

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne.

Viite

Lauhanen, R. 2017. Ruokaa metsästä. Ilkka 8.5.2017, 11.



SeAMK 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

[www.seamk.fi](http://www.seamk.fi)

[verkkolehti.seamk.fi](http://verkkolehti.seamk.fi)

## Ruokaa metsästä

**L**ukijan toiveesta jatkan Saariselän muistelua, ja osin ruokateemalla. Maaliskuun kolumnis- sa mainitsemani ylistarolaislähtöinen, edesmennyt ylimetsänhoitaja Kauko Luoma kehitti aikanaan Metlan tutkimusmetsää ja Saariselkää saaden metsäneuvoksen arvon.

Itselleni oli suuri nautinto aurinkoisina päivinä hiihtää Laanilasta Ahopäiden kautta Kiilopäälle ja takaisin. Päivässä päästelin Selällä suksilla jopa 50-60 kilometriä, siis noin 20 vuotta sitten. Hotellilla söin iltaisin kasviksia. Join vettä, koska muut juotavat olisivat vieneet yönet ja saattaneet aiheuttaa rytmihäiriöitä pitkien hiihtolenkkien lomassa.

Vegaanilinja valmensi myös tehtäviin, joissa olisi pitänyt suunnistaa, hiihtää, yöpyä sisiteltassa, kestää nälkää ja etsiä metsästä ruokaa.

**Ennen** peltokasvituotannon ai-

**S**itä-Suomessa on jo organisoitua mahl- ja sieniliiketoimintaa. Miksei sama malli toimisi eteläpohjalaisen Ruokaprovinssin suokoivikoissa?

kaa suomalaisilla olikin kovat ajat, kun jokapäiväinen leipä piti hankkia metsistä ja kalavesiltä. Eloanjäämististelussa ei tunnettu ruoan halpuutuskauppanjoita.

Rahallisesti teollisuuden ai-nespuu on edelleenkin metsän arvokkain tuote. Kantorahatulon arvo oli 1,8 miljardia ja kotimainen hakkukertymä 56 miljoonaa mottia vuonna 2014 Luken mukaan.

Metsäteollisuus voi hyvin, ja Suomi elää uutta vihreän kullannousukautta. Viime vuosia suu-remmat hakkuumäärät tuovat maahamme lisää rahaa, mutteivat välttämättä kovat kuitupuun hinnan nousut ylitarjon-tilanteessa.

Nykyisessä biotalousbuumis- sa ollaan palaamassa osin meneeseen, kun puusta ja metsistä etsitään ruokaa ja funktionaalisten elintarvikkeiden ai-nesosia. Ennen pettuleipään pantiin puolet petäjäistä, ja nykyisin sokeripitoisesta koivun-

mahlasta saa ammattimaisesti valmistettua kuohujuomaa ke- vätkauden juhliin.

Luonnonvarakeskuksen uu- simmasta Ruoka- ja luonnon- varatilastojen e-vuosikirjasta en löytänyt niin tarkkoja tieto- ja metsien keräilytuotteista kuin aikanaan vanhoista Metsätal- tollisista vuosikirjoista.

Vuonna 2014 kaupan osta- mien luonnonmarjojen arvo oli 15 miljoonaa ja sienten miljoon- euroa. Puolukka lieenee edel- leenkin kärkimarja, ja herkkua- tatti kärkisieni. Hirvenlihan ja muun riistan arvo oli vuonna 2010 noin 80 miljoonaa euroa ja pari vuotta sitten 63 miljoonaa.

**Säistä riippuviin** ja jokamiehen oikeudella vapaasti kerättäviin marjoihin ja ruokasieniin ei metsänomistajan aina kannata luottaa. Kun puuta ei saa luvata ottaa toisen metsästä, on viisasta keskittyä puupohjaiseen luonnontuotekauppaan.

Metsänomistajan kannattaa

myydä helposti pilaantuva koi- vunmahl pestykaupalla eikä hankintakaupalla, jolloin vaiva ja tuotevastuu jäävät raaka-ai- neen ostajalle. Siis aivan samoin kuin sahatukkienkin kanssa.

Luke on Joensuussa kumppa- neineen tutkinut pakurikäävän ja kantarellien kasvatusta huonolaatusissa koivuissa ja kan- noissa osana puuntuotannon monipuolistamista. Kantosienis- täkin voisi saada jatkossa kanto- rahatuloja?

Itä-Suomessa on jo organisoitua mahl- ja sieniliiketoimin- taa. Miksei sama malli toimisi eteläpohjalaisen Ruokaprovinssin suokoivikoissa?

**Risto Lauhanen**

Kirjoittaja on Seinäjoen ammatti- korkeakoulun Ruokayksikön tut- kimus- ja kehittä- mispäällikkö sekä Helsingin yliopis- ton dosentti.

