

技术创新品质提升 品牌建设开拓市场

通城茶叶瞄准新目标:年产值突破15亿元

本报讯(记者陈婧 通讯员易玲)

盛夏骄阳映茶园,群英荟萃谋发展。7月8日,通城县茶叶技术协会第八届理事会换届大会在霞光茶业大柱基地举行,该县茶叶行业近百名代表齐聚一堂,共商茶产业高质量发展大计。大会总结第七届理事会工作成果,选举产生新一届领导班子,擘画未来五年发展蓝图。

第七届理事会任期内,通城县茶叶技术协会以技术推广为核心,推动该县茶产业实现跨越式发展。数据显示,2025年全县茶业年产值突破10亿元,

带动就业逾万人,茶树保险覆盖率、惠农电价政策落实率均达90%以上。

技术创新驱动品质提升。2021—2025年开展种植加工培训20期,覆盖1200人次;新建30个标准化基地,总面积达5000亩;推广绿色防控技术,4家茶企获有机茶认证,茶园生态化水平显著提高。霞光茶业引进智能化生产线后,夏秋茶利用率提升30%,仅2025年夏茶加工就新增利润18万元。

品牌建设开拓市场。通城茶叶实施“走出去”战略,全年参展青岛、成都等12个主要市场,“通城毫绿”品牌通

过广告语征集提升知名度。九井峰、霞光茶业凭借严格品控,在湖北省“楚茶杯”大赛中斩获红茶特别金奖及三项绿茶金奖,成为行业品质标杆。

模式创新促融合。福人九井峰茶业探索“茶旅结合”,获评省级生态农场和3A景区;向阳茶场与国庆茶场合作成立三香茶业,实现资源共享;百丈潭茶业牵头制定团体标准,填补行业空白。此外,恒越农业公司组建的茶产业社会化服务队,今年5—6月帮助企业加工夏茶鲜叶75万斤,创收20余万元,降低企业成本超10万元。

大会选举刘五明为第八届理事会会长。他在就职发言中表示:“协会将深化与科研院校合作,重点攻关病虫害防控等关键技术,建立人才培训体系,年内计划培养50名青年技术骨干。”

未来五年,该协会将以“全产业链覆盖”为抓手,持续推广鄂茶1号、中茶108等优良品种,扩大绿色防控技术覆盖面;组织赴湖南安化等地考察,延伸产业链条;推动茶企抱团发展,巩固“通城毫绿”区域公用品牌影响力,力争2026年有机茶认证企业增至8家,年产值突破15亿元。

湘鄂赣共谋茶文化融合发展

茶文化联盟呼之欲出

本报讯(记者陈婧 通讯员田红云 周琛琛)7月12日,“湘鄂赣毗邻地区茶文化座谈会”在赤壁市羊楼洞古镇中国青砖茶博物馆召开。湖北省赤壁市、江西省修水县与庐山市、湖南省平江县等三省四地茶人代表及专家学者齐聚万里茶道源头,共商茶文化保护传承与产业联动发展大计。

武汉商学院中国茶文化与茶产业研究所所长周圣弘教授在主旨发言中提出,湘鄂赣三省地理相邻、文脉相通,茶文化交融历史悠久。三省毗邻地区茶人要守好“茶魂”,联合挖掘湘鄂赣茶史脉络,建立非遗技艺数字化档案库,活化千年茶脉;要铺宽“茶路”,推动建立跨省茶产业标准体系,打造“三省茶旅环线”,实现赤壁青砖茶、庐山云雾茶、平江谷雨茶等特色产品产销互通;要传好“茶韵”,策划三省斗茶大赛、青少年茶艺夏



令营等活动,构建“茶文化+新媒体”传播矩阵。

会上,三省四地相关茶文化研究机构和茶企业,商议联合发起成立“湘鄂赣毗邻地区茶文化联盟”。全体与会代表一致认为,三省茶人要以统筹推进“茶文化、茶产业、茶科技”为抓手,以“和”为初

心,以心换心,以茶为媒,相融相济,共同让湘鄂赣茶香穿越岁月、跨越山海、历久弥香,促进中华茶文化的传承和发展。

出席会议的还有江西省修水茶叶科学研究所副所长陈宜佳、庐山市茶产业协会副会长郭青云、武汉大学茶文化研究中心研究员冯晓光等20余位业界精英。

通城霞光茶业开足马力保供防暑降温茶
智能化生产线助力夏日清凉

本报讯(记者陈婧 通讯员易玲)7月8日,通城县大柱山湖北霞光茶业包装车间内呈现一派火热朝天的繁忙景象。工人们正加班加点生产绿茶、花茶、菊花茶等防暑降温茶,智能化的生产线高速运转,一袋袋封装好的茶品源源不断地下线,即将发往全国市场,为盛夏时节送去清凉保障。

作为湖北省农业产业化重点龙头企业,湖北霞光茶业依托智能化生产线与多项专利技术,持续推动夏秋茶资源的高效利用。公司自主研发的炒茶烘干一体机、自动化分拣系统等创新设备,不仅将夏秋茶原料利用率提升至60%,更开发出多款大众化防暑降温茶产品,成为企业新的经济增长点。核心品牌“霞光”系列茶品凭借防潮包装工艺与稳定品质,通过线上线下双渠道热销,深受消费者青睐。

面对夏季茶饮需求激增,霞光茶业近百名员工全员在岗,实行三班倒作业,确保日产茶制品超万份。“我们通过智能控温系统和工艺优化,既保证了茶叶的色香味,又大幅提升了生产效率。”车间负责人介绍,企业今年新增两条自动化包装线,使产能较去年同期增长40%,全力满足商超、电商及企事业单位的防暑降温采购需求。

在保障市场供应的同时,霞光茶业通过“公司+合作社+农户”模式,带动周边3000余户茶农增收。企业以高于市场价10%的价格收购夏秋茶鲜叶,并通过技术指导帮助茶农改进种植工艺,实现亩均增收超1000元。“过去夏秋茶因品质不稳定常被浪费,现在成了‘金叶子’!”当地茶农李大伯感慨道。

该公司总经理胡华风表示,霞光茶业将持续发挥农业龙头与高新技术企业双重优势,以工艺创新提升产能,严控产品质量,为消费者提供安全、便捷的夏日茶饮选择,进而助力茶农增收。

武汉轻工大学师生团队赴赤壁开展研学活动

校企携手共谋青砖茶产业创新发展

本报讯(记者陈婧 通讯员卢钢亮)7月12日,武汉轻工大学研究生工作部、研究生院部(院)长胡志刚教授率领师生团队一行15人,走进湖北茶发集团及其核心子公司赵李桥茶业,开启了一场以“探传统茶业现代化之路”为主题的实践研学活动。此次活动不仅深化了该校师生对赤壁青砖茶文化的认知,更标志着校企双方在产学研融合领域迈出关键一步,为传统茶产业高质量发展注入新动能。

在赵李桥茶业,公司总经理魏艳香详细介绍了企业从茶叶初制加工合作社蜕变为集种植、精深加工、文化传播于一体的综合性龙头企业的历程,并分享了企业在茶旅融合、研学基地建设中的实践成果,以及现代化转型路径。

胡志刚院长高度评价企业历史底蕴与创新活力,并明确表达了深度合作意向。双方现场达成三项重要共识:共建实习实践基地,为研究生提供一线科研与实践平台;联合科研攻关,依托武汉轻工大学食品学科优势,聚焦茶食品科技研发、茶衍生品开发等领域;联合申报科技项目,共同突破青砖茶精深加工与高值化利用关键技术。

座谈会后,师生团队参观了赵李桥



茶业厂区。从传统制茶工艺到智能化生产线,从非遗技艺传承到现代科技应用,企业“守正创新”的发展理念得以生动呈现。随后,团队移步至湖北茶发集团打造的“中国青砖茶未来实践展示馆”,通过沉浸式体验领略赤壁青砖茶千年历史与未来愿景的交融。

据悉,今年暑期赵李桥茶业已成为高校研学热点。香港理工大学、华中科技大学、武汉工程大学、华中农业大学等多所高校师生团队先后到访,围绕非遗

技艺传承、产业振兴、传统工艺与现代科技结合等主题开展调研。

“通过沉浸式研学,我们希望搭建青年学子与传统产业的桥梁,激发文化传承与产业创新的新活力。”魏艳香表示,作为湖北省民族团结进步先进单位,赵李桥茶业持续以开放姿态推动茶文化传播与产业升级。此次与武汉轻工大学的合作,将进一步推动青砖茶产业在科研创新、人才培养、品牌建设等领域实现突破,为传统茶业现代化转型提供“赤壁样本”。