

発行責任者 / 小林 政 氏

発行 日 / 2016 年 3 月 1 日

誠意

社報タイトル「誠意」は社内で掲げる平成 28 年の標語です。

No.126

● 経営コンサルティング ● 相続 ● 会計

KOBAYASHI GORDON

小林合同会計

代表社員 税 理 士	小林 政 氏	代表社員 税 理 士	小林 政 仁
税 理 士	山 野 基 尚	税 理 士	須 賀 保 雄

税理士法人 小林合同会計

〒332-0032 埼玉県川口市中青木1丁目1番25号
TEL (048) 253-5668 FAX (048) 253-7602
<http://www.e-cg.co.jp>

確定申告 真っ最中！！



平成 28 年 2 月 16 日（火）より所得税・贈与税の確定申告書の受付が全国の税務署等で一斉に開始されました。

それに合わせて弊社でも確定申告の業務がスタートし、職員一丸となって勤しんでおります。

本紙が皆様のお手元に届くのは提出期限（3 月 15 日）間近ですが、最後の提出が終わるまで気を抜かず、皆様に安心して頂ける仕事出来るように心がけてゆきます。

◆ 振替納税 ◆



振替納税とは、一度手続きを行うことで、公共料金のように自動で口座から引き落とされる納税方法です。

振替納税を利用すると、指定の口座から自動的に納税が行われるので、わざわざ金融機関に出向いて納付する必要がなくなるので大変便利です。

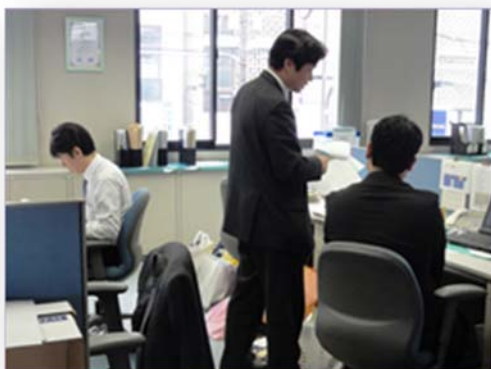
しかし、指定された口座から自動的にお金が引き落とされるため、もし残高不足等になった場合は納期限の翌日から延滞税がかかります。そのため事前に預金残高を確認しておく必要があります。

また、転居することにより所轄の税務署が変わった場合、再び振替納税の届出を提出する必要がありますので、ご注意ください。

所得税振替日：平成 28 年 4 月 20 日（水）

消費税振替日：平成 28 年 4 月 25 日（月）

※申告書の提出後に、別途税務署から納付書の送付や納税通知書等のお知らせはありません。



◆ 財産債務調書 ◆

平成 27 年度税制改正において、所得税・相続税の申告の適正性を確保する観点から、財産及び債務の明細書を見直し、一定の基準を満たす方に対し、その保有する財産及び債務に係る調書の提出を求める制度が創設されました。

◎ 財産債務調書を提出しなければならない方

所得税等の確定申告書を提出しなければならない方で、その年分の総所得金額及び山林所得金額の合計額が 2 千万円を超え、かつ、その年の 12 月 31 日において、その価額の合計額が 3 億円以上の財産又はその価額の合計額が 1 億円以上の国外転出特例対象財産（注 1）を有する方は、その財産の種類、数量及び価額並びに債務の金額その他必要な事項を記載した財産債務調書を提出しなければなりません。

（注 1）「国外転出特例対象財産」とは、所得税法第 60 条の 2 第 1 項に規定する有価証券等をいいます。

◎ 軽減措置及び重課措置

① 財産債務調書を提出期限内に提出した場合には、財産債務調書に記載がある財産又は債務に関して所得税・相続税の申告漏れが生じたときであっても、過少申告加算税等が 5 % 軽減されます。

② 財産債務調書の提出が提出期限内にない場合又は提出期限内に提出された財産債務調書に記載すべき財産又は債務の記載がない場合（重要なものの記載が不十分と認められる場合を含みます。）に、その財産又は債務に関して所得税の申告漏れ（死亡した方に係るものを除きます。）が生じたときは、過少申告加算税等が 5 % 加重されます。

新年会

平成 28 年 1 月 21 日（木）に当社の恒例行事である「川崎大師への祈願」及び「新年会」を行いました。

当日は、まだ薄暗い午前 5 時過ぎ、神奈川にある川崎大師・交通安全祈祷殿に集合。大本堂でのお護摩祈願、交通安全祈願を行ったのち、会社へ戻りました。

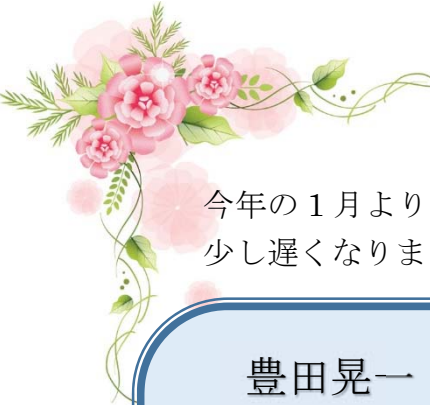


新年会では、副所長訓示から始まり、事務所の各部門・委員会の目標及び方針発表等を行いました。

また、当社のマイナンバー委員を中心に、改めてマイナンバーの取り扱い方法を確認し、意見を出し合いました。

みなさまからお預かりする大切な情報です。マイナンバー制度が開始されてから初めての年末調整を終えたこの時に再度話し合うことで、大事な情報を取り扱う意識がさらに確かなものになりました。





新入社員紹介



今年の1月より、豊田晃一、菅野陽子、田中雅代の3名が入社致しました。
少し遅くなりましたが御紹介させていただきます。

豊田晃一

このたび、年始よりお世話になることになりました豊田晃一と申します。

昨年末までは、小林先生と親交のある税理士事務所で15年働いておりました。

これまでの経験を活かしつつ、真摯な姿勢を忘れずに業務に携わって参りたいと思っております。色々と不馴れなこともあり、ご迷惑をおかけすることもあるかと存じますが、ご指導くださいますようお願いいたします。

菅野陽子

はじめまして。菅野陽子と申します。

今年の1月から岩槻の中島会計よりこちらの小林合同会計にお世話になることになりました。みなさまには年末前の忙しい時期から大変お世話になり、本当にありがとうございました。

早くこちらの職場に慣れ、システム部に協力できるよう頑張りたいと思っております。みなさまにはまだまだいろいろ教えて頂くことが多いと思いますが何卒宜しくお願いします。

田中雅代

初めまして。昨年末まで勤務しておりました会計事務所から移り、小林合同会計に入所致しました、田中雅代と申します。

入所後2ヶ月経ちましたが、まだ事務所の環境や業務に慣れない面が多々あります。まずは、目の前の仕事を一つずつ丁寧に取り組み、日々向上心を持って努力してまいりますので、どうぞ皆様宜しくお願い申し上げます。

春の山菜 ～春には苦味を盛れ～

冬の体から春の体へと、スムーズに移行させていくのに欠かせない食べ物が山菜です。昔から「春には苦みを盛れ」といわれています。実はこの苦みにこそ、冬から春の体に変わるメカニズムをスムーズにする働きがあるのです。

春一番に顔をだすふきのとうやたらの芽など、山野に自生して食べられる植物を山菜と呼んでいます。本来は栽培されないもの、それゆえに特有の苦みや香りが強く、春の体に必要な植物なのです。

春の山菜には抗酸化力の高いポリフェノール群が豊富に含まれています。苦みや香りを含んだ春の山菜を上手に取り入れ、冬の間に体内に溜まった老廃物や脂肪を排出しましょう。

【主な山菜】

あしたば、あけび、あざみ、いわぶき、うど、うるい、かたくり、クレソン、
たらの芽、ふきのとう、ふき、行者にんにく、こごみ、せり、たけのこ、ぜんまい
三つ葉、わらび、つくし など



【山菜の保存方法】

冷蔵	アクが強くなく、そのまま使えるものは一度水に浸けて水揚げしてシャキッとさせ、水気をふき、小分けして保存袋へ入れて冷蔵する。
冷凍	数ヶ月保存する場合は、固めにゆでて流水にさらし、よく水気をふき、小分けして保存袋へ入れ、冷凍庫で冷凍する。
塩漬	樽やかめなどの容器に山菜を並べ、塩をたっぷりと振る。この作業を繰り返し、塩と塩の間に山菜をはさみ込む。上から重石をのせて冷暗所で保存する。食べる時は、水に浸けて塩抜きするか、たっぷりの水に入れて火にかけ、沸騰直前に火を止めそのまま冷まして塩出しする。
乾燥法	ぜんまいなどを保存する時に用いられる保存法。灰を入れた湯でよく煮て、ゆであがったらムシロの上などに広げ干す。食べる時は、たっぷりの水に一晩つけ、水洗いしてから15～20分ゆでる。
水煮瓶詰め	ゆでて、アク抜きしたものをビン詰めにして、ゆるくフタをして湯煎や圧力鍋などで加熱殺菌後、すぐにフタを閉める。そのまま冷ますと減圧状態で長期保存が可能。
味噌漬	まず山菜を一晩または数日間塩漬してから漬け込む。味噌床へ山菜を並べ、植上からも味噌をかぶせて重石をする。山菜を布巾かガーゼに包んで漬けると、取り出すときに便利。ウド、ワラビなどに向く。

山菜を食べることで春先の疲れやだるさを取り去り、そしてやがて訪れる暑い夏を、元気に乗り切りましょう。