Älä ota kesäkissaa – ota kesäkana!

18.6.2021

Mutta älä otakaan sitä yksin, vaan ainakin kaksi tai kolme, koska kana on parvilintu. Kesäkissoista varoiteltiin eläinsuojelun yhtenä klassisimpana valistuskohteena jo vuosikymmeniä sitten, ja hyvä niin. Kanojen osalta valistusta on saatu tehdä vasta viime vuosina, koska kanaharrastus on nostanut päätään, ja ihan samalla tavalla kuin kissan tai minkään muun eläimen pidossa, on asia aloitettava siitä, että eläintenpitäjä tiedostaa vastuunsa ja toisaalta ottaa selvää eläinten biologisista erityispiirteistä, käyttäytymistarpeista ja muista vaatimuksista, joita niiden pito edellyttää.

Munien kulutus viimein kasvussa

Kanoja otetaan munien toivossa, mutta munia toki saisi kaupastakin, eivätkä ne ole siellä huonoja eivätkä varsinkaan vaikeasti saatavia tai kalliita. Kaikki ne kymmenet vuodet kun allekirjoittanut on alaa jossain määrin seurannut, on Suomessa puhuttu kananmunien ylituotannosta. Tokihan niitä on kulutettukin, reilut viisikymmentä miljoonaa kiloa vuosittain, mutta ala toivoisi silti parempaa lähinnä mahdollistaakseen matalan tuottajahinnan nousua kysynnän siivellä. Toinen toistaan lennokkaampia ”munalla töihin” –kampanjoita on vuosien varrella nähty, mutta vaikutus on ollut vähäinen.

Munia saa syödä!

Osansa maltillisessa kysynnän kehityksessä muuhun eläinvalkuaiseen, lähinnä lihaan verrattuna, on ravitsemussuosituksilla ja terveystrendeillä. Munillahan on aikanaan ollut tarpeettomasti mainetta sydän- ja verisuonitautiriskin kohottajina keltuaisen sisältämän kolesterolin vuoksi.

Nykyään kuitenkin tiedetään, että ravinnon kolesterolipitoisuus sinänsä ei ole merkittävä riskitekijä, vaan kolesterolia muodostuu joka tapauksessa elimistössä enemmänkin kuin ravinnosta saadaan. Verisuonten tukkeutumisriskiin vaikuttaa nykykäsityksen mukaan ensi sijassa ravinnon rasvahappokoostumus, ja tämähän on munassa varsin lähellä optimaalista. Munankeltuaisen rasvassa on jokseenkin yhtä paljon tyydyttyneitä, tyydyttymättömiä ja monityydyttymättömiä rasvahappoja. Asiaan voi vielä halutessaan kanojen ruokinnalla vaikuttaa, koska yksimahaisina eläiminä linnut siirtävät suuren osan vaikkapa rehussa olevan pellavaöljyn rasvahapoista sellaisenaan tuotteisiin. Lehmällä tämä ei samalla tavalla onnistu, joten erityistä omega-3-maitoa tai -voita saadaankin vielä odottaa – ja ehkä turhaan odotetaankaan. Munat on ravitsemussuosituksissa jokseenkin vapautettu rajoituksista, ja kulutuskin on viimein jonkin verran kasvanut, uutisoi YLE jutussaan munista ja ”munafaneista” pääsiäisen alla, jolloin munien kulutus toki joka tapauksessa on huipussaan.

Pehmeä lasku kotieläintuotantoon

Kotitarvekananpito on varsin hyvä matalan kynnyksen tutustumismatka ruoan perimmäisille alkulähteille ja kotieläintuotannon harjoittajan vastuulliseen arkeen. Verrattuna maallemuuttajien tai kesämökkiläisten joskus haaveilemiin lampaisiin, saati omaan lehmään tai edes lypsykuttuihin kanojen pidon edellyttämä tilan- ja rehuntarve ja yleensä myös työntarve ovat huomattavasti maltillisemmat. Kana syö noin 120 g kuivaa rehua päivässä. Tämä on itse asiassa hyvin karkea lukema, ja nykyaikaista siipikarjanjalostusta harjoittavilla ja eläinainesta markkinoivilla kansainvälisillä jalostusyhtiöillä on hyvinkin tarkat ”käyttöohjeet” ja niihin liittyvät tuloslupaukset kanoilleen. Jos hyvin menee, kana munii sitten 50 – 60 g painavan munan lähes joka päivä. Niin sanottu rehunmuuntosuhde eli tuotannon tehokkuutta ja ruokinnan onnistumista tyypillisimmin kuvaava tunnusluku on siis noin kaksi kiloa rehua / kilo munia.

Tuotannon tunnuslukuja kotitarvekananpitäjä ei taida yleensä laskea. Rehuna käytetään välillä mitä milloinkin, ruoantähteitäkin, vaikkei oikeastaan saisi, mutta ainahan niin on kotitalouksissa tehty, ja vaikea tätä kierrätystä on moittia. Moni saattaa suhtautua vieroksuen nykyaikaiseen kana-ainekseen, joka yhdistyy mielikuvissa jotenkin negatiiviseen tehotuotantoon. Joissain piireissä lähes kirosanaksi muodostunut tehokkuus on tietysti tosiasiassa sekä ympäristön että lompakon etu, kun resursseja ei tuhlata, mutta mielikuvista on turha kiistellä. Tehokkuuden ja tuotoksen tavoittelun sijaan harrastuskanalassa voidaan hifistellä vaikka perinteisillä, nyt jo harvinaisemmiksi käyneillä kanaroduilla. Luonnonvarakeskus koordinoi jopa erityisesti kotimaisen alkuperäisrodun, ns. suomalaisen maatiaiskanan, eri kantojen säilytysohjelmaa, johon kuulumisella voi kantaa kortensa kekoon ainutlaatuisten geenivarantojen turvaamisessa. Mutta kyllä kotikananpito onnistuu ihan niillä tavallisilla Lohmanneilla, Dekalbeilla tai Nick Chickeillä, samoilla valkoisilla tai ruskeilla, joita isonkin mittakaavan tuotannossa käytetään. Täytyykin muuten joskus kirjoittaa ruskeista ja valkoisista kanoista ja munista; se asia ei ole ihan niin suoraviivainen kuin usein luullaan.

Pelkät ruokinta- ja tilajärjestelyt ja tietoisuus biologisista realiteeteista ja eläintenpidon vastuullisuudesta eivät itse asiassa ihan riitä, vaan rahtunen byrokratiaakin tulisi kanaharrastuksessa huomioida. Kanojen pito ei varsinaisesti ole luvanvaraista, ja useimmiten se on mahdollista ihan omakoti- tai jopa rivitaloalueellakin riittävän pienimuotoisena (ja ilman kukkoa tai jos naapuruston kanssa pääsee äänistä sopuun). Siipikarjanpitäjän tulee kuitenkin rekisteröityä eläintenpitäjäksi ja ilmoittaa kunnan maaseutuelikeinoviranomaiselle kanojen pidosta. Ruokavirasto on jopa koonnut ohjeet näistä toimista pienkanalanpitäjille, ja muistuttaa myös siipikarjan ulkonapitokiellosta luonnonlintujen kevätmuuton aikaan lintuinfluenssan leviämisen ehkäisemiseksi.

Kiertotaloutta

Mutta kesäkissoihin palatakseni – tai siis niihin liittyvään ongelmaan, joka kesäkanojakin koskee: Mitä kanoille tapahtuu syksyllä? Kanojen palauttaminen isompaan kanalaan, josta ne mahdollisesti on keväällä haettu, ei oikeastaan ole mahdollista. Vaikka kotikanat ovat tyypillisesti terveitä, ei riskejä voi isoissa yksiköissä ottaa. Onneton tilanne on, jos kanoja on jopa hylätty tai toimitettu salaa eläinten turvakodin ovelle huolehdittavaksi, mistä myös on uutisoitu. Koska talviasuttavankaan pienkanalan vaatimukset eivät ole kovin suureelliset, moni

onkin taipunut laajentamaan harrastustaan ympärivuotiseen kananpitoon lähes samalla vaivalla.

Toisaalta, kanat saattavat olla peräisin tuotantokanalasta, ja voivat olla keväällä jo hyvän aikaa munineita ja periaatteessa lähellä tiensä päätä joka tapauksessa. Tällöin, jos asiaan osaa suhtautua maalaisjärjellä ja taidot riittävät, voi kanoista luopuminen syksyllä tarkoittaa niiden kotiteurastusta ja päätymistä onnellisen kesänsä päätteeksi eettisen ja ekologisen luusopan raaka-aineeksi. Kanapaistista puhuminen olisi liioittelua, koska lihaa on munijakanoissa vähän, ja se vaatii pitkän kypsennyksen keittämällä. Näin tehdessä tulee ehkä toimittua rahtusen tehokkaammin kiertotaloutta edistäen, tyypillisesti nimittäin tuotannosta poistuvia kanoja ei nykyisessä tuotantojärjestelmässä käytettäisi ruoaksi. Hukille ne eivät toki mene – ne menevät ketuille – eli päätyvät turkiseläinten rehuksi ja siten ulkomaankaupan vaihtotasetta parantamaan, mutta kyllä ne voisi siis pitää kotimaan ruokaketjussakin niin halutessaan.

Samu Palander
Yliopettaja, SeAMK Ruoka