

Ankanmaksaa ja lampaanmaitojuustoa mantelipuiden kukkiessa – Future proof animal production Erasmus BIP Espanjassa

22.5.2025

Opiskelijoiden houkuttelu pidemmille ulkomaan vaihtojaksoille on usein hankalaa, vaikka lähteminen varmaan onkin yleensä palkitsevaa. Näihin verrattuna Erasmus BIP -ohjelman (Blended Intensive Program) lyhytkurssit ovat kansainvälisen opiskelija- ja opettajaliikkuvuuden kevyempi ja toimivaksi osoittautunut vaihtoehto. SEAMKin agrologikoulutus on ollut mukana järjestämässä otsikon mukaista BIP:ä hollantilaisten (HAS Green Academy), portugalilaisten (Escola Superior Agraria de Coimbra) ja espanjalaisten (Universida de Valladolid) yhteistyökumppanien kanssa. Kolmannen toteutuskierroksen liikkuvuusjakso pidettiin helmikuun 2025 lopulla Espanjan Palenciassa, jonne SEAMKista matkasi viisi opiskelijaa ja kaksi opettajaa.



Mantelipuu kukki helmikuussa Palencian keväässä (kuva: Samu Palander, 2025).

Erilaisten haasteiden äärellä

Espanjalaisen ”talven” ja appelsiinisesongin käännyttyä meikäläiseen verrattuna hitaasti eteneväksi mutta kovin aikaiseksi kevääksi, vehnän noustua oraalle ja mantelinkukkien terälehtien jo kohta varistessa on lähijakson alussa hyvä pysähtyä hetkeksi toteamaan, että osallistujamaiden on välillä hakemalla haettava yhteistä nimittäjää mietittäessä ruoantuotannon haasteita nyt ja tulevaisuudessa. Meillä kipuillaan lyhyen kasvukauden ja onnettoman kylmän ilmaston kanssa (jos kohta huolehditaan kovaankin ääneen myös sen mahdollisesta lämpenemisestä tulevaisuudessa). Hollannissa on onnistuttu vuosisataisella patoamisella estämään hukkuminen meren alle, mutta lantaan ja ravinteisiin hukkuminen alaltaan pienessä ja väkirikkaassa, erittäin intensiivisen kotieläintuotannon maassa on jatkuva huolenaihe. Etelä-Euroopassa taas joudutaan rakentamaan kastelujärjestelmiä, säännöstelemään vettä ja kadehditaan pohjoisempia sademääriä. Vanhatkin kulttuuriin kuuluvat tuotantotavat ovat siellä vielä voimissaan: paimenet ajelevat lypsylampaita, ja tammenterhoilla laiduntaneiden perinnepossujen iberiankinkut heiluvat kuivumassa lempeissä tuulissa. Perusasiat eivät silti muutu miksikään, ja yhteistä pohdittavaa löytyy. Eläinten terveys ja hyvinvointi, tuoteturvallisuus, maatalousyritysten kannattavuus ja siten ruoantuotannon turvaaminen esimerkiksi ovat yhteisiä kehittämisen kohteita.

Vierailupainotteinen ohjelma

Viikon intensiiviopiskelujakson aikana ohjelma on mielekästä rakentaa siten, että lähijaksolle saadaan mahdollisimman paljon lisäarvoa. Varsinainen luento-opetuskin voisi hyvin suunniteltuna ja toteutettuna olla

tehokasta sisältöä, mutta voisi helposti tehdä sekä suunnittelusta että osallistumisesta raskasta. Future proof animal production -kursseilla tasapaino on toteutunut painottamalla ohjelmassa vierailuja paikallista tuotantoa edustaviin kohteisiin sekä ryhmätöitä ja -keskusteluja lisättynä sivuosaan jäävillä, mutta ohjelmaa tukevilla opettajavetoisilla tietoiskuilla. Espanjan intensiiviviikolla vierailukohteet käsittivät keskikoon ja huomattavasti suuremmankin mittakaavan kotieläintuotantoa sekä tuotteiden jatkojalostusta ja ruokateollisuutta. Tuotannon intensiivisyys eli tuotantotavoite ja työpanos tuotantoyksikön pinta-alaa kohti vaihteli huomattavasti.

Erilaista ruokakulttuuria ja elintarviketurvallisuutta (Sisältövaroitus!)

Useimpien vierailujen teema sivusi sekä maataloustuotantoa että pientä tai keskisuurta ruokateollisuutta. Cascajares-niminen yritys tuottaa meikäläisittäin varmaan gourmet-tyyppisiksi luokiteltavia valmisruokia, joilla yhtiö oli niittänyt mainetta kotimaassa senkin verran, että ylpeänä esitteli pääsyään espanjalaisten kuninkaallisten juhlien lautasille, mutta yhtiö panosti myös vientiin aina Atlantin taakse asti. Tuotteet olivat epäilemättä laadukkaita, mutta suuri osa oli siinä määrin eksoottisia, että Pohjoismaissa markkinoinnin eteen saisi varmaan tehdä töitä. Espanjalaiseen ruokakulttuuriin kuuluvat perinteiset maitoporsaat ja -karitsat, ja kokonaisen pikkupossun sisältävä korea pakkaus oli täysin moderni, vaikka sisältö ja sen kuva toikin mieleen keskiaikaiset ellei antiikkiset pidot.



Cascajaresin maitoporsaan, kalkkunan ja kapuunikukon pakkauksia (kuva: Samu Palander, 2025).

Kirjoittajan kaltainen siipikarjaentusiasti iski silmänsä possujen ohella kapuunikukkoon. Tämä eläinsuojelumielessä kyseenalainen tuotantotapa tarkoittaa sitä, että kukot salvetaan eli siis niiden kivekset poistetaan leikkaamalla joskus kuukauden – puolentoista ikäisinä, ja muuttunut hormonitoiminta sitten saa ne keskittymään syömiseen ja pulskistumiseen. Ja nimenomaan rasvakudos on se, joka näillä kehittyy, koska testostronin vähyys ei tokikaan lihaksen kasvua edistä. Pakko oli kysyä, että ovatko nämä oikeita kapuuneja

vai onko kyseessä vain perinteinen nimitys. Vaikka vastausta ei kiertelemättä saanut, niin espanjankielisten sivujen salapoliisitutkimuksen perusteella kyllä ne taitavat oikeita olla. Kukkojen kastrointi edellyttää nisäkkääseen verrattuna melkoisesti rajumpaa invaasiota, koska kivekset sijaitsevat vastaontelossa selkärangan vieressä. Kun vielä lintujen erilaisen fysiologian vuoksi anestesia on hankalaa, operaatio tehtiin perinteisesti ilman sen kummempaa nukutusta tai puudutusta, kunhan sidottiin lintu pöydälle, leikattiin kahden viimeisen kylkiluun väliin (kummallekin kyljelle) ruumiinonteloon asti ulottuva avohaava ja kaivettiin kivekset ulos. Oikeastaan en välitä selvittää, millaisin keinoin kipua nykyään pyritään lievittämään, toivottavasti jotenkin. Hätkähdyttävää ja jotenkin lohdullista kuitenkin toisaalta on sekin elinvoima, jolla alkeellisinkin keinoin leikatut kukot vaan toipuvat hurjasta kohtelustaan jatkaakseen kasvuaan ja lihomistaan.

Toinen eläinsuojelullisesti kyseenalainen perinteinen siipikarjankasvatuksen muoto on hanhen- ja ankanmaksan tuotanto. Tällä viitataan nimenomaan rasvoittuneeseen maksaan (foie gras), jota Etelä-Euroopassa vaalitaan perinneherkkuna. Ankanmaksaa tuottavalla ja jalostavalla tilalla korostettiin, kuinka kyseessä on muuttaville vesilinnuille luonnollinen prosessi, jolla ne valmistautuvat muuttomatkaan varastoimalla rasvahappoja maksaansa, ja kyllähän tämäkin pitää paikkansa. Prosessi edellyttää kuitenkin tuotannollisessa mittakaavassa onnistuakseen yleensä lintujen pakkoruokintaa, minkä vuoksi siihen suhtaudutaan useimmissa maissa lainsäädännöstä alkaen kielteisesti. Ankkoja ei tilalla nähty eikä hyvinvointia päästy arvioimaan, mutta tämä ei johtunut siitä, etteikö niitä olisi haluttu näyttää, vaan lintuinfluenssan leviämisen ehkäisemiseksi asetetuista määräyksistä. Muuten yritys suhtautui toimintansa esittelyyn avoimesti, ja jopa elintarviketuotantotiloihin aivan valmistettavien tuotteiden sekaan pääsi kulkemaan ja katselemaan, toki jonkinlaisen kevyen suojatakin, -myssyn ja -käsineiden kanssa. Tämä ei meikäläisissä elintarviketuotantolaitoksissa tulisi hygieniaperusteilla mitenkään kysymykseen. Avoimuutta mutta toisaalta myös alan yritysten lisääntyvää velvoite- ja kustannustaakkaa edusti myös teurastamohuoneen nurkassa tallentava valvontakamera. Jos epäilyksiä toiminnan laadusta esitettäisiin, viranomaiset voivat kuulemma vaatia tallenteen, ja tuotantolaitoksen on se esitettävä.



Ankkojen viimeinen matka perusssiistissä mutta jo vähän aikaa nähneessä tilateurastamon linjassa taittuu ripustuskoukuissa. Pakollinen tallentava valvontakamera tarkkailee hyvinvoinnin ja hygienian toteutumista (kuva: Samu Palander, 2025).

Maitoa paimenten kaitsemista lampaista tai tuhansien nautojen intensiiviyksiköstä

Suomessa lammastalouden päätuote on liha. Muualla Euroopassa, erityisesti Välimeren maissa, lampaat tuottavat myös maitoa. Vierailimme Tierra de Campoksen alueella sijainneella lammastilalla. Alue on tasankoaluetta, jossa on sekä viljanviljelyä että lampaiden laiduntamiseen sopivia alueita. Tilalla oli noin 1500 churra-rotuista lammasta, joista osa oli karitsoita. Churra on espanjalainen alkuperäisrotu, jonka tuotos on matala verrattuna maidontuotantoon jalostettuihin lammasrotuihin. Tila on erikoistunut tuottamaan omalla tuotenimellään artesaanijuustoja raakamaidosta käyttäen karitsoiden juoksutusmahasta kerättyä luontaista juoksutetta. Valmistusprosessi on käsityövaltainen, esimerkiksi juustomassa annosteltiin muotteihin käsin. Päätuotteita ovat puolikovat ja kovat juustot, joiden kypsytysaika vaihtelee 3 – 15 kuukauteen. Tilan myymälän valikoimiin kuului myös tuorejuustoja ja karitsanlihaa säilykkeenä.



Churra-uuhet menossa ulkotarhaan ja laidunalueelle (kuva: Teija Rönkä, 2025).

Suurimman osan maidosta tuottavat Espanjassakin lehmät. Vierailimme Palenciasta pohjoiseen sijainneella tilalla, jolla oli noin 1000 lypsylehmää. Pikkuvasikat ja karjan uudistuseläimiksi kasvatettavat hiehot mukaanluettuna tilalla oli yhteensä 1800 eläintä. Intensiiviset tuotantoyksiköt ovat kansainvälisesti samantyyppisiä: eläimet on jaettu tuotantokierron vaiheen ja iän mukaan erillisiin ryhmiin, joille kaikille on omat osastonsa erillisissä rakennuksissa. Pikkuvasikat olivat yksilöigluissa, ja niistä ne siirtyivät kasvien eläinten osastoihin, joita oli neljä eri-ikäisille eläimille. Lehmät oli jaettu vastapoikineiden, pidemmälle lypsykaudelle ehtineiden, umpeenpantujen ja poikivien ryhmiin. Lämpimän ilmaston takia rakennukset olivat osin avonaisempia kuin Suomessa, mutta muuten perusratkaisut makuuparsineen ja kuivikealueineen olivat samantyyppisiä kuin Suomessa. Kuivikkeena käytettiin parsissa separoitua lantaa ja kuivikepohjissa olkea.

Lehmät lypsettiin kolme kertaa päivässä karuselliasemalla, jossa oli noin 60 paikkaa. Tilalla oli Suomen käytänteisiin verrattuna niukasti peltopinta-alaa rehuntuotantoon ja lannanlevitykseen. Säilörehua oli silmämääräisesti vähän, ja sitä korvattiin ruokinnassa sinimailasheinällä ja kuitupitoisilla sivutuotteilla. Lehmät näyttivät hyvinvoivilta, ja niiden vuosituotos oli noin 13 000 kg maitoa.

Opinnot jatkuivat intensiivijakson jälkeen vielä ryhmätyöskentelyllä ja luennoilla verkossa Teamsin kautta. Erasmus BIP Future proof animal production on toteutettu nyt kolmesti: Suomessa, Hollannissa ja Espanjassa. Järjestäjämaasta tuntuu aina olevan hankalinta saada opiskelijoita innostumaan mukaan, mutta muuten kurssit ovat olleet suosittuja, suoritusmenestys hyvää ja palaute pääosin hyvin positiivista. Seuraavaksi kevättalveksi on jo suunnitteilla lähijakso Portugalissa.

Samu Palander
yliopettaja, kotieläintuotanto

Teija Rönkä
lehtori, kotieläintuotanto