



大澤賢悟です。日に日に暖くなり、桜前線の待ち遠しい今日この頃です。新年度を控え、整理整頓に励む方も多いのではないのでしょうか。今年の春分の日は3月21日、ここから昼が長くなっていきますね。祝日法では「自然をたたえ、生物をいつくしむ」ことを趣旨としているそうです。スギ花粉症の人には、スギを称える気持ちになどなれず耐え忍ぶ季節となりますが、お互いがんばりましょう。

節税保険を、国税庁が課税見直し！！

国税庁は、問題視されていた、節税保険の取り扱いを見直す方針を決めました。対象となるのは、解約返戻率が50%を超える保険です。対象となる保険では、税務上の経費である損金計上額に制限が設けられる予定で、今後の動向に注目です。商品について簡単に説明しますと、保険会社は主に退職金づくりの商品として販売していました。保険金を払った年には、支払額の一部が損金とされ税金が減ります。解約時には返戻金分だけ収入が増えますが、同時に役員退職金を支払うことで税金が抑えられるカラクリです。しかし実際には、総合的に現金が減る、長期的に現金が凍結する、事実上の税金は減らない、全社員を対象とする必要があるなど多くの問題を含んでいます。甘い話はありません。

純利益は会社に最後に残る利益。翌期への力です。

税引き前利益から税金を引いたら最終利益の純利益です。頑張った利益からは、どうしても税金を引かれてしまいます。税金を払いたくない気持ちはよくわかります。払っても直接返ってきませんから。ただ、会社をこれから成長させたい場合、20年ぐらいは維持したい場合、むしろ積極的に税金を払って下さい。なぜなら税金を払わないと最終利益である純利益が出ません。純利益が出ないと会社の蓄えが増えません。蓄えが増えなければ、ピンチになった時に簡単につぶれてしまうし、会社を成長させようと思っても、新しい商売をするための先立つものがありません。つまり、税金を減らしたいという意識が強いと会社が成長するためのお金も無くなるのです。結果、利益の出ない会社となってしまいます。

桜餅

春の和菓子、桜餅はお好きですか？桜餅には二種類あることをご存知でしょうか。こちらでは一般的な、まるくてモチモチした桜餅は関西風の「道明寺」、クレープのような生地に包まれた細長い桜餅は関東風の「長命寺」と言います。隅田川近くの長命寺というお寺が由来で、その門の近くで塩漬けの桜の葉を用いたお菓子を売り始めたのが発祥だと言われています。道明寺は餅粉をつぶした道明寺粉、長命寺の生地は小麦粉からできています。ほんのり桜色をつける加減だけ気を付ければ簡単に手作りもできます。ちなみに、桜の葉の塩漬けは、そのまま食べても、剥がして残してもどちらでもおいしいそうですよ。

