Kysyttäisiinkö tulevaisuuden ruoka-alan toimijoilta, syödäänkö kotieläintuotteita tulevaisuudessa?

29.5.2020

Luemme usein sieltä ja täältä, miten lihantuotanto ja kotieläintuotanto ylipäänsäkin tulevat huomattavasti vähenemään lähitulevaisuudessa, koska tiedostavat kuluttajat valitsevat ruokavalionsa ilmastonmuutospolitiikka edellä. Jos kirjoittaja ei olekaan sisimmässään ihan samaa mieltä kotieläintuotannon turmiollisuudesta maailman ilmastolle, hän ei ehkä julista syyksi kotieläinten katoamiselle ylevää ympäristötietoisuutta, vaan alentuvasti toteaa syyn olevan noiden onnettomien tulevaisuuden kuluttajien luonnosta vieraantumisessa tai muussa sellaisessa. Yhtä kaikki johtopäätös on, että lihansyönti ja maidonjuonti vähenevät, hyvin nopeastikin. Seinäjoen ammattikorkeakoulunkin kannattaisi varmaan vähintään harkita ruokayksikkönsä uudelleenorganisointia ellei nyt suorastaan laittaa sille lappua luukulle. Jotta voitaisiin selvittää varmuudella, onko johtopäätös oikea, tarvittaisiin laajempia tilastoja ja luultavasti lisäksi hyviä ennustajanlahjoja. Mutta näiden puutteessa voi katsella ympärilleen ja kuunnella signaaleja.

Äijämättöä, luomuvegeä vai monipuolista lähiruokaa?

Ruokayksikön kaikkien alojen opiskelijoiden (agrologi, bio- ja elintarviketekniikan insinööri, restonomi) ensimmäisen vuoden opintoihin kuuluvan Ruokatejun toiminta -opintojakson lopputehtävänä ja koko opintojakson kantavana ajatuksena on valita ruoka-annos ja kuvata sitten sen matkaa maataloustuotannosta jatkojalostuksen prosessien kautta tarjolle ja nautittavaksi jonkin ravitsemispalveluita tarjoavan toimijan kautta. Olemme nyt muutaman kerran toteuttaneet tämän varsin uuden opintojakson aloituksen haastamalla opiskelijat monialaisissa pienryhmissä miettimään tämän annoksen ominaisuuksia, ”attribuutteja”, jotka haluavat liittää tähän tehtävänsä annokseen tai ateriakokonaisuuteen. Keksimme opettajaporukalla joukon esimerkkejäkin, mitä nämä voisivat olla: keveys, terveellisyys, gluteenittomuus, luomu – heitettiinpä sinne sitten totisella huumorilla vähän muitakin, kuten mättöruoka tai äijäily – ajatuksena katsoa, mihin joukko tarttuu. Toiminta eteni siis niin, että pienryhmän jäsenet tuottivat ensin ison määrän ideoita tai ehdotuksia, ja nämä karsiutuivat ja jalostuivat sitten seuraavilla kierroksilla lopulliseen, tehtävässä tarkasteltavaan ateriaan liitettäviksi ominaisuuksiksi.

Tutkimuksen teko ei ollut tässä opettajilla mielessä, eikä tilanne siihen oikeita puitteita luonutkaan, mutta ideointiriihen jälkeen pöydille jääneitä monenkirjavia post-it-lappuja pois kerätessä kollegoiden mieleen juolahti, että mitähän näistä saisi irti. Harmi, ettei niitä ollut oivallettu systemaattisesti tallettaa aineistoksi. Sen verran voidaan kuitenkin jo talteen päätyneiden perusteella sanoa, että tarkoituksella syötiksi heitetyt äijätermit eivät herättäneet ihmeemmin intohimoja, mutta kyllä kasvisideologiaakin sai etsimällä etsiä.

Muutamia näitäkin lappuja toki löytyi, kuten ihan ymmärrettävää on. Sen sijaan se, mikä mielenkiinnon kohteena selvästi korostui, oli kotimaisuus tai etenkin lähiruoka, monipuolisuus ja eri tavoin ilmaistu kotoisuus, arkisuus tai tavoitettavuus. Ekslusiivisempiakin annoksia toki syntyi, mutta vähemmistönä – vaikka aika erikoisiakin lähi- tai luontoalkuperäisiä raaka-aineita ehdotettiin. Erikoisruokavaliot – lähinnä gluteenittomuus – ovat kuitenkin selvästi opiskelijoita kiinnostava haaste.

Liharaaka-aine kolmessa neljästä

Vaikkei ensimmäisen kierroksen ideointilappusia voitu kokonaan analysoida, ovat ryhmien valitsemat annokset opintojakson materiaaleissa tallessa. Porsaan sisäfile, vaniljajäätelö pekonilla, hampurilaisateria, lihapullat, petite tender –file ruisviski-nokkoskastikkeella ja sitten yksi kuha-annos. Toisessa toteutusryhmässä broilerikiusaus, ylikypsää possunniskaa, sisäfilepihvi, broilerikulho, naudan sisäfile, naudan pihvi, lasagne ja vielä yksi naudansisäfile ja nyt kaksi kala-annosta: järvikalapyörykät ja lohipiirakka. Voisipa tulla nälkä näistä kirjoittaessa. Kotieläintuotannosta vastaavan opettajan ei myöskään tarvinnut murehtia, ettei häntä ehkä tarvittaisi ohjauksessa, etenkin kun mainitut kalaruoat järjestään sisälsivät voita tai kermaviiliä oleellisina raaka-aineina.

Toki näissä opiskelijaryhmissä on ollut edustus aina myös maatalousopiskelijoista, ja onhan mahdollista, että heidän profiilinsa näissä mieltymyksissä on perinteisempi kuin muilla, ja oma lehmä on ollut ojassa varsin kirjaimellisesti. Totuuden nimissä on jopa tunnustettava kuullun, että jonkun vahvan persoonan vaikutusten vuoksi joku toinen, kasvisyöjäksi tunnustautunut ei oikein olisi viihtynyt opiskelijaryhmässä. Tämäkään ei ole toivottavaa, vaan kaikkien kasvisten tulisi toki saada kukkia. Yhteiskunnassa yleisemmin tunnelma on tosiaan kuitenkin monesti ollut viime aikoina päinvastaisella tavalla ahdistava, tai ainakin sellainen mielikuva on syntynyt, että monipuolisen, kotieläintuotteita sisältävän ruokavalion kannattajan tulisi ymmärtää paikkansa, hävetä itseään tai tiedostaa olevansa mennyttä aikaa. Politiikkaa tehdään monessa paikassa, myös korkeakouluyhteisöihin liittyvissä.

Kaupasta saat sitä mitä kysytään

Ruokamarketissa voi samaa vähemmän tieteellistä havainnointimenetelmää soveltaa tilanteen hahmottamiseen. Hedelmä- ja vihannesosastot ovat yhtään tasokkaammassa kaupassa komeat, tarjonta kattavaa, ja lähes jokainen asiakas tuolta tavaraa mukaansa kerää. Kasvisten puolesta siis hyvältä näyttää kylläkin. Mutta kyllä notkuu lihatiskikin. Jos tähän otetaan alkeellinen määrällinen tarkastelu, huomaan korona-ajan kertaviikottaisiksi ryhdistämien ruokaostosteni kohdemyymälällä olevan lihatarjontaa neljässä kerroksessa kymmenen hyllymetriä. Ruokamakkaraa ja valmislihatuotteita oli toinen mokoma ja leikkeleitä vielä kolmas kerranne, yhteensä pikaisesti arvioituna 120 hyllymetriä. Lihankorvikkeeksi luettavia oli 1 – 1,5 metriä (osa tosin sisälsi maitoa), lisäksi saattoi makkaroiden joukossa olla yksittäinen soijapohjainen tuote. Tarjonnan ja kysynnän kohtaamisesta ei ole tässä dataa esittää, mutta aika varmoja voidaan olla, että valikoimassa panostetaan siihen, mikä menee kaupaksi. Taas kerran, totuuden nimissä on todettava, ettei lihaa ihan noin paljon edes ihan tarvitsemalla tarvittaisi. Ja samoin, että tuo 1,5 hyllymetriä tofua kumppaneineen on kieltämättä enemmän kuin tuota tavaraa oli kymmenen vuotta sitten. Tällä

puolihumoristisella menetelmällä tutkien voidaan siis todeta, että muutosta on tapahtunut, eikä missään nimessä voi sanoa, että asia olisi täysin merkityksetönkään, mutta oikeisiin mittasuhteisiin se kannattaa asettaa. Kalatarjontaa muuten taisi olla jalosteineen sen kolme-neljäkymmentä metriä myös.

Tilanne heijastelee tuota opiskelijoiden tehtävänsä valitsemaa ateriakokonaisuusjakaumaa ihan kohtuullisesti. Etelä-Pohjanmaalla toimimme ylpeästi suomalaisen lihan- ja maidontuotannon yhdellä avainalueista, ja täällä toimivat myös merkittävät alan vientiyritykset. Taidan tulla töihin kotieläintuotannon opettajana vielä ensi lukuvuonnakin.

Samu Palander
kotieläintuotannon yliopettaja
SeAMK Ruoka