



【7月10日を迎えて】

7月10日は何の日かご存じでしょうか。

納豆の日（分かりやすい！）、ウルトラマンの日（1966 年 7 月 10 日にテレビ初登場）、潤滑油の日（「710」を上下反転すると「OIL」に見えることにちなんで制定されたそうです。）などがあるようですが、国税職員にとって、7月10日は定期人事異動の日です。

国税の職場を退職して 1 年が経ちましたが、今年はワクワクもドキドキもすることなく、心穏やかに 7 月 10 日を迎えました。こんな気持ちでこの日を迎えたのは、社会人になって以来、初めてのことです。

今でこそ 2 週間前に内示があるため心の準備や、場合によっては引越しの準備もある程度整えた上で当日を迎えることができます。しかし、内示が 1 週間前だった頃は、本当に慌ただしく 7 月 10 日を迎えていたものです。

一般職員であれば 3 年から長くて 5 年ごと、管理職になれば毎年異動ということも珍しくありません。どんなに気の合う仲間と一緒にいても、1 年もすれば何人かは入れ替わります。逆に言えば、どんなに苦手な

上司や同僚と一緒にあったとしても、1 年我慢すれば、どちらかは異動すると思いながら過ごすこともできました。

そんなことを考えながら過ごした 40 年余り。

今は毎日一人で仕事をしているので、ふと「あの頃はあれで良かったなあ」と思うことがあります。もちろん、独立した今の仕事にも大きなやりがいを感じていますが、長年、苦楽をともにした仲間たちと過ごした日々は、やはり私にとってかけがえのない時間だったのだと、改めて感じます。

今年もまた、少しだけ感傷的な気持ちで 7 月 10 日を迎えました。

【熊本の食文化 - 馬刺しが愛される理由】

平成 5 年 7 月の異動で熊本国税局勤務となり、1 年間、熊本で生活しましたが、熊本でまず驚いたのは、スーパーの鮮魚売場の刺身と並んで馬刺しが普通に販売されていることです。熊本県民にとって馬刺しは、特別な高級料理というより、日常の食卓にも並ぶ身近な食文化なのです。

では、なぜ熊本では馬刺しがこれほど親しまれているのでしょうか。

調べてみると諸説あるようですが、最も有名なのは熊本藩初代藩主・加藤清正にまつわる話です。朝鮮出兵の際、食糧不足からやむなく軍馬を食べたところ、その美味しさに驚き、帰国後も



馬肉を好んで食べたことが熊本に馬肉文化を広めたきっかけになったと伝えられています。もっとも、これは史実として確定しているわけではなく、熊本に古くから伝わる逸話の一つです。

その後、阿蘇地域は軍馬の生産地として栄え、戦後の食糧難の時代には役目を終えた馬が貴重なたんばく源となったようです。こうして馬肉は一般家庭にも広まり、現在では熊本を代表する郷土料理として全国に知られる存在となっています。

そして、熊本の馬刺しを語る上で欠かせないのが、九州特有の甘口醤油です。九州を訪れたことがある方なら、「醤油が甘い」と驚かれた経験があるかもしれません。江戸時代、長崎を通じて砂糖文化がいち早く九州に広まり、地域の食文化にも甘味が根付いたことが、その背景にあるといわれています。現在でも、九州の醤油は製造工程で砂糖や水あめなどの糖類（蔵元によってはザラメなど）を加え、甘味とコクを持たせたものが多く造られています。

この甘口醤油が、馬刺しと実によく合います。馬肉は牛肉ほど脂が強くなく、赤身の上品な旨味とほのかな甘味が特徴です。そのため、濃厚でまろやかな甘口醤油が馬肉の旨味を包み込み、おろし生姜やにんにくの風味と相まって、絶妙な味わいを生み出します。熊本では、馬刺し専用の醤油まで販売されているほどです。

また、馬肉は高たんばく・低脂肪で鉄分も豊富なことから、健康食としても注目されています。現在では厳しい衛生管理の下で加工・流通され、安全性の確保にも力が注がれています。

熊本を訪れる機会がありましたら、ぜひ本場の馬刺しを味わってみてください。

現地のスーパーで気軽に購入し、宿泊先やご自宅で甘口醤油につけていただくのも、熊本ならではの楽しみ方です。魚の刺身とはまた違った美味しさを堪能できるはずです。そして、「なぜ熊本では馬刺しがこれほど愛されているのか」と、その歴史や食文化に思いを巡らせながら味わえば、一層印象深い一皿になるかもしれません。

【飲食料品の消費税率引下げ？】

7月22日に開催された「社会保障国民会議 給付付き税額控除等に関する実務者会議（第20回）」では、中間とりまとめに向けた意見交換が行われました。現時点では議事録は公表されていませんが、報道によれば、飲食料品の消費税率を2年間限定で1%とするとの議長案について、与野党の意見の隔たりは最後まで埋まらなかったようです。

もっとも、小野寺議長は会議後の取材に対し、7月中に議論を取りまとめたいとの考えを示されています。

私はこれまで、有識者会議や実務者会議での議論を通じて、制度面・実務面の課題が丁寧に整理され、最終的には合理的な結論に至るものと考えていました。しかし、仮に国民会議で合意形成が図られなければ、最後は政治判断に委ねられることになります。その場合には、飲食料品の消費税率引下げという選択肢も、これまで以上に現実味を帯びてくる可能性があります。

「中間とりまとめ（案）」では何が示されているのか

6月26日に示された中間とりまとめ（案）では、本格的な給付付き税額控除（令和11年度予定）までの経過措置（つなぎ）として、

- ① 令和 9 年 4 月から 2 年間、飲食料品の消費税率を 1% とすること
 - ② 減税による財源の範囲内で、公的機関が保有する所得情報を活用した「所得に応じた給付」を令和 9 年度から開始すること
 - ③ これらを組み合わせることで、飲食料品について実質的な消費税負担ゼロを目指すこと
- が提案されています。

一方で、同案では、

- ・ 農業・食品関連産業や外食産業への影響
- ・ 高所得者ほど減税メリットが大きくなること
- ・ 減税分ほど価格が下がらない可能性
- ・ 2 年後の税率引上げ時の混乱
- ・ 事業者の事務負担
- ・ 地方財政やシステム改修への影響

など、多くの課題も併せて指摘されています。

仮に来年 4 月からの実施を前提として議論が進むのであれば、残された時間は決して長くありません。政治がどのような結論を導くのか、その結果は、税務実務にも大きな影響を与えることになりそうです。

消費税率を変更することは、単に税率を変えるだけではありません。会計システムやレジ、請求書、価格表示など、あらゆる実務に影響を及ぼします。制度の是非はともかく、現場で実際に運用できる制度設計となることを期待したいところです。



税率は制度が決める。価格は市場が決める。

前述のとおり、飲食料品の消費税率引下げについては、「減税分ほど税込価格が下がらない可能性」が課題として挙げられています。

もっとも、この点については、私は少し違った見方をしています。

確かに、消費税率が引き下げられれば消費者の購買力が高まり、その結果として税抜価格が上昇する余地はあるでしょう。しかし、それは市場全体の需給や物価動向によって決まるものであり、消費税率そのものとは別の問題です。

現在、多くの事業者は外税方式を採用しています。外税方式であれば、税抜価格が変わらない限り、税込価格は税率の変更に応じて機械的に変動します。もちろん、税率引下げ後に税抜価格が上昇すれば、結果として税込価格の下落幅は小さくなります。しかし、それは消費税制度の問題というより、原材料価格や人件費、需給など、市場環境によって決まる価格形成の問題ではないでしょうか。

近年は円安やエネルギー価格の上昇などにより、食品価格は日々変動しています。スーパーでは同じ商品でも店舗や日によって価格が異なり、生鮮食品に至っては一日の中でも価格が変わることがあります。

そのような現実を踏まえると、「消費税率が下がっても減税分ほど価格は下がらない」という議論は、消費税率の問題と市場価格の問題をやや混同しているようにも感じます。

もちろん、これは一つの考え方にすぎません。皆さまは、この点についてどのようにお考えでしょうか。