

Missä kulkee lähiruoan raja?

12.2.2026

Lähiruoasta keskustellaan jatkuvasti ja kuluttajia kannustetaan tekemään ostopäätöksiä, jotka tukevat paikallista tuotantoa. Kauppojen hyllyllä on yhä enemmän bongattavissa lähialueen tuottajien tuotteita, mutta mitä lähiruoka oikeastaan on ja miten se määritellään? Tämä kysymys nousi keskiöön SEAMKissa tammikuun 28. järjestetyillä hankemessuilla, jossa käytiin aktiivista keskustelua juuri lähiruoan määrittelystä. Keskustelut saivat alkunsa KYLIS – Kehityksellä ja yhteistyöllä lisäarvoa maatalouteen – hankkeen toteuttamasta kevyestä kyselystä, jossa kartoitettiin vastaajien lähiruoan ostotiheyttä. Kuvassa 1. on esitetty hankkeen esittelypiste ja kysymyksen koeasetelma.



Kuva 1. Hankemessuilla markkinoitiin KYLIS – Koulutuskokonaisuutta ja kartoitettiin lähiruoan ostamisen tilannetta (kuva: Jasmine Erkkilä, 2026).

Mitä se lähiruoka sitten oikein on?

Marttojen (i.a.) mukaan lähiruoka on lähellä tuotettua ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tunnetaan ja jonka valinnalla tuetaan paikallista maataloutta. Maa- ja metsätalousministeriön (i.a.) määritelmä laajentaa näkökulmaa tarkastelemalla lähiruokaa osana alueellista kokonaisuutta. Lähiruoka on paikallisruokaa, joka edistää oman alueen taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria sekä tuotetaan, jalostetaan oman alueen raaka-aineista.

Molemmat määritelmät osoittavat, että lähiruoka ei ole yksiselitteinen tai ainoastaan maantieteelliseen etäisyyteen perustuva käsite. Yhteistä on ajatus alueellisesta kytkeytyneisyydestä, eli ruoan alkuperän tunteminen, tuotannon ja jalostuksen alueellisuus sekä taloudellisen ja sosiaalisten vaikutusten jääminen paikalliseen ympäristön. Lähiruokaa voidaan pitää siis myös eräänlaisena toimintamallina ja kuluttajien arvovalintana.

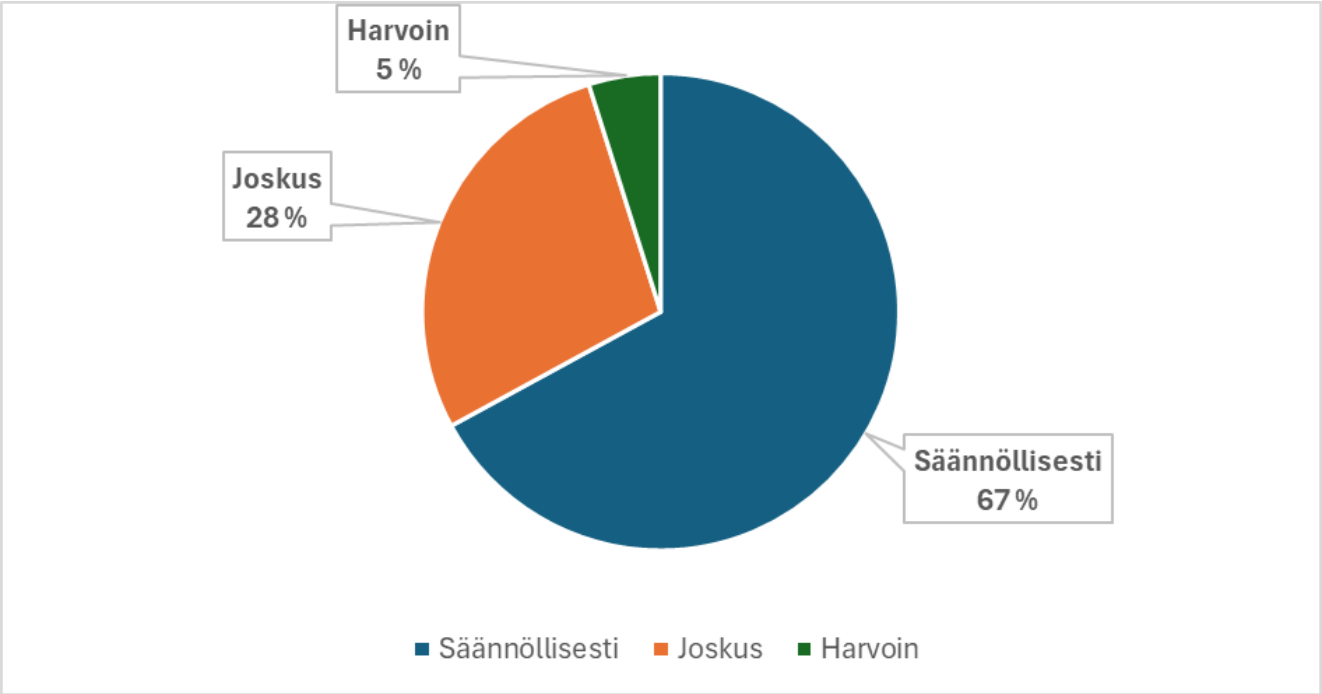
Hankemessuilla tämä määrittely konkretisoitui erityisesti kysymyksessä siitä, missä kulkee lähiruoan raja Etelä-Pohjanmaan kaltaisella vahvan elintarviketuotannon alueella. Keskusteluissa nousi esiin pohdinta myös siitä, voidaan esimerkiksi alueella tuotettuja ja jalostettuja elintarvikkeita pitää lähiruokana myös silloin, kun toimijana on suuri elintarvikeyritys, eikä mikro- tai pk-yritys Tämä kysymys paljastaa, että lähiruoan määritelmään vaikuttaa se näkökulma, josta sitä tarkastellaan.

Maantieteellisestä näkökulmasta katsottuna paikallisesti tuotettu ja jalostettu elintarvike täyttää monia lähiruoalle asetettuja kriteerejä, vaikka tuotantomäärät voivat olla suuria ja jakelu valtakunnallista. Taloudellisesta ja aluekehityksellisestä näkökulmasta keskeistä on, että raaka-aineet ovat paikallisesta alkutuotannosta sekä jalostus ja työpaikat sijoittuvat alueelle. Näin ollen tuetaan paikallista taloutta, kun syntyvä arvonlisä jää alueelle.

Kuluttajan näkökulmasta lähiruoka taas rakentuu kuitenkin usein kokemuksellisesti. Tuotantoon luottamus, tuttu brändi ja kokemus siitä, että ruoka on niin sanotusti oman alueen tuotetta, vaikuttaa vahvasti siihen, mihin kategoriaan tuote mielletään. Hankemessujen keskustelut osoittivat, että monille kuluttajille lähiruoka ei ole tarkasti rajattu määritelmä, sillä se muovautuu esimerkiksi omasta arkikokemuksesta.

Hankemessujen tulosten tarkastelu

Messuilla toteutetun kevyen kyselyn tulokset tukivat messuilla käytyä keskustelua lähiruoan merkityksestä ja sen vakiintuneesta asemasta vastaajien arjessa. Valtaosa vastaajista totesi ostavansa sekä suomalaista että lähiruokaa. Lisäksi merkittävä osa vastasi ostavansa lähiruokaa ainakin joskus. Vain harva koki ostavansa lähiruokaa harvoin, eikä yksikään vastaajista valinnut vaihtoehtoja ”en juuri koskaan” tai ”haluaisin, mutta en pysty”. Tämä viittaa siihen, että vastaajaryhmälle lähiruoka ei näyttäydy vaikeasti saavutettavana tai poikkeuksellisena valintana. Lähiruoka on pikemminkin osana normaalia kulutuskäyttäytymistä. Kyselyn tulokset on esitetty kuvassa 2.



Kuva 2. Kuinka usein ostat lähiruokaa? -kysymyksen vastaukset.

Kyselyn tulosta voidaan tulkita alueellisen toimintaympäristön kautta. Etelä-Pohjanmaalla lähiruoka on näkyvää ja helposti saatavilla oleva vaihtoehto. Samalla vastauksista heijastuu tietoisuus ruoan alkuperästä ja alueellisista vaikutuksista.

Miksi lähiruoan määrittelyllä on väliä?

Hankemessuilla käydyt keskustelut ja kyselyn tulokset osoittavat, että lähiruoka on myönteisesti koettu, mutta sen sisällöt ja rajat vaativat edelleen yhteistä jäsentämistä. Lähiruoan määritykselle tarvittaisiin tarkemmat raamit, jotta pienet ja keskisuuret elintarvikealan yritykset saisivat lähiruoan tuoman lisäarvon tuotteilleen. Samalla se voisi tukea kuluttajia tekemään tietoisempia valintoja.

KYLIS-koulutuksissa pyritään vahvistamaan ymmärrystä siitä, miten lähiruoan tuottamista voidaan hyödyntää tuotteiden kehittämisessä, markkinoinnissa ja viestinnässä. Lisäksi koulutuksilla lisätään osaamista, joka tukee alueellisten raaka-aineiden jalostamista, arvonlisän tunnistamista ja kuluttajalähtöistä ajattelua.

Artikkeli on osa Euroopan unionin osarahoittamaa KYLIS — Kehityksellä ja yhteistyöllä lisäarvoa maatalouteen -hanketta.

Jasmine Erkkilä
Projektipäällikkö
SEAMK

Kirjoittaja työskentelee projektipäällikkönä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä KYLIS – Kehityksellä ja yhteistyöllä lisäarvoa maatalouteen -hankkeessa, joka on Euroopan unionin osarahoittama. Hanke on saanut EU:n maaseuturahoitusta Etelä-Pohjanmaan ELY-keskukselta, jonka tehtäviä hoitaa nykyisin Etelä-Pohjanmaan elinvoimakeskus.

Lähteet

Martat. (i.a.). *Lähiruoka.* https://www.martat.fi/ruoka/muutos-lautasella/marttojen-ruokateesit/lahiruoka/

Maa- ja metsätalousministeriö. (i.a.). *Lähiruoka.* https://mmm.fi/lahiruoka