たつくす

8号

'85.8.



新宿物品税協力会

着任の御挨拶



淀橋税務署長

伊東稔博

暑さ厳しい折から、会員の皆様にはますますご健勝にてご活躍のこととお慶び申し上げます。

私は、この度の定期異動により、藤沢税務署長から富島前署長のあとをうけ、過日淀橋税務署長に着任しました伊東でございます。

皆様方には、物品税をはじめ税務行政全般にわたり、平素から深いご理解とご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。

さて、我が国の経済も着実に回復を遂げてきており、内需を中心に安定的な成長が維持されていくものと考えられております。

一方、財政は、ご承知のように大量の公債に依存せざるを得ないという深刻な状況が続いており、行財政の改革は、我が国経済の発展と国民生活の安定の基盤を確かなものとするために成し遂げなければならない国民的な課題であります。このため、今後とも、歳出の節減合理化を推進することを基本とし、併せて歳入面の見直しを行う必要があります。

このような行財政改革の進展に伴い、国民の税に対する関心と税務行政に対する期待は、非常に大きなものとなってきております。税務行政に携わる私どもとしては、税務行政の基本である適正、公平な執行を通じて、申告納税制度の一層の充実を図り、国民の期待と信頼にこたえるべく努力する所存であります。

しかしながら、これらのことは、納税者の方々のご協力なしに実現できるものではありません。幸にも新宿物品税協力会は、会長、役員をはじめ会員の皆様方の非常なご努力により、活発な会活動のもとに大きな成果をあげておられます。

どうか、今後とも従来に増して深いご理解とご協力をお願い申し上げる次第でございます。

終りに、新宿物品税協力会の益々のご発展と会員の皆様方のご繁栄とご健勝を心からお祈り申し上げ、着任のご挨拶といたします。

お別れの御挨拶



前淀橋税務署長

富島治郎

残暑厳しい折から、皆様にはますます御健勝にて御活躍のこととお慶び申し上げます。

さて、私こと、この度の定期異動をもちまして永年に亘った税務の職場から勇退させて載くことになりました。

昨年７月、淀橋税務署長に着任以来、この１年間に会員の皆様からお寄せ載いた御厚情に対しまして、心から御礼申し上げます。

顧りみますと、有数の伝統をもつ日本最古の税務署であり、しかもなお、東京の新都心として幾多の脚光をあび発展を期待されている新宿地区を管轄し、東京国税局管内でも中枢的な税務署となっている当署に着任して、その管内状況が、若い日の勤務時代の記憶にくらべ今更のように隔世の感をいだいたことを、つい昨日のように憶い出されます。

この間、国の内外の政治経済情勢はなお厳しく、税務行政をめぐる環境も厳しいものがありましたが、会員の皆様と各協力団体の絶大な御協力、御支援により円滑な税務運営ができましたことにつきまして、厚く御礼申し上げます。

新宿物品税協力会におかれましては、会員の一致協力のもと体調を崩された会長さんを助けて、「無料宝石鑑別会」を始めとする恒例の会行事をつつがなく遂行されたほか、各種の税務広報活動にも御協力を載きましたが、特に本年は、定期総会において会名変更を決定され、今後の一層の発展を期されていることに対しまして、改めて敬意と感謝を申し上げる次第です。

終わりに、新宿物品税協力会の益々の御発展と会員各位の御繁栄、御健勝を祈念申し上げまして、私の御挨拶といたします。

新任伊東署長さんを迎えて



新宿物品税協力会
会　長
奥住　　弘

残暑なおきびしい中、会員の皆様には、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

昨年は、はからずも体調をくずし、関係各位に対し、多大なご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

入院加療を余儀なくしたにも拘らず、会務が遂行出来ました事は、会幹部の皆様はじめ会員各位また富島署長さんはじめ、ご当局幹部の皆様方の暖かいご支援、ご協力の賜ものと衷心より厚くお礼申し上げます。

現在、体調も回復基調にあり、復帰することも間近いことと思いますので、従来にも増して、ご当局はじめ、会員の皆様方のご理解、ご協力をお願い申し上げます。

さて、この度ご当局の定期異動で、前富島署長さんが退官され、新たに伊東署長さんをお迎えすることになりました。顧りみますと、この一年間当会の運営につきまして、ご支援、ご指導を賜わりました、前富島署長さんはじめ、ご当局幹部の方々に深く感謝申し上げます。

また、新任の伊東署長さんはじめ、ご当局の幹部の方々におかれましては、当会の運営に対しまして、倍旧のご理解、ご協力を切にお願い致しますとともに、ご指導、ご鞭撻を併せてお願い申し上げます。



総会終了後の懇親会の席で

昭和59年度定期総会 会名称変更決定！

淀橋⇨新宿へ

昭和59年度、当会の定期総会が、5月22日㈫午後4時30分から、「小田急豪華」会議室において、淀橋税務署から富島署長はじめ幹部の方々6名を来賓にお迎えし、役員並びに会員39名が出席して盛大に開催されました。

当日は、奥住会長が病気療養中のため、田尾副会長が代行し議長をつとめた。

議事については、例年通り、昭和59年度の事業報告、決算、監査報告並びに昭和60年度事業計画㈱、予算㈱、会名称（呼称）変更（「淀橋→新宿」）について慎重審議し、満場一致で可決した。

なお、名称変更の時期については、他協力団体と歩調を合せ、会長に一任することで決定したが、その後6月11日、正副会長会を開催し、**6月18日より正式に「淀橋物品税協力会」から「新宿物品税協力会」に変更し**、全会員に通知した。



議題を真剣に検討される出席の皆さん

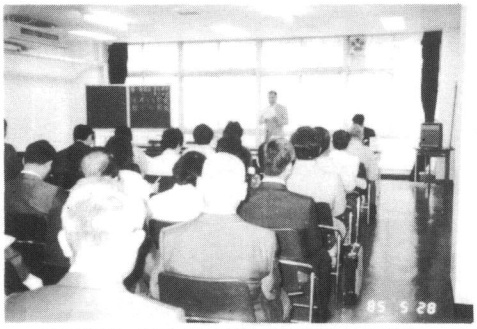
本年度の事業計画議決される

本年度も前年度に引続き、当会の事業目的遂行のため、結果の強化を図り、上部団体とも協力して、申告納税制度の普及と税務行政全般の円滑な運営に寄与するよう努める。

1. 組織の拡大強化を図る
2. 未加入者の加入勧奨
3. 研修会、説明会の開催
4. 宝石の無料鑑別と税普及のＰＲ活動
5. 青年部、婦人部の活動強化（レクリエーション、工場見学等の開催）
6. 会報「たっくす」の発行（年2回）
7. 上部団体との連携強化
8. その他、本会の目的を達成するための必要な事業の推進

活 動 日 誌

60. 1. 1　会報「たっくす」第７号発行
60. 1. 20　税務協力８団体共催による、新年賀詞交換会　当会会員24名出席
60. 2. 6　税務連絡懇談会　会長出席
60. 3. 11　税務連絡懇談会　常任理事出席
60. 3. 25　理　事　会　理事24名出席
定期総会運営の件
60. 4. 3　税務連絡懇談会　常任理事出席
60. 5. 13　税務連絡懇談会　副会長出席
60. 5. 17　編 集 会 議　於京王百貨店
会報「たっくす」８号発行の件
60. 5. 22　昭和59年度定期総会が盛大にとり行われた（別掲）。
60. 5. 27
〜
29　(1)　第一種物品販売業者証明書の更新について
(2)　未加入者の説明会には、当会から役員が出席し加入勧奨を行った。
60. 6. 11　正副会長会議
昭和60年６月18日付で正式に名称変更（淀橋⇒新宿）を決定し、全会員に通知した。
60. 6. 19　税務連絡懇談会　理事３名出席



物品税第一種物品販売業者証明書の更新時に加入勧奨中の車田事務局長

新入会員の紹介

第１種第２地区

(有) アップル
山田照夫　（342）８８７１
新宿区西新宿２－７－１

(株) ザ・クリーン
佐藤一雄　（366）００７７
新宿区西新宿８－15－３
松原ビル804

バーカー・ジャパン(株)
トーマス・エア・シーモア
（348）８８０１
新宿区西新宿２－１－１
新宿三井ビル42Ｆ

第１種第３地区

(株) 宝　祥
車崎治郎　（200）１５３３
新宿区大久保２－６－17
シルバープラザ新宿第２

第１種第５地区

更谷真珠商会
更谷啓吉　（207）３４６５
新宿区高田馬場１－６－16
ユニオンビル803号

(株) 友　美
更谷正嗣　（208）８８８４
新宿区高田馬場１－28－７－606

映巧宝飾工芸
酒井　孝　（232）３１９８
新宿区西早稲田２－21－５
ホームズ西早稲田103

上部団体の活動

60. 1. 21　全間連賀詞交換会
於竹橋会館　理事２名出席

60. 1. 28　城西地区連役員会
於練馬税務署　当会会員７名出席

60. 4. 12　局間連研修会
於農協ホール　当会青年部、婦人部会員10名出席

60. 4. 23　城西地区連役員会
於練馬税務署　当会会員４名出席

60. 5. 20　局間連通常総会
於サンケイ会館　当会会員３名出席

60. 6. 11　城西地区連定期総会
於東中野日本閣　当会会員12名出席

♧懸賞募集で生まれた税もある♧

スペインとの独立戦争で、財政難に陥ったオランダ政府は、窮余の一策として「収入が多くて、国民に税の圧迫感を与えない新税を考え出した者には懸賞金を出す」とのおふれを出した。

この時「法律上、重要な文書にはスタンプの押捺を受けさせ、その際に税金を納めさせる」との案をひっさげて応募したのが、税務署員のヨハネス・ファン・デン・ブルックで、これが当選し、印紙税が誕生することとなる。1624年のことだった。

政府が約束した賞金は、年金3,000フロリンだったが、彼はこれを受け取る前に死亡した。かわって遺族が請求し続けたものの、結局はもらえなかったと今に伝えられている。

署の人事移動

7月10日付

〈着　任〉

ポスト	氏名	前任
署長	伊東　稔博	藤沢署長
副署長(間税)	寺田　弘	局間調特官
副署長(所得税)	内山　敏男	税大一部教授
総務課長	酒井　肇	相模原署総務課長
間税特官	根本　泰彦	関信局監督官
間税１統括官	宮川　幸雄	目黒署間税統括官
間税１上席	内藤　秀雄	練馬署間税上席
間税１調査官	大宮　敏章	四谷署総務主任
間税１	石川　克二	浅草署間税
間税１	中里　都	国税専門官採用15期
間税２統括官	細貝　邦宏	局間消費税課係長

〈離　任〉

ポスト	氏名	前任
署長	富島　治郎	辞職
副署長(間税)	渡邊　幸男	江東東署長
副署長(所得税)	佐野　稔	京橋副署長
総務課長	野津田昌澄	税大一部教授
間税特官	植松　正次	立川副署長
間税１統括官	小松﨑　豊	芝署間税１統括官
間税１上席	斉藤　信子	豊島署間税上席
間税１	石本　力	渋谷署間税
間税２統括官	嘉賀　敬三	渋谷署間税２統括官
間税２調査官	藤巻　吉秀	蒲田署間税調査官



今日から、貴方もグルメになれる法

口に入れば何でも食べた時代から、アッというまに一億総グルメ時代となってしまいました。

この食欲という欲、人間の場合は、知的となって、あくなき追求が始まり、料理関係の本が書店の店頭を占領しはじめました。

“うまい店の本”“地方料理”“各国料理”“レストラン案内”はては、材料、手づくり etc. もうかぞえあげればきりがなく、はては評論家まで出現、また、テレビでは、世界中を食べ歩き、寿司や赤飯のルーツをたずね、昔の食事を再現、うまい、まずいの大論争。どうも、グルメぶらないと気に入らず、グルメでなければ知識人ではなさそうな今日です。今回は、流行に遅れることなく、一日も早く、本当のグルメになる方法を考えてみました。

本当のグルメになるには、本の中、テレビの画面をとおして知っているだけでは、それは、目が味わったり、目が美味だったりしただけであります。私達は、自分の口で味わい、舌がおいしいと感じ、本人がなっとくしなければまずいけないのです。“おいしい”の一言においても、大変個人差があって、生れ育った場所や環境、男女差、年令によっても異なります。また、味覚は、その人自身の味に対する興味度により変化もします。

〈グルメ入門〉

自分が“おいしい”という味を理解したり、うまい店のレパートリーがあり、うまい自分に合った料理数を知っていることが、グルメのための必要条件です。

そこで、どうすれば、うまい味の店、うまい味の料理を見つけられるか、まず、友達がうまいといった店に行って食べてみること等の仲間の情報が一番です。料理も色々食べてみて、好みの料理とうまい料理とに分ける事が大切です。また、その店のムード、サービス、衛生度、食器なども採点の対象と考え、毎回、それらを含めて、その店の点数を自分自身でつけたりして頭の中に入れておくことです。

貴方もグルメか！

まず家庭の味がベースです。家族揃ってママの手作りの味を楽しむ毎日の食事が一番大切な事です。毎日を大切にすることは、自分を大切にすることですから、体を大切にする為の食事をしましょう。料理は良い体調で、おいしく食べたいものです。

イタリア人のように“マンジャーレ（食べる事）”が生きがいなんて、すごく明るく楽しいものです。月に一度ぐらいは心に残る食事をすることも、グルメに一歩近づきます。

外食といっても昼食のように、仕事の合間に空腹を満たすだけなんて外食とはいえませんし、学校給食の続きのような家庭料理では淋しい限りです。愛する家族といかに楽しく食事をするか考えることも、本当のグルメだと思います。それに基づいて店のレパートリーを収集して下さい。

心のひき締るような高級ムードの店、味が良くてオーナーが職人でリラックスして本物の味を楽しめる店、家庭料理のような気がきいた味の店、寿司屋のように家庭では材料が集められない店 etc… このように食べる料理または店をわけるのもよいと思います。

グルメ家族は、主人が外食のレパートリーを沢山持つべき努力（仲間からの収集等）が必要でしょう。家族の年令、ムード、人数、予算等をよく考え、適切な店に入ると、家族

や友達などからグルメと見られることは必定です。このようになるためには、日頃から、色々の事を念頭において食べ歩くと良いでしょう。例えば、人数が多いので中華料理、老人がいるので日本料理、彼女と二人なのでムードのあるフランス料理、ワイワイやりたい時はイタリア料理、ちょっと変った料理が食べたい時には、インド・タイ・アフリカ料理等の店を知っておくのも良いものです。

また、予算も少なく、人数の多い時にはカンボジア料理、これではアクが強くてという人向きには、スパゲティの一品にワインをあしらっただけでもリッチな感じがしてきます。このように考えてみますと、新宿に住む私達は色々の事を知っていることに気がつきます。本当は、とうの昔に貴方もグルメだったのかも知れません。

これで貴方もグルメだ！

色々の店を知っている貴方が、一層グルメになるには、ある料理の店に入ってからが問題です。まず、一番最初の勉強は、メニューを見てからはじまります。給仕、オーナーなど、オーダーを取りに来た人と相談しながら、その時の自分達のメニューを作ることです。ここでは、まず、今日は何が美味か、量はどのくらい、自分達の味の好み、昨日は何を食べたので、アッサリしたものが食べたい等、質問したり、自分の希望をはっきり言うことが大切ですし、食べる順序は自由ですし、残さない量をオーダーすることも大切です。

また、自分の食べたい物を決める時、２～３人で食事をする場合でしたら、同じ物をオーダーせず、スープやメインディッシュは、色々な物を選ぶのも、自分の好みを発見するチャンスです。

料　理　と　酒

料理が決まると、その料理に合った酒を決める番です。

中国料理には中国酒、日本料理には日本酒、各地方の料理にはその地方の地酒、西洋料理にはその国のワインが食事を一層おいしく、また楽しくしてくれると思います。

また、人によっては、口になれた酒が一番良いといわれたり、夏はビール、冬も暖かい部屋でビールという人もいますが、やはり、料理に合わせて、その国、その地方の酒を選びたいものです。

ホテルなどで料理（西洋料理の場合）をオーダーすると、テーブルに酒の相談にくる人（前からコップのようなものを下げた人）“ソムリエ”というのですが、酒、特にワインの専門家です。酒を選ぶ時には、このソムリエに相談して決めるのが良い方法だと思います。

酒は、気持をリラックスさせ、食欲増進にもなりますので、大切な食事を楽しくするためにも必要なものです。

良くワイン通の人が、何の銘柄の何年ものがうまいといいますが、それは本の上の話、自分の口に合うとは限りません。

自分の口に合うワインにめぐり合うには、料理を選ぶ時と同じように、その時の体調、日頃飲んでいる酒、ワインなら、国名、銘柄、甘口か辛口か、酸味の強弱、量、価格等もソムリエに相談すると良いでしょう。安価な酒を希望すると、はずかしいなどと思ってはいけません。代金を払うのは自分自身です。

ソムリエも、貴方に相談に行く前に、洋理のオーダーを見て、手持ワインのリストの中から３段階ぐらいを頭にえがいていくそうですから安心して下さい。ワインも日本酒がその地方の料理にはその地方の地酒が合うと同じように、その国の料理にはその国のワインが一層良く合うのです。

また、私達は、西洋料理については知識が少なく、色々の事をこまごま相談するのがわずらわしいとお思いの人は、料理人とソムリエの方がコーディネイトした食事をとるのが良いでしょう。

何となく、食通が食事をするムードが出てきました。

〈イタリア料理について〉

ここで、イタリアワイン・ソムリエ技能コンテストで入賞された、野田宏子さんが、新宿の「ホテル・センチュリーハイアット」に勤

務されておりますので、実際に仕事にたずさわっている方に教えを希いたいと、同じメニューを食し、感想等を聞き、舌のレベルアップを計ることが大切だと、訪ねてみました。

プロが選ぶイタリア料理

アンティパスト 前菜	赤ピーマンとツナのパテ	コンテッサ ロッサ ブルット *Contessa Rossa Brut 1981*	スパークリングワイン
	クレープ（チーズ焼き）	バルドネ *Bardone*	若飲み辛口赤ワイン
〈第一の皿〉 プリモピアット パスタ	タリアテッレ アル ポモドーロ（手打ち麺のトマト風味）	ドルチェット ダルバ *Dolcetto d'Alba*	渋味の少ない辛口ワイン
〈第二の皿〉 セコンドピアット	小山羊の炭火焼き	バローロ *Barolo 1978*	渋味，酸味のバランスのいい辛口赤ワイン
	デザート（フルーツケーキ）	アスティ スプマンテ *Asti Spumante*	甘口スパークリングワイン
	コーヒー（エスプレッソ）		

一度、ワインと共にお試し下さい。

野田宏子さんは、フランスワインの気品とイタリアワインの明るさのある、カリフォルニアワインがお好みのようです。ただし、イタリアに旅行してみると、その土地、土地で生まれたワインが、やはり最高だそうです。

もし、女性だけの場合でしたらスパークングワイン(シャンパン)も向いているそうです。

また、料理にワインを合わせる場合の基準も一応あるそうで、その基準としては、ソムリエは、その料理の材料やソース等を基礎にするそうで、料理とワインの組合せもレポートしましたので、貴方が選ぶ時の参考にして下さい。

イタリア料理とワイン

〈典型的組合せ〉

	（料　理）	（ワイン）
スープ	オニオンスープ	マリーノ *Marino*（ローマ近隣の白ワイン）
スープ	ブルセッカ *brusecca* 白いトリュフのスープ	ヴァルテリーナ *Valtellina*（北イタリア赤ワイン）
パスタ	タリアテッレ ヴェルデ コン プロシュート *tagliatelle velde con prosciutto*	サンジオヴェーゼ ディ ロマーニャ *Sangiovese di Romagna*（赤ワイン　軽い味わい）
パスタ	フェットチーネ *fettucine* きしめん状のパスタ ほうれん草入りパスタ（グリーンのパスタ）とハムをあえたもの	エスト エスト エスト *Est ! Est !! Est !!!*（ローマ近隣の白ワイン）
パスタ	スパゲッティ コン レ セッピェ *spaghetti con le seppie* すみいか入りパスタ	エトナ ビアンコ *Etna Bianco*（シシリ島の白ワイン）

魚	バッカラ アッラ ヴィチェンティーナ *baccala alla vicentina* メルルーサのムニエル	ソアーヴェ *Soave*　（辛口　白ワイン）
	フィレット ディ ディティチィ アル グラタン *filetto di dentice al gratin* 鯛の身グラタン	*Soave*
	ダッテリ マリーナティ *datteri marinati*	ヴェルディッキオ *Verdicchio*　（辛口　白ワイン）
	トロータ アル ポモ ドーロ *trota al pomondoro* ますのトマトソース煮	イスキア ビアンコ *Ischia Bianco*　（辛口　白ワイン）
	コッツェ フリット *cozze fritto* ムール貝のフライ	オルヴィエート *Orvieto* （中部イタリア　辛口　白ワイン）
肉	タッキーノ アッロスト *tacchino arrost* 七面鳥のロースト	バローロ *Barolo* （北イタリア　辛口　赤ワイン）
	ビステッカ フィオレンティーナ *bistecca fiorentina* Tボーンステーキ	キャンティ *Chianti*
	オッソブッコ アッラ ミラネーゼ *Ossobuco alla milanese* 仔牛の骨つきすね肉の煮こみ	オルトレポ パヴェーゼ ロッソ *Oltrepo Pavese Rosso* （北イタリア　辛口　赤ワイン）
	アッロスト ディ マイアーレ *arrosto di maiale* ローストポークのカラーブリア風	チロ ロッソ *Ciro Rosso* （南イタリア　辛口　赤ワイン）
	トルネド アッラ ロッシーニ *tornedo alla Rossini* ステーキロッシーニ	ロッソ ピチェーノ *Rosso Piceno*
	グーラッシュ *goulasch* ハンガリー風シチュー	カベルネ *Cabernet*（*Grave del Friuri*） （北イタリア　辛口ワイン）

店の人と話をしたりしながら楽しく食事をしていると、２～３時間で世界を一周したり日本を一周した気分になれます。

なお、プロの人と食事をすることもグルメになる方法です。





大正13年台東区谷中生れ

意欲をもって…

株式会社 ココ山岡宝飾店
取締役副社長　前田豊作

今回は、「宝石のココ山岡」で有名な　当会常任理事で第一種部会長でもある、株式会社ココ山岡宝飾店の副社長・前田豊作氏をお訪ねしてお話を伺いました。

Q　テレビコマーシャル、女性雑誌等で「宝石のココ山岡」は有名であり、若い層には高嶺の花と思っていた宝石を、若い層に一歩近づけるキッカケとなった。ファッショナブルで、ちょっと軽くて、いい感じの店で、渋谷パルコとココ山岡のイメージが近いのですが、なぜ新宿なのですか。

A　実は、私どもの店は、昭和26年12月に、横浜の元町で、銀座山岡毛皮店の次男坊である現社長山岡啓人が創業いたしまして、創業30周年を機に、歌舞伎町のプリンスプロムナードのペペ3階に新宿店を開設し、当協力会の仲間入りをさせていただきました。

Q　現在の店舗数は、どのくらいですか。

A　横浜の元町の本社をはじめ、全国で67店舗、従業員700名と大きくなり、多くの方々に知られてまいりました。

　また、この秋頃には、何店か増えそうです。

Q　現在のように大きくなったのは、それなりの努力の結果と思いますが、経営方針などをお聞かせ下さい。

A　企業のパワーは営業力だと考えております。

　商売でどれだけ稼げるかは、最も重要です。

　それには売る努力が必要です。そのためには、

①　売れると思えば売れる、要は意欲である。

②　商人として当り前のことを継続してやる事が大切。

③　従業員にたえず刺激を与える。

Q　会社が大きくなると、より多く売るための企画等も大変だと思いますが。

A　私どもの店は、ほとんどテナントですので、個々のショッピングセンターが企画してくれますので、その点はらくです。

Q　前田さんは、若い女性に人気がありそうですね。背が高く、ガッチリしていて、そのうえ、やさしそうで。

A　べつになにも、そんなことはありません。無芸大食で、ただ、健康第一を心掛け、最近は特に、59年に義弟が腎ガンで56才で他界してから、一層健康健康と心掛けております。

　平和が有難いと思う年ですから、戦争が二度とおこらないように念じております。

Q　スポーツとか趣味とか何かありますか。

A　学生時代には、乗馬、テニスをやりましたが、今はゴルフ程度です。ほかに趣味といってもありませんが、しいていえば読書ぐらいでしょうか。

いろいろお話しありがとうございました。

すてきな宝石店にふさわしい、ロマンスグレーの紳士な副社長さんでした。



署からのお知らせ

〈物品税問答〉

割賦販売手数料の取扱い

（問）

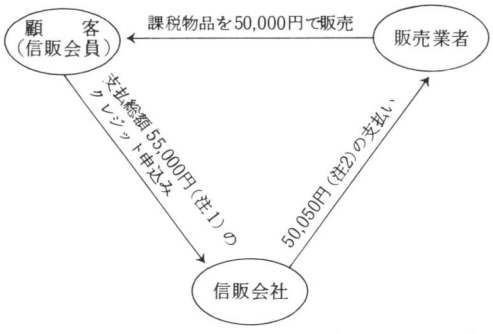
第一種物品の販売業者が、課税物品を割賦で小売した場合において、その販売代金（50,000円）を次の方法により回収することとしているときにおける当該課税物品の課税標準はどのようになりますか。

(1) 割賦代金の支払いは信販会社のクレジットを利用して行わせることとし、購入者には物品の現金販売価格にその10％に相当する割賦販売手数料（5,000円）を加算した金額を支払総額金（55,000円）として、信販会社に分割して支払わせる。

なお、信販会社に対するクレジット申込書には物品の現金販売価格（50,000円）と割賦販売手数料（5,000円）とは区分して記載される。

(2) クレジットの使用を承認した信販会社は、(1)の支払総額金（55,000円）から当該金額の９％（4,950円）を手数料として控除し、残額（50,050円）を販売業者に一括して立替払する。

なお、取引関係図を示すと次のとおりであります。



（注）1. 購入代金50,000円＋割賦販売手数料5,000円（50,000×10％）
2. 支払総額金55,000円＋集金手数料4,950円（55,000×９％）

（答）

購入者が信販会社に支払うべき割賦販売手数料で売買契約書等において物品の販売価格と明確に区分されているものについては、原則として課税標準には含まれません。

しかしながら、質問の事例のように、信販会社が受領する割賦販売手数料の金額が購入者が支払う割賦販売手数料の金額を下回る場合には、その差額に相当する部分の金額は購入者からは割賦販売手数料の名目で支払いを受けているとしても、実質的には第一種物品の販売業者が受領するものであり、当該物品の対価を構成するものと認められます。

したがって、質問の事例における課税標準は、購入者に示された現金販売価格の（50,000円）に購入者が支払う割賦販売手数料と信販会社が受領するそれとの差額50円を加算した50,050円を基礎として算出することになります。

朝のほおずき市

夕方から、ゆかた掛けに、下駄で、からころと…… イメージはそうだが、早朝のほおずき市は、トラック一杯のほおずきを荷降ししていたり、緋の衣を着たお坊さんが、朝のお務めに回っていたり、夜にはない“ほおずき市”の顔。

データー：コニカプレスⅡ
レンズ：ヘキサー F3.5 90㎜
フィルム：エクタクローム64（6×7）
シャッター：$\frac{1}{125}$ F 5.6
ストロボ使用

＜表紙写真＞

心の中の“ゐなか”

株式会社　三　越
柳　川　俊　二

私には、“ゐなか”というものがない。東京のはずれ小菅という町に生れ、五十路の年令を意識するこの頃まで、この町を離れて住んだことはなかった。どういう訳か、一人手に入れた家内も東京生れで、現在の在所から遠く隔てた所に住む縁者を全く知らない。

荒川の河口に近い小菅という町には、その荒川に並ぶようにしてもう一本の綾瀬川という小さな川が流れている。今でこそ日本一汚染度の高い河川に落ちぶれ、私の物心つく頃の豊かな水田への水路の源となっていた面影は忍ぶよすがもなくなってしまった。私は、この二つの河口に近いが故のゆるやかな流れのリズムを体内に受けとめながら、今日まで生きてきたように、この頃になってしきりと思う。

幼い頃、この二つの流れの延長線上にある自然の風景の中で、私は良く遊んだ。泳いだり、魚をとったり、蜆や、沢ガニまでがとれ、終日遊ぶ材料には事欠かなかった。しかし、これ等の自然の光景や生きもの達は、何時の間にか身近かな存在から消えていってしまった。

今にして思えば、幼い頃のこれ等の自然の面影が、私にとっての心の“ゐなか”なのかも知れない。20才の前にたまたま独り東北に旅して、私はそこに失ってしまった“心のゐなか”を発見した。以来都会の喧騒に病むと時間の許す限りこの地方へ旅を重ねることが病みつきというか、趣味となってしまった。

この東北への旅の延日数は七十数日になるのではなかろうか。気に入った土地には二度三度、そして夏も秋も冬もと訪れたりした。こんな旅を重ねるにつれて、この頃では都会人の身勝手さをつくづくと感ずる。

3、40年前の小菅の町は、ちょっとした雨でも道がぬかるみ、当時は幼な心にも早く舗装道路にならぬものかと思ったものである。それが現在は狭い路地に至るまで完全舗装され、逆に土の姿を見ることが出来なくなり、雨の日に都会の人はあのゴム長の靴をはくことを忘れてしまった。

このように自分達の住む町が変貌してしまってから、多くの都会の人達は、今更ながら自然をとり戻そう、緑をふやそうと騒ぎ始めている。我が手でそれ等のものを破壊してきていながら……。

そして私自身は、失われた“心のゐなか”を求めて、東北の土地を歩き続けている。心に触れたひなびた土地に逗留を続けているとき、そこに感傷を見出すことは易い。しかしそこに住み続けている人達にとっては、3、40年前私達が道路の舗装を願ったように、生活の向上……自然への違背を念じているのである。人間とはなんと身勝手で先の見えない生きものなのであろう。私は旅の感傷とは別に何かしらやりきれないものをそこに感じずにはいられない。

私の旅は、趣味というものとは少し異るかも知れない。大げさな言い方をすれば、私にとって哲学的な何かを探し求める歩行かも知れない。それ故に旅は独りに限られる。

この一時的な都会からの逃避に似た数日の旅から戻って、私鉄電車が荒川と、綾瀬川の鉄橋にさしかゝるとき、車窓からの二つの川の風景が眼に入ってくる。と、何とはなしに自分の“ふる里”に戻ってきたな、という感慨にふけることが多い。そして自分が大切にしなければならなかったものを邪険にしてきた罪の意識を覚えずにはいられない。

最近でこそ川の汚れは少しは以前の姿に戻りつゝあるとはいえ、完全な“心のゐなか”はもう二度と戻ってはこない気がする。そして東北の土地からもやがてはその求めるものが消えていくことだろう。私の趣味の旅は、残りの人生の中にあって、急がなければならない作業なのであろうか。

（60. 7. 9）