


# Eteläpohjalainen ruokakulttuuri kiehtoo matkailijoita ja paikallisia

10.3.2025

SeAMK Parkissa -tapahtuma Seinäjoen Ideaparkissa 8.2.2025 tarjosi kävijöille mahdollisuuden tutustua SeAMKin tutkimus- ja kehittämistoimintaan sekä koulutustarjontaan. Päivän teemana oli ruoka ja ruokajärjestelmä, jonka parissa SeAMK tekee vaikuttavaa tutkimusta ja kehittämistyötä yhdessä yritysten kanssa. Lisäksi tapahtuman lähiruokatorilta oli mahdollisuus ostaa lähiruokaa ja osallistua tuotemaistatuksiin ja -arviointeihin.

## Perinneruoka herättää mielenkiintoa

Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hanke toteutti tapahtumassa lyhyen kyselyn, jossa selvitettiin kävijöiden tietämistä siitä mikä on ankkastukki, kiinnostusta eteläpohjalaisiin pitoihin ja halukkuutta tilata perinneruokia ravintolassa. Tulokset olivat ilahduttavia: monet tunsivat ankkastukin, olivat valmiita osallistumaan eteläpohjalaisiin pitoihin, jos sellaiset järjestettäisiin ja valmiita tilaamaan perinneruokia ravintolassa. Vastaajat olivat sekä Etelä-Pohjanmaalta että naapurikunnista, toki joukossa oli myös muualta muuttaneita paikallisia, joille eteläpohjalainen perinneruokakulttuuri ei ollut niinkään tuttua. Perinneruoka herätti kuitenkin paljon kiinnostusta, ja se kiinnostaa myös meitä eteläpohjalaisia!

Vastaajista vanhempi sukupolvi oli kiinnostunein perinneruokia kohtaan, joka on tietysti ymmärrettävää, mutta silti myös keski-ikäiset ja nuoremmat vastaajat eivät torjuneet perinneruokien olemassaoloa ravintoloiden listalla. Ehkäpä isommaksi kysymykseksi nousikin, mitä eteläpohjalaisiin perinneruokiin kuuluu kuin että tilattaisiinko niitä. Se, mitä ruokalistalta olisi mahdollista tilata, vaikutti osalla vaikuttavan myös siihen mitä lopulta vastattiin. Vanhempi kävijäkunta osasi luonnollisesti kertoa, mitä perinneruokia lapsuudenkodissa

syötiin ja vieraille tarjottiin. Kalja- ja piimävellit aiheuttivat nuoremmissa vastaajissa selkeästi otsaryppyjä, mutta puhuttaessa kropsusta tai pinaattilätyistä jauhelihakastikkeen kanssa, otsakurtut hävisivät ja ilmeet kirkastuivat. Olisi ehkä paikallaan miettiä tarkemmin mitä kutsutaan perinneruoaksi, kun ruoka ja juoma ovat ruokamatkailun kehittämisen keskiössä. Perinteiden ei tarvitse ulottua sukupolvien taakse, eikä ruokia tarvitse valmistaa ja tarjoilla aivan samoin kuin aikoinaan. Ehkä voitaisiin kiinnittää enemmän huomiota paikallisuuteen perinteitä unohtamatta. Mitä ovat ne raaka-aineet tai tavat valmistaa ja tarjota ruokaa, jotka edustavat paikallisuutta ja jotka herättävät lähimatkailijoiden sekä kauempaa tulevien matkailijoiden kiinnostuksen?

# Paikalliseen kulttuuriin tutustutaan myös ruoka- ja juomaelämysten kautta

Paikallinen kulttuuri, historia ja perinteet ovatkin matkailijoita kiinnostavia asioita. Etelä-Pohjanmaan matkailijaselvityksen 2024 (Järvinen ym., 2025, s. 45) tuloksista ilmenee, että Etelä-Pohjanmaalla vierailevat matkailijat kokivat mahdollisuuden syödä paikallista ruokaa ja päästä kokemaan paikallista kulttuuria ja perinnemaisemia tärkeäksi. Lisäksi selvityksen mukaan matkailijat toivoivat enemmän lähiruokaa ja pohjalaiskulttuurin hyödyntämistä sekä lisää kasvis- ja vegaaniruokavaihtoehtoja ravintoloihin.

Ruokamatkailussa ensisijainen matkan motiivi on ruoka ja juoma, ja matkan tavoitteena on paikalliseen kulttuuriin, perinteisiin ja historiaan tutustuminen ruoka- ja juomaelämyksien kautta (Laamanen ym., 2024). Ruoka on olennainen osa matkustamista, ja vaikka matkailija tekisi ruoan itse omassa majoituksessaan, tarve kokea paikallisuutta ei katoa. Ruokakaupassakin matkailija haluaa tutustua paikallisiin raaka-aineisiin ja juomiin. Tarvitaan kuitenkin vielä toimenpiteitä ja yhteistyön vahvistamista, jotta matkailija löytäisi nämä paikalliset ruoka- ja juomaelämykset paremmin.

Ankkastukki – eli se pullapitko kiinnostaa matkailijoita ja heidän lisäkseen paikallisia. Perinneruoka kertoo alueen historiasta, ja tärkeää olisi, että näitä perinteitä voitaisiin myös pitää yllä. Voitaisiinko sanoa, että perinneruokien tarjoilu on myös kulttuurikasvatusta?

Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hankkeessa tavoitteena on nostaa eteläpohjalainen ruoka ja juoma alueen matkailun vetovoimatekijäksi. Lisätietoja hankkeen verkkosivuilta; Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hanke. Hanke on Euroopan unionin osarahoittama ja saanut rahoitusta Euroopan unionin maaseuturahastosta.

**Jonna Kielenniva**
asiantuntija, TKI

**Elina Järvinen**
asiantuntija, TKI

Artikkelin kirjoittajat työskentelevät matkailun asiantuntijoina Seinäjoen ammattikorkeakoulussa.

# Lähteet

Laamanen, O., Pöyhönen, M., Garam, S., & Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. (2024). *Suomen ruokamatkailustrategia 2024–2028*. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Järvinen, E., Tuuri, H., Rossinen-Kaihlamäki, M., Jyllilä, S., ammattikorkeakoulu, S., & Sciences, S. U. o. A. (2025). *Etelä-Pohjanmaan matkailijaselvitys 2024*. Seinäjoen ammattikorkeakoulu.