

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallennettu versio.  
Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat  
saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Muje, P. 2018. Kalan alkuperällä on väliä Lapissa. Kalastaja, 42 (2), 9.

# Kalan alkuperällä on väliä Lapissa

Sisävesikalan merkitys tunnustetaan Lapissa. Lapin elintarvikeohjelman yhdeksi painopistetuotteeksi on valittu sisävesikala.

Petri Muje

Lapin ammattikorkeakoulu ja Lapin kalatalouskeskus

Sekä Lapissa asuvat että alueelle matkailijoina tulevat ovat kiinnostuneita tarjolla olevien tuotteiden alkuperästä. Lyhyet toimitusketjut takaavat laadun, turvallisuuden ja jäljitettävyyden, jonka lisäksi paikallisesti tuotettu ruoka hyötyy matkailualan esiin tuomasta puhtaudesta ja pohjoisesta eksotiikasta.

Paikallisten tuotteiden lisääntyvä kysyntä on huomioitu Lapin keväällä 2017 julistetussa elintarvikeohjelmassa. Kehittämiskohteiksi on valittu tuoteryhmiä, joissa Lapissa on merkittävää raaka-ainetuotantoa, jota voidaan lisätä ja jonka paikallista jatkojalostusta voidaan kehittää. Yhdeksi painopistetuotteeksi on valittu sisävesikala. Lapissa merkittäviä kalan ostajia ovat matkailutoimijat – turistien kohdalla paikallisuus ja tarinat ovat osa ruokaelämystä. Kalastajan pyyntitapojen ja henkilön esittelyn merkitys lisääntyy jatkossa. Inarin siika, Miekojärven kuha ja Kitkan viisas ovat jo tunnettuja brändejä maakunnan ulkopuolella.

Alueellisena heikkoutena on paikallisen jalostuksen vähäisyys. Tavoitteena on maakuntana siirtyä laadukkaana raaka-aineen tuotannosta laadukkaiden lopputuotteiden merkittäväksi tuottajaksi.

## Kalastusta voidaan Lapissa lisätä

Lapissa on tehty useita alueellisia ja paikallisia toimenpiteitä, jotka lisäävät ja kehittävät kalan pyyntiä, hyödyntämistä ja jatkojalostusta. Kaupallisesti pyydyttävät sisävesikalat ovat maakunnassa edelleen pääsääntöisesti alikalastettuja. Erilaiset maakunnalliset strategiat ja ohjelmat luovat raamin kehittämistyölle muun muassa ohjaamalla



Kalastaja Jouko Sirkkala fileoi kuhaa paineilmaveitsellä Pellon Miekojärven kalasatamassa.



Kalastaja Jouko Sirkkala talviverkoilla Pellon Miekojärven jäällä.



Kalastaja Jouko Sirkkan rysäsaalista Pellon Miekojärven jäällä.

rahoittajien toimintaa.

Käytännön kalastuksessa haasteena on kalastajakunnan ikääntyminen. Myös kalastajat ovat asiaan havahtuneet ja esimerkiksi Lokkaan on etsitty uusia kalastajia mm. valtakunnallisten ilmoituskampanjoiden kautta. Uusille toimijoille on luvattu tukea kylän kalastajayhteisöltä. Alueelle onkin jo saatu muutamia uusia kalastajia kampanjan kautta. Lokan lisäksi myös muualla on tarjottu kalatalousalan oppilaitoksissa opiskeleville harjoittelupaikkoja. Kalastuksessa on haasteita, mutta ainakin Lapissa on ennenaikaista puhua sisävesikalastuksen häviämisestä tai edes hiipumisesta.

## Kuntien toiminnan merkitys on iso

Kunnallisella tasolla on jo tehty käytännön päätöksiä, jotka vaikuttavat suoraan kalastukseen ja kalan kysyntään. Sodankylässä kunta on panostanut uuteen valmistuskeittiöön, jossa on mahdollista hyödyntää paikallisia raaka-

aineita aiempaa monipuolisemmin. Toiminnan muutos on myös vaatinut sen, että kunta on osittain irtaantunut laajasta hankintarenkaasta ja kehittänyt omaa hankintaosaamistaan – paikallisuus sinänsä ei voi olla hankintapäätöksen peruste, mutta esimerkiksi tuoreus ja toimitusvarmuus voivat.

Lokan kalastajien ja kunnan välillä on solmittu sopimus, joka on käytännössä korvannut muualta tuodun kalan käytön kunnan ruokahuollossa. Kunnan keittiö hyödyntää Lokasta saaliiksi saatavaa vajaakäytettyä kalaa arvokalan (siian) mennessä edelleen pääsääntöisesti Etelä-Suomeen. Kunta maksaa hankkimansa saaliin kalastajille nopeasti kalan pyynnin jälkeen, vaikka kala varastoidaan (pakastetaan) kalasatamassa Lokassa ja toimitetaan aina käyttötarpeen mukaan keittiöön. Merkittävä asia paikallisen kalan lisääntymisessä tarjonnassa kouluissa on uuden sukupolven tutustuttaminen paikalliseen kalaan tuontikalan asemasta.

Myös kalasatamiin on vii-

meisten vuosien aikana kuntapuolella sijoitettu. Pellon Sirkkakosken kalasatamaa on peruskorjattu (edellisen ohjelmakauden EKTR-tuki) ja kalasatamalle on saatu laitoshyväksyntä. Kalastajille on tarjottu myös Lapin kalatalouden toimintaryhmän (EMKR-tuki) osittain rahoittamaa ja ProAgria Lapin/Lapin kalatalouskeskuksen ja Pellon Kehityksen yhteistyönä järjestettyä kalan hygieenisen ja säännösten mukaisen käsittelyn koulutusta. Uudistetut tilat parantavat kaupallisen kalastuksen edellytyksiä Miekojärven ohella myös muilla Tengeliön vesistöalueen suurilla järillä Vietosella ja Raanujärvellä. Miekojärvenellä on aloitettu vajaakäytetystä kalasta tehdyn kalamassan toimitusyhteistyö kalastajilta Pellon kunnan keskuskeittiölle. Järven arvokala kuha myydään pääosin fileoituna Rovaniemelle, Ouluun ja alueen tunturikeskuksiin. Myös Kemijärvellä on kalastuksesta kiinnostuneille ollut koulutusta ja kalankäsittelytilojen uudistamisen suunnittelu on käynnissä. Rovaniemellä toimitus-

ketjua on lyhennetty suoramyyntiä kehittämällä ns. reko-ringin kautta. Ringissä on mukana tavarantoimittajana myös kaupallinen kalastaja.

## Hyvä kehitys turvattava uudistusten keskellä

Tällä hetkellä Lapin sisävesien kalatalous on voimakkaassa myötätulessa. Kalaa kysytään ja paikallisuuden arvostuksen myötä myös siitä maksettava hinta on kohtuullinen. Vajaakäytetyn kalan menekki on lisääntynyt kuntien aktiivisen toiminnan myötä. Kalastajia ja kalanjalostajia tarvitaan kuitenkin lisää.

Julkisuudessa paljon puitu maakuntauudistus luo myös epävarmuutta kalatalouteen – jos hankintapäätökset tullaan tekemään maakuntatasolla, voivat pienet paikalliset toimijat pudota pois keskuskeittiöiden toimittajaringistä isojen ostoerien vuoksi. Tässä kalatalousalan toimijoilla on poliittisen vaikuttamisen paikka niin Lapissa kuin muuallakin maassa.