

国土ニュース

第 239 号 令和 4 年 9 月 1 日

発行:株式会社 国土工営(認定経営革新等支援機関)

〒162-0814 東京都新宿区新小川町 6-36 S&Sビル 2 階

TEL : 03-5227-3601 FAX : 03-5227-3604

<http://www.kokudokoue.co.jp>

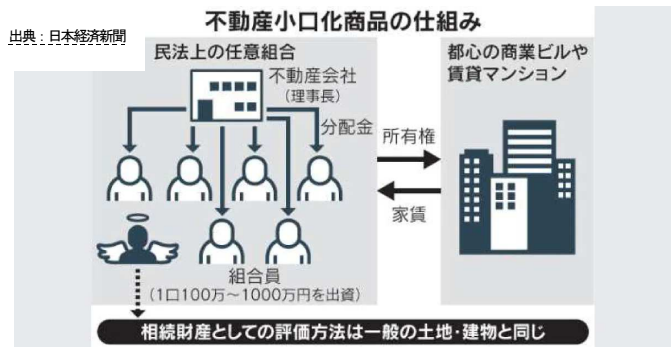
編集責任者:上甲 覚

昨今の相続税対策商品

相続税の節税方法には、暦年贈与の活用、生命保険の活用、不動産の購入などが考えられます。

今年の 4 月、いわゆる「タワマン節税」について最高裁の判決では、「路線価方式」で財産評価し、相続税申告したものであっても、行き過ぎた「節税」と国税庁が判断して、総則 6 項を適用することを司法は「是」としました。遡ること 3 年前の 2019 年には「節税保険」の販売も停止になりました。

そんな中で、昨今、徐々にブームになっているのが「不動産小口化商品」です。不動産小口化商品は、不動産を小口に分けた商品のことで、1995 年に施行された「不動産特定共同事業法」に基づいて運用されています。取り扱いができるのは、金融庁長官・国土交通大臣や都道府県知事の許可を得た事業者だけです(現在は約 200 社が取得済)。



この商品の仕組みは、上図の通りです。事業者が民法上の任意組合を設立し、そこに投資家が組合員として出資する形です。

一番のメリットは、「節税」が期待できることです。この不動産小口化商品は、相続時に相続財産の評価において、現物の不動産と同じく「路線価」と「固定資産税評価額」を基に相続税評価額を計算できます。

不動産を相続する場合、一般的に時価の 80% 程度の評価額になります。また賃貸物件については借地権割合に応じて土地や建物の減額がありますし、小規模宅地等の特例の適用が可能のため、50% の減額も適用できます。

このように、現金を持ったまま相続を迎えるよりも、税額が減少する可能性が高まります。また、少ない資金で購入できる(1口100万円程度)点や、個人では手が届かない優良物件に投資が出来る(商品の物件の多くは利便性が高い都心の一等地にある)等が考えられます。

デメリットは、元本保証・賃料収入の保証がない点です。現物の不動産と同様、不動産の値下がりと考えられますが、その際の保証がありません。通常 5 年~20 年程度の間で市場の動向を勘案して売却されるため、リスクが軽減されますが、リスクが無くなる訳ではありません。合わせて、事業者自体の倒産も考えられます。

また、不動産小口化商品は、共同所有のため、不動産を担保に融資を受けることができず、自己資金が必要になる点もあげられ、人によってはデメリットになりますが、相続対策で手持ちの現金を減らしたい人にとっては、問題にならないのかもしれませんが。

いずれにしても、どんな節税にも「リスクが少なからずある」という点を肝に銘じて、無理なく対策をとることをおすすめいたします。

つかみどころ

8 月 4 日(木)は、「土用の丑の日」でした。皆さんは鰻を食べましたか?昨今はすっかり高価になって、土用の丑の日だからといって気軽に食べることができなくなりましたが、この「土用の丑」とはどんな意味があるのでしょうか。

まず、「土用」とは、暦では二十四節気(にじゅうしせつき:1年を春夏秋冬の4つの季節に分け、さらにそれぞれを6つに分けたもの)という考え方がありますが、この中で季節を表す言葉として用いられている「立春・立夏・立秋・立冬」より前の約 18 日間(夏の土用は立秋です)のことを指しています。

次に、丑(うし)ですが、これは日本でもお馴染み、十二支の干支の中の「丑」のことです。干支は角や日にちを数える場合にも使われており、12日周期で「丑の日」がやってきます。



「土用の丑の日」は「土用」の期間で、かつ、「丑の日」の重なった日が該当しますので、年によっては 2 回ある場合があります。昨年は、7 月 28 日(水)の 1 回のみでしたが、今年は 7 月 23 日(土)に 1 回

目の土用の丑があり、8 月 4 日(木)は 2 回目の土用の丑の日でした。

何故「土用の丑の日」に鰻を食べるようになったのか?については諸説ありますが、有力なのは江戸時代の蘭学者「平賀源内」による広告であったといわれています。

元々鰻の旬は本来、秋から冬です。産卵前の脂を蓄えた、味が濃くこってりしている旬の鰻に対して、夏の鰻はまだ脂が十分にのっておらず、人気がありませんでした。そこで、困った鰻屋が知恵者で有名な平賀源内に相談したところ、「丑の日だから『う』のつくものを食べると縁起がいい

い」という語呂合わせを平賀源内が発案し、広告しました。結果その店は大繁盛となったという話ですが、実は両者を結び付ける明確な根拠となる一次資料や著作は存在していません。

但し、1824年（文政7年）に出版された「江戸買物獨案内（江戸時代の買い物兼グルメ本）」には、歌人・作家の大田南畝（蜀山人）が、「丑の日に鰻を食べると薬になる」と言っています。この大田南畝は、平賀源内と知り合いだったようなので、平賀源内から話を聞いている可能性があります。発案者はやはり平賀源内なのかもしれません。

さて、「土用の丑」の主役である「鰻」ですが、これだけ馴染みのある食材であるにもかかわらず、生態については良く知られていません。世界にウナギ属の魚は19種類いますが、日本の川に生息するウナギ属の魚はニホンウナギとオオウナギの2種類のみです。ウナギは古来から川で育って海にいて産卵し、また稚魚が川に戻ってくることは知られていましたが、おおよその産卵場所が判明したのは1991年のことです。そして、詳細な場所が、東京大学海洋研究所によって特定されたのは、2005年ですからまだつい最近のことなのです。（下図参照）



繁殖場である西マリアナ海嶺は、日本の沿岸から約2,500kmも離れており、また海嶺は水深約3,000mから4,000mの深海です。日本の川で育った親ウナギは約2,500km泳いで繁殖場まで行き産卵、そこで生まれたシラスウナギは、約2,500kmの道のりを辿り、日本の川へ遡上します。この間の移動がどのように行われているのかは未だわかっていません。

日本では古くからウナギの完全養殖への研究が実施されており、1973年北海道大学が世界で初めて人工ふ化に成功しました。2010年には水産総合研究センター（現・水産研究・教育機構）が世界初の完全養殖を達成しています。しかし、ふ化から稚魚（シラスウナギ）まで成長するのに天然の3倍掛かり、生存している稚魚も約40%になるため歩留まりが悪く、採算ベースまでは程遠い状況（天然シラスウナギ1匹数百円に対し、養殖シラスウナギは1匹3,000円程度）のため、天然のシラスウナギを捕獲する現在の方法が当分続きそうです。

ニホンウナギは2013年「絶滅危惧種（絶滅危惧IB類）

絶滅危惧IA類ほどではないが、近い将来における野生での絶滅の危険性が高い種）」に指定されました。

シラスウナギは50年近く前の1974年の水揚げ量は100t近くありましたが、近年では、10分の1の10t前後まで減少しています。このままでは、近い将来鰻が食べられなくなる可能性もあります。

ちなみに、ウナギの表面はぬるぬるしてつかみにくいことは良く知られていますが、このぬめり成分の正体は、「ムチン」という糖を多量に含むたんぱく質で出来ています。この成分により、ウナギは皮膚呼吸が可能になります。ウナギは通常のエラ呼吸だけでなく、呼吸の60%は皮膚呼吸で補っています。皮膚呼吸をするためには皮膚の表面に水分を必要としますが、保水機能の高いぬめりでこの水分を維持しています。

また、このぬめり成分は、体の「浸透圧」の調整機能を持っています。通常魚は浸透圧（半透膜を挟んで水分がある場合、低濃度溶液から高濃度溶液へと水分が移動する働き）の影響で海水か淡水のどちらかでしか生きていくことができません。ウナギは、ぬめり成分を分泌させることによって不透膜をつくる事が出来、これにより海でも川でも生きていくことが出来るのです。

そして、このぬめり成分には毒があります（ウナギは全身に毒を有した危険な生物なのです）。但し、この成分は熱に弱いので、火を通すことで解毒できます。鰻料理に刺身がほとんどなく、蒲焼や白焼きにするのはこうした理由からなのですね。

トリニテシステム業務提携先（令和4年9月現在）

- 東京税理士協同組合
- 東京地方税理士協同組合
- 千葉県税理士協同組合
- 埼玉県税理士協同組合
- 名古屋税理士協同組合
- 東海税理士協同組合
- 京都税理士協同組合
- 滋賀県税理士協同組合
- 大阪・奈良税理士協同組合
- 神戸税理士協同組合
- 阪神三税協（伊丹・尼崎・西宮）



国土工営では

- ①土地資産家のお客様の相続対策・納税対策
- ②保有資産の収益力向上・資産の組換えなど資産強化策
- ③自社株評価補助・事業承継税制の活用等法人対策
- ④中小企業のM&A、事業再生

などを手がけております。各分野の専門家が調査・実務を担当いたしますので、お気軽にご相談ください。

- 本社：03-5227-3601
- 横浜支店：045-651-2841
- 名古屋支店：052-588-2322
- 関西支店：075-212-2801
- 大阪事務所：06-6920-5551