



特定非営利活動法人
VAICコミュニティケア研究所

〒263-0051 千葉市稲毛区園生町 1107-7
【Tel】043-290-8015 【Fax】043-290-8016
【E-mail】info@vaic-cci.jp
【URL】http://www.vaic-cci.jp/
2017年5月発行
【発行責任者】佐々部 憲子

3月13日付けで「認定NPO」を取得したことをご報告します！

なぜ、認定NPO法人をめざしたのか

VAIC-CCIでは、2011年下期より経営安定化に向けて、助成金獲得や会員拡大、そして寄付者の拡大(認定NPO法人化、公益財団法人ちばのWA!地域づくり基金との連携)…などを検討してきました。その中で「認定NPO取得」は、寄付する側・される側ともに税制優遇が適用されるため継続的な寄付を望め、同時に社会的信頼性や法令遵守の意識の向上につながると考えました。そこで、2016年夏に申請書を提出し、認定までの期間に役員報酬規程や就業規則などの法人に必要な規程や規約などの整備を進め、2017年3月13日付けで認定取得することができました。

千葉市認定NPO法人はわずか7法人

(2017年3月末現在)

NPO法人が、比較的形式的に「公益性ある団体であるか」を判定して認証されているのに対し、認定NPO法人というのはより高い税制優遇を適用するためにより客観的な基準において高い公益性をもっていることを判定された法人です。VAIC-CCIは千葉市のNPO法人356中7番目の認定NPO法人となりました。今後は、公益性を求められる認定NPO法人としての意識を高め、より一層、組織力や広報力を強化していきたいと考えています。



NPO法人 2009年5月12日

認定のために求められるこれらの条件をクリアしました

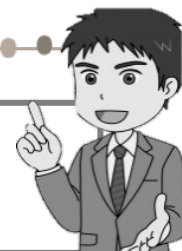
- ・PST(パブリック・サポート・テスト)をクリアしている
- ・メインとなる活動が「共益的な活動(特定を対象にする)」ではない
- ・運営組織及び経理が適切である
- ・事業活動の内容が適正である
- ・情報公開を適切に行っている
- ・所轄庁事業報告書等を提出している
- ・法令違反がない
- ・設立から1年以上経過している

MEMO ☺

PSTとは、広く一般からの支持を受けているかどうかを判断するための認定基準ポイントとなるテストです。「寄付者数」「寄付金額」「寄付金収入の割合」の3基準から法人が選択できます。

認定NPO法人 千葉市より2017年3月13日から5年間の認定

4つの税制優遇が適用されます！
そして、あなたが納めているVAIC-CCIの会費も対象です！





認定NPO法人の「税制優遇」4大メリット！

認定を受けた法人だけではなく、寄付をしてくれた方に対しても税制優遇が適用されます。

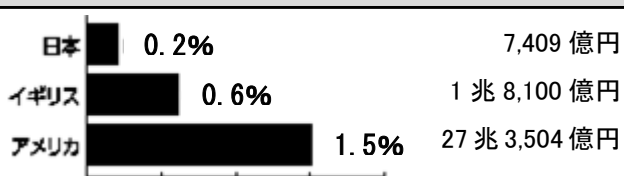
- ①個人が寄付した場合 ➡ 寄付金額に応じた控除が得られる。【所得控除方式 or 税額控除方式】
- ②企業が寄付した場合 ➡ 寄付金額に応じた損金算入（経費として扱う）が認められる。
- ③個人が相続財産を寄付した場合 ➡ その寄付分が課税対象外になる。
- ④認定NPO法人が収益事業所得を非収益事業に充てた場合
➡ その分を寄付金とみなし、一定範囲で損金算入が認められ、
結果として収益事業にかかる法人税が軽減される（みなし寄付金制度）。

確定申告をするには
領収書が必要です

日本における個人寄付の現状

グラフ① 寄付総額の日米英比較

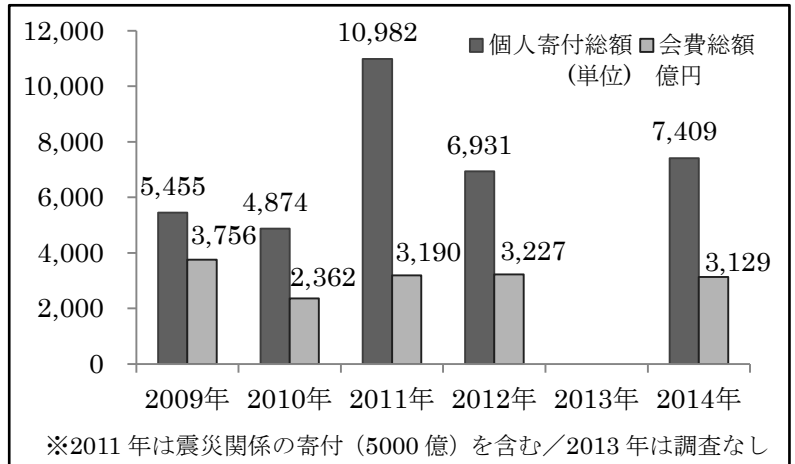
個人寄付総額の名目 GDP に占める割合（2014 年）



<グラフ①> 東日本大震災をきっかけに個人の寄付は広がってきましたが、欧米などに比べるとまだまだ少ないのが現状です。

<グラフ②> 直近となる2012年と比較すると2014年の日本の個人寄付総額の推計は6.9%の増加、実質的な寄付としての性質もある会費については3.0%減少、そして寄付と会費を合わせた総額は1兆538億円で

グラフ② 日本の個人寄付総額・会費総額の推移



3.7%増加しています。また、寄付実施人数は4,410万人と推計され3.1%減少していますが、15歳以上の個人の4割が寄付をしていて、寄付者率は年齢とともに上がり、70歳代では6割が寄付をしています。

寄付をする人が寄付先を選ぶときに重視すること

もっとも重視されたのは下の3点だが、やや下降傾向にある ↓

- ①寄付金の使い道が明確で、有効に使ってもらえる
- ②活動の趣旨や目的に賛同・共感・期待できる
- ③寄付の方法がすぐにわかり簡便である

そして寄付金額別で見ると、50,000円以上の寄付者の半数以上が確定申告をしており、上記①、②に続いて上位を占めているのが…

一方、回答割合は低いが上昇傾向にある ↑

- ・多くの人たちが寄付している
- ・領収書が発行される
- ・税の優遇措置が受けられる

- ◆税の優遇措置が受けられること
- ◆寄付者に対する特典があること
- ◆領収書が発行されること

【参考】日本ファンドレイジング協会『寄付白書2015』GJ2015_infographics

認定NPOの税制メリットをアピールすることで、より多くの寄付を集め、財政基盤の強化、活動の一層の発展を目指していきます！

皆様からいただいた寄付が さまざまな事業の可能性を広げます！

地域交流事業

●あみいこ

地域交流の場としてさまざまな教室や講座を開催しています。「amico あみいこ」はイタリア語で「友達・仲間」という意味です。参加者が顔見知りになることで地域での仲間が増え、より身近な楽しい関係が作れる場となっています。千葉、柏それぞれ年間でのべ約1,500人が参加しています。



男の料理・健康麻雀
ヨガ・盆略点前
水彩画など

子育て支援事業

●こどもカフェ

小学校（高学年中心）～高校生対象の、学校でもなく家庭でもない第三のこどもの居場所を、千葉市の委託事業として稲毛区園生で運営しています。週2日の放課後の時間を、スタッフ・学生ボランティアなどが見守る中で異年齢の子どもたちが自由に過ごしています。



貧困の連鎖防止の活動

●すまいるじよい

生活支援を必要とする子どもたちに、貧困家庭で育つために経験できていないことを体験する企画や学習支援・生活習慣を身につける支援をしています。月1回の室内での開催の他に、地域のイベントに参加したり、動物園に出掛けたりといった余暇支援も始めています。実験的に始めたこの活動の事業化を目指しています。

●100円食事会

「安価で簡単、材料使い切り料理会」などをテーマとし、他の事業を通じてつながりのできた生活困窮者や、社会的に孤立している人を対象に料理会を開催しています。食費を抑えたり栄養バランスの改善につながるばかりでなく、参加者同士の交流にもなっています。

●こども食堂「アルルカン食堂」



ハ街市にある生活クラブ風の村特養ホーム内の喫茶アルルカンで、地域の人や風の村と一緒に、こども食堂「アルルカン食堂」を開催しています。少子・高齢化が進み、コミュニティの力が弱くなっている中で、地域の世代を超えた交流と支え合いの関係づくりにお役に立ちたいと思っています。

救急車の適正利用促進事業(千葉市協働事業)

千葉市では年7回以上救急車を呼んだ人を「頻回利用者」と呼びます。このような人たちの多くは何らかの問題を抱えています。救急車の適正利用を促進するためには、対象者が社会から孤立しないように支援することが大切であり、地域住民の居場所となるサロンへの参加や、相談できる人の存在や支援者へつないでいます。



現在、支援対象者は17名で、その内9名が前年からの継続者です。

東日本大震災被災地支援事業

●被災地訪問

2012年から継続的に福島県いわき市で現地視察、ボランティア訪問をしています。

●コットンプロジェクト

津波による塩害に強い綿を栽培し、収穫物の製品化によって産業を興す「福島オーガニックコットンプロジェクト」に賛同し、ハ街市と柏市と千葉市で綿を畑やプランターで栽培収穫しています。収穫した綿を福島に送ったり、綿を使った手芸教室などを開催して、被災地の現状を伝えています。

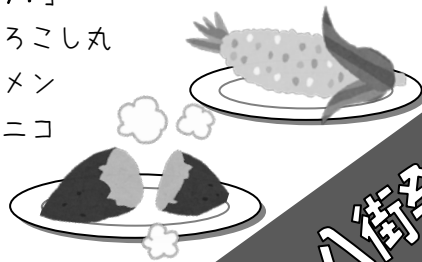




喫茶アルルカンでの、ちょっといい話

ある時、いつもアルルカンにお茶を飲みに来る施設利用者さんが、
「むかしね、ナポリタンとか、揚げたてのコロッケとか、お味のしっかりついたお
稲荷さんが大好きだったの。食べたいわ〜」と。食べたいけどあきらめていたそ
うです。フォアグラやトリュフは無理ですが、普通のメニューにならば不可能
はないアルルカンです。早速ランチメニューに取り入れてご利用いただきました。
「入居する時に家具は選んで持ってきたけど、味覚は置いてきたのよ。あたりま
えの味をあたりまえに食べたかった。嬉しいわ！」

これまで、『アツアツの蒸かしイモ丸ごと1本』『茹でたてのとうもろこし丸
ごと1本』なども実現してきました。毎日午後に大好きなカップラーメン
を目当てに来る利用者さんもいて、ゆっくり時間をかけて食べてニコニコ
して帰っていきます。食べたいものを食べる楽しみは生きるエネ
ルギーにつながります。改めて“幸せ”を考えたひとコマでした。



八街発

けいこママの アレンジレシピ!



いつものスープを和風にアレンジ

さわやかな季節!でも、まだ日によっては朝夕冷え
込みますね。そんな時、こんなレシピであっさり、
さっぱり、ほっこりするのはいかがでしょう?
和風おだしとトマトの酸味とベーコンのうま味
のおいしいハーモニーです♪



＜材料＞

大根・干し椎茸・人参・玉ねぎ・キャベツ
大豆水煮・じゃがいも・ベーコン
にんにく 1/2 片・塩・こしょう
ホールトマト…1缶

Point 干し椎茸の戻し汁…適量
コンソメじゃなくて白だし…

お好みで 50~100ml

＜作り方＞

- ①干し椎茸を水に戻しておく。野菜は1センチ角に切る。
- ②油でにんにくを炒め香りが出たら、ベーコン、そして火の
通りにくい順に野菜を炒める。
(油はごま油、オリーブオイル…お好みで)
- ③ホールトマト・椎茸の戻し汁・白だしを加え、具が柔らかく
なるまで煮る。
- ④塩・コショウで味をととのえてできあがり!

第9回通常総会のご案内

【日時】2017年6月17日(土) 15:45~

【会場】いなげビレッジ虹と風 スペース虹 A

◆総会前に認定 NPO 取得記念講演を開催しま
す。ぜひご参加ください!

【時間】14:00~15:15

【講師】NPO 法人おやかカフェ代表 佐藤紘孝氏

【テーマ】What's 街の縁側?

~コミュニティカフェづくりの事例に学ぶ~

野菜売り場にも、みずみずしい春野菜たちが出回
っています。春が旬の野菜はたくさんありますが、
みなさんは何がお好きですか?私はたけのこが大
好きです。採れたての柔らかいたけのこをそのまま
お刺身で頂いてもよし、炊き込みご飯もおいしいで
すよね。私のおすすめはお味噌汁です!
たけのこの出し汁が出てとても美味。
もっぱら直売所で購入していましたが、
最近は気軽にたけのこ掘りができる所も
あるそうなので、ぜひ挑戦してみたいです。

(M. U)

スタッフの
ちょっとカフエタイム