

Arktinen ruokajärjestelmä on askeleen edellä globaalia ruokajärjestelmää

Karoliina Majuri, agrologi YAMK, projektisuunnittelija, Tulevaisuuden biotalous, Lapin ammattikorkeakoulu

Kirsi Muuttoranta, MMT, projektipäällikkö, Tulevaisuuden biotalous, Lapin ammattikorkeakoulu

Asiasanat: ruokajärjestelmät, poronliha, teurastus

Ruokajärjestelmä on ruokaketjun ympärille kytkeytyvä kokonaisuus, joka sisältää mm. ketjuun vaikuttavat muutos- ja ohjausvoimat. Pelkkä tuottajalta kuluttajalle johtava ruokaketju on suppea, eikä avaa kokonaisuuteen sisältyviä vuorovaikutussuhteita. Ellei järjestelmää tunneta kokonaisuudessaan, ei tunnisteta myöskään merkityksellisiä kehityskohteita ja vaikutusmahdollisuuksien hyödyntäminen oikeaan aikaan voi jäädä käyttämättä. ”*Jos kokonaisuutta ja siihen sisältyviä vuorovaikutussuhteita ei tunneta, yhtä kohtaa korjaamalla aiheutetaan ongelmia toisessa*” muistutetaan Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen vasta julkaistussa Tuntematon ruokajärjestelmä – selvityksessä.

Selvityksessä kuvataan ruokajärjestelmän ongelmiksi mm. ruokaturvan epävarmuus, joka syntyy ravitsemuksen epätasaisesta jakaantumisesta, maatalouden kannattavuusongelmista, vallan vinoutumisesta ja työpaikkojen vähenemisestä sekä ympäristön tilan heikkenemisestä. Ratkaisuehdotuksena selvitys pohtii eri toimijoiden valmiutta asettaa tavoitteita ruokajärjestelmän laajasti kattavalle ruokapolitiikalle yhteistyössä. Tulevaisuuden tutkimuskeskus arvioikin yhdeksi tulevaisuuden näkymäksi vaihtoehtoisesti järjestäytyneiden tarjontaketjujen lisääntymisen tai kokonaan uudistuvan ruokajärjestelmän. Näissä järjestelmissä tuottajien ja kuluttajien keskinäisen vuorovaikutuksen lisääntyminen olisi seurausta tyytymättömyydestä nykyisen ruokajärjestelmän toimintaan.

Arktinen ruokajärjestelmä

Arktinen ruokajärjestelmä on osa ruokajärjestelmien globaalia verkostoa. Arktisessa ruokajärjestelmässä on paljon sille tyypillisiä erityispiirteitä. Ruuan tuotannossa arktiset olosuhteet vaikuttavat esimerkiksi kotieläinten rotu-, ja viljeltävien kasvien laji- ja lajikevalintaan. Kasvukausi arktisissa olosuhteissa on lyhyt mutta valoisuuden voimasta hyvin intensiivinen. Tämä tuo rajoitteita sekä lihantuottajan että viljelijän tuotantovaihtoehtoihin. Toisaalta taas sekä kasvukauden olosuhteet, että pitkän ja kylmän talven vaikutukset mm. kasvitauteihin ja tuholaisiin tuovat mahdollisuuksia, jotka ovat ainutlaatuisia ja arktisen alueen vahvuuksia.

Arktinen ruokajärjestelmä on hyvin herkkä tietyille ajureille, eli siihen vaikuttaville muutos- ja ohjausvoimille, kuten poliittisille ja ympäristökysymyksille. Ilmastonmuutoksen on ennustettu -ja jo nähtykin- vaikuttavan hyvin nopeasti arktisten alueiden ekosysteemeihin. Myös politiikkaan sidotut maankäyttökysymykset ovat arktisten alueiden ”kuuma peruna” erilaisten etujen ja haittojen ristiaallokossa. Toisaalta arktinen ruokajärjestelmä on myös hyvin vahva ja sen keskiössä olevat tuottajat ja arktisilla alueilla elävät kuluttajat ovat hyvin lähellä ruuan alkulähdettä: luontoa, metsää, maata ja karjaa.

Porotalous osana arktista ruokajärjestelmää

Porotalous on yksi osa arktisen ruokajärjestelmän sisällä. Porotalous kykenee vastaamaan Suomen ruokajärjestelmää kohtaan esitettyyn kritiikkiin ja arvosteluun, joka koskee vallan keskittymistä kauppaketjuille ja pitkien tarjontaketjujen läpinäkymättömyyttä. Koska Suomelle on myönnetty kansallinen poikkeus EY-lainsäädännöstä, tuottaja voi myydä tarkastamatonta poronlihaa poronhoitoalueella olevalta alkutuotanto- tai teurastuspaikalta suoraan kuluttajalle. Lisäksi poronhoitoalueella on kattava EU:n hyväksymien proteurastamoiden verkosto tarkastetun poronlihan tuotantoon. Teurastamoista vain yksi on ruokaketjun seuravan tason toimija eli teurastusyritys. Muut teurastamot ovat poronlihan tuottajien omistuksessa.

Laajalle alueelle levittäytynyt poronlihan alkutuotanto, teurastus ja suoramyynänti ovat esimerkki ruokaturvallisuuden toteutumisesta järjestelmässä. Hajautettu tuotanto ei sorru äkillisten kriisien puhjetessa, vaan pystyy nopeammin korjaamaan ja palautumaan. Läpinäkyvä ja lyhyt tuotantoketju kestää eettisen tarkastelun ja vastaa siihen nopeammin kuin kuluttajalle

näkymättömissä oleva tuotannon alkupää. Tuotannon kannattavuus kohenee välikäsien vähentyessä. Poronlihan tuotannossa on kopioitavissa olevia toimintatapoja, joille voi ennustaa olevan kysyntää tulevaisuudessa.

Lapin ammattikorkeakoulu on ollut avainasemassa viimeisen kolmen vuoden aikana tukemassa porojen laitosteurastamoverkoston säilymistä ja kehittymistä. PORUKKAOPPI-hankkeessa on suoritettu kattavaa poroteurastamojen auditointia, teurastajien koulutusta, opetusmateriaalien tuottoa ja arktisten luonnonvara-alan toimijoiden koulutusmallia.

Valtioneuvoston selonteossa ruokapolitiikasta Ruoka2030 strategiassa visioidaan ”*Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa. Kuluttajilla on kyky ja mahdollisuus tehdä tietoisia valintoja. Elintarvikkeiden kysyntään vastaa läpinäkyvä, osaava, joustava sekä kansainvälisesti kilpailukykyinen ja kannattava ruokajärjestelmä. Alan kasvua ka kehitystä tukee hyvin koordinoitu korkean tason tutkimus-, kehitys- ja innovaatio- sekä opetustyö. Alan markkinointi- ja vientiosaaminen on hyvällä tasolla. Suomi on vahva korkealaatuisten ja turvallisten elintarvikkeiden ja elintarvikeosaamisen vientimaa.*” Tässä visiossa Lapin ammattikorkeakoulun osaaminen ja arktisen ruokajärjestelmän tuntemus kokonaisuudessaan ja sen soveltaminen toimijatasolle on kovaa kamaa!

Lähteet

Karttunen K., Kuhmonen T. & Savikurki A. 2019. Tuntematon ruokajärjestelmä – eväitä kokonaisuuksien ymmärtämiseen. Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskus. Osoitteessa: https://e2.fi/julkaisut/tuntematon_ruokajarjestelma

Maa- ja metsätalousministeriö. 2016. Ruoka2030 Suomi-ruokaa meille ja maailmalle. Osoitteessa: <https://mmm.fi/documents/1410837/1923148/Ruokapoliittinen+selonteko+Ruoka2030/d576b315-41fe-4e9d-9d02-8462c5ae5895>

Kirjallisuutta

Kuhmonen T., Hyvönen K., Panula-Ontto J., Saarimaa R., Ahokas I., Kaskinen J. & Nurmi T. 2019. Paikallisen ruuan tulevaisuudet ja yhteiskunnalliset vaikutukset. Turun yliopisto. Turun kauppakorkeakoulu. Osoitteessa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe201903189171>