

気になる

令和 2 年からの所得税の改正、なにが変わる？



年末に近づき会社員の方などは、年末調整関係の書類を受け取って提出なさった方もいらっしゃるのではないのでしょうか？そこで、今回は令和 2 年からの所得税改正についてポイントを解説します。影響は、大きく次の 3 つに分かれます。

- ・ 給与収入金額が 850 万円以下の人⇒変化なし
 - ・ 給与収入金額が 850 万円を超える人、公的年金等の収入金額が 1,000 万円を超える人、合計所得金額が 2,400 万円を超える人⇒増税になる
 - ・ 自営業の人⇒減税になる
- では、簡単に説明していきます。



1. 基礎控除の見直し

サラリーマン、自営業の人など、皆さんが適用になる基礎控除額が一律 10 万円引上げられて、48 万円になります。ただし合計所得金額 2,400 万円を超える人は、基礎控除が徐々に縮小され、2,500 万円を超える人は基礎控除がなくなります。つまり、合計所得金額が 2,400 万円を超える人は、増税になります。

2. 給与所得控除の見直し

給与所得控除が引下げられます。給与収入金額に応じて、収入金額が 850 万円までは、給与所得控除額が一律で 10 万円引下げられます（収入金額 162.5 万円以下は、55 万円）。また、収入金額が 850 万円超の場合、給与所得控除は打ち止めで上限額は 195 万円になります。ただ、基礎控除が 10 万円引き上げになるので、収入金額 850 万円までの人は、影響はないこととなりますが、850 万円超の人は増税ということになります。



3. 所得税額調整控除の創設

令和 2 年から、給与収入金額が 850 万円を超える人が増税になるので、子育てや、住宅ローンを抱える世代の人には負担が大きくなります。そこで、次に該当する人には、「所得税額調整控除」という仕組みを設けて負担を軽減することになります。

- ・ 本人が特別障害者、もしくは特別障害者である同一生計配偶者もしくは、扶養親族がある人
- ・ 年齢 23 歳未満の扶養親族がある人

給与収入金額（1,000 万円を超える場合は 1,000 万円）から 850 万円を差し引いた金額の 10%が、所得税額調整控除として控除されます。この所得税額調整控除は、年末調整で適用されます。



4. 公的年金等控除額の見直し

公的年金等控除額が引下げられます。公的年金等の収入金額が 1,000 万円までは、公的年金等控除額が一律で 10 万円引下げられます。また、収入金額が 1,000 万円超の場合、上限額は 195 万円になります。つまり、収入金額が 1,000 万円超の人は増税になります。

5. 扶養控除等の対象となる親族の所得基準の見直し

上記見直しを受けて、扶養控除の対象となる親族の合計所得金額が 48 万円以下と 10 万円拡大されました。但し、給与や公的年金等のみの収入の方は、給与所得控除や、公的年金等控除が 10 万円引下げになっていますので、判定の収入金額は変わりません。



日本の文化である日本酒を醸す酒蔵を応援したい代表 嶋田が日本酒愛好家とコラボするコラムです。

今月の日本酒コラム：新酒

秋といえば新酒の季節ですね、もう飲まれましたか？

さて、初回は新しいお酒「新酒」について。
ワインでは「ボジョレー・ヌーボー」がありますが、日本酒にも新酒があります。という、日本酒好きの方は「杉玉」や「酒林」ですね、と言われます。

*「杉玉」「酒林」：秋になると造り酒屋の軒先に飾られる杉玉が、時が経ち茶色く変色したら新酒が熟成したということを示します。

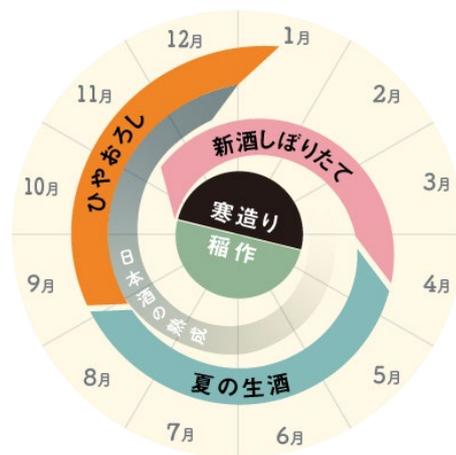
ざっくりとお酒の季節感について。
稲作半分、酒造り（寒造り）半分为昔ながらの酒造りといわれています。作りの期間は地域や蔵によって違いますが、10月から3月ごろ。例えば今年収穫したお米を10月から仕込むと、お酒が出来上がるのは11月中旬頃から。

右の図では新酒の季節は年明けの春ごろまでありますが、新酒の定義は広く、6月ごろまで売っていることもあります。でも実は、新酒は12月と1月の季節語。新酒生酒「しぼりたて」として届く新酒は、その蔵からの今年最初の便りです。ぜひ、この季節に様々な新酒に出会ってみてください！

参考：SAKETIMES, 写真：うっぷす



杉の葉で造られた「杉玉」。「酒林」ともいわれます。



今月の蔵：月ノ井（茨城県大洗）

茨城県の大洗ビーチ近くにある月ノ井酒造さん。
大洗町(当時の磯浜)から生まれた日本民謡「磯節」の一節にある『波の背に乗る秋の月』にある、中秋の名月の光を磯に砕ける波頭に受け、金波、銀波に輝く様が見事で、その月景にあやかって「月の井」の酒名と名付けたと言われています。(蔵サイトより)
八代目蔵元が造る清酒 月の井は、一言で「おいしい！」甘すぎず、辛すぎず、米のうまみを感じられます。ぜひお試しください！

【蔵情報】

住所：311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜 638
TEL：029-266-2168
FAX：029-266-0195
代表：坂本 敬子
蔵元：坂本 直彦
創業：1865年（慶応元年）
URL：<https://tsukinoi.co.jp/>



即席一品：アボカドとまぐろのタルタル

簡単でおいしく、見栄えのする一品。
お好みで玉ねぎやねぎ、青葉を刻んで載せても Good！

【材料（2人分）】

- ・さいの目に切った まぐろ 1さく
- ・さいの目に切った アボカド 1個
- (A) ごま油 小さじ1
- (A) 醤油 大さじ1
- (A) オリーブオイル 小さじ2
- (A) レモン汁 小さじ1
- (A) 塩・コショウ 少々

【作り方】

- 1) 調味料(A)をすべて混ぜる
- 2) 1)とまぐろ、アボカドを一緒にする
出来上がり！