

Metsästä lähiruokaa mahdollisissa poikkeusoloissa

12.9.2024

Runsaat kaksi ja puoli vuotta jatkunut Venäjän hyökkäyssota Ukrainassa pistää mietteliääksi. Kuluvalla viikolla alkaneella Valtakunnallisella maanpuolustuskurssilla Puolustusvoimain komentaja, kenraali Janne Jaakkola arvioi nykyajan sodan tilannekuvaa Ukrainan kokemusten pohjalta.

Tavalliset kansalaiset pohtivat, mistä saadaan puhdasta vettä, ruokaa ja energiaa mahdollisissa poikkeusoloissa. Perinteinen maataloustuotantokin on paljolti ulkomaisten fossiilisten polttoaineiden ja Itämeren alueen aluskuljetusten varassa.

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

Kun Viron sosialistisessa neuvostotasavallassa ilmeni elintarvikepulaa, niin ahkerat ja kekseliäät virolaiset turvautuivat metsien antimiin eli luonnontuotteisiin. Marjojen ja sienten lisäksi Virossa on tuotettu hunajaa sekä kerätty koivunmahlan lisäksi sokerista vaahteramahlaa.

Resilienssiä tarvitaan

Kriisitilanteissa keskeinen käsite on resilienssikyky, jolla tarkoitetaan muutosjoustavuutta uusin tilanteisiin. Ruoantuotannon resilienssillä voidaan tarkoittaa sitä, että muutoksista huolimatta turvataan kyky tuottaa turvallista terveellistä ja kulttuuriin sopivaa ruokaa fyysisesti ja taloudellisesti saavutettavasti.

Sopeutuvuus ja vakaus ovat muutoskyvykkyyden ohella tärkeitä tekijöitä. Tällä hetkellä ruokajärjestelmän muutostekijöiksi on tunnistettu Ukrainan sodan lisäksi ilmastonmuutos, luontokato sekä energia- ja lannoitteiden hinnannousu. Nämä aiheuttavat tuottajille epävarmuutta, sillä vanhojen tuotantomuotojen uudistaminen ei ole yksinkertaista Luonnonvarakeskuksen Karoliina Rimhasen (2022) mukaan.

Haasteena metsistä ja luonnosta vieraantuminen

Suomalaiset ovat paljolti vieraantuneet metsäluonnosta. Enin osa lapsista ja nuorista ei enää kerää metsämarjoja. Tilanne oli toisin vielä 1960-luvulla, kun koululaiset osallistuivat opettajien ja keittäjien kanssa puolukankeruutalkoisiin. Näin ylläpidettiin kansakoulujen ruokahuoltoa lähiruoan turvin. Taksvärkkipäivän puolukankeruuperinne elää toki yhä osassa eteläpohjalaisia kouluja.



Puolukoita syksyllä 2024 (kuva: Risto Lauhanen).

Viime vuosina ulkomaiset poimijat ovat Ruokaviraston teettämän MARSI-tutkimuksen mukaan keränneet noin 90 prosenttia kauppaan tulleista mustikoista, suomuuraimista ja puolukoista. Tästä huolimatta metsämarjoista kerätään vuosittain vain 5 – 10 prosenttia talteen. Puolukan ja mustikan osuus on ollut noin 80 % kerätyistä

marjoista. Lakan eli suomuuraimen osuudeksi on jäänyt hieman alle 10 % metsävadelman osuuden ollessa samaa tasoa.

Ruokasienten keruu on kotimaisten poimijoiden vastuulla, koska ulkomaalaisille ruokasienten poiminta on iso haaste. Vaikka erilaisia puhelinsovelluksia on tehty ruokasienten tunnistamiseksi, niin syötävät sienet on kyettävä aina varmuudella maastossa tunnistamaan. Kyse on ruokaturvallisuudesta. Sama tilanne on luonnonyrttien kanssa.



Keltavahveroista saa hyvää lähiruokaa. Lämmin kesä ja kuluvan vuoden sateinen elokuu on osaltaan edistänyt sienisatoja (kuva: Risto Lauhanen).

Sekin on ruokaturvallisuutta, että metsänantimia poimitaan terveinä. Hyönteiskarkotteitakaan ei saa käyttää. Marjoja ja sieniä ei saa poimia liian läheltä tietä.

Marja- ja sienisadot vaihtelevat vuosittain

Eläkkeelle siirtynyt Luonnonvarakeskuksen 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.

Metsänantimien keruuta on mahdollista lisätä. Metsämarjat ja -sienet ovat kuitenkin kasvukauden säiden armoilla. Esimerkiksi vuoden 2019 mustikkasadot jäivät pieniksi. Tuolloin 5 kg:n mustikkalaatikon hinta oli jopa 85 euroa.

Marja- ja sienivuosi 2024 alkaa olla syyskuun puolivälissä tätä kirjoitettaessa. Vielä ehtii keräämään puolukoita ja ruokasieniä. Puolukkasato on ollut esimerkiksi muutaman vuoden vanhoilla metsäaukoilla hyvä. Samalla voi kuntoilla metsissä ja harjoitella omatoimista varautumista, mitä kansalaisilta tällä hetkellä odotetaan.

Jos metsämarjoja ja ruokasieniä onnistuu kuivaamaan pakastamisen sijaan, silloin marjasatoa ei menetetä pakastimen sulaessa ja ollaan mahdollisista pitkistä sähkökatkoista riippumattomia. Sekin on varautumista.

MMT Risto Lauhanen ja FT Kari Laasasenaho
SeAMK

Kirjoittajat ovat toimineet mm. SeAMKin luonnontuotehankkeissa, joita Etelä-Pohjanmaan ELY-keskus, EU:n maaseuturahasto, yksityiset tahot sekä Leader-ryhmät ovat rahoittaneet.

Parhaillaan Lauhanen on mukana MMM:n ja Ruokaviraston rahoittamassa Luonnontuotealan täydennyskoulutushankkeessa.

Lähteet

Poikalainen, V., Lauhanen, R., Viirimäki, J. & Lepasalu, L. (2020). *Makuja Viron metsistä*. Suomen metsäkeskus.

Rimhanen, K. (2022). Esitys: Resilienssi eli muutosjoustavuus, mitä se tarkoittaa maatilalla ja ruokajärjestelmässä. Muutosjoustava ruokajärjestelmä – kohti kestävämpää tulevaisuutta -webinaari 22.3.2022.