

# 消費税インボイス制度の登録始まる

## ～免税事業者の対応迫られる

2023年10月1日より開始される消費税インボイス制度により本年の10月1日より適格請求書発行事業者として登録するための申請が始まった。本誌542号（2019年4月10日発行）でも紹介したが、消費税が8%から10%に増税される時にも食料品を始めとした生活必需品等の8%据置措置に対しレジシステムの改修等が必要とお伝えしたばかりだが、その記事の中でも述べたように現在の区分記載請求書等の保存方式の次には適格請求書等保存方式（通称インボイス制度）が義務付けられている。課税事業者は適格請求書を発行出来るようにするためには本年10月1日より申請を行い、その証明となる番号を取得する必要がある。対象事業者として売上が1,000万円以上ある事業者が対象となっているので相当数の事業者がこの申請を行わないといけない。国税庁は該当者に対して当月から運用開始日までの3年の期間内に申請措置を講じるようアナウンスし始めた。当業界においても全肥商連等を通じて周知している次第だ。

さて、課税事業者はまた煩わしい手続きに翻弄されなければならないのだが一方で、売り上げが1,000万円に満たない事業者の場合は免税事業者とされるため手続きは不要となっている。だがしかし、この免税事業者にとってもまた、思案をめぐらさなければならない事態となる事が指摘されている。現在、売上が1,000万円以下であった場合、生産物を販売する相手により最終的に手取りが減収につながる仕組みとなっている事にまだ気づいてない方が多いのではないかと思われる。その理由は課税事業者が免税事業者より物品を仕入れる場合、免税事業者はインボイスが発行できないので10%消費税分（野菜やコメなどは8%消費税分）は課税事業者から消費税相当分の値引きを要求される事が想定されるからだ。そうもしないと課税事業者は自分でその消費税分を立て替えなければならないため今までと同じような代金決済をしてしまうと利益率が薄い物品であれば赤字となってしまいうからである。また、免税事業者も対策を講じて今まで消費税込みと記載して販売していたものを消費税の記載を消して販売する、実質消費税分を値上げでカバーするような動きも対策として出て来るだろう。この制度の運用が始まれば免税事業者は免税事業者どうしや一般消費者との物品のやりとりであればこのような問題は起きないのかも知れないが、免税事業者が課税事業者に売る場合には値上げ要請を、課税事業者が免税事業者から物品を買う場合には値下げ要請をするようなやりとりが見られるようになるだろう。

農業の場合、1,000万円以上の売上があるのは2015年農林業センサスの統計によると93,051経営体にて全経営体数の43.5%となっており、半分以上が1,000万円以下の収益の経営体数となっている。今まではこの半分以上の農業経営体の方々は消費税分が益税として収入を得られていたわけだ。農家の畑や集荷倉庫の横に設置してあるような1,000万円以下の売上

である直売場を経営されている農家は内税方式表示にて販売されているがこれからは1袋200円で買ったものが220円で販売する光景が見られるかも知れない。また、商系のコメ集荷業者は売上が1,000万円以下の兼業農家を相手とする顧客を抱えている場合が多いため、コメの取引価格の指標となるJA概算金よりも最低8%は安く仕入れなければ間違いなく赤字商売となるのは必定。よって、今後はそ

(次ページへ続く)

### ＜創立記念日休業のご案内＞

来る **10月15日（金）** は**創立記念日休業**  
 の為、**全社休業**とさせていただきます。  
 ご注文等のご連絡につきましては、各担当者  
 までお早目にご連絡頂けますと幸いです。

(前ページより続く)

の兼業農家はJAの方に販売が流れていく可能性が大いにあり得るのではないだろうか。また、農業の売上が1,000万円に足りない農家の動きとして、今までお付き合いしていた課税業者に対して消費税分を高く買ってくれるように交渉しなければならぬのだが、その先が高く買ってくれないと商売が継続出来ないのは理解も出来よう。これにより取引相手が課税事業者である場合は取引を中止されてしまう恐れもあるので売上が1,000万円に例え満たなくとも課税事業者となり取引を維持した方が良いと選択する農家や零細同志で協力して販売会社や組合組織を設立する動きも出てくるのではないか。この3年の期間の中で免税事業者となっている農家相手に野菜やコメを集荷されている肥料商はまず農家と向き合って議論を行い、円滑に取引が継続出来るよう今の内から始めておく事が必要となろう。

## 旬の味覚 落花生

関東では10月を過ぎたにも関わらず最高気温が季節外れの30度越えが続くこの頃ですが、秋の味覚のひとつである落花生もいよいよ本格的な収穫期となっている。落花生はマメ亜科ラッカセイ属の一年草。食用にされる種子は別名「南京豆、ピーナッツ」とも呼ばれているのは読者の皆様もご存じの通りです。そもそも落花生はいつごろから日本で食され始めたのでしょうか。調べてみると落花生の原産国は南アメリカ大陸ペルーのリマ近郊紀元前2500年前の遺跡から大量の落花生の殻が出土しています。日本に伝わったのは、それから遥か後の1700年代、東アジア経由で伝わった「南京豆」と言われています。栽培は明治に入って政府がアメリカから種子を導入して各地に配布し、栽培を推奨したのが初めてとされています。

《落花生の生産量と品種》 日本で生産されている落花生の生産量は、年間約13,000tとなっているが、そのうち関東地方の千葉県(約11,000t 83% 全国1位)、茨城県(約1,300t 10% 全国2位)でほぼ90%以上を生産しています。ただし、国内での落花生の流通量で言うと9割が外国産、国産は約1割程度となっている。国産品の評価は、畑でゆっくりと乾燥させたものが多いため千葉県産の落花生は味の良さと定評があり消費者の根強い支持が得られているようだ。

現在、千葉県生産されている品種は、千葉半立(作付面積66%)・ナカテユタカ(作付面積26%)・郷の香(作付面積3%)・おおまさり・Qなつつが主な生産されている品種となっている。

《落花生の栽培》 5月中旬～6月上旬に播種を行い、播種から40～50日位すると花径1cm程の黄色い花が咲きます。花が咲いて数日すると花の茎の基から子房柄が伸び始め、地中に潜って莢を付け(これが落花生の名前の由来)、品種によって差はありますが、おおむね花が咲き始めてから75～95日収穫期が訪れます。掘り取り初めは3～5株程度で根を上にして1週間程度乾燥させます(地干し)。地干しが終わったら円筒形に積み上げ、1～2か月自然乾燥させます。これを「ぼっち」といい、千葉県晩秋のお馴染みの風景です。



《落花生の栄養成分》 100g当たり562kcalの高カロリー食品。コレステロールを抑制する不飽和脂肪酸(オレイン酸・リノール酸)を豊富に含み、特に渋皮にはたっぷりと栄養分(ビタミンC・E)が、またポリフェノールの一種レスベラトロールが多く含まれています。出来れば渋皮ごと食べるのがお勧めです。渋皮が苦手な方には、ほかの品種より渋皮が薄く、渋皮ごと食べやすい「Qなつつ」がお勧めです。また、最近市場で見かけるゆで落花生は様々ミネラル・ビタミンが含まれており、ビタミンEとナイアシンは枝豆より豊富です。

煎り、茹でとピーナッツペースト等と、いろいろ工夫して、たっぷりの栄養分が含まれる秋の味覚、落花生を是非ご賞味ください！(東京支店)

10月に入っても西日本では真夏日が続いていますが来週にはぐっと気温も下がってくる様です。気温の変化も大きいので体調管理にはご注意ください。 編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>