

気になる

NISA（少額投資非課税制度）が変わる



令和 2 年度の税制改正大綱（以下、改正）が 2019 年 12 月に閣議決定され、その中に NISA（少額投資非課税制度）の見直しがありました。資産形成の有用なツールである NISA はどう変わるのでしょうか？

NISA ってどういう仕組み？

簡単に言うと、購入した株式や投資信託の値上がり益や、配当金、分配金にかかる税金（通常は 20%）が、ある一定期間は非課税になる制度です。特に長期で資産形成を行うと、値上がり益も大きくなる可能性があり、非課税はとてありがたいですね。（詳しくは右の QR コードもしくは、下のリンクで <https://www.fsa.go.jp/policy/nisa2/index.html> ）



さて、今回の改正では、主に 3 つの点が変わりました。

1. つみたて NISA の購入可能期間を 5 年延長
2. 新型 NISA を創設し、一般 NISA の終了後に 5 年間の購入可能期間を設定。
3. ジュニア NISA は、延長なく 2023 年で終了。代わりに、18 歳未満での引出しも非課税。

1. つみたて NISA の購入可能期間の延長

つみたて NISA とは、毎年 40 万円を上限に、その年に購入した株式投資信託を 20 年間、分配金と値上がり益を非課税で保有し続けられるという制度（非課税元本は最大 800 万円）です。購入可能期間は 2018 年から 2037 年です。問題は、制度開始の 2018 年に始めた方は最大 800 万円の非課税元本を利用できませんが、それ以降にスタートした人は少なくなるという点でした。今回の見直しでは、購入可能な年が 2042 年まで 5 年間延長になりましたので、その点が少し改善されました。



2. 新型 NISA の創設だが・・・

一般 NISA とは、毎年 120 万円を上限に、その年に購入した株式、投資信託などを 5 年間、配当金、分配金と値上がり益を非課税で保有し続けられるという制度（非課税元本は最大 600 万円）です。購入可能期間は 2014 年から 2023 年です。加えて、5 年間の非課税期間終了後は、翌年の非課税枠へ移し替え（ロールオーバー）を使って、更に 5 年非課税期間を延ばすこともできます。この一般 NISA が、あと 3 年で購入可能の最終年となります。そこで、今回の改正では新 NISA を創設し、一般 NISA の一部の機能を取り込み、実質延長という形になりました。ただ残念なことに、かなり複雑な仕組みとなっています。（複雑な仕組みの解説は、ホームページのコラムをご覧ください）



3. ジュニア NISA が終了へ。だが意外に・・・

ジュニア NISA とは、20 歳未満の方のための NISA です。18 歳未満で、売却代金などを引出した場合には、遡って税金がかかることが大きな特徴です。このこともあり、口座数が伸びず普及しなかったことで、口座開設期間（購入可能期間）が 2023 年までとなっていました。今回の改正で、延長なく 2023 年で終了となります。それに伴って、2024 年 1 月 1 日以降、18 歳未満での引出しの場合でも、遡って課税されることがなくなりました。

皮肉なことに、使い勝手がよくなります。既に利用している人は言うまでもなく、これから口座開設しても、あと 3 年（毎年 80 万円×3 年＝最大 240 万円）は、最長でお子様 20 歳になるまで非課税で保有し続けられ、いざという場合の売却、引出しでも、遡って税金を払う心配がない形で、資金を準備できるわけです。



FP オフィス L&F
代表 嶋田哲裕

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。

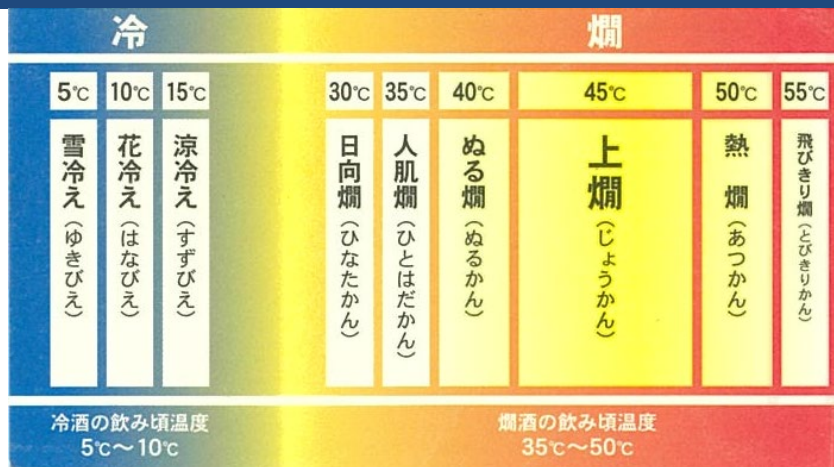
今月のお酒：お燗・熱燗

お燗（熱燗）は好きですか？

実は、お燗はとっても奥が深い！
温度帯だけでも、5度刻みに、10もの名前がついています。

加えてお燗にする方法や、燗上がり（お燗にしておいしくなる）のお酒などを深掘していくと、きりが無い！

だから燗付け師がいるのですが…今回は、その中でも「温度帯」について。



(図：西野金陵さんという香川県にある酒造さんの名刺の裏がとても便利)

飛び切り燗 (55℃くらい)：辛口になる等、味わいが大きく変化します。(生酛仕込み等におすすめ)	日向燗 (30℃くらい)：少し温めることで、なめらかになります。(飲んでも温かくはないです)
熱燗 (50℃くらい)：標準的に提供される「熱燗」。	冷や (常温)：そのままを味わう。(古酒や熟成)
上燗 (45℃くらい)：軽くなる湯気とともに、日本酒の香りが楽しめます。(純米酒におすすめ)	涼冷え (15℃くらい)：冷蔵庫から15分くらい。華やかな香りを感じやすいです。(大吟醸系におすすめ)
ぬる燗 (40℃くらい)：少し暖かいと感じる温度帯で、まろやかさが味わえます。(純米酒におすすめ)	花冷え (10℃くらい)：日本酒の味わいの特徴を体感できます。
人肌燗 (35-37℃くらい)：文字通り体温くらいの温かさで、じんわりと米の旨味を感じます。	雪冷え (5℃くらい)：キンキンに冷やすことで、爽やかな喉越しに。(生貯蔵酒、樽酒、吟醸酒におすすめ)

季節の限定酒：立春朝搾り！

2月4日は「立春の日」です。

旧暦のお正月にあたり、この日から2020年の干支・庚子（かのえね）が正式に始まります。

一年で一番寒い時期に、この日に合わせて造り、前日から搾り続け、立春の早朝に絞りあがったばかりの生原酒をお届け…今年がよい年となるよう思いが詰まった、「立春朝搾り」。ぜひ、一杯！



詳細は日本名門酒会にて。

<https://www.meimonshu.jp/modules/xfsection/article.php?articleid=375>

即席1品：麵つゆ肉豆腐

熱燗と一緒に食べたい、簡単あたたかレシピ♪

【材料 (2人分)】

- ・豚バラ肉の薄切り(ロースや細切れもOK) 100-150g
- ・6-8等分にした豆腐 1丁
- ・8mmくらいにスライスした玉ねぎ 1個
- ★水 200cc + 濃縮麵つゆ (2~3倍) 100cc (計 300cc)
- ・すりおろしショウガ 一かけ分

【作り方】

- 1) 鍋に★(水+麵つゆ)を入れ煮立てる。
 - 2) 1) にしょうがと豚肉、玉ねぎを加える。
 - 3) 豚肉の色が変わったら豆腐を入れ、豚肉を豆腐の上にのせるようにしたら蓋を閉め、中火で10分煮込んだら完成！
- 一度冷ましてから温め直すとなお美味しいです！！
(刻みネギや七味をちらすと彩がきれいに♪)