

*This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.*

**Please cite the original version:** Lehtinen, A. (2022) Kotimainen humalankasvatus vauhdissa. Olutposti 2, 22-23.



# Kotimainen humalankasvatus vauhdissa

Sanat ja kuvat Anikó Lehtinen

Humala on vuosisatoja kuulunut suomalaiseseen luontoon, mutta sen aktiivinen hyödyntäminen oluessa loppui parisataa vuotta sitten. Nyt kotimainen humala on palaamassa oluen raaka-aineeksi, mutta riittääkö sitä?

**Suomessa humala oluen** raaka-aineena on ollut tunnettua kauan. Jo vuonna 1347 Maunu Eerikinpojan laissa säädetään, että kuolemanrangaistus sille, joka uskalsi varastaa toisen humalaa ja löytyypä edelleen lainsäädännösämme kohta, missä mainitaan, että jokaisen talollisen pitää kasvattaa humalaa. Tämä Vuodelta 1734 peräisin oleva laki löytyy edelleen Rakennuskaaren seitsemännestä luvusta.

Humala on karun maaperän kasvi, joka tyytyy vähään. Suomessa sitä kasvaa talojen seinien reunalla, onhan sitä käytetty varsinkin viimeiset vuosikymmenet koristekasvina, suojaamaan taloa vieraiden katseilta ja säältä. Oluen valmistuksen teollistumisen myötä kotimaisen humalan käyttö loppui, Suomeen

töihin tulleet ulkomaalaiset, lähinnä saksalaiset ja ruotsalaiset panimomestarit pitivät parempana Keski-Euroopan tuottoisia humalalajikkeita, ja näin viimeiset kotimaisen humalan käytön jäljet löytyvät 1800-luvun loppupuolelta. Kotikäytössä toki suomalaista humalaa on käytetty pieniä määriä niin sahdin kuin oluenpanoonkin.

Pienpanimobuumi ja lähituotannon suosiminen juomateollisuudessa on saanut aikaan kovan kysynnän kotimaiselle humalalle, ja nyt onkin herätty viime vuosina tutkimaan, miten saisimme nimenomaan suomalaisella humalalla tehtyä olutta parinsadan vuoden jälkeen. Esim. Fiskarsin Panimo, Sinebrychoff, Hailuodon Panimo ja Tornion

Panimo ovat käyttäneet jo aikaisemmin pieniä määriä kotimaista humalaa oluenteossa, mutta silloin puhutaan puutarhoissa kasva-neista, villiintyneistä humalalajikkeista, joita ei ole jalostettu panimokäyttöön. Humalan saatavuus sekä sen aromin mietous ja arvaamattomuus ovat olleet haasteita, jotka tähän asti ovat säädelleet kotimaisen humalan käyttöä oluessa. Suomessa siksi humalan viljely on ollut tähän asti vähäistä, vuonna 2016 viljelyala oli alle hehtaarin. Viime vuosina ala on kuitenkin kasvamassa voimakkaasti, viljelyalan kolminkertaistuessa vuonna 2017 ja kasvaen edelleen viime vuosina.

## Kotimainen humala herää eloon

Suomalaista humalankasvatusta on pyritty elävöittämään jo parikymmentä vuotta sitten viljellen ulkomailta, lähinnä Keski-Euroopasta tuotujen taimien avulla. Näitä EU-rahoillakin tuettuja hankkeita on ollut monia, mutta perusongelmaksi on muodostunut Suomen ilmasto ja kasvukauden lyhyys yhdistettynä kesäöiden valoisuuteen, jolloin ulkomailta tuodut humalalajikkeet ei välttämättä ehdi muodostaa käypsätoa tai niiden aromaattisten yhdisteiden pitoisuus jää liian alhaiseksi kaupalliseen käyttöön. Niinpä katseet on käännetty 2010-luvun loppupuolelta kotimaisiin villi- ja kotimaisiin humalalajikkeisiin.

Luonnonvarakeskus Luke keräsi muutama vuosi sitten näytteitä suomalaisten kotipihojen humalista ja niitä saatiinkin tuhatkunta. Näytteet on nyt tutkittu ja suomalaisen humalan geeniperimä onkin tiedossa aikaisempaa paremmin. Luken tutkija Juha-Matti Pihlava, joka on tutkinut Lukella kotimaisten humalien ominaisuuksia, kertoo että suuresta näytemäärästä valittiin parikymmentä lajiketta tarkempaan tutkimukseen, joita istutettiin kasvamaan koealueille mm. Varsinais-Suomeen Piikkiöön. Koeviljelyyn on päätynyt hyvinkin erilaisia kantoja mm. Ahvenanmaalta vanhasta luostarista sekä Haapavedeltä 1800-luvun kotitalousopistosta.

Jo kolmisen vuotta sitten Heureka-oluttapahumassa humalaa esitellyt tutkija Lidija Bitz kertoi suomalaisten humalien perimän eroavan selkeästi tutkituista ulkomaalaisista villi- ja kotimaisista humalalajikkeista. Tämä osaltaan selittää kotimaisten maatiaishumalien menestymisen näin pohjoisessa. Aikojen saatossa hyviksi havaittuja humalakasveja on siirretty Suomen alueella ristiin rastiin ja oletettavasti tuotu myös Itämeren ympäryksistä. Jatkotutkimuksissa yritetään saada vastausta siihen olisiko ainakin osa kotimaisista humalista alkuperäiskasveja, ns. villi- ja kotimaisia humalalajikkeiden jalostamiselle.

## Suomalaisen humalan tulevaisuus

Suomessa on jo muutama humalatila, joista tunnetuin lienee Ilmajoella sijaitseva Arctic Hopyards, jossa viljellään sekä kotimaisia että ruotsalaisia humalalajikkeita. Maanviljelijä Heikki Huhtanen tyttärensä kanssa ovat nyt muutaman vuoden panostaneet humalanviljelyyn nimenomaan panimoteollisuuden tarpeisiin. Huhtanen kertoo Olutpostin verkkohaastattelussa, että kahden hehtaarin humalatarhassa kasvaa neljää eri lajiketta: ruotsalaista Hulla Norrgårdia, Mauritzia, Svalöf Sää sekä suomalaista Suntti. Suntti on peräisin Pohjois-Satakunnasta. Se löytyi 2000-luvun alussa erään luomuhumalahankkeen myötä. Humalanviljelystä ei suomalaisilla nykyviljelijöillä ole

paljon kokemusta ja Huhtanenkin on hakenut oppia sekä netistä että ulkomailta, varsinkin Saksasta. Myös humalanviljelyssä tarvittava erikoiskalusto on hankittu enimmäkseen Saksasta. Huhtanen uskoo kotimaisen humalan markkinan löytyvän nimenomaan pienpanimoiden piiristä, ja humalaa kyselläänkin tilalta ahkerasti. Onpa Tornion Panimo jo tänä keväänä pannut oluen käyttäen suomalaista Suntti-humalaa.

Luken Pihlava kertoo, miten seuraavaksi tutkitaan nimenomaan humalan viljelyä panimotarpeisiin ja sen aromin kehittämistä kilpailukyiseksi. Piikkiössä kasvavassa humalatarhassa tutkitaan parikymmenen humalan sato-ominaisuuksia, kuten tautiherkkyyttä ja kypsymistä. Kannoista valitaan 5-6 jatkokehitykseen panimohumalahankkeeseen, jossa keskitytään näiden kantojen aromiominaisuuksiin oluessa. Tässä hankkeessa on mukana myös panimoita humalankehityksen tukena. Alustavan arvion mukaan tuloksia saadaan noin viidessä vuodessa.

Suomalaisen humalan aromi saattaa olla hieman valkosipulinen. Siksi kantoja täytyy kehittää aromi- ja katkeromääränsä kokeillen oluenteossa ja aistinvaraisesti arvioiden, koska sipulinen aromi ei ole oluessa toivottava. Muuten suomalaisen humalan aromit ovat Pihlavan mukaan hieman yrttimäisiä ja puumaisiakin, jotkut taas hyvinkin mietoja ja yksinkertaisia, mutta on siellä humalalajikkeita, joissa on samatyypisiä aromeja kuin nyt markkinoilla olevissa kansainvälisissä kannoissa. Esimerkkejä haetaan myös Ruotsista, jossa on kaupallisessa myynnissä jo viitisen alkuperästä ruotsalaista humalalajiketta.

Koska suomalaiset maatiaishumalat ovat jalostamattomia, yksi niiden ongelmia kansainvälisiin jalostettuihin lajikkeisiin verrattuna on pienempi aromi- ja katkeromäärä, joka tekee niistä tehottomia kaupallisessa käytössä. Siksi aromin lisäksi Luken panimohumalahanke keskittyy myös humalalajikkeiden kaupalliseen arvoon.

Myös tietoa alalta on lisää. Humalankasvattaja Veli-Matti Mathlin kirjoitti viljelyyn keskittyvän Humalaopas -kirjan jo pari vuotta sitten ja Facebookista löytyy jo oma kasvattajien Humalafarmarit-ryhmäkin. Ryhmässä, neuvotaan kaupallisen humalan kasvatukseen niin isossa, kuin pienissäkin määrin. Kaupallisia humalafarmeja on perusteilla muutamallekin paikkakunnalle, jo olemassa olevien tarhojen ja Luken tutkimushankkeen lisäksi, joten näyttää siltä, että viiden vuoden kuluttua kotimaisella humalalla pantu olut on entistä laajemmin saatavilla!

Katso lisää:

Veli-Matti Mathlin: Humalaopas, SKS 2020

(urlit nettiin: <https://olutposti.fi/arctic-hopyard/>)

## Rakennuskaari 1734, 7. luku

**1 §** Jokaisessa talossa pitää olla humalisto, ja istuttakoon talonpoika joka vuosi hyviä juuria neljänkymmenen salon varalle, kunnes näitä tulee kaksisataa kokonaiseen taloon. Joka ei sitä tee, vetäköön sakkoa kultakin vuodelta [talarin], ja istuttakoon kuitenkin niinkuin on sanottu, jollei havaita, että humalistoa ei voi siihen istuttaa taikka siinä voimassa pitää.

**2 §** Nimismies pankoon syyskäräjissä syytteenalaiseksi sen, joka ei ole humalistoa näin istuttanut, ja ottakoon sakon ulos ennen Tuomaan päivää. Jos nimismies sen laiminlyö, maksakoon itse sen sakon."