



Kuopio 28.8.2009



Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman TUUNATTU KALAKUKKO -juhlaseminaari Kuopiossa

Seminaarin avausesitelmä

Lähiruoka haasteena ja mahdollisuutena

Professori Atte von Wright

Kuopion yliopisto, Biotieteiden laitos, ravitsemus- ja elintarvikebiotekniikka

Ruokaan liittyvät kysymykset on hyvin moniulotteisia. Kuitenkin ne voidaan tiivistää nykyaikalaaiseen sanontaan: ”*Sillä, jolla on paljon ruokaa, on monia ongelmia – jolla on vähän ruokaa, on vain yksi ongelma*”.

Aivan viime vuosisadan puoliväliin asti monien suomalaisten pääasiallinen ruokaan liittyvä huolenaihe oli yksinkertaisesti sen riittävyys. Nämä ajat ovat onneksi takana. Kuluttajien ulottuvilla oleva ruokatarjonta on nykyään runsaampi, monipuolisempi ja halvempi kuin koskaan ennen. Samalla ruokaan liittyvät ongelmat ovat muuttuneet. Aliravitsemuksen tilalla on usein ”yliravitsemus” ja sen seurauksena paino-ongelmat ja elintasosairaudet.

Nykyaikainen elämäntapa on myös haastanut ruokailuun liittyvät monisatavuotiset tavat ja perinteet. Ruoka valmistetaan enää harvoin alusta alkaen kotona, eivätkä perheet aina edes kokoonnu yhteiseen ruokapöytään. Ateriointiin ei enää liity siihen aiemmin kuulunutta hartautta ja ruoan kunnioitusta. Leipä joutuu usein kuivuneena tai homehtuneena roskeen – pyhäinhäväistys edellisille sukupolville.

Yltäkylläisyys on myös luonut uusia ruokaan ja ruokatuotantoon liittyviä kysymyksiä. Erilaiset tuotantotavat (luomu, tehotuotanto, geenimuunnellut elintarvikkeet ym.) puhuttavat, eivätkä pääkeskustelunaiheita ole ruoan riittävyys tai edes aina sen terveellisyys ja turvallisuus. Tuotantoeläinten kohtelu, ruokatuotannon ekologinen jalanjälki ja maaseudun elinvoimaisuus ovat kysymyksiä, joihin sekä kuluttajat, viranomaiset että poliittiset päättäjät joutuvat ottamaan kantaa. Monen kuluttajan ruokavalinnat ovatkin jo sinänsä kannanotto. Lähiruokaa valitseva äänestäjä ostopäätöksellään jäljitettävyyden ja paikallisen elintarviketuotannon puolesta.

Vaikka keskustelu käykin vilkkaana, niin useimpien kuluttajien valintoihin vaikuttavat kuitenkin eniten saatavuus, hinta ja tuotteiden soveltuvuus nykyiseen ruokakulttuuriin. Vaikka lähiruoka on monia valistuneeseen kuluttajaan vetoavia etuja, niin sen tiellä pöytiin on monia esteitä, ei vähiten tuotevalikoiman pienuus ja rajattu saatavuus. Ylikansalliseen ruokakulttuuriin kasvaneen nuorison makutottumukset ovat myös haaste: hampurilaiseen tottuneen kitalaen on vaikea arvostaa lanttukukon aromeja.

Lähiruoka on mahdollisuus suomalaiselle elintarviketuotannolle. Jotta tämä mahdollisuus realisoituisi, täytyy sekä elintarviketutkimuksen että teollisen tuotekehityksen löytää lähiruoan potentiaali. Samalla kuitenkin myös kuluttajien pitäisi löytää ruoka uudelleen, oppia kokemaan taas ateriyhteyden tietynlainen pyhyys. Syöminen ei ole vain tankkausta. Aterian tulisi liittää meidät - paitsi toisiimme - myös koko ruoantuotantoketjuun, viime kädessä koko ekosysteemiin.

”*Tuunattu kalakukko*” -juhlaseminaari on omistettu näille kysymyksille. Kiittäen kunniaa saada toimia seminaarin puheenjohtajana toivotan kaikille osanottajille virikkeellistä iltapäivää.

Ruoka-Suomi

SISÄ-SAVON
SEUTUYHTYMÄ
Elintarvike - Futuria



KARTTULA
RAUTALAMPI
SUONENJOKI
TERVO
VESANTO



Euroopan maaseudun
kehittämisen
maatalousrahasto:
Eurooppa investoi
maaseutualueisiin