

# T - FAX 1 - 1 通信



連絡先 税理士法人SETACS 林卓也

電話 03-3252-4558 FAX03-3252-4508

eメール [takuto@wave.plala.or.jp](mailto:takuto@wave.plala.or.jp)

ホームページ <http://www.diichikeiei-t21.com>

## 1. 税理士業界のこと

平成18年税制改正により、オーナー企業の過去3年間の社長の給料と会社の所得を足した平均が800万円を超えたら、新たな税金を召し上げようという法律ができたのですが、「そんな法律はあまりにもひどいんじゃないの」という声があちらこちらから上がり、それに屈したか、国も「法律はできちゃったので廃止できないけど、800万円じゃなくて、1600万円にするからさ」とやや譲歩をしてきました。

そこで驚くのは、「この法律を変えさせたのは、俺様の手柄だ」みたいな輩(やから)がずるずると輩出してきたことです。先日の税法の勉強会でも講師の税理士が、税法のテーマそっちのけで、「この法律が変わることになった少し前に私に連絡が入り、しかるべくところに指示をしたら、それからは5分おきに携帯が鳴り、しかるべき指示をしたら…」と、まるで自分の指示により国が法律を変えたかのようなことを得々としゃべります。あちらこちらで同じようなことを吹聴している人が何人もいるということも聞いています。それならば、もうちょっと指示をして法律自体をつぶしてしまえば良かったのになあと、指示をしなかった私は思っているものであります。

## 2. 宮崎県は美味しい

宮崎県知事にそのまんま東さんが見事当選しました。TVで選挙活動をしていたころを観ていると、ご飯の時間になるとぴたりと横にお母さんが来て、息子のためにおにぎりなどをこしらえています。そのお母さんのことを思うと涙が出ます。息子が芸能界に入り、たいした活躍もしないまま「少女との淫行」「後輩への暴行」で警察沙汰になり、愛する孫の母親と離婚してまで望んだ宮崎県知事選。親の気持ちとしては、地獄から這い上がってくる息子のために何とか役に立とうと、老いた両手で懸命におにぎりを握ったのでしょう。そして知事に立候補しただけでも「何かうれしいのに」、当選してしまった息子。親孝行知事は、県の孝行知事になれるものなのか、がんばってほしいものです。

話は変わりますが、私も何回か宮崎県に行ったことがあります。知人のK氏と夜の宮崎を歩くと、夜に働くお兄さんたちがやたらと挨拶をしてきて怖いのですが、K氏の案内してくれる店はどこも美味しく、箸でも切れる宮崎牛の生肉とか、朝に店主が釣ってきた魚を切ってくれる店とか、今思い出してもよだれが出ます。散々飲んで食べると宮崎の夜は釜揚げうどんの店が大盛況となります。どの店も酔客

で一杯で、締めうどんをすすっています。地元の人たちはそれぞれ自分の好みの釜揚げうどん屋があり、飲むと必ず食べるのです。何で釜揚げうどんなんだ？ それぞれの食文化があるものなのです。

### 3. 上野公園の英知

上野公園に行くと、通り道以外の地面のほとんどに青いシートで囲われたダンボールの家があり、多くの人たちがそこで暮らしています。 昼ごろになり、ボランティアの鍋の配給が始まると、200人以上の人たちが整然と…小学校の朝礼のように…四角く並び、そこから肅々と1本の列になって鍋の前まで行進をします。 この静かでお行儀の良い整然さは何なのか、なぜ青いシートなのか、最近その疑問が解けました。 警察関係の人と飲んだ時に教えてもらったのですが、上野公園の中は住宅地の区分けのようにブロックがいくつも出来ていて、そのブロックごとにブロック長なるものが存在し、よそ者特に素行の悪いよそ者は仲間に入れられないようであります。 しかもブロック長の言うことを聞かないものがあると、公園を追い出されることもあるので、みなよく言うことを聞くそうなのです。 また、お花見の季節には宴会幹事が場所取りのために青いシートを敷き、場所確保のため近くにいる人に「この酒飲みながら夕方5時まで座っていてくれ」と頼みます。 頼まれた方はただで酒が飲める上に、その敷いた青いシートまでも報酬としてもらえるのです。 そしてその青いシートを巧みに組み立てるノウハウを持つのがイラン人で、彼らは戦争のときに焼きだされ、仮住まいを外に作った経験を元に日本人の仲間にノウハウを伝授したのです。 まさに人間の英知の集約したものがあの青いシートの建造物だったのです。 すばらしい。

### 4. 醍醐味・ブレーク

新明解国語辞典によると、醍醐味とは「その物事を深く経験して得られるよさで、他の何ものにも代えることの出来ないもの」とあります。 醍醐は、そもそもは仏教の言葉で、「五味のうち、最上のもの」を言います。 五味とは、「乳、酪(らく)、生、熟蘇(そ)、醍醐味、是也)で、牛乳を煮ると酪になり、酪が蘇になり、蘇が醍醐になるのです。 簡単に言えば、牛乳を丁寧に煮て出来た膜を、また煮てといったことを繰り返すとチーズのようなものができ、そのチーズに穴を開けると液体が出てきて、それが「極めて甘美」、あー醍醐味だあ、ということになるのです。

きっとこの醍醐味を味わったのは、偉いお坊さんや貴族だけで、庶民は味わってはいないのでしょう。

そもそも歴史をひも解けば、牛乳を飲むようになったのでさえ明治時代のことで、このころは「生臭い」という理由で嫌われていたようなのですが、日清・日露戦争に出兵し傷病兵となって帰ってきた人たちの栄養ドリンクとして採用され、それから一般的にも飲まれるようになったようです。

今やこの「醍醐」の醍醐味は味合えないだろうし、牛乳でも「醍醐味」感は出てこないのに、せめて人間の乳で違う醍醐味をという方は、止めませんので、お試しください。 何の責任も持ちませんが。

### 5. お米と農薬

知人が完全無農薬(隣近所の田んぼも無農薬にしてもらった)のお米を作りました。 胚芽米の状態、炊く前に1時間水につけておくとかわいい芽が出てきて、噛むとプチプチという食感と、醍醐な甘みが出てきます。 10kg = 6300円なのですが、当分は5250円だそうです。 欲しい方、ご連絡ください。