

Tämä on rinnakkaistallenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: publisher's version

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /

To cite this article please use the original version:

Tossavainen, Heli 2023. Luomuvihannestuotanto vakuutti vieraat. Puutarha & Kauppa (17), 14.



Paavo Pulkkinen (oik.) esittelee luomuvihannestujelmia ruokapalveluammattilaisille, jatkojalostusyriyten edustajille ja hankevälle.

# Luomuvihannestuotanto VAKUUTTI VIERAAT

Kun ruokapalveluammattilaiset jalkautuvat luomuvihannestiloille, moni asia selkiintyy ja luomun tie ammattikeittiöihin on taas askelen helpompaa.

TEKSTI JA KUVAT: HELI TOSSAVAINEN

**P**arinkymmenen hengen porukka kävelee bussilta pellon reunalle. Jotkut kumartuvat kuvaamaan luomukaaleja, toiset ihmettelevät kaalien seassa kasvavia härkäpavun taimia. Kamerat räpsyvät ja puheensorina täyttää tienoon.

Pellon reunalle kokoontuneessa porukassa on mukana ruokapalveluammattilaisia, jatkojalostusyriyten edustajia sekä hankeväkeä. Kaikilla on yhteinen misio päivälle: Saada selville, mistä luomuvihannekset tulevat ja miten ne tuotetaan.

## Vahvaa yhteistyötä

Pellon reunalle ovat saapuneet myös Kalliolan luomutilan yrittäjät **Antti** ja **Elina Vauhkonen**. Tilalla on pitkät perinteet luomutuotannossa. Antti Vauhkonen isä kyllästyi kasvinsuojeluaineiden käyttöön mansikan viljelyssä ja luomuun lähdettiin vuonna 1998.

Nuori polvi aloitti viljelyn 2014. Sukupolvenvaihdosta tehtäessä asiantuntijat olivat sitä mieltä, että tila ei ollut pienen kokonsa vuoksi elinkelpoinen. Nuoret yrittäjät lähtivät kuitenkin edelleen kehittämään Antin vanhempien aloittamaa erikoistuotantoa.

Tällä hetkellä tilalla viljellään

keräkaalia, lehtikaalia ja purjoa kymmenen hehtaarin alalla. Saato näistä kasveista kerätään yhteensä 400–500 tonnia.

Erikoistuminen ei olisi ollut mahdollista ilman hyvää yhteistyötä alueen muiden viljelijöiden kanssa. Mikkelin Haukivuorella on kuusi vihannestilaa, joista neljä on luomutiloja. Alueelta lähtee kauppoihin 21 eri vihannesta, joista toistakymmentä tuotetaan luomuna.

Yhteistyötä tehdään peltolohkojen vaihdossa, koneiden käytössä, tuotteiden pakkaamisessa ja jakelussa. Esimerkiksi peltolohkojen vaihdolla on erittäin suuri merkitys, sillä ilman sitä Kalliolan luomutila tarvitsisi 60 hehtaaria peltoa vastaavan vihannemäärän tuottamiseen. Nyt viljelykierto saadaan toteutumaan vaihtelamalla peltolohkoja alueen muiden luomuviljelijöiden kanssa.

## Yksi viljelijä priimus motorina

Antti Vauhkonen puheissa vilahdelee usein nimi **Paavo Pulkkinen**. Oli sitten kyse tuotannon suunnittelun alkumetreistä, peltolohkojen valinnasta tai tavarantoinnista, niin aina hänellä on osuutta asiaan.

Paavo Pulkkinen aloitti luomuvihannesten viljelyn Haukivuorella jo 1995. Vuosien varrella hän

on aktivoitunut lähialueen viljelijöitä mukaan luomuvihannesten tuotantoon. Näin hän on itse pystynyt keskittymään luomuporkkanan viljelyyn, mutta on voinut siirtää matkan varrella muiden kasvien viljelystä kertyneet opit sekä hankitut koneet yhteistyökumppaneiden käyttöön.

Yhteistyön hedelmät näkyvät myös asiakkaille, sillä tällä toimintatavalla heille voidaan tarjota kattava valikoima luomuvihanneksia samalla kuljetuksella.

## Luomulantut verkon alla

Pulkkinen Paavon pellon reunalla Lietlahden tilalla meitä vastaan astelee ensin **Juha Ossi**, joka viljelee tänä kesänä luomulanttua Pulkkinen peltolohkolla.

Lanttupelto on peitetty koko kasvukauden verkolla, joka suojaa tuholaisilta. Ossi on aiemmin tuottanut lanttua tavanomaisilla menetelmillä. Joku uskaltanut kysymään, vieläkö olisi paluuta tavanomaiseen. Onhan esimerkiksi suojaverkkojen kääriminen pois rikkakasviharauksen ajaksi melko työllistävää hommaa.

Ossi kertoo saaneensa kerran tömäkän kasvinsuojeluainesuihkun, kun hän ruiskutti viljapeltoja traktorin takaikkuna auki. Ruiskusta hajosi painemittari ja aineet lensivät Ossin päälle. Tämän

tilanteen jälkeen luomuviljelyyn siirtyminen oli tuntunut helpolta.

## Matkalla ammattikeittiöille

Treffit luomutilalla päättyvät Lietlahden tilan porkkanavarastolle. Saamme maistaa juuri pesulinjastolta ulos tulleita luomuporkkanoita. Luomutilavierailun aikana kaikki osallistujat ovat vakuuttuneita siitä, että luomuvihanneksia tuotetaan laadukkaasti, ammattitaidolla ja riittäviä määriä.

Nyt pitää vielä varmistaa raaka-aineiden toimitukset oikeassa muodossa ammattikeittiöille. Vaikka suoraan pesulinjalta tullut porkkana maistuu todella hyvältä, ei se sellaisenaan aina kelpaa ammattikeittiön käyttöön. Tarviin kuorimista tai pilkkomista.

Retkellä on mukana myös Tuoreverkon **Ulla Kojonkoski**, joka jatkaa toimitusketjun suunnittelua yhdessä viljelijöiden kanssa.

Kirjoittaja on TKI-suunnittelija Savonia-ammattikorkeakoulussa.

Treffit luomutilalla toteutettiin osana valtakunnallista Luomutetaan ruokapalvelut, LuRu-hanketta. Hankkeessa tuotetaan malleja ruokapalveluiden luomun käytön lisäämiseen.

Hanketta toteuttavat yhteistyössä Savon koulutuskuntayhtymä, Pro Luomu ry sekä Savonia-ammattikorkeakoulu ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

[www.luomuravintola.fi/luru](http://www.luomuravintola.fi/luru)