



賃貸経営

令和8年度税制改正要望から読み解く
賃貸オーナーが注目すべきポイント

毎年行われる「税制改正要望」は、国の方針や社会課題の方向性を知る重要な手がかりです。国土交通省など各省庁が、現行制度の課題を踏まえ「どのように税制を変えるべきか」を提案するもので、翌年度の税制改正に大きな影響を与えます。今回は、令和8年度（2026年度）に向けた要望の中から、土地・賃貸オーナーが押さえておきたい主要ポイントを整理します。

■住宅ローン減税など住宅取得支援の延長

物価上昇や金利動向の変化を受け、住宅取得環境が厳しくなっています。国は住宅ローン減税や新築住宅に対する固定資産税の軽減措置など、住宅取得を支援する制度の延長を求めています。

特に注目したいのは、「賃貸併用住宅」でも住宅ローン減税が活用できる点。自宅部分が床面積の半分以上であれば、住宅ローン残高の一部が控除対象になります。これから賃貸経営を始めた方にとって、初期投資を抑えながら経営をスタートできる制度といえるでしょう。

■老朽化マンションの再生を促す税優遇

築年数が古く安全性に課題のあるマンションの建て替えや売却を後押しするため、税の特例措置の拡充と延長が求められています。

補償金や譲渡所得税の軽減などが対象で、再生事業を検討しているオーナーにとっては朗報です。老朽化が進み修繕費がかさむ物件を抱える場合、建て替えや売却の判断を後押しする一手になるかもしれません。

■長期保有土地の買換え特例の延長

10年以上保有している土地を売却し、新たに事業用不動産を取得する場合、譲渡益にかかる税金の一部を繰り延べできる「事業用資産の買換え特例」。

今回の要望では、この制度を3年間延長するよう求めています。特に、都市部から地方への移転ほど優遇率が高まる仕組みのため、今後の地域分散や土地の有効活用促進にもつながるとされています。

■土地取引を活性化させる登記税の軽減

土地の売買時に必要な登録免許税を、通常2%から1.5%に軽減する特例措置についても、3年間の延長を要望。取引コストを下げることで、停滞気味の土地流通を活発化させる狙いがあります。

今後、物件の買い増しや入れ替えを検討しているオーナーは、制度が有効なうちに活用を検討するとよいでしょう。

■耐震改修への減税措置も延長へ

1981年以前に建築された旧耐震基準の賃貸物件を対象に、耐震改修を行った場合は固定資産税を2年間半減する制度があります。国はこの特例の延長を要望しています。

耐震診断義務付け対象の建物や、国の補助を受けた改修が対象で、老朽物件を所有するオーナーにとってリスク軽減と資産価値向上の両面で有効な制度といえるでしょう。

■「老朽化」と「土地の遊休化」への対応が焦点

今回の改正要望全体を通じて見えてくるのは、国が「古い不動産」と「活用されていない土地」に強い関心を寄せている点です。

建物の老朽化や耐震不足、使われない土地を放置せず、再生・転用・売却などの動きを促す流れが鮮明になっています。

一見すると所有者に厳しいようにも見えますが、裏を返せば国が再生や移転を支援する姿勢とも言えます。特に、経営効率が下がっている物件を持つオーナーにとっては、国の支援制度を活用する好機といえるでしょう。

■これからの対策と備え

経営状態が安定しているなら現状維持も選択肢ですが、入居率低下や修繕費増加など課題がある場合は、制度を活用したリフォーム・建て替え・売却を含めた検討が有効です。

まずは信頼できる不動産会社相談し、物件診断や資産活用の方角性を整理してみましょう。

税制改正は「知っているかどうか」で結果が大きく変わります。今回の要望内容を早めに把握し、来年度の正式改正を見据えて準備を進めておくことが、安定した資産経営への第一歩です。



【参考】
国土交通省
「令和8年度 税制改正
要望事項」

健康

冬に負けない体をつくる「冬野菜」の力

冷え込む時期は体がこわばり、なんとなく不調を覚えることもあります。そんな季節に頼りになるのが、旬の「冬野菜」です。

■冬野菜とは？

冬に旬を迎える野菜の総称で、大根・かぶ・にんじん・れんこん・ごぼう・白菜・ほうろく・草・ブロッコリーなどがあります。これらは寒さに耐えるためにでんぷんや糖を蓄えるため、自然と甘みが増すのが特徴です。

また、冬野菜にはビタミンC（大根、かぶ、ブロッコリーなど）やβ-カロテン（にんじんなど）が豊富。食物繊維が多いごぼうやれんこんは腸内環境を整える働きも期待できます。

■冬野菜で体が温まる理由

食事をした後に体が温まるのは「食事誘発性熱産生」と呼ばれ、消化・吸収の過程で熱が生まれるためです。糖質は摂取エネルギーの約5〜10%、たんぱく質では20〜30%が熱として放出されます。食物繊維が多いと熱産生が高まるため、糖質や食物繊維が豊富な冬野菜は自然と体を温めてくれます。鍋やスープが冬に重宝されるのは、この仕組みによるものです。

■冬野菜をおいしく取り入れるコツ

ビタミンCは水に溶けやすいため、「煮る」「蒸す」などの調理が向いています。スープや味噌汁、鍋料理なら、栄養も旨みも余すことなく取り入れられます。

白菜や大根、ほうろくに、豆腐や鶏肉を合わせればバランスの良い一品に。さらに、しょうがや唐辛子を加えると体がより温まり、キムチなど発酵食品と組み合わせれば風味も深まります。

■冬の食卓で無理なく健康づくりを

寒さが強まる季節は、冷たい飲み物や食事でも体が冷えやすくなります。だからこそ、旬の冬野菜を使った温かい料理を意識的に取り入れることが大切です。

自然の甘みと栄養が詰まった冬野菜を活用し、寒い時期を健やかに過ごしましょう。

