

# 安永德三县突破县域经济“单打独斗”瓶颈 茶瓷香伴 带动销售额超27亿元

近日，茶瓷香伴引领泉州时尚生活大会暨安溪、永春、德化县域协作产业融合活动总结会举行。这场总结会，是对三县从“茶瓷融合”到“茶瓷香伴”、从“单打独斗”到“抱团发力”成果的一次集中检阅，近两年来，210余家企业参与，2300多款融合产品涌现，累计销售额突破27亿元。同时，这也是三县对未来如何一起走得更远、更时尚、更国际化的一次深入探讨：从县域协作机制的常态化，到品牌出海、数字贸易赋能，再到茶、瓷、香如何真正定义泉州的新生活方式。

□融媒体记者 谢伟端/文 受访者/供图(除署名外)

## 从“单打独斗”到“三核共融”

安溪茶、德化瓷、永春香，这三张名片原本各自闪亮，拼出了“一县一业”的好光景，但也难免遇到“单打独斗”的瓶颈。2024年7月，安溪和德化率先联手推出“国潮泉州·茶瓷融合”系列活动。2025年3月，永春加入，“茶瓷融合”升级为“茶瓷香伴”，三县正式进入“三核共融”的新阶段。

近两年来，三县打破县域壁垒，在资源整合、品牌共建、渠道共享上下功夫，逐步实现了从“各自发展”到“抱团发力”的转变。2024年以来，三县共组织了210多家优质企业，整合2300多款融合产品，累计销售额突破27亿元，真正干出了“1+1+1>3”的效果。这个模式不仅被评为泉州市商务创新典型案例，还被《中国社科院专刊》以《茶瓷“香”伴：“晋江经验”的县域产业融合新实践》为题专门推广，为全国县域特色产业协同发展提供了一个可借鉴的“泉州方案”。

总结会现场氛围热烈。这是一场回顾来路、总结经验、共谋未来的聚会，也是一场推动三县深化协作、赋能文旅融合、引领时尚生活的聚会。与会者一致认为，三县要继续深耕区域协调，做强县域经济，打造一个资源共享、利益共赢的产业共同体。

三县闯出的这条路，既是打破县域壁垒、实现协同发展的探索之路，也是传统产业主动拥抱新消费、锚定“时尚泉州”的求变之路。以这次大会为新起点，三县将把协作机制制度化、常态化，在品牌共建、标准共立、渠道共享、创新共研上走得更深，真正形成规划对接、要素互补、利益共享的融合发展格局，让世界通过一杯茶、一件瓷、一缕香，感受泉州的文化厚度与时尚魅力，最终实现“优品出海、品牌出海”。

参与活动的企业代表感慨道：“这次‘茶瓷香伴’活动，把安溪茶、德化瓷、永春香这三张文化名片拧成了一股绳。”接下来，安溪茶企将继续与永春、德化的伙伴们在产品创新、品牌推广、市场渠道上加强合作，让“1+1+1>3”的效应持续放大。

数字贸易赋能县域经济高质量发展，也是此次大会的一大看点。“茶瓷香伴”有望做成全国数实融合的大样板，为乡村振兴贡献一份精彩的“泉州方案”。在高端对话环节，嘉宾们围绕“从县域协作到时尚共生”展开讨论，聊的是茶、瓷、香如何定义泉州的新生活，引领新消费，在产品创新、品牌提升、市场拓展、文化传播等方面碰撞火花。



年轻人被融合产品深深吸引(本报资料图片)



一杯茶、一件瓷、一缕香，带来泉州的文化厚度与时尚魅力。(本报资料图片)



表彰优秀企业和个人，激发融合发展积极性。



茶瓷香融合表演，展现非遗魅力。



产品创新、品牌提升、市场拓展、文化传播等方面的思维火花在总结大会上碰撞



包含茶、瓷、香的伴手礼套装(本报资料图片)

## 融合发展重磅成果发布

大会集中发布了一批重要成果，为茶、瓷、香产业的高质量融合提供了理论支撑、行动指南和价值引领。

一件件成果很“硬核”：短视频全景展示“茶瓷香伴”产业融合活动的整体成效，用鲜活的数据和落地的项目，见证了从“一县一品”走向“多县一群”的坚实步伐。商务部中国国际电子商务中心研究院等机构权威发布了《安溪永春德化产业融合发展蓝皮书》，深入剖析现状和趋势，给出了务实可行的发展建议。安溪、永春、德化三地联合发布《泉州茶瓷香产业未来发展规划倡议》，在标准共建、创新共研、渠道共拓、品牌共塑、文旅共融等方面明确了发力方向。三地的

企业家和高校学生代表共同发布《“茶瓷香伴”时尚生活倡议》，倡导传承非遗技艺、创新时尚产品、引领生活方式，让茶、瓷、香从传统特产升级为现代时尚符号，传播东方生活美学。

为激励先进、树立榜样，此次总结大会还颁发了“县域协同·融合创新企业奖”“县域匠心·优质供应企业奖”“县域新锐·优秀渠道企业奖”以及大学生电商直播邀请赛“产教融合·高校双创之星”等四类奖项，表彰在产业融合中表现突出的企业和个人，进一步激发大家参与融合发展的积极性。



茶瓷香融合产品古韵浓厚(本报资料图片)

## 打造县域产业融合“泉州样板”

颁奖结束后，一场以“时尚致远·共谱新章”为主题的启动仪式举行。各方代表共同启动新征程，标志着“茶瓷香伴”县域协作、产业融合进入常态化、深度化发展的新阶段。

面向未来，三县将以此为契机，持续深化全方位合作：一是健全长效机制，推动规划对接、要素互补、利益共享，打造县域产业融合的“泉州样板”；二是时尚化赋能要跟上，立足非遗传承，融入新材料、新设计、新技术，开发更受年轻人欢迎的高附加值产品，提升产业竞争力和品牌影响力；三是拓宽数字化渠道，依托电商直播、数字贸易等新模式，推动茶、瓷、香优品抱团闯市场，走向全国、迈向世界；四是深化产教融合，加强与高校合作，培养更多创新型、应用型人才，为产业持续升级提供人才支撑。

这场总结会，既是对近两年工作的系统复盘，更是面向未来的再动员、再出发。从“一县一品”到“多县一群”，从“卖产品”到“引领生活方式”，“茶瓷香伴”正以全新的姿态，推动传统产业向时尚化、国际化转型。它为泉州建设“世遗泉州时尚之都”、推动县域经济高质量发展、全面推进乡村振兴注入了强劲动力。站在新起点上，安溪、永春、德化将继续携手，以茶为韵，以瓷为器，以香为魂，持续擦亮“茶瓷香伴”的特色品牌，让千年海丝文化与现代时尚生活交相辉映。

茶、瓷、香是泉州最有辨识度的特色产业，也是带动群众增收、助力乡村振兴的重要支柱。“茶瓷香伴”以产业融合为纽带，打破县域壁垒、整合优势资源，推动产业链、供应链、创新链、价值链深度融合，不仅实现了产业提质增效，也促进了文化传承、文旅融合与消费升级，为全国县域特色产业协同发展探索出了一条新路径。

这场总结会，既是对近两年工作的系统复盘，更是面向未来的再动员、再出发。从“一县一品”到“多县一群”，从“卖产品”到“引领生活方式”，“茶瓷香伴”正以全新的姿态，推动传统产业向时尚化、国际化转型。它为泉州建设“世遗泉州时尚之都”、推动县域经济高质量发展、全面推进乡村振兴注入了强劲动力。站在新起点上，安溪、永春、德化将继续携手，以茶为韵，以瓷为器，以香为魂，持续擦亮“茶瓷香伴”的特色品牌，让千年海丝文化与现代时尚生活交相辉映。



## 产茶重镇品质管控亮点多

目前，安溪铁观音春茶的采摘和初制已基本收尾。今年的春茶季，虎邱、西坪、芦田等产茶重点乡镇加大茶叶安全与品质的管控力度，亮点纷呈。

### 强化春茶抽检

日前，虎邱镇市场监管所与农技站联合启动春茶专项抽检。工作人员前往数个茶叶主产村，深入茶叶集中加工点及部分茶农家中，随机抽取毛茶样品。检测项目主要集中于农药残留和重金属含量，这两项既是消费者最为关心的指标，也是茶叶进入市场的硬性门槛。

该镇农技站在春茶采摘前，已多次向茶农普及用药安全知识，强调必须确保采摘前的安全间隔期。市场监管所则

对镇内茶叶收购点开展巡查，核验进货台账与检测报告，力求每一批外销茶叶均有据可查。

首批抽检结果显示，合格率达到100%，未发现违规使用农药和化肥的情况，官方出具的合格报告进一步增强了采购商的信心。虎邱镇后续将继续加大抽检频率与覆盖面，特别是加大对电商及对外批发渠道茶叶的检查力度，做到批批可追溯。

### 推广智能设备

西坪镇是铁观音的发源地，该镇持续探索茶叶清洁化生产路径。今年春茶期间，西坪镇在全镇范围内推广智能治虫灯和水肥一体化灌溉系统。

智能治虫灯外形类似于普通路灯，其工作原理是利用害虫的趋光性，以特定波长的光源诱捕害虫并进行物理灭杀，无污染，可全天24小时自动运行。安装智能治虫灯后，许多茶园在整个春茶季无需使用化学农药。

水肥一体化灌溉系统是一套管道化输送设施，将水和肥料按精确比例混合后，直接输送至每棵茶树的根部。以往，茶农多采用人工撒施的方式施肥，存在分布不均、利用率低等问题，还易导致土壤板结及面源污染。通过该系统，灌溉量与施肥量均可精准控制，既节约肥料又节省人工。

西坪镇推广上述两项设备取得了明显成效。据当地茶农测算，农药用量减少一半以上，化肥用量也下降近半。与此同

时，茶青品质有所提升，制成的茶叶口感更纯净。该镇今年春茶送检结果符合绿色食品标准，在消费者日益关注茶叶安全性的背景下，绿色食品认证为产品增加了市场竞争力。

### 打造茶庄园集群

芦田镇选择了另一条发展路径，打造茶庄园集群。该镇目前已建成8家规模化茶庄园，共管控茶园2.8万亩。特别值得一提的是，该镇大部分茶园已纳入庄园统一管理体系。

芦田镇的茶庄园并非简单的土地集中经营。每座茶庄园都是一个综合载体：山上种植茶树，山脚建设茶叶加工厂，并配套民宿、茶文化体验工坊及观光步道。游客可入

住茶园民宿，参与采茶和制茶体验，品饮新制的铁观音。

该模式带来了两个方面的直接变化。第一，茶叶品质更加稳定。庄园统一提供技术指导，明确施肥时间、修剪方法及病虫害防治标准。茶农按标准生产，庄园按保底价收购茶青。这一机制避免了茶青价格的大幅波动，也解决了茶农的销售问题。第二，就业机会增加。庄园在日常运营中需要大量劳动力从事茶园管理、茶叶加工及旅游接待等工作。芦田镇的8座茶庄园共带动周边200多户村民就业。部分村民在庄园担任制茶师傅或导游，还有村民开办农家乐和土特产店。以前，春茶季结束后，常有闲置劳动力，如今庄园全年持续运营，为村民提供了稳定的工作岗位。

□融媒体记者 谢伟端