

飲食店、「ゼロ」に不安 消費減税、各党訴え 衆院選

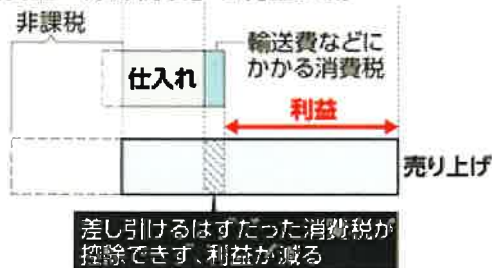
有料記事

2026年2月1日 5時00分

飲食店が消費税を納める仕組み(現状)



食料品の非課税取引で利益が減るイメージ



飲食店が消費税を納める仕組み(現状)

2月8日投開票の衆院選ではほとんどの政党が消費税の減税を訴え、中でも与野党とも言及する食料品の消費税「ゼロ」に市民の関心は集まっている。だが、客離れを懸念する飲食店は反発し、専門家は経済効果を疑問視している。

北海道釧路市にあるフランス料理店「イオマンテ」のオーナーシェフ舟崎一馬さん(46)は、食料品の消費税「ゼロ」について「お客さんが増えることはまずあり得ない。期待できることは一つもない」と話す。

2019年10月に外食を含めたモノ・サービスの消費税率が10%に引き上げられた際、食料品は軽減税率(8%)に据え置かれた。

消費税「ゼロ」が実現した場合、税率の差が現状の2%から10%へと拡大することを、舟崎さんは心配する。消費者が外食を避けて内食にシフトすれば、売り上げへの影響は免れない。

食材などは軽減税率の対象で、舟崎さんの店では、その仕入れにかかる消費税は年間に約30万円だ。これが「ゼロ」になれば支出は減る(A)。一方、仕入れにかかった消費税額を控除できる仕組みなので、消費税がゼロになると、30万円分まるまる控除が受けられない(B)。

(A)と(B)を足せば「±0」となり、計算上は経営に影響はないように見える。

しかし、今は物価高が続く。消費税が「ゼロ」になったからといって、食材が軽減税率の8%分、安くなるかはわからない。仕入れ先が価格転嫁すれば、「8%の減税分はすぐに相殺されてしまうのではないか」と舟崎さんは言う。

「ケアするための対策を考えてほしい」

帝国データバンクによると、昨年1年間の飲食店の倒産件数は900件で、過去最多だった。国内外で140軒の飲食店を経営する秋元巳智雄さん（56）は、背景として「商品への価格転嫁の難しさ」を挙げる。

外食産業は19年10月の消費税引き上げの際、軽減税率の対象から外された。秋元さんは「このときも外食控えが生じた」と振り返る。

食料品だけが消費税「ゼロ」となれば、「外食控えがもっと強くなるのは容易に想像できる」と秋元さんは言う。外食業界はコロナ禍による深刻な打撃を受けており、「みんな『これから』という時に、なぜ、という思いだ」と話す。（浅田朋範）

■消費者への効果も「疑問」

食料品の消費税を「ゼロ」にするとはどういうことなのか。税法に詳しい八ツ尾順一・大阪学院大教授によると、「非課税取引」と、税率を0%にすることの二つが考えられる。

事業者は、売り上げに含まれる消費税〈(2)〉から、仕入れで支払った消費税〈(1)〉を差し引き（控除）、消費税を納める（＝図）。

非課税取引は（2）をゼロにする一方、（1）の控除も認めない。食料品の販売業者の場合、経費は食材だけでなく、輸送費のように「消費税ゼロ」の対象ではないものも含まれる。こうした消費税は控除できなくなり、利益が削られる懸念がある。

税率0%では、（2）はゼロになるが、（1）の控除は認められる。（2）より（1）が大きくなれば税の還付を受けられるが、その申告手続きは業者側が担うことになり、税務署も含めて事務負担が大きくなる。

八ツ尾教授は「消費税率が減れば、将来的に社会保障の維持が難しくなる可能性がある。短期的にみても物価高が加速する恐れがあり、税率を減らすだけの効果を消費者が感じられるかどうかは疑問だ」と話す。（中野浩至）