



白梅

Yamamoto Acc office



山本総合会計ニュース

編集 発行人
税 理 士

山本孝久

〒152-0003
東京都目黒区碑文谷5-12-1
TS碑文谷ビル2F
TEL 03 (3791) 8863
FAX 03 (3791) 8292

2月

(如月) FEBRUARY

11日・建国記念の日

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

2月の税務と労務

- 国 税**／平成22年分所得税の確定申告 2月16日～3月15日
(還付申告は申告期間前でも受け付けられます)
- 国 税**／贈与税の申告 2月1日～3月15日
- 国 税**／1月分源泉所得税の納付 2月10日
- 国 税**／12月決算法人の確定申告 (法人税・消費税等) 2月28日
- 国 税**／6月決算法人の中間申告 2月28日
- 国 税**／3月、6月、9月決算法人の消費税等の中間申告 (年3回の場合) 2月28日
- 国 税**／決算期の定めのない格なき社団等の法人税の確定申告及び納付 2月28日
- 地方税**／固定資産税の第4期分の納付 市町村の条例で定める日

ワンポイント 租税条約に基づく情報交換

海外取引企業等に対する二重課税を回避する一方、脱税の防止を図るために、2国間で締結する協定が租税条約。昨年11月には香港との間で協定を締結しています。国税庁によると、日本の税務当局が平成21年4月～22年3月までの1年間に行った租税条約に基づく税務情報の交換件数は50万件にのぼっています。

中国の人口

注目される国勢調査結果

…… 10年に一度の 国勢調査を実施 ……

2010年11月1日、中国で10年に一度の国勢調査が行われました。総人口13億人といわれる中国で、その年齢や職業などの内訳が明らかになれば、中国の将来予測だけでなく、企業にとっては戦略見直しのチャンスになるかもしれません。

しかし、国勢調査の実施は容易ではありません。国民は調査員に家族の個人情報を知られることを嫌がります。

…… 2億人ともいわれる 漂流人口 ……

この国勢調査実施に備えて、大規模な準備がなされました。

11月1日、中国で、600万人以上の国勢調査係員が、31の省、330の都市、2,800の郡、68万の村で、一斉に戸別訪問して調査を行いました。これにより、総人口13億人の構成が明らかになることが期待されます。

関心が寄せられているのは、仕事を求めて都市に出た農村出身者で、住所不定で仕事がなく農村と都市とを常に行き来している人たちです。その数は1億4,000万人とも、2億人を超えるともいわれますが、このよ

うな漂流人口は全くつかめていないのが実情です。

…… 調査への協力は 期待できない ……

中国では、住居の移動は制限されており、違法に村を出て都市に向かったこうした人たちは当局の監視の目を恐れています。したがって、調査への協力は期待できません。

調査方法については、当局も対策を練っています。居住登録の違反者に、罰則免除などの方法も考えられました。彼らの多くが働いている倉庫や工場、建設現場を訪れて調査を行ったそうです。

10年前までは、大多数の中国国民は、政府機関や国有企業で働いていました。しかし、現在は、私企業で働く者が急増しています。企業は、調査員が中に踏み込むことを歓迎しません。その理由の一つに、税務当局に脱税をつかまれるのを恐れていることがあります。

そのため、情報の機密保持、調査目的以外での流用禁止を明言しており、所得については質問しないことにしたようです。

…… 実際の家族数は 教えず ……

中国では、一人っ子政策

が実施されてきました。しかし、農村を中心に、違法に子供を生み、住民登録されていないケースが多いのです。それだけに、人々は実際の家族人数を教えたがりません。違法に子供を生んだ場合、多額の罰金が科せられるからです。農村では、それが数ヵ月分の生活費に相当します。

調査期間中に実際の数を申告すれば、罰金が軽減されるという措置も考え、罰金の分割払いも認められたようです。

…… 中国でも進む 高齢化 ……

世界銀行のこれまでの調査では、現在の中国における人口増加は年間650万人程にすぎないのではないかといった推定や、15歳から49歳までの妊娠可能な女性の数は2008年にピークとなり、以後は減少に転じたことなどがあげられています。

中国で急速に高齢化が進んでいます。世界銀行北京支店のエコノミストは、高齢者を支えることが、今後、難しくなると予想しています。

国勢調査の結果が注目されますが、この調査結果がまとまるには数年かかることも予想されるようです。

東京スカイツリー 建設の難点

本年冬竣工、来年春開業をめざし、「東京スカイツリー」の建設が進められています。東京都墨田区押上に立地し、完成時には634mに達する予定であるこの電波塔は、東京タワーでは十分に機能を果しきれない電波送信を代わりに担うものとなります。

スカイツリーの建設の難しさは、大きく二つ挙げられます。一つは、スカイツリーを輪切りにした断面は、一番下は正三角形ですが、上にしたがって円に近くなり、高さ300m付近で真円になります。つまり、三次元の複雑な構造なのです。

通常の高層ビルは、各階ごとに中心点もとりやすく、比較的容易に真っすぐ建てることができます。しかし、スカイツリーの場合、中心がわずかずつでもずれていけば、上層部になると全体が傾いてしまいます。

このため、GPS（全地球測位システム）を使って常に絶対的な中心点を確認しています。新タワー建設工事事務所の担当者によると、現在、誤差は5mm以下となっているそうです。

二つ目は、厳しい自然環境です。上空600mの世界では、どんな厳しい気象条件が待ち受けているかわかりません。たとえば、風の安全対策は、600m上空がどうなっているか把握して対策をとらなければ、本当に安全とはいえません。

実際に上空にレーダーを飛ばして、600m上空の気象

信頼できる日本の技術

条件をリアルタイムで観測し、モニターで24時間いつでも確認できるように設計されているそうです。

加えて、雷対策も欠かせません。気象庁が発表する雷注意報に加え、現場周辺の三地点で、三様の方法で雷を観測しています。

「これらひとつひとつに関して、システムから考えて作りあげていかなければいけません。周囲は住宅街ですし、隣には鉄道も走っています。万が一事故が起きたら、取り返しがつきませ

ん」と担当者は話します。

世界トップクラスの 耐震技術

厳しい自然環境といえば、もっとも怖いのが、地震です。スカイツリーは、阪神淡路大震災級以上の、まだ経験したことがない大地震に見舞われても倒れないように設計されています。日本の建設業界の持つ耐震技術は、世界でもトップクラスです。

スカイツリーはあくまで電波塔ですので、災害時に電波が届かなくなるとはいへんですから、耐震は万全に行う必要があります。

スカイツリーは、その根元から先端まで、日本のもつモノづくりの技術が詰まっています。

スカイツリーには、3～4万トンの鉄鋼が用いられていますが、その鋼材は、すべて日本の鉄鋼メーカーから調達されています。

スカイツリーに必要な高張力鋼は、第一に高強度が求められます。高強度の鋼材は溶接しにくいのですが、スカイツリーの鋼材は、現場で組み立てる際にどうしても溶接が必要になります。さらに、溶接後も、地震などの揺れに対して折れにくい、粘りを備えた高張力鋼でなくてはなりません。

「これほど的高级鋼材を、しかも短期間に開発してもらわなくてはなりません。これを頼めるのは、信頼できる日本の鉄鋼メーカーだけ」とのことです。

日本の食卓を支える小麦粉

日本の国民1人あたりの小麦消費量は年間約32kgと、お米の年間消費量約62kgの半分までになっています。

小麦粉はグルテン（たんぱく質）の違いによって3種類に分けられます。パンに向く「強力粉」、うどんなどに向く「中力粉」、ケーキやお菓子などに向く「薄力粉」です。これらの小麦粉は小麦の表皮（ふすま）や胚芽を取り除いて製粉するもの。小麦の粒をまるごと挽いたのが「全粒粉」で、開発と普及に貢献したアメリカの医師、グラハム博士にちなんで「グラハム粉」とも呼ばれます。胚芽やふすまを含んでいる分栄養価が高く、食物繊維やミネラル、ビタミンB群が豊富です。つぶつぶした食感は、食パンでもおなじみでしょう。

さて、小麦粉は古くから作物として育てられた穀物で、約1万年前にはすでに栽培されていたそうです。古代エジプトでは、

発酵させてパンを焼く技術も編み出され、今のパンの礎となりました。日本でも弥生時代にはすでに作物として作られていたとことです。今でも日本各地に小麦粉を使った郷土料理があり、特に関西はお好み焼きやたこ焼きといった「コナモン」の地として有名です。

また、日本人はお米の味にこだわるとよく言われますが、実は小麦粉も例外ではありません。日本の小麦粉は世界一種類が多いのだとか。それは食生活のバリエーションが豊富なため、小麦粉からつくられる食品の種類が多いからです。パンには強力粉とひと口にいても、日本では食パン、フランスパン、あんぱん…。やわらかさや食感などが全然違います。そういえば、うどんもコシや歯ごたえ、もちもち感重視など多彩です。

おいしく豊かな食生活のために、きめこまかく対応していった結果の世界一。実はわたしたちは、小麦粉にとっても恵まれていたのですね。

土鍋の活用術

土鍋が活躍する季節の真っ最中ですが、土鍋は料理の万能選手です。

土鍋は縄文時代にすでに使われていました。炉を囲んで雑穀を煮込むのに使用したといわれています。今のように同素材のフタがついて一般家庭に普及したのは明治時代になってからだそうです。

土鍋が得意なのは煮込む料理。ゆっくり火が通り、冷めながらじわじわと味がしみこむのは、熱が伝わりにくく冷めにくい特性を持っている土鍋ならではのです。また、土鍋で炊くご飯のファンも増えています。短時間で炊きあがるところやおこげがつくれるのが魅力のようです。

さらに蒸す料理も大得意。水分の多い野菜を先に入れ、少量の水を加え野菜の上に肉や魚などを乗せて火にかければOK。肉や魚のうまみがしみこんだ野菜は格別のおいしさです。この蒸す機能でプリンや蒸しケーキなども作れるそうです。

ドライアイ

花粉症が始まるこの季節。目が疲れやすい、かゆい、コンタクトレンズをするのがつらい、ゴロゴロする、などを感じたことはありませんか？
ひよっとしたら花粉症と似たような症状が現れる「ドライアイ」かもしれません。
そのネーミングから「目が乾く病気」と思われがちですが、前記のようなさまざまな症状が

あるのです。ドライアイとは、涙の量の不足や成分変化によって目の表面が乾いた結果起こる、れっきとした目の病気。パソコン操作や車の運転などで視覚を長時間緊張させる人がなりやすいとのこと。涙の量が何らかの原因で少なくなった結果起こります。
「目がかゆいのは花粉症のためだ」などと自己診断せず、目にトラブルを感じたらお医者さんに診てもらいましょう。