

Agroekologiasta agrobioteknologiaan – kansainvälistä oppimista Espanjassa

3.8.2026

SEAMKin agrologiopiskelijat osallistuivat toukokuun alussa 2026 Espanjassa Leónin yliopistossa järjestettyyn Blended intensive programme (BIP) -opintojaksoon, jossa perehdyttiin agroekologian ja agrobioteknologian teemoihin. Kansainvälinen opintojakso yhdisti luentoja, yritys- ja tilavierailuja sekä yhteistä työskentelyä eri maista tulevien opiskelijoiden kanssa.

Opintojaksolle osallistui yhteensä 25 opiskelijaa. SEAMKin ja Universidad de Leon opiskelijoiden lisäksi kurssilla olivat mukana Latvian yliopiston ja italialaisen Florencen yliopiston opiskelijat sekä opettajat. SEAMKista mukana oli viisi agrologiopiskelijaa, kasvituotannon lehtori Anna Tall sekä koulutuspäällikkö Anu Katila. BIP- kurssin teemana oli agroekologia ja kasvituotanto. Yhteisen lähiopetusviikon lisäksi opiskelijat työskentelivät etänä ennen ja jälkeen Espanjan kontaktiviikon.



SEAMKin osallistujat Espanjassa Leónin yliopistossa järjestetyllä Blended intensive programme (BIP) -opintojaksolla.

Espanja on vahva maatalous- ja ruokamaa

Espanja on yksi Euroopan merkittävimmistä maatalous- ja ruokamaista. Maan eri alueiden ilmasto, maaperä ja topografia muovaavat vahvasti sitä, mitä ja miten tuotetaan. Meille ehkä matkailusta tutuin Etelä-Espanja tunnetaan esimerkiksi oliiveista, hedelmistä ja vihanneksista, kun taas sisämaan ja pohjoisempien alueiden tuotannossa korostuvat vilja, palkokasvit, peruna, karjatalous ja viinintuotanto. Tämä alueellinen vaihtelu näkyy myös ruokakulttuurissa: paikalliset raaka-aineet, sesongit ja perinteiset valmistustavat ovat edelleen vahvasti läsnä espanjalaisessa ruokajärjestelmässä (European Commission, i.a).

Leónin yliopisto sijaitsee Pohjois-Espanjassa lähellä Cantabrian vuoristoa, noin 800 metrin korkeudessa, vaellusreitti Santiago de Compostelan maisemissa. Alueen maataloutta leimaavat viljan ja perunan viljelyyn soveltuvat pellot sekä vuoristosta johdettuihin vesikanaviin perustuva kastelujärjestelmä. Toisin kuin monilla muilla Espanjan alueilla, täällä viljely ei kärsi samalla tavoin kuivuudesta. Kesäkuukausina alueen keskilämpötilat pysyttelevät +20 asteen tienoilla ja talvisin alueella voi esiintyä yöpakkasia. Opintojakson aikana opiskelijat pääsivät tarkastelemaan, miten paikalliset olosuhteet vaikuttavat tuotantoon ja viljelyratkaisuihin.

Leónin alueen ruokakulttuuri heijastaa sisämaan ilmastoa, pitkää maataloushistoriaa ja vahvaa

paikallisidentiteettiä. Alue tunnetaan perinteisistä ruoista, joissa näkyvät viljan, palkokasvien, perunan ja lihatuotteiden merkitys. Tunnettuja paikallisia tuotteita ovat esimerkiksi cecina de León, morcilla de León, cocido maragato sekä El Bierzon alueen botillo. Ruokakulttuurissa korostuvat myös alueen juustot, viinit ja sesongin mukaiset raaka-aineet (Junta de Castilla y León, i.a; Página Oficial de Turismo de León, i.a.). Opiskelijoille ruokakulttuuri tarjosi konkreettisen tavan ymmärtää, miten paikallinen maatalous näkyy arjessa, ruoanvalinnoissa ja alueellisissa perinteissä. Kun ruokia ja niiden taustalla olevia raaka-aineita tarkasteltiin osana opintomatkaa, hahmottui samalla selkeämmin, miten tuotanto, jalostus, ruokaperinne ja kulutus muodostavat toisiinsa liittyvän kokonaisuuden. Tämä vahvisti opiskelijoiden ymmärrystä siitä, että ruokakulttuuri ei ole vain perinnettä tai makuja, vaan myös osa alueen taloutta, identiteettiä ja kestävyyttä koskevaa osaamista.

Monimuotoista maataloustuotantoa Pancon luomutilalla

Yksi opintojakson mieleenpainuvimmista kohteista oli luomuviljelijä Pachon pientila. Vierailu havainnollisti käytännössä, miten luonnon monimuotoisuuteen ja monipuoliseen lajivalikoimaan perustuva tuotanto toimii pienimuotoisessa viljelyssä. Tilalla kasvoi muun muassa persikoita, luumuja, kiivejä, perunaa, sipulia, paprikaa, yrttejä ja tomaatteja. Pachon kiivit olivat pieniä ja todella makeita ja aromikkaita, ei tietoakaan siitä karvaudesta, joka on tuttu kaupan hyllyltä ostetuissa kiiveissä. Me suomalaiset olimme yhtä mieltä siitä, että Pancon luomukiivit olivat parhaita kiivejä, joita olemme koskaan maistaneet.



Luomukiivien kasvatusta (kuva: Anu Katila, 2026).

Pientilalla kasteluvesi johdettiin vuoristosta, ja viljelyä hoidettiin pienellä konekannalla sekä käsityöllä. Vierailu toi esiin myös tilan toimintalogiikan: tuotanto oli paikallista ja hinnat pidettiin kohtuullisina, jotta luomutuotteet olisivat mahdollisimman monen saatavilla. Tuotteet myytiin 200 kilometrin säteellä, johon osuu useampikin väkirikas kaupunki. Tuotteiden myynnin Pancho hoiti puhelimitse paikallisiin ruokakauppoihin siinä vaiheessa, kun sato oli valmistumassa. Opiskelijoille tämä vierailu tarjosi konkreettisen näkymän siihen, miten kestävä

maatalous voi toteutua arjen ratkaisuissa ja elämäntapana.

Vierailut syvensivät oppimista käytännössä

Erityisen kiinnostavia olivat vierailut Patatas Hijolusaan ja Ficosterraan. Patatas HIjolusan perunatehtaalla opiskelijat pääsivät seuraamaan, miten raaka-aine etenee vastaanotosta lajitteluun, käsittelyyn, pakkaamiseen ja laadunvarmistukseen. Vierailu konkretisoi elintarviketeollisuuden prosessien hallintaa, automaation merkitystä sekä hygienia- ja laatuvaatimuksia. Samalla tuli näkyväksi, miten tehokkuus, jäljitettävyys ja tasainen tuotelaatu rakennetaan käytännössä. Ficosterrassa puolestaan tutustuttiin merilevästä valmistettuihin biostimulantteihin ja siihen, miten biologisia raaka-aineita voidaan hyödyntää kestävän ja ympäristöystävällisen maatalouden tukena. Opiskelijoille vierailu avasi uusia näkökulmia kiertotalouteen, innovaatioihin ja tutkimustiedon soveltamiseen yritystoiminnassa.



Biostimulanttien valmistusta (kuva: Anu Katila, 2026).

Vierailukohteisiin kuului myös Carrión de los Condesissa sijaitseva alueellinen maatalousosuuskunta, joka tekee yhteistyötä satojen viljelijöiden kanssa. Vehnä, ruis, ohra ja maissi ovat heidän päätuotteensa. Osuuskunta varastoi viljan ja myy sen eteenpäin toisille tilallisille. Viljavarastoon mahtui heidän mukaansa 40 tuhatta tonnia viljaa. Toisena tuotteena osuuskunnalla oli alfalfa-kanttipaalien valmistus. Nämä paalit myytiin myös maatiloille. Koneisto paalien valmistukseen oli suuri, ja tähänkin pitkään prosessiin tarvittiin useampi työntekijä. Opiskelijoille vierailu avasi näkymiä viljan varastointiin, logistiikkaan, tuotantopanosten hankintaan ja maatalouden alueelliseen yhteistyöhön. Samalla konkretisoitui, miten suuri merkitys osuuskunnilla on tuotannon kannattavuuden, riskienhallinnan ja maaseudun elinvoiman kannalta. Yritysvierailut kokonaisuudessaan syvensivät ymmärrystä siitä, että kestävän maatalouden ratkaisut rakentuvat paitsi viljelyssä myös jalostuksessa, teknologiassa, yhteistyörakenteissa ja markkinoille pääsyssä.

Viininviljelyyn pääsimme tutustumaan Jorge Vegan viinitilalla. Jorge valmisti täysin luonnollista valko- ja punaviiniä, ilman mitään säilöntäaineita. Viinitilakäyntiin kuului luonnollisesti maistiaiset ja tuliaisten ostaminen. Mikäli ilmasto jatkaa lämpenemistään, niin ehkäpä meilläkin joskus viljellään Suomessa viiniä? Opiskelijoille vierailu tarjosi mahdollisuuden tutustua persoonalliseen ja aktiivisesti viinitilaansa kehittävään viljelijään sekä tuulahduksen perinteisestä viininvalmistuksesta antiikkisissa savitynnyreissä.



Viininviljelyä Jorge Vegan viinitilalla (kuva: Anu Katila, 2026).

Kansainvälinen opintomatka vahvisti osaamista ja kielitaitoa

Eri maista tulevien opiskelijoiden kanssa työskentely rohkaisi puhumaan englantia ja osin jopa espanjaa. Yhteiset ryhmätyöt kehittivät vuorovaikutusosaamista ja valmiuksia toimia kansainvälisissä oppimis- ja työympäristöissä. Opiskelijoiden välisissä keskusteluissa tuli esiin konkreettisia eroja ja yhtäläisyyksiä eri maiden maataloudessa, ruokajärjestelmissä ja opiskelukokemuksissa. Samalla opiskelijat saivat vertailla esimerkiksi tuotanto-olosuhteita, viljelykäytäntöjä, koulutusjärjestelmiä ja maaseudun kehittämiseen liittyviä näkökulmia eri puolilla Eurooppaa. Opintomatka vahvisti ymmärrystä siitä, kuinka agroekologia ja agrobioteknologia liittyvät tulevaisuuden kestävään maatalouteen. Kansainvälinen opiskelu tarjosi lisäksi arvokkaita mahdollisuuksia verkostoitumiseen, uusien ystävyyssuhteiden luomiseen ja eurooppalaisen yhteistyön merkityksen ymmärtämiseen käytännössä.

Anu Katila
Koulutuspäällikkö
SEAMK

Anna Tall
Kasvituotannon lehtori
SEAMK

Anne Vaaranmaa
Agrologiopiskelija
SEAMK

Marika Sironen
Agrologiopiskelija
SEAMK

Elina Palojoki
Agrologiopiskelija
SEAMK

Lähteet

European Commission. (i.a). *Agriculture and rural development*. https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/home.html

Junta de Castilla y León. (i.a.). *Traditional dishes*. Portal de Turismo de Castilla y León. Traditional dishes | Portal de Turismo de Castilla y León

Página Oficial de Turismo de León. (i.a.). *Cocido maragato*. https://leon.es/cocido-maragato/