

よもやま話～

個人事業主の申告時期も自分で決めたい!!



毎年この時期になると、個人事業の確定申告は何故3月しかダメなのか、会社の決算期は自由に決められるのに、個人事業も自由に決められるようにしてほしいと思います。

3月なのは単に役所の年度末が3月で、それに合わせただけのことだと思うのですが、風邪もひきやすくインフルエンザも流行するこの時期に、大勢の人たちを相談会場に集め、3月15日を1日でも遅ければ延滞税その他様々な税負担が増えることになっています。そして税務署は特に期限はなく納税者から提出させた申告書をじっくりチェックできるのです。かなり不公平です。

最近いくつかの大学では新入学の時期を秋にしようと検討しているところがありますが、個人的には所得税の確定申告期もせめて秋口にならないかと思います。もし役所の年度末がアメリカなどと合わせ秋になれば、自分たちの都合しか考えない役人のこと、十分可能性はあると思うのですが・・・

ホットひと息月間あれこれ

2
如月

最近いろいろなメディアで取り上げられている話題の食材「塩麴」
添加物を一切使わず、自宅でも作ることができる天然調味料。
発酵食品のため、酵素の働きで旨みがアップしたり、美肌効果もあります。

* 塩麴とは??

『麴』とは、蒸した米や麦などに『麴菌』という微生物を繁殖させたもので、みそやしょうゆ、お酒など、日本の伝統発酵食には欠かせないものです。

その『麴』に塩と水を合わせて発酵させたものが『塩麴』。

* 塩麴の効果とは??

この塩麴には、大きく分けてふたつのいいことが!..ひとつめは“おいしくなる”。麴菌が蒸した米や麦に生えるときに出す『酵素』が、食材のたんぱく質やでんぷんを分解して旨みと甘みを生み出しているのです。

...ふたつめは、“健康&美容にいい”。麴には腸内細菌のバランスを整える働きがあるといわれ免疫力のアップや便秘解消、美肌効果などが期待できます。

* 作り方とは??

1. 麴に、水と塩を混ぜて常温で1週間（冬場は10日～2週間）置いて発酵させる。
2. 発酵途中の1週間は毎日かき混ぜて空気を入れる必要があるが、一度完成したら、後は冷蔵庫に入れて1～2週間に1回かき混ぜるだけでOK。



◆ 豚ロースの塩麴漬け焼き ◆

〈メニューの例〉

【材 料】

- ・豚ロース肉(しょうが焼きに使う肉)
- ・塩 麴 適 量

【作り方】

- ①豚ロース肉に塩麴をまぶして数時間置く。
片面だけでもいいが、2～3時間の漬け時間であれば両面でもしよっぱくない。

放置時間は肉の厚さや塩麴の塩味によって調整すべし。

- ②焼いて出来上がり。網焼きがオススメ。

フライパン使用の場合はよく水分を取ってから焼く。