

T&M通信

～税務と経営～

2022年4月号

今月の経営チェックポイント✓

- 事業復活支援金の申請が始まっています。期限は5月31日(火)までです。
- 新年度が始まります。4月より令和4年度となります。
- 令和4年4月分からの国民年金保険料は16,590円(月額)になります。※口座振替で2年前納すると年間15,790円、1年前納すると年間4,170円、6ヶ月分前納すると年間1,130円の割引があります。
- 協会けんぽ(全国健康保険協会京都支部)の令和4年度の健康保険料率は9.95%、介護保険料率は1.64%です。
- 令和4年4月より雇用保険料率に変更されます。一般は9.5/1000(労働者負担3/1000、事業主負担6.5/1000)、一般以外の業種も変更となります。
- 4月、5月決算法人の方は、賞与等決算の対策の準備をして下さい。
- 今月の祝日は29日(金)が昭和の日です。

納税期限スケジュール

- 申告所得税・個人消費税の申告・納付期限の延長をされた方で振替納税をご利用の方の振替日は以下の通りです。
所得税・・・5月31日(火)
消費税・・・5月26日(木)
- 固定資産税(都市計画税)の第1期分の納付5月2日(月)まで
※4月中に固定資産税の納税通知書が届きますので、そちらは保管いただくか、田中会計へお渡しください。(令和4年の確定申告の際に必要になります。)
- 固定資産課税台帳への登録価格の審査の申出納税通知書の交付を受けた日後3箇月以内

※当事務所のゴールデンウィーク期間のお休みはカレンダー通りです。



着眼点 「労働施策総合推進法に基づく『パワーハラスメント防止措置』の義務化」

税理士 亀元 祐希

令和2年6月1日に「改正 労働施策総合推進法」が施行され、大企業を中心に適用されていますが、令和4年4月1日より中小企業の事業主にも義務化されます。この労働施策総合推進法、職場内のパワーハラスメントを防止する規程が盛り込まれていることから「パワハラ防止法」と呼ばれています。今回はこのパワハラ防止法についてみていきたいと思います。

●パワハラとは？

そもそもパワハラとはどういったものを指すのかですが、「①優越的な関係を背景とした言動②業務上必要かつ相当な範囲を超えたもの③労働者の就業環境が害されるもの」①～③をすべて満たす行為をいいます。ここでのポイントは2つ、「優越的な関係」と「業務上必要かつ相当な範囲を超えた」という点にあります。

「優越的な関係」

一般的にパワハラといえば上司から部下への行為と捉えられがちですが、優越的な関係とは地位・知識・経験などの様々な差がある状態をいい、したがって、部下から上司への行為・同僚間の行為であってもパワハラに該当す

ることがあります。

「業務上必要かつ相当な範囲を超えた」

パワハラはよく主観的なもの、受け手がパワハラと感じたらパワハラと言われますが、重要なのは客観性です。主観的な判断では組織の服務規律は成り立たないことから、業務上必要かつ相当な範囲内での指示・指導ではパワハラには該当しないこととなります。

●事業主に求められる措置

次に、パワハラ防止法義務化によって事業主が講じなければならない措置ですが、

- ・事業主の方針等の明確化および周知・徹底
- ・相談に応じ、適切に対応するために必要な体制の整備
- ・職場におけるパワハラに関する事後の迅速かつ適切な対応
- ・上記に合わせて講ずべき措置（相談者・行為者のプライバシーの保護、不利益な取り扱いの禁止等）

が求められています。

●今後の対応

事業主に求められる措置への対応は少なからず負担となりますが、労働環境の改善につながる側面もあります。どの程度対応可能かは各顧問先様の状況によるかと思いますが、まずはパワハラ防止に関する規則の作成やポスターの掲示等、従業員への周知から始めてはいかがでしょうか。

●燻製のお話 ① ～基礎知識編～

数年前から到来しているキャンプブームのせいか、燻製製品やそれに関する用具を目にする機会が多くなったと感じる今日この頃。私もまんまと触発され、昨年家庭用ガスコンロでも使用できる燻製鍋を購入し、週末にひっそりと楽しんでおります。そこで、思っていた以上にお手軽&楽しい&美味しい手作り燻製について知って頂きたいと思い、今回から数回に渡って燻製シリーズをお届け致します。

まず初めに燻製とは、サクラなどの木材を熱した時に出る煙（燻煙）で食材を燻すというものです。現在は、風味付けの為だけに行われることも珍しくありませんが、燻煙には殺菌・防腐成分が含まれていることから、本来は食材の保存性を高めることを目的に用いられてきました。適切に下処理した食材に燻煙を浴びせると、なんと数か月間腐らせず保存することも可能とか何とか。

ただ、一口に「燻製」と言っても実は三種類あるということをご存知でしょうか。

- | | | | |
|-----------|-------------|--------------|------------|
| ①熱燻（ねつくん） | 温度→80℃～140℃ | 燻製時間→10分～30分 | 難易度：★ |
| ②温燻（おんくん） | 温度→30℃～80℃ | 燻製時間→1時間～3時間 | 難易度：★★★★ |
| ③冷燻（れいくん） | 温度→15℃～30℃ | 燻製期間→1日～数週間 | 難易度：★★★★★★ |

上記がザックリとした説明になりますが、見て頂いてわかるように燻製時間の長さや難易度は比例します。その為、短時間で出来て比較的簡単な熱燻・温燻がポピュラーなようです。また、同じ食材でも燻製法を変えるとかなり違う味わいになりますので、好みが大きく分かれるところであり、燻製にハマる人が多い理由の一つかと思えます。

そして燻製に用いる木材の種類が多いことも嬉しいポイントです。基本的に市販されているスモークチップ、スモークウッドと呼ばれるものを使用しますが、ホームセンターなどでは5～7種類くらい販売されていることが多く、値段も安価な為手軽に手に入ります（一部の100円ショップでも購入可能）。さらに、数種類をブレンドして使用すればオリジナルの燻煙を作り出すことも可能ですので、まさに楽しさは無限大で、追及しだすとキリがありません。

次回以降、もっと具体的なご説明や熱燻・温燻・冷燻の違い、最終的には実際試してみて美味しかったレシピなどお伝えできればと思いますので、しばらくお付き合い頂けると幸いです。

（文責：松原 礼）