



アジサイ

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

◆ 6月の税務と労務

6月

(水無月) JUNE

- 国 税 / 5月分源泉所得税の納付 6月10日
- 国 税 / 所得税の予定納税額の通知 6月15日
- 国 税 / 4月決算法人の確定申告
(法人税・消費税等) 6月30日
- 国 税 / 10月決算法人の中間申告 6月30日
- 国 税 / 7月、10月、1月決算法人の消費税等の
中間申告 (年3回の場合) 6月30日
- 地方税 / 個人の道府県民税及び市町村民税の納付
(第1期分) 市町村の条例で定める日
- 労 務 / 健康保険・厚生年金保険被保険者賞与 支払届
支払後5日以内

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	・	・

労 務 / 子ども手当現況届 (市町村役場に提出)

6月30日

ワン
ポイント

信義則 民法1条で「権利の行使及び義務の履行は、信義に従い誠実に行われなければならない」と規定する『信義誠実の原則』の略。税務の場合、税務職員の指導がその後の課税処分と異なるなどとして納税者との間で争われるとき、その課税処分の取り消しをめぐって、信義則に反するという言葉が使われることがあります。

融資の返済条件変更



■返済継続が ■困難なときに

現在融資を受けている既存の融資について、今の返済条件では、返済を継続することが困難な場合、現時点での収支バランスに合わせて返済条件を変更することができます。これを返済条件の変更、または単に条件変更と呼びます。

さて、小規模事業者がよく利用する信用保証協会付融資というものがありますが、信用保証協会というのは、事業主の保証を行ってくれる政府系の保証機関です。

金融機関からの信頼がなければお金を借りることはできません。金融機関といえどもリスクは負いたくありません。しかし、信用保証協会の保証が付くということになれば貸出をたやすくしてくれます。

これは、融資が返済できなくなったとしても信用保証協会が肩代わりをしてくれるので金融機関にとってはリスクがないからです。したがって、信用保証協会付融資の場合、信用保証協会が条件変更の決定権を握

ることになります。

金融機関に相談をすればそれは信用保証協会とも同時に相談をしていることになるのです。

返済条件を変更する時は、金融機関の窓口で、「毎月の返済負担を軽くしてください」と担当者に申し出ることからスタートします。この場合、決算書を分析しながら金融機関の担当者と返済負担の軽減額を検討するかと思います。通常は条件変更を申し出た本人の申し出額が尊重され、これが、新たな返済額となります。ここまでは比較的、金融機関の担当者も話に乗ってくれますので問題はありません。

■条件変更すると新たな ■追加融資は受けられない

条件変更をして返済負担を軽減しますと、単純に返済期間が延びてホッとしますが、本人の申し出によりこの条件変更をしますと、新たな追加融資を受けることは基本的にできなくなることを覚えておいてください。

それでは金融機関はいつ

から追加融資に応じてくれるようになるかと心配になるところですが、一般的には、完済しなければ追加融資に応じてくれません。ただし、特別の事情があれば融資に応じることもあります。

不動産担保があっても、現在のようなデフレのときは、不動産の時価評価割れにより担保割れを起こしているケースが多くありますから、期待どおりうまくいくとは限りません。

■他の金融機関の ■追加融資にも影響

また、返済条件の変更を申し出ると、その申し出をした金融機関だけではなく、その他の金融機関を含めて、追加融資を受けることが困難となります。基本となるこの考え方をあらかじめ知っておくとよいでしょう。

返済条件の変更は、新たな融資を受けたことと同じと考えます。これは、返済が延長された分だけ、資金的に助かるので融資を受けたことと同じ効果があるからです。

ビジネスモデル

その昔、「いい物は黙っていても売れるもの」と言われた時代がありました。

今や、物にあふれ、サービスも消費者の目が肥えてきたため、ここまでやるかというものまでサービス過剰が目につきます。

市場の限界が叫ばれ、新しいビジネスモデルが模索される中、このビジネスモデルという言葉があちこちの紙面に躍り始めて久しくなりました。

ビジネスモデルを紙に書き落とし込んだのが事業計画書です。創業融資ではこの事業計画書が融資決定の鍵となります。

創業者は不動産等の担保を持っていないのが普通と考えますが、廃業者と創業者の数の逆転から創業を増やさなくてはいけないことに国も気が付き始め、創業者を増やすことが中小企業政策の要となりました。

この時点から創業者向けの融資は事業計画書が鍵となったのです。

不動産担保から 事業計画書に

不動産担保に馴染んでいる者にとっては、事業計画書は到底理解ができるしろものではありません。

事業計画書は、創業者融資のように不動産担保が全く機能しなくなった融資に不動産の代わりになるものを模索してきた結果の産物なのです。

事業計画書



担保依存の反省から金融機関は、事業計画に対する判断力をつけていかなくはなりません。金融機関のようにリスクをどのように軽減するかを常に考えて仕事に没頭している人間には、事業計画のように新し

い発想で利益を生む事業モデルを理解することは難しいものだと思います。

基本的に金融機関はリスクを取りません。リスクを取っていたら継続的に金融業を営むことはできなくなるのです。

リスクを抑え、反対にビジネスチャンスをつかもうと思えば、事業計画の妥当性の判断を金融機関ができなくてはなりません。残念ながら、金融機関にはそうしたノウハウはありません。

金融機関には 技術の評価ができない

ベンチャー経営者が、「銀行は技術の評価してくれない」といいますが、金融機関に技術の評価はできません。金融機関の評価は、その技術をもとにどのくらいの利益を生んだのかという点の評価です。

技術が独創的であればあるほど、銀行や政府系の機関には理解してもらえません。経営者がどんなにその技術の素晴らしさを金融機関に訴えても残念ながら理解ができないのです。

こうなると金融機関サイドは、モニタリングという融資実行後のフォローが大事になります。

反対に経営者サイドは事業の進展に伴ったいくつかのシナリオを用意しておくことが大切となってきます。これが金融機関を説得させる事業計画書の要といえるでしょう。

高い入居率の 「戸建て賃貸住宅」

いま、資産の有効活用の一つとして、賃貸用の戸建て住宅に熱い視線が注がれています。これまでの戸建て賃貸のような中古物件ではなく、新築の賃貸目的の戸建て住宅です。

国土交通省の調査によると、戸建てに住みたいと願っている人は約80%で、マンションなどの集合住宅がいいという世帯の約9倍にも達しています。しかし厳しい経済環境の中、マイホームの取得が一層難しくなり、賃貸入居者の意識も変わり始めているようです。「先行き不安な時に、持ち家は足かせになる」「無理して建ててローンに追われるより、現在の家賃より少々高くても戸建てに住めるならそうして人生を楽しみたい」。

こういった現実に対し、賃貸の供給戸数は、アパート・マンションが95%以上なのに戸建ての賃貸住宅は5%にも満たないと

いう圧倒的な少なさ。住宅メーカーではここを商機と捉え、土地保有者へ向け新しい資産運用商品として各社各様の個性的物件でアピールしています。

例えば、あるハウスメーカーの新型戸建シリーズは、入居者のライフスタイルに合わせて居住空間が変更可能な仕様になっています。また、平屋タイプで高齢者向け仕様のシリーズも販売しています。さらに、自宅部分と賃貸部分が併用した新型住宅などもPRしています。

建てる側（オーナー）の最大のメリットは、供給が過剰気味のアパート・マンション経営と比べ、供給量が少ないぶん希少価値を生み、借り手が見つかりやすく安定した家賃収入が見込める点。また、必ず駐車場付きのため、駅から離れた立地でも入居者を獲得でき、さらに同レベルのマンションより15%は高い家賃設定が可能な点など。住む側も、快適なせいか、戸建て賃貸の平均入居期間は約11年と、アパートなどの2倍強という人気ぶりです。

お酢で元気に

梅雨が明ければ本格的な夏。年々暑さが増すような昨今、夏バテなどせずに元気に過ごしたいものです。そこで食欲がなくなりがちな季節のお助け調味料が「酢」です。こってりした料理をさっぱりと仕上げるだけでなく、酸味が唾液や胃酸分泌を活性化させる働きがあるのです。カルシウムの吸収を助けたり、血圧を下げる効果もあるそうです。

一口に酢と言っても、酢には数百種類もあります。「穀物酢」はいちばんスタンダードな酢で、どんな料理にも。「米酢」はマイルドな酸味が特徴で酢飯づくりに欠かせません。「バルサミコ酢」はワインとブドウ果汁からつくられ、肉料理やサラダに。サプリメントとしても人気の「黒酢」は玄米からつくられた酢で、アミノ酸やミネラルに富んでいます。「香醋（こうず）」はもち米からつくられた中国の酢で、どちらも中華料理との相性がよいのが特徴です。

コンドロイチンって？

近ごろ耳にするコンドロイチン。

コンドロイチンはギリシャ語で「軟骨」を意味する「コンドロス」を語源とするムコ多糖類の一種とのこと。配合されている健康食品や医薬品も数多く見かけるようになりました。

皮ふのほか、軟骨や結合組織、粘液などほとんどの内臓や組織に含まれ、骨と骨の摩擦を防ぐ

クッション的な役割も担っています。しかし年齢とともに体内でコンドロイチンをつくれる量が低下し、不足しがちになるため、膝や関節に不安を感じる原因となってしまうのです。

そこでコンドロイチンを多く含む食品を積極的に摂ることで、しなやかな関節が保てること。鶏の皮、ナマコ、ウナギ、ハモ、フカヒレ、納豆、ヤマモ、オクラなどに多く含まれています。