

# HEVOSENLIHAN KULUTTAJAKYSELY



Ammattikorkeakoulututkinnon opinnäytetyö

Mustialan kampus, Hevostalous

kevätlukukausi 2019

Iida Reiman

Hevostalous  
Mustiala

---

<b>Tekijä</b>	Iida Reiman	<b>Vuosi</b> 2019
<b>Työn nimi</b>	Hevosenlihan kuluttajakysely	
<b>Työn ohjaaja/t</b>	Terhi Thuneberg	

---

## TIIVISTELMÄ

Tämä opinnäytetyö on tutkimustyö, jolla tarkastellaan hevosenlihaa elintarvikkeena, ja tutkitaan sen tämänhetkistä asemaa suomalaisten kuluttajien näkökulmasta. Opinnäytetyön tilaajana toimi Hippolis – Hevosalan osaamiskeskus ry. Tavoitteena tällä työllä oli tuoda esille kuluttajien mielikuva hevosenlihasta, ja selvittää kohtasivatko kysyntä ja tarjonta toisensa sillä hetkellä.

Opinnäytetyön teoriaosa koostuu hevosenlihan kulutuksen ja tuotannon kehityksestä Suomessa, ja ulkomailla. Työssä käydään läpi sitä, miten hevosenlihan tuotanto ja kulutus eroavat eri maiden välillä, ja millainen asema hevosenlihalla on eri kulttuureissa. Hevoson teurastusprosessia käsitellään jonkin verran, samoin kuin hevosenlihaan vaikuttavia tekijöitä niin elävässä hevossa kuin teurastetussa ruhossa. Opinnäytetyössä tuodaan esille myös hevosenlihan ravintoarvoja ja sen elintarvikeominaisuuksia verraten niitä samalla muihin suomalaisiin tuotantoeläimiin.

Tutkimusosio toteutettiin verkkokyselynä, ja siinä pyrittiin selvittämään kuluttajien kokemukset hevosenlihasta. Lisäksi kyselyssä selvitettiin hie-man kuluttajien ostokäyttäytymistä lihan suhteen. Vastausten perusteella hevosenlihaan suhtauduttiin mielenkiinnolla ja varovaisen positiivisella asenteella, mutta hevosen asema lemmikkinä ja ystävänä mietitytti vielä monia.

**Avainsanat** hevosenliha, teurastus, kuluttaja, kyselytutkimus

**Sivut** 49 sivua, joista liitteitä 8 sivua

Degree Programme in Equine Industries  
Mustiala

---

<b>Author</b>	Iida Reiman	<b>Year</b> 2019
<b>Subject</b>	Consumer Survey of Horse Meat	
<b>Supervisors</b>	Terhi Thuneberg	

---

ABSTRACT

The aim of this thesis is to view horse meat as food, and also find out its position from Finnish consumers' perspective. This thesis is commissioned by Hippolis – The National Equine Competence Association of Finland. The main aim of this thesis is to disclose the consumers' thoughts about horse meat, and find out the confrontation between supply and demand.

The theoretical part of this work involves development of horse meat production and consumption in Finland and abroad. This thesis shows the differences in production and consumption between various countries, and the position of horse meat in different cultures. The theoretical part describes the process of horse slaughter, as well as the contributors that affect in horse carcass and meat. Those things are also slightly compared to Finnish productive livestock.

The research part includes an internet survey, which was made to find out consumers' experiences of horse meat. The results show that consumers find horse meat as an interesting product, and the attitude to eating horse meat was mainly positive. The biggest problem with eating horse meat seemed to be horse's position as a pet and a friend.

**Keywords** horse meat, slaughter, consumer, survey

**Pages** 49 pages including appendices 8 pages

# SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	1
2	HEVOSENLIIHA SUOMESSA.....	2
2.1	Kulutus.....	2
2.2	Hevosten määrä ja teurastukset .....	4
2.3	Tuonti .....	5
3	HEVOSENLIIHA ULKOMAILLA.....	6
4	HEVOSEN LOPPUSIJOITUS .....	8
5	HEVOSENLIIHAN OMINAISUUDET JA SIIHEN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT.....	9
5.1	Ikä, rotu, sukupuoli, ruokinta .....	9
5.2	Hevosen teuraskelpoisuus .....	10
5.2.1	Trichinella Spiralis.....	11
5.2.2	Mikrosiru .....	11
5.3	Hevosenlihan ravintoarvot.....	12
6	HEVOSENLIIHAN HYÖDYNTÄMINEN ELINTARVIKKEENA.....	14
7	ELINTARVIKKEEN OSTAJAN KULUTUSKÄYTTÄYTYMINEN.....	16
8	TUTKIMUS.....	18
9	TULOKSET .....	19
9.1.1	”En halua syödä hevosenlihaa” .....	28
9.1.2	”Haluaisin syödä hevosenlihaa” .....	30
10	TULOSTEN ANALYSOINTI .....	33
11	JOHTOPÄÄTÖKSET .....	35
	LÄHTEET .....	37
	LIITTEET.....	42

Liitteet

Liite 1      Webropol-kyselylomake

## 1 JOHDANTO

Vaikka hevonen on suomalaisessa kulttuurissa harraste- ja urheilueläin sekä verrattavissa lemmikkiin, luokitellaan se silti myös tuotantoeläimeksi, sillä se on mahdollista teurastaa elintarvikekäyttöön (Airaksinen & Heiskanen 2018, s. 75). Hevosten jalostus painottuu Suomessa ja muuallakin maailmassa lähinnä sen ominaisuuksiin harraste-eläimenä, ja teurastus on vain yksi lopetusvaihtoehto muiden joukossa. Hevonen voidaan lopettaa myös ampumalla tai lääkkeillä, ja hävittää hautaamalla, tuhkaamalla tai eläinten hävityslaitoksella (Paananen 2014, s. 17-31).

Hevosenliha on suomalaisessa lihankulutuksessa melko harvinaista, ja eniten sitä käytetään lihateollisuuden raaka-aineena. Sitä on kuitenkin saatavilla lisäksi tuoreena suoramyyntistä ja teurastamoista sekä valmistettuna ravintoloista. Silti sen kulutus on vielä toistaiseksi ollut hyvin varovaista, ja suurin syy sille lienee hevosen asema ystävänä ja lemmikkinä, eikä tuotantoeläimenä. Lisäksi hevosenlihan tarjonta on rajallista vähäisen teurastusmäärän ja teurastukseen liittyvien seikkojen vuoksi.

Hevosten teurastus Suomessa ei yksin riitä kattamaan hevosenlihan kulutusta, joten sitä tuodaan Suomeen muualta maailmasta (Elintarviketieto 2013, s. 56-57; Elintarviketieto 2017, s. 56-57). Hevoselihan tuotanto vaihtelee hyvin paljon ympäri maailmaa, sillä joissain maissa hevosenlihaa tuotetaan samalla tavoin kuin nautaa tai sikaa, kun taas joissain maissa hevosen teurastamista ja sen lihan syöntiä pidetään tabuna.

Idea tälle opinnäytetyölle lähti omasta hevostaustastani ja kiinnostuksestani hevosenlihan elintarvikekäyttöä kohtaan. Koin, että aihe oli myös ajankohtainen, sillä sekä suomalainen lihan kulutus että hevosen loppusijoitus herättävät molemmat nykyisin paljon keskustelua niin eettiseltä kuin ekologiseltakin kannalta. Vaikka lihan kulutus on kasvussa Suomessa, silti samaan aikaan keskustellaan paljon sen tarpeellisuudesta ihmisen ruokavaliassa, ja sen tuotannon ja kulutuksen eettisyydestä. Hevoseliha herättää myös keskustelua, ja yhä enemmän mietitään hevosen loppusijoituksen ekologista puolta ja sen mahdollista hyödyntämistä lopetuksen jälkeen.

Hevosen teurastusprosessista ja teurastuksen lisäämisestä on tehty jo useampi opinnäytetyö (Laine 2010, Paananen 2014, Palohuhta 2014, Vilmilä & Nelimarkka 2015), mutta tässä työssä halusin tuoda esiin lihan kulutuspuolen ja kuluttajan näkökulman. Tämän työn keskeisiä kysymyksiä ovatkin ”Millaisena kuluttaja näkee hevosenlihan?” ja ”Vastaako tämänhetkinen hevosenlihan tarjonta kysyntää?”

## 2 HEVOSENIHA SUOMESSA

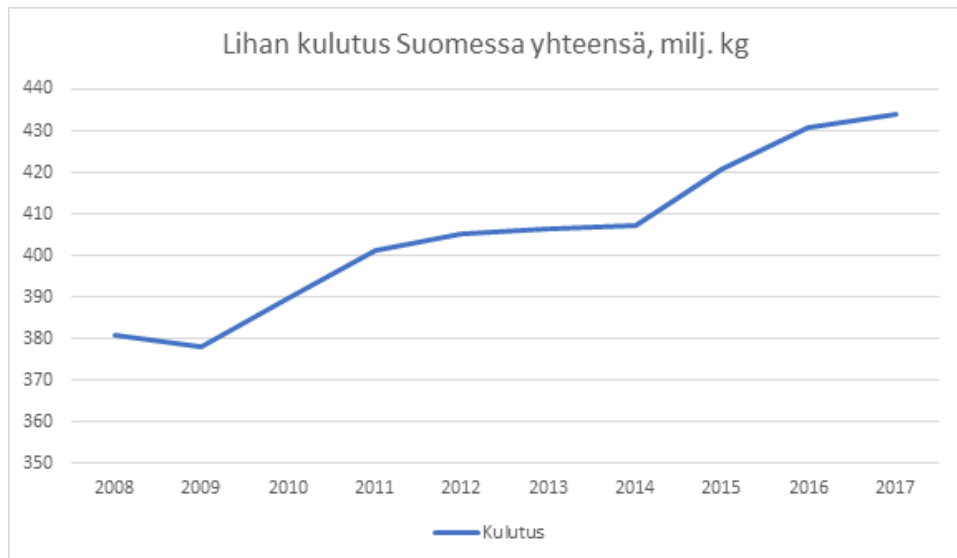
Suomessa ei kasvateta hevosia lihaksi samalla tavalla kuten nautaa tai sikaa, joten varsinaista tuotantoa ei hevosenlihalla ole. Hevosenlihan tarjonta on vähäistä ja lihan laatu saattaa vaihdella, sillä teurastettujen hevosten ikä, käyttö, lihavuuskunto, rotu ja lukumäärä eri vuosina ja vuodenaikoina vaihtelevat hyvin paljon.

Hevosenliha on monelle suomalaiselle ihmiselle vieras elintarvike, vaikka sitä käytetäänkin paljon lihateollisuuden raaka-aineena. Se jakaa ihmisten mielipiteitä, sillä joillekin hevonen on enemmän lemmikki, jonka syöminen on tabu, kun taas toiset pitävät hevosenlihaa yhtä lailla elintarvikkeena kuin nautaa tai sikaa.

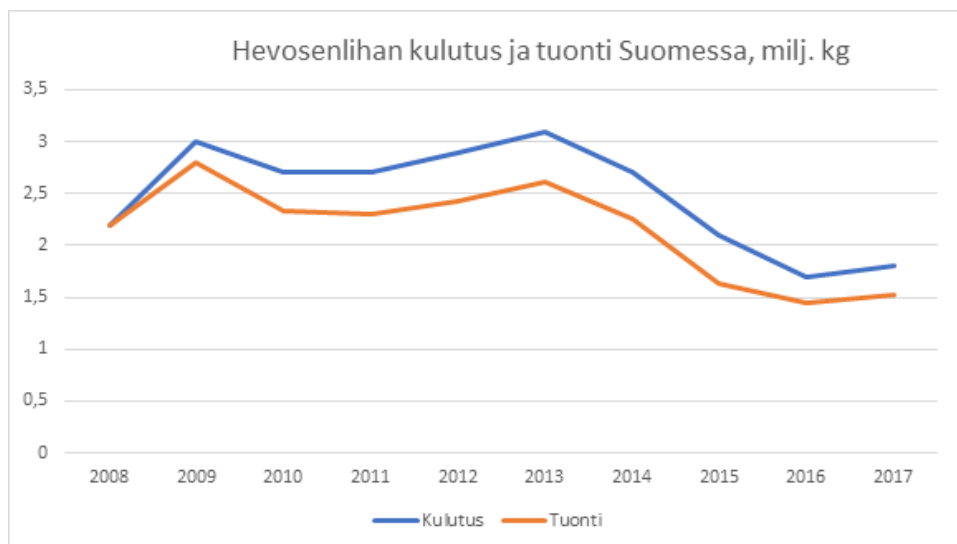
### 2.1 Kulutus

Hevosenlihan kulutus on ollut hyvin erilaista verrattuna lihan kokonaiskulutukseen Suomessa (Kuva 1). Nämä kulutusmäärät Suomessa ovat viimeisen kymmenen vuoden aikana hiljalleen kasvaneet, kun taas hevosenlihan kulutus on ollut hyvin vaihtelevaa. (Lihatiedotus 2017) Sen kulutus ei siis seuraa muuta lihan kulutusta Suomessa, vaan hevosenlihan kulutukseen vaikuttavat aivan eri tekijät kuin naudan- ja sianlihan kulutukseen.

Hevosenlihan vuosittainen kulutus (Kuva 2) ei täysin seuraa Suomen hevoskannan ja teurastusten tilastoja. Vuonna 2017 hevosenlihaa kului Suomessa 1,8 miljoonaa kiloa (Ruokatieto 2018, s. 44). Hevosenlihan kulutus on ollut korkealla vuonna 2009, jonka jälkeen se on hetkellisesti laskenut samaan aikaan, kun hevosten ja teurastusten lukumäärä on ollut kasvussa. Vuonna 2013 hevosten teurastus ja hevosenlihan kulutus ovat olleet korkeimmillaan, jonka jälkeen ne ovat laskeneet sekä nousseet uudelleen vuoteen 2017 mennessä. (Elintarviketieto 2013, s. 56-57; Elintarviketieto 2017, s. 56-57)



Kuva 1. Lihan kulutus Suomessa yhteensä (Ruokatieto 2018, s. 44; Elintarviketieto 2013, s. 56-57; Elintarviketieto 2017, s. 56-57).



Kuva 2. Hevosenlihan kulutus ja tuonti Suomessa (Ruokatieto 2018, s. 44; Elintarviketieto 2013, s. 56-57; Elintarviketieto 2017, s. 56-57).

Vuoden 2013 kulutuspiikkiä (Kuva 2) selittää todennäköisimmin kyseisen vuoden alussa tapahtunut "hevoselihaskandaali", jolloin hevoselihajäämiä löytyi erilaisista naudanlihatuotteista sekä Suomessa että muualla maailmassa. Tämä sai kuitenkin ihmiset tietoiseksi hevosenlihan saannista ja sen myötä kokeilemaan sitä, jolloin hevosenlihan kulutus kyseisenä vuonna kasvoi. (Paananen 2014, s. 12; Torikka 2013) Myös teurastusten määrä kasvoi samana vuonna, johtuen ehkä osaksi siitä, että joissain teurastamoissa teurashevosesta maksettava hinta nousi hieman (Torikka 2013). Kulutuksen ja kysynnän lisääntyminen saattoivat vaikuttaa teurastusten määrään.

## 2.2 Hevosten määrä ja teurastukset

Vuonna 2017 kokonaishevosmäärä Suomessa oli noin 74 400. Hevosmäärä jakautui siten, että lämminverisiä ravihevosia oli noin kolmasosa, ratsuja noin 26 % ja suomenhevosia 25 %. Poneja tästä hevostästä oli 13 %. (Suomen Hippos ry 2017) Vuodesta 2008 vuoteen 2011 mennessä hevostä määrä kasvoi alle 70 000 hevosesta yli 75 000 hevoseen, jonka jälkeen määrä on hieman laskenut vuoteen 2017 mennessä (Kuva 3). Hevosten määrä on kuitenkin pysynyt pienen laskun jälkeen hyvin samoissa lukemissa. (Suomen Hippos ry 2013; Suomen Hippos ry 2017)

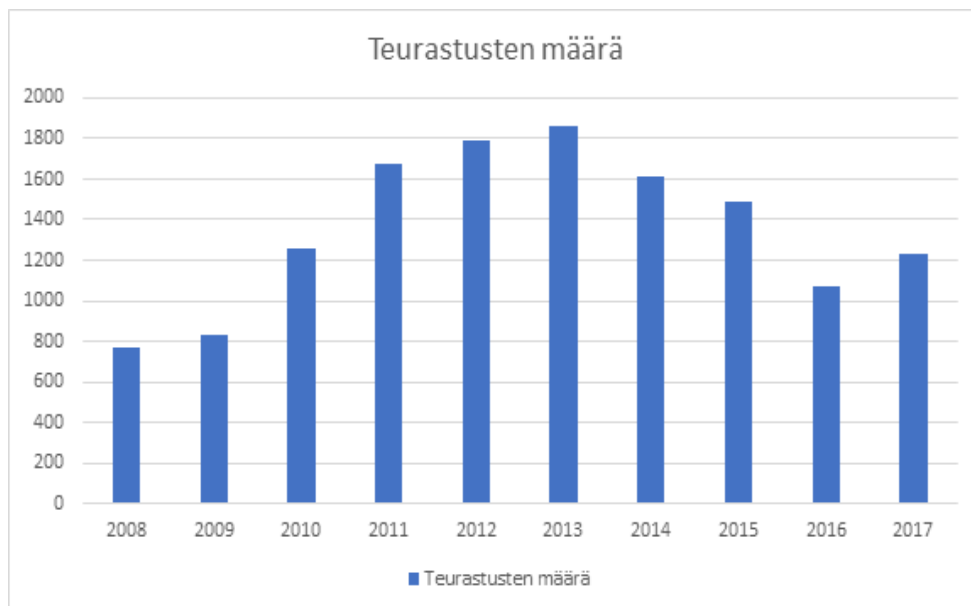


Kuva 3. Hevosten määrä Suomessa (Suomen Hippos ry 2013; Suomen Hippos ry 2017).

Vuonna 2017 syntyneitä varsoja rekisteröitiin 2920, ja Suomeen tuotiin ulkomailta hevosia yhteensä 2 645, mukaan lukien väliaikaiset tuonnit. Näistä osa on todennäköisesti väliaikaisesti tuotuja hevosia, esimerkiksi kilpailevia ratsuja tai ravureita, jotka eivät ole jääneet Suomeen. Vuosittainen poistuma hevostästä on arviolta 4000, josta 31 % käytettiin elintarvikkeeksi vuonna 2017. (Suomen Hippos ry 2017)

Teurastusten määrä Suomessa on ollut vuosien 2008-2017 välillä korkeimmillaan vuonna 2013, jonka jälkeen se on vähentynyt samaan aikaan Suomen hevostä määrän vähenemisen kanssa (Kuva 4). Teurastaminen on lähtenyt nousuun myös vuodesta 2016. (Luonnonvarakeskus 2018)





Kuva 4. Hevosteurastusten määrä Suomessa (Luonnonvarakeskus 2018).

Suomessa hevosenlihasta maksettava tuottajahinta ei viime aikoina ole ollut kovin korkea, kun sitä verrataan esimerkiksi naudanlihaan. Vilmilän ja Nelimarkan (2015, s. 38) opinnäytetyössä esimerkkiteurastamo maksoi vuonna 2015 hevosesta 0,45 €/kg. Naudanlihasta samana vuonna maksettu tuottajahinta sen sijaan oli hevosenlihaan verrattuna moninkertainen, 2,90 €/kg (Elintarviketieto 2017, s.66-67). Hevosenlihan tuottajahinnasta ei nykyisin ole tarkkoja tilastoja luultavasti sen vähäisen tarjonnan vuoksi, mutta vuosina 2007 ja 2008 on tuottajahinta ollut vielä alhaisempi, alle 0,30 €/kg (Elintarviketieto 2013, s.66-67). Hevosenlihan alhainen tuottajahinta onkin ollut yksi merkittävistä syistä sille, miksi hevosia on teurastettu Suomessa hyvin vähän verrattuna vuotuisen poistumaan ja muihin lopetusmenetelmiin (Palohuhta 2014, s. 35; Vilmilä & Nelimarkka 2015, s. 30).

### 2.3 Tuonti

Koska kaikki Suomessa tuotettu hevosenliha ei ole pystynyt kattamaan sen kulutusta, on lihaa täytynyt tuoda ulkomailta. Vientiä Suomesta muualle ei juurikaan ole ollut, ja suurin osa Suomessa kulutetusta hevosenlihasta on ollut tuontilihaa. Vuonna 2017 hevosenlihaa tuotiin Suomeen 1,5 miljoonaa kilogrammaa, ja sen kulutus oli 1,8 miljoonaa kilogrammaa. Suomessa tuotettu 0,3 miljoonaa kilogrammaa kattoi siis vain murto-osan kulutetusta lihasta. (Suomen Hippos ry 2017; Ruokatieto 2018, s. 44) Tuonnin määrällä on melko selkeä suhde hevosenlihan kulutukseen Suomessa, ja vuoden 2013 tapahtumat ovat todennäköisesti vaikuttaneet myös hevosenlihan tuontiin kyseisenä vuonna. Vaikka hevosenlihan kulutus on laskenut selkeästi vuodesta 2013, on sen tuonti Suomeen kuitenkin lähtenyt varovasti kulutuksen myötä kasvuun vuonna 2017 (Suomen Hippos ry 2017).

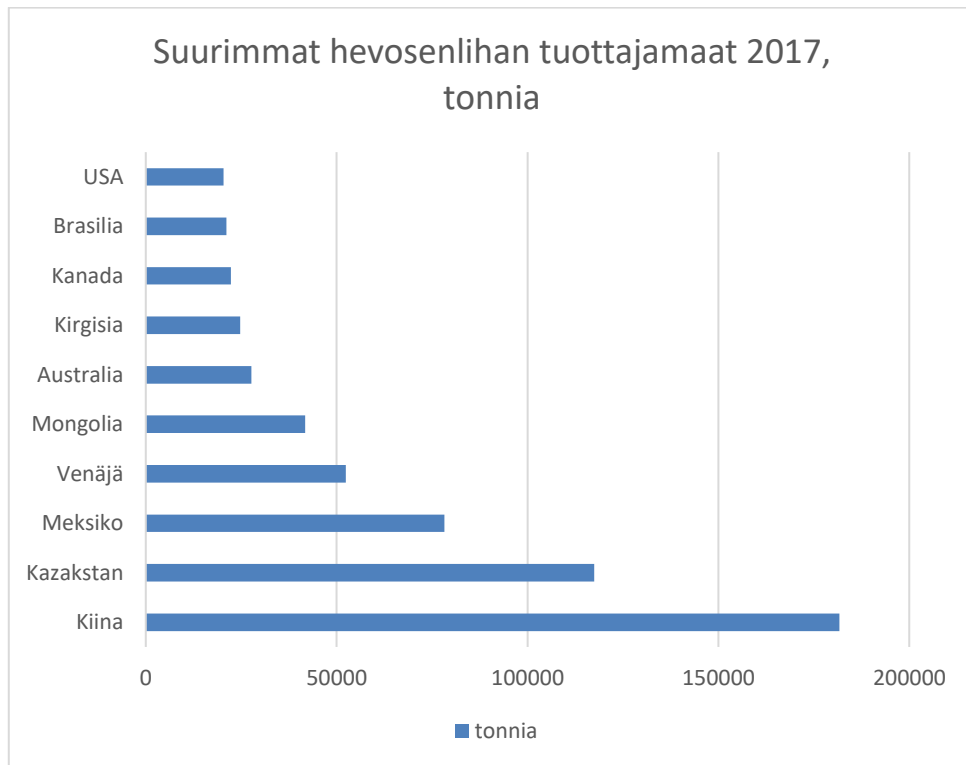
Vuonna 2017 eniten hevosenlihaa tuotiin Suomeen Belgiasta, Argentiinasta, Brasiliasta, Uruguaysta ja Ranskasta. Niiden lisäksi sitä tuotiin Bulgariasta, Romaniasta, Italiasta, Meksikosta, Virosta, Ruotsista, Australiasta, Espanjasta sekä Uudesta-Seelannista. (Suomen Hippos ry 2017)

### 3 HEVOSENLIHA ULKOMAILLA

Hevonen on hyvin monipuolinen kotieläin, ja sen asema ja käyttötarkoitus vaihtelevat hyvin paljon eri puolilla maailmaa. Sitä käytetään työntekoon, liikkumiseen, urheiluun ja harrastamiseen, ja sitä kasvatetaan lihantuotantoon. Hevosenlihan käyttö ja siihen liittyvät asenteet vaihtelevat eri puolilla maailmaa. Joissain maissa hevosenliha on hyvin arkinen ruoka, kuten esimerkiksi Aasian maissa, kun taas jossain muualla hevosenlihaa ei syödä ollenkaan, esimerkiksi Gaillen blogitekstin mukaan (2017) USA:ssa hevosenlihaa ei syödä lainkaan. Siitä huolimatta se on yksi maailman suurimmista hevosenlihan tuottajamaista, mutta tuotetut lihat viedään toisiin kuluttajamaihin (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2018b).

Puolet maailman kymmenestä suurimmasta hevosenlihan tuottajamaasta sijaitsivat vuonna 2017 Aasiassa, ja niistä suurimpana tuottajana oli Kiina (Kuva 5). Kiina tuotti vuonna 2017 hevosenlihaa 181 668 tonnia (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2018b). Hevosenlihaa ei ole tuotu Suomeen Aasiasta, sillä se on liikkunut lähinnä Aasian mantereen sisällä tuottajamaasta toisiin maihin. Kiinan vientilihat vuonna 2017 menivät lähinnä Japaniin, Kazakstanin vientilihat Venäjälle, Mongolian vientilihat suurimmaksi osaksi Kiinaan sekä Venäjälle, mutta Venäjän vientilihat kulkeutuivatkin Ukrainaan. (Simoes & Hidalgo 2017a, 2017c, 2017d, 2017e)

USA oli yksi maailman kymmenestä suurimmasta hevosenlihan tuottajamaasta vuonna 2017 (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2018b). Samana vuonna suurin osa USA:n vientilihoista meni Euroopan valtioihin, mutta Suomeen ei USA:sta tuotu hevosenlihaa (Simoes & Hidalgo 2016b, 2016f).



Kuva 5. Suurimmat hevosenlihan tuottajamaat vuonna 2017 (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2018b).

Italia on ollut jo pitkään maa, johon on viety hevosenlihaa kaikista eniten. Vuonna 2016 sinne vietiin 47 261 tonnia hevosenlihaa. Vuodesta 2008 vuoteen 2017 asti keskimääräisesti eniten hevosenlihaa on viety Italiaan, jonka jälkeen sitä on viety eniten Belgiaan, Venäjälle, Ranskaan ja Alankomaihin. (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2018a)

## 4 HEVOSEN LOPPUSIJOITUS

Poistettavan hevosen loppusijoitusvaihtoehdot ovat joko teollinen teurastus tai kotiteurastus, hautaaminen, tuhkaaminen tai hävittäminen eläinten hävityslaitoksella. Ruhon voi käyttää myös lemmikkieläinten ruuaksi, tai haaskakäyttöön. (Paananen 2014, s. 17-31) Näitä loppusijoitusvaihtoehtoja ei kuitenkaan tässä opinnäytetyössä käydä tarkemmin läpi. Hevosen voi lopettaa ja siihen liittyviä toimia voi hoitaa vain henkilö, joka on riittävän kelvollinen suorittamaan kyseisen toiminnon aiheuttamatta eläimelle kärsimystä (Airaksinen & Heiskanen 2018, s. 76).

Suomessa hevosia vastaanottavia teurastamoita on tällä hetkellä 13, joista suurin hevosteurastamo on Sastamalan Vammalassa sijaitseva Liha Hietanen Oy (Suomen Hippos ry n.d.; Liha Hietanen Oy n.d.). Nämä teurastamot ottavat vastaan hevosia muiden teuraseläinten, kuten sikojen ja nautojen lisäksi.

Yleinen käytäntö teurastamoilla on, että teurastaminen sovitaan etukäteen, ja hevoset teurastetaan aamulla ensimmäisenä. Omistaja joko kuljettaa hevosen teurastamolle itse, tai järjestää kuljetuksen. Teuraskuljetuksessa noudatetaan samoja säädöksiä kuin muussakin hevosen kuljetuksessa. (Laine 2014, s. 11; Palohuhta 2014, s. 21)

Hevosen lopetuksessa sallitut menetelmät ovat pulttipistoolilla tainnutus, tuliaseella ampuminen, sekä lääkkeillä lopetus, jolloin hevosta ei voida kuitenkaan teurastaa elintarvikkeeksi. Hevosen tainnutukseen on sallittua käyttää myös sähköä joko päähän, tai sekä päähän että kehoon, mutta nämä eivät ole hevosilla kovin yleisiä tainnutuskeinoja. (Evara 2018b) Kaikkia tainnutusmenetelmiä käytettäessä tulee minuutin sisällä tainnutuksesta suorittaa verenlasku, jolloin varmistetaan hevosen kivuton kuolema. (Airaksinen & Heiskanen 2018, s. 77)

Verenlaskun jälkeen ruhosta nyljetään nahka, ja pää sekä kaviot irrotetaan. Ruho suolistetaan ja elimet poistetaan, minkä jälkeen ruho tarkastetaan. Tämän jälkeen se jäädytetään nopeasti, jotta mikrobien kasvu estyy. (Ijäs, ym. 2001, s. 20-21)

Lihan raakakypsytyks on tärkeä vaihe teurastuksen jälkeen. Kun ruhosta on laskettu pois veri, eivät kudokset saa enää hapetta käyttöönsä. Lihaksen glykogeeni muuttuu entsyymien vaikutuksesta maitohapoksi ja lihaksen pH-arvo laskee. Lihan säilyvyys paranee, mutta samalla lihas kangistuu ja muuttuu sitkeäksi, ja on tässä vaiheessa sopimatonta ruuanvalmistukseen. Lihakset veltostuvat uudelleen, lihan entsyymit alkavat pilkkoa lihaksen proteiineja, ja liha alkaa mureutua. Raakakypsytyks voidaan hoitaa joko kokonaista ruhoa riiputtamalla, tai lihan säilömisellä tyhjiöpakkauksiin. (Ijäs ym. 2001, s. 30-31)

## 5 HEVOSENLIHAN OMINAISUUDET JA SIIHEN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

Hevosen ruhoon, lihaan ja sen laatuun vaikuttavat monet eri tekijät. Siihen vaikuttavat hevosen teurastusikä, sukupuoli, rotu, paino, sekä hevosen valmennus ja ruokinta. Ennen teurastamista hevonen käy läpi tietynlaisen tarkastusprosessin, jossa varmistetaan sen alkuperä ja teuraskelpoisuus sekä lihan elintarvike turvallisuuks. (Ijäs, ym. 2001, s. 8; Lorenzo, ym. 2014)

Hevonen on siro eläin, jonka ruho sisältää keskimäärin 70 % lihasta, 10 % rasvaa, ja 17 % luuta (Lorenzo, ym. 2014). Hevosen keskimääräinen teuraspaino on noin 200-250 kilogrammaa (Ijäs, ym. 2001, s. 9). Tämä voi kuitenkin vaihdella riippuen hevosrodusta, iästä ja hevosen lihavuuskunnosta. Hevosen liha on väriltään tummanpunaista ja voi vaihdella tummanruskeasta lähes mustaan altistuessaan hapelle. Hevosen ruhossa esiintyvä rasva on sen sijaan keltaista. (Lorenzo, ym. 2014)

Nuoren hevosen liha on suosituinta, ja sitä käytetään yleensä paisteihin, pihveihin ja muihin tuoretuotteisiin, sillä se on mureampaa ja maukkaampaa kuin vanhemman hevosen liha. Varsan liha on verrattavissa ruohovasikan lihaan, ja molempia niistä saadaankin vuosittain pieniä määriä. (Ijäs, ym. 2001, s. 8; Paananen 2014, s. 15) Hevosen lihassa esiintyy myös jonkin verran sokerin makua, erityisesti varsan lihassa, jossa sokerinen maku syntyy sen juomasta tamman maidosta. (Ijäs, ym. 2001, s. 8)

### 5.1 Ikä, rotu, sukupuoli, ruokinta

län myötä hevosen liha muuttuu sitkeämmäksi ja menettää makuaan, ja ikä sekä painon lisääntyminen vaikuttavat myös rasvan osuuteen ruhosta. Vanhemman hevosen lihaa käytetään Suomessa yleensä lihavalmisteteollisuuden raaka-aineena, ja nuoremman hevosen liha käytetään tuoretuotteisiin (Ijäs, ym. 2001, s. 9; Lorenzo, ym. 2014)

Hevosen rodulla on jonkin verran vaikutusta ruhoon ja lihan määrään. Raskaat työhevosrodut soveltuvat lihantuotantoon hyvin, ja joissain hevosenlihan tuottajamaissa näitä raskaita rotuja kasvatetaan lihaksi. Raskailla roduilla, kuten italialaisilla ja espanjalaisilla työhevosroduilla luun ja lihan osuus ruhosta (dressing percentage) oli tutkimusten mukaan suuri, yli 65 % ja lähes 70 %, kun taas paikallisilla maalaisroduilla sama prosentti oli alle 60. (Lorenzo, ym. 2014) Raskailla kylmäveriroduilla on yleensä enemmän lihasmassaa kuin sirommilla lämminverisillä. Raskaat kylmäveriset rodut sekä ponit ovat hyviä rehunkäyttäjiä, mutta molemmat ovat myös lämminverisiä herkempiä rasvoittumaan. Esimerkiksi Laineen (2010, s. 18) opinäytetyössä haastateltu teurastamo ei vastaanota ollenkaan poneja juuri niiden rasvaisen lihan vuoksi.

Kuten muussakin lihantuotannossa, voidaan eri hevosrotuja risteyttää lihantuotantoon käytettyjen hevosrotujen kanssa, jolloin saadaan parempia

ominaisuuksia lihantuotannon kannalta (Lorenzo, ym. 2014). Suomessa rotujen risteyttäminen tarkoituksella on kuitenkin erittäin harvinaista, sillä suomalaisessa hevosjalostuksessa tavoitteena on tuottaa puhtasrotuisia käyttöhevosia, jolloin lihantuotantoon liittyvät ominaisuudet eivät ole tärkeitä. Tällaisia risteytyksiä tehdään kuitenkin niissä maissa, joissa on hevosenlihantuotantoa.

Hevosen sukupuoli vaikuttaa ruhon laatuun, mutta lähinnä vain rasvan määrän kohdalla. Tammojen ruho on yleensä hieman rasvaisempi kuin oriiden, mutta muuten ruhoissa ei muuten ole sukupuolellisesti eroja. (Lorenzo, ym. 2014) On tutkittu, että ruunauksella, eli kastroinnilla olisi myös vaikutusta. Kaikista suurin ero ruunalla ja oriilla lihan kannalta on se, että ruuna rasvoittuu helpommin kuin ori, ja lihaksen sisäistä rasvaa syntyy ruunalle enemmän. Ruunaus ei vaikuta hevosen kasvuun rajoittavasti, ja ruunnattu hevonen saattaa kasvaa jopa hieman suuremmaksi kuin se oriina kasvaisi. (Lee, ym. 2005)

Perinnöllisten ominaisuuksien lisäksi valmennus ja ruokinta vaikuttavat hevosen ruhoon ja lihaan. Valmennetusta hevosesta saadaan parempaa lihaa kuin joutilaista tai siitostammoista, jotka ovat yleensä rasvoittuneempia kuin valmennetut hevoset (Laine 2010, s. 19). Hevosta valmennettaessa sille syntyy enemmän lihasmassaa.

## 5.2 Hevosen teuraskelpoisuus

Koska hevosta voidaan käyttää elintarvikkeena samalla lailla kuten muita tuotantoeläimiä, koskevat sitäkin samanlaiset kriteerit, jotta se voidaan teurastaa elintarvikkeeksi. Hevosenomistajan tulee olla ilmoittautunut alkutuotannon toimijaksi, jotta hevosen voi teurastaa elintarvikkeeksi. Alkutuotannon toimijalla on erinäisiä velvoitteita liittyen eläinten pitoon. Näillä säädöksillä pyritään turvaamaan lihaa syövien kuluttajien turvallisuus. (Airaksinen & Heiskanen 2018, s. 75-76)

Teurastettavan hevosen tulee olla Suomen rekisterissä, ja sillä tulee olla mukanaan tunnistusasiakirja. Hevosen tunnistusasiakirjassa ei saa olla merkintää teuraskiellostä. Elinikäinen teuraskielto tulee tuotantoeläimille kielletyillä aineilla lääkitsemisestä tai uuden hevospassin hankkimisesta (Airaksinen & Heiskanen 2018, s. 76; Suomen Hippos ry n.d.).

Hevosille käytettävissä, tuotantoeläimille sallituissa lääkeaineissa on yleensä sekä doping- että teurasvaroajat, joiden sisällä hevosella ei saa kilpailla, eikä sitä saa teurastaa elintarvikkeeksi (Suomen Hippos ry 2018). Teurastamoon tulee toimittaa ketjuinformaatiolomake hevosen tiedoilla viimeistään 24 tuntia ennen teurastamista. Ketjuinformaatiolomakkeesta käy ilmi elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat asiat tilalla, kuten lääkintä ja rehut, lihantarkastuksessa hylätyt hevoset, hevosten terveyteen vaikuttaneet tekijät, sekä hoitavan eläinlääkärin yhteystiedot. (Airaksinen & Heiskanen 2018, s. 76)

Näistä kaikista toiminnoista huolimatta hevosen voi teurastaa elintarvikkeeksi vain, jos virallinen eläinlääkäri on hyväksynyt hevosen teurastettavaksi. Liha voidaan hyväksyä osittain tai kokonaan elintarvikekäyttöön, tai hylätä kokonaan. Hevonen voidaan vielä tässä vaiheessa hylätä, jos sitä on lääkitty, se on vakavasti sairas, siinä on suuri määrä kasvaimia tai se on liian kuihtunut. (Hevostietokeskus 2017)

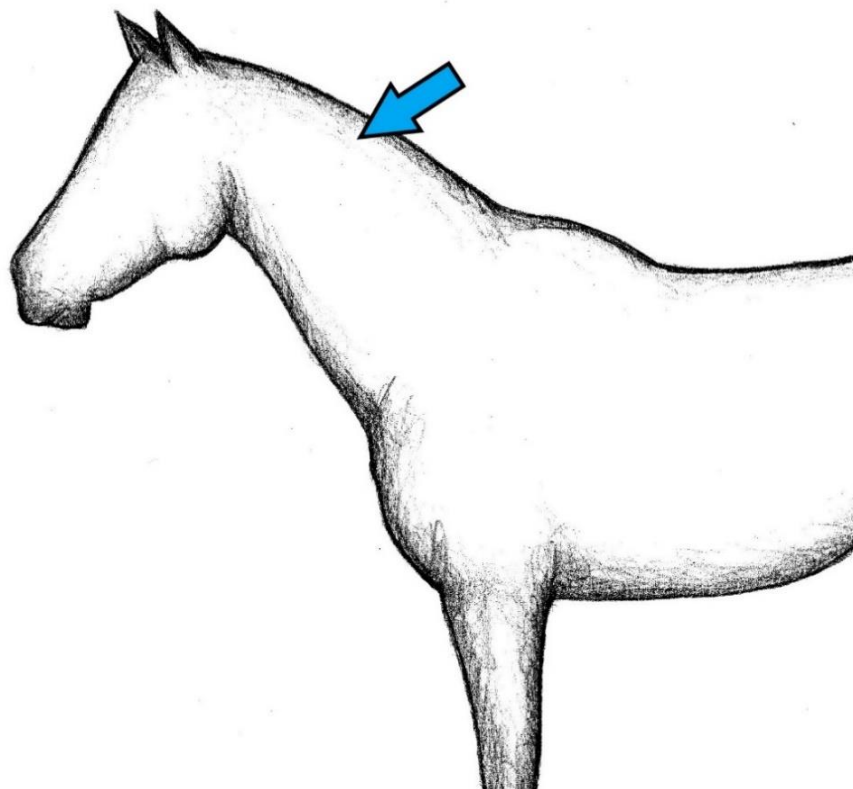
### 5.2.1 Trichinella Spiralis

Riistaeläimillä yleinen *Trichinella Spiralis*, eli trikiiniloinen voi esiintyä myös hevosessa, jonka vuoksi elintarvikkeeksi menevä hevosenliha tarkistetaan aina teurastuksen yhteydessä trikiinin varalta. Trikiiniloinen aiheuttaa ihmisessä lihassairauden nimeltä trikinoosi, joka on Suomessa harvinainen. Lihan huolellinen tarkastus on paras keino välttää tautia, mutta silti Suomessa todetaan vuosittain muutama trikiinitartunta kaikesta trikiinitarkastetusta lihasta. Epäilty trikiinin saastuttama liha voidaan ehdollisesti hyväksyä tarkastuksessa, mutta lainsäädännön mukaan liha täytyy kuumentaa 70 celsiusasteeseen. Lihan kuumennusta suositellaan enemmän kuin pakastamista, sillä pakastaminen ei tuhoa kaikkia trikiinilajeja. (Evara 2017b)

Hevosenlihan käytön kannalta on tärkeää tarkastaa se trikiiniloisen varalta puhtaaksi, sillä sitä voidaan myös käyttää ruuanlaitossa samaan tapaan kuin naudanlihaa, jolloin lihaa ei kypsennetä kokonaan, vaan voidaan jättää sisältä raa'aksi. Tällöin liha ei kuumene 70 celsiusasteeseen mikä vauditaan tappamaan trikiiniloinen. (MTV uutiset 2013; Evara 2017b)

### 5.2.2 Mikrosiru

Hevosen rekisteröintiin ja tunnistukseen käytetään tunnistusasiakirjaa eli hevospassia, sekä mikrosirua, johon merkitään sen UELN-numero. UELN-numero on vuodesta 2009 käyttöön otettu 15-merkkinen numeroiden ja aakkosten sarja, jossa on tiedot hevosesta yksilönä, tietokannasta jossa se on, sekä valtiosta, missä hevonen on rekisteröity. Mikrosirun numero sen sijaan on merkitty tunnistusasiakirjaan, jolloin voidaan todeta asiakirjan kuuluvan juuri kyseiselle hevoselle. Mikrosiru laitetaan aina hevosen kaulaan vasemmalle puolelle (Kuva 6), mutta joissain tapauksissa se saattaa liikkua pois paikoiltaan. (Hevoseni.fi n.d.; Evara 2016)



Kuva 6. Mikrosirun paikka hevosella (Piiros lida Reiman 2018; Evira 2016).

Muiden tuotantoeläinten tunnistukseen ei käytetä mikrosirua, vaan joko korvamerkkiä, tatuointia tai jotain muuta menetelmää. Naudat merkitään tunnistuskoodilla varustetuilla korvamerkeillä, joista ne teurastuksen yhteydessä tunnistetaan. Lisäksi naudat ilmoitetaan nautaeläinrekisteriin, jolloin teurastamo voi varmistaa nautaeläimen alkuperän ennen teurastamista. (Evira 2018a) Sikoja voidaan merkitä joko tatuoimalla tai korvamerkillä, ja siat ilmoitetaan omaan sikarekisteriinsä (Evira 2017a).

Ennen teurastusta varmistetaan, että tunnistusasiakirjan tiedot vastaavat mikrosirun tietoja. Hevonen voidaan hylätä ennen teurastusta, jos tunnistusasiakirja ja mikrosiru eivät vastaa toisiaan. Teurastuksen jälkeen mikrosiru poistetaan hevosesta ja tuhotaan se uudelleenkäytön estämiseksi. Tapauksissa, joissa mikrosirua ei voida poistaa, hylätään liha siltä sijaintialueelta jossa mikrosiru on. (Evira 2016, s. 7-9)

### 5.3 Hevosenlihan ravintoarvot

Hevosenliha on ravintoarvoiltaan ja rasvakoostumukseltaan melko terveellistä lihaa, joka sisältää paljon rautaa, paljon hyvälaatuisia proteiineja, sekä vähän kolesterolia ja rasvaa. (Vilmilä & Nelimarkka 2015, s. 20-21) Naudan- ja sianlihaan verrattaessa hevosenliha on vähäkalorisempaa, sisältää hiukan enemmän proteiineja ja on vähärasvaisempaa (Taulukko 1).



Hevosen- ja poronlihan koostumus ovat hyvin lähellä toisiaan, mutta poronliha on hieman rasvaisempaa ja sisältää enemmän rautaa kuin hevosenliha. (Hevostietokeskus 2013) Tämä voi kuitenkin vaihdella riippuen yksilöstä ja siitä, mistä osasta eläintä näitä koostumuksia mitataan.

Taulukko 1. Hevosenlihan ravintoarvot verrattuna muihin lihoihin (Hevostietokeskus 2013).

	Hevonen/100g	Nauta, keskiarvo/100g	Sika, keskiarvo/100g	Poro/100g
Energia, kcal	110-138	153	218	127
Proteiinit, g	20,3-21,1	19,3	18,3	21,6
Rasva, g	2,1-6,0	8,4	16,3	4,5
Rauta, mg	2,1-4,0	2,5	0,8	6,7

Hevosenliha sisältää suuren rautamäärän lisäksi muitakin mineraaleja ja hivenaineita (Taulukko 2). Hevosenliha on myös hyvä fosforin, sinkin ja kuparin lähde, mutta esimerkiksi kalsiumpitoisuudet siinä ovat melko vähäiset (Lee, ym. 2007).

Taulukko 2. Hevosenlihan mineraalit ja hivenaineet (Lee, ym. 2007).

Hevosenliha mg/100g	
Ca	6,3
Mg	21,0
P	168,7
K	315,5
Na	38,1
Zn	2,3

Vitamiineista A-vitamiinia ja B-1-vitamiinia (Taulukko 3) on hevosenlihassa melko paljon verrattuna esimerkiksi nautaan ja sikaan. B-3-vitamiinia on vähän, ja B-2-vitamiinin pitoisuus on samaa luokkaa naudan- ja sianlihan kanssa. (Lee, ym. 2007)

Taulukko 3. Hevosenlihan vitamiinit (Lee, ym. 2007).

Hevosenliha 100g	
Tiamiini, B-1-vitamiini	0,20mg
Riboflaviini, B-2-vitamiini	0,21mg
Niasiini, B-3-vitamiini	1,65mg
A-vitamiini	30 µg

Hevosenlihan rasvahappokoostumus on hyvä, sillä se sisältää paljon tyydyttymättömiä rasvahappoja (Taulukko 4). Rasvahappokoostumus oli korealaisen tutkimuksen (Lee, ym. 2007) mukaan hyvä ja jopa terveellisempi verrattuna muihin punaisiin lihoihin, kuten aiemmin mainittuihin naudan- tai sianlihaan.

Taulukko 4. Hevosenlihan rasvahappokoostumus (Lee, ym. 2007).

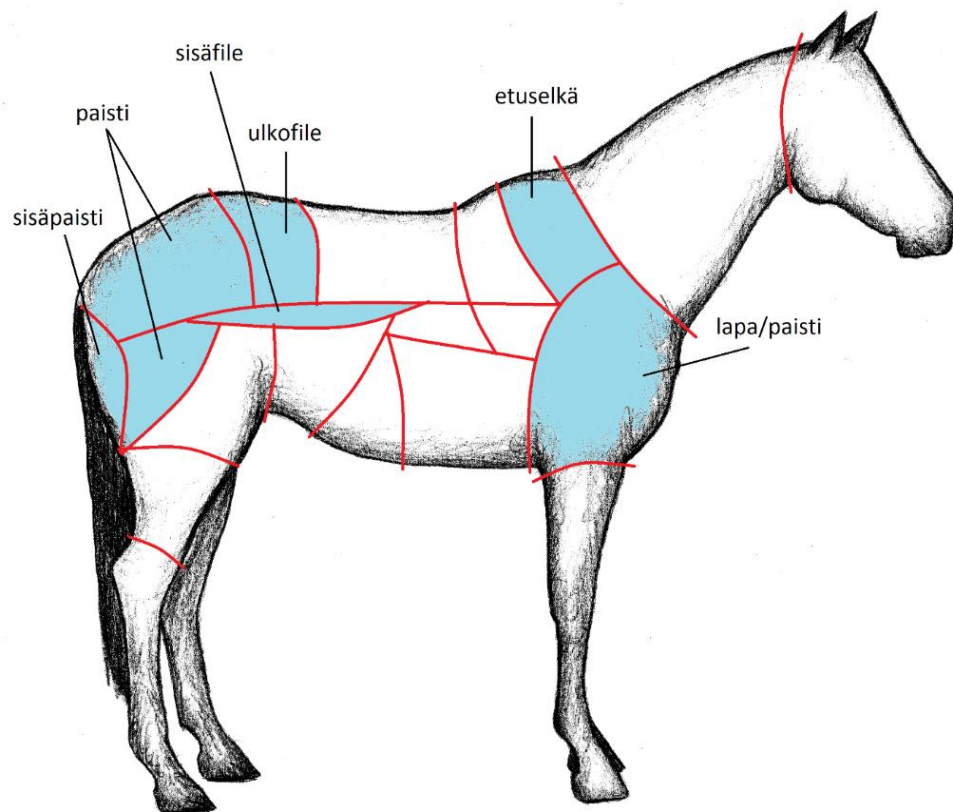
Hevosenlihan rasvahapot	
Tyydyttyneitä rasvahappoja	46,4%
Monityydyttymättömiä rasvahappoja	13,5%
Kertatyydyttymättömiä rasvahappoja	40,1%

## 6 HEVOSENLIHAN HYÖDYNTÄMINEN ELINTARVIKKEENA

Tunnetuin hevosenlihan käyttökohde Suomessa lienee kestromakkarat ja leikkeleet, kuten meetvursti. Siinä hevosenlihaa käytetään usein lisänä naudan- ja sianlihalle (Vilmilä & Nelimarkka 2015, s. 26). Hevosenlihassa on erinomainen glykogeenipitoisuus, joten se soveltuu hyvin käytettäväksi erilaisiin kylmäsavutuotteisiin (Ijäs ym. 2001, s. 9).

Arvokkaimmat osat hevosesta menevät kokolihatuotteiksi, kuten pihveiksi ja paisteiksi. Nämä arvo-osat (Kuva 7) menevät usein suoraan ravintoloiden käyttöön, mutta kuluttaja voi ostaa niitä myös lihatiskeiltä ja myymälöistä. Hevosen jauhelihaa voidaan käyttää naudan- tai sianlihan tavoin. (Vilmilä & Nelimarkka 2015, s. 26)

Vilmilän ja Nelimarkan (2015, s. 22) opinnäytetyön mukaan hevosesta yleisesti hyödynnettävät osat ovat fileet sekä paistit ja etuselkä, joita on ruhon painosta yhteensä noin 52%, kun taas leikkaa jää jäljelle 48% ruhosta. Hevostietokeskuksen (2013) mukaan sitä jää ruhosta on noin 65%, luita ja jännteitä 23%, ja arvo-osiksi luokiteltavat fileet ja sisäpaisti kattavat vain 12%. Tämä kertoo siitä, että vain arvo-osia hyödynnetään, ja suurin osa hevosesta menee lihateollisuuden raaka-aineeksi ja jää hyödyntämättä sellaiseenaan.



Kuva 7. Hevosen ruhosta käytettävät arvo-osat (Piirros Iida Reiman 2018; Vilmilä & Nelimarkka 2015, s.22).

Hevosenlihaa voidaan hyödyntää muiden lihojen tavoin erittäin monipuolisesti, vaikka Suomessa sen hyödyntäminen on melko suppeaa ja keskittyy vain tiettyihin lihatuotteisiin.

Aasiassa, erityisesti Japanissa missä hevosenliha on paljon käytetty raaka-aine, hyödynnetään sitä hyvin eri lailla kuin Suomessa. Hevoselihaa käytetään siellä erityisesti sushin raaka-aineena, ja on siinä hyvin suosittua. Annoksille on japanin kielessä omat nimensä riippuen siitä, millaista hevosenlihaa sushissa on, ja mistä kohtaa hevosta liha on leikattu. (Pham 2014) Hevoseliha on suosittua myös sashimina, joka on ohueksi suikaloitua lihaa, jota tarjotaan soijakastikkeen ja wasabin kanssa. Hevoselihasashimille on japanin kielessä oma nimitys, basashi. Japanilaisissa hevosenliharuuissa lihaa voidaan käyttää joko raakana tai kypsennettynä, mutta useimmiten sitä tarjoillaan raakana. (CulinaryLore 2014)

## 7 ELINTARVIKKEEN OSTAJAN KULUTUSKÄYTTÄYTYMINEN

Tutkittaessa hevosenlihan asemaa elintarvikkeena, täytyy myös tarkastella kuluttajan ostokäyttäytymistä. Näin voidaan ymmärtää paremmin sitä, miksi hevosenlihan asema sekä kulutus ja tuonti Suomessa ovat sellaisia kuin ne tällä hetkellä ovat.

Kuluttaminen kaikista yksinkertaisimmin selitettynä tarkoittaa tarpeiden tyydyttämistä. Se voidaan jakaa karkeasti kahteen erilaiseen kuluttamiseen, tarpeiden ja halujen tyydyttämiseen. Tarvelähtöinen kulutus on yksinkertaisimmillaan vain tarpeiden tyydyttämistä, eli kaikista välttämättömyimpien hankintaa, kuten ruoan, vaatteiden ja asunnon. Vapaavalintainen kulutus taas on halujen täyttämistä ja omien toiveiden mukaista kulutusta sellaisissa asioissa, jotka eivät ole välttämättömiä. (Tolonen 2013, s. 3)

Kun välttämättömät tarpeet on tyydytetty, siirtyy kuluttaja vasta sitten vapaavalintaiseen kulutukseen. Useimmiten kuluttamiseen liittyy kuluttajasta riippuva budjetti, eli rahaa on käytettävissä vain rajallinen määrä. Tässä tapauksessa kuluttajan valintateorian mukaan hän haluaa rahoille mahdollisimman hyvää vastinetta. Tähän liittyvät kuluttajan tiedostamattomat tarpeet, joita voidaan mainonnalla herätellä, ja saadaan kuluttaja uskomaan saavansa juuri kyseisestä asiasta rahoilleen parasta vastinetta. (Tolonen 2013, s. 3)

Kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavia tekijöitä on budjetin lisäksi paljon, kuten ympäristön vaikutukset ja ihmisten yksilölliset erot. Ympäristötekijöitä ovat esimerkiksi se, millaisessa kulttuurissa ja sosiaaliluokassa kuluttaja elää, ja millaisesta perheestä hän on lähtöisin. Yksilöllisiä eroja kuluttajissa on esimerkiksi siinä, millainen koulutus kuluttajalla on, millainen on motivaatio toimia arvojen mukaan, ja millainen elämäntyyli hänellä on. (Tolonen 2013, s. 9)

Koska ihmiset ovat yksilöitä, eivät kulutuskäyttäytyminen ja sitä muokkaavat tekijät ole aivan yksiselitteinen asia. Kulutuskäyttäytymistä on tutkittu paljon, mutta silti ei voida suoraan sanoa, mitkä tekijät aiheuttavat tietynlaisen ostopäätöksen. Ihmisten asenteet ja arvot eivät aina ole suoraan kytköksissä heidän ostopäätöksiinsä, ja kuluttaja voi olla hyvinkin epäjohdonmukainen itse ostopäätöstä tehdessään. Hän voi esimerkiksi taloudellisen tilanteen vuoksi ostaa halvemman tuotteen, vaikka kalliimpi vastaisi paremmin hänen omia arvojaan. Ostokäyttäytymiseen vaikuttavat muutkin asiat kuin vain kuluttajan omat mieltymykset. (Pecoraro 2008, s. 37)

Näiden tekijöiden pohjalta voidaan hieman tarkastella, millainen asema hevosenlihalla on tässä kulutusyhteiskunnassa. Toisaalta lihaa voidaan ostaa pakollisen ruoantarpeen tyydyttämiseksi, mutta toisaalta nykyihminen

pärjää hyvin lihattomalla ruokavaliollakin. Lihan ostamiseen voidaan käyttää paljonkin harkintaa, mutta se riippuu pitkälti siitä, ostetaanko sitä vain tarpeiden tyydyttämiseksi, vai pidetäänkö lihaa arvokkaana ruokana.

Hevosenlihaa on käytössä niin vähän, että sitä todennäköisesti ostetaan kokeilumielessä paremmalle aterialle, eikä niinkään arkiruuaksi. Tällöin sen ostoon saatetaan käyttää enemmän harkintaa kuin muun lihan ostoon. Erikoisuutensa vuoksi se saattaa toisaalta houkutella kuluttajaa kokeilemaan ja ostamaan sitä, mutta toisaalta erikoisuuden vuoksi se saatetaan myös jättää kokonaan ostamatta. Hevosenliha jakaa eettisyytensä vuoksi mielipiteitä, sillä osa kuluttajista ajattelee hevosen teurastamisen olevan vain hyvin eläneen eläimen hyötykäyttämistä, kun taas toisille ongelmaksi muodostuu se, ettei ystävään verrattavaa eläintä tunnu oikealta syödä.

Kuluttajan oma motivaatio lihan hankinnassa saattaa vaikuttaa hevosenlihan kulutuksen määrään. Koska hevosenlihaa on saatavilla melko vähän, joutuu sen hankkimiseen näkemään enemmän vaivaa kuin sian- tai naudanlihan. Tällöin hevosenliha saattaa jäädä ostamatta ainakin sellaiselta kuluttajalta, joka ei halua nähdä liikaa vaivaa löytääkseen tietynlaista lihaa vaan ostaa sitä, mikä on helpoiten saatavilla.

## 8 TUTKIMUS

Tutkimuksen tavoite oli selvittää, millaisena kuluttaja näkee hevosenlihan, ja vastaako tarjonta kysyntää. Tutkimus haluttiin tehdä kvantitatiivisena eli määrällisenä tutkimuksena, tavoitteena saada paljon vastauksia mahdollisimman monelta eri ihmisryhmältä. Kyselytutkimuksen kohderyhmänä olivat suomalaiset kuluttajat.

Kohderyhmää ei kuitenkaan tarvinnut erikseen rajata mitenkään, sillä suomalaisiin kuluttajiin lukeutuu käytännössä kuka tahansa ja se käsittää hyvin paljon erilaisia ihmisiä. Kyselylle haluttiin vain mahdollisimman paljon erilaisia vastaajia, kuten vastaajia eri ikäryhmistä, eri puolilta Suomea, erilaisista hevostaustoista ja erilaisilla kulutustottumuksilla. Tarkoituksena kyselyllä oli kuitenkin selvittää sekin, mikä saa toiset ihmiset kiinnostumaan hevosenlihasta ja miksi toisia ei sen käyttö kiinnosta. Tällöin voitiin tarkastella sitä, mitä asioita hevosenlihan tuotannossa ja markkinoinnissa tulisi säilyttää, ja mitä parantaa tai tehdä kokonaan toisin.

Tutkimus toteutettiin verkkokyselynä, joka luotiin Webropol-ohjelmalla. Nettikysely todettiin parhaimmaksi vaihtoehdoksi saada helposti täytettävä kysely, jolla saataisiin paljon vastaajia ja riittävästi kysymyksiä. Paperista versiota kyselystä ei tehty, sillä siihen vastaaminen olisi vienyt enemmän aikaa ja tuloksien kerääminen olisi ollut vaivalloisempaa. Webropolin käyttöön kyselyn alustana päädyttiin siksi, että sen avulla kyselyn luominen oli helppoa ja nopeaa, kuten myös tulosten kerääminen ja analysointi.

Kyselyssä oli yhteensä 18 kysymystä liittyen hevosenlihan käyttökokemukseen, kiinnostukseen hevosenlihasta, lihan ostoon vaikuttaviin tekijöihin, sekä mielikuviin hevosenlihasta (Liite 1). Vastaajat vastasivat kuitenkin 13-15 kysymykseen, sillä heille tarjottiin vastausten mukaan hieman eri kysymyksiä.

Perustietojen jälkeen kysely ikään kuin jakoi vastaajat kahteen ryhmään, joista toinen oli kiinnostunut hevosenlihan käytöstä ja toinen ei. Hevosenlihasta kiinnostuneilta selvitettiin, kuinka tietoisia he olivat sen saannista, millaista hevosenlihaa he olivat syöneet tai millaista he haluaisivat kokeilla. Heiltä, jotka eivät hevosenlihaa halunneet syödä, kysyttiin syitä sille miksi ei ja mahdollista tekijää, joka saisi hevosenlihaa kokeilemaan.

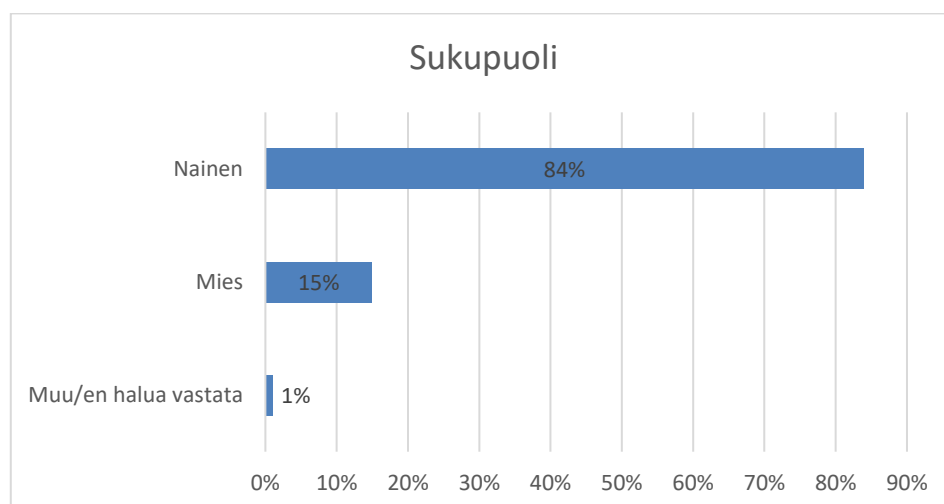
Kyselyn jakotavaksi valikoitui sosiaalinen media, sillä se oli helpoin keino tavoittaa paljon vastaajia. Kyselyä jaettiin esimerkiksi yhteisöjen ja ryhmien Facebook-sivuilla, minkä lisäksi sitä jaettiin myös Twitterissä. Kysely avattiin 21.2.2019 ja se sulkeutui 10.3.2019, eli vastausaikaa annettiin noin kaksi ja puoli viikkoa.

Tuloksia analysoitiin Webropolin ja siitä luodun Excel-tiedoston avulla keräämällä ensin jokaisen kysymyksen tulokset erikseen, ja sen jälkeen suodattamalla tuloksia eri kysymysten vastausten mukaan. Tuloksia suodatettiin esimerkiksi eri ikäryhmien, sukupuolen ja asuinalueen mukaan, mutta suodatusperusteina käytettiin myös hevostaustaa ja hevosenlihan syöntikokemuksia. Vastaajat jaettiin myös kahteen ryhmään, joista toinen ei halunnut syödä hevosenlihaa ja toinen halusi.

Kyselylomake löytyy liitteenä opinnäytetyön lopusta.

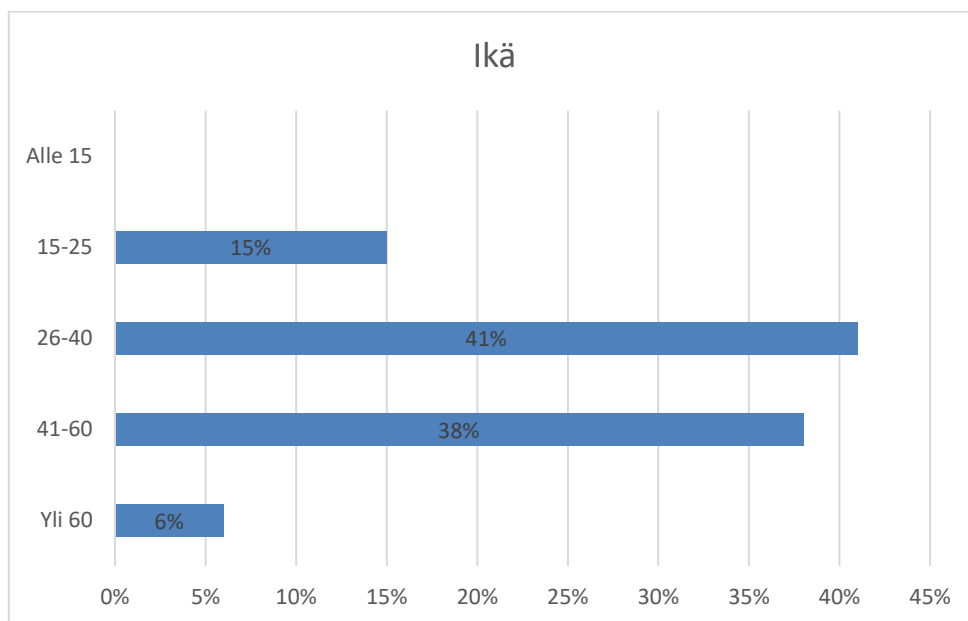
## 9 TULOKSET

Kysely keräsi kahdessa ja puolessa viikossa 962 vastausta. Kyselyä oli avattu 1677 kertaa, ja vastaaminen aloitettu 1024 kertaa. Loppuun asti täytettyjä kyselyitä tästä määrästä oli 93 %. Valtaosa vastaajista, noin 84 % oli naisia (Kuva 8). Miehiä vastanneista oli 15 %, ja ”Muu/en halua vastata”-vastauksia noin prosentin verran.



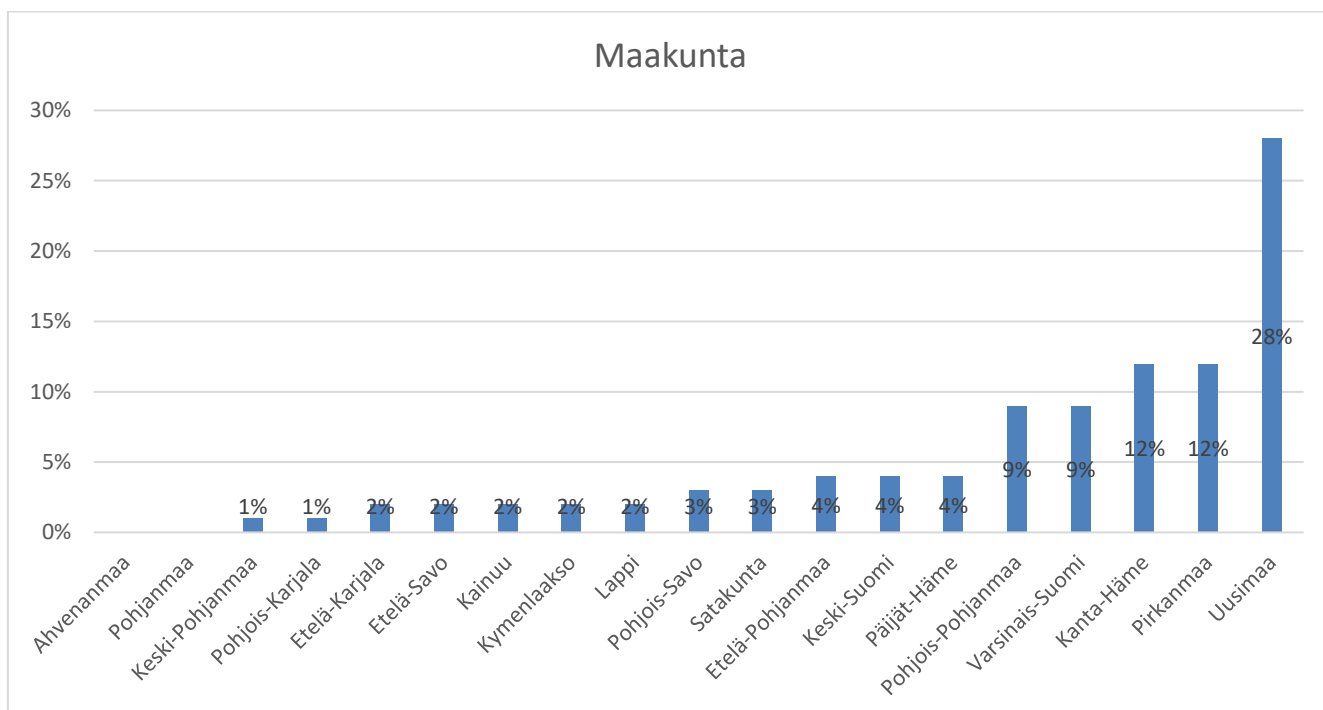
Kuva 8. Vastaajien sukupuolijakauma.

Vastaajista 41 % oli ikäryhmässä 26-40 vuotta, ja 38 % ikäryhmässä 41-60 vuotta (Kuva 9). Nuoria vastaajia, eli 15-25-vuotiaita oli vähemmän, noin 15 %. Alle 15-vuotiaita oli ainoastaan yksi vastaajista, ja yli 60-vuotiaita oli kuusi prosenttia vastaajista. Sukupuolellisesti vastaajien ikä jakautuu hieman eri tavalla. Naisista suurin osa oli 26-40-vuotiaita, kun taas miehistä suurin ikäryhmä oli 41-60-vuotiaita.



Kuva 9. Vastaajien ikäjakauma.

Vastauksia saatiin lähes jokaisesta Suomen maakunnasta, ja vain Ahvenanmaalta ei tullut ainuttakaan vastausta (Kuva 10). Eniten vastauksia (28 %) tuli Uudeltamaalta. Toiseksi eniten vastaajia tuli Kanta-Hämeestä (12 %) ja Pirkanmaalta (12 %). Kolmanneksi eniten vastauksia saatiin sekä Pohjois-Pohjanmaalta (9 %) sekä Varsinais-Suomesta (9 %). Loput vastauksista jakaantuivat melko tasaisesti muihin maakuntiin.

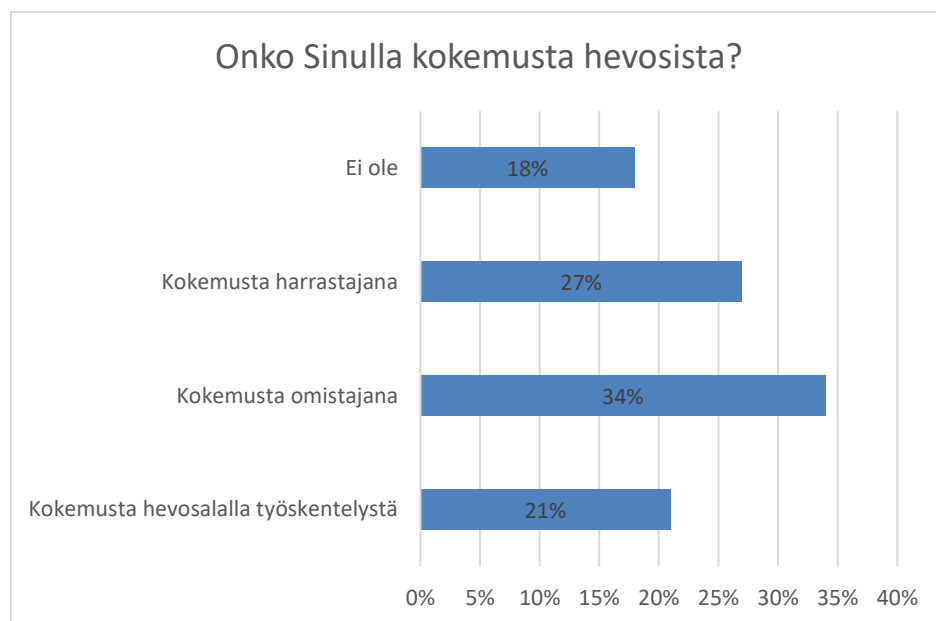


Kuva 10. Vastaajien jakautuminen maakunnittain.

Perustietojen jälkeen kysyttiin vastaajien hevostaustaa. Kysymyksessä oli mahdollista valita vain yksi vastausvaihtoehto. Vastaukset jakoutuivat



melko tasaisesti, mutta eniten vastaajilla (34 %) oli kokemusta hevosista omistajana (Kuva 11). Vastaajista 18 % ei ollut minkäänlaista aikaisempaa hevostaustaa. Kyselyyn vastanneista siis suurimmalla osalla oli edes jonkinlaista kokemusta hevosista.

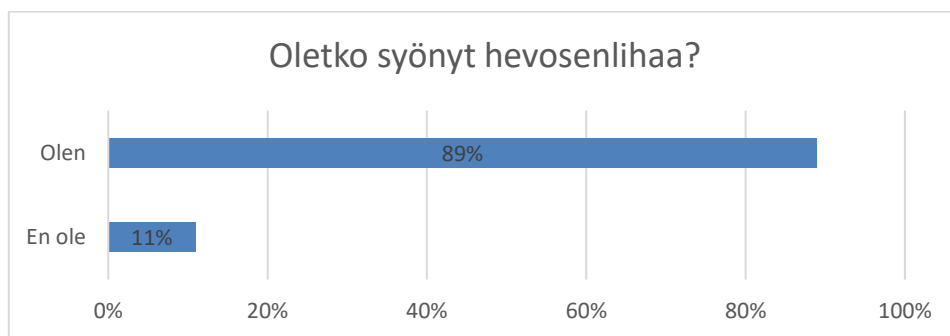


Kuva 11. Vastaajien hevostausta.

Sukupuolellisesti eroja löytyi hieman naisten ja miesten hevostaustassa. Naisista suurimmalla osalla oli jonkinlaista hevostaustaa, ja vain 13 % naisista sitä ei ollut. Miehistä taas lähes puolet vastaajista ei omannut minkäänlaista hevostaustaa, ja sen jälkeen suurin ryhmä (22 %) oli hevosen omistaneita.

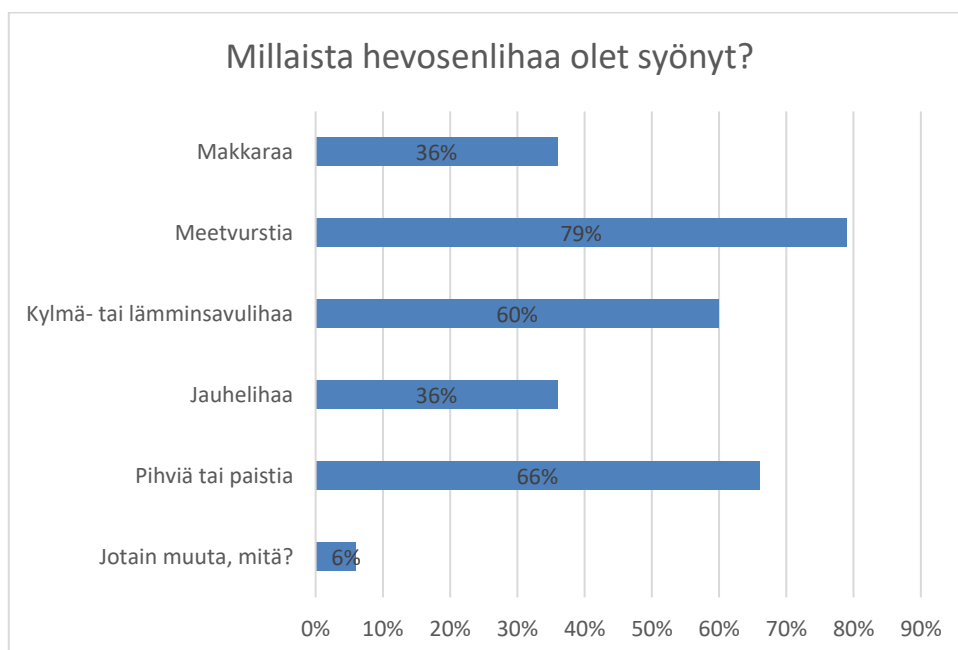
Ikäryhmistäkin löytyi hiukan eroja hevostaustassa. 15-25-vuotiaista suurimmalla osalla (36 %) oli kokemusta harrastajana. 26-40-vuotiaista taas suurin osa oli omistanut hevosen (34 %), kuten myös 41-60-vuotiaista (36 %). Yli 60-vuotiaista enemmistö (41 %) oli omistanut hevosen.

Vastanneista 855, eli 89 % oli syönyt hevosenlihaa (Kuva 12). Miehet olivat syöneet hevosenlihaa hieman naisia enemmän. Eniten hevosenlihaa olivat kokeilleet 26-40-vuotiaat, sekä 41-60-vuotiaat. 15-25-vuotiaat vähiten, vaikka valtaosa heistäkin oli silti joskus sitä syönyt. Hevostaustalla ei ollut juurikaan merkitystä, sillä kaikkien kohdalla vastaukset jakoutuivat samalla tavalla.



Kuva 12. Hevosenlihan syönnin jakautuminen.

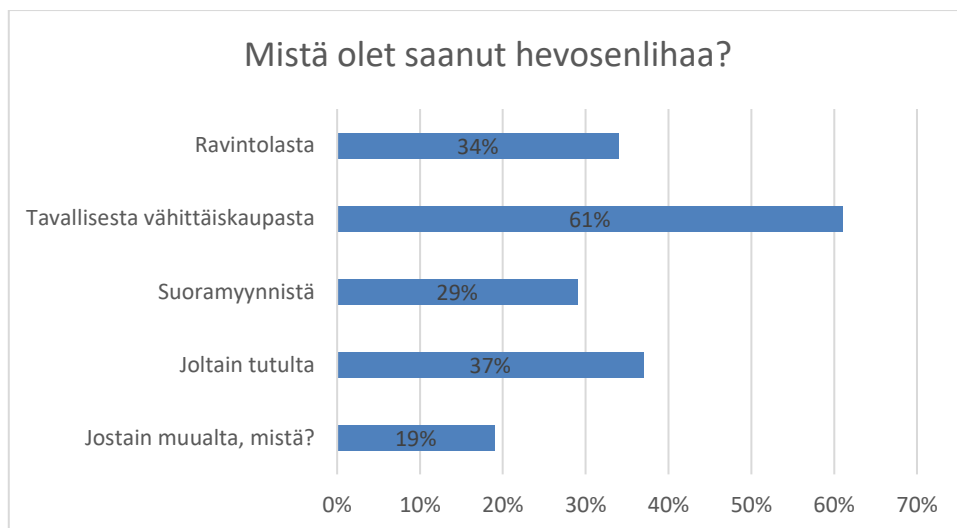
Suurin osa hevosenlihaa syöneistä (79 %) oli syönyt meetvurstia (Kuva 13). Yli puolet olivat syöneet pihviä tai paistia (66 %) ja kylmä- tai lämminsavulihaa (60 %). Jauhelihaa ja makkaraa oli 36 % vastanneista syönyt. ”Jotain muuta, mitä?” (6 %) vastanneista suurin osa oli kokeillut hevosenlihaa säilykkeenä, jonka lisäksi hevosta oli syöty palvattuna, suolattuna, kuivalihana, kebabina, carpacciona, ja jopa revittynä pulled horse -tyyppisenä lihana. Tähän kysymykseen vastasi 855 vastaajaa ja valittuja vastauksia 2425 kappaletta.



Kuva 13. Syötyjen hevosenlihatuotteiden jakautuminen.

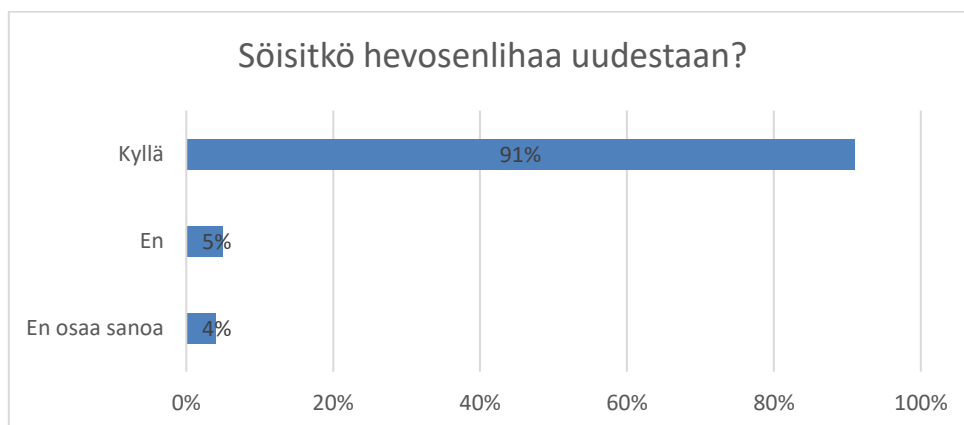
Koska meetvursti oli yleisimmin käytetty hevosenlihatuote, suodatettiin tuloksista pois ne, jotka olivat syöneet hevosenlihatuotteista vain meetvurstia. 855 vastaajasta jäi 767 jotka olivat syöneet muitakin hevosenlihatuotteita. Meetvursti oli tässäkin ryhmässä eniten käytetty hevosenlihatuote (77 %), mutta pihviä tai paistia syöneitä oli tässä ryhmässä lähes yhtä paljon (74 %). Kylmä- tai lämminsavulihaa oli syönyt 67 %. Vaikka vain meetvurstia syöneet suodatettiin tuloksissa pois, pysyivät vastaukset siitä huolimatta melko samanlaisina kaikkiin vastauksiin nähden.

Hevosentälihaa syöneistä yli puolet hankkivat sitä tavallisesta vähittäiskaupasta (Kuva 14). Ravintolasta (34 %) tai joltain tutulta (37 %) sitä hankittiin myös paljon. Suoramyyntistä hevosentälihaa hankki 19 % vastanneista. ”Jostain muualta” vastanneista suurin osa oli saanut lihat omasta hevosesta. Tähän kysymykseen vastasi 855 ihmistä ja valittuja vastauksia oli 1533.



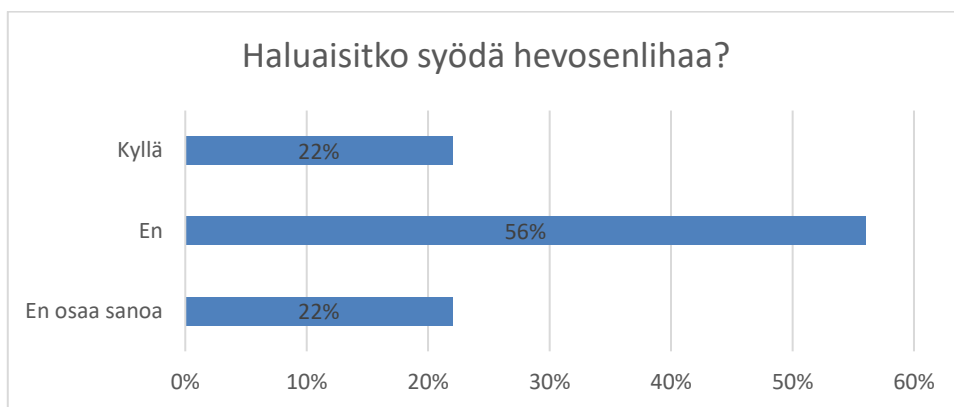
Kuva 14. Hevosentälihan hankintakanavat.

Lähes kaikki hevosentälihaa syöneistä (91 %) söisivät sitä uudestaan (Kuva 15). Viisi prosenttia vastanneista ei sitä söisi, ja neljä prosenttia ei osannut sanoa, söisikö uudelleen.



Kuva 15. Vastaajien halukkuus syödä hevosentälihaa uudelleen.

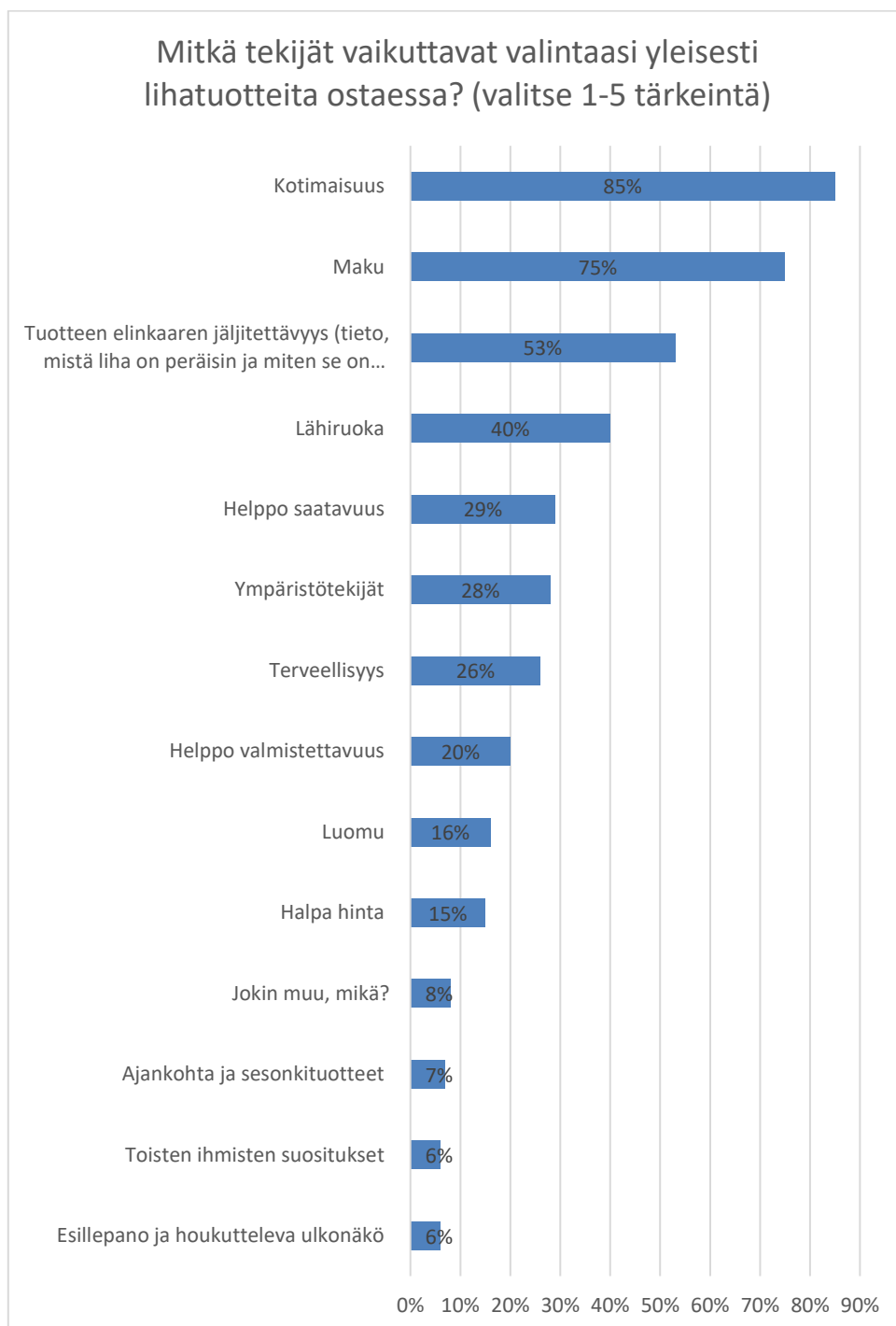
Siinä ryhmässä, joka ei ollut koskaan syönyt hevosentälihaa, noin puolet (56 %) vastaajista ei ollut kiinnostunut syömään sitä (Kuva 16). ”Kyllä” ja ”En osaa sanoa” –vastauksia oli molempia 22 %.



Kuva 16. Vastaajien halukkuus kokeilla hevosenlihaa.

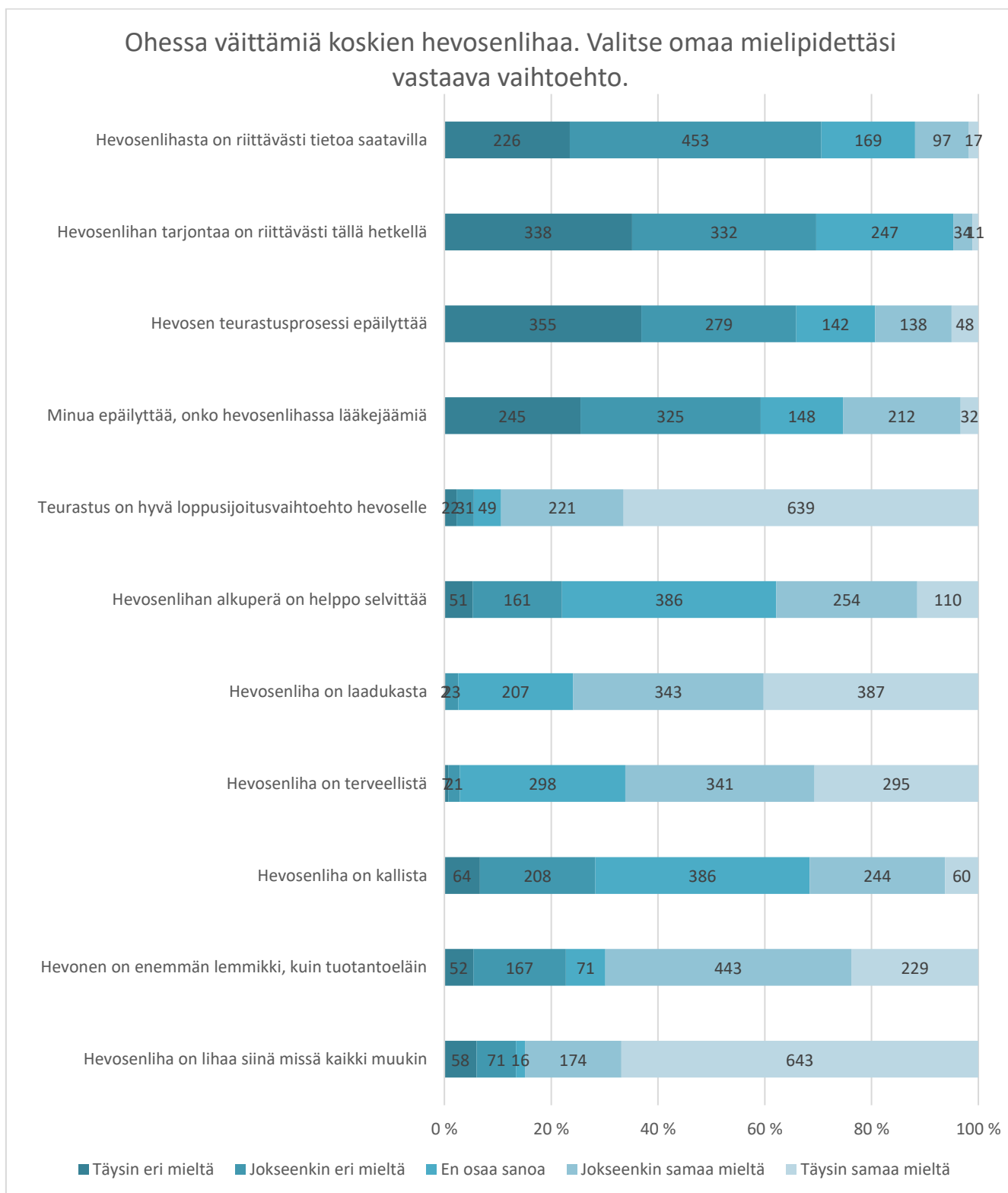
Hevosenlihaan liittyvien kysymysten lisäksi kaikilta vastaajilta kysyttiin yleisesti lihan ostopäätökseen vaikuttavista tekijöistä (Kuva 17). Tärkeimmäksi tekijäksi nousi lihan kotimaisuus, jota piti tärkeänä 85 % vastaajista. Toiseksi tärkeimpänä pidettiin makua (75 %), jonka jälkeen tuli tuotteen elinkaaren jäljitettävyyttä, jota piti tärkeänä noin puolet vastaajista. Lähi-ruoka oli valintakriteerinä 40 % vastaajista.

Vähiten valintaan vaikuttivat ajankohta ja sesonkituotteet (7 %), esillepano ja houkutteleva ulkonäkö (6 %), sekä toisten ihmisten suositukset (6 %). Luomua (16 %) tai halpaa hintaakaan (15 %) ei pidetty kovinkaan tärkeänä. ”Joku muu, mikä?” -vastauksen valitsi neljä prosenttia vastanneista, ja suurin osa niistä koski lihan eettistä tuotantoa, ja tuotantoeläimen hyvää kohtelua. Vastaajat kertoivat, ettei luomu heidän mielestään ole aina tae eläimen hyvinvoinnista ja hyvästä kohtelusta. Osalle vastaajista mitkään kriteerit eivät vaikuttaneet, sillä he eivät käyttäneet lihaa ollenkaan.



Kuva 17. Vastaajien lihatuotteiden ostoon vaikuttavat tekijät.

Kyselyssä kysyttiin kaikkien vastaajien mielipiteitä ja mielikuvia hevoslihaan liittyen (Kuva 18). Vastausvaihtoehdot kaikkiin kohtiin olivat "Täysin eri mieltä", "Jokseenkin eri mieltä", "En osaa sanoa", "Jokseenkin samaa mieltä" ja "Täysin samaa mieltä".



Kuva 18. Vastaajien mielikuvat hevosenlihasta.

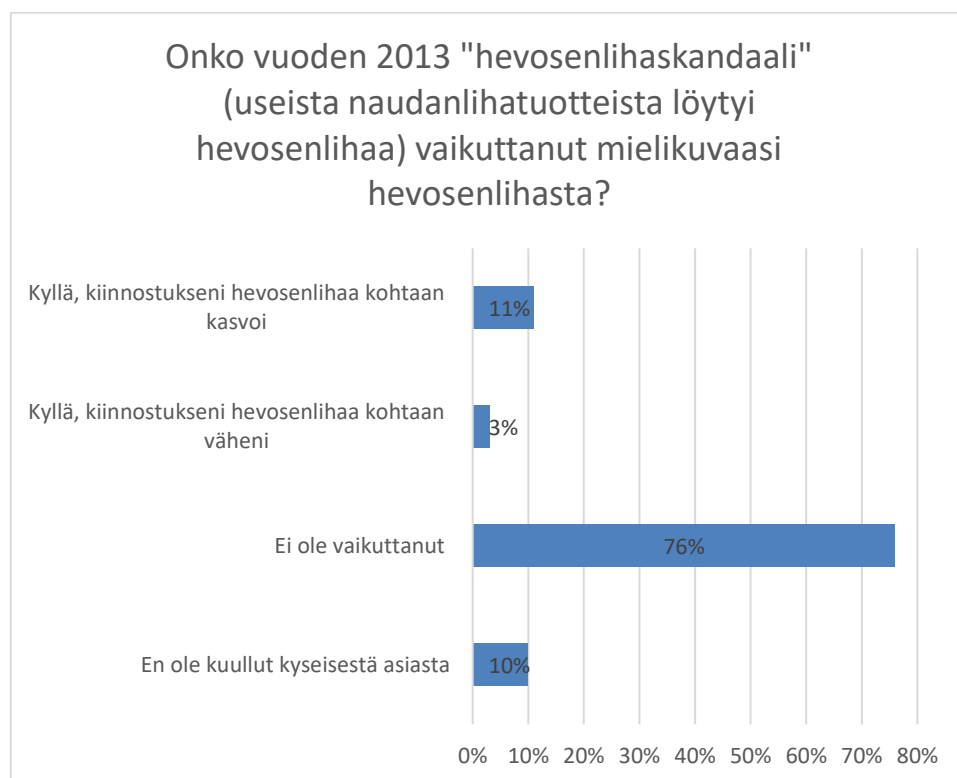
Hevosenlihan tarjonnan riittävydestä oltiin jokseenkin eri mieltä, mutta valituin vaihtoehto oli silti ”Täysin eri mieltä”. Noin neljäsosa vastaajista ei osannut sanoa, oliko hevosenlihan tarjontaa riittävästi. Vastaajat olivat jokseenkin eri mieltä siitä, että hevosenlihasta olisi riittävän paljon tietoa-kaan tarjolla.

Hevosenlihan terveellisyydestä oltiin melko samaa mieltä, samoin laadukkuudesta, johon 40 % vastasi ”Täysin samaa mieltä”. Alkuperän selvittävyydestä vastaajat eivät osanneet sanoa, ja suurin osa valitsikin vastauksen ”En osaa sanoa”. Seuraavaksi valituin vaihtoehto oli ”Jokseenkin samaa mieltä”. Teurastusta loppusijoitusvaihtoehtona vastaajat pitivät hyvänä, ja 66 % vastaajista valitsi vaihtoehdon ”Täysin samaa mieltä”. Lääkejäämät eivät juurikaan epäilyttäneet vastaajia, eikä teurastusprosessiakaan pidetty epäilyttävänä.

”Hevosenliha on lihaa siinä missä kaikki muukin” -väittämän kanssa vastaajat ovat olleet melko samaa mieltä. Hevosan asemasta lemmikkinä tai tuotantoeläimenä ei osattu sanoa, mutta vastaajat kallistuivat hieman lemmikin puoleen. Hevosanlihan hinnasta ei osattu juurikaan sanoa.

Kyselyssä nostettiin esille myös vuoden 2013 ”hevoselihaskandaali”. Kyseessä oli siis Euroopan laajuinen tapahtuma, jossa hevoselihäa löytyi naudanlihatuotteista, joissa sitä ei olisi pitänyt olla. Tällaisia tuotteita vedettiin markkinoilta pois jopa Suomessa asti. (Torikka 2013)

Vastaajista suurin osa oli kuullut asiasta, ja enemmistö, eli 76 % koki, ettei skandaali vaikuttanut heidän mielikuvaansa mitenkään (Kuva 19). 11 % koki, että heidän kiinnostuksensa lisääntyi, ja vain kolmella prosentilla kiinnostus hevosanlihaan väheni. Kymmenen prosenttia ei ollut koskaan kuulutkaan tapahtumasta.



Kuva 19. Vastaajien mielipide hevosanlihaskandaalin vaikutuksesta.

Kyselyn lopussa oli vielä avoin kysymys, johon sai vapaasti kirjoittaa omia ajatuksiaan liittyen aiheeseen. Avoin kysymys oli vapaaehtoinen, ja se keräsi 416 vastausta. Vastauksista kävi ilmi, että suurin osa piti hevosen teurastamista ekologisena tekona ja hevosenlihan elintarvikekäyttöä hyvänä asiana. Vastaajat pitivät hevosenlihan elinkaaressa siitä, että hevonen on pääasiassa saanut elää hyvän elämän, saanut yksilöllistä hoitoa, ja lopetettu asianmukaisesti. Lihan saatavuuteen toivottiin parannusta, mutta silti hevosenlihalle ei haluttu varsinaista tuotantoa, kuten esimerkiksi naudat- tai sianlihalla on. Hevosen elämää urheilu- ja harraste-eläimenä pidettiin tärkeänä asiana. Vastauksissa pohdittiin hevosen olevan lemmikki siihen asti, kunnes se viedään teurastamolle, jolloin siitä tulee tuotantoeläin. Hevosenlihaa oltiin kiinnostuneita syömään, ja moni hevosenomistaja kertoi syövänsä mielellään vierasta hevosta, mutta omaansa eivät pystyisi itse syömään.

Avoimissa vastauksissa nousi erittäin merkittäväksi asiaksi lihan kotimaisuus. Monet vastaajat toivoivat, että kyselyssä olisi jotenkin eritelty kotimainen ja ulkomainen liha, ja monet kertoivat vastanneensa kysymyksiin oletuksena, että puhutaan suomalaisesta hevosenlihasta. Vaikka hevosenlihaa toivottiin markkinoille lisää, suhtauduttiin ulkomailta tuotavaan lihaan kuitenkin hyvin negatiivisesti. Vastaajat eivät halunneet syödä ulkomaista hevosenlihaa lainkaan, ja osa toivoi jopa sen tuonnin kieltämistä. Kotimaisuus tuli merkittävänä tekijänä ilmi jo kysyttäessä lihan ostamiseen vaikuttavia tekijöitä, sillä se nousi tärkeimmäksi kriteeriksi.

Hevosen teurastuksesta tuli kysymykseen paljon pohdintaa. Hevosia toivottiin lopetettavan enemmän teurastamalla, ja teurastus haluttiin muuttaa helpommaksi hevosen omistajalle. Hevoselle toivottiin parempaa teurashintaa, jotta sen teurastaminen olisi kannattavaa. Osa pohti myös kiertävän teurastajan mahdollisuutta, jolloin hevosta ei tarvitsisi kuljettaa pitkiä matkoja teurastamolle. Asenteisiin hevosen teurastamista kohtaan toivottiin muutosta, ettei teurastusta nähtäisi vain hevosen hylkäämisenä, vaan sen asianmukaisena lopetustapana. Hevosenomistajan oikeanlainen kohtaaminen teurastustilanteessa herätti keskustelua.

### 9.1.1 ”En halua syödä hevosenlihaa”

Kyselyn tuloksia jaettiin hieman kahteen ryhmään sen mukaan, miten halukkaita vastaajat olivat syömään hevosenlihaa. Tähän ryhmään kuuluvat sekä ne, jotka olivat sitä joskus syöneet että ne, jotka eivät olleet koskaan kokeilleet. Tässä ryhmässä oli 106 vastaajaa. Heiltä selvitettiin syitä hevosenlihan syömättömyydelle (Kuva 20), ja mikä saisi heidät syömään hevosenlihaa (Kuva 21).

”En halua syödä hevosenlihaa” –vastausten jakaumassa ei ollut merkittävää eroa kaikkiin kyselyn vastauksiin nähden, sillä niitä löytyi kaikista ikä-



ryhmistä, paitsi alle 15-vuotiaista. Niitä löytyi myös kaikista hevostaustoista. Ainoa merkittävä yksityiskohta oli se, että heistä reilu enemmistö, eli 95 % oli naisia.

Tältä ryhmältä kysyttiin, miksi he eivät halunneet syödä hevosenlihaa (Kuva 20). Lähes puolet (47 %) niistä, jotka eivät halunneet syödä hevosenlihaa, valitsivat vastauksen ”Jokin muu, mikä?”, joista lähes kaikissa vastaaja kertoi olevansa kasvissyöjä tai vegaani, tai ei muuten syönyt lihaa. Tämän jälkeen vastatuin vaihtoehto oli se, ettei vastaajan mielestä hevosta kuulu syödä (39 %). 18 %:lla ei muuten vain ollut kiinnostusta syödä hevosenlihaa, ja 12 % mielestä hevosenliha ei maistunut hyvältä. Haluttomuuteen syödä hevosenlihaa vaikuttivat lisäksi jonkin verran sen erikoisuus ja huono saatavuus, huono valmistettavuus ja se, että vastaajien mielestä hevosenliha oli epäterveellistä. Hevosenlihan hinta ei vaikuttanut vastaajien mielestä mitenkään.



Kuva 20. Hevosenlihan syömättömyyden syyt.

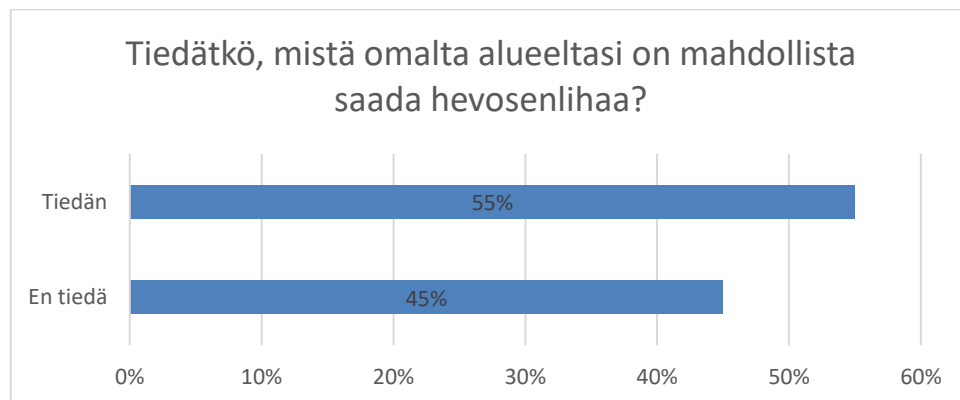
”En halua syödä hevosenlihaa” vastanneilta kysyttiin jotain muuttuvaa tekijää, joka saattaisi saada kokeilemaan hevosenlihaa (Kuva 21). Yli puolet (62 %) eivät söisi sitä missään tapauksessa, mutta 38 % vastaajista kertoi jonkin tekijän, joka saisi kokeilemaan hevosenlihaa. Tässä kysymyksessä

vastausvaihtoehtoina olivat joko ”En söisi sitä missään tilanteessa” sekä avoin tekstikenttä, johon vastaaja sai itse kertoa missä tilanteessa söisi.

Suurin osa voisi kuvitella syövänsä sitä, jos söisivät lihaa muuten. Tässä tapauksessa merkittävä tekijä on vastaajan oma ruokavalio. Osa vastaajista voisi syödä hevosenlihaa, jos ei tietäisi mitä syö, ja osa söisi vain pakon edessä. Jotkut söisivät, jos sen maku olisi parempi, jos se olisi tutummassa kontekstissa naudan- tai sianlihan tavoin. Sen syömistä harkittaisiin silloinkin, jos vastaaja tietäisi hevosen olleen hyvin pidetty ja asianmukaisesti lopetettu.

### 9.1.2 ”Haluaisin syödä hevosenlihaa”

Tähän ryhmään kuuluivat ne vastaajat, jotka halusivat syödä hevosenlihaa tai eivät osanneet sanoa halusivatko. Ryhmässä on sekä niitä, jotka olivat jo kokeilleet hevosenlihaa, mutta myös niitä, jotka sitä eivät olleet vielä syöneet. Nämä kaksi ryhmää yhdistettiin, sillä kysymykset olivat molemmille samat. Ryhmään kuului 856 vastaajaa, joista ”En osaa sanoa” -vastanneita oli 56. Heiltä selvitettiin tietävätkö he hevosenlihan saatavuudesta, (Kuva 21) mitkä hevosenlihatuotteet kiinnostaisivat heitä (Kuva 23) ja paljonko he itse olisivat valmiita maksamaan siitä (Kuva 24). Kaikista tämän ryhmän vastaajista reilu puolet tiesi, mistä omalta alueelta on mahdollista saada hevosenlihaa.

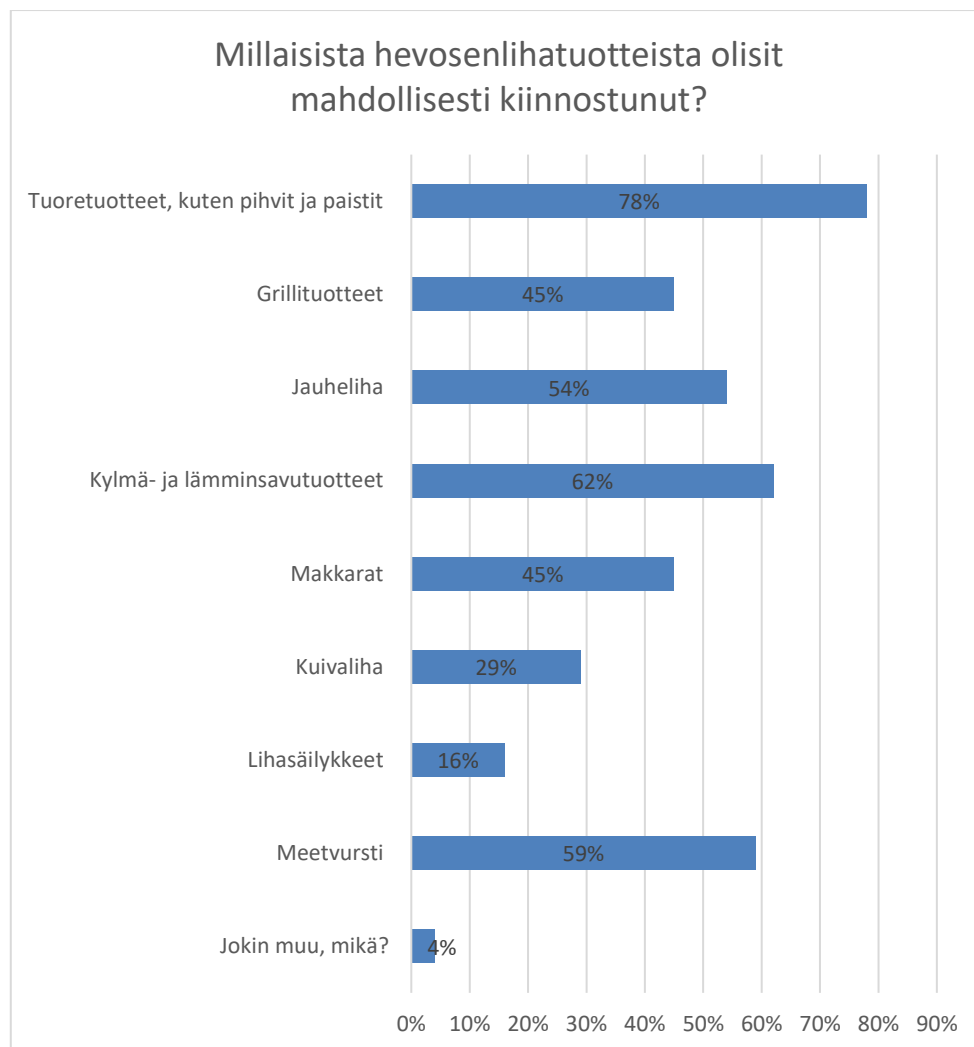


Kuva 21. Vastaajien tieto hevosenlihan saatavuudesta.

Ihmisten tietoisuus hevosenlihan saannista vaihteli hieman alueittain. Lähes kaikista maakunnista yli puolet tiesi, mistä hevosenlihaa on omalta alueelta mahdollisuus saada. Vähiten tiesivät ne vastaajat, jotka tulivat Uudeltamaalta, sillä vain 41 % vastanneista tiesi, mistä sitä saa. Keski-Suomessa luku oli alhainen (42 %), kuten myös Etelä-Savossa (43 %). Pohjois-Savossa jopa 78% vastanneista tiesi, mistä hevosenlihaa kyseiseltä alueelta saa.

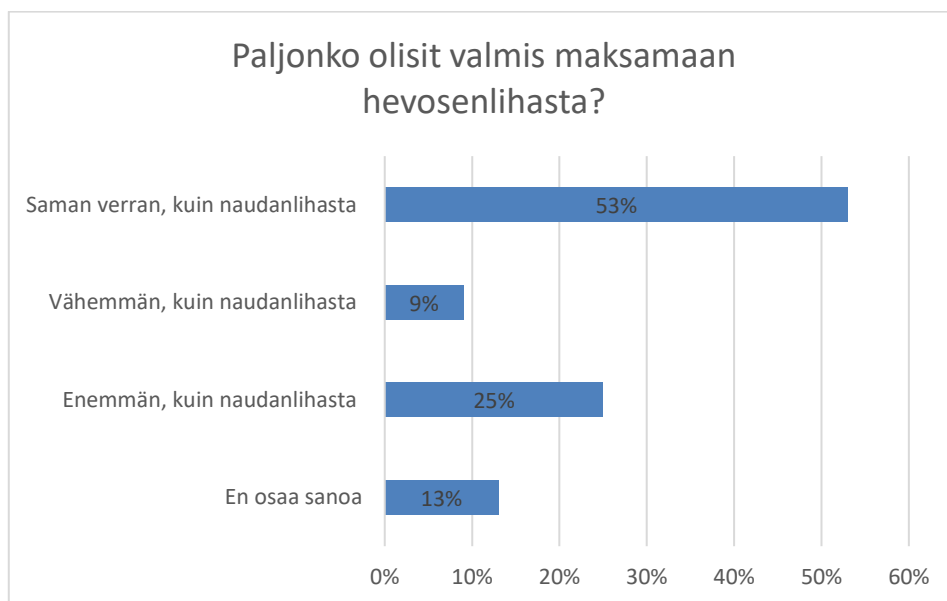
Kiinnostavia hevosenlihatuotteita kysyttäessä vastaajia tuli 839, ja vastausvalintoja tuli yhteensä 3288 (Kuva 22), sillä kysymys oli tässä kyselyssä vapaaehtoinen. Kaikista eniten vastaajia kiinnostivat tuoretuotteet, kuten

pihvit ja paistit (78 %). Toiseksi kiinnostavimmat olivat savustetut tuotteet (62 %). Vähiten ihmisiä kiinnostivat lihasäilykkeet ja kuivaliha. ”Jokin muu, mikä?” –vastauksista eniten kiinnostivat lihatuotteet koirille. Suolaliha ja täyslihaleikkeleetkin kiinnostivat vastaajia. Lihan lisäksi kiinnostusta herättivät hevosen maksa ja sydän.



Kuva 22. Vastaajia kiinnostavat hevosenlihatuotteet.

Kysymykseen ”Kuinka paljon olisit valmis maksamaan hevosenlihasta?” hieman yli puolet vastasi olevansa valmis maksamaan saman verran kuin naudanlihasta (Kuva 23). Enemmän kuin naudanlihasta maksaisi 25 % vastanneista ja yhdeksän prosenttia maksaisi vähemmän. Tähän kysymykseen vastanneista 13 % ei osannut sanoa paljonko siitä olisi valmis maksamaan.



Kuva 23. Vastaajien halukkuus maksaa hevosenlihasta.

## 10 TULOSTEN ANALYSOINTI

Kyselyn vastausmäärästä voitiin päätellä, että aihe kiinnosti ihmisiä, ja houkutteli itsessään paljon vastaajia. Vastauksia saatiin lähes joka puolelta Suomea, ja kaikista ikäryhmistä. Syyt sille, miksi joidenkin vastaukset jakautuivat tietynlaisesti, johtunevat kyselyn jakopaikasta. Kyselyä jaettiin sosiaalisessa mediassa, kuten Facebookissa, jolloin esimerkiksi kyselyn lähettäjän kaveripiiri vaikutti paljon. Tämä näkyi vastaajien hevostaustassa, maakuntien jakautumisessa, sekä vastaajien ikäjakaumassa. Kysely herätti ihmisissä paljon mielipiteitä, joitain hyvin vahvojakin. Siitä huolimatta, koska kysely tavoitti hyvin laajasti eri ihmisryhmiä, tuloksia voidaan sen perusteella pitää melko luotettavina.

Pääasiassa hevosenlihaan suhtauduttiin kyselyn perusteella hyvin positiivisesti. Suuri osa vastaajista oli joskus kokeillut, tai halukas kokeilemaan hevosenlihaa, ja tiesi mistä sitä sai. Hevosenlihaa pidettiin hyvänä elintarvikkeena ja laadukkaana lihana, jota toivottiin markkinoille lisää. Hevosenlihan elinkaari miellytti vastaajia, sillä monet mainitsivat hevosen lajityypillisen elämän ja yksilöllisen hoidon olevan tärkeä tekijä, jota ei haluttu muuttaa. Hevosenlihalle ei toivottu siis varsinaista tuotantoa, eikä hevosta toivottu kasvatettavan pelkän lihan vuoksi.

Vaikka hevosenlihaan suhtauduttiin pääasiassa positiivisesti, herätti se osassa vastaajista ristiriitaisia ja jopa negatiivisia tunteita. Erittäin isolle osalle ongelmaksi muodostui hevosen asema ystävänä ja lemmikkinä, jonka syöminen tuntui moraalisesti väärältä. Suurin osa tätä mieltä olevista ihmisistä oli jollain tapaa hevosihmisiä, ja hevostaustattomille ihmisille sen lihan syönti ei ollut yhtä suuri ongelma. Osa hevosen omistaneista vastaajista koki, että omaa hevostaan ei kykenisi syömään, mutta vierasta hevosta voisi syödä. Hevoseen liittyy tässä tapauksessa vahva tunneside, joka vaikeuttaa sen ajattelua elintarvikkeena.

Kysely herätti lisäksi pohdintaa lihansyönnistä yleisesti. Kysymyksiä laatiessa jätettiin ”En halua syödä hevosenlihaa, koska...” –kysymyksestä pois vaihtoehto, ettei käytä lihaa ollenkaan. Jälkeenpäin ajateltuna kyseinen vaihtoehto olisi kannattanut lisätä kysymykseen, sillä lähes puolella kysymykseen vastanneiden ruokavalioon liha ei kuulunut lainkaan. Vastauksissa pohdittiin lihantuotannon ja sen syönnin eettisyyttä ja sitä, tarvitseeko ihminen lihaa ylipäänsä. Iso osa lihaa käyttämättömistä vastaajista oli kuitenkin myös sitä mieltä, että hevosenliha olisi riittävän eettistä, jotta voisivat syödä sitä itsekin, jos söisivät lihaa.

Kyselyssä kotimaisuus nousi yhdeksi merkittäväksi tekijäksi. Moni vastaaja kertoi avoimeen kysymykseen toivoneensa, että kyselyssä olisi jotenkin eroteltu kotimainen ja ulkomainen hevosenliha. Tässä tapauksessa saattoi olla hyvä, ettei niin tehty, sillä se korosti kotimaisuuden merkitystä tulok-

sisä. Suurin osa vastaajista suhtautui erittäin kriittisesti ulkomailta tuotuun hevosenlihaan. Tämä näkyi esimerkiksi kysymyksessä ”Mitkä tekijät vaikuttavat valintaasi yleisesti lihatuotteita ostaessa?”, johon suurin osa valitsi vaihtoehdon ”Kotimaisuus”.

Hevosenlihaskandaaliin liittyvän kysymyksen vastaukset ovat hieman ristiriidassa todellisuuden kanssa. Suurin osa vastaajista koki, ettei hevosenlihaskandaali vaikuttanut heidän kiinnostukseensa hevosenlihaa kohtaan. Silti kyseisenä vuonna hevosenlihan kulutus oli huipussaan viimeisten kymmenen vuoden aikana. Tästäkin voidaan päätellä, että kaikki kuluttajan valintoihin vaikuttavat tekijät eivät aina ole sellaisia, jotka he itse tiedostaisivat (Pecoraro 2008, s. 37).

Vaikka vastaajat ovat nostaneet esimerkiksi kotimaisuuden lihatuotteen valinnassa erittäin tärkeäksi tekijäksi, eivät silti kyseiset arvot välttämättä näy käytännön elämässä. Hyvin harva piti ajankohtaa ja sesonkituotteita merkittävänä tekijänä ostopäätöksissään. Siitä huolimatta ajankohta ja sesonki vaikuttavat tiettyjen tuotteiden menekkiin erityisen paljon. Kesällä kuluttajat ostavat enemmän grilliruokaa, ja joulun lähestyessä joulukinkut myyvät hyvin. Vastauksista päätellen joko kysymys, tai vastausvaihtoehdot ovat olleet jotenkin epäselviä, tai sesonki ja ajankohta voi olla se tekijä, jonka kuluttaja ei edes itse tiedosta vaikuttavan ostopäätökseensä. Kysymyksen vastaukset ovat voineet valikoitua myös sen perusteella, mitä kuluttaja itse toivoisi lihatuotteen olevan, eikä niinkään sen perusteella, miten kuluttaja oikeasti toimii arkielämässään.

Pecoraron pro gradu -tutkielmassakin (2008, s. 37) mainitaan kuluttajan ostokäyttäytymisen riippuvan mieltymysten lisäksi myös hänen tarpeistaan. Hevosenlihan tapauksessa on ostopäätöksessä kyse enemmän halusta kuin tarpeesta. Silti kuluttajan haluista riippumattomat tekijät, kuten budjetti ja tuotteen saatavuus voivat vaikuttaa siihen millainen ostopäätös oikeasti on.

Tutkimuksen tavoitteet täyttyivät kyselyn vastausten myötä hyvin. Kohde-ryhmä, eli suomalaiset kuluttajat toteutuivat vastaajissa hyvin, sillä heitä saatiin jopa odotettua enemmän ja monenlaisesta eri ihmisryhmästä. Vaikka hevostaustaisia vastaajia oli valtaosa, hevospokemus käsitti myös erittäin laajasti erilaisia ihmisiä. Saman vastauksen valinneet saattoivat olla kyseisellä hetkellä aktiivisia hevosihmisiä, tai vain joskus hevosten kanssa tekemisissä olleita. Tällöin hevostaustaisia ihmisiäkin saatiin riittävän erilaisia ja erilaisilla näkökulmilla. Kyselyn vastaukset olivat suurimmaksi osaksi asiallisia ja informatiivisia, ja vastauksista saatiin hyvin irti monta näkökulmaa hevosenlihan käyttöön. Kyselyn jakotapa ja ajankohta saattoivat vaikuttaa vastauksiin, ja sama kysely eri aikaan tai eri paikassa jaettuna saattaisi tuoda toisenlaisia tuloksia.

## 11 JOHTOPÄÄTÖKSET

Kyselyn tuloksista voidaan todeta, että kiinnostusta hevosenlihalle olisi niin elintarvikkeena kuin muussakin käytössä, mutta saatavuutta ja tietoa ei vain ole niin paljoa kuin sitä tarvittaisiin. Hevosenlihan käyttö herättää kuluttajissa paljon mielipiteitä niin puolesta kuin vastaan. Hevosen lemmikki- ja ystävästasutus herättää ristiriitoja ihmisissä, mutta suurin osa tuntuu silti hyväksyvän sen käytön myös ruuaksi. Yhtenä suurimmista ongelmista oli kotimaisen hevosenlihan heikko saatavuus, sekä hevosen teuraaksi viennin kannattamattomuus. Kysyntää hevosenlihalle olisi enemmän kuin mitä tällä hetkellä tarjotaan, ja tuontilihaan suhtauduttiin hyvin negatiivisesti. Vastaajat eivät halunneet puutteellista tarjontaa korjattavan tuontilihalla, vaan ainoastaan kotimaisen lihan tarjontaa lisää.

Teuraaksi viennin helpottaminen auttaisi hevosenomistajaa harkitsemaan hevosen teurastamista, jolloin suomalaista hevosenlihaa olisi saatavilla lisää. Suurempi teurashinta hevosesta voisi vaikuttaa hevosten teurastusmääriin. Myös teurastusta edeltävää paperityötä helpottamalla ja selkeyttämällä teuraaksi vientiä ei ehkä koettaisi niin raskaana ja monimutkaisena prosessina kuin se nyt joidenkin mielestä on. Kyselyn ja aikaisempien tutkimusten (Paananen 2014, s. 32) perusteella teuraaksi kuljettamista voitaisiin helpottaa esimerkiksi yhteisillä teuraskuljetuksilla tai kiertävällä teurasautolla.

Kuluttajia taas voitaisiin auttaa jakamalla tietoa hevosen matkasta teurasusprosessin läpi lautaselle, sekä hevosenlihasta elintarvikkeena itsessään, jolloin olisi helpompaa suhtautua hevosenlihaan ruokana. Tietoa jakamalla kiinnostus hevosenlihaan voisi kasvaa myös siksi, että kuluttaja huomaisi hevosenlihan saannin olevan ylipäänsä mahdollista, ja hän voisi tällöin motivoitua hankkimaan ja kokeilemaan hevosenlihaa. Ravintolat voisivat harkita ottavansa suomalaista hevosenlihaa ruokalistoilleen, mikä madaltaisi kuluttajan kynnystä kokeilla hevosenlihaa, sillä sitä ei tarvitsisi itse valmistaa. Esimerkiksi sushiravintolat olisivat hyvä paikka saada kuluttajat kokeilemaan hevosenlihaa sen ollessa Japanissakin yksi sushissa melko yleisesti käytetty raaka-aine (Pham 2014).

Reseptien jako on myös yksi keino saada kuluttajat kiinnostumaan uusien elintarvikkeiden kokeilemisesta. Reseptien jakoa on tehty jo aikaisemmin eri hankkeiden ohessa, kuten 2000-luvun alun Hyvää hevosesta -hanke (Ruokatieto 2000) sekä vuonna 2009 toteutettu Hevosenlihan markkinoiden tehostaminen -hanke (Suomen Hippos ry 2009). Hevosenlihan markkinoiden tehostaminen -hankkeen pohjalta on luotu myös reseptivihko (Nuutila n.d.) josta löytyy reseptivinkkejä hevosenlihalle.

Näillä toimilla voisi hevosenlihan käyttö elintarvikkeena lisääntyä Suomessa, ja se voisi toimia hyvänä vaihtoehtona naudon-, sian-, broilerin-, ja

lampaanlihan rinnalla. Tämän työn pohjalta voitaisiin tehdä myös jatkotutkimuksia, joissa voidaan ottaa huomioon myös kuluttajien näkökulma hevosenlihaan. Tällä hetkellä teurastamista ja sen lisäämistä on selvitetty jo, mutta hevosenlihan markkinointia itse kuluttajalle voitaisiin tutkia lisää. Kuluttajan näkökulmasta olisi mahdollista tehdä useampiakin tutkimuksia, joilla voitaisiin selvittää, millaisella toiminnalla hevosenlihasta voitaisiin saada yleisemmin käytetty ja tunnetumpi elintarvike.



## LÄHTEET

Airaksinen, S. & Heiskanen, M. (2018). Tallinhoitajan opas. 2. painos. Suomen Hevostietokeskus Ry.

CulinaryLore (2014). Is Horse Meat Served as Sashimi in Japan? Blogijulkaisu 16.10.2014. Haettu 13.12.2018 osoitteesta <https://culinarylore.com/food-culture:is-horse-meat-served-as-sashimi-in-japan/>

Elintarviketieto (2013). Elintarviketalous 2013. Espoo: Suomen Gallup Elintarviketieto Oy.

Elintarviketieto (2017). Elintarviketalous 2017. Espoo: Suomen Gallup Elintarviketieto Oy.

Evira (2016). Teurastettavan hevoseläimen tunnistusasiakirjan tarkastaminen. Haettu 3.12.2018 osoitteesta <https://docplayer.fi/25044100-Teurastettavan-hevoselaimen-tunnistusasiakirjan-tarkastaminen.html>

Evira (2017a). Sikojen merkitseminen ja rekisteröinti. Haettu 13.12.2018 osoitteesta <https://www.evira.fi/elaimet/elainsuojelu-ja-elainten-pito/merkitseminen-ja-rekisterointi/siat/>

Evira (2017b). Trichinella spiralis. Haettu 24.11.2018 osoitteesta <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeerat/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-loisia-ja-alkuelaimia/trichinella-spiralis/>

Evira (2018a). Nautaeläinten merkintä ja rekisteröinti. Haettu 13.12.2018 osoitteesta <https://www.evira.fi/elaimet/elainsuojelu-ja-elainten-pito/merkitseminen-ja-rekisterointi/nautaelaimet/>

Evira (2018b). Tuotantoeläinlajikohtaiset lopetus- ja teurastusmenetelmät. Haettu 20.11.2018 osoitteesta <https://www.evira.fi/elaimet/elainsuojelu-ja-elainten-pito/elainsuojelu-teurastuksessa-ja-lopetuksessa/tuotantoelainten-lopetus-ja-teurastus/lopetus-ja-teurastusmenetelmat/>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (2018a). FAOSTAT – Crops and livestock products. Haettu 19.11.2018 osoitteesta <http://www.fao.org/faostat/en/#data/TP/visualize>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (2018b). FAOSTAT – Production of Meat, horse in World (+Total). Haettu 15.11.2018 osoitteesta <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QL/visualize>

Gaille, B. (2017). 21 Intriguing Horse Meat Consumption Statistics. Blogi-julkaisu 26.5.2017. Haettu 1.4.2019 osoitteesta <https://brandon-gaille.com/20-horse-meat-consumption-statistics/>

Hevoseni.fi (n.d.). Hevosrekisteri/passi. Haettu 5.12.2018 osoitteesta <https://www.hevoseni.fi/hevosrekisteri-passi>

Hevostietokeskus (2013). Hyvät pihvit tehdään hevosenlihasta 22.02.2013. Haettu 4.12.2018 osoitteesta <https://hevostietokeskus.fi/index.php?tid=388>

Hevostietokeskus (2017). Hevosen hävittäminen. Haettu 21.11.2018 osoitteesta <https://hevostietokeskus.fi/index.php?id=640>

Ijäs, T., Leino, P. & Åkerström, A. (2001). Lihankäyttöopas. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Laine, K. (2010.) Hevosen teurastus ja sen lihan elintarvikekäytön mahdollistavat tekijät. Opinnäytetyö. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Laurea-ammattikorkeakoulu. Haettu 20.11.2018 osoitteesta <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/17127/opinnaytetyo.pdf?sequence=1>

Lee, C., Seong, P., Oh, W. & Kim, K. (2005). Effects of Castration on Growth and Meat Quality in Finishing Male Jeju Horses. National Institute of Subtropical Agriculture, RDA. Cheju National University. Haettu 30.11.2018 osoitteesta [http://www.koreascience.or.kr/article/ArticleFullRecord.jsp?cn=DMJGDA\\_2005\\_v47n3\\_391](http://www.koreascience.or.kr/article/ArticleFullRecord.jsp?cn=DMJGDA_2005_v47n3_391)

Lee, C., Seong, P., Oh, W., Ko, M., Kim, K. & Jeong, J. (2007). Nutritional characteristics of horsemeat in comparison with those of beef and pork. *Nutrition Research and Practice* 1/2007. Haettu 16.1.2019 osoitteesta [https://www.researchgate.net/publication/44660963\\_Nutritional\\_characteristics\\_of\\_horsemeat\\_in\\_comparison\\_with\\_those\\_of\\_beef\\_and\\_pork](https://www.researchgate.net/publication/44660963_Nutritional_characteristics_of_horsemeat_in_comparison_with_those_of_beef_and_pork)

Liha Hietanen Oy (n.d.). Kotisivut. Haettu 4.12.2018 osoitteesta <http://www.lihahietanen.fi/>

Lihatiedotus (2017). Lihankulutus Suomessa. Haettu 14.11.2018 osoitteesta <https://www.lihatiedotus.fi/liha-tilastoissa/lihankulutus-suomessa.html>

Lorenzo, J., Sarriés, M., Tateo, A., Polidori, P., Franco, D. & Lanza, M. (2014). Carcass characteristics, meat quality and nutritional value of horsemeat: A review. *Meat Science* 4/2014. Haettu 29.11.2018 osoitteesta <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174013006529?via%3Dihub>

Luonnonvarakeskus (2018). Tilastotietokanta, Lihantuotanto. Haettu 13.11.2018 osoitteesta

[https://statdb.luke.fi/PXWeb/pxweb/fi/LUKE/LUKE\\_02%20Maatalous\\_04%20Tuotanto\\_06%20Lihantuotanto/02\\_Lihantuotanto\\_teurastamoissa\\_v.px/table/tableViewLayout1/?rxid=c6f0566c-4d55-4dba-878d-4687b3ab6e56](https://statdb.luke.fi/PXWeb/pxweb/fi/LUKE/LUKE_02%20Maatalous_04%20Tuotanto_06%20Lihantuotanto/02_Lihantuotanto_teurastamoissa_v.px/table/tableViewLayout1/?rxid=c6f0566c-4d55-4dba-878d-4687b3ab6e56)

MTV uutiset (2013). Kokin vinkit: Näin paistat täydellisen hevosenlihapihvin. Haettu 4.12.2018 osoitteesta <https://www.mtvuutiset.fi/artikkeli/kokin-vinkit-nain-paistat-taydellisen-hevosenlihapihvin/3294802#gs.AznjYCY>

Nuutila, J. (n.d.). Herkullista hevosenlihasta. Haettu 2.5.2019 osoitteesta <http://www.hippos.fi/files/1375/Reseptivihko.pdf>

Paananen, K. (2014). Hevosteurastuksen edistäminen. Opinnäytetyö. Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma. Savonia-ammattikorkeakoulu. Haettu 14.11.2018 osoitteesta [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/74188/Paananen\\_Kari.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/74188/Paananen_Kari.pdf?sequence=1)

Palohuhta, A. (2014). Teurastus hevosen lopetusvaihtoehtona. Opinnäytetyö. Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Haettu 19.11.2018 osoitteesta [http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/86383/Palohuhta\\_Anne-Maarit.pdf;jsessionid=84F6EF994FCA7D44067A92805EB6E36D?sequence=1](http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/86383/Palohuhta_Anne-Maarit.pdf;jsessionid=84F6EF994FCA7D44067A92805EB6E36D?sequence=1)

Pecoraro, M. (2008). *Eettisen ruuan kulutuksen diskurssit suomalaisessa mediassa*. Pro gradu – tutkielma. Taloustieteiden tiedekunta. Jyväskylän yliopisto. Haettu 12.2.2019 osoitteesta [https://jyx.jyu.fi/bitstream/handle/123456789/19217/1/URN\\_NBN\\_fi\\_jyu-200811195885.pdf](https://jyx.jyu.fi/bitstream/handle/123456789/19217/1/URN_NBN_fi_jyu-200811195885.pdf)

Pham, P. (2014). Horse Meat Sushi is a Japanese Delicacy, Because Neigh. Blogijulkaisu 14.9.2014. Haettu 13.12.2018 osoitteesta <https://www.foodbeast.com/news/horse-meat-sushi-is-a-new-delicacy-in-japan/>

Ruokatieto (2000) Hyvää hevosesta -hankkeen tiedote. Haettu 2.5.2019 osoitteesta <https://www.ruokatieto.fi/uutiset/hyvaa-hevosesta-hankkeen-tiedote>

Ruokatieto (2018). Tietohaarukka – Tilastotietoa elintarvikealasta. Haettu 13.11.2018 osoitteesta [https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Flash/tietohaarukka\\_2018\\_suomi.pdf](https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Flash/tietohaarukka_2018_suomi.pdf)

Simoes, A.J.G. & Hidalgo, C.A., (2017a). Where does China export Horse Meat to? The Economic Complexity Observatory: An Analytical Tool for Understanding the Dynamics of Economic Development. Workshops at



Suomen Hippos ry (2017). Hevostalous lukuina 2017. Haettu 13.11.2018 osoitteesta [http://www.hippos.fi/files/21599/Hevostalous\\_lukuina\\_2017\\_lopullinen.pdf](http://www.hippos.fi/files/21599/Hevostalous_lukuina_2017_lopullinen.pdf)

Suomen Hippos ry (2018). Lääkintäohje. Haettu 21.11.2018 osoitteesta [http://www.hippos.fi/files/6387/laakintaohje\\_181008.pdf](http://www.hippos.fi/files/6387/laakintaohje_181008.pdf)

Suomen Hippos ry (n.d.). Hevosia vastaanottavia teurastamoja. Haettu 20.11.2018 osoitteesta [http://www.hippos.fi/rekisterointi\\_ja\\_omistaminen/hevosien\\_hyvinvointi/teurastamot](http://www.hippos.fi/rekisterointi_ja_omistaminen/hevosien_hyvinvointi/teurastamot)

Suomen Hippos ry (n.d.). Kadonnut rekisteritodistus/hevospassi. Haettu 21.11.2018 osoitteesta [http://www.hippos.fi/rekisterointi\\_ja\\_omistaminen/hevosrekisterin\\_yllapito/hevospassit\\_ja\\_rekisteritodistukset/kadonnut\\_rekisteritodistus\\_hevospassi](http://www.hippos.fi/rekisterointi_ja_omistaminen/hevosrekisterin_yllapito/hevospassit_ja_rekisteritodistukset/kadonnut_rekisteritodistus_hevospassi)

Tolonen, H. (2013). "Suu säkkiä myöten" – Kajaanin ammattikorkeakoulun opiskelijoiden kulutuskäyttäytyminen ja taloudenhallinta. Opinnäytetyö. Kajaanin ammattikorkeakoulu. Haettu 12.2.2019 osoitteesta [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/69389/Tolonen\\_Hilkka.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/69389/Tolonen_Hilkka.pdf?sequence=1)

Torikka, T. (2013). Kohu kasvatti kotimaisen hevosenlihan kysyntää. *Maaseudun tulevaisuus* 28.3.2013. Haettu 14.11.2018 osoitteesta <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maaseutu/kohu-kasvatti-kotimaisen-hevosenlihan-kysynt%C3%A4%C3%A4-1.36351>

Vilmilä, A. & Nelimarkka, T. (2015). Hevosenlihan hyötykäytön esteet ja edistäminen. Opinnäytetyö. Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Haettu 14.11.2018 osoitteesta [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/103926/Nelimarkka\\_Tuulia.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/103926/Nelimarkka_Tuulia.pdf?sequence=1)

## LIITTEET

Liite 1

Webropol-kyselylomake

### Hevosenihan kuluttajakysely

Olen neljännen vuoden agrologiopiskelija Hämeen ammattikorkeakoulusta Mustialasta, ja teen opinnäytetyötä aiheesta hevosenlihan kuluttajakysely. Työn tilaajana on Hippolis - Hevosalan osaamiskeskus ry.

Opinnäytetyössäni on tarkoituksena tutkia hevosenlihaa elintarvikkeena, sekä kuluttajien näkökulmia ja asenteita siihen. Osana työtä teetän tämän kyselyn, jolla haluan selvittää, mitä mieltä itse kuluttajat ovat hevosenlihasta.

Kyselyyn vastataan anonymisti, ja vastauksista riippuen kysymyksiä on 13-15. Aikaa kyselyn täyttämiseen menee noin 5-10 minuuttia. Vastausaikaa on 10.3.2019 saakka. Tähdellä merkityt kysymykset ovat pakollisia. Huomaathan myös, että osa kysymyksistä on monivalintakysymyksiä!

Toivoisin siis, että toisit oman näkökulmasi esille vastaamalla tähän kyselyyn, sillä kaikki mielipiteet ovat työn kannalta erittäin tärkeitä!

iida Reiman  
iida.reiman@student.hamk.fi

#### 1. Sukupuoli \*

- Nainen
- Mies
- Muu/En halua vastata

#### 2. Ikä \*

- Alle 15
- 15-25
- 26-40
- 41-60
- Yli 60

**3. Maakunta \***

- Ahvenanmaa
- Etelä-Karjala
- Etelä-Pohjanmaa
- Etelä-Savo
- Kainuu
- Kanta-Häme
- Keski-Pohjanmaa
- Keski-Suomi
- Kymenlaakso
- Lappi
- Pirkanmaa
- Pohjanmaa
- Pohjois-Karjala
- Pohjois-Pohjanmaa
- Pohjois-Savo
- Päijät-Häme
- Satakunta
- Uusimaa
- Varsinais-Suomi

**4. Onko Sinulla kokemusta hevosista? \***

- Ei ole
- Kokemusta harrastajana
- Kokemusta omistajana
- Kokemusta hevosalalla työskentelystä

**5. Oletko syönyt hevosenlihaa? \***

- Olen  
 En ole

**6. Millaista hevosenlihaa olet syönyt? \***

- Makkaraa  
 Meetvurstia  
 Kylmä- tai lämminsavulihaa  
 Jauhelihaa  
 Pihviä tai paistia  
 Jotain muuta, mitä? \_\_\_\_\_

**7. Mistä olet saanut hevosenlihaa? \***

- Ravintolasta  
 Tavallisesta vähittäiskaupasta  
 Suoramyynnistä  
 Joltain tutulta  
 Jostain muualta, mistä? \_\_\_\_\_

**8. Söisitkö hevosenlihaa uudestaan? \***

- Kyllä  
 En  
 En osaa sanoa



9. Haluaisitko syödä hevosenlihaa? \*

- Kyllä
- En
- En osaa sanoa

10. En halua syödä hevosenlihaa, koska... (valitse 1-5 tärkeintä) \*

- Liian kallista
- Huonosti saatavilla
- Hankala valmistaa
- Ei maistu hyvältä
- Laatu vaihtelee
- Liian erikoista
- Hevonen on eläin jota ei kuulu syödä
- Epäterveellistä
- Ei ole kiinnostusta
- Jokin muu, mikä? \_\_\_\_\_

11. Voisin kuvitella syöväni hevosenlihaa, jos... \*

- \_\_\_\_\_
- En söisi sitä missään tilanteessa

12. Tiedätkö, mistä omalta alueeltasi on mahdollista saada hevosenlihaa? \*

- Tiedän
- En tiedä

**13. Mistä hevosenlihatuotteista olisit mahdollisesti kiinnostunut?**

- Tuoretuotteet, kuten pihvit ja paistit
- Grillituotteet
- Jauheliha
- Kylmä- ja lämminsavutuotteet
- Makkarat
- Kuivaliha
- Lihasäilykkeet
- Meetvursti
- Jokin muu, mikä? \_\_\_\_\_

**14. Paljonko olisit valmis maksamaan hevosenlihasta? \***

- Saman verran, kuin naudanlihasta
- Vähemmän, kuin naudanlihasta
- Enemmän, kuin naudanlihasta
- En osaa sanoa

**15. Mitkä tekijät vaikuttavat valintaasi yleisesti lihatuotteita ostaessa? (valitse 1-5 tärkeintä) \***

- Maku
- Ympäristötekijät
- Luomu
- Halpa hinta
- Kotimaisuus
- Helppo valmistettavuus
- Tuotteen elinkaaren jäljitettävyys (tieto, mistä liha on peräisin ja miten se on tuotettu)
- Terveellisyys
- Helppo saatavuus
- Lähiruoka
- Esillepano ja houkutteleva ulkonäkö
- Ajankohta ja sesonkituotteet
- Toisten ihmisten suositukset
- Jokin muu, mikä? \_\_\_\_\_

16. Ohessa väittämiä hevosenlihasta. Valitse omaa mielipidettäsi vastaava vaihtoehto. \*

	Täysin eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	En osaa sanoa	Jokseenkin samaa mieltä	Täysin samaa mieltä
Hevosenliha on lihaa siinä missä kaikki muukin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hevonen on enemmän lemmikki, kuin tuotantoeläin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hevosenliha on kallista	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hevosenliha on terveellistä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hevosenliha on laadukasta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hevosenlihan alkuperä on helppo selvittää	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Teurastus on hyvä loppusijoitusvaihtoehto hevoselle	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Minua epäilyttää, onko hevosenlihassa lääkkeitä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hevosen teurastusprosessi epäilyttää	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hevosenlihan tarjontaa on riittävästi tällä hetkellä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hevosenlihasta on riittävästi tietoa saatavilla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

17. Onko vuoden 2013 "hevosenlihaskandaali" (useista naudanlihatuotteista löytyi hevosenlihaa) vaikuttanut mielikuvaasi hevosenlihasta? \*

- Kyllä, kiinnostukseni hevosenlihaa kohtaan kasvoi
- Kyllä, kiinnostukseni hevosenlihaa kohtaan väheni
- Ei ole vaikuttanut
- En ole kuullut kyseisestä asiasta

**18. Lopuksi vielä vapaa sana. Omia mietteitä ja kokemuksia hevosenlihasta, mielipiteitä sen asemasta elintarvikkeena, ja sen matkasta laitumelta lautaselle. Onko kehitysideoita hevosenlihan "tuotantoa", myyntiä ja markkinointia koskien, tai vaikkapa reseptivinkkejä hevosenliharuokiin?**

---

---

---

---

---