

# 殷殷嘱托润黔山

## ——习近平总书记考察贵州一周年特别报道



位于铜仁市江口县的贵茶集团抹茶超级工厂。贵州日报天眼新闻记者 谢佳杰 摄

习近平总书记强调，要保护好生态环境，努力把生态优势转化为发展优势。守护绿水青山，贵州正将生态高颜值转化为经济高价值。在青山绿水间，一个个特色生态产业拔节生长，生动诠释着“绿水青山就是金山银山”的理念。铜仁江口，梵净山下的生态茶园里，新芽被送入贵茶集团的智能化生产线，化作香飘世界的抹茶，迈向万吨级产能；黔东南高新区，麻江蓝莓的“甜”与凯里酸汤的“酸”巧妙融合，在科技创新中碰撞出健康饮品的新赛道；六盘水水城，山野

间的“维C之王”刺梨，经过精深加工变身成为30余种时尚产品，远销海内外，成为带动数千农户增收的“金色引擎”。从一片叶、一颗果到一杯饮，贵州各地正依托得天独厚的生态禀赋，因地制宜选准产业方向，推动生态农产品向精深加工跃升，让生态“饭碗”端得更稳、成色更足。在守好发展和生态两条底线的共识下，生态产业化之路越走越宽，百姓富与生态美协同并进的画卷正徐徐展开。

# 黔物生金满地香

抹茶加工迈向万吨级产能

贵州日报天眼新闻记者 尹洁

“今天就有六批客商前来参观考察，第一季度已接待上百批来自欧洲、东南亚及全国各地的客户。”3月23日，铜仁市江口县贵茶集团产业园内，自动化生产线全速运转，贵茶集团总经办主任钟进在接待客商时，言语间尽显产业发展的火热势头。

作为铜仁市特色农产品加工标杆项目，贵茶集团正以智能化扩能、全链条升级，推动纯净抹茶产业迈上新台阶。园区内新建的碾茶原料仓储立体智能冷库将于4月正式投用。

“这座智能立体冷库能有效解决原料保鲜与规模化存储难题，为产品仓储提供坚实的安全保障，更为抹茶产能扩张筑牢根基。”贵茶集团生产部总监张廷宏介绍。

凭借立足本土、深耕产业的底气与魄力，贵茶集团已与国内外300余家新茶饮头部企业、食品行业巨头达成合作，抹茶出口量稳居全国第一。

贵茶集团紧扣市场需求，加速完善产线配置，全力满足抹茶产品高标准、快节奏的供货需求。当前，五条核心生产线同步建设，涵盖抹茶纯粉、焙茶粉、调味茶、固体饮料及原料预处理生产线，全部计划年内建成投用。

与此同时，贵茶集团还将持续增配原料冷库仓储、碾茶精制、拼配、磨粉、包装等关键工序产线，目标是形成年产万吨抹茶的供应能力，进一步巩固“世界抹茶超级工厂”的行业地位。

2017年，贵茶集团依托梵净山“高海拔、低纬度、多云雾、寡日照”的独特生态优势，打造全球最大抹茶单体精制车间，构建起从茶园到茶杯的全产业链体系。

“如今在家门口就业，挣钱顾家两不误。”生产车间员工匡桂芬十分满足。在贵茶集团的200多名生产在岗员工中，超九成来自周边村镇，他们在家门口变身熟练产业工人，稳稳共享产业发展红利。

近年来，铜仁抹茶产业实现跨越式发展，核心种植基地从2.05万亩拓展至8.5万亩。2025年，贵茶集团抹茶销量达2500吨，持续领跑全国，产品远销54个国家和地区。随着智能冷库投用、多条新线建成投产，2026年贵茶集团抹茶销量有望突破5000吨，为铜仁打造百亿级抹茶产业集群、推动特色农产品加工高质量发展注入强劲动能。



黔东南州从江县推进标准化生产，通过优选培育最佳石斛品种，确保种子质量佳。石斛产量稳。图为技术人员在管护铁皮石斛苗。石宏辉 摄（影像贵州）



贵州初好农业科技开发有限公司刺梨气泡水生产线。王欣颖 摄



贵州苗厨酸汤食品有限公司生产车间，工人在查看白酸汤发酵情况。邵春 摄（影像贵州）



贵州苗之灵健康科技有限公司蓝莓加工全自动化生产线。游建勇 摄

## “酸甜CP”领跑健康饮品新赛道

贵州日报天眼新闻记者 李丽

“来，尝尝这款蓝莓酸汤，配火锅解腻又开胃，老人小孩都能喝。”3月24日，黔东南高新技术产业开发区内，贵州苗之灵健康科技有限公司副总经理游建勇端起一杯深色饮品，向记者热情推荐。

塑料杯中，白酸汤的醇厚与蓝莓的清甜交织碰撞，入口便是苗岭独有的鲜爽滋味。这杯凝聚着山野馈赠与现代科技的饮品，正是公司“一甜一酸”产业战略的创新结晶。

近年来，黔东南州依托得天独厚的生态优势培育特色产业，大力发展“一甜一酸”产业，以科技创新为杠杆，成功打造蓝莓产业核心区和酸汤产业集聚区，为地方经济发展注入强劲动力。

作为从民族医药领域跨界而来的企业，贵州苗之灵健康科技有限公司借鉴中药配伍智慧，将酸汤与鲜果结合开发成饮品，这成为2023年转型的关键一步。

2023年7月，贵州苗之灵健康科技有限公司正式成立，根植“中国蓝莓产业科技创新十强县”麻江，坐拥全国最大蓝莓加工生产基地的资源优势，精准契合黔东南州产业发展方向。随后，企业加码蓝莓深加工项目投资，并与园区内贵州苗厨酸汤食品有限公司等酸汤制作企业达成合作，以山泉水和糯米汤自然发酵的白酸汤为基底，搭配蓝莓、刺梨、百香果等原生食材，开启“酸甜融合”的创新探索。

在苗之灵生产车间，低温冷榨设备匀速运转，深紫色的蓝莓原浆顺着管道缓缓流淌。新鲜蓝莓经清洗、压榨等工序，萃取出富含类黄酮、花青素的营养精华，再与凯里白酸汤精准配比，一瓶瓶中带着酸的“蓝莓酸汤特饮”就此诞生。

“甜是麻江蓝莓的本味，酸是凯里白酸汤的精髓。”游建勇拿起成品介绍，科技创新与产业联动，让“酸甜CP”持续圈粉。除了蓝莓酸汤，公司还推出刺梨酸汤、蓝莓原浆、原液等产品，下一步根据食药同源，将推出酸汤+天麻等系列产品。

“我们还要优化产品矩阵，拓展更多健康饮品品类，让黔东南州的‘酸甜滋味’走向更多家庭。”游建勇眼中满是期待。

## 一种水果30多种“吃法”

贵州日报天眼新闻记者 郭立

团队一直思考的事。在初好农业生产车间，刺梨是绝对主角。“2019年至今，我们研发出几十种刺梨产品，目前保留下来30多种。其中既有刺梨原浆、SOD口服液等常规产品，也有刺梨啤酒、刺梨茯苓发酵饮等新锐产品。这些产品在保留较高维生素C含量的同时，口味也更多元，深受各年龄段消费群体的喜爱。”王欣颖如数家珍地介绍着。

据了解，初好农业销售渠道已遍及全国20多个省、100多个城市，不久前产品还成功出口泰国、老挝等地，并在老挝开设全国刺梨行业第一家海外展示店。2026年，初好农业第一季度销售额同比增长约30%，仅1月份就突破千万元。

这个来自山野的

刺梨是一种生长于贵州山间的金黄色野果，因其每100克维生素C含量超过2000毫克，远超常见水果，被誉为“维C之王”，却因浑身带刺、口感酸涩、难以下咽而遭人“嫌弃”。

王欣颖认为，刺梨作为水果界维生素C的“天花板”，精深加工后具有良好的市场前景。如何把浑身是刺、口感不讨喜的刺梨转化为消费者乐于接受的产品，是王欣颖和

果子，也是助农增收的“致富果”。初好农业一头连着市场，另一头连着种植户。2025年收购刺梨1万余吨，助农增收4187万余元，间接带动就业4000余人次，刺梨产业正成为推动乡村振兴的“金色引擎”。

据初步统计，初好农业第一季度销售额同比增长约30%，仅1月份就突破千万元。这个来自山野的

刺梨是一种生长于贵州山间的金黄色野果，因其每100克维生素C含量超过2000毫克，远超常见水果，被誉为“维C之王”，却因浑身带刺、口感酸涩、难以下咽而遭人“嫌弃”。

王欣颖认为，刺梨作为水果界维生素C的“天花板”，精深加工后具有良好的市场前景。如何把浑身是刺、口感不讨喜的刺梨转化为消费者乐于接受的产品，是王欣颖和

果子，也是助农增收的“致富果”。初好农业一头连着市场，另一头连着种植户。2025年收购刺梨1万余吨，助农增收4187万余元，间接带动就业4000余人次，刺梨产业正成为推动乡村振兴的“金色引擎”。

毕节市百里杜鹃管理区沙厂乡打造豆制品加工标准化生产车间，助力群众增收，壮大村集体经济。图为工人正在进行豆干分拣。陈鹤 摄（影像贵州）