Metsistä makuja ja lähiruokaa

15.8.2019

Ennen nykyistä peltokasvituotantoa suomalaisten piti hankkia jokapäiväinen leipänsä metsistä ja vesiltä. Tuolloin elämä oli eloonjäämistaistelua, jossa ei tunnettu ruoan halpuutuskampanjoita. Lähiruokana syötiin mm. riistaa, kaloja sekä marjoja ja sieniä.

Nykyään metsän arvokkain tuote on teollisuuden ainespuu. Vuoden 2018 bruttokantorahatulot olivat 2,66 miljardia ja kotimainen hakkuukertymä 78 miljoonaa kuutiota Luonnonvarakeskuksen mukaan. Metsien monikäyttö kuitenkin yleistyy. Nykyisessä biotalousbuumissa ollaan palaamassa osin menneeseen, kun puusta ja metsistä etsitään uusia ainesosia ja myös ruokaa. Ennen pettuleipään pantiin puolet petäjäistä, ja nykyisin sokeripitoisesta koivunmahlasta saadaan ammattimaisesti valmistettua kuohujuomaa kevätkauden juhliin.

Marja- ja sienisadot vaihtelevat vuosittain

Seinäjoen Itikanmäeltä kotoisin oleva ja eläkkeelle siirtynyt sienitohtori Kauko Salo on tutkimusryhmineen laskenut puolukan vuotuiseksi biologiseksi kokonaissadoksi noin 200 miljoonaa kiloa aikasarjojen perusteella. Mustikkasadot ovat keskimäärin yltäneet samalle tasolle. Luvuissa on kuitenkin merkittävää mm. säiden aiheuttamaa vaihtelua. Marjasadoista on saatu talteen 5-10 prosenttia. Puolukan ja mustikan osuus on ollut noin 80 % kerätyistä marjoista. Lakan eli suomuuraimen osuudeksi on jäänyt hieman alle 10 % metsävadelman osuuden ollessa samaa tasoa. Marjojen keruuta olisi siis edelleen mahdollista lisätä.

Vuonna 2014 kaupan ostamien luonnonmarjojen arvo oli 15 miljoonaa ja sienten miljoona euroa. Herkkutatti on ollut metsien kärkisieni. Vertailun vuoksi vuonna 2010 hirvenlihan arvo oli noin 80 miljoonaa euroa silloisen Metsäntutkimuslaitoksen tilastojen mukaan.

Osin viime kesän ja kuluvan kesän kuivuuden takia vuoden 2019 mustikkasadot ovat jäänet pieniksi. Saadun tiedon mukaan 5 kg mustikkaa olisi maksanut jopa 85 euroa. Etelä-Pohjanmaalla mustikkaa kannattaa vielä etsiä kallioiden välissä olevilta kosteilta paikoilta, vesistöjen läheltä sekä soiden ja kangasmetsien välimaastosta.



Vuoden 2019 mustikkasato on jäämässä pieneksi. Kuva: Risto Lauhanen.

Puusta ruokaa

Luonnontuotteista kiinnostuneiden metsänomistajien ei kannata laittaa taloudellista toivoa pelkästään säistä riippuviin ja jokamiehenoikeudella vapaasti kerättäviin marjoihin ja ruokasieniin. Kun puuta ei saa luvatta ottaa toisen metsästä, on viisasta keskittyä puupohjaiseen luonnontuotekauppaan.

Metsänomistajat voivat myydä esimerkiksi kerkkää, mahlaa tai pakurikääpää. Metsänomistajan kannattaa myydä helposti pilaantuva koivunmahla pystykaupalla eikä hankintakaupalla, jolloin vaiva ja tuotevastuu kuuluvat raaka-aineen ostajalle. Keväiset kuusenkerkät vaativat myös maanomistajan keruuluvat.

Luonnonvarakeskus on Joensuussa kumppaneineen tutkinut pakurikäävän ja kantarellien kasvatusta huonolaatuisissa koivuissa ja kannoissa osana puuntuotannon monipuolistamista. Pakurista voi valmistaa mm. teetä. Kantosienistäkin voisi saada jatkossa kantorahatuloja. Itä-Suomessa on jo organisoitua mahla- ja sieniliiketoimintaa.

SeAMK Ruoka selvitti Puusta ruokaa –Leader-hankeessa mm. kuusenkerkkien ja koivunmahlan keruun problematiikkaa Kuudestaan Leader-alueella vuosina 2018-2019. Selvityksen mukaan mm. alan hankintalogistiikkaa on kehitettävä. Lisäksi ruokaturvallisuus on keskeinen osa metsiin perustuvien luonnontuotteiden hankintaa. Hanketta rahoittivat Kuudestaan Leader-ryhmä sekä yksityiset toimijat.

Suomen metsäkeskuksen ja SeAMKin Makuja maakunnan metsistä –hanke kehittää parhaillaan mm. metsän antimien hankintalogistiikkaa maakunnan Ruokaprovinssin vahvistamiseksi vuosina 2019-2021. Hanke toimii

Manner-Suomen maaseutuohjelman, Etelä-Pohjanmaan Ely-keskuksen sekä yksityisten toimijoiden rahoituksella.

Risto Lauhanen, MMT
Kari Laasasenaho, FM

Kirjoittajat työskentelevät SeAMK Ruoka-yksikössä.