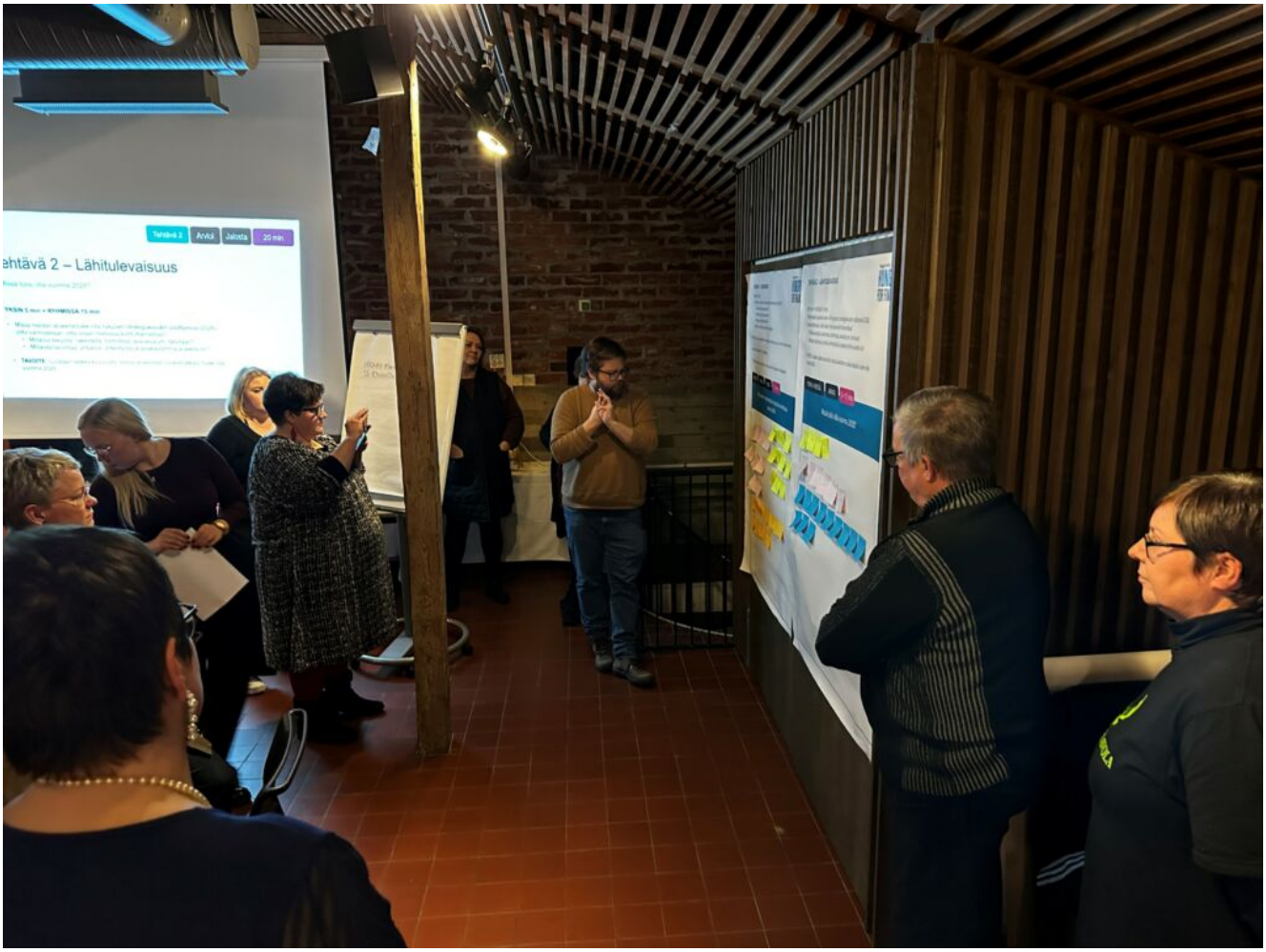



# Muistoista tulevaisuuteen – eteläpohjalainen ruokamatkailu myyntivaltiksi

17.12.2024

Ruoka on puheissamme päivittäin – kerromme jos olemme syöneet erityisen hyvää ruokaa, mutta puhumme myös huonoista ruokakokemuksistamme. Jonkinlaisia ruokamuistoja on varmasti jokaisella, ja ne herättävät erilaisia tunteita, aina lämpimistä muistoista vilun väreisiin. Kuvaamme ravintolassa käydessämme annoksia, kattauksia ja ravintoloiden sisustuksia ja usein myös jaamme kuvia sosiaalisessa mediassa. Kehumme ja suosittelemme, minne kannattaa suunnata ruokailemaan, mutta myös moitimme ja kehotamme välttämään joitakin kohteita tai tiettyjä ruokia. Uskomme sosiaalisessa mediassa ja erilaisilla suosittelusivuilla näkemiämme postauksia ja haluamme kokea samoja hyviä hetkiä ruuan parissa kuin muut, ehkä jopa lähdemme ruokamatkalle jonnekin kauemmas. Ruoka on varsin tärkeä osa vapaa-aikaamme, ja matkaillessa haluamme usein maistaa jotain paikallista. Paikallisia ruokaherkkuja ja juomia ostetaan myös kotiin viemisiksi ja tuliaisiksi muille; herkkujen kautta palaamme ikään kuin takaisin matkalle.

Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hankkeessa järjestettiin 2.12.2024 työpaja, jossa alueen matkailutoimijat pääsivät pohtimaan, miltä näyttää eteläpohjalaisen ruokamatkailun tulevaisuus. Työpajan vetäjinä toimivat Suomen Ruokamatkailustrategian osaajat Opri Laamanen ja Meri Pöyhönen Haaga-Heliasta. Suomen ruokamatkailustrategiassa 2024–2028 (Laamanen ym., 2024) esitettyjen toimenpiteiden tavoitteena on viedä Suomen ruokamatkailua kohti vastuullista ja innostavaa tulevaisuutta, tarjota asiakkaille unohtumattomia ruokaelämyksiä, ja lisäksi välillisesti tavoitteena on lisätä Suomen tunnettuutta ruokamatkailumaana. Myös Etelä-Pohjanmaalla halutaan tarjota asiakkaille monipuolisia ruokaelämyksiä ja tuoda paikallinen, laadukas ruoka näkyviin matkailijoille.




Työpajassa pohdittiin keinoja, kuinka ruuasta saadaan vetovoimaan matkailuun (kuva: Elina Järvinen, 2024).

# Kylmiä lihapullia ja vaniljakastiketta

Työpajan aluksi kuulimme jokaiselta osallistujalta ruokamuiston. Keskusteluissa nousivat esille usein lapsena koetut makuhetket; miltä jokin maistui, keitä henkilöitä oli mukana tai millaisessa miljöössä oltiin, kun ruoka nautittiin. Makumuistoja kerrottaessa tunteet nousivat pintaan. Ilo ja innostus kuulsi äänessä, kun ruokatarinat heräsivät uudelleen eloon. Kuulimme mummon keittämästä samettisesta riisipuurosta aina “mitä sattuu sisältäneeseen” herkulliseen keittoon, jonka hämmentäjänä oli lähinnä noita-akkaa muistuttava sopankeittäjä. Jotkut muistot myös herkistivät kertojaa. Osa makumuistoista oli syntynyt usean ruokalajin kokonaisuuksista upeissa ravintoloissa tai luonnossa laavulla, osalla makumuisto saattoi liittyä johonkin yksityiskohtaan, esimerkiksi silakan pyrstöihin. Tyypillistä makumuistoihin liittyvää oli se, että vaikka itse kokemuksesta oli saattanut kulua jo vuosia, on sillä edelleen merkitystä nykyhetkeen. Yksi vaikuttavimmista muistoista oli, kun saimme kuulla, kuinka nuori mies oli päätynyt opiskelemaan keittiöalaa onnistuneen ruokailukokemuksen perusteella. Ruokamuistot kirvoittivat myös keskustelua muun muassa siitä kuinka vähän voi olla enemmän, kun yksinkertaisetkin raaka-aineet pääsevät oikeuksiinsa ja ne tarjoillaan asiakkaalle laadukkaasti ja vaikka vain ripauksella elämyksellisyyttä. Tai ketjuhotellin valinta tarjota aamiaisella myös paikallisia tuotteita perusvalikoiman lisäksi, voi toimia asiakkaan suosituksena muille tai johtaa pitkään asiakkuuteen. Myös ruokaperinteistä ja perinneruuista keskusteltiin, ja siitä, kuinka perinteet voivat vaihdella yhdenkin kunnan sisällä. Mikä on se eteläpohjalainen perinneruoka, josta voisimme ammentaa nykypäivään matkailijoille

mielenkiintoisen tuotteen ja kenties makumuiston − olisiko se piimävelli vai lihapullat vaniljakastikkeella? Ensimmäiseen on monta oikeaa valmistustapaa, jälkimmäinen oli yhden osallistujan edelleen paras lapsuuden makumuisto itse valmistettuna ilman reseptiä.

# Miltä näyttää eteläpohjalaisen ruokamatkailun tulevaisuus?

Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hankkeen tavoitteena on tehdä eteläpohjalainen ruokamatkailu tunnistettavaksi ja nostaa se yhdeksi matkailun vetovoimatekijäksi alueellamme. Hankkeen toimenpiteinä selvitetään, mitä kaikkea eteläpohjalainen ruokamatkailu tällä hetkellä on, kehitetään uusia vastuullisia ruokamatkailutuotteita ja -palveluita, laaditaan eteläpohjalainen ruokamatkailubrändi ja perustetaan alueellinen ruokamatkailun ydinryhmä osaksi kansallista ruokamatkailuverkostoa.

Hankkeessa on tulossa Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -tilaisuus 21.1.2025 Kurikan Lakkitehtaalla, jossa ohjelmassa on luvassa keskustelua ja uusia ideoita Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailusta.  Lähiruoka, omaleimaisuus ja tulevaisuuden mahdollisuudet ovat esillä – tule kuulemaan ja keskustelemaan, miten saamme matkailijat kiinnostumaan eteläpohjalaisesta ruoasta! Tilaisuuden ohjelmaan pääset tutustumaan täältä.

Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hanke on Euroopan unionin osarahoittama ja saanut rahoitusta EU:n 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.