

Luonnosta Sinulle

ARKTISET AROMIT RY:N LUONNONTUOTEALAN JULKAISU HELMIKUUN 1/2014

LUONNONTUOTEALAN HANKKEET JA TUTKIMUKSET

*Luonnosta
kauneutta*
- luonnontuotteiden
hyödyntäminen
kauneudenhoitoalalla

Luonnonmarjat kiinnostavat yhä suomalaisia

Luonnontuotealan kansainvälistä
huippuasiantuntemusta koolla Espoossa

Vuoden 2014 ruokatrendi
auttaa hädässä?

**Hilla valittiin
vuoden 2014
marjaksi**

*Villiä
meininkiä*
Kiuruvedellä



SISÄLLYS HELMIKUU 1/2014

Luonnosta Sinulle

LUONNONTUOTEALAN
HANKKEET JA TUTKIMUKSET

Julkaisija: *Arktiset Aromit ry*

Päätoimittaja: *Simo Moisio, Arktiset Aromit ry*

Taitto: *Marjo Räisänen, Arktiset Aromit ry*

Kannen kuva: *Marjo Räisänen*



MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ



Tämä nettilehti on tuotettu osana Arktiset Aromit ry:n Luonnosta Lautaselle -hanketta. Hanketta on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän suosituksesta.



POHJOISUUS, KASVUYMPÄRISTÖ JA TERVEELLISYYS

OVAT LUONNONTUOTTEIDEN MYYNTIVALTTTEJA

Arktiset Aromit ry perustettiin vuonna 1993. Jäseniksi ovat liittyneet merkittävimmät marjojen vientiyritykset sekä runsaasti pieniä marja-, sieni-, yrtti-, erikoisluonnontuote- ja maaseutumatkailuyrityksiä koko Suomesta. Jäsenkunnasta vajaa sata on yritysjäseniä ja toistasataa henkilöjäsentä toimii alan tutkijoina, neuvojina, kouluttajina ja hanketoimijoina eri puolilla Suomea.

Yhdistyksessä mukana olevat yritykset ovat pieniä, eivätkä kykene rahoittamaan suomalaistuotteiden menekinedistämistä vastaavalla tavalla kuin runsaasti valtion tukia saavat yhdistykset merkittävimmissä kilpailijamaissa. Viljeltyä pensasmustikkaa tai karpaloa globaalisti markkinoivien yhdistysten kanssa emme voi pienten resursien vuoksi kilpailla. Voimme kuitenkin tuoda esille omien tuotteidemme erityisominaisuuksia ja näin erilaistua kansainvälisillä markkinoilla. On suuri tunnustus, jos kansainvälisen jätin edustaja noteeraa meidät: *”Teillä on hyvät marjat, mutta meillä on asiakkaat”*.

Arktiset Aromit ry on toiminnallaan saanut herätettyä kansainvälistä kiinnostusta. Viennin kohdemaat ovat kustantaneet suomalaistuotteiden markkinointia. Maksullisena palveluna olemme avustaneet eri maiden TV-yhtiöiden ja yritysten ohjelmien ja mainosten teossa. Niiden sisältö osoittaa, että yhdistyksen toimintalinja ja arvot ovat onnistuneita. Pohjoisuus, terveellisyys, aitous ja ympäristöystävällisyys ovat niitä asioita, jotka kiinnostavat maailmalla tiedotusvälineitä, yrityksiä ja kuluttajia. Myös muissa pohjoisissa maissa on toiminnastamme otettu mallia.

Arktiset Aromit ry on toiminut hankeorganisaationa koko toimintansa ajan toteuttaen valtakunnallisia ja ylimatekunnallisia projekteja eri puolilta maata. Alkuvaiheessa muita luonnontuotealalla toimivia olivat vain Metsäntutkimuslaitoksen Joensuun tutkimusasema ja Pellervo-Seuran Markkinatutkimuslaitos. Edellisessä **Kauko Salo** teki marjojen satoennusteita ja jälkimmäisessä **Aila Malin** MARSII -tutkimusta. Pellervo-Seuralta MARSII -tutkimus on useitten eri vaiheitten jälkeen siirtynyt TNS-Gallup Oy:lle ja sitä rahoittaa Maaseutuvirasto.

EU-jäsenyys synnytti Suomeen lukuisia alueellisia projekteja. Hankkeet toimivat omalla alueellaan hyvin itsenäisesti. Kun merkittävimmät yritykset sijaitsivat eri puolilla Suomea, eivät aluehankkeet ja valtakunnallinen toiminta aina kohtaa toisiaan. Valtakunnallinen hankerahoitus on vuosien varrella pienentynyt niin, että Arktiset Aromit ry:n on entistä työläämpää tehdä koko alaa tunnetuksi kotimaassa ja kansainvälisesti. Kasvumahdollisuuksia alalla olisi edelleen.

Kampanjointi, tiedotus ja hanketoiminta ovat tuottaneet tulosta. Marjayritykset ostivat poimijoilta ennätysmäärän marjoja viime vuonna ja marjastusharrastus on kotitalouksissa säilynyt korkealla tasolla. Myös sienestämisestä on tullut yleinen harrastus kaikkialla Suomessa, vaikka satovaihtelut ovat niin suuria, että vientiin ei sieniä aina tahdota saada. Villiyrtilt, kosmetiikka, ravintolisät ja luonnontuotteiden hyödyntäminen matkailussa ovat myös kasvussa.

Tähän nettilehteen olemme koonneet juttuja luonnontuotealaan liittyvistä hankkeista ja alan tutkimuksista. Tavoitteenamme on tiedottaa alan hanketoiminnasta ja tutkimuksista alan toimijoille ja alasta kiinnostuneille kuluttajille. Pienistä puroista voi syntyä suuri virta, jos niin halutaan.



Simo Moisio
toiminnanjohtaja
Arktiset Aromit ry



Puhdas pohjoinen ja pohjoinen puhtaus

– mitä se on ja miksi se on tärkeää?

TEKSTI: RAINER PELTOLA
VANHEMPI TUTKIJAJA, MAA- JA ELINTARVIKETALouden TUTKIMUSKESKUS
KUVA: VILLE HALLIKAINEN

Lupot (Bryoria sp., kuvassa) ja naavat (Usnea sp.) kasvavat pitkiksi loppo- ja naavaparroiksi vain puhtaassa ilmassa.

Pohjoisen, suomalaisen luonnon puhtaus saattaa tuntua kliseeltä meille jotka elämme sen keskellä. Marjoja voi syödä suoraan varvusta, vettä voi hörpätä suoraan tunturipurosta tai erämaajärvessä voi huoletta uida. Nämä itsestäänselvyydet ovat kuitenkin ylellisyyttä valtavalle määrälle ihmisiä. Kiinalaisen kaupungin asukkaat seuraavat auringonlaskuja valtavilta valkokankailta oikean auringon piilotellessa savusumun takana. Anekdootti kertoo karua kieltä maailman talousveturiksi nousevan maan ympäristön tilasta. Samalla se kertoo jotain tärkeää ihmisten luontosuhteesta. Suurkaupunginkin asukkaat tarvitsevat auringonlaskunsa, vaikka sitten valkokankaalta.

Luonnonantimien ja niistä jalostettujen tuotteiden alkuperällä on merkitystä. Suomalaisen luonnontuotteiden lippulaiva – luonnonmarja – menee hyvin kaupaksi funktionaalisten elintarvikkeiden ja ravintolisien suosion nosteessa. Arktiset marjat erottuvat kilpailijoistaan erityisesti alkuperänsä takia. Suomalaiseen tai skandinaaviseen alkuperään liitetään useita arktisuuden liittyviä myönteisiä mielikuvia. Arktinen luonnonmarja on ainutlaatuisen, kesyttömän, puhtaan luonnon tuote – aito, luonnollinen, terveellinen ja turvallinen valinta.

Mielikuvat ovat markkinoinnin tärkein työkalu. Mielikuvienkin tulee perustua faktoille, ainakin silloin kun väitteet joiden varaan mielikuvat rakennetaan, ovat mitattavissa ja todennettavissa. Alkuperän puhtaus kuuluu tällaisiin faktoihin. Tuotteen alkuperästä kiinnostunut kuluttaja tai yhteistyökumppani saattaa esittää tiukkoja kysymyksiä markkina-argumenttien todenperäisyydestä, uskottavalla markkinoijalla on tällöin syytä olla vastaukset valmiiksi mietittyinä.

Luonnontuotteiden markkinoijien ei kuitenkaan tarvitse ryhtyä ympäristötutkijoiksi. Suomessa tehdään ympäristötutkimusta ja -seurantaa yliopistoissa, tutkimuslaitoksissa ja viranomaisen toimesta. Tämän työn tulokset myös raportoidaan. Ongelmaksi nousee kuitenkin tiedon saatavuus ja hajanaisuus. Raportit hautautuvat helposti arkistoihin, tutkijoiden arvostamat tieteelliset julkaisut eivät aina ole vapaasti saatavilla eikä tietoa tarvitsevilla usein ole resursseja aikaa vievään tiedonhakuun ja koostamiseen.

Lapissa toimiva, MTT Rovaniemen hallinnoima Lapin luonnontuote- ja elintarvikealojen työohjelma koosti Lapin tutkimusseuran ja usean asiantuntijan kanssa ”Pohjoinen puhtaus” – teoksen, johon koostettiin ajantasaista tietoa pohjoisen ympäristön tilasta. Näkökulma aiheeseen oli luonnollisesti lappilainen, mutta teokseen koostetut tiedot ovat sovellettavissa Pohjois-Suomeen ja osittain koko maahan. Teoksesta otettiin 400 kappaleen painos, ilmaista nettiversiota on ladattu noin 1500 kertaa joten tiedolle pohjoisesta puhtaudesta näyttäisi olevan kysyntää.

Pohjoinen puhtaus – teos jakautuu viiteen osioon joissa käsitellään ilman laatua, maaperän puhtautta, säteilytilannetta, bioindikaattorien tarjoamaa tietoa ympäristön laadusta sekä poron, riistan ja kalan puhtautta.

Pohjoinen puhtaus – teos jakautuu viiteen osioon joissa käsitellään ilman laatua, maaperän puhtautta, säteilytilannetta, bioindikaattorien tarjoamaa tietoa ympäristön laadusta sekä poron, riistan ja kalan puhtautta.

Keskeisiä viestejä ovat:

Ilmalaatu

- Ilmanlaadun kehitys Pohjois-Suomessa on ollut suotuisaa noin 15 vuoden ajan
- Paljon puhuttujen pienhiukkasten pitoisuudet Suomessa ovat Islannin, Irlannin, Norjan ja Ruotsin ohella Euroopan alhaisimpia

- Kuolan teollisuuskeskittymien vaikutus ilmanlaatuun näkyy ajoittain Suomen puoleisen rajan tuntumassa. Vallitsevien lounaistuulten ansiosta pitoisuudet ovat kuitenkin korkeintaan Etelä-Suomen ta-soa
- Mahdollisen Jäämeren sulamisen mukanaan tuoma lisääntynyt laivaliikenne saattaa vaikuttaa myös pohjoisten alueiden ilman laatuun

Maaperä

- Vaikka Lappi ja Pohjois-Suomi ovat malmirikkaita alueita, pintamaat ovat puhtaita
- Pintamaiden puhtauden ansiosta myös pohjavesien laatu on erinomainen
- Maan voimaperäinen käsittely ja muokkaaminen saattaa mobilisoida haitallisia alkuaineita ja luoda pistekuormituksen lähteitä

Säteilytilanne

- Merkittävin radioaktiivisuutta kohottanut tekijä ovat olleet ilmakehässä tehdyt ydinasekoeket 50- ja 60-luvuilla. Tähän verrattuna Tshernobylin katastrofin aiheuttama säteilytason nousu oli selvästi vähäisempi ja lyhytaikaisempi
- Marjojen ja sienten radioaktiivisuudet ovat reilusti alle EU:n asettaman raja-arvon. Poronlihan radioaktiivisuus on alhaisempi kuin ennen Tshernobylin onnettomuutta

Bioindikaattorit

- Sammaliin kertyvien raskasmetallien pitoisuudet ovat laskussa koko maassa
- Pohjois-Suomessa vaikuttaa kaksi merkittävämpää raskasmetallikuormituksen lähdettä: Tornion terästehtaat ja Kuolan teollisuuskeskittymät. Talvivaaran kai-

vos näkyy pienialaisena pistekuormituksen lähteenä vuonna 2010 tehdyssä seurannassa

- Kuolan raskasmetallipäästöt eivät näy marjoissa ja sienissä

Poro, riista ja kala

- Poron ja riistaeläinten lihan raskasmetallipitoisuudet ovat laskeneet lähelle määritysrajaa. Sisäelinten pitoisuudet ovat sen sijaan erällä riistaeläimillä (jänikset, aikuiset hirvet) yli suositusarvojen
- Sisävesien luonnonkalan raskasmetallipitoisuudet alenevat pohjoiseen siirtyessä. Itämerestä jokiin nousevien vaelluskalojen kuten merilohen ja -taimenen dioksiinipitoisuudet voivat kuitenkin olla korkeita

Kaiken kaikkiaan puhdas pohjoinen ja pohjoinen puhtaus ovat mielikuvia, joiden faktapohja on varsin vankka. Tästä huolimatta vastakkaisiinkin mielikuviin ja väitteisiin törmää edelleen. Sitkeimpiä mielikuvia lienevät Tshernobyl – onnettomuuden ja Kuolan raskasmetallien pilaama pohjoinen luonto. Tshernobyl on kuitenkin historiaa eivätkä Kuolan päästöt missään vaiheessa ole uhanneet Pohjois-Suomen metsiä.

Pohjoisen luonnon ainutlaatuisuus ja puhtaus eivät kuitenkaan ole kiveen hakattuja ylellisyyksiä. Niukkenevien resurssien maailmassa luonnonvaroihin kohdistuu kasvavaa mielenkiintoa jonka paineessa ristiriidoilta tuskin vältytään. Tällöin on syytä muistaa, että ympäristön puhtauskin voi kuulua uusiutumattomiin luonnonvaroihin – ainakin ihmiselon kestolla mitattuna.

”Pohjoinen puhtaus” -teos on ladattavissa osoitteessa

<http://www.lapintutkimusseura.fi/files/Acta%20Lapponica%20Fenniae%202024.pdf>

Hilla VALITTIIN VUODEN MARJAKSI

TEKSTI: SIMO MOISIO, ARKTISET AROMIT RY
KUVA: HANNU HUTTU

Hillasadosta saatiin viime kesänä hyvä lukuun ottamatta Koillismaata, Kainuuta ja Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon pohjoisosia. Kun hillaa on sekä teollisuudella että kotitalouksilla nyt hyvin pakkasessa, Arktiset Aromit ry valitsi hillan vuoden 2014 marjaksi.

Hilla, lakka tai suomuurain, kuten sitä kutsutaan, sisältää monipuolisesti vitamiineja, elimistölle tärkeitä rasvahappoja, kuitua ja polyfenoleja. Hillassa on kaksinkertaisesti C-vitamiinia verrattuna appelsiiniin, 100 mg/100 g. Se on runsaskuituinen, 6,3 g/100 g. Hillan siemenöljy sisältää elimistölle hyödyllisessä suhteessa omega-6 -sarjan linolihappoa (84 mg/100 g) ja omega-3-sarjan alfa-linoleeni-happoa (75 mg/100 g). Siemenöljy on myös E-vitamiinipitoista. Marjassa E-vitamiinia on noin 3 mg/100 g, kun päivittäinen saantisuositus on 8–10 mg/vrk. Myös A-vitamiinia lakka sisältää kaksinkertaisesti appelsiiniin verrattuna.

Hillan siemenöljyä käytetään kosmetiikkatuotteissa. Kotitaloudessa marjojen siemenet kannattaa pureskella, jotta elimistön hyödyksi saadaan niiden ravintoaineet. Hillalle tyypillisiä polyfenoleita ovat ellagitanniinit. Hillasta valmistetun uutteen on todettu vähentävän haitallisten suolistobakteereiden, kuten salmonellan, kasvua in vitro -tutkimuksissa. Hiirikokeissa on saatu tuloksia, joiden mukaan 10 prosenttia hillaa, puolukkaa tai valkoherukkaa sisältänyt ruokavalio pienensi paksusuolikasvainten lukumäärää ja kokoa.

Parhaiten hillan ravintoaineet säilyvät, kun käyttää sitä sellaisenaan tuoreena tai pakastettuna joko puuron, marjakeiton tai maustamattoman, rasvattoman jogurtin kera. Marjasta voi tehdä välipalaksi virkistäviä marjasmoothie -juomia. Hillaa käytetään myös paljon juhlaileivonnaisissa. Värikkäänä marjana hilla sopii koristamiseen ja siitä valmistuvat maukkaat hillot. Teollisuus käyttää hillaa jogurteissa ja maitovalmisteissa, leipomo- ja konditoriatuotteissa sekä likööreissä ja marjaviineissä.

LISÄTIETOJA:
ARKTISET AROMIT RY,
LUONNOSTA LAUTASELLE -HANKE.
SIMO MOISIO, PUH. 040-5801186

RUOKAOHJEITA >

Luonnontuoteala tutuksi -hanke innosti nuoria luonnontuotteiden tuntemukseen ja talteenottoon Pohjois-Pohjanmaalla.



Haukiputaan luontopäivä projektipäällikkö Niina Jortikka ja Takkurannan koulun oppilaita.



Limingan eskareita mustikkamuffinseja leipomassa.



Sienirasteilla Haapavedellä.



Nokkostikkupullia nuotiolla Oulussa syksyllä 2012.

KÄPYLEHMIÄ JA YRTTIPESTOA

TEKSTI: MARIA ISOLAHTI, OULUN 4H-PIIRI

E Pohjois-Pohjanmaan 4H-yhdistykset panostivat erityisesti lasten ja nuorten luonnontuoteosaamisen edistämiseen vuosien 2010–2013 aikana. Tämän toiminnan mahdollisti Oulun 4H-piirin LUONNONTUOTEALA TUTUKSI -tiedotushanke, joka alkoi lokakuussa 2010 ja päättyi vuoden 2013 lopussa. Hankkeen rahoittivat Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus, Oulun 4H-piiri sekä joukko luonnontuotealan yrityksiä ja oppilaitoksia.

Hankkeen aikana järjestettiin 269 erilaista tapahtumaa. Tapahtumat olivat pääasiassa erilaisia koululaisille suunnattuja luontoretkiä, teemapäiviä ja vierailuja. Tapahtumiin osallistui 27 121 henkilöä. Jos väkimäärän jakaisi 46 henkilön linja-autoihin, tarvittaisiin noin 590 linja-autoa kuljettamaan tuo määrä metsään. Pääasiassa teimme töitä lasten ja nuorten kanssa esikouluista lukioihin ja ammattikouluihin. Aikuiset olivat erityisen kiinnostuneita yrteistä ja hankkeen yrteitapahtumiin oli suorastaan tungosta.

”Hankkeen aikana järjestettiin 269 erilaista tapahtumaa, joihin osallistui 27 121 henkilöä.”

Tapahtumissa opeteltiin tunnistamaan marjoja, sieniä ja luonnosta saatavia yrtejä. Pienempien lasten kanssa askarrettiin lähiluonnosta saatavista materiaaleista käpylehmiä, kaarnaveneitä, kivipeikkoja, unisieppareita ja paljon muuta tarpeellista ja ainakin kivaa. Keväisin tyhjennettiin pakastimia urakalla ja leivottiin marjoista ja sienistä porukalla herkkuja. Lisäksi opeteltiin käyttämään marjoja ja sieniä uudella tavalla. Suosittuja tapahtumia olivat keväisin järjestetyt yrteitapahtumat, joissa opiskeltiin erilaisten luonnonyrttien tunnistamista, käyttöä ja kokeiltiin niiden käyttöä leivonnassa ja ruuanlaitossa.

Hankkeen jälkeen opettajat voivat jatkaa luonnontuotteista valmiiksi suunniteltujen teematuntien avulla. Teematuntien tueksi työstettiin luonnontuotereput, joita voi kysellä oman kunnan 4H-yhdistyksen toiminnanjohtajalta.

LUONNONTUOTEALA TUTUKSI -tiedotushankkeen aikana rakennettiin myös pienimuotoinen luonnonyrttien välitysrengas, jossa on mukana kolme ravintolaa Oulusta. Kaksi 4H-yhdistystä koulutti joukon nuoria poimijoita, jotka toimittavat ravintoloiden tilaamat yrtit siistittynä ja asiallisesti pakattuna suoraan ravintolaan. Luonnonyrttien käytöstä Oulun alueen ravintoloissa valmistui Jarkko Kääriäisen Rovaniemen ammattikoulun Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmaan tekemä opinnäytetyö.

Vaikka väkeä tuli ja meni hankkeen aikana ja paljon saatiin aikaan, ei työ luonnontuotteiden ja nuorisosaatavien keskuudessa ole valmis.

Lasten tutustuttaminen luonnontuotteisiin ja niiden käyttöön on pidettävä koko ajan vireillä. 4H-yhdistykset jatkavat työtä kukin omien resurssiansa puitteissa. Hankkeen aikana huomattiin, että tiedottamisen perustaso ei riitä, vaan tarvitaan lisää toimijoita ja rahoitusta, jotta marjojen ja sienien käytöstä vieraantuneiden vanhempien ja isovanhempien jälkeläiset saadaan maistamaan sieniä ja marjoja sekä kiinnostumaan niiden keräämisestä ja alkuperästä.

Seuuraavassa vaiheessa tavoitteenamme on yhdistää 4H-yritystoiminta ja luonnontuotteet luontevalla ja nuoria kiinnostavalla tavalla.

Luonnonmarjat kiinnostavat yhä suomalaisia

TEKSTI: TUTKIJAT MATTI VAARA JA MARJUT TURTIAINEN
KUVA: MARJO RÄISÄNEN

Itä-Suomen yliopiston metsätieteiden osastolla on selvitetty suomalaisten kotitalouksien luonnonmarjojen talteenottoa kolmivuotisella postikyselytutkimuksella. Peräkkäisinä vuosina (2011-2013) toteutetuilla kyselyillä saadaan uutta tietoa mm. vuotuisen luonnonmarjasadon vaihtelun vaikutuksista kotitalouksien marjastuskäyttäytymiseen. Toisaalta, saadaan vertailukelpoista tietoa vuosina 1997-1999 toteutetun kyselytutkimuksen rinnalle. Uuden tiedon avulla saadaan vastauksia moniin julkisessakin keskustelussa askarruttaneeseen kysymykseen: onko suomalaisten kiinnostus marjastukseen hiipumassa, onko suomalaisten luonnonmarjojen käyttö oleellisesti muuttunut, eivätkö suomalaiset poimi enää marjoja myyntiin?

Mahdollisimman luotettavien tietojen saamiseksi erityistä huomiota kiinnitettiin otannan edustavuuteen ja vastauskäden vaikutusten korjaamiseen. Vuoden 2011 kyselyä varten Suomi jaettiin viiteen maantieteelliseen alueeseen, joista jokaisesta valittiin satunnaisesti 740 kotitaloutta eli yhteensä 3700 kotitaloutta. Kyselylomake lähetettiin ensin kaikille kotitalouksille, ja sen jälkeen uudestaan talouksille, jotka eivät olleet vastanneet määräajassa. Kaiken kaikkiaan 51 % kotitalouksista palautti täytetyn lomakkeen. Tämän jälkeen osa kyselystä kieltäytyneistä haastateltiin puhelimitse. Puhelinhaastattelun tuloksia käytettiin postikyselystä laskettujen tulosten korjaamiseen. Vuosina 2012 ja 2013 kyselylomake lähetettiin samoille kotitalouksille vastausprosenttien ollessa 49 % ja 47 %.

Kyselylomakkeissa tiedusteltiin mm. kotitalouksien osallistumista luonnonmarjojen poimintaan, heidän omaan käyttöön ja myyntiin poimittuja marjamääriä ja -lajeja. Lisäksi kotitalouksilta tiedusteltiin mielipiteitä ja näkemyksiä lukuisiin marjastukseen ja marja-alaan liittyviin yleisiin väittämiin. Myyntiin marjoja poimineilta kysyttiin myös marjojen ostajiin ja myyntihintoihin liittyviä yksityiskohtia.

Alustavien tulosten mukaan suomalaisten vieraantuminen luonnonmarjojen talteenotosta ei näytä niin hälyttävältä kuin julkisessa keskustelussa on annettu ymmärtää. Jaksolla 2011-13 keskimäärin 56 % kotitalouksista poimi vuosittain luonnonmarjoja. Vertailun vuoksi mainittakoon, että hyvänä satovuotena 1997 osallistumisaste oli lähes 60 %, kun taas huonona satovuotena 1999 noin 42 %. Suomalaiset poimivat luonnonmarjoja vuosina 2011-13 keskimäärin 41,2 milj. kg, kun vastaava luku jaksolla 1997-1999 oli 47 milj. kg. Myyntiin marjoista kerättiin vuosina 2011-13 keskimäärin 9,7 milj. kg ja 12,2 milj. kg vuosina 1997-1999.



Tarkasteltaessa kahden suosituimman marjalajin (mustikan ja puolukan) poimintamääriä, ei tutkimusjaksojen välillä havaita kovinkaan merkittäviä muutoksia. Vuosina 2011–13 kerättiin mustikkaa ja puolukkaa keskimäärin 33,6 milj. kg, mikä on ainoastaan 2,2 milj. kg vähemmän kuin jaksolla 1997–99. Kotitalouksien omaan käyttöön kerätyn mustikan ja puolukan kokonaismäärät olivat likimain yhtä suuret: 24,8 milj. kg. (v. 1997-99) ja 24,6 milj. kg (v. 2011–13).

Yksi mielenkiintoisimmista havainnoista on muutos suomalaisten mieltymyksissä eri marjalajeihin. Mustikka on ohittanut puolukan halutuimpana kotitalouden käyttömarjana. Omaan käyttöön kerätyn mustikan vuotuinen poimintamäärä lisääntyi tarkastelujaksolla (1997–2013) 8,5 milj. kg:sta 13 milj. kg:aan, ja vastaavasti puolukan määrä väheni 16,3 milj. kg:sta 11,7 milj. kg:aan. Mustikan kotitarvekysynnän kasvusta kertoo sekin tosiasia, että vuosina 2011–13 kerätystä mustikasta myyntiin päätyi ainoastaan 15 %, kun vastaava osuus 1997-99 oli noin 30 %.

Vuotuisen luonnonmarjojen satotason vaihtelu (lajeittain ja alueittain) vaikuttaa merkittävästi marjojen vuotuisen talteenottomäärään. Tämä on havaittavissa paitsi marjojen kauppantulomääriä seuraavissa tilastoista, mutta myös tässä tutkimushankkeessa tarkastelluissa vuotuisissa talteenottomäärissä. Esimerkiksi, hyvänä satovuonna 1997 kerättiin yli 20 milj. kg enemmän luonnonmarjoja kuin vuonna 1999. Vaikka vuosille 2011–2013 osunut kokonaissadon vaihtelu ei ollut yhtä äärevä, oli ”parhaimman ja huonoimman” vuotuisen keruumäärän ero yli 11 milj. kg. Nyt tiedetäänkin, että vuosi 1997 oli tärkeimpien marjojen osalta poikkeuksellisen hyvä marjasatovuosi. Vuosien 2011–13 osalta havaittiin vuosien välisissä sadoissa merkittävää alueellista vaihtelua. Vuosille 2011–12 osui kaksi peräkkäistä lakkasadon katovuotta, jotka näkyivät myös kotitalouksien omaan käyttöön ja myyntiin keräämissä marjamäärissä.

Suomalaisten kotitalouksien myyntiin keräämien marjojen määrät eivät sinänsä kerro varsinaisesta romahduksesta. Vaikka myyntimäärissä onkin havaittavissa laskua, voi ero hyvinkin mahtua satotason vaihtelun vaikutuksen piiriin. Marja-alan näkökulmasta suuremaksi huolenaiheeksi muodostuneekin se seikka, että yhä suurempi osa kotitalouksista myy marjansa suoraan kuluttajille kuten sukulaisille ja tuttaville, suurkeittiöihin ja ravintoloihin. Vuosina 2011–2013 keskimäärin 83% marjoja myyneistä kotitalouksista oli myynyt niitä muuallekin kuin organisoidun marja-alan piiriin luettaville toimijoille. Marjojen myyntipointapotentiaalista kertoo myös se että, marjastukseen osallistuneista kotitalouksista lähes 30 % piti marjojen poimintaa periaatteessa hyvänä tulonlähteenä. Toisaalta vajaa puolet koki että marjojen ostajat ovat helposti saavutettavissa.

Huomioitavaa on, että edelle kuvaillut tulokset kertovat ainoastaan suomalaisten kotitalouksien marjojen talteenotosta. Esimerkiksi vuonna 2011 pelkästään thaimijoiden talteen ottamaksi marjamääräksi arvioitiin 9 milj. kg. Tämä tarkoittanee, että kokonaisuudessaan Suomen metsistä otetaan talteen nykyään enemmän marjoja kuin koskaan aikaisemmin.

Jatkossa edellä kuvatun hankkeen puitteissa tullaan selvittämään mm. marjojen alueittaista satotason ja talteenoton vaihtelua, marjojen myyntikanavia, kotitarve- ja myyntipointaamiseen vaikuttavia kotitalousteikijöitä sekä vähemmän käytettyjen marjojen poimintaa.



Karvarouskusta

VUODEN SIENI

TEKSTI: SIMO MOISIO, KUVAT: ARKTISET AROMIT RY

Vuoden sieneksi Arktiset Aromit ry on valinnut karvarouskun. Se kasvaa koivun juurisienenä koko maassa. Karvarouskun satokausi alkaa usein jo heinäkuussa ja voi jatkua lokakuulle asti. Sieni kasvaa koivikoissa ja tuoreissa tai kuivissa kangasmetsissä. Karvarousku ei ole vientisieni, koska rouskuja ei eteläisemmissä maisissa arvosteta samalla tavoin kuin Suomessa ja Venäjällä. Siksi karvarouskulla on merkitystä vain kotimaisessa sienikaupassa.

Karvarouskun tunnistaa sen ”karvaisesta”, punavyöhykkeisestä lakista. Lakki on 5–15 leveä, nuorena kupera ja usein keskeltä kuopalla. Nuoren sienen lakin reuna on sisäänkiertynyt ja pitkäkarvainen. Heltat ovat vaaleanpunertavat. Jalka on 2–8 cm pitkä, tasapaksu, lakkia vaaleampi, vaaleanpunainen ja ontto. Jalka on sileä ja helposti murtuva, maitiaisneste valkoista ja polttavan makuista.

Keruun jälkeen karvarouskuista poistetaan polttava maku keittämällä. Sienet keitetään 10 minuutin ajan, huuhdellaan ja jäähdy-

tyksen jälkeen pakastetaan. Karvarouskut soveltuvat käytettäviäsi muiden rouskujen tapaan liharuokiin, kastikkeisiin, lisäkkeisiin, pitsoihin, muhennoksiin jne. Kirpeän makuiset rouskut toimivat mausteiden tapaan antamalla lisämakua ruokaan.

Ravintoarvoltaan rouskut sijoittuvat lihan ja kasvien väliin. Niistä saa monipuolisesti proteiineja, vitamiineja sekä kivennäis- ja hivenaineita. Energiaa rouskuissa on vain 21 kcal/100 g. Ne keventävät liharuokia ja näin voidaan vähentää punaisen lihan käyttöä. Rouskuista saadaan kohtuullisesti talvella tärkeätä D-vitamiinia sekä B-ryhmän vitamiineista mm. riboflaviinia. Hivenaineista rousku sisältää erityisesti seleeniä. Sen saannista luomuruokaa syövien tulee huolehtia, koska luomuviljelyssä ei voida käyttää seleenilisätyjä lannoitteita.

Lisätietoja: Arktiset Aromit ry, Luonnosta Lautaselle -hanke. Simo Moisio, puh. 040-5801186.

RUOKAOHJEITA >



Selvitys villiruoaan kaupallistamismahdollisuuksista Kanta-Hämeessä

TEKSTI: TUTKIJA ERKKI VASARA MTT, ERIKOISTUTKIJA PIRJO MATTILA MTT,
ERIKOISTUTKIJA EILA JÄRVENPÄÄ MTT
KUVA: ERKKI VASARA

Villiruoka on muoti-ilmio. Hämeessä selvitettiin projektissa sitä, miten saadaan alalta kaupallisia tuotteita.

Selvitys villiruoaan kaupallistamismahdollisuuksista Kanta-Hämeessä toteutettiin osana Kehittämiskeskus Oy Hämeen hallinnoimaa Luontoinnovaatiot-projektia. Luontoinnovaatiot-projekti tarjoaa maakunnan yrityksille mahdollisuuden erilaisiin luonnosta saataviin raaka-aineisiin liittyviin innovatiivisiin keiteluihin. Tässä osiossa haettiin mahdollisuuksia villiruokaan pohjautuvan liiketoiminnan kehittämiseksi. Selvitys tehtiin syksyllä 2013 ja sen toteutuksesta vastasivat Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen Biotekniikka- ja elintarviketutkimuksen tutkijoista koostettu asiantuntijaryhmä.

Villiruoaalla tarkoitetaan luonnosta saatua, luonnollisesti kasvanutta ruokaa. Tällaisia ovat mm. yrtit, villivihannekset, marjat, sienet, riista ja kala. Villiruoka on perisuomalaista ravintoa ja paluuta juurille. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämistä (ELO) on määrittänyt villiruoaan yhdeksi suomalaisen ruokakulttuurin vahvuudeksi ja ELO uskoo vahvasti, että villiruoka on Suomen mahdollisuus erottua muista maailman maista. Paitsi elintarvikkeeksi luonnontuotteita voi hyödyntää myös moneen muuhun tarkoitukseen, kuten hyvinvointituotteisiin, lääkkeeksi, käsityötuotteisiin ja matkailuun. Tässä selvityksessä keskityttiin ravintona käytettävien luonnontuotteiden nykyiseen liiketoimintaan Kanta-Hämeessä ja sen liiketoiminnan kehittämismahdollisuuksiin.

Merkittävä osa villiruoaan hyödyntämisestä on ei-kaupallista kotitarvekeräilyä, virkistyskalastusta tai metsästysseurojen harjoittamaa metsästystä ja riistanhoitoa, jolloin saaliit useimmiten hyödynnetään metsästäjien ja heidän lähipiirinsä kesken. Kukin voi poimia omaan käyttöönsä villiruokaa jokamiehenoikeuden rajoissa, mutta liiketoiminnasta ei tällöin voi puhua.

Villiruuan tarjoamiin kaupallisiin mahdollisuuksiin on tartuttava elintarvikelainsäädännön puitteissa. Kuluttajan on voitava aina luottaa siihen, että kaupasta hankitut elintarvikkeet ja niissä käytetyt raaka-aineet ovat turvallisia. Yritysten käyttämien raaka-aineiden on oltava elintarvikkeeksi hyväksytyjä ja niiden käsittely on oltava asianmukaista ja todennettavaa ketjun jokaisessa vaiheessa.

Kanta-Hämäläinen villiruoka?

Marjat: Luonnonmarjojen ja -sienten kauppaantulomäärätiedot julkaistaan neljänä suuralueena sekä koko maan lukuina. Suurlaueet ovat Lapin lääni, Oulun lääni, Itä-Suomi ja Länsi-Suomi. Kanta-Häme kuuluu tutkimuksessa Länsi-Suomen suuralueeseen ja alueeseen kuuluvat lisäksi osa Uusimaasta, Päijät-Häme, Keski-Suomi, Pirkanmaa, Varsinais-Suomi, Satakunta, Etelä-Pohjanmaa, Pohjanmaa ja Pohjois-Pohjanmaa. Näin ollen täsmätietoa Kanta-Hämeen alueen marjojen saatavuudesta ei ole mahdollista saada. Valtakunnallisesti kaupallisesti tärkeimmät luonnonmarjat ovat mustikka, puolukka ja lakka. Häme-Uusimaalla mustikkatyypin metsiä on 41 prosenttia. Puolet metsämaasta on lehtomaista kangasmetsää tai lehtoa ja puolukkatyypin metsiä on vain yhdeksän prosenttia metsäalasta. Tämän perusteella voi päätellä, että mustikka olisi Hämeessä yleisempi ja kaupallisesti tärkeämpi marja kuin puolukka. Pelkästään luonnonmarjoja jalostavia yrityksiä Kanta-Hämeessä ei ole.

Sienet: Kuten marjojenkin kohdalla tieto- ja sienien saatavuudesta on mahdollista saada vain suuralueittain (Länsi-Suomi, Itä-Suomi, Oulun lääni, Lapin lääni). Suurin osa kaupallisesti myytävistä sienistä kerätään Itä-Suomesta. Länsi-Suomen alueen kaupallisesti tärkeimmät sienet olivat vuonna 2011 suppilovahvero, kangasrousku ja kantarelli. Kanta-Hämeessä toimii yksi sienituotteita valmistava elintarvikeyritys, mutta pääasi-

assa tämän sektorin yritykset sijaitsevat Itä-Suomessa, missä suuret metsäalueet sijaitsevat.

Kalat ja ravut: Alueen kalanpyytäjät ovat pääasiassa virkistys- ja urheilukalastajia. Ammattimaista kalastusta on Kanta-Hämeen vesistöistä tällä hetkellä vain Vanajanselällä. Hämeen ELY-keskuksen rekisterin mukaan Kanta-Hämeessä on yhteensä 4 kalastajaa, joista 2 on päätoimista.

Vanajanselän ammattikalastus on lähinnä verkkopyyntiä, ja yleisimmät saalislajit ovat olleet kuha, hauki, siika ja särkikalat. Kuha on Vanajanselän tärkein saalislaji ja sitä ammattikalastaja pyytää keskimäärin noin 2500–3000 kg vuodessa. Huippusaalis on saattanut olla jopa 7000 kg/vuosi/kalastaja.

Hämeessä 1990-luvun alussa aloitetut laajamittaiset täplärapuistutukset ovat tuottaneet nopeasti kasvavia saaliita ja Hämeestä on kehittynyt maamme tärkein täplärapujen tuotantoalue. RKTL selvitti v 2011 erillisellä tutkimuksella Hämeen täpläraputaloutta. Selvityksen mukaan vastaajat arvioivat 81–134 ansioravustajan pyytäneen heidän vesillään vuonna 2008. Runsaimmin ansioravustusta harjoitettiin suurilla yli 1000 ha järvilla.

Yrtit ja erikoistuotteet: Villiyrttien ja –vihannesten saatavuus ja keräilypotentiaali Kanta-Hämeessä ovat ristikkäiset: maakunnassa ja lähimaakunnissa on paljon asukkaita ja siten potentiaalisia villiruuasta kiinnostuneita asiakkaita. Saatavuutta heikentää se, että maakunnan pinta-alasta suuri osa on viljeltyä maata, tiheästi asutettuja taajamia, teollisuus- ja tiealueita sekä metsää, jolloin villiyrttien ja –vihannesten jokamiehenoikeuden piiriin katsottavat keräilyyn soveltuvat alueet ovat pirstaleiset. Sen sijaan puoliviljelyyn soveltuvia alueita saattaisi löytyä, ja tietyt kasvit voisivat jopa

sopia viljelykiertoon. Syötäviä erikoisluonnontuotteita ovat puista peräisin olevat pettu ja mahla. Häme-Uusimaan metsien pääpuulaji on kuusi. Kuusen suhteellinen osuus on kasvanut jatkuvasti, koska metsänviljelystä neljäviidesosaa toteutetaan kuusella. Koivun osuus metsänviljelystä on hirvivahinkojen takia supistunut alle tuhannen hehtaarin. Koska Hämeessä kuusimetsät ovat yleisempiä kuin koivu- ja mäntymetsät, pettua ja mahlaa hyödynnetään vähän.

Riista: Vuonna 2012 Kanta-Hämeessä metsästettiin riistaeläimistä eniten hirveä ja valkohäntäpeuraa (yhteensä noin 4500 yksilöä). Riistalinnuista merkittävimmät saaliit saatiin sepelkyyhkystä (n 17 000), sinisorsasta (n 16 000) ja fasaanista (n 6000) yks. Lisäksi metsäjäniksen/rusakko saalis oli noin 7000 yksilöä. Yleensä saaliit menevät pääosin metsästäjien omaan käyttöön.

Villiruokaa hyödynnetään nykyisin kaupallisesti vähän – entä tulevaisuudessa?

Selvitys osoitti, että Hämeessä on vain vähän kaupallista, villiruokaan liittyvää liiketoimintaa. Villiruokaa kyllä hyödynnetään, mutta se tapahtuu ei-kaupallisesti virkistystoimintana.

Toiminnan kehittämisen kannalta alueen vahvuuksina nähtiin pitkäaikaiset kulttuuriset perinteet, toimiva yhteistyö pienimuotoisen elintarvikealan kehittämisen saralla, lyhyehköt etäisyydet väestökeskitymiin, alueen monialainen luonnonvaroihin liittyvä tutkimus- ja koulutustoiminta, yleinen innostus villiruokaan kehittämiseen sekä Hämeen tunnettuus rapumaakuntana.

Toisaalta Länsi-Suomen tai Kanta-Hämeen alue eivät kuulu maamme tärkeimpiin marja- tai sienivarantoalueisiin. Kaupallista hyödyntämistä alueella vaikeuttaa myös ve-



Kuva: Simo Moisio

turiyritysten puute, villiruokabisneksen kausiluonteisuus, satovaihtelut ja järjestelmällisen poimintaringin puuttuminen. Villiruokaan hyödyntäminen mielletään useimmiten harrastus- kuin yritystoimintana. Myös kalastus on alueella pääasiassa virkistyskalastusta ja riistaliha menee suurelta osin kotitarvekäyttöön metsästyseurojen kautta.

Marjastus ja sienestys ovat Häme-Uusimaalla pääasiassa varttuneemman väen harrastus. Uhkana on, että villiruokaan hyödyntämisen osaaminen ei siirry riittävästi tuleville sukupolville ja osaaminen häviää. Villiruoka saattaa jäädä myös ohimeneväksi trendiksi.

Villiruokaan hyödyntämisessä nähtiin kuitenkin monia mahdollisuuksia. Koska villiruokaan sesonki on lyhyt, markkinoille tarvittaisiin jalostettuja tuotteita. Villiruokaan tuoteistaminen, tuotekehitys ja brändäys herkku- ja erikoistuotteiksi nostaisi sen kaupallista arvoa.

Yhteistyö matkailu- ja elämyksellisuuden kanssa sekä useiden maakuntien välinen yhteistyö avaisi uusia mahdollisuuksia. Villiruokaan perustuva yritystoiminta voisi toimia maatalouden sivuelinkeinona. Lisäksi villiruokaa voitaisiin tuottaa myös erilaisin puoliviljelymenetelmin ja metsänhoidollisin toimenpitein. Keräilyverkoston organisointiin, koulutukseen ja rakentamiseen tarvittaisiin pitkäjänteistä sitoutumista vaativaa työtä. Myös korjuuteknologiat vaatisivat kehittämistä.

Toimenpidesuosituksia

Selvityksen tuloksena esitetään seuraavia toimenpidesuosituksia:

- 1) Villiruokaliiketoimintaa pitää kehittää yhdessä matkailun/ elämyksellisuuden kanssa. Villiruoka on osa yritysten palvelukonseptia.
- 2) Alueella pitää järjestää/organisoida villiruokaan liittyvää koulutusta. Villiruokaan hyödyntämisestä merkittävä osa on ei-kaupallista virkistyskeräilyä, harrastustoimintaa. Koulutuksella parannetaan ihmisten tietämystä villiruokaan mahdollisuuksista ja riskeistä.
- 3) Syvennetään yhteistyötä lähiruoka/luomukehittäjien kanssa. Villiruoka on osa ruokakulttuuria ja sitä ei ole syytä erottaa muusta alan kehittämistoiminnasta. Tuotteiden jalostusasteen nostaminen on keskeisin haaste.
- 4) Onnistunut liiketoiminta edellyttää perusteellista maakuntatason tutkimusta villiruokavarannoista (etenkin sienet, marjat ja villivihannekset). Samassa yhteydessä on huomioitava puoliviljelyn kehittämisen mahdollisuudet.



Arktiset Aromit ry

kampanjoi, kouluttaa, viestii,
kehittää laatua ja lisää yhteistyötä

Vuonna 2013 Arktiset Aromit ry toteutti kolmea valtakunnallista hanketta: Lisäarvoa luonnontuotteille, Luonnosta Lautaselle ja Luonnontuotteiden laatuketjun kehittäminen.

Lisäarvoa luonnontuotteille -hanke oli laajin ja siinä pääkohderyhminä olivat lapset ja nuoret. Neuvoloille, perhepäivähoitajille, päiväkodeille ja esikouluille kohdennetuissa kampanjoissa toimitettiin runsaat 146 800 kpl erilaista lapsille ja heidän vanhemmilleen kohdennettua aineistoa 1188 päiväkotiin, 263 esikoulun ja 369 neuvolaan.

Popsi Paikallista ja Villiruoka -teemoilla kampanjoitiin peruskouluille yhdessä useiden eri järjestöjen kanssa.

Kampanjaan osallistui 517 peruskoulua tilaten koululaisille tehtyä materiaalia lähes 72 000 kpl. Lisäksi koulut tilasivat runsaasti yhteistyökumppaneiden materiaalia. Mukana yhteistyössä olivat myös Aitoja Makuja, Martat ja Leipätiedotus.

Nuorille ja lapsiperheille kohdennettiin toimintaa myös 4H-yhdistysten ja Maa- ja Kotitalousnaisten piirikeskusten välityksellä. 4H- järjestölle suunnitelluissa tapahtumissa tavoitettiin 3101 lasta ja heidän vanhempaansa tai opettajaa. Maa- ja kotitalousnaisten suunnitelluissa tapahtumissa oli mukana lapsia 750 ja aikuisia 91.

Lisäksi hanke osallistui monille koulutuspäiville ja seminaareihin eri puolilla Suomea yhteistyössä eri toimijoiden kanssa ja toteutti ammattikeittiöhenkilöstölle koulutuspäivän Kokkolassa.

Luonnosta Lautaselle -hankkeessa kartoitettiin yrityksille tuote-esittelymahdollisuuksia ammattikeittiöissä ja koulutustilaisuuksissa, järjestettiin henkilöstöravintoloitten asiakkaille sesonkikampanja sekä Popsi Paikallista lähituotteiden käyttökilpailu ja Syö marjoja 2 dl päivässä -kampanjat kuluttajille.

Hankkeessa myös etsittiin uusia tutkimuksia ja tehtiin niistä kansantajuisia tiedotteita lehdistölle, valmistettiin kansainväliseen markkinointiin messuaineistoa yrityksille ja osallistuttiin seminaarien ja tapahtumien järjestämiseen yhteistyössä useiden eri toimijoiden kanssa.

Luonnontuotteiden laatuketjun kehittäminen -hanke valmisti viime vuonna opetusvideon ja ohje-esitteet thai-poimijointen koulutukseen ja toiminnan ohjaukseen. Lisäksi tehtiin Hyvän laatukäytännön oppaat yrityksille, Marjanpoiminnan laatusäännöt ja luomuluonnonmarjojen poimintaohjeet (eri kielisinä), ulkomaisia poimijoita kutsuville yrityksille eettiset toimintatapaohjeet sekä päivitettiin yhdistyksen kotisivuille luonnontuotteita koskevat omavalvontamallit ja lainsäädäntöosuudet.

Yhdistyksen varsinaisena toimintana välitettiin markkinatietoa ja ostokyselyjä suomalaisille yrityksille, järjestettiin Marjastuksen MM-kisat, osallistuttiin Opetushallituksen sienikirjan laadintaan ja avustettiin tiedotusvälineitä ja kansainvälisiä TV-ryhmiä ohjelmien tuotannossa. Yhdistyksen kotisivuilla vieraili viime vuonna runsaat 300 000 henkilöä 141 maasta. Ulkomailta vierailijoista oli 25 prosenttia.



Mitä uutta vuonna 2014

Vuonna 2014 yhdistys valmistelee yhdessä yritysten kanssa EU:n maantieteellisen alkuperäsuojan hakemusta tietyille marjalajeille, laatii vieraskielistä materiaalia yritysten viennin tueksi, välittää tietoa kansainvälisestä kysynnästä, järjestää alan tapahtumia ja osallistuu messuille kotimaassa ja kansainvälisesti.

Kansainvälisen kiinnostuksen vuoksi järjestämme Marjastuksen MM-kisat ja palvelemme suomalaisesta luonnosta ja sen tuotteista kiinnostuneita tiedotusvälineitä. Kartoitamme uusia tutkimuksia ja teemme niistä kansantajuisia juttuja kotisivuillemme ja tiedotusvälineille.

Kotimaassa tavoitteenamme on miettiä keinoja poimijoiden ja ostajien kohtaamisen helpottamiseksi, edistää luonnontuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä ja osallistua alan innovaatiotyöpajoihin yhteistyökumppanina ja organisaattorina. Kotimaassa edistetään myös luonnontuotteiden ja villiruokien käyttöä ravintoloissa.

Päivitämme kotisivuillemme myös alan neuvoja- ja asiantuntijarekisteriä sekä yritysrekisteriä. Jatkamme myös alan opetusmateriaalin kehittämistä. Tämä vuosi on yhdistyksen toiminnassa parhaimpia vuosia suppeampi. Keskitymme nyt kuitenkin aiempaa enemmän palvelemaan alan yrityksiä ja elinkeinotoimintaa. Rahoituksemme mahdollistaa nyt konkreettisemmän työn.

Usia tähti-ideoita toimintamme sisältöön otamme vastaan ja keräämme koko ajan palautetta aineiston käyttäjiltä, yrityksiltä ja asiantuntijoilta toimintamme kehittämiseksi. Voit antaa palautetta puhelimitse, sähköpostilla, palauttaa aineiston yhteydessä saamasi lomakkeen tai vastata kyselyihimme nettiin tulevalle palautelomakkeella.

Luonnontuoteterveisin

*Simo Moisio ja Kaisu Seppänen,
Arktiset Aromit ry*

Luonnontuotealan kansainvälistä huippuasiantuntemusta koolla Espoossa

TEKSTI: ANNE MATILAINEN JA JUHA RUTANEN, HELSINGIN YLIOPISTO, RURALIA-INSTITUUTTI
KUVAT: URSZULA ZIMOCH, HELSINGIN YLIOPISTO RURALIA-INSTITUUTTI

Marraskuussa 2013 järjestetty *Non-Wood Forest Products, Health and Well-being* -konferenssi kokosi laajalti luonnontuotealan asiantuntijoita Espoon Korpilammelle. Konferenssin tavoitteena oli luoda katsaus luonnontuotealan tutkimukseen ja sen tarjoamiin mahdollisuuksiin, esimerkiksi kuten kuinka uusi kansainvälinen tutkimus ja teknologiakehitys avaavat mahdollisuuksia marjojen ja niiden ainesosien käyttöön ja kaupallistamiseen terveystuotteina, ruokana, farmaseuttisina tuotteina ja kosmetiikassa. Lisäksi muun muassa sienet ja niiden terveysvaikutteisiin yhdisteisiin liittyvä tutkimus oli tapahtumassa vahvasti esillä. Paikalla oli kahden päivän aikana noin 100 osallistujaa 10 eri maasta. Kotimaisten asiantuntijoiden lisäksi tutkimuspäivien puhujia oli USA:sta, Kiinasta, Norjasta, Hollannista ja Sveitsistä.

Konferenssin ensimmäisenä päivänä keskityttiin bioaktiivisiin komponentteihin ja niiden tarjoamiin mahdollisuuksiin. Luonnontuotteista on jo tunnistettu paljon erilaisia bioaktiivisia yhdisteitä, joiden vaikutuksesta on myös olemassa kliinisiä tutkimustuloksia. Tutkimus ei kuitenkaan ole aina helppoa. Bioaktiiviset komponentit ovat hyvin monimutkaisia kemiallisia kokonaisuuksia. Samoin niiden vaikutusmekanismit ovat moninaisia. Lisäksi pitoisuudet vaihtelevat riippuen siitä, missä kypsyyssvaiheessa esimerkiksi marjat ovat, mistä kasvinosasta puhutaan ja minkälaiset ovat olleet niiden kasvuolosuhteet. Tämä kaikki aiheuttaa haasteita tutkimukselle ja yksiselitteisiä tuloksia on vaikea saada. Kuitenkin uutta tietoa kertyy koko ajan ja tutkimusmenetelmät kehittyvät jatkuvasti. Näin aletaan vähitellen saada parempaa kokonaiskuvaa luonnontuotteiden arvoaineiden vaikuttavuudesta. Päivän aikana uusimpia tuloksia kuultiin mm.

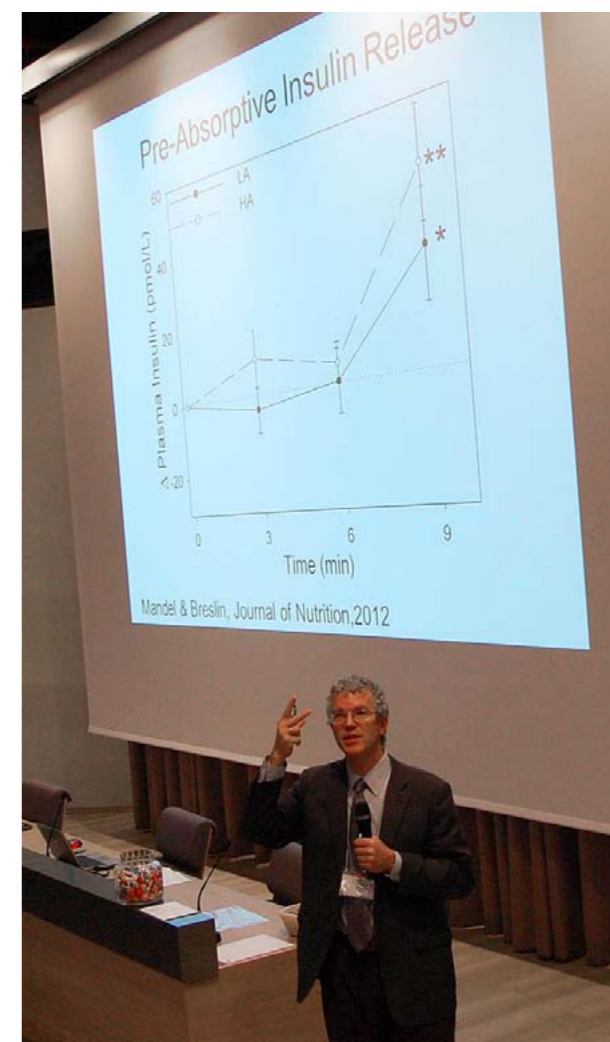
Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti toimi pääjärjestäjänä marraskuussa kansainvälisessä Non-Wood Forest Products, Health and Well-being -konferenssissa. Suomessa alan konferenssi järjestettiin ensimmäistä kertaa.

eri marjojen, sienten, puusta saatavien kemikaalien ja mahlan sekä hunajan osalta.

Luonnontuotteista saatavilla komponenteilla voi olla todella merkittäviä terveydellisiä vaikutuksia. Esimerkiksi Turun yliopistossa tutkimusta tekevän **Baory Yangin** mukaan tyrnimehulla näyttäisi olevan vaikutusta sokeriaineenvaihduntaan. Hiirikokeissa onkin todettu, että tyrnimehulla on veren sokeriarvoja pienentävä vaikutus, mikä puolestaan vähentää riskiä sairastua 2-tyyppin diabetekseen.

Konferenssin toinen päivä keskittyi enemmän luonnontuotteiden saatavuuteen ja raaka-aineen laatuun, kuluttajakäyttämiseen sekä alan liiketoimintaan vaikuttaviin säädöksiin. Päivän pääpuhujat olivat professori **Paul A.S. Breslin** Rutgers yliopistosta Yhdysvalloista sekä vanhempi tutkija **Rolf Nestby** Norjan maatalous- ja ympäristöntutkimuslaitoksesta (Norwegian Institute for Agricultural and Environmental Research). Luonnontuotealan kehittymisen kannalta raaka-aineen saatavuus on yksi kriittinen tekijä. Puoliviljelyllä voitaisiin osaltaan vastata tähän ongelmaan. Norjassa on tutkittu mustikan puoliviljelyä ajatuksena selvittää minkälaisilla alueilla ja millä maaperäominaisuuksilla voitaisiin saada paras mahdollinen sato. Erityisen tärkeäksi tutkimuksen mukaan nousi maaperän orgaanisen aineksen osuus. Nestbyn mukaan paras sato saatiin alueilta, joissa orgaanisen maa-aineen osuus oli suuri. Sadon laatuun vaikuttavia tekijöitä olivat puolestaan koealueen leveysaste, maaperäominaisuudet sekä erilaiset lannoitekokeilut. Kuitenkin Nestbyn tutkimuksen mukaan suurin yksittäinen sadon laatuun vaikuttava tekijä oli vuosien välinen vaihtelu kasvutekijöissä.

Esitysten lisäksi konferenssissa oli posterinäytely, jossa osallistujilla oli mahdollisuus esitellä tutkimustuloksiaan. Nyt järjestetty konferenssi oli vuonna 2010 toimintansa aloittaneen Luonnontuotealan tutkimus- ja kehittämiskonsortion järjestämä ensimmäinen kansainvälinen konferenssi, aiemmat tutkijatapaamiset on järjestetty kansallisesti.



Yksi päivän pääpuhujista oli professori Paul A.S. Breslin Rutgers yliopistosta Yhdysvalloista.

Tavoitteena on tehdä tapahtumasta säännöllinen tilaisuus, jonka avulla alan kotimainen tutkimus pystyisi muodostamaan linkkejä kansainvälisesti sekä uusimmat tutkimustulokset saataisiin luonnontuotealan toimijoiden tietoisuuteen. Käytännön järjestelyistä vastasivat yhteistyössä Helsingin yliopiston Ruralia-instituuttiin kanssa Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT, Turun, Itä-Suomen ja Oulun yliopistot, Metsäntutkimuslaitos, Teknologiateknologian keskus KETEK Oy sekä Rovaniemen ja Oulun seudun ammattikorkeakoulut.

Konferenssin abstraktikirja sekä osa esityksistä on saatavilla osoitteesta http://www.luontoyrittaja.fi/8_1565.html



Viikkinä meiniä

HerbaCentria II:ssa Kiuruvedellä

HerbaCentria II-hanke alkoi Kiuruvedellä syyskuun alussa 2011. Hanketta hallinnoi Kiuruveden kaupunki. Hanke on jatkoa HerbaCentria I-hankkeelle, joka päättyi heinäkuussa 2011 ja jota hallinnoi Sisä-Savon seutuyhtymä.

Hankkeen tavoitteet ovat yrtti- ja erikoiskasvien viljelyn kehittäminen ja koulutukset, viljelytehokkuuden lisääminen, yrttialan yrittäjyyden kehittäminen, keruutuotetoiminnan kehittäminen, keruutuotealan koulutukset, sekä kerääjien sitouttaminen keruutoimintaan. Hankkeessa tehdään myös pienimuotoista tuotekehitystä lähinnä villikasvien tiimoilta.

Vuonna 2014 hanke järjestää yrtti- ja erikoiskasvien viljelykoulutuksissa vain räätälöityjä täydennyskoulutuspäiviä sekä teoriassa, että käytännössä pelonpiennarpäivien ja tilakäyntien muodossa. Varsinaista uutta viljelykoulutusta ei järjes-

tetä, koska hankekausi alkaa olla loppuillaan. Täydennyskoulutuspäiville on ollut kysyntää ja tarvetta olemassa olevien viljelijöiden taholta.

Toukokuussa alkavat hankkeen poimijakoulutukset luonnonyrteille. Suurin osa kerättävistä kasveista kuuluu kauppayrteihin, joka on peruskoulutuksena (kauppayrtti poimijakoulutus) kasvien keruutoiminnassa. Lisäksi hanke järjestää ns. täsmäkoulutuksia muista villivihanneksista, joita Yrityspuisto Leivoseen ostetaan, ja välitetään mm. ravintoloille pääkaupunkiseudulle. Osa kasveista jää omalle alueelle jalostukseen.

Villiyrttivillitys..... kaikki lähti Juuresta.

Villivihannesten villiyrttien, millä nimillä niitä nyt virallisesti kutsutaan, yrityslähtöinen kerääminen ja välitystoiminta alkoi Kiuruvedellä 2010. Olimme yläsavolaisen viljelijä / yrittäjä porukan kanssa illallisella elokuussa 2009 ravintola Juuressa Helsingissä. Siellä meille tarjottiin mm. kuusenkerkkää, maitohorsmaa, pihatähtimöä jne. Tätä ruokaelämystä oli odotettu ja toivottu, vihdoinkin se toteutui. Jo saman illan aikana tehtiin alustava sopimus villivihannesten välityksestä ravintola Juureen kesällä 2010. Talven 2009 – 2010 aikana Juuren lisäksi mukaan lähti lukuisia

TEKSTI JA KUVAT: TOINI KUMPULAINEN,
HERBACENTRIA II -HANKE

HerbaCentria - hankkeessa pääpaino on yrtti- ja erikoiskasvien viljelykoulutuksessa sekä keruutuotepuolen koulutuksissa.

muita pääkaupunkiseudun huippuravintoloita ja maatilapuoteja. Kaikki halusivat villivihanneksia! Niinpä kesällä 2010 olimmekin Mannerheimintielle Maatilatorilla myymässä näitä yläsavolaisia kasveja, voikukkaa, nokkosta, maitohorsmaa, vuohenputkea jne. Se oli eräänlainen elämys, kun oli koko ikänsä kasvanut tavallaan niiden keskellä ja pitänyt yrttien saatavuutta itsestään selvyytenä. Kaikille se ei näin ole. Osa villivihanneksista myytiin maatilapuodeissa suoraan kuluttajille, ja osa meni ravintoloille. Tästä alueemme villiyrtti-yritystoiminta sai alkunsa. Ja sitä mukaa villiyrttioppi levisi kautta koko Suomen. Myös alueemme omissa ravintoloissa

ja pitopalvelupaikoissa käytetään säännöllisesti villivihanneksia. Kiitos siitä näille pääkaupunkiseudun kokeille, jotka ovat tehneet uraauurtavaa työtä viedäkseen tätä hienoa asiaa eteenpäin.

Kiitos Juuren pojat,
ja kiitos Sami Tallberg!

Muuta toimintaa hankkeessa.

Hanke etsii yrittäjää villivihannesten ja sienten vastaanottoon ja jalostukseen Kiuruvedelle Yrityspuisto Leivoseen. Villikasvien keruu ja jalostustoiminta lisääntyy koko ajan ja markkinat kasvavat myös Keski-Euroopan suuntaan.

Syksyllä hanke järjestää kauppasieni poimijakoulutuksia. Toivottavasti tulee hyvä marja- ja sienivuosi, villiyrttejä on onneksi aina. Meille jokaiselle Suomen puhdas luonto ja sen tarjoamat maistuvat herkut ovat arvokas ja tärkeä ravinnon lähde. Nauttikaamme näitä villoja makuja taas ensi suvena.

*Talvisin hanketerveisin ja kesää odotellen
Toini Kumpulainen HerbaCentria II- hanke*

Samin salaatti

VUODEN YRTIKSI VALITTIIN

pihlajaja

TEKSTI: SIMO MOISIO
KUVA: MARJO RÄISÄNEN

A rktiset Aromit ry valitsi vuoden yrtiksi pihlajan lehden. Pihlaja kasvaa koko Suomessa. Sen lehtiä voidaan käyttää kuivattuina yrttijuomissa ja ruokien valmistuksessa. Lehdet kerätään kuivalla säällä alkukesästä ennen pihlajan kukintaa.

P ihlajan lehdistä saadaan maukasta yrttiteetä. Maku tehostuu, kun lehdet fermentoidaan eli hiostetaan. Hiostettaessa lehtien annetaan nahistua keräyksen jälkeen muutama tunti. Sen jälkeen lehdet murskataan hietämällä niin kauan, että lehdet alkavat tuntua kosteilta. Sitten lehdet laitetaan lasipurkkiin. Niitä ei sullota kovin tiukasti ja kansi laitetaan kiinni löyhästi, että hapetta pääsee purkkiin. Purkit laitetaan 40–50 asteeseen pannuhuoneeseen, saunan jälkilämpöön tai kasvikuivuriin. Hiostus on valmis, kun lehdet ovat muuttuneet ruskeiksi ja tuoksuviksi.

H iostamisen jälkeen lehdet levitetään kuivumaan ja kuivattaminen tehdään mahdollisimman nopeasti. Kuivat lehdet pakataan aromitiiviiseen lasipurkkiin. Niitä säilytetään kuivassa paikassa valolta suojattuna. Yrttiteetä valmistettaessa teelusikallinen lehtirouhetta riittää kupilliseen yrttiteetä.

P ihlajanlehdistä ja raparperista voidaan tehdä raikasta kesäjuomaa. Raparperin varsi pilkotaan pieniksi paloiksi ja lisätään pari kourallista pihlajanlehtiä vesikattilaan, jossa on noin kolme litraa vettä. Kiehutetaan muutama minuutti. Lisätään keittämisen yhteydessä hunajaa. Siivilöidään ja jäähdytetään. Nautitaan jääkaappikylmänä.

S yksyllä pihlajasta voidaan hyödyntää myös marjat. Niitä käytetään muiden marjojen kanssa tai mehuina, hilloina ja hyytelöinä. Soseissa pihlajanmarjan sekaan voi laittaa esim. porkkanaa tai omenaa. Pihlajanmarjat ja lehdet sisältävät runsaasti C-vitamiinia ja polyfenoleja. Kun sekä pihlajan marjan että lehden antioksidanttiteho on erittäin korkea, toivoisi marjan ja sen lehden käytön yleistävän teollisuustuotteissa. Marjan ja sen lehden terveysvaikutuksia kannattaa aktiivisesti tutkia ja marja tuotteistaa.

*Lisätietoja: Arktiset Aromit ry.
Luonnosta Lautaselle -hanke
Simo Moisio, puh. 040-5801186.*

LAADUKASTA LIIKETOIMINTAA luonnosta -hankkeen kuulumisia

TEKSTI: BIRGITTA PARTANEN, LAADUKASTA LIIKETOIMINTAA LUONNOSTA -HANKE

Laadukasta liiketoimintaa luonnosta on koulutushanke, jota osarahoittaa Etelä-Savon ELY-keskus Euroopan sosiaalirahastosta. Hanke käynnistyi 2011 ja jatkuu vuoden 2014 loppuun. Siihen kuuluu kolme koulutusosiota: 1. mehiläistarhaus, 2. luonnontuote- ja elintarvikeala ja 3. maatalan ympäristöhoito ja luonnonsuojelu. Kohderyhmänä ovat eteläsavolaiset ja itäsuomalaiset mehiläistarhaajat, luonnontuote- ja elintarvikealan yrittäjät ja alkutuottajat. Koulutuksiin ovat tervetulleita myös edellisiin liittyvien toimialojen, kuten matkailu-, käsityö- ja hyvinvointialojen yrittäjät, yritystoimintaa suunnittelevat sekä muut aiheista kiinnostuneet.

Mehiläistarhaajia tarvitaan lisää ja koulutukselle on kysyntä



Hanke käynnistyi noin vuoden mittaisella mehiläistarhaajien koulutuksella 2011. Koulutuksessa oli mukana sekä vasta aloittaneita että kokeneempia tarhaajia. Koulutuksen suorittaneilla tarhaus on lähtenyt hyvin käyntiin ja hunajalle on ollut kysyntää. Erityisesti kotimainen luomuhunaja on arvostettua kulluttajien keskuudessa. Mehiläiskoulutuksesta

on tullut lukuisia kyselyjä jälkikäteen, mutta tässä hankkeessa ei enää vastaavaa koulutusta voida järjestää, ainoastaan muutamia täydennyskoulutuspäiviä. Mehiläistarhaus on myös mukana pölytyspalveluteemalla koko hankkeen kohderyhmälle suunnatussa luonnon monimuotoisuuspäivässä 11.2.2014.

Maatalan ympäristöhoito- ja luonnonsuojelu -osio pilotti tilakohtaisia ekoinframalleja

Hankkeen pilottitilat ovat osallistuneet koulutukseen, johon on kuulunut sekä teoria- että maastopäiviä. Tiloilla on aloitettu monimuotoisuuskartoitukset, joiden pohjalta laaditaan tilakohtaiset ympäristönhoidon käsikirjat. Monimuotoisuuden edistämiseen lukeutuu käsite ekologinen infrastruktuuri eli ekoinfra. Ekoinfraan kuuluvat mm. maatalan ekologiset rakenteet, kuten esimerkiksi pientareet, lahpuut, kiviaidat ja erilaiset vesielementit. Ekoinfra voi toimia puskurina tuholaisinvaasioita vastaan ja edistää merkittävästi pölyttäjähönteisten elinoloja. Pölytyksellä taas on erittäin suuri merkitys sadonmuodostuksessa. Ekoinfran suunnittelu ja hoito eivät vaadi suuria kustannuksia, vaan tietoa ja ekologista ymmärrystä.

Luonnontuote- ja elintarvikealalla nousi esiin uusia haasteita lainsäädännön vuoksi

Hankkeen luonnontuote- ja elintarvikealan osioon on kuulunut monipuolisia lyhytkoulutuksia. Teemoja on ollut lukuisia; on valmistettu makeisia luonnon raaka-aineita hyödyntäen ja hyvinvointituotteita yrteistä, käsitelty kasvisketjun ajankohtaisasioista ja perehdytysienten syventävään lajintuntemukseen ja

paljon muuta. Luonnonkasveja on testattu sekä hiusten hoidossa että villivihanneksi. Käytön kehittämiseksi nousi kuitenkin yllättäviä uhkia lainsäädännön vuoksi. Hankkeen Villiyrtilt ja lainsäädäntö -koulutuksissa käytiin läpi sekä elintarvikelainsäädäntöä että kosmetiikkalainsäädäntöä, ja niissä tuli ilmi koko luonnontuotealan toimijakenttää puhuttavia ongelmia.

Luonnonkasvien kaupallisen elintarvikikäytön asettaa useiden kasvien osalta kyseenalaiseksi uusielintarvikeasetus, joka astui voimaan jo 1997. Asetus on alan koulutuksissa mainittu, mutta sen ei ole katsottu koskettavan meillä jo kauan käytössä olleita luonnonkasveja. Uuselintarvikeasetuksen mukaan tuotteet, joilla ei löydy käyttöhistoriaa elintarvikkeena EU-maiden alueella ennen asetuksen voimaantuloa, luokitellaan EU:ssa uusielintarvikkeiksi. Niiden turvallisuus ihmisravintona on todennettava ennen tuotteen kaupallista käyttöönottoa. Suurin osa meillä hyödynnetyistä luonnonkasveista vaatii lisäselvityksiä saadakseen hyväksynnän kaupalliseen elintarvikikäyttöön. Tällä

hetkellä elintarvikikäyttöön on hyväksytty perinteisesti hyödynnettyjen luonnonmarjojen lisäksi vain kangasajuruohon, niittysuolaheinän, nokkosen, voikukan sekä väinönputken lehdet, kuusen kerkät, humalan kävyt, kuminan siemenet, metsälehmuksen ja ruiskaunokin kukat sekä väinönputken ruodit ja varret.

Lainsäädännössä villikasvit voidaan luokitella käyttötarkoitustensa perusteella tavanomaisten elintarvikkeiden sijaan myös ravintolisiksi tai lääkekasveiksi. Ravintolisissä luonnonkasvien käyttö on tavanomaista elintarvikettä huomattavasti vapaampaa ja suurin osa Suomessa nykyisin ravintolisissä käytetyistä luonnonkasveista tai kasvinosista on hyväksytty EU:ssa ravintolisäkäyttöön. Mikäli tuote luokitellaan lääkkeeksi, koskee sitä lääkelainsäädäntö, joka taas on oma, haastava kokonaisuutensa. Luonnonkasvien käytöstä kosmetiikassa ja sitä koskevasta lainsäädännöstä on kerrottu tarkemmin tämän lehden jutussa Luonnosta kauneutta -luonnontuotteiden hyödyntäminen kauneudenhoitoalalla.



Luonnonkasvien uusielintarvikeluokituksesta on laatinut selvityksen LT-INNO -hankkeessa työskentelevä FM **Johanna Kinnunen** Oulun seudun ammattikorkeakoulun luonnonvaralan yksiköstä.

Lisätietoja selvityksestä löytyy täältä:

http://www.luontoyrittaja.fi/8_1554.html

ja koko selvitys täältä:

<http://www.theseus.fi/handle/10024/64761>

Selvitystyö jatkuu edelleen Ruralia-instituutin, Oulun ammattikorkeakoulun ja alan toimijoiden yhteistyönä Erikoiskasvien liiketoiminnan kehittämisen haasteet -hankkeessa. Vuoden 2014 aikana toteutettavaa hanketta hallinnoi Ruralia-instituutti ja sen tavoitteina selkeyttää ja yhtenäistää yritysten tarvitsemää informaatiota yritystoimintaa säätelevästä ohjeistuksesta ja kehittää keinoja tuoda yritysten tarvitsema tieto helposti saataville. Hankkeessa tarkastellaan yritystoiminnan kehittämistä rajoittavia tekijöitä ja käytäntöjä EU-tasolla ja kansallisesti, ja pyritään yhteistyössä viranomaisten kanssa luomaan valtakunnallisesti yhtenäistä ohjeistusta sekä tuottamaan tietoa yritystoiminnan tueksi huomioiden alan erityispiirteet ja haasteet.

Laadukasta liiketoimintaa luonnosta -hankkeen vuoden 2014 koulutuskalenteri löytyy Ruralian nettisivuilta.

<http://www.helsinki.fi/ruralia/koulutus/pdf/LLLKoulutuskalenteri2014.pdf>

Joukossa on mukana useita mielenkiintoisia seminaareja, ja ainakin hankkeen päätöseminaari 11.11.2014 kannattaa jo kirjata kalenteriin. Tervetuloa mukaan!

Projektipäällikkö Birgitta Partanen, Laadukasta liiketoimintaa luonnosta -hanke, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Mikkelin birgitta.partanen@helsinki.fi, p. 044 538 2248

Laadukasta liiketoimintaa luonnosta -hanketta rahoittaa Etelä-Savon ELY-keskus Euroopan unionin Euroopan sosiaalirahastosta



Vuoden 2014 ruokatrendi auttaa hädässä?

TEKSTI: TUTKIJA HEIKKI LAURIKAINEN, SPEK
KUVAT: KAISU SEPPÄNEN, SIMO MOISIO

Kotitalouksien varautuminen elintarvikke-ym. kriiseihin on noussut keskusteluun aina silloin, kun ilmassa on myrskyn merkkejä. Mitä on kotivara?

Mitä yhteistä on kotivaralla ja ventrikellillä? Todennäköisesti se, että molemmat termit ovat osalle väestöstä vieraita, vaikka kaikilla on ainakin jonkinlainen kotivara ja mahalaukku (lat. *ventriculus*). Kotivara tarkoittaa, että kotiin hankitaan ruokaa ja muita päivittäin välttämättömiä tavaroita vähän enemmän, jotta yllättävistä veden, lämmön ja elintarvikkeiden saannin katkoksista selviittäisiin ilman suurempaa hätää. Kotivaran ei tarvitse olla maailmanlopun varmuusvarasto vaan osa normaalia taloudenpitoa, jossa vanhempia elintarvikkeita kulutetaan uusien tullessa tilalle. Kannattaakin suosia tuttuja ja helppokäyttöisiä tuotteita, jolloin ei synny turhaa jätettä, kun mieluisat ruoka-aineet tulee käytettyä ajallaan. Riittävässä kotivarassa on elintarvikkeita, juomia ja hygieniatuotteita noin viikoksi.

Menneinä vuosikymmeninä kotivara liittyi vahvemmin väestönsuojeluun ja sodan uhkaan. Historia kertoo, että 1960-luvulla valmiiksi painetut kotivaraesitteet jäivät jakamatta, koska niiden epäiltiin levittävän sodanpelkoa: esitehän olisi voinut olla merkki viranomaisten varautumisesta Neuvostoliiton invaasioon! Tavarain paljouden lisääntyessä kysymykset kotivarasta jäivät 1990-luvun alkupuolelle, jonnekin kylmänsodan raunioille, kunnes saapuivat (tai huomattiin) myrskyt, harva-alueet ja globalisaatio. Häiriö ruuantuotannon pitkässä ketjussa, pandemia tai myrskyn aiheuttama sähkökatkos voi hyvin tehdä kotivarasta tarpeellisen.



Yhteiskunnan kriisinsietokykyä ja turvallisuustyötä käsittelevissä asiakirjoissa, kuten Yhteiskunnan turvallisuusstrategia (YTS) ja sisäisen turvallisuuden ohjelma (STO), korostetaan entistä enemmän järjestöjen ja elinkeinoelämän roolia häiriötilanteisiin varautumisessa.

Vuonna 2012 perustettiin Huoltovarmuuskeskuksen johdolla Kotitalouksien omaoimisen varautumisen järjestötoimikunta (KOVA), jossa kehitetään järjestöyhteistyön kautta kotitalouksien toimintakykyä häiriötilanteissa vahvistamalla valmiuksia omaoimisuuteen ja -varaisuuteen. Melkein kahdenkymmenen järjestön ja viranomaisen yhteenliittymä, toimikunta mahdollistaa laaja-alaisen omaoimisen varautumisen kehittämisen. Erityisesti ruuan tuotanto ja ruokakulttuuri korostuvat, kun pohditaan kotitarveviljelytaitojen, paikallisen ruuantuotannon, luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämistä. On tärkeää, että järjestöillä

kuten Arktiset Aromit ry:llä on yhteys viranomaisiin myös varautumisen näkökulmasta. Toisaalta yhdistyksillä on mahdollisuus viestittää kansalaisille kotivaran ja omaoimisen varautumisen hyödyllisyydestä ja keinoista. Toimikuntaa koordinoi Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö (SPEK).

Globaalit tuotantoketjut ovat herättäneet huolta elintarvikkeiden riittävästä valvonnasta, alkuperästä ja puhtaudesta. Luottamuksen horjuessa moni valitseekin nykyään lähiruoka- tai luomuvaihtoehdon. Ei olekaan yllättävää, että hiljattain julkkiskokki Henri Alén veikkasi säilönnän olevan seuraava trendi nuorten ruokakulttuurissa. Taustalla lienee ennen kaikkea arvostus laadukkaita ja

eettisiä ruoka-aineita kohtaan, mutta samalla ilmiö tukee vaivihkaa myös omaoimista varautumista: taitojen, tietoisuuden ja kotivaran lisääntyessä.

KOVA-toimikunta vahvistaa alkaneena vuonna järjestöjen kykyä neuvoa ja vastata kotivaraan sekä omaoimiseen varautumiseen liittyviin kysymyksiin. Samalla on muodostunut kanava välittää viranomaisille tietoa varautumiseen vaikuttavista ongelmista ja näin jatkossa vahvistaa kansalaisten oikeuksia omaoimiseen varautumiseen sekä tukea taitoja, jotka auttavat häiriötilanteen sattuessa.

Lisätietoa

Kotivara: <http://www.spek.fi/Suomeksi/Varautuminen-ja-vss/Kotivara>

KOVA-toimikunta: <http://www.spek.fi/Suomeksi/Varautuminen-ja-vss/Kova-toimikunta>

Arktiset Aromit

Vuoden 2014 ruokatredit/ Alén (kohta 23:11): <http://areena.yle.fi/tv/2120006>

Syväällisempi katsaus väestönsuojeluun ja kotivaraan teoksessa: Vaara ohi? Suomalainen väestönsuojelu kylmän sodan raunioilla. Toimittanut Samu Nyström, 2012.



Kuivatut marjat, sienet ja yrtit sopivat hyvin kodeissa Kotivara-tuotteiksi.

Kuusamo-Taivalkoski alueella käynnistettiin viime vuoden toukokuussa Luonnollisesti läheltä -hanke, joka on jatkoa Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy:ssä jo vuosia tehdyille luonnonvarahankkeiden toteutukselle.

Hankkeen tavoitteena on lisätä luonnon- tuotteiden tunnettuutta ja niiden käyttöä sekä tiivistää alueen matkailun, kaupan yritysten sekä tuottajien ja jalostajien yhteistoimintaa. Hankkeeseen kuuluu 26 alueen yritystä tai yhteisöä, joita yhdistää tahto kasvattaa lähellä tuotettujen elintarvikkeiden osuutta

Koillismaan yritysten hankinnoissa.

Yhteistyökumppaneiden kanssa on sovittu yhteisestä ”sateenvarjosta”, jonka alla toimitaan. Tämä sateenvarjo on Kuusamo Lapland Wild Food -tunnus.

Villiruokaa Koillismaalta

TEKSTI JA KUVA: ELISA KANGASAHO, PROJEKTIPÄÄLLIKKÖ, LUONNOLLISESTI LÄHELTÄ -HANKE



Tunnuksen mielikuvamaailmassa esiintyvät porot, hillat, keskiyön aurinko ja nuotio. - Tässä tunnuksessa halutaan kertoa yhdellä kuvalla monta asiaa. Merkissä on useita eri elementtejä ja mahdollisia tulkintoja: poron sarvet (mielleyhtymä ikiaikaiset kuusamolaiset elinkeinot, villit luonnon eläimet – huom. matkailijan näkökulmasta), nuotio (ruoan kypsentyminen nuotiolla, nokipannukahvit, erämaassa samoilu, vapaana lentävä kotka (villi luonto), talvinen laaksomaisema (villi luonto) ja malja/astia (ruoan syöminen), kertoo Mainostoimisto Ajatuksen asiakkuusjohtaja **Juhani Parhiala**. - Värimaailma on suoraan karusta erämaasta: hillan keltaista, kuusen tai männyn kaarnan ruskeaa ja havun vihreää. Kuusamon villiruoka on ensisijaisesti maanläheistä ja rustiikkista, jatkaa Parhiala.

Luonnollisesti läheltä -hanke toimii yhteistyössä ELO Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissätiön kanssa. ELO on ensimmäisten joukossa ollut tuomassa villiruoka-käsitettä maakuntien ruokatarjontaan. Myös

MEK:n uudessa kulttuurimatkailestrategiasa esitellään villiruokaa. Lähiruokataavoitteet on kirjattu myös Kuusamon kaupunkistrategiaan, jossa tavoitteena on, että julkisista elintarvikehankinnoista vuoteen 2021 mennessä on 60 % lähellä tuotettua.

Koillismaan Osuuskauppa on yksi Luonnollisesti läheltä -hankkeen aktiivisista toimijoista. Kaupallinen johtaja **Tuija Heikkinen** kuuluu myös hankkeen ohjausryhmään. - Isojen markettien ostotoiminta on muuttunut. Me ostamme tällä hetkellä jo paljon lähiruokaa. Enää ei kannata muistella aikoja, kun paikallisesti tuotettu ei sopinut valikoimaan monimutkaisten tilaus- ja varastointijärjestelmien vuoksi. Nykyään voimme ostaa jopa pienempiä eriä, kun vain koodit ovat tuotteissa valmiina. Meillä on myynnissä mm. Pitkäsen Maalaisjuustolan jugurttia ja leipäjuustoa, paikallista kalaa sekä tuoreena että säilykkeenä sekä lihatuotteita. Kuusamon Juusto Oy on tunnettu valtakunnallinen toimija ja tietysti yrityksen juustot ovat myös valikoimissamme, kertoo Tuija Heikkinen. -

Enemmänkin ostaisimme, jos olisi tarjontaa.

Esimerkiksi paikalliset juurekset ovat kadonneet tarjonnasta kokonaan. Vuoden 1959 osuuskaupan vuosikertomuksen mukaan ostimme paikallisilta yli 60.000 kg perunaa, ohrajauhoja 9540 kg ja sipulia 1520 kg. Ryvässipulin katoaminen kuusamolaisilta markkinoilta harmittaa. Pitäisikö meidän aloittaa uudelleen paikallisten juuresten, vihannesten ja miksei myös viljan, esimerkiksi ohran kasvattaminen? Sallasta saamme ostettua kurkkuja ja perunaa. Lähiruoka on mielestäni todella tärkeää. Kokosimme henkilökunnan joululahjankin lähiruosta! Myös koko ajan kasvavasta venäläisten turistien virrasta poimituissa kommentteissa korostuu paikallisesti tuotetun ruoan merkitys. Nyt osataan jo kysyä, mistä tämä ruoka

on tänne myymälään tuotu. Olen syntynyt ja kasvanut Kuusamossa, ja pyrin työssäni osaltani tukemaan paikallista yritystoimintaa. Pientuottajat, ottakaa rohkeasti yhteyttä. On hyvä muistaa, että lähiruoan maittavuuden lisäksi lähiruoka luo myös uusia työpaikkoja, muistuttaa Heikkinen.



Faktat:

Luonnollisesti läheltä -hanke toteutetaan Kuusamon ja Taivalkosken yritysten ja yhteisöjen kanssa. Hankkeen hallinnoijana toimii Naturpolis Oy ja osatoteuttajana Koillis-Suomen Aikuiskoulutus Oy. Hankkeen toteutusaika on 1.5.2013 - 31.12.2014 ja kokonaisbudjetti 235 400 €, josta kuntarahoituksen osuus 20 % (47 080 €) ja yksityisrahoitusosuus 10 % (23 540 €). Pohjois-Pohjanmaan liitto myönsi hankkeelle 70 % EAKR- ja valtionrahoitusta.

Hankkeessa ovat mukana:

- **Marketit:** Koillismaan Osuuskauppa, Kuusamon Citymarket, M-Market Nilo ja Landemarket.
- **Matkailuyritykset** Rukalta: Rukakeskus Oy, Rantasipi Rukahovi, Rukan Salonki Oy, Ruka Safaris Oy ja Rukapalvelu Oy.
- **Muita matkailuyrityksiä:** Iivaaran Eräkartano, Isokenkäisten Klubi, Pohjolan Pirtti, Studioravintola Tundra ja Ravintola Hotku Kuusamosta sekä Saijan Lomakartano Taivalkoskelta
- **Tuottajat ja jalostajat:** Kuusamon Juusto Oy, Koillismaan luonnonkala, Kitkan Herkku, Petäjälammen Herkku, Kuusamon Lihajaloste, Pitkäsen Maalaisjuustola sekä Aikkilan ja Palosaaren porotilat.
- **Hanketta tukevat** Koillismaan keittiömestarit ja Koillismaan maataloustuottajat.

Elisa Kangasaho, projektipäällikkö, Luonnollisesti läheltä hanke
elisa.kangasaho@naturpolis.fi, 0400 351 321, www.kuusamoregion.fi
Hanke löytyy myös Facebookista.

Luonnosta kauneutta

– luonnontuotteiden hyödyntäminen kauneudenhoitoalalla

Hius- ja kauneudenhoitoalan sekä luonnonvara-alan osaamistarpeita luonnontuotteiden hyödyntämiseksi kauneudenhoitoalalla selvitettiin Opetushallituksen toimeksiannosta. Selvitystä toteutti Fortbildningcentrum Practicum apunaan asiantuntijatyöryhmä kauneudenhoito-, hius- ja luonnontuotealoilta. Selvityksen tuloksia voidaan hyödyntää ammatillisten perustutkintojen sekä ammatti- ja erikoisammattitutkintojen sisältöjen kehittämisessä.

Selvityksen raportti julkaistiin Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Raportteja-sarjassa. Raportissa käsitellään mm. käsitteitä, nykytilannetta, lainsäädäntöä ja turvallisuusnäkökohtia, sertifiointeja sekä kauneudenhoito-, hius- ja luonnontuotealojen osaamistarpeita. Työryhmä esitti useita ehdotuksia jatkotoimenpiteiksi liittyen tuotteiden, palveluiden ja työympäristön kehittämiseen, tutkimukseen ja koulutukseen. Raportti on tarkoitettu luettavaksi sähköisessä muodossa ja se sisältää useita linkkejä, joista löytyy lisätietoja.

Linkki raporttiin:

<http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja103.pdf>

*Aitous ja
luonnonmukaisuus
ovat in.
Myös luonnonkosmetiikka
yleistyy maailmalla ja
kauneudenhoitoalalle
kysytään yrtejä
eri maihin.
Suomalaisille
yrityksilläänkin on
mahdollisuuksia.*

Käsitteet, määritelmät ja lainsäädäntö on tarpeen tuntea

Luonnontuotteet ovat tärkeä luonnonkosmetiikan raaka-aine, ja luonnonkosmetiikan käyttö on voimakkaassa kasvussa Suomessa muun maailman tavoin. Erikoisluonnontuotteisiin kuuluvat muun muassa mahla, terva, turve ja luonnonväri-rikasvit. Markkinoinnissa käsite luonnontuote on saanut laajemman merkityksen ja luonnontuoteimagoa käytetään hyväksi, jopa sekä kuluttajia että ammattilaisiakin harhaan johtavasti. Luonnonkosmetiikalle ei ole virallista määritelmää, epävirallisia määritelmiä on paljon. Aiheeseen liitettyjen käsitteiden kirjo on laaja ja erilaisia sertifikaatteja on lukuisia. Nutrikosmetiikalla tarkoitetaan maailmanlaajuisesti kauneudenhoitoalalle leviävää ilmiötä, jossa kauneudenhoitoa toteutetaan sisäisesti ravintolisien avulla.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1223/2009 kosmeettisista valmisteista, ”EU:n kosmetiikka-asetus” julkaisiin 22.12.2009, ja sitä alettiin soveltaa kaikilta osin 11.7.2013 alkaen kaikissa EU-maissa. Yritysten velvollisuus on selvittää omaa toimintaa koskeva lainsäädäntö ja noudattaa sitä. Keskeistä uudessa lainsäädännössä on valmistajien turvallisuus, valmistaminen hyvän tuotantotavan mukaisesti (GMP, Good Manufacturing Practice), tuotetiedot ja pakkausmerkinnät. Erityisesti on huomioitava väittämät, lääkkeellisiä väittämiä ei saa käyttää. Varoitukset eivät vapauta muista velvollisuuksista. Luonnon raaka-aineiden käyttöön kosmetiikassa liittyy vielä suuri määrä kysymyksiä, joihin ei ole olemassa valmiita vastauksia tai lain tulkintoja. Niiden selvittäminen, sekä koulutus, jonka avulla pienikin yritys pystyy toimimaan lainsäädännön mukaisesti, ovat tarpeen. Turvallisuuden arviointi ja todistaminen asettaa haasteita luonnon raaka-aineiden käytölle.

Luonnontuotteista on koulutustarpeita

Selvityksen aikana tehtiin erilliset kyselyt luonnon raaka-aineisiin liittyen sekä kosmetologeille että kampaajille. Aikaisempaan, koulutuksessa saamaansa tietoon olivat tyytyväisiä vain erikoiskosmetologin ja ekokampaajan koulutuksen suorittaneet. Lisätiedon ja koulutuksen tarpeita oli useista aiheista ja luonnon raaka-aineita myös käytettäisiin enemmän, mikäli koulutusta niiden käyttöön olisi. Hius- ja kauneudenhoitoalan tutkimuksissa luonnontuotteiden ja luonnonkosmetiikan osuuteen opetuksessa vaikuttaa oppilaitos ja opettaja. Koulutuksen järjestäjä voi tarjota hyväksymässään opetussuunnitelmassa valinnaisia tutkinnon osia, jotka sisältävät työelämän alueellisiin ja paikallisiin tarpeisiin perustuvia ammatitaitovaatimuksia.

Tieto ja koulutus lisäävät luonnon raaka-aineiden käyttöä

Yli kaksi kolmasosaa ekokampaajista ja kampaajista kokee tarvitsevansa enemmän tietoa luonnon raaka-aineista ja niiden vaikutuksista hiustenhoidossa. Valtaosa kampaajista ja ekokampaajista on kiinnostunut luonnosta kerättyjen tuotteiden käytöstä asiakkaiden hiusten ja päänahan hoitoon sekä hiusten värjäämiseen. Lähes kaikki vastanneet olivat kiinnostuneita saamaan lisää tietoa kosmeettisista raaka-aineista ja allergioista sekä kehon ja hiusten hyvinvointia tukevasta ravitsemuksesta. Lainsäädäntö sekä pH:n sisäinen ja ulkoinen vaikutus herätti myös suurta kiinnostusta. Suurin osa kyselyyn vastanneista kampaajista ja ekokampaajista haluaa kehittää ja laajentaa palveluita luonnonmukaisesti, käyttämällä suomalaisia luonnontuotteita ja luonnosta saatavia raaka-aineita. Asiakkaat kysyvät paljon luonnollisista, ekologisista tuotteista ja ravinnosta.



Myös kosmetologit olivat erittäin kiinnostuneita saamaan koulutusta eri aiheista. Erityisesti kiinnostivat allergia/herkistyminen, kehon ja ihon sisäisesti ja ulkoisesti hyvinvointia tukeva ravinto sekä pH-vaikutus tuotteissa. Myös luonnosta poimittujen kasvien/raaka-aineiden valmistusta koskeva lainsäädäntö kiinnosti lähes jokaista vastaajaa. Lähes kaikki vastanneet käyttäisivät enemmän suomalaisia luonnontuotteita, mikäli saisivat siihen koulutusta.

Poimintoja raportista

Kuluttajien kiinnostus turvalliseen ja ympäristöystävälliseen kosmetiikkaan käy ilmi kyselyssä, jonka Haarman (2012) teki ekokampaajaopintoihinsa kuuluvassa kehittämistyössään. Kyselyyn vastanneista (277 henkilöä) huolestuttavan suuri osuus, 16 % vastasi saaneensa allergisia reaktioita värjätessään hiuksiaan. Vastaajista 62 % mietti hiusvärien vaarallisuutta terveydelle, sama osuus pohti myös ympäristövaikutuksia.

Kemikaaleille altistuneelle kampaaja-ammattilaiselle luonnontuotteita käyttävä ekokampaamo voi olla keino jatkaa työuraa. Esimerkkinä tästä on **Barbro Kyander**, joka työskenteli kampaajana yli 40 vuotta, sairastui, sai astmalääkkeet ja joutui jättämään kampaajatyönsä. Osana toipumisprosessiaan häntä kehoitettiin kokeilemaan työskentelyä ekokampaamossa. Siellä hän värjäsi asiakkaiden hiuksia yrttiväreillä ja valmisteli itse erilaisia yrtti- ja kasviliemiä vahvistamaan hiusväriä. Kokeilun aikana mitattiin ennen ja jälkeen työpäivän astma-arvoja, jotka laskivat koko ajan. Nykyisin Barbro Kyander toimii ekokampaajana eikä tarvitse enää astmalääkitystä. Barbron tarinasta on video netissä: <http://vimeo.com/55509378>

*Projektipäällikkö Birgitta Partanen,
Laadukasta liiketoimintaa luonnosta -hanke,
Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Mikkelin
birgitta.partanen@helsinki.fi,
p. 044 538 2248*

*Mehiläispesässä riittää
pölytysvoimaa.
Pesässä voi olla
60 000 mehiläistä.*

mehiläiset

voivat maksimoida metsiemme marjasadon

TEKSTI: TUULA LEHTONEN
SUOMEN MEHILÄISHOITAJAIN
LIITTO
KUVA: SUOMEN
MEHILÄISHOITAJAIN LIITTO

*Pölytys vaikuttaa sadon laatuun, määrään,
marjojen kokoon ja kypsymiseen. Kaupalli-
sista marjoistamme vain variksenmarja ja
tyrni ovat tuulipölytteisiä, muille hyönteiset
ovat sadon ehto.*

Pölytys on yksi tärkeimmistä luonnonmarjojen satoon vaikuttavista tekijöistä. Kaupallisesti tärkeimmät marjamme, mustikka, puolukka ja lakka vaativat hyönteispölytyksen. Pölytys vaikuttaa sadon laatuun, määrään, marjojen kokoon ja kypsymiseen. Kaupallisista marjoistamme vain variksenmarja ja tyrni ovat tuulipölytteisiä, muille hyönteiset ovat sadon ehto.

Mehiläisten osuus mustikan ja puolukan sadontuotannosta on arvioitu olevan 10 prosenttia. Osuus kuitenkin vaihtelee alueen ja pölyttäjien määrän mukaan. Mehiläisten vähäinen osuus pölytyksestä selittyy sillä, että mehiläisiä harvoin tarhataan parhaissa marjametsissämme.

Pölytyksen onnistumiseen tarvitaan varmuutta

Luonnonpölyttäjien määrä vaihtelee vuosittain ja sen onnistuminen on joka kesä epävarmaa. Kimalaisten kanta vaihtelee runsaasti ja sääolot pölyttäjien lentoaikana vaikuttavat syksyn satoon. Luonnonpölytyksen epävarmuustekijöitä voidaan vähentää tuomalla marjametsiimme tarhamehiläisiä. Tällaista mehiläisten siirtoa kasvien luokse kutsutaan pölytyspalveluksi. Yhdessä mehiläispesässä on kymmeniä tuhansia mehiläisiä, joten niissä on pölytysvoimaa.

Mustikka houkuttelee mehiläisiä

Maa ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen Rovaniemen ja Sotkamon yksiköiden LUSTI-hanke tutki mehiläisten hyödyntämistä mustikkasadon lisäämisessä vuosina 2011-2013. Tutkimuksen perusteella tarhamehiläisten tuominen marja-alueelle lisäisi satoa etenkin huonoina pölytysvuosina, kun luonnonpölyttäjiä on vähän. Mehiläisten siirtohoidolla voitaisiin siis parantaa satovarmuutta.

Mustikkatutkimuksen ohessa hunajista otettiin siitepölynäytteet, jotta tiedetään vie-railevatko pölyttäjät todella mustikalla. Suurin osa siitepölystä oli peräisin mustikasta, joten varmistui, että mehiläiset todella pölyttävät mustikkaa. Se on mehiläiselle hyvä mesikasvi.

Paitsi että mehiläiset pölyttävät marjoja, myös mehiläistarhaajat voivat hyötyä metsien pölytyksestä: mustikka ja puolukka tuottavat erinomaisia lajihunajia. Kotimainen hunaja olisi myös erinomainen raaka-aine kotimaisiin marjatuotteisiin. Yhdistelmä olisi myyvä.

Metsä tuo tarhaajalle haasteita

Metsiin viety mehiläistarhaus ei ole aivan mutkatonta. Siellä on monta haastetta, jotka tarhaajan pitää selittää: mehiläistarhalle olisi hyvä päästä auton kanssa, koska tarvikkeet ovat painavia etenkin sadonkorjuun aikana. Marjametsät ovat usein myös pitkien ajomatkojen päässä – polttoainekulut näkyvät tarhaajan taloudessa. Vähäisin ongelma ei ole myöskään karhut, jotka mielellään ruokailevat paitsi mustikkamättäällä, myös hunajalaatikolla.

Tarhaajia tulisikin tukea maksamalla heidän tuottamastaan pölytyspalvelusta. Pelto- ja puutarhapuolella pölytyspalvelusta on jo alettu maksaa pesäkohtaista korvausta, mutta metsissä ongelmaksi muodostuu se, kuka tarhaajalle pölytyspalvelusta maksaa. Tällä hetkellä pölytyspalvelu on hyödyntämätön mahdollisuus.

Marjat ovat metsiemme merkittävin ei-puuperäinen raaka-aine. Pölytyksellä saamme helposti ja luontoystävällisesti maksimaalisen sadon ja lisäksi luonnon monimuotoisuus hyötyy. Luonnonpölyttäjien rooli on metsämarjojemme pölytyksessä tällä hetkellä suurin, mutta tulevaisuudessa pölytysvarmuutta voisi lisätä mehiläisten avulla.

*Tuula Lehtonen
Tutkimuskoordinaattori, tiedottaja
Suomen Mehiläishoitajain Liitto*

LUSTI-hanke toteutettiin yhteistyössä Suomen Mehiläishoitajain Liiton, Napapiirin mehiläishoitajien ja Vääräkankaan Hunaja Oy:n kanssa.

Lue lisää pölytyspalvelusta ja löydä alueesi pölytyspalvelun tarjoajat sivuilla www.mehilaishoitajat.fi/polytyspalvelu

Luonnontuoteala ja alaan liittyvä tuotteistaminen ovat kasvaneet nopeasti. Myös luonnossa liikkuminen ja metsien hoitotöiden suuntaaminen monikäytön suuntaan mahdollistavat luonnon hyödyntämistä monipuolisesti. Alan suuntautumisvaihtoehdot ovat monipuolistuneet konkreettisesti tuotteista palveluihin. Kasvava asiakaskunta ovat paitsi ihmiset, myös yhä laajenevassa muodossa eläimet.

Työelämän tarpeisiin nyt uudistettu luonnontuotealan opetus tuo tarjolle aivan uutta osaamista ja mahdollisuutta suuntautua alalla yhä monipuolisemmin. Alalle koulutetaan luonto- ja ympäristöalan perustutkinnossa, luonnontuotealan ammattitutkinnossa ja luonnontuotealan erikoisammattitutkinnossa. Kainuun ammattiopisto järjestää opetusta perus- ja ammattitutkinnossa.

Perinteisesti hyödynetyt marjat, sienet, yrtit ja erikoisluonnontuotteet ovat edelleen alan työllistymisessä tärkeällä sijalla. Kasvavina sektoreina ovat matkailuyritysten alihankinta ja ohjelmapalveluiden suunnittelu, ihmisten sekä lemmikki- ja tuotantoeläinten ympäristöystävällisen ja eettisesti hyväksytyyn ruoan ja hyvinvointituotteiden valmistus ja markkinointi, luonnontuotteiden raaka-ainehankinta viljelyn avulla ja luonnon käsityö- ja koristemateriaalien keruu ja tuotteistaminen sekä luontoon ja luonnontuotteisiin pohjautuvat hyvinvointipalvelut.

Luonto- ja ympäristöalan perustutkinnossa opiskelijat suuntautuvat luonnonvaratuotajiksi. He opiskelevat perusteet luonnontuotealasta ja oppivat kestävä kehityksen merkityksen keruusta tuotteistamiseen. Perustutkinto on hyvä pohja ammatti- ja erikoisammattitutkinnolle.

Luonnontuotealan ammattitutkinnon opiskelija voi nyt valita suuntautumisen palve-

Luonnontuotealan ammattitutkinnon ja erikoisammattitutkinnon perusteet uudistettiin

TEKSTI: HELI PIRINEN, OPETTAJA, LEHTORI
KAINUUN AMMATTIOPISTO

luissa joko suuntautuen matkailu- ja virkistyspalveluihin tai greencare eli luontohoiva sektorille. Lisäksi aivan uusia suuntautumisen vaihtoehtoja ovat neuvonta kuluttajille ja yrityksille sekä eläintenhoitotuotteiden valmistaminen. Alkaneissa opinnoissa opiskelijat voivat valita eläimen, jonka hoitoon he suuntautuvat syvemmälle eläintenhoitotuotteissa. Kainuun ammattiopistossa koulutilalla on hevosia, koiria ja kyyttöjä, mutta osalla opiskelijoista on esim. oma lammas- tai vuohitila, jolloin he suuntautuvat omaan eläimeen.

Tutkinto on näyttötutkinto, jonka voi suorittaa tukintotilaisuuksilla, jos osaamista on jo olemassa aiempien tutkintojen ja työkokemuksen kautta. Suurin osa suorittaa kuitenkin tutkinnon valmistavan koulutuksen yhteydessä. Kainuun ammattiopistossa valmistava koulutus toteutetaan monimuotokoulutuksena, jolloin se ei edellytä paikkakunnalle muuttoa, vaan opiskelija voi internetin kautta mm. kuunnella luentoja. Valmistava koulutus kestää 1–3 vuotta. Päätoiminen opiskelija suorittaa tutkinnon vuodessa.

Luonnontuotealan erikoisammattitutkinto syventää osaamista luonnontuotealan eri sektoreilla. Tutkinnon osat suuntautuvat samoille sektoreille kuin ammattitutkinto, mutta tutkinnon suorittajista valmistuu asiantuntijoita, jotka toimivat alan kehittämisen ja tutkimuksen parissa tai yrityksen johtotehtävissä. Uutena tutkinnon osana on mm. rohdosten käyttö, jossa voi suuntautua fytoterapiaan.

Suomalaisia MARJOJA nimisuojaajärjestelmään

Kuinkahan moni tietää, että suomalaisesta puolukasta, karpalosta, mesimarjasta, suomuraimesta ja tyrnistä valmistetut marjaliköörit ovat samassa EU:n laatujärjestelmässä kuin Champagne ja Cognac? Tai että kaksi suomalaista luonnonkalaa hyväksyttiin viime vuonna samaan maataloustuotteita ja elintarvikkeita koskevaan laatujärjestelmään Prosciutto di Parma-kinkun ja Roquefort-juuston kanssa? Kannattaa käydä tutkailemassa EU:n ylläpitämää DOOR-tietokantaa. Sieltä löytyy tarkkaa tietoa yli 1200:sta ns. nimisuojaatusta maataloustuotteesta ja elintarvikkeesta. Nimisuojaatuille viineille ja alkoholituotteille on rakenteilla vastaava tietokanta E-Bacchus. EU panostaa tällä hetkellä vahvasti kuluttajille suunnatun informaation välittämiseen tämältyyppisten sähköisten reaaliaikaisten järjestelmien avulla.

Suomessa on parin viime vuoden aikana herätelty keskustelua EU:n nimisuojaajärjestelmästä elintarvikealan eri toimijoiden kesken. Euroopan unionilla on nimittäin olemassa tällä hetkellä kaksi laatujärjestelmää maataloustuotteille ja elintarvikkeille. Toinen koskee luomutuotantoa ja toinen on maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimiä suojaava EU:n nimisuojaajärjestelmä. Sen puitteissa nimet voidaan suojata alkuperänimityksinä (SAN), maantieteellisinä merkintöinä (SMM) tai aitoina, perinteisinä tuotteina (APT). Suojauksen tavoitteena on edistää monipuolista maataloustuotantoa, suojata tuotenimiä väärinkäytöltä ja jäljittelyltä sekä antaa kuluttajille tietoa tuotteen erikoisluonteesta. Nimisuojaustatus oikeuttaa myös hakemaan erityisesti nimisuojaatuille kohdennettua menekinedistämistä ja tiedotustukea.

Suomella on tällä hetkellä nimisuojaajärjestelmässä 10 tuotetta, eniten Pohjoismaissa. Nimisuojaatuotteista on tehty monisatasivuinen atlas, jossa on esitelty kaikki nimisuojaatut tuotteet



selityksineen ja kuvineen. Kun tätä atlasta silmäilee ja lukee eri tuotteiden kuvauksia, tajuaa kuinka paljon suomalaisilla olisi tarjottavaa ja kuinka tärkeää olisi olla mukana tämän kaltaisissa EU:n yhteistyömuodoissa. Marjamme, sienemme ja viljatuotteemme ovat juuri Suomelle tai tiettyille alueille tyypillisiä hyvämaineisia tuotteita, joita järjestelmään kaivataan. Nimisuojaajärjestelmän idea ei ole julistaa, että jokin tuote on parempi kuin toinen. Kantava ajatus on kertoa kuluttajille, että tuote on erilainen kuin muut vastaavat. Ja, että kyseessä on alkuperäinen, aito ja jäljitettävissä oleva tuote. Lisäksi sama merkki kertoo tämän niin paikallisella, kansallisella kuin kansainvälisellä tasolla samanaikaisesti. Rekisteröity merkki on voimassa heti kaikissa EU-maissa ja sopimusten kautta kolmansissa maissa.

Nimisuojaatuotteiden hakuprosessi kestää keskimäärin neljä vuotta. Edessä on pitkäjänteinen työ, missä hakuprosessiin lähtijöiltä vaaditaan vähän myös visionäärin taitoja. Objektiiivista tietoa nimisuojaatusta tulisi välittää eri toimialoille. Koko elintarvikesektorin Suomessa kannattaisi aktivoitua vakavasti miettimään, mitä mahdollisuuksia nimisuojaajärjestelmä oikeasti tarjoaa Suomen elintarvikealalle ja suomalaisen ruokakulttuurin tunnetuksi tekemiselle. Maantieteellisesti lähellä olevat yritykset pitäisi nähdä tuotteen markkinoita kehittävinä yhteistyökumppaneina eikä kilpailijoina. Jo itse järjestelmä edellyttää yritysten välistä yhteistyötä, sillä hakemusta ei voi jättää yksittäinen yritys vaan ns. hakijaryhmittymä. Hakijaryhmittymää voi edustaa esimerkiksi

Arktiset Aromit ry:n tapainen yhdistys. Nimisuojaamerkki ei estä kuitenkaan yritysten oman tuotemerkin käyttöä. Hakemuseritelmät tulisi laatia niin, että kovan yhteisen ytimen ympärillä sallitaan jonkin tasoinen mahdollisuus tuotemuunteluun. Selvää joka tapauksessa on, että kukaan muu ei hae suomalaisia tuotteita nimisuojaajärjestelmän piiriin kuin me itse ja suomalaisten yritysten on itse merkkejä sitten käytettävä.

Metsämarjojen osalta on lähdetty vakavasti pohtimaan nimisuojauksen mahdollisuutta. Suojauksesta koetaan olevan erityisesti etua erottauduttaessa viljellystä pensasmustikasta ja karpalosta vientitoimenpiteitä ajatellen. Nimisuojaatuille tuotteille voi nimittäin hakea erityi-

sesti niille kohdennettua menekinedistämistä ja tiedotusrahaa. Marjojen vanavedessä voitaneen suojata myös muita metsän antimia, miksei mukaan mahtuisi suomalainen herkkutattikin. Ns. ensitoimijan mahdollisuus on nyt olemassa, sillä DOOR-tietokannasta ei löydy toistaiseksi villimarjoja, vain viljeltyjä puutarhahedelmiä ja -marjoja. Suomi ja/tai Pohjoismaat voisivat profiloitua nimisuojaajärjestelmän kautta laadukkaiden luonnonmarjojen ja -tuotteiden alueena maailmassa.

Marjo Särkkä-Tirkkonen
Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti
marjo.sarkka-tirkkonen@helsinki.fi
p. 044-5906849

Lisätietoja:

<http://www.mmm.fi/nimisuoja>

DOOR-tietokanta: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

DOOR-tietokannasta poimittuja luonnontuotteita:

FUNGO DI BORGOTARO, Italia (SMM, 1996)
Luonnonvarainen herkkutatti (*Boletus aestivus*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus* and *Boletus edulis*).

ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT, Unkari (SAN, 2010)
Unkarin suuren alangon (Alföld) suolapitoisilla mailla luonnonvaraisesti kasvavan kamomillasau-
nion (*Matricaria chamomilla L.*) käsinpoimittu, kuivattu kukinto

LIQUIRIZIA DI CALABRIA, Italia (SAN, 2013)
Tuore tai kuivattu lakritsijuuri ja siitä saatu uute
Lakritsijuuren on oltava peräisin palkokasveihin

kuuluvan Glychirrhiza glabra -kasvin Calabriassa ”Cordaraksi” kutsun typica-lajikkeen viljellyistä tai luonnonvaraisista kasveista.

Suomalaiset nimisuojaatuotteet

- Lapin Puikula (SAN)
- Lapin Poron liha (SAN)
- Lapin Poron kuivaliha (SAN)
- Lapin Poron kylmäsavuliha (SAN)
- Kitkan viisas (SAN)
- Kainuun Rönttönen (SMM)
- Puruveden muikku (SMM)
- Sahti (APT)
- Kalakukko (APT)
- Karjalanpiirakka (APT)



Suojattu alkuperänimitys (SAN)
Protected Designation
of Origin (PDO)



Suojattu maantieteellinen
merkintä (SMM)
Protected Geographical
Indication (PGI)



Aito perinteinen tuote (APT)
Traditional Speciality
Guaranteed (TSG)

STARTREE -HANKKEEN TUTKIMUKSEN KOHTEENA metsiemme ei-puuaineiset tuotteet

TEKSTI: MIKKO KURTTILA, METLA
KUVA: KAUKO SALO

EU-rahoitteisessa STARTREE-hankeessa tutkitaan metsien erilaisten ei-puuaineisten tuotteiden saatavuutta, metsien käsittelyn positiivisia ja negatiivisia vaikutuksia satoihin, tuotteiden jatkojalostusta, markkinointia sekä kulutusta. Hankkeessa on mukana yksitoista Euroopan maata. Jokaisessa maassa käytetään samoja tutkimusmenetelmiä ja kerätään samoja tietoja erilaisista metsien ei-puuaineisista tuotteista. Tiedonkeruu kohdistuu muun muassa metsänomistajiin ja metsämattilaisiin, marja- ja sienikauppaa käyviin yrityksiin, kotitalouksiin sekä alan innovaatiotoimijoihin.

Uutta irti metsiemme tuotteista?

Suomessa luonnonmarjojen ja -sienten hyödyntämisellä kotitalouksissa on pitkät perinteet. Laajat jokamiehenoikeudet antavat tähän hyvät mahdollisuudet. Samanaikaisesti ne kuitenkin ainakin jossain määrin haastavat näihin tuotteisiin perustuvaa palveluliiketoimintaa. Mahdollisuudet rakentaa erilaisia palveluita luonnontuotteiden ympärille lienevät parantumassa kaupungistumisen ja metsistä vieraantumisen myötä.

Metsissämme on erityisesti hyvinä satovuosina runsaasti marjoja, joita voitaisiin jalostaa käyttöön kotimaassa ja vientimarkkinoille. Mielenkiintoisia ”metsällisiä” kysymyksiä ovat ei-puuaineisten tuotteiden tuotantomah-

Metsien ei-puuaineisten tuotteiden valikoima on laaja. Keski- ja Etelä-Euroopan maissa tärkeitä tuotteita ovat esimerkiksi korkki, hedelmät, mäntyjen syötävät siemenet sekä pähkinät. Suomen metsien tutuimpia ei-puuaineisia tuotteita ovat sienet ja marjat. Olosuhteissamme vähemmän hyödynnettyjä, mutta mielenkiintoisia tuotteita ovat esimerkiksi mahla, pihka, villiyrtit ja muut syötävät kasvit sekä kasvinosat. Mahdolliset terveysvaikutukset, lähiruuan suosio sekä ”kotoilu-” ja ”superfood”-ilmiöt ovat lisänneet kiinnostusta niitä kohtaan.

dollisuudet ja metsien käsittelyn vaikutus niihin. Tätä tietoa on edelleen suhteellisen vähän – vaikkakin on selvää, että esimerkiksi uudistamishakkuut ja metsien kasvattaminen tiheänä ovat selvästi vähentäneet mustikan



Ruokasienten vastaanottopiste Laumont Espanjan Kataloniassa. Edessä mustatryffeleitä, keskellä männynleppärouskuja ja mustatorvisieniä, takana kosteikkovahveroita.

varvuston peittävyttä Suomessa. Toisaalta ojitettujen soiden muuttuminen vähitellen tiheänä ovat selvästi vähentäneet mustikan turvekankaiksi lisää varpujen peittävyttä.

Eräistä Euroopan maista poiketen Suomessa metsien ei-puuaineiset tuotteet kuten marjat ja sienet ovat eräällä tapaa sivutuotteiden roolissa, sillä niiden saatavuuteen ja taloudelliseen merkitykseen ei metsien käsittelyistä päätettäessä juuri kiinnitetä huomiota. Esimerkiksi Välimeren maissa ei-puuaineisten tuotteiden arvo voi olla paljon korkeampi kuin metsistä saatavan puuraaka-aineen arvo. Suomessa luonnonmarjojen ja -sienten, villiyrttien, yms. kerääjille maksettu summa on alle kaksi prosenttia vuosittain hakattavan puumäärän kantoraha-arvosta.

Voisiko ei-puuaineisia raaka-aineita jalostaa arvokkaiksi tuotteiksi täällä Suomessa ja voisiko näiden tuotteiden ympärille syntyä myös palveluita? Olisiko meillä opittavaa muualta Euroopasta?

Suomessa ei-puuaineisten tuotteiden arvoketjut ovat tähän saakka olleet varsin lyhyitä eikä tuotteita ole jalostettu kovin pitkälle. Suomalaisten ei-puuaineisten tuotteiden asemoitumisesta kertoo meillä vallitseva varsin erikoinen tilanne: viimeisen kymmenen vuoden aikana maastamme on viety pakastettuja mustikoita ulkomaille vuosittain keskimäärin 3,2 miljoonaa kiloa ja tuotu 2,6 miljoonaa kiloa (MARSITILASTO 2012).

Viralliset tilastot herättävät monenlaisia kysymyksiä. Miksi vierasmaalaiset mustikat peittoavat omat marjamme kotimaassa ruokateollisuudessa? Tuskin ainakaan laadulla, mutta ehkä hinnalla? Mitä sellaisia

tuotteita Suomesta viedyistä mustikoista valmistetaan esimerkiksi Kiinassa ja Japanissa, että aasialaiset ovat valmiita maksamaan Pohjolan marjoista korkeamman hinnan? Eikö näitä samoja tuotteita voisi valmistaa Suomessa? Kotimaisen jalostusasteen alhaisuutta on puolusteltu suurella luonnonmarjojen sato- ja laatuvarustelulla ja siitä johtuvalla raaka-aineen saatavuusriskillä. Voitaaisiinko tämä ongelma selättää, jos tehostetaan luonnonmarjojen keruuta ja kauppaantuloa tiivistämällä sekä paikallista että Pohjoismaista yhteistyötä?

Vähäisen jalostusasteen lisäksi tuotteiden ympärille on syntynyt Suomessa vain harvoin palveluita. Tällöin yritysten toiminnan lisäarvo jää helposti alhaiseksi. Muista maista saatavat esimerkit ja ideat tuotteiden jatkojalostusmahdollisuuksista, uusista käyttökohteista sekä niihin liittyvistä palveluista voivat auttaa ottamaan enemmän irti ei-puuaineisista tuotteista. Palveluliiketoiminnalla, esimerkiksi luontomatkailulla voitaisiin luoda kasvua ja edistää työllisyyttä ja hyvinvointia ainakin alueellisesti.

STARTREE LYHYESTI

*Kokonaisbudjetti/EU-rahoitus, 7. puiteohjelma:
7,5 milj. euroa/6 milj. euroa*

Kesto: 1.11.2012–31.10.2016

Konsortio: 24 yhteistyökumppania 11 Euroopan maasta.

Suomalaisia osallistujia ovat Metla (Mikko Kurttila, Jari Miina, Kauko Salo, Veera Tahvanainen) sekä Joensuun Tuote ja Vihannes Ky (Marja Päivänurmi).

Projektikoordinaattori: Euroopan metsäinstituutti EFI (European Forest Institute), Suomi

• Internet-sivut: www.star-tree.eu

Lisätietoja: Erikoistutkija Mikko Kurttila, puh. 029 532 3262, [mikko.kurttila\(a\)metla.fi](mailto:mikko.kurttila(a)metla.fi)

SUNSHINE SMOOTHIE

1 dl lakkoja
2 dl maitoa
2 rkl maitorahkaa
2 rkl kaurahiutaleita
sokeria maun mukaan

Sekoita ainekset keskenään sauva- tai tehosekoittimella ja nauti.

Vinkki! Voit lisätä joukkoon myös manteleita tai pähkinöitä ja korvata sokerin halutessasi hunajalla.

PIHLAJANLEHTIEN KERUUOHJE

Kerää lehdet yksitellen puhtailta paikoilta alkukesällä ennen kukintaa. Kuivaa lehdet hyötykasvikuivurilla heti keruun jälkeen, lämpötila korkeintaan 35 astetta.

Säilytä kuivatut lehdet valolta suojattuna lasipurkissa tai paperipussissa. Käytä pihlajan lehdet yrttiteen aineksena. Pihlajan kanssa sopivat myös koivun ja mustaherukan lehdet.

ROUSKULEVITE

3 dl keitettyjä rouskuja
½ –1 paprika
pala purjoa
200 g valkosipulin makuista kevyttuorejuustoa
suolaa
mustapippurirouhetta
silputtua tuoretta yrttiä, esim. kirveliä, tilliä tai persiljaa

Hienonna rouskut ja kuumenna niitä kuivalla paistinpannulla niin, että ylimääräinen neste haihtuu. Jäähdytä. Leikkaa huuhdeltu paprika ja pala purjoa pieniksi kuutioiksi. Sekoita sienet, paprika ja purjo tuorejuuston joukkoon. Mausta suolalla, pippurilla ja yrttisilpulla. Tarjoa esimerkiksi leivän päällä tai uuniperunoiden tai tuulihattujen täytteenä.

Karvarousku kuuluu polttavan kirpeisiin rouskuihin, joita täytyy ennen ruoaksi valmistamista keittää 10 minuuttia väljässä vedessä, jotta kirpeys häviää.

Vinkki! Kokeile myös muita maustettuja tuorejuustoja.

Vuoden luonnonmarja 2014
LAKKA *Rubus chamaemorus*

Vuoden luonnonyrtti 2014
PIHLAJA *Sorbus aucuparia*

Vuoden luonnonsieni 2014
KARVAROUSKU *Lactarius torminosus*