

## 抹茶蛋糕、抹茶千层、抹茶芝士受青睐

# 宁波茶企挖掘抹茶经济



抹茶主题店里的抹茶产品。 记者 鲁威 摄

### 抹茶产品渐受市民青睐

近几年，围绕着抹茶衍生的各类单品在宁波乃至全国渐渐成为一种新的消费趋势，甚至有变成主流口味的势头。除了面包店、咖啡店推出抹茶口味的单品之外，无邪抹茶、宇治抹茶冰淇淋、西尾抹茶等各种抹茶品牌也不断涌现在宁波街头。

天一广场的一家抹茶主题店中，可以看到满墙的茶文化，每一个角落都充满了日式风味。摆台上罗列着以抹茶为原料制作的产品，如抹茶千层、抹茶生巧、抹茶冰激凌等样品。

除了作为一种营养强化剂和天然色素添加剂被广泛用于食品、保健品和化妆品等诸多行业，抹茶更是一种茶饮料品种，与乌龙茶、绿茶、大麦茶等传统原叶茶相比，饮用抹茶能汲取更多的营养成分。

据该店的工作人员介绍，主题抹茶店除了营造氛围，这些单品多元的抹茶，也能给消费者极为新鲜、极致、丰富而又有文化内涵的场景体验，尤其受到80后、90后甚至00后消费者的喜爱。

### 本土茶企瞄准抹茶商机

宁波拥有茶园面积20多万亩，又是全国重要的茶叶出口港。但是，宁波的茶企历来以生产绿茶、珠茶、红茶为主，行业销售模式相对单一，难以占据绝对优势。

这两年随着抹茶店数量的增加，抹茶需求量和产量也越来越高，制作抹茶的原料单价也不断上涨。这让部分宁波茶企看到了商机，象山、宁海、海曙、慈溪等地的茶企纷纷着手引进设备，改良品种，生产抹茶原料。

海曙的章水镇赤水村的“山上山”成了宁波第一个试水抹茶产业的企业。该企业负责人娄利明原是生产经营茶叶机械的，近年来，他对抹茶生产产生了浓厚的兴趣。他发现，2011年日本大地震后，其国内抹茶生产基地遭受污染，需大量进口抹茶，抹茶生产机械也因此畅销起来。于是他和合伙人杨雪刚用改造的生产流水线做起了抹茶原料。一公斤抹茶的售价高达200元左右，比珠茶身价高了20多倍。

去年起，慈溪的威家山茶叶公司也决定改变传统茶叶的概念，拓宽茶叶应用领域，把茶叶再加工当成茶叶经济升值的发动机。去年7月，威家山茶叶公司花费百余万元引进了一条日本抹茶生产线，并专门邀请浙江大学茶叶研究所相关人员对员工进行抹茶生产加工技术培训和指导。今年7月开始，该茶企生产的50多公斤抹茶在网络试销阶段便广受消费者欢迎。

据负责人介绍，抹茶的生产加工首先需要将原材料加工成碎片，然后进行杀菌、烘焙，最后将加工好的半成品研磨10~20个小时左右，制作成细腻的抹茶。

“碧云引风吹不断，白花浮光凝碗面。”这是唐代诗人卢仝对抹茶的赞美诗句。抹茶对很多人来说并不陌生。近年来，在宁波市面上也出现了多家抹茶主题店，抹茶冰淇淋、抹茶蛋糕、抹茶咖啡，甚至是抹茶鸡尾酒等产品层出不穷。

茶叶由喝变吃，身价一下子大增。这几年，抹茶价格正在逐年攀升。业内人士表示，品质较好的抹茶，一干克可以卖到400元左右，是普通原料茶价格的10多倍。而品质最好的抹茶，一干克售价甚至能过万元。

在国内，绍兴、杭州等地看到商机的茶企开始规模化生产抹茶。近几年，宁波海曙、象山、宁海、慈溪等地的茶企也开始挖掘抹茶产业。

### 种植生产技术要求极高

上个月，市林业局总工程师林伟平受邀参加了在绍兴举办的“中国·绍兴抹茶发展论坛”，并到绍兴越城区富盛抹茶小镇进行考察了解。

“目前，浙江地区的抹茶生产线已经达到了15条，以生产碾茶（抹茶的原料茶）为主。”林伟平告诉记者，“要发展抹茶产业困难重重，主要受制于两大因素：一个是优良茶种，虽然宁波乃至浙江茶叶面积广，但是适合制作高端抹茶的优良茶种非常少；另一个是不少茶企用来制作抹茶的机器大多是从日本进口，成本不低。”

“目前市场上缺乏高端抹茶，而抹茶的制造又不像绿茶、珠茶、红茶等产品。抹茶非常讲究原料品质，无论从品种还是技术上的要求都很高。”一位茶企负责人表示，“比如每年开春4月中旬以后，对茶园用遮阴网覆盖约半个月，减少阳光，使叶片产生更多的叶绿素，以形成它独特的绿色和淡甜口味。采摘以后先用蒸气杀青，之后脱水。接下来，茶叶还要经过传统日本花岗岩石磨研磨，取叶脉和叶茎中分离出的贵重部分加工成茶粉。”

### 严把质量做深抹茶经济

“绿茶的深加工空间很大，值得探寻和钻研。比如，抹茶不受地域和季节限制，从采摘到加工，可完全实现机械化作业。”慈溪威家山茶园负责人告诉记者，从各类消费数据显示，消费者对抹茶品类的关注度在快速上升，且以前消费抹茶香精和便宜抹茶粉的用户开始把目光瞄向高品质抹茶，因此市场前景非常好。目前，威家山茶叶公司的抹茶正在进行有机产品及QS体系等认证，计划明年初正式上市销售。

“国内最大的抹茶种植和生产企业在绍兴‘御茶村’，其2016年产量达600吨，产值超亿元。这个村子从2006年开始少量涉足抹茶业，起初以出口日本为主，后又出口欧盟，现在内销市场也做得风生水起，甚至超过了出口。目前，该公司已成为星巴克、雀巢等20多家食品公司的抹茶供应商。能否从抹茶的兴起中得出传统茶产业迎来复兴的结论，为时尚早，但绍兴发展抹茶产业的新亮点确实可以给宁波带来启发。”林伟平说，“宁波的茶企如要发展抹茶产业，从种植到加工、质控一定要做细做深，拉长抹茶产业链。千万要注意不能急于求成，一

#### ■ 新闻链接

### 日本抹茶茶种 曾从四明山引进

抹茶，其实发源于中国，始于魏晋，兴于唐，盛于宋。明代后因各种原因在国内不再流行，并逐渐走向消亡。而在日本，抹茶被发扬光大，发展成为今天的日本茶道。

2014年发布的《“海上茶路·甬为茶港”研究文集》中，有文章写道，在唐代，日本僧人就携带浙江天台山、四明山茶叶、茶籽，从明州（宁波）回日本，成为最早一批进入日本的茶籽。

根据记录，当时日本第一产茶县静冈县最早的茶籽就是来自四明山。如今静冈县成为日本抹茶主要产地。日本僧人圆尔辨圆将种茶、采茶、制茶之技，以及点茶、茶礼等带回日本，才开启了日本茶道之风。他在静冈县生产出了优质日本抹茶，被当地称为“本山茶”。

记者 鲁威 通讯员 陆超群

