

# T&M通信

～税務と経営～

## 2022年6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期限は6月17日（金）までです。※IDの取得は5月31日（火）までです。
- 住民税の特別徴収（給料からの天引）額が令和4年分になります。
- ※住民税の普通徴収の方の第一期分の納付期限は6月末日です。
- 6月、7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。



### 納税期限スケジュール

- 所得税の予定納税額の通知と納付  
原則として前年に15万円以上所得税を納められた方は予定納税が必要になります。予定納税額は6/15までに税務署から通知があります。  
第1期納付期間：7/1～8/1（振替日：8/1）  
第2期納付期間：11/1～11/30（振替日：11/30）
- 所得税の予定納税額の減額申請  
予定納税が必要な方で前年度より大幅に所得が減少する見込みがある場合には、予定納税の減額申請が可能です。申請期限：7/15
- 労働保険の申告・納付  
労働保険の加入事業所は令和3年度の確定労働保険料と令和4年度の概算労働保険料の申告と納付が必要です。申告納付期間：6/1～7/11

## 着眼点 「 継続は力なり～続けるだけではダメ？～ 」

税理士 亀元 祐希

5月も終わり、もうすぐ梅雨入りしそうな今日この頃ですが、すでに真夏日（30℃）どころか猛暑日（35℃）を記録している地域もあるようです。今年の夏は例年よりも暑くなりそうとの予想ですが、まだ寒暖差が大きくなる日も出てくるでしょうし、体調管理には気を付けたいところです。

突然ですが、今年是一个の目標を立てています。それは「ゴルフのスコアで100を切る！」でございます（ゴルフをされない方すみません）。ゴルフを始めてもう6、7年、毎年のように今年こそはと言いつつ、実現できていないのが現状です。年に3、4回ゴルフに行くのですが、毎回行く前にちょっと練習するというサイクルが続いています。

ここで今回のタイトル「継続は力なり」ですが、この言葉には大きく3つの解釈があるとされています。

- ① ひとつひとつの成果は小さいものでも、地道に続けることでやがて目標を達成できる
- ② 今は力量不足でも、くじけずに努力を続ければいつの日か大成できる
- ③ 目標を成し遂げるまで諦めずに取り組み続けること自体が才能の一つである

①と②は似たようなニュアンスですが、③は他とは違う意味合いで用いられそうです。③は継続自体に意味を持たせているのに対し、①と②は継続という過程の先の結果も重視しています。継続すること自体すばらし

いことではありますが、一步間違ふと継続すること自体が目的になって結果（目的）を見失うということもあり得ます。特に、結果が求められるビジネスの世界では結果を求めるために何を継続するのか、どういった努力を継続するのかといった視点が重要ということですね。

大層なことを書いておいて最後にゴルフに戻ります。ゴルフに関しても①・②の思いを持って取り組みたいと思います。目指せ 100 切り！

## ● 燻製のお話 ② ～チップとウツドの使い分け～

今回は、燻製に用いる木材、いわゆる「燻製材」についてご説明いたします。最もポピュラーな燻製材は、スモークチップ、スモークウツドと呼ばれる二種類で、形状や使い方が異なります。

### ① スモークチップ

- 形状 : 直径 5mm～8mm 四方のパラパラとした破片
- 使用方法 : 燻製器の底に敷く（チップ自体は燃やさない）
- 特徴 : 熱源が必要、熱燻向き

### ② スモークウツド

- 形状 : 長方形（粉状の木を圧縮加工したもの） ※大きさはメーカーにより異なる
- 使用方法 : 燻製時間に合わせて割り、火を付けてから燻製器の底に置く
- 特徴 : 熱源が不要、温燻向き

上記の通り、同じ「燻製材」というカテゴリーでも、形状・使用法に大きな違いがあります。

チップは、燻製器（スモーカー）の底に 10～20g ほど敷き、チップ自体は燃やさずにスモーカーを熱して煙を発生させます。コンロや焚火などの熱源を用意する手間がありますが、その分安定して熱を供給できるので、燻煙が消えることはほとんどありません。食材にいかにかしっかり燻煙をあてられるかが仕上がりに大きく影響しますので、燻煙が消えにくいというのはとても重要です。高温でガツツリ燻す為、10 分～15 分程度でしっかり燻香のついた本格的な燻製料理が作ることができるので、初心者から上級者まで幅広い層で楽しめるのがチップの魅力です。

一方ウツドは、ウツドそのものを燃やすので熱源が不要です。もっと言うてしまえば、食材に燻煙が当たる環境さえ作ってあげれば、スモーカー無しの燻製が可能なのでかなりお手軽です。じゃあチップより初心者向きでは？と思われるかもしれませんが、ウツドを燃やし続けるコツを掴むことがなかなか難しく、慣れるまではすぐに煙が消えてしまうこともしばしば。また、燻製時間に合わせて割って使用しますが、ウツドの燃え進む時間がなかなか読めない（外での燻製の場合天候に左右される）ので、やる度に自分でメモをつけていって今後の参考にするのがオススメです。（「ウツド 10cm、晴れ、風なし、〇〇分燃え続けた」など。）「ウツド燻製したことないけど今度のバーベキューで皆に披露したい！」とお考えの方は、事前に練習することをオススメいたします。ちなみにウツドを燃やし続ける方法ですが、ズバリ【絶えず酸素を送り続ける】この一点のみです。私も最初はこの一点がなかなかクリアできず、途中で燻煙が消えてしまい、何度も失敗してきました。思っている以上に空気の通りを良くすることがコツですので、ご参考になれば幸いです。

ちなみに、上記で少しふれているスモーカー無しの燻製ですが、有名なものに【段ボール燻製】があります。専用のキットも売っていますが、自作でも充分できるくらい簡単です。燻製後の後片づけが楽チンで、キレイに言えば 2～3 回は使えますので、スモーカー買うほどじゃないけど・・・という方は、まずは段ボール燻製で楽しんで頂ければと思います。

（文責：松原 礼）