

厳しい経営環境の下、事業継続・雇用維持に資する税制の実現を!! 「令和3年度税制改正に関する要望」を提出



7月27日常議員会で「税制改正に関する要望書」を承認

「令和3年度税制改正に関する要望」では、新型コロナウイルス感染症の影響が長期的かつ広範囲にわたることを念頭に、企業の事業継続、雇用の維持・確保はもとより、新たな挑戦をする中小企業・小規模事業者を後押しする税制措置の構築を強く求めています。また新規に、中小企業・小規模事業者の生産性向上に資する設備投資減税や研究開発税制等の延長・拡充等を織り込んでいます。

本要望は、7月27日開催の常議員会で承認され、その後、日本商工会議所へ提出しました。日本商工会議所では、各地からの意見を集約した上で、政府をはじめ関係機関に提言・要望しています。

当所の要望概要は以下の通りです。

1. 税制全般について

新型コロナウイルス感染症の影響が長期的かつ広範囲にわたることを念頭に、「新しい生活様式」に基づいた多様な働き方を推進しつつ、経済活動を活性化し、景気の回復を図らなければならない。

企業の事業継続、雇用の確保を図る税制措置の継続・拡充はもとより、現下の厳しい経営環境にあっても新たな挑戦をする中小企業・小規模事業者を後押しする税制措置の構築が求められる。

2. 雇用の確保と生産性向上につながる税制の実現に向けて

- ・所得拡大促進税制の延長・拡充
- ・中小企業の生産性向上・イノベーションの推進を促す税制措置の延長
- ・中小企業防災・減災投資促進税制の延長拡充
- ・創業・ベンチャー支援につながる税制措置の拡充 など

3. 円滑な事業承継を後押しする税制のさらなる見直しについて

- ・株式の評価方法の見直し
- ・事業承継税制の周知及び見直し
- ・事業承継税制における新たな制度の検討
- ・個人所有の事業用資産の譲渡に係る支援

4. 消費税への対応について

- ・軽減税率制度の見直し
- ・インボイス制度の導入廃止 など

5. 経済社会の変化に対応した税制の見直しについて

- ・事業所税の廃止
- ・個人事業主の欠損金の繰越期間の延長
- ・二重課税の解消・印紙税の廃止
- ・ICT活用による「新しい生活様式」及び地方創生への取組支援 など

※詳細につきましては、当所ホームページに要望書を掲載しております。ご参照ください。

<http://www.niigata-cci.or.jp/archives/8425>

【新潟市からののお知らせ】

新潟市・ビジネス継続支援金

申請はお済ですか？

新型コロナウイルス感染症の影響によって、**売上が30%以上50%未満減少**した市内の中小法人及び個人事業者の事業継続を支援するため、新潟市から支援金が支給されます。

【対象者】

市内で事業を営む市内の中小法人および個人事業者であって、令和2年1月から6月までのいずれかの月の事業収入が、比較対象となる事業収入と比べ、**30%以上50%未満減少**した事業者

※50%以上減少している場合は対象となりません。国の持続化給付金をご活用ください。

【支給額】 1事業者あたり **10万円**

【受付期間】 **8月31日（月）まで**

【受付方法】 **郵送受付のみ。**

※令和2年8月31日（月）の消印有効（宛先）

〒951-8061 新潟市中央区西堀通 6 番町
866 番地 NEXT21 14 階

新潟市ビジネス継続支援金センター受付係 宛

※封筒裏面に差出人の住所及び氏名を必ずご記載ください。

※詳細及び申請に必要な書類は下記ホームページをご参照ください。

https://www.city.niigata.lg.jp/business/shoko/jigyousha_covid19/businesskeizoku.html

【お問合せ】

新潟市ビジネス継続支援金センター

TEL 025-211-8861

受付時間 8:30~17:30（土日祝日を除く）

新潟市新型コロナウイルス感染症対策協力基金設置

新潟市では、新型コロナウイルス感染症対策を目的とした基金を新たに設置し、市内外の皆さまへ広くご寄附のご協力を募っています。

ふるさと納税の枠組みなどを通じて、受け入れました寄附金を同基金に積み立て、医療提供体制の整備や感染拡大の防止、市民生活及び地域経済の回復を図る施策に活用していきます。

温かいご支援をよろしくお願いいたします。

1、ご寄付額

口数による設定金額は設けておりません。任意の金額でご寄付いただけます。

2、募集期間

令和2年5月21日から募集中

※基金目的に照らして、現時点において終期は設定しておりません。

3、お申込方法など詳細は、下記新潟市のHPからご確認ください。

https://www.city.niigata.lg.jp/smph/shisei/seisaku/jigyoproject/kikin_covid19.html#cms74E74



よしみ社会保険労務士事務所
社会保険労務士 吉田 明弘

★☆☆今月のテーマ 《 労働時間の考え方 》 ☆☆☆

労務管理の基本中の基本である、労働時間管理。そもそも法律上の労働時間の定義は何かを、今月は解説します。

○労働時間の考え方

労働時間とは、使用者の指揮命令下に置かれている時間をいい、使用者の明示又は黙示の指示により労働者が業務に従事する時間が労働時間にあたるとされています。

労働時間に該当するか否かは、労働契約や就業規則、労働協約等の定めのためにかんによらず、労働者の行為が使用者の命令下に置かれたものと見られるかどうか、客観的に判断されなくてははいけません。

以下、具体的な事例を挙げて解説します。

・業務に必要な準備や業務終了後の後始末の時間

着用が義務づけられた所定の服装への更衣時間や、災害防止の見地から、着用が義務づけられた安全具の装着時間は労働時間にあたります。ただし、義務的でなく、それ自体入念な作業を要しない服装への更衣時間は、労働時間にあたりません。個別に判断される事例です。

朝礼、ミーティング、体操なども、使用者の指揮命令下であれば、労働時間に該当し、終業後の後片付けや事業場内の清掃も労働時間にあたります。

・手待ち時間

たとえば、貨物取扱いの事業場で、貨物の積み込み担当が、貨物自動車の到着を待っている時間や、遠距離輸送のトラックで、運転手2名が交代で運転しているとき、運転していない運転士が助手席で待機している時間は、手待ち時間と言って労働時間にあたります。

・休憩中の来客当番や電話当番

休憩中といえども、来客を待っている時間や電話当番は、来客や電話が無くても、労働時間に該当します。

・教育・研修時間

出席の強制がある場合は、労働時間にあたり、自由参加の場合は労働時間にあたりません。しかし、自由参加であっても、不参加について就業規則の減給の対象とされていたり、不参加によって義務を行う事ができなかったり、参加・不参加が人事評価の判断に加わるとされた場合は、労働時間に該当します。

・健康診断の時間

一般健康診断は、当然には労働時間にあたりませんが、取扱いについては労使で話し合い、業務時間内に行う事が、スムーズな受診につながると思います。特殊健康診断の時間は労働時間にあたります。

○休憩時間

休憩時間は、労働者が権利として労働から離れることを保障されている時間になります。よって、上記のような、手待ち時間や休憩中の来客当番、電話当番は休憩時間にあたりません。

また、休憩時間中に会議やミーティングを行う場合は、その時間は労働時間になりますので、他の時間に休憩を与えなくてははいけません。

★まとめ★

昨年4月より、労働時間の適正な管理が義務化されました。これは、管理監督者やみなし労働時間制適用の方も対象になっています。労働時間の適正な把握に努めましょう。

☆詳しい内容については、労務管理の専門家にお聞きください！新潟県社会保険労務士会ホームページ <http://www.sr-niigata.jp>



公式 LINE アカウント始めました！

友達登録でイベント、セミナー・講演会、補助金などの各種最新情報がすぐに受け取れます！事業主の方や従業員の方もぜひお友達登録をお願いします。

■お友達登録方法

QRコードで登録！



「ID 検索」で
「@niigatacci」を
入力して友だち
登録！

FaceBook はこちら→<https://www.facebook.com/niigata.cci/>

Twitter はこちら→<https://twitter.com/niigataumaimono>



新潟の季節の料理と地酒を 昼も夜も気軽に味わえる小料理屋

「新潟の地酒と合う料理をお出ししたい」というオーナーの大桃尚幸さんの思いが詰まった料理が出てくるのがこの店です。今回、酒のつまみに最適な料理としてテーブルに出されたのは、サバの薫製、ヤリイカとカキノモトの酢みそあえ、ナス漬け、中華麺の4品です。桜のチップでいぶして作ったサバの薫製は、ほどほどにサバの脂が抜け、サバ本来のうま味がしっかり味わえて、一度食べると癖になります。この薫製が目当てで来店する常連客も多いとか。

中華麺は客からの「締めは麺類がほしい」という要望にこたえて作った一品。コンブとカツオ節という日本料理のダシを使った後味がすっきりしたスープに太麺を合わせているので、酒やつまみの余韻を消さずに食べることができます。

自家製サバの薫製(580円)、ナス漬け(520円)、ヤリイカとカキノモトの酢みそあえ(680円)、中華麺(580円)。通年人気メニューの黒毛和牛のポテトサラダ(800円)や2時間飲み放題コースもある



「気軽に立ち寄ってください。おいしい地酒と料理をお出しします」とオーナーの大桃尚幸さん

日本料理店で10年余り修業してきた大桃オーナーが、この店をオープンしたのは2017年12月。地元の人はもちろんのこと、ビジネスなどで新潟を訪れた人にも地酒のうまさ、その酒を引き立たせてくれる料理の数々を提供したいということで開店しました。

「食材はその日に仕入れた新鮮なものを使っているため、毎日一品は新しいメニューが誕生しています。何度でもお越しください」と大桃オーナー。伝統的な日本料理の技を大切にしながら、若々しく柔軟な発想の料理を出してくれる小料理屋です。

※商品の表示価格は全て税抜きです。

なな草

住所：新潟市中央区東堀前通6-1063 紋勇ビル2階
TEL：025-222-0793

営業：11：30～13：30 / 17：30～23：00

休日：日曜、不定休

※現在は感染防止対策により時短営業中
(22：00まで)

収容：18席

P：無

▶▶ 日商の動き

第1回未来を拓くパートナーシップ構築推進会議に出席

大企業と中小企業の共存共栄を

内閣府と中小企業庁は5月18日、「第1回未来を拓くパートナーシップ構築推進会議」をテレビ会議形式で共同開催した。日本商工会議所の三村明夫会頭が出席。自身が座長を務め、大企業と中小企業が共に稼げる共存共栄関係の構築に向けて施策の方向性を示した「価値創造企業に関する賢人会議」の取りまとめ内容を報告するとともに、「サプライチェーン全体で新たな共存共栄関係を築くことが必要」と述べた。

同会議は、労務費などの価格転嫁に関し、下請中小企業振興法第3条に規定する「振興基準」の順守など個社による自主行動宣言を通じ、発注側の大企業と受注側の中小企業の協議を促進すると同時に、サプライチェーン全体の生産性向上の取り組みを推進し、大企業と中小企業が共に成長できる持続可能な関係を構築することが目的。大企業と中小企業の取引構造を見直し、

個別取引の適正化を図るために設置された賢人会議の検討成果（2月28日中間報告）を受けて、安倍首相から「関係省庁と連携しながら大企業と中小企業の共存共栄に向けた取り組みをしっかりと進めてほしい」と、西村康稔内閣府特命担当大臣（経済財政政策）と梶山弘志経済産業大臣に検討指示が出され、設置された。



三村明夫会頭による会議の初会合で発言する三村会頭

早期景気観測（日本商工会議所）調査結果のポイント LOBO 調査 2020年7月結果

業況DIは、持ち直しの動きも、依然厳しい状況 先行きも感染拡大の警戒感強く、慎重な見方続く

・全産業合計の業況DIは、▲59.3（前月比+3.5ポイント）

・経済活動の再開に伴い、客足が戻り始めた小売業や、公共工事の発注が再開した建設業に下支えされ、持ち直しに向けた動きがみられる。一方、新型コロナウイルスの感染が東京などの都市部を中心に拡大傾向にあることから、観光関連では依然として低調な動きが続く。製造業でも、一部で生産が再開されつつあるものの、過剰在庫の状況から脱しておらず、弱さが残る。また、各地で発生した豪雨災害による生産・物流の停滞や、日照不足による野菜の高騰などの下押し圧力もあって、中小企業の景況感、厳しい状況に変わりはなく、回復に力強さを欠く。

・先行き見通しDIは、▲53.2（今月比+6.1ポイント）

・国・自治体による国内旅行喚起策の政策効果や、過剰在庫の解消による生産回復を期待する声が多く聞かれる。一方、東京などの都市部を中心に新型コロナウイルスの感染者が増加していることから、新たな感染拡大や影響の長期化への警戒感が強まっており、新規採用や設備投資を見送る企業もみられるなど、先行きに対して慎重な見方が続く。

詳細は、日商ホームページ（ <https://www.jcci.or.jp/lobo/lobo.html> ）を参照。

経営計画作成セミナーお申込み受付中！

新潟商工会議所で下記の通り、経営計画セミナーを開催いたします。

【講師】コンサルティングオフィスK
代表・中小企業診断士 菊池 秀幸 氏

【日時】令和2年8月26日（水）
14：00～17：00

【内容】経営計画を作成する意義、作成の進め方ほか

【会場】朱鷺メッセ 中会議室 301
（新潟市中央区万代島6-1朱鷺メッセ3F）

【受講料】会員無料 非会員：6,000円

【定員】40名 ※先着順

お申込など詳細はこちら→<https://bit.ly/3a2ghhm>



坂本 光司/さかもと・こうじ

人を大切にする経営学会会長。1947年生まれ。福井県立大学教授、静岡文化芸術大学教授、法政大学大学院政策創造研究科（地域づくり大学院）教授、同静岡サテライトキャンパス長などを歴任。国や県、市町、商工会議所などの審議会・委員会の委員を多数兼務している。著書に『日本でいちばん大切にしたい会社』（あさ出版）、『この会社はなぜ快進撃が続くのか』（かんき出版）など。

「八幡浜市の最大企業『あわしま堂』」

松山市から車で80分ほど走った愛媛県の西端の八幡浜市という、人口3万3000人のまちに「株式会社あわしま堂」という社名の和洋菓子の製造企業がある。

創業は1927年、現社長の木網徳勝氏の祖父である木網勝三郎氏が、売りに出されていた小さな和菓子の製造小売店で、和菓子づくりを学んだ後、譲り受け、現在の本社工場近くで、個人でスタートしている。

その後、叔父が和菓子の製造・小売を開始し、現社長の父が卸売りを中心とした営業を開始、そして現社長へと、タイムリーな事業承継が見事になされ、93年後の今日では、本社工場のほか京都伏見や栃木県佐野市などに計5工場を有し、社員数は978人、売上高は132.5億円余。八幡浜市最大で人気企業であることはもとより、全国でも最大規模の和洋菓子の製造業にまで成長発展している。

より驚くことは、その業績で、この93年間、社員数は右肩上がりに増加し、黒字経営を継続していることある。

同社の成長発展の理由には、「無理な成長は追わなかった」とか「製造業に特化した経営」さらには「IT武装の経営」など、多々あるが、本質的要因は、同社が創業以来、高らかに掲げた企業理念「美味しさづくり・笑顔づくり」と、そのための行動指針に基づいた経営を、どんな時代であってもブレることなく、全社一丸となって実践してきたからと思われる。

ちなみに、同社の行動指針には、1. 「私たちは、お客様に笑顔で喜んで頂ける美味しくて感動

のあるお菓子をお届けします」2. 「私たちは、ともに働く人々の人格・個性を尊重し、安全で働きやすく、かつ豊かさゆとりが実感できる職場環境をつくります」、そして3. 「私たちはうそをつかず、公正な態度で行動し地域社会や環境の改善に貢献します」と書いてある。

こうした企業理念や行動指針に基づく経営は、至る所にちりばめられているが、とりわけ驚くのが、菓子の価格の安さである。一級の原材料を使いながら、同種の菓子と比較して、2割・3割安というならばともかく、半値とか3分の1程度なのである。

かつて、親しい経営者と一緒に同社を訪問した折、その経営者が、「あまりに安過ぎます。倍にしたって、売り上げが落ちることはないと思いますが…」と感想意見を言うと、社長は、「社員には恥ずかしくない給与や賞与を支払っているつもりですし、また利益率は、高ければ高いほど、いいというものではなく、『ほどほど』であるべきだ、と考えていますので、この価格で十分です」と話してくれた。

実際に、同社の理念や行動指針が作られる前までは、大量生産することで、安くつくろうという思いが強くなりすぎ、おいしいお菓子をつくるという本来の目的を見失っていた。おいしいものをつくれば、顧客も社員も家族もみんな笑顔になる。その笑顔の輪を広げるのが同社の使命となった。そのためには、必要以上の価格や企業の利益を追う必要はないのである。

こうした元氣な企業の存在を見せつけられると、「経営は需要ではなく供給が決する」と確信する。

運転寿命延伸セミナー参加者募集中！

新潟商工会議所教育福祉医療部会で下記の通り、セミナーを開催いたします。他部会会員の方も大歓迎です。

【テーマ】

「高齢者の運転寿命延伸に関する取組の現状について」
～人生100年時代における運転との付き合い方～

【講師】 国立研究開発法人

国立長寿医療研究センター

老年学・社会科学センター 島田 裕之 氏

【日時】 令和2年9月15日（火）13:30～15:30

【会場】 新潟グランドホテル 3階 悠久の間
(中央区下大川前通3ノ町2230番地)

【受講料】 無料

【定員】 120名（定員に達し次第締切）

お申込など詳細はこちら↓

<http://www.niigata-cci.or.jp/archives/8438>