

～会計を通じて人に幸せを～

Hirai's レビュー

2014年3月号 (No. 63)

平井会計事務所 税理士 平井満広

〒108-0023 東京都港区芝浦4-19-1

芝浦アイランドケーブタワー2305号

電話:03-3452-7082 Fax:03-6303-3350

Mail:m_hirai@hirai-ao.com

URL:http://www.hirai-ao.com/

それ、本当に儲かっていますか？原価計算の落とし穴

3月も終盤を迎え、新年度の計画作成に取り組んでいる社長も多いようです。製造業の会社では数値目標を設定するのに原価計算を導入することも少なくありません。しかし単純に原価計算で数値目標を設定するとかえって判断ミスをする場合があります。そうしたミスを減らすために今回は原価計算のしくみをご紹介します。

◆屋台と原価計算

お花見シーズンが近づいてきました。桜の名所の近くに住む太郎さんは、チャンスを生かすため焼そばの屋台をやってみようと思いつきました。たまたま知人が屋台をやっている、場所や機材を1日1万円で手配してくれることになりました。次に100食分のそば麺や肉野菜、調味料等を激安店で1.2万円で注文



得意な友人に時給800円で10時間手伝ってもらうことにしました。いよいよ明日は屋台スタート！という前日、太郎さんは焼そばの売値をいくらにするか考えました。「屋台が1日1万円、食材が100食分で1.2万円、友人の手伝いが10時間で0.8万円だから合計3万円、1食分に直すと原価は300円かあ。意外とかかるなあ…」想定以上の原価にため息をつきます。「周りのお店は売値を400円にするみたいけどそれじゃちっとも儲からない。ガッポリ儲けたいからウチは売値を600円にしよう！」太郎さんは強気に売値を決めました。

◆利益はどこへ消えた？

いよいよ花見当日です。暖かい気候で桜も満開、晴天にも恵まれて花見客の出足も朝から絶好調です。「これなら焼そばもバンバン売れるぞ！」。ところがお昼を過ぎても客足はイマイチ。午後も人通りは多く他の店は賑わっていますが、お客さんは目が合っても素通りしていきます。注文した後に「高いなあ」といってキャンセルする人もいたので、どうやら高すぎて売れないようです。結局は低調なまま焼そばは60食しか売れませんでした。「1個300円の利益だからトータルの儲けは1.8万円か」。太郎さんはつぶやきました。片付けが終わった後、売上から友人のバイト代と機材のレンタル代を払った太郎さんは、余った食材を持って自宅に帰りました。翌朝、太郎さん

はおカネを見て考えています。残金が1.8万円、利益も1.8万円だからピッタリ一致と思っていましたが、よく考えたら食材の購入代1.2万円を払うと残り6千円だけです。利益が消えた原因は分かりません。「誰かが利益を持っていったんだ！」太郎さんはとても悔しがりました。

◆利益が消えたのは

気の毒な太郎さんですが、もちろん誰かが利益を持っていったなんてことはありません。実は太郎さんは大きな勘違いをしています。

①おカネと在庫と利益

手元のおカネは6千円しか残りませんが、余った食材も実は資産の一部です。食材4千8百円分を加えると資産は1万800円分残っていることとなります。

②原価計算の落とし穴

太郎さんは売値を決めるさいに「1個の原価を300円」で計算しましたが、ここに大きな落とし穴があります。原価計算は、総コストをつくった数量で割って1個当りの原価を計算する手続きです。そのため、食材のような“製造数量に応じて発生するコスト(=変動費)”はつくる数量が変わっても原価に影響はありませんが、バイト代やレンタル代等といった“製造数量に関係なく発生するコスト(=固定費)”は、つくる数量が増えると原価は低くなり、つくる数量が減ると原価は高くなるという性質があります。太郎さんは100食分をつくる予定で原価計算しましたが、結局60食しかつくっていません。実際の原価を計算すると1個当りの原価は420円、1個当りの利益は180円、60個分の利益は1万800円となり、手元資産1万800円と一致します。

(単位:円)

	変動費	固定費	総コスト	1個原価	売値	1個利益	トータル利益
100食	12,000	18,000	30,000	300	600	300	30,000
60食	7,200	18,000	25,200	420	600	180	10,800

生産量の変動が大きい会社は、予定数量で原価計算しても実際の原価との乖離が大きくなり値決めや採算の判断ミスを招く可能性があるため、原価計算だけでなく固定費分解やCVP分析、スループット等による目標設定や採算管理のしくみを導入することも検討しましょう。

このお便りは名刺の交換をさせて頂いた方にお送りさせて頂いております。ご不要の場合はご連絡ください。

☆ ブログもご覧いただけたら幸いです。(平日毎日更新)⇒http://blog.goo.ne.jp/hirai_tax/