

Research on the production technology and development strategy of various tea types in Jingning County

Qiao Yan

Jingning She Autonomous County Bureau of Agriculture and Rural Affairs, Lishui, Zhejiang, 323500, China

Abstract

Jingning County, a significant tea-producing region, plays a crucial role in the agricultural economy through tea production. This study, based on field research, examines the distribution of tea gardens, changes in production and output, the adaptability of major tea varieties, and the application of cultivation management techniques and processing technologies. The findings indicate that the tea industry in Jingning County faces challenges such as insufficient technology promotion, outdated equipment, weak brand awareness, and a short industrial chain. To address these issues, the study recommends enhancing technology promotion, updating processing equipment, establishing a quality standards system, and extending the industrial chain. This research aims to provide theoretical support and practical guidance for the high-quality development of the tea industry in Jingning County.

Keywords

Jingning County; tea production technology; industrial upgrading

景宁县多茶类生产技术现状与发展对策研究

严俏

景宁畲族自治县农业农村局, 中国 · 浙江 丽水 323500

摘 要

景宁县作为重要的茶叶产区, 茶类生产在农业经济中占据重要地位。本文通过实地调研, 了解景宁县多茶园面积分布、产量产值变化、主要品种适应性, 以及栽培管理技术和加工工艺的应用情况。结果表明, 景宁县茶产业发展面临技术推广不足、设备落后、品牌意识薄弱和产业链短等问题。针对上述问题, 提出加强技术推广、更新加工设备、构建质量标准体系及延长产业链等对策。本研究旨在为景宁县茶产业的高质量发展提供理论支持与实践指导。

关键词

景宁县; 茶类生产技术; 产业升级

1 引言

随着农业产业结构调整和特色农业发展的推进, 景宁茶叶生产逐步向多品类方向发展, 涵盖绿茶、红茶及白茶等多个茶类, 初步形成多元化的产品格局。

2 景宁县多茶类生产概况

2.1 景宁县茶园面积与区域分布特征

景宁县地处浙南山区, 属亚热带季风气候区, 年均气温 17.5℃, 年降水量约 1600 毫米, 山地资源丰富, 具备良好的茶叶种植条件。截至 2024 年底, 全县茶园总面积约为 7.8 万亩, 主要分布在鹤溪街道、澄照乡、东坑镇、红星街道等乡镇。其中, 鹤溪街道和澄照乡因交通便利、土壤肥沃, 茶园集中连片, 面积合计占全县茶园总面积的近 40%。其余

茶区多为分散式小规模种植, 受地形限制, 部分区域仍存在生产管理难度较大的问题。茶园建设以坡地梯田为主, 近年来通过低产茶园改造和新品种引进, 逐步提升土地利用效率与产出效益。

2.2 茶叶产量与产值变化趋势

根据景宁县农业农村局发布的农业统计数据, 2024 年全县干毛茶总产量达到 4365 吨, 较 2019 年增长约 44%;。绿茶仍为主要茶类, 占比接近 84%, 其次是红茶和乌龙茶, 分别占 12.7% 和 2% 左右。白茶种植在总产值中占比亦不容忽视。近年来, 随着产业结构调整和技术推广力度加大, 单位面积产量有所提高, 产值的增长不仅得益于产量提升, 更源于产品结构优化与品牌溢价效应的逐步显现。

2.3 主要茶树品种及其适应性表现

目前景宁县种植茶叶品种主要有景白 1 号白茶、景白 2 号、迎霜、群体种、乌牛早等品种, 不同品种在各区域的适应性表现存在差异。景白 1 号、景白 2 号作为绿茶主栽品种, 广泛分布于海拔 300~600 米的区域, 发芽早、品质优,

【作者简介】严俏 (1985-), 女, 中国浙江景宁人, 本科, 农艺师, 从事农业技术推广研究。

适制扁形茶；迎霜则多用于红茶加工，具有较强的抗寒性和较高的鲜叶出汁率；景白1号作为近年来引入的优良品种，在澄照、鹤溪等地试种后表现出较好的生长势和经济效益，成为推动白茶产业发展的关键品种。

3 景宁县多茶类生产技术应用现状分析

3.1 茶园栽培管理技术应用情况

景宁县茶园栽培管理技术的应用水平呈现稳步提升趋势。在土壤管理方面，多数茶园采用深翻改土、覆盖秸秆或绿肥种植等方式，以改善土壤结构、提高保水保肥能力，其中绿肥轮作技术在部分标准化茶园中已得到推广^[1]。施肥方面，有机肥替代化肥行动持续推进，农家肥与商品有机肥的使用比例有所上升，但仍存在施用不均衡现象，部分小型茶户仍依赖传统化肥施用方式。病虫害防治方面，绿色防控措施逐步推广，太阳能杀虫灯、性诱剂及生物农药等应用面积逐年扩大，化学农药使用量呈下降趋势。节水灌溉技术主要应用于新发展或改造的集中连片茶园，滴灌和喷灌系统覆盖率约为35%，有效提升了水资源利用效率。技术推广方面，县农业农村部门联合基层农技站开展定期培训和技术指导，部分重点产茶乡镇建立了示范推广基地。

3.2 不同茶类加工工艺流程与技术水平

3.2.1 绿茶加工工艺

绿茶加工以保持鲜叶绿色与清香为核心目标，典型流程包括鲜叶摊放、杀青、揉捻、干燥等环节。其中，杀青是决定绿茶品质的关键步骤，需迅速破坏酶活性，防止氧化变色；揉捻则有助于形成茶叶外形并释放茶汁；干燥阶段主要用于稳定品质、提升香气。目前，部分规模较大的绿茶加工厂已引入滚筒杀青机、连续式揉捻机及自动干燥设备，提升了生产效率和成品一致性。

3.2.2 红茶加工工艺

红茶属于全发酵茶，其加工流程包括萎凋、揉捻、发酵、干燥四个关键环节。萎凋使鲜叶失水软化，为后续发酵奠定基础；揉捻促进细胞破裂，释放茶汁；发酵是红茶品质形成的核心过程，通过酶促反应产生红汤红叶特征；干燥则终止酶活性并稳定色泽与香气^[2]。近年来，景宁红茶产业逐步发展，多数加工厂配备了控温控湿的萎凋房和发酵室，提升了环境可控性。

3.2.3 白茶加工工艺

白茶加工以自然萎凋为核心，工艺相对简洁，主要包括鲜叶采摘、自然萎凋、烘干三个步骤。萎凋时间较长，需在通风良好、温湿度适中的环境中缓慢失水，促使内含物质缓慢转化，形成白茶特有的清甜口感和淡雅色泽。随着市场需求增长，部分白茶生产企业开始尝试引入智能化萎凋设备，通过模拟自然条件实现精准调控，缩短萎凋周期并提高成品稳定性。同时，热风烘干或电热烘箱逐渐替代传统的日晒干燥方式，提升了生产效率和卫生标准。

4 景宁县多茶类生产技术的发展中存在的主要问题

4.1 技术推广覆盖面有限

景宁县地处浙南山区，地形复杂，茶园分布较为分散，部分茶区位于海拔较高、交通不便的偏远地带。目前，农业技术推广主要依托县级农业农村部门和乡镇农技站开展，但由于基层技术力量有限，加之茶叶生产季节性较强，技术服务难以实现全域覆盖。多数技术培训集中在交通便利的重点产茶乡镇，而边远山区的茶农获取系统性技术指导的机会较少，导致先进栽培管理与加工技术在区域间传播不均衡。

4.2 加工设备落后，自动化程度低

当前，景宁县茶叶加工业以中小企业和家庭作坊为主，整体装备水平偏低，多数加工厂仍依赖传统手工或半机械化操作，自动化、智能化设备普及率不高。特别是在杀青、揉捻、烘焙等关键环节，工艺控制仍依赖经验判断，设备更新滞后，导致产品质量稳定性不足，批次差异较大。部分企业虽具备一定资金实力，但在设备选型和技术升级方面缺乏科学规划，未能形成标准化生产线。

4.3 人才短缺与技术力量薄弱

景宁县茶产业发展过程中，专业技术人才供给不足的问题日益显现，成为制约多茶类生产技术提升的重要因素。目前，县级农业技术推广体系中专职从事茶叶技术指导的人员数量较少，多数技术人员需兼顾粮油、果蔬等多个产业的技术服务工作，难以对茶产业提供持续、深入的专业支持。乡镇基层农技人员虽承担着技术推广“最后一公里”的职责，但普遍存在专业背景不强、岗位流动性大、技术服务能力参差等问题，影响了先进技术的有效落地。

4.4 茶旅融合不足，文化资源开发滞后

景宁县作为畲族主要聚居地之一，民族文化资源丰富。然而，在当前茶叶产业发展过程中，仍以种植、加工为主，茶文化与旅游业的融合发展相对滞后，未能将地域文化特色有效融入到品牌建设和产业延伸中。茶旅融合发展方面尚处于起步阶段，茶园观光、茶文化体验、民宿经济等新业态发展缓慢，缺乏具有示范带动效应的茶旅融合项目。多数茶企和合作社对茶文化的挖掘不足，产品展示、销售环节缺少文化叙事，消费者对景宁茶的认知仍停留在产品层面，难以形成深层次的品牌认同。

5 促进景宁县多茶类生产发展的对策建议

5.1 加强技术推广体系建设

为提升景宁县茶叶生产技术水平，需构建覆盖全面、运行高效的技术推广体系。建议依托县级农业技术推广部门，整合乡镇农技站资源，建立县、乡、村三级联动的茶叶技术服务网络，推动专业技术力量下沉至基层一线。可在重点产茶村设立技术联络点，配备专职或兼职技术员，定期开展现场指导与问题答疑。鼓励龙头企业、专业合作社参与技

术推广,通过“企业+基地+农户”模式,实现技术成果的快速转化应用。此外,应结合本地实际,开发通俗易懂的技术手册和操作视频,利用微信公众号、短视频平台等新媒体渠道扩大传播覆盖面,提升茶农接受度和学习效率。针对季节性生产关键环节,如春茶采摘、病虫害高发期等,可组织专题培训与现场示范,增强技术推广的时效性和针对性。

5.2 推进加工设备更新与智能化升级

当前景宁县茶叶加工业普遍存在设备陈旧、工艺粗放的问题,亟需加快加工装备的现代化改造步伐。建议地方政府设立专项资金,对符合条件的茶叶加工企业给予设备购置补贴或低息贷款支持,优先扶持具有发展潜力的中小型加工厂实施机械化、自动化升级。鼓励企业引进节能型杀青机、连续式揉捻机、智能控温烘焙设备等先进机械,提升加工效率 and 产品质量的一致性。引导有条件的企业建设标准化清洁生产车间,规范加工流程,提升产品安全水平。在重点产茶区域可试点建设智能化茶叶加工厂,集成物联网技术和数据采集系统,实现加工参数的实时监测与调控,推动传统制茶向数字化、智能化方向转型,逐步形成具有示范效应的现代茶叶加工体系。

5.3 加强人才队伍建设,提升技术支撑能力

针对景宁县茶产业中存在的专业技术人才短缺问题,应立足本地实际,采取务实、可操作的措施,逐步缓解技术力量薄弱的现状。首先,可在县级农业技术推广部门设立茶叶专职技术岗位,明确职责分工,避免技术人员“一人多岗”导致服务分散的问题。同时,依托丽水职业技术学院等周边涉农院校,开展茶叶生产定向短期培训项目,重点面向茶农、合作社骨干及基层农技员,强化加工工艺、病虫害绿色防控、设备操作等实用技能。

其次,建立“企业+基地+技术员”的联动培训机制,在重点产茶乡镇设立实训点,由经验丰富的制茶师傅或技术人员现场示范教学,提升从业人员的实际操作能力。鼓励龙头企业或合作社内部培养“土专家”,通过“以老带新”方式稳定技术队伍。对外来专业人才,可通过提供阶段性住房支持、项目合作补贴等方式吸引短期服务。

5.4 推进茶旅融合发展,挖掘文化资源潜力

为提升景宁县茶叶产业的文化附加值,应依托“金奖惠明茶”品牌和畲族民族文化资源,推动茶产业与文化旅游深度融合。首先,可在重点产茶区域规划建设茶文化体验基地,结合茶园景观、传统制茶工艺展示、畲族民俗活动内容,打造集观光、研学、休闲于一体的茶旅融合示范点。其次,鼓励茶企、合作社与旅游企业合作,开发茶文化主题旅游线

路,如采茶体验游、非遗制茶工坊参观等,增强消费者对景宁茶文化的感知与认同。

同时,支持有条件的茶区发展茶宿经济,引导农户利用自有茶园建设特色民宿,配套提供茶餐、茶艺表演等服务,延伸产业链条。在宣传推广方面,可借助“金奖惠明茶”区域公共品牌影响力,策划具有地方特色的茶文化节庆活动,提升对外吸引力。通过完善基础设施、丰富产品形态、强化文化表达,逐步构建以茶促旅、以旅兴茶的发展格局,推动景宁茶叶产业向高质量、多元化方向转型升级。

5.5 延长产业链条,提升产品附加值

为提升景宁县茶叶产业的整体效益,需加快从初级加工向精深加工转变的步伐^[1]。建议依托本地资源优势,鼓励企业开展茶叶功能性成分提取、速溶茶粉、茶饮料、茶食品等多元化产品的研发与生产,拓展茶叶在食品、医药、日化等领域的应用空间。政府可设立专项扶持资金,支持有潜力的企业建设深加工生产线,推动产学研合作,引进成熟技术成果进行本地转化。引导茶叶企业与文旅产业融合发展,探索茶园观光、手工制茶体验、茶文化展示等新型业态,打造集种植、加工、销售、文旅于一体的综合发展模式。鼓励发展电商直播、社区团购等新兴销售渠道,提升终端市场的品牌认知与消费黏性。通过延伸产业链、提升价值链,不断增强景宁茶叶产业的综合竞争力和可持续发展能力。

6 结语

景宁县凭借其得天独厚的自然条件和悠久的茶文化历史,在多茶类生产方面展现出巨大的发展潜力。通过分析当前茶园管理、加工技术及市场表现,可以看到尽管在设备更新、技术推广等方面仍面临挑战,但随着一系列优化措施的逐步实施,如加强技术服务体系构建、推进加工设备智能化升级、强化品牌建设和标准化管理等,景宁茶叶产业正朝着更加高效、绿色和可持续发展的方向发展。未来,进一步挖掘区域特色资源,提升产品附加值,拓展产业链条,将有助于增强景宁茶叶的市场竞争力,提高金奖惠明茶的区域公共品牌影响力和知名度。

参考文献

- [1] 王章学.茶叶绿色生产技术的有关探究[J].河北农机,2023,(12):127-129.
- [2] 王飞,孙云,周子维,等.不同焙火程度对闽北乌龙茶化学品质的影响[J].宁德师范学院学报(自然科学版),2023,35(04):407-413.
- [3] 李贤海,贾芬花,汪群,等.径山抹茶生产技术的改进与提高[J].中国茶叶加工,2021,(02):59-61.