

紀の水

 和歌山市管工事業協同組合



(写真提供:公益社団法人 和歌山県観光連盟)

生石高原のススキ
 / 海草郡紀美野町・有田郡有田川町
 紀美野町と有田川町にまたがる県立自然公園。大パノラマの絶景が楽しめるスポット。
 所在地 有田川町生石・楠本地区
 紀美野町中田地区

URL <https://w-kankoji.com/>
 E-mail:wakayama@w-kankoji.com



— 目次 —

法人版事業承継税制の改正	1
役員会報告	4
クロスワード	4
玉ちゃんはみた!	5
雑学の泉	6
クロスワードの解答	6

組合だより 紀の水

発行 和歌山市管工事業協同組合

理事長 根田 佳幸

編集 紀の水編集委員会

〒640-8251 和歌山市南中間町 12

TEL(073) 436-6801

FAX(073) 436-6804

特集

法人版事業承継税制の改正



税理士法人 タックス関西 和歌山事務所 淡路 満
代表社員税理士

I. 今般事業承継が改正されました

中小企業経営者において後継者に事業を譲る際、贈与税、相続税において大きな税負担がネックとなっていました。平成30年の改正（令和4年度改正による提出期限の延長）により贈与税、相続税が大きく緩和猶予制度ができました。

これにより中小企業経営者が税負担を軽く（納税猶予等）事業承継ができるようになりました。

法人版事業承継税制は、後継者が円滑化法に基づく認定を受けた非上場会社の株式を贈与や相続により取得した場合、その株式に係る贈与税や相続税の納税を一定の要件の下で猶予し、最終的に免除する制度です。

この制度の目的は、後継者が経営を継続する際の税負担を軽減し、中小企業の円滑な事業承継を支援することにあります。

具体的には、猶予対象となる非上場株式等の制限（総株式数の3分の2まで）の撤廃や、納税猶予の割合の引き上げ（80%から100%）等がされた等特例措置が創設されました。これにより、より多くの企業がこの特例措置を利用できるようになり、事業承継の負担が一層軽減されました。

但し、法人版事業承継税制の適用を受けるためには、事前に「中小企業における経営の承継の円滑に関する法律」に基づく認定が必要です。

この認定を受けるためには、後継者が申請書や報告書を都道府県へ提出する必要があります。

各都道府県の窓口で、具体的な手続きや必要書類について情報を提供しています。

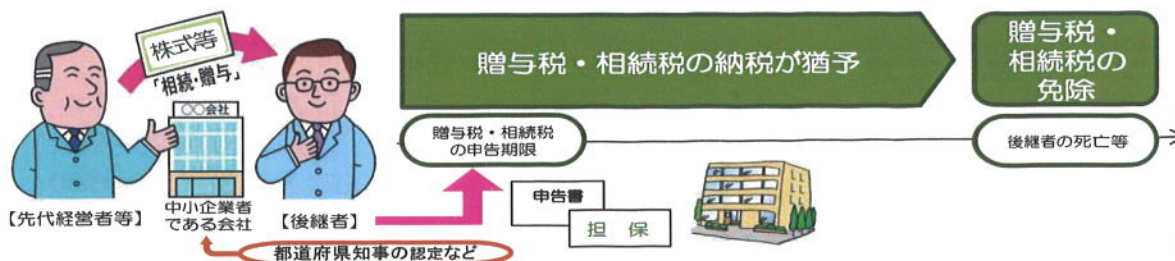
この制度を活用することで、中小企業の後継者が円滑に経営を引き継ぎ、長期的に企業を維持、発展させるための環境が整えられました。

2. 法人版事業承継税制改正点

1. 特例承継計画の提出期限の延長 令和8年3月31日まで（改正前令和6年3月31日）
2. 納税猶予の対象となる非上場株式等の制限の撤廃
総株式数の最大制限が撤廃・・・改正前は総株式数の最大3分の2まで
3. 納税猶予割合の引き上げ 80%から100%に引き上げ
4. 成人年齢の引き下げ 受贈者年齢要件を18歳以上に（改正前は20歳以上）

事業承継税制の概要

○ 事業承継税制は、後継者である受贈者・相続人等が、円滑化法の認定を受けている非上場会社の株式等を贈与又は相続等により取得した場合において、その非上場株式等に係る贈与税・相続税について、一定の要件のもと、その納税を猶予し、後継者の死亡等により、納税が猶予されている贈与税・相続税の納付が免除される制度です。



○ 平成30年度税制改正では、この事業承継税制について、これまでの措置（以下「一般措置」といいます。）に加え、10年間の措置として、納税猶予の対象となる非上場株式等の制限（総株式数の最大3分の2まで）の撤廃や、納税猶予割合の引上げ（80%から100%）等がされた特例措置（以下「特例措置」といいます。）が創設されました。

（参考）特例措置と一般措置の比較

	特例措置	一般措置
事前の計画策定 ※1	特例承継計画の提出※ 2018年4月1日から 2026年3月31日まで	不要
適用期限	10年以内の贈与・相続等 2018年1月1日から 2027年12月31日まで	なし
対象株数	全株式	総株式数の最大3分の2まで
納税猶予割合	100%	贈与：100% 相続：80%
承継パターン	複数の株主から最大3人の後継者	複数の株主から1人の後継者
雇用確保要件	弾力化	承継後5年間 平均8割の雇用維持が必要
経営環境変化に 対応した免除	あり	なし
相続時精算課税の 適用 ※2	60歳以上の者から18歳以上の者への贈与	60歳以上の者から18歳以上の 推定相続人・孫への贈与

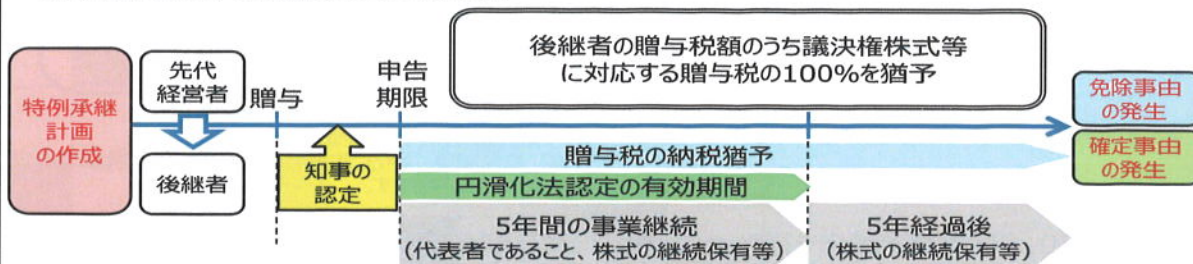
※1 令和6年4月1日施行の改正施行規則により、特例承継計画の提出期限は2年延長。
 ※2 成人年齢引下げに伴い、受贈者年齢要件は「18歳以上」に（改正前は20歳以上）。

事業承継税制（特例措置）の概要

【贈与税の納税猶予制度について】

後継者が贈与により取得した株式等（ただし、議決権を行使することができない株式を除きます。）に係る贈与税の100%が猶予されます。

本制度の適用を受けるためには、経営承継円滑化法に基づく都道府県知事の「認定」を受け、報告期間中（原則として贈与税の申告期限から5年間）は代表者として経営を行う等の要件を満たす必要があります。その後は、後継者が対象株式等を継続保有すること等が求められます。また、後継者が死亡した等の一定の場合には、猶予された贈与税が免除されます。



猶予税額が免除される場合

- 後継者の死亡
- 先代経営者の死亡（相続税の課税対象となる）
- 会社の倒産
- 次の後継者へ贈与
- 同族関係者以外の者に株式等を全部譲渡した場合（譲渡対価等を上回る税額を免除）等

- 円滑化法の認定有効期間内であっても免除されます。
- 円滑化法の認定有効期間後に限り免除されます。

猶予税額を納税する場合

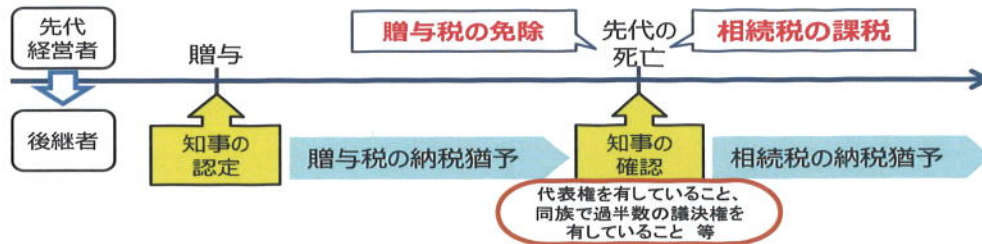
- 後継者が代表権を有しないこととなった場合
- 同族で過半数の議決権を有しないこととなった場合
- 同族内で、後継者よりも多くの議決権を有する者がいる場合
- 株式等を譲渡した場合（※）
- 会社が解散した場合（※）
- 資産保有型会社等に該当した場合 等

- 円滑化法の認定有効期間内のみ適用されます。
- 円滑化法の認定有効期間後も適用されます。
- （※）経営環境の変化に該当する場合には、猶予税額の再計算をすることができます。

【贈与税の納税猶予中に贈与者が死亡した場合】

贈与者が死亡した場合には、猶予されていた贈与税は免除された上で、贈与を受けた株式等を贈与者から相続又は遺贈により取得したものとみなして相続税が課税されます（贈与時の価額で計算）。

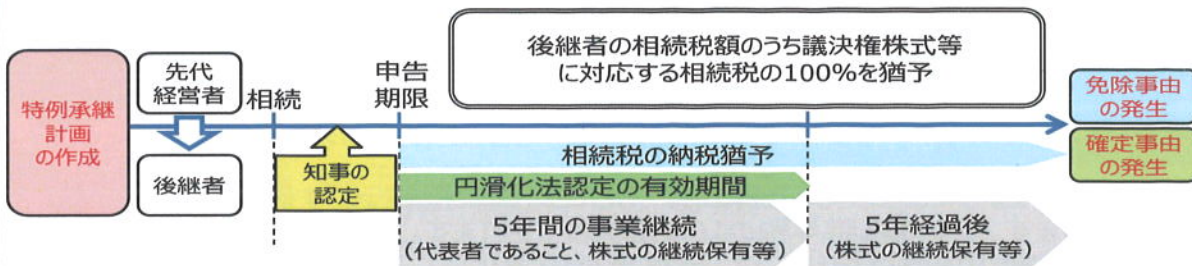
その際、都道府県知事の確認（以下「切替確認」といいます。）を受けることで、相続税の納税猶予を受けることができます。



【相続税の納税猶予制度について】

後継者が相続又は遺贈（死因贈与を含みます。）により取得した株式等（ただし、議決権を行使することができない株式を除きます。）に係る相続税の100%が猶予されます。

本制度の適用を受けるためには、経営承継円滑化法に基づく都道府県知事の「認定」を受け、報告期間中（原則として相続税の申告期限から5年間）は代表者として経営を行う等の要件を満たす必要があり、その後は、後継者が対象株式等を継続保有すること等が求められます。また、後継者が死亡した等の一定の場合には、猶予された相続税が免除されます。



猶予税額の免除の場合

- 後継者の死亡
- 会社の倒産
- 次の後継者へ贈与
- 同族関係者以外の者に株式等を全部譲渡した場合（譲渡対価等を上回る税額を免除）等

- 円滑化法の認定有効期間内であっても免除されます。
- 円滑化法の認定有効期間後に限り免除されます。

猶予税額の納税の場合

- 後継者が代表権を有しないこととなった場合
- 同族で過半数の議決権を有しないこととなった場合
- 同族内で、後継者よりも多くの議決権を有する者がいる場合
- 株式等を譲渡した場合（※）
- 会社が解散した場合（※）
- 資産保有型会社等に該当した場合 等

- 円滑化法の認定有効期間内のみ適用されます。
- 円滑化法の認定有効期間後も適用されます。
- （※）経営環境の変化に該当する場合には、猶予税額の再計算をすることができます。

以上のとおり、円滑な事業承継を行うために、贈与税及び相続税の納税猶予制度を組み合わせることで、株式等の承継に伴う税負担を軽減することができます。

令和6年6月国税庁HPより（詳しくは国税庁HPでご確認下さい）

役員会報告 — ダイジェスト版 —

6月度 定例役員会

- 1. 開催日時 令和6年6月11日(火) 午後5時30分より
- 1. 開催場所 役員会議室
- 1. 役員定数 理事8名、監事2名
- 1. 出席役員 理事7名、監事2名

議事の要は次のとおり

第1号議案 第78回通常総会費用精算について

事務局長から、第78回通常総会の諸費用について別紙明細書により報告説明があり、全員異議なく承認した。

第2号議案 事業部顧客大臣ソフト導入について

事務局長から、事業部の漏水関係書類作成に係るソフトについて、現在使用しているソフトが古く、新しいパソコンに移行不可能となる為、別紙見積書により新しいソフトを導入したい旨説明があり、全員異議なく賛成にて可決。

報告議題

事務局長より以下の項目について報告があり、全員異議なく了承した。

1. 図書（給水装置工事主任技術者試験他）の斡旋について
2. 「機械設備工事積算実務マニュアル(2024)」他斡旋のご案内
3. 全管連 傷害総合補償制度 法定外労働災害補償制度加入のご案内

クロスワード

1	6		13		20	24	
2		10			21		28
		11		16		25	
3	7			17	22		
	8		14		23		29
4			15	18			
5		12		19		26	
	9					27	

※解答は6ページ

縦のカギ

1. クエスチョンマーク、日本語で。
4. オークション。
6. ○○が好かない=何となく嫌い。
7. 一度限りで用済み。
10. 荒っぽい性質の鳥。○○○類。
12. 罪となる行い。
13. アザラシ似の、多芸な動物。
14. 真の値とのズレ。
16. いつも
18. 立腹。
20. 臭いものに○○。
22. 内部が混乱・紛糾している擬態語。
24. 身内を認証するための暗証ワード。家族でこれを決めておけば、安心。
26. 卵からかえったばかりの鳥。ひよこ。
28. ○○は友を呼ぶ。
29. 言い逃れ。言い訳。

横のカギ

1. 教育。勤労。納税。
2. 電話の第一声。
3. カムバック。社会○○○。
4. 上の名前。
5. 一覧表。ブラック○○○。
8. 傷病者のケア。
9. 解決のための糸口。
11. うっかり不注意。
13. ギリシア文字の一番目。プラス○○○○。
15. いちばんあと。
17. 睡眠中、ムニャムニャ。
19. ○○○○を張る = 堅苦しい態度をとる。
21. 壁や床に敷きつめるセラミック。
23. コレの不始末が、火事の原因のトップ。
25. 滝を登れば竜になる。
27. 四季の一つ。春○秋冬。



玉ちゃんはみた!

全肉祭編

紀の水編集委員会 CEO (I先生) より、「和歌山の祭りへ取材行ってこーい!」との指令により、昨年3月25日～4月2日に和歌山城の敷地内にある、砂の丸広場で開催された【全肉祭】(主催:Gi-FACTORY)へ行ってきたので、記事を書かせてもらいます“通称”玉ちゃん”による『玉ちゃんはみた!全肉祭編』をお届けいたします。

【全肉祭】とは、2018年から開催されている【食肉】をテーマに、畜産肉に限定せず、魚肉や果肉など幅広くとらえ、全国から飲食の出店が、屋台やキッチンカーなどであり、全国から集めた肉料理の頂点を決めるといふ和歌山県最大級のグルメイベントです。

ということでさっそく行ってみたわけですが、**にく!**

にく!にく!見わたす限り肉料理を提供するお店がずらりと並んでおりました。行った日が初日の午前10時(イベント開始時刻10時)という食べまくる気満々な時間に行ったおかげか、他のお客さんは天気も相まってまだまだ集まっていない様子。お客さんが増えて品切れになる前に、「**食って食って食いまくったるわー!**」と意気込んできたものの、まずはどんなお店が出ているのか一通り見てまわりました。牛タン、唐揚げ、串焼き、肉巻きおにぎり、肉寿司と、肉料理だけではなくフライドポテトや海鮮丼に、りんご飴やアイスなどなど。1周まわってよく見てみると、出入口近くにはステーキ



……じゃなくてステージもあるじゃないですか。どうやら食べるだけではなく、全国の若手アーティストの方々がライブをしたり、別日にはファイヤーパフォーマンスなどもやっているとのこと。

何はともあれ、食べることを目的に来た(※祭りの取材が目的です)のだから、食べないことには始まらない。気になった料理をかたっぱしから買っては食べ買っては食べる約2時間……。【胃袋の限界!】気づけば10品を超える肉料理や甘味を平らげました。

出店しているお店の料理はどれもおいしいものですが、個人的に一番おいしかったものが、【**本マグロ 大トロ丼**】です。キッチンカーでマグロの解体ショーもやっていて、解体したその場で丼として提供されたものだったということもあって、より強く印象に残りました。

ちょうどお昼どきにもなりお客さんが増えてきたところで、「玉ちゃんがあと10人もいれば全店の全料理制覇もできたかもしれないなあ」なんて思いながら【全肉祭】を後にしました。

以上、玉ちゃんは見た! 全肉祭編をお届けしました!



和歌山来てよ〜♥ by 玉ちゃん

雑学の泉
食べ物編

その料理はどこ生まれ?

秋です、食欲の秋です。

最近では、夏が長くて秋も短くなり、夏バテが残っている人もいます。モリモリ食べて元気を取り戻しましょう。

オムライス、ナポリタン、とんかつ、エビフライ、天津飯、エビチリ、食後にアイスコーヒー。洋食に中華、いろいろなメニューがありますが、これらの料理の共通点は何かわかりますか?それはすべて日本発祥だということです。もともとは外国の料理だったものを日本で工夫して作ったものです。

イタリアのナポリに行ってもナポリタンはありません。戦後、横浜の「ホテルニューグランド」というところで、生トマトを使った「スパゲッティナポリタン」が発祥と言われているようですが、ケチャップを使ったナポリタンは昭和21年横浜に創業した「センターグリル」という洋食店が始まりとも言われています。

オムライスはフランス料理のオムレットと英語のライスを組み合わせてできた和製英語です。現在のオムライスに近いものを最初に出したのは、大阪心斎橋の「北極星」だといわれています。

天津飯も地名が付いた料理ですが、中国の天津に行っても天津飯はありません。天津で「蓋飯」と言ってお皿に盛ったご飯の上におかずを載せて食べるという習慣があり、それを参考にして大阪の「大正軒」の山東省出身の主人が考えたという説や、1910年浅草で創業した「来々軒」が発祥という説があります。

エビのチリソース略してエビチリも日本生まれです。日本の四川料理の父と言われる陳建民さんが中国料理のエビを辛いスープで炒めた料理をヒントにして、当時の日本人は豆板醤の辛さに慣れていなかったため、ケチャップやスープを加えて辛さを抑えて作られたものだそうです。

料理ではありませんが、コンビニやスーパーで見かける「ウイルキンソン」の炭酸水、実はこれも日本発祥です。1889年ごろイギリス人のジョン・クリフォード・ウイルキンソンは宝塚の山中で狩猟中に炭酸鉱泉を発見し、これをもとに1890年から炭酸飲料の製造・販売を始めたということです。

アイスコーヒーも日本発祥です。明治24年の東京神田の水屋のメニューに「氷コーヒー」というメニューがあったそうです。大正時代に入って「冷やしコーヒー」が喫茶店で飲めるようになり、日本中に広まっていったそうです。ところで、「冷コー」(レイコー)は死語ですかね。

ここで紹介したメニューは、歴史がはっきりしているものもありますが、諸説ありも紹介していますので、ご了承ください。



クロスワード【解答】

1	6		13	ア	ル	フ	ア					
2	モ	シ	10	モ	シ		21	タ	イ	28	ル	
			11	ウ	カ	16	ツ		25	コ	イ	
3	フ	7	ツ	キ		17	ネ	22	ゴ	ト		
		8	カ	ン	14	ゴ		23	タ	バ	29	コ
4	セ	イ			15	サ	18	イ	ゴ			ウ
5	リ	ス	12	ト			19	カ	タ	26	ヒ	ジ
		9	テ	ガ	カ	リ				27	ナ	ツ

サドル付分水栓用

SUSスリーブ & EG挿入器

簡単 確実
コンパクト



押し込んで
まわすだけ!!



防食コアの

施工性が大幅アップ

『水』の『安心』『安全』をお届けしています。

株式会社 タブチ

<本社 / 工場> 〒547-0023 大阪市平野区瓜破南 2-1
TEL 06-6708-0150 (代) FAX 06-6708-0210



本社・工場



本社

商品のお問合せは

い い み ず

0120-481-130

<支店 / 営業所> 札幌・盛岡・仙台・高崎・新潟・千葉・土浦・さいたま・さいたま北・多摩
東京・横浜・静岡・金沢・名古屋・名古屋北・京都・大阪・神戸・岡山・広島・松山・福岡・鹿児島・沖縄

HINODE

樹脂製 止水栓筐

- 蓋・上枠とも耐荷重、耐衝撃性に優れたダクタイル鋳鉄製
- ボックスの沈下を防ぐ幅広フランジ構造
- 現場で高さを調整できるアジャスト式



日之出水道機器株式会社

本 社 福岡市博多区堅粕5-8-18(ヒノデビルディング) TEL(092)476-0777
大 阪 営 業 所 大阪市西区御本町1-11-7(信濃橋三井ビルディング2F) TEL(06)6446-2687

異種管接合 & 漏水補修継手の決定版!

ユニバーサルジョイント

採用事業体増えています!

詳しくはHPまたはパンフレットにて



対象呼び径 10-13用 13用 20用 25用 30用 40用 50用
外径範囲 14-18... 19-22... 24-28... 31-35... 40-43... 48-51... 60-64...

前田バルブ工業株式会社

TEL 052-618-3800

挿して、軽く締めるだけ!

ほとんどの管が対象!

多くの管は適用の外径範囲内ですのでご使用になれます。



- ポリエチレン管
- 塩ビ管
- 架橋ポリ管, ポリブデン管
- アルミ複合管
- 青ポリ管
- 鉛管
- 銅管
- 銅管, SUS管

その他、多くの管にも対応!

和歌山市管工事業協同組合

〒640-8251 和歌山市南中間町 12

TEL (073) 436-6801

FAX (073) 436-6804

URL <https://w-kankoji.com/>

E-mail: wakayama@w-kankoji.com