



暑中お見舞い
申し上げます

税務と経営

編集 発行人
税理士

三木 泰

事務所 〒597-0071
貝塚市加神1-11-17
TEL 072(431)1644

8月

(葉月) AUGUST

日	・	14	28
月	1	15	29
火	2	16	30
水	3	17	31
木	4	18	・
金	5	19	・
土	6	20	・
日	7	21	・
月	8	22	・
火	9	23	・
水	10	24	・
木	11	25	・
金	12	26	・
土	13	27	・

8月の税務と労務

- 国 税** / 7月分源泉所得税の納付 8月10日
- 国 税** / 6月決算法人の確定申告 (法人税・消費税等) 8月31日
- 国 税** / 12月決算法人の中間申告 8月31日
- 国 税** / 9月、12月、3月決算法人の消費税等の中間申告 (年3回の場合) 8月31日
- 国 税** / 個人事業者の消費税等の中間申告 8月31日
- 地方税** / 個人事業税第1期分の納付 都道府県の条例で定める日
- 地方税** / 個人住民税第2期分の納付 市町村の条例で定める日

ワンポイント 適格退職年金の廃止

事業主掛金を損金算入できるなどの税制上の優遇措置があった「適格退職年金」の廃止（10年間の経過措置期限）が、来年3月末に迫っています。現在、中小企業退職金共済や確定拠出年金などへの移行が進んでおり、平成13年3月末に917万人いた加入者は22年12月末現在で157万人に減っています。

進まない地熱発電

福島第一原発事故を受け、政府はエネルギー政策を見直していますが、そんな中、注目を浴びているのが「地熱発電」です。

もっとも、地熱発電の開発は進んでいないのが実態です。

そこで、資源エネルギー庁が公表した地熱発電に関する研究会の報告や日本地熱開発企業協議会の資料をもとに、地熱発電についてまとめてみました。

☆地熱発電とは

地熱発電は、地下深い所（通常地下1～3km）にある高温のマグマから供給される膨大なエネルギーにより高温・高圧となった熱水・蒸気を利用して発電する方法です。

火山列島である日本に豊富に存在しているクリーンな自然エネルギーのため、太陽光、風力、水力などと並んで二酸化炭素の抑制・地球温暖化防止の切り札とされています（図表1）。

☆地熱発電の特徴

地熱発電については、①二酸化炭素をほとんど排出せず、②海外からの輸入に頼らない純国産エネルギーであり、③自然エネルギーの中では安定的な電源で、④他の再生可能エネルギー（太陽光、風力など）と比較して稼働率が高い、といった特徴があげられています。

地熱発電の開発可能地点は、日本全国に広く分布しています。特に年間日照時間が短く太陽光発電の普及が難しい北陸や東北、北海道の日本海側の潜在能力が大きいとされています。

☆地熱発電の問題点

ただし、長期エネルギー需給見通しによると、2005年度を基準として、太陽光発電は2020年度に10倍、2030年度に40倍と大幅に、また、風力発電は2020年度に5倍、2030年度に6倍と、ともに増加する見通しであるのに対し、地熱発電については現状維持とされています（図表2）。

そして、以下のような課

題を抱えていることから、地熱発電所の新規立地は進んでいないのが現状です。

① 経済性・開発リスク

地下深部の調査を要することから、ボーリング調査など開発に要する期間が長くなります。また、調査・開発段階で多数の坑井掘削が必要であるとともに、運転開始後も補充井の掘削等が必要になります。これらのことから、開発コストが高くなってしまいます。

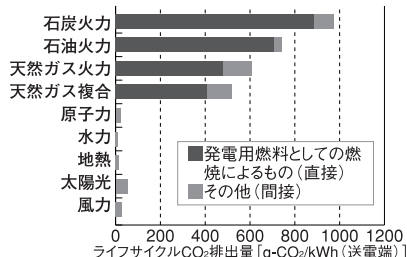
② 地元温泉業者との調整

ほとんどの有望地熱開発地域が温泉地域の近くに存在することから、温泉が枯渇するとして温泉への影響を懸念する温泉事業者との調整により、開発が停滞しているようです。

③ 自然公園法等の規制

多くの有望地熱開発地域が自然公園地域内にあることから、自然公園法への対応など、法規制をクリアしなければなりません。

図表1 ●各種電源の発電量当たりのCO₂排出量



図表2 ●

	2005年度実績	2020年度	2030年度
太陽光	142万kW	1,432万kW	5,321万kW
風力	108万kW	491万kW	661万kW
地熱	52万kW	52万kW	52万kW

〔出展〕○原子力については、電力中央研究所「ライフサイクルCO₂排出量による原子力発電技術の評価 平成13年8月」

○他電源については、電力中央研究所「ライフサイクルCO₂排出量による発電技術の評価 平成12年3月」

法律の適用関係を一定の数字で区分する場合、「以上」、「以下」、「未満」、「超える」等の用語が使われています。ここでは、よく使われる類似用語の意味の違いをまとめてみました。

【以上、以下、未満、超える】

「以上」、「以下」は、一定の基準点をも（以）って、上がるまたは下がる場合に使われます。一方、「未満」、「超える」は、一定の基準点を含まずにその数字に足りないまたは多い場合に使われます。

このため、同じ数字に対して、これらの用語は使いません。たとえば、5万円以下と5万円以上とした場合、5万円はどちらにも含まれてしまいます。また、5万円未満と5万円超とした場合、5万円はどちらにも含まれなくなってしまいますので、区別できません。

この場合は、5万円以下と5万円超、5万円未満と5万円以上というセットの使い方をします。

【以前、以後、前、後】

「以前」と「以後」は、前記の「以上」、「以下」と同様に、その起算点が含まれます。税法などで4月1日以後適用とあれば、4月1日が含まれることとなります。一方、「前」、「後」は起算点を含めないで、4月1日後適用とあれば4月2日からの適用となります。

【科する、課する】

「科する」は、法律違反に対する罰などを規定する場

法令類似用語

違いがわかりますか？

合に、「課する」は、国等が、国民等に対して租税を賦課・徴収する場合に用いられます。

たとえば、所得税法の罰則では、「…10年以下の懲役若しくは1,000万円以下の罰金に処し、これを併科する」とある一方、国税通則法の過少申告加算税においては、「…過少申告加算税を課する」と使い分けています。

【居所、住所】

民法では、「住所」を生活の本拠とし、住所が知れない場合には、「居所」を住所とみなすとしています。

所得税法の納税地の特例では、「国内に住所のほか居所を有する納税義務者は…その住所地に代え、その居所地を納税地とすることができる」と規定しています。多少の期間継続して居住しているものの、「住所」ほど、その場所と人との結びつきが密接でないものが「居所」

と捉えられているようです。

【原状、現状】

「原状」は、そのものが、従来あった状況や状態をいいます。

アパートの退去時に、敷金の返還をめぐる、借主の壁や床等の損耗に対して原状回復費用などという言葉が使われます。これに対し「現状」は、現在の状況や状態をいいます。

【給与、給料（賃金）】

所得税法の給与所得では、「給与所得とは、俸給、給料、賃金、歳費及び賞与並びにこれらの性質を有する給与」と記述され、「給与」と「給料（賃金）」の使い分けをしています。

【みなす、推定する】

「みなす」は、ある事項と元来性質を異にする他の事項とを法律上同一とみる場合に用いられ、この規定を適用して生じた法律効果は、これを絶対的なものとして反証が許されません。

一方、「推定する」は、ある事柄について、法令の規定していることと同一であるかどうか明らかでないものを法令が一応同一の事実状態にあるものとして判断し、その法律効果を発生させる場合に用いられます。「みなす」の場合と異なり、生じた法律効果について、同一でないという反証をあげれば、その法律効果は生じないこととなります。

植物工場

～天候に左右されない野菜づくり～

植物工場とは、光や温度、湿度、二酸化炭素濃度や養分、水分といった育成環境をコントロールすることで、野菜などを計画的に生産する水耕栽培施設のことです。大別して、「太陽光利用型」と太陽光を使わず人工照明だけで育てる「完全人工光型」の2タイプがあります。

太陽光利用型は、いうなれば“高性能な温室”。太陽光の利用を基本としながらも、雨や曇天時には人工光で補い、また夏季の高温時には温度抑制しながら栽培します。レタスなどの葉菜類やトマト、イチゴ、バラなどが栽培されています。

最近、脚光を浴びているのが、太陽光を一切用いずに養液（窒素・リン）栽培される完全人工光型です。温度・湿度・光強度など農産物の生育に最適な環境を人工的に作り出します。このタイプには多くのメリ

ットがあります。

まず、これまでの農業につきものだった冷夏や暖冬、台風、霜といった自然災害の影響を受けないので“凶作”とは無縁。一定の品質での供給が可能となり、価格も安定します。また、土を使わないことにより連作も可能で、レタス類なら20毛作以上できるといわれています。かつ、病原菌や害虫による被害も免れるため、それらを予防・駆除するための農薬の散布も不要。無農薬で土の付着がないため、洗わずに、あるいはサッと水洗いするだけで食べることができるのも植物工場産の特徴です。

一方、課題もあります。第一に、このタイプの要である“光”にかかる費用が相当額に上る点。第二に、高額な生産コストの割には、栽培される野菜の種類が限られている点です。現在、商品として生産されているのは、リーフレタスやハーブ類が中心。採算面が今後の大きな課題となっています。

究極の地産地消、 農家レストラン

今、静かに熱いまなざしを注がれているのが「農家レストラン」。地域の食材を活かした料理を楽しめる農山漁村の直営施設で、生産者や農林漁業者が手がけているレストランのことです。

旬の味覚をとびきり新鮮なうちに調理、しかもその土地ならではのメニューを味わえるのはもちろん、農家や古民家、廃校を利用した空間など、都会ではなかなか体験できない五感で楽しめる点が魅力のひとつです。

生産者にとっても「育てて出荷する」だけではなく、消費者に直接おいしさを届けられ、食文化を伝えていける大切な場となっているようです。

また、スーパーに並んでいる野菜しか見たことのない子どもたちへの食育にもよさそう。土のない環境に日々暮らす人間にとっては、行くだけで癒されます。

ネギの東西

ネギはわたしたちの食卓に欠かせない野菜です。よく言われるのが「関東の白」

「関西の青」という言葉。ネギの食文化を表すものですが、関東以北は冬の寒さが厳しく、土を盛って白い部分を多く作り出せる「根深ネギ」の品種が、関西は寒さもゆるやかで葉がちやんと成長し「葉ネギ」の品種が中心になったことから、それぞ

れのネギをよく食べるようになったという理由が一般的のようです。流通が発達した現在では、白青両方が食べられています。根深ネギは、東北から北陸、

山陰地方でつくられる加賀ネギと関東で食べられる千住ネギという品種に代表されます。葉ネギは九条ネギがおなじみです。また、群馬県の下仁田ネギは、白い部分が短くて太く、ネギの品種の中でも特異なものとなっています。