

みなさん こんにちは 中村です。お元気でご活躍のことと思います。3月に入り例年ならば花粉症によるクシャミに悩まされる頃なのですが、今年はいままでになく花粉が少ないように感じます。さて、サッカーワールドカップ予選が始まりました。今月はアテネ五輪最終予選U23(23歳以下)6試合も行われます。3月1日はアブダビ(アラブ首長国連邦)で日本対バーレーン戦が行われます。攻守の切り替えがみどころです。お知らせ “建設業情報管理センターから用紙変更お知らせの封筒がお手元に届くと思いますが、担当者が訪問するまでそのまま保管ください”

16年度中小企業税制改正概要

1. 事業承継税制の拡充

事業が相続税の負担のために次世代に継承されなかったり、成長力を削がれることは大きな損失。そのため、中小企業の事業承継の円滑化を図るべく、自社株に対する相続税の軽減措置を拡充する。

改正の概要：事業承継時の自社株に対する相続税課税価格の10%軽減措置について、現在、「3億円又は発行済株式総数の2/3まで」とされている軽減対象上限を「10億円又は発行済株式総数の2/3まで」に上げる。

改正の効果：今次拡充に伴い、最大で1億円まで軽減措置が拡大されることとなり(これまでは3,000万円)、特に良好な業績をあげ、日本の競争力を支えている中小企業に対し、軽減措置が拡大されることとなる。

(注) 3億円×10%=3,000万円 10億円×10%=1億円

2. 欠損金に係る制度の見直し(繰越期間の延長)

現行の極めて限定的な欠損金の繰越制度は右肩上がりの経済を前提としたもの。現在の経済状況では中小企業は累積欠損を解消することが極めて困難。また、リスクの高い事業に挑戦する事業者や事業再生を目指す事業者等に不利な制度ともなっている。このため、将来ある中小企業が淘汰されるのを防止し、果敢にリスクのある事業に挑戦できる環境を整えるため、欠損金の繰越期間の延長(5年→7年)を行う。

改正の概要：全法人について、繰越期間を5年から7年に延長する。延長の対象は、新規発生欠損金だけでなく、平成13年度以後に発生した既存欠損金についても適用。これまで欠損発生以後、5年間で失効していた欠損金を6年目、7年目の所得と相殺することが可能となり、中小企業の財務体質の改善が図られることとなる。なお、欠損金の繰越期間の延長に伴い、帳簿書類の保存期間を一律7年、欠損金額にかかる更正の期間制限(現行5年)7年に延長するとともに、脱税以外の場合の過少申告に係る更正の期間制限(現行3年)を5に延長。

3. 中小企業投資促進税制の延長

長引く景気低迷の中、中小企業の設備投資は未だ低調であり、生産設備は老朽化。そのため、景気の回復及び構造改革推進に万全を期すべく、中小企業が行う前向きな設備投資を包括的に支援する中小企業投資促進税制について、適用期限を2年間延長する。

現行制度の概要：平成10年4月の総合経済対策において創設。現行措置は15年度末まで。中小企業者の取得する機械・装置等について特別償却(初年度30%)又は税額控除(7%)(7%税額控除は資本金3千万円以下の法人のみ。リースの場合はリース費用総額の60%が税額控除の対象。)

改正の内容：適用期間を2年間延長(適用期限：平成17年度末まで)

(藤田)

シリーズ 建設業Q & A

Q. 許可の違反行為に科される罰則とは?

許可に関して違反行為や義務違反があった場合はその程度に応じて罰則が設けられています。又違反行為を行った本人だけでなく違反行為者が所属する法人や個人事業者にも罰金刑が科される両罰規定が適用されます。

無許可営業・下請契約制限違反・営業停止処分違反・営業禁止処分違反・虚偽、不正の事実にもとづき許可を受けた者

・・・3年以下の懲役または300万円以下の罰金
情状により懲役と罰金を併科

申請書・変更届等虚偽記載して提出した者

・・・6ヶ月以下の懲役または50万円以下の罰金
情状により懲役と罰金を併科

工事現場に主任・監理技術者を置かなかった者・その他

・・・30万円以下の罰金

標識などの掲示義務違反・その他

・・・10万円以下の過料

(林智美)

忙しい中のゆとりあるティータイムを

近年、カフェや自販機なので手軽に飲めるようになったコーヒーや紅茶。お金を払えばすぐに飲めて楽かもしれません。あえて時間のあるときにでも自分自身でいれてみるといつもとはまた違った味わいが楽しめます。そこで今回は約10分でできる紅茶の美味しい入れ方をいまさらではありますが、ご紹介したいと思います。用意するものは丸型のティーポットと人数分の茶葉(ティースプーン1盛)

お湯を沸かす・・・ポットに保温されているお湯は使用せず、沸きたてのお湯を使用します。水道水・ミネラルウォーター等をペットボトル等に入れ、軽く振って空気を水にたくさん含めましょう。水に空気を含ませることで茶葉が上下に動き茶葉を開かせる「ジャンピング」という現象が起こり、茶葉のおいしさを引き出す秘訣になります。透明の耐熱ガラスポットですとその現象が目でわかります。

お湯を注ぐ・・・出来上がったお湯を注ぎ3～5分待ちます。(紅茶の種類によって違う)

お茶を注ぐ・・・あらかじめ温めておいたカップに均等に注ぎます。

ちょっとした手間をかけるだけで、きっといつもとは違った紅茶の味わいが楽しめると思います。ぜひ試してみてください。(佐久間)