



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU  
VASA YRKESHÖGSKOLA  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Tiia Näsman

# SUOMALAINEN PERINNERUOKA MATKAILIJAN SILMIN

Liiketalous ja matkailu  
2015

## TIIVISTELMÄ

Tekijä	Tiia Näsman
Opinnäytetyön nimi	Suomalainen perinneruoka matkailijan silmin
Vuosi	2015
Kieli	suomi
Sivumäärä	54+3
Ohjaaja	Helena Alamäki

---

Tämän opinnäytetyön taustalla ovat oma mielenkiintoni aihetta kohtaan sekä aikaisemmin tehdyt vähäiset tutkimukset. Päällimmäisenä tavoitteena oli selvittää, kuinka hyvin matkailijat tuntevat suomalaista perinneruokaa ja mitä he todella ajattelevat siitä. Asiantuntijahaastattelu Vallonia hotelliin toi ravintolan näkökulman tutkimukseen.

Teoreettinen viitekehys on karkeasti jaettavissa kahteen eri osa-alueeseen. Ensimmäinen osio käsittelee yleisesti suomalaista perinneruokaa, mitä kaikkea siihen sisältyy jokaisena vuodenaikana ja kuinka juhlapyhät ovat suuri osa perinnettä. Toisessa osiossa perehdytään matkailuun käsitteenä, sen eri osa-alueisiin sekä itse matkailijoihin, jotka ovat olennainen osa tutkimusta. Tutkimuksen suorittamiseen käytettiin kvantitatiivista tutkimusmenetelmää ja se toteutettiin kyselylomakkeen muodossa. Asiantuntijahaastattelu puolestaan suoritettiin kvalitatiivista menetelmää hyödyntäen.

Tutkimuksessa selvisi, että perinneruoka on todella tuttua kotimaisille matkailijoille, vaan ei kuitenkaan jokaiselle. Ulkomaisille matkailijoille perinneruoka ei ollut ihan yhtä tuttua, mutta heistä useat tiesivät jopa muita perinneruokia, joita tutkimuksessa ei otettu edes esille. Perinneruoka on suurimmaksi osaksi erittäin pidettyä, vaikka joukosta löytyi muutamia poikkeuksia. Tutkimuksen tuloksissa oli huomattavissa paljon yhtäläisyyksiä teoreettisen viitekehysten ja asiantuntijahaastattelun kanssa. Tuloksista selvisi myös, että ruokamatkailu ei ole niin tunnettua, kuin luulisi sen olevan. Matkailijat ovat kuitenkin kiinnostuneita aiheesta.

## ABSTRACT

Author	Tiia Näsman
Title	Traditional Finnish Food through the Eyes of Tourists
Year	2015
Language	Finnish
Pages	54+3
Name of Supervisor	Helena Alamäki

---

This thesis is based on a great interest in the subject, as well as limited studies that have been made on the topics before. The main goal was to find out how well travelers are familiar with traditional Finnish food and what they really think about it. An expert interview at a hotel's restaurant brings another point of view to this thesis.

The theoretical framework is divided into two different sub-areas. The first section deals with general traditional Finnish foods, what it involves in every season and how holidays are a big part of the tradition. The second section focuses on tourism as a concept, its various aspects, as well as tourists themselves, who are an essential part of the research. The research was made by using a quantitative research method in the form of a questionnaire. The expert interview, in turn, was made by using a qualitative research method.

The research revealed that traditional food is well known to the domestic travelers, but not for everyone. For foreign travelers Finnish traditional food was not quite as well known, but many of them knew even other traditional dishes that were not included in the survey. Traditional food was mostly very well liked, although there were a few exceptions. In the results of the research there were a lot of similarities with the theoretical framework and the expert interview. The results also revealed that food tourism is not as well-known as might be thought. However, travelers were interested in the subject.

# SISÄLLYS

## TIIVISTELMÄ

## ABSTRACT

1	JOHDANTO.....	8
2	SUOMALAISET RUOKAPERINTEET .....	10
	2.1 Ruokakulttuuri Suomessa .....	10
	2.2 Sesonkien erikoiset .....	10
	2.2.1 Kevät .....	11
	2.2.2 Kesä.....	11
	2.2.3 Syksy.....	12
	2.2.4 Talvi .....	12
	2.3 Yleisimpiä ruokaperinteitä maakunnista.....	12
	2.4 Perinteinen pikaruoka .....	18
	2.5 Suomesta ulkomaille.....	18
3	MATKAILU.....	19
	3.1 Matkan motiivit.....	19
	3.2 Ruoan merkitys matkakohdetta valittaessa.....	20
	3.3 Ruokamatkailu .....	20
	3.4 Suomen ruokamatkailu .....	21
	3.5 Suomen matkailun tulevaisuuden näkymät .....	23
4	MATKAILIJAT .....	25
	4.1 Työmatka .....	25
	4.2 Loma- ja vapaa-ajanmatka.....	26
	4.3 Opintomatka.....	26
5	TUTKIMUSMENETELMÄT .....	27
	5.1 Kvantitatiivinen tutkimus.....	27
	5.2 Kvalitatiivinen tutkimus.....	28
	5.3 Menetelmävalinta.....	29
	5.4 Tutkimuksen toteutus.....	29
	5.5 Haastattelun toteutus.....	30
6	TUTKIMUSTULOKSET.....	32

6.1	Taustatiedot.....	32
6.2	Suomalaisen perinneruoan tunnettuus .....	34
6.3	Perinneruoka ja ravintolat .....	42
6.4	Matkakohde ja ruokamatkailu.....	43
6.5	Asiantuntija haastattelun tulokset .....	48
7	YHTEENVETO .....	50
7.1	Tutkimuksen ja haastattelun arviointi .....	50
7.2	Tulosten luotettavuus .....	52
8	POHDINTA.....	53
	LÄHTEET .....	55
	LIITTEET	

## KUVIOLUETTELO

<b>Kuvio 1.</b>	Ikäjakauma	s. 32
<b>Kuvio 2.</b>	Suomalaisen perinneruoan tunnettuus	s. 34
<b>Kuvio 3.</b>	Perinneruokien maistaminen	s. 35
<b>Kuvio 4.</b>	Kotimaan matkailijoiden mielipide ruoasta	s. 36
<b>Kuvio 5.</b>	Ulkomaan matkailijoiden mielipide ruoasta	s. 37
<b>Kuvio 6.</b>	Ruoan vaikutus matkakohteen valintaan	s. 41
<b>Kuvio 7.</b>	Ruokamatkailun tunnettuus	s. 42
<b>Kuvio 8.</b>	Ruoka matkan motiivina	s. 43

## TAULUKKOLUETTELO

<b>Taulukko 1.</b>	Matkailijoiden lisäykset perinneruokalistaan	s. 38
--------------------	--	-------

## **LIITELUETTELO**

**LIITE 1.** Asiantuntija haastattelun kysymykset

**LIITE 2.** Kyselyn saate

**LIITE 3.** Kysely

# 1 JOHDANTO

Matkailu kasvaa koko ajan niin ulkomaisten kuin suomalaisten matkailijoiden osalta. Syitä matkustamiseen on lukematon määrä, joista ruokamatkailu voi olla yksi. Useiden maiden ruokamatkailusta on tehty tutkimuksia, mutta Suomen sisäisestä hyvin vähän. Suomalainen perinneruoka itsessään ei mitä luultavimmin tuo maahamme ulkomaanmatkailijoita, mutta on kenties yksi hyvä syy heille tulla uudelleen vierailulle.

Opinnäytetyölläni ei ole toimeksiantajaa, vaan aihe valikoitui oman mielenkiintoni pohjalta. Ruoasta aina kiinnostuneena ja osin ammattiani sivuten valitsin aiheen, jota ei ole tutkittu vielä liiaksi. Omassa opinnäytetyössäni keskityn suomalaiseen perinneruokaan ja selvitän, mitä mieltä kotimaiset ja ulkomaiset matkailijat ovat siitä. Tietävätkö he edes, mitä suomalainen perinneruoka on?

Tutkimus on rajattu ulkomaisten matkailijoiden osalta siten, että matkailija on joko käynyt Suomessa tai muuttanut Suomeen opiskelemaan tai työskentelemään. Kotimaisten matkustajien osalta tutkimus on rajattu kaikkiin Suomen sisällä matkustaviin henkilöihin. Rajauksen myötä vastaukset keskittyvät vain Suomen matkailuun, vaikka moni matkailija tuntisikin muuten suomalaista perinneruokaa. Ne ovat siten myös vertailukelpoisia keskenään, sekä yksittäisinä että ryhmien välisinä vastauksina. Koska opinnäytetyöni aiheesta löytyy melko niukasti teoreettista kirjallisuutta, suoritan lisäksi yhden asiantuntijahaastattelun eräälle hotellinjohtajalle nähdäkseni, miten matkailijoiden mielipide yhtyy ravintolan näkökulmaan, vai yhtyykö lainkaan. Uskon, että tekemistäni tutkimuksista voi olla hyötyä sekä matkailijoille että ravintoloille. Tutkimuksen avulla saadaan selvitettyä perinneruoan merkitys matkailijoille, heidän makumieltymyksiä kyseisistä ruoista sekä suosikkiperinneruokia. Näistä voi olla apua ravintoloille, joiden tarjonta perinneruoan osalta on heikko tai sitä ei ole lainkaan. Toivottavaa olisi, että ravintoloihin saataisiin enemmän perinneruokia tarjolle.

Teoreettisessa osiossa keskityn pääpiirteittäin siihen, mitä yleisimmät perinneruoat pitävät sisällään, mitä on ruokamatkailu yleisesti, mikä sen kiinnostavuus on Suomessa sekä mitä ovat matkustuksen motiivit. Tutkimuksen toteutan sähköisen



kyselyn muodossa eli kvantitatiivista menetelmää käyttäen, yrittäen tavoittaa riittävästi niin ulkomaisia kuin kotimaisia matkailijoita. Lisätutkimuksella eli asiantuntijahaastattelulla haen vastauksia muun muassa siihen, mitä perinneruokia ravintolan asiakkailla on mahdollisuus syödä.

## **2 SUOMALAISET RUOKAPERINTEET**

Suomalaiset ruokaperinteet ovat omalla tavallaan melko erikoisia. On olemassa perinneruokia, joita syödään yleensä vain tiettyinä vuodenaikoina, johtuen sesongista ja erilaisista juhlapyhistä. Luvussa 2 käsitellään yleisimpiä suomalaisia perinneruokia ja hiukan niiden taustaa.

### **2.1 Ruokakulttuuri Suomessa**

Perinneruoka on melko laaja käsite. Ruoan leimaaminen perinneruokaksi on jonkin verran myös elävä käsite, joka saattaa muuttuakin. Totta on kuitenkin se, että ruokaperinteet ovat muodostuneet vuosien saatossa jopa monia vuosikymmeniä sitten. Nykyään ruoka pyritään valmistamaan mahdollisimman terveelliseksi käyttäen paljon kasviksia ja noudattaen oikeaa lautasmallia. Muista maista rantautuneet vaikutteet muokkaavat joiltakin osin suomalaista ruokakulttuuria. On olemassa kuitenkin ne tietyt perinteiset ruoat, jotka kantavat nimeään kaukaa historiasta. (Tanttu 2007, 8-9.)

Ruokaperinteet juontuvat paljolti luonnon antimista. Suomen lämpimät kesät ovat kautta aikain mahdollistaneet maanviljelyä, jonka ansiosta esimerkiksi monipuoliset leivät ja puurot kuuluvat suomalaiseen ruokavalioon. Niiden monipuolisuus hämmästyttää suuresti ulkomaanmatkailijoita. Luonnosta hyödynnetään myös muitakin antimia. Metsästyksen ja kalastuksen ansiosta ruokaperinteisiin kuuluu paljon erilaisia liha- ja kalaruokia. (Santalahti 2013, 118.)

### **2.2 Sesonkien erikoiset**

Suomalaiset ruokaperinteet pohjautuvat hyvin paljon eri vuodenaikoihin ja sesonkeihin. Eri vuodenaikoihin jaettavat ruoat ovat todella yleisiä Suomessa syötäviä ruokia, jotka eivät kaikki välttämättä yletä vuosisatoja taaksepäin kattamaan vanhojen aikojen perinteitä. Sellaiset ruoat ovat kuitenkin koko maan laajuisia, osa jopa tunnettuja maailmalla, ja ne muodostavat eräänlaisen perinteen nykypäivänä. Perinteisiin voidaan laskea myös erikoisemmat herkut, joita syödään esimerkiksi vain merkittävinä juhlapyhinä, sillä ne kuitenkin pysyvät vuodesta toiseen suoma-

laisten pöydän antimissa. Tällaisetkin ruoat ovat koko maan laajuisia ja suosittuja ympäri Suomen. Yleisesti ottaen juhlissa, kuten häissä ja syntymäpäivillä, suomalaisilla on tapana herkutella täytekakulla, oli vuodenaika mikä hyvänsä. (Santalahti 2013, 126.)

### **2.2.1 Kevät**

Keväällä syötävät perinneruoat pohjautuvat oikeastaan lähinnä sesonkiaikaan eli pääsiäiseen ja vappuun. Tiedyt sesonkiruoat, kuten monet muutkin suomalaiset ruoat, eivät välttämättä alkuperältään ole suomalaislähtöisiä. Monet ruoat ovat saaneet vaikutteita muista maista ja rantautuneet sitten suomalaisiin perinteisiin. Kevään sesonkiaikana tunnettuja perinneruokia ovat esimerkiksi mämmi, lammas, pääsiäispasha, pääsiäismunat, tippaleivät, munkit ja sima. (Santalahti 2013, 126.)

### **2.2.2 Kesä**

Suomessa kesä on aikaa, jolloin luonto ja sääolosuhteet mahdollistavat useimman itse kasvattaa satoa ja syödä omasta maasta erilaisia herkkuja. Hyvin tyypillisiin kesällä syötäviin ruokiin sisältyvät esimerkiksi oman maan perunasato, erilaiset vihannekset ja juurekset, marjat, raparperi ja grillimakkarat. (Santalahti 2013, 126.)

Edellä mainituista ruoista lähes kaikki on mahdollista kasvattaa itse. Suomalaiset usein hyödyntävät kesän runsasta satokautta ja tuottavat ruoat pitkälti omasta maasta ruokapöytään. Makkaraa ei omasta kasvimaasta tuoteta, mutta sen grillaaminen joko nuotiolla tai kotioloissa on hyvinkin suuressa suosiossa. Grillaaminen on myös yleinen tapa viettää kesäiltaa yhdessä tuttavien kanssa. (Santalahti 2013, 126.) Asukkaat, joilla ei ole resursseja kasvattaa omasta takaa vihanneksia ja viljoja, ostavat ne usein marketeista tai toreilta. Toreille kerääntyy myös matkailijoita ympäri maailman, maistelemaan suomalaisia luonnon antimia. Lähes koko kesän ajan se täyttyy erilaisista kojuista, joissa myydään laidasta laitaa tuoreen sadon marjoja, sieniä, kasviksia ja vihanneksia. (Lorenz 2007, 14.)

### **2.2.3 Syksy**

Syksyn perinteisiin ruokiin sisältyy vielä jonkin verran luonnon tuottamaa satoa, kuten esimerkiksi marjoja ja sieniä, joita useat säilövätkin pakastimeen tulevaa talvea varten. Syksy on myös suurta sesonkiaikaa joulun lähestyessä, jolloin ruokaperinteet pohjautuvat pitkälti jouluisiin herkkuihin. Sesonki alkaa kaupallisesti hyvin aikaisin ja jouluisista herkuista voi nauttia jo jopa kuukausia ennen varsinaista joulua. Perinteisimpiin syötäviin lasketaan esimerkiksi puolukat, mustikat ja sienet, riista, joulukinkku tai kalkkuna, erilaiset laatikot valmistettuna lantusta, porkkanasta ja perunasta, rosolli, lipeäkala. Joulun aikaan jälkiruokana näkee usein joulutorttuja, pipareita ja glögiä. (Santalahti 2013, 126.)

### **2.2.4 Talvi**

Kesällä ja syksyllä säilötyt marjat ja juurekset säilyvät hyvin pakastimessa seuraavaan satokauteen asti. Sen ansiosta ruokavarastoa on mahdollista käyttää pitkin talvea. Muutoin talven ruokaperinteet pohjautuvat lähinnä sesonkiaikaan, eli lähestyvään Runebergin päivään, ystävänpäivään ja laskiaiseen. Näihin aikoihin tunnimmat herkut suomalaisille ovat lähinnä laskiaispulla ja runebergintortut. (Santalahti 2013, 126.)

## **2.3 Yleisimpiä ruokaperinteitä maakunnista**

Kuten aikaisemmin on mainittu, suomalaiset perinneruoat jakautuvat pääosin tiettyihin maakuntiin. Useimpia ruokia on kuitenkin saatavilla ympäri Suomea eikä niitä enää nimellisesti luokitella vain tietyn maakunnan ruoaksi. Tunnetuimpia ja useista ravintoloista saatavia perinneruokia ovat seuraavat, jaettuna erikseen ruokaisampiin ruokiin ja jälkiruokiin omine selityksineen.

Lämpimiä ruokia tai muuten pääruokien yhteydessä syötäviä ruokia ovat esimerkiksi poronkärstys, karjalanpaisti, karjalanpiirakka, ruisleipä, rieskat, puurot, kalakukko, hernekeitto, lohikeitto, savukat, graavilohi ja makkarat. (Santalahti 2013, 127; Ruokatieto Yhdistys ry 2015.)

Kaksi erittäin perinteistä suomalaista ruokaa perustuvat lihaan. Toinen niistä, eli poronkärstys on tunnetusti kotoisin Lapista, jossa porotalous on todella suurta ja oikeastaan yksi elinkeinoista. Se on tunnetuin lappilainen ruokalaji. Tapoja valmistaa liha, on yhtä monta kuin on tekijääkin. Oleellinen asia ehkä kuitenkin on se, että kyseessä on lihapata, joka haudutetaan mureaksi ja voilla saadaan tuotua lisämakua. Lisähöysteillä toki voidaan muunnella ruokaa kuin ruokaa. Poronlihan herkullisuus piilee kuitenkin itse eläimessä, sillä niiden syövä ravinto vaikuttaa lähtökohtaisesti hyvin paljon siihen, kuinka maukasta liha tulee olemaan (Tanttu 2007, 182). Poron sijasta käytetään myös usein hirvenlihaa. Kärstys tarjoillaan perinteiseen tapaan perunamuusin ja puolukkasurvoksen kera. (Uusitalo 2015.) Toinen liharuoka on karjalanpaisti, joka juontaa nimensä mukaan Itä-Suomesta Karjalasta. Ruoka on hyvin perinteinen nimenomaan juuri Karjalan alueella, mutta sitä valmistetaan kyllä ympäri maata. Ihan perinteiseen paistiin käytetään tavallisesti kolmen eri eläimen lihaa. Monet lisäävät lihojen sekaan muun muassa porkkanaa ja sipulia tuomaan lisämakua (Tanttu 2007, 178). Poronkärstytystä tapaan karjalanpaistiakin haudutetaan, jotta liha saadaan mureaksi, mutta huomattavasti pidempi aika. Kypsytyks tapahtuu useimmiten lihapadassa uunissa muutaman tunnin ajan. Tämäkin liharuoka tarjoillaan perinteisesti joko perunamuusin tai keitetyiden perunoiden kera. (Lorenz 2007, 74.)

Karjalanpiirakka on saapunut nimensä mukaisesti myös Karjalasta. Piirakka koostuu ruiskuoresta, jonka sisällä on tavallisimmin keitetty riisipuuro. Muunnoksia on myös olemassa, jolloin riisin tilalla käytetään peruna- tai kasvismuusia. Joskus riisipuuron seassa käytetään jopa kananmunaa, mutta sellaisille piirakoille on oma nimikin olemassa. Ihan perinteiseen piirakkaan kuuluu siis vain riisipuuro. (Lorenz 2007, 116.)

Suomalainen ruokaleipä juontaa useasta eri kunnasta ja erilaisia reseptejä on yhtä monta kuin on tekijöitäkin. Leipää syödään niin aamupalalla, iltapalalla ja lämpimän ruoan yhteydessä, erityisesti keittoruokien kanssa. Monipuolisten viljojen ansiosta leipiin käytetään ruista, vehnää, ohraa ja kauraa. Leivistä saadaan erimakuuisia monilla eri tavoilla. Suomessa taikinaan voidaan lisätä muun muassa siirappia, tuomaan hiukan makeutta. Joihinkin resepteihin lisätään piimää tai peru-

namuusia. Jouluisiin leipiin sekoitetaan lisäksi vielä erilaisia mausteita, kuten fenkolia ja anista. (Tanttu 2007, 173–174.) Tietyt leivät tulevat tietystä osasta maata. Esimerkiksi savolaiset ovat aina käyttäneet rieskaa ja käyttävät edelleen. Pohjanmaalta taas tulee muun muassa ruisreikäleivät. Happamien leipien perinteitä on noudatettu Kymenlaaksossa ja Hämeessä. (Ruokatieto Yhdistys ry 2015.) Vaikka jotkut leivät tulevatkin jostain nimetystä kunnasta, niitä syödään koko maassa. Tiettyjä leipiä nimetään kyllä vielä tänäkin päivänä joidenkin alueiden leiviksi, mutta muuten niiden valmistuskin yltää jo Lapista etelään asti. Täysjyväreisleipä on yksi suomalaisten perinneleivistä, joka on jo pelkän terveellisyydenkin puolesta erittäin suosittu. (Santalahti 2013, 122.) Suomalaisten keittiöstä löytyy myös hiukan kovempia leipiä, kuten hapankorppua ja näkkileipää. Nykypäivänä jopa niistä löytyy erilaisia variaatioita ja jotkut leipovat nekin itse. (Tanttu 2007, 174.)

Suomalaiset ovat pitkän historian aikana suosineet viljoja muutoinkin, kuin vain leivissä. Erittäin suosittuja ovat muun muassa erilaiset puurot. Ne kuuluvat monen suomalaisen aamiaispöytään ja pienet lapset syövät iltapalallakin puuroa. Jotkut nauttivat puurosta päivällispöydässäänkin. Yksi yleisin Suomessa käytettävä puuro on valmistettu kaurahiutaleista, eli kaurapuuro. Muita yleisiä puuroja ovat ohrapuuro, uunipuurot, mannapuuro, ruispuuro, neljän viljan puuro ja riisipuuro. Viimeisintä kutsutaan joulupuuroksi, mutta sitä syödään ympäri vuoden aina silloin tällöin. Suomalaiset yhdistävät puuroonsa erilaisia mehukeittoja, kiisseleitä, tuoreita marjoja, hedelmiä tai syövät ihan sellaisenaan voisilmän ja sokerin kanssa. (Kotiliesi 2015.)

Kalakukko on lähtöisin Savosta ja on siellä nykyäänkin tunnettu ruoka. Tiiviin leipäaikinan sisään laitetaan kalatäyte ja vasta sen jälkeen tapahtuu paisto. Se on yksi melko erikoinen ruokaperinne Suomessa, joka on saanut rekisteröinnin Euroopan unionin perinneruoaksi. Tarkoittaa sitä, että kuka tahansa voi valmistaa kalakukkoa missä tahansa, mutta valmistusmenetelmä ei voi olla erilainen tai omasta päästä keksitty. Se täytyy olla tehty perinteisellä hyväksytyllä tavalla, jotta tuotetta voi kutsua samalla nimellä. Kalakukko on siis yksi niistä harvoista suomalaisista perinneruoista, joka on saanut Euroopan unionin suojauksen sen valmistusmenetelmälle ja nimelle. (Tanttu 2007, 74.) Nykyään tosin kalakukko-

nimellä myytäviä tuotteita on hyvin harvassa, sillä reseptin käytössä tulee olla todella tarkka. Useimmat kalakukkoa valmistavat leipomot muuntelevatkin reseptiä, minkä vuoksi tuote täytyy myydä toisella nimellä. (Lötjönen 2014.)

Suomessa syödään paljon erilaisia keittoja, sillä ne ovat erittäin riittoisia ja taloudellisesti edullisia ruokia. Usein hautajaisiin tai muihin tilaisuuksiin, joihin juhla-väkeä tulee paljon, valmistetaan jokin keitto juuri sen riittoisuuden vuoksi. Perinteisimpiin keittoihin luetaan muun muassa lohikeitto ja hernekeitto. Näitä näkee tarjottavan niin kouluissa kuin ravintoloissakin. Lohikeitto on yksi lappilaisista perinneruoista. Kesän yöttömät yöt ja puhdas luonto mahdollistavat hyvin laadukkaat ja puhtaat raaka-aineet, joista saadaan aikaan herkullisia ruokia. Kalat kasvavat puhtaissa vesissä ja erityisesti lohta pidetään suurella arvolla Lappilaisessa keittiössä. Lohikeittoa tarjotaan kuitenkin koko maan laajuisesti ihan etelää myöten, vaikka erityisen suosittua se on Lapissa. (Ruokatieto Yhdistys ry 2015.) Toisen suosituksen ruoan, eli hernekeiton perinne tulee ihan vuosisatojen takaa, jolloin sitä syötiin useimmiten torstaisin. Perinne on säilynyt hyvin nykypäivään, sillä edelleen näkee hernekeittoa tarjottavan monessa paikassa juuri torstaisin. Se on suosittua ruokaa myös varuskunnissa. Usein joulun jälkeen, jolloin kinkkua on jäänyt yli, valmistetaan hernekeitto, jonne lisätään ylijäänyt liha. Sitä on saatavilla nykyään kauppojen hyllyiltä valmiina tölkeissä, jotka vaativat vain ruoan lämmittämisen. Pitkän aikaa hernekeittopäivänä jälkiruoaksi on tarjottu yleensä pannukakkua. Sekin on hyvin säilynyt perinne, joka on nähtävissä vielä tänäkin päivänä. (Makuja 2015.)

Eri menetelmillä kypsennetyt niin sanotusti raa'at kalat ovat peräisin itäiseltä Uudelta maalta. Graavilohi kypsytetään uunin sijaan suolaamalla, jolloin sitä voi syödä turvallisesti, vaikka paistoa ei tapahdukaan. Samankaltaisella menetelmällä kypsytetään muun muassa kylmäsavulohi, mutta suolauksen sijaan se savustetaan kypsäksi. Suutuntuma on molemmissa raa'an kalan omainen ja ne jakavat mielipiteitä melko jyrkästi. Erilaisia savustettavia kalalajeja on useita. Suomalaisten suuri suosikki on myös lämminsavulohi, jolloin kala ei jää raa'an tuntuiseksi. (Ruokatieto Yhdistys ry 2015.)

Makkarat kuuluvat suomalaiseen perinnekulttuuriin. Niistä saadaan tehtyä monenlaisia ruokalajeja ihan tavallisesta ruskeakastikkeesta saunamakkaroihin. Sitä käytetään kouluruokaloissa, päiväkodeissa, vanhainkodeissa ja monissa muissa paikoissa. Makkaroita löytyy kaupoista todella laaja valikoima, jokaiseen makuun jotakin. Yksi suomalaisten suosituimmista makkaroista lienee sininen lenkki. Kesällä grillaus kuuluu olennaisesti tyypilliseen illanviettoon ja lähes jokaisen suomalaisen grillattavista löytyy jonkunlaisia makkaroita, jopa useampaa lajia. Talvellakin monet grillaavat, mutta lähinnä ainoastaan nuotiolla tai kodassa kylmän sään vuoksi. Perinteinen grillimakkara syödään usein ketsupin ja sinapin kanssa. (Tanttu 2007, 195.)

Suomalaiset ovat tunnetusti myös jälkiruoan ystäviä. Enemmän tai vähemmän makeita perinteisiä jälkiruokia ovat mämmi, pulla, korvapuusti, mustikkapiirakka, pannukakku, leipäjuusto lakkahillolla ja mustikkakukko. (Santalahti 2013, 127, Ruokatieto Yhdistys ry 2015.)

Mämmiin sanotaan olevan ihan aito perinneruoka, joka on alkuperältään täysin suomalainen. Se jakaa paljon mielipiteitä, sillä sen maku on todella vahva ja ulkonäkö erikoinen. Monet ulkomailta tulevat matkailijat usein ihmettelevätkin, miten suomalaiset voivat syödä jotain niin ällöttävän näköistä. Mämmiin voisi sanoa olevan terveystuokaa, sillä se valmistetaan vedestä, ruisjauhoista ja ruismaltaista. Ennen vanhaan ihmiset valmistivat mämmiin itse, mutta nykyään sitä saa valmiina lähes jokaisesta marketista. Sen myyntiaika sijoittuu ainoastaan keväälle, sillä se on täysin sesonkipohjainen ruoka. Pääsiäisenä suomalaiset herkuttelevat sitä koko maan laajuisesti usein sokerin ja joko maidon tai kerman kera. (Tanttu 2007, 36.)

Pulla on todella yleinen perinteinen kahvileipä koko Suomessa, joka nautitaan joko kahvin tai maidon kanssa. Korvapuusti on melko samanlainen kahvileipä, mutta valmistusmenetelmä on hiukan erilainen. Valmistukseen käytetään myös enemmän voita ja sokeria, jolloin siitä tulee hieman makeampi pullaan verrattuna. Molemmat pullat kuuluvat lähes jokaiseen kahvipöytään Suomessa. (Tanttu 2007, 156.) Mustikkapiirakka, kuten monet muutkin marjoista valmistetut piiraat kuuluvat myöskin perinteiseen kahvipöytään ja juhlaan. Yksi tapa valmistaa mustikka-



piirakka, on tehdä se tavalliseen pullataikinaan. Valmistustapoja on siis monenlaisia. Suomalaisia marjoja hyödynnetään niin moneen eri ruokaan ja etenkin mustikka sisältää todella paljon vitamiineja. Se on koko maan laajuisesti kasvava marja, josta valmistetaan erilaisia hilloja, keittoja ja piirakoita. Useat syövät marjat ihan sellaisenaankin suoraan metsästä, mustikkamaitona tai lisäävät puuron sekaan. Mustikkapiirakka on parhaimmillaan tietysti satokautena eli kesällä juuri poimituista marjoista. Hyvä satokausi takaa marjojen saannin ympäri vuoden, jolloin niitä saa jopa talvella kauppojen pakastealtaista. (Tanttu 2007, 95.)

Pannukakusta löytyy useita erilaisia versioita. Yksi versio juontuu Ahvenanmaalta, jossa taikinaan sekoitetaan puuroa, joka on valmistettu joko riisistä tai mannas-ta. Pannukakusta tulee näin ruokaisampi, vaikkakin se edelleen on jälkiruoka. Hernekeiton kanssa tarjottavat pelkistetyt pannukakut ovat kuitenkin useammin nähtyjä jälkiruokia, jopa ravintoloissa. Resepti on pitkälti sama molemmissa, riisi vain jätetään toisesta pois. Kumpikin versio voidaan tarjoilla esimerkiksi tuoreiden marjojen tai niistä tehtyjen hillojen kera. (Lorenz 2007, 94.)

Leipäjuusto on yhä enemmän noussut suomalaisten suosioon, vaikkakin perinne on ollut jo pitkään. Se juontuu muun muassa Pohjanmaalta, jossa valmistetaan useita erilaisia juustoja, mutta nimenomaan juuri leipäjuuston menekki on suurta. Myös Lapissa leipäjuuston valmistus ja menekki ovat suurta ja se kuuluukin osana lappilaiseen menuun. Pohjalaisittain juuston täplikäs molemminpuolinen pinta saadaan aikaiseksi avotulella paistamalla. Tämä herkku nähdään useimmiten tarjottavan lakkahillon kanssa jälkiruokana tai alkupalana, mutta muitakin tarjoilutapoja on nykyään käytössä. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2015.)

Mustikkakukko, toiselta nimeltään räntänä, tulee perinteisesti Savosta. Kyseessä on jälkiruoka, jossa herkullinen mustikkatäyte on piilotettuna taikinakuoreen, joka on valmistettu muun muassa ruisjauhosta. Jälkiruoka on helppo ja nopea valmistaa, mutta silti äärettömän herkullinen. (Marttaliitto ry 2015.)

## 2.4 Perinteinen pikaruoka

Suomalainen pikaruoka on nykyään lähestulkoon samanlaista kuin muuallakin maailmassa, pitäen sisällään pizzat ja hampurilaiset. Suomalaiset suosivat entistä enemmän nopeita pikaruokaravintoloita, joita jatkuvasti näyttää tulevan lisää. Suurin osa niistä tarjoaa amerikkalaiseen tyyliin kaiken maailman hampurilaiset ja erilaiset pizzat. Suosituimpien pikaruokaravintoloiden joukosta löytyykin muun muassa suomalainen hampurilaisia valmistava yritys, Hesburger. Onneksi jotain löytyy myös terveellisempää ruokaa haluaville. Subway on nostattanut suosiotaan Suomessa ja onkin huomattavasti terveellisempi vaihtoehto hampurilaisille. (Tammelin 2014.) Pikaruokaperinne on paljon muuttunut siitä, mitä se joskus oli. Vanhemman sukupolven ihmiset ehkä muistavat vielä hakeneensa grilliltä perinteistä lihapiirakkaa, makkaraa tai makkaraperunoita viikonloppuisin. Perinne näyttää pikku hiljaa katoavan uusien ravintoloiden myötä. Vielä löytyy kuitenkin joitakin grillipaikkoja ympäri Suomea, joista on saatavilla juuri perinteisiä täytettyjä lihapiirakoita tai vaikka makkaraperunat lisähöysteillä. (Helsingin sanomat 2013.)

## 2.5 Suomesta ulkomaille

Useita asioita osaa kaivata vasta sitten, kun niitä ei ole enää saatavilla. Monet suomalaiset, maassa muuten monta vuotta asuneet tai pitkän ajan matkailijat kaipaavat usein ulkomaille muuttonsa jälkeen erityisen paljon suomalaista perinneruokaa. Vaikka monet suomalaiset ruoat ovat löytäneet tiensä muihinkin maihin, raaka-aineet ja valmistustavat voivat olla erilaiset. Tämän johdosta samat ruoat eivät ehkä maistu yhtä hyvältä kuin omassa kotimaassa Suomessa, vaikka resepti olisi täysin sama. Ruokia, joita usein jätetään kaipaamaan, ovat esimerkiksi hernekeitto, ruisleipä, makkara ja karjalanpiirakka munavoin kanssa. Myös erikoisempia ruokia tai makeisia kaivataan, vaikka niitä herkkuja maistaneet ulkomalaiset eivät ehkä ymmärrä miksi. Näitä ovat esimerkiksi salmiakki- ja lakritsikarikit, mämmi ja kalakukko. (Tanttu 2007, 9.)

### 3 MATKAILU

Matkustamisen motiiveja on lukematon määrä. Joillekin ruoka voi olla yksi matkustamisen motiivi. Kuinka yleistä mahtaa ruokamatkailu olla nykyään niin maailmalla kuin Suomessa? Minkälaisilla tekijöillä sen suosiota saisi kasvatettua, erityoten Suomessa, kun puitteet siihen on jo olemassa? Yleisesti katsoen matkailun tulevaisuus maailmalla näyttää valoisalta, mutta kuinka on Suomen laita?

#### 3.1 Matkan motiivit

Motiivi on syy tai asia, minkä vuoksi toimitaan jollakin tietyllä tavalla. Yleensä ne ovat nimenomaan tiedostettuja syitä, joilla on liikkeelle paneva voima. Joskus tekemisten syitä ei kuitenkaan tiedosteta, mikä tarkoittaa sitä, että motiivikaan ei ole tiedossa. (Otavan opisto 2015.)

Matkustuksen motiiveja voi olla lukematon määrä. Lähtökohtaisesti voi sanoa, että riippuu paljon matkailijan taustasta ja luonteesta, minkä vuoksi hän lähtee jollekin tietylle matkalle ja tiettyyn maahan tai kaupunkiin. Matkailijan henkilökohtainen elämäntilanne, harrastukset ja työ voivat kaikki olla motiiveja ja toimia yhtä aikaisesti. Samalla tavalla ympärillä pyörivät ja itsestä täysin riippumattomat asiat voivat toimia motiivina, kuten Suomessa erinomaisena ja melko yleisenäkin esimerkkinä toimii pitkä ja kylmä talvi. Monet haluavat varata lomamatkan jonnekin lämpimään maahan, jotta pääsisivät pois kylmästä Suomesta. Jotkut matkustavat työn puitteissa, eli joutuvat matkailijan asemaan sen vuoksi, että työn luonne sitä vaatii. Toiset lähtevät niin sanotusti karkuun suurta työtaakkaa, jotta saisivat ajatuksensa nollattua, ja aloittavat sitten uudelleen hyvin levänneinä. Jotkut taas lähtevät viettämään ihan ansaittua kesälomaa jonnekin mieluisaan kohteeseen, ilman sen erikoisempaa syytä. Matkailija, joka harrastaa paljon ja useampaa eri lajia, joutuu ehkä esiintymisten tai koulutusten puitteissa matkustamaan melko usein. Omat kiinnostuksen kohteetkin saavat monet ihmiset matkustamaan. Perheet, joissa on yksi tai useampi lapsi, matkustavat monesti kohteisiin, joissa lapsille on riittävästi aktiviteettia. Tällaisia paikkoja on lukematon määrä, pitäen sisälään niin kylpylät kuin huvipuistotkin. (Vaaherkumpu 2014.)

### 3.2 Ruoan merkitys matkakohdetta valittaessa

Ihmisten kiinnostus ruokaa kohtaan on kasvanut. Sillä on nykyään myös aikaisempaa enemmän vaikutusta matkakohteen valintaan ja itse matkakohteessa tehtäviin ruokavalintoihin. Useat haluavat kokeilla uusia makuja ja ovat rohkeita maistamaan erilaisia ruokia ennakko-odotuksista huolimatta. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015, 26.) Ruoka ei usein kuitenkaan ole ratkaiseva tekijä. Asiasta on toteutettu tutkimus Laurea-ammattikorkeakoulun toimesta. Sen mukaan matkakohteen valintaan vaikuttavat enemmänkin monet muut asiat. Minkälainen ilmasto on missäkin maassa ja kuinka edullisesti niihin on mahdollista matkustaa, merkitsevät enemmän kuin jonkin maan ruokakulttuuri. Lomalle halutaan matkustaa mahdollisimman edullisesti ja matkakohteen hintatason toivotaan olevan edullinen. (Sjöholm 2011, 23.)

### 3.3 Ruokamatkailu

Matkailijat kokeilevat erilaisia ruokia, oli matkakohde mikä hyvänsä. Se ei kuitenkaan tarkoita varsinaisesti ruokamatkailua, sillä ravintoa on toki saatava. (Matkailu.org 2013.) Joihinkin maihin tai kaupunkeihin saapuu matkailijoita pelkäänsä mielenkiintoisen ruokakulttuurin ansiosta. Tiedetään, että tietystä maasta saa tietynlaista ruokaa, joten sen tuomaa elämystä halutaan lähteä kokemaan itse. Mikäli kokemus on ollut positiivinen, samalle matkalle lähdetään joskus uudelleen. Yksinkertaisemmin sanottuna matkailija matkustaa pääasiassa ruoan vuoksi ja haluaa saada siitä mieleen painuvia kokemuksia. Tätä kutsutaan ruokamatkailuksi. Onnistunut ruokamatka voi pitää sisällään paljon muutakin, kuin vain erilaisten ruokien maistelun. Jotkut haluavat ehkä tutustua lähemmin maan ruokakulttuuriin, oppia muutamia paikallisia tapoja laittaa ruokaa tai jollakin muulla tavalla lisätä positiivista matkakokemusta. Oli matkan syy mikä tahansa, varmasti jokainen haluaa kokea edes jonkinlaisia elämyksiä. Kaikki kuitenkin kokevat elämykset omalla tavallaan. Jollekin jokin elämys voi olla toiselle ihan tavallinen kokemus. Hyvät suunnittelut ja puitteet mahdollistavat sen, että matkailijalla on ainakin mahdollisuus kokea elämyksiä. (Mikkelin ammattikorkeakoulu 2015.)

Maaseutumatkailu on maailmalla suositaan nostattanut matkustusmuoto, jossa yhdistyvät sekä ruoka että matkailu. Joissakin kaupungeissa uusia yrityksiä on syntynyt maaseuduille nimenomaan ruokamatkailun ansiosta. Esimerkiksi Englannissa sijaitsee yritys sellaisella alueella maaseudulla, jossa on mahdollista järjestää muun muassa erilaisia ruokakursseja matkailijoille vuodenaikojen mukaan. Kurssit ovat todella suosittuja ja tuovat matkailijoita alueelle, mikä parantaa taloudellista tilannetta huomattavasti. (Blomqvist 2007, 17.)

### **3.4 Suomen ruokamatkailu**

Viime vuosien aikana ruokamatkailu on nostattanut suositaan kaikkialla maailmassa. Ruoka-aiheiset lehdet, blogit ja erilaisia kokkiohjelmat osoittavat sen, että ihmiset ovat nykyään yleisesti ottaen paljon kiinnostuneempia ruokaa kohtaan, kuin aikaisemmin. (Matkailu.org 2013.) Nykyään on niin sanotusti vasta herätty sen suhteen, että ruokamatkailu voisi olla yksi mahdollisuus Suomessa. Suomalainen ruoka on terveellistä, monipuolista ja herkullista. Mahdollisuudet ja lähtökohdat ovat sen suhteen hyvät. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015.) Ongelma on kuitenkin se, että vaikka puitteet ovat hyvät, ainoastaan raaka-aineiden avulla on huono tuottaa tulosta. Tarvitaan jotain muutakin. Kenties uudet yritykset edistäisivät asiaa tai ihan jo pelkästään uusien ideoiden keksiminen voisi tuoda kaivattua hehkeyttä nykyisiin yrityksiin. (Mikkelin ammattikorkeakoulu 2015.)

Muutamia ruokamatkailuun liittyviä hankkeita ja projekteja on jo päästy toteuttamaan Suomessa. Yksi tällainen kehitetty ja tuotettu idea on Taste of Finland, jonka puitteissa on valittu seitsemän eri kaupunkia ja yksi maakunta, joiden nimetyt ravintolat painottavat suomalaista ruokaa omilla menuillaan. Jokaisen ravintolan ruokalistalla on nähtävissä paikallisuus ja eri vuodenajan mukaisesti saatavat raaka-aineet, eli tyyliltään ravintolat poikkeavat toisistaan enemmän tai vähemmän. Kaikille näille on kuitenkin yhteistä suomalaisten raaka-aineiden suosiminen. (Taste of Finland 2015.) Toinen erittäin potentiaalinen hanke ruokamatkailuun liittyen tulee kolmen eri toimijan yhteistyönä, joita ovat Haaga-Helia Ammattikorkeakoulu, Maa- ja metsätalousministeriö sekä Matkailun edistämiskeskus. Ruoka & Matkailu -hanke pitää sisällään ruokamatkailustrategian vuosille 2015–

2020. Työn otsikon mukaan se on ensimmäinen, juuri ruokamatkailua varten kehitetty strategia, jonka avulla halutaan tehdä Suomesta suosituampi ja kaikin tavoin kiinnostavampi matkailukohde, etenkin ruoan osalta. Työn avulla halutaan myös lisätä arvostusta suomen kulttuuria ja suomalaista ruokaa kohtaan. (Ruoka & Matkailu 2015.) Hankkeita on olemassa muitakin ja kaikille niille yhteistä on se, että Suomen ruokamatkailua pyritään lisäämään, sillä mahdollisuudet siihen ovat erittäin hyvät ja suotuisat. (Mikkelin ammattikorkeakoulu 2015.)

Suomessa on hoksattu uusin ruokavillitys sitten lähiruoan. Valokeilassa ja nousevassa suosiossa on villiruoka, millä tarkoitetaan kaikkia syötäviä kasveja ja syötäviä raaka-aineita, joita saa luonnosta. Niitä on useita kymmeniä erilaisia ja koska Suomen luonto on niin puhdas, villikasvien käyttö on yhtä mahdollista kuin marjojen käyttökin. Suomessa on kautta historian hyödynnetty luonnon tuottamaa satoa ja siellä kasvavaa riistaa, mutta nyt sitä halutaan hyödyntää entistä enemmän ja nimenomaan poimia erilaisia viherkasveja mausteiksi ja pääraaka-aineiksi. Ilmiöstä povataan tulevan uusi valttikortti Suomen matkailulle ja ravintola-alalle. Se on myös yksi keino yhdistää ruokamatkailu elämysmatkailuun siten, että matkailijoilla olisi edellytykset poimia itse raaka-aineita luonnosta, siltä osin kuin se on mahdollista, ja tuottaa oma ruokansa ohjeistetusti alusta loppuun. Villiruoan avulla Suomesta saataisiin vieläkin kiinnostavampi matkailumaa. (Helsingin Sanomat 2015.) Jotain on jo tehtykin sen eteen. Keittiömestari Sami Tallberg ja villiruokaopas Heikki Ruusunen pitävät yllä nettisivustoa, jonka kautta voi osallistua heidän järjestämälle villiruokakurssille. He opastavat käyttämään Suomen luonnosta saatavia kasveja ja yrttejä, tunnistamaan niitä ja neuvovat minkälaista ruokaa niistä voi valmistaa. (Villiruoka 2015.)

Suomalainen ruoka on ainutlaatuista ja siinä on omat erikoisuutensa. Suomalaiset voivat olla ylpeitä oman maansa perinneruoka kulttuurista siinä missä amerikkalaiset ovat omastaan, tai kuka tahansa muun maan kansalainen. Se on myös esittelemisen arvoista sellaisenaan. Harvoin matkailija, esimerkiksi amerikkalainen, saapuu Suomeen sen vuoksi, että voisi kokeilla omassa maassa suosittuja ruokia suomalaisen tapaan. Matkailijat usein odottavat kokemuksia nimenomaan perinteisistä ruoista juuri kyseisen maan ruokakulttuurista. Kun matkailijat saavat itse

olla osana ruoan laittamisessa, nähdä mistä raaka-aineet kerätään ja poimia niitä itse, lisääntyy heidän mielenkiinto ja arvostus maan kulttuuria kohtaan. Maaseutumatkailu on yksi vaihtoehto, sillä se on helppo yhdistää ruoan kanssa. (Nuutila 2007, 13–14.)

### **3.5 Suomen matkailun tulevaisuuden näkymät**

Suomen matkailu on kasvanut paljon siitä, mitä se on vuosia sitten ollut. Tämän hetkinen tilanne näyttää hyvältä ja kasvuvauhti on hurja koko ajan. Matkailun odotetaan tulevaisuudessa kasvavan entistä enemmän. Suomesta halutaankin tehdä suosituin matkailukohde Pohjois-Euroopan alueella. Ala on koko maailmassa hyvin merkittävä ja jopa Suomessa yksi suurimmista ja tärkeimmistä elinkeinoista, sillä se vaikuttaa moneen muuhun elinkeinon ja alaan huomattavasti. Suomen matkailulla on paljon vahvuuksia, joista muun muassa kulttuuri itsessään on yksi vaikuttava tekijä. Elintaso on korkea verrattuna moneen muuhun maahan sekä turvallisuus on ihan omaa luokkaansa. Hintataso tosin on korkeampi kuin esimerkiksi muissa Euroopan maissa, mutta se ei onneksi ole estänyt matkailijoita tulemasta maahan. Upeat vuodenaikavaihtelut ovat Suomen yksi valttikortti ja niistä etenkin talvi tuo mukanaan paljon matkailijoita, varsinkin Lappiin, jossa runsas lumi on taattu. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015, 15, 18.)

Ulkomaan matkailijat ovat erityisen tärkeitä, mutta yhtä tärkeitä, jollei jopa tärkeämpiä, ovat kotimaan matkailijat. Molempien ryhmien odotetaan kasvavan tulevaisuudessa, mutta kotimaisen matkailun odotetaan kasvavan jopa nopeammalla tahdilla kuin ulkomaisen. Ihmiset ovat erityisen kiinnostuneita hyvinvointimatkailusta nykypäivänä, josta Suomella olisi paljonkin tarjottavaa. Se omaa monipuolisia palveluita, joista tarvitsisi enää vain kehittää konkreettisia palvelukokonaisuuksia oikealle kohderyhmälle. Matkailun palveluita tarvitsee jatkuvasti päivittää ja uudistaa, jotta matkailijoiden kiinnostus Suomea kohtaan säilyy. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015, 23–26.)

Myös ruokamatkailun odotetaan kasvavan. Ihmiset ovat nykyään enemmän kiinnostuneita siitä, mistä heidän syövä ruoka on lähtöisin ja kuinka puhtaasti se on tuotettu. Tähän Suomi omaa erinomaisen valttikortin raikkaan luontonsa ansiosta.

Maaseutumatkailu on lisääntynyt maailmalla ja sitä halutaan kasvattaa myös Suomessa. (Blomqvist 2007, 17.) Etelä-Savossa toteutettiin hanke ”Ruoka matkailun keskiöön”, jonka pyrkimyksenä oli tuottaa uusia ideoita maaseutuyrittäjille siitä, minkälaisia elämyksiä matkailijalle voidaan tuottaa (Mikkelin ammattikorkeakoulu 2015). Samalla tavoin kalastusmatkailusta halutaan tehdä Suomen yksi valttikortti. Se olisi täysin liitettävissä yhteen ruokamatkailun kanssa. Ruonan vuoksi Suomeen tulevat saisivat halutessaan kokea kalastamisen puhtaista vesistöistä ja laittaa sitten ruokaa itse pyydetystä kalasta. (Laiho 2007, 7.)

Suomi omaa vahvan kulttuurin, ruokaperinteet ja upean luonnon. Palveluita on runsain mitoin ja uusi ideoita kehitetään jatkuvasti erilaisten hankkeitten muodossa, jotta maasta tulisi houkuttelevampi. Matkailijat ovat erittäin tervetulleita, toivottuja ja heistä pidetään hyvää huolta. Kaikki on siis jo olemassa, mutta siltikään Suomi ei ole nykyistä paremmin tunnettu maailmalla. Tulevaisuudessa keskittymistä tarvittaisiin markkinointiin ja näiden kaikkien palveluiden paremmin esille tuomiseen. Matkailu tulee epäilemättä tulevaisuudessakin pysymään suomalaisille yhtenä tärkeimmistä ja kannattavimmista elinkeinoista. Alan yrittäjien on oltava aina valmiina ja seurattava, minkälaisia muutoksia tapahtuu maailmalla. Kehitystä on tapahtunut, mutta tarvitsee tapahtua myös jatkossakin aina vain kestävämmäksi. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015, 26–27.)



## 4 MATKAILIJAT

Mitä tarkoitetaan matkailijalla, kuka luokitellaan matkailijaksi ja kuinka kauaksi täytyy matkustaa, jotta matka on oikeasti matka? Matkustamisen motiiveja on käsitelty jo edellisessä luvussa, mutta on olemassa myös matkatyyppejä, jotka saavat ihmiset matkustamaan. Ne linkittyvät yhteen useiden motiivien kanssa.

Kuinka kauas tarvitsee lähteä ja kuinka pitkään tarvitsee olla pois kotoa, että voidaan kutsua matkailijaksi? Niin yksinkertaiselta kuin sana kuulostaakin, matkailija käsite voidaan jakaa oikeastaan kolmeen eri osaan. Ensimmäinen osa käsittää kotimaan matkailijat, jotka viettävät yönsä matkakohteessa, joko jossain ilmaisessa paikassa, kuten tuttujen luona tai sitten maksullisessa paikassa, tunnetuimmin hotelleissa. Kyse on ainakin yhden yön majoituksesta, ja kohde sijaitsee nimensä mukaisesti kotimaan sisällä, mutta sellaisissa paikoissa, joissa ei tavallisesti arkielämän puitteissa kävisi. Samaa tarkoitetaan kansainvälisellä matkailijalla, mutta hänen kohteensa sijaitsee luonnollisesti jossakin toisessa maassa. Molemmissa tapauksissa matka voi kestää yhdestä yöstä jopa 12 kuukauteen. Kolmas osa käsittää sellaiset matkailijat, jotka eivät viivy matkallaan pidempään kuin yhden päivän, eivätkä siten tarvitse lainkaan majoitusta. Heitä kutsutaan päivämatkailijoiksi. Matkailijaksi voidaan siis kutsua etenkin niitä matkustajia, jotka yöpyvät kohteissaan, mutta myös niitä, jotka käyvät vain päivän ajan jossakin kotipaikkakuntansa ulkopuolella. (Tilastokeskus 2015.) Matkailijat voidaan jakaa matkustuksen luonteen perusteella omiin kategorioihin. Matkatyypeistä yleisimmät ovat lueteluna alla. Jokainen kategoria itsessään voi olla eräänlainen motiivi matkustajalle.

### 4.1 Työmatka

Työmatkasta käytetään myös nimitystä kokousmatka. Sillä tarkoitetaan matkaa, joka tapahtuu nimensä mukaisesti työn ja ammatin puitteissa normaalin asuinpiirin rajojen ulkopuolelle, eli omaa kotikaupunkia pidemmälle. Jotkut työt edellyttävät matkustamista. Hyvänä esimerkkinä toimivat myyntiedustajat, jotka kiertävät usein maanlaajuisesti eri kaupunkeihin esittelemään yrityksensä tuotteita. Kokouksiin matkustaminen eri puolille kotimaata tai jopa ulkomaille on hyvin yleistä. Jotkut työpaikat järjestävät myös koulutusmatkoja alaisilleen. Työmatkan kus-

tantaa lähtökohtaisesti työnantaja, sillä useimmiten matkasta aiheutuu enemmän tai vähemmän kuluja. Niitä syntyy muun muassa itse matkustamisesta, syömisestä ja matkan ollessa pidempi, myös yöpymisestä. (Tilastokeskus 2015.)

#### **4.2 Loma- ja vapaa-ajanmatka**

Lomalla tai vapaa-aikana tehty matka on vastakohta työmatkalle. Silloin nimenomaan matkustetaan työn ulkopuolella ja varsinainen matkan tarkoitus on nauttia lomasta tai muuten vapaista. Yhteneväistä työmatkaan on se, että matkustus tapahtuu samaan tapaan ulkopuolelle normaalista ja päivittäisestä asuinalueesta. Tilastokeskuksen tekemän rajahaastattelututkimuksen mukaan esimerkiksi vierailua sukulaisten tai tuttavien luokse samaan kaupunkiin ei kutsuta vapaa-ajanmatkaksi, vaan ne ovat vielä oma kategoriansa. Toisaalta, suomalaisten matkatutkimuksen mukaan nekin luetaan vapaa-ajanmatkailuksi. Toisin sanoen kaikkea matkustamista, mikä tapahtuu työajan ulkopuolella, voidaan kutsua vapaa-ajanmatkailuksi. Usein kuitenkin lomamatkailijat lähtevätkin jonnekin lämpimään ulkomaille, etenkin jos edessä on pidempi loma. (Tilastokeskus 2015.)

#### **4.3 Opintomatka**

Matkaa, joka tapahtuu yleensä opiskelijan kesellä johonkin toiseen maahan, kutsutaan opintomatkaksi. Toiseen maahan lähdetään saamaan uusia kokemuksia ja opiskelemaan maan tyylillä. Koulussa opiskelun lisäksi tavoitteena on oppia myös maan kulttuuria, käytänteitä ja kieltä. Yrityksiä, jotka järjestävät opintomatkvoja, on useampia. Kohdemaita ja kaupunkeja on useita kymmeniä, joista valita. Opiskelijana matkustetaan myös luokkaretkille, vierailuille tai muuten yhteiselle matkalle. (Kilroy 2015.)

## 5 TUTKIMUSMENETELMÄT

Tutkimusmenetelmiä on olemassa useita erilaisia. Luvussa käsitellään tähän opinnäytetyöhön käytettyjä menetelmätapoja ja niiden eroavaisuuksia. Siinä käydään myös vaihe vaiheelta läpi tutkimuksen ja asiantuntijahaastattelun varsinaiset toteutustavat.

### 5.1 Kvantitatiivinen tutkimus

Kvantitatiivisella tutkimuksella tarkoitetaan määrällistä tutkimusta. Sitä käytettäessä sen eri menetelmätavoista voidaan valita yksi tai useampia tutkimuksen suorittamiseen. Määrällinen tutkimus kertoo jo itsessään sen, että kyseessä voi olla useita kymmeniä tai jopa satoja tutkittavia kohteita. Kyseessä on niin sanotusti pintaraapaisu isosta ihmismäärästä, jotta saadaan muodostettua yleiskuva. Tutkittavien määrää ei voi ennalta rajata, sillä se on täysin riippuvainen niiden yhteisestä lukumäärästä ja siitä kuinka laajalta kohderyhmältä halutaan saada tietoa. (Räsänen 2015.)

Määrällisiä tutkimuksia tehdessä vaihtoehtoisia menetelmiä on useita. Mainittakoon niistä yksi käytetyimmistä päästä oleva menetelmä, eli kirjekysely. Niitä on kahdenlaisia. Tavalliset paperiset kyselyt, jotka lähetetään esimerkiksi postitse haastateltavalle. Toinen tapa on sähköinen kirjekysely. Se voidaan suorittaa esimerkiksi sähköpostin tai julkisen median kautta. Molemmissa näissä menetelmissä on se hyvä puoli, että haastateltavia on mahdollista tavoittaa todella suuri määrä. Todellisuus on kuitenkin se, että tutkittavien henkilöiden vastausprosentti on melko alhainen, eritoten postitse lähetettävässä kyselyssä. Usein paperisen kirjekyselyn joutuu lähettämään jopa kahdesti, mikäli ensimmäisellä kerralla vastaajia on saatu liian alhainen määrä. Sähköpostitse vastaajilla on pienempi vaiva vastata kyselyyn, kun paperisia lomakkeita ei tarvitse erikseen palauttaa. Nämä menetelmät vaativat haastattelijalta tietolähteitä, joista kerätään kaikkien sähköpostiosoitteet tai katuosoitteet. Ne mahdollistavat myös pitkän kyselyn tekemisen, kun vastaaminen ei ole kiireiseen aikatauluun sidottu. (Räsänen 2015.)

## 5.2 Kvalitatiivinen tutkimus

Laadullinen tutkimus on toiselta nimeltään kvalitatiivinen tutkimus. Kyseessä on metodi, joka määrällisen tutkimuksen tapaan sisältää myös useita eri menetelmiä tai tapoja, joilla tutkimus voidaan käytännössä toteuttaa. Kaikille eri menetelmille yhteistä on se, että nimensä mukaisesti laadullista tutkimusta tehtäessä on kyse nimenomaan jonkin asian laadun selvittämisestä ja asiaan perehdytään syvästi. Vastauksien määrä on yleensä pienempi kuin määrällisessä menetelmässä ja niiden laatu on ratkaiseva tekijä. (Räsänen 2015.)

Laadullisia tutkimuksia voidaan suorittaa esimerkiksi syvähaastattelun avulla. Se tarkoittaa sitä, että tutkija valitsee haastateltavan, jolle hän esittää kysymykset ja samalla nauhoittaa keskustelun. Keskustelun tyyppi voi olla hyvin vapaamuotoisesta rennosta keskustelusta melko ohjattuunkin ja ennalta suunniteltuun haastatteluun. Haastatteliija voi joko omasta muististaan ohjata keskustelua niin, että hän saa tarvittavat aiheet nostettua esille, tai sitten hän voi itse tehdä listan, jonka mukaan keskustelu etenee tietyssä järjestyksessä. Tätä jälkimmäistä tapaa kutsutaan puoliksi strukturoiduksi haastatteluksi. Näin myös voidaan varmistaa, että kaikki halutut ja tarvittavat asiat tulee nostettua esille ja niihin on riittävästi aikaa vastata. Syvähaastattelu nimensä mukaisestikin on normaalia syvempää keskustelua, jossa tarkoituksena on saada vastauksia useampiin ja tarkentaviin kysymyksiin. Haastattelun kesto on vaikea ennalta määrittellä, mutta keskimääräinen aika on puolesta tunnista yhteen tuntiin. Syvähaastattelussa hyviä puolia voisi sanoa olevan esimerkiksi yksityisyys. Jos keskusteltava aihe on arkaluontoinen, haastateltavalla on paremmat mahdollisuudet tuoda esille omat näkemyksensä, kun muita ei ole kuulemassa. Myös tilanteessa, jossa haastateltava henkilö on ujo tai itsestään epävarma, hän pääsee ilmaisemaan itseään, kun muita ei ole kilpailemassa puheenvuorosta. Toisaalta se voi olla myös huonokin puoli. Mikäli haastateltava kokee itsensä ujoksi, kahdenkeskinen keskustelu voi tuntua ehkä kiusalliselta. (Räsänen 2015.)

### 5.3 Menetelmävalinta

Mikään menetelmävalinta ei sulje toistaan pois, eli samaan tutkimukseen voidaan käyttää sekä laadullisen että määrällisen tutkimuksen menetelmiä. Siitä johtuen valitsen omaan tutkimukseeni kaksi eri menetelmää, toisen ollessa merkittävämällä sijalla. Varsinainen tutkimus toteutetaan kvantitatiivisesti suorittamalla sähköinen kysely. Tavoitteena on saavuttaa vastauksia vähintään 100 kappaletta. Kotimaisia sekä ulkomaisia matkailijoita toivon saavuttavani suurin piirtein yhtä paljon, jotta näiden ryhmien välinen verrattavuus olisi tulosten analysoinnissa mahdollisimman luotettava. Kyselyn jakamisessa luotan julkiseen mediaan, jonka avulla kyselyä on mahdollista levittää ympäri Suomea.

Opinnäytetyöni aihe on siltä osin hankala, että teoreettista kirjamateriaalia oli löydettävissä hyvin vähän. Siksi valitsin lisäksi asiantuntijahaastattelun, tukemaan teoreettista viitekehystä ja varsinaista tutkimusta ravintolan näkökulmasta. Asiantuntijahaastattelun suoritan kvalitatiivista tutkimusmenetelmää käyttäen. Valitsen Suomen alueelta jonkin ravintolan ja yritän tavoittaa henkilön, joka on kykenevä vastaamaan haastattelukysymyksiin. Haastattelu tulee olemaan normaalia suppeampi, sillä tarkoitus on keskittyä varsinaiseen tutkimukseen ja saada siihen riittävästi vastauksia. Vaikka laadulliset haastattelut ovat usein syvähaastatteluja, oma asiantuntijahaastatteluni tulee tarkoituksella jäämään hiukan lyhytkestoisemmaksi, eikä siten ole yhtä laaja kuin syvähaastattelu. Uskon, että menetelmät tukevat silti hyvin toisiaan ja ravintolan näkökulma tuo lisätietoa tutkimukselle.

### 5.4 Tutkimuksen toteutus

Aloin miettiä kysymyksiä sen pohjalta, mitä kaikkea teoreettinen viitekehys sisältää työssäni ja mitkä ovat työn tavoitteet. Perinneruokien osalta ei luonnollisesti-kaan ollut mahdollista sisällyttää kaikkia olemassa olevia ruokia kyselyyn, sillä niitä on paljon. Tein hiukan taustatutkimusta ja selvitin sosiaalisesta mediasta, mitkä ruoat ovat yleisesti tunnettuja. Sen pohjalta sitten valikoin listaukseen sellaiset ruoat, jotka ovat tunnettuja ympäri Suomea, osa jopa kansainvälisesti. Perinneruoat ovat pitkälti usein syötävää arkiruokaa, eivätkä harvakseltaan syötäviä herkkuja. Yritin valita joukkoon myös sellaisia ruokia, joita ravintoloissa tai hotel-

leissa tarjotaan, jotta mahdollisimman moni olisi tuttu myös ulkomaisille matkailijoille.

Valmistin kyselyä parin päivän ajan, muokaten sitä useampaan kertaan ennen lopullista versiota. Varsinaista testausta en kyselylle suorittanut ajanpuutteen vuoksi, vaan kyselyn ollessa mielestäni valmis, vastasin siihen itse. Huomasin joitakin puutteita vastausvaihtoehdoissa, jotka muokkasin sopivimmiksi. Kun kysely oli sisällöltään ja ulkoasultaan valmis 27.10.15, julkaisin sen Facebookissa julkisesti, jolloin kuka tahansa pystyi näkemään sen. Lisäsin kyselyä myös useampaan eri ryhmään, joista tiesin sen tavoittavan ihmisiä ympäri Suomea. Tavoitteeni oli pitää kyselyä julkisena 30.10. asti, jotta loppuviikosta voisin jo alkaa analysoida vastauksia. Kyselyn julkaisusta alle vuorokauden kuluttua tavoite ylittyi ja vastauksia oli kertynyt lähes 150 kappaletta. Yhtä vastausta lukuun ottamatta, kaikki vastanneet olivat kotimaan matkailijoita. Saman viikon keskiviikon ja torstain aikana tein kyselystä englanninkielisen version, jotta tavoitteeni ulkomaisten matkailijoiden osalta täyttyisi myös. Kysymykset olivat yllättävän vaikeita käännettäviksi ja jouduin pyytämään apua, jotta kysymysten sisältö pysyisi edelleen samana. 29.10. kysely oli valmis myös englanniksi ja jälleen jaoin sen Facebookissa. Seurasin lähes päivittäin vastauksien määriä ja päätin pitkittää vastausaikaa vielä loppuviikolle asti. Useat henkilöt jakoivat kyselyäni Facebookissa sekä ryhmässä, joista se tavoitti ulkomaisia vastaajia. Otin myös itse yhteyttä omiin ulkomaisiin tuttaviiin ja pyysin heitä vastaamaan kyselyyni. Kyselyt olivat vastattavissa kaiken kaikkiaan reilut viisi vuorokautta suomeksi ja kolme englanniksi. Tulosten analysointi alkoi 2.11.2015.

## **5.5 Haastattelun toteutus**

Asiantuntijahaastatteluun halusin jonkin hotellin ravintolan, sillä niissä tavataan usein suuria määriä ulkomaisia matkailijoita. Valitsin kohteen sen perusteella, että tunsin jo paikan ennestään ja haastattelu olisi mahdollista suorittaa henkilökohtaisesti paikanpäällä. Päädyin Hotelli Valloniaan, joka sijaitsee Pohjanmaalla Vaasassa, kuuluen Best Westernin hotelliketjuun. Sen ravintola tarjoaa asiakkailleen sekä à la cartea iltaisin että lounasta lounasaikaan. Otin yhteyttä sähköpostitse ho-

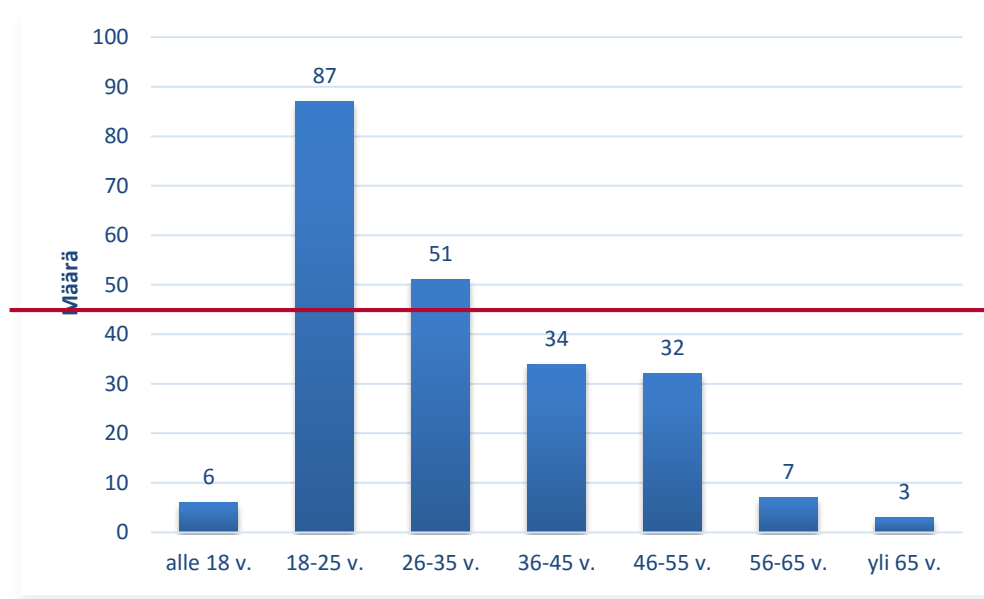
tellinjohtajaan ja kysyin mahdollisuutta haastatella häntä. Haastattelu sopi hänelle ja sovimme päivän, jolloin sen voisin suorittaa. Yhteinen aika saatiin sovittua 30.10., jolloin suoritin haastattelun hotellin tiloissa. Yritin miettiä sellaisia haastattelukysymyksiä, että ne tukisivat oleellista tutkimusta ja toisivat jotain lisäarvoa työlle. Kirjoitin kysymykset ylös paperille, jonka pohjalta suoritin varsinaisen haastattelun. Haastattelu oli siten puoliksi strukturoitu ja noudatti tiettyä runkoa, mutta oli samalla melko vapaamuotoinen. Syvähaastatteluiden normaalista tavasta poiketen, kirjoitin itse vastaukset ylös paperille. Haastattelu eteni rungon mukaisessa järjestyksessä, mutta jos hotellinjohtajalla tuli mieleen lisäyksiä edellisiin kysymyksiin, lisäilin vastauksia sitä mukaan paperille. Haastattelu kesti noin 20 minuuttia täyttäen tavoitteensa.

## 6 TUTKIMUSTULOKSET

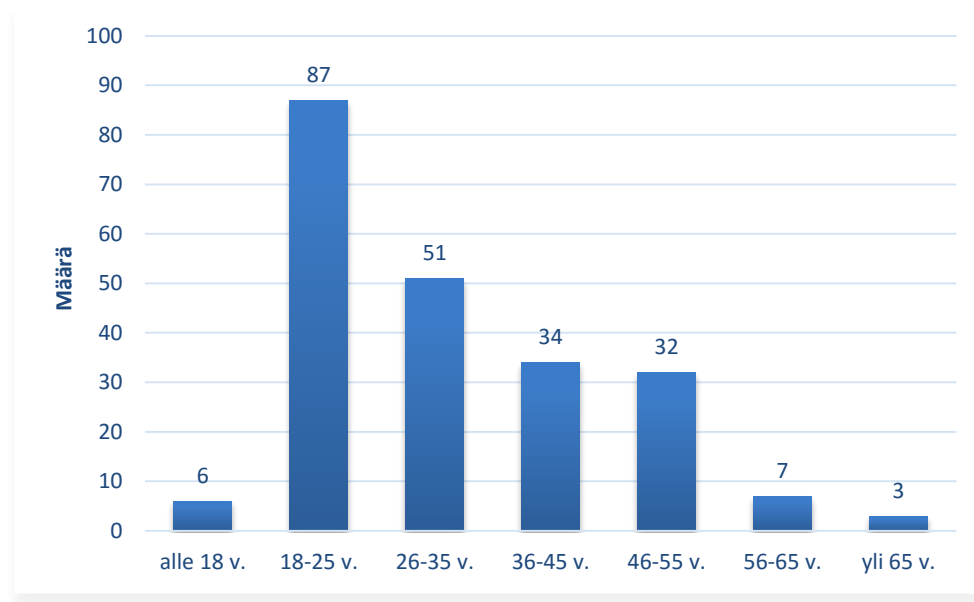
Kyselyyn pystyi vastata reilun viiden päivän ajan. Suomenkielinen kysely oli avoimena englanninkielistä pidempään, mutta siitä huolimatta tavoite niin ulkomaisten kuin kotimaisten vastaajien osalta täyttyi ja jopa ylittyi. Vastauksia kertyi 220 kappaletta.

### 6.1 Taustatiedot

Kotimaisia matkailijoita kertyi suurempi määrä, tavoittaen 171 vastaajaa. Näin ollen kyselyyn vastanneista ulkomaisia matkailijoita oli 49 henkilöä. Kaikista kyselyyn vastanneista naisia oli 80 % ja miehiä 20 %. Ikähaitari vastaajien kesken osoittautui laajaksi.







**Kuvio 1.** Ikäjakama. N = 220.

Nuoria aikuisia oli vastaajista kaikista eniten, lähes 40 % (kuvio 1). Ero on merkittävä verrattuna mihin tahansa muuhun ikäryhmään. Pieni osa vastaajista ryhmittyi yli 55-vuotiaiden kategoriaan. Myös alle 18-vuotiaita vastaajia oli murto-osa kokonaismäärästä. Nuorin vastaaja oli 13-vuotias ja vanhin 73-vuotias.

Kyselyssä haluttiin selvittää vastaajan kansallisuus ja asuinmaa, jotta selviäisi, kuinka moni todellisuudessa asuu ulkomailla ja kuinka moni vastaavasti Suomessa, mutta on silti toisen maan kansalainen. Koska vastaajista merkittävin osa oli kotimaan matkailijoita, myös kansallisuus ja asuinmaa olivat suurimmaksi osaksi Suomi. Joukossa oli kuitenkin neljä vastaajaa, jotka ovat Suomen kansalaisia, mutta asuvat ulkomailla. Vastaavasti joukosta löytyi kaksi vastaajaa, jotka ovat muun maan kansalaisia, mutta asuvat Suomessa. Loput vastaajista olivat muun maan kansalaisia myös asuen ulkomailla. Suomi mukaan luettuna eri kansalaisuuksia oli yhteensä 13 ja asuinmaita 10, muun muassa Yhdysvallat, Saksa ja Venäjä.

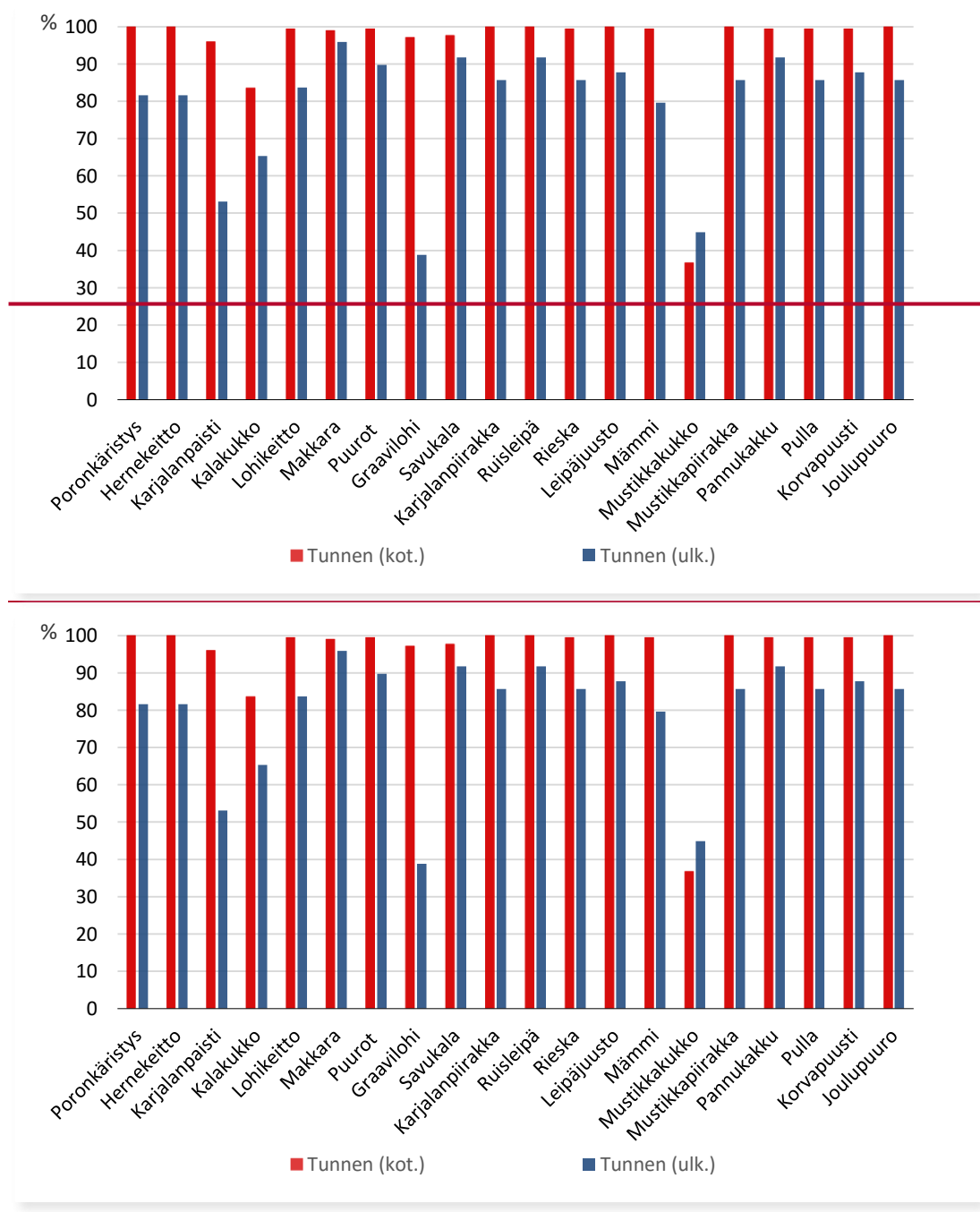
Taustatiedoissa kysyttiin vastaajan yleisintä matkan tarkoitusta ja arviolta matkustuksen määrä vuodessa. Kysymysten avulla haluttiin selvittää, kuinka moni matkustaa eniten esimerkiksi työn tai loman vuoksi ja kuinka paljon. Loma / vapaa-ajanmatka sai eniten vastauksia. Matkailijoista 82 % valitsi sen yleisimmäksi

matkan tarkoitukseksi. Näin ollen muut vaihtoehdot saivat prosentuaalisesti vähän vastauksia. Työmatka ja matkojen yhdistelmä luokittuivat melko tasaisesti noin 6 prosenttiin. Jokin muu matkan tarkoitus keräsi noin 4,5 % vastauksista, pitäen sisällään esimerkiksi sukulaisten vierailun tai vapaaehtoistyön. Vähiten ääniä, eli noin 1 %, sai opintomatka.

Matkustuksen määrää valittaessa vastaus vaihtoehdot olivat ”1-5 kertaa, 6-10 kertaa, 11-15 kertaa, enemmän kuin 15 kertaa”. Noin 55 % kyselyyn vastanneista valitsi kohdan 1-5 kertaa. Toiseksi eniten valituksi tuli vaihtoehto 6-10 kertaa, keräten noin 28 % vastaajista. Noin 9 % oli vastannut 11–15 kertaa ja enemmän kuin 15 kertaa tuli valituksi kaikista vähiten, saaden noin 8 % vastauksista.

## **6.2 Suomalaisen perinneruoan tunnettuus**

Kyselyn yksi tavoite oli selvittää, kuinka tunnettua suomalainen perinneruoka on matkailijoiden keskuudessa. Jokaisen ruoan kohdalla vastausvaihtoehdoksi pystyi valita ”tunnen, en tunne”. Kotimaisten ja ulkomaisten matkailijoiden ruokatuntemus on jaoteltuna (kuvio 2) erikseen, jotta ryhmien välisiä eroja on mahdollista verrata.



**Kuvio 2.** Suomalaisen perinneruoan tunnettuus. N = 220.

Ruokia oli listattuna kaiken kaikkiaan 20 kappaletta, joista osa oli lämpimiä ruokia, osa jälkiruokia ja loput lisukkeita tai lämpimän ruoan yhteydessä syötäviä ruokia, kuten erilaisia leipiä (kuvio 2). Vastaukset on eriteltyinä kotimaisiin, 171 kpl, ja ulkomaisiin, 49 kpl, vastaajiin. Osin oli odotettavissakin, että suomalaiset tunsivat maansa perinneruoat todella hyvin. Jokaisen ruoan kohdalla tunnettuus oli lähes 100 %. Muutaman ruoan kohdalla kaikista vastanneista oli vain yksi tai

kaksi henkilöä, joille perinneruoka ei ollut tuttu. Joukosta nousi kuitenkin yksi ruoka ylitse muiden, joka oli heikosti tunnettu. Mustikkakukon vastasi tuntevansa noin 37 % vastaajista. Kalakukko oli toinen heikoimmin tunnetuista. Sen kuitenkin tunsivat noin 87 % vastaajista, eli ero on huomattava mustikkakukkoon verrattuna. Ulkomaistenkin matkailijoiden perinneruokatuntemus oli yllättävän hyvä. Tunnettuus oli monen ruoan kohdalla yli 80 %. Kaikista tunnetuimmaksi matkailijat vastasivat makkarat, saaden 96 %. Vastaavasti kaikista vähiten tunnettu ruoka oli graavilohi, jonka vain 39 % tunsivat. Toinen vähiten tunnettu ruoka oli mustikkakukko, jonka vastasivat tuntevansa hiukan yli 50 % vastaajista.

Suomalaisten perinneruokien tunnettuuden lisäksi kyselyssä haluttiin selvittää, kuinka paljon matkailijat ovat maistaneet kuviossa 2 esitettyjä ruokia. Vastausvaihtoehdot olivat ”olen maistanut, en ole maistanut, en ole maistanut, mutta haluaisin maistaa”. Ulkomaiset että kotimaiset matkailijat on luokiteltu omiin pylväisiin verrattavuuden vuoksi.

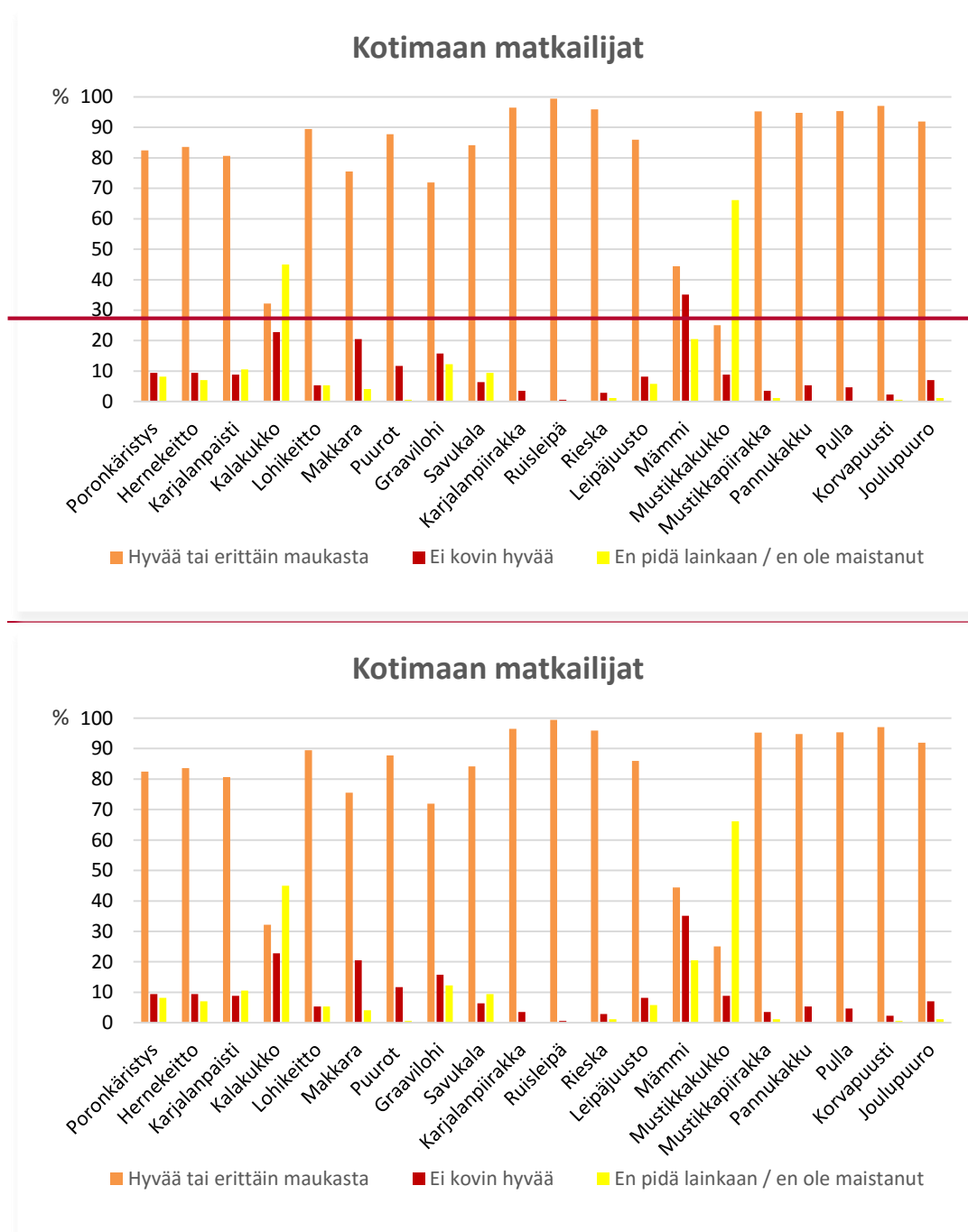


**Kuvio 3.** Perinneruokien maistaminen. N = 220.

Kotimaiset matkailijat olivat maistaneet lähes jokaista listalla olevaa perinneruokaa. Jokainen matkailija ei ollut kuitenkaan maistanut esimerkiksi melko yleisiä ruokia, kuten poronkäristystä tai karjalanpaistia, niin kuin voisi hyvin olettaa. Jälleen mustikkakukko ja kalakukko olivat heikoimmin maistettuja. Mikäli kyselyyn vastaaja ei ollut maistanut joitakin ruokia, hän pystyi valita vastaukseensa myös halukkuuden maistaa. Mustikkakukon ollessa heikoimmin maistettu, se sai prosentuaalisesti kuitenkin eniten kiinnostusta sen kokeiluun. Noin 26 % vastaajista

oli halukkaita maistamaan sitä. Ulkomaisten matkailijoiden osalta perinneruokien maistamisen tulos oli jokseenkin yllättävä. Ruokalajeista 15 ylsi lähes 70 prosenttiin tarkoittaen vastaajia, jotka olivat maistaneet kyseisiä ruokia. Muutamien kohdalla luku jopa ylittyi. Maistetuin ruoka oli makkarat 94 prosentilla, kun taas heikoimmin maistettu oli mustikkakukko, noin 25 prosentilla. Myös ulkomaisten matkailijoiden halukkuus maistaa jotakin ruokaa keskittyi mustikkakukkoon. 47 % vastaajista oli halukkaita kokeilemaan sitä.

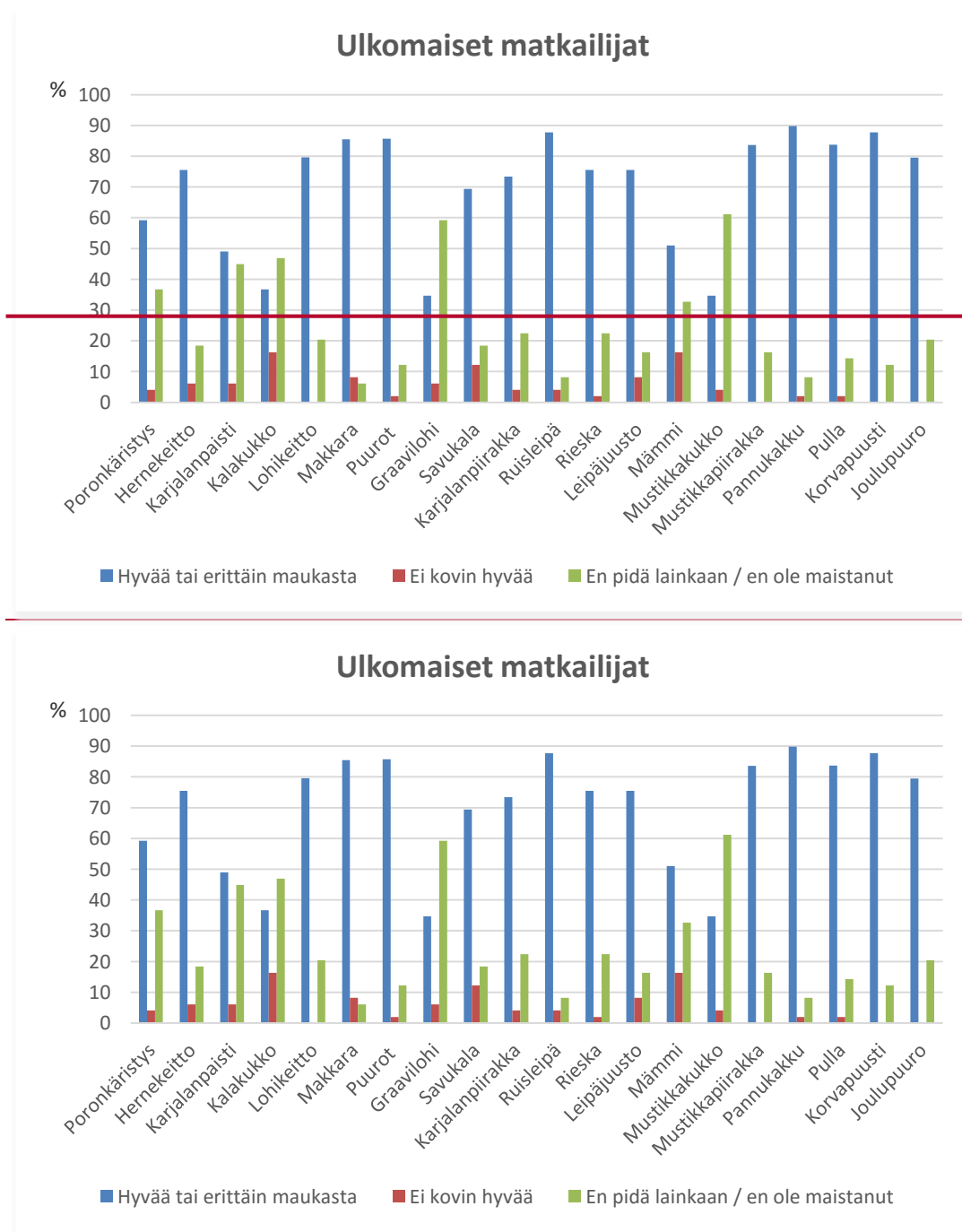
Teeman mukaisesti kyselyssä kysyttiin myös vastaajien mielipidettä ruokien mausta, koskien samoja tutkimuksessa esitettyjä perinneruokia. Vastausvaihtoehtoina olivat ”erittäin maukas, hyvää, ei kovin hyvää, en pidä lainkaan / en ole maistanut”. Tässä kysymyksessä kotimaisten ja ulkomaisten matkailijoiden vastaukset on erotettu verrattavuuden vuoksi (kuviot 4 ja 5).



**Kuvio 4.** Kotimaan matkailijoiden mielipiteet ruokien mausta. N = 171.

Kotimaiset matkailijat pitävät suurimmaksi osaksi suomalaisista perinneruoista. Vaihtoehto ”en pidä lainkaan / en ole maistanut” on jälleen mustikkakukon ja kalakukon osalta suurimmat. Kyselyssä ei eroteltu niitä, jotka eivät pidä lainkaan tai eivät ole lainkaan maistaneet, siksi vastaus ei kerro koko totuutta. Mämmi puolestaan jakaa mielipiteitä suomalaisten keskuudessa melko jyrkästi, vaikka sen luulisi

olevan kaikkien suosikki pääsiäisen aikaan. Reilu 40 % oli sitä mieltä, että se on hyvää tai erittäin maukasta. Kaikista maukkaimmaksi ruoaksi nousi ruisleipä, joka onkin lähes jokaisen suomalaisen herkkua. Luku oli 99,4 %. Muita lähes yhtä pidettyjä ruokia olivat karjalanpiirakka, rieska ja jotkut kahvileivät, kuten korvapuusti ja mustikkapiirakka.



**Kuvio 5.** Ulkomaisten matkailijoiden mielipiteet ruokien mausta. N = 49.



Tulosten mukaan myös ulkomaiset matkailijat pitivät suomalaisesta perinneruoasta (kuvio 5). ”En pidä lainkaan / en ole maistanut” valinta on korkeimmillaan graavilohen ja mustikkakukon kohdalla, yltäen noin 60 prosenttiin. Yhtäläisyyksiä kotimaisiin matkailijoihin on huomattavissa. Kaikista maukkainta ulkomaisten matkailijoiden mielestä oli pannukakku, yltäen 90 prosenttiin. Toisen sijan jakoivat tasaisesti ruisleipä ja pulla noin 88 prosentilla. Kotimaisten tavoin myös ulkomaisista matkailijoista pieni osa vastasi ruokien mausta ”ei kovin hyvää”.

Listauksen pienuuden vuoksi kyselyssä oli avoin kysymys siitä, tunteeko matkailija joitakin muita suomalaisia perinneruokia. Erilaisia ruokia oli listattuna useita, mutta eniten mainitut ovat taulukoituna (Taulukko 1).

**Taulukko 1.** Matkailijoiden lisäykset perinneruokalistaan. N = 97.

<b>Kotimaiset matkailijat</b>	klimppisoppa, piimävelli, joululaatikat, mutti, rössypottu, joulukinkku, maksalaatikko, mustamakkara, paistetut muikut
<b>Ulkomaiset matkailijat</b>	kiisseli, salmiakki ja lakritsi, maksalaatikko, lihapiirakka, joululaatikat, joulutorttu, sillisäilyke, rahka

Avoimeen kysymykseen vastasi yhteensä 97 matkailijaa. Niistä 69 oli kotimaisia vastaajia ja loput 28 ulkomaisia. Ruokia oli listattu yli 50 erilaista, minkä vuoksi kaikkia ei ole pystytty luettelemaan taulukkoon. Taulukossa on listattuna ruoat, jotka saivat useamman maininnan. Ulkomaisten matkailijoiden kohdalla kiisseli oli mainittuna useimmin. Kotimaisilla taas ykkössijan jakoivat melko tasaisesti klimppisoppa ja piimävelli. Ryhmien välillä on huomattavissa monia samoja ruokia, mutta kotimaiset matkailijat ovat vastanneet paljon sellaisia ruokia, joista ulkomaiset ovat tuskin edes kuulleet, vaikkakin ne ovat perinneruokia. Molemmat

ryhmät mieltävät kuitenkin esimerkiksi kaikki joululaatikat vahvaksi osaksi suomalaista perinnettä.

Seuraavaksi kyselyssä tiedusteltiin avoimena kysymyksenä matkailijan suosikki-perinneruokaa, mikäli sellainen on olemassa. Ulkomaisista matkailijoista 35 henkilöä oli kirjoittanut jonkin perinneruoan avoimeen kenttään. Kotimaisten luku oli 67 henkilöä. Suosikkiruokat osoittautuivat olemaan pitkälti samoja, joita kyselyn perinneruokalistauksessa kysyttiin. Ulkomaisten matkailijoiden ryhmässä ruisleipä oli ensimmäisellä sijalla ja tuli mainituksi useita kertoja. Karjalanpiirakka sijoittui toiseksi, jonka jälkeen tulivat lohikeitto ja poronkärstys. Kotimaisten matkailijoiden osalta ylivoimaiseksi suosikiksi mainittiin useita kertoja karjalanpiirakka. Toisella sijalla oli poronkärstys, jonka jälkeen seuraaviksi sijoittuivat karjalanpaisti ja graavilohi.

### **6.3 Perinneruoka ja ravintolat**

Seuraavien neljän kysymyksen avulla pyrittiin selvittämään matkailijoiden ravintolakäyttäytymistä matkan aikana. Ensimmäiseksi tiedusteltiin pakollisena kysymyksenä sitä, käykö matkailija ravintoloissa syömässä suomalaista perinneruokaa. Vastaus vaihtoehdot olivat ”aina, usein, joskus, todella harvoin, en ikinä”. Kaikki 220 henkilöä vastasivat kysymykseen ja matkailijaryhmät analysoitiin yhdessä. Noin 10 % vastaajista käy aina tai usein ravintolassa syömässä suomalaista perinneruokaa. Noin 48 % vastasi joko todella harvoin tai ei ikinä. Hiukan alle puolet vastaajista eivät siis käy ravintoloissa perinneruoan vuoksi. Noin 42 % vastaajista käy joskus, eli kymmenes osa käy todellisuudessa usein syömässä ravintoloissa perinneruokaa. Ulkomaisten ja kotimaisten matkailijoiden välillä ei ollut huomattavia eroavaisuuksia.

Seuraavaksi lisättiin avoin kysymys, täydentämään edellistä kysymystä. Eli haluttiin tietää, onko matkailijalla jokin perinneruoka, jonka hän tilaa ravintolassa useasti. Kysymykseen oli vastannut vajaa 50 henkilöä. Samoja useasti toistuvia ruokia oli huomattavissa, aivan kuten suosikkiperinneruoissa. Molemmissa ryhmissä lohikeitto, poronkärstys ja karjalanpiirakka toistuivat eniten. Myös savulohi tai kala jossain muussa muodossa mainittiin joitakin kertoja.

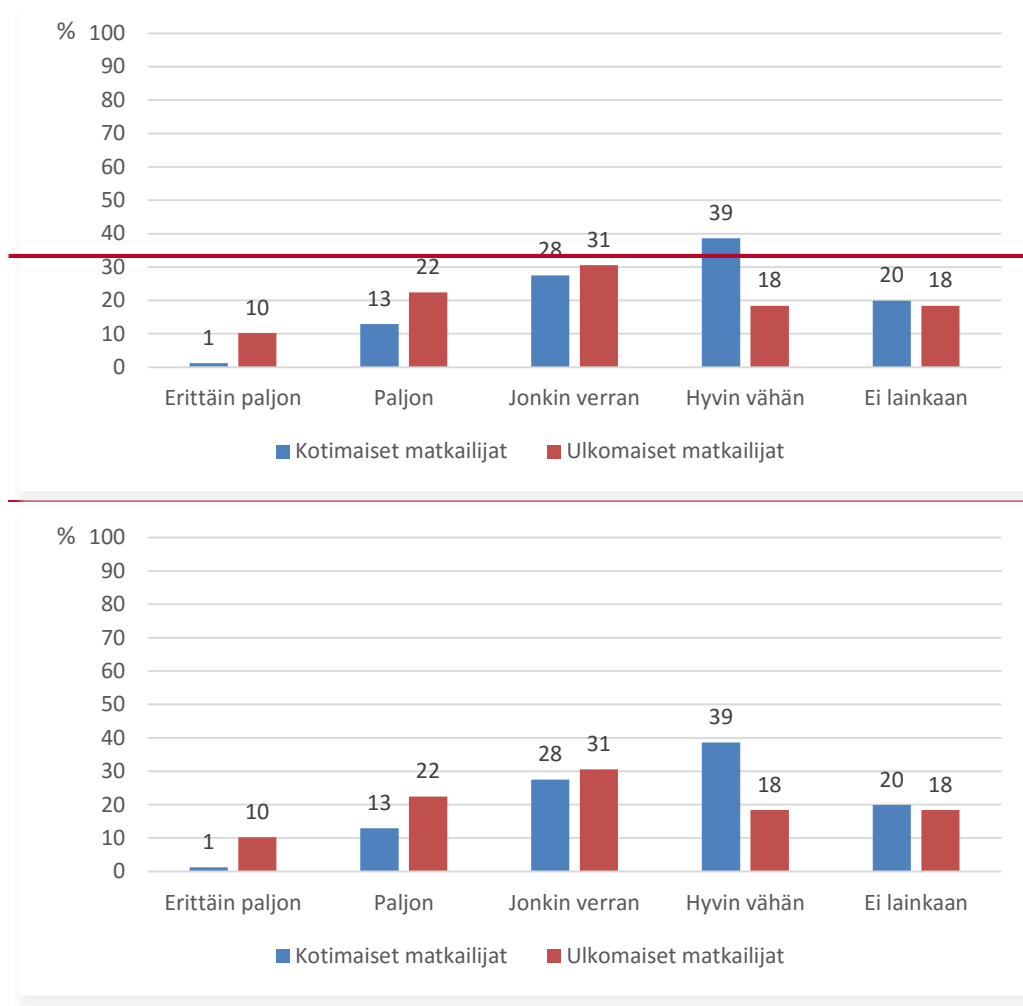
Kolmantena kysyttiin, vaikuttaako suomalaisen perinneruuan saatavuus ravintolan valintaan. Vastaus saatiin kaikilta 220 vastaajalta. Vastaus vaihtoehtoina oli jälleen ”aina, usein, joskus, todella harvoin, ei ikinä”. Noin 13 % matkailijoista vastasi perinneruon saatavuuden vaikuttavan joko aina tai usein ravintolan valintaan. Noin 27 % vastasi joskus ja 60 % vastaajista totesi, että perinneruon saatavuus vaikuttaa todella harvoin tai ei koskaan ravintolan valintaan. Se osoittautui suurimmaksi ryhmäksi, keräten yli puolet matkailijoiden mielipiteistä. Hiukan yli neljäsosalle vastaajista suomalainen perinneruoka ei ole vaikuttavin muttei myöskään merkityksettömin asia ravintolaa valittaessa. Kotimaisten ja ulkomaisten matkailijoiden vastaukset olivat samaa luokkaa. Yksi hienoinen ero oli huomattavissa siinä, että ulkomaiset matkailijat olivat valinneet prosentuaalisesti hiukan useammin kohdan ”aina”, kun taas kotimaiset olivat valinneet ”usein”. Muutoin verrattavuudessa ei ollut juurikaan eroja.

Ravintolaruuan hintatasoa suhteessa ruoan laatuun tiedusteltiin pakollisessa kysymyksessä neljäntenä. Vastauksia oli pakollisuudesta johtuen täydet 220 kappaletta. Vastaus vaihtoehdot olivat samat kuin edellisessä kysymyksessä, eli ”aina, usein, joskus, todella harvoin, ei koskaan”. Hiukan alle puolet, eli noin 47 % vastaajista oli sitä mieltä, että hinta on joko aina tai usein sopiva. Tuosta määrästä pari matkailijaa valitsi vaihtoehdon ”aina”. Lähes saman prosentuaalisen määrän keräsi vaihtoehto ”joskus”, saaden noin 45 % vastauksista. Noin 8 % vastasi ruoan hinnan olevan sopiva joko todella harvoin tai ei koskaan. Tuostakin luvusta pari matkailijaa koki, että hinta ei ole koskaan sopiva laatuun nähden. Ravintolaruuan hinnan voisi todeta olevan yleisesti kohtuuhintaista laatuun nähden.

#### **6.4 Matkakohde ja ruokamatkailu**

Seuraavilla neljällä kysymyksellä haluttiin tiedustella, vaikuttaako ruoka matkakohteen valintaan ja kuinka tunnettua ruokamatkailu on matkailijoiden keskuudessa. Kaikki olivat pakollisia, joihin vaadittiin vastaus kyselyn eteenpäin menemiseksi. Vastauksia tuli siten jokaiseen kysymykseen 220 kappaletta. Ensimmäisenä matkailijoilta kysyttiin, kuinka paljon ruoka vaikuttaa matkakohteen valintaan. Matkailijaryhmät on analysoitu rinnakkain joidenkin eroavuuksien vuoksi,

eli kotimaisia matkailijoita on 171 henkilöä ja ulkomaisia matkailijoita 49 henkilöä (kuvio 6).

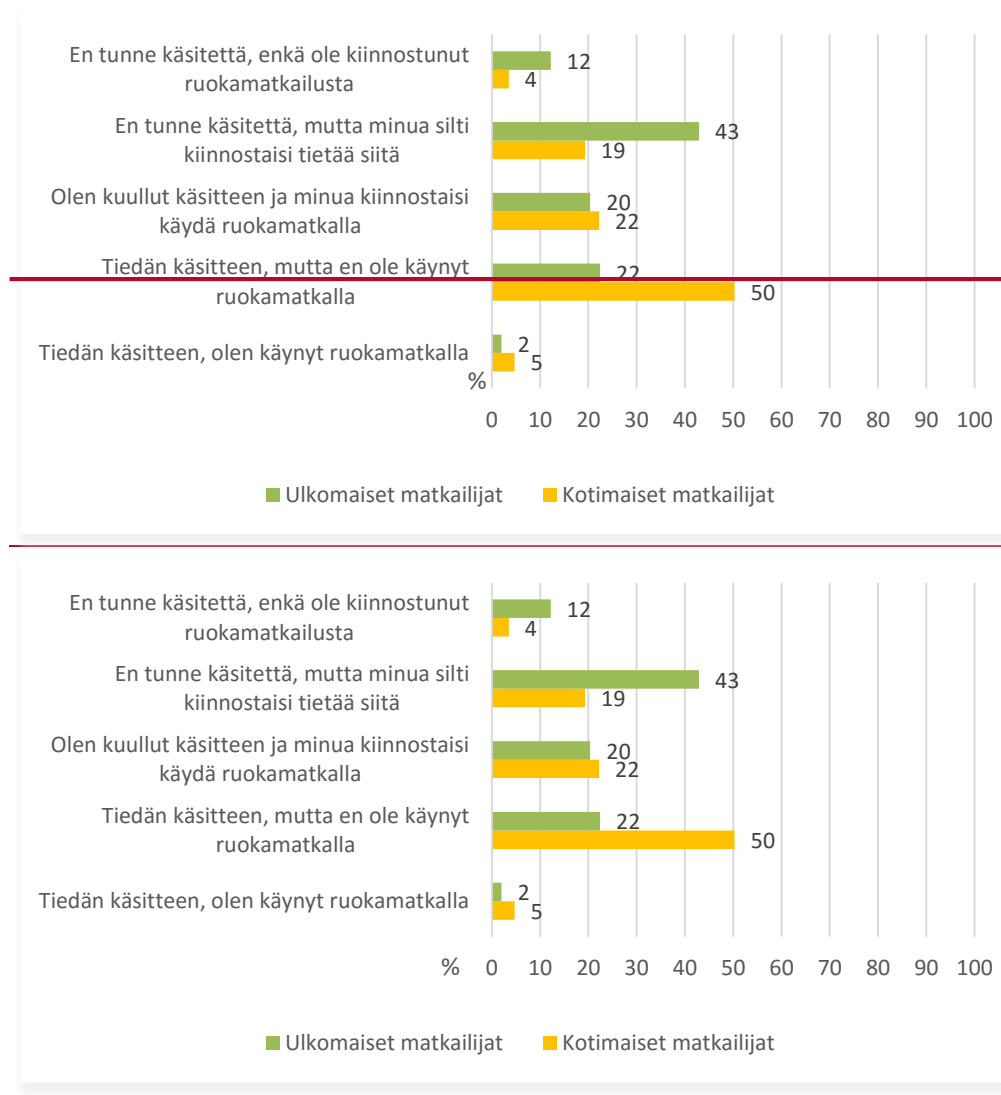


**Kuvio 6.** Ruoan vaikutus matkakohteen valintaan. N = 220.

Vastausvaihtoehdot ”jonkin verran” ja ”ei lainkaan” ovat molempien ryhmien osalta hyvin tasaiset (kuvio 6). Ulkomaisia matkailijoita oli huomattavasti vähemmän kuin kotimaisia, mutta silti prosentuaalisesti verrattuna suurempia eroavuuksia on huomattavissa joidenkin vaihtoehtojen kohdalla. Ulkomaisista matkailijoista 32 % oli sitä mieltä, että ruoka vaikuttaa joko erittäin paljon tai paljon matkakohteen valintaan, kun taas kotimaisista matkailijoista saman vastasi 14 %. Hiukan suurempi ero oli kohdissa ”hyvin vähän, ei lainkaan”, jonka kotimaisista matkailijoista oli valinnut 59 %. Ulkomaisista matkailijoista 36 % valitsi samat. Vaihtoehto ”jonkin verran” sai lähes saman verran ääniä kummassakin matkailija-

ryhmässä. Ulkomaalaisille ruoka vaikuttaa siis jonkin verran enemmän matkakohteen valintaan kuin kotimaisille matkailijoille.

Toisella kysymyksellä selvitettiin, tietääkö matkailija, mitä on ruokamatkailu, sillä se on maailmalla suosiotaan nostattava käsite. Vastaus vaihtoehtoja kysymykseen oli yhteensä viisi, joista matkailija valitsi yhden häntä koskevan vaihtoehdon. Ryhmien välillä oli jälleen huomattavissa eroavaisuuksia, minkä vuoksi ryhmät on analysoitu rinnakkain, jotta verrattavuus on mahdollista (kuvio 7).



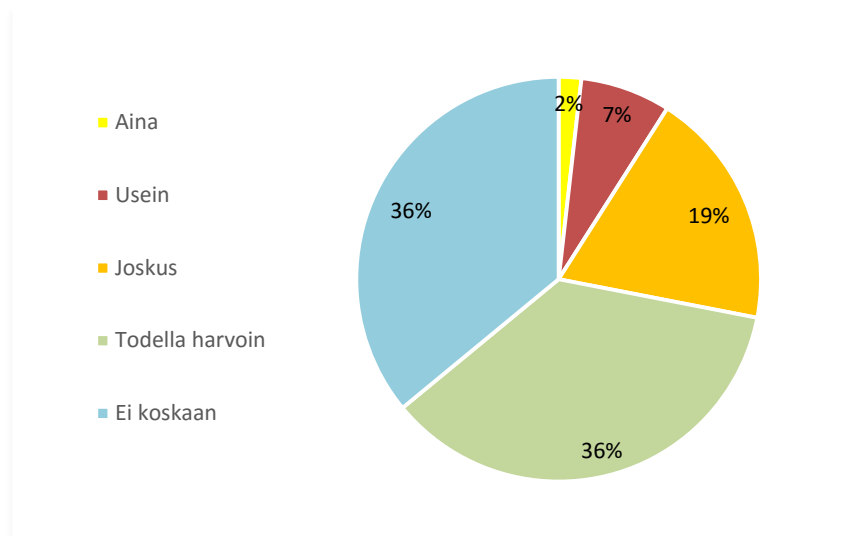
**Kuvio 7.** Ruokamatkailun tunnettuus. N = 220.

Molemmissa ryhmissä on huomattavissa sekä samoja piirteitä että joitakin eroavaisuuksia (kuvio 7). Harva matkailija on käynyt ruokamatkalla, mutta tietää kui-

tenkin käsitteen. Kotimaisista 50 % vastanneista tietävät mitä ruokamatkailu on, mutta ei ole käynyt matkalla. Saman kohdan vastanneista ulkomaisista reilu 20 % tietää käsitteen, mutta ei ole käynyt matkalla. Lähes saman verran, eli noin 20 % molemmista ryhmistä on kuullut käsitteen ja on kiinnostunut käymään ruokamatkalla. Toiseksi suurin matkailijoiden välinen eroavaisuus oli kohdassa ”en tunne käsitettä, mutta minua silti kiinnostaisi tietää siitä”. Ulkomaisista matkailijoista 43 % oli valinnut kyseisen kohdan, kun kotimaisten kohdalla vastaava luku oli vain 19 %. Ulkomaisista murto-osa, eli 4 % ei ollut tietoinen, mitä ruokamatkailu tarkoittaa, eikä edes kiinnostunut siitä. Vastaavassa kohdassa kotimaisten matkailijoiden prosentuaalinen luku oli 12 %. Hiukan alle puolet eli 44 % ulkomaisista ja 77 % kotimaisista tietävät, mitä ruokamatkailu on. Tulosten mukaan ulkomaisille matkailijoille käsite ei ole yhtä tuttu kuin kotimaisille matkailijoille.

Kolmannella kysymyksellä pyrittiin täydentämään edellistä kysymystä ruokamatkailun tunnettuudesta. Matkailijalta kysyttiin, harrastaako hän ruokamatkailua. Jos harrastaa, vastaukseksi pystyi valita ”1-2 kertaa vuodessa, 3-4 kertaa vuodessa, 5 kertaa tai enemmän vuodessa.” Koska kyselyä tehdessä pystyi olettaa, että vain vähemmistö harrastaa ruokamatkailua, lisättiin myös vaihtoehto ”En harrasta ruokamatkailua”, jotta sitä harrastavien tulos olisi mahdollisimman todenmukainen ja luotettava. Ryhmien välillä ei ollut merkittäviä eroavaisuuksia, minkä vuoksi vastauksia ei ollut tarpeen analysoida erikseen. Oletus, että ruokamatkailua harrastaa vain vähemmistö, piti paikkansa. Matkailijoista lähes 92 % ei harrasta ruokamatkailua. Hiukan vajaa 7 % vastasi harrastavansa ruokamatkailua 1-2 kertaa vuodessa. Näin ollen vastaajista noin 1 % ilmaisi harrastavansa ruokamatkailua 5 kertaa tai enemmän vuodessa. 3-4 kertaa vuodessa ei tullut valituksi lainkaan.

Kyselyn viimeisessä kysymyksessä haluttiin tietää, kuinka usein matkailijan motiivina on ruoka. Tavoitteena oli saada selville, kuinka moni lähtee hakemaan ruokakokemuksia matkakohteesta. Vastausvaihtoehtoina oli valittavina ”aina, usein, joskus, todella harvoin, ei koskaan”. Ryhmien välillä ei tässäkään kysymyksessä ollut huomattavia eroavaisuuksia, mistä johtuen vastaukset on analysoitu yhdessä (kuvio 8).



**Kuvio 8.** Ruoka matkan motiivina. N = 220.

Murto-osa matkailijoista matkustaa ruoan vuoksi (kuvio 8). Matkailijoista 9 % vastasi ruoan olevan matkan motiivina joko usein tai aina. Sen sijaan 19 % vastajista matkustaa joskus ruoka matkan motiivina. Todella harvoin tai ei koskaan tulivat valituiksi täysin yhtä monta kertaa, eli 72 % ei matkusta ruoan vuoksi.

Kyselyssä oli 20 kysymystä, joista 16 oli pakollista ja 4 vapaaehtoista. Viimeinen kysymys jätettiin täysin avoimeksi, eli matkailija sai vapaasti halutessaan jättää kommenttia esimerkiksi kyselystä, matkailusta, perinneruoasta tai ilmaista kehitysehdotuksia. Ulkomaisista matkailijoista avoimeen kenttään kommentoi yhteensä 16 henkilöä ja kotimaisista puolestaan 28 henkilöä.

Kysely itsessään sai erittäin paljon positiivista palautetta. Sen sanottiin olevan muun muassa todella kiinnostava ja aihe oli mielenkiintoinen ja erilainen. Kysely oli nopea, selkeä, järjestelmällinen ja helppo täyttää, sopivan pituinen ja kiva. Se sai muutamia ulkomaisia matkailijoita kaipaamaan Suomea ja perinneruokaa. Muutamia rakentaviakin kommentteja se sai. Muun muassa mainittiin, että listatut ruoat ovat enemmän arkiruokia, kuin perinneruokia ja kyselyssä olisi voinut lajitella perinneruokia vielä paremmin, esimerkiksi savukaloja ja rieskoja on maakunnissa useita erilaisia. Kysymykseen, jota analysoitiin kuvioissa 4 ja 5, olisi toivottu vastausvaihtoehdoksi erikseen ”en tykkää lainkaan” ja ”en ole maistanut”,

siten, että vastauksia ei olisi yhdistetty. Myös kuva jokaisesta ruoasta olisi auttanut tunnistamaan ne paremmin.

Ravintoloihin toivottiin enemmän perinneruokaa tarjolle ja mainittiin, että ne ovat enemmänkin noutopöytäruokaa tällä hetkellä. Varsinaisiin perinneruokaravintoloihinkin riittäisi kommenttien mukaan kävijöitä. Suomen ruokakulttuurista halutaan olla ylpeitä, mutta sitä mainostetaan todella vähän. Ruoka ei ole niin tunnettua, kun vertaa esimerkiksi muihin Euroopan maihin. Ilmiö on matkailijoiden mukaan muuttumassa nykypäivänä ja suomalaisten ravintoloiden arvostus on nousussa, näistä osataan myös iloita. Uusille ruoille ollaan suhteellisen avoimia, eikä tuomita maistamatta. Suomalaisen ruoan sanottiin olevan herkullista, jopa joidenkin suosikkia. Se on melko mietoa ja vähämausteista, eikä mitään eksoottista, mutta siitä pidetään paljon juuri sen yksinkertaisuuden vuoksi. Viili tunnistettiin suomalaiseksi erikoisuudeksi. Mainituksi tuli myös sellainen asia, että mikäli matkailija on saanut hyvää ruokaa Suomessa ollessaan, seuraavalla matkallaan hän haluaa samaa ruokaa uudestaan.

Useampi matkailija mainitsi, että ei matkusta pelkästään ruoan vuoksi mihinkään. Sillä on kuitenkin todella iso rooli matkakohteessa. Paikallisia ruokia halutaan kokeilla ja maistella uusia makuja.

## **6.5 Asiantuntija haastattelun tulokset**

Esitin haastattelussa 5 kysymystä Vallonia hotellin johtajalle. Ensimmäisenä halusin tietää, mitä perinneruokia hotellin ravintolassa tarjoillaan. Koska ravintolassa tarjotaan myös lounasta à la carten lisäksi, vastaukset koskevat molempia. Tulokset olivat hyvin yhteneviä perinneruokalistauksen kanssa. Vallonian ravintolassa tarjotaan muun muassa hernekeittoa, klimppisoppaa, poronkäritystä, karjalanpaistia, lohikeittoa, makkaraa, kaalilaatikkoo ja kaalikääryleitä sekä silakoita. Ruisleipää, karjalanpiirakoita, köyhiä ritareita tai pannukakkua tarjotaan myös. Joskus rieskaakin tarjotaan ja se leivotaan hotellissa itse. Harvinaisempia, mutta kuitenkin joskus tarjolla olevia ruokia ovat graavilohi ja leipäjuusto lakkahillolla. Joulun aikana tarjotaan perinteisesti joulukinkkua ja laatikoita, luumukiisseliä,



joulupuuroa ja Lucian-pullia. Hotellin aamiaistarjoiluun kuuluu aina jokin perinteinen puuro. Lisäksi laskiaisen aikaan tarjotaan laskiaispullia.

Toisena haastattelussa kysyin, mikä perinneruoka on parhaiten myyvä ja miksi. Tähän sain vastauksen hernekeitto. Hernekeittoa tarjotaan joka torstai hotellin lounaalla ja jälkiruokana on joko pannukakkua tai köyhiä ritareita. Hernekeittopäivänä on nähtävissä vakioasiakkaiden lisäksi paljon iäkkäämpiäkin asiakkaita, jotka ilmeisesti vaalivat hernekeitton torstain perinnettä vuosien takaa.

Kolmantena halusin tietää edellisen kysymyksen vastakohtaan, eli onko jokin perinneruoka heikoimmin myyvä ja minkä takia. Tähän johtaja arveli vastauksen olevan riistakäristys, kuten esimerkiksi poronkäristys. Syy siihen voi kenties olla se, että lounaalla määriä joutuu tekemään kerralla todella suuria padallisia. Tilausravintoloissa pienet annokset valmistuvat yksitellen, jolloin poronkäristykseenkin käytetään paljon voita ja siten käristyksestä saa todella täyteläisen ja maukkaan. Isossa padassa suuria määriä tehdessä kenties maku ei ole samanlainen.

Neljäs haastattelukysymys käsitteli sitä, onko samoja matkailijoita usein nähtävissä tilaamassa suomalaista ruokaa. Hotellinjohtaja kertoi erityisesti lounaalla näkevänsä samoja asiakkaita. Ilmiön voi huomata jokseenkin myös illalla, kun ravintola on auki iltaisin ja on mahdollista tilata à la carte. Mikäli matkailija on saanut hyvää ruokaa, haluaa hän sitä uudestaan.

Viimeinen kysymys koski etukäteen tilaavia asiakkaita. Eli tilaavatko esimerkiksi ryhmät etukäteen suomalaista perinneruokaa ja jos tilaavat, niin mitä. Haastattelussa tuli ilmi, että ryhmät tilaavat ruoan etukäteen, mutta on pitkälle johtajasta kiinni, mitä heille myydään. Useasti matkailijat ehdottavat itse, minkälaista ruokaa haluavat. Mikäli toivomuksena on esimerkiksi liharuoka, lihan haluttu kypsäysaste vaikuttaa ruoan valintaan. Riippuu myös paljon ikäryhmästä, mitä ruokaa ryhmät loppujen lopuksi syövät. Joitakin yleisiä ryhmille tarjottavia ruokia ovat esimerkiksi karjalanpaisti ja lohikeitto.

## 7 YHTEENVETO

Tutkimus osoittautui kaikin puolin todella mielenkiintoiseksi. Tulokset yllättivät minut monilta osin, vaikka osa oli ennalta odotettavissa. Vastausten runsaus, monipuolisuus ja erilaisuus toivat suurta mielenkiintoa niiden analysointiin. Tuloksissa oli huomattavissa yhteneväisyyttä asiantuntijahaastattelun ja teoreettisen viitekehysten kanssa. Kaikki tukivat toisiaan muodostaen mielestäni hyvän kokonaisuuden.

### 7.1 Tutkimuksen ja haastattelun arviointi

Teoreettisessa viitekehyksessä toin esille, mitä suomalaiset perinneruoat ovat. Tutkimustulokset osoittivat, että suomalainen perinneruoka on tuttua niin kotimaisten kuin ulkomaisten matkailijoiden kohdalla. Odotettavissa olikin, että kotimaiset matkailijat tuntevat maansa perinneruokia paremmin kuin ulkomaiset. Ulkomaisten matkailijoiden perinneruokatuntemus yllätti siltä osin, että jokainen kyselyssä mainittu ruoka oli tunnettu ja kaikkia oli maistettu. Yleisesti katsoen niistä myös pidettiin paljon. Osa kotimaisten matkailijoiden mainitsemista ruoista jakautui selkeästi Pohjanmaalla syötäviin yleisiin perinneruokiin. Hyvänä esimerkkinä on klimppisoppa, jota ei varmasti tunneta juuri muualla. Siitä voi ehkä päätellä, että vastaajista moni asuu kyseisellä alueella. Yllättävää oli huomata myös ulkomaisten matkailijoiden lisäyksiä perinneruokiin, jotka yllättivät erikoisuudellaan. En olisi uskonut, että täysin ulkomainen matkailija osaisi mieltää säilykesillin tai lipeäkalan perinneruoksi.

Yhteneväisyyttä oli myös asiantuntijahaastattelun kanssa. Valloniassa tarjottavat ruoat olivat suurin osa samoja, joita oli kyselyni listauksessa. Huomattavaa oli myös se, että monia vuosikymmeniä sitten muodostunut hernekeittotorstai on edelleen käytössä ja onkin suosituin perinneruoka Valloniassa. Se oli myös tutkimuksen tulosten mukaan yksi pidetyin ruoka sekä kotimaisten että ulkomaisten matkailijoiden keskuudessa. Poikkeavaa oli toisaalta se, että riistaruokaa kului hotellissa vähiten, kun taas kyselyn tulokset osoittivat, että poronkäristys on melko suosittu ruoka. Sitä myös toivottiin olevan tarjolla enemmän. Mustikkakukon ja kalakukon heikko tunnettuus johtuu kenties siitä, että niitä ei juurikaan tarjota

muualla kuin Savon alueella, josta ne ovat lähtöisin. Ne voivat olla suosittuja siellä, missä ihmiset tuntevat alueensa perinteitä paremmin.

Teoreettisessa viitekehyksessä toin esille myös suomalaista pikaruokaa. Kyselyssä matkailijat listasivat muita tuntemiaan perinneruokia, joista lihapiirakka nousi esille useampaan kertaan. Se siis mielletään vielä perinneruoksi, vaikka muut pikaruokat ovat kenties jo ylittäneet sen. Samanlainen yhteneväisyys oli huomattavissa teoriassa, jossa käsittelin Suomesta ulkomaille muuttaneita ihmisiä ja kuinka useat heistä kaipaavat suomalaista perinneruokaa. Tuloksista selvisi, että moni Suomessa käynyt matkailija kaipaa matkansa jälkeen suomalaista perinneruokaa. Joitakin esimerkkejä mainitakseni, salmiakki ja lakritsi mainittiin useammin kuin kerran.

Teoriassa kirjoitin ruoan merkityksestä matkakohdetta valittaessa. Aiheesta oli aikaisemmin tehty tutkimus Laurea-ammattikorkeakoulussa (Sjöholm 2011.), mutta halusin ottaa selvää, onko kyselyn tulos muuttunut. Silloin saatujen tutkimustulosten mukaan ruoka oli hyvin harvalle matkailijalle matkustuksen syy. Analysoidessani tekemäni kyselyn tuloksia, vastaus oli samanlainen. Ruoka ei siis edelleenkaan ole useimmille matkailijoille ensisijainen matkustamisen motiivi tai syy. Tuloksista tuli kuitenkin ilmi, että ruoka on merkittävä tekijä matkakohteessa, vaikka se ei vaikuta kohteen valintaan.

Kyselyssä esitettiin kaksi kysymystä liittyen teorian osioon, jossa käsiteltiin ruokamatkailua yleisesti maailmalla ja Suomessa. Ruokamatkailu on melko uusi asia, joka vaatisi ainakin Suomessa toimenpiteitä, jotta siitä saataisiin suosittumpi. Kyselyn tulokset osoittivat, että ruokamatkailu on tuttua useimmille, mutta ei kuitenkaan jokaiselle. Oletin, että ulkomaiset matkailijat tunsivat kotimaisia matkailijoita enemmän, mitä ruokamatkailu on. Todellisuudessa kotimaiset matkailijat tunsivat ruokamatkailun kuitenkin paremmin kuin ulkomaiset.

Teoreettisessa osiossa käsittelin matkailijaa käsitteenä. Kyselyn taustatiedoissa tiedusteltiin matkailijan yleisintä syytä matkustaa. Matkatyypistä loma / vapaaajan matka tuli valituksi kaikista eniten. Siitä voi päätellä, että vaikka hotelleissa

tapaa hyvin paljon muun muassa kokousmatkailijoita, työ ei ole silti ensisijainen matkustamisen syy, kuten voisi olettaa.

Noin puolet vastaajista valitsivat matkustavansa 1-5 kertaa vuodessa. Määrän voi mielestäni tulkita kahdella tavalla. Useat ehkä mieltävät matkailun pelkästään ulkomaan matkailuksi, minkä vuoksi he eivät ole vastatessaan ottaneet huomioon esimerkiksi lyhyitä matkoja kotikaupungin ulkopuolelle. Kaiken matkailun huomioon ottaen 1-5 kertaa vuodessa on melko vähän. Mikäli vastaajat ovat laskeneet vain vuoden sisällä tehtävät ulkomaan matkat, niin 1-5 kertaa vuodessa on siinä tapauksessa melko paljon.

## **7.2 Tulosten luotettavuus**

Kyselyä kirjoittaessa pohdin, tulenko saamaan riittävästi vastauksia, jotta tutkimustulos olisi luotettava ja riittävä. Tutkimustuloksista sain kuitenkin yllättyä positiivisesti, kun otanta osoittautui riittävän suureksi. Mielestäni tutkimukseni valiteetti on hyvä, sillä sain selville juuri sen, minkä halusinkin saada. Kysymykset olivat palautteen mukaan erittäin selkeitä ja hyvin ymmärrettäviä, minkä vuoksi uskon myös tulosten olevan totuudenmukaisia. Siitä johtuen tutkimus on mielestäni myös reliaabeli. Mikäli sama tutkimus tehtäisiin uudestaan huomenna tai muulloin tulevaisuudessa, uskon, että tulokset olisivat lähestulkoon samat. Otanta oli riittävän suuri, ottaen huomioon myös sen, että mikäli joku olisikin vastannut sattuman varaisesti kyselyyn, se ei muuttaisi tulosta juurikaan. Epäilyttäviä vastauksia ei ollut, minkä vuoksi kaikki vastaukset pystyttiin hyödyntämään tulosten analysointiin. Kysely sai niin paljon hyvää palautetta, että uskon sen vaikuttaneen ihmisten mielenkiintoon vastata siihen totuudenmukaisesti. Tulokset olivat verrattavissa myös teoriaan ja asiantuntijahaastatteluun, mikä osaltaan kertoo tutkimuksen onnistumisesta.

## 8 POHDINTA

Opinnäytetyöni on mielestäni onnistunut, vaikka sen tekeminen piti sisällään erilaisia vaikeuksia. Teoreettinen viitekehys olisi voinut pituudeltaan ehkä olla laajempikin. Sen kirjoittamista kuitenkin vaikeutti se, että työni aiheesta on löydettävissä todella vähän oikeanlaista kirjallisuutta. Löysin kirjoja, joissa kerrotaan Suomen matkailunähtävyyksistä sekä kirjoja, jotka sisältävät perinneruokien reseptejä. Tarkoitus ei kuitenkaan ollut käsitellä sellaista. Opinnäytetyön tavoitteena on se, että teoreettinen ja empiirinen osuus yhdistyvät ja tukevat toisiaan. Siksi jouduin suurimmaksi osaksi turvautumaan sähköisiin lähteisiin, joita sainkin etsimällä etsiä, jotta teoria täyttäisi tarkoituksensa. Työn valmistuttua koin viitekehysten kuitenkin riittäväksi, ottaen huomioon sen sisällön ja tutkittavan asian.

Empiirinen tutkimusosio oli todella mielenkiintoinen toteuttaa. Ensimmäinen asia joka yllätti minut kyselyn julkaisun jälkeen, oli sen erittäin tervetullut vastaanotto. Facebookin ja monien ihmisten jakamana kysely levisi ympäri Suomea ja maailmaa. Tutkimus sai minut ymmärtämään, kuinka tärkeää on todella miettiä kysymykset huolellisesti niin, että ne tuovat esille tutkittavan asian ja kulkevat käsi kädessä teoreettisen viitekehysten kanssa. Yllätyin positiivisesti myös otannan suuruudesta ja vastailijoiden innokkuudesta osallistua tutkimukseen. Toinen asia, joka yllätti minut, oli vastaajien ikä. Heitä oli todella laajasti ihan nuoresta yläkoululaisesta iäkkäämpään eläkeläiseen asti. Kysely herätti siis mielenkiintoa niin nuorissa kuin iäkkäämmissä matkailijoissa. Yllättävää oli myös se, että ulkomaisien matkailijoiden joukossa oli yli 10 eri kansallisuutta. Ei siis voi sanoa, että kaikki vastanneet olisivat vain suomalaisia ja esimerkiksi amerikkalaisia. Mielestäni sekin lisää tutkimuksen luotettavuutta ja monipuolisuutta.

Ajankäytöllisesti koko opinnäytetyöprosessi eteni todella nopeasti, vaikka ajatus työn olin aloittanut jo puoli vuotta sitten. Lopullinen aihe ja sen otsikko selkiytyivät lähellä syyskuun puoliväliä. Teoreettinen viitekehys valmistui juuri ennen lokakuun viimeistä viikkoa, jonka jälkeen kyselyn tekeminen vei aikaa puolen viikon verran ja vastausten kerääminen tapahtui loppuviikon aikana. Kyselyyn sain

vastaukset 1. marraskuuta mennessä, jonka jälkeen aloin heti seuraavana päivänä analysoimaan niitä ja saattamaan työn loppuun.

Tavoite ja aikataulu saivat minut tekemään ahkerasti työtä. Sen vuoksi kaikki tapahtui melko ripeään tahtiin. Mikäli olisin aloittanut työn jo aikaisemmin ja siten aikaa olisi ollut enemmän, olisin yrittänyt tavoittaa tutkimukseen ulkomaisia matkailijoita enemmän. Vaikka tavoitteena oli 100 matkailijaa, noin puolet siitä ulkomaisia vastaajia olisi ollut ihan riittävä. Kun otanta kasvoikin kaksinkertaiseksi, olisin toivonut saavani enemmän vastauksia ulkomaisilta matkailijoilta. Tutkimus onnistui onneksi sellaisenaankin. Jos tekisin työn uudestaan, aloittaisin myös kirjallisuuden tutkimisen aikaisemmin, jotta teoriapohjaa olisi helpompi rakentaa.

Jatkossa opinnäytetyöni aihetta voisi vielä tutkia lisääkin. Olisi ollut mielenkiintoista tehdä useampi asiantuntijahaastattelu ja kerätä näkemyksiä laajemmalta alueelta Suomesta. Haastatteluihin olisi voinut etsiä lisäksi vielä yhden ravintoloitsijan Lapista, yhden Itä-Suomesta ja yhden Etelä-Suomesta ja tuoda siten lisää näkemyksiä alan asiantuntijoilta.

## LÄHTEET

- Blomqvist, E. 2007. Maaseutu ja matkailu. Ruokamatkailun kv-markkinat kasvavat. Viitattu 20.10.2015.  
[http://www.maaseutupolitiikka.fi/files/302/MM\\_syksy2007.pdf](http://www.maaseutupolitiikka.fi/files/302/MM_syksy2007.pdf).
- Harjula, M. 2015. Kotiliesi. Puuro on perusruokaa parhaimmillaan. Viitattu 12.10.2015. <http://kotiliesi.fi/ruoka/ruokaideat/puuro-on-perusruokaa-parhaimmillaan>.
- Helsingin sanomat. 2013. Kotimaa. Perinteisiä grillikioskeja uhkaa katoaminen. Viitattu 22.10.2015. <http://www.hs.fi/kotimaa/a1363496978832>.
- Kilroy. 2015. Ammattimaisuutta opintovierailuihin ja niiden järjestelyihin. Viitattu 21.10.2015. <http://groups.kilroy.fi/miksi-kilroy/opintovierailut?lm>.
- Laiho, M. 2007. Maaseutu ja matkailu. Suomesta kansainvälisen kalastusmatkailun kohdamaa. Viitattu 20.10.2015.  
[http://www.maaseutupolitiikka.fi/files/302/MM\\_syksy2007.pdf](http://www.maaseutupolitiikka.fi/files/302/MM_syksy2007.pdf).
- Lorenz, J. 2007. The Food & Cooking of Finland. Anness Publishing Ltd.
- Lötjönen, K. 2014. Yle Uutiset. EU:n nimisuoja kääntyi itseään vastaan: Suomen kuuluisin kalakukko ei ole kalakukko. Viitattu 7.10.2015.  
[http://yle.fi/uutiset/eun\\_nimisuoja\\_kaantyi\\_itseaan\\_vastaaan\\_suomen\\_kuuluisin\\_kalakukko\\_ei\\_ole\\_kalakukko/7231104](http://yle.fi/uutiset/eun_nimisuoja_kaantyi_itseaan_vastaaan_suomen_kuuluisin_kalakukko_ei_ole_kalakukko/7231104).
- Makuja. 2015. Miksi hernekeittoa syödään torstaisin? Viitattu 12.10.2015.  
<http://www.makuja.fi/artikkelit/1865922/ajankohtaista/miksi-hernekeittoa-syodaan-torstaisin/>.
- Mikkelin ammattikorkeakoulu. 2015a. Tutkimus ja kehitys. Ruokamatkailu. Viitattu 16.10.2015. <http://www.mamk.fi/ruokamatkailu>.
- Mikkelin ammattikorkeakoulu. 2015b. Ruokamatkailuelämys. Viitattu 16.10.2015.  
[http://www.mamk.fi/tutkimus\\_ja\\_kehitys/kestava\\_hyvinvointi/kaynnissa\\_olevat\\_h.ankkeet/ruokamatkailu/infotilaisuuksien\\_materiaalia](http://www.mamk.fi/tutkimus_ja_kehitys/kestava_hyvinvointi/kaynnissa_olevat_h.ankkeet/ruokamatkailu/infotilaisuuksien_materiaalia).
- Marttaliitto ry. 2015. Mustikkakukko eli rättänä. Viitattu 5.10.2015.  
<http://www.martat.fi/ruoka/reseptit/mustikkakukko-eli-rattana/>.
- Matkailu.org. 2013. Marraskuun teemakooste: Ruokamatkailu. Viitattu 19.10.2015. <http://www.matkailu.org/tutkimukset/tietoa-teemoittain/hyvinvointimatkailu/hyvinvointimatkailun-artikkelit/486-marraskuun-teemakooste-ruokamatkailu#a7>.

- Nuutila, J. 2007. Maaseutu ja matkailu. Ruoka matkailussa ja ruokamatkailua. Viitattu 20.10.2015.  
[http://www.maaseutupolitiikka.fi/files/302/MM\\_syksy2007.pdf](http://www.maaseutupolitiikka.fi/files/302/MM_syksy2007.pdf).
- Otavan opisto. 2015. PS4 – Motivaatio, tunteet ja älykäs toiminta. Motiivi ja motivaatio. Viitattu 19.10.2015.  
[http://opinnot.internetix.fi/fi/materiaalit/ps/ps4/01\\_motiivit\\_ja\\_motivaatio/01\\_1.1\\_motiivi\\_ja\\_motivaatio?C:D=gjs0.e7SN&m:selres=gjs0.e7SN](http://opinnot.internetix.fi/fi/materiaalit/ps/ps4/01_motiivit_ja_motivaatio/01_1.1_motiivi_ja_motivaatio?C:D=gjs0.e7SN&m:selres=gjs0.e7SN).
- Päivänen, P. 2015. Helsingin Sanomat. Ruoka. Villiruuasta uusi matkailuvaltti Suomelle. Viitattu 19.10.2015. <http://www.hs.fi/ruoka/a1305968392774>.
- Ruoka ja Matkailu. 2015. Haaga-Helian ammattikorkeakoulu. Viitattu 29.9.2015.  
<https://ruokajamatkailu.wordpress.com/etusivu/strategian-rakentaminen/>.
- Ruokatieto Yhdistys ry. 2015. Maakuntien ruokaperinteitä. Viitattu 5.10.2015.  
<http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/ruokakulttuuri/maakuntien-ruokaperinteita>.
- Räsänen, H. 2015a. Kvalitatiiviset tutkimusmenetelmät. Viitattu 21.10.2015.  
[http://www.hamk.fi/verkostot/kudos/menetelmat/Documents/4\\_Kvalitatiiviset\\_tutkimusmenetelmaet.pdf](http://www.hamk.fi/verkostot/kudos/menetelmat/Documents/4_Kvalitatiiviset_tutkimusmenetelmaet.pdf).
- Räsänen, H. 2015b. Kvantitatiiviset tutkimusmenetelmät. Viitattu 21.10.2015.  
[http://www.hamk.fi/verkostot/kudos/menetelmat/Documents/5\\_Kvantitatiiviset\\_tutkimusmenetelmaet.pdf](http://www.hamk.fi/verkostot/kudos/menetelmat/Documents/5_Kvantitatiiviset_tutkimusmenetelmaet.pdf).
- Santalahti, P. 2013. Makumatkalla. Innostavia ideoita ruokakasvatukseen. Porvoo: Bookwell oy.
- Sjöholm, M. 2011. Suomalaisten talvilomakohteen valintaa ohjaavia tekijöitä. Laurea-ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Viitattu 21.10.2015.  
[https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/37116/Sjoholm\\_mira.pdf?sequence=1](https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/37116/Sjoholm_mira.pdf?sequence=1).
- Tammelin, L. 2014. Yrittäjät. Uutisarkisto. 281 ravintolaa ja satojen miljoonien liikevaihto – tämä on Suomen suurin pikaruokayritys. Viitattu 22.10.2015.  
<http://www.yrittajat.fi/fi-FI/uutisarkisto/a/?groupId=72edb4e0-0160-4777-b71c-2d05627bd408&announcementId=4c4e7a2d-c474-48d3-8424-3144c36415aa>.
- Taste of Finland. 2015. Lisätietoja. Taustaa. Viitattu 19.10.2015.  
<http://www.tasteoffinland.fi/fi/lisatietoja/taustaa>.
- Tilastokeskus. 2015a. Käsitteet ja määritelmät. Viitattu 13.10.2015.  
<http://www.stat.fi/til/matp/kas.html>.
- Tilastokeskus. 2015b. Käsitteet ja määritelmät. Viitattu 20.10.2015.  
<http://www.stat.fi/meta/kas/tyomatka.html>.



Tilastokeskus. 2015c. Käsitteet ja määritelmät. Viitattu 20.10.2015.  
<http://tilastokeskus.fi/meta/kas/vapajmatka.html>.

Työ- ja elinkeinoministeriö. 2015. Yhdessä enemmän – kasvua ja uudistumista Suomen matkailuun. Viitattu 14.10.2015.  
[https://www.tem.fi/files/41862/TEMrap\\_4\\_2015\\_16012015.pdf](https://www.tem.fi/files/41862/TEMrap_4_2015_16012015.pdf).

Uusitalo, P. 2015. Kalaan Naamisuvannolle – Tornionjoen Ottipaikalle. Poronkäristys – tunnetuin herkku porosta. Viitattu 2.10.2015.  
<http://www.naamisuvanto.net/fi/herkut/ruoka11.html>.

Vaaherkumpu, M. 2014. Keskisuomalainen. Kolumnit. Matkojen monet motiivit. Viitattu 14.10.2015. <http://www.ksml.fi/mielipide/kolumnit/matkojen-monet-motiivit/1816149>.

Villiruoka. 2015. Villiyrttikurssi. Viitattu 20.10.2015. <http://villiruoka.fi/>.

## LIITE 1

### Asiantuntija haastattelun kysymykset

1. Mitä perinneruokia ravintolassanne tarjoillaan?
2. Onko jokin perinneruoka parhaiten myyvä ja miksi?
3. Onko jokin perinneruoka vastaavasti huonoiten myyvä ja miksi?
4. Onko samoja matkailijoita nähtävissä usein tilaamassa suomalaista perinneruokaa?
5. Tilaavatko ryhmät etukäteen suomalaista perinneruokaa, ja mitä?

## LIITE 2

### Tutkimuksen saate

Hei! Olen viittä vaille valmis restonomi opiskelija Vaasan ammattikorkeakoulusta. Opinnäytetyöaiheeni käsittelee suomalaista perinneruokaa matkailijoiden silmin. Tutkimuksen tarkoituksena on selvittää muun muassa suomalaisten perinneruokien merkitystä matkailijoille, kuinka suuri merkitys ruoalla on matkakohteen valintaan ja kuinka suosittua ruokamatkailu on. Kyselyyn voivat vastata kaikki kotimaan sisällä liikkuvat matkailijat sekä ulkomaan matkailijat, jotka ovat tulossa Suomeen tai ovat aikaisemmin käyneet maassa. Jokainen vastaus on tärkeä! Vastaaminen kestää noin 5-10 minuuttia ja se tapahtuu anonymisti. Vastaukset käsitellään luottamuksellisesti. Suuri kiitos jo etukäteen vastauksestasi!

Tiia Näsman  
Restonomi opiskelija  
Vaasan ammattikorkeakoulu

## LIITE 3

### Kysely

#### 1. Sukupuoli? \*

- Nainen  
 Mies

#### 2. Kansalaisuus? \*

#### 3. Asuinmaa? \*

#### 4. Ikä? \*

#### 5. Mikä seuraavista on yleisin matkasi tarkoitus? \*

Valitse yksi vaihtoehto.

- Työmatka  
 Loma / vapaa-ajanmatka  
 Opintomatka  
 Matkojen yhdistelmä  
 Muu:

#### 6. Arvioi, kuinka monta kertaa matkustat vuoden sisällä? \*

Käsittää normaalin asuin ympäristön ulkopuolelle tehdyt matkat. Valitse yksi vaihtoehto.

- 1-5 kertaa  
 6-10 kertaa  
 11-15 kertaa  
 16 kertaa tai enemmän

#### 7. Tunnetko seuraavia perinneruokia? \*

Rastita jokaisen ruoan kohdalle sopiva vaihtoehto.

Tunnen

En tunne

1. Poronkäristys

## LIITE 3

	Tunnen	En tunne
2. Hernekeitto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Karjalanpaisti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Kalakukko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Lohikeitto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Makkara	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. Puurot (mikä tahansa)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. Graavilohi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. Savukala	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. Karjalanpiirakka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
11. Ruisleipä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12. Rieska	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13. Leipäjuusto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
14. Mämmi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
15. Mustikkakukko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
16. Mustikkapiirakka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
17. Pannukakku	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
18. Pulla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
19. Korvapuusti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
20. Joulupuuro (riisipuuro)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### 8. Mitä seuraavista perinneruoista olet maistanut? \*

Rastita jokaisen ruoan kohdalle sopiva vaihtoehto.

	Olen maistanut	En ole maistanut	En ole maistanut, mutta haluan maistaa
1. Poronkärjistys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Hernekeitto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Karjalanpaisti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Kalakukko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Lohikeitto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Makkara	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. Puurot (mikä tahansa)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## LIITE 3

	Olen maistanut	En ole maistanut	En ole maistanut, mutta haluan maistaa
8. Graavilohi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. Savukala	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. Karjalan- piirakka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
11. Ruisleipä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12. Rieska	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13. Leipäjuusto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
14. Mämmi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
15. Mus- tikkakukko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
16. Mustikka- piirakka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
17. Pannukakku	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
18. Pulla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
19. Korvapuusti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
20. Joulupuuro (riisipuuro)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### 9. Mitä mieltä olet seuraavien perinneruokien mausta? \*

Rastita jokaisen ruoan kohdalle sopiva vaihtoehto.

	Erittäin maukas	Hyvää	Ei kovin hyvää	En pidä lain- kaan / en ole maistanut
1. Poronkärjestys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Hernekeitto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Karjalanpaisti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Kalakukko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Lohikeitto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Makkara	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. Puurot (mikä tahansa)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. Graavilohi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. Savukala	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. Karjalan- piirakka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
11. Ruisleipä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## LIITE 3

	Erittäin maukas	Hyvää	Ei kovin hyvää	En pidä lainkaan / en ole maistanut
12. Rieska	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13. Leipäjuusto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
14. Mämmi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
15. Mustikkakukka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
16. Mustikka-piirakka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
17. Pannukakku	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
18. Pulla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
19. Korvapuusti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
20. Joulupuuro (riisipuuro)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**10. Tuleeko mieleesi muita tunnettuja perinneruokia, joita listassa ei mainittu? Jos, niin mitä?**

**11. Onko sinulla jokin suosikki perinneruoka? Jos, niin mikä?**

**12. Käytkö matkasi aikana syömässä ravintoloissa suomalaista perinneruokaa? \***

Valitse yksi vaihtoehto.

- Aina
- Usein
- Joskus
- Todella harvoin
- En ikinä

**13. Onko olemassa jokin perinneruoka, jonka tilaat ravintolassa useasti? Jos, niin mikä?**

**14. Vaikuttaako suomalaisen perinneruoan saatavuus ravintolan valintaan? \***

Valitse yksi vaihtoehto.

## LIITE 3

- Aina
- Usein
- Joskus
- Todella harvoin
- Ei koskaan

### **15. Onko ravintolaruoan hinta kohdillaan suhteessa ruoan laatuun? \***

Valitse yksi vaihtoehto.

- Aina
- Usein
- Joskus
- Todella harvoin
- Ei koskaan

### **16. Kuinka paljon ruoka vaikuttaa matkakohteesi valintaan? \***

Valitse yksi vaihtoehto.

- Erittäin paljon
- Paljon
- Jonkin verran
- Hyvin vähän
- Ei lainkaan

### **17. Tiedätkö, mitä on ruokamatkailu? \***

Valitse yksi vaihtoehto.

- Tiedän käsitteen, olen käynyt ruokamatkalla
- Tiedän käsitteen, mutta en ole käynyt ruokamatkalla
- Olen kuullut käsitteen ja minua kiinnostaisi käydä ruokamatkalla
- En tunne käsitettä, mutta minua silti kiinnostaisi tietää siitä
- En tunne käsitettä, enkä ole kiinnostunut ruokamatkailusta

### **18. Harrastatko ruokamatkailua? \***

Jos harrastat, valitse arvioitu määrä. Mikäli et harrasta, valitse "en harrasta ruokamatkailua".

- 1-2 kertaa vuodessa
- 3-4 kertaa vuodessa



## LIITE 3

- 5 kertaa tai enemmän vuodessa
- En harrasta ruokamatkailua

### **19. Kuinka usein matkasi motiivina on ruoka, eli lähdet hakemaan ruokakokemuksia matkakohdeesta? \***

Valitse yksi vaihtoehto.

- Aina
- Usein
- Joskus
- Todella harvoin
- Ei koskaan

### **20. Muuta kommentoitavaa?**

Ruusuja tai risuja kyselystä. Kommenteja perinneruoasta tai matkailusta, kehitysehdotuksia. Kaikki on tervetullutta!