



HELSINGIN YLIOPISTO
HELSINGFORS UNIVERSITET
UNIVERSITY OF HELSINKI

Saaliita ja saavutuksia – Villiruoan keräily pääkaupunkiseudulla

Helsingin yliopisto
Kasvatustieteellinen tiedekunta
Kotitalousopettajan koulutus
Pro gradu -tutkielma
Kotitaloustiede
Syyskuu 2018
Essi Lehtonen
Ohjaaja: Hille Janhonen-Abruquah



Tiedekunta - Fakultet - Faculty Kasvatustieteellinen	Laitos - Institution - Department Opettajankoulutuslaitos	
Tekijä - Författare - Author Essi Lehtonen		
Työn nimi - Arbetets titel Saaliita ja saavutuksia – villiruoan keräily pääkaupunkiseudulla		
Title		
Oppiaine - Läroämne - Subject Kotitaloustiede		
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Pro gradu -tutkielma / Hille Janhonen- Abruquah	Aika - Datum - Month and year Syyskuu 2018	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 80 s + 9
Tiivistelmä - Referat - Abstract Tässä tutkielmassa kuvaillaan pääkaupunkiseudulla tapahtuvaa villiruoan keräilyä. Villiruoan keräily nähdään kotitalouden toimintana, jota voidaan kuvata inhimillisen ja aineellisen vuorovaikutuksen yhteenliittymänä. Kotitalous ja urbaani luonto ovat keskenään vuorovaikutuksessa, jossa kotitalouden toimija ottaa kulttuuriekologisten resurssien avulla haltuunsa luonnontuotteita, joista valmistaa ruokaa. Tutkimuskysymykset olivat: 1. Millä tavoin kulttuuriekologisen teorian mukaiset resurssit näkyvät urbaanissa villiruoan keräilyssä? 2. Millaisia merkityksiä urbaani villiruoan keräily antaa harrastukselleen? Tutkimustehtävään etsittiin vastauksia laadullisen tutkimuksen keinoin. Ryhmähaastatteluita järjestettiin tammi–helmikuussa 2018 neljä, joihin osallistui yhteensä 10 villiruoan keräilyjää. Haastateltavat löydettiin tutkielman tekijän tuttavien sekä Facebookin alan ryhmien kautta. Haastattelut nauhoitettiin ja litteroitiin. Analyysi tehtiin teoria- ja aineistolähtöistä sisällönanalyysia käyttäen. Kulttuuriekologisen teorian resurssien mukaisesti urbaanit keräilyt hyödynsivät pääkaupunkiseudun luontoa perinteitä, taloutta, tekniikkaa sekä sosiaalisia ominaisuuksia apuna käyttäen. Pääkaupunkiseudulla näiden resurssien käyttöä rajoittivat kuitenkin käytävissä olevat tiedot, tila sekä aika. Kotitalouden toimintana villiruoan keräily ja sen käyttö kotona näyttäytyi aineellisen ja inhimillisen vuorovaikutuksen yhteenliittymänä, jossa inhimillisen vuorovaikutuksen päämäärät olivat isommassa roolissa. Keräilystä haettiin virkistystä, jossa keskeisessä osassa olivat aistit, esteettisyys sekä elämyksellisyys. Saalis nähtiin lisäarvona, joka täydensi pääkaupungissa asuvien ruokavaliota kasvusesonkien mukaan. Kesällä suurimman sesongin aikaan oli mahdollista pienentää ruokalaskua huomattavasti hyödyntämällä luonnontuotteita eri tavoin. Villiruoka nähtiin terveellisenä, arvokkaana sekä kestäväenä ruokana. Keräilyyn liittyi myös usein yhteisöllisyys sekä laajempiin yhteiskunnallisiin asioihin kantaa ottaminen. Kokonaisuudessaan keräily nähtiin kotitalouden toimijan tapana syventää kotitalouden ja urbaanin luonnon välistä suhdetta. Keräilyn yhteydessä huomattiin myös luonnon kiertokulun kasvukausittaiset poikkeukset, jotka osaltaan herättivät huolta ihmisen toiminnan vaikutuksista luontoon.		
Avainsanat - Nyckelord villiruoka, keräily, kotitalouden toiminta, kulttuuriekologia, urbaani luonto		
Keywords		
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited Helsingin yliopiston kirjasto, keskustakampuksen kirjasto, käyttäytymistieteet / Minerva		
Muita tietoja - Övriga uppgifter - Additional information		



Tiedekunta - Fakultet - Faculty Behavioural Sciences		Laitos - Institution - Department Teacher Education	
Tekijä - Författare - Author Essi Lehtonen			
Työn nimi - Arbetets titel Foraging Wild Edible Food in the Metropolitan Area of Helsinki, Finland.			
Title			
Oppiaine - Läroämne - Subject Home Economics			
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Master's Thesis / Supervisor's Name		Aika - Datum - Month and year September 2018	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 80 pp. + 9 appendices
Tiivistelmä - Referat - Abstract <p>In this thesis, I describe the foraging of wild foods in the Helsinki capital region. Foraging wild foods is seen as an activity done by a household that can be described as a conjunction of humane and material interaction. The household and urban nature interact in a way in which the household obtains natural goods from the cultural ecological resources, from which it prepares food.</p> <p>The research questions were:</p> <ol style="list-style-type: none">1. How are the resources in cultural ecological theory seen in urban forging of wild foods?2. Which meanings does the urban forager of wild foods give to his or her hobby? <p>The research questions were answered based on the methods of qualitative research. A total of ten wild food foragers participated in group interviews during four different sessions that were organized in January and February 2018. The participants were found from the author's close acquaintances and from Facebook groups specialized on the topic. The interviews were recorded and transcribed. The analysis was done by using theory- and material-based content analysis.</p> <p>As according to the cultural ecological theory, the urban foragers utilized the nature of Helsinki capital region with the help of traditions, economic considerations, technical aspects and social characteristics. In the Helsinki capital region, the use of this resources was limited by available knowledge, space and time. As a household activity, foraging wild foods and using them appeared as a conjunction of humane and material interaction, in which the humane aspect played a larger role. The participants were seeking recreation from foraging, in which most central were senses, aesthetics and memorability. The catch was seen as a bonus that complemented the diets of urban inhabitants according to the season. During the summer season it was possible to decrease household food expenditures by utilizing nature's products in different ways. Wild food was seen as healthy, valuable and sustainable food. Communality and participating in public discussion on social topics were also connected to foraging. As a whole, foraging was seen as a way to deepen the relationship between the household and urban nature. While foraging, the participants also took notice of abnormalities in circulation of nature, which to some extent raised participants' worries regarding the effects of human activity on nature.</p>			
Avainsanat - Nyckelord			
Keywords Wild food, foraging, urban nature, cultural ecology, household activity			
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited City Centre Campus Library/Behavioural Sciences/Minerva			
Muita tietoja - Övriga uppgifter - Additional information			

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	1
2	PÄÄKAUPUNKISEUDUN ASUKAS OSANA LUONTOA	3
	2.1 Pääkaupunkiseudun urbaani luonto.....	3
	2.2 Kotitalouden toiminta	7
	2.3 Kulttuuriekologista tarkastelua	10
	2.4 Kotitalouden toiminta ja kestävä kehitys	16
	2.5 Luontosuhde harrastuksen edellytyksenä.....	18
3	KERÄTTÄVISTÄ LUONNONTUOTTEISTA VILLIRUOAKSI.....	20
	3.1 Kerättävän villiruoan määrittelyä	20
	3.1.1 Sienet.....	22
	3.1.2 Villivihannekset	25
	3.1.3 Marjat	27
	3.2 Globaaleista ruokaketjuista ruoka-aktivismiin ja vaihtoehtoihin ruokajärjestelmiin.....	28
	3.3 Suomalainen ruokakulttuuri osana arkea.....	31
4	TUTKIMUSTEHTÄVÄ JA TUTKIMUSKYSYMYKSET	33
5	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	34
	5.1 Laadullinen tutkimus tieteen kentässä	34
	5.2 Ryhmähaastattelu aineistonkeruumenetelmänä	36
	5.3 Aineiston analyysi	40
6	URBAANIN VILLIRUOAN KERÄILYN RESURSSIT KOTITALOUDEN TOIMINNAN MAHDOLLISTAJANA	43
	6.1 Urbaani luonto keräilyn mahdollistajana	43
	6.2 Tekniikka luontoresurssin hyödyntämisen mahdollistajana	48
	6.3 Raha ohjaa resurssien käyttöä	52
	6.4 Sosiaalisuudesta piilotteluun.....	53
	6.5 Perinteet ohjaavat harrastuksen pariin	57
7	KERÄILYLLE ANNETTUJA MERKITYKSIÄ	60
	7.1 Aineellinen vuorovaikutus	60
	7.2 Tavoitteena inhimillinen hyvinvointi.....	61

8 TULOSTEN YHTEENVETO	65
9 LUOTETTAVUUS	67
10 POHDINTA.....	69
LÄHTEET	72
LIITTEET.....	81

TAULUKOT

Taulukko 1. Kulttuuriekologiset resurssit.....	15
Taulukko 2. Suositeltavien ruokasienten vuosittainen esiintyminen	24
Taulukko 3. Ryhmähaastatteluiden kuvaus	39

KUVIOT

Kuvio 1. Pääkaupunkiseudun viherkehä	3
Kuvio 2. Kotitalouden ekosysteemi	9
Kuvio 3. Keräilykulttuuri kulttuuriekologian näkökulmasta	14
Kuvio 4. Metsien virkistyskäyttöön osallistuminen	22
Kuvio 5. Makrosienen rakenne	23
Kuvio 6. Laadullisen tutkimuksen kehämäinen rakenne	35
Kuvio 7. Villiruoan keräily pääkaupunkiseudulla kotitalouden toiminnan näkökulmasta.....	65

1 Johdanto

Tämä kotitaloustieteen pro gradu -tutkielma johdattaa lukijan pääkaupunkiseudulle, jonka metsistä ja viheralueilta ruoan kerääminen kotitalouden käyttöön on mahdollista. Suomi on erilaisilla mittareilla mitattuna yksi maailman parhaista maista asua, mutta erityisesti saamme olla ylpeitä puhtaasta luonnostamme. Suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt luonnon ehdoilla ja sitä on opittu hyödyntämään monin eri tavoin. Ennen maanviljelyn tuloa Suomea asutti kansa, joka hankki elantonsa kalastamalla, metsästämällä ja keräilemällä erilaisia luonnon antimia (Sillanpää, 2003). Suurin muutos suomalaisten syömisessä on tapahtunut viimeisten 70 vuoden aikana – toisen maailmansodan jälkeen meidän ei ole tarvinnut nähdä nälkää kansakunnan tasolla (Mäkelä, Varjonen & Viinisalo, 2008, s.1). Nykypäivän suomalainen elää 2020-luvun lähestyessä aivan erilaisessa yhteiskunnassa, sillä hankimme ruokaa kuluttajina ja valintojamme ohjaavat erilaiset markkinavoimat.

Tässä tutkielmassa tarkastellaan urbaanissa luonnossa harrastettavaa luonnon tuotteiden keräilyä, joka mahdollistaa kaupallisen ruokavalion täydentämisen itse kerätyillä raaka-aineilla ilman kaupallisia välikäsiä. Ihminen nykypäivän eurooppalaisessa kaupungissa on riippuvainen teollisista ruoantuotantoketjuista, jolloin on relevanttia puhua ruokavalion täydentämisestä tai osittaisesta korvaamisesta (Söukand & Kalle, 2016, s. 1). Vielä 10 000 vuotta sitten ihmisen ruokavalio koostui täysin keräilyistä sekä metsästetyistä raaka-aineista, mikä näkyy vielä tänäkin päivänä ihmisen kulttuurisessa sekä biologisessa perustassa (Sutton & Anderson, 2014, s. 133).

Viime vuosikymmeninä luonnonsuojeluun ja ruokaketjujen ympäristökuormittavuuteen on herätty globaalisti, jonka takia erilaiset vaihtoehtoiset ruokaketjut ovat lisääntyneet. Ne ovat syntyneet vastauksena huoleen ruokaketjujen karkaamisesta yhä kauemmas kuluttajasta muodostaen ympäristöä kuormittavia tekijöitä. Monimutkaisia ruokaketjuja ja perinteistä teollista ruoantuotantoa vastaan ovat muodostuneet esimerkiksi erilaiset ruokapiirit, lähi- ja luomuruoka, ”slow-food” sekä Reilun kaupan tuotteet. (Beckham, 2014, s. 108.) Kaiken kaikkiaan ruoka

nähdään kannanottona kestävyteen, suomalaiseen ruokatuotantoon ja kansalliseen identiteettiin (Janhonen, Mäkelä & Palojoki, 2015, s. 107).

Kun ruokaa haetaan suoraan luonnosta, puhutaan villiruoasta. Villiruoaksi määritellään luonnosta saatavat luonnollisesti ja vapaana kasvaneet sienet, marjat, villivihannekset, kalat, riista sekä poro (Mattila & Peltola, 2015, s. 15). Tässä tutkielmassa tarkastellaan pelkästään kerättävää villiruokaa eli sieniä, marjoja sekä villivihanneksia. Villiruoka nähdään lähiruokana, sillä urbaani keräilijä ei pääkaupunkiseudulla kulje mahdollisimman pitkiä matkoja sen takia ja voi itse sen kerätessään olla varma sen autenttisuudesta (ks. Autio, Collins, Wahlen & Anttila, 2013, s. 564). Lisäksi se nähdään kuluttajien keskuudessa puhtaana, aitona, edullisena sekä maukkaana (Antolainen, 2013). Ruoan hakeminen itse metsästä voidaan nähdä kokemuksena ja elämyksenä, joka vastaa ihmisten kyllästymiseen raaka-aineiden valmiina saamiseen (Mattila & Uusitalo, 2015, s. 10). Villiruoan arvostus on huomattu myös kaupallisesti ja sitä kehitellään enenevässä määrin tuotteita myös kaupallisiin tarpeisiin. Luonnontuotealan kehitystyö on jatkuvasti käynnissä. (Toimintaohjelma 2020, 2017.)

Taskinen (2017) totesi kuluttajaekonomian pro gradu -tutkielmassaan, että nykyajan villiruoan kuluttajat kokevat edistävänsä ruokakulttuuria, saavat taloudellista hyötyä sekä vastustavat globaalia massatuotantoa. He myös kokevat villiruoanruokaketjun läpinäkyväksi ja tavallista eettisemmäksi sekä ekologisemmaksi. Villiruokaa kuvaillaan arvokkaaksi ja juhlaperinnettä edistäväksi. (Taskinen, 2017.) Tässä tutkielmassa on tarkoituksena kuvata villiruoan keräilyä kotitalouden toiminnan ja kulttuuriekologisen teorian avulla. Esimerkiksi Häkkänen (2015) kuvasi pro gradu -tutkielmassaan Helsingissä tapahtuvaa kalastusta kulttuuriekologisen teorian avulla. Hän totesi, että pääkaupungissa itse kalastamalla voi välttyä kalan ostamisesta kokonaan. (Häkkänen, 2015, s. 2.)

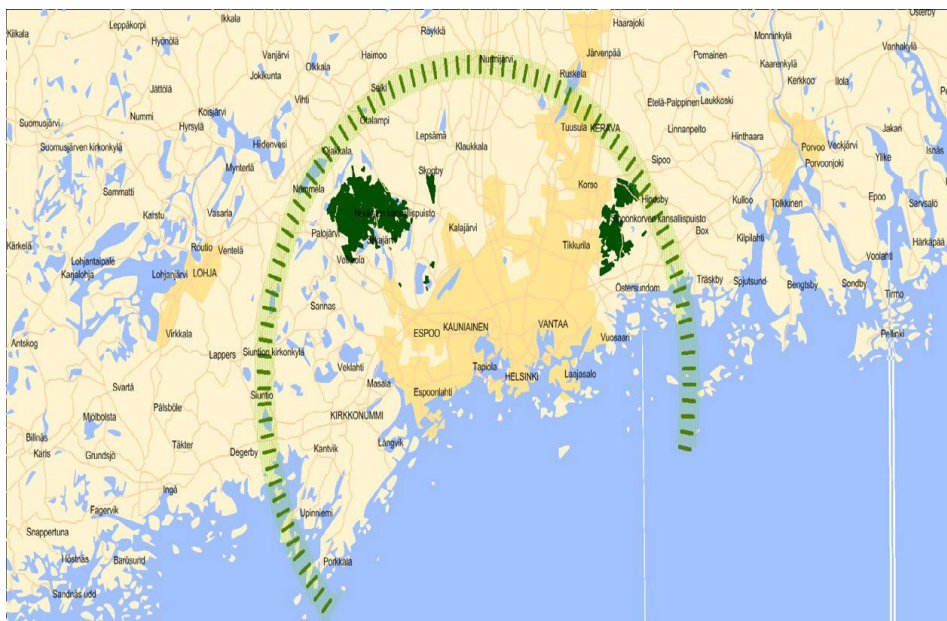
Tein kandidaatin tutkielmani (Lehtonen, 2015) pääkaupunkiseudulla tapahtuvasta sieniharrastuksesta. Sen pohjalta kappale 3.1.1. sekä LIITE 1 sisältävät suoria yhteneväisiä lainauksia kandidaatin tutkielmani teoriaosuuteen.

2 Pääkaupunkiseudun asukas osana luontoa

Tässä luvussa tarkastellaan pääkaupunkiseudun asukasta osana urbaania luontoa. Kotitalouksien sekä luonnon välillä on vuorovaikutussuhde, joka mahdollistaa keräilyn. Keräily nähdään kotitalouden toimintana ja sitä lähestytään kotitaloustieteen keinoin Human ecology -mallin avulla ja keskeisessä asemassa ovat myös kulttuuriekologian piirteet.

2.1 Pääkaupunkiseudun urbaani luonto

Pääkaupunkiseuduksi määritellään Espoo, Helsinki, Kauniainen sekä Vantaa. Suomalaisista näiden kuntien alueella asuu joka viidennes, ja muuttoliike pääkaupunkiseudulle on voimakkaan positiivinen (Suomen virallinen tilasto: Väestörakenne, 2017). Pääkaupunkiseudun kuntien alueelle sijoittuvat Nuuksion ja Siipoonkorven kansallispuistot (Kuvio 1, tumman vihreällä merkityt alueet) sekä runsaasti erilaisia retkeilykohteita, puistoja sekä metsiä (Retkikohteet, 2017). Kansallispuistot eivät noudata tarkkoja kuntarajoja, joten tämän tutkielman kontekstissa tarkastellaan laajempaa aluetta, ”viherkehää”, joka käsittää pääkaupunkiseudun suojelu- ja virkistysalueet (Savola & Kolehmainen, 2015, s. 10). Nämä alueet yhdessä rakennetun urbaanin infrastruktuurin kanssa muodostavat urbaanin ekosysteemin.



Kuvio 1. Pääkaupunkiseudun viherkehä (Savola & Kolehmainen, 2015, s. 10).

Luonnon hyödyntämisen mahdollisuus kuuluu myös kaupungissa asuvan villiruokaa keräilevän oikeuksiin. Jokamiehen oikeudet antavat mahdollisuuden kerätä luonnonvaraisia ja rauhoittamattomia sieniä, marjoja, kasveja, pudonneita pähkinöitä sekä käpyjä myös yksityisiltä mailta. Sammalet, jäkälät tai pakurikäpät eivät kuulu jokamiehen oikeuksien piiriin ja niiden keräämiseen tarvitaan erillinen maanomistajan lupa. (Jokamiehen oikeudet: Lainsäädäntöä ja käytäntöä, 2016, s. 7.) Lisäksi villivihanneksia poimittaessa on oltava tarkkana, ettei vahingoita kasvustoa pysyvästi ja niitä tulee kerätä varovaisesti sieltä tältä. Kasvien juurien kerääminen saattaa tappaa kasvin pysyvästi, joten niiden kerääminen tulee keskittää kevääseen tai syksyyn. (Suomen luonnon Villivihannekset-mobiilisovellus, 2017.) Toisin kuin sienestäminen ja marjastaminen, on villivihannesten keräily kiellettyä kansallispuistojen alueilla (Jokamiehen oikeus luonnonvaraisten kasvien ja villiruokan keräilyssä, 2014, s. 1). Myöskään puiden oksien kerääminen ei kuulu jokamiehen oikeuksiin, joten esimerkiksi kuusenkerkkien keräämiseen on saatava maanomistajan lupa (Poimi tutut villiyrtyt lautaselle- oksiin ja juuriin tarvitaan maanomistajan lupa, 2017).

Kaupunkiympäristössä vallitsee usein erilaiset kasvuolosuhteet kuin maaseudulla. Lämpötila ja sademäärä ovat keskimääräisesti kaupungeissa korkeampia. Kasvien ja sienten kannalta merkittävää on myös maaperän laatu kaupungissa. Maaperä on keskeisessä asemassa veden ja ravinteiden kierroissa, mutta se varastoi helposti myös saasteita. Toisaalta ihmisten asumistiheys ja kasvava liikenne lisäävät saasteita. Keskimäärin kaupungeissa kasvaa myös enemmän vieraslajeja, mikä tukahduttaa elintilaa alkuperäisiltä kasveilta. Räikeimmät esimerkit tulevat maailman miljoonakaupungeista, joiden ilma saattaa olla hyvin saastunut ja lämpötila keskimäärin jopa 5–10 astetta ympäröivää maaseutua korkeampi. (Pickett, Cardenasso, Grove, Nilon, Pouyat, Zipperer & Costanza, 2008, ss. 101–103.)

Ihmisen ja urbaanin ympäristön suhteiden tarkastelu on tärkeässä asemassa myös koko maapalloa koskevien ongelmien käsittelyssä. Sen avulla voidaan ymmärtää esimerkiksi, miten ihmiset toimet ovat johtaneet luonnon monimuotoisuuden häviämiseen. Ihmisen toimet tuhoavat metsää, vähentävät raaka-aineita ja aiheuttavat ruoantuotantoon ongelmia. (Sutton & Anderson, 2014, s.13.) Tämä

näkyä etenkin urbaaneissa ympäristöissä, missä puuston läsnäolo muun muassa puhdistaa ilmaa (Bjarklind & Adalsteinsson, 2016, s. 12).

Pääkaupunkiseudulla kaupungistuminen kiihtyy, vaikka suurkaupunkien ekologiaa ei havaitakaan yhtä voimakkaana täällä. Yhä kiihtyvä muuttoliike on vaatinut uusien asuinalueiden rakennusta, mikä on aiheuttanut metsäalueiden pirstoutumista ja erilaisten puistoalueiden vähenemistä ja kulumista. Tämä aiheuttaa eliöstölle omat haasteensa ja aiheuttaa luonnon monimuotoisuuden köyhtymistä. (Kaupunkiekologia -ajankohtainen aihe, 2009.) Toisaalta kaupunkiekologian tutkimusta on kritisoitu sen liiasta keskittymisestä abioottisten tekijöiden, kuten saastumisen korostamiseen. Tosiasiassa esimerkiksi kaupunkimetsät tulisi nähdä monipuolisempina maiseman elävöittäjinä ja ennen kaikkea nähdä ihminen osana niiden kehittymistä. Kaupunkimetsän ja ihmisen välille syntyy ainutlaatuinen suhde. Kaupungin viheralueet ja metsät vaikuttavat ihmisten hyvinvointiin monella eri tavalla ja niiden on todettu lisäävän ihmisten yhteisöllisyyttä ja jopa vähentävän rikollisuutta. Kerättävän villiruoan merkitys saatetaan usein unohtaa kaupunkisuunnittelussa, mutta keräilyn kaupunkiympäristössä on kuitenkin todettu auttavan ylläpitämään kulttuurisia käytäntöjä ja ekologista tietoutta sekä lisäävän ympäröivään luontoon kuulumisen tunnetta. (Poe et al., 2013, ss. 409–410; Poe, LeCompte, McLain & Hurley, 2014, s. 14)

Viimeisten neljän vuosikymmenen aikana on alettu puhua ekosysteemipalveluista, joilla tarkoitetaan luonnosta saatavia hyötyjä (Braat & Groot, 2012, s. 5). Tämän tutkielman kontekstissa puhutaan tuottavista ekosysteemipalveluista sekä kulttuurisista ekosysteemipalveluista, sillä luonnosta saatavan ruoan lisäksi luonnossa liikkumisella on myös erilaisia aineettomia hyötyjä, kuten liikunta, virkistäytyminen ja luontokokemukset. (Braat & Groot, 2012, s. 5.) Ekosysteemipalvelut käsitteenä on kehitetty luonnon rahallista arvottamista ja poliittista päätöksentekoa varten, mutta se toimii etenkin urbaaneiden alueiden tutkimuksessa johtuen sen kyvystä yhdistää ekologista ja sosiologista tutkimusta (Lyytimäki, Petersen, Normander & Bezák, 2008, s. 164; Häyhä, Franzese, Paletto & Fath, 2015, s. 12). Esimerkiksi ihmisten ruoantarve ei tulisi tyydytettyä pelkillä luonnosta saatavilla ruoka-aineilla, vaan ihminen on jalostanut näitä palveluita myös omiin tarpeisiin riittäviksi esimerkiksi kalanviljelyn muodossa (Ehrlich & Ehrlich,

2008, s. 197). Ekosysteemipalveluiden vastakohtana voidaan pitää ekosysteemi-haittoja, jotka ilmenevät etenkin urbaanien alueiden kontekstissa laajojen metsien ja kasvialueiden aiheuttamina biologisina ja sosiaalisina haittoina. Tällaisia ovat muun muassa tuhoeläimet, laajojen metsäalueiden aiheuttama turvattu muus ja keväiset allergiat. (Lyytimäki, Petersen, Normander & Bezák, 2008, s. 166.)

Syötävien villivihannesten käyttöä ohjaavat muun muassa keräilijän kulttuuriset ja ekologiset asenteet. Urbaaneilla alueilla käytetään vähemmän villivihanneksia kuin maaseudulla johtuen esimerkiksi vaikeammasta pääsystä niiden luokse tai löytymisen esteistä. Kaupungissa villivihannesten käyttö onkin rajoittunut helpoihin lajeihin tunnistaa ja löytää. (Kujawska & Luczaj, 2015, s. 855.) Toisaalta ihmiset ovat kaupungistumisen myötä kehittäneet keinoja päästä lähemmäs luontoa myös esimerkiksi Helsingissä siirtolapuutarhojen ja viljelypalstojen avulla. Kaupunkiviljely nähdään myös ruokaturvan mahdollistajana kaupungeissa, joissa ruoan kysyntä kasvaa jatkuvasti. (Karttunen, Kihlström & Taivalmaa, 2014, s. 123.)

Helsingin kaupunki on kiinnittänyt huomiota kasvavaan kiinnostukseen kaupunkiviljelyä ja ruoanhankinnan vaihtoehtomuotoja kohtaan. Kaupungilla on ruokakulttuuristrategia, joka ajaa muun muassa maistuvamman kaupungin ja ympäristövastuun kehittämistä. (Herkuttele Helsingissä, 2017.) Helsingissä kasvaa luonnonvaraisia, puoliviljeltyjä ja viljeltyjä hedelmiä ja marjoja, jotka on merkitty stadi-laisten satokarttaan (Liite 4). Kaupungissa pätevät samat jokamiehenoikeudet, kuin maaseudulla, joten ilman erillistä kieltoa marjoja ja hedelmiä saa poimia omaan käyttöön. Toisaalta etenkin istutettujen marjojen kohdalla täytyy olla perillä niiden mahdollisesta myrkyllisyydestä. Satokartan kausi ulottuu heinäkuusta marraskuuhun. Näin ollen satokausi painottuu syksyyn ja kaupunkilaisilla on oikeus kerätä syksyn satoa suoraan luonnosta. Marjojen ja hedelmien keräily suoraan kaupungin keskustasta on turvallista, kun välttää kasvupaikkoja, joilla on suora kontakti esimerkiksi autoteihin. Lisäksi marjat ja hedelmät on hyvä ainakin pestä huolella. Keräily suoraan kaupungin mailta nähdään löytöretkeilynä, mutta sadon määrä on paljolti riippuvainen satokauden kasvuolosuhteista. (Stadissa kypsyy kelpo sato, 2012.)

2.2 Kotitalouden toiminta

Kotitaloustieteellinen tarkastelu antaa raamit tälle tutkielmalle. Kotitaloustieteen juuret yltävät tieteen perustamiseen johtaneisiin Lake Placidin kongresseihin (1899–1908). Uuden tieteenalan tutkimuspiiriin kuuluivat arki, perhe ja koti ja tieteenalan nimeksi vakiintui *Home economics*. (Bubolz & Sontag, 2009, ss. 420–421.) Suomalaisissa tiedekeskusteluissa tieteen nimeksi on vakiintunut kotitaloustiede, sillä se mahdollistaa laajan monitieteisen ulottuvuuden ja samalla tarkastelee kaikkia kotitalouksia (Turkki, 1990, s. 32). Kotitaloustiede yhdistää kodin ja talouden. Ekonomistit näkevät kotitalouksien kulutuksen suoraan rahan arvossa mitattuna, kun taas kotitaloustieteilijöiden näkökulmasta kulutus ja kodin aktiviteetit nähdään pääasiassa sosiaalisena toimintana. (von Schweitzer, 2006, s. 12.) Tämän tutkielman tarkastelunäkökulma kohdistuu näihin toimintoihin, jotka yhdistävät pääkaupunkiseudun kotitaloudet ympäröivään luontoon.

2020-luvun lähestyessä kotitaloustiede tarkastelee edelleen ihmisten arkipäiväisestä elämästä nousevia teemoja. Sen keskeisenä tavoitteena on tutkia niitä käytänteitä, joita harjoitetaan jokapäiväisen elämän kontekstissa. (McGregor, 2012.) Kotitaloustiede on eri tieteitä hyödyntävä monitieteinen kokonaisuus, joka ammentaa voimansa luonnontieteistä sekä kulttuuritieteistä. Kotitalouden itsenäisen viitekehyksen tavoitteena on toimia sekä siltana luonnontieteiden että käyttäytymistieteiden välillä ja keskeiseksi käsitteeksi on muodostunut *kotitalouden toiminta*. Keskeistä on kotitalouden toiminnan ja ympäristön suhde ja toisaalta kotitalouden toiminta nähdään myös kulttuuritradition välittäjänä yhteiskunnassa. Tiivistettynä kotitaloustiede nähdään holistisena tieteenä, joka tarkoittaa kokonaisvaltaista ilmiöiden tarkastelua ja se on kokonaisuutena enemmän, kuin osiensa summa. (Turkki, 2012, s. 42; Haverinen, 1996, ss. 4–9.) Näin ollen holistinen lähestymistapa toiminnan tutkimiseen edellyttää toiminnan vaatimien resurssien avaamista, joita peilataan tässä tutkielmassa kulttuuriekologian avulla.

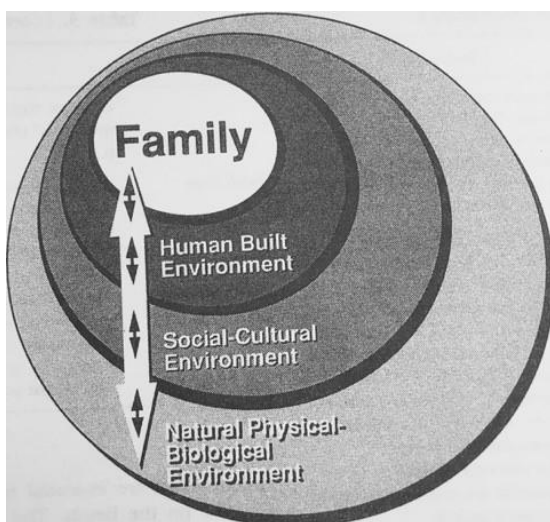
Kodin ja ympäristön välisessä vuorovaikutuksessa tarkastelun alla tässä tutkielmassa ovat urbaani luonto sekä toisessa päässä kotitalouden toimija, joka tuottaa kotitalouden toimintaa keräilemällä villiruokaa. Tämän tutkielman tarkastelu

ei kuitenkaan pysty täysin kuvaamaan niitä vuorovaikutuksen muotoja, joita urbaanin ympäristön ja inhimillisen toimijan välille syntyy, sillä ne prosessit ovat hyvin monisäikeisiä (Haila, 2009, s. 261). Tutkielman tarkastelu keskittyy suurpiirteisiin linjoihin, joiden avulla keräilyä ilmiönä kuvaillaan.

Haverinen (1996) tarkastelee kotitalouden toimintaa käsitteellisesti ja näkee sen perimmäisenä tavoitteena arjen hallinnan. Kotitalouden toimintaa säätelevät erilaiset tekijät: arvot, tarpeet, päämäärät sekä voimavarat. Toisaalta kotitalouden toiminta voidaan jakaa inhimilliseen ja aineelliseen vuorovaikutukseen ja näiden kahden välillä vallitsee selkeä yhteenliittymä, joka holistisena kokonaisuutena muodostaa käsitteen *kotitalouden toiminta*. (Haverinen, 1996, s. 15; Heinilä, 2007, s. 137.) Inhimillinen vuorovaikutus toiminnan kontekstissa liittyy päämäärän itse toimintaan ja aineellinen vuorovaikutus tarkastelee valmista tuotetta erillään toiminnasta. Inhimilliseen vuorovaikutukseen liitetään termi *praksis -toiminta*. Siinä keskeistä on kotitalouden jäsenten keskinäinen vuorovaikutus ja sen itseisarvo esimerkiksi harrastuksen näkökulmasta. Praksis-toiminnaksi voidaan käsitellä myös vuorovaikutus lähiyhteisössä, jolloin siihen liittyy myös yhteisen hyvän tavoittelun päämäärä. Aineelliseen vuorovaikutukseen liitetään termi *poiesis -toiminta*, jossa keskeistä on hyvän tuloksen päämääräkeskeisyys. Kotitalouden poiesis -toiminta on esimerkiksi ruoanvalmistusta. (Haverinen, 1996, ss. 15, 81–84.) Tämän tutkielman tarkoituksena on kuvailla näiden toimintojen merkitystä villiruoan keräilyn kontekstissa.

Biologisen ulottuvuuden tämän tutkielman tarkasteluun antaa *ekologia*. Ekologia on saksalaisen Ernst Haeckelin (1866) määrittelemä termi. Termi on johdettu termistä *oekologie* ja sen etymologiset juuret ovat kreikan sanoissa *oikos* (koti, asutus) ja *logos* (oppi). Ekologian juuret ovat siis *kotiopissa*. (Leatherbarrow & Wesley, 2018, ss. 10–11.) Ekologialla tarkoitetaan organismien suhdetta ympäristöön ja näiden organismien välisiä suhteita. Näiden suhteiden järjestäytyttyä voidaan puhua *ekosysteemistä*. Luonnossa ekosysteemit muodostuvat kasvien ja eläinten sekä näiden elinympäristöjen välisessä vuorovaikutuksessa. Ihmisten ekosysteemeissä luomme itse näitä vuorovaikutuksia. (Steiner, 2016, s. 21.)

Ekologia käsitteenä yhdistyy kotitaloustieteeseen Human ecology -mallin avulla. Human ecology -malli kuvaa kotitaloutta, joka on jatkuvassa vuorovaikutuksessa ympäristön ja sen eri toimijoiden välillä. Tällöin voidaan puhua kotitalouden ekosysteemistä. (Bubolz & Sontag, 2009, s. 432.) Kotitalouden kontekstissa ympäristö voidaan jakaa luontoympäristöön, sosiokulttuuriseen ympäristöön sekä rakennettuun ympäristöön (Bubolz & Sontag, 2009, s. 432; Haverinen, 1996, s. 25). Rakennetun ympäristön ja luontoympäristön välissä oleva sosiokulttuurinen ympäristö on riippuvainen ympäröivästä yhteiskunnasta ja käsittää esimerkiksi muut yhteisön jäsenet, sen lait ja säännöt sekä kulttuuriset tekijät. Rakennettu ympäristö kuvaa kaikkea rakennettua infrastruktuuria ja yhteiskunnan toimintaan tarvittavia apuvälineitä. Luontoympäristö sisältää luonnon elottomat ja elolliset tekijät. (Kuvio 2.)



Kuvio 2. Kotitalouden ekosysteemi (Bubolz & Sontag, 2009, s. 432).

Kuvion 2 osoittamilla nuolilla kuvataan niitä vuorovaikutuksia, joita kotitalouden toiminta vaatii (Haverinen, 1996, ss. 15, 81–84). Keräillessään ruokaa urbaanista ympäristöstä, kotitalouden toimija on vuorovaikutuksessa näiden kaikkien tekijöiden kanssa. Uraanisssa ympäristössä vuorovaikutuksien verkko antaa keräilyharrastuksesta muovautuvalle keräilykulttuurille raamit.

Human ecology voidaan nähdä myös laajempänä tieteenalana, jota opetetaan esimerkiksi yhdysvaltalaisissa yliopistossa sisältäen myös tieteellisen julkaisun,

Human ecology -lehden (Steiner, 2016; Sutton & Anderson, 2014). Human ecology-tieteenalana tarkastelee kulttuuria ja ympäristöä asettaen kyseenalaisiksi tekijät, miten ja miksi kulttuuria harjoitetaan. Teoreettisesti Human ecology voidaan jakaa kahteen alaluokkaan: *Ihmisen biologiseen ekologiaan* tai *kulttuuriekologiaan*. Biologinen ekologia tarkastelee ihmisen ja ympäristön biologisia ulottuvuuksia ja kulttuuriekologia taas niitä kulttuurisia tapoja, mitä ihmiset käyttävät sopeutuessaan ympäristöönsä. (Sutton & Anderson, 2014, s. 13.) Tässä tutkielmassa tarkastelu keskitetään kulttuuriekologiaan.

2.3 Kulttuuriekologista tarkastelua

Tämän kappale luo katsauksen kulttuuriekologiaan ja siihen liittyvään kulttuuriekologiseen teoriaan. Ihminen on osa luontoa ja jaamme sen muiden eliölajien kanssa. Ihminen on kehittynyt nykyiseen biologiseen muotoonsa *Homo Sapiens* -lajin edustajaksi miljoonia vuosia kestäneen evolutiivisen kehityksen aikana. Toisaalta evoluution aikana ovat myös muut eliölajit kehittyneet nykyiseen muotoonsa. Näiden muiden lajien ja elottoman luonnon kanssa ihminen muodostaa erilaisia ekosysteemejä ja suurimman koko maapallon kattavan biosfääriin. (Reece et al., 2011, ss. 50–59.)

Ihmisen kehitys on kuitenkin muita eliöitä edellä, sillä ihmisten lisäksi vain muutamille muille eliölajeille on kehittynyt kulttuurisia piirteitä. Kulttuuri on ollut yksi merkittävimpiä tekijöitä maapallolle levittäytymisessä ja henkiinjäämisessä. Ihmiset ovat luoneet kulttuurin avulla erilaisia yhteiskunnallisia ulottuvuuksia, kuten sosiaaliset sekä poliittiset järjestelmät. Toisaalta kulttuuri määrittää myös sen, miten erilaisissa järjestelmissä toimitaan ja kulttuurien levittäytyminen on vaatinut ihmisten toimintaa sosiaalisissa ryhmissä. Kulttuurien tavat toimia siirtyvät sukupolvilta toisille ja niiden keskeisin merkitys on se, miten tietyissä habitaateissa voidaan ylläpitää samanlaista elämäntapaa. (Steiner, 2016, s. 20.)

Kulttuurista evoluutiota voidaan käyttää terminä biologisen evoluution rinnalla. Kulttuurinen evoluutio on prosessina kuitenkin paljon nopeampi: ihminen omak-

suu nopeasti uusia ilmiöitä ja tapoja. Ihmiselle on ominaista itsetietoisuus tiedostavana olentona ja sitä kautta tapahtuva ympäröivän luonnon tarkkailu. (Steiner, 2016, s. 20.) Ihmisen ja ympäröivän luonnon välillä vallitsee luontosuhde. Luontosuhde vaihtelee erilaisissa kulttuureissa ja se on sidonnainen sijaintiin maapallolla. Kautta aikojen luontoa on pelätty, palvottu, hyväksikäytetty ja tuhottu kulttuurien perustelemilla tavoilla. (Niiniluoto, 2000, s. 56.) Ihminen on valjastanut kulttuuriensa käyttöön 12 % kaikesta jäätiköiden ulkopuolisesta maa-alasta pitkälti viljelyn kehittymisen seurauksena (Haila, 2011, s. 70). Kulttuurin avulla luomme myös erilaisia mekanismeja, joiden avulla pystymme hallitsemaan ympäröivää monimuotoisuutta (Steiner, 2016, s. 20). Tässä tutkielmassa rajataan viljeltyjen raaka-aineiden keräily tarkastelun ulkopuolelle.

Kulttuurinen tarkastelu on voi olla paikallista tai sitten suuremmassa mittakaavassa tapahtuvaa. Sitä on perinteisesti harjoitettu *antropologisessa* tutkimusperinteessä ja se käsittää kaiken opitun ja jaetun käyttäytymisen tarkastelun tietyllä alueella. Toisaalta suuremmassa mittakaavassa voidaan pohtia, miten jossain kulttuurissa kehitetyt tavat hyödyntää ympäristöä ovat levinneet maailmanlaajuisiksi. Esimerkiksi monet käyttämämme lääkkeet on kehitelty perinteisesti käytetyistä luontaistuotteista tietyillä alueilla. Jokaisen ihmisen voidaan nähdä kuuluvan johonkin kulttuuriin, joka jakaa muun muassa samanlaiset arvot, kielen sekä näkökulman asioihin. Tämä on kuitenkin globalisoituneessa maailmassa monimutkaisempi asia tarkastella, sillä ihmiset liikkuvat jatkuvasti ja ottavat mallia toisiltaan. (Sutton & Anderson, 2014, s.13.) Nykypäivänä globalisaation vuoksi eristettyneiden kulttuurien löytäminen on yhä vaikeampaa ja kulttuurit ovat jatkuvan muutoksen alaisina.

Nykypäivänä pääasiallinen tapa mukautua ympäristöön on kulttuuri ja jokainen kulttuuri mukautuu ympäristöönsä, jolloin sillä on oma ekologinen lokeronsa (Sutton & Anderson, 2014, s. 101). Tässä lokerossa ihminen ottaa oman paikkansa, "nisch", suhteessa muihin ihmisiin ja resursseihin (Anttila, 1983, s. 182). Selviytyäkseen ihmisen täytyy omaksua kulttuurin taloudelliset, uskonnolliset sekä sosiaaliset edellytykset. Sosiaalisen ulottuvuuden kannalta merkittävää on muiden ihmisten toimet, ja jo metsästyksen ja keräilyn ajalta ihmiselle on ollut ominaista

vaihdanta. Sen perusteet ovat pitkälti olleet sosiaalisessa selviytymisessä enemmän, kuin taloudellisessa. (Sutton & Anderson, 2014, s. 104; Ilmonen, 2007, s. 349.)

Nykyisessä kulutusyhteiskunnassamme ei enää pääkaupunkiseudulla voi hyödyntää täysin luontaistalouden periaatteita. Keräilyharrastajat tekevät kuitenkin tietoisin valinnan, kun hakevat ruokaa suoraan luonnosta. Jo Aristoteleen aikana puhuttiin talouden tavoitteista ja Aristoteles pohtikin voittoa tuottamattomien kotitalouksien hyveitä. Myöhemmin kehitetty *moraalitalouden* (Thompson & Scott, 1991) käsite tarkastelee näitä normeja ja tunteita, jotka nostetaan taloudellisen käyttäytymisen keskiöön. Moraalitalous voidaan nähdä kapitalismin vastaisena järjestelmänä, jossa ennen kaikkea painotetaan tuotteiden tuottoa ja käyttöä kotitalouksien lähipiirissä. Varallisuuden kasvua ei pidetä tavoitteena ja ne tuotteet, mitä kotitalous ei itse käytä, jaetaan lähipiirille. (Soini, Pellikka & Hiedanpää, 2016 s. 9.) Vaihdannan tapaan myös lahjan antaminen koetaan sosiaalisena eleenä ja paikan hakuna yhteisössä. Lahjaksi annettava itse hankittu tai tehty kotitalouden hyödyke ei yleensä vaadi vastavuoroista lahjaa. (Ilmonen, 2007, s. 349.) Ruotsissa tehdyssä villiruoan käyttötutkimuksessa todetaan, että etenkin poimittuja marjoja annetaan lahjaksi lähipiirille (Stryamets et al., 2015).

Ihmisen toiminnalle kulttuurissa ominaista on myös teknologian hyödyntäminen. Nykypäivän digitaalinen teknologia eroaa metsästäjä-keräilijöiden työkalun valmistustaidoista, mutta niissä on pohjimmiltaan jotain samaa: näiden avulla ympäristöä pystytään hyödyntämään tehokkaammin. Viime vuosina on käyty keskustelua sovelluksista, joissa voidaan jakaa omien sien- ja marjapaikkojen sijainti. Toisaalta joillekin ihmiselle oma apaja on ehdottoman salainen ja sitä ei haluta jakaa muille. Sienet ja marjat tulisi suuremmalla potentiaalilla hyödynnettyä, jos tietoa ja osaamista jaettaisiin enemmän. Oman marjapaikan jakaminen saattaa olla itseltä pois, mutta toisaalta saa vastapainona tietoonsa uusia lukuisia marjapaikkoja. (Peltola, 2017.)

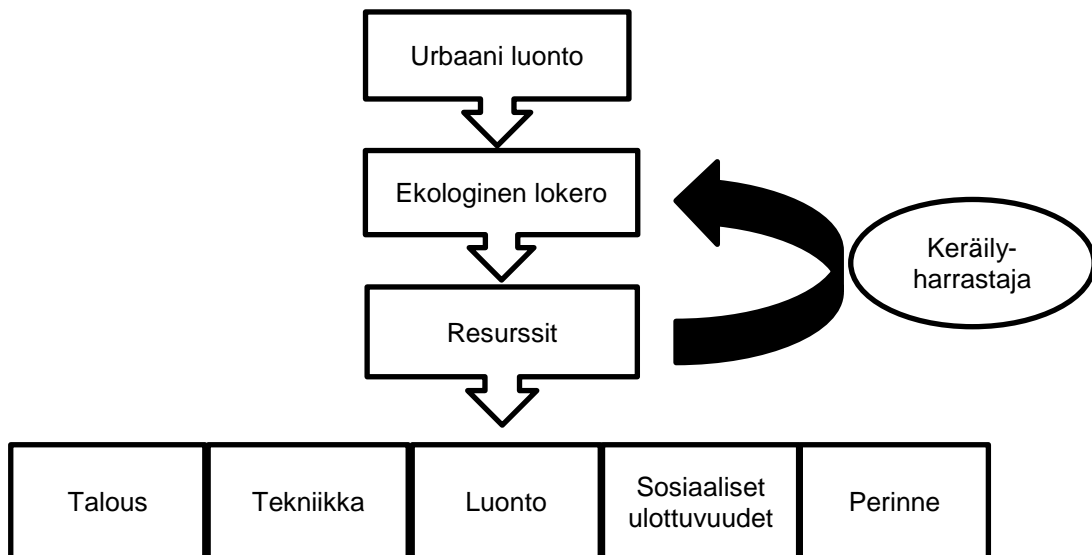
Viime vuosina erilaiset talouden uudet muodot ovat nousseet kuluttajien tietoisuuteen kapitalistisen kuluttamisen rinnalle. Vastauksena maapallon luonnonva-

rojen yltiöpäiselle tuhlaamiselle ovat syntyneet runsaasti kasvavat *jakamistalouden* ulottuvuudet. Jakamistalouden keskiössä on resurssien yhteinen jakaminen ja se nähdään vastalauseena kapitalistiselle kulutusyhteiskunnalle. Toisaalta se myös lisää toimijoiden välistä yhteisöllisyyttä ja ohjaa kuluttajia solidaarisuuteen. (Mäenpää, Faehnle & Nylund, 2017, ss. 149–150.) Urbaaneilla seuduilla kantaa ottamista talouden muotoihin kutsutaan kaupunkiaktivismiksi, jolle tyypillistä on julkishallinnon monopoliaseman vastustaminen niin yhteisöllisten tapahtumien, kuin tilojen organisoinnin kautta. Ruoan kannalta keskeistä on kaikki kansalaisten itse organisoimat tapahtumat, jossa keskeistä on toiminta ja tee-se-itse-henki. (Mäenpää, Faehnle & Schulman, 2017, s. 239.) Esimerkkejä kaupunkiaktivismista ovat ruokapiirit sekä ravintolapäivä (Mäenpää, Faehnle & Nylund, 2017, s. 156).

Nykypäivän teknologiseen kehitykseen liittyy myös säilöntäkeinojen kehittäminen: ympäristöstä saatavat resurssit pystytään säilömään myöhempää käyttöä varten. Ihminen on esimerkiksi kehittänyt lukuisia erilaisia tapoja valmistaa ja säilöä ruokaa. Se on tärkeää etenkin keräilyä harjoittavissa kulttuureissa, joissa säilönnän keinot ja edellytykset edustavat koko kulttuurin monimuotoisuutta. (Sutton & Anderson, 2014, s. 107.)

Akkulturaation käsitteellä tarkoitetaan kulttuurin leviämistä toisiin kulttuureihin aiheuttaen kulttuurien sekoittumista ja muutosta (Yleinen suomalainen ontologia, 2017). Keräilykulttuurin harrastaminen pääkaupunkiseudulla nähdään tässä tutkielmassa muuttavana ja muovautuneena ilmiönä, jossa vaikuttavat myös harrastajien taustat. Kotitalouden ylläpitäminen vuorovaikutuksessa ympäristöön edellyttää adaptaatiota muutoksiin, mutta toisaalta edellyttää myös kykyä tehdä muutoksia omaan elinympäristöönsä (Bubolz & Sontag, 2009, s. 433).

Kulttuurin muuttuviin olosuhteisiin on perehdytty antropologiassa viime viimevuosisadalta lähtien. Julian Steward (1955) kehitteli alan tutkimusta ja painotti metodologian keskittämistä muutoksen tutkimiseen (Steward, 1955). Hänen tutkimustensa pohjalta Fredrik Barth (1956) kehitteli kulttuuriekologisen teorian peruspilarit (Anttila, 1983, s. 182). Seuraavassa (Kuvio 2) on esitelty keräilykulttuurin kulttuuriekologiset tekijät kulttuuriekologisen teorian pohjalta.



Kuvio 3. Keräilykulttuuri kulttuuriekologian näkökulmasta (Koottu Anttila, 1983, ss. 182–184; Sutton & Anderson, 2014, ss.104–107 mukaan).

Kuvion 3 tarkoituksena on koota keräilykulttuurin kulttuuriekologisiin tekijöihin vaikuttavat tekijät. Nuolet kuvaavat niitä suhteita, jotka syntyvät eri tekijöiden välisessä vuorovaikutuksessa. Koska kyseessä on kotitalouden toiminta, voidaan vuorovaikutus tekijöiden välillä nähdä inhimillisenä tai aineellisenä (Haverinen, 1996, s. 11). Kotitalouden toiminnan ydin keräilykulttuurissa syntyy niissä prosesseissa, joissa keräilyharrastaja ottaa resurssien avulla ekologisesta lokerosta keräämänsä villit raaka-aineet kotitaloutensa käyttöön. Tämän tutkielman tarkoituksena on kuvailla näitä resursseja ja niiden merkitystä keräilykulttuuria harrastavissa kotitalouksissa. Seuraavassa taulukossa (Taulukko 1) on näiden resurssien määrittelyä kirjallisuuden pohjalta.

Taulukko 1. Kulttuuriekologiset resurssit (Koottu Anttila, 1983, ss. 182–184; Pelto, 2017; Sutton & Anderson, 2014, ss.104–107; Soini, Pellikka & Hiedanpää, 2016, s. 9; Anttonen, 2009, ss. 1–2; Markkula & Helander-Renvall, 2014, s. 6; mukaan).

Resurssi	Kuvaus
Luonto	Perusresurssi. Villit raaka-aineet, joita kerätään kotitalouden käyttöön. Jakaantuvat biologisesti lajeihin. Esiintyvyyteen vaikuttavat abioottiset tekijät: vuodenaika, kasvuolosuhteet ja paikka.
Tekniikka	Tehostaa luontoresurssin käyttöä. Käsittää erilaiset työvälineet, keräilytekniikat- ja menetelmät sekä keräilyä helpottavat teknologiset innovaatiot ja sovellukset. Keräilyharrastus vaatii erilaisia säilöntämenetelmiä.
Talous	Tekniikan vaatima pääoma sekä keräilystä saatava taloudellinen hyöty. Moraalitalouden ja jakamistalouden ulottuvuudet.
Sosiaaliset ulottuvuudet	Keräilyharrastusta säätelevät normit ja lait. Harrastukseen liittyvät sosiaaliset verkostot sekä yhteisöt.
Perinne	Harrastusta ohjaavat perinteet. Kulttuurin harjoittaminen ja sen siirtäminen sukupolvelta toiselle. Ilmentää kulttuurin arvoa ja sen historiallista jatkuvuutta. Ekologinen perinnetieto on tietoa luonnon ja ympäristön vuorovaikutuksesta, joka tähtää molempia hyödyntävään suhteeseen. Tieto, taidot, käytännöt ja uskomukset siirtyvät sukupolvelta toiselle ”hiljaisena tietona” käytännön ja kasvatuksen kautta.

Kulttuuriekologinen teoria antaa raamit kulttuureille, joissa luontaistalous on pääelinkeino (Anttila, 1983, s. 182). Sen käyttäminen on perusteltua tässä tutkielmassa suuntaa antavana mallina, sillä harrastuksen voidaan nähdä saavan samoja piirteitä, kuin luontaistalouden harjoittamisen. Molemmissa raaka-aineet saadaan suoraan luonnosta ja keskeisenä tekijänä on toimijan ja luonnon välille syntyvä luontosuhde. Kulttuuriekologia tarkastelee erityisesti sopeutumiskäytäntöjä ympäröivässä ympäristössä ja niihin liitettyjä käyttäytymismalleja (Zimmerer, 2015). Keräilykulttuuria harrastettaessa on sopeuduttava erilaisiin ympäristöihin ja resurssien hyödyntäminen edellyttää erilaisia käyttäytymismalleja. Toisaalta perinteisiä kulttuuriekologisia malleja on kritisoitu niiden puutteista ottaa huomioon ihmisten yksilölliset päätöksenteot ja riskien minimoinnit. Niiden keskiössä on ollut koko kulttuurin kuvailu ja määrittely. Tarkasti strukturoitujen mallien rakentamisen sijaan kulttuuriekologisia ilmiöitä on alettu kuvailemaan demografisten, ekonomisten ja evolutiivisten kuvaajien avulla. (Bates, 2012.)

2.4 Kotitalouden toiminta ja kestävä kehitys

Villiruoan keräilyä ja sen käyttöä kotitalouksissa tarkastellaan kotitalouden toiminnan näkökulmasta. Kestävän kehityksen näkökulmasta villiruoan kasvu luonnossa ei ole tuhlanut luonnonvaroja samalla tavoin, kuin teollinen ruoantuotanto. Kuitenkin, jos villiruoan keräily edellyttää matkustamista kauas, tulee miettiä kohteeseen pääsyn ympäristövaikutuksia. Yksityisautoilu lisää ilmastonmuutosta kiihdyttäviä hiilidioksidipäästöjä ja ekologisempaa harrastamista on kulkea ennemmin lähelle kävellen tai pyöräillen tai kauemmas julkisia kulkuvälineitä käyttäen (Kalenoja, 2001, ss. 235–236).

Kestävä kehitys käsitteenä juontaa juurensa vuoteen 1987 ja YK:n komitean raporttiin. Jotta maapallo säilyisi elinkelpoisena myös tulevaisuudessa, tulee ihmisten päätöksiä ja valintoja tehdessään ottaa huomioon niiden ekologiset, taloudelliset, sosiaaliset ja kulttuuriset vaikutukset. (WCED, 1987.) Näiden kaikkien huomioiminen yhdellä kertaa saattaa olla kuluttajan näkökulmasta haasteellista. Ekologinen ja taloudellinen kestävä kehitys korostaa luonnonvarojen rajallisuuden tunnistamista ja köyhyyden poistamista. Sosiaalinen kestävä kehitys pureutuu muun muassa lapsityövoiman ja ihmiskaupan poistamiseen sekä yleisten työolojen parantamiseen. (Jarva, 2009, s. 9.) Kulttuurinen kestävyys käsittää erilaisten kulttuurien tunnistamisen ja säilyttämisen sekä arvostuksen lisäämisen (Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development, 2015).

Runsaan kulutuksen trendin rinnalle on viime vuosina noussut kestävä kehityksen mukainen kulutus. Siinä hyödynnetään kestävä kehityksen periaatteita ja keskeisiä tekijöitä ovat muun muassa luonnonmukaisuus, aineeton kulutus sekä niukkuus. (Jarva, 2009, s. 13.) Kerättäessä villiruokaa ja käyttäessä sitä ruokana näiden aspektien vaikutus tulee esiin. Lisäksi kulttuurisen kestävyuden ulottuvuudet tulevat esille tiedostettaessa suomalaisen luonnon ruokakulttuurille tarjoamat arvot.

Kotitaloustiede tieteenä katsoo kotitalouksien tulevaisuuteen ja näkee nykyisyyden toiminnan keskeisesti vaikuttavan tulevaisuuden kotitalouksien voimavaroihin ja toimintaan. Maapallon väkiluku on jatkuvassa kasvussa ja samalla kasvaa

myös kotitalouksien lukumäärä. Odotamme, että tulevaisuudessakin ruokaa riittää kaikille sekä saamme elää vapaina sodista ja köyhyydestä yhä suuremmissa määrin. Kotitaloustieteellä on keskeinen rooli tarkastella tulevia muutoksia ja ennen kaikkea antaa suosituksia yhä laajemmalle kotitalouksien kentälle. (von Schweitzer, 2006, s. 1.) Kotitalouksien luonnon hyödyntäminen pääkaupunkiseudulla edellyttää tietovalmiuksia. Perheellä ympäristönä on merkitystä, sillä sukupolvelta toiselle liikkuvasta luontotietoudesta käytetään termiä ekologinen perinnetieto (Markkula & Helander-Renvall, 2014, s. 6). Kansainvälisissä tiedejulkaisuissa käytetään termiä *Traditional Ecological Knowledge* (ks. esim. Berkes, Coling & Folke, 2000). Perinnetiedon hyödyntäminen paikallisen villiruoan keräilyn muodossa antaa kotitalouksille resilienssiä mahdollisissa kriiseissä, jolloin yhteiskunnallinen ruokahuolto on uhattuna (Söukand & Kalle, 2016, s. 1).

Turkki (2015) esittää yhdeksi tulevaisuuden tavoitteeksi nähdä maapallo enemmän yhtenä isona kotitaloutena. Kotitaloustieteen kentässä voidaan tutkimusta lisäämällä lisätä tietoutta yhä enemmän yksilöiden ja yhteisöjen vuorovaikutuksesta niin paikallisella, kuin globaalilla tasolla. Ihmisen toiminnan keskeisenä tavoitteena voidaan pitää kestävä kehitystä ja hyvinvointia. Arkipäivän valinnoilla on merkittävä rooli osana yhteiskunnan kokonaiskulutusta ja luonnonvarojen hyödyntämistä ja muutosta parempaan ei voi tapahtua ennen, kuin ihmiset näkevät näiden tekijöiden yhteyden. (Turkki, 2015, s. 151, 153, 174.) Siten kotitalouksien valinnat kertovat myös arvojen valitsemisesta, sillä kotitalouden toimintaa ohjaa eettiset arvot (Haverinen, 1996, s. 63; Palojoki & Tuomi-Gröhn, 2001, s. 16).

Tulevaisuuden arvoja pohdittaessa keskeisessä asemassa on myös kotitalousopetus, ja kotitalouden toimijoita opetettaessa on katsottava tulevaisuuteen. Kestävyyden kasvatusta liitetään usein ruokakasvatukseen teemoihin ja ruoka nähdäänkin ravinnon lisäksi kannanottona kestäväyyden eri ulottuvuuksiin ja suomalaiseen ruoantuotantoon. (Janhonen, Mäkelä & Palojoki, 2015, s. 110.) Uuteen perusopetuksen opetussuunnitelmaan (POPS 2014) ruokakasvatusta on kirjattu myös laaja-alaisiin opetuskokonaisuuksiin, jolloin vastuuta siitä on myös muilla oppiaineilla, kuin kotitaloudella. Toisaalta myös kotitalouden yhtenä tavoitteena oppiaineena on opettaa kestäviä elämäntapoja. (POPS, 2014.) Kulttuurisesti kestävä kotitalousopetusta voidaan esimerkiksi toteuttaa opetussuunnitelmaan kirjatuissa

koulun ulkopuolisissa oppimisympäristöissä, jolloin kulttuuriperinnön opettaminen on luontevampaa (Janhonen-Abuquah, Heino, Pöntinen & Haveri, 2015, s. 34). Maaseudulla kotitalousopetukseen on helppoa liittää esimerkiksi marjojen ja sienien keräilyä, sillä niitä löytyy usein koulujen lähietäisyydeltä. Toisaalta myös pääkaupunkiseudulla on mahdollista harrastaa villiruoan keräilyä urbaanin luonnon puitteissa.

2.5 Luontosuhde harrastuksen edellytyksenä

Kotitalouden toiminta edellyttää kykyä toimia ja valmiuksia tekemiselle, eli kotitaloustaitoa (Heinilä, 2007, s. 8). Uraanin villiruoan keräilyyn kohdalla voidaan myös puhua harrastuksesta, koska luontaistalous ei nykyään pohjoismaissa enää ole eilinehto (Stryamets et al., 2015). Sanan *harrastus* alkuperänä voidaan suomen kielessä pitää sanaa *harras* tai *tehdä hartaasti*. Keskeistä harrastuneisuudelle on myös siihen liittyvä aktiivisuus. Aktiivisuuden määrittelemiselle ei kuitenkaan ole yhtä oikeaa vastausta. (Metsämuuronen, 1995, ss. 16–20.) Tämän tutkielman kontekstissa keskeistä on villiruoan keräilijän itselleen antama keräilyharrastajan status, jonka perusteella haastateltavat ovat haastatteluihin suostuneet. Heinilän (2007, s. 136) mukaan kotitalouden toiminnan perimmäisenä tavoitteena voidaan pitää onnellisuutta, johon myös kotitalouden toimijan harrastuneisuus tähtää.

Villiruoan keräily vaatii tiedollisia valmiuksia, jotta myrkylliset lajit voidaan erottaa syötäväksi kelpaavista lajeista. Mitä useampia lajeja harrastaja tuntee, sitä enemmän hän hyötyy eri lajien keräämisestä. Kaasinen (2009) tutki väitöskirjassaan kasvilajintuntemusta osoittaen, että lajien tuntemisella on itseis- ja välinearvoa ja lisäksi kasvilajien tunnistaminen edisti hyvän elämän kokemusta (Kaasinen, 2009, s. 7). Ja edelleen voidaan ajatella että, mitä useampia henkilöitä kotitaloudessa asuu, sitä laajempi on sen taidollinen valmius. (Varjonen, Aalto, Leskinen, 2005, s. 22). Etenkin syötävien kasvien keräilyyn kohdalla keräilyn harjoittaminen säännöllisesti edistää kotitalouden tietotaitojen ja ekologisen perinnetiedon säilymistä (ks. luku 2.4; Söukand & Kalle, 2016, s. 1).

Luonnon on todettu olevan keskeinen onnen lähde (Niiniluoto, 2011, s. 81), mikä edellyttää kotitalouden toimijalta suhdetta luontoon. Luontosuhde on ihmisen perustavanlaatuisen ominaisuus, joka on peruja esihistoriallisilta ajoilta: luonto oli ainoa turvallisuuden tuoja, jonka tarkkailu oli edellytys selviytymiselle (Kahn, Severson & Ruckert, 2009, s. 38). Nykyisen asemansa luonnossa ihminen on saavuttanut kulttuurisen ja biologisen evoluution seurauksena. Ihminen on evoluution myötä lajeista tiedollisesti kehittynein, mutta myös siirtynyt muiden kaltaisesta metsästäjä-keräilijästä, luontoa muokkaavaksi ja tuhoavaksi tehomaanviljelijäksi (Ehrlich & Ehrlich, 2008, ss. 99–100).

3 Kerättävistä luonnontuotteista villiruoaksi

Tässä kappaleessa määritellään kerättävää villiruoaka. Lisäksi käsitellään suomalaista ruokakulttuuria globaalissa kontekstissa.

3.1 Kerättävän villiruoan määrittelyä

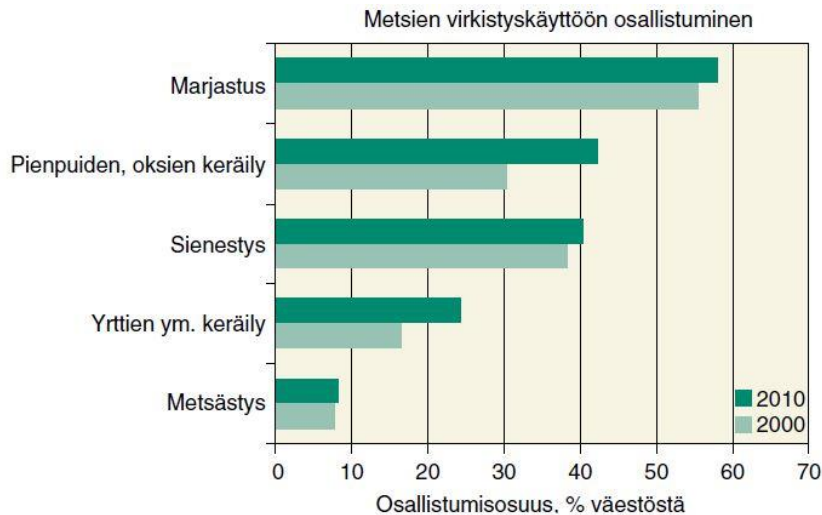
Raaka-aineen muuttuminen ruoaksi edellyttää kulttuurista kontekstia. Raaka-aineet voivat olla ravintoa ja ravinnolle ominaista on sen ihmistä ravitseva ulottuvuus. Ruoka taas sisältää enemmän symbolisia merkityksiä ja edellyttää kulttuurin hyväksyntää. (Mäkelä, 2003, s. 37.) Työ- ja elinkeinoministeriö määrittelee luonnontuotteiksi seuraavat raaka-aineet: ”luonnonvaraiset ja puoliviljellyt marjat, sienet ja yrtit sekä erikoisluonnontuotteet, kuten puuhiili, terva ja muut puutisleet, mahla, pettu, turve, tuohi, paju, sammal, kaislat, jäkälät sekä koristekasvit”. Alkutuotanto käsittää kaikki ne prosessit, kun luonnontuotteita haetaan metsästä. Suomessa harjoitetaan liiketoimintaa luonnontuotealalla sekä kotimarkkinoiden että viennin tarpeisiin ja suomalaisten luonnontuotteiden kysyntä ulkomailla on kasvussa. (Ristioja, 2017, ss. 7–15.) Yksityinen henkilö voi myydä eteenpäin keräämiään ja jalostamattomia sieniä, marjoja, kasveja ja käpyjä verovapaasti 10 000 euroon asti (Varonen & Myllymäki, 2017).

Yhdistyneiden Kansakuntien ruokaorganisaatio, FAO, on määritellyt termin *non-wood forest products*, NWFP, joka käsittää kaikki metsästä kerättävät luonnontuotteet paitsi puun. Rinnakkaisena käsitteenä voidaan käyttää termiä *non-timber forest products*, NTWP. (Muir, 2017.) Poe, Mclain, Emery & Hurley (2013) käyttävät artikkelissaan termiä NTWP ja kuvailevat urbaania keräilyä Yhdysvalloissa. Heidän määritelmässään urbaanilta alueelta kerättävä NTWP käsittää kasvit ja kasvien osat, sienet, sammaleet sekä jäkälät. Määritelmässä kaikki eläinkunnan tuotteet rajataan pois. (Poe et al., 2013, s. 410.) Suomenkielisessä tutkimuskirjallisuudessa on käytetty suomennettua termiä ”ei-puuaineiset raaka-aineet” (Laakso, 2017, s. 21). Tämä ei kuitenkaan olen täysin sopiva määritelmä tämän tutkielman kerättäville luonnontuotteille, sillä määritelmä sisältää ruoan lisäksi lääkinnällisiin ja materiaalsiin merkityksiin kerättyjä tuotteita (ks. emt. s. 21). Myöskin *luonnontuote* on liian laaja käsite tämän tutkielman kontekstissa. Tässä

tutkielmassa kuvaillaan *villiruoa*n keräilyä, sillä tarkastelun kohteena ovat pelkääntään kodin ruokataloudessa käytetyt raaka-aineet ja näin ollen vastataan parhaiten englanninkielisen tutkimuskirjallisuuden termiin ”*foraging*”. Kerättävä villiruoka käsittää kaikki luonnollisesti kasvaneet kasvit ja kasvien osat sekä sienet, joita käytetään kotitalouksissa ruokana (ks. Suomalainen villiruoka, 2014). Tarkastelun ulkopuolelle jätetään siis kaikki metsästettävät ja kalastettavat eläimet. Esimerkiksi puistoalueilla kasvaa paljon myös ”ei-luonnollista kasvillisuutta”, joita voidaan syödä, joten niitä ei tarkastelunäkökulman laajentamiseksi ole rajattu pois tämän tutkielman kontekstista. Niiden voidaan ajatella kuuluvan villiruokaan niiden keräilijän oman tietoisien viljelyn puuttumisen vuoksi (Söukand & Kalle, 2016, ss. 5–6).

Kerättävän villiruoa:n käyttäminen on yleisempää kehitysmaissa, joissa sitä pidetään keskeisevä tulonlähteenä ja ravintolisänä. Chukwuonen ja Okeken (2012) mukaan kerättävä villiruoka esiintyy etiopiolaisissa kotitalouksissa keskimäärin joka toisella aterialla. (Chukwuone & Okeke, 2012, s.1). Kehitysmaissa metsästä saatavat tulot voivat olla keräämällä villiruokaa sekä muita metsän tuotteita merkittävämpiä (esim. luonnonkumi), kuin puusta saatavat tulot, sillä metsät ovat paikotellen tuhoutuneita (ks. Mujawamariya & Karimow, 2014; Kar & Jacobson, 2012). Villiruoa:n käyttö kokonaisuudessaan ruokana ja lääkkeenä nähdään kuitenkin yhä tänä päivänä sidonnaisena alueen sosioekonomiseen tilaan. Ruotsalaisessa kulttuurissa villiruoa:n kerääminen nähdään epäsäännöllisenä harrastuksena, kun taas taloudellisesti vähävaraisemmillä alueilla Ukrainassa ja Venäjällä villiruoa:lla on tärkeä asema kotitalouksien tulonlähteenä ja osana ruoka- sekä lääketaloutta. (Stryamets, Elbakidze, Ceuterick, Angelstam & Axelsson, 2015.)

Suomalaisten ulkoilua ja siihen liittyviä harrastuksia tutkittiin valtakunnan tasolla viimeksi vuonna 2010 Metlan toimeksiantona. Luonnonantimien keräilyn todettiin lisääntyneen vuodesta 2000 ja etenkin nuorten ja ikääntyneiden keskuudessa sienestyksen ja marjastuksen todettiin kasvattaneen osuuttaan (Kuvio 1). Myös villivihannesten keräily on kasvattanut suosiotaan (Sievänen & Neuvonen, 2010, s. 42.)



Kuvio 4. Metsien virkistyskäyttöön osallistuminen (Sievänen & Neuvonen, 2010, s. 42).

Vaikka vuodesta 2000 vuoteen 2010 nuorten osuus marjastajista ja sienestäjistä kasvoi (Kuvio 4), niin edelleen ahkerampia harrastajia olivat 65–74-vuotiaat (Sievänen & Neuvonen, 2010, s.43). Aineisto on kerätty koko Suomesta, joten lukuja voidaan vai skaalata ja arvioida pääkaupunkiseudulle sopiviksi.

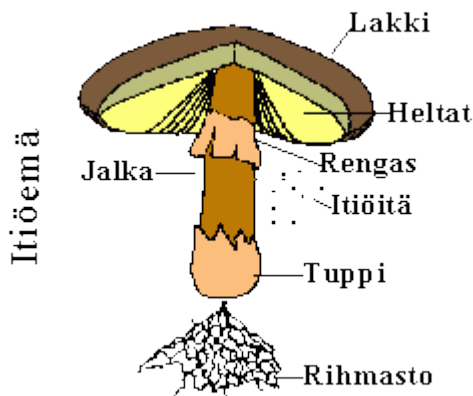
3.1.1 Sienet

Sienten ruokakäyttö ovat herättäneet historian kuluessa voimakkaita tunteita puolesta ja vastaan. Sienillä herkuteltiin yleisesti jo muinaisten Kiinan ja Japanin alueilla sekä antiikin Roomassa. (Järvinen, 1984, s. 14.) Sienet ovat edelleen esimerkiksi Kiinassa osa päivittäistä ruokavaliota ja niiden terveysvaikutuksia on tutkittu Aasiassa runsaasti. Itä-Suomessa on perinteisesti ollut sientenkäyttökulttuuria, mutta Länsi- ja Pohjois-Suomeen sienten käyttö on levinnyt vasta siirtokarjalaisten ja kirjaviisauden myötä. (Härkönen, 2013, ss. 343–344.) Pääkaupunkiseudun voidaan ajatella olevan erilaisten kulttuurien sulatusuuni, jolloin sinne on vuosikymmenten kuluessa muuttanut asukkaita erilaisilta sieniperinnealueilta.

Sienet muodostavat yhden eliökunnan kuudesta kunnasta ja ovat biologisesti lähempänä eläimiä, kuin kasveja (Reece et al., 2011, s. 59). Sienten soluseinän keskeisin rakennusaine on kitiini-proteiini, mikä on syy niiden luokitteluun omaan

kuntaansa (Timonen, 2013, s. 62). Sienet hankkivat tarvitsemansa energian toisenvaraisesti, eli ne eivät pysty itse tuottamaan omaa ravintoaan ja niiden keskeisin ravinnonhankintakeino on kuolleen tai elävän organismin hajottaminen. (Reece et al., 2011, s. 682–683.) Sienet ovatkin hyvin keskeinen tekijä metsän ekosysteemissä, sillä ilman niitä metsiä ei olisi olemassa nykyisessä muodossaan (Salo, Niemelä & Salo, 2006, s. 13).

Keräilyn kannalta keskeisessä asemassa on sienten tunnistaminen lajitasolla. Biologisesti sienten joukko on valtava ja niitä arvellaankin olevan maapallolla ainakin miljoona eri lajia. Sienten koko vaihtelee mikroskooppisen pienistä hiivasienistä aina isoimpiin makrosieniin. Suomessa tavattavia lajeja on noin 5000 ja lajien tunnistustyö on merkittävää myös uhanalaisuusluokituksien kannalta. (von Bonsdorff, 2013.) Sienten keräily ei kuitenkaan vaikuta sienten uhanalaisuuteen, sillä sienten keskeisin osa, sienirihmasto, sijaitsee maan alla, eikä maanpäällisen itiöemän (ks. Kuvio 1) poimiminen vaikuta siihen (Salo, Niemelä, Salo, 2006, s. 10).



Kuvio 5. Makrosienen rakenne (Mitä sienet ovat, 2017).

Sienten tunnistamisen avuksi kokosin kandidaatin tutkielmassani kirjallisuudesta taulukon sienten yleisimmistä tunnistukseen vaikuttavista tekijöistä (Liite 1). Merkittäviä lajinmääritykseen vaikuttavia tekijöitä ovat sienen kasvupaikka ja -aika, maku, haju sekä lakin, heltan, jalan ja itiölävan rakenne (Veräjänkorva & Lindholm, 2013, ss. 14–21).

Ruokasienten tunnistaminen myrkyllisten joukosta on tärkeää, sillä osa lajeista aiheuttaa vakavia myrkytyksiä (Toivonen, 2009). Tunnistamista helpottavat erilaiset mobiilisovellukset ja lukuisat sieniooppaat. Kirjojen kohdalla on hyvä kiinnittää huomiota teoksen julkaisuvuoteen, sillä sienitiede on kehittynyt viimeisien vuosikymmenien aikana. Esimerkiksi Rautavaaran (1947, s. 210) mukaan seitikit ovat myrkyttömiä, kun taas nykyään tiedetään, että suippumyrkkyseitikki on yksi myrkyllisimmistä sienistämme (Toivonen, 2009, s. 36). Sikurirousku on 2010-luvun suosittu uusi tulokas, jonka tunnistaa voimakkaan mausteisesta ja miellyttävästä tuoksusta. Vanhemmissa sienikirjoissa sitä ei välttämättä edes mainita (Turunen & Soininen, 2017, s. 98.) Seuraavaan taulukkoon (Taulukko 2) olen koonnut suositeltavien ruokasienten (Evira) vuosittaisen kierron näennäisen esiintymisen.

Taulukko 2. Suositeltavien ruokasienten vuosittainen esiintyminen (Koottu Suositeltavat ruokasienet, 2017; Veräjänkorva & Lindholm, 2013, ss. 8–11 mukaan.)

Vuodenaika	Sienet
Huhti–toukokuu	korvasieni, huhtasieni
Kesäkuun loppupuoli	keltavahvero, punikkitatit,
Heinäkuu alkupuoli	vaaleaorakas, haaparousku, herkkutatit
Heinäkuun loppupuoli	voitatti, kangas- iso-, kelta-, ja viinihapero, kangarousku,
Elokuu	kangastatti, lampaankääpä, mustatorvisieni
Syys–Lokakuu	mustavahakas, tuoksuvalmuska, suppilovahvero

Sienten vuosittaiseen esiintymiseen ja sadon vaihteluun vaikuttavat voimakkaasti lämpötila ja sateet. Alkukesästä sieniä kannattaa etsiä lehtipuuvaltaisista ja loppukesästä/syksystä taas havupuuvaltaisista metsistä. Suositeltavien ruokasienten (Taulukko 2) esiintymisaajat eivät ole tarkalleen voimassa olevia ja etenkin niiden satokausi saattaa jatkua pitkäänkin optimin jälkeen. Esimerkiksi suppilovahveroita saattaa löytyä vielä joulukuussa (Veräjänkorva & Lindholm, 2013, ss. 8–11.) Etenkin pääkaupunkiseudulla sienten esiintymiseen vaikuttaa voimakkaasti sää. Kaupungin keskusta-alueilla lämpötila ja kosteus saattavat olla korkeampia, kuin ympäröivillä haja-asutusalueilla. Kaupunkialueilla teiden varsilla kasvaviin

sieniin kertyy helposti liikenteestä peräisin olevia vierasaineita, kuten kadmiumia, elohopeaa ja lyijyä. Sieniä voidaan kuitenkin kerätä asutuskeskuksista muualta, kuin teiden varsilta, jos niitä ei käytä runsaasti ravinnoksi. (Järvinen, 2003, ss. 1–5.)

Sienten arvostus takavuosista on noussut etenkin niiden saaman mediahuomion sekä ulkomaisen arvostuksen ansiosta. Herkkutatti on Suomen taloudellisesti merkittävin kauppasieni, jota viedään paljon etenkin Italiaan. Viime vuosina Suomesta on viety Japaniin siellä todella arvokasta sientä, tuoksuvalmuskaa, eli matsutakea. (Härkönen, 2013, s. 345.)

3.1.2 Villivihannekset

Villivihannesten keräily ja käyttö on lisääntynyt huomattavasti 1980-luvulta alkaen, mutta on silti vähäisempää, kuin sienestys tai marjastus (Salo & Turtiainen, 2015, s. 182). Luonnonkasvien käyttöä vihanneksina ja yrteinä kutsutaan villivihanneksien hyödyntämiseksi. Syötäviä luonnonkasveja kutsutaan myös *hortaksi*, jolloin niiden keräämisestä ja syömisestä voidaan käyttää nimitystä *hortoilu*. (Turunen & Soininen, 2016, s. 113.) Välimeren maissa ja Keski-Euroopassa villivihannesten käyttö on perinteisesti yleisempää ja ne ovat enemmän osana arkipäivää, kuin Suomessa (Piippo, 2016, s. 10). Suomessa esimerkiksi 1940-luvulla pula-aikana käytettiin yleisesti voikukan juurta kahvin korvikkeena, jonka jälkeen villivihannesten hyödyntämistä on korvikeleiman vuoksi haluttu välttää (Tallberg, 2015, s. 17). Hortoilun suosio on kuitenkin kasvanut viime vuosina runsaasti ja niiden keräilyyn kannustetaan mediassa, sosiaalisessa mediassa sekä erilaisten kurssien muodossa. (Turunen & Soininen, 2017, ss. 96, 113.) Kansanperinteessä villiyrtejä on käytetty yleisesti luontaislääkkeenä ja yhä tänä päivänä useiden lääkkeiden ainesosat ovat peräisin kasvillisuudesta (Ikonen, 2014, s. 5). Tässä tutkielmassa villivihannesten keräily ja käyttö on rajattu nimenomaan käsittelemään ruoaksi hyödynnettäviä villivihanneksia.

Villivihanneksia hyödynnettäessä on tärkeää kiinnittää huomiota lajintunnistukseen, sillä suomalaisten kasvien joukossa kasvaa vaarallisia ja myrkyllisiäkin la-

jeja. Myrkyllisiä kasveja tavataan luonnossa useammin, kuin myrkkysieniä. (Turunen & Soininen, 2017, s. 115.) Saattaakin olla harhaanjohtavaa ajatella, että luonnosta kerättävät kasvit ovat turvallisia. Kasveihin on saattanut kertyä ulkoapäin esimerkiksi saasteita tai vierasaineita tai kasvi saattaa luonnostaan sisältää ihmiselle vaarallisia aineita, kuten alkaloideja tai syanoglykosideja. (Viljakainen, 2013.) Kaikista myrkyllisimmät kasvimme kuuluvat sarjakukkaiskasvien heimoon ja niitä ovat muun muassa myrkkukatko, hukanputki ja myrkkukeiso (Tallberg, 2015, s. 24).

Kaupalliseen käyttöön Eviralla on tarkat säädökset. Sellaisille tuotteille, joilla ei ole ollut merkittävää kaupallista elintarvikekäyttöhistoriaa, täytyy hakea uuselin-tarvikelupaa. Tällöin esimerkiksi perinnekäyttö ei riitä turvallisuussäädösten täyt-tämiseksi, jolloin villivihannesten kaupallisen käytön ja yleisen tietoisuuden lisää-minen keräilyharrastajien joukossa saattaa olla haastavaa. (Mauno, 2017; Vilja-kainen, 2013.)

Villivihannesten tunnistaminen ja ruokakäyttö vaativat kerättävistä villiruoista eni-ten opettelua (Turunen & Soininen, 2017, s. 113). Merkittävää löytämisen kan-nalta on huomata, että villivihannesten keräilijä ei aina suuntaa metsään. Villivi-hanneksia löytää parhaiten aukeilta ihmisten muovaamilta alueilta, jolloin pää-kaupunkiseutu tarjoaa niiden löytämiseen otollisia paikkoja. Kaupungissa etenkin pihojen ja joutomaiden reuna-alueet ovat hyviä paikkoja löytää villivihanneksia. Villivihanneksia ei kannata kuitenkaan kerätä teiden tai teollisuusalueiden välittö-mästä läheisyydestä eikä myrkytetyiltä alueilta. (Turunen & Soininen, 2017, s.114; Tallberg, 2015, ss. 20–21.)

Villivihannesten jaottelu voidaan aloittaa ruoho- ja puuvartisista kasveista. Lisäksi villivihanneksia voidaan lajitella sen mukaan, että käytetäänkö niitä yrteinä vai vihannesten tapaan. Mausteen tapaan käytettävä yrtti on esimerkiksi voimakkaan makuinen siankärsämä. Vihanneksia voidaan hyödyntää esimerkiksi pinaatin tai salaatin tapaan. Tällaisia helposti tunnistettavia villivihanneksia ovat esimerkiksi poimulehti, nokkonen sekä vuohenputki. Perinteiseen tapaan villivihanneksia voi-daan käyttää myös yrttiteen raaka-aineina. (Turunen & Soininen, 2017, s. 114.)

Lisäksi kasvien kukkia voidaan käyttää näyttävinä koristeina esimerkiksi jälkiruokien päällä. Syötäviä kukkia ovat muun muassa apiloiden, keto-orvokin, maitohorsman, omenapuun, ruusun sekä voikukan kukat. (Piippo, 2016, s. 36.) Liitteeksi (Liite 2) on koottu yleisimmin käytettyjen villivihannesten vuosittainen kierto.

Villivihannesten kasvukausi on vuodenajasta, säästä sekä kasvupaikan sijainnista riippuvainen (Liite 2). Liitteeseen merkatut kasvuajat ovat vuosittaisia arvioita kasvuajasta Etelä-Suomessa (Piippo, 2016, s. 17). Sieniin ja marjoihin verrattuna villivihannesten kasvukausi on kuitenkin pääsääntöisesti lyhyt ja loppukevääseen sekä alkukesään painottuva. Loppukesää kohden osa villivihanneksista muuttuu puumaisiksi. Läpi kesän villivihanneksia on kuitenkin mahdollista löytää eri muodoissa. Villivihanneksia on suositeltavaa kerätä tuoreeltaan, mutta niitä on mahdollista myös säilöä läpi vuoden käyttöön. Suurimmalle osalle villivihanneksista suositeltavin säilömistapa on kuivatus, mutta muita tapoja säilöä ovat muun muassa uutto, fermentointi, ryöppäys ja pakastus, jotka eivät kuitenkaan sovi kaikille lajeille. (Tallberg, 2015, s. 29; Piippo, 2016, ss. 19–23.)

Villivihannekset sisältävät enemmän erilaisia vitamiineja ja kivennäisaineita, kuin viljellyt kasvit, joiden kuluttamiseen olemme tottuneet. Villivihannesten käyttö monipuolistaa ruokavaliota ja niiden maut ovat aromikkaammat ja voimakkaammat, kuin viljellyillä kasveilla. (Piippo, 2016, s. 11.) Villivihannesten käyttö runsain määrin ei kuitenkaan ole täysin ongelmaton. Villivihannesten käytön nopea aloittaminen sekä suuren määrän syöminen kerralla saattaa aiheuttaa muun muassa vatsavaivoja. Lisäksi kaikkien villivihannesten käytön terveysvaikutuksia runsaissa määrin ei ole tutkittu verrattuna viljeltyihin vihanneksiin. (Niemi & Kinunen, 2016.)

3.1.3 Marjat

Suomessa on syöty marjoja jo tuhansia vuosia, mutta niiden kulutus on lisääntynyt runsaasti sodan jälkeen säilöntäkeinojen kehittyessä. Mustikka on noussut suosituimmaksi marjaksi ohi puolukan. (Vaara, 2015, s. 139.) Marjojen arvioituja

vuosittaisia kypsymissaikoja on koottu liitteeksi (LIITE 3). Suomessa kasvaa yhteensä 37 syötävää luonnonvaraista marjakasvia (Piippo, 2005, s. 19). Toisin, kuin villivihannesten, marjojen pääasiallinen kasvupaikka on metsä kuivasta kanakaasta aina kosteisiin lehtoihin ja soihin (Salo, 2015, s. 121). Pääkaupunkiseudulla marjoja saattaa joutua etsimään, mutta niitä löytää etenkin laajoilta metsäalueilta, kuten Helsingin ja Espoon keskuspuistosta

Marjojen tieteellinen määrittely ja puhekielen määrittely saattavat joskus mennä keskenään sekaisin. Kaikki marjat kuuluvat kasvitieteellisessä määrittelyssä hedelmiin ja hedelmät voidaan jakaa kuiviin ja meheviin hedelmiin, marjojen kuulussa jälkimmäiseen. Marjoja voidaan tämän jälkeen lajitella vielä siementen määrän ja koon mukaan. Varsinaisia marjoja ovat luonnonvaraisista marjoista muun muassa puolukka, mustikka, karpalo ja luumarjoja taas tyrni ja variksenmarja. Luumarjassa on vain yksi siemen ja kerrannaisluumarjat koostuvat useista erillisistä luumarjoista. Kerrannaisluumarjoja ovat lakka, vadelma ja mesimarja. (Piippo, 2010, ss. 9–10.) Marjat ovat ravintoainepitoisuuksiltaan erittäin rikkaita ja niiden syömiseen kannustetaan etenkin niiden sisältämien polyfenolien ja kiivennäisaineiden vuoksi (Törrönen, 2015, s. 131).

3.2 Globaaleista ruokaketjuista ruoka-aktivismiin ja vaihtoehtoi- siin ruokajärjestelmiin

Kun ruokaa haetaan itse suoraan luonnosta, muodostaa keräilijä silloin itse kokonaisen elintarvikejärjestelmän. Tehokas globaali ruoantuotanto on välttämättömyyksiä maailman ihmisten ruokatarpeiden tyydyttämiseksi, mutta se asettaa ympäristön kovan paineen alle (Risku-Norja & Mononen, 2012, s.176). Ruokaa tuotetaan ja kuljetetaan globaalisti, mikä on hämärtänyt ihmisten kuvaa siitä, mistä ruoka tulee (Mononen, 2006, s. 30). Viime vuosikymmeninä luonnonsuojeluun ja ruokaketjujen ympäristökuormittavuuteen on herätty globaalisti, jonka takia erilaiset vaihtoehtoiset ruokaketjut ovat lisääntyneet etenkin urbaaneilla seuduilla (Zoll et al., 2017, s. 101; Forssell & Lankoski, 2014, s. 63). Ne ovat muodostuneet vastauksena huoleen ruokaketjujen karkaamisesta yhä kauemmas kuluttajasta muodostaen ympäristöä kuormittavia tekijöitä. Monimutkaisia ruokaketjuja ja perinteistä teollista ruoantuotantoa vastaan ovat muodostuneet esimerkiksi erilaiset

ruokapiirit, lähi- ja luomuruoka, ”slow-food” sekä Reilun kaupan tuotteet. (Beckham, 2014, s. 108.)

Vaihtoehtoisia ruokaketjuja on kuitenkin kritisoitu niiden mustavalkoisuudesta ja harhaanjohtavista lupauksista: esimerkiksi paikallisen ruoan ei tarvitse olla luomua ja luomun ei tarvitse olla paikallista (Jokinen & Puupponen, 2006, s. 117; Forssell & Lankoski, 2014, s. 63). Kaiken kaikkiaan ruoka nähdään kannanottona kestävyteen, suomalaiseen ruokatuotantoon ja kansalliseen identiteettiin (Janhonen, Mäkelä & Palojoki, 2015, s. 107). Villiruoan ottaminen osaksi ruokavaliota on myös sesongin mukaan syömistä, mikä on yksi mahdollisuus vaikuttaa oman ruokavalionsa ympäristökuormaan (ks. Saarinen, Kurppa, Nissinen & Mäkelä, 2011, s. 53).

Vallalla on yhä enemmän vihreän kulutuksen eetos, joka näkyy Suomessa myös yhteiskunnallisella tasolla (Kakriainen, Mononen & Silvasti, 2006, s. 131; Antikainen, Lähtinen, Leppänen & Furman, 2013). Globaalilla tasolla ruoantuotanto kuluttaa viidenneksen kaikista luonnonvaroista ja päästöjä syntyy etenkin maataloudesta ja eläinten tuotannosta (Katajajuuri, Usva & Pulkkinen, 2016). Tulevaisuuden skenaarioissa jo 20 vuoden kuluttua olemme tilanteessa, jossa ihmisten on yhä enemmän globaalien ilmasto-ongelmien vuoksi muutettava ruokavaliotaan. Tällöin katseemme saattavat kiinnittyä yhä enemmän menneisiin aikoihin, jolloin on turvauduttu vähempään ja hyvän korvikkeisiin. (Kirveennummi, Saari-
maa & Mäkelä, 2008, s. 38.)

Ympäristönäkökulman huomioiminen on mahdollista jokapäiväisessä kulutuksessa (Kakriainen, Mononen & Silvasti, 2006, s. 131). Liha on luonnonvaroja runsaasti kuluttava ruoka, mutta toisaalta kuin kasviproteiinin kulutuksen lisääntymisen antaisi ymmärtää, lihan kulutus ei ole kääntynyt laskuun ja on viime vuosina jopa lisääntynyt. Naudan ja broilerin kulutus ovat lisääntyneet, kun taas sian lihan kulutus on kääntynyt laskuun (Kortesmaa, 2018.) Viime aikaisissa syömisen trendeissä näkyy terveellisen ja kestävä elämäntavan suosiminen, johon myös lisääntynyt kiinnostus villiruokaa kohtaan sopii. Suomalaisten asenteet villiruokaa kohtaan ovat positiiviset ja sen merkitys on kasvanut viime vuosina muun muassa

sen ilmestyttyä ravintoloiden listoille. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämistä-
tiö Elo on nimennyt myös erityisiä villiruokalähettejä lisäämään kestävän gastro-
nomian näkymistä ja tietämystä ravintoloissa. (Villiinny kevästä- villiyrttiviikko
venyy kuukaudeksi, 2017.)

Ruokaa valmistettaessa voidaan ajatella, että ruoanvalmistaja muuttaa luontoa
kulttuuriksi. Ympäröivä luonto tarjoaa meille vuodenaikasta riippuen syötävää ruo-
kaa, mutta kulttuurin määrittelemisellä keinoin valitsemme syötäväksi kelpaavat
raaka-aineet. (Mäkelä, 2003, s. 36.) Suomalaisessa kulttuurissa esimerkiksi koe-
taan ravut herkkuna, mutta on vieroksuttu hyönteisruokaa, vaikka ne ovat biolo-
gisesti hyvin lähellä toisiaan (Sutton & Anderson, 2014, s. 13).

Kuluttajien arjessa ympäristövastuullisuus ei kuitenkaan ole ainoa tekijä, joka oh-
jaa ruoanvalintaa. Ruoan hinta ja kuluttajan sosioekonominen asema ovat yhdis-
tettävissä valittuun ruokaan. Alempi sosioekonominen asema ennustaa vähäi-
sempää proteiinin, tuoreiden hedelmien sekä vihannesten saantia ja ylempi
asema vähäisempää punaisen lihan ja kovan rasvan kulutusta. (Kittler & Sucher,
2008, s. 15.) Toisaalta myös terveellisyys on yhä kasvavampi ruokatrendi. Naiset
syövät yhä keskimäärin terveellisemmin, kuin miehet. Ainoastaan sokerin kulu-
tuksessa miehet jäävät naisten kulutuksen alapuolelle ja sosioekonomisen ase-
man lisäksi sukupuoli nähdäänkin vaikuttavana tekijänä ravitsemussuosittelun,
ja sitä myötä terveellisen ruokavalion, noudattamisessa. (Raulio et al., 2016.)
Näiden tekijöiden lisäksi on vallalla eettisen kuluttamisen eetos, joka ohjaa kulut-
tajia pohtimaan yhä enemmän valintojaan globaalisti muiden ihmisten ja eläinten
hyvinvoinnin kannalta. Toisaalta ruoalla voidaan vatsan täyttymisen lisäksi vies-
tittää ryhmään kuuluvuutta ja tietynlaista elämäntyyliä. Esimerkiksi kasvissyönteitä
voidaan pitää hyveellisyyden ja puhtauden merkinä verrattuna lihaa sisältävään
ruokavalioon. (Massa, Lillunen & Karisto, 2006, s. 169.)

Suomen lähihistoria maatalousyhteiskuntana näkyy myös tämän päivän kulutus-
tottumuksissa. Perinteiden mukaisesta kulutuksesta puhutaan silloin, kun halu-
taan mallintaa niitä tapoja, jotka ovat olleet keskeisiä maailmassa, jossa riippu-
vuus luonnonoloista oli keskeisempää, kuin nykyään (Ilmonen, 2007, s. 183). Tä-
hän sopii myös termi *käsityöläiskuluttajuus*, joka korostaa itse tekemistä alusta

loppuun. Tällöin voidaan uusintaa niitä perinteitä ruoantuottamisessa, jotka kertovat sukupolvien ketjuun liittymisestä (ks. Autio, Collins, Wahlen & Anttila, 2013, s. 567.)

3.3 Suomalainen ruokakulttuuri osana arkea

Pääkaupunkiseutu voidaan nähdä ruokakulttuurien sulatusuunina ja suunnan näyttäjänä: se antaa osviittaa koko maan syömisestä, mutta toisaalta hylkää ja löytää samoja perinteitä uudelleen ja uudelleen. Suomalainen ruokakulttuuri on saanut aikojen saatossa vaikutteita sekä idästä että lännestä, mutta ei voida sanoa, että olisi olemassa yhtä *suomalaista ruokakulttuuria* (Mäkelä, 2003, ss. 68–70.) Luonnontuotteiden käyttö on osa suomalaisen ruoan historiaa ja niiden käyttö on korostunut etenkin pula-aikoina. Pahimmat ruokahuollon kriisit olivat 1600- ja 1800-lukujen katovuodet sekä ensimmäisen ja toisen maailmansodan aikaiset säännöstelyn ajat, jolloin elintarvikkeita oli ”kortilla” (Rautavirta, 2010, ss. 11–12). Elintarvikkeita jatkettiin luonnosta saatavilla korvikkeilla, joiden energia-pitoisuus oli kyseenalaista. Tällaisia korvikkeita olivat esimerkiksi jäkälät sekä pettu. Lisäksi väestöä valistettiin omavaraisuuteen ja kehoitettiin lisäämään luonnontuotteiden keräilyä (emt., s.121; Moisio, Mäkinen, Tuominen & Vauras, 2008, s. 6.)

Arjen määritelmä on moninainen ja jokainen meistä tuottaa omaa arkeaan päivittäisissä rutiineissaan. Käsitteenä arki on kuitenkin enemmän, kuin pelkkien rutiinien summa, sillä arjeksi voidaan määritellä myös juhlat sekä kaikki kodin ulkopuolella tapahtuva toiminta, kuten työssäkäynti ja opiskelu. Keskeistä on myös ajatella, että onnistuva arjen hallinta edellyttää yhteistoimintaa omien taitojen lisäksi. (Tuomi-Gröhn, 2009, s. 147.) Villiruoan keräily harrastuksena ja sen vaatimat jatkotoimenpiteet, kuten säilöntä ja ruoanvalmistus, ovat osa harrastajan vuosittaista arkea. Siten harrastus voidaan nähdä paitsi osana arkea, myös arjen muovaajana ja muodostajana.

Viime vuosikymmenten aikana einesten ja puolivalmisteiden käytön määrä on lisääntynyt, sillä ihmiset arvostavat ruokatalouden hoidossa etenkin vaivatto-

muutta sekä nopeutta (Aalto & Peltoniemi, 2014). 1980-luvun lopulta alkaen ruoanvalmistukseen käytettävä aika on vähentynyt (Ajankäyttötutkimus, 2009). Ruoan kuluttajat ovat yhä enemmän tietoisia muun muassa ruoan ympäristövaikutuksista, mutta lisääntyvä puolivalmisteiden ja einesten käyttö vieraannuttaa ruoanvalmistajaa yhä enemmän ruoan valmistusprosesseista sekä raaka-aineiden käsittelystä. Tämä taas toisaalta aiheuttaa vieraantumista luonnosta sekä lopulta heikentää ruokakulttuurin tuntemusta. (Torkkeli, 2009, s. 137.) Puhtaiden kerättävien raaka-aineiden käyttö antaa myös pääkaupunkiseudulla mahdollisuuden käyttää raaka-aineita, joiden valmistusprosessin muodostaa ruoanvalmistaja itse.

Toisaalta, vaikka kuluttajien tiedot ja taidot raaka-aineista ja ruoasta ovat vähentyneet ja yksinkertaistuneet, perinteisten ja pitkäaikaisten ruoanvalmistusprosessien harjoittaminen on muuttunut harrastukseksi ja ruokaharrastajien määrä on kasvanut etenkin miesten keskuudessa. (Torkkeli, 2009, s. 136.) Toisaalta myös tuoreiden kasvien kulutus on Kuluttajatutkimuskeskuksen vuonna 2014 julkaiseman raportin mukaan noussut vuosien 2006–2012 välillä lähes 19 kilogrammalla vuodessa kuluttajaa kohden. Voimakkaampien nousijoiden joukossa ovat muun muassa sienet sekä marjat. Tarkastelun kohteena olivat sekä ostetut kasvikset että itse kerätyt sienet ja marjat. (Aalto & Peltoniemi, 2014, ss. 20–21.)

4 Tutkimustehtävä ja tutkimuskysymykset

Tämän pro gradu -tutkielman tutkimustehtävänä on kuvailla pääkaupunkiseudulla tapahtuvaa villiruoan keräilyä kotitalouden toiminnan kontekstissa. Villiruoan keräily nähdään harrastuksena, jota ohjaa kotitalouden toimijan ja urbaanin luonnon vuorovaikutus. Tutkimustehtävään haetaan vastausta kahden tutkimuskysymyksen avulla:

1. Millä tavoin kulttuuriekologisen teorian mukaiset resurssit näkyvät urbaanissa villiruoan keräilyssä?
2. Millaisia merkityksiä urbaani villiruoan keräilijä antaa harrastukselleen?

Ensimmäisen tutkimuskysymyksen tarkoitus on selvittää, miten villiruoan keräilijä hyödyntää urbaanissa keräilyssä kulttuuriekologiseen teoriaan pohjautuvia kulttuuriekologisia resursseja. Kotitalouden toimijan ja urbaanin luonnon välillä vallitsee vuorovaikutus, jossa kotitalouden toimija ottaa kulttuuriekologisten resurssien avulla haltuunsa kerättävää villiruokaa ja hyödyntää niitä kotitaloudessaan. Kulttuuriekologisia resursseja ovat talous, luonto, tekniikka, sosiaaliset ulottuvuudet sekä perinteet.

Toisen tutkimuskysymyksen tarkoitus on tarkastella villiruoan keräilyharrastusta kotitalouden toimintana harrastajan toiminnalleen antamien merkityksien näkökulmasta. Kotitalouden toiminnassa kyse on aineellisen ja inhimillisen vuorovaikutuksen yhteisvaikutuksesta. Toiminta voidaan nähdä päämäärälähtöisenä tai itse toiminta voi olla toiminnan tarkoituksena.

5 Tutkimuksen toteutus

Tässä kappaleessa tarkastellaan tutkielman metodologisten valintojen sijoittamista tieteen kenttään sekä konkreettista toteutusta aineistonkeruusta aineiston analyysiin. Tutkimuskysymyksiin etsittiin vastauksia laadullisen tutkimuksen menetelmin ryhmähaastatteluiden avulla.

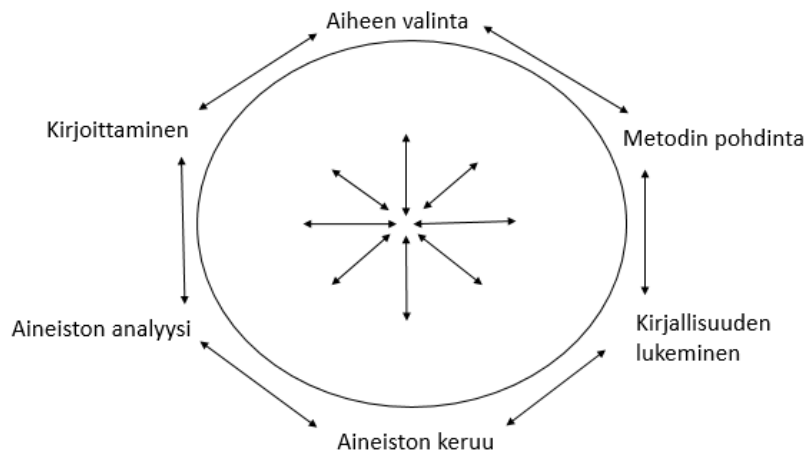
5.1 Laadullinen tutkimus tieteen kentässä

Tutkimusten jaottelussa tieteenfilosofia on keskeisessä asemassa ja filosofia on perinteisesti perehtynyt esimerkiksi tiedon ehtojen määrittämiseen. Tämän tutkielman kannalta tieteenfilosofinen lähestymistapa oli kasvatustieteenfilosofiasta nouseva kokemusperäinen, eli empiirinen. Empiirisessä lähestymistavassa aineistona on todellisen kokemusmaailman tapahtumat, mutta teoreettiskäsitteellistä lähestymistapaa ei kuitenkaan suljettu pois. Teoreettinen lähestymistapa nähtiin tässä tutkielmassa ensisijaisen apuvälineenä, jonka avulla tutkittavaa keräilyharrastusta sanoitettiin. (Puolimatka, 1995, ss. 10–11.) Teoreettisena lähestymistapana toimivat viitekehys ja kulttuuriekologinen teoria. Ilman niitä todellisesta elämästä nousevan ilmiön tutkiminen olisi ollut mahdotonta.

Laadullisen tutkimusmenetelmän avulla etsittiin tietoa pääkaupunkiseudulla tapahtuvasta villiruuan keräilyharrastuksesta. Tiedonhankintatapoja on useita, mutta tavoitteena oli tuottaa tietoa, joka täyttää tieteellisen tarkastelun kriteerit pro gradu -tutkielman vaatimalla tasolla. Tiedonhankinnassa tärkeää oli objektiivisten menetelmien käyttö ja näiden menetelmien oli minimoitava erehdysten mahdollisuus. (Metsämuuronen, 2005, s. 25.) Tämän kotitaloustieteellisen tutkimuksen viitekehys oli ihmistieteellinen, mutta ihmistieteellisen tutkimuksen kahvijako kvalitatiiviseen ja kvantitatiiviseen tutkimukseen on usein liian jyrkkä. Tutkimuksen tekemisen peruslähtökohdat voidaan kuitenkin jakaa luonnontieteelliseen koeasetelmaan sekä arvoituksen ratkaisemiseen. (Alasuutari, 2007, s. 32.) Tämän tutkielman lähtökohtana oli ihmisten arkipäiväisen toiminnan kuvailu, joka nähtiin tutkijan näkökulmasta arvoituksena, jota lähdettiin ratkaisemaan.

Laadullinen tutkimusote nähdään kuvailevana tutkimuksena, jonka vuoksi tämän tutkielman tuloksia ei voitu yleistää koko perusjoukkoa koskevaksi (Punch, 2005, s. 144). Tällöin myöskään tutkimusprosessiin ei kuulunut hypoteesin muodostaminen (Eskola & Suoranta, 2005, s. 19). Laadullisen tutkimusotteen valitseminen tähän tutkielmaan perustui sen luonteeseen tuottaa tietoa yksityiskohtaisesti erilaisista rakenteista ja toiminnasta. Keskeistä on myös, että keräilyharrastusta ei voitu tutkia järjestettynä kokeena, jolloin tarkastelussa olisivat olleet myös syysseuraussuhteet. (Metsämuuronen, 2005, s. 203.) Kotitaloustieteellisen toiminnan tutkiminen vaati ilmiön holistista tarkastelua (ks. luku x), jolloin laadullisen tutkimusotteen avulla saatiin tietoa villiruoan keräilyn kokonaismerkityksestä sen harrastajalle (ks. Punch, 2005, s. 144).

Tutkielman vaiheet muodostivat kehämäisen rakenteen (Kuvio 6), jolloin sen eri vaiheista voitiin vielä palata aiempiin ja niitä voitiin muotoilla tutkimusprosessin aikana. Tutkimusprosessin luonteeseen kuului myös mahdollisuus palata harkitsemaan jo tehtyjä valintoja. (Blaxter, Hughes & Tight, 2010, ss. 9–10.)



Kuvio 6. Laadullisen tutkimuksen kehämäinen rakenne (Blaxter, Hughes & Tight, 2010, s. 9).

Tutkimuksen tekemiseen kuuluu oleellisesti otanta, joka tarkoittaa laadullisessa tutkimuksessa pienen joukon rajaamista koko perusjoukosta. Otantatapa on perusteltava ja kuvailtava, jolloin toteutuu myös tutkimuksen toistettavuus. Tällöin on huolehdittava huolellisesta tutkimusjoukon kuvailusta. Tämän tutkielman otantamenetelmiä olivat satunnaismenetelmä sekä lumipallo-otanta. Satunnaisotannalla tarkoitetaan satunnaisten jäsenten valitsemista koko perusjoukosta ja lumipallo-otanta jäsenten haalimista kontaktien ja heidän suosittelujen avulla. (Metsämuuronen, 2005, ss. 53–55.) Laadullisessa tutkimuksessa otannan määrää (vrt. määrällinen tutkimus) tärkeämpää on kuitenkin tutkimuksen osanottajien antamien vastausten laatu. Saatujen vastausten laatua tarkasteltiin saturaation eli kylläntymisen avulla, jolloin ryhmähaastatteluissa saatujen vastausten sisältö teemoittain alkoi muistuttaa toisiaan. (Brinkmann, 2013, s. 97.) Tämä koettiin kuitenkin haasteelliseksi, sillä jokainen haastateltava toi omat merkitykset aineistoon, vaikka aineistossa aiheiden kannalta oli havaittavissa samankaltaisuutta

5.2 Ryhmähaastattelu aineistonkeruumenetelmänä

Tämä tutkielman aineisto kerättiin neljän ryhmähaastattelun avulla. Haastattelu on yksi laadullisen tutkimuksen tutkimusmenetelmistä, jolloin tutkimusaineisto koostuu ihmisten kokemuksista puheen muodossa. (Vilka, 2005, s. 100). Haastattelu mahdollistaa aidon vuorovaikutustilanteen synnyn, jolloin tutkija saa tarkan kuvauksen tutkittavan kokemusmaailmasta. On luontevaa kysyä suoraan haastateltavalta hänen harrastukseen ja arkeen liittyviä asioita. (Hirsjärvi & Hurme, 2006, s. 48.) Ryhmähaastattelu tarkoittaa kahden tai useamman ihmisen haastattelemissa yhtä aikaa. Ryhmien kanssa keskusteltiin samoista aihepiireistä eli teemoista. Tutkielman tekijä toimi ryhmähaastatteluiden vetäjänä, jolloin käytetään termiä ryhmähaastattelu vapaan keskustelun sijaan. (Valtonen, 2005, s. 223.) Ryhmäkeskustelun mahdollisuus ei kuitenkaan ollut poissuljettua, sillä haastateltavien välille muodostui helposti vuorovaikutteista keskustelua. Ryhmähaastattelun etuja olivat tilanteen luontevuus, tehokkuus sekä ryhmän jäsenten kannustava ja muistia edistävä vaikutus. Ryhmähaastattelu sopii etenkin erilaisien kulttuuristen ryhmien käytänteiden tutkimiseen, minkä takia sen käyttö oli luontevaa kulttuurista kuvailua vaativissa haastattelutilanteissa. (Hirsjärvi, 2010,

s. 211; Valtonen, 2005, s. 224.) Haastateltavia yhdisti yhteinen harrastus, joten ryhmässä asioiden unohtaminen ja väärin ymmärtäminen oli ennakoitavasti vaikeampaa (Eskola & Suoranta, 2005, s. 95).

Ryhmähaastattelujen metodiksi valittiin teemahaastattelu (puolistrukturoitu haastattelu). Haastatteluissa käsiteltiin samoja ennalta määrättyjä teemoja, mutta niiden järjestyksellä tai kysymysten tarkalla asettelulla on eroja haastatteluiden välillä. (Vilkka, 2005, s. 100; Hirsjärvi & Hurme, 2006, ss. 47–48.) Teemahaastattelu soveltuu hyvin tämän tutkielman malleja hyödyntävään luonteeseen, sillä sen käyttö edellytti huolellista perehtymistä teoreettiseen perustaan (Alastalo, 2005, s. 67). Tutkielman teoreettisen viitekehyksen pohjalta muodostettujen tutkimuskysymysten (ks. luku 4) avulla muodostettiin teemahaastattelun runko (Liite 5). Teemat pohjautuivat suoraan teoreettiseen viitekehykseen, jolloin niiden käsittely haastatteluissa vastaa esitettyihin tutkimuskysymyksiin. Teemojen ja esimerkkikysymysten muotoa ja asettelua testattiin ja korjattiin graduryhmässä järjestetyn esihaastattelun avulla.

Haastateltavien (N=10) tavoittamiseen käytin sekä lähipiiriäni että Facebookin harrastajaryhmiä. Lähipiiristäni tavoitin neljä kohderyhmään kuuluvaa haastateltavaa, joista yksi houkutteli vielä yhden tuttavansa mukaan lumipallo-otannon mukaisesti (ks. luku 5.1). Loput haastateltavista tavoitin satunnaisotannalla vapaaehtoisuuden perusteella seuraavista Facebook -ryhmistä: *Sienestys ja marjastus, Suomen sieniseura sekä Villivihannes ja yrttiryhmä*. Julkaisin näissä ryhmissä päivityksen, jonka avulla tavoittelin villiruoan keräilyä pääkaupunkiseudulla harrastavia henkilöitä (Liite 6). He osoittivat vapaaehtoisen osallistumisensa laittamalle viestiä suoraan minulle. Haastateltavien löydyttyä keräsin osallistujilta heille sopivat ajankohdat Doodle -sovelluksen avulla (Liite 7). Aikataulujen yhteensovittamisen jälkeen ilmoitin osallistujille tulevan ryhmähaastattelun ajankohdan ja tilan.

Haastatteluihin osallistuneiden ikä vaihteli 24–65-vuoden välillä. Osallistujista yksi oli mies ja loput yhdeksän naisia. Osallistujien taustat vaihtelivat eri alojen opiskelijoista ylempiin toimihenkilöihin. Harrastuksen asteen määrittäminen ei

kuulunut tämän tutkielman tavoitteisiin, mutta haastatteluiden perusteella voidaan sanoa, että osa haastateltavista oli vasta aloittanut keräilyn pääkaupunkiseudulla. Toisen ääripään muodostivat jo lapsuudesta asti intensiivisesti harrastaneet, jotka kokivat tiedon jakamisen tärkeäksi myös itse haastattelutilanteessa konkreettisten vinkkien avulla.

Ryhmähaastattelut järjestettiin vuoden 2018 tammikuun lopun ja helmikuun alun välisenä aikana Helsingin yliopiston kirjaston ryhmätyötiloissa, joihin olin tehnyt etukäteen varauksen. Ensimmäisessä kahdessa haastattelussa oli kolme osallistujaa ja loppuissa kahdessa haastattelussa oli kaksi osallistujaa kummasakin. Kaikissa paitsi kolmannessa haastattelussa oli osallistujana joku minulle tuttu henkilö. Lisäksi toisessa ja neljännessä haastattelussa oli kaksi toisilleen tuttua haastateltavaa. Ryhmän tuottama aineisto perustuu vuorovaikutukseen, joten ryhmähaastatteluiden osanottajien keskinäiset suhteet vaikuttivat haastattelun etene miseen ja tilanteen luontevuuteen. Haastatteluissa, joissa käsitellään henkilökohtaisia asioita, on etua siitä, että haastateltavat tuntevat tai ainakin tietävät toisensa (Rabiee, 2004, s. 656). Kaikissa haastatteluissa yksi osallistujista perui tulonsa ennen haastattelun alkamista. Haastatteluiden kesto vaihteli 40 minuutin ja yhden tunnin välillä.

Haastattelun alkuvaihe oli paikoitellen jännittynyt ja haastattelu saattoi aiheuttaa epävarmuuden tunteita haastateltavissa. Ryhmän vetäjän rooli oli tärkeä etenkin alun jännityksen purussa. Esittäytyminen ja aiheen esittely vähensivät alun epävarmuutta, jonka jälkeen haastattelu alkoikin soljumaan luontevasti kaikissa haastatteluissa. (Valtonen, 2005, s. 232.) Haastatteluihin pyrittiin luomaan ystävällinen sekä avoin ilmapiiri ja haastattelutilaan oli varattu juotavaa ja keksejä pitämään vireystilaa yllä tarvittaessa. Ryhmähaastattelut aloitettiin lyhyellä esittäytymiskierroksella ja aiheeseen johdattamisella. Lisäksi haastatteluiden aluksi kysyttiin lupa nauhoittamiseen ja litterointiin ja korostettiin tutkimuksen anonyymiyttä. Ryhmähaastattelun luonteen vuoksi myös korostettiin osallistujien sitoutumista anonyymiyteen. Haastattelun aluksi kerrottiin, että ainoastaan tutkija tarkastelee tutkimusaineistoa sellaisenaan, jonka jälkeen se hävitetään. Lisäksi kerrottiin, että haastattelu on vapaaehtoinen ja haastateltavilla on mahdollisuus keskeyttää haastattelu halutessaan. (ks. Kuula, 2006, s. 64.) Haastattelun kuluessa

oli ryhmän dynamiikasta riippuvaista, miten keskustelu eteni. Ryhmähaastattelussa on väistämätöntä, että ryhmäläisten välille syntyy myös haastattelijasta riippumatonta keskustelua. Näin kävi myös jokaisessa pidetyssä haastattelussa. Jossain tilanteissa ryhmässä vallitsi hiljaisuus, jolloin ryhmän vetäjä vertaili aiempia puheenvuoroja toisiinsa ja näin keskustelu jatkui luontevasti (Pietilä, 2017, s. 939). Toisaalta ryhmässä joku haastateltavista saattaa dominoida ja joku taas saattaa jäädä vähemmälle huomiolle. Näissä muutamissa tilanteissa haastattelijan tehtävänä oli pitää huolta ryhmän jäsenten puheenvuorojen tasapuolisuudesta. (Eskola & Suoranta, 2005, s. 98.)

Haastatteluiden aihe oli hyvin käytännönläheinen ja ajankohdan vuoksi harrastus oli talven ajan tauolla. Tämän takia haastatteluiden aluksi haastateltavia pyydettiin kuvailemaan tyypillinen keräilypäivä pääkaupunkiseudulla ja kertomaan siihen liittyviä erityispiirteitä. Se auttoi haastateltavia palauttamaan mieleen toimintamalleja, jotka kuuluvat harrastukseen. Kuvailu auttaa muistamaan arkisia toimintamalleja, joita saattaisi olla vaikeaa sanoittaa muuten. Tämän tyyppisiä metodeja käytetään laajemmin kulttuuritutkimuksessa. (Rubin & Rubin, 2012, s. 33.)

Seuraavaan (Taulukko 3) on koottu haastatteluiden paikat, kesto sekä osallistujat. Haastateltavien perässä olevaa koodia käytetään tulososiossa kuvatessa sitaattien lähdeä.

Taulukko 3. Ryhmähaastatteluiden kuvaus.

Ryhmähaastattelu	Paikka, kesto	Osallistujat, asuinpaikka, ikä, asema, koodi analyysissä
1	Kaisatalon ryhmätyöhuone, 1 h 2 min.	Nainen, Helsinki, 26 v, luokanopettajaopiskelija, N1 Mies, Helsinki, luonnontuotekeruu alan opiskelija, M2 Nainen, Helsinki, tieteen metodologian tohtori, N3
2	Kaisatalon ryhmätyöhuone, 41 min.	Nainen, työväenopiston tuntiopettaja, N4 Nainen, Helsinki, 24 v, kotitalousopettajaopiskelija, N5 Nainen, Helsinki, 25 v, kotitalousopettajaopiskelija, N6
3	Kaisatalon ryhmätyöhuone, 53 min.	Nainen, Vantaa, projekti-insinööri, N7 Nainen, Vantaa, 61 v, Farmasian alan johtaja, N8
4	Kaisatalon ryhmätyöhuone, 48 min.	Nainen, Helsinki, kotitalousopettajaopiskelija, N9 Nainen, Helsinki, kotitalousopettaja, N10

5.3 Aineiston analyysi

Aineiston analyysin tavoitteena oli tuottaa vastauksia tutkimuskysymyksiin ja kokonaisuudessaan nittoa tutkielman tutkimustavoite sekä aineisto yhteen (Braun & Clarke, 2006, s. 96). Tämän tutkielman aineisto koostui litteroiduista ryhmähaastatteluilta, joiden yhteenlaskettu pituus sanoitettuna oli 88 A4 -sivua fontilla 11 ja rivivälillä 1,5. Litterointiin kului tutkijalta yhteensä aikaa noin 28 tuntia. Aineiston alustavan analyysin voidaan kuitenkin katsoa alkaneen jo ennen litterointia ja itse laadullista analyysiä. Laadullisen tutkimuksen kehämäisen luonteen (ks luku 5.1) vuoksi alustavaa analyysiä tapahtuu jo tutkimuskysymysten hahmottelun vaiheessa sekä haastatteluiden aikana. Analyysi on tällöin tutkijan silmissä tiedostamatonta. (Blaxter, Hughes & Tight, 2010, s. 211.)

Litteraatin tarkkuus vaikuttaa valittavaan analyysimenetelmään (Ruusuvuori & Nikander, 2017, s. 21). Tässä tutkielmassa litteroinnin ulkopuolelle jätettiin muut, kuin sanalliset viestit. Lisäksi litteroinnin tarkkuus ei keskity pienimpiin puheen ilmaisiin ja liitesanoihin, vaan kokonaisuudessaan sisältöön. Analyysin ulkopuolelle jätettiin myös ryhmähaastattelussa syntyneet sosiaaliset suhteet ja sanaton viestintä. (Ruusuvuori & Nikander, 2017, s. 21.) Litteroinnissa kiinnitettiin huomiota tarkasti tutkimuseettisiin periaatteisiin. Osallistujien tiedot anonymisoitiin koodaamalla ja taustatiedot muutettiin kuvaileviksi. (Ranta & Kuula-Luumi, 2017, s. 20.)

Litteroinnin tarkkuuden, teoreettisen viitekehyksen ja tutkimuskysymysten ohjaamana tämän tutkielman analyysimenetelmänä toimivat *teorialähtöinen sisällönanalyysi* ja *aineistolähtöinen sisällönanalyysi* (Brinkmann, 2013, s. 48). Sisällönanalyysi on tapa järjestää, luokitella sekä täsmentää tutkimusaineistoa (Metsämuuronen, 2005, s. 235). Ensimmäiseen tutkimuskysymykseen etsittiin vastauksia teorialähtöisen ja toiseen aineistolähtöisen sisällönanalyysin avulla. Teorialähtöisessä sisällönanalyysissä aineiston luokittelu perustui teoreettisesta viitekehyksestä nousseisiin teemoihin, kulttuuriekologisen teorian resursseihin (Latvala & Vanhala-Nuutinen, 2003, s. 30). Tällöin analyysistä voidaan käyttää myös nimitystä *teema-analyysi* (Braun & Clarke, 2006, s. 77). Teorialähtöinen sisällönanalyysi aloitettiin kerättävien luonnontuotteiden kvantifioinnilla. Sienten,

marjojen ja villivihannesten esiintyminen aineistossa laskettiin sisältäen myös määrät lajitasolla. Näin päästiin käsiksi aineistoon ja saatiin tuntumaa siihen, millaista villiruokaa pääkaupunkiseudulla keräillään. Aineistolähtöinen sisällönanalyysi eteni aineisto edellä ja sen avulla etsittiin niitä merkityksiä (Brinkmann, 2013, s. 48), joita keräilijät harrastukselleen antoivat.

Keskeistä laadullisen tutkimuksen tekemisessä on analyysiprosessin tarkka kuvailu (Braun & Clarke, 2006, s. 96). Tämän tutkielman analyysin tekemisen ensimmäinen konkreettinen tapa oli lukea litteroitu haastatteluaineisto muutaman kerran läpi tehden samalla muistiinpanoja. Näin saatiin konkreettinen käsitys aineistosta kokonaisuudessaan. (ks. Blaxter, Hughes & Tight, 2010, s. 233.) Litterointi ja litteroidun aineiston läpikäyminen lukemalla syvensi tutkijan käsitystä aineistosta (Braun & Clarke, 2006, s. 88).

Ensimmäisessä vaiheessa etsittiin vastauksia ensimmäiseen tutkimuskysymyksen teorialähtöisesti. Tämän jälkeen vuorossa oli analyysirungon muodostaminen, joka koostui teoriaohjaavasti kulttuuriekologisen teorian resursseista. Vastauksia etsittiin pääteemoittain (kulttuuriekologiset resurssit) litteroidusta aineistosta käyttäen apuna Atlas.ti -ohjelmaa. Sen avulla laajaa aineistoa oli helpompi käsitellä ja tutkielman analyysin tekeminen pysyi helpommin organisoituna. Se ei tehnyt mitään analyysiä tutkijan puolesta, vaan ennen kaikkea toimi apuohjelmana. Ohjelman avulla koodattiin kaikki tiettyihin resursseihin liittyvät ilmaisut. (Friese, 2012, s.1.) Toiseen tutkimuskysymykseen etsittiin vastauksia aineistolähtöisesti, joten se tehtiin vasta teorialähtöisen analyysin jälkeen, jolloin aineisto oli jo tutkijalle tutumpi ja moneen kertaan läpi luettu. Pääteemoja merkityksistä oli löytynyt aineistoa läpi lukiessa, joiden avulla muodostettiin analyysirunko, jossa näkyivät löytyneet pääteemat sekä esimerkkejä niihin liittyvistä koodatuista sisällöistä.

Jotta aineiston järjestäminen ja pelkistäminen onnistui järjestelmällisesti, oli valittava *analyysiyksikkö*. Analyysiyksikkö tarkoittaa litteroidun aineiston pienintä mahdollista jakoyksikköä, joka toistuu suoraviivaisesti läpi aineiston. Tämän tutkielman analyysiyksikköinä toimivat ajatuskokonaisuudet. Ne ovat yhden tai useamman lauseen pituisia ajatuksellisesti yhtenäisiä kokonaisuuksia. (Latvala &

Vanhala-Nuutinen, 2003, s. 26; Poutanen, Toom, Korhonen & Inkinen, 2012, s. 27.) Analyysiyksikön johdattelemana koko aineisto koodattiin eli analyysiyksiköt jaettiin eri merkityssisältöihin. Analyysiä ohjasivat tutkimuskysymykset sekä analyysirungon mukaiset teemat. Yksi analyysiyksikkö saattoi saada yhden tai useamman merkityssisällön.

Loppu analyysistä tehtiin teorialähtöisessä sekä aineistolähtöisessä analyysissä samalla lailla. Kun analyysiyksiköt oli jaettu pääteemojen alle, oli seuraavana työvaiheena saman pääteeman alla olevien ilmaisujen yhdistäminen saman sisältöiseksi alateemoiksi ja -luokiksi. Tämän lisäksi sisällönanalyysin vaiheiden mukaisesti oli aineistoa *abstrahoitava*. Abstrahointi tarkoittaa saman sisältöisten alaluokkien yhdistämistä yläluokiksi. (Latvala & Vanhala-Nuutinen, 2003, ss. 28–29.) Kattavan analyysin tekemiseksi on huomioitava, että pelkkä aineiston koodaus, ryhmittely ja yhdistely eivät riitä luotettavaan tulosten tarkasteluun. Sisällönanalyysiä ei voida nimittää analyysimenetelmäksi itsessään, vaan sen lisäksi analyysiin on liitettävä peilausta teoreettiseen viitekehykseen. Tässä tutkielmassa aineistoyksiköiden, yläluokkien ja pääteemojen välillä tehtiin vertailua ja pohdintaa, joka tuotti lopulliset tulokset. Sisällönanalyysi antoi raamit aineiston järjestämiselle ja mahdollisti aineiston tarkastelun tutkimuskysymysten antamissa rajoissa. Seuraavan luvun tutkimustulokset pohjautuvat sisällönanalyysiin ja siitä seuranneisiin havaintoihin, oivalluksiin, jäsennyksiin sekä käsitteellistämisiin. (ks. Salo, 2015, s. 171.)

6 Urbaanin villiruoan keräilyn resurssit kotitalouden toiminnan mahdollistajana

Kulttuuriekologisen tarkastelun ja kulttuuriekologisten resurssien johdattelemana aineistosta nousi jokaiseen resurssiin keskeisesti liittyviä teemoja. Seuraavissa alaluvuissa tulokset on jäsennelty resurssien mukaisesti. Seuraavien resurssien avulla keräilijät ottavat urbaanista luonnosta tarvitsemiaan raaka-aineita kotitalouksiensa käyttöön, josta kokonaisuudessaan muodostuu harjoitettu kotitalouden toiminta.

6.1 Urbaani luonto keräilyn mahdollistajana

Urbaani keräilyharrastus vaatii ympäristön, urbaanin luonnon, jossa keräillä. Kulttuuriekologisen teorian resursseista *luonto* on perusresurssi, joka mahdollistaa toiminnan (Anttila, 1983, s. 186). Tutkielman haastateltavat keräilivät pääkaupunkiseudulla monipuolissa paikoissa keräillen eri lajeja vaihtelevasti säästä, vuodenajasta, vuorokaudenajasta sekä omista tietotaidoistaan riippuen. Kaikki haastateltavat harrastivat keräilyä pääkaupunkiseudulla, mutta osa koki vaikeaksi kuvailla ainoastaan pääkaupunkiseudulla tapahtuvaa keräilyä, sillä keräilyä harrastettiin myös muualla Suomessa, tyypillisesti kesämökillä. Haastateltavan keräilyalueet jäivät pääkaupunkiseudun viherkehän (ks. Savola & Kolehmainen, 2015, s. 10) sisään:

”Joo, se on kaikkein paras mennä tuttuihin metsiin. Mul on kaksi paikkaa. Kirkkonummella ja Vihdissä, missä mä oon asunu täällä näin. Sinne, niiku mutta neki muuttuu ne metsät, nyt ku mentiin sinne Vihdin metsään, niin se mun loistava tattimetsä se oli rämettyny, se oli todella sääli. Se oli maailman paras tattimetsä, ne oli päästäneet sen ihan niiku veks.” (N3)

Vihti ja Kirkkonummi ovat pääkaupunkiseudun vaikutuspiirissä, mutta niihin kuuluu myös runsaasti maaseuduksi laskettavia alueita. Tämä on tämän tutkielman rajaamisen kannalta ongelmallista, sillä esimerkiksi pääkaupunkiseutuun kuuluvilla Vantaalla ja Espoossa sijaitsee Nuuksion ja Sipoonkorven kansallispuistot. Maailman metropoleihin verrattuna Suomesta ei löydy suuria yhtenäisiä urbaaneja alueita, mutta se tuo myös tämän tutkielman kontekstiin mielenkiintoa:

Suomessa urbaanit alueet ovat todellisuudessa tiiviissä vuorovaikutuksessa ympäröivän luonnon kanssa.

Keräilyharrastuksen kannalta oleellista on, milloin keräilemään menee. Resursseja rajoitti käytettävissä oleva aika—osa keräilijöistä rajoitti keräilyn viikonloppuun tai vapaa-aikaan, sillä elämä koettiin kiireisenä opiskelun ja töiden takia. Haastateltavat näkivät keräilyn vuosittaisena harrastuksena, joka vaihteli vuodenajan mukaan. Keräily painottui kevääseen, kesään ja syksyyn, mutta myös talvisin luonnosta löytyi syötäväksi kelpaavia luonnontuotteita, jos niitä osasi etsiä:

”Kyl talvel löytyy, siel on tiettyjä lahottajasieniä, mitä pystyy syömään, nii ne on ihan marrastammikuuhun saakka löytyy. Löytyy paljon lahottajasieniä, esim semmosia, joilta jalka on myrkyllinen mut lakin voit kerätä.” (M2)

Toisaalta talvinen luonto saatettiin myös nähdä lajistoltaan köyhänä ja jopa vieraana asiana:

”En minäkään juurikaan talvisin, mun mielestä se on vähän outoa, siel varmaan ois jännää.” (N3)

Vuodet ovat keskenään erilaisia sääolosuhteiltaan, mikä vaikuttaa myös suoraan saatavaan satoon. Jokaisessa ryhmähaastattelussa muisteltiin edellistä keräilyvuotta (2017), jolloin sääolosuhteet olivat poikkeukselliset:

”Kyl sen huomaa nyt viime syksynäki et syksy jatku sinne et joulunakin pysty vielä sieniä keräämään monista paikoista. Silleen et kyl se nyt vaikuttaa mut nykyään tuntuu et pääkaupunkiseudulla nää vuodenaajat on sitä samaa koko ajan nii sillee et se pidentää niitä kausia. Varsinkin sienien kohdalla.” (N5)

Luontosuhteen kannalta keräilyharrastus nähtiin tapana olla perillä luonnon vuosittaisesta edistymisestä. Ilmastonmuutos on vaikuttanut, ja tulee vaikuttamaan, etenkin erilaisten äärisääolosuhteiden lisääntymiseen (EEA, 2017). Toisaalta kaupunkiekologian näkökulmasta urbaaneilla alueilla abiottiset olosuhteet ovat ympäröivään luontoon nähden erilaiset: esimerkiksi lämpötila ja sadanta ovat keskimäärin korkeammat (Pickett et al., 2008, ss. 101–103). Nämä erot eivät Suomessa ole maailman suurkaupunkien kaltaisia, mutta ilmastonmuutoksen

vaikutukset tulevat kiistatta olemaan näkyviä myös Helsingin seudulla (EEA, 2017). Osa haastateltavista koki vuodenaikojen muuttuneen toisiaan toistaviksi, kun taas eräs haastateltavista kärjisti luonnon jo olevan tuhoon tuomittu:

”No, ihminen on pilannu luonnon aika pahasti jo tähän mennessä että yritetään nyt vähän vähemmän raiskata sitä enää.” (M2)

Kaikissa ryhmissä keskusteltiin myös kaupunkiympäristön vaikutuksesta keräilyyn luonnontuotteisiin. Etenkin sienet ja villivihannekset nähtiin ilmansaasteita ja vierasaineita keräävinä tuotteina. Nämä voidaan nähdä tämän tutkielman ekosysteemihaittoina (Lyytimäki, Petersen, Normander & Bezák, 2008, s. 166). Haastateltavat pyrkivät välttämään keräilyä suurien teiden varsilta, jättömailta, ratojen varsilta sekä suosituilta koirien ulkoilureiteiltä. Eräs keräilijä oli havainnut makueron Helsingistä ja Mäntsälästä kerättyjen nokkosten välillä:

”Mä oon käyny tos Asikkalas Mäntsäläs siel ku ei oo autoja, nii mä oon käyny sielt kerää nokkosia ja sit pääkaupunkiseudulta nokkosia, nii sä huomaat sen ihan eron. Huomaat maussa. Lehdissä huomaa sen maun. Ilmansaasteet on ihan erilaiset.” (M2)

Kaupunkiympäristössä villiruoan ongelma ovat erilaisten ympäristömyrkyjen rikastuminen luonnontuotteisiin. Onneksi kuitenkin pääkaupunkiseudultakin löytyy laajempia metsäalueita, joka mahdollistaa keräilyn turvallisemmin (Savola & Ko-
lehmainen, 2015, s. 10). Eräs keräilijä tiedosti urbaanin ympäristön vaikutuksen sieniin, mutta perusteli niiden syömistä seuraavasti:

”Joo ja kyl sanotaan et ne huhtasienet on ihan toimistoalueelta Vantaalta, mä keräsin kyllä ihan sillain, että ku niit syö vaa kerran kaks vuodessa nii sit saa sitä nii en usko et se on sit nii myrkyllistä versus ku ei tupakoi nii se on mun tupakka sitten.” (N8)

Keskeistä luonnonressurssissa ovat kerättävät luonnontuotteet, jotka kotitalouden käyttöön otton jälkeen ovat ravinnoksi kelpavaa villiruokaa (Anttila, 1983, s. 186; Mäkelä, 2003, s. 36). Tutkimusaineistosta nousi runsaasti mainintoja sienistä (285 kpl), marjoista (169 kpl) sekä villivihanneksista (164 kpl). Osa haastateltavista koki etenkin villivihannesten käytön lisääntyneen viime vuosina yleisen ja

median mielenkiinnon lisääntymisen myötä. Sienet esiintyivät eniten tutkimusaineistossa ja niiden löytämisen koettiin olevan haasteellisinta, mutta myös palkitsevinta:

”Kyl mä varmaan oon nyt niist sienistä ollu viime vuodet eniten innoissaan.” (N9)

Lajitasolla sienistä eniten mainintoja saivat tyypilliset ruokasienet, jotka tuottavat satoa eteläsuomalaisissa metsissä vuodesta toiseen tyypillisesti samankaltaisilla paikoilla: suppilovahvero (18 kpl), tatit (18 kpl), kantarelli (8kpl), lampaankäpä (8 kpl) sekä rouskut (8 kpl). Lisäksi mainintoja saivat myös haperot, huhtasieni, mustatorvisieni sekä korvasieni. Nämä kaikki ovat helposti tunnistettavia lajeja, jotka ovat tunnistettavissa erinäisten tuntomerkkien kautta (LIITE ?). Sienistä korvasieni on käsittelemättömänä myrkyllinen (Mäkinen, Kiiikka, Meriluoto & Väättäinen, 2005, s. 249), joten sen käsittely vaatii kotitalouden toimijalta tietoa ja taitoa, ja urbaanissa ympäristössä myös tilaa ja riittävää ilmastointia. Eräs keräilijöistä kuvailikin korvasienen käsittelemisen olevan helpointa kesämökillä avotulella, mutta sen katsottiin olevan myös mahdollista kaupunkiolosuhteissa:

N8: *”Joo ja niissä erikoiskäsittelyä vaatii että niitä mä en keitä koskaan sisätiloissa.”*

N7: *”Nii ne pitäis sit pihalla.”*

H: *”nii mites sit kaupunkioiloissa ku ei välttämättä pääse ees keittämään nii..? Voi olla haasteellista.”*

N8: *”Joo,”*

N7: *”Mä nyt varmaan uskaltaisin olla ovet ja ikkunat auki ja liesituuletin, nii ja sitten.”*

H: *”Naapureille sitten.”*

N8: *”Mökillä keitän ne pihalla aina.”*

Vaikka keräiltävistä luonnontuotteista sienet saivat eniten mainintoja, yksittäisistä lajeista eniten mainintoja sai nokkonen (41 kpl), mikä kertoo sen keräilyyn helpoudesta (Kujawska & Luczaj, 2015, s. 855). Nokkonen kasvaa runsaana ihmisen asuttamilla alueilla ollen ravinnoksi parhaimmillaan huhti–kesäkuussa (Tallberg, 2015, ss. 26–28), joten sen kasvukausi on melko pitkä. Nokkonen on helposti tunnistettava laji ja sitä on helppo käyttää keittiössä esimerkiksi pinaatin tavoin (Mäkinen, Kiiikka, Meriluoto & Väättäinen, 2005, s. 63). Sen käyttö edellyttää kuitenkin käsittelyä lehtien polttavuuden takia, mikä edellyttää kotitalouden toimijalta vaadittavia tietoja ja taitoja.

Villivihannesten kerääminen nähtiin nopeampana toimintana, kuin esimerkiksi sienestys tai marjastus, jotka vaativat haastateltavien mielestä erikseen ”metsäretken”. Näin ollen metsäretkelle lähteminen nähtiin suunniteltuna, kun taas villivihanneksia voidaan poimia tietystä paikasta vuosittain yhden varman paikan löytyttyä. Kasvit ovatkin huomattavasti enemmän paikkauskollisia, kuin esimerkiksi sienet. Toisaalta myös esimerkiksi sieniä tai marjoja saatettiin kerätä kaupunkikodin läheisyydestä ”pensasaidan” alta:

”Joo ja oon sieniiki löytäny, jotain, että mikäs se olikaan, voi ku mä en muista sienen nimee mutta se joka maistuu valkosipulille.. Meillä kasvaa se ihan niiku aidan alla. Sitä mä kerään sieltä et se on aika poikkeava sieni. Siin on kans muutama herkkutatti, ne tulee kanssa nii ne tulee poimittua.” (N8)

Lajitasolla villivihanneksista mainittiin lisäksi voikukka (12 kpl), kuusenkerkkä (9 kpl), maitohorsma (5), poimulehti, vuohenputki (2), lehmus (2), mesiangervo (1) sekä osmankäämi (1). Näiden villivihannesten käytöllä on Suomessa pitkät perinteet (Tallberg, 2015, ss. 26–28) ja haastateltavat kertoivatkin käyttävänsä niitä monipuolisesti ruoanlaitossa esimerkiksi lisukkeena, mausteena ja pääraaka-aineena. Haastateltavien joukossa oli tietotaidoiltaan eritasoisia keräilijöitä ja eräs korostikin, kuinka ihmiset helposti sivuuttavat monet syötäväksi kelpaavat villivihannekset:

”Mun mielest Suomen luonnosta löytyy paljon kasveja, mistä osmankäämi esimerkiksi juuret voi kerätä syötäväks mut mitään muuta ei voi syödä että juuret vesirajan alapuolelta kerää ja friteerattuna a paistinpannulla ne on ku porkkanat, ne maistuu porkkanalta. ja sit voikukan juuria voi kerätä ja kaikkee koko kasvin voi käyttää hyödyksi.”

Villivihannesten kohdalla keräilijät näkivät myös keräilyn vuorokaudenajalla olevan merkitystä: aamuisin kasvien nähtiin olevan parhaimmillaan ja nestetasapainon korkeimmillaan aamukasteen hälvettyä. Urbanissa ympäristössä myös liikennevälineen ja vuorokaudenajan välillä oli ollut yhden haastateltavan mielestä merkitystä:

” Me lähettiin mun miesystävän kanssa joskus, herättiin tyyliin kuudelta seitsemältä et me päästiin ohi kaikkien aamuruuhkien, kun ihmiset menee duuniin.” (N3)

Marjoista haastateltavat mainitsivat mustikan (27 kpl), katajanmarjan (8), puolukan (8), viinimarjan (5), tyrnin (5), vadelman (3), variksenmarjan (3), karpalon (1), lakan (1) sekä pihlajanmarjan (1). Mustikan runsasta mainintatiheyttä aineistossa saattaa selittää sen menestyminen monilla erilaisissa metsätyypeissä, joten sitä on mahdollista löytää myös pääkaupunkiseudulta. Lisäksi se on käytöltään ja säilyvydeltään helppo marja. Haastateltavat mainitsivat myös tyypillisiä puistojen ja ihmisihojen marjapensaita, joiden suosio ruokamarjana ei ole yleisesti tunnustettua. Esimerkki tällaisesta on marja-aronia:

”Sitten oon keränny paljon tota mustamarja-aroniaa puiston puskeista. Et se on niiku nykypäivän stadilaisen juttu.” (N8)

Luonnonvaraisten marjojen lisäksi kaupungista voidaan kerätä istutettujen pensaiden marjoja sekä hedelmiä. Muutama haastateltavista oli törmännyt satokausikarttaan, joka kertoo Helsingistä löytyvien, pääasiassa istutettujen, villien syötävien hedelmien ja marjojen sijainnin (Satokartta, 2017). Satokausikarttaa ei kuitenkaan ole päivitetty noin kuuteen vuoteen, joten sen tiedot eivät välttämättä ole aivan ajan tasalla. Yksi haastateltavista kuitenkin kertoi löytäneensä tyrniä kartan osoittamalta seudulta:

”Itsel oli ehkä just viime kesänä ku tuli löydettyä ne tyrnipensaat, vaikka ne onki aika yleisellä paikalla nii ne on silti aika piilossa.” (N5)

6.2 Tekniikka luontoresurssin hyödyntämisen mahdollistajana

Elämme kiihtyvästi kehittyvän teknologian yhteiskunnassa ja sen vaikutukset ovat mullistaneet elämää erilaisilla osa-alueilla. Tekniikka on nähty perinteisissä luontaistaloutta harjoittavissa yhteiskunnissa luontoresurssin käyttöä mahdollistavana ja tehostavana tekijänä (Anttila, 1983, s. 182). Lisäksi kulttuuriekologia tarkastelee erilaisia ihmisten sopeutumiskäytäntöjä ympäröivään yhteiskuntaan (Zimmerer, 2015). Tämän tutkielman kontekstissa tekniikkaresurssi nähtiin ennen kaikkea apuvälineenä luontoresurssin hyödyntämisessä käsittäen erilaiset

keräilytekniikat, - välineet, kulkuvälineet keräilypaikoille sekä apuvälineet keräilypaikan paikantamiseksi. Lisäksi kerättyjen luonnontuotteiden jatkokäsittely kotona vaati erilaisia menetelmiä ja välineitä, jotka mahdollistivat villiruoan ottamisen osaksi ruokataloutta. Nämä sopeutumiskäytännöt kokonaisuudessaan muodostavat osan kotitalouden toiminnasta.

Haastateltavat villiruoan keräilijät matkustivat keräilypaikalle usein eri tavoin, jos kerättävää ei löytynyt omasta pihapiiristä. Keräilypaikoille kuljettiin useasti kävelen, pyörällä tai julkisilla kulkuvälineillä riippuen keräilypaikan sijainnista. Näin vältettiin myös autoilun ympäristöhaitat (Kalenoja, 2001, ss. 235–236). Silloin tällöin käytettiin myös autoa, jonka puutetta kuvailtiin keräilyn volyyymia rajoittavaksi tekijäksi:

”Ja sitten tietysti tää auton metsästys, se on iankaikkinen ongelma, että mul ei oo autoa.” (N3)

Mahdollisuus auton käyttöön koettiin myös mukavuutta ja keräilijän itsenäisyyttä lisäävänä tekijänä:

”Se riippuu et kuin pitkälle lähtee ja siin on tietysti se itsenäisyys että jos miettii vaikka et menisist jonneki nuuksioon, nii se bussiliikenne et sun pitää olla niiden aikataulujen mukaan.” (N9)

Monet haastateltavista olivat kulkeneet keräilemään myös julkisilla kulkuvälineillä: bussilla tai metrolla. Niillä kuljettiin etenkin kansallispuistojen alueille Nuukiossa tai Sipoonkorvessa. Ilman autoa kulkeminen vähentää mukaan mahtuvan tavaran määrää ja vaatii järjestelyjä mukaan otettaviin tavaroihin liittyen ja rajoittaa kerättävän saaliin määrää: kerätä ei voi enempää, kuin jaksaa metsästä pois kantaa. Saaliin kotiin kantamiseksi otettiin keräilijöiden kertomuksissa avuksi Ikeakassiin maitotölkeistä rakennettu teline (etenkin villiyrteille ja niiden lajitteeluun) sekä erilaisten korien ja ämpäreiden lisäksi esimerkiksi putkirinkka:

”Semmonen savotan putkirinkka, tämmönen putkirunkonen rinkka, nii siihen pystyy ottaa sen reppuosan pois nii siihen putkirunkoon pystyy rakentaa kantolaitteen, siihen saa vaik korit päällekkäin.” (M2)

Pyörällä liikkuminen asetti myös omat haasteensa riippuen, siitä mitä keräiltiin:

N9: *"Siin on hyvä jos ämpärissä on kansi ja jos on hyvä reppu."*

N10: *"Nii ja siinäki riippuu just et mitä kerää et just jos marjoja kerää nii se että jos menee pyörällä nii voi olla vähän haastavaa niille marjoille. Mut kyl et villiyrtilt ja noi ja."*

Saaliin mahdollisimman tehokas talteenotto edellytti keräilijöiltä erilaisten välineiden käyttöä, mutta myös vastuullisuutta:

"Osan jätän aina sinne. Ikinä en ota kaikkea vaa osan jätän. Yks kolmasosa pitää jättää." (M2)

Erilaisia välineitä keräilyn apuna käytettiin riippuen keräiltävästä lajista. Kori koettiin käteväenä ja ilmavana keräilyastian kaikkien villiruokien keräilyssä. Sienestyksen apuna käytettiin lähes aina sieniveistä ja villivihannesten keruussa veistä tai saksia helpottamaan keräilyä. Etenkin nokkosten kohdalla painotettiin hansikkaiden käyttämistä, minkä yksi keräilijöistä oli saanut oppia kantapään kautta:

"Mun yks tuttava ku oikeen rehvakkaasti että kyllä hän tässä ja hänen kädet kestää ja sitten hän oli aivan niiku sellasessa allergisessa reaktiossa ja jouduin syötämään allergialääkkeitä. Kyllä, koko illan hänelle tuli sellasia väristyksiä." (N3)

Marjojen keräilyn kohdalla oli kaksi koulukuntaa: osa käytti poimuria keräilyn nopeuttamiseksi ja osa taas koki poimurin käytön pilaavan marjoja ja halusi poimia marjat käsin. Kun marjat poimittiin käsin, säästyttiin myös marjojen jälkitöiltä kotona. Marjojen puhdistussiivilä saatettiin ottaa myös mukaan metsään poimuria käytettäessä, mutta se koettiin paljon tilaa vieväksi varsinkin muulla, kuin autolla keräilemään kuljettaessa. Kun marjaisa keräilypaikka oli kerran löydetty, oli poimuri oiva apu kerätä niitä mahdollisimman paljon talteen kerralla:

"Joo, kyllä. Jos haluaa olla tehokas marjojen poimija nii kyllä. Mä tiedän, että jotkut kerää vaan käsin että ei tule yhtään roskaa ja kaikki marjat on puhtaita, mutt minä haluan rohmuta. Käytän yhtä paljon aikaa siihen siivoomiseen ku sit siihen keräämiseen." (N4)

Kun satoisa keräilypaikka kerran löydettiin, sinne palattiin helposti vuodesta toiseen. Keräilypaikka oli helppo merkata ylös älypuhelimien karttasovellukseen. Uuden keräilypaikan etsimisen apuna ja eksymisen estämiseksi käytettiin karttaa, GPS:ä sekä älypuhelimien paikannus- ja karttapalveluita. Keräilijät olivat

myös kokeneet 112 -häätänumeroversiön tarpeelliseksi. Keräilypaikan löytämiseksi kukaan haastateltavista ei ollut kokeillut Internetin lajinpaikannus palveluita. Yksi haastateltavista oli tutustunut palveluun, mutta koki sen tarpeettomaksi:

”Kyl mä jonku marjasovelluksen latsin ja kattelin mistä, mutta sit ne metsät oli täynnä joka kohasta nii sit ajattelin et okei ne on varmaan sit poimittu enkä menny ees katomaan et onko siellä oikeesti niitä.” (N5)

Sienten ja marjojen kohdalla keräilijät painottivat löytämisen merkitystä, jolloin oli helpointa löytää lisää keräiltävää. Sienet ja marjat kasvavat lajitasolla mielellään lähekkäin ja samankaltaisissa elinympäristöissä:

”No en mä tiä ehkä nyt sienien kaa silleen et ku yhen löytää nii skarppina kättelee siihen lähiympäristöön, jos sieltä löytyis lisää. Marjojen kaa sitten nostelee niitä varpuja sitten sieltä.” (N6)

Keräilyn jälkeen saalis tuodaan kotiin ja siitä tehdään ruokaa tai se säilötään myöhempää kotitalouden käyttöä varten. Keskeinen saaliin keräämistä ja säilömistä rajoittava tekijä urbaanissa ympäristössä oli haastateltavien mukaan käytettävissä oleva tila:

”Mul on esimerkikiks sillee et mun vanhemmat asuu siinä kahen-kolmen kymmenen kilometrin pääs, niil on, mä oon sinne vieny pakastimeen.. Mul ei oo yksinkertasesi mun yksiössä tilaa. Mä oon sit sitä pientä lokerikkoä täyttäny. Kahen viikon välein käyny tai sit ku ne tulee käymään nii pyytää nii ne tuo sit mukana. (M2)

Käytettävissä olevaa tilaa hyödynnettiin haastateltavien kotitalouksissa erilaisin keinoin. Lähipiirin ja naapureiden pakastimet oli monella keräilijällä valjastettu omien saaliiden säilöntää varten. Pienimpään tilaan kerätty saalis saatiin kuivamalla, mutta kuivauksen katsottiin onnistuvan parhaiten kuivurin avulla, jonka hankkiminen vaati resursseja tai sitten hyödynnettiin lähipiirin omistamia kuivureita. Pakastimien tila nähtiin harrastusta rajoittavana tekijänä ja haastateltavat kokivat, että säilönnässä parhaita ovat uudelleen suljettavat ”minigrip” -pakastuspussit, jotka vievät vähemmän tilaa pakastimesta, kuin esimerkiksi pakastusrasiat. Marjojen kohdalla käytettävissä olevaa tilaa hyödynnettiin myös soseuttamalla marjoja, mutta se koettiin toisaalta myös marjojen käyttöä rajoittavana tekijänä, sillä niistä ei siinä vaiheessa enää ollut kaikkien ruokien raaka-aineeksi.

6.3 Raha ohjaa resurssien käyttöä

Maatalousyhteiskunnan luontaistalouksissa taloudellinen pääoma ohjasi teknisten resurssien hankintaa, joista koko luonnonresurssin hyödyntäminen oli riippuvaista (Anttila, 1983, s. 183). Tämän tutkielman kontekstissa taloudellinen resurssi ei muodostunut keskeiseksi keräilyä sääteleväksi tekijäksi. Urbaani keräily ei vaadi suurta taloudellista pääomaa, sillä kerättävää löytyy usein jo takapihalta tai pääsy lähimetsiin julkisen liikenteen avulla on pääosin sujuvaa. Taloudelliset resurssit kuitenkin edistivät ja tehostivat keräilyharrastusta: auto helpotti keräilypaikoille pääsemistä ja erilaiset keräilyn apuvälineet mahdollistivat suuremman saaliin keräilemisen lyhyemmässä ajassa. Toisaalta kerättävien villiruokien säilöminen kotitalouden myöhempää käyttöä varten ei ollut mahdollista ilman siihen hankittuja välineitä. Suomessa villiruokaa on mahdollista syödä säilömättä vain sesonkien mukaan (Autio et al., 2013, s. 565), minkä takia säilömiseen investointi on pakollista. Erilaisia keräilyn ja säilönnän apuvälineitä ei kuitenkaan tarvinnut omistaa itse, vaan niitä käytettiin yhdessä läheisten ja ystävien kanssa. Näin ollen jakamistalouden mukaisesti säästettiin paitsi omia taloudellisia resursseja, myös luonnonvaroja, jakamalla käytettyjä luonnonvaroja muiden kesken (ks. Mäenpää, Faehnle & Nylund, 2017, ss. 149–150). Jaettuja välineitä olivat kasvikuivuri, pakastin (ks. luku 6.2), hillokaulus sekä mehustin. Nämä olivat kaikki hyödykkeitä, joiden käyttö jää muutamaan kertaan liitettynä keräilyyn ja säilöntään, jolloin niiden jaettu omistajuus myös laajemmassa mittakaavassa olisi järkevää.

Tutkielman haastateltavat olivat kehitelleet erilaisia keinoja hyödyntää jo olemassa olevia kotitalouksien resursseja: teknisiä apuvälineitä käytettiin yhdessä tuttavapiirin sekä perheen kanssa ja aina ei tarvinnut ostaa kaupasta keräämiseen ja säilömiseen soveltuvia välineitä, vaan niitä kehiteltiin kiertotalouden mukaisesti jo kotitaloudessa olevista resursseista. Tällaisia olivat esimerkiksi lasipurkit, joita kerättiin säilöntää varten kotona läpi vuoden, jotta niitä ei tarvitsisi ostaa keräilyaikana kaupasta. Lisäksi käytettyjen maitopurkkien hyödyntäminen keräilyastian antoi niille uuden hyödykkeen aseman jätteen heittäminen sijaan.

Urbaaneina kuluttajina olemme ruoanhankinnan suhteen täysin riippuvaisia kotimaisista ja kansainvälisistä ruokamarkkinoista. Tämän tutkielman haastateltavat kokivat marjat osaksi jokapäiväistä ruokavaliota osana aamupalaa. Niiden markkinahinta koettiin erittäin kalliiksi, mutta toisaalta keräilijän kannalta liian halvaksi. Kaikki haastateltavat olisivat halukkaita ostamaan marjoja kaupasta, jos ne lopuivat kesken kauden. Sienien ja villivihannesten suhteen niiden käyttäminen ruokavaliossa koettiin olevan riippuvainen niiden keräilystä—haastateltavista kukaan ei ollut ostanut niitä kaupasta:

”Joo, no mul varmaan marjoja tulis ostettua, jos en keräis, mutta sieniä ei varmaan tulis ostettua, mä en osta sieniä yhtään koskaan et, mä oon semmonen, mutta annan paljon lahjaks, mä kerään aivan, aivan yli oman tarpeen. Et semmonen himo niihin tulee.” (N8)

Keräilyyn liittyvän taloudellisen pääoman suhteen keräilijöistä muovautui kaksi koulukuntaa: kaksi keräilijää sanoi ruokalaskun olevan kesällä satokauden ollessa ajankohtainen paljon pienempi, kuin talvella. Loput keräilijöistä taas näki kerättävän villiruoan vain ruokavaliota täydentävänä, ja yksi jopa vetosi harrastukseen ”miinus -merkkisenä” toimintana sen vaatimien maksullisten resurssien vuoksi. Esimerkiksi keräilyä aktiivisesti harrastavat mies ja nainen kokivat villiruoan olevan kesällä keskeinen osa ruokataloutta:

M2: *”Mut mul on sit silleen et kesällä on paljon pienempi ruokalasku.”*

N2: *”On.”*

M2: *”On, paljon huomattavasti, todella todella paljon pienempi ruokalasku.”*

6.4 Sosiaalisuudesta piilotteluun

Sosiaaliset resurssit tarkoittavat niitä tekijöitä, jotka säätelevät kotitalouden toimintaa kauempaa yhteiskunnasta tai lähipiiristä: lait ja normit sekä erilaiset verkostot ja yhteisöt (Anttila, 1983, s. 183). Urbani keräily näyttäytyi tässä tutkielmassa sosiaalisena harrastuksena: kaikki haastateltavista oli harrastanut keräilyä jonkun kanssa. Tyypillisesti keräilyä harrastettiin ystävien tai perheenjäsenten kanssa. Tyypillinen keräilykaveri oli oma lapsi, puoliso tai opiskelukaveri. Tuttavienkin kanssa keräilyä harrastettiin, mutta sen parissa oli koettu myös kiusallisia hetkiä:

”Aivan läheisten perheenjäsenten, miesystävän ja tyttären ja... Mul oli jotain tuttavია, joilla oli auto ja suoraan sanoen meni sieniretki pilalle. Semmosia niiku naapureita, jotka tarjoutu niiku et hän lähtee autolla. No just joo.” (N3)

Muutammat keräilijöistä olivat myös käyneet erilaisia kursseja tai koulutuksia kasvattaakseen harrastukseen liittyvää tiedollista pääomaansa. Nämä edesauttoivat paitsi lajintuntemusta, mutta myös antoivat mahdollisuuden opettaa sitä eteenpäin esimerkiksi työkavereille tai erilaisissa verkostoissa. Yhteinen sieniretki tutun opettajan kera koettiin työyhteisön hyvinvoinnin lähteenä.

Erään keräilijän mukaan villivihanneksia kasvaa pääkaupunkiseudulla todella runsaasti ja villivihannesten keräily on helpompaa yksin. Sienestys ja marjastus vaativat ”retken”, jolloin myös yleensä sinne mennään yhdessä jonkun kanssa. Vaikka keräilemään mentiin yhdessä, ei metsässä kuljettu ”peräkanaa”, niin kuin yksi harrastaja asian ilmaisi. Keräily nähtiin sosiaalisena toimintana, jossa jokainen keräilijä keskittyi omaan keräilyynsä eikä häirinnyt toista. Sosiaalinen kanssakäyminen toteutettiin tauon tai eväshetken muodossa. Toinen nähtiin seurana ja turvana eksymisen varalta ja keräilemään mentiin yhdessä, mutta erikseen.

Vaikka villiruoan keräilyn suosio on viime vuosina lisääntynyt (Toimintaohjelma 2020, 2017; Sievänen & Neuvonen, 2010, s. 42), ei se näkynyt vielä haastateltavien keräilijöiden urbaaneissa keräilypaikoissa merkittävästi. Joidenkin paikkojen kerrottiin olevan eri vuosina ”muodissa”, mutta niissäkin mahtui kulkemaan vapaasti, kunhan saapui paikalle tarpeeksi aikaisin. Viime vuosina tällaisia paikkoja olivat olleet haastateltavien mukaan Sipoonkorven kansallispuisto sekä Mustavuoren ulkoilualue Vuosaarella. Nuuksion kansallispuisto koettiin laajaksi ja sinne mahtuisi myös lisää keräilijöitä kerättävien luonnontuotteiden runsauden vuoksi. Keräilijät saivat olla keskimäärin omissa oloissaan, mutta muiden keräilijöiden läsnäolo tunnettiin muilla tavoin, kuin ruuhkana metsässä. Muiden keräilijöiden isot saaliit parkkipaikoilla herättivät kateutta, mutta toisaalta saattoivat motivoida keräilijöitä myös keräilemään itse enemmän. Kanssakeräilijöiden maastoon jättämät jäljet saattoivat myös aiheuttaa paheksuntaa, kuten eräs keräilijä kertoi:

”Ja varmaan se tietous niistä ei oo niin syvällä.. niiku ei varmaan mulle ei oo ehkä koskaan tullu semmonen varsinainen olo et ois ihan kauhee ruuhka. Mutta tota, ehkä sen näkee niiku, jotkut poimijat jättää vähän niiku enemmän jälkiä et sen huomaa et toinen ei ota vaik sitä sientä sieltä ihan pohjasta saakka vaan sit se jättää. Oikein ärsyttää et, no tähän jäi viel vähän!” (N9).

Villiruonan kerättävissä oleva sato vaihtelee vuoden sääolojen ym. mukaan (Turtiainen, Salo & Saastamoinen, 2015, s. 125) ja joinain vuosina saalista kertyy toisia vuosia enemmän. Eräs keräilijä jätti saalista metsään säännöllisin väliajoin, sillä hänellä ei ollut paikkaa niiden säilönnälle ja keräsi vain oman sen hetkisen tarpeen mukaan. Toisaalta suurin osa keräilijöistä kertoi antaneensa suurina satovuosina keräämäänsä villiruokaa, etenkin sieniä, eteenpäin lahjana. Niitä annettiin joululahjoina ja vietiin tuliaisina tuttaville tai perheenjäsenille. Toisaalta niitä saatettiin vain antaa tuttaville, jotta ne eivät menisi hukkaan. Itse kerätty luonnontuote nähtiin arvokkaana tuotteena. Lahjojen merkitys sosiologiassa nähdäänkin enemmän sosiaalisena, kuin taloudellisena. Se kuvastaa lahjan antajan ja saajan välistä suhdetta ja anteliaisuus nähdään yhteisön solidaarisuutta lisäävänä tekijänä. Perinteisesti itse kerätty ja/tai valmistettu ruoka nähdään singularisoituneena, eli sen arvo lahjana on jo tuotteessa itsessään, eikä suurempia seremonioita tai paketoiteja vaadita (ks. Ilmonen, s. 2007, ss. 349–359.) Lisäksi osa keräilijöistä kertoi myös vastaanottaneen villiruokaa läheisiltään, jos heillä oli sitä yli käyttötarpeen. Kerättyjen tuotteiden vaihdantaa (ks. Sutton & Anderson, 2010, s. 104) keräilijöiden välillä ei ollut tapahtunut. Keräilijöiden puheissa näkyivät näin ollen myös moraalitalouden piirteet, jotka korostavat kulutushyödykkeiden mahdollisimman suurta käyttöä kotitalouden omassa piirissä ja jakamista läheisille ilman suuren rahallisen voiton tavoittelua (Soini, Pellikka & Hiedanpää, 2016, s. 9).

Digitaaliset välineet ja sosiaalinen media ovat laajentaneet harrastuksen käsitettä ja auttaneet sekä nopeuttaneet tiedonkulkua (Matikainen, 2008, s. 24). Tämän tutkielman haastateltavat pitivät sosiaalista mediaa harrastuksen edistäjänä, mutta myös toisaalta nykyajan hektisen ja nopeatempoisen sosiaalisen median värittämän elämän vastakohtana. Osa keräilijöistä ilmoitti olevansa enemmänkin seuraajana, kuin sisällön tuottajina sosiaalisen median palveluissa, kuten Facebookissa. Facebook -kavereiden julkaisut onnistuneesta keräilyretkestä olivat motivoineet keräilijöitä lähtemään myös itse keräilemään. Vaikka keräily saattoi

koskea vain yhtä kotitalouden jäsentä, sen vaikutukset näkyivät useimmiten koko perheessä yhdessä syödyn ruoan muodossa. Sen nähtiin vaikuttavan välillisesti koko perheeseen:

”Meillä on oltu vaa tyytyväisiä siitä että joku tykkää keräillä ja, ei siinä vaikka ku asuu poikaystävän kanssa nii, hän ei ite mielellään lähe sinne metsään mut on tosi tyytyväinen just jos mustikkapiirakkaa tulee tai jotain muuta herkkua että.”
(N5)

Toisaalta kotitalouden piiriä kasvatettiin kodin ulkopuolelle keräilyharrastuksen myötä: säilöntä ei suurimmalla osalla onnistunut pääkaupunkiseudun tilallisesti ahtaissa kodeissa, vaan säilöntä vaati myös läheisten pakastinten käyttöönottoa ja lainausta. Onnistunut keräilyharrastus vaati säilönnän muodossa jaettua ja yhteistä tilankäyttöä. Tämän nähtiin myös ylläpitävän keräilijöiden ja heidän läheisten sosiaalisia suhteita.

Pääkaupunki keräily-ympäristönä eroaa maaseudusta suuren asumistiheytensä vuoksi ja keräilemään kulkeminen julkisilla kulkuvälineillä vaatii muiden ihmisten kohtaamista. Keräilyä harrastavat kertoivat sosiaalista resurssia vastustavista keinoista, joilla he olivat vältäneet muiden ihmisten vaikutuksen heidän harrastukselleen. He eivät suostuisi jakamaan keräilypaikkojensa sijaintia muille, kuin läheisille ihmisille. Etenkin sienten kohdalla löydettyjä vuosittaisia keräilypaikkoja pidettiin aarteena. Näin oli myös joidenkin pääkaupunkiseudulla lajimäärältään vähäisempien villivihanneksien, kuten lillukan kohdalla. Aivan hiljaa ei kuitenkaan oltu, jos joku keräilypaikan sijaintia sattui kyselemään:

”Mutta suuntaa antavan, sinne suuntaan. Mä olen suuntaa antavia antanut, siellä päin se on. Et jään siin vaa siinä pois ja mee sinne päin, kyl sä löydät sen ku tarpeeks etit.” (M2)

Keräilypaikalle matkaaminen julkisilla kulkuvälineillä oli saanut keräilijät miettimään erilaisia keinoja vältellä uteliaita katseita. Tämä vaati teknisiä resursseja (ks. luku 6.2), joiden avulla kerätty saalis saatiin piiloon. Esimerkiksi putkirinkkaan piilotetut ämpärit kansineen eivät herättäneet pitkiä katseita julkisissa kulkuvälineissä. Lisäksi metsäiseen keräilyyn vaadittavat välineet, kuten jumisaappaat ja keräilyastia, otettiin julkisilla kulkiessa mukaan mieluiten piilotettuina reppuun tai kassiin.

Yhteiskunnan säätelemistä laista ja normeista urbaania keräilijää velvoittavat samat jokamiehenoikeudet, kuin maaseudulla (Jokamiehenoikeudet: Lainsäädäntöä ja käytäntöä, 2016, s. 7). Kaikki haastateltavat olivat huomioineet jokamiehenoikeudet harjoittaessaan keräilyä. Näin oltiin tehty myös, vaikka kerättävä tuote olisi jo ollut saavutettavissakin:

*”Et vaik sitä näkis et kuusenkerkkää ois paljon ja tosi nätin näköstä, nii ei sitä silti ota
niitä ku sitä tietää et ei niitä saa ottaa. Et sitten mieluummin joltain tutulta maanomistajalta kysyy et saako hänen mailleen sitten mennä keräilemään.” (N5)*

6.5 Perinteet ohjaavat harrastuksen pariin

Perinne on monimutkainen käsite, jolla ennen kaikkea tarkoitetaan ennen tehtyjen asioiden uusintamista toistuvuuden avulla. Perinteelle on keskeistä myös sen arvon tunnistaminen ja vaaliminen. (Anttonen, 2009, ss. 3–5.) Tämän tutkielman kontekstissa perinne nähtiin teoreettisen viitekehyksen valossa yhtenä kulttuuriekologisen teorian resursseista, jonka avulla luonnon resurssien käyttöönotto ylipäätään oli mahdollista. Perinneresurssi käsittää myös asenteet keräilyä kohtaan. (Anttila, 1983, s. 184.) Resursseista se kuitenkin muodostui keskeiseksi, sillä kaikki haastateltavista sanoivat harrastuksen esikuvan olevan omassa perhepiirissä. Harrastus oli periytynyt joko suoraan alenevassa polvessa tai sitten esimerkiksi sisarukselta sisarukselle. Toisaalta myös alaan liittyvät opinnot olivat saattaneet edesauttaa harrastuksen alkamista ja kehittymistä. Keskeisiä olivat biologiaan tai kotitalouteen viittaavat opinnot.

Ekologinen perinnetieto sisältää ne käytännöt, joiden avulla resursseja hallitaan luontoa suoraan hyödyntävissä luontaistalouksissa (Berkes, Colding & Folke, 2000, s. 1251). Ekologista perinnetietoa on toisaalta tutkittu myös Thaimaan maaseudulla, jossa lajintuntemus näytti olevan keskeinen lasten hallitsema ekologinen perinnetieto. Lapset leikkivät jatkuvasti näiden syötävien kasvien läheisyydessä ja kuuluivat niistä puhuttavan jatkuvasti ympärillään. (ks. Setalaphruk & Price, 2007, s. 9.) Ekologisen perinnetiedon urbaanista muunnoksesta käytetään

myös termiä ”paikallinen tieto” (Warburton & Martin, 1999, s.1), mikä kuvaa parhaiten tämän tutkielman perinnetiedon ulottuvuutta. Tämän tutkielman kontekstissa ekologisen perinnetiedon rooli oli merkittävä käytänteiden siirtymisessä sukupolvelta toiselle, mutta urbaanissa ympäristössä keräily vaati myös omaa aktiivista perehtymistä lajintuntemukseen. Villiruoka ei ole osa päivittäistä urbaania elinympäristöä, vaan sen keräily vaatii myös omaa motivaatiota perinteisten asenteiden ja arvojen lisäksi. Lisäksi harrastus on vaikutuksessa kaikkien ulkopuolisten toimijoiden, kuten sosiaalisen median kanssa. Villiruokan keräily nähdään holistisena harrastuksena, jossa on läsnä myös ekologisen perinnetiedon tarjoamat lähtökohdat luonnon hyödyntämiseen osana ruokataloutta.

Villiruokan keräily ja käyttö on yhteydessä myös yhteiskunnallisiin muutoksiin. Sodan jälkeen esimerkiksi villivihanneksilla oli korvikkeen leima ja niitä välteltiin usean vuosikymmenen ajan, kunnes niiden käyttö lähti uudestaan nousuun viime vuosisadan lopulla (Rikkinen, 2018, s. 6). Yksi keräilijöistä kertoikin, kuinka hänen urbaanit keräilytottumuksensa eroavat äitinsä ja isoäitinsä vastaavista:

”Ku mun mummon ja äiti oli sodan kokeneita nii niille oli ehkä se raha siinä et se oli niiku ilmasta ruokaa metsästä tyyltiin. Kyl mä luulen, mun, mä oon nyt tosiaan kuuskymppinen nii mun ikäsistä nyt vasta useimmat opettelee. Et se on niiku tämmönen ”in” juttu. Ja sitten on taas nää ihan nuoremmat niiku, sanotaan kolmenkymppin hujakoilla, nii siellä must tuntuu et innostus on kovempi. Et siin välissä must tuntuu et on semmonen pitkä gäppi et ei olla oltu et mä luulen et mä oon mä koen itseni aika poikkeavaks niiku mun ikäsenä. Et oon innostunu et mä oon innostanu aika monta omaa kaveriani metsään lähtemään ja keräilemään. Marjoja on kylläkin kerätty mut sienä ja villivihanneksia. Niissä must tuntuu et ei oo nii paljoo” (N8)

Haastatellut keräilijät kokivat, että keräilyharrastukseen liittyvät perinteet liittyvät lähinnä vuodenkiertoon ja siihen liittyviin tekijöihin. Perinteenä nähtiin tiettyyn vuodenaikaan liittyvät kerättävät tuotteet: keväällä villivihanneksia, kesällä marjoja sekä syksyllä sienä. Keräilyyn liittyvät vuotuisesti samaan aikaan tapahtuvat rituaalit myös saivat keräilijät herkemmin havahtuvaan ekosysteemissä tapahtuviin muutoksiin (ks. luku 6.1; Berkes, Colding & Folke, 2000, s. 1258).

Ruokaan liittyvistä perinteistä mainittiin lähinnä sienet ja niiden arvostus. Sieniä oli saatava jouluna sienisalaatin muodossa ja pitoihin kuului erään keräilijän mielestä sienet aina jossain muodossa. Ruoka onkin yksi juhlien keskeinen tunnusmerkki ja pöytään katetaan parempia ruoka-aineita, kuin arkena (Mäkelä, 1990, s. 48). Sienten arvostus näkyi myös keräilijöiden mainitsemissa ”suosikki” -lajeissa. Osa sanoi keräily niiden suhteen olleen nousussa viime vuosina. Toisaalta eräs keräilijä koki perinteet taakaksi ja koki nykyajan tieteellisen tietämyksen voittavan menneen perinnetiedon:

”Mun puolestani niin päin sitten että jos perinteisesti mustikan keitettiin kiisseliksi tai tämmöiseksi velliksi niin ne nykytietämyksen mukaan pitää syödä raakana kuumentamattomina että mieluummin niin päin että perinteet on taakka ja niitä ei tarvitse noudattaa.” (N4).

7 Keräilylle annettuja merkityksiä

Tämän luvun tarkoituksena on kuvailla niitä merkityksiä, joita keräilijät harrastukselleen antoivat. Kotitalouden ja urbaanin luonnon välillä vaikuttava vuorovaikutus voidaan nähdä joko aineellisena tai inhimillisenä, mutta niiden välillä vallitsee yhteenliittymä (Haverinen, 1996, s. 11). Seuraavassa kuvaillaan aineellista ja inhimillistä vuorovaikutusta, joka muodostuu keräilijän ja luonnon välille, kokonaisuutena muodostaen kotitalouden toiminnan.

7.1 Aineellinen vuorovaikutus

Aineellinen vuorovaikutus nähdään tavoitteellisena toimintana, jolle ominaista on päämääräkeskeisyys. Kotitalouden toiminnassa tällaista toimintaa on esimerkiksi ruoanvalmistus. (Haverinen, 1996, s. 11.) Tässä toimintaa tarkastellaan niiden merkityksien kautta, joita keräilijät toiminnalleen antavat. Aineellista vuorovaikutusta olivat villiruoan keräily konkreettista tarvetta varten. Se käsitti kaikki ne prosessit, joilla kerättävästä luonnontuotteesta saatiin ruokaa. Ruoan lisäksi kaksi haastateltavaa kertoi käyttävänsä luonnontuotteita lääkinnällisiin tarkoituksiin sekä lankojen värjäykseen. Näistä käytetään nimitystä tuottavat ekosysteempipalvelut (Braat & Groot, 2012, s. 5). Aineelliseen vuorovaikutukseen kuuluivat keräilyn käytännöt, säilöntä sekä ruoanvalmistus. Kerätty villiruoka nähtiin lähiruokana, jonka keräilyn toivottiin edelleen lisääntyvän myös pääkaupunkiseudulla. Villiruoan matka kasvupaikalta ruokapöytään on lyhyt, eikä keräilijöiden tarvinnut pohtia onko se lähiruokaa vai ei (ks. Forssell & Lankoski, 2015), sillä itse tunsivat syömänsä ruoan koko ruokaketjun. Keräilijät pitivät kerättävää villiruokaa myös terveellisenä. Marjojen terveellisyyttä pidettiin tieteellisissä piireissä tunnustettuna tosiasiana, jota haastateltavien mukaan oli runsaasti käyty läpi myös erilaisissa medioissa. Eräs haastateltavista, piti sienä ”jauhelihan” korvikkeena, jolla saattoi jatkaa arki tai juhlaruokia myös muiden perheenjäsenten huomaamatta. Yksi haastateltavista pohti, että sienet toki sisältävät proteiinia, mutta eivät kuitenkaan niin laadukasta ja paljon, että käyttäisi niitä pääasiallisena proteiinin lähteenä ruokavaliossaan.

Osalle keräilijöistä ruoanvalmistus villiruosta oli satokauteen sekä perinteisiin nojautuvaa, jolloin saatavilla olevista raaka-aineista valmistettiin ruokaa, johon oli totuttu. Kuitenkin keräilijöistä löytyi myös harrastajia, jotka olivat kokeilleet erilaisia ruokaohjeita liittyen villiruokaan, mutta todenneet niiden olevan esimerkiksi pahan makuisia tai toteuttamiskelvottomia. Juhlaruokiin käytettiin juhlavampia tuotteita ja niitä, joita oltiin löydetty määrällisesti vähemmän, kuin toisia. Harrastukseen liittyen oltiin myös löydetty uusia ja mielekkäitä ruokaohjeita:

”Me viime vuonna innostuttiin tekemään tattirisottoa... Sitä me tehtiin niistä varmaan joku viitisen kertaa, se oli jotenki tosi hyvää. Sitä aion kyl tehdä jatkossaki.” (N1)

Vihanneksia voidaan luokitella niiden käyttötavan mukaisesti sellaisenaan syötäväksi, ruoanvalmistuksessa hyödynnettäväksi sekä yrttien tapaan mausteena käytettäväksi (Mäkinen, Kiiikka, Meriluoto & Väätäinen, 2005, s. 53). Keräilijät hyödynsivät villiruokaa ruoanlaitossa useilla eri tavoilla. Mausteena käytettäviä villivihanneksia olivat esimerkiksi nokkonen sekä siankärsämö. Eräs keräilijä kertoi, että ei osaisi edes hoitaa tyypillistä ruokahuoltoaan ilman niitä. Näin ollen voidaan ajatella, että niiden kaupallinen hankinta olisi urbaanille kotitalouden toimijalle liian hankalaa tai kallista, joten niiden keräily on näin ollen myös osalle välttämättömyydenä. Säilöttyä villiruokaa voitiin ottaa suorana käyttöön ja keräilijät kertoivat säilyvänsä ne niin, että vitamiinit säilyvät mahdollisimman hyvin.

7.2 Tavoitteena inhimillinen hyvinvointi

Inhimillisen vuorovaikutuksen ulottuvuudet muodostivat suuren osan harrastajien toiminnalleen antamisen merkityksien tarkastelussa: itse tekeminen näyttäytyi haastateltavien puheissa merkittävämpänä, kuin harrastuksesta saatu aineellinen hyöty. Kotitalouden toimintana urbaanilla villiruoan keräilyllä oli jo itsessään itseisarvo, vaikka saalista ei välttämättä saatukaan. Ekosysteemeistä saatavia aineettomia ja virkistystä tuovia asioita voidaan kutsua myös kulttuurisiksi ekosysteempipalveluiksi, joiden on todettu olevan merkittäviä etenkin kaupungissa asuville (Braat & Groot, 2012, s. 5; Tyrväinen, 2015, s. 272). Keräilijät korostivat keräilyn olevan ennen kaikkea vastapainoa hektiselle arjelle: töissä käymiselle ja

opiskelulle. Luonnossa liikkumisen stressiä lievittävä vaikutus oltiin havaittu esimerkiksi opinnäytetyötä tehdessä (ks. Tyrväinen, 2015, s. 72). Keräily nähtiin mielekkäänä harrastuksena, johon yhdistyi kokonaisvaltainen luonnon tarkkailu ja siitä nauttiminen eri aistien avulla. Eräs keräilijä kertoi metsän tuoksun olevan tärkeä motivoiva tekijä lähteä keräämään keväällä villivihanneksia. Samoin myös elo- ja syyskuinen metsä koettiin vielä mielekkäänä ympäristönä valoisuudesta johtuen kesän jo lipuessa pois. Luonnossa liikkumiseen liitettiin myös kokonaisvaltainen elämyksellisyys: tärkeitä olivat eväiden mukaan ottaminen sekä esimerkiksi metsälammessa uimassa käyminen.

Aistien hyödyntäminen harrastuksessa koettiin mielekkäänä myös saaliin kanssa kotiin tultua. Keräilijät kokivat, että saalis oli saatava konkreettisesti esille ja näkyviin kotiin tullessa. Näin pystyttiin tarkastelemaan ja ”ihailemaan” kaikkia saatuja saaliita. Näin perusteltiin myös lasipurkkien hyödyllisyyttä säilönnässä: siten saatiin säilötyt aarteet paremmin näkyviin. Eräs keräilijä korosti kerätyn saaliin saamista esille myös tuoreena:

”Ja kesällä tietysti jos saa tuoreita marjoja nii sit se on se kakku tyyliin, missä on ihana saada ne esille.” (N9)

Arkielämän estetiikka näkyi keräilijöiden käytännöissä säilöntään ja esille laittamisen muodossa. Näin ollen ruoan estetisoituminen merkityksenä näyttäytyi villiruoan keräilijöiden kotitalouksissa (Massa, Lillunen & Karisto, 2006, s. 172).

Keräilijät kokivat nykypäivän kaupunkilaisen ajautuneen yhä kauemmas luonnosta. Eräs keräilijä kertoi esimerkiksi koululaisryhmästä, jonka oppilaista usealla ei ollut nopeasti saatavilla metsään sopivia varusteita. Keräilijät halusivat kuitenkin omalla toiminnallaan edistää kestävästä kehityksestä mukaisia tapoja keräillä. Keräilyn perusteissa ja käytännöissä näkyivät kestävästä kehityksestä ja vihreän kulutuksen mukaiset arvot (ks. Antikainen, Lähtinen, Leppänen & Furman, 2013). Keräilijät korostivat haluavansa edistää kestäviä tapoja hyödyntää luonnontuotteita niin, että urbaanit ekosysteemit eivät kärsisi siitä. Esimerkiksi villivihannesten keräilyssä haluttiin varmistua siitä, että osa kasvista jäi aina luontoon. Eräs keräilijä korosti myös omien jätteiden minimointia luonnossa liikkeessä:

”Mikä on yks asia minkä takia mä teen tätä on se et mä tykkään luonnossa liikumisesta ja eräilystä, nii ei tartte sitä kuivamuonaa roudata nii paljoo mukana ja niiku muovipakkausia sinne luontoon, et kerää sieltä luonnosta ne safkat ja tekee siellä niiku. Ettii ne ruoat sieltä ja tekee siellä paikan päällä.” (M2).

Keräilijöiden puheissa näkyivät myös laajemmat, kaupunkisuunnitteluun ja yhteiskunnallisuuteen liittyvät aiheet. Kaupunkiaktivismiin laajemmassa mittakaavassa lasketaan kuuluviksi erilaiset yhteisöllisyyteen ja itsenäisen tekemisen kulttuurin liittyvät tekijät (Mäenpää, Faehnle & Schulman, 2017, s. 239). Tämän tutkielman haastateltavista yhdellä oli kokemusta yhteisöviljelmistä ja koki sen yhdessä villiruoan keräilyn kanssa muodostavan kesällä suuren osan kotitalouden syötävistä ruoista. Yhteisöllisyys näkyi myös työyhteisölle vedettyjen sieniretkien muodossa sekä aktivistimarttojen kanssa tehdyssä sieniretkessä. Laajemmalle levinnyt kaupunkilaisten villiruoan keräily näkyy myös Satokausikartassa (Satokartta, 2017), joka kertoo kaupungin mailla sijaitsevien kerättävien luonnontuotteiden sijainnin. Yksi keräilijöistä kertoi poimineensa Satokausikartan osoittamasta sijainnista tyrniä, mutta muuten sen vaikutukset eivät näkyneet tämän tutkielman haastateltavien käytännöissä. Haastateltavat olivat kahta eri mieltä siitä, että pitäisikö taloyhtiöiden pihuille tai puistoihin istuttaa enemmän pensaita tai puita, jotka tuottavat syötäviä marjoja ja hedelmiä. Kaksi keräilijää oli sitä mieltä, että syötäviä puita voitaisiin istuttaa, mutta eivät itse söisi niistä mahdollisten epäpuhtauksien vuoksi. Eräs keräilijä toisaalta ihmetteli sitä, kuinka uusien kerrostalojen pihuille saatetaan istuttaa myrkyllisiä marjoja tuottavia kasveja ja kaipasi puistoihin yhä enemmän esimerkiksi kauniita ja syötäviä mustaviinimarjapensaita.

Keräilijät tiesivät hyvin myös villiruoan olevan arvossa ulkomailla, jossa siitä saatetaan maksaa suuriakin hintoja. Sienistä erityisesti herkkutatin vienti Italiaan sekä matsutaken vienti Aasiaan on kasvanut viime vuosi runsaasti. Siitä voitaisiin kuitenkin saada kansantaloudellisestikin isommat vientitulot, jos sienisatoa saataisiin laajemmin talteen. Näistä etenkin herkkutattia voidaan löytää myös urbaanista ympäristöstä. (Turtiainen & Salo, 2015, s. 186.) Eräs keräilijä kertoikin tilanteesta, johon oli joutunut kiinalaisturistien kanssa:

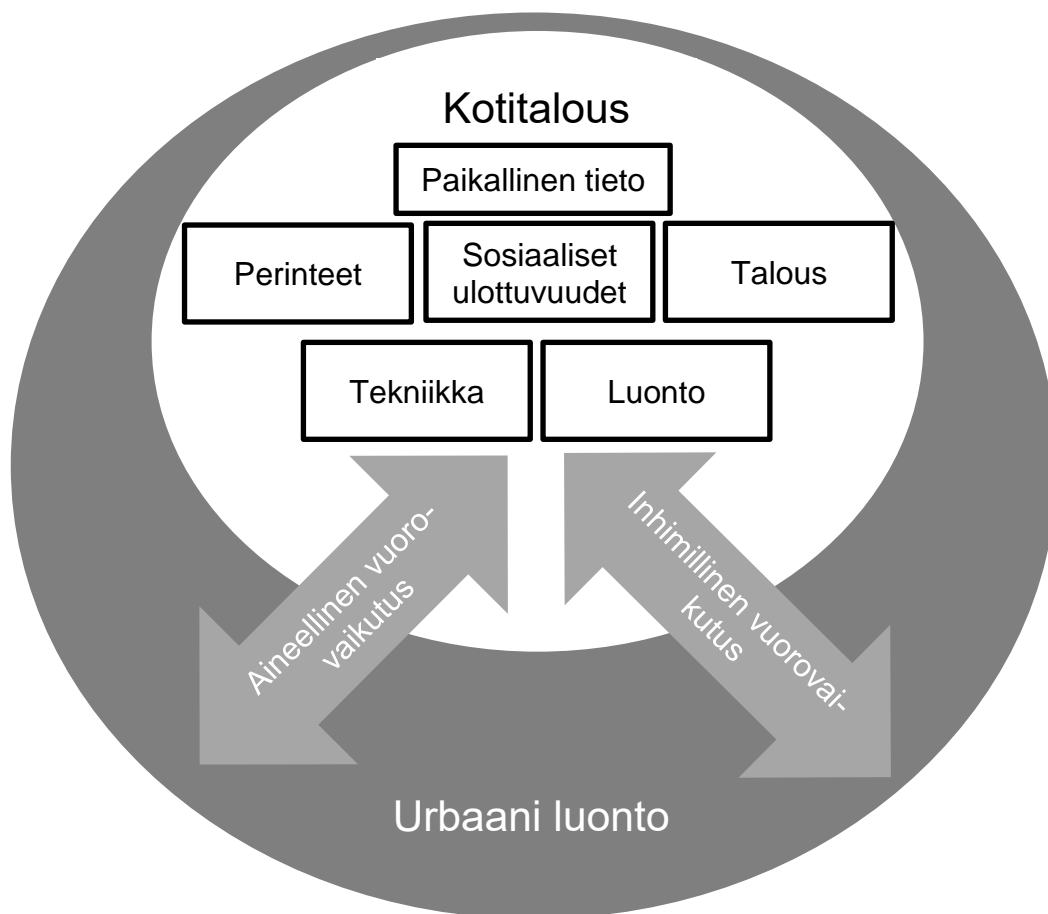
"Meil oli pari vuotta sitten semmonen kiinalainen pariskunta meiän mökillä, ei pääkaupunkiseudulla, mut mökillä, nii kuitenkin oli kylässä ja oli ensimmäistä kertaa eläessään Euroopassa. Nii ne katto niiku et me tallotaan voikukan lehtiä. Et herranjestas että ruokaa. Että siellä viljellään sitä." (N8)

Keräilijät pitivät saamaansa saalista arvokkaana ja korostivat säilönnän ja ruoanvalmistuksen kohdalla itse tehdyn merkitystä. Näin pystyttiin liittymään siihen sukupolvien ketjuun, jossa on korostettu itse tehdyn merkitystä (Autio, Collins, Wahlen & Anttila, 2013, s. 567). Muutenkin perheen merkitys harrastuksessa näkyi esimerkiksi perheenjäsenten leikkimielisenä kilpailuna siitä, kuka keräisi isoimmat saaliit kalastajien tapaan. Metsässä yhdessä vietetty aika oli myös lähentänyt perheenjäseniä henkisesti:

*"Et harvemmin kukaan alkaa metsässä kauheesti tuijottaa somea tai jotain täl-
lästä et siin just ehkä ollaan niiku tekemässä yhdessä sitä jotain, minkä lomassa
on myöshelppo keskustella. Ja just mä muistin ku oltiin äitin kaa sienessä nii
mä kysyin just jotain et jotain niinki syvällisii ajatuksii voi tulla että minkä se ko-
kee et on ollu sen elämän tarkoitus?" (N10)*

8 Tulosten yhteenveto

Villiruoan keräily nähtiin holistisena kotitalouden toimintana, jossa yhdistyivät aineellinen sekä inhimillinen vuorovaikutus (Kuvio 7). Tämän tutkielman tulosoissa (luvut 6 ja 7) kuvattiin niitä tekijöitä, jotka vaikuttavat urbaanin villiruoan keräilyyn taustalla. Kulttuuriekologisen teorian mukaiset resurssit (Anttila, 1986, s. 184) kuvasivat niitä voimavaroja, joita kotitalouden toimijat käyttivät apunaan kerätäkseen villiruokaa suoraan luonnosta. Pääkaupunkiseudulla käytettävissä oleva aika, tila sekä tieto rajoittivat kuitenkin näiden resurssien käyttöä. Perinteet ohjasivat harrastuksen pariin, mutta ekologinen perinnetieto (Berkes, Colding & Folke, 2000, s. 1256; Markkula & Helander-Renvall, 2014, s. 6) ei yksin riittänyt tuottamaan harrastuksen vaatimia tietoja, vaan harrastukseen vaikuttivat myös kotitalouden toimijan opinnot, sosiaalinen media sekä lähipiirin innostus. Näin ollen pääkaupunkiseudulla voitiin puhua myös paikallisesta tiedosta (Warburton & Martin, 1999, s.1), joka kuvaa niitä kaikkia tekijöitä, jotka ohjasivat harrastuksen pariin perinnetiedon lisäksi.



Kuvio 7. Villiruoan keräily pääkaupunkiseudulla kotitalouden toiminnan näkökulmasta.

Kotitalouden toimijat muodostivat itse vuorovaikutukset urbaaniin luontoon, jolloin kokonaisuutena voitiin puhua ihmisten ekosysteemistä (Steiner, 2016, s. 21). Vuorovaikutus nähtiin aineellisen ja inhimillisen yhteenliittymänä, joille keräilijä antoi omat merkityksensä. Vuorovaikutuksen perimmäisenä tavoitteena nähtiin onnellisuus sekä hyvinvointi (Heinilä, 2007, s. 136). Keräilyä harrastettiin, jotta kotitalous sai lähiruokaa suoraan luonnosta sesonkien mukaan. Keräilijät näkivät villiruoan terveellisenä sekä kestäväenä. Arvokkaana pidettyä saalista säilöttiin tai annettiin lahjana läheisille ilman vaatimusta vastalahjasta. Villiruoaka kuului arkeen sekä juhlaan. Villiruoan keräilyn avulla täydennettiin ruokavaliota tai jopa säästettiin kesäisin tuntuvasti ruokalaskussa. Kaiken kaikkiaan keräilystä haettiin virkistystä, jossa keskeisessä osassa olivat aistit, esteettisyys sekä elämyksellisyys. Aineellisen ja inhimillisen vuorovaikutuksen lisäksi villiruoan keräily nähtiin ekosysteemipalveluiden kokonaisvaltaisena hyödyntämisenä, jossa yhdistyvät tuottavat sekä kulttuuriset ekosysteemipalvelut (Braat & Groot, 2012, s. 5).

9 Luotettavuus

Tutkielman luotettavuuden tarkastelu on keskeinen osa kriittistä tutkielmaprosessia. Luotettavuutta voidaan kuvata reliabiliteetin sekä validiteetin avulla, vaikka ne käsitteenä on alun perin kehitelty kuvaamaan määrällisen tutkimuksen luotettavuutta. Reliabiliteetti kuvaa tutkimuksen johdonmukaisuuden sekä toistettavuuden toteutumista. Validiteetti taas kuvaa valitun tutkimusmenetelmän kykyä vastata tutkimustehtävään. (Golafshani, 2003, ss. 600–602.) Laadullinen tutkimus ei koskaan voi olla täysin toistettavissa, sillä se on aina tutkimuksen tekijän ainutlaatuinen ja subjektiivinen jonkin ilmiön kuvaus. Tämä on havaittavissa etenkin tämä tutkielman kaltaisissa ryhmähaastattelututkimuksissa, missä ryhmätilanne on aina rakenteeltaan ainutlaatuinen. (Brinkmann, 2013, s. 43.) Tämän tutkielman reliabiliteettia lisäävät tarkoin kuvatut metodologiset valinnat kaikkine vaiheineen. Myös analyysiprosessi on tarkoin kuvattu viitaten asianmukaiseen tieteen metodologian kirjallisuuteen ja liitteiksi on koottu liitteitä tutkielmaproessin yksityiskohdista. Haastatteluissa käytettyä kysymysrunkoa (LIITE) testattiin ja muokattiin graduryhmässä vertaisten opiskelijoiden kesken, mikä lisäsi validiteettia haastattelukysymysten osalta.

Tutkimusongelma olisi vaatinut myös käytännön havaintoa etnografian muodossa. Etnografialla tarkoitetaan jonkin toiminnan tarkkaa kuvailua tutkimuksen muodossa ja se sisältää paljon havainnoivia menetelmiä haastattelujen lisäksi (Huttunen & Homanen, 2017, s. 106). Nyt keräilijät kertoivat arjen käytännöstään puheen muodossa: siitä miten ne olivat tapahtuneet viimeisimmällä keräilykaudella. Havainnollisuutta kuitenkin lisättiin tyypillisen keräilypäivän kuvailun muodossa (ks. Rubin & Rubin, 2012, s. 33). Kyselylomaketutkimukseen verrattuna haastattelussa voitiin olla varmoja, siitä keneltä tutkimusaineisto saatiin ja haastateltavien suhtautumista tutkimukseen voitiin arvioida jo haastattelutilanteessa. Tämä taas lisäsi tutkimuksen luotettavuutta. (Hirsjärvi, 2010, s. 195.)

Villiruoan keräily pääkaupunkiseudulla on myös tutkielman tekijän harrastus. Se helpotti teoreettisen viitekehyksen tekemistä ja antoi motivaatiota tutkielmaproessin loppuun saattamiseen. Se kuitenkin toisaalta toi myös haasteita itse haas-

tattelutilanteisiin: tutkijan oli varottava ottamasta omilla mielipiteillään osaa ryhmähaastatteluissa syntyneisiin keskusteluihin. (Ruusuvuori & Tiittula, 2017, s. 55.) Lähes kaikki keräilijöistä ilmoitti harrastavansa keräilyä myös muualla Suomessa, esimerkiksi kesämökillä. Se vaikutti kerrottuihin käytäntöihin, sillä olisi ollut hyvin vaikeaa eritellä tarkasti kaikkia pelkästään kaupungissa harjoitettuja käytäntöjä, vaikka niiden kertomista korostettiin haastatteluiden alussa.

Ryhmähaastattelu valittiin tämän tutkielman tutkimusmetodiksi vuodenajan asettamissa puitteissa. Ryhmähaastatteluiden osallistujat valittiin osallistujien vapaaehtoisen ilmoittautumisen kautta: kaikki halukkaat pääsivät mukaan haastatteluun ja neljä niiden yhteismääränä antoi tutkielman tekijän subjektiivisesta näkökulmasta riittävästi informaatiota pro gradu -tutkielman laajuiseksi aineistoksi (ks. Brinkmann, 2012, s. 59.) Haastatteluiden osallistujista yhteensä viisi oli tutkielman tekijälle ennestään tuttuja ja ainoastaan yksi haastattelu neljästä oli sellainen, jossa kaikki osallistujat olivat keskenään toisilleen tuntemattomia tutkielman tekijä huomioon ottaen. Näin ollen haastattelut eivät olleet keskenään vertailtavissa. Jos ryhmähaastatteluun osallistuvat tuntevat toisensa etukäteen, se joko helpottaa tai vaikeuttaa ryhmän vuorovaikutusta. Vuorovaikutukseen nimittäin saattaa tällöin kätkeytyä erilaisia huomaamattomia merkityksiä. Näin kävi esimerkiksi haastattelussa numero 2, kun kolmesta haastateltavasta kaksi olivat keskenään hyviä ystäviä: he saattoivat antaa enemmän informaatiota eleillään ja viittauksillaan tiettyihin keräilytapahtumiin. Toisaalta ryhmän jäsenten keskinäinen etukäteinen tuttuus helpotti ryhmän vuorovaikutuksen aloitusta ja antoi luontevasti jutun aiheita. (Pietilä, 2017, s. 96.)

Analyysi aloitettiin kerättävien tuotteiden määrällisellä kvantifioinnilla, jotta aineistoon päästiin käsiksi ja saatiin osviittaa keräiltävistä tuotteista (Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen, 2010, s. 25. Ne laskettiin ja poimittiin koko aineistosta, ja ne eivät kuvaa spesifisti määrällisesti, kuinka paljon keräilijät kyseisiä luonnontuotteita keräilivät.

10 Pohdinta

Tämän tutkielman aihe on ajankohtainen aikana, jolloin ruoasta käydään mielipideväritynyttä keskustelua. Tutkielma osoitti, että pääkaupunkiseudulla pystyy täydentämään kaupallista ruokavaliota luonnosta itse kerätyllä villiruoalla. Tällöin on kyse urbaanista ruoka-aktivismista, joka ottaa kantaa ruoan kestävyYTEEN. Villiruoaka nähdään arvokkaana ja itse valmistettuna, mutta sen keräilyn itseisarvo voidaan nähdä saatua saalista arvokkaampana.

Tämä kotitaloustieteen pro gradu -tutkielma yhdisteli eri tieteiden näkökantoja kulttuuriin ottaen mukaan antropologiaa, kulttuuriekologiaa sekä etnobiologiaa. Etnobiologista tutkimusta Suomessa ruoaksi käytettävistä luonnontuotteista ei ollut esimerkiksi Viron tapaan saatavilla (Söukand & Kalle, 2016, s. 1). Tällaista tutkimusta olisi hyödyllistä tehdä myös yhdessä kotitaloustieteen kanssa, jolloin saataisiin tietoa niistä ekologisista perinnetiedon ulottuvuuksista, joita kotitalouksissa harjoitetaan liittyen kerättäviin luonnontuotteisiin.

Kulttuuriekologinen teoria on yksinkertaistettu malli kulttuuriekologian kentässä, joka ei ota huomioon sosiodemografisia muuttujia (Zimmerer, 2015). Sen käyttömahdollisuutta tämän tutkielman kontekstiin pohdittiin, mutta sitä oli jo hyödynnetty aikaisemmin kotitaloustieteessä kaupunkilaisten kalastusta käsitelleessä pro gradu -tutkielmassa (Häkkänen, 2015). Kotitalouden toiminnan tutkiminen on viime vuosina ollut suomalaisen kotitaloustieteellisen tutkimuksen keskiössä alalla tehtyjen väitöskirjojen muodossa (Sekki, 2018, s. 62). Sekki (2018, s. 56) tarkasteli väitöskirjassaan kotitalouden toimintaa toiminnan teorian kautta, joka sisältää jo itsessään ajatuksen tavoitteellisesta ja holistisesta toiminnasta. Tämän tutkielman kulttuuriekologisen lähestymisen lisäksi kulttuuriekologista teoriaa täydennettiin human ecology -ajattelulla, joka ottaa huomioon kotitalouden toiminnan holistisen näkökulman (Bubolz & Sontag, 2009, s. 432). Lisäksi villiruoan keräily kotitalouden toimintana nähtiin inhimillisen ja aineellisen vuorovaikutuksen yhteenliittymänä, johon keräilijöiden harrastukselleen antamia merkityksiä peilattiin (Haverinen, 1996, s. 11). Kotitaloustieteellinen tarkastelu vaatisi lisää teoreettista määrittelyä suhteeseen, joka syntyy kotitalouden toimijan ja ympäröivän luonnon välille. Kotitalouksien ja luonnon välille syntyvä suhde tulee olemaan

tulevaisuudessa yhä merkityksellisempi, kun ilmastonmuutos ja ehtyvät luonnonvarat muuttavat tätä vuorovaikutusta.

Perusopetuksen opetussuunnitelma korostaa laaja-alaista oppimista (POPS, 2014). Näin ollen kotitalouden laaja-alaisuus tieteenä tulee esiin perusopetuksessa sekä opettajankoulutuksessa. Kulttuurinen osaaminen on yksi laaja-alaisen oppimisen tavoitteista ja se sisältää ne käytännöt, jotka liittävät oppilaat kulttuurisesti ympäristöönsä sekä sukupolvien ketjuun (POPS, 2014, s. 26). Kotitalouden kannalta tämä tutkielma antaa mahdollisuuksia kulttuurisen osaamisen kehittämiseen yhteistyössä esimerkiksi biologian ja liikunnan kanssa. Paikallisena tietona villiruoan saavutettavuus urbaaneilla alueilla antaa mahdollisuuden koulun toiminnan laajentamisen myös ympäröivään luontoon. Opettajankoulutuksen tulisi kannustaa tulevia opettajia yhä rohkeammin laajentamaan opetusympäristöään ympäröivään luontoon. Kotitaloustieteen näkökulmasta villiruoan keräily kotitalouden voimavarana tulee nähdä myös varautumisena yhteiskunnallisiin kriisitilanteisiin, jolloin on mahdollista itse kerätyn villiruoan avulla lisätä kotitalouden kriisinsietokykyä.

Uraanissa ympäristössä kestävä keräilyn merkitys korostuu, sillä asukkaiden määrä on suuri ja kaikkea ei voida kerätä loputtomiin (Poe et al, 2014, s. 2). Haastateltavat kokivat, että saivat liikkua suhteellisen rauhassa keräilypaikoilla ja keräilyä voitaisiin lisätä edelleen, mutta jossain vaiheessa myös raja tulisi vastaan etenkin villivihannesten kohdalla, sillä niiden keräily tuhoaa koko kasvin. Sienten kohdalla tilanne on toinen, sillä jo Rautavaara (1947) totesi, että ”miljoonat mätänevät ”metsään”. Sienten keräily ei vaikuta niiden elinkaareen, sillä merkittävä osa sienistä on maan alla sienirihmastona (Salo, Niemelä, Salo, 2006, s. 10). Näin ollen myös kaupunkien ruokaturvan kannalta voitaisiin kehittää yhä enemmän kestäviä tapoja tuottaa ruokaa kaupungeissa ja ohjata kaupunkilaisia keräilemään ruokaa lähiluontoon. Yksi hyvä vaihtoehto voisi olla erään haastateltavan ehdottama tapa istuttaa yhä enemmän syötäviä marjoja esimerkiksi yleisiin puistoihin, jolloin asukkaat pääsisivät niistä yhä enemmän nauttimaan. Ruoan lisäksi näin saataisiin lisättyä kaupunkien yhteisöllisyyttä sekä asukkaiden luontoon kuulumisen tunnetta (Poe et al., 2014, ss. 11–12.)

Villiruoan keräilystä riittää tutkittavaa myös jatkossa. Määrällinen tutkimusote antaisi laajempaa kuvaa ilmiöstä ja muuttujista (Zimmerer, 2015). Etnografinen tutkimus taas kuvailisi ilmiötä enemmän käytännöllisellä tasolla, jos se toteutettaisiin satokauden aikana. Tätä tutkielmaa vastaava tutkimus voitaisiin toteuttaa tekeillä enemmän rajauksia tutkimusongelmaan rajaamalla tutkimuskohde tiettyyn väestöryhmään. Väestöryhmä voisi olla esimerkiksi ikäihmiset tai maahanmuuttajat.

Kerättävän villiruoan sisältämä energiamäärä on verrattain pieni (Moisio et al., 2008, s. 8). Näin ollen se ei riitä tyydyttämään täysin pääkaupunkiseudun asukkaan ruokatarvetta, vaikka satoaikana se voikin muodostaa suuren osan ruokavaliosta. Jos haluaisi elää täysin villiruoan ehdoilla pääkaupunkiseudulla, olisi ruokavaliota täydennettävä jatkuvalla kalastuksella (Häkkänen, 2015) ja mahdollisesti metsästyksellä. Tällöin olisi myös oltava todella runsaat mahdollisuudet säilöntään, joten näin ollen voidaankin kysyä: olisiko se enää kestävää?

Lähteet

- Aalto, K. & Peltoniemi, A. (2014). *Elintarvikkeiden kulutusmuutokset kotitalouksissa 2006–2012*. Tutkimuksia ja selvityksiä. Kuluttajatutkimuskeskus.
- Ajankäyttötutkimus. (2009). *Tilastokeskus*. Luettavissa: http://www.stat.fi/til/akay/2009/05/akay_2009_05_2011-12-15_tau_001_fi.html . Viitattu 20.12.2017.
- Alastalo, M. (2005). Tutkimushaastattelun historia yhteiskuntatieteissä. Teoksessa *Ruusuvuori, Johanna & Tiittula, Liisa (toim.): Haastattelu. Tutkimus, tilanteet ja vuorovaikutus. Vastapaino. Tampere, 57–77*.
- Alasuutari, P. (2007). *Laadullinen tutkimus*. Tampere: Vastapaino.
- Antikainen, R., Lähtinen, K., Leppänen, M., & Furman, E. (2013). Vihreä talous suomalaisessa yhteiskunnassa. *Ympäristöministeriön raportteja*. Helsinki: Ympäristöministeriö.
- Antolainen, H. (2013). Kuluttajatutkimus villiruoasta. Villiruoka innostaa suomalaisia. *ELO-Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäitiö*. Luettavissa: <https://www.stinfo.fi/tiedote?releaseid=7984665>. Viitattu 22.8.2018.
- Anttila, V. (1983). Ihminen ja luonto kulttuuriekologisen tutkimuksen kohteena. Teoksessa *Kostiainen, A. (Toim.), Ihminen ja luonto* (ss. 180–193). Turku: Turun yliopiston historian laitos.
- Anttonen, P. (2009). Kolumni: Kulttuurin, perinteen ja perinnön kysymyksiä. *Elore*, 16(1), 1–6.
- Autio, M., Collins, R., Wahlen, S. & Anttila, M. (2013) Consuming nostalgia? The appreciation of authenticity in local food production. *International Journal of Consumer Studies*, 37(5), 564-568.
- Bates, D.G. (2012). On Forty Years: Remarks From The Editor. *Human Ecology*, 40(1), 1–4.
- Beckham, J.N. (2014). "Drinking Local": Sustainable Brewing, Alternative Food Networks, and the Politics of Valuation. Teoksessa *Conroy, T.M. (Toim.), Food and everyday life*. (ss. 105–130). USA: Lexington Books.
- Berkes, F., Colding, J. & Folke, C. (2000). Rediscovery of Traditional Ecological Knowledge as Adaptive Management. *Ecological Applications*, 10(5), 1251–1261.
- Bjarklind, M. & Adalsteinsson, S. (2016). *Urban Lanscaping. As taught by nature*. Iceland: Starfsafl.
- Blaxter, L., Hughes, C. & Tight, M. (2010). *How to Research. Fourth Edition*. England: Open University Press.
- Braat, L. C., & de Groot, R. (2012). The ecosystem services agenda: bridging the worlds of natural science and economics, conservation and development, and public and private policy. *Ecosystem Services*, 1(1), 4–15
- Braun, V. & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*. 3(2), 77–101.
- Brinkmann, S. (2013). *Qualitative interviewing*. Oxford, England: Oxford University Press
- Bubolz, M.M. & Sontag, M.S. (2009). Human Ecology Theory. Teoksessa *Boss, P.G., Doherty, W.J., LaRossa, R., Schumm, W. & Steinmetz, S. (Toim.), Sourcebook of Family Theories and Methods. A Contextual Approach* (ss. 419–447). USA: Springer.

- Chukwuone, N.A. & Okeke, C.A. (2012). Can non-wood forest products be used in promoting household food security? Evidence from savannah and rain forest regions of southern Nigeria. *Forest Policy and Economics*, 25, 1–9.
- EEA. (2017). Climate change, impacts and vulnerability in Europe 2016. An indicator-based report. *European environment agency*. Luettavissa <https://www.eea.europa.eu/publications/climate-change-impacts-and-vulnerability-2016>. Viitattu 11.9.2018.
- Ehrlich, P. R., & Ehrlich, A. H. (2008). *The dominant animal: human evolution and the environment*. Island Press.
- Eskola, J. & Suoranta, J. (2005). *Johdatus laadulliseen tutkimukseen*. Tampere: Osuuskunta Vastapaino.
- Forssell, S., & Lankoski, L. (2015). The sustainability promise of alternative food networks: an examination through “alternative” characteristics. *Agriculture and human values*, 32(1), 63–75.
- Friese, S. (2012). *Qualitative Data Analysis with ATLAS.ti*. Los Angeles: SAGE.
- Golafshani, N. (2003). Understanding reliability and validity in qualitative research. *The qualitative report*, 8(4), 597–606.
- Haila, Y. (2009). Ekososiaalinen näkökulma. Teoksessa Massa, I. (Toim.), *Vihreä teoria. Ympäristö yhteiskuntateorioissa* (ss. 261–287). Helsinki: Gaudeamus.
- Haila, Y. (2011). Ihmisen ekologiset sidokset. Teoksessa Niemelä, J., Rurman, e., Halkka, A., Hallanaro, E-L. & Sorvari, S. (Toim.), *Ihminen ja ympäristö* (ss. 68–77). Helsinki: Gaudeamus.
- Haverinen, L. (1996). *Arjen hallinta kotitalouden toiminnan tavoitteena. Kotitalouden toiminnan filosofista ja teoreettista tarkastelua*. Helsingin yliopiston opettajankoulutuslaitoksen tutkimuksia 164.
- Heinilä, H. (2007). Kotitaloustaidon ulottuvuuksia. Analyysi kotitaloustaidosta eksistentiaalistis-hermeneuttisen fenomenologian valossa. Helsingin yliopisto: Kotitalous ja käsityötieteiden laitos.
- Herkuttele Helsingissä. (2017). *Helsingin kaupungin kulttuuri ja vapaa-aika*. Luettavissa: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/kulttuuri-ja-vapaa-aika/kaupunkikulttuuri/herkuttele-helsingissa/>. Viitattu 20.11.2017.
- Hirsjärvi, S. (2010). Tutkimustyyppit ja aineistonkeruun perusmenetelmät. Teoksessa Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. (Toim), *Tutki ja kirjoita* (ss.191–220). Helsinki: Kustannusosa-
keyhtiö Tammi.
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. (2006). *Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö*. Helsinki: Yliopistopaino.
- Häkkänen, S. (2015). *Kalassa kaupungilla. Ruokaa ja hyvinvointia Helsingin lähivesistä*. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto: Kotitalousopettajan koulutus.
- Härkönen, M. (2013). Sienten käytön historiaa. Teoksessa Timonen, S. & Valkonen, J. (Toim.), *Sienten Biologia* (ss. 341–354). Helsinki: Gaudeamus Oy.
- Häyhä, T., Franzese, P. P., Paletto, A., & Fath, B. D. (2015). Assessing, valuing, and mapping ecosystem services in Alpine forests. *Ecosystem Services*, 14, 12–23

- Ikonen, M. (2014). *Aarteita Suomen luonnosta. Hyötykasveja apilasta vuohenputkeen*. Joensuu: Viestilehdet oy.
- Ilmonen, K. (2007). *Kulutuksen sosiologista tarkastelua*. Tampere: Vastapaino.
- Janhonen-Abuquah, H., Heino, L., Pöntinen, S.M. & Haveri, M. (2015). Kulttuurisesti kestävä kotitalousopetus. Teoksessa Janhonen-Abuquah, H. & Palojoki, P. (Toim.), *Luova ja vastuullinen kotitalousopetus*. (ss. 29–45). Helsinki: Unigrafia.
- Janhonen, K., Mäkelä, J. & Palojoki, P. (2015). Perusopetuksen ruokakasvatus ravintotiedosta ruokatajuun. Teoksessa Janhonen-Abuquah, H. & Palojoki, P. (Toim.), *Luova ja vastuullinen kotitalousopetus*. (ss. 107–121). Helsinki: Unigrafia.
- Jarva, V. (2009). Maailma tuppautuu kotiin. Kuluttajakasvatuksen uudet haasteet. Teoksessa Janhonen-Abuquah, H. (Toim.), *Kodin arki*. (ss. 7–28). Helsinki: Yliopistopaino.
- Jokamiehen oikeudet. Lainsäädäntöä ja käytäntöä. (2016). *Ympäristöministeriö*.
- Jokamiehen oikeus luonnonvaraisten kasvien ja villiruonan keräilyssä. (2014). *Metsähallitus*. Vantaa: Metsähallitus. Luettavissa <https://julkaisut.metsa.fi/julkaisut/show/1749>. Viitattu 20.8.2018.
- Kar, S. & Jacobson, M. (2012). NTFP income contribution to household economy and related socio-economic factors: Lessons from Bangladesh. *Forest Policy and Economics*, 14(1), 136–142.
- Jokinen, P., & Puupponen, A. (2006). Paikallisuus kestäväan ruoantuotannon perustana. Teoksessa *Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen, toim. Tuija Mononen & Tiina Silvasti*. Gaudeamus, Helsinki, 113–130.
- Järvinen, A. (2003). *Helsingin keskuspuiston sienten vierasaineet vuonna 1999*. Helsinki: Helsingin kaupungin ympäristökeskus.
- Järvinen, I. (1984). Sienien käytön historiaa. Teoksessa Laurila, A-L. (Toim.), *Sienestäjän tietokirja. Tunnista, poimi, herkuttele*. (s. 14). Helsinki: Oy Valitut Palat- Reader's Digest Ab.
- Kahn Jr, P. H., Severson, R. L., & Ruckert, J. H. (2009). The human relation with nature and technological nature. *Current Directions in Psychological Science*, 18(1), 37–42
- Kalenoja, H. (2001). *Yksilön vaikutusmahdollisuudet Liikkumisen CO2-päästöjen ja energiankulutuksen vähentämisessä*. Mobile2-vuosiraportti. Tampereen teknillinen korkeakoulu, Liikenne- ja kuljetustekniikan laitos. Luettavissa: http://virtual.vtt.fi/virtual/mobile/vuosikirja2001/24_k0134.pdf. Viitattu 9.11. 2017.
- Karttunen, K., Kihlström, L. & Taivalmaa, S-L. (2014). *Nälkä ja yltäkylläisyys. Ruokaturva maailmassa*. Tallinna: Gaudeamus.
- Katajajuuri, J-M., Usva, K. & Pulkkinen, H. (2016). *Ruoantuotannon ja -kulutuksen vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon*. Luonnonvarakeskus. Luettavissa: <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruoan-ilmastovaikutukset/>. Viitattu 19.10.2017.
- Kaupunkiekologia-ajankohtainen aihe. (2009). *LuontoPortti. Verkkolehti*. Luettavissa: <http://lehti.luontoportti.fi/fi/artikkelit/kaupunkiekologia-ajankohtainen-aihe>. Viitattu 25.10.2017.
- Kirveennummi, A., Saarimaa, R., & Mäkelä, J. (2008). Syödään leväpullia pimeässä. *Tähtikartastoja suomalaisten ruoan kulutukseen vuonna, 2030*. Turku: Turun kauppakorkeakoulun tulevaisuuden tutkimuskeskus.
- Kittler, P. & Sucher, K. (2008). *Food and Culture*. Australia: Thomson Wadsworth.

- Kortesmaa, T. (2018). Mitä Suomessa syötiin vuonna 2017. *Luonnonvarakeskus*.
- Kujawska, M. & Luczaj, L. (2015). Wild Edible Plants Used by the Polish Community in Misiones, Argentina. *Human Ecology*, 43: 855–869.
- Kuula, A. (2006). *Tutkimusetiikka. Aineistojen hankinta, käyttö ja säilytys*. Tampere: Vastapaino.
- Laakso, T. (2017). *Kolme näkökulmaa metsien ei-puuaineisiin raaka-aineisiin ja niistä valmistettaviin tuotteisiin. Oikeus-hallinnollinen tarkastelu*. Joensuu: Publications of the University of Eastern Finland Reports and Studies in Forestry and Natural Sciences No 28.
- Latvala, E. & Vanhanen-Nuutinen, L. (2003). Laadullisen hoitotieteellisen tutkimuksen perusprosessi: Sisällönanalyysi. Teoksessa Janhonen, S. & Nikkonen, M. (Toim.), *Laadullinen tutkimusmetodologia hoitotieteessä*. (ss. 21–43). Juva: WS Bookwell Oy.
- Leatherbarrow, D. & Wesley, R. (2018). *Three Cultural Ecologies*. London: Routledge Taylor & Francis Group.
- Luonnonmarjat. (2017). *Arktiset Aromit ry*. Luettavissa: <http://www.arktisetaromit.fi/fi/marjat/luonnonmarjat/>. Viitattu 10.1.2018.
- Lyytimäki, J., Petersen, L. K., Normander, B., & Bezák, P. (2008). Nature as a nuisance? Ecosystem services and disservices to urban lifestyle. *Environmental sciences*, 5(3), 161–172.
- Mauno, P. (2017). Perinnekäyttö ei riitä todisteeksi. *Aamulehti*. 29.10.2017.
- Markkula, I. & Helander-Renvall, E. (2014). *Ekologisen Perinnetiedon Käsikirja*. Arktisen keskuksen tiedotteita 59. Rovaniemi: Lapin yliopistopaino.
- Massa, I., Lillunen, A., & Karisto, A. (2006). Ruokaan liittyvät uudet merkitykset. Teoksessa Mononen, T. & Silvasti, T. (Toim.), *Ruokakysymys* (ss.156–182). Helsinki: Gaudeamus
- Matikainen, J. (2008). Sosiaalinen media. Millaista sosiaalisuutta? *Tiedotustutkimus*, 31(4), 24–41.
- Mattila, P. & Uusitalo, M. (2015). Uusiutuvat luonnonvarat luovat hyvinvointia. Teoksessa Uusitalo, M. & Peltola, R. (Toim.), *Pohjoisen uusiutuvista luonnonvaroista kasvua ja kannattavuutta. Agrometsä- ja puutarhatalouden mahdollisuudet Pohjois-Suomessa*. (ss.10–12). Luonnonvara ja biotalouden tutkimus 24/2015. Helsinki: Luonnonvarakeskus.
- Mattila, P. & Peltola, R. (2015). Villiä ruokaa. Teoksessa Uusitalo, M. & Peltola, R. (Toim.), *Pohjoisen uusiutuvista luonnonvaroista kasvua ja kannattavuutta. Agrometsä- ja puutarhatalouden mahdollisuudet Pohjois-Suomessa*. (ss. 15–16). Luonnonvara ja biotalouden tutkimus 24/2015. Helsinki: Luonnonvarakeskus.
- McGregor, S.L.T. (2012). Everyday Life: A Home Economics Concept. *Kappa Omicron Nu FORUM*, 19(1).
- Metsämuuronen, J. (2005). *Tutkimuksen tekemisen perusteet ihmistieteissä*. Helsinki: International Methelp KY.
- Mitä sienet ovat? (2017). Ruokatieto-yhdistys. Luettavissa: <http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/luonto/sienet/mita-sienet-ovat>. Viitattu 14.12.2017.
- Mononen, T. (2006). Yhteiskuntatieteellisen elintarviketutkimuksen linjoja. Teoksessa Mononen, T. & Silvasti, T. (Toim.), *Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen*. (ss.26–52). Helsinki: Gaudeamus.

- Muir, G. (2017). *Non-wood forest products*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Luettavissa: <http://www.fao.org/forestry/nwfp/en/>. Viitattu 24.10.2017.
- Mujawamariya, G. & Karimov, A. (2014). Importance of sosio-economic factors in the collection of NTFPs: The case of gum Arabic in Kenya. *Forest Policy and Economics*, 42, 24–29.
- Mäenpää, P., Faehnle, M. & Nylund, M. (2017). Talouden uudet muodot. Teoksessa Harmaala, M-M., Toivola, T., Faehnla, M., Manninen, P., Mäenpää, P. & Nylund, M. (Toim.), *Jakamistalous*. (ss. 149–164). Alma Talent Oy.
- Mäenpää, P., Faehnle, M. & Schulman, H. (2017). Kaupunkiaktivismi, jakamistalous ja neljäs sektori. Teoksessa Bäcklund, P., Häkli, J. & Schulman, H. (Toim.), *Kansalaiset kaupunkia kehittämissä*. (ss. 239–259). Tampere: Suomen Yliopistopaino Oy.
- Mäkelä, J. (1990). *Luonnosta kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi*. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto. Nykyluonnon tutkimusyksikkö. Julkaisu 21.
- Mäkelä, J. (2003). Luonnosta kulttuuriksi. Teoksessa Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. *Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. (ss. 34–72). Porvoo: WS Bookwell Oy.
- Mäkelä, J., Varjonen, J. & Viinisalo, M. (2008). Muuttuva syöminen muuttuvassa maailmassa. *Hyvinvointikatsaus 4/2008*. Tilastokeskus.
- Mäkinen, E., Kiikka, K., Meriluoto, R. & Väätäinen, R. (2005). *Keittiön kautta. Ruoanvalmistajan kirja*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Niemi, S. & Kinnunen, J. (2016). *Villiyrtit, villivihannekset, horta. Rakkaalla lapsella monta nimeä*. Lapin Ammattikorkeakoulu: Luonnontuotealan uuselinotarvikekysymykset- tiedonhankinta ja koulutus- projekti.
- Niiniluoto, I. (2000). Luonnon arvo ja ihmisen vastuu. Teoksessa A. Haapala & M. Oksanen (Toim.), *Arvot ja luonnon arvottaminen*. (ss. 55–68). Helsinki: Gaudeamus.
- Palojoki, P. & Tuomi-Gröhn, T. (2001). The complexity of food choices in everyday context. *International Journal of Consumer studies*, 25 (1), 15–23.
- Peltola, R. (2017). *Salaiset marjapaikat ja jakamistalous*. Luonnonvarakeskus. Luettavissa: <https://www.luke.fi/blogi/salaiset-marjapaikat-ja-jakamistalous/>. Viitattu 25.10.2017.
- Pickett, S.T.A., Cadenasso, M.L., Grove, J.M., Nilon, C.H., Pouyat, R.V., Zipperer, W.C. & Costanza, R. (2008). Urban Ecological Systems: Linking Terrestrial Ecological, Physical, and Socioeconomic Components of Metropolitan Areas. Teoksessa Marzluff, J.M., Shulenberg, E., Endlicher W., Alberti, M., Bradley, G.,
- Rautavaara, T. (1947). *Suomen Sienisato. Tutkimuksia sen laadusta, suuruudesta, käytöstä ja arvosta*. Porvoo: WSOY.
- Pietilä, I. (2017). Ryhmäkeskustelu. Teoksessa Hyvärinen, M., Nikander, P. & Ruusuvoori, J. (Toim.), *Tutkimushaastattelun käsikirja*. (ss. 88–105). Tampere: Vastapaino.
- Poutanen, K., Toom, A., Korhonen, V. & Inkinen, M. (2012). *Kasvaako akateeminen kynnys liian korkeaksi? Opiskelijoiden kokemuksia yliopistoyhteisöön kiinnittymisen haasteista*. Tampere: Tampere University Press.
- Punch, K.F. (2005). *Introduction to Social Research. Quantitative and Qualitative Approaches*. Los Angeles: SAGE.

- Poe, M.R., LeCompte, J., McLain, R. & Hurley, P. (2014). Urban foraging and the relational ecologies of belonging. *Social & Cultural Geography*. 15(8), 901–919.
- Poe, M.R., McLain, R.J., Emery, M. & Hurley, P.T. (2013). Urban Forest Justice and the Rights to Wild Foods, Medicines, and Materials in the City. *Human Ecology*, 41, 409–422.
- Piippo, S. (2016). *Villivihannekset. Terveyttä pihoilta, niityiltä ja metsistä*. Helsinki: Minerva Kustannus Oy.
- Poimi tutut villiyrtyt lautaselle- oksiin ja juuriin tarvitaan maanomistajan lupa. (2017). *Yle uutiset. Luonto*. 19.5.2017. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-8893809>. Viitattu 5.10.2017.
- POPS (2014). Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Opetushallitus.
- Puolimatka, T. (1995). *Kasvatus ja filosofia*. Rauma: Kirjayhtymä Oy.
- Raibee, M. (2004). Focus-group interview and data analysis. *Proceedings of the Nutrition Society*. 63, 655–60.
- Raulio, S., Tapanainen, H., Männistö, S., Valsta, L., Kuusipalo, H., Vartiainen, E. & Virtanen, S. (2016). Ravitsemuksessa eroja koulutusryhmien välillä. *Finravinto-tutkimuksen tuloksia*. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Luettavissa: <http://www.julkari.fi/handle/10024/131792>. Viitattu 19.10.2017.
- Rautavirta, K. (2010). *Petusta pitsaan: ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa*. Väitöskirja, Helsingin yliopisto: Ravitsemustiede. Helsinki: Yliopistopaino.
- Reece, J., Urry, L., Cain, M., Wasseman, S., Minorsky, P. & Jackson, R. (2011). *Global Edition. Campbell biology. Ninth edition*. USA: Pearson
- Retkikohteet. (2017). *Metsähallitus*. Luettavissa: <http://www.luontoon.fi/retkikohteet>. Viitattu 4.10.2017.
- Rikkinen, J. (2018). *Villivihannekset Suomen luonnossa*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Risku-Norja, H. & Mononen, T. (2012). Ruoan paikallistaminen. Teoksessa Mononen, T. & Silvasti, T. (Toim.) *Hyvä ja paha ruoka. Ruoan tuotannon ja kuluttamisen vaikutukset*. (ss. 174–195). Helsinki: Gaudeamus Oy.
- Ristioja, A. (2017). *Luonnontuoteala. Toimialaraportti*. Helsinki: Työ- ja elinkeinoministeriö.
- Rubin, H.J. & Rubin, I.S. (2012). *Qualitative Interviewing. The Art of Hearing Data*. Los Angeles: SAGE.
- Ruusuvuori, J., Nikula, P. & Hyvärinen, M. (2010). Haastattelun analyysin vaiheet. Teoksessa Ruusuvuori, J., Nikula, P. & Hyvärinen, M. (Toim.) *Haastattelun analyysi*. (ss. 9–38). Tampere: Vastapaino.
- Ruusuvuori, J. & Tiittula, L. (2017). Tutkimushaastattelu ja vuorovaikutus. Teoksessa Hyvärinen, M., Nikander, P. & Ruusuvuori, J. (Toim.), *Tutkimushaastattelun käsikirja*. (ss. 39–66). Tampere: Vastapaino.
- Saarinen, M., Kurppa, S., Nissinen, A., & Mäkelä, J. (2011). *Aterioiden ja asumisen valinnat kulutuksen ympäristövaikutusten ytimessä*. ConsEnv-hankkeen loppuraportti. Luke
- Saastamoinen, O. (2015). Metsien monikäytöstä ekosysteemipalveluihin. Teoksessa Salo, K. (Toim.), *Metsä. Monikäyttö ja ekosysteemipalvelut*. (ss.17–24). Helsinki: Luonnonvarakeskus, Luke.

- Salo, K. Luonnonmarjat ja myrkylliset marjalajit. Teoksessa Salo, K. (Toim.), *Metsä. Monikäyttö ja ekosysteempipalvelut*. (ss. 121–124). Helsinki: Luonnonvarakeskus, Luke.
- Salo, K. & Turtiainen, M. (2015). Kauppayrtit, keruu ja käyttö. Teoksessa Salo, K. (Toim.), *Metsä. Monikäyttö ja ekosysteempipalvelut*. (ss. 180–183). Helsinki: Luonnonvarakeskus, Luke.
- Salo, P., Niemelä, T. & Salo, U. (2006). *Suomen Sieniopas*. Helsinki: Werner Söderström Osa-
keyhtiö.
- Salo, U.M. (2015). Simsalabim, sisällönanalyysi ja koodaamisen haasteet. Teoksessa Aaltonen, S. & Högbäck, R. (Toim.), *Umpikujasta oivallukseen. Refleksiivisyys empiirisessä tutkimuksessa*. (ss. 166–190.) Tampere: Tampereen Yliopistopaino Oy.
- Satokartta. (2017). *Kartta Helsingin julkisista ruokapuista- ja pensaista*. Luettavissa: <http://sato-kartta.net/>. Viitattu 20.11.2017.
- Savola, K. & Kolehmainen, K. (2015). *Pääkaupunkiseudun Viherkehän suojelualueiden käävät*. Metsähallituksen luonnonsuojelujulkaisuja, Sarja A 220. Vantaa: Metsähallitus.
- Sekki, S. (2018). *Arki perhetyön kohteena. Tutkimus uuden työtavan kokeilusta Arki haltuun-hankkeessa*. Väitöskirja. Kasvatustieteellisiä tutkimuksia, numero 29. Helsinki: Yliopistopaino Unigrafia.
- Setalaphruk, C., & Price, L. L. (2007). Children's traditional ecological knowledge of wild food resources: a case study in a rural village in Northeast Thailand. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3(1), 33.
- Sievänen, T. & Neuvonen, M. (2010) Luonnon virkistyskäytön kysyntä 2010 ja kysynnän muutos. Teoksessa Sievänen, T. & Neuvonen, M. (Toim.), *Luonnon virkistyskäyttö 2010*. Metlan työraportteja 212. Vantaa: Metsätutkimuslaitos.
- Soini, K., Pellikka, J. & Hiedanpää, J. (2016). Metsästys ja moraalitalous. *Maaseudun uusi aika*, 1(2016), 5–20.
- Stadissa kypsyy kelpo sato. (2012). Helsingin Sanomat 6.7.2012. Luettavissa: <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002542755.html>. Viitattu 20.11.2017.
- Steiner, F. (2016). *Human Ecology: How Nature And Culture Shape Our World*. Washington: Island Press.
- Steward, J.H. (1955). *Theory of culture change. The methodology of multilineal evolution*. USA: The board of trustees of the University of Illinois.
- Stryamets, N., Elbakidze, M., Ceuterik, M., Angelstam, P. & Axelsson. (2015). From economic survival to recreation: contemporary uses of wild food and medicine in rural Sweden, Ukraine and NW Russia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11(1), 53.
- Suomen luonnon Villivihannekset-mobiilisovellus.(2017). *Suomen Luonto*. Luettavissa: <http://www.suomenluonto.fi/sovellus/>. Viitattu 25.10.2017.
- Suomen virallinen tilasto: Väestörakenne. (2017). *Tilastokeskus*. Saatavilla: http://tilastokeskus.fi/til/vaerak/2016/vaerak_2016_2017-03-29_tie_001_fi.html. Viitattu 4.10.2017.
- Suosittelvat ruokasienet. (2017). *Evira*. Luettavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/ruokasienet/kauppasienet/>. Viitattu 14.12.2017.
- Sutton, M. & Anderson, E. (2014). *Introduction to cultural ecology*. UK: AltaMira Press.

- Tallberg, S. (2015). *Villiyrtti. Keittokirja*. Helsinki: Readme.fi.
- Taskinen, R. (2017). *Villiruoan arvostus, käyttö ja kulutus- itse saalistettua, valmistettua ja nautittua*. Pro gradu- tutkielma. Helsingin yliopisto: Kuluttajaekonomia.
- Timonen, S. (2013). Sienten rakenteet. Teoksessa Timonen, S. & Valkonen, J. (Toim.), *Sienten biologia* (ss. 59–74). Helsinki: Gaudeamus Oy.
- Toimintaohjelma 2020. (2017). *Toimintaohjelma 2020- työkalu alan kehittäjille, kouluttajille, tutkijoille, yrittäjille ja rahoittajille*. Luettavissa: <http://www.aitoluonto.fi/tutkimus-ja-kehittaminen/materiaalit/toimintaohjelma-2020/>. Viitattu 2.10.2017.
- Toivonen, M. (2009). *Helsingin yliopiston kasvitieteen monisteita 191. Sienituntemuskurssi*. Helsinki: Yliopistopaino.
- Torkkeli, K. (2009). Arkinen ruoanvalmistus kodissa. Tilanteen mukaan ja ympäristön ehdoilla. Teoksessa Janhonen-Aburuah, H. (Toim.), *Kodin arki* (ss. 133–146). Helsinki: Yliopistopaino.
- Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development. (2015). Yk:n yleiskokouksen päätöslauselma 25.9.2015. Luettavissa: http://kestavakehitys.fi/documents/2167391/2186383/Agenda2030_ep%C3%A4virallinen+suomenos.pdf/707fe444-6540-49d6-86a3-fd6bee1cf345. Viitattu 9.11.2017.
- Tuomi-Gröhn, T. (2009). Kodin arki ja arjen taidot tutkimuskohteena. Teoksessa Janhonen-Aburuah, H. (Toim.), *Kodin arki* (ss. 147–156). Helsinki: Yliopistopaino.
- Turkki, K. (1990) *Kotitalous oppiaineena ja tieteenalana: näkemyksiä ja taustoja oppiaineen edelleen kehittämiseksi*. Tutkimuksia 85. Helsingin yliopiston opettajankoulutuslaitos. Helsinki: Yliopistopaino.
- Turkki, K. (2015). Envisioning Literacy to Promote Sustainable Wellbeing: Home Economics Perspectives. Teoksessa Thoresen, V., Didham, R., Klein, J.& Doyle, D. (toim.) *Responsible Living : Concepts, Education and Future Perspectives*. (ss.151–178). Heidelberg: Springer International Publishing AG.
- Turkki, K. (2012). Home Economics. A Forum for Global Learning and Responsible Living. Teoksessa Pendergast, D., McGregor, S.LT. & Turkki, K. *Creating Home Economics Futures. The Next 100 Years*. (ss. 38–51). Australia: Australian Academic Press.
- Turunen, M. & Soininen, K. (2017). *Retkeily ja Keräily. Jokamiehen oikeuksien käyttöopas*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Aula & Co.
- Turtiainen, M. & Salo, K. (2015). Ruokasienten käyttö ja kauppa. Teoksessa Salo, K. (Toim.), *Metsä. Monikäyttö ja ekosysteemipalvelut*. (ss. 167–171). Helsinki: Luonnonvarakeskus, Luke.
- Turtiainen, M., Salo, K. & Saastamoinen, O. (2015). Mustikka- ja puolukkasatojen talteenotto. Teoksessa Salo, K. (Toim.), *Metsä. Monikäyttö ja ekosysteemipalvelut*. (ss.125–127). Helsinki: Luonnonvarakeskus, Luke.
- Tyrväinen, L. (2015). Metsän virkistyskäytön terveys- ja hyvinvointihyödyt. Teoksessa Salo, K. (Toim.), *Metsä. Monikäyttö ja ekosysteemipalvelut*. (ss.272–276). Helsinki: Luonnonvarakeskus, Luke.
- Törrönen, R. (2015). Marjojen ravintoaineet, polyfenolit ja terveysvaikutukset. Teoksessa Salo, K. (Toim.), *Metsä. Monikäyttö ja ekosysteemipalvelut*. (ss.131–136). Helsinki: Luonnonvarakeskus, Luke.

- Vaara, M. (2015). Luonnonmarjojen käyttö kotitalouksissa ja teollisuudessa. Teoksessa Salo, K. (Toim.), *Metsä. Monikäyttö ja ekosysteemipalvelut*. (ss. 139–142). Helsinki: Luonnonvarakeskus, Luke.
- Valtonen, A. (2005). Ryhmäkeskustelut. Millainen metodi? Teoksessa Ruusuvuori, J. & Tiittula, L. (Toim.), *Haastattelu. Tutkimus, tilanteet ja vuorovaikutus*. Tampere: Vastapaino.
- Varonen, S. & Myllymäki, J. (2017). *Luonnontuotetulojen verotus*. Laki Verohallinnosta (503/2010) 2 § 2 mom. Vero. Luettavissa: https://www.vero.fi/syventavat-vero-ohjeet/ohje-hakusivu/48538/luonnontuotetulojen_verotu/. Viitattu 15.8.2018.
- Veräjänkorva, M. & Lindholm, R. (2013). *Ruokasienestäjän käsikirja*. Vantaa: Kustannusosakeyhtiö Moreeni.
- Viljakainen, S. (2013). *Villikasvit ja tuoteturvallisuus. Erityistä huomioitavaa elintarvikelainsäädännöstä*. Evira.
- Vilkka, H. (2005). *Tutki ja kehitä*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- von Bonsdorff, T. (2013). *Sienten uhanalaisuus*. Suomen sieniseura. Luettavavissa: <https://www.funga.fi/teema-aiheet/sienten-uhanalaisuus/>. Viitattu 14.12.2017.
- von Schweitzer, R. (2006). *Home Economics Science and Arts. Managing Sustainable Everyday Life*. Germany: Peter Lang GmbH.
- Warburton, H., & Martin, A. (1999). Local people's knowledge in natural resources research. UK: Natural Resources Institute.
- WCED. (1987). *Our common future*. Oxford: Oxford University Press.
- Yleinen suomalainen ontologia. (2017). *Suomalainen asiasanasto- ja ontologia2palvelu*. Luettavissa: <https://finto.fi/yso/fi/page/p7905>. Viitattu 15.10. 2017
- Zimmerer, K. (2015). *Cultural ecology and Human ecology*. Oxford Bibliographies: Geography. Luettavissa: <http://www.oxfordbibliographies.com/view/document/obo-9780199874002/obo-9780199874002-0041.xml#obo-9780199874002-0041-bibliem-0015>. Viitattu 16.10.2017
- Zoll, F., Specht, K., Opitz, I., Siebert, R., Piorr, A., & Zasada, I. (2018). Individual choice or collective action? Exploring consumer motives for participating in alternative food networks. *International Journal of Consumer Studies*, 42(1), 101–110.

Liitteet

Liite 1. Makrosienten lajinmääritykseen vaikuttavia tekijöitä (Koottu Korhonen, 2015, s. 13; Korhonen, 2009, s. 8; Kosonen, 1994, s. 9,16; Salo, Niemelä & Salo, 2006, s.16; Toivonen, 2009, ss. 9, 11–14, 28–44; Veräjänkorva & Lindholm, 2013, ss. 16, 19–21; von Bonsdorff et al., 2013, ss. 6, 15–16, 18. mukaan).

Tunnistustekijä	Kuvaus	Esimerkkejä
Itiölavan sijainti	Itiöt muodostuvat itiöemän itiölava-nimisessä osassa. Itiölavan sijainti vaihtelee.	Itiöemän ulkopinnalla itiölava sijaitsee nuijamaisilla sienillä (nuijakas). Ulkopinnalla itiöt kehittyvät myös orakkaiden piikeissä sekä vahveroiden poimuttuneella alapinnalla. Myös kääpien itiöt kehittyvät itiöemän ulkopinnalla. Itiöemän lakin alapinnalla itiölavat sijaitsevat kaikilla niillä kantasiemillä, joilla on lakki. Helttasiemillä itiölava on helttöjen sivupinnalla sekä tateilla pillien sisäpinnassa. Kotelosiemillä itiölava sijaitsee poimuttuneessa ulkopinnassa (esimerkiksi huhtasiemi sekä korvasieni) tai maljaisen itiöemän sisäpinnalla. Kupusiemillä itiöt kehittyvät itiöemän sisällä, eikä varsinaista itiölavaa aina ole.
Lakki	Lakki on tärkeimpiä sienilajin tunnistukseen vaikuttavia tekijöitä ja on muistettava, että lakin koko ja muoto saattaa vaihdella rajusti samankin lajin edustajilla. Myös sää vaikuttaa lakkiin ja useiden sienilajien lakit ovatkin kosteusmuuntuvia. Sieni on läpisäteinen, jos sen heltat voidaan nähdä kostuneen lakin reunassa. Lakin pinnalla saattaa olla erilaisia pintakuvioita ja lakin muoto on jokaiselle lajille ominainen.	Lakin muoto vaihtelee paitsi lajin myös itiöemän iän mukaan. Yleensä vanhojen itiöemien lakit muuttuvat koveriksi. Lakki voi olla seuraavien muotoinen: ”puolipallomainen, kupera, laakea, kovera, suppilomainen, lieriömäinen, kartiomainen, kellomainen, navallinen, keskikohoudellinen, nipukallinen tai reunasta sisäänkääntynyt.
Helttöjen kiinnittyminen jalkaan (Helтта-sienet)	Helttasiemillä heltat kiinnittyvät jalan tyveen lajityypillisin tavoin.	Irtotyviset (esim. kärpässienet) Kapeatyviset (esim. seitikit) Tasatyviset (esim. haperot ja rouskut) Kolotyviset (esim. valmuskat)
Jalka	Jalassa sijaitsee useita eri tuntomerkkejä ja ne ovat keskeisessä asemassa vertailtaessa sieniä lajitasolla. Ne voivat liittyä joko jalan muotoon tai rakenteeseen. Jalan tehtävä itiöemässä on edistää sienien kasvua yhä korkeammalle ja mahdollistaa näin itiöiden leviämistä. Jalka voi sijaita jopa toisessa reunassa sienien lakkia.	Jalan muotoon liittyy keskeisesti tuppi. Se sijaitsee aivan jalan tyvessä ja on jääne itiöemän alkuvaiheista. Muodoltaan jalka voi olla seuraavaa: <ul style="list-style-type: none"> • epäkeskinen • nuijamainen • suippotyvinen • mukulatyvinen

		<ul style="list-style-type: none"> • juurehtiva <p>Jalan rakenteeseen voi kuulua esimerkiksi seittiä (<i>seitikit</i>), rengas, nukkatupsuja, verkkokuviota (<i>tatit</i>) tai se voi olla myös kokonaan sileä. Väriältään jalka voi olla esimerkiksi punertava (<i>haperot</i>).</p>
Maku	Sientä ei maistettaessa niellä, vaan sitä "mutustellaan". Parhaiten maistelemisen palvelee kirpeiden haperoiden sekä mietojen rouskujen tunnistamisessa. On syytä muistaa, että myrkkysientä ei voi tunnistaa maistamalla, ne maistuvat yleensä miedolle.	<p>Tärkein makujen jaottelu on:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mieto • Kirpeä • Polttava
Haju	Sienen kemiallisista ominaisuuksista kertoo kullekin lajille ominainen haju. Sienen hajuun vaikuttaa paljon myös se onko sieni kostea/kuiva. Pilaantuneen sienen hajua ei pidä sotkea sienen ominaishajuun.	<p>Esimerkkejä sienilajien hajuista:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jauho (<i>jauhosieni</i>) • Silli (<i>sillihapero</i>) • Pippuri • Anis (<i>sikurirousku</i>) • Lakritsi (<i>lakritsi-rousku</i>) • Fenkoli • Kookoshiutale (<i>pal-samirousku</i>) • Kloori
Itiöpölyn väri (helttasienet)	Itiöpölyn väri on pysyvä ominaisuus helttasienille. Itiöpölylaskeuman saa näkyviin valkean paperin pinnalle, kun asettaa tunneksi itiöemän lakin heltat alaspäin. Hyödyllistä itiöpölyn värin tutkiminen on etenkin määrittäessä sieniryhmiä.	<p>Helttasienten määrittelyssä käytetään seuraavaa jaottelua:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tummaitiöiset (esim. <i>herkkusienet</i>) • Ruskeaitiöiset (esim. <i>seitikit</i>) • Vaaleaitiöiset (esim. <i>mesisienet, ukonsienet</i>) • punertavaitiöiset (esim. <i>rusokkaat</i>)
Kasvupaikka- ja aika	Sienilajeilla kasvu-aika sekä -paikka vaihtelee voimakkaasti eri lajeilla. Havupuiden seurassa kasvaa eri lajeja kuin lehtipuiden. Toisaalta, jotkin lajit voivat kasvaa melkein missä tahansa ympäristössä. Ääripäinä joillakin sienillä itiöemät kehittyvät keväällä ja toisilla vasta yöpakkasten tultua takaisin.	<p>Paikkoja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Havumetsävyöhyke • Lehtimetsävyöhyke • Ihmistoiminnan vyöhyke eli kulttuuriympäristöt <p>Aikoja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kevät (esim. <i>korvasieni</i>) • Kesä (esim. <i>keltavahvero</i>) • Syksy (esim. <i>nokirousku</i>) • Myöhäissyksy (esim. <i>talvijuurekas</i>)

LIITE 2. Villivihannesten vuosittaiset kasvuajat. Koottu Tallberg, 2015, ss. 26–28; Piippo, 2016, ss. 17-18 mukaan.

Kuukausi		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Villivihannes													
Nokkonen					x	x	x						
Koiranputki						x	x	x	x				
Väinönputki						x	x	x					
Maitohorsma (versot)					x	x	x						
Maitohorsma (kukat)								x	x	x			
Karhunlaukka						x	x	x					
Siänkärämä						x	x	x	x				
Kuusi (kerkät)						x	x						
Voikukka					x	x	x						
Vuohenputki						x	x	x	x				
Käenkaali					x	x	x	x	x				
Mesiangero					x	x	x	x	x				
Apila						x	x	x					
Pihasaunio							x	x	x	x			

LIITE 3. Marjasadon vuosittainen kypsyminen (Luonnonmarjat, 2017).

MARJALAJI	HEINÄKUU	ELOKUU	SYYSKUU	LOKAKUU
Lakka				
Mustikka				
Juolukka				
Vadelma				
Variksenmarja				
Puolukka				
Pihlaja				
Tyrni				
Karpalo				

LIITE 4. Stadin satokartta (Stadissa kypsyy kelpo sato, 2012. Helsingin sanomat 6.7.2012).



LIITE 5. Teemahaastattelun runko

Tutkimuskysymys	Teema	Esimerkkejä haastattelukysymyksistä
1. Millaisia tekijöitä on villiruoan keräilyn taustalla?	Aineettomat ja aineelliset tekijät	<ul style="list-style-type: none"> - Mistä keräilyharrastuksesi on saanut alkunsa? - Kuinka tärkeää on saaliin saaminen? - Mikä merkitys luonnolla on harrastuksessa? - Millaista rahallista hyötyä harrastuksestasi on? - Oletko mukana jossain sosiaalisen median harrastusryhmässä? Miten? - Millainen rooli sosiaalisella medialla on keräilyharrastuksellesi? - Miten matkustat keräilypaikalle? Miksi? - Kuvaile keräilyharrastuksesi merkityksiä sinulle?
2. Millä tavoin kulttuuriekologiset resurssit näkyvät villiruoan keräilyharrastajan ja luonnon vuorovaikutuksessa?	<p data-bbox="671 1117 759 1144">Luonto</p> <p data-bbox="671 1480 791 1507">Tekniikka</p> <p data-bbox="671 1756 759 1783">Talous</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kuinka kauas kotoa matkustat keräilemään villiruokaa? - Mitkä ovat keräilypaikkasi? - Millä perusteella valitset keräilypaikkasi? - Miten keräilyysi vaikuttavat vuodenaika, sato, sää? - Miten tunnistat keräilemäsi lajit? - Millä tavoin olet oppinut tunnistamaan keräilemiäsi lajeja? - Eroaako harrastuksesi jollain tapaa muualla Suomessa harrastamastasi? - Mitä välineitä käytät apuna? - Millaisia keräilymenetelmiä on käytössäsi? - Millä tavoin harjoitat erilaisia keräilytekniikoita? - Käytätkö keräilypaikkojen löytämisen/lajitunnistuksen apuna karttapalveluita, mobiilisovelluksia yms? - Paljon keräilyvälineet ovat maksaneet? - Mitä teet tuotteille? Mitä teet jos saalis on runsas? - Ostaisitko vastaavia tuotteita mielelläsi myös kaupasta?

	<p>Sosiaaliset ulottuvuudet</p> <p>Perinteet</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Voisitko jakaa keräilypaikkojasi? Kenelle? Mitä vastaan jakaisit? - Tulisiko villiruoan keräilyä lisätä? - Tunnetko jokamiehen oikeudet? - Kenen kanssa keräilet mieluiten? - Keräiletkö ryhmässä? Otatteko helposti uusia keräilijöitä? - Kenelle voisit kertoa keräilypaikkojesi sijainnin? - Miten sosiaalinen media liittyy keräilyysi? - Kuulutko johonkin keräilyyn liittyvään seuraan? - Millä tavoin perinteet ovat ohjanneet sinua harrastuksen pariin? - Miten perinteet näkyvät keräilyharrastuksessasi? - Millaisia vuosittaisia perinteitä keräilyharrastukseesi liittyy?
<p>3. Millaisena kotitalouden toimintana villiruoan keräily näytetään?</p>	<p>Käsittely heti kotiin tultua</p> <p>Säilöntä</p> <p>Villiruoka arjessa ja juhlassa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mitä teet raaka-aineille saavutua kotiin? Viivytteletkö yms? - Varaatko erikseen aikaa etukäteen? - Millaisia ruokia valmistat tuoreesta saaliista? - Onko väliä marja, sienet, yms? - Kuka käsittelee? työnjako? - Kuka/ketkä säilövät? - Millä tavoin suuri saalis vaikuttaa kotitaloutesi arkeen? - Millaisia säilöntämenetelmiä käytät? - Millaisia säilöntävälineitä sinulla on? - Millaisessa rytmissä käytät säilöttyjä tuotteita? - Jääkö käyttämättä? - Onko jotain vuotuisia tapoja? - Kuinka usein kotitaloudessasi syödään itse kerättyä villiruokaa? - Eroaako arki/juhla? - Koetko villiruoan terveelliseksi? (sienet, villivihannesten nitrinit yms, marjat) - Millaisia ruokia valmistat kerätyistä raaka-aineista?

LIITE 6.Päivitys Facebookin harrastajaryhmissä haastateltavien tavoittamista varten.



Essi Lehtonen
14. tammikuuta kello 13:18

Hei! Opiskelen Helsingin yliopistossa kotitalousopettajaksi ja teen pro Gradu-tutkielmaani villiruoan keräilystä pääkaupunkiseudulla. Villiruoalla tarkoitetaan ruokakäyttöön suoraan luonnosta kerättäviä luonnonantimia. Tähän joukkoon kuuluvat etenkin villivihannekset, sienet sekä marjat. Jos keräilet jotain näistä tai vaikka kaikkia pääkaupunkiseudulla, olet etsimäni henkilö! Tarvisisin osallistujia kahteen noin 3-5 henkilön ryhmähaastatteluun, jossa tarkoituksenasasi olisi kertoa harrastuksestasi muiden ryhmäläisten kanssa keskustellen. Ryhmähaastattelun kesto on noin tunti. Haastattelut pyritään järjestämään tammikuun lopussa/ helmikuun alussa sopivana ajankohtana Helsingin yliopiston kirjaston tiloissa. Osallistujien henkilöllisyys on salassa pidettävä tieto. Mikäli olet villiruoaka pääkaupunkiseudulla keräilevä henkilö, ota rohkeasti yhteyttä! Sähköpostiosoite: essi.lehtonen@helsinki.fi



LIITE 7.Doodle -sovellus

📍 Helsingin yliopiston kirjasto
Kaisa-talo, Fabianinkatu 30, 00014 Helsinki, Suomi

🕒 Kaikki ajat esitetään Europe/Helsinki

Taulukko Kalenteri

	tammi 18 TO 17:00 18:15	tammi 22 MA 17:00 18:15	tammi 23 TI 17:00 18:15	tammi 24 KE 17:00 18:15	tammi 30 TI 17:00 18:15	tammi 31 KE 17:00 18:15	helmi 1 TO 17:00 18:15	helmi 2 PE 17:00 18:15
11 osallistujaa	✓4	✓6	✓6	✓3	✓2	✓2	✓5	✓
👤 Essi Lehtonen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
👤 ██████████		✓	✓	✓			✓	
👤 ██████████			✓					✓
👤 ██████████		✓	✓	✓		✓		
👤 ██████████	✓						✓	

Valmis
En voi osallistua