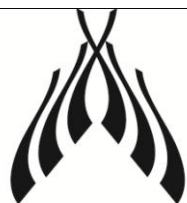


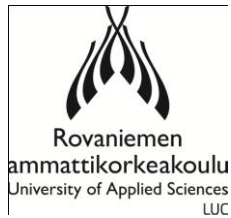
**OPINNÄYTETYÖ**  
**JARKKO KÄÄRIÄINEN 2012**

**RIKKARUHOHOJA VAI RAVINTOLARUOKAA?  
VILLIYRTTIEN KYSYNNÄN KARTOITUS OULUN  
ALUEEN RAVINTOLOISSA**



Rovaniemen  
ammattikorkeakoulu  
University of Applied Sciences  
LUC

**HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN  
KOULUTUSOHJELMA**



ROVANIEMEN AMMATTIKORKEAKOULU  
MAJOITUS, - RAVITSEMIS JA TALOUSALA  
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Opinnäytetyö

**RIKKARUOHOJA VAI RAVINTOLARUOKAA?  
VILLIYRTTIEN KYSYNNÄN KARTOITUS OULUN  
ALUEEN RAVINTOLOISSA**

Jarkko Kääriäinen

2012

Toimeksiantaja Oulun 4H-piiri

Ohjaajat Marja Tolonen-Martikainen, Jenni Laine

Hyväksytty 2012

<b>Tekijä</b>	Jarkko Kääriäinen	Vuosi	2012
<b>Toimeksiantaja</b>	Oulun 4H-Piiri		
<b>Työn nimi</b>	Rikkaruohoja vai ravintolaruokaa? Villiyrttien kysynnän kartoitus Oulun alueen ravintoloissa.		
<b>Sivu- ja liitemäärä</b>	43 + 7		

---

Opinnäytetyö on osa Oulun 4H-piirin Luonnontuoteala tutuksi -hanketta ja siinä toteutettavaa villiyrttiprojektia. Projektin tarkoituksena on lyhyesti tuoda villiyrtit oululaisten ravintoloiden käyttöön. Tästä lähtökohdasta myös opinnäytetyö on lähtenyt rakentumaan.

Villiyrteillä on selvä kysyntä ympäri Euroopan. Suomessa myös puhutaan paljon lähiruoan suosimisesta ja osaksi tämän suuntauksen seurauksena myös villiyrtit ovat saamassa suurta huomiota. Ongelmina, niin kuin lähiruoassa yleensäkin, ovat logistiikka sekä saatavuus. Näihin ongelmiin Oulun 4H-piiri ja Luonnontuoteala tutuksi -hanke pyrkii saamaan konkreettisia vastauksia luomalla villiyrttien välitysverkostoa yhteistyössä paikallisten 4H-yhdistysten, muiden asiantuntijoiden ja tämän opinnäytetyön tekijän kanssa.

Opinnäytetyö osallistui projektiin selvittämällä onko Oulun ravintoloissa kysyntää villiyrtejä kohtaan, jotta projektia voitaisiin jatkaa myös ensi vuonna. Tämän lisäksi opinnäytetyö oli mukana ns. villiyrttipilotissa, jossa Luonnontuoteala tutuksi -hankkeen ja Oulun 4H-piirin rakentamaa villiyrttiverkostoa testattiin vuoden 2012 kesän aikana.

Selvityksen tuloksina tuli ilmi, että villiyrteille on selvä kysyntä Oulun alueen ravintoloissa. Vaikka kysymyksiä vastausprosentti jäi määrällisen tutkimuksen näkökulmasta pieneksi, voidaan tuloksia pitää vähintään suuntaa-antavina ja rohkaisuna Oulun 4H-piirille jatkaa projektin parissa myös ensi vuonna. Selvä enemmistö kysymyksiin vastanneista oli kiinnostuneita villiyrteistä ja he olivat innokkaita osallistumaan tulevan vuoden villiyrttien välitystoimintaan.

Avainsanat Villiyrtit, luonnonyrtit, luonnonvihannekset, yrtit, rohdosyrtit, lähiruoka, Oulu

<b>Author</b>	Jarkko Kääriäinen	<b>Year</b>	2012
<b>Commissioned by</b>	4H of Oulu		
<b>Subject of thesis</b>	Weeds or gourmet food? Survey from the demand of wild herbs within the restaurants in Oulu		
<b>Number of pages</b>	43 + 7		

---

This thesis is a part of an EU-funded project called “Luonnontuoteala tutuksi” which is administrated by 4H of Oulu. One part of the project is carrying out a wild herb project in Oulu. The purpose of the wild herb project is to bring wild herbs to the use of restaurants in Oulu. From this perspective this thesis has begun.

A wild herb in this thesis is defined as a common herb which grows wild in Finland. These are for example the Common Dandelion, Curly Dock and Field Garlic. Wild herbs have a growing demand on the restaurant market. One reason for the growing demand is the local food trend - food which is produced nearby the customer. The problems with local food and wild herbs are the same - the logistics and the availability of the product. For these problems 4H of Oulu and the “Luonnontuoteala tutuksi” project try to give answers by building a wild herb network for the restaurants to use.

The role of this thesis in this project was to chart the demand of wild herbs in the restaurants in Oulu. Besides this, the thesis was a part of the so called wild herb pilot, by which the “Luonnontuoteala tutuksi” project and 4H of Oulu test their wild herb network in the summer of 2012.

As a result it can be noted that wild herbs have a clear demand in the restaurants in Oulu. Though the answer rate was below the average of what can be considered as a reliable result, the results can be regarded as indicative and encouraging for 4H. A clear majority of the restaurants that took part in the survey were sincerely interested in using wild herbs and also eager to get wild herbs for their disposal in the year 2013.

**Keyword(s)** Wild herbs, edible herbs, herbs, Oulu, local food

## SISÄLTÖ

<b>KUVIO- JA TAULUKKOLUETTELO.....</b>	<b>1</b>
<b>1 JOHDANTO.....</b>	<b>2</b>
<b>2 4H-JÄRJESTÖ .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 LUONNONTUOTEALA TUTUKSI -HANKE.....</b>	<b>5</b>
<b>2.2 HANKKEEN AIKANA SAADUT TULOKSET .....</b>	<b>6</b>
<b>3 AIKAISEMPIA HANKKEITA JA SELVITYKSIÄ .....</b>	<b>8</b>
<b>3.1 ETELÄ-SAVON YRTTIALAN TUTKIMUKSET .....</b>	<b>8</b>
<b>3.2 KIURUNKELLARI JA HERBACENTRIA.....</b>	<b>11</b>
<b>3.3. OPINNÄYTETYÖT JA ARKTISET AROMIT RY .....</b>	<b>12</b>
<i>3.3.1 Pekurin ja Östermanin opinnäytetyöt.....</i>	<i>13</i>
<i>3.3.2 Opinnäytetöiden tulokset.....</i>	<i>13</i>
<b>4 YRTIT SUOMESSA .....</b>	<b>16</b>
<b>4.1 SUOMALAISET JA YRTIT .....</b>	<b>16</b>
<b>4.2 MITÄ YRTIT OVAT? .....</b>	<b>16</b>
<b>4.3 VILLIYRTTIEN KERÄÄMISESTÄ .....</b>	<b>17</b>
<b>4.4 VILLIYRTTIEN KÄYTTÖ .....</b>	<b>18</b>
<b>4.5 YRTTIALAN KEHITTÄJIÄ.....</b>	<b>20</b>
<b>5 OPINNÄYTETYÖNI AINEISTONHANKINTAMENETELMÄT .....</b>	<b>23</b>
<b>5.1 SELVITYKSEN TOTEUTUS JA SUUNNITTELU .....</b>	<b>23</b>
<b>5.2 KARTOITUSVAIHEEN TOTEUTUS .....</b>	<b>24</b>
<b>5.3 PILOTTIJAKSON TOTEUTUS .....</b>	<b>25</b>
<b>6 TULOKSET .....</b>	<b>27</b>
<b>6.1 VILLIYRTTIKYSelyn VASTAUKSET .....</b>	<b>28</b>
<b>6.2 PILOTTIJAKSON VASTAUKSET SEKÄ KOMMENTIT JA IDEAT ...</b>	<b>34</b>
<b>7 POHDINTA JA KEHITYSEHDOTUKSET .....</b>	<b>36</b>
<b>LÄHTEET .....</b>	<b>39</b>
<b>LIITEET .....</b>	<b>43</b>

**KUVIO- JA TAULUKKOLUETTELO**

<b>KUVIO 1. VASTAAJIEN JAKAUTUMINEN RAVINTOLATYYPIN MUKAAN</b> .....	<b>28</b>
<b>KUVIO 2. TOIMIPAikkojen asiakaspaikkojen määrä</b> .....	<b>28</b>
<b>KUVIO 3. Villiyrttien käyttö ennen kyselyä</b> .....	<b>29</b>
<b>KUVIO 4. VASTAAJIEN KIINNOSTUS OSALLISTUA VUODEN 2013 VILLIYRTTISESONKIIN</b> .....	<b>29</b>
<b>KUVIO 5. KIINNOSTUS VILLIYRTTEIHIN LAJEITTAIN</b> .....	<b>30</b>
<b>KUVIO 6. KIINNOSTUS JATKOJALOSTEITA KOHTAAN</b> .....	<b>31</b>
<b>KUVIO 7. IHANTEELLISIN PAKKAUSKOKO</b> .....	<b>32</b>
<b>KUVIO 8. MIELUISIN PAKKAUSMATERIAALI</b> .....	<b>32</b>
<b>KUVIO 9. VILLIYRTTIEN LAJITTELU</b> .....	<b>33</b>
<b>KUVIO 10. MAHDOLLISUUS HAKEA TOIMITUKSIA OULUSTA</b> .....	<b>33</b>
<b>KUVIO 11. VILLIYRTTIEN TOIMITUSTIHEYDEN TARVE</b> .....	<b>34</b>

## 1 JOHDANTO

Villiyrtit, toisin sanoen luonnonyrtit, ovat olleet osa suomalaista kansanterveyttä jo vuosikymmeniä. Toivo Rautavaara teki omat tutkimuksensa kansanterveyslaitoksen toimeksiannosta jo vuonna 1943. Rautavaara opasti kansaa *Mihin kasvimme kelpaavat* -kirjasarjassaan, kuinka näitä jokapäiväisiä, rikkaruohoinakin pidettyjä kasveja voidaan hyödyntää aina ruoanlaitosta kankaiden värjäykseen saakka. (Rautavaara 1943.)

Villiyrttien käyttö on kuitenkin jäänyt hyvin pieneksi nykyihmisen arjessa – osasyynä, varsinkin vanhemman väestön keskuudessa, pidetään yrttien sotavuosista jääneen ”korvikkeen” mainetta. (Rautavaara 1943, 10). Nuoremassa väestössä syynä pidetään suurimmaksi osaksi pelkkää tietämättömyyttä. Tätä syytä tukee Bertalan Galambosin tutkimus, jossa todetaan yrttejä koskevan koulutuksen olleen lähes olematonta 1980- luvulla. (Galambosi 2011, 21.)

Viime vuodet ovat kuitenkin nostaneet villiyrttien imagoa ruoanlaitossa. Lähi- ja luomuruoka on ollut trendinä jo vuosia ja sitä kautta myös villiyrtit muodostavat kilpailuvaltin ravintoloiden keskuudessa. Sillä voidaan erottua lähiruoan kannattajana, ilman suurempia kustannusten nousuja. Euroopassa luonnonyrttejä on käytetty jo pitkään erilaisissa huippuravintoloissa - tästä hyvänä esimerkkinä on maailman parhaaksi ravintolaksi monena vuonna arvosteltu, tanskalainen ravintola Noma.

Opinnäytetyöni on osa Oulun 4H-piirin hallinnoimaa Luonnontuoteala tutuksi -hanketta. Tämän hankkeen puitteissa järjestimme yhteistyössä niin sanotun villiyrttiprojektin. Projektin aikana Oulun 4H-piiri kehitti poimijoiden, 4H-yhdistysten ja ravintoloiden välille verkoston, jonka tarkoituksena oli tuoda villiyrtit helpommin oululaisten ravintoloiden saataville. Verkoston luomiseen sisältyy kesäkuussa 2012 Oulussa järjestettävä pilottijakso, joka toimii perustana kesällä 2013 toteutettavalle villiyrttien keruu- ja välitystoiminnalle. Opinnäytetyö kartoittaa villiyrttien kysyntää oululaisissa ravintoloissa, sekä antaa tietoa Oulun 4H-piirille pilottijakson onnistumisesta.

Opinnäytetyöni antaa tietoa Oulun 4H-piirille sekä muille asiasta kiinnostuneille, onko Oulussa kysyntää tämänkaltaiselle tarjonnalle. Tämän lisäksi opinnäytetyö ohjaa ravintoloita yhteistyöhön 4H:n kanssa, mikä on jo itsessään ainutlaatuista. Näillä perustein aihe on työelämälähtöisesti merkittävä.

Yhteiskunnallinen merkitys opinnäytetyölläni on työllistävä. Jos kysyntää villiyrteille löytyy isoissa määrissä, voi 4H alkaa kouluttaa ja työllistää uusia poimijoita ja tätä kautta vaikuttaa myös nuorten työllisyyteen. 4H:lla käytetään paljon myös niin sanottuja vapaaehtoispoimijoita, mutta kysynnän ollessa suurta, on todennäköistä että 4H työllistää poimijoita varmistaakseen villiyrteiden saatavuuden.

Tämän lisäksi yhteiskunnallisesti opinnäytetyö edistää luonnontuotteiden käyttämistä. Suomen puhdas luonto ja siinä kasvavat luonnontuotteet ovat ilmaisia, puhtaita sekä maukkaita, mutta niitä ei hyödynnetä tarpeeksi. Tästä hyvänä esimerkkinä ovat suomalaiset marjat. Esimerkiksi puolukasta ja mustikasta saadaan talteen vain 3–10 prosenttia. (Luonnontuotealan tiedotushanke 2012).

Opinnäytetyön päätavoite on kartoittaa villiyrteiden kysyntä Oulun alueen ravintoloissa. Näin ollen tutkimusongelmaksi muodostui: Onko villiyrteille kysyntää Oulun alueen ravintoloissa? Selvitykseen liittyvänä alakysymyksenä eli tutkimuskysymyksenä selvitin millaisia ovat ravintoloiden käyttökokemukset villiyrteiden pilottijaksosta.

Opinnäytetyö on kaksivaiheinen. Opinnäytetyön tärkein osa, eli kysynnän kartoitus toteutettiin elokuun 2012 aikana ravintoloille toimitettavalla Webropol -kyselylomakkeella, joka lähetettiin 43:lle Oulun lähiseudulla toimivalle ravintolalle tai pitopalveluyritykselle. Toinen opinnäytetyöhön kuuluva osa oli niin sanottu villiyrteiden pilotti. Pilottijakso järjestettiin 4.–8.6.2012 aikana ja siihen osallistui kolme ravintolaa Oulun alueelta. Pilottijakson kesto oli viisi päivää. Pilottijakson jälkeen kysyin pilottijaksoon osallistuvilta ravintoloilta puolistrukturoidun kyselylomakkeen avulla kokemuksia



pilottijaksosta. 4H loi pilottijaksoon liittyvän poimijaverkoston, yrttien vastaanoton sekä logistiikan. Olin mukana aktiivisesti verkoston luomisessa, mutta toimenkuvani tämän selvityksen puitteissa oli järjestää pilottijaksoon osallistuvat ravintolat, olla ravintoloiden yhteyshenkilönä sekä tuoda verkoston luomisvaiheessa ravintoloiden toiveita esille.

Kartoitin kiinnostuksen osallistua vuoden 2013 villiyrttien toimituksiin määrällisen Webropol-kyselyn muodossa. Kyselyn järjestäminen muutoin, esimerkiksi teemahaastatteluna ei soveltuisi opinnäytetyön työmäärään nähden, joten rajasin selvityksen teon näin.

## **2 4H-JÄRJESTÖ**

4H-järjestö on Suomen suurin nuorisojärjestö. 4H-järjestöön kuuluu yli 75 000 jäsentä ja 4H-yhdistyksiä on 250 ympäri Suomea. Paikallisyhdistysten toimintaa tukee neljätoista 4H-piiriä. Näitä ovat Lapin, Oulun, Kainuun, Keski- ja Etelä-Pohjanmaan, Keski-Suomen, Pohjois-Savon, Pohjois-Karjalan, Suur-Savon, Kaakkois-Suomen, Hämeen, Satakunnan, Lounais-Suomen sekä Etelä-Suomen 4H-piirit. Ruotsinkielistä 4H-toimintaa tarjoaa Finlands svenska 4H, jolla on yli 4 000 jäsentä. (Suomen 4H-liitto 2010.)

Oulun 4H-piiri on alueensa 4H-yhdistysten perustama rekisteröity yhdistys, jonka tehtävänä on tuottaa jäsenyhdistyksilleen muun muassa seuraavanlaisia palveluita: Osaamisen kehittäminen, toimihenkilöiden rekrytoinnissa avustaminen ja perehdyttäminen sekä talouden ohjaus, tukeminen ja seuranta. Tämän lisäksi Oulun 4H-piiri koordinoi taloushallinnon palveluita, maakunnallista nuorisotyötä sekä varainhankintaa sidosryhmille. (Oulun 4H-piiri 2012.)

Oulun 4H-piiri on toiminut koko 80 -vuotisen historiansa ajan aktiivisesti luonnontuotealalla. Luonnontuotteisiin liittyvän toiminnan kautta nuoret ovat hankkineet rahaa ja saaneet työkokemusta. Esimerkiksi kihokin ja marjojen välitys on ollut Oulun 4H-piirin alueella paljon nuorille tuloa tuovaa toimintaa. Yhteiskunnan muuttuessa ja ihmisten vieraantuessa luonnosta vaatii myös nuorten innostaminen luonnontuotteiden keruuseen ja hyödyntämiseen aiempaa enemmän työtä. (Oulun 4H-piiri 2010.)

### **2.1 Luonnontuoteala tutuksi -hanke**

Opinnäytetyö on osa Oulun 4H-piirin hallinnoimaa Luonnontuoteala tutuksi -hanketta. Luonnontuoteala tutuksi -hanke on Oulun 4H-piirin hallinnoima kouluyhteistyönä toteutettava tiedotushanke. Hanke alkoi 1.6.2010 ja sen toimialueena ovat Pohjois-Pohjanmaan alueella toimivat kunnat. (Hankerekisteri 2011.)

Hankkeen kohderyhmänä ovat Pohjois-Pohjanmaan ja Vaalan esikoululaiset, ala- ja yläkoululaiset, lukiolaiset ja ammattikoululaiset sekä opettajat. Hankkeessa kutsutaan koolle luonnontuotetiimejä, jotka tiedottavat

luonnontuotteista sekä järjestävät tapahtumia kuten retkiä, luontopäiviä ja yritysvierailuja. Luonnontuotetiimit suunnittelevat ja organisoivat alueelle luonnontuotetapahtumia. Luonto- ja metsäpäivien lisäksi hankkeessa voidaan toteuttaa luonnontuotealan yritysvierailuja, järjestää kilpailuja ja tiedotustempauksia, sekä tutustua luonnontuotteisiin askarrella, piirtäen ja leipoen. (Oulun 4H-piiri 2012.)

Hanke on käynnistetty sitä taustaa vasten, että lasten ja nuorten luontosuhde ja lajituntemus on heikentynyt. Luontoretkillä tutustutaan luonnon tarjoamiin virkistysmahdollisuuksiin ja marjojen, sienten, sekä luonnon villiyrtytien kuten nokkosen tunnistamiseen ja hyödyntämiseen. Nuorille suunnattavassa tiedottamisessa korostetaan myös luonnon keruutuotteiden tarjoamia ansiomahdollisuuksia. Syötävien luonnontuotteiden lisäksi tiedotetaan non food tuotteista kuten alueellemme kaupallisesti merkittävästä kihokista sekä luonnon tarjoamista askartelumateriaaleista. (Oulun 4H-piiri 2012.) Hankkeen tuloksista ja tapahtumien järjestämisistä vastaa luonnontuoteneuvoja Niina Jortikka. Selvitystä koskevassa villiyrtytiprojektissa olivat mukana Luonnontuoteala tutuksi -hankkeesta Niina Jortikka ja Anne Leinonen sekä opinnäytetyön tekijä Jarkko Kääriäinen.

## **2.2 Hankkeen aikana saadut tulokset**

Hanke on järjestänyt vuosien 2010–2011 aikana yhteensä 69 tapahtumakokonaisuutta. Suurin osa tapahtumista on ollut luonnontuotetiimien järjestämiä kouluuyhteistyötapahtumia. Esimerkiksi erilaisia teemapäiviä vuonna 2011 oli yhdeksäntoista, maastoretkiä kolmekymmentäseitsemän, yritysvierailuja kolme ja muita tapahtumia kuten messuja tms. kuusi kappaletta. Lisäksi järjestettiin yksi kilpailu nuorille mesimarjanpoimijoille. Tapahtumiin ja kilpailuihin osallistui yhteensä 8000 kävijää. (Oulun 4H-piiri 2011.)

Esimerkkeinä hankkeessa toteutuneista tapahtumista: 12.12.2011 hanke järjesti tutustumisretken Ylä-Savon ammattiopiston Peltosalmen yksikköön. Matkan aikana yläkoululaisille kerrottiin opiskelumahdollisuuksista luonnonvara-alalla, sekä järjestettiin erilaisia tehtäviä luonnontuotteisiin liittyen.

Hankkeen puitteissa 4H-yhdistysten toimihenkilöt ovat käyneet tutustumassa muun muassa toukokuussa 2011 Kiuruvedellä kuulemassa HerbaCentria -hankeosion toiminnasta ja siihen liittyvästä Kiurunkellarista. Kiurunkellari on Kiuruvedellä toimiva luomukasvisten tuottaja, joka on nykyään myös erikoistunut villiyrttien toimitukseen erityisesti pääkaupunkiseudulle. Tutustumiskäynnillä Kiuruvedellä toimihenkilöt saivat hieman tietoa siitä, miten Suomen johtava villiyrttitoimittaja on organisoanut toimintaansa. Hanke on toteuttanut myös tiedotustilaisuuksia esimerkiksi ruoanlaittoon soveltuvista villiyrteistä ja sienistä vuosien 2010 ja 2011 aikana.

### **3 AIKAISEMPIA HANKKEITA JA SELVITYKSIÄ**

Yrttien – niin luonnossa villinä kasvavien villiyrttien, sekä pelkästään viljelemällä kasvatettujen yrttien parissa on Suomessa tehty pitkäjänteistä työtä. 1980- luvulla yrttien kasvattamisen ja viljelyyn haluttiin panostaa ja täten saatiin isojakin määrärahoja niin mauste- kuin luonnonyrttien käyttöä edistäviin tarkoituksiin. Etelä-Savo on ollut Suomessa edelläkävijä yrttien tutkimisessa ja siellä on järjestetty paljon erilaisia yrttiaiheisia hankkeita. Tuloksena näistä hankkeista Suomessa on järjestelmällisesti opittu teollista viljelyä ja mausteyrttien viljelyn mahdollisuuksia. Yksi Etelä-Savon hankkeista menestykseen noussut yritys on Järvikylä Oy, joka tänäkin päivänä on Suomen johtaja mausteyrttien viljelyssä. (Galambosi 2011, 41)

#### **3.1 Etelä-Savon yrttialan tutkimukset**

Galambosin tutkimuksessa olevasta taulukosta (Liite 1) voimme huomata, kuinka merkittävä määrä erilaisia hankkeita yrttialalla on ollut pelkästään Etelä-Savossa. Kerron lyhyesti muutamista merkittävimmistä yrttialan hankkeista.

Helsingin yliopiston Puumalan mauste- ja rohdoskasvihanke toimi vuosien 1983-1989 välillä. Helsingin puutarhatieteen laitoksen aloitteesta ryhdyttiin helmikuussa 1983 tutkimaan mahdollisuutta sijoittaa rohdos- ja maustekasvien tutkimusyksikkö Suomeen. Suomen Akatemian maustekasviprojektin tuontitilastojen analysoinnissa oli selvinnyt, että osaa tuontikasveista voidaan viljellä myös Suomen ilmasto-olosuhteissa. Hankkeen päätarkoitus oli saada aikaan kotimaista mauste- ja rohdoskasvituotantoa ja jatkojalostusta. (Galambosi 2011, 16-17.) Hanke kesti viisi vuotta ja siinä saavutettuja tuloksia ovat lyhyesti:

Viljelykokeet ja viljelytekniikan tutkimus

Viljelykokeita tehtiin 6 vuoden ajan noin 2-3,5 ha:n allilla. Koeruutuja oli parhaimmillaan 1022 kappaletta, joista luonnonmukaisia 416 kappaletta. Hankkeen aikana testattiin 54 eri yrttilajia ja kaupalliseen viljelyyn valittiin 22 lajia, joille laadittiin viljelyohjeistus. (Galambosi 2011, 16-17.)

### Tuotantoketjut

Kaupallisia viljelykokeita suoritettiin osallistuneiden kurssilaisten pelloilla. Peltujen pinta-alat vaihtelivat 4,7 - 13,5 hehtaariin. Hankkeen aikana rakennettiin ja testattiin yrttien tuotantoon soveltuvia erikoiskoneita ja prototyyppejä kuten monitoimipöytä yms. Jatkojalostetut raaka-aineet markkinoitiin sekä bulkkitavarana että pakattuna ”Puumalan mausteet” nimellä. (Galambosi 2011, 16-17.)

### Viljelyneuvonta ja tiedottaminen

Hankkeen aikana annettiin yhteensä 374 tuntia opetusta. Siitä huolimatta viljelijät vaativat säännöllistä neuvontaa myös paikan päällä. Yleinen kiinnostus oli odotettua suurempaa - tutkijat osallistuivat kolmellakymmenelläneljällä paikkakunnalla järjestetyille yrttikursseille. Hankkeen tuloksista ja kokemuksista julkaistiin 17 tieteellistä artikkelia, 29 tieteellistä esitelmää, 31 ammattilehtiartikkelia ja postereita. (Galambosi 2011, 16-17.)

Puumalan hanke loppui vuonna 1989. Hankkeen jälkeen perustettiin Helsingin Yliopiston ja Lappeenrannan teknillisen yliopiston kanssa yhteistyössä Puumalan Luontaistuote Oy. Suunnitelmissa ei kuitenkaan huomioitu riittävässä määrin projektin laajuutta ja tarvittavien resurssien määrää ja tämän vuoksi HY ja LTKK vetäytyvät projektista. Tästä johtuen projektissa paineet siirtyivät tutkimustulosten kaupalliseen hyödyntämiseen. Kaupallistettiin koe-viljelmistä saadut raaka-aineet ja perustettiin ”Puumalan mausteet”. Yrityksen johtohenkilöstön markkinointikokemuksen puute ja viljelijöiden heikko valmiustila johtivat kuitenkin siihen, että yritys haettiin vuoden 1989 aikana konkurssiin. Tämä tapahtuma sai ikävää julkisuutta ja Puumalan kunnianhimoinen kehittämisprojekti samaistettiin tähän epäonnistuneeseen yritystoimintaan. (Galambosi 2011, 20.)

15 vuotta Puumala-projektin jälkeen Bertalan Galambosi analysoi tapahtumia seuraavasti:

”Yrttiprojektin realistisessa arvioinnissa on erotettava hyvin selvästi viiden vuoden tutkimus- ja kehittämisprojekti Puumalan Luontaistuote Oy:stä.

Minusta suurin virhe oli se, että parin vuoden jälkeen yritystoiminta sekoittui tutkimusprojektin toimintaan. Ennen kuin projektin varsinaisia tuloksia ja kokemuksia on analysoitu tarkasti. Projektissa olevilla johtohenkilöille (kunnanjohtajilla, professoreilla, yrittäjöillä) ei ollut kokemusta varsinaisesta liiketoiminnasta. Ajatustani tukee myös myöhempien vuosien kokemus. Kun vuoden 1989 jälkeen tuli mukaan yrttialalla pitkään toiminut ja kokenut markkinointiyritys ja hyödynsi projektissa viljelykokemuksia saaneiden viljelijöiden ammattitaitoa, lopputulos oli toisenlainen: Puumalassa 1998 viljellyt yrtit markkinoidaan jatkojalostettuina menestyksellisesti Suomessa ja muutamia tuotteita viedään ulkomaillekin yli 20 maahan.” (Galambosi 2011, 20.)

Projektin tulokset Galambosi on vetänyt yhteen seuraavasti:

Yksi päätulos on se, että ensimmäisen kerran kokeiltiin yli 60 erilaisen rohdosyrtin viljelyä monivuotisessa koeviljelyksissä Suomen maassa.”...Siihen mennessä suomalaisessa yrttikirjoissa esitellyt viljelyohjeet perustuivat vain ulkomaalaisiin viljelykokemuksiin. Puumalan tuloksien perusteella on syntynyt yhteensä 110 lehtiartikkelia (3 ruotsin, 11 unkarin, 35 englannin ja 61 suomenkielistä). On valmistunut kolme viljelyopasta ja kolme muuta kirja, jotka toimivat viljelijöiden apuvälineinä. (Galambosi 2011, 20.)

...Toinen tärkeä tulos on se, että viiden vuoden aikana projekti on tehnyt yrttien tunnetuksi tekemisessä valtavan määrän valistus-työtä.”...Suomessa oli vuonna 1984 yrttipeltoa 100 ha – ja vuonna 2008 22.000 ha – ” Rohkeasti sanon, että emme voisi nähdä yrttialalla sellaista kehitystä ilman Puumalan yrttiprojektia! ...”Ne koneet, jotka kollegat kehittivät projektin aikana, toimivat vielä hyvin Frantsilan yrttialalla tai Heinäveden yrttipajalla. Pioneerityöhön kuuluu epäonnistumisiakin. (Galambosi 2011, 20.)

Boreal Herb Center, Mikkeli – hanke välitti vuosien 2002-2005 aikana uutta, tutkittua viljelytietoa pohjoisen oloihin soveltuvista mauste- ja rohdoskasveista sekä yrttialan markkinatilanteesta. (MTT, 2011.) Tuloksena hanke teki kaksi yrttien markkinointia edistävää tieteellistä selvitystä (raskasmetallit, aromit), kaksikymmentä yrttitietolehtistä ja kymmenen markkinatietolehtistä sekä järjesti seminaareja ja avoimien ovien tapahtumia hankkeen aikana. (Ekoneum 2006.) Hanketta hallinnoi MTT ja rahoittajana hankkeessa oli Etelä-Savon TE-keskus. Hankkeessa oli osallistujina noin kuusikymmentä viljelijää, jalostajaa, opettajaa ja neuvojaa eri puolilta Itä-Suomea. (MTT 2011.)

UUDISTUS – Uudistuvan puutarhatilan strategiat -valmennushankkeen kohderyhmänä olivat erikoiskasvien, eli marja-, yrtti- ja puutarhakasvien viljelijät ja alan osaamisen tukihenkilöt. Hankkeen toteuttaja oli Sisä-Savon seutuyhtymä, jossa hankkeen IdeaCentria- ja HortiCentria-osioiden käytännön toteuttamisesta vastasi Marjaosaamiskeskus. HerbaCentria-osion toteutti Kiuruveden kaupunki. (Arktiset Aromit ry, 2009).

Kolmivuotinen koulutushanke jakautui seuraaviin osioihin:

IdeaCentria, Marjanviljelyn kehittämisosio

HortiCentria, Marjanviljeyn valmennusosio

HerbaCentria, Yrittiviljelyn ja keruutuotannon valmennus- ja kehittämisosio

IdeaCentria- osiossa tavoitteena on ideoida, tuottaa ja testata uusia toimintamalleja ja – konsepteja erikoisviljelysektorin käyttöön, ja vahvistaa näin toimialan kilpailukykyä. HortiCentria ja HerbaCentria -osioissa annetaan ryhmävalmennusta. Valmennuksessa keskitytään liiketoimintaan, tuotantoon ja markkinointiosaamiseen. (Arktiset Aromit ry 2009.)

Viimeiseksi mainittu hankkeen osa, HerbaCentria, on toiminut tiiviissä yhteistyössä kiuruveteläisen vihannestukku Kiurunkellarin kanssa. Tämän yhteistyön tuloksena Kiurunkellari toimittaa tänä päivänäkin villiyrtejä ravintoloihin Etelä-Suomea myöten. (Nieminen 2009.) Tämä hanke on toiminut myös innoittajana villiyrteprojektiin käynnistämiseen Oulussa.

### **3.2 Kiurunkellari ja HerbaCentria**

Herbacentria -hankeosio kouluttaa yrittäjiä erikoiskasvien viljelyyn, luonnonyrttien siirtämiseen peltoviljelyyn, kouluttaa villivihannesten kerääjiä ja poimijoita sekä yrttialan yrittäjyyden kehittämiseen. Hankeosion toteutukseen kuuluvat myös keruutuotekoulutusten toteuttaminen ja uusien kerääjien aktivoiminen ja sitouttaminen kerääjäverkostoon. Hanke tekee Itä-Suomen yliopiston kanssa pienimuotoista tutkimusyhteistyötä mm. kasveista, joista voisi eristää ja tutkia eri ainesosia terveysvaikutteisiin elintarvikkeisiin ja nautaeläinten ja koirien hoitoon ja hyvinvointiin. Koulutusta on myös käsityöläisyrittäjille raaka-aineita kerääville poimijoille mm. kaislan,



pajun ja muun luonnonmateriaalin keruusta ja käsittelystä. Hankkeen hyödynsaajina ovat lisäksi kukkakaupat sekä hoito- ja hyvinvointialan yrittäjät. (Kiuruvesi 2012.)

Vuosina 2009 ja 2010 HerbaCentria järjesti Sisä-, Koillis- ja Ylä- Savossa koulutustilaisuuksia, joissa opiskelijat perehdytetään luonnonryttien ja sienien poimintaan, kasvi- ja sienivärjäykseen sekä yrttien uuttoon. Tavoitteena on, että kasvit ja sienet tulevat opiskelijoille tutuiksi ruoanvalmistuksessa ja käsityömateriaaleina, lisätä opiskelijoiden taitoa ja osaamista luonnonvarojen monipuolisessa hyödyntämisessä sekä vahvistaa luontoalan yrittäjyyttä. (Arktiset Aromit ry, 2009 )

Kiurun Kellari Oy on Kiuruvedellä toimiva luomuvihannesten tuottaja sekä välittäjä. Se on toiminut yhteistyössä HerbaCentria II –hankeosion kanssa, jonka kautta yritykselle on luotu poimijaverkosto villiyrteiden keräämistä varten. Kiurun Kellari vastaanottaa poimitut villiyrteet, pakkaa ja toimittaa villiyrteitä pääosin Etelä-Suomeen. (Kiurun Kellari 2012; Yle 2011; Arktiset Aromit ry 2009; Nieminen 2009.)

### **3.3. Opinnäytetyöt ja Arktiset Aromit ry**

Arktiset Aromit ry on luonnontuotealan valtakunnallinen toimialajärjestö, joka toiminnallaan edistää luonnontuotteiden talteenottoa, jatkojalostusta ja käyttöä sekä parantaa tuotteiden laatua. Arktiset Aromit ry:n tehtävänä on muun muassa harjoittaa luonnontuotteisiin liittyvää tiedotustoimintaa, valmistaa ja välittää alan koulutusmateriaalia, toteuttaa alaan liittyviä hankkeita jne. (Arktiset Aromit, 2012).

Arktiset Aromit ry on tuottanut runsaasti alan tietokirjallisuutta tutkimusten ja esimerkiksi sieni-, marja- ja yrttioppaiden muodossa. Arktiset Aromit ry on myös ollut toimeksiantajana monissa luonnontuotealan opinnäytetyöissä, joista mielestäni tärkeimmät aiheeseen liittyvät työt ovat Heidi Pekurin Rovaniemen ammattikorkeakouluun tehty opinnäytetyö Keittiöalan ammattilaisten kiinnostus luonnonrytteihin ja kotimaisiin keittiöyrtteihin, sekä Sari Östermanin Kuopion yliopistoon tehty pro gradu -tutkimus Luonnonryttien ja mausteyrttien käyttö Suomessa vuonna 1997.

### 3.3.1 Pekurin ja Östermanin opinnäytetyöt

Vuonna 2010 Rovaniemen ammattikorkeakoulusta valmistunut kysely Keittiöalan ammattilaisten kiinnostus luonnonyrtteihin ja kotimaisiin keittiöyrtteihin kysely Oulun, Lapin ja Länsi-Suomen läänien alueella ravintola-alan yritysten kiinnostuksesta käyttää villiyrttejä. (Pekuri 2010.)

Kyselyn tarkoituksena oli kartoittaa keittiöalan ammattilaisten kiinnostusta luonnonyrtteihin ja kotimaisiin keittiöyrtteihin ja edistää niiden hankintaa ammattikeittiöihin. Tavoitteena oli, että yrttialalla toimivat pk-yritykset voisivat kehittää kyselyn tulosten pohjalta ammattikeittiöille kohdennettavien yrttituotteiden tuotekehitystä sekä pakkaus- ja markkinointisuunnittelua. Kysely suoritettiin Rovaniemen ammattikorkeakoulun hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman Heidi Pekurin opinnäytetyön osana. Toimeksiantajana työssä toimi Arktiset Aromit ry:n hallinnoima Suomen yrttialan kehitys -hanke, joka on toimittanut tulosraportin julkaisuksi yhdistyksen kotisivulle [www.arktisetaromit.fi](http://www.arktisetaromit.fi) helmikuussa 2010. (Pekuri 2010, 2.)

Sari Östermanin pro gradussa tavoitteena oli selvittää suomalaisten kuluttajien luonnonyrttien käyttöä ja keruuta, mausteyrttien käyttöä ja viljelyä. Kohderyhmänä tutkimuksessa oli 25–64 vuotiaat suomalaiset, joista valittiin 500 henkilöä satunnaisotannalla ahvenmaalaisia lukuun ottamatta.

### 3.3.2 Opinnäytetöiden tulokset

Pekurin kysely lähetettiin syksyllä 2009 kirjeitse tuhannelle keittiöalan ammattilaiselle, jotka toimivat Oulun, Lapin ja Länsi-Suomen läänin alueilla, ja vastauksia saatiin 42 kappaletta. Luonnonyrttien ja kotimaisten mausteyrttien käytön esteet olivat samankaltaiset. Suurin käytön este oli yrttien huono saatavuus tai niiden ostopaikoista ei ole tietoa. Noin puolet vastaajista arvioi korkean hinnan rajoittavan yrttien käyttöä ja kolmannekselle laatu sekä käyttötapojen vieraus olivat huomattavia esteitä. (Pekuri, 2010)

Vastauksia tuli takaisin vain 40, muodostaen vastausprosentiksi 4 %. Aihetta ei koettu ajankohtaiseksi tai tärkeäksi. Luonnonyrttien sesonkiluonteisuus vaikutti myös alan ammattilaisten mielipiteisiin - Tuoreina luonnonyrttejä on

saatavana vain kausiluontoisesti, mutta ruukkumausteyrttejä ympäri vuoden. (Pekuri 2010, 11.)

Mausteyrttien valikoima on laaja ja ne ovat vakiintuneet jokapäiväiseen käyttöön ammattikeittiöissä. Luonnonyrttejä ei käytetä läheskään yhtä usein. Kuivatut yrttirouheet ja jauheet ovat suosittuja tuotemuotoja ammattikeittiöissä. Tukuissa ja päivittäistavarakaupoissa luonnonyrttien ja kotimaista alkuperää olevien mausteyrttien saatavuus kuivat tuotteina on rajallista. Tämän vuoksi on todennäköistä, että vastauksissa on kotimaisiksi kuivamausteyrteiksi mielletty kuivamausteyrttien kokonaismäärä ulkomaiset tuotteet mukaan lukien. Kotimaiset mausteyrtit, harvinaisemmat mausteyrttilajit ja luonnonyrtit saattaisivat parantaa asemaa ammattikeittiöiden maustevalikoimissa tiedotuksen, koulutuksen ja kampanjoiden vaikutuksesta. Tietoa tarvittaisiin etenkin näiden yrttien ostomahdollisuuksista sekä sopivista käyttökohteista ja maukkaista ruokaohjeista. (Pekuri 2010, 11.)

Östermanin kysely lähetettiin 500 satunnaisotannalla valitulle vastaajalle. Vastaajat kokivat kyselyn tärkeäksi – 246 vastaajaa palautti kuoren muodostaen vastausprosentiksi 49 %. Kyselyn tuloksissa huomattiin, että yli puolet (54 %) kyselyyn vastanneista käytti luonnonyrttejä. Naisista 62 % ja miehistä 43 %. Ikäryhmien väliset erot eivät olleet merkittäviä. (Österman 2008.)

Tilastollisesti merkitseviä eroja löytyi muun muassa koulutustasojen välillä – Lähes kaksi kolmasosaa lukion suorittaneista käytti luonnonyrttejä, kun perus- tai keskikoulun käyneistä niitä käytti vain 46 %. Akateemisesti koulutuista luonnonyrttejä käytti 76 %, jatkokouluttamattomista 25 %. Myös työn luokituksen suhteen tutkimuksessa löydettiin eroja – henkistä työtä ja hoitotyötä tekevistä sekä työttömistä lähes kaksi kolmesta käytti luonnonyrttejä. Palvelutyön tekijöistä luonnonyrttejä käytti vain 38 %. (Österman 2008, 97.)

Useimmin käytettyjä luonnonyrttejä olivat tutkimukseen vastanneiden kesken mustaherukan lehdet, nokkonen ja katajanmarjat. Tärkeimpinä syinä

luonnonyrttien käyttöön puolestaan pidettiin terveellisyyttä. Muita käyttöön liittyviä syitä olivat: Tuovat vaihtelua ruokiin, kotimaisuus, sairauksien hoito ja hyvä saatavuus luonnosta. Lähes puolet vastaajista oli kuitenkin sitä mieltä, ettei heillä ole mitään syytä käyttää luonnonyrttejä. (Österman 2008, 99.) Rajoittavina tekijöinä luonnonyrttien käyttöön nähtiinkin tottumattomuus, huono tuntemus, käsittely- ja valmistustaidon puute. (Österman 2008, 100.)

Henkilökohtaisesti olin erittäin iloisesti yllättynyt Östermanin gradun tuloksista. En omien kokemuksieni ja keskustelujen perusteella olisi uskonut että näin iso joukko satunnaisesti valitusta vastaajista käyttäisi villiyrttejä arkielämässään.

## 4 YRTIT SUOMESSA

### 4.1 Suomalaiset ja yrtit

Suomalaisten kiinnostus yrttejä kohtaan on viime vuosina lisääntynyt nopeasti. Tästä huolimatta Suomi on silti kehitysmaa yrttien käytössä, jos yrttien käyttöä vertaa esimerkiksi Etelä-Euroopan yrttien käyttömääriin tai vaikka Venäjän vastaaviin lukuihin. Luonnonyrttejä kerää suomalaisesta aikuisväestöstä noin viides, kun marjojen ja sienten poiminta on meillä huomattavasti yleisempää. Nykyään matkustelu on huomattavasti edellisiä vuosikymmeniä yleisempää ja ulkomailta haetaankin uusia trendejä ja tuulahduksia yrttiviljelyyn ja luonnonyrttien käyttöön. (Moisio–Mäkinen–Tuominen 2008.)

Suomessa on tehty pitkäjänteistä työtä yrttien parissa viimeisen 30 vuoden ajan. Unkarista Suomeen muuttanut tutkija, Bertalan Galambosi on ollut lähellä seuraamassa yrttialan kehitystä vuodesta 1983 lähtien. 1980-luvulla Suomen maa- ja metsätalousministeriö huomasi yrttien voimavaran ja päätti rahoittaa erilaisia yrttiaiheisia hankkeita, joista osaa käsiteltiin luvussa 3. Tätä ennen Toivo Rautavaara valisti kansaa jo 1943-luvulta lähtien ja jo 1800-luvulla Elias Lönnroth teki omia villiyrttiviljojaan kansalle. Tulevaisuus luonnontuotealalla ja villiyrtteillä näyttääkin tällä hetkellä erittäin hyvältä.

### 4.2 Mitä yrtit ovat?

Suomessa yrteillä on monia määritteitä. Kuluttajalle puhutaan luonnonyrteistä, villiyrteistä, villivihanneksista, mausteyrteistä ym. Selvitystä tehdessäni olen huomannut, että termit villiyrteille eivät välttämättä ole eri yhteyksissä kovin yhteneväiset. Esimerkiksi LivTV:n esittämässä ”Heikin Lähiruokaa” -ohjelmassa keittiömestari Heikki Ahopellon haastattelema villiyrttineuvoja Marjaana Lahtua määrittelee eron villikasveille –ja yrteille näin: Villikasvit ovat vihanneksia, joita voi käyttää pääosana ruoanlaittoa (esimerkiksi salaatteihin), kun taas yrtit ovat sanansa mukaisesti yrttejä, joita käytetään pieniä määriä maustamaan ruokia tai lääkkeenä. (Heikin lähiruokaa 2012.) Toisaalla erottelu on erilainen: Vihannesyrtit eli villivihannekset ovat yrttejä, joita voidaan käyttää ruokien raaka-aineena (Östermann, 15. 2008). Simo Moisio taas puhuu kirjassaan luonnonyrteistä

yleisesti, ja erottelee villivihannekset omaan alakategoriaan, joilla hän tarkoittaa yleisesti ruoanlaittoon mielletäviä vihanneksia, kuten nokkonen, maitohorsma ym. Villivihanneksien lisäksi Moisio nostaa luonnonvihannesten alle myös erilaiset luonnonyrtyt, joilla on niin voimakkaita lääkinnällisiä ominaisuuksia, että ne on sisällytetty lääkeluetteloon (Moisio 2006). Bertalan Galambosi taas tutkimuksissaan kirjoittaa yksinomaan mauste-, rohdos-, sekä luonnonyrteistä, eikä mainitse luonnonvihanneksia omana kategorianaan. (Galambosi 2007; Galabosi 2011). Enkovaara määrittelee yrtti-sanana synonyymeiksi kaikki seuraavat: ravintokasvi, ravintoyrtti, maustekasvi, mausteyrtti, lääkekasvi, lääkeyrtti, rohdoskasvi, rohdosyrtti ja rohtoyrtti. (Enkovaara 2002.)

Oman näkemykseni mukaan koen opinnäytetyöni aiheen, villiyrtyt eli luonnonyrtyt –ja vihannekset samaksi asiaksi. Villi- eli luonnonyrteihin kuuluvat myös erilaiset rohdosyrtyt, ja ne kategorioidaan villiyrtytien alle omiin alakategorioihinsa. Esimerkiksi villiyrteistä kihokki on lääkekasvina erittäin tunnettu ja se ei sovi elintarvikkeena käytettäväksi. Täten se luokitellaan villiyrtytien alle, lääke- tai rohdosyrtyiksi.

Tässä työssä jaottelen erilaiset yrtyt karkeasti kahteen osaan: mausteyrtyihin sekä villiyrtyihin. Mausteyrtyt ovat yrtyjä, jotka usein ovat ulkomailta tuotuja, viljeltyjä yrtyjä ja niitä tavataan harvoin villinä Suomen luonnosta. Näistä esimerkkinä on muun muassa basilika, kumina ja persilja. Muutamia niistä, kuten väinönputki, mäkimeirami eli oregano ja ruohosipuli ovat myös luonnonvaraisia, mutta näitäkin lajikkeita yleisimmin viljellään. Villiyrtyt eli luonnonyrtyt ovat nimensä mukaisesti luonnossa villinä kasvavia kasveja. Näitä ovat kaikki luonnosta saatavat yrtyt, aina lillukasta nokkoseen ja mustaherukan lehteen. Selvyyden vuoksi on kuitenkin tärkeää erotella rohdosyrtyt villiyrtytien alle omaan categoriaansa.

### **4.3 Villiyrtytien keräämisestä**

Villiyrtytien keräämisessä, niin kuin esimerkiksi sienien keräämisessä, on tärkeintä lajien tunnistaminen. Villeinä kasvavia yrtyjä on monia, ja niistä osa voi olla myös myrkyllisiä, tai aiheuttaa yliherkkysoireita liiallisesti nautittuna. ”Tällaisesta yrtyistä yksi esimerkki on maitohorsma, joka sinällään on erittäin

herkullinen, mutta voi olla yliherkille ihmisille erittäin vaarallinen. Se saattaa aiheuttaa allergisen reaktion, joka tukkii hengitystiet.” (Ahopelto-Vaahtera 2011, 80.)

Yrttejä ei myöskään voi kerätä mistä tahansa - on otettava huomioon niin jokamiehen oikeudet, sekä kasvuympäristö:

Jo kaupunki- tai maalaisjärkikin sen sanoo, että teiden varsilta, myrkytetyiltä alueilta ja tehdasalueiden välittömästä läheisyydestä ei kannata kerätä yrttejä tai muita kasveja niiden mahdollisesti sisältämien haitallisten jäämien vuoksi. Sata metriä tien reunasta on hyvä etäisyys, moottoritietä tuplasti. (Tallberg 2011, 18.)

Vaikka yrteistä ei ole annettu elintarvikelain nojalla omaa asetusta, voidaan kasviksista annettua asetusta soveltaa myös luonnosta kerättäviin yrtteihin: Tuoreet yrtit eivät saa olla nuutuneita. Tuoreiden ja kuivattujen yrttien on oltava terveitä, eivätkä ne saa olla homeisia tai sisältää haitallisia määriä mikrobeja. Yrtit on kerättävä sellaisesta paikasta ja käsiteltävä siten, etteivät ne sisällä raskasmetalleja eivätkä jäämiä torjunta-aineista tai muista kemikaaleista siinä määrin, että niistä voi olla terveydelle haittaa. Luonnonvaraisten yrttien poimijan saama tulo on myös verovapaata. Luonnonvaraisten yrttien myynnistä ei tarvitse maksaa arvonlisäveroa, jos myynti on vähäistä. (Moisio ym. 2008, 25.)

#### **4.4 Villiyrttien käyttö**

Villiyrttejä on käytetty kautta aikojen. Edelläkävijöinä Suomessa ovat olleet Elias Lönnrot 1800-luvulla, sekä myöhemmin Toivo Rautavaara 1900-luvulla. Suomen kansanhuoltoyhdistys komensi Rautavaaran 1900-luvulla selvittämään mitä Suomen luonto tarjoaa ravinnoksi, erityisesti eloonjäämisen kannalta. Rautavaara löysi paljon villinä kasvavia kasveja, jotka kelpaavat syötäviksi. Tämän lisäksi Rautavaara huomasi luonnonkasvien vaikuttavan ihmiseen myös lääkinällisesti. (Tallberg 2011, 15.)

Henkilökohtaisesti pidän mielenkiintoisena, ettei näitä kasvikunnan kasveja ole osattu tai haluttu Suomessa hyödyntää esimerkiksi ravintolasektorilla suuremmin, vaikka yrttejä on ollut kaikkien saatavilla vuosisatoja. Ravintolat

käyttävät mieluummin ulkomailta tuotua rucolaa ja kotimaassa kasvatettua persiljaa, kuin takapihalta niitettyä maitohorsmaa tai nokkosta. Ravintolamaailmassa kiire tietysti vaikuttaa siihen, ettei ole aikaa lähteä villiyrttimetsään – ja kun toimittajia villiyrteille ei ole, ei myöskään ravintoloilla ole tällä hetkellä vaihtoehtoja. Kuluttajille liian helppo saatavuus voi tehdä villiyrtejä joidenkin mielestä arvottomiksi. Toivo Rautavaara jo vuonna 1943 kirjassaan kirjoitti:

Nykympolven lihavat vuodet, jotka vain lyhyt nälkä-aika 1918-1919 keskeytti, ovat houkuttelleet unohtamaan esi-isien kokemukset ja ohjanneet ruokataloutemme yhä suuremmassa määrin käyttämään helposti saatavissa olevia ulkomaalaisia tuotteita. Appelsiineja toivat autot Lapin perukoillekin – kukapa silloin enää viitsi suomuraimia poimia. Nyt, kun meiltä puuttuvat sekä appelsiinit että autot, kansallisjuomamme kahvi on melkein tyyten loppunut, ja lukemattomat muut seikat vaativat ainakin varsinaisen kuluttajaväestön samoin kuin karjan ruokajärjestykseen tuntuvia muutoksia, oudostellaan ja vierotaan kaikenlaisia korvikkeita viime tinkaankin. Tähän mennessä ainakin harvat kansalaiset ovat ottaneet vakavalta kannalta kaikkia niitä mahdollisuuksia, joita maamme kasvillisuus tarjoaa ruoan ja rehun puutteen helpottamiseksi. (Rautavaara 1943, 10.)

Osittain näitä samoja, Rautavaaran kuvaamia piirteitä olen huomannut myös ”nykypäivän ihmisissä”. Kaupat ovat pullollaan erilaisia yrtejä ja vihanneksia, aina kumkvatista ruohosipuliin. Samaan aikaan elintaso on noussut. Tämä yhtälö pitää huolen siitä, ettei ihmisillä ole ollut varsinaista tarvetta kerätä ja valmistaa näitä ”korvikkeita” vaan he voivat nauttia ykkösluokan tuotteita suoraan kauppojen hyllyiltä.

Uskon villiyrteiden vähäiseen käyttöön vaikuttavan myös sen, että kasveista saatavat maut pitää ikään kuin houkuttella esiin siitä ruokaa valmistaessa. Villiyrteiseminaarissa Rovaniemellä Sami Tallberg väitti monen ammattilaiskokin villiyrteiden innostuksen loppuvan siihen, että he ensimmäisenä maistavat voikukan lehteä, jonka ominaismaku on todella kitkerä. (Tallberg 2012.)

Mielestäni ammattitaitoisen kokin tulisi osata laittaa ruoka-annoksen perusmaut niin sanotusti tasapainoon, oli sitten pääraaka-aineena voikukanlehti tai pippuripihvi. Annosta nauttiessa, suussa syntyvä



kokonaisvaikutelma ratkaisee. Nykykäsityksen mukaan ihminen aistii viittä eri makua: makea eli sakkaroosi, suolainen eli natriumkloridi, karvainen eli kofeiini tai kiniinisulfaatti, umami eli niin sanottu ”lihan” maku; natriumglutamaatti ja hapan eli viinihappo tai sitruunahappo. Viimeisimmät eläinkokeet ovat myös antaneet viitteitä siitä, että myös rasva aiheuttaa makukokemuksen. (Tuorila – Appelbye 2006, 38). Jos kyseessä on makea raaka-aine, sitä tasapainotetaan esimerkiksi suolaisella ja happamalla. Hapanta taas tasapainotetaan makealla ja niin edelleen. Sami Tallberg esimerkiksi tasapainottaa Villiyrttikeittokirjassa (2011) voikukanlehden kitkeryyttä aurajuustolla ja perussalaatinkastikkeella. Näistä ainesosista löytyvät voikukan luonnollisen kitkeryyden tasapainottavia makuja: rasvaisuus, hapokkuus, suolaisuus ja makeus. (Tallberg 2011, 33.)

#### **4.5 Yrttialan kehittäjiä**

Sami Tallberg on toiminut ravintola-alalla jo vuosia ja toiminut monien arvostettujen keittiöiden keittiömestarina ympäri maailman. Suomessa hän on viime vuosien aikana henkilöitynyt hahmoksi, joka on tuonut villiyrttien käytön tutummaksi erityisesti Suomen ravintolasektorille. Villiyrttejä on käytetty Euroopassa jo vuosia osana ravintola-alaa. Tallberg kirjassaan kertoikin tutustuneensa villiyrtteihin Iso-Britanniassa, jossa paikalliset poimijat toivat villiyrttejä ravintoloiden oville. Tätä kautta Tallberg tutustui villiyrttien maailmaan. (Tallberg 2011.)

Takaisin Suomeen tullessaan hän ei löytänyt toimittajia villiyrteille ja viettikin ravintolansa remontista johtuen suurimman osan aikaansa villiyrttejä keräillen ja niihin tutustuen. Aikansa villiyrttejä kerättyään hän päätti kokeilla myydä villiyrttejä Helsingin ravintoloille. Yksi paikallisista huippuravintoloista ostikin kaikki Tallbergin keräämät kasvit ja noin kuukauden kuluessa viisitoista helsinkiläistä ravintolaa käytti Tallbergin keräämiä villiyrttejä osana ruokatuotantaan. (Tallberg 2011, 14). Sittemmin Tallbergin palattua takaisin ravintola Carelian keittiömestariksi, alkoi HerbaCentria II- hankeosio toimittaa villiyrttejä pääkaupunkiseudun ravintoloihin. (Kiurunkellari Oy 2012.)

Yliagronomi, vanhempi tutkija Bertalan Galabosi muutti 1980-luvulla Suomeen tutkimaan ja kehittämään Suomen yrttialaa. Hän oli mukana

kehittämässä monia yrttialan projekteja, niistä tärkeimpänä lienee Puumala-projekti. Hän toimi ennen eläkkeelle jäämistään 2011 asiantuntijana ja professorina Maa –ja metsätalousministeriön tutkimuskeskuksen Karilan yksikössä Mikkelissä. Hän elvytti mausteyrttituotannon viljelyn (muun muassa tilli, persilja, oregano, basilika, väinönputki) ja välittänyt luonnon- ja mausteyrttien sekä rohdoskasvien viljelytietoutta ahkerasti lukuisin lehtiartikkelien ja tutkimusten välityksellä. (Luomu Tietoverkko 2011; Länsi-savo 2010.)

Simo Moisio toimii Arktiset Aromit ry:n toiminnanjohtajana. Hän aloitti kansanterveydellisten asioiden puolesta puhumisen Pohjois-Karjala projektissa. (Ruokatieto 2010.) Projekti toteutettiin 1972–1997, ja sen tarkoituksena oli muuttaa suomalaisten terveystottumuksia aiempaa parempaan suuntaan, yksinkertaistaen: tupakka ja kovat rasvat pois. (Siukonen T, 2009). Arktiset Aromit on hänen perustamansa yhdistys. Yhdistyksen toimiaikana hän on edistänyt luonnontuotteiden käyttöä merkittävästi ja häntä pidetään visionäärinä ja aktiivisena toimijana luonnontuotteiden saralla. Hänet on palkittu Suomen agronomiliiton toimesta vuoden vaikuttajaksi 2010. (Ruokatieto 2010.) Moisio osaa innostaa lapsia, nuoria ja opettajia luonnontuotealan pariin. Alan kehitys ja arvostus ovatkin nousseet viimeisen 20-30 vuoden aikana merkittävästi. Yhdistyksen kautta hän on myös julkaissut lukuisia artikkeleita, DVD-tallenteita sekä kirjoja jotka opastavat kuluttajia luonnonyrttien käyttöön.

Toivo Rautavaara oli suomalainen hyötykasvitutkija, maatalous-metsätieteiden tohtori ja terveiden elämäntapojen puolestapuhuja, jolle myönnettiin professorin arvonimi. Hän opiskeli maatalous- ja metsätieteitä, valmistui tohtoriksi 1947, kirjoitti ja luennoi etenkin Helsingissä ja Turussa, toimi elintarviketeollisuudessa tuotekehittäjänä, sanomalehtialalla, mainostajana, opettajana, maataloushallinnon virkamiehenä ja jäi eläkkeelle maatilahallinnon puutarhaosaston osastopäällikön virasta 1972. Tämän jälkeen hän antautui kokopäivätoimisesti tutkimustyölle. (Wikipedia 2012.)

Rautavaara tuli tunnetuksi edustamiensa tieteiden popularisoijana ja kansanvalistajana. Hän kirjoitti näistä aiheista 32 teosta, joihin kuuluvat muun

muassa Sieniaapinen, Suomen sienisato, Miten luonto parantaa?, Syömällä solakaksi ja Mihin kasvimme kelpaavat? Viimeksi mainittu, uusien painoksien myötä klassikoksi noussut teos opetti jo pula-aikana suomalaisille, miten hyödyntää luonnonkasveja ruokana ja eläinten rehuna. Kirja sisältää kattavan valikoiman reseptejä eri kasvien ravintokäytöstä. (Wikipedia 2012.)

Elias Lönnrot oli Suomen kansalliseepoksen, Kalevalan kokoaja, lääkäri ja suomalaisen kasvitieteen uranuurtaja. Hän edisti Suomen kieltä, toimitti useita sanakirjoja ja hän kustansi sekä toimitti ensimmäistä suomenkielistä aikakauslehteä. Luonnonyrttien käytössä hän oli edelläkävijä. Hän kokosi ensimmäisen suomenkielisen kasvikokoelman, Flora Fennican. Teos on 1240 sivua pitkä ja käsittää noin 900 näytettä, 650 kuvaa, 450 näköispainossivua sekä täydellisen hakemiston. Flora Fennica perustuu ruotsalaisen Carl Hartmanin julkaisemaan kirjaan, Handbok i Skandinaviens Flora. Lönnrot käänsi kirjan suomenkieliseksi ja muutti lajiston Suomen oloihin soveltuvaksi. (Turun yliopisto 2002). Flora Fennica on myös tänä päivänä perusteos luonnontuotealalla. Lönnrotin luomia ja kansankielestä tuomia yleissanoja kuten mukula, sipuli, siemenkota ja juurakko satojen muiden Lönnrotin luomien kasvitieteellisten sanojen myötä ovat jääneet käsitteiksi myös nykykieleen.

## 5 OPINNÄYTETYÖNI AINEISTONHANKINTAMENETELMÄT

### 5.1 Selvityksen toteutus ja suunnittelu

Tutkimustyyppinä, joilla tutkimusongelmia pääsääntöisesti ratkaistaan, on kaksi – kvantitatiivinen (määrällinen) ja kvalitatiivinen (laadullinen). Vaikka usein kvantitatiivisen ja kvalitatiivisen tutkimuksen kerrotaan olevan toistensa vastakohtia, näin ei kuitenkaan aina ole. Nykyään monet tutkijat ovatkin vaatineet perinteisen vastakkainasettelun kvantitatiivisen ja kvalitatiivisen tutkimuksien väliltä poistettavan. (Hirsjärvi-Remes-Sajavaara 2009, 135.) Erona lyhyesti sanottuna on se, että kvalitatiivinen tutkimus tutkii kokemuksia ja laatua, ja metodeina siinä voidaan käyttää esimerkiksi teemahaastattelua. Kvantitatiiviset tutkimukset ovat yleensä esimerkiksi standardoituja lomakkeita ja niiden lopputulokset voi esittää taulukkoina ja numeroina. (Hirsjärvi ym. 2009, 140.)

Näistä tutkimustyypeistä opinnäytetyöhöni sopii parhaiten kvantitatiivinen, eli määrällinen tutkimus. Opinnäytetyössäni on myös kvalitatiivisen, eli laadullisen tutkimuksen vaikutteita, koska päädyin tekemään pilottijakson tyytyväisyyskyselyn strukturoidulla haastattelulomakkeella, jossa on myös kommentointimahdollisuus. Kvantitatiivisen tutkimustyyppin avulla voidaan käsitellä suuriakin vastausmääriä, ilman että tutkimuksen työmäärä kasvaa kohtuuttomaksi. Tutkimusmenetelmän avulla voin myös analysoida tulokset nopeasti ja luotettavasti.

Tutkimusmetodeista opinnäytetyöhöni sopii parhaiten kyselytutkimus. Kyselytutkimuksessa aineistoa kerätään standardoidusti ja siinä kohdehenkilöt muodostavat otoksen tai näytteen tietystä perusjoukosta. Standardoituus tarkoittaa sitä, että jos haluaa esimerkiksi saada selville, mikä koulutus vastaajilla on, tätä asiaa on kysyttävä kaikilta vastaajilta täsmälleen samalla tavalla. Kyselytutkimuksen tyypillisen piirteet ovat: tietystä ihmisjoukosta poimitaan otos henkilöitä; kerätään aineisto; aineisto jokaiselta yksilöltä strukturoidussa muodossa; tavallisesti käytetään kyselylomaketta tai strukturoitua haastattelua. Kerätyn aineiston avulla pyritään kuvailemaan, vertailemaan ja selittämään ilmiöitä. (Hirsjärvi ym. 2009, 193; 133.)

Lähtökohtana kartoittavan selvityksen laatimiseen oli saada vastauksia kysymyksiin:

- Villiyrttien tarve ja niiden tunnettavuus
- Mieluisat pakkauskoot / materiaalit
- Logistiset ongelmat – miten toimitetaan ja milloin
- Onko tarvetta yrttien kuivaamiselle / pakastamiselle – tätä kautta 4H voisi poimia niin paljon kuin vaan kerkeää ja pakastaa / kuivattaa tuoreena poimittavat ”ylijäämät”. Saataisiin ympärivuotinen toimitus = mahdolliset logistiset kulut myös sitä kautta edullisemmaksi.

Kyselylomakkeisiin koevastattiin 4H:n toimihenkilöiden toimesta. Koevastauksissa ei löydetty ongelmia, joten kysely päätettiin toteuttaa ilman suurempia muutoksia. Kyselyyn vastaaminen pyrittiin saamaan houkuttelevaksi antamalla vastaajille mahdollisuus osallistua palkinnon arvontaan. Pääpalkintona arvottiin luonnontuoteaiheinen tuotepalkinto.

## 5.2 Kartoitusvaiheen toteutus

Aloitin kartoittamisen tekemisen kyselylomakkeen tekemisellä. Kyselylomakkeen tekemisessä keskityn erityisesti alueellisesti vaikuttaviin tekijöihin – esimerkiksi Oulun alueella kasvaviin villiyrtteihin. Tein selvitystyötä potentiaalisista ravintoloista – kohderyhminä olivat pienet ja keskisuuret ravintolat, à la carte-ravintolat, pienet ja keskisuuret henkilöstöravintolat ja pitopalveluyritykset noin 50 km säteellä Oulusta. Rajasin selvityksen ulkopuolelle isot ketjuravintolat, koska villiyrtti-projekti on kokeiluvaiheessa. Sikäli jos joku ketju kiinnostuisi projektista, ei 4H välttämättä pystyisi vielä toimittamaan yrtejä siinä mittakaavassa mitä ketjuohjattu toiminta vaatisi. Tämän vuoksi on tärkeää edetä varovasti, koska kysyntä voi olla ilman ketjuravintoloiden osallistumistakin hyvin suurta. On tärkeää, että varsinkin projektin alkuvaiheessa 4H ei lupaa liikaa tai ns. ”elätä toiveita” toimituksista isoille toimijoille, vaan keskittyy tässä vaiheessa vielä alan yksityisyrittäjiin ja pieniin yrityksiin.

Selvityksen jälkeen otin yhteyttä ravintoloihin lähettämällä kyselyn sähköpostitse ravintolapäälliköille tai keittiömestareille. Kysely lähetettiin 43 ravintolalle.

### 5.3 Pilottijakson toteutus

Pilottijakso toteutettiin yhteistyössä Oulun 4H-piirin kanssa. 4H-piiri organisoivat pilottijaksoon tarvittavan poimijaverkoston sekä logistiikan yhdessä Limingan 4H-yhdistyksen ja Oulun 4H-yhdistyksen Ylikiimingin yksikön kanssa. Opinnäytetyö kartoitti ravintolat, jotka olisivat kiinnostuneita osallistumaan pilottiin. Pilottijakso suunniteltiin kestävän korkeintaan 3-4 päivää ja siihen osallistuvia ravintoloita tulee olemaan noin 5 kappaletta. Pilottijakson tulosten oli tarkoitus antaa tietoa työn toimeksiantajalle verkoston toimivuudesta sekä ravintoloiden mielipiteistä vuoden 2013 täysimääräisiä toimituksia varten.

Pilottia aloittaessa ensiksi kartoitettiin ravintolat, jotka olisivat kiinnostuneita osallistumaan pilottiin. Tämän vaiheen toteutin ottamalla yhteyttä suoraan puhelimitse keittiömestareihin ja ravintolapäälliköihin Oulun alueella. Pilottijaksoon osallistuville ravintoloille toimitettiin kolmena päivänä, aikavälillä 4.–8.6.2012 laatikollinen villiyrtejä. Laatikoon luvattiin kerätä nokkosta, ketunleipää sekä pihatähtimöä. Näiden lisäksi laatikkoon laitettiin 2–3 sesonginmukaista yrttiä – näitä ei ole erikseen eritelty. Pilottijakson ei ollut tarkoitus olla voittoa tuottava, vaan sen on lähinnä tarkoitus markkinoida 4H:ta villiyrteiden toimittajana ja tähdätä ”hyvään maineeseen”, jotta 4H saisi mahdollisimman suuren asiakaskunnan vuonna 2013 järjestettäviin toimituksiin. Pilottijaksoon osallistuakseen ravintoloita pyydettiin sitoutumaan palautteen antamiseen pilottijakson jälkeen, jonka lähetin ravintoloille tilattujen villiyrtilaatikoiden mukana. Pilottijakson jälkeen analysoin tulokset ja annan kehitysehdotukseni tulosten pohjalta.

Mikäli pilottijaksoon ei olisi saatu tarpeeksi kiinnostuneita ravintoloita Oulun alueelta, olisi ns. villiyrteipäivä toteutettu Sodexo Oy:n lounasravintoloissa, jotka sijaitsevat Technopolis Oulun liiketiloissa ympäri kaupunkia. Ravintoloille olisi toimitettu yksi laatikko villiyrtejä, joka olisi näkynyt ravintoloissa pienimuotoisena – esim. jälkiruoan koristeena, salaateissa tms. Tämä suunnitelma oli tehty siksi, ettei Oulun 4H kouluttaisi turhaan uusia poimijoita tälle keväälle. Koulutuksen tuloksia haluttiin päästä kokeilemaan konkreettisesti heti. Tätä suunnitelmaa ei kuitenkaan tarvittu, koska pilottijaksoon saatiin kolme osallistuvaa ravintolaa.



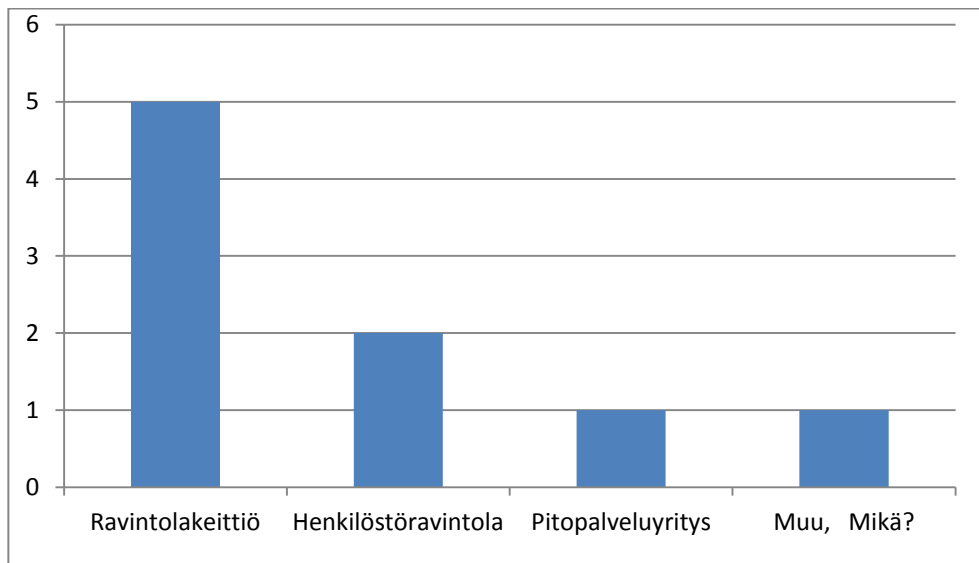
## 6 TULOKSET

Villiyrttikysely lähetettiin 43:lle ravintolan edustajalle aikavälillä 13.8. – 2.9.2012. Kyselyä palautui 11 kappaletta. Vastausprosentiksi muodostui 26 %. Tavoitteet täyttyivät - tavoitteenani kyselyä tehdessäni oli saada vastausprosentiksi 25 %. Tavoite oli mielestäni kunnianhimoinen ottaen huomioon kyselyn aihe ja kohderyhmä. Yleisesti ottaen ravintoloissa ei ole aikaa tai mielenkiintoa erilaisten kyselyiden vastaamiseen ja se omalta osaltaan tuli esiin myös Pekurin opinnäytetyössä, jossa villiyrttejä koskevan kyselyn vastausprosentiksi muodostui vain 4 %. (Pekuri 2010.)

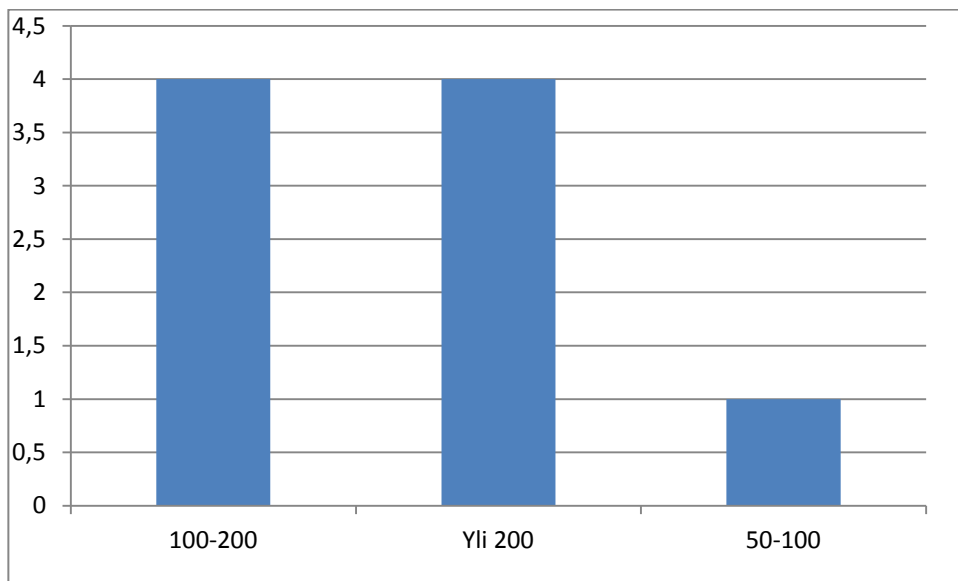


## 6.1 Villiyrttikyselyn vastaukset

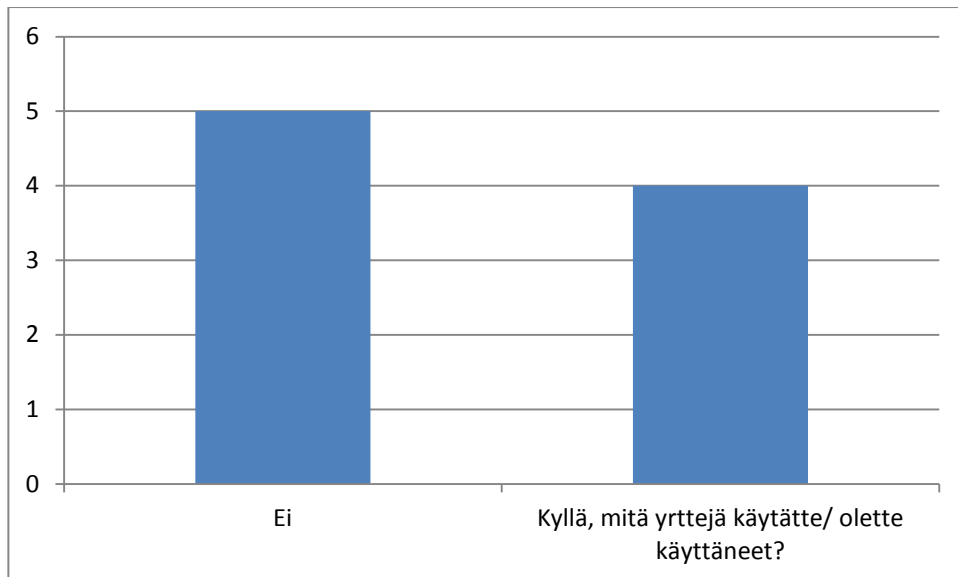
### Vastaajien taustatiedot



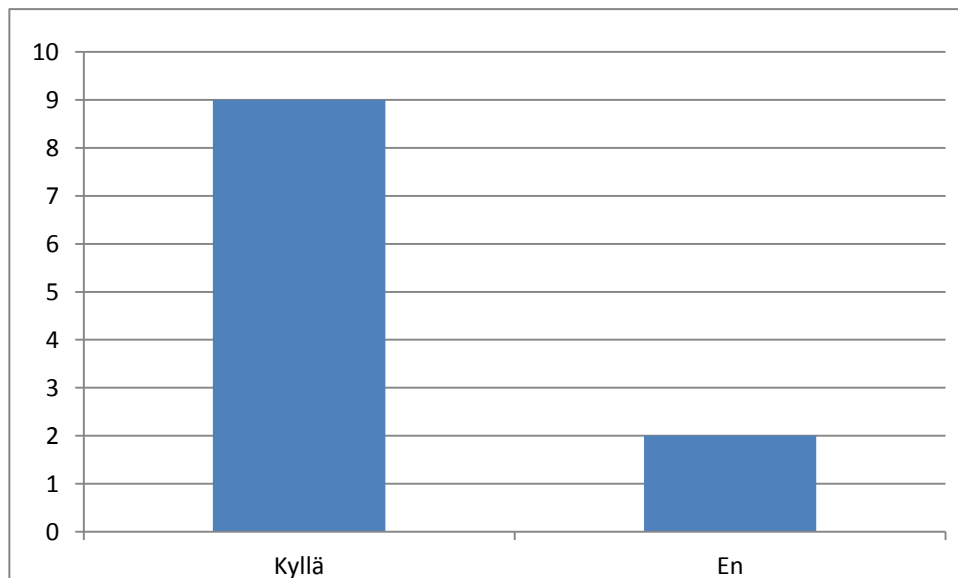
KUVIO 1. Vastaajien jakautuminen ravintolatyypin mukaan. (n=9)



KUVIO 2. Toimitilojen asiakaspaikkojen määrä (n=9)



KUVIO 3. Villiyrtytien käyttö ennen kyselyä. (n=9)



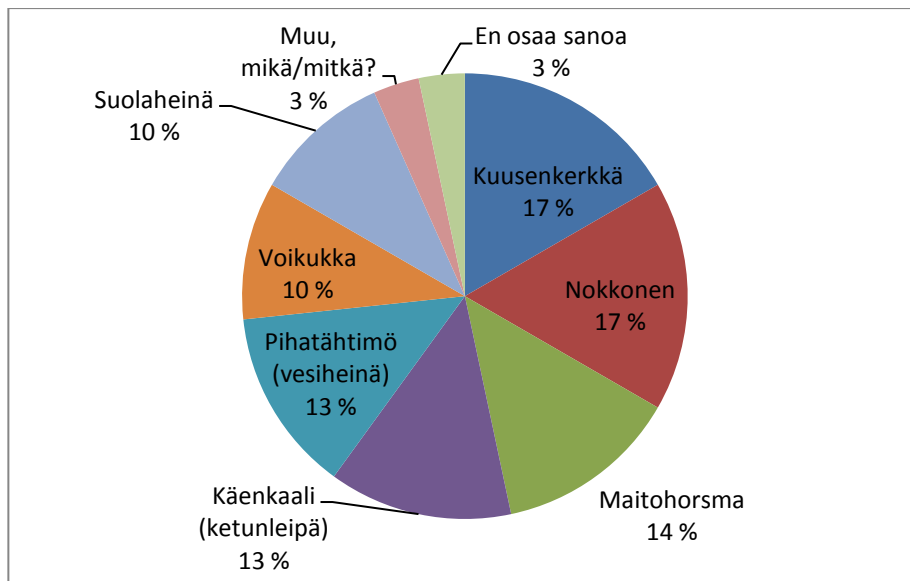
KUVIO 4. Vastaajien kiinnostus osallistua vuoden 2013 villiyrtytisesonkiin. (n=11)

Kuvioista 1-4 voimme nähdä hieman vastanneiden eroavaisuuksia. Suurin osa vastanneista oli ravintolakeittäjiä, yksi ilmoitti vapaassa tekstikentässä edustavansa juhla - ja cateringpalveluita. Kysymykseen vastanneet ravintolat olivat verrattain suuria – vain yksi vastanneista ilmoitti asiakaspaikkojen määräksi vähemmän kuin 100 asiakaspaikkaa (Kuvio 2).

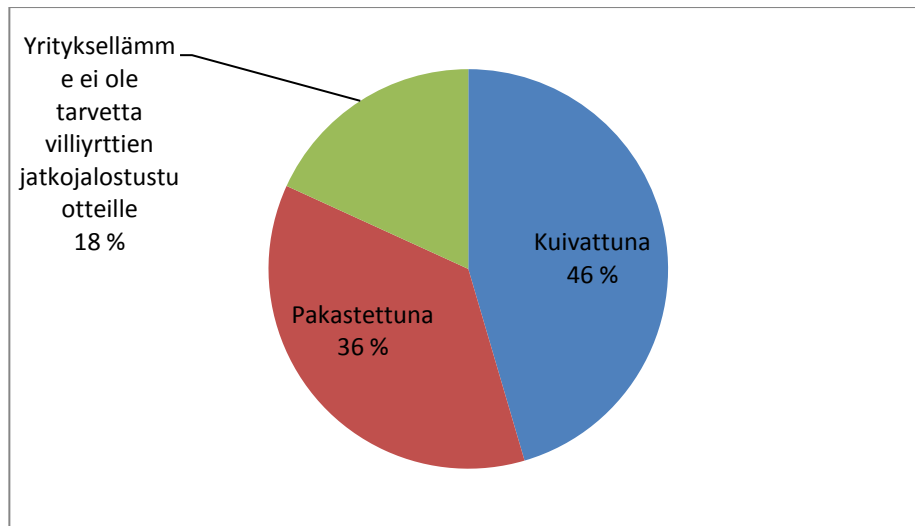
Selvityksessä oli yllättävää villiyrtytien tunnettuus jo valmiiksi sekä kiinnostuksen aste niitä kohtaan. 44 %:lle vastanneista villiyrtytien käyttö oli jo

ennestään tuttua ja jopa 81 % vastanneista oli kiinnostunut käyttämään villiyrtejä vuoden 2013 sesonkina. Vapaaseen tekstikenttään, ”kyllä, mitä yrtejä käytätte / olette käyttäneet” oli kirjoitettu seuraavaa:

- voikukkaa ja nokkosta
- lukuisia
- kuusenkerkkä, Lipstikka, nokkonen
- nokkonen, voikukka, maitohorsma, suolaheinä ym.



KUVIO 5. Kiinnostus villiyrteihin lajeittain (n=10)

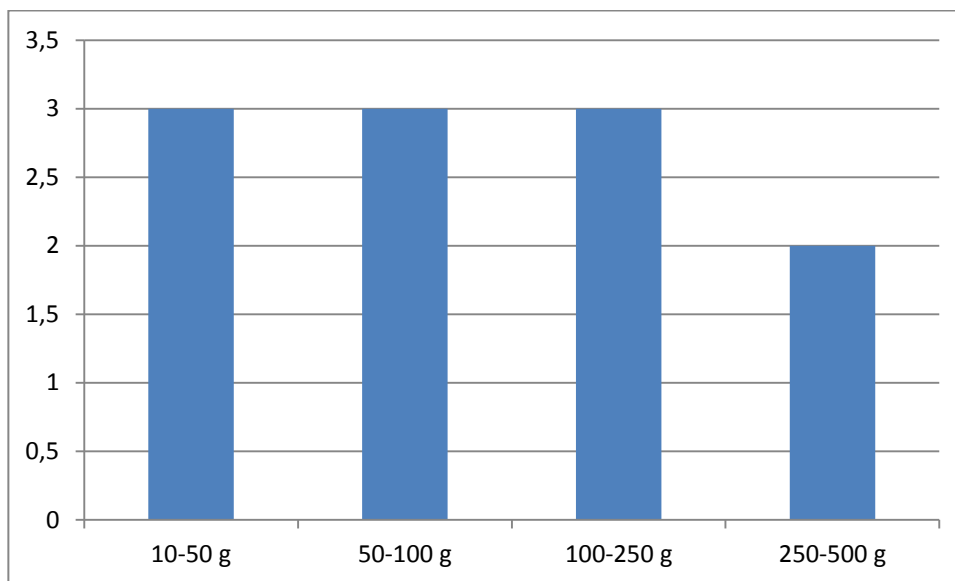


KUVIO 6. Kiinnostus jatkojalosteita kohtaan. (n=11)

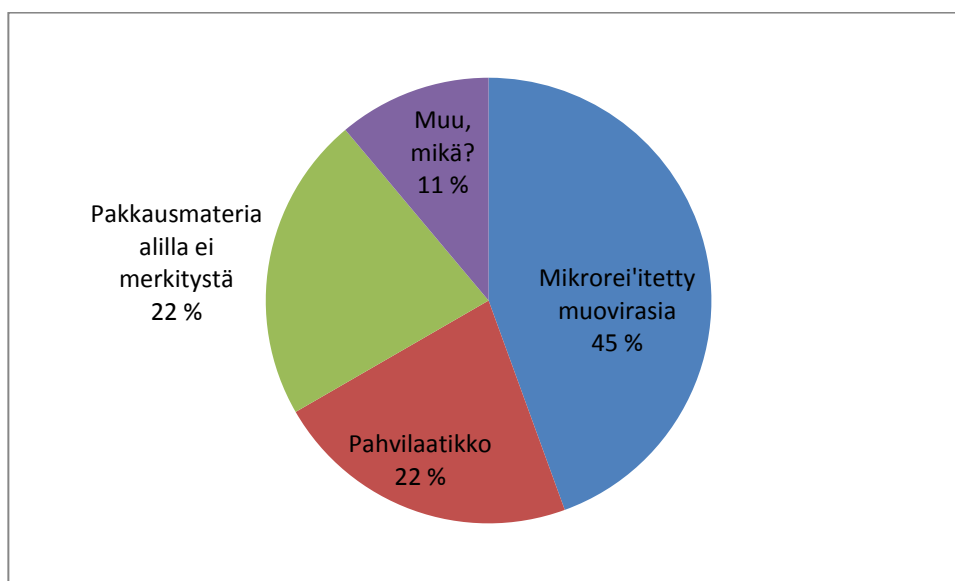
Villiyrteistä kiinnostavimmaksi nousi kuusenkerkkä, nokkosen ja maitohorsman ohella. (Kuvio 5.) Nokkonen ja maitohorsma olivat odotetusti halutuimmat ja tunnetuimmat – sekä varmasti helposti saatavilla myös ensi vuoden sesonkia ajatellen. Kuusenkerkkä sen sijaan voi olla haasteellisempi, koska kuusenkerkän kerääminen on luvanvaraista – keräämiseen tulee aina pyytää metsänomistajan lupa. Valmiiksi annettujen vaihtoehtojen ulkopuolelta vastaajia kiinnosti pihlajanmarja ja mesiangervo

4H:lle tärkeä kysymys, eli kiinnostus jatkojalosteita (Kuvio 6.) kohtaan yllätti selvityksen tekijän positiivisesti – 82 % näki jatkojalosteet tarpeelliseksi. Näin ollen villiyr்த்தien keräämisen ei tarvitse olla tarkoin koordinoitua hävikin minimoimiseksi. Jos tuoretta villiyr்த்தiiä ei saada myydyksi ravintoloille, voidaan ylijäämät kuivata tai pakastaa ja myydä sesongin ulkopuolella. Jos 4H:lla ei ole resursseja jatkojalosteiden tekemiseen, voitaisiin miettiä yhteistyötä paikallisten yrittäjien kanssa.

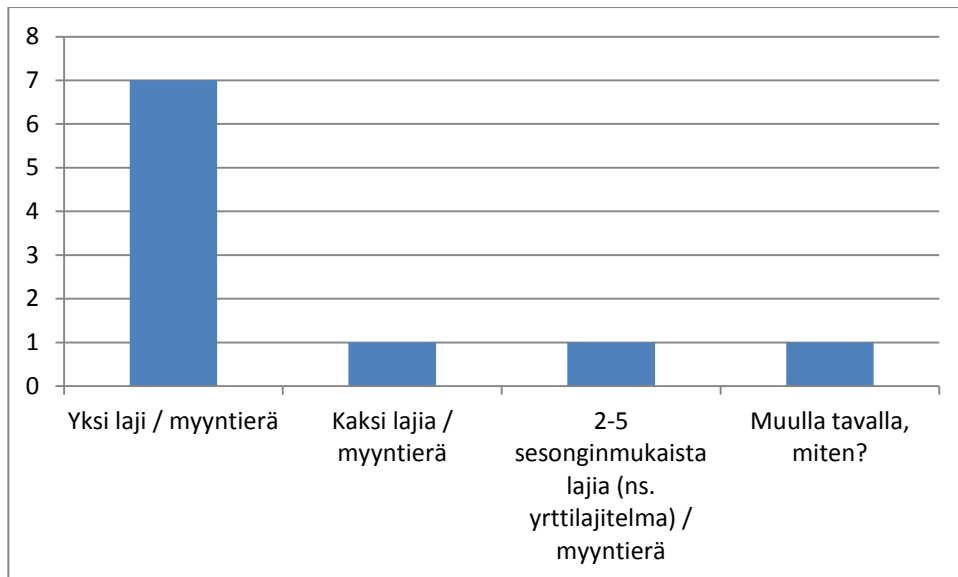
## Logistiikka ja pakkaus



KUVIO 7. Ihanteellisin pakkauskoko (n=9)

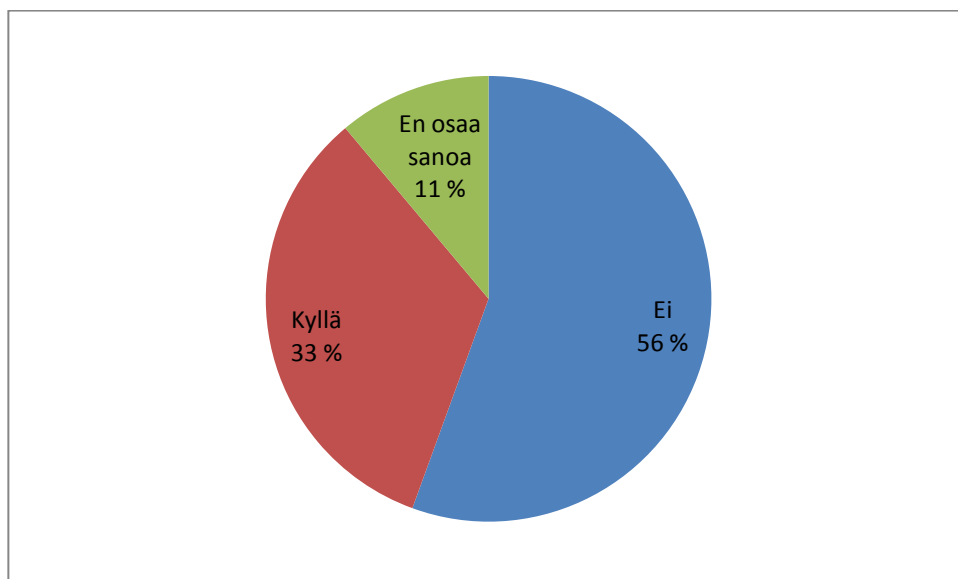


KUVIO 8. Mieluisin pakkausmateriaali (n=10)

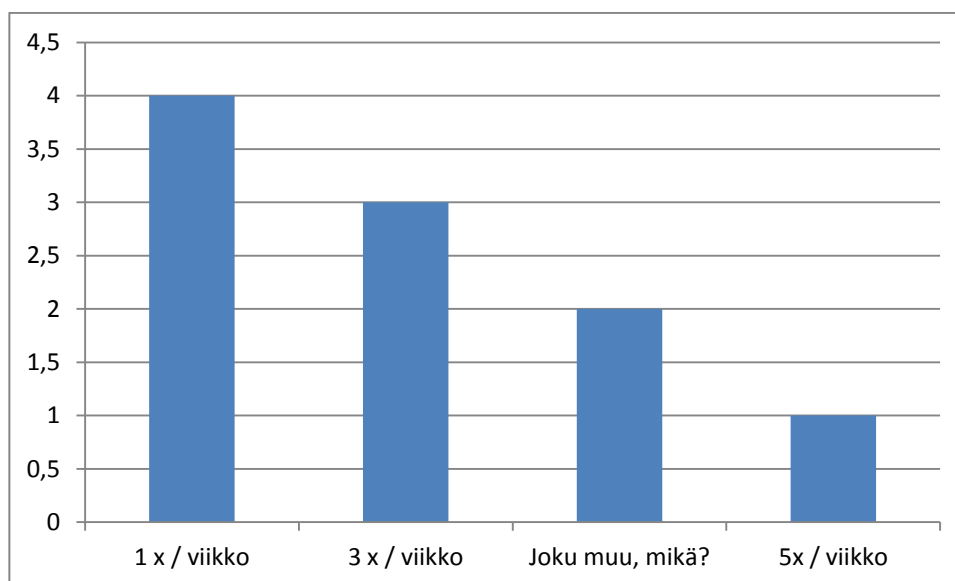


KUVIO 9. Villiyrtilien lajittelu (n=10)

Jakaantumista logistiikkaan ja pakkauksiin liittyvissä kysymyksissä (Kuviot 7-9) tuli eniten pakkauskoossa. Vastaukset jakaantuivat melkein tasan kaikkien vastausvaihtoehtojen kanssa. Yksi ehdotus oli pakata yrtit ”löysään” vakuumiin. Pakkauskoon ja pakkausmateriaalin kanssa olisi jälkeinpäin ajateltuna voinut laittaa esimerkkikuvia tms. havainnollistamistarkoituksessa. Villiyrtilien lajittelussa sen sijaan viesti on selkeä – suuri osa vastanneista haluaisi tilata yrtejä lajeittain. Yksi vastaajista vastasi vastausvaihtoehtojen ulkopuolelta vapaaseen tekstikenttään parhaimmaksi vaihtoehdoksi 2-3 lajia per laatikko.



KUVIO 10. Kyselyyn osallistuneiden mahdollisuus hakea villiyrttejä Oulun alueelta. (n=10)



KUVIO 11. Villiyrttien toimitustiheyden tarve. (n=10)

Viimeiset kysymykset koskivat ravintoloiden mahdollisuuksia hakea villiyrttejä Oulun lähialueella sijaitsevasta noutopisteestä. Tämä kysymys osoittautui kysymysten luonnosteluvaiheessa tärkeäksi. Jos suurin osa vastaajista voisi hakea yrtit yhdestä pisteestä, se helpottaisi toimitukseen liittyviä ongelmia huomattavasti. Vastanneista kuitenkin yli puolet ilmoitti, ettei heillä ole mahdollisuutta hakea villiyrttejä yhdestä pisteestä, vaan he tarvitsisivat toimitukset ovelle saakka. Neljälle vastaajalle kymmenestä riittäisi yksi toimituspäivä viikossa. Loppuosa vastanneista tarvitsisi toimituksia useammin. Kaksi vastaajaa ei löytänyt vaihtoehtoista mieluisaa: Yksi vastasi vapaaseen tekstikenttään parhaimman toimitustiheyden olevan 1-2 kertaa viikossa ja toinen 2-3 kertaa viikossa. Vastauksien valossa voidaan 4H:ta suositella ottamaan yhteistyökumppaniksi paikallinen tukkutoimija toimittamaan villiyrtit ravintoloille.

## 6.2 Pilottijakson vastaukset sekä kommentit/ideat

Sain pilottijakson kysymyslomakkeita takaisin kaksi kappaletta. Vähäisen vastausmäärän vuoksi tiivistän kysymysten vastaukset lyhyesti: Ravintolat olivat pääosin tyytyväisiä pilottijaksoon. Toimitusrytmi erityisesti sai kiitosta. Villiyrttien puhtaudesta toinen osallistujista toivoi, että siihen kiinnitettäisiin enemmän huomiota – villiyrtit olivat olleet osin multaisia. Hinta/laatusuhde oli

henkilöstö/lounasravintolalle kipukynnyksellä – jos hinta on ensi vuonna korkeampi, ei lounasravintoloilla olisi mahdollisuutta osallistua, koska ruoan kateprosentti on lounasravintoloilla matalampi.

Vapaita kommentteja villiyrtykyselyistä ja pilottijakson kyselyistä:

- Osa villiyrteistä olivat olleet hiukan multaisia toimitettaessa
- Toimitusaikataulu oli hyvä, palveli ravintolan tarpeita erinomaisesti
- Hinta/laatusuhde villiyrtilaatikolla (pilotti) hyvä, lounasravintolalla ei välttämättä pysty osallistumaan, jos hinta nousee korkeammaksi.
- Jos vastaanottopisteessä voi käydä heti aamu seitsemältä, haku luultavammin onnistuisi. Muuten ravintolamme tarvitsee toimitusta.
- Ideana ja aihepiirinä mielenkiintoinen. Helposti hyödynnettäviä, runsaana suomen luonnossa kasvavia yrttejä olisi hyvä saada hyötykäyttöön. Tällä hetkellä käyttö suppeaa. Onko mahdollista saada yrtit tukku-jakelun piiriin? se helpottaisi tilaamista ja varmaan lisäisi myös käyttöä. Lisäksi tiedottaminen ja käytön opastus suoraan ravintoloihin olisi järkevää.
- Tarvitsisin myös koulutusta villiyrtytien käyttöön ja reseptiikkaa.
- Yrityksellämme oli kiinnostusta esimerkiksi siirapeille ja hilloille



## 7 POHDINTA JA KEHITYSEHDOTUKSET

Selvityksen tulokset osoittivat, että ravintolamaailma on hyvin kiinnostunut luonnonyrttien käytöstä. Olin varautunut lähettämään kyselyitä suuremmalle joukolle – esimerkiksi isommille ketjuille, jotta saisin tarvittavan vastausmäärän opinnäytetyölleni. Vastausprosentin tavoitteeseen 25 % päästiin hyvin nopeasti, joten kyselyiden edelleen lähettämiseksi ei ollut mielestäni enää tarvetta – eikä sille olisi ollut aikaakaan.

Kyselyt mielestäni osoittivat villiyrtti-projektin tarpeellisuuden – vain noin 2 prosenttia vastaajista ei ollut kiinnostunut luonnonyrttien käytöstä ravintolassa tai pitopalveluyrityksessä. Suurin yllätys opinnäytetyössäni oli, että myös henkilöstöravintolat olivat kiinnostuneita villiyrteistä ravintolakeittiöiden lisäksi.

Selvityksen validius eli luotettavuus voidaan kuitenkin kyseenalaistaa. Vaikka vastausprosentti oli aiheeseen ja potentiaalsiin villiyrttien käyttäjiin nähden korkea, ei sitä voida pitää tieteellisesti pätevänä tutkimustietona vaan enemmänkin suuntaa antavana selvityksenä. Jos opinnäytetyön villiyrttikysely olisi tehty laadullisen tutkimuksen menetelmin, olisivat selvityksen tulokset voineet olla luotettavampia. Näin kuitenkin suunnitteluvaiheessa määrälliset menetelmät paremmaksi, koska opinnäytetyön työmäärään nähden olisi 50 ravintolan läpikäyminen esimerkiksi haastattelun muodossa ollut ajallisesti haastavaa. Opinnäytetyön tuloksiin olisi myös voinut vaikuttaa positiivisesti, jos määrällistä aineistoa olisi ollut mahdollista kerätä kauemmin ja tavoite vastausprosentille olisi ollut korkeampi. Selvityksessä käytettiin aineistona noin 2 viikon aikana tulleita vastauksia. Pilottijakson vastauksia voidaan myös hyödyntää enemmän suuntaa antavana tietona 4H-yhdistyksille, kuin virallisena tutkimustietona, koska pilottijaksoon osallistuneita ja vastanneita oli verrattain vähän.

Jälkikäteen ajateltuna myös luonnonyrttien kiinnostusta kartoittavaan kyselylomakkeeseen olisi voinut tehdä parannuksia ja kysymyksiä lisätä. Toisaalta omalta osaltaan vastausprosentti kertoo, että lomake on ollut helppo ja nopea täyttää – ja se oli yksi tärkeimmistä kriteereistäni lomaketta

luodessani. Kokemuksieni mukaan ravintolahenkilökunnan aika on hyvin rajallinen ja kyselyihin vastaaminen ei yleensä ole osa päivärutiineja.

Uskon vastausprosenttiin vaikuttaneen myös sen, että tein ison työn ottaessani selvää ravintoloiden päälliköiden yhteystiedoista sen sijaan, että olisin lähettänyt kyselyt vain ravintolan yleiseen osoitteeseen. Omien kokemuksieni mukaan muut kun pöytävaraukset usein päätyvät ravintolan yleisestä sähköpostista suoraan roskakoriin. Siirsin suuremman vastausprosentin toivossa kyselyn ajankohtaa myös alun perin suunnitellulla heinäkuulta elokuun puoliväliin, jotta mahdolliset kesälomat eivät vaikuttaisi negatiivisesti kyselyn tuloksiin.

Voin rohkaista hyvillä mielin Oulun 4H-piiriä sekä Luonnontuoteala tutuksi -hanketta ylläpitämään projektia ja viemään sitä eteenpäin. Täysimääräiselle villiyrttien toimitusketjulle on tarvetta Oulun seudulla. On selvää, että jo yhdeksän ravintolan kiinnostus villiyrttien käyttöä kohtaan luo erinomaiset tulevaisuuden näkymät villiyrttejä koskevaan liiketoimintaan. Todellisuudessa kiinnostus on todennäköisesti suurempaa. Uskallan väittää alan ammattilaisena, että jopa 30 % Oulun ravintoloista haluaisi käyttää tulevien vuosien aikana villiyrttejä osana ruokatuotantoaan, jos villiyrtteihin liittyvät logistiset ongelmat, sekä hinnat saadaan ravintoloille räätälöityä sopivaksi.

Ehdotan 4H:lle toimintaehdotukseksi ottaa reilusti askeleen eteenpäin. Logististen ongelmien ratkaisemiseksi on melkein välttämätöntä ottaa yhteyttä Oulun alueella toimiviin tukkutoimijoihin. Pientukkujen kanssa yhteistyö on joustavaa ja yhteistyön kautta saadaan osaltaan ravintoloiden luottamus villiyrttitoimintaa kohtaan. Tukkuoimijoilla voisi olla myös valmiita ratkaisuja pakkausmateriaaleihin. Lainsäädännöllisestä näkökulmasta tarkasteltuna yhteistyö myös kannattaa - vastuu kuljetuksia koskevista lainsäädännöistä on tuotteen luovuttamisen jälkeen tukuilla. Ongelmia yksintoimimisessa voi tulla esimerkiksi kylmäketjun katkeamattomuuden varmistamisessa ja villiyrttien säilyttämisessä välivarastoissa.

Toisena kehittämissuunniteluksena ehdottaisin eri toimijoiden yhteen saattamista: Esimerkiksi voisi järjestää tapahtuman, jossa saadaan tukut,

ravintolat, luonnontuotealan ja lähiruoan asiantuntijat saman katon alle. Yhdessä toimimalla saadaan eri näkökulma asian eteenpäin viemiseksi ja voidaan ennakoida virheitä.

Viimeisenä kehottaisin kiinnittämään huomiota tuoreiden yrttien lisäksi myös jatkojalosteisiin - jatkojalosteiden kiinnostavuus yllätti omalta osaltaan myös opinnäytetyön tekijän. Jatkojalosteet mahdollistaisivat myös uusien yritysten perustamisen ja yhteistyön 4H:n villiyrtyverkoston kanssa.

Näen alan tulevaisuuden erittäin valoisana – enkä ole siinä ainoa. Esimerkiksi ELO-säätiö lähtee viemään suomalaista villiruokaa yhdessä suomalaisen kouluruoan kanssa maailman tietoisuuteen. ELO-säätiö näkeekin villiruoan yhdeksi arvokkaimmista luonnonvaroistamme. Tämän vuoksi sitä lähdetään tekemään tunnetuksi ”Wild Food from Finland” – teemalla. Hankkeen puolestapuhujana toimii keittiömestari Sami Tallberg. Villiruoka on otettu jo teemaksi ensi vuoden Bocuse d’Or -kilpailuun. (Ruokatieto 2012.) Bocuse d’Or on maailman arvostetuin ruoanvalmistuskilpailu, joka on nimetty ranskalaisen keittiömestarin Paul Bocusen mukaan. Bocuse d’Or -kilpailua on järjestetty vuodesta 1987. (ELO-säätiö 2012.)

Villiyrtytien käyttö on lisääntynyt ja myös normaali kuluttaja näkee villiyrtyt mahdollisuutena. Erilaisista yhteyksistä on noussut kokoajan esille uusia villiyrtytien asiantuntijoita, tv-ohjelmia sekä kirjoja ja oppaita. Suurissa kaupungeissa on perustettu ”hortoilu”-kursseja, jossa normaali kuluttaja pääsee asiantuntijan opastuksella keräämään ja tutustumaan luonnonyrtteihin. Sekin puhuu villiyrtytien puolesta, että luonnonyrttien keräämiselle on muotoutunut oma trendisana ”hortoilu”.

Uskon villiyrtytien ympärillä nousseen ”villityksen” olevan pitkäaikainen muutos ruokakulttuurissamme, jonka alkukautta elämme nyt vuonna 2012. Tunnen olevani etuoikeutettu ollessani mukana tekemässä näin kunnianhimoista projektia Oulun 4H-piirin kanssa. Toivon opinnäytetyöni tuloksista olevan hyötyä myös muille alan toimijoille tulevaisuudessa.

## LÄHTEET

Ahonen, H – Vaahtera, J 2011. Lähellä maata. Kustannusosakeyhtiö Paasilinna, Bookwell Oy.

Arktiset Aromit ry. 2012. Yrtit. Osoitteessa <http://www.arktisetaromit.fi> 15.6.2012

Arktiset Aromit ry. 2009. Luonnontuotteet ovat osana useita kehittämis- ja koulutushankkeita sekä yritysten koulutuspaketteja. Luonnosta sinulle – verkkolehti. Osoitteessa <http://www.arktisetaromit.fi/nettilehti/artikkeli.php?aid=108&lid=12> 5.5.2012

Enkovaara, A-L. 2002. Lääkekasvit & rohdostuotteet. SanomaPRO Oy. Helsinki. 2.2.2012

ELO-säätiö 2012. Bocuse d´or - Historia. Osoitteessa: <http://www.bocusedor.fi/bocusedor/index.php?k=17981>

Galambosi, B. 2011. Raportteja 85. Etelä-Savon merkitys yrttialan kehittämisessä Suomessa 1983-2010. Helsingin Yliopisto. Ruralia-instituutti.

– 2007. Viljelyn merkitys luonnonyrttien raaka-ainehankinnassa Suomessa. Katsaus. MTT-Mikkeli. Luonnontuotealan teemaryhmä. Osoitteessa <http://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/29/fid/671/> 2.2.2012

Hankerekisteri 2011. Hankeinfo. Osoitteessa <http://hankerekisteri.fi/index.php?p=hankeinfo&hankeid=859> 15.6.2012

Hirsjärvi, S - Remes, P. - Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Kirjayhtymä oy, Helsinki.

Holmberg, P – Eklöf, M-L – Pedersen, A. 2009. Mauste- ja terveyskasvit luonnossa. Otava, Helsinki.

Heikin lähiruokaa. 2012. Villiyrtit. Kausi 2, Jakso 3. Esitetty JIMTV:llä 16.10.2012. Tv-Kasvo Oy.

Kiuruvesi 2012. Elintarvikehankkeet – Pohjois-Savon yrttiviljely – HerbaCentria II –hanke 1.9. 2011 – 31.12.2013. Osoitteessa <http://www.kiuruvesi.fi/Suomeksi/Palvelut/Elinkeinopalvelut/Elintarvike/Elintarvikehankkeet.iw3> 15.5.2012

Kiurunkellari Oy. 2012. Villiyrttien tuotantoketjun käytännön kokemuksia Kiuruvedeltä. Osoitteessa [http://www.protoproducts.fi/files/villiyrttien\\_tuotantoketju.pdf](http://www.protoproducts.fi/files/villiyrttien_tuotantoketju.pdf) 1.4.2012

- Leinonen Tiina 2009. Villiyrtilt kerätään nyt. Helsingin Sanomat 11.6.2009  
Osoitteessa  
[www.hs.fi/ruoka/artikkeli/Villiyrtit+kerätään+nyt/1135246787743](http://www.hs.fi/ruoka/artikkeli/Villiyrtit+kerätään+nyt/1135246787743)  
1.5.2012
- Luonnontuotealan tiedotushanke. 2012. Luonnon.fi. Osoitteessa  
<http://luonnon.fi/wordpress> 1.4.2012
- Luontoportti Oy. 2012. Luontoportti. Osoitteessa <http://www.luontoportti.fi>  
1.3.2012
- 2011. Kumina – Carum carvi – Kukkakasvit. Osoitteessa  
<http://www.luontoportti.com/suomi/fi/kukkakasvit/kumina>  
1.2.2012
- Luomutietoverkko 2011. Yrttien luomuviljely. Osoitteessa:  
<http://www.luomu.fi/tietoverkko/yrttien-luomuviljely> 15.6.2012
- Länsi-Savo 2010. Yrttikö pelkkää näpertelyä? Bertalan Galambosin  
haastattelu Länsi-Savo sanomalehdessä.  
Osoitteessa: [http://www.lansi-savo.fi/Kulttuuri%20ja%20viihde/yrttik%C3%B6\\_pelkk%C3%A4\\_%C3%A4\\_n%C3%A4pertely%C3%A4\\_9090705.html?tem=lsearch&haku=K&haku=G&search\\_articletext=](http://www.lansi-savo.fi/Kulttuuri%20ja%20viihde/yrttik%C3%B6_pelkk%C3%A4_%C3%A4_n%C3%A4pertely%C3%A4_9090705.html?tem=lsearch&haku=K&haku=G&search_articletext=) 1.6.2012
- Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Boreal Herb Center, Mikkeli –  
hanke. Osoitteessa  
<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/www/Hankkeet/Boreal%20Herb%20Center%20Mikkeli> 1.4.2012
- Mikkonen, H – Moisiö, S. 2009. Yrttien hyödyntäminen Suomessa. Arktiset  
aromit ry. Osoitteessa <http://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/29/fid/666/> 6.6.2012
- Moisiö, S. – Mäkinen, Y. - Tuominen, M. 2008. Luonnonyrttiopas.  
Opetushallitus. Helsinki.
- Nieminen, A. 2010. Kiuruvetistä horsmaa friteerattavaksi Helsinkiin.  
Iisalmen Sanomat 10.4.2010
- Oulun 4H-piiri. 2012. Luonnontuoteala tutuksi. Osoitteessa <http://oulu4h-piiri.fi/luonnontuoteala-tutuksi/> 1.2.2012
- 2011. Luonnontuoteala tutuksi –hankkeen vuosiraportti 2010.
- 2010. 4H-piirimme. Osoitteessa <http://oulu4h-piiri.fi/4h-piirimme> 1.4.2012
- Pekuri, H. 2010. Keittiöalan ammattilaisten kiinnostus luonnonyrtteihin ja

kotimaisiin keittiöyrtteihin. Opinnäytetyö. Rovaniemen ammattikorkeakoulu: Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Osoitteessa: <http://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/29/fid/664/1.2.2012>

Ruokatieto 2012. Marjat ja muut luonnonkasvit. Osoitteessa [http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Oppimateriaali/Ruokaketju/Luonto/Marjat\\_ja\\_muut\\_luonnonkasvit](http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Oppimateriaali/Ruokaketju/Luonto/Marjat_ja_muut_luonnonkasvit) 1.2.2012

– 2012. Suomi tunnetuksi villiruoosta ja kouluruokailusta.. Osoitteessa [http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X\\_Uutistenhallinta-2-1-palsta\\_uusi.aspx?id=1236103](http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1236103) 5.6.2012

– 2010. Luonnonantimien lähettiläs Simo Moisio on Vuoden vaikuttaja. Osoitteessa [http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X\\_Uutistenhallinta.aspx?id=1187967](http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta.aspx?id=1187967) 5.5.2012

Sisä-Savon seutuyhtymä 2008. Uudistuvan puutarhatilan strategiat 2008-2010. Osoitteessa [http://www.sisa-savonseutuyhtyma.fi/www/fi/kehittamishankkeet/paattyneet\\_hankkeet/Uudistus.php](http://www.sisa-savonseutuyhtyma.fi/www/fi/kehittamishankkeet/paattyneet_hankkeet/Uudistus.php) 6.6.2012

Siukonen T. 2009. Pohjois-Karjala-projekti pelastanut neljännesmiljoonaa ihmistä. Artikkelin Helsingin Sanomissa 19.1.2009. Osoitteessa <http://www.hs.fi/kotimaa/artikkeli/Pohjois-Karjala-projekti+pelastanut+nelj%E4nnesmiljoonaa+ihmist%E4/1135242851207?cmp=nl-190109> 5.5.2012

Suomen 4H-liitto 2012. Järjestö. Osoitteessa: <http://www.4h.fi/jarjesto> 1.2.2012

Tallberg, S. 2012. Villiyrtti-ilmiö Suomessa ja ulkomailla. Esitelmä Villiyrttiseminaarissa Rovaniemellä 27.3.2012.

– 2011. Villiyrttikeittokirja. Kariston kirjapaino oy. Hämeenlinna.

Tuorila, H – Appelby, U. 2006. Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät. Yliopistopaino, Helsinki.

Turun yliopisto. 2002. Porttöörin kanssa runoretkillä - Elias Lönnrot kasvitietelijänä. Osoitteessa <http://www.utu.fi/tiedostot/aurora/pdf/2-2002/4.html> 2.2.2012

Tuunattu Kalakukko 2010. Kiuruvedellä järjestetty villiyrttikurssi oli suuri menestys. Maa- ja elintarviketalouden verkkojulkaisu. Osoitteessa: <http://www.sisa-savo.fi/multiMagazine/web/2010/05-2010/2.php>

Wikipedia 2012. Toivo Rautavaara. Osoitteessa

[http://fi.wikipedia.org/wiki/Toivo\\_Rautavaara](http://fi.wikipedia.org/wiki/Toivo_Rautavaara) 1.6.2012

Yleisradio 2011. Villivihannekset ovat yhä halutumpaa kauppatavaraa. Osoitteessa

[http://yle.fi/alueet/savo/2011/07/villivihannekset\\_ovat\\_yha\\_halutumpaa\\_kauppatavaraa\\_2735706.html](http://yle.fi/alueet/savo/2011/07/villivihannekset_ovat_yha_halutumpaa_kauppatavaraa_2735706.html) 6.6.2012

Österman S. 2008. Luonnonyrttien käyttö Suomessa. Projektiraportti. Arktiset Aromit ry.

**LIITEET**

Etelä-Savon yrttialan tutkimuksia 1980-2011	Liite 1
Pilottijakson yhteistyösopimus	Liite 2
Villiyrttipilotin taustatietolomake	Liite 3
Kartoituslomakkeen saatekirje	Liite 4
Villiyrttien kartoituslomake	Liite 5
Pilottijakson tyytyväisyyskysely	Liite 6
Esimerkki villiyrttipäivästä Sodexolla	Liite 7



Hankkeen numero ja nimi		Kesto	Rahoittaja O =osahanke	Rahoitus euro (markka)
MTT				
513	Mausteviijelyn kehittäminen	1989-1992	MTT	
	Kihokin viijelytutkimus	1993-1996	Bioforce AG, Sveitsi (O)	180 000 mk
0064	Suomen soveltuvien yrttikasvien viijelytekniikka ja laatu	1993-1995	MTT	750 000 mk
413	Erikoiskasvien teknillinen ja taloudellinen kehitysmalli AIR3-CT-94-2076	1995-1996	EU (O)	
0551-01	Uusien yrttikasvien esitutkimus ja minttutarha	1997-2001	MTT, Agropolis Oy	15 000 mk
			Puutarhalitto	30 000 mk
0551-02	Korkealaatuisten mauste- ja rohdoskasvien valinta ja siementuotannon kehittäminen	1997-2000	MTT	1 050 000 mk
0551-04-130703	Uhanalaisten rohdoskasvien tuotannon kehittäminen Etelä-Savossa	1999-2001	EMOTR	805 000 mk
0551-05	Yrttviijelyyn liittyvän pienteollisuuden kehittäminen	1999-2001	MMM Biovitro Oy, (O)	75 000 mk
	Nokkosesta monipuoliseksi hyötykasviksi	2000	Suomen Kulttuurirahasto	40 000 mk
0551-06	"Nokkosesta tekstiiliksi" I.	1997-1999	EMOTR, P-Pohjanmaan TE-keskus; Kalajokil. AMKK (O)	240 000 mk
4105	Nokkosen viijelytekniikan kehittäminen	2000-2002	EMOTR, P-Pohjanmaan TE-keskus; Kalajokil. AMKK (O)	100 000 mk
720103	Uusien rohdoskasvien viijelytekniikka ja laatu	1994-1996	Hankintatukku Oy	300 000 mk
720103	Rohdoskasvien tuotannon kehittäminen	1997-2000	Hankintatukku Oy	400 000 mk
720103	Aromaattisia rohdoskasveja kotimaisen teollisuuden käyttöön	2001-2004	Hankintatukku Oy	80 000
7201208	Aromaattisia rohdoskasveja kotimaisen teollisuuden käyttöön II.	2005-2008	Hankintatukku Oy	70 000
137-01	Käinäläisten ja uhanalaisten rohdoskasvien kotiutuminen Suomeen	2000-2002	MMM VAPO Oy	191 035
137-02	Helokin ja kurkkuyrtin tuotantotekniikan kehittäminen	2000-2002	Etelä-Savon TE-keskus Mikkelin AMKK (O)	180 000
137-03	Mikrobiologinen riskien hallinta yrttien viijelyssä	2001-2002	TEKES HY Mikkelin Maaseudun tutkimus- ja koulutuskesk. (O)	120 000 mk
137-04	Boreal Herb Center Mikkelä	2003-2005	EMOTR, TE-Keskus	241 554
137-05	Spice and medicinal plants in the Nordic and Baltic Countries	2002-2005	Nordic Gene Bank (O)	5 000
137-07	Euroopan Pohjoinen Yrttituotanto	2002-2004	Interreg	192 000
137-08	Rohdosyrttien kansallinen geenivara inventaario Suomessa	2004-2005	MMM, Geenivaran.	8 000
137-09	Hyttyskarkote suomyrtilästä	2004	Suomen Kulttuurirahasto	7 000
137-11	Eteläsavolaisten yrttien tuotevalikoiman monipuolistaminen	2005-2006	EMOTR (O)	5 000
137-12	Kaakkois-Suomen yrtilajostuksen kehittäminen	2005-2006	Interreg	243 620
137-12	Tuliko yhteistä elinkeino?	2005-2006	MMM YTR	9 000

## Villiyrttituotannon pilottijakso Oulussa 4.-8.6.2012

Ravintolan nimi:

---

Yhteyshenkilö:

---

Puhelin ja @:

---

Laskutusosoite:

---

---

Y-tunnus:

---

Ravintolamme on mukana villiyrttituotannon pilottijaksolla 4.-8.6.2012

 kyllä \*

## Tilaustiedot

Merkitse alustavat tilaustiedot. Lopulliset määrät pyydetään ilmoittamaan 24.5. mennessä.

<i>Laatikoiden lkm</i>	<i>Maanantai 4.6.</i>	<i>Keskiviikko 6.6.</i>	<i>Perjantai 8.6.</i>
<i>1 ltk</i>			
<i>2 ltk</i>			
<i>3 ltk</i>			

Laatikko á XX € (sis. ALV %)

## Villiyrttituotannon pilottijakso Oulussa 4.-8.6.2012

Villiyrtit (luonnonyrtyt, villivihannekset, horta) ovat luonnonvaraisia kasveja, joita kasvaa lähes joka puolella Suomea. Perinteisesti villiyrttejä on hyödynnetty lääkinnällisiin ja ravitsemuksellisiin tarkoituksiin. Luomu- ja lähiruokainnostuksen myötä villiyrttejä on alettu arvostaa myös ravintolamaailmassa.

Oulun 4H-piirillä on pitkät perinteet erilaisten luonnontuotteiden, kuten mesimarjan ja kihokin, keruusta ja välitystoiminnasta. Piirillä käynnistyi vuosi takaperin EU-rahoitteinen Luonnontuoteala tutuksi -hanke, jonka puitteissa olen nyt kartoittamassa villiyrttien kysyntää Oulun alueen ravintoloissa. Kartoitus on osa laajempaa kokonaisuutta, jossa poimijoiden, 4H-yhdistysten ja ravintoloiden välille pyritään luomaan mahdollisimman eheä ja aukoton villiyrttien tuotantoketju. Toiminta on määrä käynnistää täysimääräisesti keväällä 2013.

Tarjoamme nyt muutamille Oulun alueen ravintoloille mahdollisuutta osallistua pilottijaksolle jo tulevana kesänä. Jakso tullaan toteuttamaan 4.-8.6.2012. Viikon aikana ravintolat voivat tilata käyttöönsä 1-3 laatikkoa, jotka sisältävät lajitelman erilaisia villiyrttejä. Yrtit kerätään Oulun seudulta ja toimitetaan ravintoloille poimintapäivän aikana. Lisätietoja pakkauksista, hinnoista ym. löydätte kääntöpuolelta.

Mikäli haluatte olla mukana pilottijaksolla, pyydän teitä täyttämään liitteenä olevan yhteistyösopimuksen ja palauttamaan sen alla olevaan osoitteeseen mahdollisimman pian, kuitenkin viimeistään 15.5.2012. Voimme myös sopia tapaamisen, jossa kerron pilottijaksosta lisää.

Yhteistyöterveisin,

*Jarkko Kääriäinen*

Lisätietoja:

Jarkko Kääriäinen  
opiskelija  
Rovaniemen ammattikorkeakoulu  
p. 046 666 0069  
[jarkko.kaariainen@edu.ramk.fi](mailto:jarkko.kaariainen@edu.ramk.fi)



Arvoisa vastaanottaja!

Nimeni on Jarkko Kääriäinen ja olen viimeisen vuoden restonomiopiskelija Rovaniemen ammattikorkeakoulusta. Olen tekemässä opinnäytetyötäni aiheesta "Villiyrttien käyttömahdollisuudet Oulun seudun ravintoloissa". Opinnäytetyö on osa Oulun 4H-piirin ja Luonnontuoteala tutuksi -hankkeen käynnistämää villiyrttiprojektia. Projektin päätavoitteena on luoda toimiva villiyrttien toimitus- ja keruuverkosto, jota Oulun seudun ravintolat voivat hyödyntää täysimääräisenä vuodesta 2013 lähtien.

Villiyrtit, eli luonnonyrtit, ovat luonnonvaraisia kasveja, joita suomalaisessa ruokakulttuurissa on käytetty erilaisina rohtoina sekä elintarvikkeina jo vuosikymmenien ajan. Villiyrtit ovat tuoretta lähiruokaa parhaimmillaan: jokainen yrtti kerätään käsin Oulun lähialueelta ja toimitetaan ravintoloiden käytettäväksi vielä saman päivän aikana.

Jotta osaisimme vastata villiyrttien kysyntään tulevana kesänä mahdollisimman kattavasti, olen nyt kartoittamassa ravintoloiden kiinnostusta villiyrttejä kohtaan. Tämän vuoksi pyydän Teitä vastaamaan kyselyyn, johon löydätte linkin tämän saatekirjeen lopusta.

Kyselyyn vastaaminen vie noin 5 minuuttia ja jokainen vastaus osallistuu arvontaan, jossa palkintoina on villiyrttiaiheisia palkintoja. Toivomme mahdollisimman paljon myös avointa palautetta ja kommentointia.

Kiitos vastauksestanne ja onnea arvontaan!!

Linkki kyselyyn:

<http://www.webpolsurveys.com/S/96B5AB3C4F99FCF5.par>

Yhteistyöterveisin,

*Jarkko Kääriäinen*

opiskelija

Rovaniemen ammattikorkeakoulu

[jarkko.kaariainen@edu.ramk.fi](mailto:jarkko.kaariainen@edu.ramk.fi)

**Yritys**

1. Minkä tyyppinen ravintolanne on?

- Ravintolakeittiö
- Laitoskeittiö (Sairaalat, koulut, päiväkodit)
- Henkilöstöravintola
- Pitopalveluyritys
- Tilausravintola
- Muu, Mikä?

2. Jos yrityksellänne on toimitilat, kuinka paljon toimitiloissanne on asiakaspaikkoja?

- Alle 30
- 30-50
- 50-100
- 100-200
- Yli 200
- Yritykselläni ei ole asiakaspaikkoja

**Villiyrtit**

3. Oletteko aikaisemmin käyttäneet villiyrttejä osana ravintolanne ruokatuotantoa?

- Ei
- Kyllä, mitä yrtejä käytätte/ olette käyttäneet?
- En osaa sanoa

4. Olisitteko kiinnostuneita käyttämään villiyrttejä 2013 kevään sesongin aikana?

- Kyllä
- En
- En osaa sanoa, haluan asiasta lisätietoja. Yhteystietoni ovat:
- Emme ole kiinnostuneita

5. Mistä villiyrtilajeista olisitte kiinnostuneita?

- Maitohorsma
- Nokkonen
- Kuusenkerkkä
- Käenkaali (ketunleipä)
- Voikukka
- Pihatähtimö (vesiheinä)
- Suolaheinä
- Muu, mikä/mitkä?
- En osaa sanoa

6. Olisiko yrityksellänne tarvetta villiyrtilien jatkojalosteille, esimerkiksi sesongin ulkopuolella? Jos kyllä, millaisille jatkojalosteille?

- Kuivattuna
- Pakastettuna
- Muuna, millaisena?
- Yrityksellämme ei ole tarvetta villiyrtilien jatkojalostustuotteille

### Toimitus ja pakkaus

7. Minkä kokoinen pakkaus olisi ihanteellisin yrityksellenne?

- 10-50 g
- 50-100
- 100-250
- 250-500
- 500-1000
- yli 1000 g
- Joku muu, mikä?

8. Millainen pakkausmateriaali olisi Teille mieluisin?

- Mikroreilitetty muovirasia
- Pahvilaatikko
- Muovipussi
- Muu, mikä?
- Pakkausmateriaalilla ei merkitystä

**9.** Miten haluaisitte villiyrtilajiteltavan?

- Yksi laji / myyntierä
- Kaksi lajia / myyntierä
- 2-5 sesonginmukaista lajia (ns. yrtilajitelma) / myyntierä
- Muulla tavalla, miten?

**10.** Olisiko yrityksellänne mahdollisuutta hakea etukäteen tilattuja villiyrtejä esim. Oulun keskustan alueella sijaitsevasta jakelupisteestä?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa
- Kommentteja

**11.** Jos yrityksenne tarvitsee villiyrteille kuljetuksen, kuinka usein arvioisitte tarvitsevanne toimituksia?

- 1 x / viikko
- 3 x / viikko
- 5 x / viikko
- Joku muu, mikä?

**12.** Ideoita, kommentteja tai kehitysehdotuksia villiyrttiverkoston kehittämiseen:

---

---

---

---

---

**13.** Kiitos vastauksistanne! Halutessanne osallistua arvontaan, jättäkää yhteystietonne alla olevaan kenttään.

---

---

---

## Pilottijakson kyselylomake

### 1. Ravintolan nimi

---

### 2. Ravintolan asiakaspaikat

Alle 50     50-100     100-200     Yli 200

### 3. Millaiseksi koitte seuraavat seikat villiyrttien toimitushetkellä?

Puhtaus	Laatu	Ulkonäkö
1 Erinomainen	1 Erinomainen	1 Erinomainen
2 Hyvä	2 Hyvä	2 Hyvä
3 Keskinkertainen	3 Keskinkertainen	3 Keskinkertainen
4 Huono	4 Huono	4 Huono

Kehitysehdotuksia ym.

---

---

### 4. Oliko teille toimitetun villiyrttilaatikon hinta mielestänne;

- Edullinen  
 Sopiva  
 Hieman ylihinnoiteltu  
 Täysin ylihinnoiteltu

Kehitysehdotuksia ym.

---

---



**5. Miten koitte tiedotuksen pilottijakson aikana?**

- Erinomainen
- Hyvä
- Keskinkertainen
- Huono

Kommentteja: \_\_\_\_\_

**6. Millainen villiyrtilien toimitusaikataulu oli yritykselle näkökulmasta tarkasteltuna? (Ma, ke, pe iltana)**

- Erinomainen
- Hyvä
- Keskinkertainen
- Huono

Kehitysehdotuksia ym.

---

---

**7. Lopuksi toivoisimme Teiltä ideoita, kommentteja tai kehitysehdotuksia tulevaa villiyrtilikautta varten.**

---

---

Omasta ja Oulun 4H-piirin puolesta kiitän yritystänne osallistumisestanne pilottijaksoon!  
Toivon, että tapaaamme yhteistyön merkeissä myös tulevaisuudessa!

Ystävällisesti,

*Jarkko Kääriäinen*



## Villiyrttituotannon pilottijakso Oulussa 4.-8.6.2012



### Tarjoamme tänään 7.6. maistiaisia liminkalaisista villiyrteistä

- Nokkossämpylöitä
- Voikukkapesto
- Friteerattuja voikukan nuppuja
- Lämmintä maitohorsma-juurespaistosta

*Villiyrtit (luonnonyrtit, villivihannekset, horta) ovat luonnonvaraisia kasveja, joita kasvaa lähes joka puolella Suomea. Perinteisesti villiyrtejä on hyödynnetty lääkinnällisiin ja ravitsemuksellisiin tarkoituksiin. Luomu- ja lähiruokainnostuksen myötä villiyrtejä on alettu arvostaa myös ravintolamaailmassa.*

*Oulun 4H-piiri on kouluttanut pilottijaksoa varten joukon villiyrttien poimijoita. Yrtit on vastaanotettu Limingan ja Ylikiimingin 4H-yhdistysten vastaanottopisteillä, joissa yrtit on punnittu ja niiden laatu tarkastettu. Villiyrtit on toimitettu ravintolaan poimintapäivän aikana.*

**Lisätietoja pilottijaksosta saat keittiöltä, vuoromestari Jarkko Kääriäiseltä.**

