

Mistä ruoka tulee?

Sekä muita kysymyksiä ruoan alkuperästä

Salla Laukkanen

Opinnäytetyö

Toukokuu 2017

Luonnonvara- ja ympäristöala

Agrologi (AMK), maaseutuelinkeinojen tutkimusohjelma

Tekijä(t) Laukkanen, Salla	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Päivämäärä toukokuu 2017
	Sivumäärä 55	Julkaisun kieli Suomi
		Verkkojulkaisulupa myönnetty (X)
Työn nimi MISTÄ RUOKA TULEE? Sekä muita kysymyksiä ruoan alkuperästä		
Koulutusohjelma Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) Mari Hakkarainen		
Toimeksiantaja(t)		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Ruoan alkuperän tuntemus on muuttunut voimakkaasti muutamassa vuosikymmenessä. Samaan aikaan, kun ravitsemusoppi on kasvanut yhä merkittävämmäksi tekijäksi ihmisten arjessa, yleinen ymmärrys ruoan alkuperästä on huomattavasti heikentynyt. NykYTEknologian myötä tiedonhankinta on helpompaa kuin koskaan, mutta tietolähteiden luotettavuus on usein kyseenalaista. Erityisesti lapsille suunnattu mainonta yhdessä internetistä saatavan tiedon kanssa muokkaa lasten tietämystä ja mielikuvia ruoan alkuperästä, usein virheelliseen suuntaan. Lasten heikentynyt ruokatuntemus näyttää huolestuttavalta, ja on tärkeää kiinnittää huomiota sen parantamiseen. Ruokaopetus peruskouluissamme on painottunut ravitsemukselliseen tietoon, ja ruoan tie pellolta pöytään on vieras yhä useammalle lapselle.</p> <p>Opinnäytteen aiheena oli selvittää, kuinka alakouluikäiset lapset itse kokevat oman ruokatietoutensa tason, ja millaiset raamit opetussuunnitelma luo kouluille ruokatietouden opettamiseen. Myös kotimaisen tuotannon merkitystä lapsille selvitettiin. Jatkossa on mahdollista tuottaa uusia oppimateriaaleja vapaaseen käyttöön tutkimuksella kerätyn informaation pohjalta.</p> <p>Tutkimus toteutettiin kvantitatiivisella menetelmällä. Tutkimuksen kohderyhmäksi valittiin alakouluikäiset lapset. Tietoa kerättiin kyselylomakkeella, joka muodostui kysymysrungosta sekä vapaaehtoisten kysymysten osiosta. Kyselyyn osallistui yhteensä 160 lasta. Lisäksi joitakin opettajia pyydettiin kertomaan omia näkemyksiään ja kokemuksiaan siitä, millaisilla resursseilla ja opetusmateriaaleilla he voivat opettaa oppilailleen ruoan alkuperätietoutta.</p> <p>Tutkimuksen tulokset osoittivat, että lapset eivät koe tuntevansa riittävän hyvin ruoan alkuperää. Kysymys "Mistä ruoka tulee?" toistui jokaisen ikäluokan esittämässä kysymyksissä. Hajontaa ruoan alkuperätietouden tasossa eri ikäryhmien sisällä ja välillä esiintyi, mutta yleisesti lapset vaikuttavat iästään riippumatta kiinnostuneilta oppimaan lisää ruoan alkuperästä.</p>		
Avainsanat (asiasanat) lasten ruokatietous, kotimainen ruoantuotanto, ruoan alkuperä, opetussuunnitelma, opetusmateriaalit		
Muut tiedot		

Author(s) Laukkanen, Salla	Type of publication Bachelor's thesis	Date May 2017
	Pages 55	Language Finnish
		Permission for web publication (X)
Title WHERE DOES THE FOOD COME FROM? And other questions about food origin		
Degree Programme Agriculture and Rural Industries		
Tutor(s) Hakkarainen, Mari		
Assigned by		
<p>Abstract</p> <p>The knowledge of food origin has changed strongly in the last few decades. At same time when dietetics has become more and more significant in people's ordinary life, common sense of food origin has significantly declined. With present technology, searching information is easier than ever before, but the reliability of information sources is often questionable. Advertising targeted especially at children together with information received from the Internet is modifying children's knowledge and mental images of food origin, often to false direction. Children's weakened food knowledge seems alarming, and it is important to pay attention to improving that. Food education at our elementary schools focuses on nutritional information, and food's way from the fields to the table is unfamiliar to more and more children.</p> <p>The aim the of study was to examine how elementary school children themselves experience the level of their food knowledge, and what kinds of frames the syllabus creates for schools to teach food knowledge. In addition, the meaning of domestic food production for children was studied. In the future, it is possible to produce new study materials for free use based on the information collected in this study.</p> <p>the study was conducted with a quantitative method. The focus group was selected to be elementary school children. The information was collected with a questionnaire, which included a question frame and a set of informal questions. There were 160 children involved for inquiry. Additionally, some teachers were asked to tell their own opinions and experiences for, that with what kinds of resources and teaching materials they can teach for their student's foods origin knowledge.</p> <p>The results of examination pointed that children won't experience to know foods origin well enough. A question "Where comes the food from?" was repeatedly asked in every age groups informal questions. Dispersion in the level of food origin knowledge came up in and between different age groups, but generally children seems to be interested to learn more about foods origin.</p>		
Keywords Children's knowledge of food, domestic food production, origin of food, syllabus, teaching materials		
Miscellaneous		

Sisältö

1	Johdanto.....	3
2	Tutkimusasetelma	5
2.1	Tutkimusaihe ja rajaukset.....	5
2.2	Tutkimustapa	7
3	Tutkimuksen tavoitteet	8
4	Ruokatiedon opetus alakoululaisille	9
4.1	Yleistä.....	9
4.2	1.-2.luokkalaisten ruokaopetus opetussuunnitelmassa.....	9
4.3	3.-6. luokkalaisten ruokaopetus opetussuunnitelmassa.....	10
4.4	Opettajien näkemyksiä ruokaopetuksen toteutuksesta	10
4.5	Opetusmateriaalit perusopetuksessa.....	11
5	Aiempaa tutkimusta koululaisten ruokatietoudesta	12
5.1	Esimerkki lasten ruokatietoudesta ulkomailla	13
6	Ruokailukulttuurin muutoksia kotimaassamme	14
6.1	Yleistä.....	14
6.2	Kodin ruokailumallin vaikutus lasten ruokatietouteen	15
6.3	Koulun ruokailumallin vaikutus lasten ruokatietouteen	16
6.4	Elintarviketeollisuuden vaikutus ruokakulttuurissamme.....	16
7	Suomalaisen ruoantuotannon vahvuuksia.....	18
7.1	Kansainvälinen näkökulma	18
7.2	Tuotantoa ohjaavat ulkoiset puitteet.....	20
7.3	Kotimaisen tuotannon valvonta	21
7.4	Eläinperäisen ravinnon tuotanto Suomessa.....	21
7.5	Kasvintuotannon puhtaus Suomessa	23
8	Tuontiruokien luotettavuus	24

9	Asuinpaikkarakenteen muutoksen vaikutuksia	25
9.1	Maalta kaupunkiin	25
9.2	Paluumuutto maalle	27
9.3	Maatilojen määrän ja toiminnan muutoksia	28
9.4	Ruoan arvostaminen.....	29
9.5	Muutoksia ravinnon hankinnassa.....	30
10	Kyselyn tulokset.....	31
10.1	Kyselylomakkeen kysymysosion vastaukset:	31
10.2	Lomakkeen vapaa osio, lasten esittämiä kysymyksiä:.....	34
11	Johtopäätökset.....	42
	Lähteet.....	48
	Liitteet	55
	Liite 1. Kysymyslomakepohja	55

Kuviot

Kuvio 1. Suomi EPI-indeksin luvuin vuonna 2016	19
Kuvio 2. Asukkaiden keskittyminen maassamme vuosina 1980 ja 2007	26
Kuvio 3. Vastaajien ikäjakauma.....	31
Kuvio 4. kyselyyn vastanneiden sukupuolijakauma	32
Kuvio 5. Vastausten jakauma prosentteina	33

Taulukot

Taulukko 1. Suomen kunnat joissa yli 35000 asukasta, 2016	27
---	----

1 Johdanto

Ruoka puhuttaa nykyihmisiä monin tavoin. Yhä useammalle kuluttajalle ruoka ja ruokaileminen merkitsevät paljon muutakin kuin kehon ravitsemista hengissä säilymisen vuoksi. Ruoka ja erilaiset ruokavaliot ovat muuttuneet trendeiksi sekä joissain määrin myös statussymbolin tyyppiseksi tavaksi ilmaista omaa varallisuuttaan, ajan hengen tietoisuuttaan sekä aatteellisuuttaan. Nykyisin tietoa mistä tahansa asiasta on saatavilla helposti ja monista eri lähteistä. Ihmiset ovatkin ravitsemusasioissa hyvin valvettuneita ja tiedostavia, mikä näkyy myös kotien ruokakaappien sisällöissä mitä erilaisimpien ruoka-aineiden skaalana. On paradoksi, että ihmiset tietävät enemmän kuin koskaan ruoan ravitsemuksellisista asioista ja pitävät tärkeänä syömänsä ravinnon monipuolisuutta, mutta samaan aikaan teollinen ei-aines valtaa yhä enemmän jalansijaa ruokapöydissämme. Ruoan ketju pellolta pöytään on yhä useammalle vieras, eikä ruoan alkuperällä välttämättä ole juurikaan painoarvoa.

Ruoka liikkuu valtavana virtoina ympäri maailmaa, ja satokauden mukainen ruokailukulttuuri on historiaa valtaosalle meistä. Kaikkea on ollut saatavilla ympäri vuoden etenkin länsimaissa jo pitkään. Sama ilmiö leviää myös kolmansiin maihin niiden taloudellisen nousun sekä länsimaisen kulttuurin omaksumisen myötä.

Suuret muutokset maamme asuin- ja työllistymisrakenteissa kuluneiden vuosikymmenten aikana ovat autioittaneet maaseutumaisia asuinympäristöjä voimakkaasti. Muuttoliike maalta kaupunkeihin kiihtyi sotien jälkeen, kun voimakkaaseen kasvuun lähtenyt teollisuus työllisti ihmisiä yhä enemmän. Teollistumisen myötä syntyi paljon aivan uusia toimialoja, jotka saivat osaltaan ihmisiä muuttamaan työn perässä kaupunkeihin. Aiemmin lähes kaksi kolmasosaa väestöstämme työllistänyt maatalousala alkoi menettää merkitystään työllistäjänä, ja laskusuunta on jatkunut edelleen. Syitä tähän ovat olleet mm. maatalouden koneistuminen sekä maatalouden toimintaympäristössä tapahtuneet muut muutokset, teknologian nopea kehitys sekä globaalien markkinoiden vaikutus kotimaisiin ruokamarkkinoihin ja kotimaisen tuotannon kilpailukykyyn. Maaseudun ollessa elinvoimaisimmillaan pientiloja oli runsaasti joka puo-

lolla maatamme, ja ruoan tuotannon kanssa oltiin tekemisissä päivittäin. Kotitarve-tuotanto yhdessä keräily- ja metsästyskulttuurin kanssa oli yleisin muoto hankkia ravintoa perheelle. Ruoan hankkimiseen ja raaka-aineiden käsittelyyn osallistuivat kaikki perheenjäsenet iästä riippumatta. Vieraantuminen omakohtaisesta ruoan tuottamisesta ja hankkimisesta, maaseudulla elämisestä ja siellä harjoitettavista elinkeinoista ovat vieraannuttaneet ihmiset myös ruoan alkuperätuntemuksesta. Teollisesti valmistettua ruokaa myydään Suomessakin enemmän kuin koskaan, ja tämä koituu alkuperäisessä muodossa olevista raaka-aineista valmistettavan kotiruoan tappioksi. Huolestuttavan moni kuluttaja ei enää tunne ruokansa alkuperää alusta saakka.

Muutama vuosi sitten maatalousnäyttelyssä kuulemani keskustelu erään lapsiperheen äidin sekä siipikarjatilallisen välillä oli hätkähdyttävää kuultavaa. Se kertoi karulla tavalla viestiään siitä, kuinka vieraantuneita ihmiset, eivätkä pelkästään lapset, voivat olla syömänsä ruoan synnystä ja elinkaaresta. Arviolta noin 40-vuotias perheenäiti kyseli tuottajalta messuilla näytillä olleiden suloisten pikkutipujen kohtalosta. Tuottaja kertoi asiallisesti, että kyseiset eläimet pitää lopettaa messujen päätyttyä tautiriskin vuoksi. Perheenäiti kauhisteli tätä ja sanoi voivansa ottaa söpöt pikkutiput heille lemmikeiksi, jottei niitä tarvitsisi tappaa. Tuottaja kertoi ja havainnollisti kuvamateriaalilla naiselle ja tämän lapsille, kuinka nopeasti pienistä tipuista kasvaisi joka tapauksessa lopetettavia, teuraspainoisia broilereita. Tähän perheenäiti totesi, ettei voi hyväksyä eläinten tappamista, ja siksi heillä syödäänkin vain kaupasta ostettua kanaa. Perheen lapset kuuntelivat keskustelua äitinsä vieressä.

Itseäni jäi jo tuolloin askarruttamaan ajatus siitä, onko näin käytännöstä vieraantunut lasten ruokavalistus yleisempikin ilmiö maassamme. Sittemmin sama ilmiö on tullut vastaan useissa eri asiansyhteyksissä, ja sitä myötä alkoi itää idea tähän opinnäytetyöhön. Yhdessä toisen suuren mielenkiinnon kohteeni, kotimaisen ruoantuotannon tuntemuksen kanssa, aiheista muodostui tutkittava kokonaisuus.

Etenkin lapset ovat vieraantuneita monin tavoin ruoan synnystä ja tuotantoeläinten elämästä. Usein heillä ei ole ollut elämänsä aikana mitään käytännön kontaktia maataloihin ja niiden toimintaan. Teknologian arkipäiväistyttyä myös ruoan tuottamiseen

ja alkuperään liittyvää tietoa omaksutaan yhä useammin mainoksista sekä muista lähteistä, joiden luotettavuus voi olla hyvinkin kyseenalainen. Lapsilla ei vielä ole riittävästi kykyä suodattaa mainosmaailmasta, internetistä sekä muista epäluotettavista lähteistä omaksumaansa tietoa siten, että fiktio erottuisi faktoista. Sen vuoksi olisi epärealistista odottaa heidän omaksumiensa, ruoantuotantoa koskevien mielikuvien olevan välttämättä lähelläkään totuutta. Jotta lapset saisivat oikeaa tietoa ruoan syntystä sekä alkuperästä, tarvitaan paljon puhetta aiheesta heidän kanssaan. Opetusta havainnollistamaan tarvitaan lisää puolueettomasti tuotettua ja mielenkiinnon herättävää nykyaikaista opetusmateriaalia, jonka avulla opettajat sekä muut kasvatustyötä tekevät voivat havainnollistaa ruoan syntyä ja tietä pellolta pöytään.

2 Tutkimusasetelma

2.1 Tutkimusaihe ja rajaukset

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, mitä alakouluikäiset lapset tietävät ja halusivat tietää ruoan alkuperästä, tuotannosta ja kotimaisen tuotannon merkityksestä. Tärkeää oli kysyä myös heitä opettavien opettajien näkökulmaa ruokaopetuksen käytännön toteutukseen kouluissa. Tutkimuksessa kerättyä tietoa voidaan hyödyntää tuotettaessa uutta opetusmateriaalia ruoan matkasta pellolta pöytään.

Peruskoulujen tarjoamat aika- ja materiaaliressurit ovat keskeinen tekijä lastemme ruokaopetuksen toteutumisessa. Opetus nykyisellään painottuu enemmän ravitsemoppiin, joten alkutuotannon tutummaksi tekemiseen keskittyvää opetusta tarvitaan lisää. Jotta lapset saataisiin kiinnostumaan aiheesta syvemmin, opetusmateriaalien tulisi olla nykyaikaisessa muodossa julkaistuja, sekä kaikkien helposti tavoitettavissa. Faktoihin perustuvia materiaaleja luotaessa niiden tuottajalla ei pitäisi olla asiassa etenkin taloudellisia intressejä, vaan puhdas halu lisätä ihmisten tietoisuutta aihepiiristä.

Tutkimusaihe rajattiin koskemaan alakouluikäisten lasten tietämystä ruoan alkuperästä sekä heidän mielipidettään kotimaisen ruoantuotannon tärkeydestä. Tutkimusalue rajattiin koskemaan kouluissa toteutettavaa ruoan alkuperätietouden opettamista, vaikka kodin ja muiden lapsille asiassa mallia antavien tahojen merkitystä ei voidakaan väheksyä. Tutkimuksen ytimenä oli ottaa selville, mitä lapset jo ruoan alkuperästä tietävät, mitä he tahtoisivat siitä tietää sekä se, millaisin resurssein peruskoulussa lapsille aihetta opetetaan. Kysely suoritettiin empiirisenä tutkimuksena.

Tutkimuksessa ruoan alkuperällä tarkoitetaan ruoan fysiologista elinkaarta siemenestä tai alkiosta siihen saakka, kun se on valmista ravintokäyttöön. Tämä ei ole sidoksissa siihen, missä ruoka on tuotettu maantieteellisesti. Ruoan alkuperätuntemuksella tutkimuksessa tarkoitetaan sen toimintaketjun tuntemista, jossa luonto ja ihmisen toimivat yhteistyössä, ja jonka lopputuotteena muodostuu ruokaa ja siihen tarvittavia raaka-aineita.

Lasten kasvava tietämättömyys ruoan alkuperästä on tullut toistuvasti ilmi erilaisissa yhteyksissä viime vuosina (Hiltunen 2013.), ja aihepiiriin liittyvää väärää tietoa ja uskomuksia omaksuvat myös aikuiset. Aikuisten kautta lapset oppivat ja omaksuvat paljon niin tietoa kuin asennettakin eri asioita kohtaan, joten heidän saamallaan ruokakasvatuksella on väliä. Mainonta luo yllättävän paljon pohjaa sille, millaisia oletuksia ja mielikuvia ihmisille, etenkin lapsille, muodostuu liittyen ruoan tuotantoon sekä alkuperään. (Hastings, Stead, McDermott, Forsyth, MacKintosh, Rayner, Godfrey, Caraher & Angus. 2003.) Käytännön kosketusta ruoan tuotantoon ei ole helppo enää muodostaa, joten nykyaikaista, todenperäistä tiedotusta aiheesta tarvitaan lisää.

Yksi hyvä esimerkki vastaamaan tähän tarpeeseen on maitotilalta kotoisin olevan Elina Karjalaisen kirjoittama kirja ”Nakki Lautasella”, joka on nykyaikainen, yli 7-vuotiaille suunnattu tietokirja lihan tuotantoketjusta nykyajan Suomessa. (Karjalainen 2013.) Lisää saman tyyppistä tietokirjallisuutta ja materiaalia tarvitaan edelleen.

Teknologian kehityksen laitteiden käytön yleistymisen myötä myös oppimateriaalien sisältöä ja julkaisumuotoja tulee päivittää. Nyt käytettävissä olevat opetusmateriaalit

ovat voineet vanhentua ainakin osittain tietosisällöltään ainakin ruoantuotannon toimintaympäristön muutosten osalta. Molemmista syistä on tarpeen tuottaa uutta materiaalia, joka on sisällöltään nykyaikaista, neutraalisti ja todenmukaisesti asiaan perehdyttävää, eikä se palvele minkään kaupallisen tahon intressejä.

Ruoan alkuperätuntemuksen ohella myös kotimaisen ruoantuotannon vahvuuksia sekä sen säilyttämisen merkitystä on tärkeää tehdä tutuksi lapsille jo pienestä saakka. Tämän päivän lapset ovat tulevaisuuden kuluttajia ja osaltaan myös ruoan tuottajia, joten heidän omaksumallaan tiedolla on suuri merkitys myös tulevaisuudessa maamme ruoantuotannon säilymisen kannalta.

2.2 Tutkimustapa

Opinnäytteen tutkimustavaksi valittiin kvantitatiivinen tutkimus. Kvantitatiiviseen tutkimusmenetelmään päädyttiin, koska tutkittava ilmiö oli tutkijalle ennalta tuttu, ja sitä selittäviä teorioita on olemassa. Kvantitatiiviseen tutkimustavan valintaan vaikutti myös se, että aineisto tutkimukseen kerättiin kyselyn perusteella.

Kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus tarkoittaa useimmiten kyselyä, jolla tutkimusaineisto kerätään. Kvantitatiivinen tutkimus edellyttää ilmiön tuntemista, eli taustalla täytyy olla ilmiötä selittävä teoria, teorioita ja vahva esiymmärrys ilmiöstä, joiden pohjalta laaditaan tutkimusongelman mukaiset tutkimuskysymykset. (Kananen.2015. 73)

Tutkimus toteutettiin kyselylomakkeella (ks. liite 1), jossa esitettiin tietty kysymysrunko valitun ikäryhmän edustajille.

Kysymysten avulla pyrittiin saamaan selville mm. se, kuinka paljon lapset itse kokevat tietävänsä ruoan alkuperästä, ja ovatko he itse käyneet maatilalla koskaan. Kysymysrunkon lisäksi kyselylomakkeessa oli osio, jossa pyydettiin lapsia esittämään vapaasti omia kysymyksiään ruoan alkuperästä yleensä, sekä kysymyksiä ruoan tuottajille.

Kyselylomake jaettiin täytettäväksi Jyväskylässä kahdessa koulussa, jotta kysely saatiin kohdennettua tutkimukseen rajatulle ikäryhmälle. Orvasaaren koulun oppilaat vastasivat luokkatasojen 1-4 edustajina kyselyyn, Jyskän koulun 5-6.luokkalaiset omien luokkatasojensa edustajina.

Oravasaaren koulu sijaitsee Jyväskylän maaseutumaisessa kaupunginosassa. Alueella kasvintuotanto on edelleen voimissaan oleva maatalouden tuotantomuoto ja sitä kautta monille alueella asuville lapsillekin jollain tavoin tuttua. Eläintiloja alueella ei juurikaan nykyisin ole, mutta resursseja ruokaopetuksen monipuoliseen toteuttamiseen on keskimääräistä enemmän mm. luonnonläheisen sijainnin ansiosta. Oravasaaren oppilaita kyselyyn osallistujista oli yhteensä 41.

Jyskän koulu sijaitsee huomattavasti kaupunkimaisemmassa ympäristössä kuin Oravasaaren koulu. Pääosin koulun oppilaat asuvat tiheään asutetussa taajamassa, jossa maataloustoimintaa ei ole. Vallitseva tiukka talouskuri ilmenee aina vain voimakkaammin myös perusopetuksessa, ja tälläkään koululla ei ole suuria resursseja niin taloudellisesti kuin toiminnallisestikaan ruokatietouden opetuksen monipuoliseen toteuttamiseen. Kyselyyn osallistui 119 oppilasta Jyskän koulusta.

Oppilaille suunnatun kyselyn lisäksi kysyttiin opettajien näkökulmaa siitä, millaiset resurssit koululla on opetussuunnitelman sekä opetusmateriaalien puolesta opettaa ruokatietoutta. Kysymykset kohdennettiin kolmelle opettajalle, joista kaksi vastasi niihin.

3 Tutkimuksen tavoitteet

Tutkimuksen tavoitteena oli tiedonkeruun ohella kannustaa lapsia pohtimaan syömänsä ruoan alkuperää ja syntyä, sekä esittämään aiheesta mieleen nousseita kysymyksiä ruoan tuottajille. Lasten esittämiä kysymyksiä kerättiin pohjaksi uudelle oppimateriaalille. Kysymysten perusteella on helpompaa määritellä, millaista tietoa ruoan alkuperästä lapset kaipaavat lisää.

Mikäli sopiva yhteistyötaho jatkossa löytyy, on opinnäytteen kautta kerätyn tiedon ja lasten esittämien kysymysten pohjalta tavoitteena tuottaa videoita sekä muuta sähköistä, tulostuskelpoista opetusmateriaalia. Ideana on tuottaa mm. sarja lyhyitä vide-

oita, joissa eri tuotantosuuntia edustavia ruoan tuottajia haastateltaisiin lasten kysymysten pohjalta, ja samalla päästäisiin tutustumaan erilaisten tilojen tuotantoon ja arkeen. Tuotettava materiaali jaettaisiin esimerkiksi YouTubeen vapaasti kaikkien käytettäväksi, eikä sen taustalla olisi etujärjestöjen tai kauppaliikkeiden toimijoita. Tällä saataisiin vaikutettua sisällön puolueettomuuteen ja todenmukaisuuteen.

4 Ruokatiedon opetus alakoululaisille

4.1 Yleistä

Suomalaisessa opetussuunnitelmassa on tapahtunut suuria muutoksia. Uusi opetussuunnitelma otettiin käyttöön tänä keväänä. Ravitsemusoppi on kirjattu osaksi kokonaisuuksi, mutta varsinaiseen ruoan ketjuun pellolta pöytään ei suurta painoarvoa ole kirjattu. Kouluilla on melko paljon valinnanvapautta siinä, mitä, kuinka paljon ja millä tavoin kyseisestä teemasta lapsille käytännössä opetetaan. Opetussuunnitelma määrittelee hyvin väljästi sen, millainen sisältö ruokatietouteen liittyen eri ikävaiheissa tulee perusopetuksen puitteissa järjestää. Opetussuunnitelmassa ruokatiedon opetuksen painopiste on ruoan ravinnollisen opetuksen puolella. Käytännön toteutus onkin hyvin monikirjoista riippuen mm. eri koulujen resurssien, sijainnin sekä opettajien oman aktiivisuuden tekijöistä.

4.2 1.-2.luokkalaisten ruokaopetus opetussuunnitelmassa

Opetussuunnitelmassa mainitaan 1.-2.-luokkalaisille kohdennetusta ympäristöopin yhtenä sisältöalueena seuraavaa:

Elämän perusedellytysten pohtiminen: Perehdytään elämän perusedellytyksiin ravinnon, veden, ilman, lämmön ja huolenpidon osalta. Tutustutaan ravinnon tuotantoon ja juomaveden alkuperään. Perehdytään arjen terveystottumuksiin ja harjoitellaan niihin liittyviä taitoja. Pohditaan, mitkä asiat tuottavat ihmiselle hyvää mieltä ja iloa. Koulupäivän toimintatapoja kehitetään yhdessä terveyden, hyvinvoinnin ja oppimisen kannalta. (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet. 2014. 132.)

4.3 3.-6. luokkalaisten ruokaopetus opetussuunnitelmassa

3.-6. luokkalaisille opetussuunnitelma määrittää ympäristöopin sisällössä ruokatie-toutta näin:

Luonnon rakenteet, periaatteet ja kiertokulut: Erilaisten materiaalien ja aineiden avulla tarkastellaan olomuotoja ja aineiden ominaisuuksia. Palaminen, yhteyttäminen ja veden kiertokulku muodostavat pohjan aineen muutosten ja aineen säilymisen periaatteen hahmottamiselle. Lämpötilan mittaamisen, lämpöenergiaan perehtymisen ja energialajien muuntumisen avulla tutustutaan energian säilymisen periaatteeseen. Tutkitaan ääni- ja valoilmioita. Perehdytään lähiavaruuteen, vuodenaikoihin, päivän ja yön vaihteluun sekä maapallon rakenteeseen. Tutkitaan eliöiden ja niiden elinympäristöjen sekä ihmisen toiminnan vuorovaikutussuhteita. Tutustutaan ravintoketjuihin, eläinten ja kasvien lisääntymiseen, ravinnon tuotantoon ja ruoan reitteihin sekä metsien hyötykäyttöön. (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. 242.)

4.4 Opettajien näkemyksiä ruokaopetuksen toteutuksesta

Alakouluikäisille lapsille tekemäni kyselyn lisäksi heidän luokanopettajiltaan kysyttiin omakohtaisia kokemuksia ja ajatuksia siitä, millaiset resurssit heillä on käytettävissä ruokatie-toutteen opettamiseen sekä ajan että opetusmateriaalien suhteen.

Saatujen vastausten perusteella varsinaista opetusmateriaalia ei kovinkaan paljoa koulun puolesta ole käytettävissä, vaan opettajan on tärkeää seurata asiaa koskevaa uutisointia ja muita lähteitä itsenäisesti. Kouluissa ruoan alkuperään ja turvallisuuden liittyvää keskustelua nousee pintaan pääasiassa silloin, kun jokin suuri elintarvikkeketjuun kohdistuva skandaali nousee julkisuuteen. (Helistö-Korpi 2017.)

Jos koululla on resursseja järjestää oppilaille tilavierailu tai jokin muu käytännössä ruoan tuotantoa tutuksi tekevä tilaisuus, sellaisia tehdään. Määrärahojen niukkuuden vuoksi usein ei välttämättä ole mahdollisuutta tämän kaltaisia opetustilanteita järjestää, joten opetus jää enimmäkseen pelkän teorian varaan. (Helistö-Korpi 2017.)

Maalaiskoulussa toimintaympäristö mahdollistaa kaupunkilaiskouluja paremmin mm. marjastamisen, kalastamisen, lähitiloilla vierailemisen sekä tuottajien vierailemisen koululla. (Ojala 2017.) Näistä lähtökohdista ajatellen maalaiskoulujen oppilailla on

paremmat lähtökohdat ruoan alkuperään tutustumiseen ja sen oppimiseen koulussa, kuin urbaanimmassa ympäristössä toimivan koulun oppilailla.

4.5 Opetusmateriaalit perusopetuksessa

Opetusmateriaalia ruoan synnystä aivan alkuvaiheista ruokapöytään saakka olisi tärkeää saada lisää koulujen käytettäväksi. Asiallisen ja realistisen materiaalin tuella lapset voivat paremmin omaksua ymmärryksen siitä, mistä heidän syömänsä ruoka tulee, ja kuinka paljon ruoan eteen on pitänyt tehdä töitä ennen kuin se on päätynyt heidän lautaselleen. Opetuskäyttöön sopivaa, ilmaista materiaalia ruoantuotannosta on tuotettu jonkin verran. Esimerkiksi Internetistä löytyy vapaasti käytettävä, Maa- ja metsätalousministeriön rahoittama ja Ruokatiedon tuottama ”Ruuan reitti”-materiaali opettajille ja oppilaille, joka kertoo ruoan tiestä pellolta pöytään. Materiaaleissa pääsee tutustumaan kalan, lihan, kasvien, kananmunan, maidon sekä viljan reittiin monipuolisella tavalla. Materiaalit sisältävät tietoa raaka-aineiden ketjuista sekä tekstinä että videoina, tehtäviä, taustamateriaalia opettajille, sekä ohjeita eri raaka-aineiden käsittelyyn ja ruoaksi valmistamiseen. (Ruuan reitti n.d.)

Toisenlaista materiaalia ruoan tuotannosta Suomessa tarjoaa Marika Väisäsen ja kumppaneiden tuottama interaktiivinen dokumenttituotos ”Karsinasta Kauppaan”. (Väisänen 2015) Kyseisessä tuotoksessa pääsee näkemään sian sekä munituskanan elämänkaaren syntymästä kuolemaan. Dokumentin tapa lähestyä aihetta on objektiivinen, mutta joiltain osin se voi olla järkyttävää katsottavaa jopa aikuisillekin. Erityisesti eläinten tappaminen ruoaksi saattaa herättää katsojissa voimakkaan kielteisiä tunteita, kun sen joutuu näkemään itse. Alakouluikäisten lasten voi olla vaikeaa suhtautua dokumentissa näytettäviin toimenpiteisiin kuten porsaan kastointiin tai kukkotipujen poisajitteluun, jonka jälkeen tiput päätyvät mm. turkiseläinten rehuksi. Nykylapset edustavat sukupolvea, jolla ei yleensä ole tämän tyyppisiin asioihin käytännön kosketuspintaa lainkaan. Siksi Väisäsen dokumentti ei välttämättä ole sopivaa opetusmateriaalia vielä alakouluun, jossa oppilaat ovat pieniä ja järkyttyvät herkästi asioista, joita eivät vielä kykene käsittelemään. Ajatuksia aihepiiristä on hyväksi herättää, ja palautella ihmisten mieliin sitä, mistä ja millaisten vaiheiden kautta ruoka

oikeasti päätyy lautasellemme. Tiedon jakamista ja sen julkaisutyyliä on kuitenkin hyvä suhteuttaa kohderyhmän käsittelykyvyn tasolle sopivaksi, jotta tieto saadaan välitettyä vastaanottajalle tarkoitetussa muodossa.

5 Aiempaa tutkimusta koululaisten ruokatietoudesta

Koululaisten ruokatietoutta on tutkittu aiemminkin, mutta lähtökohta on yleensä ravitsemusopillinen. Esimerkiksi Soili Rautakosken (2013) tekemässä toiminnallisessa opinnäytteessä perehdyttiin alakoululaisten makukoulu-kokeiluun, jossa tutkimusta tehtiin Sapere- menetelmän avulla. Annika Kurittu (2016) taas on tutkinut lasten ruokailutottumuksia opinnäytteessään, joka koski perheissä toteutuvasta kausikasvien käytöstä.

Eräs ruoan alkuperätuntemukseen liittyvä tutkimus on Essi Kuljun (2013) Helsingin yliopistolle kotitaloustieteiden kandidaatin tutkielmaa varten tekemä selvitys, jossa 7-vuotiaiden helsinkiläislasten tietämystä ruoan alkuperästä tutkittiin. Kyseiseen tutkimukseen löytyy viittauksia useista lähteistä, mutta itse tutkimusta ei ollut mahdollista päästä lukemaan. Tutkimuksen tuloksista Kulju (2013) kuitenkin toteaa Hiltusen (2013) tekemässä haastattelussa mm. siten, että lasten ruokatuntemus on kuluttajataito, jonka opettaminen on tärkeää. Lisäksi Kulju toteaa, että Suomessa lasten käsityksiä ruoan alkuperästä on tutkittu vähän, ja lisää tutkimusta tarvittaisiin, jotta ruokakasvatusta osattaisiin suunnata oikein. (Hiltunen 2013.) Maassamme toimii yli 2300 perusopetusta antavaa oppilaitosta, joista 71 % on alakouluja, (Oppilaitosten määrä laski edelleen, lakkautuksia eniten Etelä-Savossa ja Etelä-Pohjanmaalla 2016) joten oppilaiden kirjo niin asuin- kuin kouluympäristöjen suhteen on suuri. Tässä valossa voidaan ajatella, että vaihtelu niiden oppilaiden tietotasossa ruoan alkuperää koskien on myös suuri, ja tutkittavaa siitä sekä tutkimusten myötä ehdotuksia tietotasoa parantavista toimenpiteistä, mikäli sellaisille tarvetta ilmenee.

Kansainvälisesti lasten ruokatietoutta ja mainonnan vaikutusta lasten ruokatietoutteen sekä ruokamieltymyksiin on tutkittu mm. monikansallisessa, eri yliopistojen ja korkeakoulujen opiskelijoiden suorittamassa tutkimuksessa, jossa tutkittiin lasten

ruokatietouden yhteyttä heidän ylipainoisuuteensa. Tutkimuksen lähtökohtana oli selvittää, millainen yhteys mainonnan kautta syntyvällä ruokatietoudella on lasten huolestuttavaa vauhtia kasvavaan ylipaino-ongelmaan ja sen seurauksiin. Tutkimuksen mukaan tv-mainonnan luomalla ruokatietoisuudella on selkeä vaikutus lasten ruokamieltymyksiin sekä painoon, ja lapset omaksuvat paljon mielikuvia ruoan alkuperästä ja terveellisyydestä juuri mainonnan kautta. (Barba, De Henauw, Gwodzd, Lascorz, Pigeot &Reisch 2013.) Kotimainen tutkija Mustajoki (2015, 1351) on todennut, että tv- mainonnan lisäksi lapset altistuvat vääristynyttä tietoa tarjoavalle ruokakasvatukselle myös muualla tapahtuvan mainonnan kautta päivittäin. Kohderyhmille profiloitu mainonta on jatkuvaa internetin sivustoilla ja sovelluksissa, joiden parissa myös lapset hyvin nuoresta saakka vapaa-aikaansa viettävät.

Kuluttajaliiton tekemässä haastattelussa Kilpailu- ja kuluttajaviraston kansainvälisten kuluttaja-asioiden johtajan Anja Peltonen toteaa, että lapsille suunnatussa mainonnassa Suomessa on menty 2000-luvulla parempaan suuntaan. Lehdissä ja televisiossa mainonta on vähentynyt, mutta internetin ja mobiilisovellusten yleistyttyä tietoa siitä, millaisia kanavia pitkin ja minkä ikäisiä lapsia mainonta tavoittaa, tarvitaan lisää. Mainonnan lähteiden muutosten myötä on tarpeen tehdä selvittää paremmin, millaisia tuotteita ja miten mainontaa lapsille nyt suunnataan. (Toteutuuko lapsen etu elintarvikemarkkinoinnissa? 2017.) Kotimaista tutkimusta lasten tietolähteistä, sekä koulupetuksesta koskien ruokaoppia nimenomaan ruoan alkuperän ja tuotannon tunnettavuuden kannalta löytyy niukasti. Aihealue on ajankohtainen ja laaja, jonka tiimoilta tutkittavaa sekä kehitettävää on paljon.

5.1 Esimerkki lasten ruokatietoudesta ulkomailla

Lasten ruokakasvatuksen puolesta maailmanlaajuisella tasolla aktiivista työtä tekee mm. englantilainen kokki Jamie Oliver, jonka intohimona on jakaa tietoa aidosta ruoasta, ja taistella teollisen ruokakulttuurin leviämistä vastaan. Oliver on palkittu pitkäjänteisestä työstään mm. TED-palkinnolla, joka myönnetään vuosittain globaalia muutosta edistävälle toimijalle. (Jamie Oliver launches a food revolution. 2010) Eräessä Technology, Entertainment and Design converged- eli TED-organisaation

verkkosivustolla julkaistussa Oliverin luentotilaisuudessa yleisölle näytettiin video, jolla Oliver esitteli päiväkotiryhmän lapsille tomaatteja, perunaa, purjoo yms. tavanomaisia kasviksia. Ryhmän lapset eivät tunnistanee näistä yhtäkään, eivätkä erottaneet edes perunaa tai tomaattia toisistaan. (Oliver 2010.) Suuntaus vaikuttaa todella huolestuttavalta yleisesti.

Oliver on jo vuosia kiertänyt mm. Amerikassa ja Britanniassa opettamassa luennoimassa aikuisille sekä opettamassa ruokatietoutta eri-ikäisille lapsille ja nuorille. Oliverin mukaan mm. edellä mainituissa maissa tapahtuneet ruokakulttuurin muutokset, joiden myötä prosessoitu teollinen ruoka on syrjäyttänyt tuoreista raaka-aineista kotona tehdyn ruoan, ovat jo johtaneet vakaviin kansansairauksiin. Ylipaino ja siitä seuraavat sairaudet sekä terveydelliset haitat aiheuttavat valtavaa kärsimystä monen ikäisille ihmisille vauvasta vaariin, ja niiden taloudelliset vaikutukset terveydenhuollon kustannuksissa ovat massiiviset. Ainakin näissä kahdessa maassa on jo kasvamassa ns. kolmas sukupolvi, joka ei enää tiedä mistä, kuinka ja missä ruokaa tehdään. Tämä sukupolvi on tottunut syömään valmista, teollista ruokaa niin kotona, päivähoitossa kuin koulussa, eivätkä he ole saaneet kotona mallia ruoan itse tekemiseen. (Oliver 2010.) Oliver on ilmaissut huolensa nykyajan lasten huonosta ruokätietämyksestä sekä einesruoan käytön räjähdysmäisestä kasvusta. Tämä trendi yleistyy maailmalla länsimaisen kulttuurin leviämisen myötä. (Oliver 2010.)

6 Ruokailukulttuurin muutoksia kotimaassamme

6.1 Yleistä

Suomessa raaka-aineiden tunnistamiseen ja ruoan alkuperään liittyvä tietämättömyys ei ole vielä yhtä suuri ongelma kuin mm. edellä mainituissa maissa. Silti huonosta ravinnosta johtuva liikalihavuus sekä sen seurannaiset yleistyvät myös meillä kovaa vauhtia. (Mustajoki, P. 2015. 1345) Ruokakulttuurimme on kokenut suuria muutoksia kuluneina vuosikymmeninä. 1940- ja 50-luvuilla sodan aiheuttamia tuhoja paikattiin monin tavoin. Sodan runtelemaa maata jälleen rakennettiin kiivaalla vauhdilla. Sodissa kaatuneiden miesten vuoksi syntyneitä työvoimapulaa paikkaamaan

värvättiin kaikki kynnelle kykenevät sukupuolesta riippumatta. (Löyttyniemi 2013.) 60-luvulle tultaessa elämä oli jo asettunut enemmän normaaliuomiinsa, ja teollistuminen sekä kaupunkilaistuminen alkoivat kasvaa hurjaa vauhtia. Suomen teollistuminen muutti maamme asuinrakennetta osaltaan kiihdyttäen muuttoliikettä maalta kaupunkiin. 70-luvulla päivähoitojärjestelmän syntyminen edesauttoi naisten työssäkäynnin kasvua ripeästi, samoin koulutusjärjestelmämme kehittyminen. (Löyttyniemi 2013.) Pitkään perinteisesti naisille kuulunut vastuu perheen ruokapolitiikasta ja sen toteuttamisesta on myös kohdannut suuria muutoksia, kun työ kodin ulkopuolella vie yhä enemmän aikaa naistenkin elämässä. (Naisen rooli keittiössä 1900-luvulla. n.d.) Suomi on ollut valmisruokateollisuuden edelläkävijämaa, tuoreena myytävä valmisruoka tuli markkinoillemme jo 1950-luvulla. (Valmisruoka ja säilykkeet n.d.) Työmaailmassa työntekijöihin kohdistuvat paineet ja vaatimukset ovat kiristyneet jatkuvasti. Tämä kehitys heijastuu väistämättä yhä enemmän myös siihen, kuinka paljon kotona jaksetaan ja ehditään ajallisesti panostamaan ruoanlaittoon. Myös suomessa ostetaan nyt einesruokaa enemmän kuin koskaan (Luukka 2017), mikä omalta osaltaan kertoo tämän päivän ruokakulttuurin suunnan olevan huolestuttava.

6.2 Kodin ruokailumallin vaikutus lasten ruokatietouteen

Perheiden ruokailu on tärkeä osa kokonaisvaltaista hyvinvointioppia. Suomalaisissa perheissä vastuu ruokailusta siirtyy lapselle suhteellisen varhaisessa vaiheessa, jopa ensimmäisinä kouluvuosina. Aikuiset saattavat helposti yliarvioida lapsen kyvyn kantaa vastuuta ruokailunsa toteuttamisesta säännöllisesti ja riittävän monipuolisesti. (Syödään yhdessä- ruokasuosituksen lapsiperheille 2016. 12, 92.) Perheiden yhteisten ruokailuhetkien vähentyminen kodeissa vaikuttaa lasten ruokatietouteen heikentävästi. Viimeisin WHO:n tekemä, 42 maan lapsiin kohdistuva suuri lapsitutkimus osoittaa tuloksissaan, että niin 11- 13- kuin 15-vuotiaatkin suomalaislapset aterioivat tutkimuksen kohdemaiden lapsista kaikista harvimmin yhdessä ainakin yhden vanhempansa kanssa päivittäin. Välipala- ja napostelukulttuuri ilmentää hektistä tämän ajan henkeä, jossa yhteisille ruokahetkille ei useinkaan löydy aikaa. Päivittäisellä perheen yhteisellä aterialla on suurta myönteistä merkitystä lapsille syntyviin käsityksiin ruoasta ja siihen liittyvistä tekijöistä, ja ne vaikuttavat lasten ruokailutottumuksiin

merkittävästi. (Aleman-Diaz, Augustson, Barnekow, Currie, Inchley, Mathison, Molcho, Samdal, Torsheim, Weber & Young 2016. 121-124.)

6.3 Koulun ruokailumallin vaikutus lasten ruokatietouteen

Lapset saavat mallia ruoanlaittoon ja ravitsemusvalintoihinsa enimmäkseen kotoa ja koulusta. Tärkeimpinä esimerkkeinä tässä toimivat aikuiset, jotka ovat lapsen elämässä läsnä. (Syödään ja opitaan yhdessä. 2017. 13) Kouluihin ruoka tuodaan esimerkiksi Jyväskylän tapaan usein keskuskeittiöstä valmiiksi valmistettuna, (Kylän Kattaus 2017) joten ruoan valmistamiseen eivät alakouluikäiset oppilaat koulusta juurikaan mallia saa. Kouluruokailusta on juuri saatu uusi virallinen suositus, joka painottaa mm. kiireettä yhdessä syömisen merkitystä. (Syödään ja opitaan yhdessä- kouluruokailusuositus 2017. 9-10) Toivottavaa olisi ollut, että uuden suosituksen myötä koulut voisivat panostaa ruokatietouteen nykyistä enemmän myös osana ruokailutapahtumaa. Uudessa suosituksessa mainitaan kotimaisten ja sesonginmukaisten raaka-aineiden suosiminen mahdollisuuksien mukaan, mutta ruoan alkuperätietouden opettamiseen se ei varsinaisesti ota kantaa. Ravitsemukselliset lähtökohdat ovat tässäkin suosituksessa vallitsevat. Kestävien valintojen mukainen ruokailu mainitaan myös, mutta siinäkin ei ruoan alkuperätuntemuksellinen näkökulma tuoda esiin. Tietoa ruokaan käytettävien raaka-aineiden ravintosisällöstä ja aterioiden koostamisesta terveydellisistä lähtökohdista tuodaan toistuvasti esille suosituksessa. (Syödään ja opitaan yhdessä- kouluruokailusuositus 2017. 9-57.)

6.4 Elintarviketeollisuuden vaikutus ruokakulttuurissamme

Suomessa valmisruokateollisuus on ollut näkyvästi mukana ihmisten elämässä jo 1950-luvulta saakka, jolloin teollistuminen oli voimakasta monilla aloilla. Valmisruoka yleistyi ja kehittyi nopeasti. Aluksi eineksiksi ristittyjä valmisruokia valmistettiin hyvin pitkälle käsityönä, mutta teknologian kehittyessä valmistus muuttui 1980-luvulla pääosin konevoimaiseksi tuotannoksi. (Valmisruoka ja säilykkeet n.d.)

Elintarviketeollisuus on valtavaa bisnestä, jossa kuluttajien valintoja pyritään ohjailemaan teollisuudelle edulliseen suuntaan. Ruokien raaka-aineita käsitellään ja muokataan teollisissa prosesseissa niin paljon, että kuluttajan on oltava tarkkana saadaakseen todella sitä, mitä luulee ostavansa. Aidon ruoan löytäminen kapuan hyllyiltä voi toisinaan olla hankalaa, jopa mahdotonta. (Tuomaala & Tuominen 2017.) Valmisruoan puolesta puhumaan lobataan sekä ravitsemusalan asiantuntijoita, että muita uskottavia henkilöitä. Vaikuttamalla tutkijoihin sekä julkaistaviin tutkimustietoihin voidaan einesruokien haittavaikutuksista käytävää keskustelua laimentaa, ohjata sen suuntaa teollisuudelle edulliseen suuntaan sekä vähätellä teollisen ruoan terveydellisiä haittavaikutuksia. (Tarvonen 2015.) Myös politiikoihin ja muihin päättäjiin pyritään vaikuttamaan elintarviketeollisuuden taholta, jotta toimialan etua ajettaisiin päätöksenteossa ja lainsäädännössä. Ruokabisnes on niin valtava teollisuuden ala, että sen markkinointiin ja myynnin edistämiseen panostetaan voimakkaasti. EU:n sisällä lobbauksella on valtava vaikutus päätöksentekoon. (A red light for consumer information. 2010.) Tämä vaikuttaa myös meidän arkeemme, koska olemme yksi EU:n jäsenmaista.

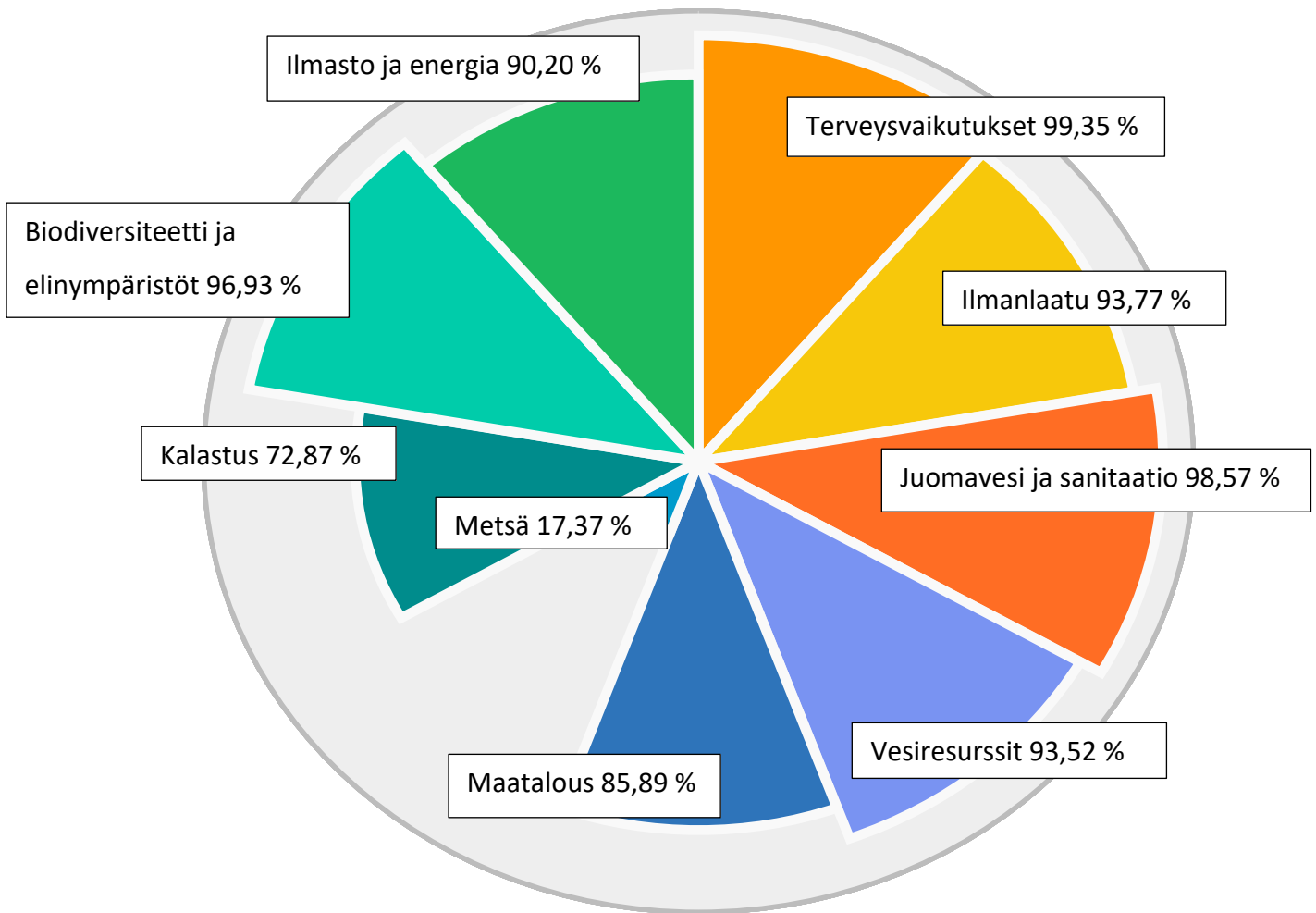
Esimerkkinä mainonnan voimasta ”Äitien tekemää ruokaa” on mainoskampanjoissa toistuvasti kuultu slogan, jonka Saarioinen onnistuneesti on istuttanut kuluttajien mieliin. Yritys kertookin verkkosivuillaan, kuinka suomalaiset yhdistävät yrityksen valmisruoat kyseiseen lauseeseen. (Äitien tekemät laatikot täyttävät 60 vuotta. 2017.) Taitava mielikuvamarkkinointi on tässäkin tapauksessa osunut maalinsa. Kuluttajille on onnistuneesti luotu illuusio siitä, että tehtaan tuottama pitkälle prosessoitu eines olisi terveellistä, äitien tekemää kotiruokaa. Useat eri tietolähteet eri medioissa julkaisevat jatkuvasti ruokaan liittyviä mainoksia sekä muuta materiaalia, joissa maalaan epärealistista, usein yli-idyllistäkin mielikuvaa ruoan alkuperästä. Julkaistu materiaali on usein hyvinkin hataraa totuus pohjaltaan. (Barba ym. 2013.) Ruokabisneksen parissa kuolema on tabu, jota ei mielellään tuoda esiin eläinperäisten tuotteiden mainonnassa. Eläinten kuoleminen ennen ravinnoksi päätymistä ei myy, sillä se aiheuttaa ihmisissä monenlaisia negatiivisia mielikuvia ja tunteita kuten pelkoa ja inhoa. (Karjalainen 2015.) Kaupoissa myytävät lihaperäiset tuotteet sekä niistä tehdyt jalosteet onkin usein käsitelty ja pakattu mahdollisimman neutraaliin olomuotoon,

jolloin ne eivät muistuta liian voimakkaasti kuluttajille olevansa peräisin elävästä olennosta. Mainosmaailman ja muiden fiktiivisten tietolähteiden keskellä kasvavien lastemme on tärkeää oppia sekä käytännön että teorian tasolla se, mistä ruoka oikeasti tulee ja kuinka sitä valmistetaan itse, sekä ymmärtää ero kotiruoan ja teollisen ruoan välillä. (Barba ym. 2013.) Lasten lisäksi myös monilla varttuneemmillakin voisi olla aihetta päivittää ruokatietämystään.

7 Suomalaisen ruoantuotannon vahvuuksia

7.1 Kansainvälinen näkökulma

Suomalainen ruoka kasvaa erinomaisessa ympäristössä. Maaperämme, vesistöemme ja ilmastomme ovat maailman puhtaimpien joukossa, ja tuotantotapaamme valvotaan mm. ravinteiden, kasvinsuojeluaineiden sekä lääkkeiden käyttöä todella tiukasti. Vuonna 2016 Suomi valittiin Yalen ja Kolumbian yliopistojen EPI- eli Environmental Performance Index-vertailussa maailman puhtaimmaksi maaksi. (Environmental Performance Index. 2017) Vertailun pohjana käytettäviä luokituskriteereitä on yhdeksän, ja ne perustuvat ihmisten terveyden ja ekosysteemien suojeluun. Kriteereissä tutkitaan mm. maatalouden typenkäytön tehokkuutta, maan puupeatteisuuden muutoksia, vesien ja ilman puhtautta sekä paljon muuta. Indeksien tulosten mukaan erityisesti ilmamme, juomavetemme ja järvemme ovat maailman puhtaimmat. Arviointikriteerien mukaiset maakohtaiset tulokset ilmoitettiin kunkin arvioidun sektorin osalta prosenttitaulukolla, jossa 100% on paras mahdollinen tulos. Kuvio 1 osoittaa Suomen saamat pisteet kullakin sektorilla.



Kuvio 1. Suomi EPI-indeksin luvuin vuonna 2016 (Environmental Performance Index 2017)

EPI:n indeksin lisäksi juuri julkaistua tutkimusta Suomessa tuotetun ruoan puhtautesta on enemmänkin. Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto EFSA julkisti tuoreimman seurantaraporttinsa vuodelta 2015, jossa on tutkittu 30 maan tuottamien elintarvikkeiden sisältämiä torjunta-ainejäämiä. Kolmiportainen asteikko määrittää elintarvikkeet puhtaiksi, vähän jäämiä sisältäviksi sekä markkinoilta pois vedettäväksi tuotteen suuren jäämäpitoisuuden vuoksi. (Pesticide residues in food: risk to consumers remains low. 2017.) Tälläkin mittarilla mitattuna Suomi on maailman puhtain maa, sillä täällä kasvatettujen ja jalostettujen elintarvikkeiden jäämäpitoisuudet olivat kaikista alhaisimmat. Vaikka pieniä määriä torjunta-ainejäämistä suomalaisista tuotteista jonkin verran löydettiin, yksikään näistä ei lähimainkaan ylittänyt turvallisenä pidettyjä rajoja jäämäpitoisuudessaan. Toisin oli useiden muiden tutkittujen

tuottajamaiden elintarvikkeiden kohdalla, joiden tuotteista jäämiä löytyi jopa hylkäämisrajat ylittäviä määriä. Euroopan maissa tuotetusta ruoasta eniten jäämiä löytyi espanjalaisten ja belgialaisten tuottamista elintarvikkeista. Myös saksalaisissa tuotteissa jäämiä löytyi yli puolessa tutkituista tuotteista. (Niittymaa 2017.) Eniten jäämiä löytyi kolmansista maista tuoduista elintarvikkeista. Elintarvikekohtaisesti parsakaali ja rypäleet sisälsivät eniten jäämiä. (The 2015 European Union report on pesticide residues in food. 2017. 48-59.) Maahamme tuodaan paljon ruokaa lähes jokaisesta tutkimukseen osallistuneesta maasta, joten oman tuotantomme puhtaudesta huolimatta meilläkin syödään päivittäin ruokaa, joka sisältää monenlaisia terveydellemme haitallisia aineita.

7.2 Tuotantoa ohjaavat ulkoiset puitteet

Suomalainen ruoan alkutuotanto toimii erittäin tiukkojen lakien, asetusten sekä direktiivien asettamien määräysten puitteissa. Esimerkiksi tuotantoeläimiä kasvattavan tilan toimintaa sitoo ja määrittää yleisellä tasolla mm. eläinsuojelulaki, eläinsuojeluasetus, eläinkuljetuslaki, eläinkuljetusasetus, koe-eläinlaki, EU:n eläinsuojeludirektiivit sekä asetukset, sekä maataloustukijärjestelmän asettamat kansalliset ja EU:n sisäiset ehdot. (Eläinten hyvinvointi Suomessa- Kansallinen hyvinvointiraportti 2016. 61-89) Kaikki maataloutemme tuotanto yleensä niin eläin- kuin kasvintuotantotiloilla-kin joutuu toimimaan myös mm. vesi- jäte- ympäristönsuojelu- luonnonsuojelumaankäyttö- elintarvike- sekä metsälakien määräysten mukaisesti. Suomen ajantasainen lainsäädäntö löytyy Finlex-sivustoilta. Jo hakusanalla ”maatalous” saa 28 osu-
maa, jotka viittaavat maatalouteen liittyviin lakeihin vain oman lainsäädäntömme kautta (Ajantasainen lainsäädäntö 2017) Tämä antaa hieman suuntaa siitä, kuinka monet lait ja säädökset tuotantoamme ohjaavat. EU:n jäsenmaiden tuotantoa koskien, alueen yhteisen maatalouspolitiikan ja lakien määrittämien toimintapuitteiden lisäksi vain suomalaista maataloustuotantoa sitoo oma lainsäädäntö sekä kansalliset tukiehdot, jotka asettavat todella tiukat ja valvotut raamit maataloustuotannollemme. Suomi noudattaa tarkalleen, jopa ylihuolellisesti EU:n ruoan tuotantoa sitovia määräyksiä, vaikka moni muu jäsenmaa niistä ei välttämättä pidäkään kiinni. (Lehtonen 2012.)

7.3 Kotimaisen tuotannon valvonta

EU:n alueen yhteinen maatalouspolitiikka on hyvin tiukasti säädeltyä ja valvottua. Kotimaisen tuotannon raamit ovat vielä yhteisiä EU-alueen raameja tiukemmat, sillä tuotannossamme noudatetaan lisäksi kansallisia tuotantomääräyksiä, ja valvontamme on mielletty erittäin tiukasti toteutuvaksi ja pienistäkin rikkeistä tuottajia raskaasti rankaisevaksi. (Maataloustukia valvotaan tiukasti - valvonta stressaa, tuskastuttaa ja työllistä 2014.) Tällä pyritään varmistamaan maassamme tuotetun tai tänne tuodun, kuluttajille myytävän ruoan laatu ja turvallisuus. Sen seurauksena on jo voitkin todeta tiukan ja pitkäkestoisen valvonnan tuottaneen hyvää tulosta koskien tuotantomme luotettavuutta. (Maataloustukia valvotaan tiukasti - valvonta stressaa, tuskastuttaa ja työllistä 2014.) Valitettavasti tämäkin valvontaverkko vuotaa toisinaan, vaikka sen luotettavuuden eteen nähdään vaivaa. Ruoan tuotannon tuotantoräamit ja sen valvonta maassamme ovat olleet tuloksellisia verrattuna lähes mihin tahansa muuhun maahan, niin EU:n alueella kuin globaalistikin. Tiukan valvonnan ja ennaltaehkäisevien toimenpiteiden ansioista olemme yksi harvoja maita koko maailmassa, jossa kananmunat ovat edelleen salmonellavapaita (Nummela, M.2017), eläintuotannossamme eläimiä ei lääkitä ennaltaehkäisevästi tai kasvateta antibiootien tai hormonien ryydittämällä rehulla (Kotro, Jalkanen, Latvala, Kumpulainen, Järvinen & Forsman-Hugg 2011, 38), lypsyrotuiset sonnivasikat kasvatetaan lihantuotantoon sen sijaan, että ne lopetettaisiin heti syntymän jälkeen. (Kauppinen 2016.)

7.4 Eläinperäisen ravinnon tuotanto Suomessa

Viime vuosien aikana on julkiseen keskusteluun noussut ulkomaita myöten se, kuinka muista maista poiketen Suomessa ei siipikarjaltamme typistetä nokkia eikä sioiltamme leikata saparoita pois. EU on kieltänyt alueensa maissa kyseiset toimenpiteet, mutta kyseistä direktiiviä noudattaa Suomen lisäksi vain Ruotsi ja Liettua. (Lehtonen 2012.) Mm. nämä suomalaisessa tuotannossa arkipäiväiset, mutta monessa muussa maassa poikkeukselliset, tuotantoeläinten hyvinvointia lisäävät toimet ovat on

huomioitu myös maailmalla. Tämä ilmenee erilaisilla foorumeilla, joissa tuotantoeläinten hyvinvoinnista ja kohtelusta keskustellaan ja epäkohtia tuodaan esiin. (Towers 2016.) Suomessa, ja onneksi yhä enemmän myös muualla maailmassa, tuotantoeläinten hyvinvointiin kiinnitetään huomiota enemmän ja enemmän. Kotimaassamme hyvä ja eettinen eläintenpito on tärkeänä pidetty, ja myös erilaisilla laeilla ja säädöksillä määritelty perusta kotieläintuotannolle. Monissa tuottajamaissa globaalisti se ei ole millään tavoin itsestään selvää. (Towers 2016.)

Eläinten hyvinvoinnin tukemisen lisäksi suomalaisen eläintuotannon vahvuuksiin luokituu ehdottomasti myös tuotantoeläintemme eli sikojen, nautojen, siipikarjan sekä niistä saatavan lihan ja munien lähes täydellinen puhtaus salmonellasta. Kansallinen, kaikkia alan toimijoita sitova salmonellanvalvontaohjelma ulottaa taudin torjunnan toimenpiteet koko ketjuun aina rehuntuotannosta lihanjalostukseen saakka. Ohjelman tavoitteena on pitää koko maamme tuotantoeläimissä ja niistä saatavissa elintarvikkeissa esiintyvän salmonellan levinneisyys alle yhden prosentin vuositasolla. (Kotro ym. 2011, 37) Esimerkillisen hyvin toimivan taudintorjunnan myötä Suomi on saanut Euroopan komissiolta erityisvapauden, jonka perusteella Suomeen ei saa tuoda yhtään liha- tai munaerää ilman todistusta salmonellavapaudesta. Vastaavan erityisvapauden ovat saaneet vain Ruotsi ja Norja, sekä kananmunien osalta Tanska. (Nummela 2017.)

Kaiken kaikkiaan tuotantoeläintemme hyvinvointiin ja terveyteen panostavia toimenpiteitä säädetään ja valvotaan monin tavoin ja tiukasti. Yksittäisiä laiminlyöntejä tuotantoeläinten pidossakin ilmenee toisinaan, jolloin tilanne voi nousta uutisten kohteeksi. Harvemmin kuitenkaan tuottaja aiheuttaa tahallaan tuskaa tai kärsimystä eläimilleen. Yleensä eläimiin kohdistuneiden laiminlyöntien taustalta löytyy tuottajan toimintakyvyn alenemiseen vaikuttaneita vakavia syitä, kuten sairautta, taloudellista ahdinkoa tai muita vakavia tekijöitä. Viime vuosina maatalouden syvä taloudellinen ahdinko on kurittanut voimakkaasti maamme maataloustuottajia. (Maatalouden kannattavuus kriisirajoilla 2016.) Niin taloudelliset huolet kuin muut henkilökohtaisen elämän kriisit saattavat ajaa tuottajan tilanteisiin, joiden seurauksena voimavarat

maatilasta huolehtimiseen eivät ole enää riittäneet. Näistä pulmista, ja niiden seurauksena syntyneistä, todella ikävistä tuotantoeläimiin kohdistuneista laiminlyönneistä, on kerrottu valtakunnallisessa mediassa paljonkin. Voimakkaasti negatiivisiin asioihin painottuvan uutisoinnin vuoksi informaatio tuotantoeläinten pääosin hyvästä kohtelusta voi jäädä liian vähälle huomiolle. Ihmisille jäävät helposti päällimmäisenä mieleen kohua aiheuttaneet uutiset, ja ne myös usein edesauttavat vääristyneen mielikuvan syntyemisessä yleisesti koko eläintuotantoa koskien. Onneksi myös myötätuntoisessa sävyssä tapahtuvaa uutisointia vielä harjoitetaan. (Ahokas 2016)

7.5 Kasvintuotannon puhtaus Suomessa

Myös kasvintuotanto maassamme on hyvin kilpailukykyistä laadultaan ja puhtaudeltaan. Pohjoisen sijaintimme vuoksi vuotuinen kasvukausi on lyhyt mutta intensiivinen ja vastaavissa oloissa toimivaa ammattimaista maataloutta ei juurikaan muualla maailmassa esiinny. (Kurppa, Kotro, Heikkilä, Reinikainen, Timonen, Peltola & Manninen 2015, 6-13) Maamme on yksi vähiten saastuneita maailmassa niin maaperältään, vesivarannoiltaan kuin ilmastoltaankin. (Environmental Performance Index 2016.)

Täällä tuotettava kasviperäinen ravinto on puhdasta, ravinteikasta sekä valvotusti tiukoin tuotantokriteerein tuotettua. Ravinteiden käyttö on tarkoin määritelty, ja ravinteiden pääsemistä ympäristöön pyritään minimoimaan mm. lain määräyksillä. (A 1250/2014, 1-16§) Kasvintuotantomme ei tuhoa sademetsiä tai muita arvokkaita elinympäristöjä, vaan toimii luontevana osana kokonaisuutta. Pohjoisen sijaintimme vuoksi kasvintuotantomme toimii erityisen haastavissa olosuhteissa. Arktinen ilmasto ja suoperäinen maaperä ovat haastava, ja sadontuottokyvyltään verrattain niukka ympäristö tuottaa ruokaa. Tuotantomme vesi- ja hiilijalanjälki ei ole erityisen hyvä poikkeuksellisten tuotanto-olojemme vuoksi, mutta kokonaisuutena meillä tuotetaan puhdasta ja turvallista kasviperäistä ravintoa. (Kurppa ym. 2015. 10-27.)

8 Tuontiruoan luotettavuus

Ruokaa tuodaan maahamme rahallisesti mitattuna lähes kaksinkertainen määrä kuin reilu kymmenen vuotta sitten (Talouselämä 2015) ja erilaisten raaka-aineiden sekä elintarvikkeiden valikoima on laajempi kuin koskaan. Tuontiruoan fyysistä sekä fysiologista alkuperää ja sen tuotannon eettisyyttä tai laatua voi olla vaikeaa, jopa mahdollonta todentaa. Maailmanlaajuisia, myös kotimaisille markkinoillemme ulottuvia ruokaväärennöksiä sekä laadullisia skandaaleita on tullut julki kiihtyvällä tahdilla viime vuosina. Ruokaväärennösten maailmanlaajuinen arvo on varovaisesti arvioituna tällä hetkellä 40 miljardia dollaria, todellisuudessa summa on luultavasti huomattavan paljon suurempi. (Tuomaala & Tuominen 2017.) Puhutaan siis valtavista summista, jotka kannustavat huijareita jatkamaan ja laajentamaan rikollista toimintaansa ruoan väärentämisen parissa. Valvonta globaalisti on todella vaikeaa toteuttaa kattavasti, ja sitä on tarpeen kehittää kansainvälisellä yhteistyöllä. (Tuomaala & Tuominen 2017.) Toimijoiden määrään ja valvonnan väljyyteen perustuen kiinnijäämisen riski vielä on suhteellisen pieni. Täten toiminnan todellista laajuutta ja arvoa ei kukaan voi varmasti sanoa.

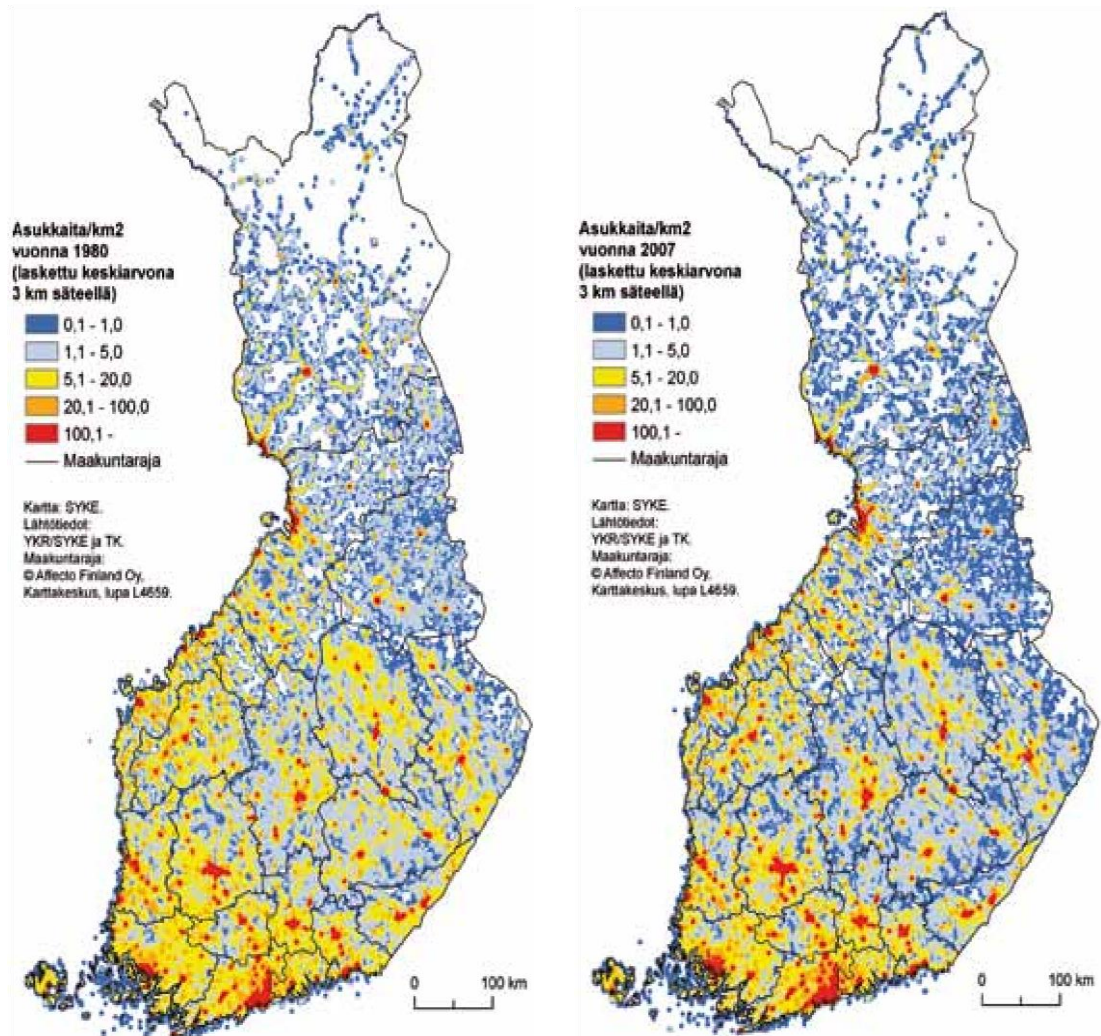
Esimerkkinä yksi tuoreimmista ja laajimmista julkisuuteen tulleista ruokaskandaaleista on Brasilialaisen lihabisneksen korruptiokohu, joka liittyy saastuneen ja pilaantuneen lihan maailmanlaajuiseen jakeluun ja myyntiin. (Liimatainen 2017; Tuomaala & Tuominen 2017) Pilaantunutta lihaa on käsitelty eri kemikaaleilla, jotta se on saatu myyntikelpoisen näköiseksi pilaantumisesta huolimatta. Uudelleen pakattua, käyttökelvotonta lihaa on toimitettu eri puolille maapalloa niin laitoskeittiöihin, ravintoloihin kuin kuluttajaportaalle suoraan myytäväksi. Kaikki tämä on onnistunut, kun valvovia viranomaisia on lahjottu laajalla rintamalla. (Liimatainen 2017.) Brasilialaista lihaa Suomeen tuotiin Tullin antamien tietojen mukaan viime vuonna yli 1,5 miljoonaa kiloa. Eviran tehtävänä on selvittää, onko pilaantunutta lihaa sisältäneitä eriä päätynyt myyntiin myös Suomeen. (Niemistö 2017.). Tällaiset skandaalit herättävät ihmisiä hetkeksi aikaa miettimään syömänsä ruoan alkuperää ja turvallisuutta, mutta ajan mittaan nämä myös unohtuvat ja kauppa käy kuin ennenkin.

9 Asuinpaikkarakenteen muutoksen vaikutuksia

9.1 Maalta kaupunkiin

Muuttoliike maalta kaupunkiin ei ole maassamme aivan tuore ilmiö. Sotien jälkeen alkoi maamme jälleenrakentamisen ja teollistumisen aikakausi. Kun sittemmin tekniikka yleistyi ja kehittyi, ihmistyön tarve perinteisissä työtehtävissä väheni. Teollisuus ja muut uudet toimialat työllistivät ihmisiä, ja saivat ihmiset muuttamaan työn perässä maaseuduilta kaupunkiin. (Löyttyniemi 2013b.) Vielä 50-luvulla kaksi kolmannesta väestöstämme asui maaseudulla ja 46 % työväestöstä saivat elantonsa maataloudesta. Muuttoliike kiihtyi, ja vuonna 1974 tapahtui suurin massamuutto, kun noin 276 000 henkilöä eli noin 6% koko maamme väestöstä muutti kaupunkiin ja asutuskeskuksiin. (Väestönkehitys itsenäisessä Suomessa- kasvun vuosikymmenistä kohti harmaantuvaa Suomea. 2007.) Muuttoliike maalta kaupunkiin ja taajamiin on jatkunut edelleen, vuosituhanteen vaihteessa tapahtui viimeisin massamuuttoilmiö. Yhä useammat ihmiset asuvat aina vain tiiviimmissä keskittymissä, joissa palvelut pelaavat ja bussit kulkevat, ja työtä on tarjolla useammille kuin autioituvilla maaseuduilla. (Ponnikas, Korhonen, Kuhnamo, Leinamo, Lundström, Rehunen & Siirilä. 2011.) Kuvio 2 kertoo asumistiheyden keskittymän muutokset maassamme vuosien 1980 ja 2007 välillä. Kuvio osoittaa, että asutus keskittyy yhä enemmän eteläiseen osaan maataamme, sekä koko maan mittakaavassa suurten kaupunkien liepeille. Taulukko 1 puolestaan osoittaa asukaslukuun perustuen suuruusjärjestyksessä Suomen kunnat, joissa on yli 35000 asukasta, sekä näissä tapahtuneen asukasmäärän muutoksen vuoden 2016 aikana. Taulukosta ilmenee myös se, kuinka suuri prosentuaalinen osuus koko maamme väestöstä asuu kunkin kunnan alueella. Taulukon mukaan kymmenen suurimman kuntamme alueella asuu 40 % koko maamme väestöstä, ja maamme 32 suurimman kunnan alueella 61 % koko maamme väestöstä. Suomen väkiluku oli vuoden 2016 lopulla yli 5,5 miljoonaa asukasta. Väestönrakenne on keskittynyt suurimpien kaupunkien liepeille, yksin Helsingin kunnan alueella asuu noin 12 % koko maamme väestöstä. (Väestö 2017.) Muuttoliike suuriin keskittymiin päin on jatkuvaa, harvempaan asutut seudut sen sijaan jatkavat autioitumistaan. Maassamme oli vuoden 2017 alussa 311 kuntaa. Kunnista 106 käyttää kaupungin nimeä.

Näistä pelkästään kymmenen tiheimmin asutun kunnan alueella asuu 40 % koko maan väestöstä, ja 32 tiheimmin asutun kunnan alueilla elää 61 % suomalaisista- Loput 279 kuntaa jakavat alueilleen 39 % maamme kokonaisväestöstä, mikä tarkoittaa todella harvaa asutusta kuntaa kohden. (Väestö 2017.) Maamme ruoantuotanto taas painottuu harvemmin asutuille alueille, joten ihmisten vieraantuminen maataloudesta ja ruoan tuotannosta on asumisympäristön muutosten valossa ymmärrettävää.



Kuvio 2. Asukkaiden keskittyminen maassamme vuosina 1980 ja 2007 (Ponnikas ym. 2011)

Suurimpien kuntien väkiluku			
	Väkiluku	Muutos, %	% koko maan
	31.12.2016 ¹⁾	2016 ¹⁾	väestöstä
1. Helsinki	635 181	1,1	12 %
2. Espoo	274 583	1,8	5 %
3. Tampere	228 274	1,4	4 %
4. Vantaa	219 341	2,2	4 %
5. Oulu	200 526	1,0	4 %
6. Turku	187 604	0,9	3 %
7. Jyväskylä	138 850	1,1	3 %
8. Lahti	119 452	0,6	2 %
9. Kuopio	117 740	0,7	2 %
10. Kouvola	85 306	-0,6	2 %
11. Pori	85 059	-0,4	2 %
12. Joensuu	75 848	0,4	1 %
13. Lappeenranta	72 872	0,0	1 %
14. Hämeenlinna	67 850	-0,2	1 %
15. Vaasa	67 620	0,0	1 %
16. Rovaniemi	62 231	0,6	1 %
17. Seinäjoki	62 052	0,8	1 %
18. Mikkeli	54 517	-0,3	1 %
19. Kotka	54 187	-0,2	1 %
20. Salo	53 546	-0,6	1 %
21. Porvoo	50 144	0,4	1 %
22. Kokkola	47 723	0,3	1 %
23. Lohja	47 149	-0,4	1 %
24. Hyvinkää	46 596	0,3	1 %
25. Nurmijärvi	42 010	0,3	1 %
26. Järvenpää	41 529	1,5	1 %
27. Rauma	39 614	-0,5	1 %
28. Kirkkonummi	39 033	1,0	1 %
29. Tuusula	38 588	0,3	1 %
30. Kajaani	37 521	-0,3	1 %
31. Kerava	35 511	0,6	1 %
32. Savonlinna	35 242	-0,8	1 %
Osuus Suomen väestöstä			61 %
¹⁾ Yli 35 000 asukkaan kunnat. 1.1.2017 aluejaon mukaan, kuntia yhteensä 311.			
Lähde: Tilastokeskus. Väestörakenne			

Taulukko 1. Suomen kunnat joissa yli 35000 asukasta, 2016 (Väestö 2017)

9.2 Paluumuutto maalle

Paluumuuttoliikennettä maaseudulle ilmenee nykyisinkin jonkin verran. Maatalouden suuret rakennemuutokset ovat alentaneet maaseudun perinteisten tehtävien

työllistävää vaikutusta. Tilojen määrän laskiessa sekä tilojen automatisoitua ja tilakoon kasvaessa edelleen maa- ja metsätaloustyöt työllistävät kuitenkin aiempaa enemmän tilojen ulkopuolista työvoimaa. (Työ ja yrittäjyys maaseudulla- toteutunut kehitys ja tulevaisuuskuvia 2017.) Rakennemuutosten myötä maaseutuelinkeinojen harjoittajat ovat joutuneet kehittämään ja laajentamaan toimialaansa entistä monipuolisemmaksi, jolla on myös työllisyyttä parantavia vaikutuksia sekä suoraan että välillisesti. Myös teknologian kehityksen sekä yleistymisen tarjoamat mahdollisuudet mm. etätyön tekemiseen ovat parantamassa maaseutujen työmahdollisuuksia. (Maatilojen määrä vähenee-toiminta monipuolistuu 2016.)

9.3 Maatilojen määrän ja toiminnan muutoksia

Maatilojen määrä Suomessa on romahtanut maamme EU-jäsenyyden aikana alle puoleen. Luonnonvarakeskuksen tilaston mukaan vuonna 2015 Suomessa oli enää 51 000 maatilaa, vuonna 1995 tiloja oli vielä 100 000. Eläimiä oli vielä kaksikymmentä vuotta sitten joka toisella tilalla, nykyisin vain joka kolmannella. (Maatilojen määrä vähenee- toiminta monipuolistuu 2016.) Nykyään toimintansa lopettavien maatilojen määrä on noin tuhat tilaa vuodessa. (Puikkonen 2016.)

Toimintaympäristön muutosten myötä maataloudesta on tullut suuremmissa mittakaavassa tapahtuvaa liiketoimintaa. Eläinmäärä ei ole laskenut tilojen lopettamisen myötä (Maatilojen määrä vähenee- toiminta monipuolistuu 2016.), mutta eläintuotantotilojen tilakohtaiset pääluvut ovat kasvaneet huomattavan paljon. Muutoksen myötä ihmisten konkreettinen osallistuminen tuotantoeläinten elämään on vaikeampaa kuin aiemmin, jolloin eläimiä oli lähes joka tilalla, ja tiloja oli lukumäärällisesti paljon. Tuolloin oli yleistä, että vaikkapa kyläilyreissulla tuttavien luona saattoi päästä poikkeamaan myös maatilantoeläimiä katsomassa. Tänä päivänä mahdollisuudet päästä tilan toimintaan tutustumaan ovat hyvin rajalliset. tuottajat joutuvat kontrolloimaan välillä hyvinkin tiukasti sitä, keitä tuotantotiloihinsa päästävät. Syinä tähän ovat ensisijaisesti tautien tartuntariskit (Vierailijat omalla tilalla aina tilan suojavaatteisiin 2011) ja ilkeiden torjuminen. (Savela 2014) Tästä syystä etenkin eläintuotantotiloille ei kukaan tahansa pääse maatilantoimintaan tutustumaan, vaikka niin

tahtoisikin. Poikkeuksena ovat suoramyynnin yhteydessä tapahtuvat esittelyt, avointen ovien päivät (Parikymmentä tilaa pitää avoimia ovia 2012), lehmien laitumelle laskupäivät sekä muut yleisölle avoimet tapahtumat, joita tuottajaporras onneksi edelleen järjestää yhteistyössä eri tahojen kanssa. (Hanki maukasta lähiruokaa Osta tilalta- päivänä 10.9. 2016)

Urbaanissa ympäristössä ei maanviljelys tai ylipäätään elämä rinnakkain luonnon kanssa ole itsestäänselvyys. Usein myös maatilojen elämästä ja toiminnasta tiedetä käytännön tasolla paljoakaan, kun siihen ei ole henkilökohtaista kontaktia.

9.4 Ruoan arvostaminen

Ruokaa osattiin arvostaa entisaikaan aivan eri tavalla, kun sen alkuperä ja syömistä edeltänyt työmäärä oli tunnettu ja omakohtaisesti koettu tosiasia. Viljelysten tuottaman sadon onnistuminen ja kotitarve-eläinten tuottamien elintarvikkeiden riittävyys määrittivät hyvin pitkälle monien elämässä sen, oliko ruokaa riittävästi ruokkimaan kaikki suut seuraavaan satokauteen saakka. Elintarvikkeiden tuonnin yleistyessä riippuvuus omavaraistuotannosta aleni. (Löyttyniemi 2013a.) Koska ruokaa on nykyisin helposti saatavilla monenlaisissa muodoissa ja enemmän kuin koskaan, sen arvostus on alentunut voimakkaasti. Ruokahävikki nykysuomen kotitalouksissa henkilöä kohden on 20-25 kiloa, kokonaisuudessa ruokaketjun hävikki on lähes nelinkertainen. (Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous; Katajajuuri 2013.) Tämä kertoo siitä, millaisessa yltäkylläisyydessä saamme elää ja myös siitä, kuinka vähän ruoalle annetaan arvoa nykypäivänä. (Ruokaa heitetään roskeen luultua enemmän 2010) Syitä ruoan arvostuksen alenemiseen on varmasti monia. Yhtenä vahvana tekijänä muutoksessa on se, ettei monenkaan nykyihmisen tarvitse itse tehdä työtä ravinnon tuottamisen eteen pellolla tai navetassa. Tieto ja ymmärrys raaka-aineiden tuottamisen vaatimasta työstä on kadonnut, kun ruoan hankkiminen vaatii vain matkan lähimpään kauppaan. Halpojen einesten saatavuuden sekä ruoan ylitarjonnan seurauksena ruoan hukkaan heittäminen ei herätä suuria tunteita. (Ruokaa heitetään roskeen luultua enemmän 2010.) Keskuskeittiöissä, joista ruoka yleisimmin toimitetaan kouluhinkin, ruoka valmistetaan usein esikäsitellyistä ja teollisesti jalostetuista raaka-ai-

neista ja puolivalmisteista. (Talvensaari 2017) Ruokaan käytettävä määräraha oppilasta kohden on todella pieni, jonka seurauksena kustannuksia karsitaan raaka-aineista tinkimällä sekä tehokkuuteen panostamalla. Teollisten valmisteiden käytön seurauksena ruoan maku, laatu ja ulkonäkö heikkenevät huomattavasti verrattuna aidoista, prosessoimattomista raaka-aineista valmistettuun ruokaan. Kouluruokaa ei arvosteta juurikaan. Varttuessaan monet koululaiset jättävätkin kouluruoan syömättä, ja käyvät ostamassa aterian korvikkeeksi mm. limsoja, munkkeja, karkkia ja muita epäterveellisiä tuotteita. (Päivinen 2014.) Tervetullutta muutosta suurtalouskeittiöiden ruoanlaittoon on onnistuneesti saatu aikaan ainakin Sodankylässä, jossa uuden keskuskeittiön myötä koko toimintamalli ruoan valmistamisessa laitettiin uuteen uskoon. (Talvensaari 2017) Mm. tästä rohkeasta uudistuksesta olisi aiheellista ottaa mallia myös muissa maamme keskuskeittiöissä ja niiden toiminnasta päättävillä tahoilla, jotta suurtalouskeittiöiden ruoan laatu ja arvostus saataisiin paranemaan koko maassa.

9.5 Muutoksia ravinnon hankinnassa

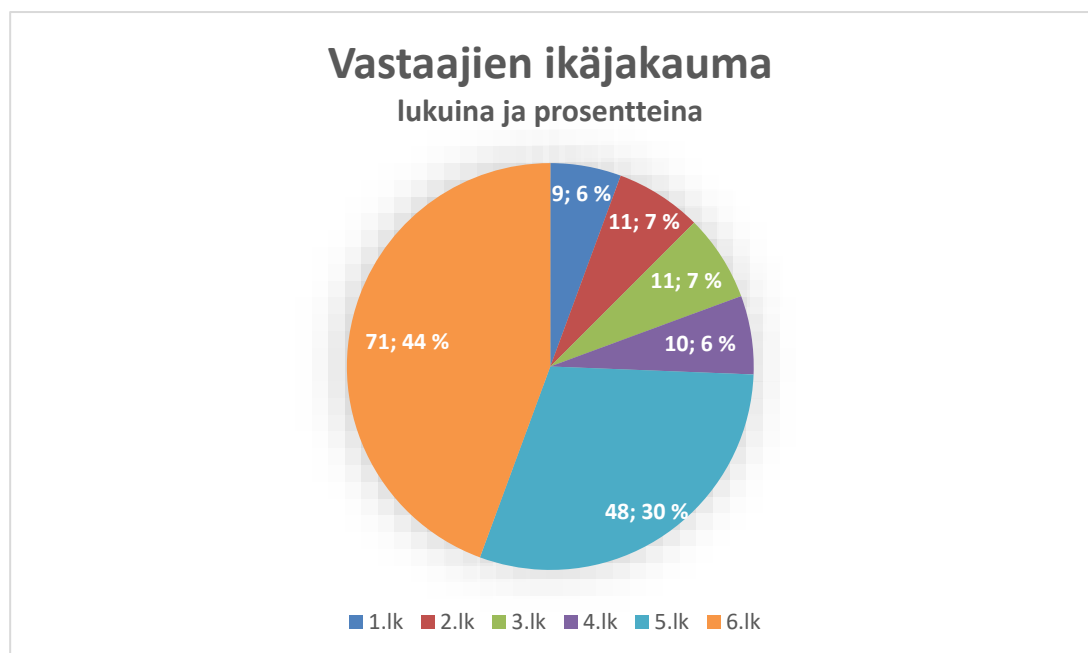
Aikaisemmin ruoan raaka-aineet pääosin kasvatettiin itse, tai hankittiin luonnosta metsästämyllä ja keräämyllä. Ravinnon hankinnan vaatima työ ja vaiva koettiin ja tajuttiin konkreettisesti. Talvella ei ollut tarjolla tuoreita mansikoita, tomaatteja, salaateja tai muita kesäsesongin tuotteita, vaan tuolloin hyödynnettiin kerättyä ja säilöttyä satoa kasvukaudelta joka oli päättynyt. Kevään korvilla raaka-aineiden runsauksessa ei ollut kehumista, kun talven varastot alkoivat olla loppuun käytetyt. Löyttyniemen mukaan (2013a) teknologian kehityksen myötä ruokatalouttamme ovat mullistaneet suuresti ensin yleistynyt jääkaappi, sen jälkeen pakastin sekä lopulta lähes joka kotitalouden valloittanut mikroaaltouuni. Kullakin näistä on ollut suuri merkitys siinä, millä tavoin ruoan säilöntä, hankkimistiheys sekä valmistamistavat ovat muuttuneet. Nykyään ruoka ostetaan koteihin pääosin kaupoista, joissa ne ovat esillä hyllyissä pakattuina hygieenisiin pakkauksiin. Valikoimaa on runsaasti sekä tuoretuotteina että säilykkeinä. Kun katselee esimerkiksi lihaosastolla myytävien tuotteiden pakkausrivejä, tuotteista on usein vaikeaa hahmottaa, mistä eläimestä ja mistä koh-

dasta ruhoa ne ovat peräisin. Maalaiselämästä etäännyksen myötä ruoan luonnollista ketjua pellolta tai navetasta ruokakaupan hyllyyn ei tunneta kovinkaan hyvin. Monia ruoan alkuperään itsestään selvästi liittyviä asioita, kuten teurastamista, vieroksutaan ja piilotellaan länsimaisessa kulttuurissa. (Kauppinen 2015)

10 Kyselyn tulokset

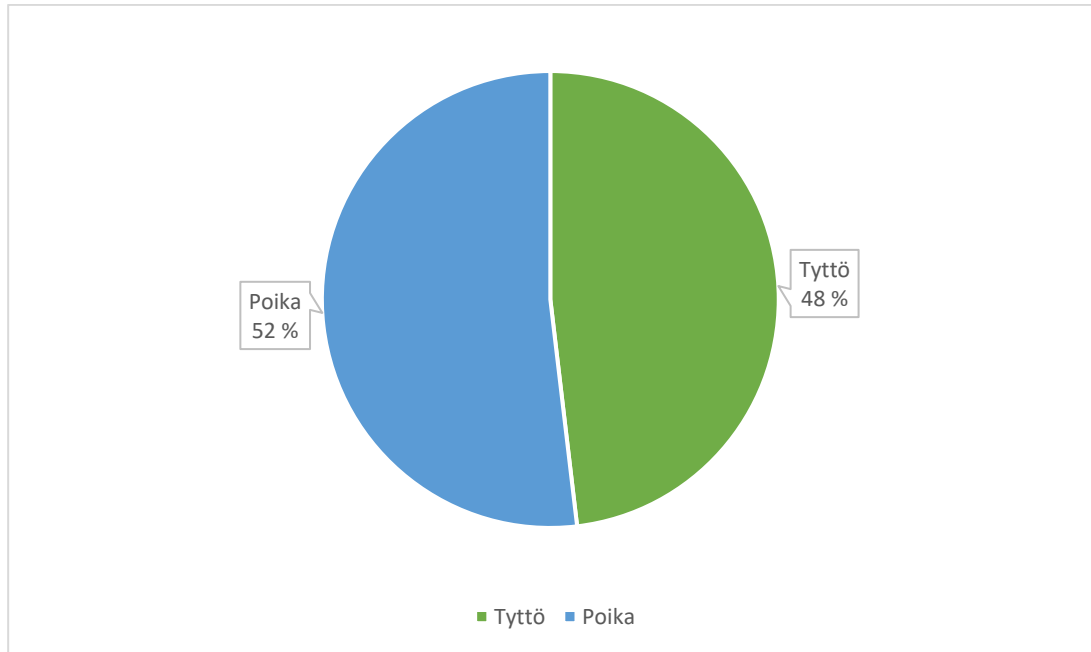
10.1 Kyselylomakkeen kysymysoSION vastaukset:

Kyselyyn osallistui yhteensä 160 oppilasta. Ikäjakauma painottui viides- ja kuudesluokkalaisiin, koska he edustavat suurempaa oppilaitosta kuin kyselyyn osallistuneet alaluokkalaiset edustavat. Ikäjakauma oli kuvion 3 mukainen:



Kuvio 3. Vastaajien ikäjakauma

Ensimmäisessä kysymyksessä selvitettiin vastaajan sukupuoli. Sukupuolijakauma oli melko tasainen, kuvion 4 mukaisesti.



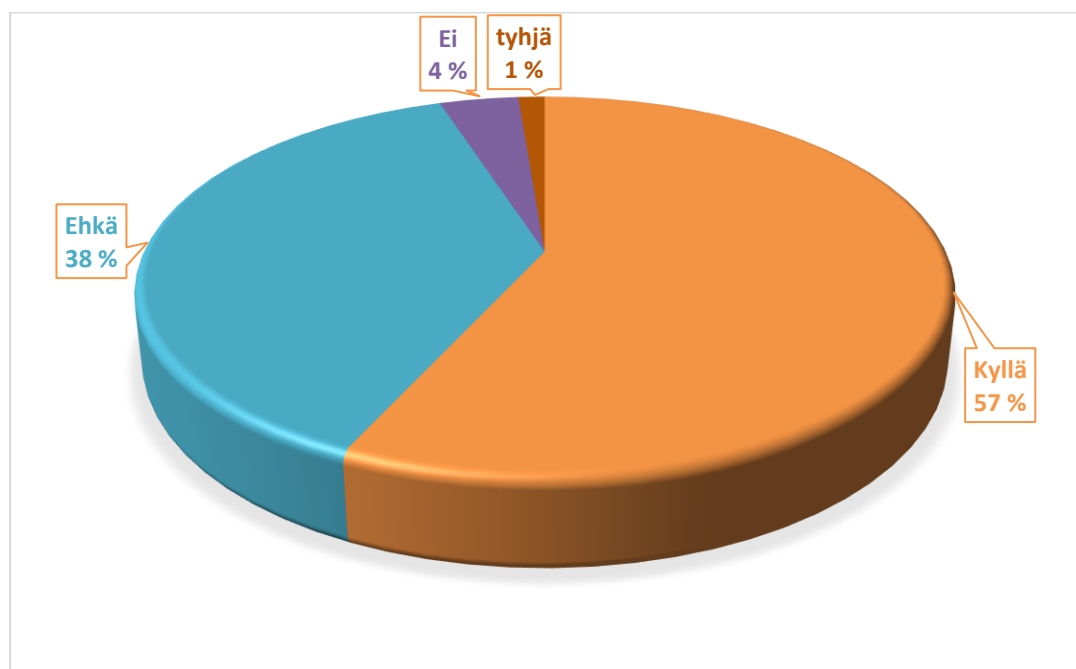
Kuvio 4. kyselyyn vastanneiden sukupuolijakauma

Toisella kysymyksellä haluttiin selvittää, kuinka moni lapsista on käynyt maatilalla. Vastanneista 79 % vastasi myöntävästi kysymykseen. Osa lapsista täsmensi vastaukseen kertomalla, että joko asuu itse maatilalla tai tuntee lähistöltään jonkun tilan, jossa on käynyt vierailemassa.

Korkea prosentti myönteisten vastausten osalta koskee vain tutkimukseen osallistuneita lapsia, eikä se ole suoraan vertailukelpoinen koko maan alakoululaisiin suhteutettuna. Tämä johtuu siitä, että kyselyyn osallistuneista lapsista kaikki 1-4.luokka-asteen oppilaat käyvät maalaisympäristössä sijaitsevaa koulua, ja näistä oppilaista monella on kosketuspintaa maatilojen toimintaan joko kotoaan tai asuinympäristönsään. Myös tutkimukseen osallistuneista 5-6.luokka-asteen lapsista osalla on jonkinlainen kontakti maatilalla elämään joko kotinsa tai asuinympäristönsä kautta. Jos vastaava tutkimuskysely tehtäisiin täysin urbaanissa ympäristössä sijaitsevan koulun oppilaille, maatilalla käyneiden lasten prosentuaalinen osuus saattaisi olla huomattavasti tämän tutkimuksen tulosta alhaisempi.

Kolmannessa kysymyksessä kysyttiin, tietävätkö vastaajat, mistä ruoka tulee. Lisäksi heitä pyydettiin kertomaan muutamalla sanalla, mistä ruoka heidän mielestään tulee. Lapsista 57 % kertoi tietävänsä, mistä ruoka tulee. 38 % vastasi ehkä tietävänsä, 4 % ei tiennyt ja 1 % jätti vastaamatta kysymykseen.

Vastausten perusteella lähes puolelle vastanneista ruoan alkuperä ei ole täysin tai lainkaan selvää. Tämä kertoo siitä, että opetusta ruoan alkuperästä pitäisi antaa lisää. Myös kodin ja koulun ulkopuolella lapset tarvitsevat enemmän sekä oikeaa tietoa että käytännön mallia ruoan synnystä, raaka-aineista ja niiden valmistamisesta ruoaksi. Ruoanlaittoa sekä ruokatietoutta opettavia, lapsille suunnattuja kokkikerhoja on järjestetty jo kauan mm. 4H-yhdistyksen (4H 2017) sekä Marttaliiton (Martat 2017) toimesta, mutta ne tavoittavat vain pienen osan kouluikäisistä lapsista. Kuviosta 5 ilmenee lasten vastausten jakauma esitettyyn kysymykseen.



Kuvio 5. Vastausten jakauma prosentteina

Kysymykseen siitä, mistä ruoka lasten mielestä tulee, vastattiin seuraavin sanoin: Ruoka tulee eläimistä, lehmästä, possusta, maatilalta, viljasta, kasviksista, ulkoa, jauhoista, kaupasta, pellosta, karjatiloilta, maitotiloilta, maatiloilta sekä jääkaapista. Vastausten perusteella monet lapset tietävät ainakin jossain määrin sen, mistä ruoka tulee. Saatu tieto on kuitenkin hyvin pintapuolinen, eikä anna lisätietoa siitä, kuinka hyvin lapset ovat perillä ruoan alkuperästä ja tuotannosta kokonaisuudessaan.

Neljäs kysymys oli vapaamuotoisempi. Siinä kysyttiin, pitääkö vastaaja tärkeänä sitä seikkaa, että kotimaassamme tuotetaan ruokaa, ja jos pitää, niin miksi.

Kysymykseen vastanneista lapsista 80 % vastasi kyllä. 5 % vastanneista ei pitänyt asiaa tärkeänä, ja loput 15 % eivät osanneet sanoa mielipidettään asiaan.

Kotimainen ruoantuotanto on seikka, jota alakouluikäiset lapset eivät välttämättä vielä kovinkaan paljoa ajattele. Jos kotona ruoan maantieteelliselle alkuperälle ei anneta painoarvoa, ei lapsikaan välttämättä tule asiaa edes ajatelleeksi. Asiasta puhutaan nykyisin julkisessa keskustelussa paljon, mutta yllättävän moni kuluttaja ei pidä sitä kovinkaan tärkeänä tehdessään ostopäätöksiä ruokakaupassa. Jos ruoan alkuperästä puhutaan riittävän usein lapsen kasvuympäristössä, lapsi oppii itsekin pohtimaan asiaa ja sen merkitystä, sekä haluaa tietää siitä enemmän.

10.2 Lomakkeen vapaa osio, lasten esittämiä kysymyksiä:

Kyselyn lopuksi vastaajia pyydettiin kirjoittamaan ylös heidän mieleensä nousseita kysymyksiä, joita he tahtoisivat tietää ruoan alkuperästä tai esittää ruoan tuottajille. Lapset esittivät ikäryhmittäin eriteltynä monenlaisia kysymyksiä, joista osa toistui useampaan kertaan ja useissa ikäryhmissä. Kysymys ”Mistä ruoka tulee?” esitettiin jollain tavoin kaikissa ikäryhmissä useampaan kertaan. Kysymys on suppeasta sanamuodostaan huolimatta hyvin laaja käsite, ja sen sisältöä ja merkitystä olisi tärkeää tehdä tutuksi lapsille.

Lasten esittämien kysymysten perusteella heitä kiinnostaisi oppia monipuolisesti lisää siitä, millaista ruoan tuottajien työ on. Perusasiatkin vaikuttavat herättävän paljon kysymyksiä, josta voidaan päätellä, että tietoa aiheesta pitäisi opettaa enemmän. Lapset ovat kiinnostuneita niin kasvi- kuin eläinperäisenkin ravinnon koko elinkaaresta. Kasvien kasvu-aika, viljelyn vaiheet sekä tuotannossa käytettävät työkoneet kiinnostavat monia lapsia. Tuotantoeläinten kohtelu, hyvinvointi ja tuottajien oma suhtautuminen tiloilla kasvatettaviin eläimiin askarruttavat lapsia sitä enemmän, mitä vanhempia nämä ovat. Lapsia kiinnostaa myös tuottajien ajatukset heidän työnsä vaativuudesta ja siihen käytettävästä ajasta, työn mielekkyydestä, tuottajan työnkuvasta, työstä saatavasta palkasta sekä tuottajien perusteista heidän teemmäänsä ammatinvalintaa kohtaan. Jonkin verran kysymyksiä oli esitetty myös asian vierestä, mutta näillä kysymyksillä ei tutkimuksen kannalta ole painoarvoa.

Maatilavierailuiden mahdollistaminen nykyistä useammin, ja nykyistä suuremmassa laajuudessa tarjoaisi varmasti mielekkään ja avartavan tavan niin lapsille kuin heidän opettajilleenkin päästä tutustumaan ruoan tuotantoon ja alkuperään paremmin. Näiden resurssien puutteen vuoksi maatiloilla kuvattavan, niiden toimintaa ja ruoan ketjua tutummaksi tekevän videomateriaalin tuottaminen vapaaseen käyttöön olisi tärkeää nyt.

1.-luokkalaisten esittämiä kysymyksiä:

- *Mistä ruoka tulee?
- *Kuinka monta tuntia päivässä teet töitä?
- *Haluan tietää mistä tulee ruoka?
- *Miten vehkeillä ajetaan?
- *Mistä karkit tulee?
- *Miten lehmää hoidetaan?

2.-luokkalaisten esittämiä kysymyksiä:

- *Miten lehmänmaito tehdään kylmäksi?
- *Onko työ rankkaa?
- *Mistä karkki tulee?
- *Miten eläimiä hoidetaan?
- *Mistä pihatikoit(?) tulee?
- *Mitä koneita on?
- *Mistä makarooni tulee?
- *Mistä ruoka tulee?
- *Kuinka viljellään?
- *Haluaisin tietää onko maanviljelijällä rankkaa?

3.-luokkalaisten esittämiä kysymyksiä:

- *Miksi suomeen tuodaan ulkomailta ruokaa?

- *Onko maanviljelijän työ raskasta vai hauskaa vai molempia?
- *Mistä sitä tulee?(ruokaa)
- *Miltä tuntuu olla maanviljelijä?
- *Miten tietää onko ruoka myrkytetty?
- *Miten paljon palkkaa saatte?

4.-luokkalaisten esittämiä kysymyksiä:

- *Miten vaikka ruuaksi päätyviä eläimiä kohdellaan?
- *Saisinko niistä ylijäämät?
- *Maidon tuottamisesta?
- *Mistä ruoka tulee?
- *Onko se helppoa ja minkälaista on se työ?
- *Mistä muualta ruoka tulee kuin jääkaapista?
- *Onko se rankkaa?
- *Missä on maatiloja?

5.-luokkalaisten kysymyksiä:

- *Pystyykö vesimeloonia tai päärynää kasvattaa Suomessa?
- *Tuleeko siitä paha mieli jos teurastaa eläimiä? / Säälitkö eläimiä kun niitä teurastetaan?
- *Voiko kaikkia eläimiä syödä?
- *Kuinka kauan eläinten kasvu kestää? / Kuinka kauan eläinten kasvatuksessa menee?
- *Mitä kuuluu ruuan saamiseen?
- *Miten porsas kasvaa?
- *Miten ruoka tehdään?
- *Mistä kaikki eläimet on peräisin?/ Mistä kaikki eläimet tulee?
- *Mistä ruoka tulee?
- *Kuinka isoja pellot on?/ Kuinka isoja pellot ovat?
- *Mistä määmi tulee?

- *Onko maanviljely ja eläinten kasvattaminen raskasta ja mitä ajattelet kun työskentelet maatilalla?
- *Ootko ite käynyt maatilalla joka on iso?
- *Onko eläinten teurastaminen surullista ja säälitkö eläimiä?
- *Onko maatilalla kova hälinä kun on paljon eläimiä?
- *Onko teurastuseläimillä hyvät olot?
- *Miksi valitsit tämän ammatin?
- *Eikai eläimiä kiduteta kun ne teurastetaan?
- *Kauanko kana lämmittää munaa?
- *Miksi eläimiä kohdellaan yleensä niin huonosti?
- *Miksi pitää ottaa niin paljon eläimiä jos niitä ei voi hoitaa kunnolla?
- *Jos johonkin yksilöön (tykästyy tms.??) ja se pitäisi teurastaa, niin mitäs sitte?
- *Kuka teurastaa esim. kanat ja possut?
- *Onko maatilalla pito kivaa?
- *Kuinka kauan viljan kypsyminen kestää?
- *Käytetäänkö alpakoista vain villa?
- *Minkä ikäinen kana on jo syömäkelpoinen?
- *Mitä eläimille syötetään ennen teurastusta?
- *Miten maatilalla eläimet vaikuttavat allergikkoihin?
- *Kuinka kauan hevosen kengitys kestää?
- *Onko porsaat kivoja?
- *Onko lehmän maito kylmää vai lämmintä?
- *Kauanko kana munii?
- *Lyödäänkö kanalta pää irti kirveellä kun se teurastetaan?
- *Monta munaa kana munii vuodessa?
- *Kuinka paljon lehmistä saadaan maitoa päivässä?
- *Kanat ei lennä mutta onko se totta?
- *Onko hevoset älykkäitä?
- *Tykkääkö lampaat pullasta?
- *Kuinka kauan siihen menee että vilja kasvaa?
- *Onko kanat kivoja?
- *Mitä teet?

- *Kuinka paljon yleensä lampaasta tulee villaa?
- *Kuinka kauan yleensä sika elää?
- *Kuinka nopeasti kana juoksee?
- *Kuinka paljon lehmästä tulee maitoa?
- *Kuinka kovaääninen kanan ääni on?
- *Kuinka paljon pidät luonnosta 10%-100%?
- *Tykkäätkö luonnosta?
- *Oletko tutustunut eläimiin?
- *Pidätkö eläimistä?
- *Onko opiskelu kivaa?
- *Onko opiskelussa asioita, joita et osaa?
- *Onko opiskelussa helppoja asioita?

6.-luokkalaisten esittämiä kysymyksiä:

- *Kuinka helposti voi saada salmonellan?
- *Mistä eläimet tulee, miksi se maistuu jollekin?
- *Miksi koulun perunat sekä perunamuussi maistuu kumimaiselle?
- *Montako kertaa traktorit pitää huoltaa vuodessa?
- *Miksi joka ruualla on aina näkkileipää?
- *Miksi lehmiä ei enää kesällä päästetä laitumille ulos?
- *Miksi laktoositon maito on aina lämpimässä eikä kylmässä?
- *Kuinka monta possua, nautaa ja kanaa teurastetaan vuodessa?
- *Miksi ruokaa ei tehdä kouluilla?
- *Onko teurastaminen kivaa?
- *Mistä suklaamurot tulee, vitsi?
- *Onko ruoan tuotanto vaikeaa vai helppoa?
- *Saako Suomessa pitää eläimiä nälässä tai verestää elävänä?
- *Onko ruoan tuotanto helppoa?
- *Miksi maatalouskorvaukset ovat myöhässä?
- *Mitä ruokaa maatilalla yleensä syödään?
- *Kuinka paljon ruokiin joissa sanotaan "ei lisäaineita" on kuitenkin lisätty lisäaineita?

- *Tuntevatko eläimet kipua kun ne tapetaan vai tapetaanko ne kivuttomasti?
- *Veneen alta kuului suorastaan ihanaa laulua. Mikä veneen alla lauloi?
- *Elävätkö eläimet hyvissä oloissa?
- *Onko ruoka kotimaista ja kuljetus ympäristöystävällistä?
- *Saavatko ne elää hyvän ja onnellisen elämän?
- *Mistä suurin osa ruokaa on peräisin?
- *Voiko joissain maatiloilla käydä katsomassa eläimiä?
- *Miten ruoka valmistetaan?
- *Kauan kestää että ruoka tulee myyntiin?
- *Miten puuro tehdään?
- *Miten maitoa tuotetaan kunnollisesti?
- *Mistä kebab tulee?
- *Miten eläimiä kohdellaan?
- *Miksi ruokaa ei tehdä koululla?
- *Montako eläintä pistetään lihoiksi vuoden aikana?
- *Miksi jälkiruokaa ei ole useammin?
- *Miten eläimet lopetetaan?
- *Miksi esim. HK:n sinisessä lihaa on vain about 15% ja paljon muita ei lihaa sisältäviä aineita?
- *Onko lehmän anatomia mielenkiintoista?
- *Miksi koulun perunamuusi on paljon erilaisempaa ja pahempaa kuin kotona, mitä tehdään toisin?
- *Onko tuotantoeläimillä yleensä hyvä oltavat?
- *Miksi monissa maissa tuotteissa ei ole paljoa esim. ketsupissa tomaattia?
- *Onko jotkut ruuat keinotekoisia?
- *Onko kaikki terveellistä?
- *Voiko niistä saada ruokamyrkytyksen?
- *Voiko ruuan tuotantoa tehdä itse?
- *Mikä on Suomen suurin teurastamo?
- *Kohdellaanko eläimiä huonosti enne teurastamista?
- *Miksi jotkut teurastamot kohtelevat eläimiä väkivaltaisesti tai huonosti ilman rangaistusta?

- *Onko pekoni hirveen super hyvää?
- *Mikä on paras vuodenaika kerätä sieniä ja marjoja?
- *Pestäänkö kaikki marja ennen kuin ne laitetaan myyntiin?
- *Miten ruoka päätyy koteihin?
- *Miten ruoka pysyy syömäkelpoisena?
- *Mistä pizza tulee? Tai mistä McDonaldsin ruoka tulee?
- *Miksi ruoka on keksitty?
- *Tuleeko kaikki raaka-aineet Suomesta?
- *Onko joissain raaka-aineissa "pöpöjä/myrkkijä"?
- *Miten kotimaiset tuotteet on parempia kuin ulkomaalaiset?
- *Missä kouluruoka tehdään?
- *Onko koulun ruoka aina peräisin Suomesta?
- *Mistä ruoka siis yleensä tulee?
- *Onko Suomessa peruskouluja joissa ei ole ilmaista ruokaa tai kylän kattausta?
- *Mistä ruoka tulee?

Alaluokkien opettaja Outi Ojalan vastaukset opettajille esitettyihin kysymyksiin:

Moi

Ruuan alkuperää ja tuottamista opetetaan jonkin verran ympäristötiedon tunneilla. Alaluokilla esim. olemme opiskelleet viljoja ja esim. syksyn satoa omassa puutarhassa ja luonnossa. Ympäristötiedossa myös ollaan tutustuttu esim. maaseutu- ja kaupunkiympäristöön. Siinä yhteydessä ollaan usein puhuttu maataloudesta ja esim. miten maito tai leipä kaupan hyllyille tulee. Joitain projekteja on myös vuosittain ruuan tuottamiseen liittyen, muistaakseni esim. Marttojen kautta on käynyt joskus koululla vierailija ja jotain materiaaleja on jaettu netissä koulukäyttöön erilaisten teemaviikkojen yhteydessä. Materiaalia löytyy jonkin näiden teemaviikkojen lisäksi opettajien oppaissa. Maatilavierailut yms. on aika lailla open aktiivisuuden ja rahankeruun varassa esim. ilmaisia reissuja ei tähän teemaan liittyen ole ollut vaan retket on tehty luokkaretkinä luokan keräämillä rahoilla. Joitain kivoja maatilamatkailukohteita Jyvässeudullakin löytyy. Oravasaressahan meillä on hieno mahdollisuus tutustua esim. viljelyyn omalla kylällä.

Opetussuunnitelma ei määrittele miten laajasti asiaa pitäisi käsitellä, mutta esim. tokaluokan ympäristötiedon sisällöissä on mainittu aiheena ravinnontuotantoon tutustuminen. Eli jollain tavalla pitäisi asiaa käsitellä, mutta tosiaan sisältö ja laajuus on opettajasta kiinni. (Ojala 2017)

Kuudesluokkalaisten opettaja Mailis Helistö-Korven vastaukset opettajalle esitettyihin kysymyksiin:

Hei!

Aika paljon kiperiä kysymyksiä. Ruokaa käsitellään paljonkin terveystiedossa sekä alasta yläkoulussa tyyliin, millaista on monipuolinen ravinto (lautasmalli ja ruokapyramidi). Varsinkin yläkoululaisten kanssa puhun paljonkin ruuan eettisyydestä, omassa luokassa kyllä myös.

Ruuan alkuperäasioista juttua tulee yleensä silloin, kun käy joku moka kuten nyt brasilialaisen lihan kanssa. Silloin tällöin saadaan koululounaalla jotakin paikallista kuten särkiruokaa.

Olen luokkani kanssa käynyt maatilaretkellä toissa keväänä sellaisella tilalla, joka on hyvin omavarainen. Se oli upea kokemus kaikille.

Materiaalia ei varsinaisesti ole valmiina, pitää seurata lehtiä ja muuta mediaa.

Hei!

Sellainen asia tuli vielä mieleen, että meillä oli uuden Opsin mukaisia MONO-pajoja kolmena päivänä tänä vuonna. Näissä opiskeltiin monimuotoisesti ryhmissä, joissa oli oppilaita luokilta 1-9 ja erityisluokat mukana. Yksi paja oli Kestävä kehitys, jossa puhuttiin paljonkin ruuan alkuperästä ja reilusta kaupasta ja pelattiin ruokapeliä, missä etsittiin ympäristöä vähiten rasittava ruokalaji eli ilmastoystävällisin ruoka. Meidän koulun kaikki oppilaat olivat tässäkin pajassa.

Seiskaluokkalaisten kanssa varsinkin, mutta hyvin yleisesti koko koulussa on tänä vuonna puhuttu lihan syönnin vähentämisestä ja kasvisruuan osuuden lisäämisestä jokaisen ruokavaliossa. Kaupunki lisää lounastarjonnassaan kasvisruokia. Seiskojen kanssa on puhuttu myös riistan ja metsämarjojen sekä -sienten käytön hyvistä puolia. (Helistö-Korpi 2017)

Opettajilta saatujen vastausten perusteella voidaan todeta, että resurssit koulussa tapahtuvaan ruokaopetukseen ruoan alkuperän kannalta ovat nykytilanteessa melko suppeat. Opettajan omasta aktiivisuudesta riippuu hyvinkin paljon se, millä tavoin ja kuinka laajasti ruoan alkuperätietoutta lapsille kussakin luokassa opetetaan. Opettajan tulee itse seurata mm. mediakeskusteluja ja ajankohtaista uutisointia aiheesta. Pääpaino koulujen ruokaopetuksessa on ravitsemuksellinen, mutta myös alkuperään liittyvää tietoutta pyritään lisäämään eri tavoin. Tästä esimerkkinä kouluruokailu, jonka puitteissa pyritään tarjoamaan monipuolisesti myös kotimaista ja sesonkien mukaista ruokaa. Myös mm. koulun järjestämällä yhteisillä marjastusretkillä ja pilkki-tapahtumilla voidaan opettaa luonnontuotteiden hyödyntämistä ruoaksi tavalla, jossa ruoan alkuperä tulee osaltaan tutuksi myös.

Opettajien vastauksista ei selvinnyt se, millaisia materiaaleja heillä on käytettävissä omassa koulussaan, ja kuinka paljon he hyödyntävät työssään aiemmin mainittuja ilmaisia materiaaleja, joita eri tahot ovat julkaisseet. Tästä olisi hyvä tehdä tutkimusta lisää, jotta uusia materiaaleja tuotettaessa osattaisiin vastata niiden käyttäjien tarpeisiin mahdollisimman hyvin.

11 Johtopäätökset

Lasten tietämys ruoan alkuperästä sekä tuotannosta on muuttunut muutamassa vuosikymmenessä huolestuttavan heikoksi. Syitä tähän on monia. Maamme asumisrakenteen muutosten myötä yhä useampi asuu kaupungeissa ja muissa tiheästi asutuissa keskittymissä. Kaupunkilaistumisen sekä omavaraistalouden näivettymisen seurauksena yhä useampi on vieraantunut maaseudun elinkeinojen, erityisesti maatalouden toiminnan tuntemuksesta. Ruoka tuotetaan edelleen maataloilla, mutta yhä harvempi tietää oikeasti, mistä ja kuinka ruokamme tulee. Ruoka hankitaan nykyisin enimmäkseen kaupoista, ja vain pieni osa väestöstä kasvattaa itse edes osan omassa taloudessaan syötävästä ruoasta. Enää ei ole mitenkään tavatonta, että perheiden päivittäinen ruokailu tapahtuu pääasiassa työpaikoilla ja koulussa, ravintoloissa käydään usein syömässä, ja kotona itse tehty ruoka on korvattu jopa täysin puolivalmis-teilla, valmisruoalla ja erilaisilla välipaloilla. Monissa perheissä ei ehditä viettämään

juurikaan yhteisiä ruokailuhetkiä, kun aikataulutetut harrastukset ja muut menot määrittävät elämää jatkuvasti. Monelle ruoka on vain välttämätön polttoaine, joka nautitaan ohimennen, milloin missäkin. Toisaalta uudelleen elpymässä on myös aitoihin raaka-aineisiin perustuva, perinteistä ruoanlaittoa ja yhdessä syömistä suosiva aate, jonka voimme vain toivoa vahvistavan asemaansa uudelleen ruokakulttuurissamme. Yhdessä kotitekoisen ruoan laittamista ja syömistä, ja näiden moninaisia positiivisia vaikutuksia kaiken ikäisiin ihmisiin olisi vaikeaa korvata millään muulla.

Jo päättyneellä vuosituhannella havahduttiin huomaamaan, että tv- ja muu mainosmedia muokkaavat lasten ruokatietoutta ja ruokavalintoja huonoon, mm. liikalihavuutta ja muita negatiivisia ilmiöitä aiheuttavaan suuntaan. Aihetta on tutkittu eri puolilla maailmaa paljonkin, ja keinoja haitallisten ilmiöiden leviämisen hillintään on pohdittu sekä kansallisesti että kansainvälisesti. Mainonta on käynyt ajan myötä yhä aggressiivisemmaksi, kun sen laajuus ja hallittavuus ovat Internetin ja älylaitteiden käytön yleistymisen myötä räjähtäneet käsiin. Keinoja rajoittaa etenkin verkossa tapahtuvaa mainontaa on kovin vähän. Suurina toimialoina mm. elintarviketeollisuus ja kauppa pääsevät vaikuttamaan monella tavoin siihen, että ne saavat levitettyä tehokkaasti itselleen suotuisaa viestintää, ja niiden etu toteutuu niin ruokavalistuksessa kuin arjen ruokavalinnoissammekin. Mediaa emme voi hallita, mutta helposti saavutettavia, luotettavia tietolähteitä voimme luoda lisää. Totuudenmukaista tietoa täytyy saada enemmän helposti tavoitettaville, ja lastemme kiinnostusta ruoan alkuperätietouteen ruokkia jo varhaiskasvatusvaiheessa.

Tutkimukseen osallistuneet lapset esittivät vapaiden kysymysten osiossa monenlaisia kysymyksiä ruoan alkuperään ja tuotantoon liittyen. Kysymys: ”Mistä ruoka tulee?” eri muodoissaan toistui useaan otteeseen kaikissa tutkimuksen ikäryhmissä. Tämä antaa voimakasta viestiä siitä, että lapset eivät oikeasti koe tuntevansa kovin hyvin ruoan syntyä, mutta se kiinnostaisi heitä. Vastaustensa perusteella lapset pitivät tärkeänä sitä, että kotimaassamme tuotetaan ruokaa, vaikkeivat välttämättä asiakokonaisuutta vielä ymmärräkään kovin laajasti. Lasten esittämien kysymysten perusteella voidaan päätellä, että viides- ja kuudesluokkalaiset ymmärtävät jo lihaperäisen

ruoan tulevan eläimistä paremmin kuin heitä nuoremmat vastaajat. Näissä ikäryhmissä eläinten hyvinvointi, kivun kokeminen ja kuolema askarruttavat lapsia enemmän kuin nuorempien oppilaiden ryhmissä. Myös ruoantuottajien työn vaativuus, mielekkyys ja palkitsevuus herättivät kysymyksiä sitä enemmän, mitä vanhempia niiden esittäjät olivat. Olisi tärkeää, että lapset kasvatettaisiin jo pienestä pitäen ymmärtämään ruoan alkuperä, ja sitä kautta oppia kunnioittamaan ja arvostamaan ruokaa nykyistä paremmin. Aivan erityistä arvostusta tulisi opettaa ruokaa kohtaan, jonka vuoksi jokin elävä olento on antanut elämänsä. Jos ruoan alkuperää ei tunneta hyvin, sitä on vaikeaa osata arvostaa asiaankuuluvalla tavalla.

Tutkimuksen kohderyhmä oli verrattain pieni, joten sen tulokset eivät suoraan ole vertailukelpoisia koko maan alakoululaisiin. Maassamme toimii noin 1500 alakoulua, joten opetuksen taso ja laajuus ruoan alkuperätietouden suhteen voi vaihdella suurestikin eri koulujen välillä. Jotta saataisiin selville se, kuinka hyvä lasten ruoan alkuperätuntemuksen taso koko maassamme on ja millä tavoin sitä tulisi parantaa, tarvittaisiin valtakunnallisessa mittakaavassa toteutettavaa tutkimusta.

Tutkimuksen perusteella voidaan todeta, että nykyaikaisessa, helposti saavutettavassa muodossa olevalle, ruoan tuotantoa ja alkuperää käsittelevälle oppimateriaalille olisi tarvetta. Nyt opettajat hankkivat pääasiassa itsenäisesti tietoa aihepiiristä, mikä edesauttaa heitä pitämään tietotasonsa näiltä osin ajantasaisena. Ruoan alkuperätietoudessa on paljon perusasiaa, joka ei muutu ajankuvan muutosten myötä, ja jolla on suuri merkitys kokonaisuuden ymmärtämisen kannalta. Perusasioiden opettaminen riittävän hyvin luo hyvä pohjan ymmärtää ruoan alkuperää, ja peilata myös ajankohtaista uutisointia jota ruokaan liittyen julkaistaan. Ruokaan liittyvistä asioista uutisoidaan paljon, ja etenkin skandaalinomaiset tapahtumat saavat paljon huomiota eri medioissa. Jos ruoan alkuperää ei tunne riittävästi perusasioiden osalta, median ja mainosmaailman luomien mielikuvien kautta muodostettu käsitys ruoasta ja sen alkuperästä voi olla hyvinkin virheellinen. Ohimenevät skandaalit nostavat aallokon hetkeksi, ja jättävät lasten mieleen lähinnä pirstaleista tietoa jolla ei ole merkitystä perusasioiden ymmärtämisen kannalta. Ruoaksi kasvatettavien kasvien ja eläinten

elinkaari ja niihin vaikuttavat tekijät eivät juurikaan muutu, vaikka uutisointi ja trendit ruoan ympärillä vaihtelevat.

Tutkimuksen perusteella lapsilla on jonkin verran tietoutta ruoan alkuperästä, mutta hajaannusta tietotasossa sekä aukkoja tietämyksessä ilmenee kaikissa tutkimuksen ikäluokissa. Maaseudusta vieraantumisen myötä ruoan koko elinkaari pellolta pöytään on yhä useammalle tuntematon ainakin osittain. Sitä ei välttämättä tarvitse juuri ajatella, koska ruokaa on saatavilla yli tarpeidemme, ja sen hankkiminen on helppoa ja vaivatonta. Sitä suuremmalla syyllä ruoan alkuperätietoutta olisi tärkeää opettaa todenmukaisesti ja mahdollisimman käytännönläheisesti lapsillemme, jotta myös arvostus ruokaa kohtaan saataisiin elpymään.

Jatkuvasti pienenevät perusopetukseen suunnatut resurssit vaikuttavat väistämättä siihen, ettei kouluilla ole varaa ostaa käyttöönsä riittävästi opetusmateriaaleja, joilla voisi opettaa lapsille ruoan alkuperään liittyviä asioita paremmin ja enemmän. Myöskään käytäntöä tutuksi tekeviä vierailuja erilaisilla tuotantotiloilla on vaikeaa järjestää, kun rahaa kustannusten kattamiseen ei ole. Tilanteessa jossa kouluilla on käytävissä vain rajallinen määrä rahaa ja muita resursseja, ensimmäisenä joudutaan karsimaan vähemmän opetussuunnitelmassa painoarvoa saavista oppiaineista, joihin myös ruokatietous ruoan alkuperän tuntemuksen kannalta kuuluu. Siksi ilmaisten, nykyaikaisten opetusmateriaalien tuottaminen on ajankohtaista ja tärkeää, ja uutta materiaalia tulisi tuottaa monipuolisesti kaikkien saataville.

Nyt ja tulevaisuudessa julkaistavan oppimateriaalin ohella on tärkeää herättää ja pitää yllä keskustelua sekä ehdotuksia siitä, kuinka lapsille voitaisiin järjestää nykyistä enemmän ruoan tuotantoa käytännön tasolla tutuksi tekeviä maatilakäyntejä, tuottajatapaamisia sekä muita ruoan alkuperää tunnetuksi tekeviä tapahtumia yhdessä tuottajaportaan sekä muiden sidosryhmien kanssa. Koulujen tiukkojen toimintaresurssien vuoksi retkiä maatiloille ei moni koulu pysty järjestämään, vaikka kiinnostusta siihen olisikin. Uusia rahoitus- ja toteutusmuotoja parempaan ruokaopetukseen niin käytännön kuin teorian tasolla on tärkeää kehittää. Valtion panostaminen lasten

ruoan alkuperätuntemukseen tämänhetkistä tasoa enemmän olisi tärkeää, vaikka taloudelliset resurssit ovatkin rajalliset myös valtiontaloudessa. Uusi, juuri käytäntöön otettu opetussuunnitelma painottuu jo ensimmäiseltä luokka-asteelta siihen, että kouluissa käytetään uutta teknologiaa hyödyksi opettamisessa ja opiskelemisessä. Teknologian hallitsevalle ja sitä paljon hyödyntäville sukupolville on tärkeää tuottaa myös faktaperusteista, ruoantuotantoa koskevaa oppimateriaalia sellaisessa muodossa, että se kiinnostaa heitä, ja motivoi opiskelemaan aiheesta lisää sekä koulussa että itsenäisesti.

Esimerkiksi suurta suosiota nauttiva YouTube olisi loistava kanava julkaista videomateriaalia, koska se on maksuton sekä julkaisijalle että käyttäjälle, ja tavoittaa helposti suuretkin katsojamäärät. Lasten parissa suosittu ”tubettajat” voisivat olla yksi kiinnostava sidosryhmä ruokavalistuksen tuottamisessa sekä jakamisessa.

Sähköinen materiaali on kiistatta nykyaikaa, mutta sen rinnalla myös painetulla materiaalilla on edelleen oma jalansijansa, sekä peruskouluopetuksessa että muussa koulutuksessa. Siksi uutta oppimateriaalia on tärkeää tuottaa myös paperille painettavaan muotoon.

Ruoka on yksi keskeisistä tekijöistä ihmisenkin eloonjäämisessä, joten sen alkuperän tuntemuksen opettaminen on merkityksellistä. Globaalit ruoantuotannon vaikutukset ovat valtavia. Nykyajan lasten ymmärrys ruoantuotannosta vaikuttaa voimakkaasti siihen, millaisia kuluttajia he tulevat aikanaan olemaan, ja millä perusteella he tulevat tekemään ostopäätöksiä ruokakaupassa käydessään. Tällä on suuri merkitys sekä globaalilla että kansallisella tasolla. Globaalisti ajatellen kaikki ilmastonmuutoksen hillitsemiseen, sekä luonnonvarojemme viisaaseen käyttöön vaikuttavat valinnat ovat ensisijaisesti niitä eniten kuluttavien, eli länsimaalaisten ihmisten vastuulla. Meidän emme voi pestä käsiämme kuluttajavastuusta vain siksi, että olemme pienen ja vähäväkisen maan kansalaisia. Myös suomalaisten kulutustottumukset ovat todella voimakkaasti maapalloomme kuormittavia, ja niissä on paljon parantamisen tarvetta. Oman ruoantuotantomme säilyminen taas edellyttää mm. sitä, että kuluttajat ostavat kotimaisia tuotteita, ja tunnistavat kotimaisen ruoan vahvuudet verrattuna tuontiruokaan. Tulevaisuuden tuottajat ovat tämän päivän lapsia. Maamme omavaraisen

ruoantuotannon säilyminen tulee aikanaan olemaan heidän käsissään, ja siirtymään perimänä myös heidän jälkeläisilleen. Jos lapsemme eivät opi arvostamaan oman maamme ruoantuotannon säilymistä, sen säilymisedellytykset heikkenevät merkittävästi.

Lähteet

A 1250/2014. Valtioneuvoston asetus eräiden maa- ja puutarhataloudesta peräisin olevien päästöjen rajoittamisesta. Viitattu 23.5.2017. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20141250>

A red light for consumer information. 2010. Raportti Corporate Europe Observatory-sivustolla. Julkaistu 10.6.2010. Viitattu 19.5.2017. <https://corporateeurope.org/news/red-light-consumer-information>

Ahokas, T.2016. Suomalainen maatalous henkitoreissaan-”Rahat sähkölaskuun lainattiin naapurilta”. Seura 4.8.2016. Viitattu 21.5.2016. <https://seura.fi/asiat/tutkitut/suomen-maatalous-kituu-rahatsahkolaskuun-lainasin-naapurilta/>

Ajantasainen lainsäädäntö. Finlex. 2017. Hakutulokset ajantasaisesta lainsäädännöstä sanalle ”maatalous” Oikeusministeriön maksuttomassa internet-palvelussa. Viitattu 26.4.2017. http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/haku/?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=maatalous&_offset=20

Aleman-Diaz, A. Augustson, L. Barnekow, V. Currie, D. Inchley, J. Mathison, F. Molcho, M. Samdal, O. Torsheim, T. Weber, M. & Young, T. 2016. Growing up unequal: gender and socioeconomic differences in young people’s health and well-being. Health behaviour in school-aged children (HBSC) study: International report from the 2013/2014 survey. 2016. Tutkimusraportti WHO:n ylläpitämällä verkkosivuilla. Viitattu 19.5.2017. http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0003/303438/HSBC-No.7-Growing-up-unequal-Full-Report.pdf?ua=1

Barba, G. De Henauw, S. Gwodzd, W. Lascorz, N. Pigeot, I. & Reisch, L.A. 2013. Experimental evidence on the impact of food advertising on children's knowledge about and preferences for healthful food. Tutkimusraportti Journal of Obesity-lehden verkkosivuilla 1.3.2013. Viitattu 28.3.2017. <https://www.hindawi.com/journals/job/2013/408582/>

Elintarvikkeiden tuonti Suomeen lähes tuplautunut vuosikymmenessä-Vienti romahti. Talouselämä. Päivitetty 22.9.2015. Viitattu 28.3.2017. <http://www.talouselama.fi/uutiset/elintarvikkeiden-tuonti-suomeen-lahes-tuplautunut-vuosikymmenessa-vienti-rojhti-3486424>

Eläinten hyvinvointi Suomessa- Kansallinen hyvinvointiraportti 2. Tutkimusraportti. Eläinten hyvinvointikeskus. 2016. Viitattu 13.2.2017. https://www.evira.fi/globalassets/elaimet/elainsuojelu-ja-elainten-pito/elainten_hyvinvointi_suomessa-ii-raportti-2016.pdf

Environmental Performance Index 2016. Country overview. Tutkimusraportti Yale Universityn ylläpitämällä verkkosivuilla. Viitattu 19.4.2017. <http://epi.yale.edu/country/finland>

Hanki maukasta lähiruokaa Osta tilalta- päivänä 10.9. 2016. MTK 7.9.2016. Viitattu 23.5.2017. https://www.mtk.fi/ajankohtaista/uutiset/uutiset_2016/fi_FI/Osta_tilalta_paiva/

Hastings, G., Stead, M., McDermott, L., Forsyth, A., MacKintosh, A.M., Rayner, M., Godfrey, C., Caraher, M. & Angus, K. 2003. Review of the research on the effects of food promotion to children. Tutkimusraportti 22.9.2003. Viitattu 8.5.2017. http://www.sfu.ca/cmns/faculty/marontate_j/801/08-spring/ClassFolders/lwase_Masa/SelectedTopicMaterials/foodpromotiontochildren1.pdf

Hiltunen, A. 2013. Lapsilla puutteelliset käsitykset ruuan alkuperästä. Julkaisu Ruokatieto yhdistys ry:n verkkosivuilla 20.6.2013. Viitattu 30.4.2017. <https://www.ruokatieto.fi/uutiset/lapsilla-puutteelliset-kasitykset-ruuan-alkuperasta>

Helistö-Korpi, M. 2017. Opettajan näkökulma koulussa toteutettavaan ruokatietouden opettamiseen. Sähköpostiviesti 30.3.2017. Vastaanottaja S. Laukkanen. Kuudesluokkalaisten luokanopettajan kokemuksia opetuksen toteuttamisesta ja resursseista.

Jamie Oliver launches a food revolution. 2010. Artikkelit Technology, Entertainment and Design converged TED-organisaation verkkosivuilla. Viitattu 1.4.2017. <https://www.ted.com/participate/ted-prize/prize-winning-wishes/food-revolution>

Kananen, J. 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas. Näin kirjoitan opinnäytetyön tai pro gradun alusta loppuun. Jyväskylä.

Karjalainen, E. 2015. Nakki Lautasella. Tammi. Helsinki.

Karjalainen, E. 2015. Uskaltaako lapselle kertoa mistä nakit tulevat? Syotavaksikasvatetut.fi 2.5.2015. Viitattu 10.5.2017. <http://www.syotavaksikasvatetut.fi/uskaltaako-lapselle-kertoa-mista-nakit-tulevat/>

Katajajuuri, J-M. 2016. Food waste and related climate impacts in the Finnish food chain. OECD:n konferenssissa esitetty tiivistelmä tutkimustuloksista koskien ruokahävikkiä ja sen ilmastollisia vaikutuksia. Julkaistu 20.6.2013. Viitattu 23.5.2017. http://www.oecd.org/site/agrfcn/Session%201_JuhaMatti%20Katajajuuri.pdf

Kauppinen, T. 2015 Eläinten hyvinvointi teuraskuljetuksen, teurastuksen ja lopetuksen aikana- tutkimustuloksia kv-symposiumista. Eläintieto.fi 12.10.2015. Viitattu 23.5.2017. <http://www.elaintieto.fi/elainten-hyvinvointi-teuraskuljetuksen-teurastuksen-ja-lopetuksen-aikana-tutkimustuloksia-kv-symposiumista/>

Kauppinen, T. 2016. Eurooppalaiset eläinten hyvinvoinnin neuvottelukunnat kokoontuivat Säätytalolla. Eläintieto.fi 30.6.2016. Viitattu 30.3.2017. <http://www.elaintieto.fi/eurooppalaiset-elainten-hyvinvoinnin-neuvottelukunnat-kokoontuivat-saattytalolla/>

Kotro, J. Jalkanen, L. Latvala, T. Kumpulainen, K. Järvinen, M. & Forsman-Hugg, S. 2011. Mistä suomalainen ruokaketju voi olla ylpeä? Näkemyksiä suomalaisen ruokaketjun lisäarvotekijöistä. MTT Kasvu 15- julkaisu. Jokioinen.

Kurittu, A. 2016. Kausikasvisten kulutustottumukset lapsiperheissä. Opinnäytetyö. 20.12.2016. Jyväskylän Ammattikorkeakoulu. Matkailu- ravitsemus- ja talousala. Viitattu 13.3.2017. <http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/121198/AK-valmis.pdf?sequence=1>

Kurppa, S., Kotro, J., Heikkilä, L., Reinikainen, A., Timonen, K., Peltola, R. & Manninen, O. 2015. Arktinen ruoantuotanto- taustaselvitys ja kiteytysmatriisi. Luonnonvarakeskus. Helsinki. Viitattu 11.4.2017. https://www.arcticfoodfromfinland.fi/sites/arcticfood/files/Etusivu/luke-luobio_47_2015.pdf

Kylän Kattaus. 2017. Jyväskylän kaupungin verkkosivustolla julkaistava tietopankki kaupungin ruokapalvelun toiminnasta. Viitattu 21.5.2017. <http://www.jyvaskyla.fi/ruokapalvelu>

Lehtonen, S. 2012. Sikojen hännät katkotaan useimmissa EU-maissa. Maaseudun Tulevaisuus 13.11.2012. Viitattu 10.3.2017. <http://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/sikojen-h%C3%A4nn%C3%A4t-katkotaan-useimmissa-eu-maissa-1.27909>

Liimatainen, K. 2107. Tästä Brasilian lihaskandaalissa on kyse- maailman suurimpien lihantuottajien synnit voivat kulkeutua suomalaistenkin lautasille. Helsingin Sanomat 19.3.2017. Viitattu 30.3.2017. <http://www.hs.fi/talous/art-2000005133774.html>

Löydä itsellesi sopiva dieetti. 2017. Dieetit.fi-verkkosivut. Viitattu 27.4.2017. <https://www.dieetit.fi/dieetit-ja-ruokavaliot>

Löyttyniemi, R. 2013. Aikamatka arkeen: Ruokailu. Yleisradio. Päivitetty 24.1.2013. Viitattu 23.5.2017. <http://yle.fi/aihe/artikkeli/2012/11/13/aikamatka-arkeen-ruokailu>

Löyttyniemi, R. 2013. Aikamatka arkeen: Työ. Yleisradio. Päivitetty 4.2.2013. Viitattu 27.4.2017. <http://yle.fi/aihe/artikkeli/2013/01/18/aikamatka-arkeen-tyo>

Maatalouden kannattavuus kriisirajoilla 2016. Luonnonvarakeskus 10.3.2016. Viitattu 21.5.2017. <https://www.luke.fi/uutiset/maatalouden-kannattavuus-kriisirajoilla/>

Maatilojen määrä vähenee- toiminta monipuolistuu. 2016. Artikkelit Luonnonvarakeskuksen verkkosivuilla 17.10.2016. Viitattu 31.3.2017. <https://www.luke.fi/maatilojen-maara-vahenee-toiminta-monipuolistuu/>

Mustajoki, P. 2015. Ruokaympäristön muutos selittää pääosan väestöjen lihomisesta. Katsaus. Duodecim-lehti 2015, 131, 15, 1345-1352. Viitattu 18.5.2017. <http://www.duodecimlehti.fi/lehti/2015/15/duo12373>

Naisen rooli keittiössä 1900-luvulla. N.d. Ruokatieto yhdistys ry. Artikkelit Ruokatieto.fi-sivustolla. Viitattu 18.5.2017. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyvatavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/nykypaiva-rakentuu-historian-paalle/naisen-rooli-keittiossa-1900-luvulla>

Niemistö, V. 2017. Tuontiliha piiloutuu laitoskeittiöihin. Turun Sanomat 20.3.2017. Viitattu 30.3.2017. <http://www.ts.fi/uutiset/kotimaa/3441767/Tuontiliha+piiloutuu+laitoskeittioihin>

Niittymaa, V. 2017. Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto: Suomalainen ruoka on ylivoimaisesti puhtainta. Maaseudun Tulevaisuus 21.4.2017. Viitattu 23.4.2017. <http://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/euroopan-elintarvike-turvallisuusvirasto-suomalainen-ruoka-on-ylivoimaisesti-puhtainta-1.185711>

Nummela, M. 2017. Eläköön salmonellavapaa Suomi. Tutkijan blogikirjoitus Eviran verkkosivuilla 15.5.2017. Viitattu 23.5.2017. <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/blogit/2017/elakoon-salmonellavapaa-suomi/>

Ojala, O. 2017. Opettajan näkökulma koulussa toteutettavaan ruokatietouden opettamiseen. Sähköpostiviesti 5.4.2017. Vastaanottaja S. Laukkanen. Alakoululaisten luokanopettajan kokemuksia opetuksen toteuttamisesta ja resursseista.

Oliver, J. 2010. Teach every child about food. Videotallenne luentotilaisuudesta TED-organisaation verkkosivuilla. Viitattu 29.3.2017. http://www.ted.com/talks/jamie_oliver#t-219855

Oppilaitosten määrä laski edelleen, lakkautuksia eniten Etelä-Savossa ja Etelä-Pohjanmaalla. 2016. Julkaisu tilastosta Tilastokeskuksen verkkosivuilla. Viitattu 25.5.2017. http://tilastokeskus.fi/til/kjarj/2015/kjarj_2015_2016-02-11_tie_001_fi.html

Parikymmentä maatilaa pitää avoimia ovia. 2012. Maaseudun Tulevaisuus 17.9.2012. Viitattu 23.5.2017. <http://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maaseutu/parikymment%C3%A4-maatilaa-pit%C3%A4%C3%A4-avoimia-ovia-1.24182>

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet. Määräykset ja ohjeet 2014:96. 2014. Opetushallitus. Viitattu 28.3.2017. http://www.oph.fi/download/163777_perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteet_2014.pdf

Pesticide residues in food: risk to consumers remains low. 2017. Raportti EFSA:n verkkosivuilla 11.4.2017. Viitattu 24.4.2017. <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170411>

Puikkonen, H. 2016. Maatilat pudotuspelissä- isot kasvavat isommiksi. Yleisradio 18.3.2016. Viitattu 31.3.2016. <http://yle.fi/uutiset/3-8753380>

Ponnikas, J. Korhonen, S. Kuhmonen, H-M. Leinamo, K. Lundström, N. Rehunen, A.& Siirilä, H. 2011. Maaseutukatsaus 2011. Maaseutupolitiikka.fi-sivusto. Viitattu

18.5.2017. http://www.maaseutupolitiikka.fi/files/1657/Maaseutukatsaus_2011_www.pdf

Puolanne, E.& Wilenius, M. Työryhmät. 2002. Elintarviketalouden reunaehdot vuoteen 2030 mennessä. ETU 2030. Maa- ja metsätalousministeriön tutkimusraportti 12.2.2002. Viitattu 31.3.2017. https://www.utu.fi/fi/yksikot/ffrc/tutkimus/hankearkisto/kansallinen-ennakointi/Documents/etu2030-MMM_2002_9.pdf

Päivinen, S. 2014. Kouluruoan synnyttävä reilusti alle eurolla. Yleisradio. Päivitetty 29.1.2014. Viitattu 23.5.2017. <http://yle.fi/uutiset/3-7054037>

Rautakoski, S. 2013. Ruokakasvatuksesta hyvinvointia: Alakoululaisten makukoulu. Opinnäytetyö.13.8.2013. Jyväskylän Ammattikorkeakoulu. Matkailu- ravitsemus- ja talousala. Viitattu 8.3.2017. [file:///C:/Users/User/Downloads/Rautakoski_Soili%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/Rautakoski_Soili%20(2).pdf)

Reku, J.2016. Suomen saporolliset siat hämmästyttävät taas EU:ssa. Maaseudun Tulevaisuus 2.2.2016. Viitattu 30.3.2017. <http://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/suomen-saporolliset-siat-h%C3%A4mm%C3%A4stytt%C3%A4v%C3%A4t-taas-eu-ssa-.1.137781>

Ruokaa heitetään roskeen luultua enemmän. 2010. Yleisradio. Päivitetty 22.9.2010. Viitattu 23.5.2017. <http://yle.fi/uutiset/3-5636206>

Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous. N.d. Artikkelin Luonnonvarakeskuksen verkkosivuilla. Viitattu 31.3.2017. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruokaja-ravitsemus/ruokahavikki/>

Ruuan reitti. Ruokakasvatusta alakouluille. N.d. Artikkelin Ruokatieto Yhdistys Ry:n verkkosivuilla. Viitattu 19.4.2017. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatusta-ruuan-reitti-ruokakasvatusta-alakouluille>

Savela, S. 2014. Maatiloilla opetellaan rötösten estämistä. Yleisradio 23.1.2014. Viitattu 21.5.2017. <http://yle.fi/uutiset/3-7047365>

Syödään ja opitaan yhdessä- kouluruokasuositus. 2017. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan julkaisema virallinen suositus. Viitattu 18.5.2017. http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%C2%A6%C3%AAd%C2%A6%C3%AAa%C2%A6%C3%AA_n_ja_opitaan_yhdessa%C2%A6%C3%AA_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1

Talvensaari, L. 2017. ”Keittiön tytöt ovat oppineet valmistamaan lihaa”- Kunta mullisti laitosruokailun lähiruualalla. Aamulehti 25.3.2017. Viitattu 23.5.2017. <https://www.aamulehti.fi/kotimaa/keittion-tytot-ovat-oppineet-valmistamaan-lihaa-kunta-mullisti-laitosruokailun-lahiruualalla-24366700/>

Tarvonen, H-M. 2015. Elintarvikejätit syytävät rahaa ravitsemustieteilijöille- lobbaus voi vaikuttaa tutkimuksiin. Helsingin Sanomat. Päivitetty 4.3.2015. Viitattu 19.5.2017. <http://www.hs.fi/ruoka/art-2000002805823.html>

The 2015 European Union report on pesticide residues in food. 2017. EFSA:n julkaisema tieteellinen tutkimusraportti 7.4.2017. Viitattu 24.4.2017. file:///C:/Users/User/Downloads/Authority-2017-EFSA_Journal.pdf

Toteutuuko lapsen etu elintarvikemarkkinoinnissa? 2017. Kilpailu- ja kuluttajaviraston kansainvälisten kuluttaja-asioiden johtaja Anja Peltosen haastattelu Syö hyvää.fi- verkkosivuilla. Viitattu 17.5.2017. <http://syohyvaa.fi/toteutuuko-lapsen-etu-elintarvikemarkkinoinnissa/>

Towers, L. 2016. Can we manage pigs without tail docking? Artikkelit The Pigsite- verkkosivuilla 3.11.2016. Viitattu 30.3.2017. <http://www.thepigsite.com/swinenews/42610/can-we-manage-pigs-without-tail-docking/>

Tuomaala, E.& Tuominen, S.2017. Värjättyjä oliiveja, kemikaalisprayta ja savunmakua jätteistä- Näin syntyvät ruokahuujaukset, jotka ovat jo miljardibisnes. Yleisradio 17.4.2017. Viitattu 17.4.2017. <http://yle.fi/uutiset/3-9563849>

Työ ja yrittäjyys maaseudulla-toteutunut kehitys ja tulevaisuuskuvia. 2017. Maaseutukatsaus Maaseutupolitiikka.fi verkkosivuilla. Viitattu 27.4.2017. http://www.maaseutupolitiikka.fi/maaseutukatsaus/tyo_ja_yrittajyys_maaseudulla/tyo_ja_yrittajyys_maaseudulla_toteutunut_kehitys_ja_tulevaisuuskuvia

Valmisruoka ja säilykkeet. N.d. Julkaisu Ruokatieto Yhdistys ry:n verkkosivuilla. Viitattu 23.5.2017. https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matkapelloilta-poytaan/elintarviketeollisuus/elintarvikkeiden-valmistus/lihatuotteet#Valmisruoka_ja_sailykkeet

Vierailijat omalla tilalla aina tilan suojavaatteisiin. Eläintautien torjuntayhdistys ETT. 2001. Artikkelit Pellervon verkkosivuilla. Viitattu 21.5.2017. http://www.pellervo.fi/maatila/5_01/vierailija.htm

Väestö. 2017. Tilastokeskuksen verkkosivut. Päivitetty 3.4.2017. Viitattu 4.4.2017. http://www.tilastokeskus.fi/tup/suoluk/suoluk_vaesto.html

Väestönkehitys itsenäisessä Suomessa- kasvun vuosikymmenistä kohti harmaantuvaa Suomea. 2007. Artikkelit Tilastokeskuksen verkkosivuilla. Päivitetty 5.12.2007. Viitattu 7.5.2017. <http://www.stat.fi/tup/suomi90/joulukuu.html>

Väisänen, M. 2014. Karsinasta kauppaan. Interaktiivinen dokumentti Yleisradion verkkosivuilla 18.12.2014. Viitattu 15.3.2016. <http://yle.fi/aihe/artikkeli/2014/12/18/karsinasta-kauppaan>

Äitien tekemät laatikot täyttävät 60 vuotta. 2017. Tiedote Saarioinen Oy:n verkkosivuilla 25.1.2017. Viitattu 21.4.2017. <http://www.saarioinen.fi/tiedote/2017/aitien-tekemat-laatikot-tayttavat-60-vuotta/>

.

Liitteet

Liite 1. Kysymyslomakepohja

luokka 1. 2. 3. 4.
 tyttö poika

Oletko koskaan käynyt maatilalla?

kyllä ei

Tiedätkö, mistä ruoka tulee?

kyllä ehkä ei

Kertoisitko muutamalla sanalla, mistä ruoka mielestäsi tulee:

Onko mielestäsi tärkeää, että suomessa tuotetaan ruokaa? Miksi?

Mitä haluaisit tietää ruoan tuottamisesta tai ruoan alkuperästä?

Mitä haluaisit tietää maanviljelijän työstä?

Kiitos vastauksista :)

luokka 1. 2. 3. 4.
 tyttö poika

Oletko koskaan käynyt maatilalla?

kyllä ei

Tiedätkö, mistä ruoka tulee?

kyllä ehkä ei

Kertoisitko muutamalla sanalla, mistä ruoka mielestäsi tulee:

Onko mielestäsi tärkeää, että suomessa tuotetaan ruokaa? Miksi?

Mitä haluaisit tietää ruoan tuottamisesta tai ruoan alkuperästä?

Mitä haluaisit tietää maanviljelijän työstä?

Kiitos vastauksista :)