

2008年 秋生入門生用
L E C 公認会計士講座

ベーシック・テキスト

第1回

管理会計論



0 000519 065712
ES06571

萬崎 正樹

工業簿記の基礎

1. 商業簿記と工業簿記の違い

- (1) **商業簿記**：商品を購入し加工を施さず、そのままの状態で販売を行う(商業経営を行う)企業(お店)で用いられる簿記。【例：青果店、スーパー等】
- (2) **工業簿記**：原材料を購入して加工を施して製品の製造(作ること)を行ってから、販売を行う(工業経営を行う)企業で用いられる簿記。【例：ケーキ屋、造船業、メーカー等】

商業簿記と工業簿記の違いは、**購入した「物品」の販売を行うにあたって加工を施すかどうか**ということで区別がされます。加工を施さず販売を行うものを「**商品**」といい、加工を施してから販売を行うものを「**製品**」といいます。最終的に販売を行うことは商業簿記も工業簿記も同じなのですが、工業簿記は購入した物品に加工を施してから販売を行うということに特徴があります。

商業簿記の流れ



工業簿記の流れ



ケーキ屋さんを例にとると、ケーキを作るために必要となる**原材料**（スポンジ、生クリーム等）を購入して、加工を施して（ケーキを作つて）販売を行います。ですから、このようなケーキ屋に用いられる簿記は**工業簿記**となります。当然、ケーキを作るためには、原材料以外にも機械・設備、場所、人、電力、ガス、水道等も必要になってきます。

2. 工業簿記と原価計算

工業簿記は前述の1.(2)のような企業で用いられる簿記になりますが、みなさんは3級で学習したように、「取引を帳簿に記入する手続き」のことを**簿記**と習い、また3級では商業簿記を学習しました。これから学習する工業簿記も簿記には違いありませんので、「**原材料等の購入** **加工を施し製品の製造** **製品の販売** **期末に財務諸表の作成**」といった一連の流れで会計処理を行います。

ただ、工業簿記は帳簿記入の他に原価計算という処理も行います。

原価とは「**製品1個を作るのにかかった金額**」のことをいいます。ですから**原価計算**は「**製品1個を作るのにいくらかかったのかを計算すること**」ということになります。

「**製品1個を作るのにいくらかかったのか？**」を主にこれから学習していくことになりますが、計算を行うにあたっては、「**製品1個を作るにあたり、『何を』いくらかけて作ったのか？**」というように1個を作るのに必要だった金額だけではなくて、「**何がいくら必要だったのか**」まで細かく計算を行います。

3. 原価計算の目的

なぜ、前述のように『何が』いくら必要だったのか？ということまで計算を行わなければならないのかということをいくつかの例を挙げながら考えてみます。

(1) 價格決定・期間損益計算の目的

商業簿記では、商品を購入したら仕入勘定を使って「原価」で記録していましたので、販売する場合に、購入原価に利益をプラスして「売価」を設定しました。

ところが、工業簿記では、原材料等を購入し加工を施して製品を作りますので、売価を決定するためには「**製品1個を作るのに何がいくらかかったのか？**」という金額を計算しておかなければなりません。

ケーキ屋さんの例で考えてみると、購入した材料をそのままの状態で販売を行うわけではありません。材料に加工を施します。ですから売価を決定するためには購入した**材料費**のみならず、ケーキ1個を作るのにかかった**加工費**を計算しなければ、損をしてしまう価格をつけてしまう可能性があります。

また、売価が決定すると、製品1個を販売すると何円の利益が出るのかが計算できますので、1年後の会計期末には当期の利益や損失を計算することができます。

つまり、「**製品1個を作るのにいくらかかったのか？**」が分かっていないと売価も決められず、利益が上がっているのかどうかも分からない状態となってしまい、経営計画以前の問題となってしまうのです。

(2) 原価管理目的

売価が決定すると、製品1個を販売するにあたって上げられる利益が計算できます。企業からすれば利益は当然多いほうが良いに決まっていますので、利益を増やすための方法を考えなければなりません。

ケーキ屋さんで考えてみると、通常1個200円で販売しているケーキを1個210円で販売する場合、当然、今までより1個につき10円多く利益がえることになります。しかし、お客様からすれば、10円の値上がりになりますので、値上げにより売れなくなってしまう可能性もあります。

売価を変更しないで利益を増やすには、ケーキ1個を作るためにかかっていた金額を下げるという方法があります。例えば、ケーキ1個を作るのに必要な金額を150円と考えた場合、通常は1個200円で販売していますので1個につき50円の利益がでることになります。

ここで、ケーキ1個を作るのにかかっていた金額を10円下げて140円で作ることができるようにすれば、同じ**売価200円**で販売を行っても上げられる**利益は60円**に増えることになりますので、売価を変更しないでも利益を増やすことができるようになります。

ケーキを作るためにはスポンジやクリーム等の材料費だけでなく、ケーキ職人や飾りつけのアルバイトの給料等がかかるきます。ですから一口に「**10円節約する**」といつても「**何を**」10円節約すればよいのかが分からなければ効果的にコストを下げ、利益を上げることは難しくなります。

このように効果的なコストダウンのためにも原価計算は必要です。

(3) 利益管理目的

価格決定、原価管理が確実に行われていると、「**今年（今月）はこれだけの利益を上げたい**」という計画にもとづいた目標利益の設定を行うことができるようになります。

ケーキ屋さんで考えてみると、通常1個150円で作ったケーキを1個200円で販売しているとすれば、1個につき50円の利益が出ます。

今月は10万円の利益を上げたいと考えた場合には、1個販売すると50円の利益が出ますので何個販売すれば10万円の利益を上げられるのかということを考えると、 $10\text{万円} \div 50\text{円} / \text{個} = 2,000\text{個}$ と計算がされますので、今月はケーキを2,000個販売すれば10万円の利益を上げることができます。

(4) 意思決定目的

売れ行きの悪いケーキの販売は中止しようと考へたとします。

売れ行きの悪いケーキの販売を中止すれば、このケーキを作るために必要だった金額は節約できます。しかし、同時にこのケーキを販売することによって上げていた利益もなくなりますので、他のケーキでの利益分、穴埋めを行わなければいけなくなります。

このようなことを十分に考へたうえで、一番利益の上がってない商品の販売を中止することを決める(意思決定する)ために必要なデータを集計し計算を行い分析することも原価計算の目的になります。