

拥有全国首个“茶生态医院”，首创茶叶气候品质认证体系，茶梗茶碎片可制成环保吸管，“从茶园到茶杯”全链条可溯源——

安溪“四链融合” 激发茶产业多元活力

核心提示

清晨的薄雾轻笼安溪茶山，露珠从翠绿的茶树叶片上滚落，折射出微光。茶农指尖轻捻，嫩芽便落入竹篓，茶林相拥，绿意绵延的生态画卷在闽南山间铺展。

在这片孕育铁观音的土地上，安溪“四链融合”实践，正让“绿水青山”与“金山银山”实现双向奔赴。作为农业农村部第三批农业绿色发展典型案例，安溪“四链融合”体系不仅重塑了茶产业发展模式，更成为政府引领、茶农参与、企业协同的共生共荣典范。

□融媒体记者 谢伟端 文/图



1 生态链筑基：守好茶山“根”与“魂”

“生态是茶山的‘根’，也是茶叶品质的‘魂’。”安溪县领导在谈及“四链融合”初衷时坦言，安溪茶产业既是百姓的“致富土”，更是生态的“守护者”，而“生态链”正是这一体系的根基。为筑牢生态根基，安溪率先推进“退茶还林”工程，从海拔低于250米、坡度超过25度的不适宜茶园，分批次实施生态修复，3.2万亩茶山重新披上“绿装”，乡土树种与茶树交错生长，构建起“茶—林—草”立体生态系统。

“以前高坡上的茶园，一下大雨就怕水土流失，茶叶也长得参差不齐。退茶还林后，山上的树多了，雨水能留住了，山下的茶园病虫害都少了，茶叶品质一年比一年好。”种茶十余年的安溪感德茶农老李，亲历了生态修复带来的变化。

若说“退茶还林”是生态修复的“宏观工程”，那么全国首个“茶生态医院”便是守护茶园健康的“微观管家”。在安溪



2 监管链守护：筑牢品质“生命线”

走进安溪祥华一家农资店，茶农老张拿起一包农药，熟练地用手机扫描包装上的二维码，屏幕瞬间显示出生产厂家、批次、使用说明、溯源轨迹等信息。“以前买农资总担心买到假的、禁用的，现在扫码就能查得明明白白，用着放心。”老张的安心，源于安溪构建的“从茶园到茶杯”全链条监管体系。

“品质是茶叶的‘生命线’，监管则是品质的‘守护者’。”安溪县农业农村局农产品质量安全监管股负责人表示，安溪的监管体系聚焦三个核心环节，实现源头、过程、结果全闭环管控。在源头管控上，全县286家农资店全部接入“安溪县农资监管与物流追溯平台”，315种农资实行“一



体验“三铁”魅力 传播茶乡文化

近日，安溪一场融合“三铁”文化体验与助学帮扶的活动温情启幕——由安溪县委人才办、县总工会主办的2025年金秋助学茶话会暨职工人才子女“三铁游”研学活动，让学子在铁观音、藤铁、冶铁的文化魅力中厚植家乡情怀。

探索“三铁”底蕴 担当“工韵文化推介官”

活动当日，在安溪县总工会派出的志愿服务队成员的引导下，一批职工人才学子，开启“三铁”文化探索之旅，并接受邀约，助力推介茶乡工韵文化。

在首站茶文化体验点、安溪县铁观音大师名匠交流协会现场，会长李金登、常务副会长陈朝金向大家详细讲解安溪铁观音的历史渊源、制作工艺及文化内涵。“乌龙茶铁观音制作技艺复杂精湛，是咱们先辈茶人工匠集体智慧的结晶，位列茶界‘双世遗’，可谓实至名归。”李金登介绍。

在藤铁工艺馆、陈清河劳模和工匠人才创新工作室，大家认真参观各类藤铁工艺精品。“我父亲和一帮乡亲用竹藤编，带动着编出一个富民产业。”该工作室负责人陈红萍讲述父亲陈清河的奋斗故事，让学子们深切感受到藤铁的匠心精神。

来到安溪县博物馆冶铁展区后，学子们跟随博物馆讲解员的生动讲解，浏览了丰富的文物展品，追溯安溪冶铁文化的历史变迁。“作为泉州22个世遗点之一，安溪青阳冶铁遗址是宋元时期泉州冶铁工业的珍贵见证！”

沉浸式的“三铁三世遗”文化体验，让职工子女深切感受到家乡深厚的工韵文化底蕴。茶话会现场，安溪县总工会为学子代表颁发“安溪县工韵文化推介官”证书，鼓励他们成为家乡文化的传播者。

“通过实地游研学，让职工人才学子们，汲取茶乡工匠精神力量，增强大家对家乡历史文化的认同感与自豪感，在今后求学路上，把家乡工韵文化推广出去，

影响更广泛人群。”安溪县总工会党组书记、常务副主席李小强说。

展现“三会”温情 护航“职二代”健康成长

“‘三铁’交融工韵情、‘三会’联动学子心！借助活动，让大家感受茶乡工韵魅力、收获多重关爱，希望大家不负韶华，做刻苦学习、不懈奋斗的安溪‘少年家’！”金秋助学茶话会现场，安溪县委常委、组织部部长、县总工会主席邵志民勉励职工人才学子。

随后，安溪县“茶小宣”青年理论宣讲先锋队员谢楠结合自身经历，讲述青年一代如何以实际行动传播茶乡文化、助力家乡发展，引发强烈共鸣。

与会嘉宾安溪茶企代表、电商企业代表接过话头，边分享创业就业故事，边邀约学子弘扬工匠精神，深挖茶乡文化富矿。“咱们安溪茶文化，就是一笔用之不竭的财富，期待一起来共推共富。”安溪青商



3 产业链裂变：让一片茶叶“全值利用”

在福建茶里功夫供应链科技有限公司的生产车间，机器轰鸣中，以往被当作废料丢弃的茶梗、茶碎片，正被送入粉碎机，加工成粉末后压制成环保吸管。工人拿起一根刚下线的吸管，仔细检查硬度与平整度，这样的环保吸管，如今已远销国内外。

“我们从2018年开始研发‘茶质—茶纤维’技术，就是想让茶产业废弃物‘变废为宝’。”该公司负责人张先生介绍，通过技术创新，茶梗、茶碎片不仅能够制成环保吸管，还能加工成茶具、包装材料等产品，全产业链资源利用率超90%。“这不仅解决了茶产业废弃物处理难题，还为安溪茶产业开辟了‘不止卖茶叶’的新赛道，现在已有更多企业加入产业链延伸的队伍，形成‘一业兴、多业旺’的格局。”

安溪的产业链延伸，远不

止于废弃物利用。在茶多酚提取实验室，科研人员将茶叶样本放入萃取设备，电脑屏幕上茶多酚纯度数据不断刷新；在零碳示范茶园，技术人员铺设生物质炭土壤改良层，无人机盘旋喷洒微藻肥，茶园上空的光伏板与翠绿茶树相映成趣，构成“农光互补”的新图景。

“我们一方面推进茶叶精深加工，引入生物提取技术，开发茶多酚、茶氨酸等功能性产品，2024年精深加工产值已突破10亿元；另一方面构建茶园低碳发展体系，实施生物质炭改良土壤、微藻肥替代化肥等五项技术，建成全省首个‘铁观音碳中和生态示范茶园’。”安溪县农业农村局产业发展股有关

负责人王先生介绍，目前安溪已建成零碳示范茶园5个，带动周边2000亩茶园实现低碳种植，茶产业单位产值能耗下降15%。

“以前茶梗、碎茶只能丢了，现在能卖钱，我们的收入也跟着增加了。”茶农陈阿姨笑着说，产业链的延伸让她实实在在享受到了发展红利。



4 价值链赋能：让生态优势变经济优势

在安溪高建发茶业的生产车间，印有“气候品质认证‘特优’级”的茶叶包装正从生产线上下线。“自从获得‘特优’级认证，我们的茶叶溢价率提升了25%，消费者更认可，订单也多了不少。”该企业有关负责人陈春坦言，气候品质认证为茶叶注入了“生态价值”，让好品质有了“科学背书”。



安溪首创茶叶气候品质认证体系，在全县布设71个自动气象监测点。

为将生态优势转化为经济优势，安溪首创茶叶气候品质认证体系，在全县布设71个自动气象监测点，实时采集温度、湿度、光照、降水等数据，通过科学模型评估茶叶生长的气候条件，划分“特优”“优良”“合格”三个等级。“这不仅是对茶叶生态品质的认可，更打响了安溪铁观音的‘生态品牌’，让我们在高端市场更有话语权。”安溪县农业农村局市场推广部门负责人表示。

除了赋予茶叶“生态标签”，安溪还构建了线上线下融合的销售体系，让茶叶“卖得好、卖得远”。在线下，依托安溪中国茶都、茶博汇等平台，打造“买全国、卖全国”的茶叶供应链；在线上，搭建“中国茶都直播基地”，培育专业主播团

队，让安溪茶叶通过直播间走向全国。2024年，安溪全县加工销售茶叶30万吨，茶叶包装销售额达70亿元、占全国三分之一，茶叶电商销售额超百亿元、占全国25%，“安溪茶叶”的市场版图持续扩大。

从产业链裂变到价值链赋能，安溪以“四链协同”的实践，走出了一条农业绿色发展的新路径。“‘四链融合’的核心，是实现生态效益、经济效益、社会效益的统一，让茶农在守护绿水青山中收获实实在在的‘金山银山’。”安溪县农业农村局局长王小鹏表示，下一步，将重点推进三项工作：一是扩大生态茶园、零碳茶园建设规模，计划到2026年实现生态茶园覆盖率80%以上，建成零碳示范茶园20个；二是推动茶文旅深度融合，打造10条茶生态旅游线路，培育5家省级以上休闲农业示范点；三是加快产业链数字化转型，建设“安溪茶叶大数据平台”，实现从种植到销售的全流程智慧管理。



副会长郑莲英说。

学子们纷纷应约的同时，更有部分代表走上台，讲述环卫工人、货车司机、网约车司机、快递员、外卖员新就业群体的实际困难。与会领导同时为受助学生代表发放助学金。

□通讯员 陈艺娜 黄东华 融媒体记者 谢伟端 文/图