



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Viite:

Lauhanen, R., & Laasasenaho, K. (2022). Metsästä lähiruokaa kriisitilanteissakin. *Koneyrittäjä*, 53(3), 34–35.



Metsästä lähiruokaa kriisitilanteissakin

Ukrainan sotatila on pistänyt miettiäksi. Parhaillaan pohditaan, riittääkö ruokaa kaikille Ukrainan tilanteen takia. Onhan maa ollut merkittävä ruoantuottaja globaalisti tarkastellen. Lisäksi sodasta aiheutunut polttoaineiden voimakas hintojen nousu on valitettava asia niin metsäkoneyrittäjien kuin maatalousyrittäjienkin kannalta. Molemmilla toimialoilla kannattavuus on suuri haaste.

TEKSTI: MMT RISTO LAUHANEN JA FT KARI LAASASNAHO, SEAMK
KUVAT: RISTO LAUHANEN, SEAMK

Lähteet:
Rimhanen, K. 2022. Esitys: Resilienssi eli muutosjoustavuus, mitä se tarkoittaa maatilalla ja ruokajärjestelmässä. Muutosjoustava ruokajärjestelmä – kohti kestävämpää tulevaisuutta -webinaari 22.3.2022.

Kriisitilanteissa keskeinen käsite on resilienssikyky, jolla tarkoitetaan muutosjoustavuutta uusiin tilanteisiin. Ruoantuotannon resilienssilä voidaan tarkoittaa sitä, että muutoksista huolimatta turvataan kyky tuottaa turvallista terveellistä ja kulttuuriin sopivaa ruokaa fyysisesti ja taloudellisesti saavutettavasti. Sama ajattelumalli sopii periaatteessa myös kannattavaan ja kestävään puunhankintaan.

Sopeutuvuus ja vakaus ovat muutoskyvykkyyden ohella tärkeitä tekijöitä. Tällä hetkellä ruokajärjestelmän muutostekijöiksi on tunnistettu Ukrainan sodan lisäksi esimerkiksi Covid-19 pandemia, ilmastonmuutos, luontokato sekä energian ja lannoitteiden hinnannousu. Nämä aiheuttavat tuottajille epävarmuutta, sillä vanhojen tuotantomuotojen uudistaminen ei ole yksinkertaista Luonnonvarakeskuksen **Karoliina Rimhasen** (2022) mukaan.

Iso raha edelleen puuntuotannosta

Ennen nykyistä peltokasvituotantoa suomalaisten piti hankkia jokapäiväinen leipänsä metsistä ja vesiltä. Tuolloin elämä oli eloonjäämistäistelua, jossa ei tunnettu ruoan halpuuttamiskampanjoita. Lähiruokana syötiin mm. riistaa, kaloja sekä marjoja ja sienä.

Metsät ovat turvanneet lähiruoan lisäksi myös suomalaisten toimeentuloa. Teollisuuden ainespuu on nykyäänkin suomalaisen metsän arvokkain tuote. Vuoden 2021 bruttokantorahatut olivat 2,7 miljardia euroa Luonnonvarakeskuksen ennakoarvion mukaan. Runkopuun hakkuut olivat noin 76 miljoonaa kiintokuutiometriä. Vuotta aiemmin metsien luonnonmarjoista kertyi 19 miljoonaa euroa poimintatuloja Ruokaviraston mukaan.

Iso raha tulee siis edelleen puuntuotannosta, mutta metsien monikäyttö kuitenkin yleistyy. Nykyisessä biotalousbuumisessa ollaan palaamassa osin menneeseen, kun puusta ja metsistä etsitään uusia ainesosia ja myös ruokaa. Ennen pettuleipään pantiin puolet petäjäistä, ja nykyisin sokeripitoisesta koivunmahlasta saadaan ammattimaisesti valmistettua kuohujuomaa kevätkauden juhliin. Toisaalta ennen henkinjäämiskamppailun kannalta tärkeitä tuotteista on saattanut tulla nykypäivän ylellisyyseli premium-tuotteita.

Marja- ja sienisadot vaihtelevat vuosittain

Eläkkeelle siirtynyt Luonnonvarakeskuksen sienitohtori, **Kauko Salo** on tutkimusryhmineen laskenut puolukan vuotuiseksi biologiseksi kokonaissadoksi noin 200 miljoonaa kiloa aikasarjojen perusteella. Mustikkasadot ovat keskimäärin yltäneet samalle tasolle. Luvuissa on kuitenkin merkittävä mm. säiden aiheuttamaa vaihtelua. Marjasadoista on saatu talteen kuitenkin vain 5–10 prosenttia. Puolukan ja mustikan osuus on ollut noin 80 % kerätyistä marjoista. Lakan eli suomuraimen

Kuusenkerkkiä voidaan käyttää mm. panimoteollisuudessa.

osuudeksi on jäänyt hieman alle 10 % metsävadelman osuuden ollessa samaa tasoa.

Marjojen keruuta olisi siis edelleen mahdollista lisätä. Marja- ja sienisadot ovat kuitenkin kasvukauden säiden armoilla. Esimerkiksi vuoden 2019 mustikkasadot jäivät pieniksi. Tuolloin 5 kg:n mustikkalaitikon hinta oli jopa 85 euroa.

Puusta ruokaa

Myös luonnontuotemarkkinoissa on heilahdellisuutta, jotka voivat aiheutua sääoloista tai yhteiskunnallisista kriiseistä. Luonnon tuotteista kiinnostuneiden metsänomistajien ei kannata laittaa taloudellista toivoa pelkästään säistä riippuviin ja jokamiehenoidella vapaasti kerättäviin marjoihin ja ruokasieniin. Kun puuta ei saa luvatta ottaa toisen metsästä, on viisasta keskittyä puupohjaiseen luonnontuotekauppaan. Halla voi viedä marjat, muttei koivunmahlaa mukanaan.

Metsänomistajat voivat myydä esimerkiksi kerkkää, mahlaa tai pakurikkääpää. Metsänomistajan kannattaa myydä helposti pilaantuva koivunmahla pystykaupalla eikä hankintakaupalla, jolloin vaiva ja tuotevastuu kuuluvat raaka-aineen ostajalle. Keväiset kuusenkerkät vaativat myös maanomistajan keruuluvat.

Luonnonvarakeskus on Joensuussa kumppaneineen tutkinut pakurikkäävän ja kantarellien kasvatusa huonolaatuissa koivuissa ja kannoissa osana puuntuotannon monipuolistamista. Pakurista voi valmistaa mm. teetä. Kantosienistäkin voisi saada jatkossa kantorahatuloja. Itä-Suomessa on jo organisoitua mahla- ja sieniliiketoimintaa.

Suomen metsäkeskuksen johtava asiantuntija, **Marko Ämmälä** on korostanut metsistä saatavien luonnontuotteiden lisäarvoa metsäbiotalouden osana. Ukrainan valitettavan tilanteen takia on myös pohdittu ukrainalaisen työvoiman saatavuutta Suomen maataloilla ja marjatililla. Ruokaviraston mukaan ulkolaiset poimijat ovat keränneet viime vuosina noin 80–90 prosenttia kauppaan tulleista metsämarjoistamme.

Lisäksi ruokaturvallisuus on keskeinen osa metsiin perustuvien luonnontuotteiden hankintaa. Kerättiin luonnonantimia sitten eläinten rehuksi tai ihmisravinnoksi, ei raaka-aineisiin saa päästä hyönteiskarkotteita eikä metsäkoneiden öljyjä. Yksi alan ele-

mentti on hankintaketjujen koneellistaminen ruokaturvallisuus huomioon ottaen.

Hankkeet kehittämisen tukena

Seinäjoen ammattikorkeakoulu selvitti Puusta ruokaa –Leader-hankeessa mm. kuusenkerkkien ja koivunmahlan keruun problematiikkaa Kuudesta Leader-alueella vuosina 2018-2019. Selvityksen mukaan mm. alan hankintalogistiikkaa on kehitettävä. Hanketta rahoittivat Kuudesta Leader-ryhmä sekä yksityiset toimijat.

Suomen metsäkeskuksen ja SeAMKin Makuja maakunnan metsistä –hanke (2019-2022) on kehittänyt mm. metsän antimien hankintalogistiikkaa käytännössä. Hanke on muun muassa aktivoinut toimintamallin metsästä panimolle, jossa kuusenkerkkiä on kerätty oluen valmistukseen. Kuusenkerkkiä tarvitaan noin 5 kg tuhatta olutlitraa kohti. Lapualainen Mallaskuun Panimo on toiminut hankkeen yhtenä yrityskumppanina.

Viimeksi keväällä 2021 järjestettiin Kauhavan yhteismetsässä kuusenkerkkätalokoot 4H-järjestön ja ukrainalaisten poimijoiden kanssa. Annin Marjatarha Kauhavalta oli suurena apuna tapahtumajärjestelyissä. Suomen metsäkeskuksen **Juha Viirimäen** johtama hanke toimii Manner-Suomen maaseutuohjelman, Etelä-Pohjanmaan Ely-keskuksen sekä yksityisten toimijoiden rahoituksella.

Lisäksi kentällä toimii SUVI-hanke (2019-2022) yhdessä virolaisten kanssa. Leader-ryhmä Kuudesta rahoittaa hanketta Ähtärin seudulla yhdessä Kyrönmaalla toimivan YHYRES-Leader -ryhmän kanssa. Suomen metsäkeskus ja Seinäjoen ammattikorkeakoulu ovat hankkeen sisällöntuottajina. Yhteistyötä tehdään Pölvamaan Leader-alueen kanssa. Tätä kirjoitettaessa järjestellään opintomatkaa Viroon Tartu Maamess 2022 -näyttelyyn.

Jokin aika sitten ministeri **Mika Lintilä** (kesk) arvioi suomalaisen ruoan hinnan kaksinkertaistuvan Ukrainan sodan takia. On myös vakavasti pohdittava, miten metsästä saadaan lähiruokaa nykyhetken haastavassa toimintaympäristössä. Tätä taustaa vasten toivotaan hyvää marja- ja sienikesää 2022 sekä Ukrainan kriisin rauhantomaista ratkaisua.