



# 江岸区倾力帮扶 鹤峰茶香飘全球

## ——区域协作助力大宗茶出口跑出“加速度”

在国际贸易壁垒高筑、市场竞争日趋激烈的大背景下，来自武陵山区的鹤峰大宗茶却逆势突围，远销欧盟、北非、中亚等多个地区，成为湖北茶叶出口的亮眼名片。这背后，离不开武汉市江岸区5年来的精准帮扶与深度合作。秉持“鹤峰所需、江岸所能、合作共赢”的原则，江岸区以资金投入为引擎、以产业升级为核心、以市场拓展为抓手、以人才培育为支撑，全方位赋能鹤峰茶产业，助推其从深山原料基地迈向全球出口高地，用实际行动书写了区域协作促乡村振兴的生动答卷。

### 5年累计投入7770万元，助力鹤峰茶全产业链升级

鹤峰县位于北纬30°黄金产茶带，海拔适宜、雨量充沛，土壤富含硒和锌等微量元素，是茶树生长的天然沃土。作为“万里茶道茶源地”，这里的种茶制茶历史可追溯至西晋，明清时期茶叶便畅销俄欧，被誉为“皇后茶”。如今，全县39.5万亩茶园覆盖九成村庄，七成农户以茶为业，茶产业已成为17.37万常住人口的生计支柱，鹤峰连续6年入选“中国茶业百强县”。然而，交通闭塞、精制加工薄弱、专业人才匮乏等问题，长期制约着鹤峰茶产业的发展，使其难以真正“走出去”。

关键时刻，江岸区的对口帮扶为鹤峰茶产业打开发展新格局。5年来，江岸区累计投入帮扶资金7770万元，为鹤峰茶从种植到出口的全产业链升级提供了坚实的资金保障。在资金的精准滴灌下，一批关键项目落地见效，为产业腾飞筑牢根基。

产业链升级是出海的核心底气。江岸区聚焦鹤峰茶加工短板，投入帮扶资金支持鹤峰茶骨干企业实施技改升级，推动生产向清洁化、标准化、智能化转型。对龙头企业凯荣实业，江岸区累计投入3590万元，助力其建设5万吨精制出口茶标准化工厂，实现了从原料初加工到精深加工的跨越。2025年，凯荣实业生产干茶8700吨，出口额达2296万美元，其在法国注册的“茶王国”牌绿茶斩获亚太茶茗大奖特别金奖，连续多年位居湖北省茶叶出口榜首。

在江岸区的带动下，青翠源、鑫农等本土茶企纷纷跟进，实现设备换芯、生产换线、机器换人。青翠源公司建成13条全自动出口茶精深加工生产线，产品远销10多个国家；鑫农公司作为恩施州首家自营出口茶企，在海外市场站稳脚跟。

### 手把手帮扶，助力鹤峰茶走出国门

品牌是走向国际市场的“通行证”。江岸区积极支持鹤峰茶品牌建设，助力“恩施硒茶鹤峰茶”区域公用品牌提升影响力，同时引导茶企打造出口专用品牌。在江岸区的帮扶下，鹤峰茶企纷纷布局海外商标注册：长期合作正在法国、俄罗斯、马来西亚、摩洛哥四国注册“鄂阳”牌国际商标，



2025年茶商大会摩洛哥会场。(湖北日报通讯员 徐可 摄)

青翠源在摩洛哥注册“PANDA(熊猫)”“SAHA(健康)”品牌，鑫农公司在阿尔及利亚注册“Floria(富贵)”“Eraki(典雅)”品牌，“区域品牌+企业品牌”的协同发展模式，让鹤峰茶在国际市场上辨识度日益提升。

为拓宽出海通道，江岸区发挥自身市场资源优势，为鹤峰茶搭建内外联动的营销平台。支持鹤峰县连续举办6届茶商大会，吸引超千名国内外客商参与，累计实现签约38亿元；组织茶企组团参加德国科隆食品展、迪拜茶叶博览会等国际展会，让鹤峰茶直面全球采购商，不断扩大国际知名度。针对数字经济趋势，江岸区在鹤峰县燕子镇建设电商产业园，引导辖区优质电商平台资源下沉，开展直播带货、短视频创作、网红孵化等专业化培训百余场次，累计培育电商从业人员500余人次，让鹤峰茶通过线上渠道直达全球消费者。2025年，全县干茶产量4.5万吨，同比增长5.1%，成为湖北大宗茶出口的核心力量。

### 深度协作，为产业发展注入持久动力

人才是产业升级的核心动能。江岸区与鹤峰县深化人

才协作，依托职业院校开设茶叶专业技术培训班，增设国际贸易、跨境电商运营等外贸相关课程，针对性解决鹤峰在茶叶深加工、国际认证、跨境营销等领域的人才缺口，形成了“智力输送——技能提升——产业反哺”的良性循环，为茶产业持续发展注入持久动力。

产业发展的最终落脚点是富民增收。江岸区投入帮扶资金7210万元，在鹤峰建设15家村级茶厂，采用“企业+合作社+基地+农户”模式，辐射带动全县所有茶农。这些村级茶厂不仅为2000户农民提供了就近就业岗位，更因产权归属村集体，每年为村集体创造收入400多万元，26个行政村平均增收18.4万元，让茶产业成为名副其实的富民产业。

如今，在江岸区的持续帮扶下，鹤峰大宗茶“破圈出海”的步伐愈发稳健。两地将加快海外仓落地与品牌马德里注册，培育外贸专业技能人才，推动帮扶关系从“阶段性支援”向“长期性共赢”深度转型。

(选自 湖北日报客户端鹤峰频道 作者 蒋杨艳 范誉丹 李久艳)

## 卫生院旁建起养老中心 医养融合为山区老人托起幸福夕阳

保康

地处山区的保康县，曾长期受“养老难、就医难”的民生痛点困扰。近年来，保康县城关镇卫生院依托新建的保康县医养中心，以专业医疗为支撑、温情服务为底色，构建起“医养融合”的山区养老新模式，让“老有所养、病有所医”从愿景照进现实，为山区老人托起幸福夕阳。

### 护理员、医生、护士接连围着老人转

上午9时，保康县医养中心暖意融融，各项护理工作有序开展。阳光透过窗户洒进房间，护理员姜秀兰娴熟地操作电动护理床，协助失能老人翻身侧卧。“这位老人行动不便，需要协助翻身，比现在在往右侧翻。每两小时翻一次身，这样既能让她舒服些，也减轻了我们的护理负担。”随着僵硬的肢体逐渐舒展，老人脸上露出了舒适的神情。

与生活照料同步推进的，是专业的医疗养护服务。医生俯身细询老人身体状况，护士手持仪器为老人测血压、做雾化、拔火罐等，一系列诊疗操作有条不紊。针对有康复需求的老人，护理员还会协助他们借助康复器械开展室内训练，助力身体机能逐步恢复。

临近就餐时段，餐车缓缓推向各楼层，热气腾腾的饭菜香气四溢。护理员们分工协作，打饭、分餐，将营养可口的饭菜送到老人手中；对无法自行就餐的老人，护理员则耐心喂食，轻声询问口感是否合宜。温馨的房间里，明亮的走廊上，老人们或独自细品，或三五结伴闲聊用餐。

“我们中午吃得饱，晚饭都还有肉。护工对我们也好，衣服都是她们洗的，我们自己只洗个袜子、内衣。”入住老人杨华英笑着说。

闲暇时光，老人们在房间、走廊里棋牌娱乐，或聚在阳台上晒太阳、唠家常，欢声笑语此起彼伏。今年83岁的余锦国老人，是店镇镇供销社的退休职工，身体硬朗且基本生活能够自理。入住医养中心后，医护人员每天准时查房问诊，有需求随时随到，贴心周到的服务让他赞不绝口：“每天都有医生查房，有什么问题直接跟他们说，马上就会过来处理。需要开药的时候，也都安排得妥妥当当。”

### 智慧平台提供精细化守护

在医养中心一楼大厅，智慧医养综合管理平台的大屏格外醒目，老人入住人数、健康数据、护理记录等各类信息实时跳动。办公区内，工作人员紧盯屏幕，细致查看当日老人的各项动态情况。

“通过智慧医养综合管理平台，可以看到今天入住的总人数是136人，其中男性是67人，女性是69人。也可以看到老人的入住比例，轻度失能是69人，重度和完全失能是67人。”保康县医养中心主任张天婧介绍。

据了解，该平台与各智能设备互联互通，一旦老人体温、血压、血糖等健康数据出现异常，系统会实时发出警报提示，医护人员会迅速处理，为老人健康筑牢安全防线。依托这一智慧平台和完备的管理体系，工作人员还能更便捷地与家属沟通老人入住事宜，详细讲解入住流程、收费标准及补贴政策。

作为集健康养老、康复治疗、生活照护、健康管理、安宁疗护等功能于一体的综合型服务机构，保康县医养中心设置养老床位300张，开设内科、外科、中医康复科等临床科室，配备多功能活动室、阅览室、书画室、棋牌室等功能区域，全方位满足老人的生活与精神需求。2024年12月，该中心被襄阳市民政局评定为三级养老机构。

依托城关镇卫生院的优质医疗资源和专业医护团队，保康县医养中心将“养”的温情与“医”的专业深度融合。老人入住后，既能享受生活照料、营养膳食等高品质养老服务，又能获得医疗诊疗、康复训练、慢性病管理等健康保障服务。如今，这一医养结合模式已成为山区养老服务的标杆，让越来越多的山区老人笑对夕阳红，绘就出一幅“医养融合、幸福养老”的温暖画卷。

(选自 湖北日报客户端保康频道 作者 杨韬 乐建鹏 张海燕)

## 餐桌上扫个二维码 后厨操作清晰可见

咸丰

一键扫码，餐厅后厨实时观看，后厨违规操作实时预警，智能完成视频巡检。1月28日，咸丰县市场监督管理局正在餐厅推广安装智慧监管系统。

后厨可视化主要是通过安装摄像头构成“互联网+明厨亮灶”系统，将食品加工全过程实时展示给消费者和监管部门。

市民李女士在咸丰县叁合记餐厅用餐时，被餐桌上张贴的食品安全监管二维码所吸引。手机扫码后，该商户的证照登记等信息一目了然，后厨操作的实时画面更是同步呈现，食材清洗、切配加工、烹饪操作等各个环节清晰可见。

“扫桌子上的二维码，就能看到厨房里面的做菜流程以及他们的卫生情况，食材是否新鲜，让我们在这里吃饭吃得也很舒心也很愉快。”餐厅顾客李宇婷说。

“食品安全监管”二维码是咸丰县持续推广“互联网+明厨亮灶”AI视频智慧监管模式，在近期推行的“食品安全监管码”。这枚小小的监管码，既是群众监督食品安全的“观察窗”，更是倒逼餐饮经营者落实食品安全主体责任的“责任状”。

“互联网+明厨亮灶”AI视频智慧监管模式除了实时视频监控外，AI系统还具备智能识别功能，可自动捕捉未戴口罩、违规操作等风险行为，并第一时间向监管部门和餐饮经营者发送预警信息，实现“被动监管”向“主动预警”的转变。

目前，全县已有214家餐饮单位接入智慧监管系统。(选自 湖北日报客户端咸丰频道 作者 曾洁 彭倩 唐尧慧)

## 巴东企业开足马力忙生产

巴东县各大企业开足马力、全速奔跑，为第一季度实现“开门红”筑牢根基。

1月22日，走进湖北溢锦纺织有限公司车间，自动化生产线正满负荷运行。“春节将至，大家都想多干一点、多挣一点。”正在熟练操作机器的员工郭青笑着说。

湖北溢锦纺织有限公司是一家主要从事服装辅料生产与加工业务的企业，2023年落户巴东。“2025年，公司全年总产量1634吨，产值达2816万元。目前订单源源不断，预计1月份产量将达到700吨。”公司人力资源部工作人员廖庆兰介绍。

同样的忙碌场景，也发生在湖北宠膳营养食品有限公司车间内。一批价值1500万元、发往印度的海外订单正在加紧生产。“今年我们将重点加大海外市场拓展力度。”公司负责人邱德仲介绍，2025年公司产值达2300万元，预计2026年产值将提升至3000万元。该公司于2024年4月落户巴东，是一家专业生产烘干系列宠物零食的企业，现有标准化生产车间3000平方米，宠物食品年产量可达600吨。

(选自 湖北日报客户端巴东频道 作者 向峰 郑婷婷 谭家宏)

湖北溢锦纺织有限公司车间内，工人正在加紧生产。(巴东融媒体中心供图)



## 今冬，甘蓝又卖了好价钱

### 品牌农业让菜篮子成为农民的幸福篮子

“我种了47亩甘蓝，2025年价格非常惊喜，每亩产量达七八千斤，光这一季收入就大幅增长，甘蓝真成了金疙瘩。”连日来，嘉鱼县种植户田上总是高兴得不拢嘴。

近年来，咸宁市嘉鱼县坚持走科技之路、质量之路、品牌之路，持续推动蔬菜产业全链条升级，走出了一条联农带农的共同富裕之路。如今，蔬菜种植已成为当地实实在在的富民产业。

作为“中国甘蓝之乡”，嘉鱼蔬菜产业正为乡村振兴注入鲜活力量。嘉鱼甘蓝产量占全国1.14%，占全省6%，是当地的支柱产业。2025年，全县蔬菜播种面积达46万亩，年产值60亿元，带动7.5万农民参与经营，务工人均年创收1.7万元，同比增长6.1%。核心产区潘家湾镇跻身“全国乡村特色产业10亿元乡镇”行列，全镇蔬菜种植面积达10万亩，而蔬菜长廊核心区就占2.7万亩，年产量超过21万吨，年产值突破10亿元。

### 价格高位运行 菜农显著增收

自2025年10月下旬以来，嘉鱼蔬菜价格保持高位运行，持续时间创下当地历史最长纪录。在潘家湾镇的广袤菜地里，菜农们正忙碌采收。经过寒霜的甘蓝、白菜愈发水灵，田间洋溢着丰收的喜悦。

嘉鱼县宇梦蔬菜专业合作社负责人、蔬菜经纪人明丹也表示：“我干了15年蔬菜经纪，从没见过这么长的好行情。”

她介绍，近年来当地主要种植思特丹、盛绿四号等优质品种，口感更甜脆，市场接受度高。

### 品牌效应凸显 订单农业保障收益

“得益于‘嘉鱼甘蓝’地理标志与‘嘉鱼蔬菜’区域公共品牌效应不断显现。”嘉鱼县潘家湾镇蔬菜经纪人、种植大户邓晋说道，“许多大型商超、批发市场和电商平台提前下单，价格得到保障。现在，每天发往东北三省的甘蓝车，从5辆增加到15辆。”

从田头到市场，嘉鱼已形成高度成熟的蔬菜产业链。合作社统一订单、统一标准，冷链物流车直接开到地头，最大限度保持蔬菜新鲜度。土地流转有租金、务工有薪金、年底有分红金的“三金”模式，实实在在鼓了乡亲们的腰包。

### 科技赋能产业 标准化提升品质

2025年，嘉鱼县联合中国农业科学院、湖北省农业科学院等科研院所共建“两院三中心”平台，持续开展蔬菜新品种、新技术、新装备研发推广。全年试验新品种2700余个，成功选育绿玉、冬绿、392等3个高产抗逆甘蓝新品种，累计推广4.2万亩，良种覆盖率达98%。

在中国农科院蔬菜花卉研究所科研助理毛银看来，团队

主攻甘蓝及其他蔬菜的联合选育，重点集中于推进甘蓝抗寒种质的选育研发。针对长江流域的土壤和气候特点，定向选育了“思特丹”“HD19”等品种，在抗低温胁迫、抗病虫害能力、口感以及营养成分等多个维度上对蔬菜的品质进行提升。

标准化生产是品质的保障。嘉鱼县严格执行《嘉鱼甘蓝生产标准体系》，建立从田间到餐桌的全过程标准化生产体系。目前，潘家湾蔬菜长廊内8个蔬菜品种获绿色食品认证，25个产品获无公害认证。嘉鱼县先后被认定为中国特色农产品优势区、全国农业标准化蔬菜生产示范区，“嘉鱼甘蓝”获国家地理标志认证。

### 产业现代化转型 走特色发展之路

嘉鱼县农业农村局副局长负责人表示，将持续推动蔬菜产业转型升级，重点打造“嘉鱼蔬菜”区域公共品牌，通过科技赋能、规模经营、品牌提升产业竞争力，让更多农户分享增值收益。“我们既要让嘉鱼蔬菜优质优价，也要保障基本蔬菜供应稳定，走出一条具有嘉鱼特色的现代农业发展之路。”

从追求产量到提升品质、打造品牌，从传统种植到现代化农业，嘉鱼蔬菜产业的升级跃迁，让“菜篮子”真正成为农民增收的“幸福篮子”。

(选自 湖北日报客户端嘉鱼频道 作者 卢建 赖靓妮 王璐 林婕 贺子婷)

嘉鱼