

## 事務所通信 パクチャー

2026年3月号

### 税理士法人PLUS1

〒542-0081

大阪市中央区南船場1-16-10 大阪岡本ビル5階

電話：06-6264-6135 FAX：06-6264-6136



今年の3月31日、ドコモが提供してきたFOMAとiモードが終了し、KDDIやソフトバンクに続いて日本から3Gサービスが完全に消滅します。かつて一世を風靡した「ガラケー」は、4月1日午前0時をもって、通話もメールもできない「ただの箱」になってしまうのです。平成の記憶が、またひとつ消えていきますね。

## 知っどこ! 「税」のママ知識

### 今月のママ知識：【チップと税金の関係について】

チップは単なるマナーではなく、税務上は立派な所得にあたることをご存知ですか？チップ文化のあるアメリカでは、チップは賃金体系の一部として課税の対象となります。従業員が月に20ドル以上受け取る場合は



雇用主への報告義務があり、所得税や社会保障税が厳格に課税される仕組みとなっています。日本においても無関係ではありません。旅館の仲居などが個人として受け取る心付けは、原則として「雑所得」に分類されます。給与所得者であっても、年間の受け取り額が20万円を超えれば確定申告が必要となります。ただし、あらかじめ料金に含まれている旅館のサービス料は事業所得として扱われます。一方でチップを渡す側の取り扱いはといえば、業務上のチップは接待交際費や旅費として経費処理が可能ではあるものの、個人への心付けは消費税の課税仕入れには含まれません。国内外問わず、チップは「気持ち」であると同時に、税務処理が必要な「金銭」であることを理解しておく必要がありますね。

### 少額減価償却資産の改正案について

令和8年度税制改正では中小企業者等を対象にした少額減価償却資産の取扱いについて、改正が予定されています。固定資産を取得した場合の取扱いは以下の通りです。(取得価額は1つあたりの金額で判定します)

- 取得価額10万円未満：原則として取得年度に全額損金算入可能 ※[償却資産税：申告不要]
- 取得価額10万円以上20万円未満：原則は資産計上し、固定資産の耐用年数に応じて費用処理(減価償却)しますが、一括償却資産として3年間で均等償却が可能 ※[償却資産税：申告不要]
- 取得価額30万円未満：年間300万円まで即時償却(全額損金算入)可能 ※[償却資産税：申告対象]  
⇒令和8年度税制改正大綱では取得価額40万円未満へ引上げが予定されています。

会社が採用している経理方法で、判定の金額が変わる点も注意です。例えば300,000円(税込)の固定資産を購入した場合、税込経理を採用している会社は300,000円が判定金額となり、本特例は適用できませんが、税抜経理であれば $300,000 \text{円} \div 1.1 \approx 272,700 \text{円}$ が判定金額となり本特例が適用できます。

改正の施行日が令和8年4月1日の場合は、同日以後に取得した固定資産について、判定金額が30万円から40万円へ引き上げられる予定です。ただし、年間の限度額は300万円から変更がない点に注意です。

必要な固定資産を購入するのであれば、とても税メリットのある制度ですので、活用を検討してみてください。

# 今月の いろいろ 「掲示板」

## 保険料率の変更について

4月支給(当月徴収の事業主は3月支給分)の給与計算より健康保険料率・介護保険料率・雇用保険料率・新設の子ども・子育て支援金率等が変更されます。給与計算や社会保険実務への影響があるため、3月分の給与計算時に確認をお願いします。

### 変更内容の概要

1. **健康保険料率 (協会けんぽ)**
  - 全国平均で 10.0% → 9.9% (0.1ポイント引き下げ) の見込み。都道府県ごとに料率が異なります。
2. **介護保険料率 (40歳以上)**
  - 1.59% → 1.62% (0.03ポイント上昇)。負担増となります。
3. **雇用保険料率**
  - 全体で 0.1ポイント引き下げの見込み。一般の事業では料率が 13.5/1000 へ。
4. **子ども・子育て支援金率 (新設)**
  - 令和8年度から 0.23%として新たに負担が発生。

# 振り向けば あそこにも ここにも 「商売のヒント」💡

## 今月の商売のヒント：【人間としての厚み】

2026年、生成AIはもはや特別なツールではなく、まるで空気のように商売の現場に溶け込んできます。経営の効率化。データに基づいた最適解の提示。これらはAIが得意とする領域であり、経営者が長年磨いてきた「正解を出す力」というスキルの価値は、かつてないほど相対化されています。この時代をどう生き抜いていくか。この問いに対するひとつの答えは、効率の向こう側にある「人間としての厚み」ではないでしょうか。これまで大切にしてきた膝を突き合わせた交流や、



はた目には無駄に思える部下や顧客との雑談、あるいは現場で磨かれた「なんとなく」という直感。これらは単なる非効率ではなく、論理だけでは説明しきれない経営の奥行きそのものです。この計算不可能なプロセスの中にこそ、AIにはマネできない共感や独自の企業文化が宿ります。相手のわずかな表情の変化に気づき、決して数字に表れない現場の温度感を巧みに感じ取る。これは、多くの修羅場をくぐり抜けてきた経営者の「身体知」がなせる業です。目的のない対話、感性を刺激する文化や芸術、あるいは古典を紐解いて思索にふける時間。そうした一見、遠回りに見える時間が組織に独自の彩りを与え、競合にはマネできない唯一無二の価値を生み出します。情報の算出や分析はテクノロジーを賢く使いこなしつつ、その先にある「商売の歩むべき意味」を自分で創り出す。効率の網からこぼれ落ちる豊かな経験の中にこそ、次の時代を切り拓く商売の種が潜んでいるように思います。すべてが数値化・自動化される時代だからこそ、あえて「余白」を大切にしたいものですね。



李です。韓国海苔というと皆さん、塩とごま油が塗られ、おつまみに最適なあの味を真っ先にイメージされるのではないのでしょうか？昔は各家庭で海苔にゴマ油と塩を一枚一枚丁寧に塗って炙って食べるのが当たり前でした。現代は味の付いた海苔が主流なのが個人的には残念です。何でも便利な方に流されますよね。先日、お隣の弁護士・裴先生から頂いた韓国の貴重な海苔をご紹介しますと思います。1年365日のうち、収穫期間がたった10日だけという希少な岩海苔です。韓国海苔特有の目が粗いタイプながら、艶々に黒光りしています。磯の風味もよく、香り、歯応え共に大変美味😊 以前ご紹介しました島根の高級・十六島(うつぶるい)海苔にも近いと思います。久しぶりに味の付いていない海苔本来の味を楽しもうと、おふくろの味、韓国海苔と必ずセットされていたテパジャン(대파장네기醬)を用意してみました。現代のレシピとは異なり、とてもシンプル。ネギ、醤油、粉唐辛子、ゴマ、ゴマ油で作ります。健康を意識し、煮切った味醂で減塩調整をしました。実はこのテパジャン結構万能で、冷奴、茹でた青菜、目玉焼き、焼魚など何でも◎ ただ全部同じ味(笑)