

## 寒～い冬が 好きになる家



快適で省エネ、  
寒さを感じさせない  
家づくり宣言。

- トイレや廊下等、  
家じゅうどこにいても  
暖かい家をつくります！
- 独自のシステムで超省エネ。  
省コストを約束します！
- 調湿機能により高耐久性となり  
家が長持ちします！
- 快適な湿度と温度で  
いつもきれいな空気の家をつ  
くります！



では、なぜ消費税が必要なのでしょう。日本の財政は歳入に対して歳入が6割弱しかありません。足りない分はある程度の国債を発行することで賸ります。その赤字国債発行額が千兆円を超えているため、少しでも歳入と歳出のバランスを保つと消費税などの税収を増やす必要があるといわれています。

消費税は1989年に導入された間接税の1つです。間接税とは支払う人と納税する人が異なる税金のこと。商品やサービスを購入する際に購入価格に上乗せされる形で消費税を支払い、受け取ったお店が税務署に納税します。

私たちが普段、消費税と呼んでいるものは、「一般消費税」と呼ばれるものでありとあらゆる商品やサービスに課税される税金です。

特定の商品(酒、たばこ、ガソリンなど)を取り引るときに課税される税金も「個別消費税」と呼ばれる消費税の一種です。

## 日本の消費税



## 【消費税】



発行/こおげ建設(株)  
八頭郡八頭町宮谷200番地2  
TEL (0858) 72-0029 FAX (0858) 73-0668  
E-mail: info@koge.co.jp  
<http://www.koge.co.jp>

Boo Foo Woo  
Vol. 1  
2019. 9. 28 Sat

人が家が健康になる  
健康空気循環システム



Never give up  
がんばろう日本!  
つなげる想い・つなげる希望



## 【世界の消費税率ランキング】

### 消費税率が高い国

- 27.0% ハンガリー
- 25.5% アイスランド
- 25.0% テンマーク
- 25.0% ノルウェー
- スウェーデン

1位はハンガリーの27%。経済協力開発機構の「生活満足度ランキング」がかなり低く、不安定な社会情勢と財政難で高い消費税率に設定せざるを得ないという事情があるようです。アイスランドが2位で25.5%、スウェーデンやデンマーク、ノルウェーが3位で25%、フィンランドが4位で24%など、高負担高福祉で知られている北欧諸国が上位ランキングしています。税負担は大きいものの、医療や教育の分野において平等で手厚いサポートが受けられます。

高福祉というメリットを国民に享受されるために高い税率を設定している国がある一方で、ハンガリーや財政破綻したギリシャなど厳しい財政事情により増税せざるを得ない国もあります。

### 消費税率が低い国

- 8.0% 日本
- 7.0% スイス
- 7.0% パナマ
- 7.0% タイ
- 5.0% シンガポール
- 5.0% カナダ
- 5.0% 台湾
- 5.0% ナイジェリア

台湾が5%。台湾では消費税ではなく「營業税」という名目で課税されています。日本は世界の中でも比較的消費税が安い国だといえることがわかります。10%になったとしても、消費税の変さは世界で4番目です。

ただ、消費税率が高い分、日用品や食料品は非課税もしくは税率を低くする軽減税率が導入されている国もあります。

例えば消費税率20%のイギリスでは、食料品や水道料、新聞、書籍などは非課税です。フランスでも新聞や雑誌、衣料品は7%、食料品や書籍は5.5%、外食サービスや旅客輸送は2%消費税が抑えられています。

日常生活での消費という面から考えると日本よりも海外の方が消費税率は相対的に低いということもありません。

日本でも一部食料品や新聞は8%のまま、というように軽減税率が導入される想定です。



## どん太くんのちよつといい話

## 秋の食中毒

夏のうだるような暑さもだいぶ落ち着いてきました。これからの季節、実は年間で一番食中毒の多い時期なのです。

大きな気温の変化も加わり体調を崩しやすいことや、秋は行楽シーズンや運動会で外で食べる機会が増えることも影響しています。

食中毒を防ぐためには①菌をつけない②増やさない③殺菌です。

①菌をつけない…「洗う・分ける」  
調理で使用したまな板などはきれいに洗浄し、残った生肉などの保管には菌が広がらないよう密封容器に入れ冷蔵庫で保管しましょう。

②増やさない…「定温で保存」  
雑菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になり、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、-15℃以下では増殖が停止します。菌を増やさないためには低温で保存することが重要です。

③殺菌…「加熱処理」  
中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。調理器具も洗浄後に熱湯をかけて殺菌しましょう。