

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (final draft).

Viite:

Lauhanen, R. & Laasasenaho, K. 2019. Puusta ruokaa -hanke Leader-päivillä. @SeAMK 3.5.2019.



SeAMK 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Puusta ruokaa –hanke Leader-päivillä

Valtakunnalliset Leader-työn ajankohtaispäivät järjestettiin Seinäjoella päättyneen maaliskuun lopulla. Päivien kohderyhminä olivat Leader-ryhmien lisäksi Ely-keskusten, Ruokaviraston sekä maa- ja metsätalousministeriön Leader-asioita hoitavat henkilöt. Paikalla oli noin 170 osallistujaa.

SeAMKin Ruoka-yksikön Puusta ruokaa –hanketta ilahdutti suuresti se, kun hanke sai kutsun Ähtärin Panda-taloon esittelemään toimintaansa Leader-päivien lomassa. Tilaisuus oli eräänlainen loppuhuipentuma maaliskuun lopussa päättyneelle esiselvityshankkeelle. Leader-työn ajankohtaispäivien vierailijat kävivätkin tutustumassa ahkerasti hankepisteellä.

Puusta ruokaa -hanke on osaltaan tehnyt uusia avauksia metsäbiotalouden ja ruokaketjun rajapinnassa. Luonnon omista raaka-aineista valmistetut tuotteet ovat kysytyjä, mikä voi vahvistaa suomalaista elintarviketeollisuutta. Suomen metsien mahdollisuuksia elintarviketeollisuudessa ei ole kuitenkaan vielä täysin tunnistettu.

Kuudesta Leader-ryhmän ja yksityisten rahoittamassa Puusta ruokaa -esiselvityshankkeessa on edistetty metsävarojen kestävää käyttöä elintarviketeollisuuden raaka-aineena erityisesti Alavuden, Kuortaneen, Soinin ja Ähtärin seudulla. Mukaan saatiin hanketeemasta innostuneita yrityksiä mm. Ähtärissä pidetyn avausseminaarin avulla. Yrittäjiä osallistui myös Turun Luonnontuotepäiville sekä maaliskuiselle Viron opintomatkalle.

Hanke tuotti uutta tietoa kuusenkerkkien ja havupuiden talvineulasten prosessoinnista ja arvokomponenteista. Neulasten kuumavesiuutto oli toimiva menetelmä. Tiivistäen keväällä kerkissä on enemmän proteiineja kuin talvineulasissa, joissa puolestaan on enemmän hiilihidraatteja kuin kerkissä. Tulokset selittyvät puiden vuotuisen elinrytmin ja neulasten ravinnepitoisuuksien kautta.

Hankkeen tavoitteeksi asetettu yritysryhmähankkeen luominen on vielä kesken, ja mukaan toivotaan lisää yrityksiä. Hankkeeseen on helppo tulla mukaan, sillä hankesuunnitelma on laadittu valmiiksi ja yritysten omat tarpeet huomioidaan toteutuksessa.



Kuva: Neulasanalyysiposteri oli esillä Puusta ruokaa-hankkeen pisteellä yhdessä Ähtärin Eläinpuiston eli Ähtäri Zoon ja Nature Paavolan Oy:n kanssa (kuva: Kari Laasasenaho).

Teksti: Risto Lauhanen ja Kari Laasasenaho, SeAMK Ruoka