Joulupossuista ja markkinataloudesta

17.12.2020

Taas eletään sitä vuodenaikaaa, jolloin eräs kotieläintuotantoon liittyvä keskustelunaihe nousee melkoisella varmuudella esiin. Lapsuutensa oikeita jouluja muistelee varmaan jokainen ajoittain ja siinä samalla myös joulun syömisiä. Kyse on tavallaan ikuisuusaiheesta eli siitä, että mikäänhän ei ole enää niin hyvin kuin ennen. Tarkoitan siis sitä, että oliko joulukinkku maukkaampaa joskus vuosikymmeniä sitten vai kultaako vain aika muistoja.

Julkisen keskustelun ohella olemme pohtineet tätä asiaa monesti opiskelijoiden kanssa kotieläintuotannon opintojaksoilla. Hyvänä lähtökohtana pohdinnoille toimii vaikkapa joku julkisuudessa esitetty kannanotto, jollaisia todennäköisesti kuuluu tänäkin vuonna. Opetuksessa esimerkkinä olemme käyttäneet toistakymmentä vuotta sitten julkaistua mielipidekirjoitusta (Ilkka 10.11.2008), jonka ajankohtaisuus ei ole muuttunut miksikään, vaikkakin asiaa sivuavaa taustoitusta voidaan hiukan päivittää.



Millähän possuja nykyään ruokitaan, kirjoittaja ihmettelee. *Kuva: Katja Aninko-Loukkola*

Miksi kinkku ei maistu hyvältä?

Sian kinkku ei maistu samalta kuin esim. kymmenen vuotta sitten. Joskus jopa kala maistuu suussa, vaikka on ollut lihaa paistavinaan.

Onko syy siinä, että siat ruokitaan niin kovin eri lailla kuin ennen? Silloin possuille annettiin kypsään kuumaan perunamössöön sekoitettuja jauhoja, sitä tuhtia ruokaa, millä niistä kasvoi lihavia ja fläskisiä ja kinkkuun tuli hyvä maku. Fläskiä ei tarvinnut syödä eikä tarvitsisi nytkään, jos ei siitä tykkää tai jos se ei sovi terveydelle eikä linjoille.

Annetaankohan nykyään sioille ruoaksi vain kylmään nesteeseen sekoitettuna mitä tahansa jauhoja tai sitten valmisrehua, mitä se milloinkin onkaan. Milläs muulla isoja laumoja syötettäisiin.

Arvo Ristilä
Alavus

Kun opiskelijoita on kehotettu laatimaan asiallinen asiantuntijan vastine tähän kirjoitukseen, on opettajan toiveena tietysti ollut, että he huomaisivat tuoda esille asiaan liittyviä biologisia realiteetteja sekä sikojen jalostuksen ja ruokinnan tavoitteita. Helposti kommentointi saattaa mennä ns. tunteisiin ja ensimmäiseksi todetaan äänekkäästi, kuinka hyvin meillä Suomessa kyllä eläimiä ruokitaan, rehuannokset suunnitellaan, rehut ovat taudinaiheuttajista vapaita jne., mikä sinänsä varmaan pitääkin paikkansa. Ylimielisyyteen ei kuitenkaan kannata sortua, koska lainatussa kirjoituksessakin on hyvinkin totuuden siemen.

Läskiä eli silavaa lihan pintaan ei ehkä niinkään moni kaiholla muistele, mutta villakoiran ydin on siinä, että rasvaa pitäisi löytyä riittävästi lihaksen sisältä, koska lihan makukomponenteista useat ovat siihen liuenneina. Tässä tullaan niihin biologisiin realiteetteihin eli silavan ja lihaksensisäisen rasvan perinnölliseen korrelaatioon – kun toista jalostetaan vähiin, pyrkii toinenkin vähenemään. Ja näin on tehty: suomalainen sianjalostus on painottanut ruhojen vähärasvaisuutta tehokkaasti vuosikymmenten ajan. Tässä on toimittu ihan tavoitteiden mukaan, koska niin kuluttajakysyntä kuin lihatalojenkin intressit ovat tähdänneet ohueen silavaan. Silava on

ollut aikanaan arvostettu elintarvike, mutta nykyään läskillä ei vaan ole yhtä hyviä markkinoita kuin ennen – muualla kuin lintulaudalla. Nykyään eläinaineksen kehittämisessä on lihaksensisäinen rasva kuitenkin huomioitu. Osin on turvauduttu myös ulkomaisen eläinaineksen tuontiin, ja risteytyksissä käytetään runsaammin lihaksensisäistä rasvaa rotuominaisuutenaan kantavia tuontirotuja. Tämä vaan on kuitenkin syytä ottaa jossain määrin huomioon ruokintasuosituksissakin, koska niin siinä vain käy, että mukana saadaan sitten taas myös herkempi taipumus silavan kertymiseen.

Silavan ja lihaksensisäisen rasvan yhteys liittyy paitsi perimään myös esimerkiksi ruokintatekijöihin. Tuottajalle maksettava kilohinta paranee punaisen lihan osuuden kasvaessa, ja lihakkuutta rasvaisuuden kustannuksella kannattaa siis suosia. Lisäksi tärkeä olisi muistaa sekin biologinen tosiasia, että rasvakilon kasvattamiseen kuluu eläimeltä moninkertainen määrä energiaa ja siten paljon enemmän rehua kuin vastaavan lihakilon tuottamiseen. Kysyntä, hinnoittelu ja tuotannon biologinen tehokkuus ohjaavat siis vähärasvaisempien sikojen suuntaan.

Jos sika saa ruokinnasta enemmän energiaa kuin mitä se pystyy käyttämään lihaksen kasvattamiseen, suuntaa se energiaa enemmän rasvan pidättämiseen. Tämä saadaan aikaan joko energiayliruokinnalla tai rajoittamalla lihaksen kasvua niukentamalla proteiinin ja tärkeiden aminohappojen saantia. Enemmän rasvaa ja enemmän makua sikoihin siis olisi saatavissa sekä jalostuksen että ruokinnan keinoin, mutta ainakaan helpoimmat keinot eivät kuulosta taloudellisesti mielekkäiltä. Aina välillä herääkin kysymys, olisiko ratkaisua löydettävissä markkinataloudesta. Teoriassa tällaisellekin erikoistuneelle tuotannolle voisi olla mahdollisuudet. Löytyykö siis riittävästi kuluttajia, jotka olisivat valmiita maksamaan rasvaisemmasta lihasta – se olisi väistämättä kalliimpaa, koska sen tuottaminen on ekologisesti tehottomampaa ja kuluttaa enemmän rehua ja toisaalta koska rasvaisemmista ruohoista saadaan leikkaamosta vähemmän myytävää. Hinta ratkaisee ja kuluttaja on kuningas.

Samu Palander
Kotieläintuotannon yliopettaja
SeAMK Ruoka