

羽田博樹税理士事務所通信



(はたひろき)

令和7年1月号 vol.123



あけましておめでとうございます。
今年もルーティンを大事に、元日の朝も2時半起床、朝ジョグ、瞑想をこなし、スタバに出勤、朝のお勤めをしております。
もう2年くらい薬膳の勉強をしていて、日々の生活、食事などから気をコントロールすることの重要性を感じています。
この1年も気力充実で過ごしていきたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。



”走る税理士”が教える今月の税務・会計・法務マメ知識

昨年12月に「2025年度税制改正大綱」が発表されました。
パートの主婦や働く学生さんたちのいわゆる「年収103万円の壁」が引き上げられます。

”働く大学生と親に減税効果”

「年収103万円の壁」を引き上げるために、所得税が減税されます。”基礎控除”と”給与所得控除”を合計20万円引き上げるほか、親が19～22歳の子の控除を受ける際の子の年収要件が150万円まで引き上げられます。

現行 給与所得控除(下限55万円)＋所得税の基礎控除(48万円) → 計103万円までは所得税がかかりません。
改正後 給与所得控除(下限65万円)＋所得税の基礎控除(58万円) → 計123万円までは所得税がかかりません。
加えて、学生さんの場合は、勤労学生控除(27万円)の適用を受けると、改正後は150万円までは所得税がかからない仕組みです。

一方、親が受ける19～22歳の子が対象の特定扶養控除63万円は、子の年収要件が123万円(改正前は103万円)以下となります。今回の改正で、新たに「特定親族特別控除」というものが設けられ、子の年収が150万円までは、親が63万円の所得控除を受けられるようになります。年収150万円を超えて188万円までは控除額が徐々に減る仕組みです。

※住民税の控除額等は、所得税とは異なります。
※内容は、年明けの通常国会で修正される可能性があります。

「今月の本の紹介」

「血流がすべてを解決する」
「血流がすべて整う食べ方」
「血流がすべて整う暮らし方」
(堀江 昭佳 著・サンマーク出版)

新年に紹介したい”血流”3部作
血流を改善すると”幸せな人生の流れ”に乗れる。
1日、1ヶ月、1年を丁寧に積み重ねることで、心も体も健康になる東洋医学の生活の知恵が詰まった作品です。
血流を改善して、今年1年良い年にいたしましょう。

「気まぐれ簡単レシピ」

<とりむね肉の白ワイン蒸し>
・とりむね肉 500g(2枚) →フォークで皮側を刺し、塩小さじ1/2、こしょうをもみこむ
・たまねぎ 1/2個 →薄切り
・レースン 20g、松の実 20g、ローリエ 1枚、白ワイン 100ml、オリーブ油 大3、塩・こしょう 少々
①フライパンにオリーブ油 大1を中火で温め、肉を皮を下にして焼く。裏返し、表面に焼き色がつくまで焼く。
②肉を取り出し、オリーブ油 大2を加え、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
③肉を玉ねぎの上に戻し、レースン、松の実、ローリエを加えて白ワインを回しかけ、蓋をし、中火で15分蒸し煮。塩・こしょうで味を調える。
【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