

中国抹茶为何香飘全球

一抹来自东方的青绿,流淌着传统与时尚,正惊艳全球市场。

最新发布的《2026中国抹茶产业发展报告》显示,2025年,中国抹茶产量突破1.2万吨,占全球近70%,近5年产业年均复合增长率达28.67%。

我国是茶的故乡、茶文化的发源地。近年来,国内抹茶产能规模大幅提升,国际影响力和竞争力显著增强。业内人士指出,国产抹茶在全球爆单并非偶然,而是需求、供给与文化叙事的同频共振。

抓住国内外抹茶市场机遇,传统茶叶产区加快转型

浙江金华,市中心一家国际知名连锁咖啡店店内,店员正忙碌地调配一款“绵云抹茶拿铁”。店内张贴的饮品海报上,“所用抹茶原料产自浙江武义海拔700米以上的茶园”格外醒目。

金华市武义县是传统茶乡,这几年,当地持续加速茶产业破局转型。“传统名优茶工艺繁复、产能受限,市场趋向饱和。”县农业农村局茶叶技术服务站站长周小芬说,随着茶消费方式转型,市场对茶深加工、多元化茶饮产品需求激增,这为盘活茶资源、延伸产业链、适配新型消费市场提供了机遇。

走进浙江乡雨茶业有限公司的抹茶加工车间,8条碾茶生产线正在不间断地有序运转,新鲜茶叶经过贮青、切叶、蒸青、冷却、烘干、梗叶分离、色选、碾磨等12道工序,被加工成细腻清香的抹茶粉,销往全球各地。

“2019年,我们就率先开辟了抹茶加工产线,组建起15人的抹茶技术研发团队。”公司负责人祝凌平介绍,经过5年多调试摸索,逐渐掌握碾茶生产的核心加工技术,成功攻克色泽保绿、海苔香留存、细度精准控制等技术难点,形成以“高色、高香、高鲜、高细”为核心的高品质抹茶技术壁垒。

作为国内最早开始生产抹茶的地区之一,浙江已形成杭州、绍兴、金华、宁波四大抹茶主产区,去年全省抹茶产

量8851吨、产值11.01亿元。今年一季度,浙江抹茶出口1241.97吨,货值1.4亿元,同比增长7.3倍。“现在单单春茶季,就能消化近2000吨鲜叶。”祝凌平介绍,茶叶经过精细化加工与品质升级,高端系列碾茶卖到40多万元一吨,高端系列抹茶最高卖到58万元一吨,价格提升了近一半。

贵州铜仁,国产抹茶另一核心产区。在这里,“高海拔、低纬度、多云雾、寡日照”的生态优势,为700万亩茶园差异化突围带来机遇。

“4月底,产销抹茶已达1100吨,生产排到了下半年。”贵茶集团董事长兼总经理蒙祖德说。目前,铜仁抹茶主要用于国际食品工业和高端茶饮市场,与国内外300多家新茶饮头部企业深度合作。2025年,当地抹茶产销量达2500吨,出口1300吨,同比增长3倍,出口量全国第一、全球第二,一季度出口总量同比增长超40%,出口覆盖国家和地区增至54个。

瞄准国际供应空白,贵州铜仁、浙江余杭、湖北孝感、四川宜宾等国内茶乡抓住机遇,发挥比较优势,集群发展态势凸显。中国茶叶流通协会会长、全国茶叶标准化技术委员会主任委员王庆表示,“抹茶产业已经成为我国茶产业延链补链、提质增效的核心赛道,以及打造农业新质生产力、推动茶产业现代化发展的重要抓手。”



进一步提升文化软实力,推动抹茶产业高质量发展

新茶饮、新茶点、茶空间形成的一系列新兴消费业态,日渐成为游客解锁饮茶风尚的热门打卡地。

炎炎夏日,贵阳市南明区的一家茶饮店排起长队。推门而入,一股青草香甜扑面而来,吧台上摆满了不同细度的抹茶罐。游客王艺言点了一杯招牌饮品抹茶生椰。店长吴洋毓先舀两勺细磨抹茶粉,冲开后茶粉瞬间散开,再加入冰块,一起倒进铺好椰乳的透明杯子,顶上挤一圈奶油,最后筛一层薄粉——那抹来自梵净山的翠绿跃然眼前。

“不仅能看,还能体验!”王艺言走到一旁的体验区,攥着磨柄转了几圈,得到两包定制的冲泡饮品,“抹茶不只是柜台里的成品,还能亲手磨,甚至能做成抹茶雪花酥、抹茶生巧等多种抹茶食品,这趟贵州没有白来。”

产业红利,惠及万千茶农。铜仁市江口县闵孝镇提红村,村里建成了强村富民工坊,对其他乡镇运送来的茶青进行碾茶加工。“到了采收旺季,平均每天加工茶青1.8万斤左右。”工坊负责人林峰说。在铜仁,抹茶产业已覆盖全市39个乡镇,带动11万茶农就业增收,茶园亩均产值从约3000元提升至近6000元。

在武义,依托“龙头企业+合作社+农户”的利益联结机制,抹茶原料收购价较普通茶叶高出30%以上。“过去只有春茶能卖上价,夏秋茶没人收,现在全年都有活干、有钱赚。”壶山街道上端头村茶农施生法说。

也要看到,进一步打开国际市场,高端抹茶产品的市场培育和认知度提升是主要难点。不少企业提出,我国抹茶不缺产量,但在品牌知名度上与国际老牌企业仍有差距。挖掘和释放产品背后的价值,增强中国抹茶出口的文化自信,是重要的突破口。

位于杭州市余杭区的径山镇,以径山茶而闻名,自唐代至今传承1280余年,是宋代点茶文化发源地,

日本抹茶技艺亦源自径山。2022年,余杭径山茶宴作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”子项目列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录,2025年余杭抹茶出口额增长超七成。

“径山是中华抹茶之源,我们守着千年禅茶文脉,不能只做原料输出的‘打工者’。”余杭文旅集团副总经理、杭州径山茶发展有限公司董事长施鸿鑫直言。

径山镇五峰茶园,青山叠翠,茶香沁脾。每逢周末,时常有小学生在此开展抹茶研学——头戴草帽,挎起竹制茶篓,孩子们跟茶农学习采摘茶叶;移步抹茶非遗工坊,大伙儿有模有样地打出蓬松绵密的抹茶茶沫,冲泡出一杯杯清香的抹茶饮品。

“我们把茶园变成实景教材,让青少年在从茶园到杯盏的全过程沉浸式体验中,认识、传承抹茶文化。”茶园负责人马宽说。眼下,每月超千名师生走进茶园研学体验,径山茶的生态、文化价值在无形中落地生根。

看茶、喝茶、买茶、体验茶文化……以抹茶为纽带,各地持续深化茶旅融合发展,打造面向海内外游客的多元体验场景。

在余杭区,径山寺、径山茶文化园已成为彰显中华禅茶文化的重要窗口,“禅茶剧本杀”“宋韵茶宴”等特色体验项目不仅吸引国内游客,也成为海外友人感知宋韵文化的热门打卡地;银泉茶业工业旅游项目开放抹茶全流程生产线,让中外游客沉浸式体验传统技艺与现代工艺的交融,年接待国内外游客超10万人次。

在贵州铜仁,深入挖掘历史文化资源,传承宋代点茶非遗技艺,规划建设抹茶产业园、抹茶小城、抹茶小镇、抹茶街区等文化载体。“十五五”时期,贵州将推动抹茶融入1万个消费场景,实现综合产值100亿元。

(郁静娴 苏滨 窦瀚洋)

严格抹茶生产加工标准,推动产品加速与国际接轨

短短几年时间,国产抹茶进入“量质齐升”新阶段,企业数量、产业链配套、出口规模全面提升。从低端代工升级为全球高端抹茶市场的核心供应商,是如何做到的?

梵净山下,茶香清冽。在贵茶集团,每一批抹茶都历经遮阴覆盖、蒸汽杀青、碾磨细粉等工序,车间里,大部分流程均由智能化系统自动完成。

“优质抹茶的颗粒细度要达到800至1000目,不到奶粉颗粒的1/10,传统石磨难以快速增产,必须依靠超微粉碎机、低温球磨机、气流粉碎机精密装备。”蒙祖德介绍,目前,集团智能化磨粉生产线已扩增10条,采用低温球磨工艺,确保抹茶细度达1200~1300目;新建的5000吨数字化智能化抹茶冷库已启用,为原料储存和品质保障提供支撑。

“高品质抹茶的技术门槛很高,背后是一整套农业、加工、食品安全和仓储系统。”铜仁市碧江区创业品牌“甘柒菓”联合创始人冉丝坦言,“真正的抹茶生产,从品种选择就开始了,不同品种加工出来的抹茶色泽、香气、鲜味、苦涩感、茶氨酸含量都不一样。”此外,茶叶生长过程中,遮阴时间、遮阴率、湿度,都会影响叶绿素、茶氨酸和苦涩感,遮得不够,颜色和鲜味不够;遮得过头,又有病虫害风险。

“我们专门成立抹茶研究院,联合

中国农业科学院茶叶研究所、江南大学等科研院校开展技术攻关,共建研发平台,持续优化茶树品种与加工工艺,累计申请专利超过40项。”蒙祖德说。目前,铜仁抹茶已经通过超500项欧盟农残检测。

除了过硬的生产工艺,完备的标准体系是“硬杠杠”。近年来,浙江围绕茶园生产管理、抹茶产品加工开发等,陆续制定了多个相关技术标准。在武义县白姆乡的浙江更香有机茶业开发有限公司,1120余亩有机茶园变身“5G+智慧茶园”:运用物联网技术,集成安装了太阳能诱虫灯、防霜扇、气象监测站等管理设施,实现茶园长势监测、采摘预测、虫情测报、农事记录等多种功能。

企业大厅里,中国有机、欧盟有机等多项国际认证证书摆在显眼位置。“我们以严格品质叩开全球市场大门。凭借全链有机标准化生产,才能跻身国际高端供应链。”更香有机茶业总经理金国庆说。

勇闯全球市场,国产抹茶正加快成为市场开拓者、标准引领者、创新示范者。今年5月底,在贵州铜仁召开的2026抹茶大会上,《梵净抹茶》系列团体标准正式发布,在全国率先将遮阴覆盖作为强制前置条件。技术指标的确立,意味着中国抹茶正在逐步构建自己的标准体系。