

Työryhmä 4: Maaseudun rooli tulevaisuuden ruoantuotannossa

Maaseutututkijatapaamisen ruokateemaisessa työryhmässä pureuduttiin tulevaisuuden ruoantuotantoon, ruokajärjestelmien toimivuuteen ja eri sidosryhmien väliseen yhteistyöhön. Työryhmässä pidettiin kahdeksan esitystä, joissa keskityttiin tarkastelemaan asioita muun muassa kestävyiden, yrittäjyyden ja lähiruoan näkökulmista.

Maatiloille kohdistuu odotuksia ruoantuotannossa maaperän hiilivarastojen kasvattamiseen, ja sitä halutaan vahvistaa hiiliviljelytoimenpiteillä. **Anni Piironen** Oulun yliopistosta ja **Galina Kallio** Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista avasivat esityksessään, miten hiiliviljelyn käytännöt sopivat erilaisille tiloille ja tuotantomuodoille sekä mitkä asiat aiheuttavat ristiriitoja ja jännitteitä. Tutkijat avasivat haastatteluissa ja havainnoinnin kautta saatuja tuloksia. Esimerkiksi viljelykierrossa osassa peltopinta-alaa viljellään kasveja, jotka eivät tuota rahallisesti ja sitovat näin ollen pääomaa. Toisaalta kyntämisen vähentäminen voi lisätä luomupellolla rikkakasvien määrää. Hiililaskureita on käytössä, mutta kenelle niistä on käytännön hyötyä. Hiiliviljely ei ole ongelmattoma viljelijän kannalta, koska se ei tuo suoraa kannattavuutta eikä hyötyä käytännön tekemiseen. Keskustelussa tuotiin esiin se, että melko nopeasti tuotantopanosten käytön tehostamisella saadaan kuitenkin käytännön hyötyä.

Antti Hynni Turun yliopistosta avasi varsinaissuomalaisille viljelijöille tehdyn kyselyn perusteella kiertotalouden siirtymisen nykytilannetta, esteitä ja ratkaisuja. Joka toinen maatila on vähentänyt mineraalilannoitteiden käyttöä ja suuri osa aikoo vähentää. Vaikka kierrätyslannoitteiden käyttö yleistä, niin tilakohtaisia eroja on. Kiertotaloussiirtymässä ovat pisimmällä suurtilat ja luomutilat. Haasteita on eniten maataloustuotannon sivuvirtojen monipuolisessa hyödyntämisessä ja ravinnetalouden tehostamisessa. Edellisiin liittyen esteinä mainitaan muun muassa kustannukset, teknologiset haasteet, toimitus- ja jakeluketjut sekä sääntely. Kiertotalouteen siirtyminen voisi tuoda ratkaisuja ravinnepäästöihin ja vesistöjen saastumisen hillintään. Ymmärrämmekö todella, mikä merkitys ympäristöllä ruoantuotannossa on?

Maatiloista keskusteltaessa on muistettava pohtia, mistä löydetään tulevaisuuden viljelijät. **Mikko Lääveri** Suomen Yrittäjäopistosta esitteli koulutushanketta, jolla tuetaan sujuvaa sukupolvenvaihdosta. Avoin ja rakentava keskustelu sekä piilossa olevien asioiden käsittely on tärkeää. Näitä tuetaan järjestämällä työpaikkoja sekä yhdessä että erikseen jatkajille ja luopujille. Kipukohtia ja mieltä askarruttavia asioita on helpompi nostaa esiin keskusteltaessa samassa tilanteessa olevien kanssa ja samalla asiantuntijat voivat tuoda siihen ulkopuolista näkökulmaa. Erityisen hyvänä kokemuksena voidaan mainita jatkajien ja luopujien omat ryhmät, jotka ovat myös keskustelleet keskenään, mutta näitä keskusteluja on jatkettu kotonakin. Koulutuskonsepti on toistettavissa.

Lähiruoan kysynnän myötä on syntynyt lyhyisiin jakeluketjuihin perustuvia toimintamalleja ja uudenlaisia myyntitapoja. **Päivi Töyli** Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista esitteli tutkimustaan, jossa tarkastelee institutionaalisen yrittäjyyden esimerkkinä REKO-suoramyymtimallin kehittymistä sekä siihen vaikuttaneita ja siinä toimineita tekijöitä. REKO-toiminnassa kuluttajat tilaavat lähiruokatuottajilta ruokaa suoraan tuottajilta ilman välikäsiä. Esityksessä avattiin käynnistymisen aikoihin (vuosina 2012–2015) ruoka-alan toimintaympäristössä vaikuttaneita mahdollistajia ja asiaa tukevia toimijoita eli muun muassa elintarvikelainsäädäntöä, lähiruoka-alaan liittyviä ohjelmia ja hanketoiminnan roolia sekä keskeisiä asian edistäjiä.

Minna Sipponen Lapin ammattikorkeakoulusta jatkoi paikallisten ruokajärjestelmien tarkastelua matkailutoiminnan näkökulmasta harvaan asutuilla alueilla. Pohjois-Suomen 20 matkailualan monitoimiyrittäjille tehdyissä elämäntarinahaastatteluissa nousi esille halu luoda hyvää yhteisölle. Monitoimiyrittäjät osallistuvat itsekin usein pienimuotoiseen ruoantuotantoon ja sitä kautta paikalliseen ruokajärjestelmään. Yrittäjät näkivät tärkeäksi sen, että voivat tarjota asiakkaille lähiruokaa. Yhteisön rooli ja sosiaalinen vastuullisuus tuli esiin muun muassa siten, että yrittäjät ostivat koululaisten ja eläkeläisten keräämiä marjoja sekä haluna maksaa tehdystä työstä sille kuuluva hinta. Tiivis yhteistyö toimijoiden välillä luo lisäarvoa kaikille. Matkailulla on merkittävä rooli paikallisen ruoantuotannon edistämisessä. Keskustelussa nostettiin esiin se, että monesti yrityksen vastuullisuudesta ei hoksata viestiä, vaikka tekeminen hyvin vastuullista onkin.

Seuraavissa kahdessa esityksessä keskityttiin julkisiin ruokapalveluihin ja lähiruokaan. **Urszula Ala-Karvia** Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista tutkii väestötilastoihin pohjautuen maaseutukuntien kestävä kouluruokailua ja sen järjestämistä. Kouluruokailulla on Suomessa pitkä historia ja tiivis yhteys opetussuunnitelmaan. Kunnilla on vastuu kouluruokailun toteuttamisesta, joten väestössä tapahtumat muutokset vaikuttavat myös sen toteutukseen. Kouluruoan hinta on korkeampi maaseutukunnissa kuin keskimäärin Suomessa. Hinta on noussut vuosien 2019 ja 2023 välillä 15 %. Oppilasta kohden laskettuna kaikkein korkein hinta oli Pelkosenniemenellä (noin 10 euroa) vuonna 2023, kun samaan aikaan keskimääräinen hinta maaseutukunnissa oli 4–5 euron välillä.

Kuntapäättäjäille keväällä tehdyn lähi- ja luomuruokakyselyn tuloksista kertoivat **Susanna Kujala** ja **Leena Viitaharju** Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista. Vastaajien mielikuvat lähi- ja luomuruoasta vaihtelivat esimerkiksi liittyen tuoreuteen, kalleuteen, työllistävyyteen. Kuntapäättäjät tietävät melko vaihtelevasti, kuinka paljon heidän kuntansa ruokapalveluissa käytetään lähi- ja luomuruokaa. Yli 40 % vastaajista kokikin tarvitsevänsä ja halusi lisää tietoa elintarvikehankinnoista ja lähiruoan osuudesta. Tulevaisuuden arvioissa mahdollisuuksina nähtiin muun muassa kestävä kehityksen ja huoltovarmuuden merkitys, yleinen asenne ja kiinnostus lähi- ja luomuruokaa kohtaa. Esteinä nousivat esiin tuotteiden saatavuuden heikkeneminen, kuntien kiristynyt taloudellinen tilanne sekä hankintojen keskittäminen.

Iltapäivän päätteeksi päästiin sukeltamaan moniaistilliseen esitysmetodiin **Terhi Välisalon**, MKN yrityspalvelut/ProAgria Etelä-Pohjanmaa, sekä **Lotta Haapalan**, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, ja **Hannele Suvannon**, Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, johdolla. Esitysmetodissa hyödynnetään kuulon, näön, maun, tunnon ja hajuaistin yhdistelmää ja samalla vahvistetaan muistijälkiä luennoitavasta asiasta sekä lisätään mukana olevien vuorovaikutusta ja kokemuksellisuutta. Tämän esityksen yhteydessä pääsimme upottamaan sormet herneiden sekaan ja se herättikin monenlaisia erilaisia tuntemuksia. Lisäksi nautimme paikallista virvoitusjuomaa. Näiden lomassa keskustelu ja kommentointi toi iloa ja lisäsi yhteisöllisyyden tunnetta. Erinomainen lopetus päivälle!

Osa työryhmän ppt-esityksistä <https://www.mua.fi/tutkijatapaaminen-2025/> ja kaikista esittelyt abstraktikirjassa <https://www.mua.fi/wp-content/uploads/2025/08/Tulevaisuus-maaseudulla-%E2%80%93-maaseutu-tutkijatapaaminen-Kuortaneella-2025-Abstraktikirja-B.pdf>.

- Hiilen jäljillä: miten hiiliviljely vaikuttaa tulevaisuuden ruuantuotantoon? - Anni Piironen, Oulun yliopisto & Galina Kallio, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti
- Miksi Varsinais-Suomen maatilat eivät siirry kiertotalouteen? Esteet ja ratkaisut - Antti Hynni, Turun yliopisto
- Maatilojen jatkuvuus on tärkeä osa maaseudun sekä ruuantuotannon tulevaisuutta - Mikko Lääveri, Suomen Yrittäjäopisto
- Lähiruoan suoramyyni ja institutionaalinen yrittäjyys - Päivi Töyli, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti
- Paikallisen ruokajärjestelmän rooli matkailussa - Minna Sipponen, Lapin AMK
- Socially sustainable school meals – the case of rural Finland - Urszula Ala-Karvia, University of Helsinki, Ruralia Institute
- Kohti lähi- ja luomuruokatavoitteita välittämällä lisää tietoa kuntapäättäjäille - Susanna Kujala, Outi Hakala & Leena Viitaharju, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti
- Makuja, tuoksua ja tarinoita: moniaistinen esitysmetodi Ruokaprovinssin viestinnässä - Terhi Välisalo, Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset, Lotta Haapala, Seinäjoen ammattikorkeakoulu & Hannele Suvanto, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti

Työryhmän vetäjät:

Päivi Töyli, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti

Kari Laasasenaho & Anu Palomäki, Seinäjoen ammattikorkeakoulu