

Ruoka- ja lähimatkailua Kauhajoen Ruokamessuilla

15.9.2022

Kauhajoen Hämes-Havusessa oli runsaasti historian havinaa, kun myös Kauhajoen Ruokamessut järjestettiin siellä 30. kerran kahden vuoden tauon jälkeen. Tänä vuonna messujen teemana oli tietenkin kolmaskymmenes juhlavuosi ja kävijät saivat nauttia 150 näytteilleasettajan monipuolisesta lähiruoka- ja käsityötarjonnasta. Vierailimme messuilla perjantaina 2.9 PREMIUM – Erityisen erottuvat elintarvikkeet -hankkeen nimissä tapaamassa eteläpohjalaisia elintarvikeyrityksiä sekä tutkailemassa yritysten kehittämiä uusia tuotteita.

Ruokamessuseminaarin satoa

Messupäivän aloitimme osallistumalla Ruokamessuseminaariin, jossa käsiteltiin laajasti alueen ruokamatkailupotentiaalia. Aiheesta oli puhumassa omasta yritysnäkökulmastaan mm. Valkoisen Puun markkinointipäällikkö Sirkku Ylikoski. Hän korosti yhteistyöverkostojen tärkeyttä sekä alueyhteistyön merkitystä ruoka- ja lähimatkailun kehityksen ja markkinapotentiaalin kasvussa. Esimerkkinä hän sivusi Valkosen Puun menestystarinaa aluekohtaisesti mainiten onnistuneita yhteistyöratkaisuja eteläpohjalaisten pientuottajien kanssa.

Saimaa Taste of Place (STOP)- hankkeen projektipäällikkö Riitta Kaipainen (Helsingin Yliopisto) käsitteli mielenkiintoisessa puheenvuorossaan alueellista erityisyyttä ja sen vaikutuksia ruokamatkailuun. Kaipainen kertoi hankeen tähän mennessä toteutuneista toimenpiteistä, joissa on etsitty Saimaan alueen erityisyyteen perustuvia tekijöitä ja niistä johdetut ruokaan liittyvät tekijät. Miksi ihmiset haluavat matkustaa juuri Saimaalle? Miltä Saimaan seutu maistuu? Miten näillä tiedoilla voitaisiin lisätä ruokamatkailua Saimaalle ja hyödyttää

yrityksiä? Hankkeen toteuttamisessa ja tuloksissa on varmasti paljon mielenkiintoisia näkökulmia myös Etelä-Pohjanmaan alueen käyttöön. Jotta tiedettäisiin miltä esimerkiksi juuri Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssi maistuu, sille pitäisi määrittää paikallisia erityistekijöitä kuten mm. paikan tuntu (sense of place) sekä paikan maku (taste of place). Loistavia aiheita esim. opinnäytetyön tekijälle ruoka-alan aluekehitysnäkökulmasta!

Lähiruokaa messuilta

Varsinaisilla Ruokamessuilla Hämes-Havusen talonpoikaismiljöössä oli laajasti esillä lähialueiden tuottajia erilaisilla lähiruokatuotteillaan. Päällimmäisenä niistä mieleen jäi teuvalaisen Laidun Herefordin lähiruokakontti, jonka sisällä on kaksi erilaista lähiruoka-automaattia. Toisesta sai pakastesäilytystä vaativat tuotteet ja toisesta jääkaappilämpöiset tuotteet kuten marjat, juustot ja lihavalmisteet. Sympaattisia paikallistuotteitakin löytyi, kuten kurikkalaisen Hunaja Hetki Oy:n suloiset mehiläisvahakynttilät sekä premium-tasoiset hunajatuotteet.



Kuva 1: Lähiruokatuottajan tuotetarjontaa (kuva: Merja Mäkipelkola).

Yritykset olivat kehitelleet messuja varten myös uusia konsepteja, kuten REKO-lähituottajayritysten yhteisen osaston. Se oli Kauhajoen Ruokamessuilla ensimmäinen laatuaan ja mahtava ponnistus Suupohjan seudulla toimivilta pientuottajilta. Näiden yritysten tuotteilla olisi pysynyt täyttämään ruokahyllynsä pitkäksi aikaa, sillä niin monipuolisia ja herkullisia tuotteita oli tarjolla.

Yritysten tapaaminen kasvokkain ja tuotteiden ostaminen suoraan tuottajilta on erityisen tärkeää näinä aikoina. Tätä artikkelia kirjoittaessa messut ovat jo ohi, mutta toivottavasti sinäkin ehdit niillä vierailla. Ellet, seuraava mahdollisuus on jälleen vuoden kuluttua.



Kuva 2: Messujen maskotit Sipuli, Porkkana ja Herne sekä SeAMKin väki Elina Huhta ja Merja Mäkipelkola (kuva: Elina Huhta).

Merja Mäkipelkola
Asiantuntija TKI
SeAMK

Elina Huhta
Projektipäällikkö
SeAMK

Artikkeli on osa PREMIUM – Erityisen erottuvat elintarvikkeet -hanketta.

Tutustu hankkeeseen:

PREMIUM– Erityisen erottuvat elintarvikkeet

Hanke rahoitetaan REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.