

このプロジェクトは、急速な経済成長とともに食生活が多様化するベトナムにおいて、良質な冷蔵牛肉の安定供給体制を構築することを目的に計画された。現在ベトナム国内で流通する牛肉の多くは常温で流通されているが、今後人口増加や所得水準の向上により冷蔵肉の需要が拡大し、安全・安心な牛肉の製造や品質管理体制が求められることが確実である。同国の食肉文化の変革に寄与する建物として注目を集めている。

起工式にはベトナム政府からクアン元副首相をはじめ、同国中央政府とビンフック省政府関係者や日本政府関係者など、約350人が出席した。商業生産の開始後にはファム・ミン・チン首相が視察されるなど、非常

海外建設協会

プロジェクト便利

◆ベトナム

ミートプロダクションセンター建設工事

前田建設

食肉文化の変革に寄与する建物

に注目度の高い物件であることがうかがえる。

工場は約75畝の広大な敷地に、最大1万頭の牛を肥育できる農場、年間3万頭の屠（と）畜処理能力、年間1万頭の牛肉加工能力を備え、肥育から出荷までの全工程を一貫して行う。特筆すべきは、日本で培われた

衛生・品質管理手法と最新の生産設備を導入している点。製品のトレーサビリティ（追跡可能性）や安全性確保に加え、安定した品質の冷蔵肉を国内市場に供給する体制を実現する施設として期待されている。

工場内には約35度、約25度、0度の3種類の冷蔵・冷凍エリアをはじめ、作業諸室には8度、10度、15度、20度、一般空調、換気のみと5種類の用途に合わせた細かな温度帯の諸室を配置し、肥育した牛を解体から加工、保管、出荷まで製品ごとに最適な温度管理を可能とした建物を構築した。同国で初めての大規模冷蔵冷凍施設を備えた食肉処理工場となり、製品の高い鮮度と安全性を保証することが可能となった。

また、徹底した品質管理や消費者ニーズに基づく商品提案に注力し、ベトナム産ブランド牛の創出とともに、従来より付加



全景

日本の衛生・品質管理手法と最新設備導入



事務所棟

価値を高められるようになったホルモンなどの食材も加工・販売する新たなビジネスモデルを展開。日本で定着しているホルモン食文化をベトナム市場に紹介することで、食品ロス削減と新たな食の選択肢拡大に貢献している。

本プロジェクトでマエダベトナムはEPC（設計・調達・建設）／ターンキー工事の契約で受注し、同社が設計、調達、建設の全てを担当した。しかし同国初の牛肉の大型食肉センターとなるため、当然現地には同種の建物の経験者がいない状況でプ

ロジエクトがスタート。このため建設工事は、まず本プロジェクトの組織体制を整えることが重要となった。

食肉センターの技術的知見に關しては、前田建設本社の生産技術部専門部隊に依頼し、各生産機器の能力の検証や屠畜から脱骨・解体、2次加工に至るまでのプロセスと管理ポイントの指導を行った。さまざまな温度帯の諸室を有する建物であるため、本社の建築技術管理部門に依頼し、枝肉の冷却温度シミュレーションや、天井上の結露防止のための温度解析と結露シミュレーションを行い、不具合未然防止を図った。

仰ぎ、同国で最新の食肉センターを完成することができた。日本からは前田建設の技術職員として建築、設備、管理それぞれ1人の計3人が常駐した。マエダベトナムのベトナム人スタッフに対し、DXの関連技術を導入した前田建設と同様の管理指導を行い、日本の品質・安全・工程管理を踏襲した。ローカルスタッフも日本の技術や姿勢を吸収し、新たな管理手法を学ぶことができたことで、将来マエダベトナムの財産となり、多くの企業から信頼される現場づくりに貢献できると期待している。

前田建設が工事を通じて、高品質のベトナム国産牛を販売することに貢献し、同国に牛肉の新しい食文化を創っていくという一大事業を担っていることを、とても誇らしく感じている。本プロジェクトを通じ日本とベトナムの文化の架け橋になることを期待している。

（マエダベトナム副社長・大谷信吾）

