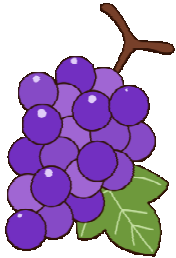


羽田博樹税理士事務所通信



(はたひろき)



平成27年9月号 vol.11

先月号で、フルマラソンへの再挑戦を宣言して1ヶ月。8月は月間走行距離200キロを目標に打ち立て、地道に積み上げた結果、見事208キロ！！目標を達成しました。毎年夏は、故郷信州で休暇を取るのですが、この夏は休みがなく、ラン仲間と能古島ランに出かけたのが唯一の夏の思い出。走って飲んで楽しい一日でした。



”走る税理士”が教える今月の税務・会計・法務マメ知識

マイナンバー制度のスタートが迫ってきました。個人番号の通知カード配布は、10月5日から始まります。システム会社などからはマイナンバー対応の売り込みなどもあり、コスト面での心配もされているかもしれませんが、小規模事業者であれば、紙での対応でも十分です。

”内閣府発表の「マイナンバー導入チェックリスト」を参考に、コストをかけず管理すればOK”

詳細は、”内閣府””マイナンバー導入チェックリスト”で検索していただきたいのですが、基本的には以下の対策をすればよいのです。

- ①社内でマイナンバーを扱う人を決めておき、従業員からマイナンバーを取得する際に、源泉徴収票の作成や社会保険の届出に使うものであることを伝えましょう。また、従業員から取得する際には、番号が間違っていないか「通知カード」で確認しましょう。(本人確認は、従業員の場合は通常は省略できます。)
- ②マイナンバーが記載された書類は、カギのかかる棚などに保管しましょう。無理にパソコンを購入する必要はありません。また、保管期限の過ぎた書類は、細かく裁断をするなどして廃棄しましょう。
- ③そして、まずは従業員の皆さんに、10月にはマイナンバーが手元に届くことを周知し、なくさず保管をしておいてもらいましょう。

「今月の本の紹介」

島耕作の農業論

(弘兼 憲史 著・光文社)

TPPも大詰めのところで頓挫、農協改革も議論はおかしな方向へ。日本農業が持っている本当の可能性を置き去りにしたまま、農政は動いているような気がしてなりません。

本書を読むと、”目から鱗”。これまで常識化していた弱い日本農業というイメージが全く変わるはずです。

島耕作とともに、日本農業の魅力を楽しくを学べる一冊です。

「旬のレシピ」

”鶏ももと夏野菜の蒸し煮”

- ・鶏もも肉 2枚 →余分な脂を取り、一口大に切って塩・こしょう
- ・ズッキーニ1/2本、ナス1/2本、玉ねぎ1/2個、ピーマン1個、トマト1個(各、鶏ももと同じくらいの大きさにカット)
- ・白ワイン100ml、タイム、ローリエ 適量 (A)
- ・白ワインビネガー大1、塩、コショウ (B)

- ①厚手の鍋に潰したニンニク1片と鶏ももを入れて炒める。
- ②ピーマン以外の野菜を(A)に入れ沸騰したら蓋をして20分蒸す。
- ③蓋をしてピーマンと(B)を入れ味を調える。
- ④仕上げにオリーブオイルをかけてもよいです。

【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