

■ Isäntä Jukka Kangasmäki antaa kivennäisjauhoa ympäri vuoden ulkona asuvalle ylämaan karjalle.



Maistuu maalta

Teksti **Petri Pöntinen** Kuvat **Ossi Ahola**

Tuore lähiruoka houkuttelee mutta ei pelasta ilmastoa. ▶

Viisisataa litraa maitoa on lypetty aamuseitsemältä, siivilöity vanun läpi, johdettu tilasäiliöön ja jäähdetty kolmiasteiseksi.

Ja tuossa sitä on, tunnin vanhaa juomaa.

Ruusun, Rimman, Tepan ja kolmenkymmenen muun maataislehmän tinkimaitoa. Ei homogenointia, rasvojen pilkkomista, tai pastörintia, kuumennusta.

Maatilamestari **Harri Ala-Kapee** avaa Ahlmanin tilan Maitobaarin Tampereen Hallilassa, viiden kilometrin päässä keskustasta. **Kalevi Suoniemi**, 78, kolisteele hinkin kanssa sisään. Entinen mestarivoimistelija on juonut käsittelemätöntä maitoa koko ikänsä.

”Räiskäleetkin, saakeli, on ihan erimaakuisia!”

Testataan sitten. Maito on kermaisen kellertävää, se maistuu täyteläiseltä ja raikkaalta, ja maku viipyilee kitalaessa. Taivaallisen hyvää. Mutta tällaista kurrimestä as-karruttaa tuhtius, kolesteroli.

Rasvapitoisuus on 4,42 prosenttia.

”Se on ihan sopiva määrä”, Suoniemi sanoo ja katoaa aamuhämärään.

Lehmänmaidossa me nelikymppiset maistamme muiston lapsuudesta, mummolasta. Maitokärryt ja terästonkka, taikinatiinu ja leipälapio, kasvimaata ja maakellari, muikkuverkkko ja kalakukko.

Se oli lähiruokaa, jota isovanhemmat eivät sanoneet lähiruokaiksi. Muusta ei tiedetty.

Tänä päivänä popsimme teollista ruokaa, joka jaetaan kauppoihin sadoilla kuorma-autoilla Vantaan Hakkilan ja Espoon Kilon jättiläismäisistä logistiikkakeskuksista. Ruoka ei tunne rajoja. Inex, S-ryhmän hovihankkija, toi viime vuonna 234 483 000 tonnia päivittäistavaroita marketteihin.

Meille tarjotaan ketjuruokaa, Pirkkaa, Rainbowta ja Eldoradoa kehdestä hautaan. Tasalaatuista vatsantäytettä kiireisille ihmisille.

Syötävää on enemmän mutta vaihtoehtoja vähemmän kuin koskaan. Kaksi vahvaa kaupan keskusliikettä, maidolla, lihalla ja leivällä kullakin kaksi vahvaa valmistajaa.

Myös alkutuotanto keskittyy. MTK:n puheenjohtaja, maitotilallinen **Juha Marttila** on arvioinut, että tulevaisuudessa kymmenys viljelijöistä tuottaa 90 prosenttia elintarvikkeista (SK 25–26/2009).

Olemme kadottaneet uuden jäljen.

Silti – tai juuri siksi – kaipaamme myös lähiruokaa ostoskasseihimme.

Ahlmanin ammattiopisto, entinen emäntäkoulu, on avannut uudenlaisen lähiruokapudin. Tamperelaisille tarjotaan maatil-



omia maito-, liha-, leipomo- ja puutarhatuotteita mutta myös tusinan pientuottajien antimia sadan kilometrin alueelta.

Maailmalla ilmiötä kutsutaan sadan mailin ruokavalioksi, ja lähiseudun ruoan ostajia *locavoreiksi*, paikallisyöjiksi.

Lähdetään maistiaismatkalle.

Tien poskeen Jämsän Alhojärvenkylässä on juntattu vaaleanpunainen kyltti. *Luomukaurahiutaleita, kokonaisia kaurajyviä ja munaa.*

Isäntä **Juho Laurila** esittelee tilaa. Tässä vanhassa riihessä jauhetaan ruis, muut viljat Ylöjärven luomumyllyssä. Ja tuossa punaisessa mökissä hiutaleet ja jyvät pakataan. Laurin laatua, Päivin parasta, luke pussin kyljessä.

”Kaikki on käsityötä. Ja ilman myrkkijä viljeltyä.”

Luomukauraa ei ole esikäsitelty, höyrytetty. Eräs asiakas epäili kerran tavarain piilantuneen. Laatu todettiin priimaksi. Outo haju oli viljan tuoksua, maan makua.

■ **Maatilamestari Harri Ala-Kapee kaa-taa maitoa tonkkaan. Kalevi Suoniemi odottaa vuoroaan tiskillä.**

”Ihminen on menettänyt alkutuotannon hajun.”

”Sanotaan niin, että tässä on eri maku kuin Elovenassa.”

Ostan luomukaurahiutaleita aamupalalle. Toden totta, vilja tuoksu väkevästi, ja puuro on täyteläistä ja maukasta kuin Ahlmanin maataismaito. Ei tosin sovi kiireiselle. Puoli tuntia haudutettu puuro on *slow foodia*.

Lähiruoassa myy maku. Aitous, tuoreus, erilaisuus.

Maku syntyy siitä, että tuotteita ei juuri käsitellä säilöntä- ja lisäaineilla. Lähiruoka ei ole E-ruokaa, elintarvikeainein ryhdytetyjä valmisteita, jotka säilyvät jopa vuosia kauppojen hyllyissä. Laurilan luomukauran myyntiaika on korkeintaan puoli vuotta, puolet normaalista. Lyhyet kuljetusmatkat takaavat myös maun.

Ja tuossa
sitä on,
tunnin
vanhaa
tinkimaitoa.

Erään pienleipomon mainoslause osuu lähiruoan ytimeen: Meillä myydään leipää, joka vanhenee.

Kuluttajat kokevat lähellä tuotetun turvalliseksi, ruoalla on kasvot. Ahlmanin lehmät ammuvat Maitobaarin lasiseinän

takana, Laurilan suoramyyntipisteessä asiakkaat tutustuvat viljelijöihin.

Onko luomuvilja terveellisempää kuin tavallinen, on jatkuvan kiistelystä aihe. Elokuussa julkaistun brittitutkimuksen mukaan luomun terveyshyödyistä ei löytynyt näyttöä. Syyskuussa Ranskan elintarviketurvallisuusviraston raportti todisti, että luomussa ei ole torjunta-ainejäämiä ja kivennäis- ja suoja-aineita on tavallista enemmän.

Ja mitä tiede ei kerro, sen ihminen ratkaisee kokeilemalla. Ahlmanin Maitobaarissa nuori äiti kertoi, että kaupan maitoa juodessa imettäminen ei ollut onnistunut. Vasta lehmänmaito oli kelvannut, myös lapselle.

Lähiruoassa on tunnetta, sympatiaa pientuottajille. Mutta ei yksin nostalgialta. Tamperelaiset ostavat maataismaitoa 17 000 litraa vuodessa, niin vanhukset ja vaihtoehtoväki kuin lapsiperheet ja maahanmuuttajat.

Osa Ahlmanin lehmistä on kyyttöjä, ja tuon harvinaisen itäsuomenkarjan maito on jo ravintoloiden gourmet'ta. Vasikoiden juomaa jalostetaan juustoksi ja jogurtiksi, kohta myös voiksi, jäätelöksi ja suklaaksi.

Kyytönjuuston savustajaa on etsittävä Tampereen Kämmenniemestä.

Kolmas sivutie päättyy. Pihassa on punainen, pyöröhirsinen rakennus, jota voisi luulla saunaksi. Isäntä vaihtaa eteisessä kengät, kietaisee esiliinan kiinni ja asettaa myssyn päähän.

”Tätä on sanottu Suomen pienimmäksi savustamoksi.”

Mika Hävölä nostaa ritilöitä pöydälle. Seitsemän kiloa siikaa. Sisävesien kaloja, siikaa ja kuhaa, kylmäsavuna? Harva meistä kassilohen syöjistä edes tietää tällaisesta herkusta.

Teolliset savustamot käsittelevät tuhansia kiloja päivässä. Savuesanssi annetaan nesteenä, suola ruiskeena. Vitsi vedestä valmistajan parhaana ystävänsä pätee yhä; savustuksessa kalan paino nousee. Kosteutta sidotaan karrageeneilla ja muilla lisäaineilla.

Hävölä, entinen sähköasentaja, käyttää aitoa savua, tervaleppäkuutioita. Kalan paino putoaa kuivausolosuhteiden ja kylmäsavustuksen aikana jopa viidenneksen.

”Tämä on ihan eri tuote kuin kaupan kala.”

Maistetaan. Savu tuoksuu ja tuntuu suussa. Suola on napakka, mutta rakenne miellyttävän kiinteä. Ei vetisen löysä, markettien perustuote.

Entä se suosittu savujuusto, saisiko siitä näytteen?

Hävölä levittelee käsiään. Loppu. Juuston valmistuttaja, keittiömestari **Heikki Ahopelto** vie sen ravintoloihin. Ahlmanin tilapuotiin sitä saadaan satunnaisesti. ▶

Verkosto avuksi

Yksi viljelijä ottaa kyytiin kolmen muun tuottajan tuotteet Ruovedellä ja kuljettaa ne Oriveden Valintataloon. Palkattu autonkuljettaja jakaa tavarat edelleen Oriveden Siwaan ja Kangasalan Ruutanan Siwaan sekä Suoraman Valintataloon.

Ringissä on viitisentoista tuottajaa neljästä kunnasta ja neljä Suomen Lähikaupan myymälää.

”Sopiva ekosysteemi, järkevän kokoinen alue, jotta lähiruoan logistiikka toimii”, hankkeen ideoinut konsultti **Jari Ylinen** sanoo.

Yhteistyö vähentää pientuottajan ajokustannuksia ja tarjoaa myyntitilaa useasta kaupasta.

Suomen Lähikauppa on tukenut pilottia. Paikallistuotteisiin on hankittu viivakoodeja ja ne on hinnoiteltu maltillisesti.

”Tuottajat ovat päässeet helposti mukaan.”

Kohtuuhintojen ansiosta lähellä tuotettu leipä, peruna, juusto ja liha ovat käyneet kaupaksi. Tuotteet ovat olleet hyvin esillä pienissä myymälöissä.

”Verkoston ideaalikoko olisi 7-10 kauppa. Silloin kasvava menekki kuittaisi paremmin lähiruoan järjestämiskustannukset.”

Suomen Lähikaupan lähiruoka-projekti on konsultin mukaan nyt ”stand by -tilassa”. Kokeilu jatkuu mutta sen laajentamisesta ympäri maata ei ole päätetty. Hajautettu, paikallinen tuotanto vaatii opetelua ja sovittelua kaupalta.

”Viime aikoina keskusliikkeet ovat käyttäneet entistä enemmän isoja tuottajia, optimoineet toimintaansa”, Ylinen sanoo.

Pirkanmaan pilotin kuljetuksista vastaa yksityinen osuuskunta. Pientuottajien elintarvikkeiden lisäksi autonkuljettaja toimittaa vanhusten kaupakasseja ja koulujen ja päiväkotien ruokailauksia.

Kokeilu on synnyttänyt uuden suomen kielen sanan. Kuskia kutsutaan lähipalveluimeistelijäksi. ■



”Olemme kuin huumekauppiaita.”
 ”Mitä juustosta jää kuluttajille, sitä punnitaan yleensä grammoissa.”

Työ- ja elinkeinoministeriön pyynnöstä Elinkeinoelämän tutkimuslaitos selvittää elintarvikkeiden hintoja ja markkinoita.

Yksi tärkeä tutkimuskohde on, miksi pientuottaja ei saa jalkaansa kaupan oven väliin.

Hävölän yrityksen, Kylmäsavukeisarin, tuotteita ei löydä Tampereen S- tai K-marketista. Hävölä suunnitteli 800 000 euron laajennusta, koneet päälle ja töihin 5–10 palkollista. Kalaa olisi savustettu tuhatkunta kiloa päivässä, se olisi levinnyt tukkujen kautta marketteihin.

Kaupan kynnyksraha tappoi innon: savustajan ansio olisi pudonnut puoleen.

Pientuottaja törmää marketin takaovella samaan, mihin kuluttaja kassalla. Kaupan osuus elintarvikkeen myyntihinnasta on kasvanut 2000-luvulla.

Kauppiasta kiinnostaa tuotteen kate ja kiertonopeus. Lähiruoka on pulassa. Kun sitä tarjotaan pienissä erissä, marketin kate on vielä normaaliakin suurempi. Kun

Kaupan kynnyksraha tappoi savustajan innon.

säilöntäaineita ei käytetä, hävikki voi olla merkittävä.

Paikallisleipä kelpaa tuoksuttamaan lähikaupan, se on tervetullut mielikuvalisä. Hypermarketin hehtaarihalliin pientuottajien jauhot, makkarat ja leivät hukkuvat. Jos ne erotetaan omaksi osastoksi, ostajat joutuvat sukkuuloimaan ristiin rastiin, seekään ei toimi.

■ **Mika Hävölä, entinen sähköasentaja, ei käytä savustuksessa esanssia, vaan aitoja tervaleppäkuutioita.**

Teollisen ruoan myynnissä vetävä pakkaus on puoli tuotetta. Perheviljelijän jauhopussit ovat samanlaisia kuin tuotteet, aidon maalaisia. Mainonta koetaan kalliiksi. Laurilan luomuisännän sanoin: ei huudella, hyvä tuote markkinoi itse itsensä.

Lähiruoan paradoksi on sen marginaalisuus.

Niin kauan kuin lähellä tuotettu on käsityötä, se on myös ainutlaatuista, korkeamman hinnan väärti. Mika Hävölä tajusi, että marketeissa aidot kylmäsavukalat olisivat saattaneet leimautua massatuotteeksi. Silloin myös vanhat asiakkaat olisivat kaikkoon.

Ahlmanin puodissa pientuottajat ovat vertaistensa joukossa. Kynnyks on matala, opiston myyntikate, 10–20 prosenttia, on vain puolet kaupan prosentista. Yksityisellä säätiöllä on siihen varaa ja velvollisuus. Elinvoimainen maaseutu on yksi opiston perusarvoista.

Tamperelaisille Ahlmanin myymälä tarjoaa maakunnassa tuotetut peruselintar-

Puolueeton kokonaiskuva sisällissodasta

Viikon kirja

Vuonna 1918 käytiin sisällissota, jossa sai surmansa noin 37 000 suomalaista. Sodan vaikutukset näkyvät edelleen.

Kattavassa kirjassa aiheen johtavat asiantuntijat avaavat sisällissodan kulkua ja sen syttymisen syitä – kiistanalaisia kysymyksiäkään väistämättä. Kantavana periaatteena on ollut antaa uusi, puolueeton kokonaiskuva sodasta ja sen seurauksista.

SISÄLLISSODAN PIKKUJÄTTILÄINEN
 Pertti Haapala – Tuomas Hoppu (toim.)

VAIN
45,90
~~49,90~~

Osta omasi netistä
www.suurikuu.fi
 tai kaupoistamme.

suurikuu.fi
 SUURI KUU -KIRJAKAUPPA

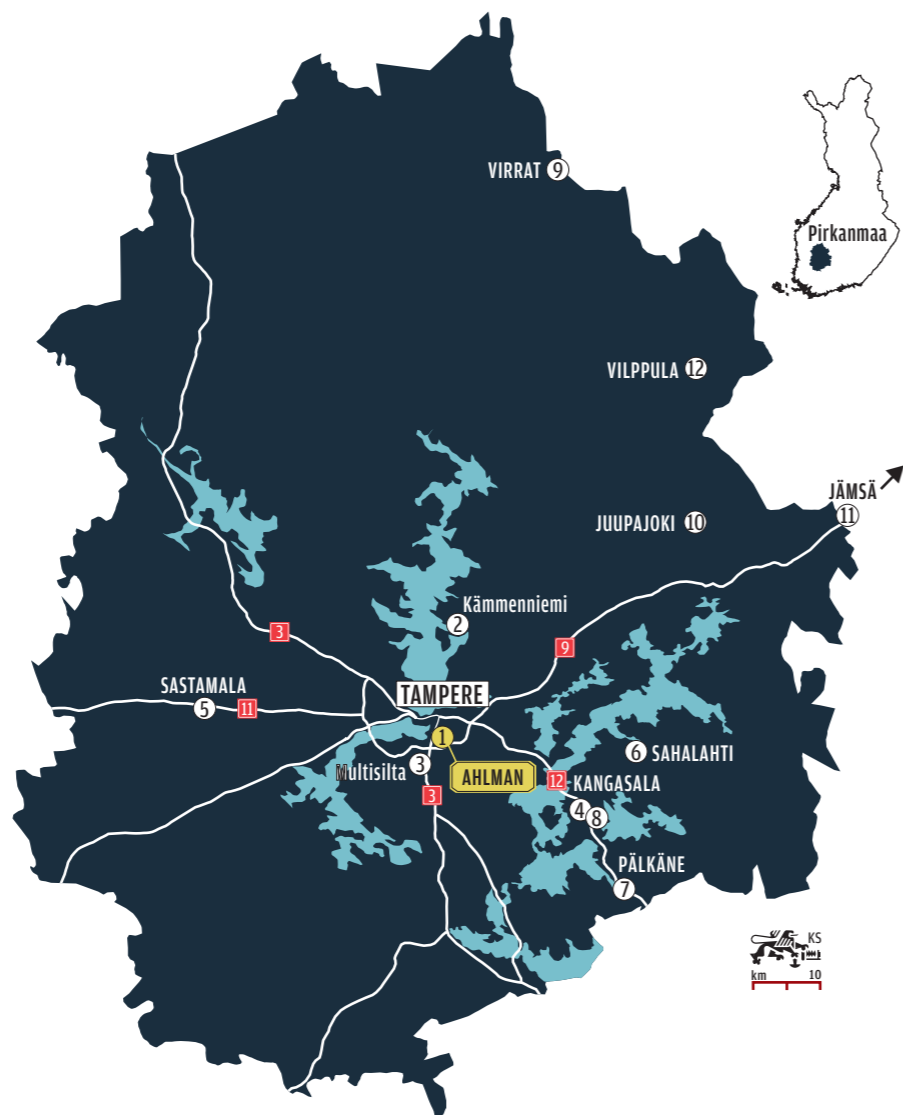


Tarjous on voimassa Suuri Kuu -kirjakaupoissa ja verkkokaupassa 15.11.2009 saakka.

LÄHELTÄ LAUTASELLE

► Tuottajien etujärjestössä MTK:ssa lähiruoksi lasketaan kaikki suomalainen ruoka. Ahlmanin lähiruokapuodissa Tampereella noudatetaan lähiruoan yleistä nyrkkisääntöä: tuotteet ovat pientuottajilta noin sadan kilometrin säteeltä, ne ovat mahdollisimman käsittelemättömiä, kotimaisista raaka-aineista valmistettuja.

- ① **AHLMAN** naudan- ja lampaanliha, maito, juusto, jogurtti, rahka, voi, leivät, pullat, kakut, oman puutarhan tuotteita sesongin mukaan
- ② kylmäsavustetut kalat, savujuusto
- ③ suklaatuotteet
- ④ hunajatuotteet
- ⑤ jauhotuotteet
- ⑥ tyrnituotteet
- ⑦ lihajalosteet, leikkeleet, kyytönmakkara
- ⑧ strutsituotteet
- ⑨ lihatuotteet, ylämaan karja
- ⑩ villisikatuotteet
- ⑪ jauhotuotteet (luomu)
- ⑫ kananmunat



vikkeet samasta paikasta. Myös lähikuntien erikoistuotteet tulevat kaupunkiin.

Tunemme villisian ja strutsin, ainakin eläintarhasta. Entä ylämaan karjan?

”Täältä kun rapsuttaa, sonni pysyy rauhallisena.”

Jukka Kangasmäen käsi on sonnin palleissa. Ei tee mieli kokeilla. Ylämaan karja, skottilainen rotu, on pelottava ilmestys käyrine sarvineen ja pitkine hippikarvoineen.

”Periaatteessa rauhallisia, uteliaita ja paikkauskollisia”, emäntä Merja Kangasmäki vakuuttaa.

Entisillä maitotilallisilla on 60 pään karja Kotalan kylässä Virroilla. Lähilihaa luonnollisimmillaan: eläimet asustavat ulkona ympäri vuoden ja syövät luomua. Laitumien keskellä omakotitalon vieressä seisoo punainen mökki, suoramyyntipiste. Tila on monen mutkan takana Virtain takametsissä.

Pihvikarja asuu ulkona ja syö luomua.

”Tänne pitää suunnistaa, lähtemällä lähteä”, isäntä sanoo.

Ostan kotiin viemiseksi lihapullia. Ne näyttävät muhevilta, eri planeetalla valmistetuilta kuin muovirasioiden valmispyöräkät.

Ruoka on tämän ajan rakettitiedettä. Elintarvikeketjun sosiaaliset, taloudelliset ja ekologiset vaikutukset pelloilta lautaselle ovat monimutkaisia. Ei pikkujuttu ollenkaan: syömme 600 kiloa vuodessa.

Ruoan osuus hiilirepussamme on viidenes. Ajattelemme, että lähellä tuotettu on aina ilmastoystävällinen valinta. Lyhyt kuljetusmatka, pieni jalanjälki.

Tämä on myytti, väärinkäsitys.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT on osoittanut, että kuljetuksen osuus ruoan tuotannon ympäristö- ja ilmastovaikutuksista on muutama prosentti.

Tuntuu järjettömältä liikuttaa ruokaa jopa tuhansia kilometrejä logistiikkakeskusten kautta. Mutta kymmenien tonnien kuljetuksessa yhden tuotteen hiilijälki on lähes olematon. Sama tuonnissa: Espanjasta laivatun tomaatin ilmastovaikutus on vähäisempi kuin suomalaisen, öljyllä lämmitetyn kasvihuonetomaatin.

PUNAMUSTA KASVATTA JULKAISUSI PAINOARVOA

PunaMusta Oy on yksi Pohjoismaiden nykyaikaisimmista ja monipuolisimmista painotaloista. Korkealaatuisia painotöitä olemme tehneet jo vuodesta 1899 asti, mistä alkaen tavoitteemme on ollut kulkea alan kehityksen kärjessä.

Tehokas konekantamme sekä monipuoliset jälkikäsitelymahdollisuutemme tekevät PunaMustasta täyden palvelun painotalon. Olipa suunnitelmassasi lehden, esitteen tai vaikka personoidun suoramarkkinointituotteen painatus, PunaMustasta saat luotettavan kumppanin vaativimpiinkin painotöihin.

Korkeatasoinen osaamisemme tunnetaan myös Suomen rajojen ulkopuolella. Vuosittaisesta liikevaihdostamme lähes kolmannes tulee viennistä itään ja länteen.

PunaMusta Oy on osa Pohjois-Karjalan Kirjapaino -konsernin kirja- ja tarrapainoimialaa. Konsernin liikevaihto ylittää 85 miljoonaa euroa ja sen palveluksessa on noin 500 graafisen alan ja viestinnän ammattilaista. Emoyhtiö Pohjois-Karjalan Kirjapaino Oy:n osake noteerataan pohjoismaisessa pörssissä.

www.punamusta.com

 PunaMusta

**POHJOIS
KARJALA**

www.pohjois-karjala.fi



MTT:n mukaan ruoan hiilijälki syntyy pellolla tai navetassa ilman että tuottaja voi siihen ratkaisevasti vaikuttaa. Viljanviljelyksessä maan bakteerit vapauttavat typpeä ilmaan, nautakarjan pötsissä taas kehittyy metaania, kasvihuonekaasua.

Kuluttajan merkittävin ilmastopäätös onkin, mitä hän syö ja miten kaukaa ruoan ostaa. Jos luopuu naudanlihasta vuodeksi, kuittaa 3 000 kilometrin ajon autolla. Jos hakee autolla yhden leivän kaupasta, isoin päästö karkaa pakoputkesta.

Lähellä tuotettu on usein nyssykkätävää. Asiakkaat ajavat Kangasmäen pihvilihan perässä kymmeniä kilometriä. Tai sitten pariskunta toimittaa kotiovelle 5–10 kilon paketteja. Bensaa palaa, hiilidioksidia vapautuu taivaalle.

Lähiruoan hiilijalanjälki ei voi olla koskaan yhtä pieni kuin teollisen massaruoan. Mutta Ahlmanin puoti suuren kaupungin sisällä on edistysaskel. Kuluttajan ei tarvitse ajaa tiloille, ja ostoksille pääsee paikallisbussilla. Vielä kun tuottajat yhdistäisivät kuljetuksia, ajaisivat toimituksia vuorotelten. Se olisi kaikkien etu.

Pakettiauto saastuttaa, ja maantielle valuu pienen viljelijän kate hukattuna työaikana.

Mistä saisi sen mummolan maakellarin.

Vihdoin syömään! Maakuntamatkan antimet ovat päätyneet lautaselle. Maatiaismaitoa, pihvilihapullia, pottumuusia, porkkanaraastetta, luomukaurasämpylää ja sen päälle savustettua kytönjuustoa, sitäkin löytyi lopulta.

Annos on konstailematon, ainekset käsittelemättömiä. Lähiruoka on eräänlainen köyhän miehen Italian-matka.

■ **Päivi ja Juho Laurilan luomukaurahiutaaleet pussitetaan tilalla. Jauhot jauhetaan Ylöjärven luomumyllyssä.**

Vain muusin ja raasteen ainekset eivät ole Ahlmanin valikoimasta. Multaperunoi- ja -porkkanoita ei saa myydä tilapuodissa maabakteeririskin takia. Emäntä **Seija Siukola** lupaa, että myös vihanneksia on tulossa sesongin mukaan myyntiin, pestyinä ja pakattuina.

Nämä rosamundat ja porkkanat ovat omalta palstalta, kilometrin päästä kotoa.

Vaimo halusi keväällä kasvimaan, käänsi lihasvoimalla savijankkoa ja ajoi hevostilalta pollenpotkua lannoitteeksi. Amerikassa takapihojen kanalat ovat suosittuja, oikea villitys. Itse tuotettu lähiruoka kiinnostaa Suomessakin, jopa nuoret kitkevät ja kuokivat kaupungin palstoilla.

Mahtava kesä, mahtava sato. Perunaa, porkkanaa, sipulia. Vaimo suunnittelee laajennusta ja uusia lajeja ensi kesäksi.

Mistä saisi nyt sen mummolan maakellarin. **SK**

Ahlmanin lähiruokapuoti avattiin Tampereen Hallilassa maanantaina 2. marraskuuta.