



(はたひろき)

令和4年10月号 vol.96



先日、心理カウンセラーの試験を受けてきました。  
学生時代から心理学に興味があり、また、今の仕事で、悩める経営者の方々のお話を聞く機会が多くなる中で、心の勉強をしっかりとっておきたいなと思ったのがきっかけでした。  
カウンセラーの基本である傾聴力を、今後の実務で磨いていき、お客様の気持ちに寄り添える人間を目指したいと思います。



## ”走る税理士”が教える今月の税務・会計・法務マメ知識

近年、副業収入を得ている方が増えていますが、その所得が、「事業所得」になるのか「雑所得」になるのか判断に迷うところがあると思います。今回、一つの判断基準が示されました

### ”副業収入300万円以下は「雑所得」に該当することに”

副業収入が、「事業所得」に該当すると、「青色申告特別控除の適用」を受けれたり、副業から生じた損失を「給与所得等と損益通算」でき、税金の計算上、有利になります。ただ、「雑所得」とのボーダーラインの判断基準は難しいところ。

今回の改正で示された判断基準の一つは以下のとおりです。

○”その所得がその者の主たる所得でなく、かつ、その所得に係る収入金額が300万円を超えない場合”

→特に反証のない限り、「雑所得」に該当することになります。

反証がある場合の例示として、新型コロナの影響などといった特殊な事情で、収入金額が300万円以下になった場合などがあります。

○収入金額が300万円超であれば、自動的に「事業所得」に該当するか？

→自動的に「事業所得」に該当するわけではなく、”その所得を得るための活動が、社会通念上事業と称するに至る程度で行っているか”で判定します。

基準が明確にされたようで、やはり判定が難しいところは残っている印象です。

## 「今月の本の紹介」

「スタッフロール」  
(深緑 野分 著・文藝春秋)

映画の特殊造形に、人生を賭した2人の女性クリエイターの物語です。

一方は、1960年代、まだアナログな特殊造形技師という時代を生きたクリエイター。もう一方は、CGでの特殊撮影が当たり前となった時代を生きたクリエイター。

新しいものが古きものを駆逐していく業界の中でも、モノ作り、夢作りという接点で、映画に魅せられた2人の魂が交わる瞬間に感動しました。

## 「気まぐれ簡単レシピ」

<お手軽パンパンジー>

・鶏むね肉 →両面にフォークで穴をあけ、酒 大1、砂糖 小1、塩 小1/3を両面にすり込む。

・きゅうり →ピーラーで薄切り

・練りごま 大2、しょうゆ 大1、砂糖 大1、酢 大1、ごま適量(A)

①鶏むね肉をラップをして、レンジで片面3分、裏返しで2分加熱。ラップのままおいて粗熱をとる。

②きゅうりの上に、食べやすい大きさに切った鶏肉を盛り付け、(A)のタをレかけて出来上がり。

【調理師ハタモン】

(連絡先)

TEL 092-791-4296

E-MAIL hata-tax@tkcnf.or.jp

FAX 092-791-4298

〒810-0074 福岡市中央区大手門3-5-10第2井原ビル301号

羽田博樹税理士事務所