

- ◆ 2019年4月10日発行ラインナップ
- ・消費税の軽減税率制度とインボイス制度の導入
- ・千葉の新品種落花生「Qなっつ」

# 消費税の軽減税率制度とインボイス制度の導入

## ～理解し準備をすすめよう

2019年10月1日より消費税が10%に引き上げられることに伴い、低所得者の負担軽減措置として飲食料品と新聞に対して8%軽減税率制度が実施され、2023年10月より適格請求者等保存制度（インボイス制度）が導入されようとしている。最近、キャッシュレス化を推進するために末端支払機器メーカーや通信関連会社がこぞって機器類の無料をうたい文句にシェア獲得を目的としたCMを見る機会が多くなっている。この制度に伴い今まで免税事業者も対応が必要となる場合があり、制度を正しく理解することが求められている。

まず、10%の消費税が導入される前にどの品目が8%軽減税率適用対象となっているかを知っておく必要がある。肥料や農業資材については8%軽減税率適用除外で10%の標準課税となる。軽減税率対象の品目は飲食料品（酒類及び外食を除く）と定期購読契約が締結された週2回以上発行される新聞が対象。農産物の場合、人の飲用又は食用に供されるものが対象となっており例えば、米や野菜、果物、食肉が該当する。細かい話だが持ち帰り弁当については8%軽減税率が適用されるが、ケータリングやレストラン内での飲食（外食）は10%標準課税となるようだ。読者の皆様には肥料だけでなく米や青果物の集荷業を行われている方々も多いだろうが標準課税されるもの、軽減税率適用対象となるもの等の確かな仕分けや詳細な請求・領収書への記載が必要となるのでレジシステムの更新・入替、改修や請求・領収書等への記載変更が必要となり、準備を進める必要がある。この軽減税率対策については経費の一部を補助する補助金制度がある。「軽減税率対策補助金事務局」URL <http://kzt-hojo.jp> 電話：0570-081-222 受付時間9：00-17：00（土日祝日除く）。因みにその申請期日は2019年12月16日までとなっている。

次に、2019年10月からは今までの請求書保存方式をもとにした「区分記載請求書等の保存」に移り、更に2023年10月から「適格請求書等保存方式（通称インボイス制度）」が導入されることになる。従来は仕入先が課税事業者であろうと免税事業者であろうと仕入税額控除の適用が可能だったが、インボイス制度導入後は「適格請求書」に基づいてのみ仕入税額控除が可能になるという変更だ。そして適格請求書を発行出来る事業者は課税事業者のみとされる（登録申請の受付は2021年10月から）。適格請求書の記載事項にはそれまでの区分記載請求書等の記載事項に登録番号と税率毎に区分した税抜価格または税込価格の合計額及び適用税率、消費税額等が追加される。適格請求書発行事業者は取引の相手方である課税事業者から求められた場合には適格請求書の交付が必要であることと、適格請求書を交付した場合はその写しの保存が義務付けられている。また、注意すべき点として、農業分野における特例で適格請求書の交付義務免除という項目がある。適格請求書を交付することが困難な取引として農業生産者が卸売市場や農協や漁協や森林組合に委託して行う販売（無条件委託方式且つ共同計算方式であることが条件）では、卸売市場や農協等は委託を申し出た委託者に対して適格請求書の写しを発行、卸売市場や農協等の受託者は買い手に対して代理で適格請求書を発行する事が出来るようになっている。農業従事者の多くは年間1,000万円以下の所得者であり免税事業者の対象となっ

（次ページへ続く）



**キャッシュレス・消費者還元事業のメリット**

- メリット 1** 今なら端末導入のご負担なし！  
端末導入と設置費用などが無料。  
軽減税率対応 現金受取機 現金入金機 現金入金機 現金入金機 現金入金機
- メリット 2** 決済手数料 3.25%以下！  
さらに 手数料軽減中は、決済手数料が1%以下に削減
- メリット 3** 消費者還元で集客力UP！  
現金受取機 現金入金機 現金入金機 現金入金機 現金入金機
- メリット 4** レジ締め・現金取扱いコストを省いて業務効率化！  
現金受取機 現金入金機 現金入金機 現金入金機 現金入金機

4月から対象店舗の登録開始！

※登録より簡単に申請ができます！

決済事業者がプランを提示

その中から望ましいプランを選択して申込み

※一部、対象外となる店舗や業種があります。

ボイスメール受付専用ダイヤル 0570-000655

https://cashless.go.jp

ているためインボイスを発行出来ない。23年10月のインボイス制度導入後、計6年の経過措置はあるものの、免税事業者からの仕入は仕入税額控除の適用対象外となってしまうため、このような仕入を行う課税事業者にとって大きな負担となってしまう。従って免税事業者からの取引が停止の方向に向かう、またはその負担分を生産者側に負担を求める(値引き要請)といった問題を懸念する声もある。そうなると多くの小規模農家は集荷業者を選択するのではなく農協等に委託販売を求めるようになる流れも出てこよう。農水省ではこの制度において説明会の案内や講師派遣を行うとして周知を図る取組がなされている。まだ検討されていない読者の方々におかれては、まずは正しい情報と新たな知識の習得を図るとともに対策を講じていく必要があるのではないかな。

## 千葉の新品種落花生 「Qなっつ」 ~これまでのピーナッツを超える存在に

昨年10月より販売開始した「Qなっつ」。知らない方は「Qなっつ」って聞いても何それ!?と思われることだろう。「Qなっつ」とは、千葉県が平成9年に上市した「おおまさり」以来10年ぶりに開発された落花生新品種「千葉P114号」の愛称だ。一般公募によって決定されている。愛称の由来はこれまでのピーナッツを超える味=アルファベットの並び順で、『P(ピー)』の次が『Q』で「Q(きゅー)なっつ」という意味が込められている。「Qなっつ」の特徴は○はっきりした甘味○あっさりした食べやすい味○気品がある白い莢(さや)○煎り莢に向く○収量が多い、となっている。

国内における千葉県の落花生のシェアは全国の約8割の作付面積と収穫量を誇るのだが、国産落花生は昭和40年代以降より中国等の安価な外国産に押されて県産落花生の栽培面積は減少の一途を辿って来た。昭和51年には1万8,600haあった作付面積は平成29年産では5,080haとピークの30%を割り込むまでとなっている。国内の流通シェアは中国産が7割以上あり圧倒的な差がついてしまっている。流通シェアの格差が出ている主な理由として価格差であると言われている。製品価格差は国産品と中国産と比べて3~4倍も差がついており国産品は稀少化されているのが現状だ。また、栽培地域は主に千葉・茨城に集中しており、気象災害に見舞われると国産は高値となり更に希少性が増してしまい市場性において乏しくなってしまうというハンデがある。何とか国産落花生を守ろうと、千葉県内でも主産地である八街地区では北総台地の土壌で育つ落花生は風味や甘さが違うとして中国や他産地との差別化を図るべく八街産とうたえる栽培地域を限定化しトレーサビリティを構築、ラベルにて違いを明確化しブランド力を高める取組を実施している。ラベル表示を注意して見てみると中国産でも表面に国内加工と表記し産地は中国産と小さく表記しているものも多く煩わしいものが見られる。

さて、Qなっつの取扱店は千葉県内に50店舗ほどあるが、Qなっつを扱う当社特約店の塩野谷周太郎商店と黒川商店より話を聞いた。外観はPRしている通りの白い莢。これで他品種とは異なる事が分かる。茹で落花生には不向きだそうなので煎り落花生にした他品種のものと比較して食してみた。先ほど特長を述べたがQなっつは口に入れて初めに噛んだ時にファッと広がる甘味と後味はアッサリした触感。対してナカテユタカは最後にコクが残る味。黒川商店の黒川社長曰く、落花生を日本酒で例えるならばQなっつは呑み口が良い女性受けする流行りの酒、ナカテユタカや千葉半立は呑み口は口の中に残る吟醸酒ような感覚だとか。なかなか愉快的な例えである。さてさて、あなたならどの落花生の味がお好みでしょうか。味に違いのある千葉県の落花生を是非食べ比べてみては如何でしょうか。(東京支店)



トモエ化成を使用して出来た「Qなっつ」  
(株)塩野谷周太郎商店様

平成最後の寒波を迎えた4/10は、桜と雪のコラボが見られた地域も多かったのではないのでしょうか。4月に入ってからもダウンコートを着ることになるとは思いもしませんでした。この先は安定した暖かさで作物にも影響がないことを願います。

編集事務局：南部、助川