

気になる

株式で利益が出たけど、評価損もある、どうすれば？



手元に生命保険料控除証明書などが届き始めましたね。これから年末にかけて、年末調整など今年の所得税・住民税の処理に関心が集まる時期になりました。今回は、株式や投資信託でよく聞かれるお悩みから

利益が出たけど、評価損の銘柄もあるのに・・・



たとえば、今年、株式や投資信託を売却して利益を確定したものの、一部の銘柄では評価損なので、税金を取られるのが嫌だという方がいらっしゃるかもしれません。

よく言われるのが、評価損になっている銘柄を、一旦売却して損失を確定させた後に、再びその銘柄を買い直す行為です。これを行うと、合計の利益が減るため、支払う税金も少なくなります。一見、税金を節約している様に見える行為ですが、果たしてそうでしょうか？

長期的に見ると先送り、別のリスクも・・・



たとえば、今年の利益がこれまでに 20 万円とします。

ある銘柄の購入価格が 100 万円で、今の時価が 80 万円だった場合に、時価で売却すると 20 万円の損失となり、今年の利益は合計で 0 円になります。すると、20 万円の利益にかかっていた税金 40,630 円が戻ってきます。そして、再びその銘柄を時価の 80 万円で買い直して保有するという訳です。

では、その後この銘柄が元の 100 万円に戻った場合に売却すると、どうなるのでしょうか？ 20 万円の利益となり、税金もかかります。つまり、この銘柄に関しては、元々の購入価格からは利益が出ていないにもかかわらず、20 万円の利益となってしまいました。

このことでわかるように、損失を出して利益と相殺しても、同じ銘柄を買い直す行為では、その年の利益を先延ばしにしているだけということです。

また、買い直しをする際の価格が上昇してしまう等のリスクもあります。

銘柄の入替のきっかけの 1 つ

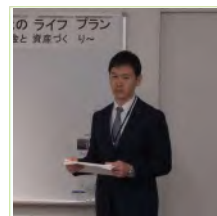
ただ、評価損になっている銘柄が、これまで損失を確定することに対して、踏ん切りがつかないといった状態だったとすれば、利益がある場合に損切りで税金を抑えて、次の銘柄への再投資につなげるという考え方はあるかもしれません。

複数の証券会社にまたがる場合は申告も

複数の証券会社で取引をしている場合、片方の証券会社では利益、もう一方では損失といった場合には、確定申告を行う事で、損益を通算することが出来ます。また、合計で損失となった場合には、申告をすることで、3 年間損失を繰越することができ、翌年の利益と相殺することが出来ます。

社会保険料への影響には注意

損失の繰越を行った場合に、損失が無くなるまで（最長 3 年間）は申告をする必要があります。申告をすることで、所得が上がり、扶養から外れたり、国民健康保険料が上昇したり、介護保険料が上昇したりすることがあります。これを避けるために、住民税においては上場株式等の所得の申告不要制度を選択する手続きを取ることができます。（詳しくは、市町村の窓口や税理士にお問い合わせ下さい。）

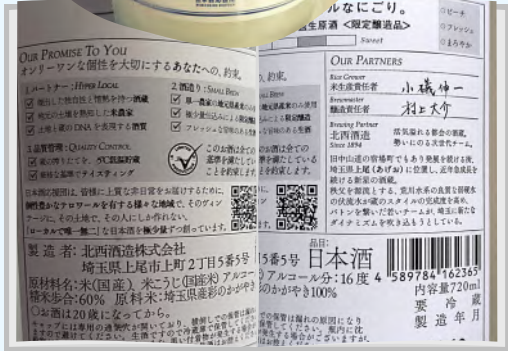


株式会社 L&F
嶋田哲裕

嶋田が選ぶ今月の1本

代表

+ お薦めの地元のお店



今月は、埼玉、上尾のお酒、北西酒造の「AGEO」です。

ラベルにも書いてありますが、シュワツと爽快、とってもフルーティーなお酒。にごり酒ですが、旨みもあって美味しかったです。気を抜くとあっという間に、飲み過ぎてしまいそうでした。

◀埼玉・上尾の北西酒造株式会社「AGEO」



- せっかく「AGEO」を飲んだので、地元ではないですが、蔵に併設のレストラン「東蔵」をご紹介します。
- お料理とお蕎麦が美味しく、もちろんお酒も、蔵出しのものが飲めます。ぜひ、足を伸ばして行って下さい。
- 〒362-0037 埼玉県上尾市上町2-5-5 北西酒造内
- 電話：048-779-3100



▲「文楽 東蔵」(写真もHPからお借りしました)

〇〇で寝かせた日本酒

できたてのフレッシュでしゅわしゅわしたお酒もおいしいですが、適切に寝かせ(保存させ)たお酒は口当たりがまろやかで美味！去年の8月号「秋あがり」で「生」や「火入れ」は説明しましたが、「寝かせる」も日本酒の面白さだと思います。保存方法はさまざまですが「寝かせる」ポイントは、①光(特に紫外線)があたらないこと、②温度(低温&温度変化がない)の2つです。このポイントをふまえ、面白い貯蔵方法の日本酒をいくつか紹介します。

■雪の中(雪中貯蔵)

雪の中に貯蔵している酒蔵はいくつかありますが、有名なものが、秋田県(北鹿)・新潟県(越の誉、八海山)です。・北鹿(秋田県)

雪下野菜の発想から、十和田湖のそばに巨大「かまくら」を作り貯蔵。0℃前後で、温度の変化がなく、さらに空気もよい

ため、お酒には最高の環境だそうです。



SAKETIMESさんでも特集されました▶



北鹿酒造▼



■海の中(海中/海底貯蔵)

ゆらゆら常に揺れている海の中、地上より10倍くらい早く熟成すると言われていいます。ワインなど洋酒では多いのですが、日本酒は、まだイベント的に行っているところが多いようです。岡山県の嘉美心酒造株式会社が行った「牡蠣と共に育つ酒」という報道を見かけた方もいると思います。販売は、12月から販売だそう。



詳しい記事はPR TIMESさんで読めます▶



嘉美心酒造▼



■ダムの中

一年を通して10℃前後に保たれているダムの中を活用し、長野県、富山県、そして宮城県などの蔵で日本酒を貯蔵しています。

・「佐久SAKE Aging(エイジング)研究会」(長野) 佐久地域の酒造会社有志で立ち上げ、余地(よじ)ダム内部で3月~9月ごろまで日本酒を貯蔵し、「ひやおろし」として発売されています。

詳しくは長野県のHP▶



■鍾乳洞の中

北海道の高砂酒造で2015年から行なっているのが、9度前後・湿度80~90%に保たれる「当麻鍾乳洞」での貯蔵。すっきりとまろやかな味わいに育つそうです。



詳しい記事はたびらいさんで読めます▶

高砂酒造▼



編集後期

ポーミッシェル(長野県・伴野酒造)というビートルズが流れる酒蔵で作られたお酒があります。そこから発想を得た今回の記事。紹介しきれなかったお酒もたくさんですが、楽しんでいただくと嬉しいです。(QRコードいっぱいです)

記事で使用した写真は、SAKETIMESさん(雪中貯蔵)、嘉美心酒造さん(海中貯蔵)、たびらいさん(鍾乳洞)からお借りしました。



株式会社 L&F

〒330-0064 埼玉県さいたま市浦和区岸町4-17-1-101
TEL:048-762-9141
FAX:050-3588-2291

MAIL:info@fplf.co.jp
URL:https://www.fplf.co.jp

