

Maatiaiset markkinoille!

Maatiaistuotteet ovat erityislaatuista lähiruokaa ja niiden käyttö edistää harvinaistuneiden maatiaisten suojelua. MMM:n rahoittamassa Maatiaiset markkinoille -hankkeessa etsitään keinoja saada erittäin pienimuotoisesti viljeltyjä ja kasvatettuja maataisia kuluttajille. Hankkeen pilottituotteina ovat maatiaiskana ja ryvässipuli.



Susanna Kinnusen kotikanalassa kuopsuttaa satakunta tyytyväistä tyrnävänkannan maatiaiskanaa, jotka ruokitaan pääasiassa oman tilan luomuviljalla. Kuva: Susanna Kinnusen kotialbumi.

TEKSTI: Maarit Heinonen, Alpo Heinonen, Mervi Honkatukia, Jaakko Nuutila, Terhi Suojala-Ahlfors, Miika Tapio

Hankkeessa tarkastellaan maatiaisraaka-aineiden erityispiirteitä, jotta niitä voidaan hyödyntää sekä uusien tuotteiden kehittämisessä että perinteisten tuotteiden elvyttämisessä. On tärkeää etsiä ratkaisuja hajautetun tuotannon haasteisiin: riittävän tuotantomäärän takaaminen sekä ruokaketjun säilyminen mahdollisimman lyhyenä, sillä tuotteet on

pääasiassa tarkoitettu kulutettavaksi tuoreena.

Maatiaisraaka-aineita ja tuotteita halutaan lisätä myyntiin torille, kaupahalliin ja muihin erikoispuoteihin sekä ravintoloiden ruokalistalle. Markkinoinnissa voidaan hyödyntää maatiaiskan ja ryvässipulin eri rotujen ja kantojen alkuperästä ja historiasta sekä käyttö-ominaisuuksista koottua tietoa.

Viranomaisten kanssa selvitetään ehdot maatiaisten tuotannon lisäämiseksi, raaka-aineiden käsittelyyn ja myymiseen.

Ryvässipulilla on kysyntää

Ryvässipuli on perinteinen Suomessa viljelty jakosipuli. Siitä on viljelyssä muotoutunut useita paikalliskantoja, jotka poikkeavat toisistaan muun muassa kuoren väriltä ja sipulin muodolta. Ryvässipuli oli aiemmin merkittävin sipulikasvi ammativiljelyssä, kunnes sen viljely hiipui 40–50 vuotta sitten. Nykyään sitä viljellään lähinnä kotitarpeiksi, vain muutamat viljelijät markkinoivat satoa pieniä määriä.

Monet kotitarveviljelijät ja myös vihannesviljelijät ovat kaipaillleet ryvässipulia takaisin. Yksi heistä on Jari Huhtala, joka viljelee Koiviston vihannestilaa Keski-Pohjanmaalla Kokkolassa. Huhtalan isä viljeli 1960-luvulta 1990-luvun alkuun asti keltakuorista pyöreää ryvässipulia. Riihikuivattu sato myytiin alueen kauppoihin, myös isoihin marketteihin. Kokkolan alueen asiakkaat arvostivat erityisesti hyvää makua ja säilyvyyttä. Nyt Koiviston tilalla halutaan ryvässipulia jälleen viljelyyn, sillä asiakkaita kiinnostaa ryvässipuli. Ryvässipulista voi saada määrältään kilpailukykyisen sadon, sillä osa kannoista on hyvin satoisia.

Maatiaiskana tuo hyvän fiiliksen

Susanna Kinnusen kananhoito perustuu hyvinvoiviin maatiaiskanoihin ja -kukkoihin, ja sitä kautta hyvän omantunnon lähiruokaan. Noin sadan kanan ja kukon parvesta kuoriutuu vuosittain 30–40 kukkotipua. Ne saavat kasvaa tutuissa oloissa nuoriksi aikuisiksi. Teurastus tapahtuu kotitilalla ja patavalmiit kukot toimitetaan pakasteina asiakkaille. Kukon lihaa ei ole tarvinnut markkinoida erikseen, sillä asiakkaat ovat oppineet tekemään varauksensa jo ennen teurastuskeskustelua.

Hyvä maku ja alkuperäisrodun imago ovat Kinnusen mukaan par-



Syksyllä 1967 Koiviston tilan ryvässipuleita listimässä oli koko Huhtalan perhe apunaan kaksi kylän naista. Etualalla sipulilaatikkoa siirtää isäntä Olavi, lavan päällä ovat isänäiti Emma ja pikkupoika on tilan nykyinen viljelijä Jari. Keskellä lavan takana on emäntä Ingrid. Kuva: Huhtalan kotialbumi

haita menekin edistäjiä. Ihmiset arvostavat lähellä tuotettua ruokaa ja vaihtoehtoa tehotuotetulle broilerinlihalle. Sesonkiherkkuna myytävä kukkopoikien lihaa on vain suoramyyntissä johtuen nykyisistä viranomaismääräyksistä. Kinnunen toivoo suoramyyntin byrokratian keventämistä, sillä nyt olisi hyvä aika julkiselle keskustelulle ja ratkaista, miten asiaan liittyvät EU:n linjaukset kirjataan kansalliseen lainsäädäntöön ja miten näitä lakeja tulisi soveltaa käytännössä.

Erikoisuuksia ravintolaan

Keittiömestarit ovat kiinnostuneita maatiaisraaka-aineista niiden aistinvaraisen laadun sekä niiden alkuperän tuoman lisäarvon vuoksi. Hankkeessa tutkitaan keittiömestareiden mielipiteitä ryvässipulista ja

maatiaiskukoista.

Keittiöihin toimitetaan kolmea ryvässipulilajiketta, sekä 6 ja 12 kuukauden ikäisiä maatiaiskukkoja. Kukkojen toimittaminen tiloilta ravintolakeittiöihin kaikki lainsäädäntökohdat huomioiden on haasteellista. Koska maatiaiskukot ovat tiloilla teurastettuja, niitä ei voi tarjota ravintola-asiakkaille. Keittiömestarit valmistavat ne itselleen ja arvioivat valmistusprosessin toimivuutta ammattikeittiössä sekä niiden aistinvaraista laatua. Ryvässipuleiden arviointi keittiöissä tehdään samoin kriteerein. Tämän lisäksi ryvässipuleita käytetään ruoka-annoksissa pää- tai lisäkeräaaka-aineina. Asiakkailta kerätään palautetta annoksen mauttavuudesta ja keittiöammattilaisilta myös mahdollisista volyymeistä ja hintamielikuvista.