

台灣農產品外銷宣導

武岫竹炭窯文化園區形塑竹炭文化 百年傳統產業·百倍經濟效益

文圖 | 徐清銘

南投縣鹿谷鄉小半天地區位居溪頭觀光熱線，但以往因缺乏遊覽主題，遊客過門不入。921 震災後成立的「武岫竹炭窯文化園區」，藉由竹炭養生熱門話題，帶動小半天的觀光熱潮，原本落寞沉寂的山村，如今訪客如織，田園咖啡、高檔民宿如雨後春筍般冒出。「武岫」園主林建勳估算，政府推展竹炭產業的有限經費，已為地方創造了百倍計的周邊利益。

推動振興·脫胎換骨

孟宗竹是小半天地區的傳統產業，也是經濟命脈，走過百年風霜，如今依然與居民生計休戚相關，只是換了樣貌。

早年，小半天的孟宗竹商業運用以蒼綠竹材為主，高大挺拔的成竹是搭建鷹架的最佳材料，還可切削加工製成合板、筷子、飯匙、竹簍、竹蓆及各式竹藝品，孟宗竹的廣泛用途，帶給山區居民穩定的生活。但 70 年代後期，竹品加工廠大批外移，竹材鷹架也被鐵製品取代，竹材乏人問津，國內竹產業全面萎縮、奄奄一息，竹炭的崛起，開啟小半天產業面貌脫胎換骨的契機，而武岫竹炭窯文化園區正是引領轉型的號手。

竹林幽徑



竹炭咖啡吧



導覽人員介紹 CAS 竹炭功能

武岫投入竹炭領域甚早，林建勳表示，民國 90 年，政府推展竹材振興計畫，研究竹炭的開發運用，當年武岫即配合建造竹炭窯進行前置作業，同時開展小半天觀光發展計畫，希望以竹炭帶動觀光，以觀光帶動竹炭消費。

觀光包裝·產業轉型

經過高溫精煉的竹炭，其炭質結構非常緻密、孔隙多，1 公克重的竹炭，面積可達 1,200 平方米，足有一個足球場大，且礦物質含量十分豐富，對諸多有害

的化學物質能發揮強大的吸附分解作用，並有調節濕度、消除臭味、淨化空氣等功能，養生效能備受重視。國內發展竹炭產業後，迅速掀起話題，開路先鋒的武岫竹炭窯文化園區，在此熱潮下，吸引大批遊客轉道而來，一探竹炭奧妙。

林建勳說，小半天景緻天成，但因名氣不響亮，且缺乏觀光主題，溪頭旅遊人潮過門不入，以前 1 個月的觀光客經常不到 500 人，而今，僅武岫園區的訪客數，平均在 3,000 人次以上，假日時，園區總是熱鬧滾滾。

竹炭引來的旅遊人潮，點燃小半天產業轉型的引擎，原本因年輕世代外出求發展而空置的農家三合院，紛紛整裝經營農村體驗活動民宿，青壯人丁農閒時開起廂型車接送遊客，兼當導覽，林建勳估算，鼎盛之際，載客廂型車多達 200 多部、民宿 40 多家，不過短短幾年，小半天已成功營造出新興觀光區塊的氣象



武岫園區舵手林建勳

，創造就業機會不下 500 個，以當地人口不過約 1,500 多人計算，相當可觀。

開發加工·商品多多

林建勳表示，政府投注小半天發展竹炭產業的經費不過 1、200 萬元，但帶動周邊經濟效益起碼超過百倍，投資報酬率十分驚人。

武岫除擔當竹炭文化傳播大使，也是生產基地。武岫竹炭採傳統土窯燒製，竹材均取自大崙山區 1,000 公尺以上的孟宗竹，竹齡至少 4 年、質地優良者才能入選，燒煉燃料取自在地的龍眼、相思樹等不含油性的樹種，燒煉溫度控制在攝氏 600 - 800 °C，燒成的竹炭適合民生用途。

燒製原炭之外，武岫也開發系列竹炭生活用品，如竹炭鞋墊、健康襪、枕頭、洗髮乳、精油皂，以及竹炭花生、豆干、餅乾、竹炭咖啡等食品，另外燒煉過程的副產品竹酢液也是重要商品。

CAS 認證·管控嚴謹

武岫竹炭於民國 95 年獲得 CAS 優良林產品認證，整個煉製流程均有嚴格標

準，管控嚴謹，竹炭燒製全程與工研院、屏科大電腦連線，隨時檢測，品質有保障。

武岫竹炭產品除了園區在地行銷，也透過農會系統通路，整體銷售情況還不錯，但在拓展大賣場等據點、擴大行銷方面，則尚待突破，而這也是國內竹炭業者普遍面臨的難題。

林建勳表示，現今國產竹炭產量其實不敷市場需求，但是開發大眾化通路，面對低價的外來竹炭，國產優良竹炭價差懸殊，又無法區隔市場，難以抗衡，北部有家竹炭同業原先拓展 60 多個行銷據點，卻不敵進口炭低價攻

勢，節節敗退，一路萎縮至 20 多個，可說是國內業者行銷現況的縮影。

建立規則·品質依歸

林建勳指出，目前進口竹炭多來自中國、越南、印尼等國，品質參差不齊，燒製過程控管含糊不清，安全頗有疑慮，據他所知，甚至有使用如三合板之類的廢棄建材作為燒窯材火情事，廢棄建材多含油漆，燃燒時會釋出有害物質，而竹炭吸附



武岫竹炭園區周邊竹林茂密



園區一角

力特強，安全性可想而知。竹炭本是極佳的養生用品，胡搞濫製反而有害健康。

他說，經 CAS 認證的國產竹炭，從竹材到成品，整個製作過程、每一環節均經嚴格控管，品質符合相關標準，健康安全有保障；相對的，生產成本必然偏高，但一般消費者未必能辨識國產炭與外來品的差別，而國內當前對於進口炭控管又不夠嚴謹，在在影響本土業者的發展。

林建勳強調，踏入竹炭行業，就得面對外來競爭，全球化時代，不可能也不必要限制竹炭進口。國內業者不懼價格方面的弱勢，在意的是市場混淆不清，只要政府一視同仁，以相同標準控管，並建立嚴謹的遊戲規則，不論原炭或是加工商品，產地來源均需清清楚楚標示，不容魚目混珠，讓消費者有明確的選用依據，以國產 CAS 竹炭的高品質，必有光明未來。 



武岫竹炭採傳統土窯燒製



竹醋液收集設備

武岫竹炭窯文化園區

林建勳：049-267-6262 · 0932-550-679
南投縣鹿谷鄉竹林村田頭巷 35 - 66 號