

# 台北市斗六高中校友會 113 年 08 月 25 日 線上讀書會活動紀錄

## 一、分享人呂政達學長簡介：

### (一)現職：

和洋生物科技公司總經理。

### (二)學經歷：

#### 學 歷

- 1、國立斗六高級中學第 52 屆畢業。
- 2、國立臺灣海洋大學水產養殖學士。
- 3、國立臺灣大學漁業科學研究所碩士。

#### 經 歷

阿布達比總理事務部國家戰略漁業規劃與執行。

## 二、主持人蘇志淵學長簡介：

### (一)現職：

- 1、以衡法律事務所主持律師。
- 2、台中律師公會第 32 屆監事。
- 3、中華民國全國律師公會副秘書長。

### (二)學經歷：

#### 學 歷

- 1、國立斗六高級中學第 43 屆畢業。
- 2、國立台北大學法律學系學士。
- 3、輔仁大學法律研究所碩士。

#### 經 歷

- 1、歐亞法律事務所律師、中信聯合法律事務所資深律師。
- 2、上櫃公司創業家兄弟(股)公司獨立董事。
- 3、財團法人法律扶助基金會扶助律師。
- 4、經濟部中小企業榮譽律師
- 5、臺中市政府勞工局法律諮詢律師。
- 6、財政部中區國稅局法律諮詢律師。

## 三、分享內容：

講 題：《石斑魚與水產養殖》

### Meeting Summary

呂政達捨棄五千萬年薪挖角，到中東研發技術有成 七年級「沙漠漁夫」替台灣  
養殖業轉骨

在沙漠王國中的阿布達比，呂政達是官方指定的養殖漁業政策執行者，負責在當地建立養殖系統。

如今回到台灣，呂政達打算替台灣漁業找到新機會，他要如何用一間新創公司改變產業？

石斑魚現在以虎斑，台灣是世界養殖石斑魚最多，1萬噸~2萬噸，台灣大概1噸水體產生30~40公斤。

全世界的魚9700萬噸，為什麼去阿達比，沙漠國家需要糧食。

因為中國是全世界最大的養殖魚與消費魚的國家。

台灣養魚是彰化以南，台灣以吳郭魚，虱目魚，貝類，石斑魚

石斑魚種魚放在網裡，5~7公斤規格

管理方式：基礎良策，做紀錄，性別分別，選育。

全世界海鱸只有一種，一隻15公斤比石斑大1倍

石斑魚加工篇很重要：餐飲業老板，都會殺好清理好給他們。

外銷龍虎斑：把魚整隻變成菲力，真空，高單價，一片片，去頭去鱗片，骨頭拿掉，只剩洽35%，故價格需要、多3倍，所以把魚都變成魚排

魚凍起來如何判斷好壞？隨機抽樣，鋸開看每個段落的表現，魚肉雪白透亮，沒有黑青污血，就是好品質。出口是以魚排菲力為主。可以直接煎。

魚電共生：

台灣彰化，鹿港，大成，濁水溪北部，彰濱工業區與台灣養殖區是高度重疊。

水產有六輕跟沒有六輕是很大的分水嶺，魚電共生，太陽能板，綠電生產市場可以吃掉，但是水產案場管理比較缺乏。綠能讓台灣養殖大幅提升。

台灣水產行業人員老化是隱憂，導致貴又沒有量。

吃海鮮：什麼是鮮？酸甜苦辣鹹鮮？

鮮就是氨基酸

MSG：味素來源，魚肉海帶為主，其實吃味精不過量，都是0k的。

用鮑魚，香菇等煮出來的味道不同，是因為氨基酸組成不同。

生魚片分為

紅肉魚，大隻的，鮪魚，黑鮪魚最好吃5~6月。旗魚7月份好吃。鮪魚不能當天切會酸。必須放幾天後才能切。

白肉魚，亮皮魚

推薦大家吃秋刀魚，對心血管好。

檸檬風味魚：把魚養出其他味道，把鱸魚養出檸檬為，魚甜好吃，提高氨基酸。

日本水果蔬菜比較貴，但水產品比較便宜。日本最愛吃鯛魚。

如何煎魚好吃：

鍋子一定要熱，由一定要熱

虱目魚肚要用餐巾紙把水插乾

從鍋邊滑下去

中大火 2 分鐘，翻面，2 分間，瞬間蛋白質凝固，總共 6 分鐘

最好用竹筷子，鐵鍋，沒有鍍層，

魚在煮前 20 分鐘室溫抹鹽，出血水後倒掉，魚煎起來更好吃。

如何挑魚：

魚頭捉起來，冰鮮的話魚頭會翹，魚背有彈性

不要買活的魚，活得魚餓很多天不好吃

急速冷凍的魚最好

活體魚不一定是最好吃的，一位魚很緊繃，魚的酸度往上跑。血液往上衝。師傅處理魚釋粗魯的。無法讓魚有冷鏈加工的過程。

二十三歲開始，呂政達就跑遍菲律賓、斯里蘭卡，替別人養魚；三十一歲那年，他接到阿布達比總理事務部的邀請，遠赴沙漠當起國家養殖顧問，成為阿布達比全國漁業養殖計畫制定與執行唯一的台灣人。呂政達在乾涸的沙漠闢起海水魚塭，建立養魚系統的經歷，顛覆大多數人對養殖漁業的既定印象，卻也成為他一年後返鄉，自行創業的養分。

七十三年次，出生雲林的呂政達，從小就熱愛漁產養殖，早在念碩士期間，他就重視理論與實務的結合，積極透過海外工作，累積經驗，進而被外籍公司聘為首席顧問，坐擁百萬年薪。不僅如此，當時他還看準中國對高級魚產的需求增長，大膽在台南七股租了五公頃漁場，養起龍膽石斑。

龍膽石斑屬於養殖難度高的品種，一般育成率僅三%，呂政達以不投藥飼養的科學模式，創下一〇%到二〇%的育成率；需花兩個半月養大的石斑，他能節省五分之一時間，並外銷中國。如此好成績吸引台商注意，開出五千萬的年薪，邀他赴中國傳授技術，呂政達卻斷然拒絕，不願台灣的魚種和技術流向中國。畢業後，呂政達堅定地走上養殖業，並決定先到海外闖一闖。

### **勇闖海外》讓沙漠裡也能養殖石斑魚**

其實，還在讀大學時，呂政達就曾到菲律賓的養殖場打工，為了學技術，他曾被要求穿著泳褲跳進滿是腐肉和魚刺的餌料池，擔著皮膚被劃傷感染的風險，只為了要攪拌讓餌料能夠發酵均勻。

以上摘自以下連結

<https://www.business today.com.tw/article/category/154687/post/201801100027/>

活動紀錄：斗中第 41 屆陳詩慧