

ゴールデンウィーク

## 皆さん、GWはどう過ごされましたか？

### 今月のメニュー

1. GWの過ごし方
2. 母の日
3. 税制改正
4. 事業内容
5. オーストリアのパン屋さん



GW翌週晴天の日曜日、いつもオフィスヨガでお世話になっているmahana(マハナ)さんのイベント「そとヨガ」に夫婦で参加して来ました。場所は奈良明日香村「石舞台」。普段コンクリートの建物、パソコンの光、数字と活字だらけの書類・・・に囲まれた生活では感じられない、緑と風、そして太陽のエネルギーをいっぱい浴びてのヨガ



は、本当に心地良かったです。深い呼吸で澄んだ空気を身体にいっぱい取り入れた後の「薬膳」さんのお弁当は格別に美味しかったあ～(\*^o^\*) 普段鈍っている五感が研ぎ澄まされるいい体験でした(河原治)

今年のGWは、友人と三人で三重県名張市に農業体験に行ってきました。家業を継いだ友人のお手伝いのつもりが、到着早々、想像以上の規模に焦ります。ビニールハウスの稲を軽トラックに積み込み、田植機での高速田植えを見た後は、持ち場のジャガイモ畑へ。きちんと栄養が行きわたるように不要な芽を抜きます。半分も終わらないうちに足がパンパンになり、日頃の運動不足を実感しましたが、自然に触れることができ良かったです！(池田 晃幸)



植え時の稲です。



田植機を駆る師匠です。高速で植えられていきます。私の持ち場ジャガイモ畑です。

先日の母の日に向けて、何がお母さん嬉しいかな～と考えながらグランフロントを歩いていると、ふと目に留まるものがありました。「このポーチ、なんでも入れられるし、ちょっとオシャレで良いかも」と文房具屋さんの雑貨コーナーに置いてあるポーチを手に取りました。母親は旅行が好きなので、旅行するときに使ってもらえるかな、ちょっと派手すぎないかな、違う大きさがあっても良いかな等、悩むこと 30 分。結局同じ文房具屋においてあったハンカチと、このポーチにしました。旅行のお供というテーマで選んだプレゼント、喜んでくれるといいなあ。(喜多 泰友)



母の日、毎年何を贈ろうか・・・と悩まれる方も多いのではないのでしょうか。私は、日頃の感謝の気持ちを込めて、離れて暮らす母に、ここ数年、一粒数百円する高級梅干しを贈っています。5月半ばにもなると暑くなり、段々と食欲が落ちたり、疲れがたまったりしやすくなるので、食欲増進と疲労回復に良い梅干しは、この時期の贈り物としてオススメです！今年の5月14日は、抗菌作用があるとされるマヌカハニーで漬けた梅干しにしました。一つお裾分けをしてもらいましたが、癖がなく、さっぱりとした甘みの美味しい梅干しでした。(福重 有紀子)



## 配偶者控除の改正は平成 30 年分からです。

平成 29 年度の税制改正で決定した配偶者控除の改正ですが、適用時期に関するお問い合わせを多くいただいております。以下の改正は、「平成 30 年分」から適用となります。今年 29 年分は従来通りの計算となりますので、ご注意ください。合計所得金額が 1,000 万円を超える納税者(世帯主)については、配偶者控除の適用対象外とし、配偶者特別控除の対象となる配偶者の合計所得金額を 38 万円超 123 万円以下(改正前は 38 万円超 76 万円未満)に引き上げるなどの改正が行われました。現行、「103 万円の壁」といわれているように、配偶者の年間の給与収入が 103 万円以下の場合には、納税者に 38 万円の配偶者控除が適用されます。この 103 万円以下という限度額が、150 万円以下に拡充されるのが、今回の改正です。配偶者の年間収入が 150 万円以下であれば、納税者の税額を計算する際に、38 万円の配偶者控除が適用できるようになりますが、103 万円を超える配偶者の所得に対しては、所得税や住民税が課税されますので、ご注意ください。また、上記の改正に伴い、現行の配偶者特別控除の適用範囲も変更となり、配偶者の年間収入が 150 万円超から 201 万円以下の範囲であれば、段階的に所得控除を受けることができます。ただし、社会保険(健康保険・厚生年金保険)の扶養の範囲は現在のところ、改正されませんので、見込み年収が 130 万円を超えることが見込まれる場合には、納税者の社会保険の扶養から外れ、配偶者本人が社会保険へ加入し、社会保険料を負担しなければなりません。納税者が勤務先で健康保険・厚生年金保険へ加入している場合で、配偶者が扶養から外れ国民健康保険・国民年金への加入となった場合は、世帯における社会保険料の負担が大きくなります。パートタイマーの従業員を雇用しているお店にとっては、従業員の税金の負担を増やすことなく就労時間を増やし、業務の習熟度を向上させられることも見込めます。年末に慌てて勤務時間を調整することのないよう、事前にしっかりと計画を立てましょう。次号へ続きます。(池田 晃幸)



**事業内容** ホームページは <http://www.bakery-no1.com>

1. 身近なパートナーとしての税務顧問
2. 「現金管理」や「目標管理」を中心としたショップ経営のサポート
3. 「儲かるお店をつくる5ステップ」など繁盛店セミナー・講演・勉強会
4. 会計業務全般請負(業務改善～入力代行)

〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F

TEL:06-6131-5600 FAX:06-6131-5670 e-mail:info@bakery-no1.com



## オーストリアのパン屋

ゴールデンウィーク、オーストリアのウィーンへ行ってきました。

美術館や教会を巡ったり、街を散策したり、そんな中でも、やはり目はパン屋さんを追いかけていました。ウィーンのパン屋さんは、ほとんどがショーケースに入ったパンを店員さんに取ってもらう対面式でした。実際に買って食べたのは2件。1件目はオープンサンド専門店。サイズは小さめですが、塩気の効いたライ麦パンにのった具材(マッシュルーム、卵、ニンジン、鰯、玉ねぎなど)がよく合い、美味しかったです。2件目はシュトレック。地元のおばあちゃんに強くオススメされたお店で、ショーケース内は照明に照らされたパンがどれも美味しそうで、迷いながらも、ライ麦パンと、トマト・チーズ・バジルの



カスクート、ミルク系のシンプルなパンを選びました。地元の方がオススメするだけあってどのパンも、何度も食べたくなる美味しさで、素敵なパンに出会えました。(福重 有紀子)