一生に一度の出来事になる方が多いと思います。実際、自筆証書遺言は、不備

のある場合が多く、例えば、病氣中の作成は、手が震えて筆跡が変わることもあって、遺言の効力について争いが出たりしますが、それなら、健康な時に書けばよいという意見もあります。しかし、これが、なかなかできません。

元氣なうちは、心情的に遺言を書く気にならないのが実際のところだと思います。

自筆証書遺言の場合、タイプライター、ワープロで書いたものは、無効となりますし、加筆、削除、変更の訂正をした場合は、遺言書の該当箇所その旨を付記し、これに署名押印しなければ、変更の効力も認められません。

遺言書のような法律文書の作成は、普通の職業の人は、日常、めったに書くことはありませんから、形式不備の無効の可能性は、無理がないことかもしれません。

■遺言の検認手続

自筆証書遺言の場合、遺言者が亡くなった後、家庭裁判所に届け出て、検認手続をしてもら

うことも必要です。この手続きをしないで、勝手に自筆証書遺言を開封したら、五万円以下の過料の対象となりますので、注意が必要です。

また、確かな人に預けないと、紛失、隠匿、改変の危険性も高いものとなることも知っておいてください。

■公正証書遺言

公正証書遺言は原本が公証人の手元に保管されるので（正本は遺言者本人が保管します）紛失・改ざん・盗難などの心配がいりませんし、面倒な家庭裁判所の検認手続がいらないという点も長所の一つです。

また、公正証書の原本の保管期間は、原則として二〇年間と規定されていますが、遺言は、遺言者の死亡時に効力を生じますから、実務の対応としては、二〇年間経過後も公正証書遺言の原本を保管しているのが通常です。

なお、具体的な保管期間については、各公証人役場で取扱いが異なるため、若年者が遺言を行う場合には事前に確認して下

さい。

公正証書遺言は、遺言の中で自筆証書遺言や秘密証書遺言（「ほとんど利用されています」）に比べ一番安全といえます。

しかし、長所だけではありません。例えば、手続きは面倒で公証人への依頼費用もかかりますし、遺言の内容を立ち会った証人たちに知られてしまうという欠点もあります。公正証書遺言は、遺言者の生存中は本人以外は閲覧はできないという特徴があります。

では、公正証書遺言にかかる費用はどのくらいなのでしょう。

これは、公正証書遺言を作成するときの目的財産の価格に応じて決められています。五万から一〇万円程度かかると考えてみてください。

ご自身の事例については、公証人のホームページで必ず確認してください。

■遺言書内容のポイント

(1) すべての相続財産について分割方法を遺言で指摘をして

おくこと

すべての相続財産の分割方法を遺言で指摘しておくことが肝要です。

事業承継に関連する株式や財産について、せっかく後継者に集中する内容を記載しても、相続財産の一部でも分割方法が指定されていない相続財産があれば、結局、遺産分割協議が必要となり、相続対応が遅れるという重大な影響が考えられます。

相続の実際の世界では、思わぬ財産が被相続人の死亡後発見されることはよくあることです。

このような事態に備え、個々の財産を誰に相続されるかを列挙した条項に続き、最後の条項として、「以上に定める財産以外の全ての財産を〇〇に相続させる。」の一文を盛り込んでおくことを紹介します。

(2) 遺言執行者の指定

遺言執行者の指定をしておかないと株式・財産の事業承継手続きはおろか、預貯金の解約・払戻手続きさえも法定相続人全員が共同して行わねばならなくな

ります。

相続にかかわる全相続人が協力的な場合でも手続きが煩瑣であることは否めませんし、もし非協力的な相続人が一人でもいる場合や、連絡がつかない、行方が知れない相続人がいた場合には遺言執行が完全にストップすることになります。

また、相続実務では、遺言に基づいて預貯金の払い戻し請求を行う際に、金融機関から法定相続人全員の実印を押捺した同意書の提出を求められる場合があります。

こうした場合には、預貯金の払い戻しを受ける手続きをスムーズに行うという観点からすれば、遺言書に「遺言執行者に対して、本遺言執行のための預貯金等の名義変更、解約、受領に関する一切の処分を行う権限を付与する。」といった文言を遺言書に盛り込んでおけばスムーズに遺言の執行が行われることになります。

(3) 報酬の額の記載

遺言執行者の指定のみならず、

遺言執行者としての報酬を記載しておくことにより、遺言執行がスムーズに行われることも考慮しておく必要があります。

これは、報酬について記載をしておかなかった場合、相続人らに対し、相続財産から遺言執行者の報酬として一定の金額を切り分ける話を持ち出された場合、それが原因で遺言執行事務に支障が生じ、停滞や頓挫することもあるからです。

この場合、最終的には家庭裁判所の判断に委ねることになりますが、そこまでするものかどうかと躊躇することになるでしょう。

遺言に記載することで、これらの問題は解決済みとなり相続人の理解も得やすいことになります。

報酬額の記載は一定額「金〇〇円」が望ましいと考えられます。「全相続財産の〇〇%」との記載の仕方は個々の財産の評価額について相続人らの認識に對立を生むことになります。これらには工夫が必要です。専門家に相談してみた方がよいでしょう。

拡がりを見せる「米粉」市場

このところ、「米粉」という文字をよく目にするようになりました。

「もち米」や「うるち米」を製粉して作られる米粉は、一般的に「白玉粉」「上新粉」などの名称で家庭でも愛用され、古くから団子、煎餅、さくら餅といった和菓子の材料として私たちの生活に馴染みの深い食材でした。

ではなぜ、小麦粉より1.5～2倍ほど割高な米粉が、ここにきて“引っ張りだこ”になっているのでしょうか。その大きな要因は、2年前からの小麦の価格高騰が挙げられます。つまり、近年、日本人の米の消費量が激減するなか、国が懸命に米の消費拡大を図ってきましたが、その普及を阻んでいたのが米と小麦の価格差だったのです。

米粉の割高感が薄まったこと、粒が硬い米を小麦粉レベルに粉碎できる製粉技術が進歩したこと、米粉ならではのもちもち、

しっとりした食感がウケたことなどが、いま脚光を浴びている背景といえます。

学校給食での導入から始まり、大手食品メーカーは相次いで米粉の原材料使用に力を入れ始めています。

製パンメーカーでは、菓子パンや食パンに積極的に米粉を使用した製品を開発しています。また、小麦を一切使用しない米粉100%のパンが開発され、小麦アレルギーに悩む人にも安心して食べられると注目されています。冷凍食品のコロモに米粉を2割程度配合する試みも行われています。

麺類や洋菓子、パン、ナン、ピザ生地、餃子、シュウマイの皮など、いまや小麦粉でできるものは何でも米粉でできると言っても過言ではないほどです。

小麦粉との価格差が縮んだとはいえ、まだまだ高価なことには変わりはない米粉。良質なたんぱく質を含み日本人好みの食感や味という、小麦に勝るメリットをいかに効果的に活かしていくか。今後の食品メーカーの腕の見せどころと言えるでしょう。

拡大中の「セルフ式うどん店」

今、ワンコイン（500円）でお腹が満たされる「セルフ式うどん店」が街で勢いを増しています。

お店に入ると、うどんの種類とサイズを注文します。茹で上がったうどんを受け取って、天ぷら・おにぎりなどのコーナーへ進み、自分でお好みのものを取って、そこで会計を済ませます。食べ終わったら食器類を返却口まで戻す。これが平均的なセルフ式うどん店の一連の流れです。

どの店も、メニュー、店内の造り、オーダー方式が似たりよったりなため、各社は価格設定や立地、メニュー内容などで少しでも他店と差別化しようと懸命です。

低価格で客の年齢や性別を選ばないセルフ式うどん店。ここ数年のうちに、新規参入をはじめとする出店拡大が急速に進むことが予想されています。

必要な脂質を摂ろう

昨今のヘルシー志向の高まりなのか、体重増加の天敵にされているのか、敬遠されがちな油。

しかし、私たちの体に必要なたんぱく質が「たんぱく質」「糖質」「脂質」ということから分るように、油は体にとって必要なもの。摂りすぎは肥満や生活習慣病の原因を招きますが、不足するのも健康に良くありません。

せん。

油には、動物性脂肪と植物性脂肪があるので、植物性脂肪を五とすると動物系の脂肪が四、魚系の脂肪が一を目安に。中でも体内でつくることのできないリノール酸やリノレン酸といった「必須脂肪酸」は、意識して摂るように心がけたいものです。リノール酸はべに花油やひまわり油に、リノレン酸はアマニ油やしそ油に含まれています。