



# **AINUT- LAATUINEN SAARISTO- MERI**

Tulevaisuuden reseptit



AINUTLAATUINEN  
SAARISTOMERI

SARISTOMERI

# **AINUTLAATUINEN SAARISTOMERI**

**Tulevaisuuden reseptit**

SISÄLTÖ

|    |                                                                                              |    |                                                                                                                                             |     |                                                                                                      |     |                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------|
| 8  | MIKÄ TÄSSÄ MAAILMASSA ON TÄRKEINTÄ?                                                          | 54 | KESTÄVÄ KEHITYS, VIHREÄ SIIRTYMÄ, HUOLTOVARMUUS<br>OLLI HIETANEN                                                                            | 82  | KAHDEN KRISTIINAN VISIOT SAARISTOMEREN<br>MATKAILUSTA<br>KRISTIINA HIETASAARI JA KRISTIINA KUKKOHovi | 113 | HIENOINTA SAARISTOSSA ON AATE<br>MÅRTEN MICKOS                     |
| 10 | ALKUSANAT MARKKU WILENIUS                                                                    | 58 | TULEVAISUUDEN TULEE OHJATA MEITÄ,<br>EI MENNEISYYDEN EIKÄ LAISKUUDEN<br>MARKKU WILENIUS                                                     | 86  | SAARISTOMERESTÄ KESTÄVÄN MATKAILUN LUKSUSKOHD<br>ANTTI HONKANEN                                      | 115 | ETÄTYÖ SAARISTOSSA EI OLE ERAKOITUMISTA<br>TIMO KETONEN            |
| 12 | <b>OSA 1<br/>SAARISTOMERI KUNTOON<br/>MITEN JA MIKSI?</b>                                    | 60 | <b>OSA 2<br/>PUHDAS SUOMALAINEN<br/>RUOKA JA MERI<br/>VASTUULLINEN JA TERVE<br/>TULEVAISUUS</b>                                             | 88  | ERIKIN POLKKA SOI SUKUPOLVESTA TOISEEN<br>MARIKA, TORE JA MARKUS JOHANSSON                           | 116 | KALAKAMUT KOULUTTAVAT SAARISTON SUPERSANKAREITA<br>KATJA BONNEVIER |
| 14 | PROFESSORI VÄÄNÄSEN LISTA<br>KALERVO VÄÄNÄNEN                                                | 62 | PUHDAS IMAGO ON VIENTIVALTTI<br>ESA WRANG                                                                                                   | 92  | OUTIN JA SAMIN HYPPY HYPPEISIIN<br>OUTI JA SAM FAGERLUND                                             | 118 | SAARISTOMERI ON TUNNETILA<br>JAAKKO RUOLA                          |
| 16 | KALERVO VÄÄNÄSEN VIIDEN KOHDAN TOIMENPIDESUUNNITELMA                                         | 67 | YMPÄRISTÖNSUOJELU VOI OLLA MAAJUSSILLE MORSIAN<br>JUHA MARTTILA                                                                             | 96  | <b>OSA 4<br/>MAAILMASSA<br/>AINUTLAATUINEN LUONTO-<br/>JA KULTTUURIKOHDE</b>                         | 166 | <b>OSA 5<br/>SAARISTOMERI<br/>KOKKIEN KULTA-AARRE</b>              |
| 32 | SANOISTA TEKoiHIN VÄÄNÄSEN LISTAN SUOMAT<br>MAHDOLLISUUDET<br>KALERVO VÄÄNÄNEN               | 71 | MAAPERÄTUTKIJA KERTOO<br>LIISA PIETOLA                                                                                                      | 98  | 40-VUOTIAS SAARISTOMEREN KANSALLISPUISTO<br>ON MENESTYSTARINA<br>HENRIK JANSsON                      | 168 | SAARISTOMERIHERKKUJEN KEITTOKIRJA<br>ANTTI VAHTERA, PETTERI LUOTO  |
| 35 | SUOMESTA KESTÄVÄN KEHITYKSEN SUURVALTA<br>NINA KOPOLA                                        | 74 | EN OLE TAVANNUT AINUTTAKAAN VASTUULLISUUDEN<br>VASTUSTAJAA<br>PEKKA KUUSNIEMI                                                               | 102 | SAARISTOMEREN LUONTO PURSUAA LAJIEN<br>RUNSAUTTA<br>ILARI E. SÄÄKSJÄRVI                              | 230 | OSKARIN KALAKLASSIKOT<br>PENTTI-OSKARI KANGAS                      |
| 38 | KANSAINVÄLINEN NÄYTÖN PAIKKA JA VIENTITUOTE<br>MARKKU OLLIKAINEN                             | 78 | <b>OSA 3<br/>SIELLÄ ON HYVÄ ELÄÄ,<br/>ASUA JA YRITTÄÄ -<br/>VAIKUTTAVA ELÄMYS MYÖS<br/>TULEVAISUUDEN VASTUULLI-<br/>SELLE MATKAILIJALLE</b> | 108 | SILAKKA JA TYRNI – SAARISTOMEREN IHMEKAKSIKKO<br>BAORU YANG, MAARIA KORTESNIEMI, HEIKKI KALLIO       | 260 | EPILOGI<br>JAAKKO RUOLA, KARI VEIJONEN                             |
| 40 | RAKASTAN SAARISTOMERTA<br>SAARA KANKAANRINTA                                                 | 80 | UNOHTUMATON LUONTOELÄMYS<br>PAAVO VIRKKUNEN                                                                                                 |     |                                                                                                      | 262 | SAARISTOMERI JA SEN SIJAINTI ITÄMERELLÄ                            |
| 45 | ELÄMÄNTYÖNÄ MERI JA SEN PELASTAMINEN<br>JUHA NURMINEN                                        |    |                                                                                                                                             |     |                                                                                                      |     |                                                                    |
| 48 | YHTEISTYÖN TUULIA TUTKIJOIDEN PURJEISSA<br>JUKKA KOLA                                        |    |                                                                                                                                             |     |                                                                                                      |     |                                                                    |
| 50 | SAARISTOMEREN TULEVAISUUS ON MYÖS KANSALLINEN<br>JA KANSAINVÄLINEN HAASTE<br>MIKAEL LINDFELT |    |                                                                                                                                             |     |                                                                                                      |     |                                                                    |

Toimittaja: Markku Heikkilä, työryhmä Kari Veijonen, Jaakko Ruola, Kalervo Väänänen. Kuvat Jaakko Ruola paitsi ruokakuvat sivuilla 166–229, 76–77 Roni Lehti, Pentti-Oskari Kangas, Karioskari Kangas ja Ulla Härmä sivuilla 236–258. Lunastettujen kuvien tekijätiedot kuvien yhteydessä. Visuaalinen suunnittelu ja taitto: Arja Hermansson. Keittokirjan herkut Antti Vahtera ja Petteri Luoto, Oskarin klassikot Pentti-Oskari Kangas. Projektijohto Kari Veijonen. Kustantaja: Operaatio Ainutlaatuinen Saaristomeri / Veijonen Consulting Oy. Painopaikka: Newprint Oy 03/2023.

ISBN 978-952-69442-6-5

# MIKÄ TÄSSÄ MAAILMASSA ON TÄRKEINTÄ?

Luonto on elämän perusta. Kyse ei ole siitä, että tekisimme tekoja omaksi parhaaksemme, vaan luonto on itseisarvo.

Saaristomeren uhanalainen tila on meidän yhdessä aiheuttamamme. Meidän on se myös korjattava.

Onneksi Saaristomeri on pelastettavissa. Se vaatii kuitenkin merkittäviä ja vastuullisia valtiovallan päätöksiä. Sanoista on siirryttävä riittäviin tekoihin.

Onneksi Saaristomeren pelastaminen on myös yhteiskunnallisesti ja taloudellisesti kannattava tulevaisuuden sijoitus.

Suomen Saaristomeren rannalla, maaliskuussa 2023

Operaatio Ainutlaatuinen Saaristomeri

**Kari Veijonen**

**Jaakko Ruola**

## Saaristomeri on maailmassa ainutlaatuinen luontokohde.

41 255 saaren ja luodon mosaiikki muodostaa lajissaan maailman suurimman saariston.

Lajikirjoltaan sen luonto on Suomen monimuotoisinta.

Saaristomeri on on myös osa Unescon maailmanlaajuista biosfäärialueiden verkostoa.

Sen kalliosaaret ovat taideteoksia, jotka ovat muovautuneet nykyisenkaltaisiksi kahden miljardin vuoden aikana.

## Mutta vuosikymmenien rehevöitymisestä johtuen Saaristomeri on suuressa vaarassa.

## Jos emme tee tarvittavia päätöksiä ja toimia uhkaa kansallisaarretamme luontokatastrofi.

Siksi olemme tuottaneet tämän kirjan.

**MITÄ LUULET,  
ETTÄ PYHÄ PIETARI  
KYSYY MEILTÄ  
VIIMEISELLÄ PORTILLA?**

Markku Wilenius



An aerial photograph of a large, deep lake with several forested islands and peninsulas. The water is a deep blue-green color, and the surrounding land is covered in dense green trees. The shoreline is rocky and uneven. The text "OSA 1 SAARISTOMERI KUNTOON MITEN JA MIKSI?" is overlaid in white, bold, sans-serif font on the left side of the image.

# **OSA 1 SAARISTOMERI KUNTOON MITEN JA MIKSI?**

# KESTÄVÄN KEHITYKSEN SUUNNITELMA SAARISTOMEREN PELASTAMISEKSI.

1.

## PIDÄTETÄÄN KASVUVOIMA PELTOON

- kasvukunto, vesitalous ja peitteisyys
- maanparannusaineet kipsi, rakennekalkki ja kuituliete



2.

## LANTA JA RAVINTEET KIERTÄMÄÄN – KIERTOTALOUDEN MAHDOLLISUUDET MEREN JA VIILJELIJÖIDEN TUKENA

- lannan siirtokorvausjärjestelmä
- kierrätyslannoitteet
- sekoitevelvoite



3.

## UUDISTAVA MAATALOUSPOLITIikka

- ympäristötukijärjestelmä tavoitteellisemmaksi
- tilakohtainen ravinnetase
- lannoituksen optimointi



4.

## HYÖDYNNETÄÄN NYKYISET MENETELMÄT RAVINTEIDEN POISTAMISEKSI MERESTÄ

- kalastus
- järviruoko



5.

## UUDET INNOVAATIOT MEREN RAVINNE- KUORMAN VÄHENTÄMISEKSI

- rehevöitymisen monitieteellinen tutkimus ja tuotekehitys, pohjalietteen ja leväkukintojen hyödyntäminen, uudet teknologiat vientituotteiksi
- Saaristomerikeskus ja Saaristomeripilotti



# KALERVO VÄÄNÄSEN VIIDEN KOHDAN TOIMENPIDESUUNNITELMA

**M**oni asia on muuttunut siitä, kun kolme vuotta sitten kirjoitin kappaleen ”Saaristomeren puhtaan tulevaisuuden toimenpidesuunnitelma” Saaristomeren Siniseen kirjaan. Olemme läpikäyneet koronapandemian, jonka tilinteko on vielä kesken. Nyt olemme Euroopassa keskellä laajaa sotaa Venäjän hyökättyä Ukrainaan. On ymmärrettävää, että poliittisten päättäjien ja viranomaisien huomio on ollut kiinnittyneenä näihin päivänpolttaviin kysymyksiin.

On kuitenkin jaksettava muistaa, että luonnon pahoinvointi ei ole valitettavasti poistunut, eikä edes vähentynyt, pientä koronan aiheuttamaa ja ohimenevää fossiilisen energian kulutuksen vähenemistä lukuunottamatta.

Ilmastonmuutoksen aiheuttama luonnon tasapainon järkkyminen on entistä selvemmin nähtävissä niin maapallon ilman, maan kuin veden tilassa ja elinolosuhteissa.

Valitettavasti lähiympäristömme tila ei myöskään osoita paranemisen merkkejä. Saaristomeren ravinnekuormitus ja siihen liittyvä rehevöityminen jatkuu lähes entisellään ja vaatii selvästi tutkittuun tietoon perustuvia ja nykyistä vaikuttavampia toimenpiteitä.

Tehtyjen toimenpiteiden vaikuttavuus ei valitettavasti ole läheläkään tilaa, jota Saaristomeren ennallistaminen vaatisi. On siis aika laajentaa ja tehostaa tunnettujen toimenpiteiden vaikuttavuutta ja kehittää aivan uusia menetelmiä, jotta meren ravinnekuormitusta voidaan vähentää. Tämä vaatii niin lainsäädännön, asenteiden kuin teknologian uudistumista.

Olemme tilanteessa, jossa meidän on aikaisempaa tärkeämpää pystyä turvaamaan riittävä kansallinen elintarviketuotanto. Lisäksi on hyvä pitää mielessä, että niin sota kuin pandemia ovat luonnon kantokyvyn romahtamiseen verrattuna ohimeneviä ja suhteellisen vähäisiä ilmiöitä. Totean tämän mitenkään väheksymättä koronan ja sodan vaikutuksia. Maailman tämän hetken suurimmat kesto-ongelmat liittyvät kulutuksemme ja luonnon kuormituksen väliseen ristiriitaan.

Globaalilla tasolla emme puhu enää ilmastonmuutoksesta ja yksittäisten lajien katoamisesta vaan ilmastokriisistä ja lajien massatuhosta.

Tämä tarkoittaa myös sitä, että maailman ruoantuotanto on valtaviin haasteiden edessä. Meidän pitää samanaikaisesti vähentää luontoon kohdistuvaa kuormitusta, esimerkiksi vesistöjen rehevöitymistä ja viljelyskelpoisen maan eroosiota ja pystyä samalla lisäämään ruoantuotantoa. Tämä tulee vaatimaan perusteellisia muutoksia niin tuotantosuuntiin kuin tuotantotapoihin.

Proteiinien tuotannon painopiste tulee siirtymään voimakkaasti ja odotuksia nopeammin kohti kasviperäisiä proteiiniähteitä. Poliittinen ja kaupallinen paine kehittää luontoa nykyistä paremmin suojaavia tuotantotapoja kasvaa. Luonnon kannalta kasviperäisen ruoantuotanto on huomattavasti tehokkaampaa kuin eläinperäisen. Länsimaissa punaisen lihan kulutuksen väheneminen ja vastaavasti kasviproteiinien käytön lisääntyminen ovat jo nyt nähtävissä olevia muutoksia.

**||** GLOBAALILLA TASOLLA EMME  
PUHU ENÄÄ ILMASTONMUUTOKSESTA JA  
YKSITTÄISTEN LAJIEN KATOAMISESTA,  
VAAN ILMASTOKRIISISTÄ JA LAJIEN  
MASSATUHOSTA



Tällä hetkellä ihminen käyttää noin 70 miljardia maalla kasvavaa eläintä ravinnokseen vuosittain. Uskon, että eläinten osuus ruoantuotannossa tulee lähivuosina merkittävästi vähenemään. Sekä yleinen poliittinen paine, että kehittyvät uudet teknologiat tulevat lähivuosikymmeninä korvaamaan erityisesti nisäkäsvalkuaista muilla proteiiniähteillä.

Maailman merien kalakantojen romahtaminen lisää painetta kalanviljelyyn ja heijastuu edelleen muutoksena kohti kasviperäistä tuotantoa. Kalanviljelyn ympäristövaikutukset korostavat suljetun kierron kehittämistä pääasialliseksi kalanviljelytekniikaksi.

Olen seuraavissa kappaleissa pyrkinyt kokoamaan toimenpiteitä, joiden avulla voisimme omalta osaltamme pyrkiä sekä turvaamaan välttämättömän elintarviketuotantomme ja samalla parantaa ympäristömme, erityisesti vesistöjemme tilaa. Alkuperäisjulkaisut ja katsaukset ovat useiden eri alan tutkijoiden teelmiä ja olen osaltani pyrkinyt ainoastaan kokoamaan olemassa olevaa tietoa ja tekemään siltä pohjalta ehdotuksia, joilla uskon olevan vaikuttavuutta Saaristomeren tilaan.

Toimenpiteistä osa on nopeasti toteutettavia ja osa on pitkäkestoisen kehitys- ja lainsäädäntötyön takana. Suurin osa esitettävistä toimenpiteistä ovat vanhoja tuttuja, mutta aikapaine niiden toteuttamiseen on kasvanut ja vaikuttavuuden vaatimus on ennestään lisääntynyt.

Luonnon ja luontopalvelujen turvaaminen myös tuleville sukupolville on meidän velvollisuutemme eikä mikään hinta siitä voi olla liian kallis.

Olen koonnut viisi toimenpiteiden kokonaisuutta, jotka sisältävät hyvin erilaisia asioita. Uskon, että ottamalla käyttöön ne kaikki, lapsemme voivat vielä kokea puhtaan Saaristomeren ja ruoantuottajamme voivat ylpeänä esitellä luontoystävällisesti tuotettua ruokaa.

LUONNON JA LUONTOPALVELUJEN  
TURVAAMINEN MYÖS TULEVILLE SUKUPOLVILLE  
ON MEIDÄN VELVOLLISUUTEMME, EIKÄ MIKÄÄN  
HINTA SIITÄ VOI OLLA LIIAN KALLIS.  
NAANTALI HEINÄKUU 2022



# 1.

## PIDÄTETÄÄN KASVUVOIMA PELTOON.

**M**aaperän rakenteen ja peltojen vesitalouden parantaminen on pysyvästi vaikuttava ja kestävä ratkaisu ruoantuotannon vesistö päästöjen vähentämiseksi. Pellon kasvukunnon perusteista huolehtiminen parantaa myös yhä useammin kohdalle tulevien äärisäiden sietokykyä. Se on tärkein tekijä satovarmuutta ja sitä kautta huoltovarmuutta ja viljelijöiden ansaintaa ajatellen.

Uudistavan viljelyn periaatteisiin nojaaviin viljelytekniisiin toimenpiteisiin ja osaamisen kehittämiseen tulisi kannustaa oikeinohjaavilla maataloustuilla ja neuvonnalla.

Maanparannusaineitakin tärkeämpää on vahvistaa myös muiden luonnollisten ravinteita pidättävien toimenpiteiden vaikutusta. Niihin kuuluvat niin ympärivuotinen kasvipeitteisyys, suojavaöhykkeet, järkevä ja maaperää lannoittava viljelykierto, sekä kosteikkojen muodostaminen. Pellon hyvä kasvukunto ja edellä mainitut ovat perusedellytys ravinnetehokkaalle viljelylle.

Viime vuosien laajat kenttäkokeet ovat osoittaneet, että on mahdollista nopeasti vähentää valumia pelloilta vesistöihin ottamalla käyttöön käsittelyjä, joiden avulla ravinteita voidaan pidättää pelloilla. Meillä Suomessa on tutkittu eniten kipsikäsittelyä. Kenttätutkimuksissa havaittiin, että kipsikäsittelyn avulla on mahdollista saavuttaa nopeita vähennyksiä ravinnevalumissa. Yhden käsittelyn vaikutus kestää 3–5 vuotta.

Kipsikäsittely ei sovellu kaikille maatyypeille, mutta sopii valtaosalle esimerkiksi lounaisen Suomen peltoja. Ympäristöministeriön rahoittamana on viljelijöillä Saaristomeren valuma-alueella mahdollista saada kipsikäsittely pelloilleen pienin kustannuksia. Asiantuntijoiden avulla suunniteltu kipsikäsittely, jossa huomioidaan maan laatu ja lähiympäristön vesistöolosuhteet, on turvallinen ensiapu pintavalumien vähentämiseen. Nyt olisi tärkeää, että mahdollisimman moni viljelijä ottaisi menetelmän käyttöön.

Kipsin lisäksi myös rakennekalkin avulla on saavutettu hyviä tuloksia valumien hillinnässä savimailla ja kuituliete soveltuu erityisesti kivennäismaiden maanparannusaineeksi. Maanparannusaineiden käytön kokemus lisääntyy nyt nopeasti ja ohjeistusta on saatavilla jo myös yleistajuisessa muodossa.

Maanparannusaineiden avulla voidaan vähentää ravinnevalumia tehokkaasti ja nopeasti. Mitä enemmän ravinteita saadaan pidätettyä pelloille sitä enemmän myös viljelijän lompakko kiittää. Ukrainan sodan vaikutuksesta väkilannoitteiden hinnat ovat kohonneet rajusti ja kaikki toimenpiteet, joilla ravinnetehokkuutta voidaan parantaa, helpottavat maatalojen kustannuspainetta. Maanparannusaineiden laajamittaisen käytön tulee perustua tutkittuun tietoon ja riittävän pitkäaikaisiin seurantoihin, joiden perusteella riippumattomien asiantuntijoiden tulee laatia suositukset niiden käytöstä.



*Kipsin levitystä ja käsitellyn pellon viimeistelyä Paimiossa*

# 2.

## LANTA JA RAVINTEET KIERTÄMÄÄN – KIEROTALOUDEN MAHDOLLISUUDET MEREN JA VILJELIJÖIDEN TUKENA.

**M**aatalouden tuotantosuuntien eriytyminen eläin- ja kasvitutantoon on Suomessa johtanut siihen valittavaan ilmiöön, että joillakin alueilla eläinperäistä lantaa tuotetaan runsaasti yli oman tarpeen ja toisilla alueilla lannoitus on pelkästään mineraalilannoitteiden varassa. Koska orgaanisen lannan kuljetus jo muutaman kilometrin päähän omalta tilalta on kallista ja yksittäiselle viljelijälle kannattamatonta, rasiimme vesistöjä merkittäväällä ylimäärällä ravinteita.

Fossiilisten polttoaineiden kallistuminen ja maakaasun saatavuus ovat nostaneet merkittävästi typpilannoitteiden hintoja. Luonnon ja kansantalouden kannalta olisi viisainta pyrkiä käyttämään kaikki orgaaninen lanta optimaalisesti hyödyksi ja turvautua mineraalilannoitteisiin ainoastaan silloin, kun orgaanista lantaa ei ole tarjolla. Se olisi myös huoltovarmuutemme kannalta paras ratkaisu.

Niillä alueilla, joissa eläinlannan käyttö suoraan kasvitilojen lannoitukseen on kuljetusmatkojen puitteissa mahdollista, tulisi luoda edellytykset lannan kuljetukseen ja levitykseen esimerkiksi siihen erikoistuneiden palveluyritysten avulla. Ainakin alkuvaiheessa toiminta vaatii julkista tukea. Kokeilu eläintilojen ja kasvitilojen yhteistyöstä lantakysymyksessä on antanut erinomaisen rohkaisevia tuloksia ja niiden pohjalta voitaisiin suunnitella toiminnan laajentaminen. Tällä tavoin voitaisiin välittömästi vähentää mineraalilannoitteiden käyttöä.

Biokaasun ja kierrätyslannoitteiden valmistus riittävän suurissa yksiköissä, joiden syötteinä voisi toimia eläinlannan lisäksi esimerkiksi nurmi, olki, järviruoko, elintarviketeollisuuden sivuvirrat ja muu mahdollinen biojäte, tulisi nostaa maatalouden ja elintarviketeollisuuden kiertotalouden keskiöön. Kierrätyslannoitteiden tuotanto sellaisenaan (esim kananlannan kuivaus) tai biokaasun tuotantoon liitettynä tulee tukipolitiikan suhteen nähdä samanarvoisina.

Toiminnan kehittäminen riittävän suurissa yksiköissä loisi edellytykset niin paremmalle kustannustehokkuudelle kuin tuotekehitykselle. Erityisesti tulisi keskittyä ratkaisemaan biokaasun tuotannosta jäävän rejektin kehittäminen mahdollisimman helposti käytettäväksi lannoitteeksi, mikäli rejektin käyttö sellaisenaan, kuljetus yms. vaikeuksien vuoksi, ei ole mahdollista.

Kierrätyslannoitteiden markkinoille tuloa voitaisiin vauhdittaa biopolttoaineista tutulla ja siitä modifioidulla sekoitusvelvoitteella. Riittävän kokoisten laitosten synnyttäminen vaatisi alkuun todennäköisesti julkisia investointitukia ja -lainoja.

 **TOIMINNAN KEHITTÄMINEN RIITTÄVÄN SUURISSA YKSIKÖISSÄ LOISI EDELLYTYKSET NIIN PAREMMALLE KUSTANNUSTEHOKKUUDELLE KUIN TUOTEKEHITYKSELLE.**

# 3.

## UUDISTAVA MAATALOUS- POLITIIKKA.

**M**aatalouspolitiikan ja ympäristöpolitiikan parempi yhteensovittaminen tulevaisuudessa on ehdoton edellytys elintarvikeviennin kehittämiseksi. Pelkästään nykyisillä menetelmillä toimien ei ole realistista kasvattaa elintarvikkeiden vientiä oleellisesti. Tätä rajoittavat sekä maatalousmaan rajoitukset että vesistöihin kohdistuva ravinnekuormitus. Suomen on löydettävä tapoja, joilla voidaan isossa mittakaavassa parantaa maatalouden tuotannon ravinnetasetta ja vahvistaa maatalouden ympäristötuen optimaalista kohdentamista. Perustana pitää kaikissa olosuhteissa olla pellon kasvukunnon mahdollisimman hyvä ylläpito, jolloin sato sinälään poistaa maasta merkittävän osan lannoitteeksi käytettyjä ravinteita.

Tanskan elintarvikevienti on kymmenen kertaa suurempi kuin Suomen ja kun tutkimme Itämereen kohdistuvaa ravinnekuormitusta, havaitsemme, että Tanska pystyy meitä pienemmällä Itämeren kuormituksella moninkertaiseen elintarvikevientiin. Jo tämän karkean vertailun perusteella on selvää, että meillä on erinomaiset mahdollisuudet kehittää ympäristöystävällistä elintarviketuotantoa.

Yksi tapa ravinnetehokkuuden laajamittaiseen parantamiseen olisi tilakohtaisen ravinnetaseen käyttöönotto ja viljelijän palkitseminen ravinnetehokkaasta tuotannosta. Se edellyttäisi maatalouden ympäristötuen avaamista ja sen uudelleen suuntausta enemmän ravinnetehokkaisiin tuotantomenetelmiin. Ravinteiden lisäksi viljelijälle voitaisiin hyväksi lukea myös hiilensidontaa peltomaahan parantavat ratkaisut. Useimmat ympäristötuen aikaisemmat elementit, esimerkiksi ympärivuotinen kasvipeitteisyys, suojavyöhykkeet, kesannointi, kiertoviljely, kosteikot jne. voitaisiin tarvittaessa sisällyttää edelleen ravinnetaseen elementteinä. Ajantasaiseen tilan ravinnetaseeseen perustuva suunnittelu antaisi viljelijälle realistisen käsityksen omien käytäntöjen ravinnetehokkuudesta ja sen avulla voitaisiin viljelijää palkita ravinnetehokkaasta viljelystä.

**YKSI TAPA RAVINETEHOKKUUDEN  
LAAJAMITTAISEEN PARANTAMISEEN OLISI TILAKOHTAISEN  
RAVINNETASEEN KÄYTTÖÖNOTTO JA VILJELIJÄN  
PALKITSEMINEN RAVINETEHOKKAASTA TUOTANNOSTA.**

# 4.

## HYÖDYNNETÄÄN NYKYISET MENETELMÄT RAVINTEIDEN POISTAMISEKSI MERESTÄ.

**V**uosikymmenien ajan eri lähteistä on valunut mereen valtavat määrät ravinteita. Tämä näkyy selvimmin matalien rantojen ruovikkojen nopeana laajenemisena, runsaina leväkukintoina sekä merenpohjan hapettomina ja kuolleina alueina. Sen lisäksi, että vähennämme oleellisesti ravinnevalumia maalta mereen, voimme vähentää meren ravinnekuormaa poistamalla ravinteita suoraan merestä.

Kalastus on erittäin tehokas keino vähentää vesistön ravinteita. Kala sisältää runsaasti niin fosforia kuin typpeä. Vesienhoidon kannalta olisi erityisen toivottavaa harjoittaa niin sanottua hoitokalastusta, jossa pyydetäisiin erityisesti särkikaloja.

Suomen kalatase on rajusti alijäämäinen. Oman niin luonnonkalan käytön kuin kalanviljelyn lisäämiseen tulisi edelleen panostaa. Erityisesti kehittämällä edelleen suljetun kierron kalanviljelyä ja uusia markkinoille pyrkiviä kalatuotteita.

Toinen tunnettu keino vähentää vesistön ravinteita on järvi-ruon poistaminen matalista rantavesistä. Niittoteknologia on viime vuosina kehittynyt merkittävästi ja mahdollistaa suurten alueiden hyödyntämisen. Käytännön ongelmana on edelleen niittolupien saanti suurelta määrältä vesioikeuksien omistajia. Lainsäätäjän tulisi huolehtia siitä, että niitto-oikeus voitaisiin saada erillisen ilmoitusmenettelyn kautta, ilman jokaisen vesi-alueen omistajan henkilökohtaista kontaktointia.

Mikäli Saaristomeren alueella olevat tuhannet hehtaarit umpeenkasvaneita rantoja voitaisiin vuosittain niittää ja saatu biomassasta hyödyntää esimerkiksi biokaasuna, biohiilenä, kasvualustana, rakennusmateriaalina, pakkausmateriaalina tai muuna sellaisena hyödykkeenä, voisimme sekä vähentää metaanipäästöjä keväisiltä rannoilta että fosforia merestä.



*Järviruo`on korjuuta Paraisten Brattnäsvikenillä syksyllä 2022*

# 5.

## KEHITETÄÄN UUSIA MENETELMIÄ MEREN RAVINNEKUORMAN VÄHENTÄMISEKSI.

**M**aailmassa on runsaasti rehevöityneitä matalia rannikkoalueita niin merien kuin muidenkin vesistöjen rannoilla. Usein näiden alueiden pohjaliete sisältää suuria määriä fosfaattia. Fosfori on alkuaine, jonka esimerkiksi EU on luokitellut kriittiseksi raaka-aineeksi, josta saattaa tulevaisuudessa tulla pulaa. Rehevöityneiden vesistöjen pohjaliete muodostaa merkittävän fosforivarannon. Tulisi pikaisesti käynnistää tutkimustyö, jossa selvitetään pohjalietteen sisältämän fosforin mahdollinen hyödyntäminen ja meren fosforikuorman vähentäminen.

Toinen uuden tutkimuksen ja tuotekehityksen alue on leväkukintojen biomassan hyödyntäminen erilaisiin tarkoituksiin. Se tulee olemaan käytännössä vielä vaikeampaa kuin pohjalietteen ravinteiden hyödyntäminen. Ravinteita kuljettaviin Saaristomereen laskevien jokiin olisi periaatteessa mahdollista rakentaa puhdistuslaitoksia ravinteiden talteen ottoa varten.

Vesistöjen rehevöityminen on iso globaali ongelma ja koska emme tiedä, mitä emme tiedä, niin ennakkoluuloton ja monitieteellinen tutkimus varmasti löytäisi aivan uusia mahdollisuuksia

sekä ennallistaa rehevöityneitä vesistöjä että hyödyntää vesistöihin joutuneita ravinteita.

Saaristomeri tarjoaa erinomaisen mahdollisuuden Suomelle muodostaa riittävän laaja pilottialue rehevöityneen vesialueen ennallistamiseen. Samalla voisimme kehittää uusia vientituotteita tukemaan niin vesistöjen ennallistamista kuin luontoystävällistä ruoantuotantoa. Tätä varten tarvitaan asiaan kohdentuvaa laaja-alaista luonnontieteiden, biologian ja tekniikan alan tutkimustyötä.

Kyseessä on globaalisti ja myös Suomen oman huoltovarmuuden kannalta niin suuri asia, että ehdotan tähän asiaan erityisesti fokuoituneen tutkimus- ja tuotekehitystoiminnon voimakasta vahvistamista. Toiminnan fyysisenä toteutuspaikkana voisi toimia Turun yliopiston ja Turun yliopistosäätiön omistama Seilin tutkimusasema. Saaristomeren tiede- ja luontomatkailun kehittäminen toisi tällaiselle tutkimukselle myös kansalaisten tuen ja auttaisi osaltaan pitämään saariston elinvoimaisena. Nyt on aika koota riittävät kansalliset voimavarat rehevöitymiseen liittyvän ongelman ratkaisemiseksi ja Saaristomeren pelastamiseksi!



Kuva: Pasi Relanto

Saaristomeren pohjassa on paikoin kuolleita alueita

YHTEENVETO

Saaristomeren tilan parantumista ei saavuteta minkään yksittäisen toimenpiteen ansiosta. Pitkän ajan kuluessa maaperään kertynyt fosforiperintö aiheuttaa sen, että valumat mereen tulevat jatkumaan vuosikymmeniä, vaikka lannoitteiden käyttö lopetettaisiin kokonaan. Riittävä ruoantuotanto tulee kaikissa oloissa vaatimaan tietyn määrän lannoitteita. Omavaraisuuden takaaminen samanaikaisesti, kun vesistöjen rehevöitymistä hillitään, on erittäin vaikea ja vaativa tehtävä. Tämän vuoksi ehdotan, että otamme mahdollisimman nopeasti käyttöön laajan keinovalikoiman, joilla sekä vähennetään ravinnevalumia pelloilta vesistöihin ja että pyritään aktiivisesti poistamaan ravinteita maaperästä ja merestä.

Peltomaan hyvästä kasvukunnosta huolehtiminen on pintavalumien suhteen tärkein perusasia. Lisääntynyt sadanta, erityisesti talviaikaan, tulee väistämättä lähivuosina lisäämään pintavalumien määrää. Tämän vuoksi on tärkeää, että hyvästä kasvukunnosta huolehtimisen lisäksi edistetään myös muiden toimenpiteiden, kuten kasvipeitteisyyden ja maanparannusaineiden (kipsi, rakennekalkki, kuitulietteet jne.) laajempaa käyttöä.

Lannoitteiden käytön optimointi sekä entistä enemmän kierrätyslannoitteiden käyttöön painottuminen vähentävät merkittävästi meren kuormitusta. Kierrätyslannoitteiden käytön helpouteen ja niiden markkinoille pääsyyn tulee kiinnittää erityistä huomiota. Mitä enemmän pystymme käyttämään kotimaassa valmistettuja kierrätyslannoitteita, sitä parempi meidän huoltovarmuutemme on. Kierrätyslannoitteiden tuotanto sellaisenaan (esimerkiksi kananlannan kuivaus) tai biokaasun tuotantoon liitettynä tulee tukipolitiikan suhteen nähdä samanarvoisina. Lainsäätäjän tulee huolehtia siitä, että lainsäädäntö on sellainen, että se ei aseta epärationaalisia esteitä kierrätyslannoitteiden tuotannolle erilaisista biomassoista, mikäli se on ympäristön kannalta hyödyllistä.

Maatalouspolitiikkaa ja ympäristöpolitiikkaa ei tule nähdä toisensa vasta-aiheina. Päinvastoin, niiden aikaisempaa parempi ja

järkevä sovittaminen toisiinsa on välttämätöntä sekä maatalouden tuotantomahdollisuuksien että ympäristön kannalta. Maanviljelijän tulee saada kohtuullinen toimeentulo ruuan tuotannosta ja yhteiskunnan tulee laatia säädökset niin, että viljelijää palkitaan taloudellisesti ravinnetehokkaasta ja ympäristön huomioivasta tuotannosta. Tällöin syntyy selkeä tavoite pyrkiä mahdollisimman ravinnetehokkaaseen tuotantoon. Tällaisen tukimallin luominen vaatii tilakohtaisen ravinnetaseen käyttöönoton.

Suuresta maaperään kertyneestä fosforiperinnöstä ja tarpeesta käyttää ravinteita kasvituotannon takaamiseen johtuu se, että vaikka valumien hillintää saataisiin oleellisesti parannettua, ravinnevirtaa maalta mereen ei saada kokonaan katkaistua vielä vuosikymmeniin.

Tämän vuoksi pitää kehittää toimenpiteitä, joiden avulla voidaan suoraan vähentää vesistön ravinnekuormaa. Tehokkain tunnettu tapa tähän on kalastus.

Toinen tunnettu tapa poistaa ravinteita meren matalista lahdistä on järviruo`on niitto ja hyödyntäminen. Järviruoko soveltuu niin kuivikkeeksi, rakennusmateriaaliksi, kasvualustoihin korvaamaan turvetta kuin biokaasun tai biohiilen tuotantoon. Viime aikoina on noussut esiin myös muita korkeamman jalostusasteen tuotteita, esimerkiksi pakkausmateriaalit.

Vesistöjen rehevöityminen on globaali ongelma. Saaristomeri tarjoaa erinomaisen alustan kehittää rehevöitymisen estoon liittyviä uusia toimenpiteitä ja teknologioita. Kaikkea sitä tietoa ja teknologiaa, mikä saadaan toimimaan Saaristomeren rehevöitymisen estossa ja hoidossa, voidaan välittömästi soveltaa vientituotteeksi. Valitettavasti Saaristomeremme ei ole maailmassa läheskään ainoa rehevöitynyt vesistö. Rehevöityneitä alueita löytyy myös Suomen sisävesistä.

Nyt on aika kääntää Saaristomeren rehevöitymisen ongelma mahdollisuudeksi kehittää uusia menetelmiä vesistöjen ennallistamiseksi.

Arvio toimenpiteiden vaikutuksesta Saaristomereen

| TOIMENPIDE                                                          | VAIKUTTAVUUS<br>(FOSFORITONNEJA VUODESSA) |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| HYVÄ KASVUKUNTO, VESITALOUS<br>KASVIPEITTEISYYS, VILJELYKIERTO      | 20                                        |
| LANNAN KULJETUS                                                     | 20                                        |
| MAANPARANNUSAINEET                                                  | 90                                        |
| KIERRÄTYSLANNOITTEET                                                | 500                                       |
| LANNOITUKSEN OPTIMOINTI / TILA-<br>LOHKOKOHTAISELLA RAVINNETASEELLA | 250                                       |
| HOITOKALASTUS JA SILAKAN PYYNTI                                     | 100                                       |
| JÄRVIRUOKO                                                          | 35                                        |
| UUDET TEKNOLOGIAT                                                   | +                                         |

# SANOISTA TEKOIHIN

## VÄÄNÄSEN LISTAN SUOMAT MAHDOLLISUUDET

1.

### PUHDAS SAARISTOMERI JA ITÄMERI

- Puhdistumisprosessi käyntiin
- Luonnon monimuotoisuus kiittää

2.

### KIERTOTALOUS, HUOLTOVARMUUS, LANNOITEOMAVARAISUUS

- Tulevaisuuden Suomen peruspilareita

3.

### ELINTARVIKEVIENNIN KESTÄVÄ KASVU, ALKUTUOTANNON ARVOSTUS JA KANNATTAVUUS

- Vastuullinen ruoantuotanto ja jalostus

4.

### VASTUULLISEN LUONTOMATKAILUN MAHDOLLISUUDET

- Kasvavin ja kannattavin matkailutuote ”yksilöllinen luontoelämys”

5.

### UUDEN TEKNOLOGIAN SYNNYTTÄMINEN JA REHEVÖITYMISONGELMAN RATKAISU- KONSEPTIN VIENTIMAHDOLLISUUDET

6.

### POSITIIVINEN SIIJOITUS SUOMEN TULEVAISUUTEEN

- Kriisinhusta kestävään kasvuun



**BUSINESS FINLANDIN PÄÄJOHTAJA:**

## SUOMESTA KESTÄVÄN KEHITYKSEN SUURVALTA

**K**estävään kehitykseen nojautuvissa uusissa hankkeissa on Suomella todella paljon vientipotentiaalia. Tähän ryhmään voivat kuulua myös Saaristomeren tulevaisuutta turvaavat projektit, arvioi Business Finlandin pääjohtaja **Nina Kopola**.

– Vesien saastuminen ja kuormitus on ongelma kaikkialla maailmassa ja siksi kaikki toimivat ratkaisut voivat olla myös vientituotteita. Ongelmat muualla maailmassa voivat olla hieman erilaisia, samoin olosuhteet, perusongelma on kuitenkin samanlainen maantieteestä riippumatta. Toinen polttava ongelma on vesien riittävyys, siihenkin suomalaisilla innovaattoreilla voi olla paljon ratkaisuja tarjottavana.

Business Finlandin tarkoituksiksi on kirjattu ”tuoda Suomelle vaurautta ja hyvinvointia kiihdyttämällä yritysten kestävä kasvua”. Toiminnan tavoite on asetettu erittäin kunnianhimoisesti: Suomen olisi oltava tulevaisuudessa peräti maailman vetovoimaisin ja kilpailukykyisin innovaatioympäristö sekä houkuttelevin investointi- ja matkailukohde. Pääjohtaja Kopola katsoo, että Saaristomeren tapaisen alueen matkailun ja muiden elinkeinojen kehittäminen palvelisi erinomaisesti tätä tavoitetta. Hänen mielestään esimerkiksi vastuullinen matkailu on juuri nyt kovassa nousukiidossa, kun matkailuala elpyy poikkeuksellisten pandemiavuosien jälkeen.

– On selvää, että kuluttajat ovat heränneet asiaan ja ovat yhä tietoisempia ja vaativampia näiden asioiden suhteen. Jotta matkailuelinkeino pystyy vastaamaan muuttuvaan kysyntään ja turvaamaan tulevaisuutensa, on kehityksen oltava kestävää. Tätä varten olemme kehittäneet matkailuyrityksille ja -alueille

tarkoitettua Sustainable Travel Finland -ohjelman ja sillä saavutettavan Sustainable Travel Finland -merkin, Kopola kertoo ja toteaa, että Saaristomeri sopii tähän viitekehukseen hyvin.

### KESTÄVYYS STRATEGIAN YTIMESSÄ

Saaristomeren tulevaisuuden turvaamisen kannalta pidetään yleisestikin välttämättömänä, että kaikki uusi elinkeinotoiminta alueelle syntyisi kestävä toiminnan periaatteita noudattaen. Ilman elävää meriluontoa ei houkuttelevuutta yritteliäisyyteenkään juuri ole. Pääjohtaja Kopolan mukaan kestävä kehitys on Business Finlandin strategian ytimessä.

– Haluamme että Suomesta tulee kestävä kehityksen suurvalta ja asiakkaistamme uusien kestävien ratkaisujen kehittäjiä. Siksi tuemme asiakkaidemme kehitystä kestävyiden polulla monin tavoin. Ohjelmallinen toimintamme, jossa luomme verkostoja pienten yritysten hyödynnettäväksi, ovat suuresti kehittyneet juuri kestävyiden teemojen alle, kertoo Kopola ja mainitsee esimerkkinä liikkeelle lähdössä olevan kampanjan Decarbonised Maritime and Ports, jossa yhdistyvät kestävyys ja meri.

Erityisesti juuri Saaristomerta sivuaa kampanjamme ”Terve meri” joka on juuri käynnistymässä. Se suuntaa rahoitusta hankkeisiin, joissa edistetään ratkaisujen syntymistä ja joilla edistetään meren, myös Saaristomeren, puhdistumista. Tämä tehdään tiiviissä yhteistyössä ympäristöministeriön kanssa. Muidenkin vastuullisuuteen tähtäävien ohjelmien lista on pitkä. Otsikkoja ovat Vähähiilinen teollisuus, Vähähiilinen rakentaminen, Kestävä teollinen valmistus, Bio- ja kiertotalous, Älykäs liikkuminen ja Akkuteollisuus.

Suomessa yritysten kansainvälistymistä on toisinaan hidastanut yritysten pieni koko. Tätä ongelmaa Business Finland on lähtenyt ratkomaan rahoittamalla niin sanottuja veturiyrityksiä. Niiden tehtävänä on synnyttää erilaisia innovaatioekosysteemejä etusijalle asettamiensa haasteiden ratkaisemiseksi. Tätä ajattelutapaa voidaan hyödyntää laajemmaltikin, aprikoi pääjohtaja Kopola.

– **Veturiyritys voi tarjota alustaa pienille ja keskisuurille yrityksille samalla turvallista kysyntää syntyville ratkaisuille.** Pienten yritysten on näin helpompi lähteä maailmalle. Menestystarina on esimerkiksi se verkosto, joka on syntynyt Vieremälle metsäkoneyritys Ponssen ympärille sen myötävaikutuksella.

#### KELPAISIKO JÄRVIRUOKO?

Diplomi-insinöörin ja tekniikan lisensiaatin koulutuksen Åbo Akademiassa saanut pääjohtaja Kopola on seurannut läheltä suomalaista tuotekehitystä ja tuntee hyvin muun muassa kestävä kehityksen standardeja noudattavien kuitukankaiden valmistamisprosessit. Saaristomeren rehevöitymisen torjunnan nimissä on ideoitu muun muassa järviruokojen laajamittaista keräämistä ja käyttämistä teollisuuden raaka-aineena. Mahtaisiko tällainen kiertotalous olla mahdollista?

– Ajatus kuulostaa tosi hyvältä, mutta en kyllä näin äkkiseltään pysty sanomaan, millaisiin tarkoituksiin järviruokojen kuitu

kelpaisi. Business Finlandhan rahoittaa muun muassa Fortumin ja Metsä Groupin Expand fibre -hanketta, joissa tutkitaan hyvin erilaisten raaka-aineiden ja biomassojen käyttöä uusien materiaalien valmistuksessa. Yritysten yhteishankkeet keskittyvät kestävien tekstiilikuitujen sekä biokomposiittituotteiden kehitykseen, kertoo Kopola. Hän tähdentää, että kiertotalous kaikkiaan on todella tärkeää, koska se edistää kestävä kasvun syntymistä. Uusia kiertotalousratkaisuja syntyy jatkuvasti.

Kopola teroittaa, että nykyään on osattava erottaa kasvu resurssien käytöstä. Kasvua tarvitaan, mutta sitä tulisi saada aikaan ilman, että syödään maapallon rajallisia resursseja. Kysyttäessä, millaisia haasteita elinkeinoelämä kohtaa erityisesti Saaristomeren alueella, pääjohtaja Kopola sanoo uskovansa, että esimerkiksi pula osaavasta väestä ei ole täällä erityinen hidaste.

– Henkilöstöpula on kansallinen ilmiö, en usko että se on täällä suurempi haaste kun muuallakaan. Totta kai se rajoittaa kasvua kaikkialla. Ulkomaisen potentiaalin hyödyntäminen olisi tässä tärkeää. Sitten pitää kysyä, ovatko yrittäjät tarpeeksi verkottuneita? Pääosa yrityksistä on suhteellisen pieniä, joten yhdessä tekeminen voisi antaa voimaa. Voisiko myös ajatella että verkottumista tulisi tehdä alueen ulkopuolisten yritysten kanssa, jotta saavutettaisiin kriittinen massa, joka riittäisi juuri vaikkapa

 VIIMEVUOTISTA (RUSKEA) JA TUORETTA (VIHREÄ)  
JÄRVIRUOKOKASVUSTOA MIETOISTENLAHDEN RANNALLA



## ”KANSAINVÄLINEN NÄYTÖN PAIKKA JA VIENTITUOTE”

**F**osforikuormituksen vuoksi Saaristomeri on Suomen ainoa kohde Itämeren merellisen ympäristön suojelukomission HELCOMin korkean kuormituksen Hot Spot -listalla. Suomen valtio on kaksikin kertaa luvannut hoitaa Saaristomeren tilan kuntoon. On viimeinen aika lunastaa tämä lupaus ja korjata tämä kansallinen häpeä.

Mutta laajemmin: tämä tehtävä on monitahoinen. Jos onnistumme Saaristomerellä, olemme löytäneet keinon parantaa vesiluonnon tilaa kaikkialla Suomessa. Vaikutukset olisivat todella moninaisia.

**ENSINNÄKIN** puhdas meri ja toimet sen tuottamiseksi toisivat runsaasti edellytyksiä paikallisen elinkeinoelämän voimistumiseen. Kyseessä olisivat sekä meriluontoon, kuten matkailuun ja kalastukseen perustuvat alat mutta myös monet innovatiiviset ratkaisut palveluihin ja älyyn perustuvilla toimialoilla.

**TOISEKSI** välttäisimme tarpeetonta yhteiskunnallista vastakainasettelua, esimerkiksi maatalouden kuormituksen osalta.

**KOLMANNEKSI** osoittaisimme koko Itämerelle ja maailmalle, että rehevöityminen voidaan voittaa ja että meillä on ratkaisu rehevöitymisen estämiseen. Saisimme Saaristomerikonseptista hyvän vientituotteen.

**ONNISTUNUT MEREN SUOJELU** on periaatteessa yksinkertaista. Tarvitaan tepsivät toimenpiteet ravinnekuormituksen vähentämiseksi ja niiden hyvä alueellinen kohdistaminen.

Voittavien toimenpiteiden joukkokin tiedetään. Se koostuu nopeasti vaikuttavien toimenpiteiden ja pitkän aikavälin ohjauksen yhdistelmästä, erityisesti maatalouden fosforikuormituksen vähentämiseksi.

**HAASTEENA ON TOIMIEN TOTEUTTAMINEN KÄYTÄNNÖSSÄ.** Se edellyttää paikallisia valintoja, mutta ne eivät yksin riitä. Tarvitaan myös julkisen vallan ohjausta ja tukea. Suomen valtio on sitoutunut kiitettävästi Itämeren suojeluun. Tehokas meren suojelu edellyttää myös painopisteitä. Suomessa painopiste on luontevasti Saaristomeri. Saaristomeri on ainutlaatuinen, mutta pahasti rehevöitynyt. Onneksi sen suojelu on omissa käsissämme.

**SAARISTOMEREN KUNTOON SAATTAMINEN** tulisi nostaa etusijalle Suomen Itämeripolitiikassa. Siihen on monta syytä. Saaristomeri tulee saada pois Helcomin Hot Spot -listalta jo kansakunnan maineen vuoksi. Saaristomereen liittyy mittavia luonto-, monimuotoisuus- ja kulttuuriarvoja. Ne ovat kaikki uhattuna, mikäli tilanne ei korjaannu.

**KÄÄNTÄMÄLLÄ KEHITYKSEN SUUNNAN** kestävä kehityksen mukaiseksi avaamme uuden kestävä kehityksen mukaisen sivun Saaristomeren kulttuurin ja elinkeinojen kehittämiseksi.

**Markku Ollikainen**

*Kuva: Mårten Lampen*



MARKKU OLLIKAINEN, S.1952

- YMPÄRISTÖEKONOMIAN PROFESSORI EMERITUS
- VALTIOTIETEEN TOHTORI
- SUOMEN ILMASTOPANEELIN PUHEENJOHTAJA
- SUOMEN TIEDEAKATEMIAN JÄSEN
- YLI 220 TIETEELLISTÄ JULKAISUA



**SAARA KANKAANRINTA, YMPÄRISTÖVAIKUTTAJA,  
BALTIC SEA ACTION GROUPIN PERUSTAJA JA HALLITUKSEN PUHEENJOHTAJA**

# RAKASTAN SAARISTOMERTA

**M**enimme Gullkronan saarella naimisiin, onhan se maailman kaunein paikka. Olemme sydämissämme sitoutuneet myös elinikäiseen meren pelastamiseen. Kun on mahdollisuus vaikuttaa, on tehtävä minkä voi.

En haluaisi, että jälkipolvet ihmettelisivät, miksei tuo sukupolvi yrittänyt vaikka tietoa oli.

Itämeri on joutunut monisairauskierteeseen. Se kärsii ravinteiden ylikuormasta, hapettomuudesta, kemikaaliyliherkkyydestä, mikro-muovista, kalakantojen romahtamisesta tai paisumisesta – ekologisesta epätasapainosta siis. Onnettomuuksillekin se on altis.

Pienen meremme ympärillä asuu 90 miljoonaa ihmistä. Laskin kerran purjehtiessamme, että jos Välimeren ympärillä asuisi sen vesimassaan suhteutettuna saman verran ihmisiä, sen valuma-alueella pitäisi asua 14 miljardia ihmistä. Niin kovassa paineessa on Itämeri.

Lisäksi olemme globaalisti saaneet aikaan tilanteen, jossa veden- ja hiilenkierto on rikki. Hiilikato tuhoaa maaperän rakenteen, mikä johtaa päästöihin niin ilmaan kuin vesistöihin. Tämä näkyy Saaristomerelläkin levälauttoina.

Ilmastonmuutos vaikeuttaa tilannetta entisestään. Maan rakenteen heiketessä yhä enemmän hiiltä ja ravinteita karkaa ilmaan ja vesistöihin. Ja meressä ulkoa tuleva kuormitus lisää sisäistä kuormitusta... rikkimenneet kierrot ovat noidankehiä.

Päästöt siis syntyvät, kun maaperä ei ole kunnossa. Tämä on ongelman juurisyy. Onneksi on ratkaisuja. Uudistavat viljelykä-

tännöt, jotka lisäävät maaperän toimintakykyä ja hiilipitoisuutta, auttavat sekä ravinteiden pellossa pitämisessä että viljelijän taloudessa. Lisäksi ne parantavat pysyvästi maaperää – syntyy positiivinen kierre yksittäisten hätätoimien sijaan.

Maatalouden lisäksi meidän täytyy katsoa Itämereltä ekologisin silmin metsää. Nykyisin tiedämme, että metsätalouden vaikutukset vesistöihin ovat moninkertaisesti suuremmat kuin vielä vähän aikaa sitten luulimme. Meidän tulee hoitaa metsää siten, että päästöt niin taivaalle kuin vesistöihin minimoidaan.

Baltic Sea Action Group -säätio tunnistaa näitä olennaisia kohteita ja nopeuttaa tekoja. Työnantajamme on Itämeri ja teemme kaikkien kanssa yhteistyötä. Toivo syntyy konkreettisista teoista.

Ratkaisukeskeisyyden lisäksi säätiossä on alusta saakka ollut tärkeää kokonaiskuvan ymmärtäminen. Parhailla teoilla pelastamme merta sekä hillitsemme ilmastonmuutosta ja luontokatoa. Nämä kolme liittyvät tiukasti yhteen.

Itämeren suojelu ei ole koskaan ”vain” ympäristötyötä. Kun suojelemme, vaalimme ja ennallistamme luontoa, luomme korvaamatonta hyvinvointia. Itsellemme, ja vielä syntymättömille kansalaisille. Hyvinvointivaltion keskeinen rakenne on elinvoimainen luonto.

Maammelaulukin sen sanoo: ei laaksoa, ei kukkulaa, ei vettä, rantaa rakkaampaa. Ja rakkaimmista pidetään huolta.

*Kuva: Vesa Laitinen*





ILKKA HERLININ JA SAARA KANKAANRINNAN OMISTAMA GULLKRONA ON PILOTTIESIMERKKI KONKREETTISESTA ITÄMEREN ELONKIRJON SUOJELUSTA. BSAG SÄÄTIÖN AVULLA TEHTIIN YHTEISTYÖLLÄ SAARISTOMEREN SUURIN YKSITYINEN SUOJELTU VESIALUE, 4800 HA.



JUHA NURMINEN, MERENKULKUNEUVOS  
JOHN NURMISEN SÄÄTIÖN PERUSTAJA JA HALLITUKSEN PUHEENJOHTAJA:

## ELÄMÄNTYÖNÄ MERI JA SEN PELASTAMINEN

**I**tämeri on tärkeä osa suomalaista luontoa ja kulttuuria. Itselleni sen suojelu on kutsumus ja elämäntyö. Laivanvarustajasuvun jälkeläisenä meri on ollut aina vahvasti läsnä elämässäni. Sain Itämeri-kasteen lapsena John Nurminen Oy:n höyrylaivoilla ja pääsin ensimmäisen kerran purjehtimaan kirkasvetisellä Saaristomerellä jo 1950-luvulla. Sukeltaessani samoilla vesillä myöhemmin 1990-luvulla havahduin meren surullisen huonoon tilaan. Jotain oli tehtävä.

Perustamani John Nurmisen Säätiö aloitti toimintansa merellisen kulttuuriperinnön vaalijana 30 vuotta sitten. Nykyään säätiömme tunnetaan merkittävistä merensuojeluhankkeista, jotka parantavat mitattavasti meren tilaa.

Säätiö haluaa pelastaa Itämeren ja sen perinnön tuleville sukupolville. Olemme John Nurmisen Säätiössä käynnistäneet jo 40 merensuojeluhanketta, joista 34 on saatu päätökseen. Näillä hankkeilla on leikattu Suomenlahden fosforikuormaa jopa 75 %, mitä on kutsuttu merensuojelun maailmanennätykseksi.

Suurimmat päästölähteet itäisellä Suomenlahdella on nyt tukittu ja se näkyy positiivisesti veden laadussa. Mutta vielä on tehtävää. Itämereen valuu edelleen liikaa ravinteita etenkin pelloilta ruokkien sinileväkukintoja. Lisääntynyt sadanta ja huuhtoumat pahentavat tilannetta. Ongelma on niin valtava, että se näkyy avaruuteen asti. Rehevöitymisongelma koskee kaikkia rannikkoalueitamme, mutta keskittyy etenkin Lounais-Suomeen.

Itämerta ja sen meriluontoa voidaan suojella parhaiten ravinnepäästöjä leikkaamalla. Suomen hallitus ja maatalouden päättäjät ratkaisevat Saaristomeren ja muiden rannikkovesiemme kohtalon tulevina vuosina. Onneksi maatalouden päästöjen hillitsemiseksi on tarjolla tehokkaita keinoja.

Kotimaisen maatalouden osuus on melkein 70 % kaikesta Suomen aiheuttamasta ihmisperäisestä fosforikuormasta Itämereen. Tilanne on erityisen huono Saaristomerellä, eikä se parane ilman tämän ravinnekuorman massiivista leikkausta. Fosforipäästöjen vähentämiseksi on **kaksi keskeistä keinoa**. Lyhyellä aikavälillä **peltojen kipsikäsittely** on tutkitusti toimivin, kustannustehokkain, nopein ja ilmastovaikutuksiltaan paras ratkaisu, erityisesti rannikkoalueiden pelloilla.

Toinen keino on estää ravinteiden valumat mereen ja **kierrättää** maaperään kertynyt lanta. Suomessa eläintuotannosta suurin osa on keskittynyt Varsinais-Suomeen, Satakuntaan ja Pohjanmaalle. Näillä alueilla lantaravinteita on enemmän kuin pellot pystyvät kasvien kasvuun käyttämään. Ylimäärä valuu mereen sitä rehevöittäen.

Lannan prosessointi ja kuljetus ravinneköyhemmille alueille muualle Suomeen vaatii taloudellista tukea. Tämä olisi jo huoltovarmuudenkin kannalta järkevää, mutta maatalouden tukijärjestelmä ei nykyisellään vastaa tähän tarpeeseen. Ratkaisut ovat siis olemassa, nyt olisi rohkeiden poliittisten uudistusten

aika. Tuntuu muutoksen aikaansaamiseksi tarvitaan suuren mittakaavan toimia.

Kukaan ei pelasta merta yksin mutta yhteistyöllä mikään ei ole mahdotonta. John Nurmisen Säätiö haluaa edistää laaja-alaista, eri tieteenalat ja elämänaueet integroivaa ymmärrystä merestä ja etsiä konkreettisia keinoja elinvoimaisen Saaristomeren ja koko Itämeren hyväksi. Vielä ei ole liian myöhäistä.

**Juha Nurminen**

 KUKAAN EI PELASTA  
MERTA YKSIIN, MUTTA  
YHTEISTYÖLLÄ MIKÄÄN  
EI OLE MAHDOTONTA

*Kuva: Jukka Nurminen*



# YHTEISTYÖN TUULIA TUTKIJOIDEN PURJEISSA

**S**aaristomeri on meille kaikille tärkeä, ainutlaatuinen kohde. Turun yliopistolle sillä on keskeinen merkitys niin tutkimuksessa kuin koulutuksessa, sanoo yliopiston rehtori **Jukka Kola**. Kola kertoo, että Turun yliopisto pitää korkeaa profiilia luonnon monimuotoisuuden puolestapuhujana. Saaristomeren tulevaisuus sivuaa suoraan kahta yliopiston itselleen määrittelemää keskeistä teemaa, luonnon monimuotoisuutta ja kestävyyttä sekä merta ja merenkulkua.

Molempien laajojen kokonaisuuksien parissa työskennellään luontevasti monissa eri tiedekunnissa, usein yhteistyössä alueen muiden korkeakoulujen kanssa.

– Toki rehtoritkin hyviä juhlapuheita pitävät, mutta se todellisin yhteistyö tapahtuu opiskelijoiden, opettajien ja tutkijoiden kesken, arkisen mutkattomasti, kuvailee Kola. On suuri rikkaus, että Turussa toimii neljä korkeakoulua, jotka sijaitsevat käytännössä näköetäisyyden päässä toisistaan. Käytössä on yhteisiä laboratoriotiloja, opiskelijat ja henkilökunta kohtaavat jatkuvasti työssä ja arjessa. Turun yliopisto on maailman ensimmäinen suomenkielinen yliopisto ja perinnettä toki vaalitaan, mutta nykyisessä englannin kielen dominoimassa tiedemaailmassa raja-aidat ovat madaltuneet. Sekin on ihan arkipäivää, että asioita hoidetaan niin, että kohdattaessa käytetään omaa äidinkieltä luottaen siihen, että toinen osapuoli ymmärtää, kertoo rehtori Kola.

Turun yliopiston biodiversiteettisyksikkö on omaleimainen ja vahva tiedeyksikkö, jonka työ tunnetaan esimerkiksi siitepölytiedotteiden ja punkkitutkimuksen takia. Rehtori kertoo ilahtuneensa muun muassa hauskaasta BioBlitz -tapahtumasta, jossa kartoitettiin vuorokauden aikana yliopistonmäen eliölajit. Innokkaiden koluajien havaintovihkoihin kirjautui yhteensä 831 eri eliölajia!

Meren ja merenkulun tutkimuksessa yhteistyön myötätuulet puhaltavat vahvoina myös yliopiston ja elinkeinoelämän purjeisiin. Esimerkiksi maailman uljaimpia risteilyaluksia rakentavan Meyerin telakalla ja Turun yliopistolla on kosketuspintaa, on muun muassa tutkittu telakan ja sen verkoston aluetaloudellisia vaikutuksia.

Saaristomerellä tehtävällä tutkimustyöllä on Turun yliopistossa pitkät, 1960 -luvulle ulottuvat perinteet. Sillä on ollut aina hyvää alueellista näkyvyyttä, mutta tutkimuksen globaali tärkeys on entisestään korostunut viimeksi kuluneiden vuosikymmenten aikana, kun luontotokato ja ilmastonmuutos ovat nousseet polttaviksi ongelmiksi.

– Juuri tällaisten asioiden kanssa työskenneltäessä yhteistyön ja monialaisen tutkimuksen tärkeys korostuu. Kasvatamme uusia asiantuntijoita, jotka uskaltavat rohkeasti ylittää tutkimusalojen rajoja ja olla vuorovaikutuksessa muutenkin kuin omalla suppealla kentällään. Tämä ei tarkoita sitä, että mestaroitaisiin yksin vähän joka alalla vaan sitä, että osataan tuoda oma korkealaatuinen erikoisosaaminen yhteiseen käyttöön, laajemman kokonaisuuden hyväksi, kuvailee Kola.

Rehtori Jukka Kola on koulutukseltaan maatalous- ja metsätieteiden tohtori, erikoisalana maatalouspolitiikka ja -ekonomia. Hän on pohtinut paljon valuma-alueen maatalouden vaikutuksia Saaristomereen.

– Ongelmana on ollut tietty tukien ja hoitokeinojen sirpaleisuus. Keinoja on paljon, vähän kaikenlaista on tehty, mutta vaikuttavuus ei toistaiseksi ole ollut riittävää. Suojeluun tarkoitetut kannustimet eivät aina ole kohdanneet viljelyn käytäntöjä oikealla tavalla. Yhteistä poliittista tahtoa määrätietoisten toimien toteuttamiseen tarvitaan lisää, Kola summaa.



# SAARISTOMEREN TULEVAISUUS ON MYÖS KANSALLINEN JA KANSAIN- VÄLINEN HAASTE

**A**bo Akademin rehtori **Mikael Lindfelt** muutti Turkuun Keski-Pohjanmaalta 1980 -luvulla ja sanoo, että Turusta on tullut hänelle sekä kotikaupunki että sielunmaisema. ”Täällä kohtaavat kaksikielisyys ja monikielisyys, kaupunki ja maaseutu, metsä ja meri, luonto ja kulttuuri – kaikki tämä helposti saavutettavissa”. Saariston tulevaisuuden turvaamista Lindfelt haluaa katsoa paitsi luonnonparatiisin kannalta, myös historiallisena, kulttuurisena ja sosiaalisena projektina:

”Hetimit kaupungin ulkopuolella aukeaa maailman kaunein saaristo, joka helminauhana yhdistää Turun Ahvenanmaahan ja Tukholman seutuun. Katse Turusta voitaisiin kääntää useammin länteen, Tukholmaan. Tunnin juna itään on poliittisella asialistalla, mutta samalla olisi osattava katsoa länteen ja huomata, millaisia tulevaisuuden ratkaisuja tarjoaa meri, joka on sukupolvien ajan yhdistänyt, ei erottanut”.

**Saaristomeri on ainutlaatuinen luontokohde ja elinympäristö, jonka tulevaisuuden turvaamista tukee kasvava kansalaismielipide. Onko Saaristomerien kohdalo mielestäsi enemmän kuin paikallinen kysymys?**

Saaristomerien pitäminen elossa ja elinkelpoisena on vakava paikallinen ja alueellinen ongelma, johon kohdistuu sekä kansallista että kansainvälistä mielenkiintoa. Haaste on paikallinen, mutta se, miten ongelmaa voidaan käsitellä ja ratkaista, on globaali asia. Jos onnistumme selättämään tämän haasteen tutkimuksen avulla ja ratkaisemaan siihen liittyvät käytännölliset, yhteiskunnalliset, taloudelliset, tuotannolliset ja logistiset kysymykset, niin samoja toimia voitaisiin käyttää ja tarjota vastaaviin ympäristö-

haasteisiin muallakin. En näe ristiriitaa paikallisen/alueellisen ja kansallisen/kansainvälisen välillä. Sijoittamalla varoja, osaamista, tutkimusta, kehitystä ja luovia ratkaisuja alueelliseen ongelmaan, voidaan tuottaa hyötyä kansallisesti ja Euroopan tasolla. Jokainen tutkija tietää, että jotta ongelmaa voidaan tutkia, se on ensin määriteltävä, vasta sitten voidaan asiaa tutkia ja saada uskottavia vastauksia esitettyihin kysymyksiin. Alueellinen näkökulma on yksi tapa keskittyä paljon laajempaan ja yleisempään ongelmaan, mutta sen selville saamiseksi, mitkä ovat parhaat mahdolliset ratkaisut, pitää nähdä koko asiayhteys.

**Turkulaisten korkeakoulujen luonnollista leipätyötä on tietysti esimerkiksi meriluonnon, elinkeinojen, kulttuurin, historian ja merenkulun tutkimus. Voivatko korkeakoulut analysoinnin lisäksi olla aktiivisia myös tulevaisuuden kartoittamisessa ja käytännön toiminissa?**

Toivon, että saariston hyväksi noussut kansanliike saisi vahvan poliittisen ulottuvuuden ja selkeän tuen yli puolue- ja kansallisarajojen. Jos ja kun se onnistuu, on voimavaroja pantava liikkeelle. Parhaat tutkijat voivat olla mukana monissa projekteissa yhdessä muiden toimijoiden ja sidosryhmien kanssa. Tämä vaatii valtavaa yhteistyötä. Mitä enemmän tiedetään, sitä pidemmälle päästään. Kaikki tieto on kuitenkin osattava sopeuttaa yhteiskunnallisiin prosesseihin taloudellisesti järkevällä tavalla. Edellytyksenä sille, että tieto muuttuu ajan myötä eläväksi käytännöksi on, että yliopistojemme ja korkeakoulujemme tutkijat ovat yhteistyössä, kun käydään käsiksi tähän globaalin haasteeseen, joka on läsnä paikallisessa ympäristössämme.



**Åbo Akademin opiskelijat tulevat eri puolilta Suomea ja maailmaakin, mutta perinteisesti myös saaristossa kasvaneet nuoret ovat usein hakeutuneet jatko-opintoihin ÅA:n alma materille. Onko Akademiilla historiallinen velvollisuus kouluttaa ruotsinkielisen saaristoalueen sivistyneistöä?**

Åbo Akademi houkuttelee perinteisesti opiskelijoita Suomen ruotsinkielisiltä seuduilta. Kaikki nämä alueet sijaitsevat rannikolla ja meri on siten läsnä muodossa tai toisessa useimpien ruotsinkielisten suomalaisten elämässä. Ahvenanmaalaisille opiskelijoille Saaristomeri on tietysti itsestään selvä sydämen asia. Ja toki Saaristomeren murheet ymmärtävät nekin ruotsinkieliset opiskelijat, joille kesäloma tai uimaranta tarkoittaa useammin merta kuin järveä. Jo Åbo Akademin nykyisen strategian otsikossa todetaan, että toimimme koulutusyliopistona lähellä merta. Kaksi kampustamme Turussa ja Vaasassa ankkuroituvat luonnollisesti sekä rannikkoon että saaristoon. Tarkoitamme vielä enempääkin kuin pelkkää maantieteellisten juuriemme korostamista. Strategiaamme sisältyy vahvasti myös identiteettimme kannalta tärkeä pyrkimys perinteen vaalimiseen. Haluan korostaa kahta erityisen keskeistä seikkaa. Ensinnäkin: yksi neljästä strategisesta tutkimusprofiilistamme keskittyy laajaan poikkitieteelliseen ymmärrykseen meristä ja vedestä paikallisessa kontekstissa. Vaikka tässä ei erikseen mainita saaristoa ja saariston elämää, on aivan selvää, että tutkimuksemme, jossa meri- ja ympäristöbiologia yhdistyvät teollisuustalouden, julkishallinnon ja oikeustieteen tutkimukseen, sisältävät näkökulmia, jotka ovat kaikkein merkittävimpiä Saaristomeren kohtaamien ongelmien kannalta. Toiseksi: strategiassamme muotoillaan visiomme näin: "Åbo Akademi on merkittävä rooli terveellisen ja kestävä elinympäristön kansainvälisessä tutkimuksessa ja koulutuksessa, erityisesti yhteisellä Itämeren alueella". Sekä perinteemme että keskeisimmät tämän hetken toimintamme ovat siis jo nyt sitoutuneet edistämään tutkimuksen ja koulutuksen avulla niitä äärimmäisen tärkeitä asioita, jotka antavat meille yhteiskuntana paremmat edellytykset vastata Saaristomeren kohtaamiin haasteisiin. Mutta toki aina voidaan tehdä enemmän ja yhdessä muiden toimijoiden kanssa olemme valmiita kantamaan vastuamme!

**Yliopistojen rahoitus on tietysti aina puheenaiheena. Voisko Saaristomereen liittyvä tutkimus olla Euroopan mittakaavassa niin erikoislaatuista, että kansainvälistäkin rahoitusta löytyisi?**

Edellä kertamani perusteella olen täysin vakuuttunut siitä, että on olemassa kaikki edellytykset saada eurooppalaisia ja mahdollisesti muitakin kansainvälisiä varoja Saaristomeren ongelmiin liittyviin tutkimushankkeisiin. Niin kuin sanoin, Saaristomeren haaste on hyvä tutkimuskohde paljon suuremmalle ja laajemmalle, globaalisti tärkeälle ongelmalle. Meillä on "case", ponnistelkaamme yhdessä, jotta saisimme poliittista painoarvoa hankkeelle ja vapauttaisimme myös eurooppalaisia varoja täydentämään niitä investointeja, joita Suomessa tehdään.

**Kun sanotaan, että "saaristo kuuluu meille kaikille" muistaa ainakin ministeri Christoffer Taxell aina muistuttaa, että ennen muuta "saaristo kuuluu saaristolaisille". Kuinka tärkeänä Sinä pidät sitä, että saariston tulevaisuudesta puhuttaessa mukana ovat saaristolaiset itse ja että suojelusta ja kehittämisestä ei puhuta heidän ylitseen?**

Toffe Taxell on viisas mies, jolla on perspektiiviä. Hän osaa katsoa sekä taaksepäin että eteenpäin ja pukee toisinaan vuosikymmenten kokemuksen kypsytämät oivalluksensa osuviksi onlinereiksi, joita mielellään viljelee. Aluksi itsestään selvältä näyttävä kokonaisuus voi lähemmin tarkasteltuna sisältää myös vivahteita, jotka jäävät huomiotta. Toffen välihuuto tuskin on ristiriidassa sen kanssa, että saaristo kuuluu kaikille. Se on hyvä muistutus siitä, että suureen haasteeseen sisältyy myös ristiriitaisia näkökulmia. Sen sanominen, että saaristo vaikuttaa meihin kaikkiin tai että Saaristomeren haaste koskettaa monia, on asian nostamista suureksi aiheeksi, koko yhteiskunnan kannalta tärkeäksi. Sen korostaminen, että saaristo kuuluu saaristossa asuville ihmisille, on hyvä muistutus siitä, että innokkaassa ympäristöhaasteessa ei saa unohtaa saariston asukkaiden erityisasemaa, elinoloja ja oikeutta jokapäiväiseen liiketoimintaan. Samaan aikaan täytyy ottaa huomioon erityisehdot, joita esimerkiksi maatalouden ja elintarviketuotannon

harjoittamiselle on asetettu syistä, jotka liittyvät Saaristomeren tilaa huonontaneeseen kehitykseen. Saaristomeren tulevaisuuden turvaaminen on projekti, jossa yhdenkään toimijan yli ei pidä kävellä ja hanke, jossa on kyettävä ymmärtämään, että vain yhdessä voimme edetä. Åbo Akademin tutkimusprofiili "Havet" panostaa poikkitieteelliseen visioon juuri siksi, että otettaisiin mahdollisimman hyvin huomioon se, että Saaristomeri

on myös elinympäristö, asuinympäristö, maatalousympäristö, kesäasunto- ja virkistysympäristö sekä paikka luontoelämyksille, mietiskelylle, ja – miksipä ei – paikka kokea pyhyttä. Samalla Saaristomeri on liikenteen, logistiikan, kaupan, teollisen innovaation ja matkailuteollisuuden areena, vain muutamia keskeisiä ulottuvuuksia mainitakseni.



TULEVAISUUSMIEHEN KOLME RESEPTIÄ SAARISTOMERELLE:

# KESTÄVÄ KEHITYS, VIHREÄ SIIRTYMÄ, HUOLTOVARMUUS

**V**TM **Olli Hietanen** on tulevaisuuden tutkimuksen konkari. Hänen taustansa on Turun yliopistoon vuonna 1992 perustetussa Tulevaisuuden tutkimuskeskuksessa, joka vaatimattomasta alusta on kasvanut Pohjoismaiden suurimmaksi tulevaisuudentutkimukseen ja ennakointiin erikoistuneeksi akateemiseksi tutkimuslaitokseksi. Laitoksen kehitys- ja varajohtajana toiminut Hietanen valittiin vuonna 2015 eduskunnan tulevaisuusvaliokunnan johtavaksi virkamieheksi, valiokuntaneuvokseksi. Hietanen kuvaa tulevaisuuden tutkimista historiatieteiden sisareksi ja yhdistelmäksi mielikuvitusta ja faktoja. Mahdollisiin tulevaisuuksiin voidaan kurkottaa kuvittelemalla niitä, kuitenkin yhdistämällä visioon tulevaisuuteen johtavaan polkuun vaikuttavat tieteelliset ja tilastolliset faktat. Meillä on toisaalta taiteilijan vapaus keksiä paras mahdollinen tulevaisuus ja sen vastapainona kyky ennustaa matemaattisen tarkasti vaikkapa planeettojen ratoja ja tilastollisia ennusteita. Hietanen suostui mielellään keskustelemaan Saaristomeren tulevaisuudesta ja kertomaan omia mielipiteitään asiasta muistuttaen, että puhuu haastattelussa yksityishenkilönä, ei viran eikä valiokunnan puolesta. Mietteissä on toki mukana paljon niitä asioita, joita valiokunnassakin on käsitelty.

## VIHREÄ SIIRTYMÄ – PAKKO JA MAHDOLLISUUS

”**KESTÄVÄ KEHITYS** on ihmiskunnan suurin ja tärkein haaste. Samalla sen edellytys, vihreä siirtymä, on suurin kestävän ja työllistävän kasvun mahdollisuus. Käsillä on samaan aikaan niin Saaristomerellä kuin muuallakin jotakin, mikä on pakko tehdä ja jotakin, mikä on myös kannattavinta tehdä. Voi olla epäkorrektia sanoa, mutta tuossa pelissä ei voi hävitä. Jos maailma onnistuu tekemään vihreän siirtymän, on kestävän kehityksen

mukaiseen teknologiaan investoiminen hyvin kannattavaa. Ja jos niin huonosti kävisi, että vihreässä siirtymässä epäonnistuttaisiin ja edessä olisi puute ja hammasten kiristys, niin silloinhan tämä uusi teknologia vasta tärkeää olisikin. Milloin vesi on arvokkainta? Silloin, kun sitä ei ole.”

”**MAAILMAN** uusi myllerrys on tuonut kestävän kehityksen ja vihreän siirtymän rinnalle vielä kolmannenkin, sinänsä ikaikaisen ajurin: huoltovarmuuden ja omavaraisuuden vaatimuksen. Meidän on kaikissa tilanteissa voitava luottaa siihen, että huononkaan tulevaisuuden kohdatessa meiltä ei lopu ruoka eikä energia.”

”**VERTAISIN** kestävää kehitystä Saaristomerenkin kontekstissa vanhanaikaiseen laudoista rakennettuun tynnyriin. Tynnyrihän vuotaa aina lyhyimmän laudan kohdalta. Vuotoa ei voi hillitä niin, että pidentää kaikkia muita lautoja kuin sitä, jonka kohdasta tynnyri falskaa. Näitä tynnyrin ”lautoja” ovat ekologinen, taloudellinen, kulttuurinen ja sosiaalinen kestävyys, samoin esimerkiksi ilmastonuojelu, lajikadon ehkäisy ja meriluonnon tilasta huolehtiminen. Kaikkia näitä kokonaisuuden osia on tuettava yhtä aikaa, rinnakkain ja tasapainoisesti.”

”**KIERTOTALOUDEN** pitäisi ohjata päätöksentekoa ja kyllähän se toki ohjaakin. Taloudessa on myös itsesääätelymekanismeja. Niukentuminen nostaa hintoja, ohjaa kulutusta ja etsii korvaavia ratkaisuja. Kyse on lähinnä siitä, että pitääkö aina mennä kriisin kautta, vai riittääkö äly.”



## RAHASTA EI OIKEASTI OLE PULAA

”**SUOMEN** julkinen talous on ollut pahasti lähellä suoritustilaa jo ennen pandemiaa ja Venäjän hyökkäyssotaa Ukrainassa. Vanhojen ongelmien päälle on tullut uutta alijäämäisyyttä ja velkaantumista. Kannattaa kuitenkin huomata, että kysymyksessä on julkisen talouden ongelma. Raha sinänsä ei maailmasta ole loppumassa. Valtavat pääomat makaavat miinuskorolla etsimässä kannattavia sijoituskohteita. Eikä valtion velka ole samanlaista kuin yksityisten velka, vaikka kiusaus tehdä suoria vertailuja on toki suuri.”

”**JULKISEN VELAN** suuruutta vahtiessamme meidän on tärkeää pysytellä korkoriskiä hallitaksemme EU:n keskiarvon yläpuolella, käytännössä Saksan tasolla. Sopeutus ei kuitenkaan ole yksin ratkaisu. Tarvitaan juuri tuota kestäväää työllistävää kasvua eli vihreää siirtymää.” Se on se vaihtoehtoinen ja parempi tie ulos suoritustilasta.

”**UUDISTUVA RESILIENSSI** on mainio muotisana, se tarkoittaa, että olisi uskallettava elvyttää niin, että emme vain palautuisi ennalleen, vaan samalla toimmemme edistäisivät vihreää siirtymää. Jos tämä osataan tehdä oikein, voivat kulut muuttua tulevaisuusinvestoinneiksi ja velat saataviksi. Tulevaisuusvaliokunnassa on jo parinkin vaalikauden yli voimakkaasti liputettu sen puolesta, että kestäväää, työllistävää kasvua tarvitaan. Lisäksi tarvitaan tuottavuuden kasvua niin julkisella kuin yksityiselläkin puolella, esimerkiksi digitalisaation avulla.”

”**RAJA-AITOJEN** yli olisi voitava astua, laajat teemat kun eivät tottele hallinnollisia karsinoita. Tarvitaan politiikkajohdon mukaisuutta, sitä, että eri tahot toimivat linjassa kohti yhteisiä päämääriä ja koettavat vahvistaa toimiansa yhteisvaikutusta. Tällä hetkellä toimimme niin, että tuemme sekä vanhaa että uutta teknologiaa. Oikea käsi ja vasen käsi tekevät eri asioita. Kun ymmärrämme nämä uudet vaatimukset, ei talouden syöksyn oikaisussa ole kyse vain leikkaamisesta tai lisärahoituksesta. On kyse poliittisesta rohkeudesta ja johtajuudesta.”

## TEKNOLOGIA-KAKSITERÄINEN MIEKKA

”**TEKNOLOGIAN** kehitys on vihreän siirtymän ohella toinen suurista ajureista ja muutosvoimista, historiallisesti varmaankin suurin. Mutta kestävän kehityksen näkökulmasta teknologia on kaksiteräinen miekka. Samaan aikaan kun se voi olla ratkaisu kaikkeen, niin se voi olla myös ongelmiamme syy, niin kuin voimme historiaa tarkastelemalla huomata.”

**KYSE** on siitä, kuinka tekologiaa käytetään. Tulevaisuusvaliokunta totesi äskettäin, että esimerkiksi digitaaliseen kehitykseen voi suhtautua kolmella eri strategialla: kiinalaisittain isoveli valvoo – tavalla, amerikkalaisittain suuryritysten markkinalähtöisyyttä tukien tai eurooppalaisittain kansalaislähtöisyyttä korostaen. Sama teknologia, kolme erilaista lopputulosta. Joten kyllä: teknologia voi olla ratkaisu, jos sitä kehitetään tietoisesti vihreää siirtymää varten.”

”Sekin on sanottava, että kaikki kiperät ongelmat ovat globaaleja, eikä globaaleihin ongelmiin ole toimivia työkaluja varsinkaan maailmassa, jossa vastakkainasettelut sen kun kasvavat.”

## ONKO TIETOA, LIIKAAKIN?

”**TIETOA** päätöksenteon pohjaksi on paljon ja sitä tarvitaan. Usein ei ole kyse siitä, ettei tietoa olisi, vaan pikemminkin siitä, että tiedon käyttö on puutteellista tai vaikeaa. Oikean tiedon pitää olla oikeassa paikassa oikeaan aikaan. Jos tietoa ruvetaan tekemään silloin, kun pitäisi jo päättää, niin hitaaksi menee.”

”**EIKÄ** tiedekään aina ole ole yksimielinen oikeasta toimenpiteestä. Tämähän tuli hyvin esille muun muassa pandemian yhteydessä, kun asiantuntijat esittivät hyvinkin päinvastaisia kantoja. Jotkin poliittisesti päätettävät asiat ovat myös arvokysymyksiä, joita ei voi ratkaista tiedolla.”

## YHTEISTYÖ – JOSKUS VAIN PUUHASTELUA

”**ERILAISTEN** verkostojen, klustereiden ja ekosysteemien rakentaminen on ikuisuusprojekti. Yritysten sisällä yhteistyö kyllä pelaa, logistiikka sekä hankinta- ja arvoketjut ovat yritysten strategista osaamista. Mutta yritysten kesken suurin osa tuosta verkostotyöstä on aika turhanpäiväistä. Eivät yritykset tule yhteiseen, avoimeen pöytään ja näytä korttejaan. Pikemminkin asioita piilotellaan. Verkostokokoukset keräävät yhteen viranomaisia ja erilaisia hankkeita. Sellaisella toiminnalla saadaan hyvin vähän aikaan. Seminaareissa, konferensseissa ja kokouksissa on se paha puoli, että niitä on helppo saada aikaan ja tulee tunne siitä, että nyt on tehty jotakin, vaikka mikään ei ole muuttunut. Ne ovat liiaksi mukavuusalueella.”

”**TOISAALTA**, paha on saada mitään aikaankaan, ellei ole yhteistyötä. Onnistuneita esimerkkejä yhdessä tekemisestä ovat vaikkapa Agenda 2030-ohjelman Sitoumus 2030, johon osallistuvat tahot, vaikkapa yritykset ja tavalliset kansalaiset sitoutuvat omassa toiminnassaan ja elämässään konkreettisiin tekoihin, jotka edistävät kestäväää kehitystä ja Hinku-verkosto, jossa mukana olevat kunnat sitoutuvat vähentämään radikaalisti

ilmastopäästöjään. Saaristomeren valuma-alueen kunnista verkostoon kuuluvat Masku, Mynämäki, Naantali, Paimio, Turku ja Uusikaupunki. Näiden yhteistyön foorumeiden avulla on tehty tuhansia suurempia ja pienempiä, konkreettisia tekoja.”

## SAARISTOMEREN WIN-WIN

”**SIELLÄ**, missä meillä on suurimmat ongelmat, meillä on myös suurimmat mahdollisuudet. Suomelle Itämeri on tärkeä keskeinen riski ja suuri mahdollisuus, samoin metsäluonnon biodiversiteetistä huolehtiminen. Ilmastomuutos on vienyt hiukan huomiota näiltä kahdelta alialta, joihin me voimme itse eniten vaikuttaa.”

”**AINUTLAATUINEN SAARISTOMERI** -projektin tavoitteet ovat mielestäni hyvät. Saaristomeren kunto on omissa käsissämme ja siihen voimme vaikuttaa esimerkiksi maatalouden keinoin. Maataloudessa voidaan joka päivä tuottaa kestäväää ruokaa ja energiaa ja samalla ylläpitää huoltovarmuuttamme. Samaan aikaan luomme pohjaa kestäväälle matkailulle. Erittäin huomionarvoinen win-win -tilanne!”



”Siellä missä meillä on suurimmat ongelmat, ovat myös suurimmat mahdollisuudet”

# ”TULEVAISUUDEN TULEE OHJATA MEITÄ, EI MENNEISYYDEN EIKÄ LAISKUUDEN”

**T**ulevaisuuden tutkijan näkökulmasta se, mitä tapahtuu saaristolle, tapahtuu koko ihmiskunnalle. Meidän rakas Saaristomeremme on tietysti jotain aivan erityistä. Siihen kiteytyy Suomen luonnon ihmeellinen monimuotoisuus, joka meillä näkyy aivan omalla tavallaan. Omasta näkökulmastani voin sanoa, että saaristoluonnon omalaatuisuus juuri sellaisena, kun sen Saaristomerellä kohtaamme, on jotain niin koskettavaa, että meidän tulisi todella ymmärtää sen ainutlaatuisuus. Ihmiskunta tarpoo tällä hetkellä kovin syvässä hetteikössä ja meidän tärkein tehtävämme on ymmärtää päästä sieltä hetteiköstä heti pois.

Ihmiskuntaa ajaa tällä hetkellä digitalisaatio, kaupungistuminen, luonnonvarojen riisto ja monella tapaa edistyvä talouden globalisoituminen. Lisäksi juuri tällä hetkellä meitä vaivaavat geopolittiseen tilanteeseen liittyvät ongelmat, jotka johtuvat samasta syystä kuin se, että meillä on valitettavan saastunut Saaristomeri: viimekätinen ja lopullinen syy on ihmisen toiminnan lyhytnäköisyys ja toiminnan perustuminen omaan intressiin muista välittämättä. Näin päädyimme tilanteeseen, jossa maailman kaunein saaristo on muuttunut isoksi laskuojaksi, johon surutta on kaadettu aineksia, joita meri ei kaipaa. On kummallista, että tällainen lyhytnäköisyys on voinut jatkua näin pitkään. Aivan samaahan sanotaan nyt Venäjästä: kaikki minkä Putin on nyt saanut aikaan, oli nähtävissä jo aikapäiviä sitten. Siitä huolimatta valitsimme olla välittämättä, varsinkin jos meillä oli valvottavana henkilökohtaisia etuja, jotka estivät toimimasta yleisen edun ja myös meidän oman pitkäaikaisemman etumme puolesta.

Mitä on sanottava sellaisesta käytännöstä jonka seurauksena me hölmöläisten lailla saamme omaa oksamme? Sitähän

me olemme Saaristomeren kanssa tehneet. Nyt meidän on aika oppia menneistä virheistä ja tehdä asiat toisin. Löytyykö siihen riittävästi tahtoa energiaa ja resursseja? Tähän me tietysti pyrimme nyt vaikuttamaan positiivisella tavalla ja tulevaisuus näyttää, onko se tapa riittävä. Saaristomeren puhdistuminen voisi olla sellainen esimerkki tavasta hoitaa yhteisiä tavaroita, jolla voisi olla suurta esimerkkiä kaikkialle muuallekin. Niinhän sitä sanotaan, että yhteisiä ovat uskovaisten tavarat. Voisimmeko nyt ryhtyä tällaisiksi tosiuskovaisiksi, sillä aika on todellakin kypsä? Jatkaakseni tätä uskonnollista metaforaa haluaisin kysyä myös: mitä luulette että Pyhä Pietari kysyy meiltä portilla?

Luulenpa, että hän ei tule kysymään, paljonko onnistuitte keräämään mammonaa. Hän tulee kysymään, mitä teitte muiden hyväksi, erityisesti tulevien sukupolvien hyväksi? Jos meillä on tähän kovin vaikea keksiä vastausta, niin on selvää että elämä on ollut hukkaan heitetty.

Tulevaisuus on siitä vaikea asia, että meillä on kädet täynnä tekemistä nykyisyydessä ja samalla pitäisi tehdä myös pesänselvitystä menneisyyden kanssa. Kuitenkin, ainoa todellinen mahdollisuutemme täällä on se, että tulevaisuuden tulee ohjata nykyhetken toimintaamme, ei menneiden tapojen tai vaikkapa synnynnäisen laiskuuden. Jos me tämän Saaristomeri -asiamme onnistumme hoitamaan, niin silloin kyllä kunnian kukko meille laulaa. Saaristomeri on pelastettava ja siihen tarvitaan meidän kaikkien panosta! Mitään periaatteellista estettä tämän järjetömän kauniin luonnon pyhätön pelastamiseksi ei ole. Toivotan kaikille hyvää Saaristomeren vuotta 2023!

**Markku Wilenius**

**MARKKU WILENIUS**

- TULEVAISUUDEN TUTKIMUKSEN PROFESSORI TURUN YLIOPISTOSSA/TURUN KAUPPAKORKEAKOULUSSA
- DUBAIN TULEVAISUUSAKATEMIAN TETEELLINEN JOHTAJA 2020–2021
- UNESCON PLANETAARISEN TULEVAISUUDEN PROFESSORI
- TURUN KESKUSTAVISIO -TYÖRYHMÄN PUHEENJOHTAJA
- VIETTÄNYT AIKAA SUOMEN SAARISTOSSA 61 VUODEN AJAN
- INTOHIMOINEN LUONTO- JA ULKOILMAIHMINEN





**OSA 2**  
**PUHDAS SUOMALAINEN**  
**RUOKA JA MERI**  
**VASTUULLINEN JA**  
**TERVE TULEVAISUUS**

# ”PUHDAS IMAGO ON VIENTIVALTTI”

**Suomalaisen luonnon puhdas imago ja Saaristomeren rooli osana sitä ovat voimavaroja ja vientivaltteja, jos niitä osataan oikealla tavalla käyttää. Näin sanoo Esa Wrang, Food from Finland ohjelman johtaja, Business Finland. Sitä Wrang ei voi käsittää, että meren ympäröimässä 200 000 järven maassa on pulaa kotimaisesta kalasta.**

Osana Business Finlandia toimiva Food from Finland -ohjelma esittelee suomalaisia elintarvikeyrityksiä kansainvälisille ostajille monin eri keinoin. Tavoitteena on vahvistaa Suomen imagoa korkealaatuisten elintarvikkeiden tuottajamaana. Wrangin mukaan Suomessa tuotetut elintarvikkeet ja juomat vastaavat erittäin hyvin nykykuluttajien tarpeisiin ja vallitseviin trendeihin maailmalla.

– Suomalaiset tuotteet ovat kestävän kehityksen mukaisia, puhtaita, turvallisia, terveellisiä ja tietysti hyvän makuisia. Elintarvikkeiden valmistamisessa tuiki tärkeä vesi on täällä todistetusti maailman puhtainta pohjavettä, meillä ei ole juurikaan eläintautia, antibiootteja käytetään eläintuotannossa vähän, myönteisten asioiden lista on pitkä, luettelee Wrang.

– Kaikki tämä puoltaa elintarvikkeidemme kilpailukykyä maailmalla. Haasteitakin on. Panostusta viennin strategiseen rooliin, vientiä toteuttaviin henkilöihin ja markkinointiin ei ole riittävästi. Pitkäjänteisyyttä ja yhteistyötä tarvittaisiin enemmän. Yrityksemme ovat resurssiltaan kansainvälisesti verraten pieniä, sanoo Wrang ja tähdentää, että julkista sektoria tarvitaan tukemaan erityisesti elintarvikealan pk-yritysten kansainvälistymistä.

– Kun panostetaan pitkäjänteisesti ja kohteet oikein valiten, voidaan saada aikaan oikea elintarvikeviennin megaloikka. Esa Wrangin mukaan Saaristomereen peilautuvassa Varsinais-Suomessakin voitaisiin tehdä paljon enemmän viennin virkistämiseksi.

– Maakunnassa on paljon merkittävää viljelyä, tuotantoelintaloutta ja elintarviketeollisuutta. Alueella ei kuitenkaan ole vielä tehty tarpeeksi merkittävää ja pitkäjänteistä kehitystyötä maakunnan elintarviketeollisuuden eteen. Tällainen kehityssuunnitelma löytyy esimerkiksi Seinäjoen alueelta, joka myös on tärkeä elintarviketeollisuuden keskittymä. Saaristomeren kulmallakin voitaisiin tehdä vastaavat suunnitelmat yhdessä toimialan yritysten, maataloustuottajien ja -organisaatioiden kanssa. Kansainvälistymisen tulisi olla yksi keskeinen osa näitä suunnitelmia. Varsinais-Suomella olisi kaikki edellytykset olla ruokaviennin kärkimaakunta, vakuuttaa Wrang. ja korostaa, että tähän tarvitaan laajaa yhteistyötä.

– Saaristomeren suojelussa ja elvyttämisessä tavoitteiden tulisi olla yhteisiä, mielellään osa edellä kuvailtua elintarviketeollisuuden yhteistä kehityssuunnitelmaa.

– Keinoja ongelmien ratkaisuun on olemassa. Ne vain pitää käydä yhdessä avoimesti läpi ja sitoutua niihin pitkäjänteisesti, avoimuuden hengessä.

## ”KALAPULA HÄPEÄLLISTÄ”

Esa Wrang tunnustautuu hanakaksi kalansyöjäksi ja suree sitä, että Suomessa kotimaisen kalan tarjonta ja hyödyntäminen ovat selkeässä altavastaajan roolissa.

– On suorastaan kansallinen häpeä, että Suomessa kalan kokonaiskulutuksesta vain 20 prosenttia on kotimaista kalaa ja





**KALAN SYÖMINEN ON SEKÄ EDUKSI  
TERVEDELLE ETTÄ MATALAN KYNNYKSEN  
YMPÄRISTÖTEKO. RAVINTEET SIIRTYVÄT MERESTÄ  
KIERTOON JA REHEVÖITYMINEN HIDASTUU.**

että tyydymme vain tuontikalan tarjontaan kaupoissa. Kotimaisesta kalasta on jatkuvaa pulaa maassa, jossa on 200 000 järveä ja meri joka puolella. Käsittämätöntä! Kuitenkin vastuullisesti tuotetulla kasvatetulla kalalla ja kestävästi kalastetulla villikalalla on suuri ja yhä kasvava kysyntä. Suomalainen kala on laadultaan ja maultaan erinomaista, joten kysyntää riittää, kertoo Wrang ja sanoo samaan hengenvetoon tietävänsä hyvin syytkin kalapulaan.

– Meillä on ensinnäkin liian vähän ammattikalastajia. Saaliin määrät vaihtelevat, mistä seuraa ajoittaisia vaikeuksia vastata kysyntään. Kalankasvatuksessa ei päästä tarpeeksi suuriin tuotantomääriin ja tarvetta uusien kalankasvatuslaitosten perustamiseen olisi runsaasti. Lisäksi kotimainen vähittäiskauppa tarjoaa kuluttajille ajoittain hyvin kapeaa kalavalikoimaa, tuontiloheen keskittyen. Tilanne ei voi jatkua tällaisena, sanoo Wrang. Hänen mukaansa asian korjaamiseksi on välttämätöntä tehdä nykyistä laajamittaisempaa yhteistyötä eri ministeriöiden, poliittisten päättäjien ja kalasektorin toimijoiden kesken.

Esimerkkinä Saaristomeren resurssien tuhlaamisesta Wrang mainitsee sen, miten vaatimatonta kotimaisen silakan jalostus elintarvikkeiksi on. Nykyään vain 3 prosenttia silakan kokonaisaaliista päätyy elintarvikekäyttöön.

– Ylenkatsotaanko Suomessa näin loistavaa ja terveellistä ruokaa niin paljon, ettei silakkaa haluta käyttää ja syödä enempää?

#### **SUOMALAINEN RUOKA MAISTUISI MAAILMALLA**

Esa Wrang vakuuttaa, että suomalaiselle ruualle voisi olla paljon entistä enemmän tilausta vaikkapa kaukoidän maissa. Voivatko sikäläiset makutottumukset todella osua yksin Suomessa tuotetun ruuan kanssa?

– Kyllä voivat, mikäli suomalaiset yritykset tekevät nykyistä enemmän räätälöityä tuotekehitystyötä eri markkinoiden tarpeista lähtien. Esimerkiksi Aasian eri maiden kuluttajien tarpeet tulisi tuntea nykyistä paremmin ja tehdä riittävää markkinatutkimusta tuotekehityksen tueksi. Siellä myytävät elintarvikkeet,

niiden maku ja käyttötavat sekä pakkaukset eroavat paljon Suomen markkinoille kehitetyistä tuotteista.

Wrang kertoo, että nyt suomalainen elintarviketeollisuus tekee tuotekehitystyötä pääosin kotimarkkinoita ajatellen, vientiin yritetään tarjota samoja tuotteita siitä huolimatta, että markkinoiden tarpeet poikkeavat paljon Suomesta.

– Räätälöidyt vientituotteet olisivat huomattavasti kilpailukyysisimpiä eri markkinoilla. Isoilla markkinoilla voidaan tuotteita myös segmentoida eri kuluttajaryhmien tarpeisiin paremmin kuin pienillä kotimarkkinoilla Suomessa. Tarvitaan erikoistumista ja jalostusarvon nostamista vientituotteiden osalta.

Lihanjalostus, erityisesti sikatalous on asetettu syntipukin paikalle, kun on haettu vipapätä Saaristomerta rehevöittävien päästöjen syntyyn. Esa Wrangin mukaan varsinaissuomalainen lihanjalostusteollisuus voi hyvin vaikuttaa siihen, että merta ei rasitettaisi.

– Avoin yhteistyö ja yhteiset tavoitteet ovat avaimia tässäkin. Yksi osatekijä on tuotteiden jalostusasteen nostaminen. Siihen on tarvetta joka tapauksessa ja se hyödyttäisi myös suojelutavoitteita. Esimerkiksi Espanjasta tai Italiasta viedään maailmalle pääosin hyvin pitkälle jalostettuja lihatuotteita, jopa hyvinkin kalliita erikoistuotteita, joilla on merkittävää kysyntää eri puolilla maailmaa. Tähän voisi Suomikin kyetä.

Wrang uskoo, että antibioottivapaista, kestäväällä tavalla tuotetuista suomalaisista lihajalosteista olisi maailmalla yhä kasvavaa kysyntää.

–Suomalaisten elintarvikkeiden viennin lisäämisessä on kyse riittävästä eri markkinoiden tuntemuksesta, oikeasta tuotekehityksestä, brändäyksestä, oikeista kohdemarkkinoista ja jakelukanavista sekä pitkäjänteisestä työstä ja panostuksista markkinointiin maailmalla.

– Suomen ja Saaristomeren puhtaasta imagosta on tässä yhteydessä myös hyötyä, jos niitä osataan oikealla tavalla käyttää.



# YMPÄRISTÖNSUOJELU VOI OLLA MAAJUSSILLE MORSIAN

**M**aa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK:n puheenjohtaja, isäntien isäntä **Juha Marttila** sanoo viljelijöiden kokevan raskaana sen, miten paljon heitä on vesistöjen pilaantumisesta syytetty. Marttila uskoo silti, että maajussi ja ympäristönsuojelu voivat solmia järjikkumppanuuden, ehkä jopa rakkausavioliiton.

Saaristomeren tulevaisuuden kannalta on valuma-alueen viljelijöiden ja muiden maatalouden harjoittajien toiminta yksi kohtalon kysymyksistä. Tätä faktaa eivät viljelijät väistä, sanoo puheenjohtaja Marttila, mutta myöntää, että epäluulojakin kyllä vielä esiintyy:

– Viljelijät ovat toki kiinnostuneita niin vesiensuojelusta kuin muistakin ympäristökysymyksistä. Heitä kuitenkin turhauttaa se, että jo tehtyjen vesiensuojelutoimien vaikutus vesien tilassa näkyy tuskastuttavan hitaasti. Olisi helpompi tehdä sellaisia toimia, joissa näkisi kättensä jäljen heti. Ja kyllä: osa viljelijöistä kokee, että kuormitustiedot eivät pidä täysin paikkansa ja maatalouden syyksi työnnetään myös muuta kuin maatalouden aiheuttamaa kuormitusta.

Maatalouden syyllistäminen ympäristön kuormittamisesta on tosiaan ollut kovin yleistä, varsinkin siksi, että ala kamppailee samaan aikaan kustannusten nousun aiheuttamien kannattavuusongelmien kanssa. Puheenjohtaja Marttila sanoo, että viljelijän motivaatio on koetuksella:

– Viljelijät kokevat syyllistämisen raskaana, koska he ovat kuitenkin jo nyt tehneet paljon toimia ympäristön eteen. Vaikka syytökset ovat yleisluontoisia, on helppo ymmärtää, että moni ottaa kritiikin myös kovin henkilökohtaisesti. Kyllä se, että on jatkuvan morkkauksen kohteena, väistämättä syö motivaatiota

ja toimii siten päinvastoin kuin on tarkoitettu: hidastaa vesiensuojelun edistymistä, mietiskelee Marttila.

Toivottomuuteen ei kuitenkaan ole syytä ja poteroihin suhteessa ympäristönsuojeluun ei tuottajajärjestössä aiota kaivautua, vakuuttaa puheenjohtaja. Ei järkisuhde tai edes rakkausavioliitto utopiaa ole, hän sanoo.

– Ei ole utopiaa. Maanviljelijät ja ympäristönsuojelijat tekevät jo nyt monilla alueilla hyvää yhteistyötä. Esimerkkinä ovat vaikkapa Maailman Luonnon Säätiön hankkeet Länsi-Uudellamaalla. Hankkeilla edistetään luonnonmukaisia vesiensuojeluratkaisuja ja maanomistajat ovat halunneet jatkohankkeita toisensa perään, koska yhteistyö on sujunut niin hyvin. Juha Marttila sanoo, että viljelijä ei yksin pelasta Saaristomerta, hän tarvitsee niin taloudellista kuin muutakin tukea suojelutoimien edistämiseksi käytännössä. Kun molemmat osapuolet katsovat asioita avoimesti ja tasa-arvoisesti, voidaan päätyä rakkausavioliittoonkin, uskoo Marttila. Hän muistuttaa myös, että mustavalkoiset roolikuvat eivät pidä läheskään paikkaansa. Monella viljelijällä on ruuantuottajatyönsä lisäksi aktiivinen rooli ympäristönsuojelijana.

Maatalouden kannattavuuden ja sen vastuullisuuden kehittäminen käsi kädessä on Juha Marttilan mukaan koko alan avainkysymys.

– Vastuullisuus on ylipäätään koko maataloustuotannon edellytys. Vastuullisuuden tasoa voi yhä edelleenkin nostaa. Kannattavuus taas on edellytys sille, että tilalla on varaa tehdä entistä enemmän sellaisia toimia, jotka ylittävät lakien ja normien minimivaatimukset. Tällä hetkellä viljelijöiden tekemä vastuullisuustyö ei näy viljelijöiden tuotteistaan saamissa hinnoissa, sanoo Marttila.

– Tämän tulisi ehdottomasti muuttua. Panostus tähän lisäisi varmasti motivaatiota entistä haastavampiin ympäristön tilaa parantaviin toimiin.

Vastuullisuus ja luonnon kannalta kestävä toiminta ovat arvoja, joita kuluttajien sanotaan yhä enemmän edellyttävän ostopäätöksiä tehdessään. Juha Marttila on huomionut asian ja pitää sitä suomalaisen maataloustuotteiden viennin kannalta mahdollisuutena, mutta toppuuttelee trendin käytännön vaikutuksia.

- Vaikka tutkimuksissa nousee esiin halu ostaa ympäristön kannalta mahdollisimman kestävästi tuotettuja tuotteita, niin kaupassa laajan kuluttajajoukon ostosten valintaa ohjaa kuitenkin edelleen hyvin pitkälti hinta. Enemmistön ostoskäyttäytyminen on lopulta ratkaisevaa koko tuotannonalan kannalta. Valitettavasti myös viennissä hinta on usein ratkaisevin tekijä arvioi Marttila, jonka mielestä on tuiki tärkeää, että vientiä yritetään laajentaa ja osana tätä työtä korostetaan tuotantomme vastuullisuutta. Synkkä fakta on se, että samaan aikaan hyvien vientiponnistelujemme kanssa maahamme tuodaan elintarvikkeita, kuten lihaa, jotka on tuotettu tavalla, joka ei ole meillä lainkaan sallittua. Silti näille halvoille tuotteille löytyy meillä kysyntää.

Yhtenä viisasten kivenä maatalouden kannattavuuden parantamiseksi on esitetty jalostusasteen nostoa ja tuotteiden suoramyyntiä. Juha Marttila kertoo, että suoramyyntillä ei toistaiseksi ole voitu saavuttaa laajoja ostajajoukkoja.

– Haussa on käytännössä parhaiten toimiva malli. Kaikkien kuluttajien ei ole kannattavaa ajella tilalta toiselle muutaman tuotteen perässä, toisaalta yhteisiin myyntipisteisiin on vaikea saada kovin laajaa valikoimaa, Marttila kuvaa ja kertoo, että jalostusasteen nosto on tavoiteltavaa.

– Jos Suomesta esimerkiksi viedään viljaa johonkin maahan ja se tuodaan sieltä muroina takaisin, niin jalostusarvo karkaa meiltä. Bulkvientä pitäisi saada vähennettyä. Uudet ideat ovat virkistäviä.

– On esimerkiksi huomattu, että lihantuotannon kohdalla ulkomailla saattaa olla kysyntää sellaisille ruhon osille, joita suomalaiset eivät juurikaan halua käyttää. Kun eläin kuitenkin on kasvatettu ja teurastettu ja kun tuotannolla on aina myös ympäristövaikutuksia, olisi tärkeää, että koko eläin tulisi hyötykäyttöön.



Saariston ilmasto on suosiollinen omenan ja päärynän kasvatukselle. Lopputuotteina myös viinejä ja siideriä. Tammiluodon Viinitila. Lielähti. Parainen.





# MAAPERÄTUTKIJA KERTOO

**T**alvitulvat nostattavat jokien ja purojen pintoja, ravinnepitoista vettä syöksyy kuohuen kohti Saaristomerta. Tämä saa meriluonnosta huolestuneen repimään hiuksiaan. Sitran kestävyysratkaisujen johtava asiantuntija **Liisa Pietola**, joka ammatikseen edistää maa- ja metsätalouden kestävyys siirtymää, ei vajoa toivottomuuteen.

– Taisto ei ole toivoton, mutta toimenpiteitä on tehtävä. Kriittistä on valuma-alueiden peruskuivatus ja peltojen riittävä salaojitus, jotta vedelle on reitit mereen siten, että mukaan lähtee peltojen maa-aineista ja ravinteita mahdollisimman vähän. Jotta oijen virtaama hidastuu ja ravinteet jäävät kiinni peltolohkoille,

## LIISA PIETOLA

- JOHTAVA ASiantuntija, SITRAN KESTÄVYYSRATKAISUT
- MAA- JA METSÄTALOUSTIETEIDEN TOHTORI
- HELSINGIN YLIOPISTON MAANVILJELYSKEMIAN JA -FYSIIKAN DOSENTTI.
- TYÖSKENNELLYT AIEMMIN MTK:SSA JA LANNOITE-TEOLLISUUDEN PALVELUKSESSA
- VILJELEE PUOLISONSA KANSSA MAA- JA METSÄTALOUS-TILAA SALOSSA.
- KUVATAITEEN HARRASTAJA

tarvitaan mutkaisia ojia ja tulvatasanteita. Kun vesienhallinta on kestävä, peltomaalla on edellytykset tervehtyä. Kun viljelyssä vielä käytetään monipuolisia viljelynkierroja ja vältetään huokosten tiivistämistä, on lopputuloksena peltomaa, jossa maamurut ovat lujia eivätkä hajoa huuhtovaan vesivirtaan, Pietola selittää.

Maa- ja metsätaloustieteiden tohtori Liisa Pietola on perehtynyt tutkijana ja dosenttina syvällisesti maaperän kemiaan, fysiikkaan ja biologiaan. Hän näkee, että maaperän terveys ja tuottavuus ovat avain maa- ja metsätalouden ympäristöhaasteiden ratkaisemisessa. Hän muistuttaa, että maaperätieteen lainalaisuudet eivät muutu, vaikka mielikuvissa kuinka haluaisi uskoa hokuspokkustemppujen mahdollisuuteen.

Saaristomeren tulevaisuuden turvaaminen vaatii ymmärrystä peltoekosysteemin toiminnoista. Ymmärrys näistä perusasioista auttaa sulkemaan ruuantuotannon ravinnekiertoa.

– Luonnossahan aineet aina kiertävät ja osa päättyy päästöiksi. Tehokkaalla vesienhallinnalla on mahdollisuuksia sulkea kiertoja ja vähentää päästöjä, kertoo Pietola ja antaa pienen tietoisuuden:

– Maaperätieteen väistämättömät lainalaisuudet liittyvät maaperän toimintoihin, kuten veden imeytymiseen maahan, kasvin ravinteiden ottoon ja maan mururakenteen lujittumiseen kestävästi eroosiota. Taustalla on sellainen ekosysteemipalvelu kuin orgaanisen aineksen maatumisen ja sen myötä ravinteiden kierto, joita mikrobiologinen aktiivisuus maassa tahdittaa. Pieneliötoimintaan vaikuttaa puolestaan maan kosteus- ja lämpöolosuhteet eli sää. Kasvien kasvu eli yhteyttäminen on ekosysteemi-palvelu, jota viljely hyödyntää ruuan tuottamiseksi. Yhteyttämiseen tarvitaan vettä, ravinteita ja ilmakehästä hiilidioksidia sekä

juurihengitykseen happea, jonka puute jää usein ymmärtämättä vesiensuojelussa. Ilman happea ei ole elämää, toteaa Pietola. Hän tähdentää, että kasvu ja ravinteiden otto onnistuu vain huokoisessa, ilmvassa maassa.

– Vesiensuojelun kannalta ensimmäinen asia on ylläpitää maassa happihuokosia. Tämä tarkoittaa, että ylimääräinen vesi on johdettava pois pelloilta. Kun näin tehdään, elävä kasvusto hyödyntää ravinteet, joita mikrobit maahan alituisesti vapauttavat ja joita annetaan lisää lannoituksessa kasvien tarpeiden mukaan. Myös vedenkierto on olennainen ekosysteemipalvelu. Viljelyssä on mahdollistettava sateen imeytyminen maaperään ja varastoituminen kosteikkoihin. Jos maa on liian tiivistä, vesi ei imeydy. Maan pinnalle ilmestyy lätäköitä, jotka ovat syy eroosiolle ja ravinteikkaan maa-aineksen virtaamiselle mereen. Toimivassa ja terveessä maaperässä ravinteet sitoutuvat mikrobimassaan ja kasveihin, kertoo Pietola.

– Jos peruskuivatuksessa on puutteita ja vesi nousee pelloille viljelijän työ pellolla sanamukaisesti vesitty. Riittävästä peruskuivatuksesta ja peltolohkojen ojituksesta huolehtiminen auttaa maan tervehtymistä huokoiseksi ja vedenkierto olisi hallitumpaa.

## KEINOJA ON

Liisa Pietola kertoo, että luonnonmukaisen peruskuivatuksen ja hyvin tehdyn salaojituksen lisäksi on olemassa muitakin teknologioita, joilla saadaan aikaan maanparanusta. Yksi sellainen on täsmäviljely eli lannoituksen kohdennus oikeaan aikaan oikeaan paikkaan, juuri sinne, missä kasvustot tarvitsevat ravinteita. Sijoituslannoitusteknologia, jossa ravinteet annetaan maanpinnan alapuolelle, on tärkeä innovaatio, jolla on onnistuttu lisäämään ravinteiden käytön tehokkuutta. Hyödyllisiä ovat myös maan kasvipeitteisyyttä edistävät viljelytoimet, kuten kerääjä- ja aluskasvien suosiminen. Ne huolehtivat osaltaan mikrobien vapauttamien ravinteiden otosta.

Kun vesistöihin joka tapauksessa päätyy ravinteita, olisi Liisa Pietolan mukaan välttämätöntä korjata näitä biomassoja ja

palauttaa näitä takaisin peltolohkoille. Nämä toimet palvelevat sekä vesien kunnostusta että maatalouden ravinnetarpeita.

## HYVÄ VAI PAHA KARJA?

Lihakarjan kasvatusta on syyllistetty maailmanlaajuisesti ilmastopahikseksi. Liisa Pietola kertoo, että karjanhoidolla on Suomessa myös myönteistä vaikutusta maaperään:

– Märehtijöillä on tosiaan parhaimmillaan myönteinen merkitys maaperään, luontoon ja ilmastoon. Tällöin eläimiä ei ole liikaa suhteessa peltopinta-alaan. Laiduntavat lehmät rikastuttavat nurmien kasvillisuutta ja pieneliöstöä. Märehtijät hyödyntävät rehuksi nurmia, jotka lujittavat Saaristomeren savimaiden mureja ja ehkäisevät eroosiota. Tämä on erityisen tärkeää leutojen talvien runsastuttua, jolloin pakkastalvien mureja lujittavat fyysiset toiminnot jäävät pois. Nurmi kasvinravinteineen päätyy rehuksi ja edelleen lannaksi, eikä kasvillisuus jää maatumaan pellolle, alttiiksi ravinteiden vapautumiselle valumavesiin. Lannassa on paljon arvokkaita kasvinravinteita, erityisesti typpeä, joka korvaa fossiilienergialla tuotettuja typpilannoitteita, kertoo Pietola. Hänen mukaansa sikojen ja siipikarjan lanta on ongelmallisempi tapaus. Niissä on kasvin tarpeita ajatellen fosforia liikaa suhteessa typpeen. Tämä on aiheuttanut fosforikertymiä Saaristomeren valuma-alueen pelloille.

## ILMASTOTYÖ ON VESISTÖNSUOJELUA

Palaamme talvitulviin ja muuttuvaan ilmastoon. Liisa Pietola tietää, että Saaristomerenkin kannalta suurimpia haasteita ovat juuri tulvat ja leudot talvet, joita ilmastonmuutos aiheuttaa. Saaristomeren tulevaisuuden turvaaminen ja ilmastonmuutoksen hillintä eivät ole vaihtoehtoja, vaan toisiinsa kiinteästi liittyvä pari.

– Ilmastonmuutoksen hillintä kaikilla yhteiskunnan sektoreilla auttaa myös Saaristomerta, korostaa Liisa Pietola.



TOIMITUSJOHTAJA PEKKA KUUSNIEMI:

## ”EN OLE TAVANNUT AINUTTAKAAN VASTUULLISUUDEN VASTUSTAJAA”

Saaristomereen peilautuvaan Varsinais-Suomeen on keskittynyt paljon elintarviketeollisuutta. Perinteisin ja merkittävin alan toimija on Raisio Oyj, jonka alueen viljelijät perustivat vehnämyllyksi talvisodan alkamisvuonna. Nykyään pörssiyhtiö Raisio on tunnettu muun muassa Elo-vena®-tuotteistaan, kolesterolia alentavaa kasvistanoliesteriä sisältävistä Benecol®-tuotteistaan ja Härkis®-kasviproteiini-tuotteistaan. Yhtiö toimii kymmenessä maassa ja työllistää lähes 400 henkilöä. Sen pääkonttori sijaitsee vanhalla paikallaan Raision kaupungin keskustan tuntumassa. Sen viljasiilojen huipulle kiipeävän eteen avautuu komea näköala Saaristomerelle. Yhtiön toimitusjohtajalle Pekka Kuusniemelle on itsestäänselvyys, että Raisio haluaa olla mukana silloin, kun puhutaan merialueen parantamisesta. Tämä ei johdu vain maisemasta:

– Haluamme tietysti olla omalta osaltamme tukemassa ainutlaatuisten merialueiden tilan parantamista. Erityisesti siksi, että Saaristomeren vaikutus on hyvin moninainen luonnon ja ihmisten kannalta, ei pelkästään Varsinais-Suomessa vaan laajemminkin, sanoo Kuusniemi.

Raisio julistaa yhtiön tarkoitusta kuvaillessaan, että kestävä kehitys on hyvinvoinnin lisäämisen, terveellisuuden ja hyvän maun ohella sen toiminnan peruspilari. Yhtiön julkistamassa Hyvän ruuan ohjelmassa huomioidaan maapallon ja ihmisten terveys ja tarkastellaan tuotteiden vastuullisuutta koko matkalta alkutuotannosta tehtaan kautta ruokapöytiin. Toimitusjohtaja Kuusniemi korostaa, että julistus ei riitä, tarvitaan käytännön toimia ja seurantaa.

– Ohjelmallamme on tarkasti määritelty tavoitteet. Kestävä ruokaketju on niistä keskeisimpiä ja sen toteutumista mitataan säännöllisesti. Olennainen osa ketjua on tietysti raaka-ainehankinta, joka meillä liittyy kiinteästi Saaristomeren valuma-alueilla harjoitettavaan kasvinviljelyyn. Itse teollisuuslaitoksella vastuullista toimintaa on vaikkapa se, miten Raision tuotannossa käytetään vettä. Vesi otetaan Raision kaupungin vesilaitokselta ja se palautuu puhdistettuna samaisen laitoksen jätevesijärjestelmään, kertoo Kuusniemi.

Yhteys alkutuotantoon on kiinteä siksikin, että perinteisesti monet viljelijät ovat Raisiolle paitsi tuottajia, myös yhtiön osakkeenomistajia. Pekka Kuusniemi sanoo, että ei ole nähnyt minkäänlaista ristiriitaa vastuullisuuteen ja kestävään kehitykseen suhtautumisessa.

– Toimimme kiinteässä yhteistyössä viljelijöiden kanssa. En ole kohdannut ainuttakaan tuottajaa, joka ei suhtautuisi vastuullisesti toimintansa kehittämiseen. Annamme näihin pyrkimyksiin monialaisesti tukea esimerkiksi lajikkeiden valinnassa ja hiilensidonnassa toteuttamisessa, kertoo Kuusniemi.

Kun ruuan hinta on hiipinyt ylöspäin, on hinnan merkitys perheiden ostoksia suunnitellessa korostunut. Pekka Kuusniemi ei ole erityisen huolissaan asiasta, hän uskoo, että hintalapun tuijottamisen lisäksi myös muut arvot vaikuttavat kuluttajien käyttäytymiseen:





– Se osa kuluttajista, joka arvottaa vastuullisesti tuotettuja tuotteita ja kokonaisvastuullista toimintaa niitä valmistavalta yritykseltä, on yhä kasvava, arvelee Kuusniemi. Hän on pannut myönteisesti merkille, että kotimaisen ruuan arvostus on viime aikoina kohonnut, hyvästä syystä. Kuusniemi on tyytyväinen yhtiönsä tuotteiden hyvään maineeseen ja tunnettuuteen eikä lupaille suurta uutta brändikirjoa. Olemassaolevien merkkien alla sen sijaan on tiedossa yhä uutta kehitystyötä:

– Kuluttajakäyttäytyminen on murroksessa ja tuohon murrokseen me vastaamme tuomalla markkinoille yhä uusia mielenkiintoisia, herkullisia ja terveellisiä kasvipohjaisia tuotteita. Mielestäni puhdas ja vastuullisesti tuotettu suomalainen ruoka olisi saatava kunniaan jokaisessa maamme ruokapöydässä.

Toimitusjohtaja Kuusniemi suhtautuu myönteisesti esityksiin, joiden mukaan elintarviketeollisuuden olisi tehtävä yhteistyötä muun muassa niin, että voitaisiin sopia ympäristökuormituksen yhteisistä pelisäännöistä. Hän arvioi kuitenkin, että monet Varsinais-Suomen alueen elintarviketoimijat ovat olleet ympäristöasioissa johtavia. Lisääkin voi toki tehdä.

– Ei varmasti ole haitaksi korostaa yhteistyön merkitystä. Raisio tekee tässä asiassa varmasti ainakin oman osuutensa, lupaa Kuusniemi.



**OSA 3  
SIELLÄ ON HYVÄ ELÄÄ,  
ASUA JA YRITTÄÄ –  
VAIKUTTAVA ELÄMYS  
MYÖS TULEVAISUUDEN  
VASTUULLISELLE  
MATKAILIJALLE**

# UNOHTUMATON LUONTOELÄMYS

**H**ypy mereen ja aamu-uinti kirkkaassa vedessä pienen saaren vierasvenesatamassa. Aamiainen hyvien ystävien seurassa, sen keskeisenä elementtinä kalastajan aamulla verkosta nostama tuore kampela, joka on saanut savustuspöntössä pintaansa värin ja lihaansa herkullisen aromin. Tyyni meri, idän suunnalta nouseva aurinko, hienoinen tuulenvire joka helpottaa enteilevän helteisen päivän lämmön ensimmäistä puraisua. –70 -luvun lopun kesä näyttää parhaita puoliaan.

Tämä muistijälki kirjautui kultakirjaimin Saaristomerellä ensimmäistä merielämystään kokeneen nuoren pohjoisen miehen mieleen. Elämys, jonka arvon aika jalostaa vielä kirkkaammaksi. Elämys, joka synnytti intohimon – jopa rakkauden – ympäristöön, joka on lajissaan maailmassa ainutlaatuinen, herkkä ja haavoittuvainen.

Näitä elämyksellisiä muistijälkiä tarjoaisi mielellään myös kansainvälisille matkailijoille, näyteikkunana Suomen matkailutarjonnan monipuolisesta ja laadukkaasta kirjosta. Saaristomeren on luonto meille antanut, lahjana ihmiskunnalle.

Yhteiskuntamme kasvuun orientoitunut kehitys viime vuosikymmeninä on kiihdyttänyt luonnonvarojen hyödyntämisen vauhtiin, jolla on ollut myös varjopuolensa. Rehevoityminen on samentanut Saaristomeren vedet ja himmentänyt herkin luonnon hohtoa matkailukokemuksen kirkkaudelta.

Vastuullisesti toimimalla kykenemme tekemään korjaavia liikkeitä. Tieteen, tutkimuksen ja kestävyiden työkalupakkeja käyttäen pystymme katkaisemaan kasvun ja resurssien kulutuksen epäpyhän yhteyden. Voimme hyödyntää uudelleen ravinteet, jotka muuten ruokkivat rehevoitymistä ja samalla edesautamme maatalouden perustuotannon hyvinvointia, omavaraistaloutta ja

huoltovarmuutta. Kykenemme vahvistamaan Suomen jo entuudestaan vahvaa maakuvaa vihreän siirtymän konkreettisilla toimenpiteillä tuomalla uskottavuutta sitoutumiseemme kunnianhimoisiin ympäristötavoitteisiin. Uskottavuuden näyteikkunana ovat matkailuelämykset, jotka paikallisten palveluiden ja ruokamaailman kautta tuovat alueelle myös työpaikkoja, hyvinvointia sekä verotuloja infrastruktuurin kehittämiseen ja ylläpitoon.

Retoriikka ei enää riitä, tekoja tarvitaan. Raha ratkaisee – yhteiskunnalliset panostukset, insentiivit yrityksille rakentaa kannattavaa liiketoimintaa maailman pelastamistyöstä. Datasta tieteen kautta tiedoksi ja markkinataloudelliseksi toiminnaksi, jolla teot materialisoituvat tuloiksi.

Soveltamalla kiertotalouden periaatteita, hautomalla ja käynnistämällä bioteknologiaan erikoistuneiden yritysten liiketoimintaa ja tarjoamalla rahoituksellisia työkaluja pystymme luomaan ympäristöä elvyttäviä sekä parantavia ratkaisuja, joilla paitsi ratkomme Saaristomeren rehevoitymistä, luomme myös vastauksia globaaleihin ympäristöhaasteisiin ja vahvistamme yhteiskuntaamme sekä kansantalouttamme ratkaisuviennin kautta. Emme ole maailmassa yksin näiden haasteiden kanssa.

Meidän vastuullamme on tuottaa ratkaisut, joilla huolehdimme siitä, että myös meitä seuraavilla sukupolvilla on matkailupalveluiden kautta mahdollisuudet nauttia niistä elämyksistä, jotka jättivät lähtemättömän muistijäljen nuoren miehen takaraivoon. Antakaamme luonnolle mahdollisuus auttaa itseään eheyty-mään, ihmiskunnan hyväksi!

**Paavo Virkkunen**

**11** VISIT FINLANDIN JOHTAJA KRISTIINA HIETASAARI  
YHDESSÄ SUOMEN MATKAILUN GRAND OLD MANIN  
PAAVO VIRKKUSEN KANSSA MATKA 2023 MESSUILLA.



# KAHDEN KRISTIINAN VISIOT SAARISTOMEREN MATKAILUSTA

**S**aaristomeri voi olla Suomen matkailun kruununjalokivi ja yksi maamme matkailun kansainvälinen kärkituote Lapin ja Järvi-Suomen rinnalla. Ilman pitkäjänteistä työtä tuohon tavoitteeseen ei kuitenkaan päästä. Näin sanovat Saaristomeren matkailunäkymiä visioivat ammattilaiset **Kristiina Hietasaari** ja **Kristiina Kukkohovi**. Hietasaari on Suomen kansainvälisen matkailutunnettuuden puolesta ponnistelevan Visit Finlandin johtaja, Kukkohovi toimitusjohtaja Turun, Naantalin ja Paraisten kaupunkien perustamassa markkinointi-, myynti- ja kehitysyhtiössä Visit Turku Archipelagossa. Kaimat pohdiskelivat yhdessä Saaristomeren matkailullista tulevaisuutta ja sitä, miten olennaisia saariston vesiluonnon tila ja kestävä tapa toimia sen kannalta ovat.

## AJATUKSIA AINUTLAATUISUUDESTA

**Kukkohovi:** Kun katsomme Saaristomeren alueen ominaispiirteitä, näemme, että ne osuvat mainiosti yhteen matkailun pitkäaikaisten kansainvälisten trendien kanssa. On puhuttu siitä, miten nyt haetaan omaperäisiä, ei ihan kaikkien ulottuvilla olevia kohteita, joissa päästään tavallaan jopa ”ihmisyyden juurille”.

**Hietasaari:** Kansainväliseen tietoisuuteen murtautuminen vaatii pitkäjänteistä työtä, aikaa on varattava vuosia. Läpimurtoon tarvitaan myös paljon rahaa, mistä on tietysti pula. Siksi ei ole järkevää panostaa tehomarkkinointiin ennen kuin matkailukohteiden palvelutaso ja saavutettavuus vastaavat kansainvälisiä vaatimuksia. On varmistettava, että lupaus ainutlaatuisesta matkailukohteesta voidaan toteuttaa. Alueen yritysten tuottamille houkutteleville matkailupaketeille on suuri tilaus.

**Kukkohovi:** Juuri niin, sekä kansainväliset että myös kotimaiset matkailijat asettavat kohteille ihan eri tason vaatimuksia kuin saaristomatkailevan pioneerivuosina. Täytyy myös myöntää, että Saaristomeren tunnettuus matkailukohteena ei vielä ole hyvällä tasolla. Saariston rengastie on oikeastaan ainoa paremmin tunnettu matkailutuote, eikä sekään toimi aivan ongelmitta. Meidän on pystyttävä laajentamaan brändiämme ja lisäämään tietoa siitä. Minulla on omia kokemuksia Lapin matkailun kehittämisestä. Siellä kansainvälisesti arvostetun matkailutuotteen kehittäminen kesti 20 vuotta.

**Hietasaari:** Lapissa toteutetun kaltainen hyvinkin suuria matkailijamääriä vetävän kokonaisuuden rakentaminen ei tietysti Saaristomerellä ole mahdollista eikä toivottavaakaan, sitä ei herkkä luontokohde kestä. Maailmanluokan matkailukohde tarkoittaa Saaristomerellä ylellisyyttä ja erityislaatuisuutta.

**Kukkohovi:** Se on todella muistettava asia. Tutkimme Lapissa paikallisten asukkaiden suhtautumista matkailun kasvuun ja kiusallisen usein vastaan tuli paikallisten asukkaiden vilkkaimmilla matkailuseuduilla kokemat haitat kuten roskaaminen ja luonnon kuluminen. Vielä paljon ikävämpiä nuo ilmiöt ovat Euroopan ja maailman huippusuosituissa matkailukohteissa, joissa koetaan nykyään jopa rajoittaa matkailijavirtojen tuleamista. Noita harmeja kohti ei Saaristomerellä pidä mennä.

**Hietasaari:** Minä ajattelisin, että paras ja kestävin tapa kehittää alueen matkailua olisi rajoittaa tulijamäärää samalla, kun pyritään maksimoimaan matkailutulo. Olisi tarjottava korkealaatuisia palveluja ja elämyksiä kohderyhmille, joille hinta



Kuva: Ari Welling

Kuvassa Visit Turku Archipelagon toimitusjohtaja Kristiina Kukkohovi.

ei ole kynnyskysymys. Saaristomeri voi olla samanlainen once in a lifetime -kohde, jollaisena Lappikin toki maailmalla nähdään. Oikealle kohderyhmälle Saaristomeri voi toki olla sellainenkin ideaali kohde, johon palataan yhä uudelleen.

**Kukkohovi:** Saaristomeren tarina on rauhallinen, hiljainen luontoelämys. Se voi tarkoittaa paitsi kesäisiä tuokioita kimmeltävien vesien äärellä, myös retriitinomaisia päiviä elävän tulen ääressä talven pimeyden, tuulen ja vihmovan räntäsateen keskellä. Tärkeää on, että ei yritetä luoda jotain muovista ja keksittyä vaan hyödynnetään olemassa olevia, ainutlaatuisia olosuhteita. Saaristolaisten oman kulttuurin arvo on ymmärrettävä ja sitä on kunnioitettava.

## POHDINTAA PUHTAUDESTA

**Hietasaari:** Luonnonarvoja kunnioittava, kestävä ja vastuullinen toiminta ovat keskeisiä, kun kehitämme matkailuelinkeinoa. Visit Finlandin näky ja tahto on se, että Suomi olisi johtava kestävän matkailun kohdema ja vuoteen 2025 mennessä. Ei ole varmasti yhtään aluetta tai matkailukohdetta Suomessa, jonka strategiassa kestävä kehitys ei olisi aivan ykkösasia. Se ei enää ole erottautumistekijä, se on itsestäänselvyys. Vahvin vetovoimatekijämme on puhdas, kaunis ja ainutlaatuinen luonto, mielestäni juuri siksi meidän olisi oltava kestävässä matkailussa maailman mitassa edelläkävijä. Saaristomeren matkailutoimijat ovat tästä varmaan samaa mieltä?

**Kukkohovi:** Kyllä ovat! Jos meillä ei ole puhdasta merialuetta ja säilynyttä luontoa, ei meillä ole paljon mitään muutakaan markkinoitavaa. Kestävyyttä ja vastuullisuutta vaatii tutkimusten mukaan yhä vain suurempi osa matkailijoista, yhä isompi joukko ilmoittaa myös, että on valmis maksamaan saamistaan palveluita enemmän, jos näitä periaatteita noudatetaan.

**Hietasaari:** Kun tapaan kollegoja maailmalla huomaa, että nämä samat asiat ovat aivan päällimmäisiä myös muualla. Meidän on ymmärrettävä, että pärjätäksemme kehityksessä ja

päästäksemme asettamiimme kunnianhimoisiin tavoitteisiin, on tehtävä rohkeita päätöksiä ja tiukkojakin valintoja, mutta uskon niiden kannattavan.

## KAUDEN LYHYYS ASKARRUTTAA

**Kukkohovi:** Saariston matkailukauden lyhykäisyys puhuttaa aina. Vedotaan vaikeuteen saada henkilökuntaa. Asiassa on kaksi puolta. Henkilökuntaa on tosiaan vaikeata saada niin kauan kuin kausi on lyhyt. Olisiko sitä helpompaa saada, jos voitaisiin tarjota työtä pidemmäksi kaudeksi kuin nykyään? Kauden pidentäminen olisi välttämätöntä, jotta elinkeinon kannattavuus paranisi. On vaikeaa ajatella, että joku investoisi suuria summia matkailutuotteiden kehittämiseen, jos kausi on vain kuukauden, korkeintaan kahden mittainen.

**Hietasaari:** Kesäsesonki päättyy tosiaan aivan liian lyhyeen. Pääsyyn tähän esitetään koulujen lomien päättymistä ja sen myötä kesätyöntekijöiden katoamista. Koulujen kesälomien siirtomahdollisuutta on selvitelty jo useampaan otteeseen, mutta taitaa olla turhan pitkässä juoksussa sen toteutuminen. Työvoimapula matkailualalla on kuitenkin monen mielestä tällä hetkellä kehittämisen suurin hidaste. Ehkä näiden kansallisen tason haasteiden sijasta ratkaisuja kauden pidentämiseksi pitäisi etsiä pikemminkin alueittain. Mitkä ovat niitä asioita, jotka estävät juuri Saaristomerellä kauden jatkamisen syksyyn asti? Voitaisiko kehittää esim. teemallista tarjontaa, joka ei ole sesonkiriippuvaista? Ruokaelämyksiä, joiden takia saaristoon kannattaa matkustaa, syksyisiä sadonkorjuutapahtumia, hyvinvointireitittejä pimeään aikaan?

**Kukkohovi:** Kaikkia näitä on kehitelty ja idullaankin, mutta paljon on yhä tekemistä. Niinkin ajattelen, että saaristo on itse asiassa suuri alue, ratkaisut voivat olla hyvinkin paikallisia. Tähän vaikuttavat liikenneolosuhteetkin, veneellä ei kaikkialle talvella pääse, mutta monet kohteet ovat mukavasti saavutettavissa kumipyörillä. Kaikkia asioita ei tarvitse tehdä joka saarella koko ajan, mutta jotain voi aina tehdä jossain.

## KAUPUNGIT PORTTEINA

**Hietasaari:** Saaristomeren kaupungit ovat portteja, joiden kautta saaristo ylipäättään saavutetaan. Ne ovat avainasemassa palveluiden ja tuotteiden paketoimisessa ja houkuttelevien kokonaisuuksien mahdollistajina ja myyjinä. Varsinkin kansainvälisten matkailijoiden näkökulmasta pitäisi rakentaa kattavia ja helposti ostettavissa olevia asiakaspolkuja.

**Kukkohovi:** Tämä uusi organisaatiomme Visit Turku Archipelago on osaltaan perustettu juuri tämän vahvuuden hyödyntämiseksi, aiemmin Turku, Naantali ja Parainen markkinoivat kukin matkailukohteitaan erikseen. Turistin kannalta kuntarajoilla ei ole merkitystä ja siksi on hyvä, että voimme kehittää markkinointia koko alueella. Kaupunkien matkailuyritykset ovat kyllä ymmärtäneet saariston tarjoamat mahdollisuudet. On tiedostettu, että yhdistämällä kaupunki- ja luontomatkailu on mahdollista saada turisti viipymään alueella pidempään. Tätä tarjontaa olisi osattava yhteisesti myydä.

**Hietasaari:** Niin, pitäisi näyttää, että matkailija pääsee kokemaan aidon saaristoelämyksen kaupungista käsin. Olisi osattava esitellä keskitetysti majoitusvaihtoehtoja, ravintolatarjontaa sekä aktiviteetti- ja ohjelmapalveluja niin kaupungeissa kuin saaristossakin ja tarjottava niistä yhdistellen syntyviä sopivia kokonaisuuksia, jotka sopivat eri pituisille matkakestoille ja erilaisille matkaseurueille. Yksittäisten yritysten intresseissä on tietysti enimmäkseen omien tuotteittensa myyminen, mutta alueelliset matkailuorganisaatiot voivat rakentaa kattavia asiakaspolkuja.

**Kukkohovi:** Isot matkailutoimijathan eivät käytännössä ole vain kilpailijoita, parhaimmillaan ne ovat myös yhteistyökumppaneita, joista on hyötyä toisilleen. Kaikenlaisia keinotekoisia raja-aitoja on koetettava purkaa niin yritysten kuin alueen kuntien ja kaupunkienkin välillä. Yhteistyötä tekemällä matkailijan viipymää seudulla voidaan pidentää, mikä on kaikkien etu.

## YHTEISTYÖ TARVITSEE VETUREITA

**Hietasaari:** Niin, usein menestyvien matkakohteiden kasvu on käynnistynyt muutaman veturiyrityksen vetämänä. Varmaan Saaristomerenkin alueelta kannattaisi nostaa esiin toimijat, joilla on halua ja mahdollisuuksia panostaa myös kansainväliseen kasvuun. Yritysten yhteistoiminta on äärimmäisen tärkeää, jotta matkakohde voi ylipäättään kehittyä kohteena. Tässä katsomme toiveikkaina ja suurin odotuksin mm. uuden Visit Turku Archipelago -organisaation suuntaan, teidänhän tärkeimpiä rooleja on juuri alueen yritysten verkostoijana ja yhteistoiminnan generaattorina toimiminen. Katsomme teihin päin toiveikkaina ja suurin odotuksin!

**Kukkohovi:** Tämän hyvin ymmärrämme, suuri kiitos kannustuksesta! Huolimatta siitä, että Saaristomeren turismia on harjoitettu vuosikymmeniä, ollaan vielä tien alussa, kun puhutaan tämän ainutlaatuisen alueen kansainvälisestä läpimurrosta myynnissä ja markkinoinnissa. Tavataan matkailumessuilla!

**JOS MEILLÄ EI OLE PUHDASTA MERIALUETTA JA SÄILYNYTTÄ LUONTOA, EI MEILLÄ OLE PALJON MITÄÄN MUUTAKAAN MARKKINOITAVAA.**

# SAARISTOMERESTÄ KESTÄVÄN MATKAILUN LUKSUSKOHDE

**M**atkailu luo taloudellista toimeleaisuutta ja työpaikkoja. Samalla tulee kiinnittää huomiota matkakohteen vetovoimatekijänä toimivan luonnon tilaan. Matkakohteen menestys perustuu merkityksiin, joiden ansiosta matkailijat voivat tunnistaa paikan ainutlaatuisuuden ja erityisyyden suhteessa muihin kohteisiin. Saaristomeri on ainutlaatuinen paikka esimerkiksi kokonsa ja geologiansa ansiosta, mutta samaan aikaan myös uhanalainen. Matkailu ei yksinään ratkaise Saaristomeren ongelmia, mutta matkailuelinkeinon kehittämisen myötä voidaan alueesta synnyttää kansainvälinen luontokohde, luoda alueelle merkittävää taloudellista toimintaa ja samalla kiinnittää huomiota Saaristomeren pelastamisen tärkeyteen.

Työ- ja elinkeinoministeriön (2022) mukaan ennen koronapandemiaa Suomen matkailuvienti eli ulkomaalaisten matkailu Suomessa kasvoi vuosittain noin 8 %. Matkailun kokonaiskysyntä oli vuonna 2019 16,3 miljardia euroa. Tästä oli kansainvälisten matkailijoiden osuus 5,3 miljardia ja kotimaisten 11 miljardia. Kaikista Suomen työllisistä matkailualalla oli peräti 5,8 prosenttia. Koronapandemia on vähentänyt ulkomaisten matkailijoiden määrää merkittävästi, mutta Suomen matkailustrategian tavoitteena on, että vuonna 2028 ulkomainen matkailukysyntä olisi 20 % korkeammalla tasolla kuin 2019. Samaa aikaan matkailuelinkeino olettaa, että koronan aikana nopeasti kasvanut kotimaanmatkailu säilyy vilkkaana myös tulevaisuudessa.

Luonnon merkitys Suomen matkailuviennissä on suuri. Visit Finlandin matkailijatutkimuksen (2018) mukaan lähes puolet ulkomaisista lomamatkailijoista oli kiinnostunut luonnossa liikkumisesta. Suomalaisista maksullisessa majoituksessa yöpyneistä matkailijoista 37 % ja ilmaisimajoituksessa olleista 75 % kertoi

luonnon olleen yksi motivaatio kohteen valinnassa (Tilastokeskus 2020). Luontomatkailu myös kasvaa voimakkaasti, mistä kertovat esimerkiksi Metsähallituksen kansallispuistojen kävijämäärätilastot. Markkinatutkimuslaitos Grand View Research (2022) arvioi luontoon perustuvan kansainvälisen ekomatkailun kasvavan vuosien 2022 ja 2030 välillä 15 prosenttia vuosittain.

Monimuotoinen luonto on yhä harvinaisempaa maailmalla, minkä takia Suomen matkailustrategiassa korostetaan nyt uutta luksusmatkailua, jossa perinteisen luksuksen sijaan korostuu merkityksellinen vuorovaikutus luonnonympäristön kanssa. Myös matkailun trendeissä näkyy kiihtyvän urbanisaation ja keskiluokkaistumisen myötä kasvanut tarve luontoelämyksiin. (esim. Elmahdy et al. 2017). Visit Finlandin (2019) luksusmatkailua koskevassa raportissa kuitenkin todetaan, että Suomen brändi nojautuu lähes kokonaan talveen ja enimmäkseen Lappiin. Muilta vuodenajoilta ja paikoilta puuttuu ”ainutlaatuinen myyntiväittämä”. Ulkomaisten matkailu kohdistuuakin pääosin pääkaupunkiseudulle ja Lappiin niin, että näillä alueilla toteutui kaksi kolmasosaa kaikista yöpymisistä vuonna 2019 (Tilastokeskus 2022).

Samaan aikaan kestävyiden merkitys matkailussa kasvaa. Booking.comin (2022) kestävän matkailun raportista ilmenee, että 81 % kansainvälisistä matkailijoista katsoo kestävän matkailun olevan heille tärkeää ja puolelle viimeaikaiset uutiset ovat saaneet tekemään entistä kestävämpiä matkoja. Tutkimus perustuu aineistoon, jossa oli yli 30.000 vastaajaa 32 maasta. Suomen matkailustrategian mukaan maamme on tarkoitus vastata tähän olemalla Pohjoismaiden kestävimmin kasvava matkakohde.

Suomen matkailuelinkeino tarvitsee Lapin rinnalle toisen merkittävää kansainvälistä potentiaalia tarjoavan luontokohteen, joka samalla kiinnostaa kotimaisia matkailijoita. Saaristomeri on helposti saavutettava kohde, jonne pääsee pääkaupunkiseudulta noin kahdessa tunnissa myös julkisilla kulkuvälineillä ja jonka läpi on mahdollista tulla laivalla Tukholmasta. Saaristomeren porttina toimivat Turku, Naantali ja Parainen ja niiden olemassa oleva matkailuinfrastruktuuri, mikä vähentää rakentamisen tarvetta Saaristomeren alueella. Saaristomerellä onkin kaikki mahdollisuudet nousta merkittäväksi, jopa Lappiin rinnastettavaksi matkailualueeksi, kun siitä kehitetään uuden luksusmatkailun kestävä kohde, jonka vetovoima perustuu ainutlaatuiseen luonto- ja meriympäristöön, jonka tilasta pidetään huolta.

VTT, dosentti **Antti Honkanen** työskentelee tutkimusjohtajana Tutkimus- ja analysointikeskus TAK Oy:ssä. Hän on tehnyt pitkän uran matkailututkimuksen parissa työskennellen aiemmin muun muassa Itä-Suomen yliopiston matkailualan opetus- ja tutkimuslaitoksen johtajana (2008–2016) sekä Lapin yliopiston matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutin johtajana (2016–2021). Suomen matkailututkimuksen seuran puheenjohtajana hän toimi vuosina 2009–2019. Dosentti Honkanen on julkaissut lukuisia kansainvälisiä tutkimusartikkeleita sekä johtanut kymmeniä kansainvälisiä ja kansallisia matkailun tutkimus- ja kehittämishankkeita.

## LÄHTEET:

Booking.com (2022). Sustainable Travel Report 2022.  
Elmahdy, Y. M., Haukeland, J. V., and Fredman, P. (2017) Tourism megatrends: A literature review focused on nature-based tourism. MINA fagrapport 42, Norwegian University of Life Sciences Faculty of Environmental Sciences and Natural Resource Management.  
Grand View Research (2022). Ecotourism Market Size, Share & Growth, Global Report, 2030.  
Tilastokeskus (2020). Suomalaisen matkailu. Helsinki: Tilastokeskus.  
Työ- ja elinkeinoministeriö (2022). Suomen matkailustrategia vuosille 2022–2028. Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisu 51.  
Visit Finland (2018) Matkailijatutkimus. Visit Finland tutkimuksia. Helsinki: Business Finland.  
Visit Finland (2019). Mitä on suomalainen luksus? Tutkimusraportti. Helsinki: Business Finland.



# ERIKIN POLKKA SOI SUKUPOLVESTA TOISEEN

**J**ohanssonin köökin muurin kupeessa Aspön saarella soi Erikin polkka. Vuonna 1911 syntyneen, vuonna 1996 kuolleen legendaarisen mestaripelimannin Aspö-Erikin eli Erik Janssonin säveltämät tahdit kumpuavat harmonikoista, joita käsittelevät taidolla isä **Tore Johansson** ja poika **Markus**. Äiti **Marika** asettuu kuvaan miesten taakse ja laskee kätensä hellästi näiden hartioille.

– Minun pojat, hän hymähtää.

Ikkinasta näkyy tammikuinen maisema, josta äkkiä noussut eteläpuhuri on sulattanut lumet. Vihaiseksi yltävä, vesiräntää viskova vihuri nostaa vaahtopäitä Norrfjärdenin selälle. Johanssonin kyökissä on lämmintä, hellalla höyryä kauriskeitto. Musiikkielämyksen tarjoaa kävijöille vain osa Aspö Spelmän -yhtyeestä. Perheen muutkin lapset ovat pelimanneja ja koulun käyneitä merenkulkijoita. Yhteyalus Baldurin miehistöön kuuluva poika Johan ohjaili hetki sitten Johanssoneille tulleet vieraat ulos alukselta Baldurilta ja jatkoi töyssyistä matkaa kohti Utötä. Perheen kuopus, pianoa ja kitaraa mutta myös hieman viulua ja harmonikkaa soittava tytär Linda, on hankkinut merenkävijäpraktiikkaa muun muassa Saaristomerta siistinä pitävän Roope-aluksen kansihenkilönä. Orkesteri on kasvanut edelleen, kun poikien musiikillisesti lahjakkaat morsiamet ovat liittyneet joukkoon.

Mutkattoman musiikkihetken myötä todistamme vuosisataisen kulttuuriperinteen jatkumista. Aspön saarella on soitettu niin kauan kuin muistetaan. Useimmin historian lehdillä mainittu saaren pelimanni on mestaripelimannin arvon vuonna 1974 saanut Aspö-Erik, mutta ykkössija on uhattuna: Tore Johanssonia on jo alettu kutsua Aspö-Toreksi ja Kaustisten kesässä 2022 myös hänelle ojennettiin mestaripelimannin arvomerkit. Aspö-Erik oli Aspö-Toren isän isosetä. Aspö Spelmänin ohjelmis-

tossa on paljon ikivanhoja sävelmiä, joita soitetaan taattuun pelimannityyliin, korvakuulolta, ei tietenkään nuoteista. Nuorelle Torelle soitotunteja antanut lehtori Keijo Louna kuvaili kerran: ”Siinä soitossa on paljon sellaista alkuperäistä, jäljittelemätöntä ja varjeltavaa, jonka voi liialla kouluttamisella pilata ja johon siksi ei pidä koskea”. Kauneimmillaan Aspön musiikkiperinne soi heinäkuussa, kun saaren perinteiset musiikkijuhlat kokoavat soittajia, laulajia, tanssijoita ja musiikin ystäviä musisoimaan yhdessä ja nauttimaan saariston kauneimmista päivistä.

Aspön saarella on kirjoilla 11 asukasta. Puolet heistä on Johanssoneita. Marika on syntyjään Abrahamsson, Aspön alkuperäiskantaa hänkin. Sukupolvittain Abrahamssoneita ja Johanssoneja lepää rivissä Aspön 1950-luvun puolivälissä kansainvälisillä ekumeenisilla talkoilla rakennetun kirkon kupeella. Aikaisemmin paikalla olleen puukirkon riuhtaisi perustuksiltaan tuulenpyörre vuonna 1949. Uudet sukupolvet ovat vastassa kesäistä veneilijää ja turistia, kun tämä rantautuu Aspön laituriin silmiä hivelevän kauniissa maisemassa. Rantavajassa pidetään puotia, savustetaan kalaa, vuokrataan lomahuoneistoja, leivotaan Aspön limppua, lämmitetään tilausaunaa ja hoidetaan 25-paikkaista vierasvenesatamaa, joka on parhaina kesäviikkoina tupaten täynnä. Tore ottaa charter -aluksensa Amandan kyytiin ryhmiä, joita kuljettaja ihaillemaan kimaltelevaa merialuetta, välillä pysähdytään murkinalle, Tore avaa harmonikkalaatikkonsa ja luo tunnelmaa soitollaan. Taksivenettä Tore on myös tyyrännyt vuosikymmenet. Kovemmalla miehen merimiehen taidot ovat talvella, kun hän luotsikutterin kuljettajana ohjaa rautaveneensä päin pahojakin tyrskyjä ja ryskiviä jäätelejä. Kovaa keliä ei Tore kavahda, eikä kavahda poika Markukseen, jonka päätyö on yliperämiehenä Eckerö Linen rahtialuksella Pohjanmerellä. Siellä Islannista saakka voimaa hakeva maininki on pahimmillaan monin verroin korkeampi kuin Saaristomeren aalto.



Aspön kylän vanhan asutuksen keskellä loistaa tuore punamulta. Markus on Vilma-nuorikkonsa kanssa suoristanut, laajentanut, peruskorjannut ja hyvällä maulla sisustanut uuden kodin vanhempiensa pihapiirin toiselle puolelle. Seinät sudittiin perinnetietoisesti itse keitetyllä maalilla. Markus on muutamassakin mielessä ”historiallinen” hahmo. Kun Utöstä oli koulu loppumaisillaan, pelasti Korppoosta Utön oppilaaksi siirretty Markus koulun lakkauttamiselta. Hetken aikaa hän oli Utön opinahjon ainoa oppilas. Markus on syntynyt vuonna 1995. Edellinen Aspössä syntynyt henkilö näki päivänvalon vuonna 1948, 38 vuotta ennen Markusta.

Hiittisten merivartioasemalla syntynyt Tore ja Hangossa ja Rosalassa kasvanut Marika leikkivät lapsuuden kesinä sukutalojensa kallioilla Aspössä, tapasivat toisensa uudelleen nuorukaisina, rakastuivat ja päättivät perustaa yhteisen elämänsä Aspöhön, joka aina on tuntunut siltä oikealta kodilta. Mikä on se voima, joka pitää Aspön asukkaat täällä avomeren reunalla, leppää ja pikkuista koivua kasvavalla saarella, jolle joulukuusikin on noudeettava Korppoosta asti? Tore Johansson potkaisee keinutuolinsa liikkeelle ja äännähtää:

– Kyllä se on vastuu ja velvollisuudentunto.

Vastuuta tunnetaan siitä, että sukupolvien työ Aspön saarella jatkuu. Kulttuurin ja saarelaistaitojen siirtäminen seuraaville sukupolville on velvollisuus. Sitten Tore ja Marika vilkaisevat toisiaan silmiin. Marika ehtii ensimmäisenä herahtamaan nauruun:

– Mutta eihän me härregud täällä oltaisi, ellei me todella tykätäisi olla täällä!

Puhumme Saaristomeren tulevaisuudesta. Matkailuelinkeinon harjoittaminen ei elätä ulkosaaren perhettä koko vuotta. Jokin muu ammatti on turismibisneksen lisäksi välttämättä oltava. Vuodet ovat koulineet Aspön ja muidenkin Saaristomeren saarten asukkaat moniosajiksi.

– Vähän kaikkea on itse tehtävä ja jos ei osaa, niin on opeteltava, naureskelee Tore. Joskus saattaa kuulla arveltavan, että

edullistahan siellä saaressa varmaan on asua, kun elellään vähän niin kuin omavaraistaloudessa. Tore Johansson opastaa:

– Tänne tulee yhteysalus viisi kertaa viikossa, muuten on pärjättävä omilla veneillä. On oltava vene, on oltava auto, oltava ehkä asuntokin mantereella. Ei täällä halpaa ole olla ollenkaan.

Kiinteistöveroitus kurittaa saaristolaisia. Vaikka omistetut maa-alueet ovat karuja, ne ovat yleensä aika laajoja, joten niistä on maksettava melko suolainen vero. Maan periminen ei ole lottovoitto, se tietää lisää veroja mutta ei lisää tuloja. Tore Johansson sanookin, että monet ovat joutuneet myymään maitaan kesäasuntokäyttöön, mikä muuttaa saariston luonnetta. Aiemmin ei Aspön alueella ollut paljonkaan mökkirantoja, nyt tilanne on nopeasti muuttumassa.

Aspön lähialueelle syntyneeseen Saaristomeren kansallispuistoon suhtauduttiin vakituisten asukkaiden keskuudessa aluksi epäroivän nihkeästi, mutta kun puiston toisaalta asettamiin rajoituksiin, toisaalta sen tarjoamiin mahdollisuuksiin on totuttu, ovat mielialat yleensä kääntyneet myönteisiksi, arvioivat Johanssonit. Siitä ollaan Johanssonin köökissä samaa mieltä, että meren terveys ja sen saarilla asuvien ihmisten toimeleisuus kulkevat käsi kädessä. Kumpaakin tarvitaan, jotta Saaristomerenlä olisi elävä tulevaisuus.

Kalastuselinkeino katoaminen harmittaa.

– Se on muuttunut mahdottomaksi. Saaliit vaihtelevat liikaa. Vaikka ahventa tulee kesäisin hyvinkin, muuta kalaa saadaan huonosti, kertoo Tore, joka kalastaa kesäisin säännöllisesti kymmenelläkin verkolla. Niiden avulla saadaan yleensä tarpeeksi savustettavaa oman rannan ruokailu- ja myyntipisteen pyörittämiseksi. Silakka on muuttunut pienemmäksi ja laihemmaksi.

Talvella kalaa on vaikeampi narrata. Sen verran hyvin Tore Johansson kalapaikkansa sentään tuntee, että onnistui Marikan kanssa joulun alla pyydystämään verkkoihinsa kohtuullisen kokoisen hauenpulikan. Sen korppolaisten delegaatio kävi luovuttamassa perinteiseen tapaan joululahjana tasavallan presidentti Sauli Niinistölle ja rouva Jenni Haukiolle.

 ASPÖ ON TUNNELMALLINEN ULKOSAARISTON KYLÄ, JOSSA MATKAILIJAT YHDESSÄ KYLÄLÄISTEN KANSSA TOTEUTTAVAT PERINTEISIÄ JA NYKYISIÄ SAARISTOLAIS-KULTTUURIN MUOTOJA



# OUTIN JA SAMIN HYPPY HYPPEISIIN

**P**ääsiäisaurinko paistoi venevajan laiturille Houtskarissa vuonna 2017. **Outi** ja **Sam Fagerlund** istuivat rinnakkain. Eteen tullut mahdollisuus kypsyi lopulta nopeasti päätökseksi. Hyvästi uraputki pää-Hesulin oravanpyörässä, tervetuloa uusi elämä saariston luonnon keskellä, majatalon ja ravintolan omistajina! Vaikka pariskunta itse vieläkin kutsuu ratkaisuaan hulluksi, tuolloinen askel otettiin ilman tuulentupien rakentamista ja suuria haihatteluja. Liike-elämän ammateissa marinoituneet yrittäjänalut ymmärsivät, että pitää olla visio, budjetti ja liiketoimintasuunnitelma.

Neljän vuoden jälkeen on nähtävissä, että konsepti toimii. Outin ja Samin perustamaan Hyppeis Vårdshusiin tullaan hakemaan saaristoelämystä kaukaakin. Parhaan sesongin aikaan on ravintolaan päästäkseen varattava pöytä runsaasti etuajassa, talon viihtyisiin majoitushuoneisiin on jonotuslista. Fagerlundit ovat hieno esimerkki menestyvästä uusyrittäjyydestä ”keskellä ei mitään” mutta kuitenkin – keskellä kauneutta.

Outi, Tampereen tyttö, tuli tätinsä patistamana opiskelemaan pohjoismaisia kieliä Åbo Akademiin, kohtasi Samin ja rakastui, sekä Samiin että saaristoon. Samin suvun juuret ovat isän puolelta Houtskarissa ja nuoripari alkoi kuin itsestään viettää kesäiset vapaa-aikansa näissä maisemissa. Joka vuosi iltojen pimetessä tunnettiin yhteistä haikeutta: taas täältä on lähdettävä. Haaveiltiin, että olisiko olemassa jokin keino, jolla voitaisiin muuttaa pysyvämmiin meren rannalle ja alkaa elää luonnon ehdoilla. Pitkäksi aikaa haaveet jäivät haaveiksi, puheet puheiksi. Molemmilla oli vientiä busineksen rattaissa. Outi eteni Arlan viestintäjohtajaksi, missä pestissä palveli lähes kymmenen vuotta. Diplomi-insinööriksi valmistunut Sam teki vaativia johtavan konsultin töitä ja siirtyi sitten hyvinvointialalle, kuulolaitteiden maahantuonnin ja markkinoinnin pariin. Vuonna 2017 koitti

etsikkoaika. Kyläkouluksi vuonna 1904 rakennettu kiinteistö oli jäänyt orvoksi. Hyppeisten koulu lakkautettiin jo 1969, sen jälkeen rakennuksessa toimi muun muassa tekstiilitehdas ja käsityöläispaja. Vuonna 2008 Houtskarın kunta päätti investoida: koulu remontoitiin majoitus- ja ravintolatoimintaan sopivaksi. Sam ja Outikin tiesivät paikan, olivat käyneet siellä syömässäkin. Paikasta henkivä rauha ja kauniisti lankeava valo jäivät mieleen. Nyt, kymmenen vuotta myöhemmin, Houtskarın kunta oli muisto vain ja Hyppeisten kesähotelli ja ravintola hiipuneet, talo tyhjillään.

– Saimme ostaa rakennuksen kohtalaiseen edullisesti. Ajattelimme, että emme me muuta voi tässä menettää kuin maineemme. Jos yritys menee pyllylleen, voimme varmaan myydä talon edelleen, arvioivat Outi ja Sam elämänmuutoksensa perusteita.

## RUOKAELÄMYS EDELLÄ

Alusta alkaen, jo siellä venevajan laiturilla, oltiin varmoja siitä, että pitsan, hampurilaisten ja kanakorin tarjoamisella ei ravintolaan tule niin paljon vetoa, että sinne varta vasten hakeuduttaisiin pitkää, kiemurtelevaa kylätietä pitkin tai mutkiteltaisiin salmien läpi venereittä. Oli tarjottava sellaisia ruokaelämyksiä, että hyvä sana kiertäisi. Ravintolan tarjonta rakennettiin paikallisten tuottajien kasvattamien puhtaiden raaka-aineiden varaan. Ykkösluokan keittiöhenkilökunnan houkuttelemisen tiedettiin haastavaksi. Joku alalla ollut tuttava varoitteli, että ”jos löydät keskellä kesää vapaana olevan kokin niin ole varovainen, siinä on joku koira hadattuna”. Ratkaisuksi löytyi keittiömestarien vuorottelemisen. Koko kesäksi ei huippukokkia ole mahdollista palkata, mutta viikoksi saaristoon lähtee monikin ammattilainen ihan mielellään. Houkutusta lisäksi, että Hyppeis tarjosi keittiömestarille ja hänen perheelleen





**TÄTÄ TEHDÄÄN RAKKAUDESTA SAARISTOA,  
UPEAA LUONTOA JA SEN KAIKILLE TARJOAMIA  
ELÄMYKSIÄ KOHTAAN**

saaristotalon asuttavaksi. Ensin saatiin neljän kokin ryhmä, seuraavaksi vuodeksi jo yhdeksän. Moottorina ja ystäviensä viikkokeikalle houkuttelijana on kunnostautunut parikymmentä vuotta Suomen huippuravintoloita ja Espanjaa kiertänyt keittiömestari Johannes Berlin, joka Hyppeis-yhteistyön myötä muuttui hänkin Houtskarın ympärivuotiseksi asukkaaksi. Outin ja Samin ruokavisio on yksinkertainen. Ruuan on oltava todella hyvää, mutta ei turhan fiiniä. Trendikäs kikkailu ei sovi yhteen perinteisen miljööön ja luonnonrauhan kanssa. Välttämällä villityksiä voidaan hintatasokin säilyttää kohtuullisena. Palautetta, jonka mukaan ateria olisi ollut liian kallis, tulee harvoin. Keittiömestarien vuorottelun ansiosta ruokalista vaihtuu viikottain, mikä antaa asiakkaille syyntulla uudestaan.

Viinien ystävääkin Hyppeisissä palvellaan. Valikoima on monipuolinen ja vierailevan keittiömestarin rinnalla on talossa nähty myös vieraileva sommelier.

#### **VOIKO TUOSSA UIDA?**

Hyppeis Vårdshus on houkuttellut vieraita kaikkialta maailmasta, kaukaisimmat ovat tulleet Uudesta Seelannista asti. Heidän kommenttiansa myötä on avautunut näkökulma siihen, että Saaristomeri ei ehkä olekaan maailman puhtain vesialue. Valta-merimaisemiin tottuneen mielestä Suomen kesäinen meri näyttää epäilyttävältä. Väri voi olla samea ja pohjassa lilluu outoa mössöä, kuollutta levää. ”Voiko tuossa uida” on Fagerlundetakin kysytty. Meren pelastaminen ja parantaminen on Outin ja Samin mielestä välttämätön edellytys saariston matkailun ja muiden elinkeinojen kannalta.

Matkailukauden pidentäminen on paljon puhuttu haaste ja tavoite Saaristomerellä. Sesonki rajoittuu melko jyrkästi juhannuksen ja koulujen alkamisen väliin. Näin siitä huolimatta, että loppukesästä luonto on kauneimmillaan ja säätilat lempeimmillään. Hyppeisissä on kautta jatkettu järjestämällä teemaviikonloppuja ja markkinoimalla rauhaa ja hiljaisuutta, joka löytyy saaristosta parhaiten vilkkaan kesäsesongin ulkopuolella.

Oheistapahtumien järjestämiseen on tuonut lisän se, että Outi on nuoresta pitäen hurahtanut joogaan ja toimii tuon itämaisen taidon opettajana.

#### **EI KADUTA**

Fagerlundit kertovat tietäneensä jo ennen saaristoon muuttoa, että saaristoyrittäjyys on jonkin sortin hulluutta.

– Kausi kestää parhaimmillaan kolme-neljä kuukautta, joten ei tätä työtä rahasta tehdä. Tätä tehdään rakkaudesta saaristoa, upeaa luontoa ja sen kaikille tarjoamia elämyksiä kohtaan, tiivistää Outi. Vaikka ensimmäinen kesä oli aika hurlumheitä ja työmäärä yllätti, ei vielä ole kertaakaan kaduttanut. Tärkein syy siihen, miksi Hyppeisten haltijoiksi hypättiin, on oma halu asua saaristossa ympäri vuoden. Luulisi, että ainakin keskitalvella, pimeimpien päivien aikaan, vois i iskeä tekemättömyyden tunne ja kaamosmasennus.

– Mitä hullua, nauraa Outi. Täällä on vaikka mitä tekemistä! Minä käyn joogassa, kansalaisopiston tuftauspiirissä, crossfitissä, Sam on koukussa jääpurjehdukseen ja sulkapalloon, muun muassa.

Kuinka kauan Outi ja Sami aikovat jatkaa saaristoyrittäjinä? Vaikea sanoa. Ehkä niin kauan, että pihapiiriin istutetut tammet ovat isoja ja niiden juuristoon ympätyt tryffelirihmastot alkavat tuottaa runsasta satoa. Perheen uusi tulokas, maailman ystävälisin Bruno-koiranpentu, pitäisi varmaan sitä ennen kouluttaa tryffelinnoutajaksi.

# OSA 4 MAAILMASSA AINUTLAATUINEN LUONTO- JA KULTTUURIKOHDE

# 40-VUOTIAS SAARISTO-MEREN KANSALLISPUISTO ON MENESTYSTARINA

**K**un katson vaikkapa Jungfruskärin luontoa, tunnen iloa ja ylpeyttä siitä 40 vuotta jatkuneesta sitkeästä työstä, jolla saaren maisema on saatu ennallistettua ja sen luonnon monimuotoisuus pelastettua, sanoo Metsähallituksen luontopalvelujohtaja **Henrik Jansson**. Metsähallitus on pitänyt huolta Saaristomerens kansallispuistosta vuodesta 1993 ja työ jatkuu.

500 neliökilometrin suuruinen Saaristomerens kansallispuisto sijaitsee Kemiönsaaren ja Paraisten alueella, sen luontotyytit vaihtelevat sisäsaariston sankoista metsistä ulkomeren huuhtomiin karuihin luotoihin. Eliöstöltään puisto on Suomen kansallispuistoista selvästi monimuotoisin. Monimuotoisuuden turvaaminen on Metsähallituksen luontopalvelujen ydintehtävä.

– Pohjoisen kansallispuistoissa monimuotoisuus leviää neliökilometrien laajuisille tunturiselkosille, Saaristomerellä valtava lajien kirjo löytyy jo neliömetrin aluetta tonkimalla, kuvailee Henrik Jansson. Metsähallitus on Saaristomerellä myös poistunut metsästä ja sukeltanut pintaa syvemmälle. Se muun muassa osallistuu VELMU-hankkeeseen, joka kartoittaa meriluonnon geologisia ja fysikaalisia ominaisuuksia sekä lajeja ja niiden muodostamia eliöyhteisöjä.

Saaristomerens kansallispuistossa tehtävä luonnonsuojelutyö ei läheskään aina tarkoita sitä, että kasviston annetaan rehottaa vapaasti, vaikka alueella toki on joitakin täysin koskemattomakin pidettäviä osia. Itse asiassa pusikoituminen on saarten suurin uhka. Tavoitteena on säilyttää se kulttuurimaisema, jonka

saaristossa asuva ihminen on vuosisatojen aikana saanut aikaan luonnossa ja luonnosta eläessään. Tämä edellyttää jatkuvaa vesakkojen ja ruovikkojen raivausta ja järjestettyä laiduntamista. Saarille kuljetetaan joka vuosi suuri joukko lehmiä, lampaita ja jopa hevosia maisemanhoitotyötä tekemään.

Henrik Jansson kertoo, että kansallispuistojen ylläpitäminen ei ole yhteiskunnalle tuottamaton rahareikä. Puistojen työllisyysvaikutukset ovat merkittävät ja niiden vaikutus kansanterveyteen on jopa ällistyttävä.

– Kansallispuistot työllistävät suoraan 800 henkilöä vuosittain, epäsuorasti työllistetään 2500 ihmistä lisää. Puistojen vuosittainen kävijämäärä on ylittänyt 4 miljoonaa. Kun kävijöiltä itseltään on kysytty, millaisia rahassa mitattavia terveydellisiä etuja heille mielestään on koitunut luonnossa liikkumisesta, on yhteissummaksi saatu huikeat 850 miljoonaa euroa. Luontoelämysten terveysvaikutuksia on tutkittu laajasti. Niiden merkitys stressin, sydän- ja verisuonitautien sekä mielenterveyden ongelmien ehkäisyssä ja hoidossa on kiistaton. Liikkumattomuus on yksi suurimpia terveysuhkia, sitä vastaan toimimalla voidaan saavuttaa miljardiluokan vuosittaisia säästöjä.

Kestävä matkailu Saaristomerellä on kasvava ilmiö. Jansson sanoo, että turistien määrää voidaan hallitusti lisätä.

– Olen iloinen siitä, että Saaristomerens kansallispuistoon pääsee tutustumaan myös ilman omaa venettä. Pidän tasa-arvonäkökulmaa tärkeänä. Saarten luonto kestää hyvin kasvavia



Kuva: Rabbit Visuals/Tara Jaakkola

kävijämääriä, kunhan ohjaamme kulkijoita oikeille reiteille ja valistamme, miten alueella käyttäydytään. Mielestäni olemme nyt oikeinkin hyvässä tilanteessa eikä luonnon kestäkyky ole vaarantunut, arvioi Jansson.

Metsähallitus ei ole valtion virasto vaan valtion omistama liikelaitos. Siitä on Henrik Janssonin mukaan suuri hyöty kansallispuistojen kannalta:

– Koska olemme liikelaitos, voimme kohdistaa kaikki vuokratulot ja luonnonhoitotulot takaisin kohteelle, mikä tekee toiminnastamme kustannustehokasta.

Kun Saaristomeren kansallispuisto 40 vuotta sitten perustettiin, suhtauduttiin tulokkaaseen alueen ja sen lähiympäristön asukkaiden keskuudessa osittain vierastaen. Vuosia jatkunut työ on osoittanut, että monelle saaristolaiselle puisto on tarjonnut uudenlaisia mahdollisuuksia elinkeinotoimintaan ja virkistykseen. Pelätyt rajoitukset liikkumiselle ja luonnon käytölle eivät ole oikeasti heikentäneet jokapäiväisiä elinmahdollisuuksia. Nykyään rinnakkainelo ja yhteistyö sujuu enimmäkseen hyvin positiivisessa hengessä, kertoo luontopalvelujohtaja Jansson, joka on itsekin tuttu näky niin Saaristomeren kansallispuistossa kuin muillakin Metsähallituksen hoitamilla luontokohteilla.

– Kierrän puistoja mielelläni, tapaan henkilöstöä ja yhteistyökumppaneita. Vain niin voin pysyä ajan tasalla siitä, mitä meiltä odotetaan.

*Vesterbyn tilalla voi tutustua entisaikojen saaristolaisten elämään ja elinkeinoihin*



# SAARISTOMEREN LUONTO PURSUAA LAJIEN RUNSAUTTA

**T**urun yliopiston biodiversiteettiyksikön johtaja, professori **Ilari E. Sääksjärvi** on palkittu maailmanluokan biodiversiteettitutkija, jonka erikoisalaa ovat muun muassa sademetsien hyönteiset ja Amazonian alue. Saaristomeri ei pärjää tropiikille lajien runsaudessa, mutta Sääksjärvi kertoo, että yllättävänkin monimuotoista luontoa on myös täällä, Unescon nimeämän biosfäärialueen ytimessä:

– Kyllä vaan. Saaristomeren alueella Suomen luonnon monimuotoisuus on rikkaimmillaan. Tämä selittyy erilaisten elinympäristöjen monimuotoisuudella. Ainutlaatuisella alueella elää paljon lajeja, joita ei tavata muualla Suomessa. Esimerkiksi saariston hyönteis- ja kasvilajisto ovat hyvin rikkaita. Saaristomerellä elää myös paljon sellaisia uhanalaisia lajeja, jotka ovat sopeutuneet elämään esimerkiksi saariston avoimissa perineympäristöissä ja rikkaissa lehtometsissä. Myös merenalainen luonto on Saaristomerellä rikas, kuvailee Sääksjärvi.

## SAARISTOT VETÄNEET TUTKIJOITA – GALAPAGOKSELLE JA SEILIIN

Saaristot ovat tutkimuskohteita, jotka ovat aina kiehtoneet tiedemiehiä. Professori Sääksjärven mukaan saaristoissa tehdyt tutkimukset ovat vaikuttaneet suuresti esimerkiksi suojelubiologian kehittymiseen.

– Saaristoissa voidaan tutkia esimerkiksi lajien populaatioiden sukupuuttoriskiä suhteessa saarten kokoon. On muun muassa selvitetty, että suuremmilla saarilla populaatioiden sukupuuttoriski on pienempi kuin pienillä saarilla. Saaret ovat innoittaneet tutkijoita eri puolilla maailmaa. Kuuluisia ovat esimerkiksi Charles Darwinin maailmankuvaamme jäsinyttäneet tutkimukset

Galapagossaarilla, mutta myös Saaristomeri on aikojen kuluessa kiehtonut tutkijoita, tietää Sääksjärvi.

Hän kertoo, että Turun yliopiston biodiversiteettiyksikön alla toimiva Saaristomeren tutkimuslaitos on seurannut ansiokkaasti Saaristomeren tilaa esimerkiksi pitkäaikaisseuranta-aineistojen avulla.

– Tutkimuslaitoksen rinnalla myös muut biodiversiteettiyksikön osastot tekevät tutkimusta Saaristomeren alueella. Näihin hankkeisiin lukeutuvat esimerkiksi harjusaarten hyönteis- ja hämähäkkilajistojen tutkimukset, monitieteinen luontokatotutkimus sekä arkeologiaa, historian tutkimusta ja biodiversiteettitutkimusta yhdistelevät hankkeet.

Saaristomeren Seilin tutkimusasemalla on ollut yli puoli vuosisataa kestänyt rooli Saaristomeren tutkimuksessa. Sääksjärvi myöntää laitoksen ansiot:

– Saaristomeren tutkimuslaitos on ansiokkaasti osallistunut Saaristomeren tilan seurantaan. Tällä hetkellä yritämme Turun yliopistossa kehittää Saaristomeren tutkimusta ja seurantaa sekä niihin liittyvää opetusta erityisesti tehokkaamman yhteistyön kautta. Turun yliopistolla on käytössä esimerkiksi hyvin varusteltu Aurelia-tutkimusala, joka olisi tärkeää saada entistä laajemman merentutkijayhteisön aktiiviseen käyttöön kertoo Sääksjärvi ja vakuuttaa, että tutkimukseen on mahdollista panostaa jatkossakin:

– Turun yliopisto tunnistaa Saaristomeren tutkimuksen tärkeyden ja tavoitteena on löytää ratkaisuja, joiden avulla esimerkiksi seuranta-aineistojen keruu on mahdollista turvata myös

*Kuva: Hanna Oksanen*



**ILARI E. SÄÄKSJÄRVI, S.1976**

- BIODIVERSITEETTITUTKIMUKSEN PROFESSORI, ELÄINTIETEEN TOHTORI
- TURUN YLIOPISTON BIODIVERSITEETTIYKSIKÖN JOHTAJA



tulevaisuudessa. Yritämme myös löytää ratkaisuja, joiden avulla saisimme vahvistettua Saaristomeren tutkimusta myös uusien rekrytointien kautta, kertoo Sääksjärvi.

### TOIVOA ON, KUN TOIMEEN TARTUTAAN

Saaristomeren tila on nykyisellään huono, rehevöityminen uhkaa sen eliöstöä. Tämä voi pahetessaan johtaa jopa paikalliseen ekokatastrofiin, meren kuolemaan. Sääksjärvi sanoo, että näin ei voi antaa tapahtua, meillä suomalaisilla on asiassa erityinen vastuu:

– Saaristomeri, sekä saaristo että itse meri, on maailmanlaajuisesti ainutlaatuinen kohde, jollaista ei ole muualla maailmassa. Matala meri, kymmenettuhannet luodot ja saaret sekä erikoislaatuinen rannikko ovat luonnon monimuotoisuudeltaan rikkaita ja korvaamattomia. Meillä suomalaisilla on toki erityinen vastuu siitä, että tämä maailmanlaajuisesti ainutlaatuinen alue säilyy mahdollisimman monimuotoisena.

Ilari Sääksjärvi sanoo saavansa valtavasti toivoa siitä tiedosta, että luontokadon pysäyttäminen on edelleen mahdollista.

– Itse asiassa esimerkiksi Suomen Luontopaneeli on juuri julkistanut niiden ”työkalujen” listan, joiden avulla luontokato on mahdollista pysäyttää jo vuoteen 2030 mennessä ja luonnon tila saadaan kääntymään positiiviseen suuntaan vuoteen 2035 mennessä. Toki tämän edellytyksenä on se, että tartumme riittävän mittaviin toimiin nopeasti, sanoo Sääksjärvi ja toteaa samalla, että myönteistäkin kehitystä on nähty:

*Neitoperhonen ruokailemassa*

– Saaristomeren alueella on tapahtunut onneksi myös paljon hyvää, mikä innostaa eteenpäin. Esimerkiksi Saaristomeren perinneympäristöjen ja niillä elävien lajien tilannetta on saatu paremmaksi viimeisten vuosien aikana. Haluan uskoa siihen, että meillä on edelleen hyvät mahdollisuudet pelastaa sekä meri että sitä ympäröivä saaristoluonto – mutta aikaa ei ole hukattavaksi.

### SAARISTOMERI PILOTIKSI

Ilari Sääksjärvi on ehdottanut yhdessä apulaisprofessori **Jari Hännisen** ja suojelubiologi **Maija Mussaaren** kanssa, että Saaristomerestä voitaisiin tehdä pilottikohde siitä, miten luontokato voidaan pysäyttää. Ilari Sääksjärven mukaan tämä olisi mahdollista siksi, että Saaristomeri on maailmanlaajuisesti aivan ainutlaatuinen saaristo, jossa luontokato etenee nopeasti.

– Halusimme tämän ajatuksen avulla innostaa tutkijoita tekemään vielä enemmän töitä Saaristomeren alueella. Meillä on aivan omalla etupihallamme ainutlaatuinen elävä laboratorio, jossa olisi mahdollista tehdä maailmanluokan tutkimusta luontokadon pysäyttämiseen liittyen. Ajatuksen taustalla on myös monet saaristomatkailun tuomat mahdollisuudet. Tutkijoilla on Saaristomerellä hyvät mahdollisuudet myös kertoa tutkimuksesta ja sen tuloksista matkailijoille, sanoo Sääksjärvi.



VALAISEVAT YÖPILVET HEHKUVAT YÖTAIVAALLA  
AJOITTAIN KESKIKESÄLLÄ. MERIMASKU.

# SILAKKA JA TYRNI - SAARISTOMEREN IHMEKAKSIKKO

**T**urun yliopiston Elintarviketieteiden yksikössä on tehty pieniä ihmeitä pohjoisen kasvien, marjojen ja kalojen, varsinkin silakan ja särkikalojen elintarvikekäytön tutkimuksessa. Tyrnistä, joka kasvattaa piikikkäille oksilleen suoranaisia C-vitamiinipommeja, on löydetty ällistyttäviä terveyshyötyjä. On voitu kirjata myönteisiä vaikutuksia sydänterveysteen sekä silmien, ihon ja limakalvojen hyvinvointiin. Mutta on tyrnillä vieläkin yllättävämpiä käyttötapoja: tutkittaessa silakan säilyvyyttä havaittiin, että kalamassaan sekoitettu tyrnijauhe lisää tuotteen säilyvyyttä jopa paremmin kuin teollisesti valmistetut säilöntäaineet. Saaristomeren ystäville hyvä uutinen on se, että tyrnin viljely valuma-alueella on yksi tapa estää ravinteiden karkaaminen mereen. Asiaa kokeillaan käytännössä Elintarviketieteiden yksikön Tyrniraki-hankkeessa, johon hankkeen toteuttamiseen mukaan lähteneiden maatalousyrittäjien lisäksi osallistuvat useat alueen kunnat, Saaristomeren suojelurahasto, ELY-keskus, MTK, Turun ammattikorkeakoulu, tyrniyrityksiä ja maatalousoppilaitos Livia. Näitä merta suojaavia koeistutuksia on tehty Piikkiönlahdella, Paattistenjoella, Vahdonjoella ja Perniönjoella.

Istumme yksikön johtajan, professori FT **Baoru Yangin** työhuoneessa Pharma Cityn seitsemännessä kerroksessa. Huoneen silmiinpistävin kaluste on kaunis tyrninkeltainen nojatuoli. Professori Yangin lisäksi paikalla on Tyrniraki-hankkeenkin koejärjestelyistä vastaava apulaisprofessori FT **Maaria Kortesiemi**. Mukana on myös haastattelijan ja tohtorikaksikon yhteen saattanut emeritusprofessori, FT **Heikki Kallio**, joka peri tyrnin tutkimusalakseen sen Suomessa aloittaneelta, nyt jo edesmenneeltä kasvitieteen professorilta, Turun yliopiston reh-

torilta Arne Rousilta, jonka nimellä on yhä legendaarinen kaiku maailman tyrnitaksonomien joukossa. Kiinalainen tyrnitutkimus on maailman huippua, kasvia on käytetty elintarvikkeena ja lääkkeenä ainakin tuhat vuotta. Liaoningin maakunnasta kotoisin oleva Baoru Yang sattui nuorena maisterina vuonna 1995 Heikki Kallion kongressioppaaksi ja Kallio sai houkuteltua hänet Suomeen. Nyt Yang on Kallion seuraaja elintarviketieteiden yksikön johtajana.

Sen jälkeen, kun Reino Rafael Linko perusti elintarvikekemian oppiaineen ja tieteenalan Turun yliopistoon vuonna 1970, on alan tutkimus valtavasti lisääntynyt, tutkijoiden määrä kasvanut vyörynä ja tutkimusalue laajentunut koskemaan yhä uusia elintarvikkeisiin liittyviä kenttiä. Yhden apulaisprofessorin laboratorista on kasvanut neljän professorin ja 50 opettajan ja tutkijan yksikkö. Tohtoreita on valmistunut 87. Turku on tätä nykyä ainoa yliopisto Suomessa, josta valmistuu elintarvikealan diplomi-insinöörejä ja tekniikan tohtoreita. Yllättävänkin moni yksikön toiminnoista sivuaa Saaristomerta. Tämä liittyy suoraan yliopiston strategiaan, jossa monimuotoisuus ja kestävä kehitys ovat etusijalla. Aluksi kuvaillun Tyrniraki-hankkeen ohella on tehty paljon tutkimustyötä muun muassa silakan ja levien tutkimiseksi ja tuotteistamiseksi. Molemmilla aiheilla on tärkeä merkitys, kun pohditaan keinoja, joilla liikaravinteita poistetaan merestä. GRASS -hankkeessa selvitetään mahdollisuuksia merilevien viljelyyn Itämeren alueella sekä selvitetään levien käyttöä elintarvikkeiden ja rehun raaka-aineina. Turun yliopiston elintarviketieteilijät ovat tässä EU-rahoitteisessa hankkeessa yhteistyössä saksalaisten, ruotsalaisten puolalaisten ja virolaisten kollegojen kanssa. Voisiko rakkohaurua eli rakkolevää käyttää

**TURUN YLIOPISTON  
ELINTARVIKETIETEIDEN YKSIKÖN  
PROFESSORIKOLMIKKO TYRNIN-  
KELTAISELLA OPPITUOLILLA.  
PROFESSORI EMERITUS  
HEIKKI KALLIO, APULAIS-  
PROFESSORI MAARIA KORTESIEMI  
JA YKSIKÖN JOHTAJA PROFESSORI  
BAORU YANG.**



ruuan raaka-aineena? Sekin on mielenkiintoinen tutkimuskohde. Blue Products innovaatio-ohjelman tarkoituksena puolestaan on aikaansaada taloudellista kasvua kalastuselinkeinolle kehittämällä lisäarvotuotteita silakasta, vähäarvoisista kalalajeista ja niiden sivuvirroista. Nykyään esimerkiksi kaikki Suomessa myytävät kalaöljykapselit ovat tuontitavaraa, vaikka silakan tai lohenperkeiden öljy olisi täysin kelpoista jalostukseen.

– Onhan se nyt ihan hullua syöttää kallisarvoista omega3:a minkeille tai polttaa sitä auton moottoreissa, tuhahtaa Baoru Yang. Blue Products -ohjelmassa on testailtu moniakni erilaisia koe-tuotteita. Niistä esimerkkeinä ovat surimi-tyyppiset valmisteet ja silakkapullat, joissa osa silakasta korvattiin silakkaproteiini-tiivisteellä. Silakkamassan säilyvyyden ja laadun parantamisen huomattiin olevan avain kalatuotteiden käytön kasvuun ja käyttökohteiden monipuolistumiseen. Silakkamassan pakkas-säilyvyyttä tutkittaessa havaittiin tyrnin- tai puolukankuori-jauheen erinomainen toimivuus.

Kalan rasvahapoista puhuessamme Heikki Kallio ei voi olla huomauttamatta, miten Saaristomereen liittyvä kalatutkimus on ollut mukana turkulaisessa elintarviketutkimuksessa aivan al-kumetreiltä. Perustajaisä Reino Linko väitteli tohtoriksi vuonna 1967 juuri Saaristomeren silakan rasvahappokoostumuksesta.

Puhumme siitä, miten tärkeää on yhteistyö elintarvikealan liiketoiminnan kehittämiseksi alueella. Baoru Yang, Maaria Korttesniemi ja Heikki Kallio tietävät, että yhteistyöllä on pitkät perinteet. Turun yliopiston ensimmäisen lahjoitusprofessorin mahdollisti 1970-luvulla Elintarviketeollisuusliitto ETL, asiaa ou-doksuttiin tuolloin. Nykyään kanssakäyminen tutkijoiden ja alan yritysten kesken on vilkasta, mutkatonta ja molemminpuolista. Alan osajien kysyntä on työmarkkinoilla niin kovaa, että heitä välillä suorastaan kiskotaan työelämään ennen opintojen valmis-tumista. Professorikolmikko listaa asioita, jotka olisivat tärkeitä uuden elintarvikealan liiketoiminnan syntymiseksi Saaristomeren ja Itämeren alueille. Elintarvikkeiden suomalaisuus olisi saatava kunniaan. Siihen on perusteita, koska kansainvälisesti vertaillen suomalainen ravinto on puhdasta: taudinaiheuttajia, antibioot-

teja ja suojeluaineita on siinä vähän. Tämä johtuu luonnon kierrosta ja kulttuuritekijöistä. Tutkijoiden pitää hahmottaa, löytää ja tutkia suomalaisen ruuan erityispiirteitä ja ravitsemuk-sellisesti edullisia ominaisuuksia. Tämä olisi tärkeää erityisesti vientiä varten.

Ruuantuotannon kiistattomat haittavaikutukset ovat asia, joita ei elintarviketutkimuksessa sivuuteta, päinvastoin. Etsi-tään keinoja, joilla ruuantuotanto voisi olla osa ratkaisua, ei osa ongelmaa. Kekseliään, mutta ongelman koon huomioon ottaen pienen Tyrniraki-hankkeen lisäksi pohditaan muita, vielä vaikuttavampia tekoja. Heikki Kallio, alunperin kahden torppari-suvun jälkeläinen, pudottaa oman mielipiteensä:

– Tulvivien, fosforipitoista vettä kohti merta syytävien talvien olosuhteissa on kerrassaan pakko laajentaa suojavyöhykkei-tä vesistöjen ympärillä 50 metriin ja ottaa nuo vyöhykkeet ravinteita sitovaan, lannoitteettomaan ja suojeluaineettomaan kasvatukseen. Toimi ei voi kuitenkaan olla lisärasitus huoltovar-muutemme kannalta ensiarvoista työtä pienellä palkalla tekeväl-le talonpojalle. Menetetty sato on korvattava täysimääräisesti. Jos olutpullon hinnasta jää mallasohran kasvattajan osuudeksi korkin verran, on jotain pielessä!

Kuva: Heikki Kallio





## HIENOINTA SAARISTOSSA ON AATE

**S**aaristo on ainutlaatuinen alue maantieteellisesti ja ihmisten mielissä. Se on yhdistelmä rauhallisuutta ja koettelemuksia. Haastava alue, joka tuo esille ihmisen parhaat puolet. Hienointa saaristossa on aate – ajatukset ja ihanteet, jotka yhdistävät siellä pitkään olleita ja siellä vierailevia.

Saaristossa voi toki kohdata paljon haasteita. Kuitenkin kaikki järjestyy. Saaristossa ihminen saattaa olla yksin luonnonvoimien kanssa, mutta silti ketään ei jätetä yksin.

Saaristossa ollaan iloisia – ei sen takia että kaikki olisi helppoa, vaan sen takia että haasteet on voitettu. Saaristo kohtelee kaikkia samalla tavalla.

Saaristo ei vaadi meiltä ulkoista ominaisuutta. Se vahvistaa sisäisiä vahvuukiamme. Saaristo tuottaa vaatimattomia pärjääjiä.

Saaristoon tullaan olemaan, ei suorittamaan. Antamaan, ei ottamaan. Tekemään, ei teettämään. Nauttimaan, ei purnaamaan. Saaristoon sulaudutaan.

Koska saaristo ei aina ole paratiisi, se on paratiisi. Saaristo on lapsille kaikkein paras paikka. Me olemme kaikki lapsia.

Olisimme täydellisen onnellisia, jos osaisimme olla sitkeitä kuin luodon männyt, rauhallisia kuin rannan kivet, mukautuvia kuin rantavesi, rohkeita kuin ahvenet.

Pelätään, että saariston tulevaisuus on uhattuna. Ajatellaan, ettei kukaan halua enää asua siellä. Tai että jospa kaikki haluaisivat! Minä uskon, että lopulta luonto kyllä pitää meidät melko hyvin oikealla polulla. Saaristoon valikoituu ihmisiä, joilla on erityinen rakkaus siihen ja viehätyksen haasteisiin.

Saaristo on Suomen ja suomalaisten hienoimpia aarteita. Infrastruktuurin kehittäminen luonnon ehdolla ja ympäristön suojeleminen saasteista ja kulutuksesta ovat meille kaikille tärkeitä prioriteetteja. Saaristo voi toimia kestävä kehityksen malliesimerkkinä. Jokaisen luodon tai saaren etu ja edistyminen on samalla etu ja edistyminen koko kansakunnallemme.

Oleskelu saaristossa antaa tilaisuuksia ihmetellä luonnon valtavia voimia ja ihailla jääkauden tuottamaa kauneutta. Ihminen on siinä mittakaavassa pieni, mutta ei niin pieni, etteikö voisi teoillaan ja päätöksillään osallistua saariston suojeeluun ja ylläpitoon.

### Mårten Mickos

**MÅRTEN MICKOS, S. 1962**

- DIPLOMI-INSINÖÖRI JA TEKNIIKAN KUNNIATOHTORI
- HACKERONE:N TOIMITUSJOHTAJA
- SUOMEN KUNNIAKONSULI SAN FRANCISCOSSA
- OHJELMISTOALAN YRITYSJOHTAJA JA HALLITUSAMMATTILAINEN
- VIETTÄNYT KESIÄ NAUVOSSA SYNTYMÄSTÄ ASTI

### EDELLISIÄ TOIMIA:

- VERIZON MEDIAN KANSAINVÄLISEN NEUVOTTELUKUNNAN JÄSEN
- PILVIOHJELMISTOYRITYS EUCALYPTUS OY:N TOIMITUSJOHTAJA
- HEWLETT-PACKARDIN LIIKETOIMINTAJOHTAJA
- NOKIA OYJ:N HALLITUKSEN JÄSEN
- TIETOKANTAYRITYS MYSQL:N TOIMITUSJOHTAJA



VARFÖR TAHITI, VI HAR JU ARKIPELAGO?

## ETÄTYÖ SAARISTOSSA EI OLE ERAKOITUMISTA

**H**akeutuminen luovaan työhön Saaristomerен kau-  
neuden ja luonnonrauhan äärelle ei enää tarkoita  
erakoitumista. Ellei hakeutuja itse niin halua. Digitali-  
soitumisen riemukulku on tehnyt mahdolliseksi työn, verkostoi-  
tumisen ja luontoelämysten yhdistämisen.

**Timo Ketosen** ja **Patrick Anckarin** perustama A’Pelago  
Experience -yhtiö on lanseerannut digitaalisen alustan, joka  
tarjoaa uudenlaisen konseptin luovuudelle, innovaatioille ja  
yrittäjyydelle saaristossa. Kolmannen polven perheyrittäjä Timo  
Ketonen kertoo, että koronapandemia avasi silmät etätyön ja  
-yrittämisen mahdollisuuksille.

– Siirsin koronasyksyllä 2020 kirjani Pikku-Nauvoon ja aloin  
tehdä töitäni enenevässä määrässä sieltä käsin, kertoo Keto-  
nen. Hän huomasi, että homman sujua hienosti. Ei tarvinnut  
rientää Helsinkiin kuluttamaan kokoushuoneen penkkiä, kun voi  
aamu-uinnin jälkeen avata läppäriänsä ja hoitaa palaverin pois.  
Kun kokous oli loppu, edessä ei ollut puuduttava ajomatka vaan  
vaikkapa lenkki luonnossa. Etätyön edut huomattiin muuallakin  
yritysmallmassa nopeasti ja sitä jarruttaneiden teknisten estei-  
den yli osattiin loikata vain pienen opetteluun jälkeen. Monissa  
jäykiksikin arvioituissa organisaatioissa tehtiin suoranainen  
digitaalinen kvanttiloikka. Ihan ongelmatonta etätyökorpeen  
vetäytyminen ei silti aina ole. Timo Ketonen kertoo, että alkoi  
kaivata ihmisiä:

– Jo muutamassa kuukaudessa huomasin kaipaavani tiimityötä,  
samanhenkisten ihmisten kohtaamista ja ajatusten sparraamista.  
Syntyi ajatus verkostosta, jossa elementit yhdistyisivät. Visiona oli  
kestävän kehityksen mukainen, luova ja elinvoimainen saaristo.

Kuvassa Timo Ketonen.

Perustettuun digitaalisen alustaan liittyi aluksi 12 Saaristomerellä  
sijaitsevaa kohdetta. Kaikki nämä tarjoavat digitaalisen maailman  
vapaille kulkijoille, nomadeille, luovan työympäristön, kokous-  
tilat, mahdollisuuden koulutustyöskentelyyn ja etätyöpisteeseen.  
Jokaisesta kohteesta voi varata yhteisöllisen tilan, jossa voi paitsi  
työskennellä, myös tavata muita yrittäjiä ja luoda verkostoja.

– Kansainvälisistä digitaalisista varauspalveluista A’Pelagon  
erottaa se, että tunnemme kohteemme ja niiden yrittäjät ja  
pystymme siten sovittamaan yritysasiakkaan tarpeet kohteen  
palveluvalikoimaan, kertoo Timo Ketonen.

– Meillä on myös mahdollisuus auttaa yrittäjiä konsultoimalla ja  
erityisesti nuoria yrittäjiä valmentamalla. Nuoriin keskitymme  
siksi, että heillä on vähiten ennakkoluuloja vapaan liikkumisen  
suhteen. Tunnen nuoria yrittäjiä ja näiden kavereita, jotka viet-  
tävät aikaa ja työskentelevät vaikkapa Portugalissa tai Balilla.

– Olemmekin vitsailleet Turun tunnettua matkailuslogania mukaillen  
että Varför Tahiti – vi har ju Skärgårdshavet, naurahtaa Ketonen.

A’Pelago Experience tavoittelee kansainvälistä kontaktipintaa.  
Tavoitteena on rakentaa yli valtakunnanrajojen ja Saaristomerta  
suurempien vesien ulottuva yritysten, teknologioiden ja liike-  
toimintamallien verkosto. Kohderyhmänä ovat alkajaisiksi EU:n  
alueella toimivat kansainväliset yritykset. Kansainvälistymisen  
tavoitetta palvelee vuosittainen kansainvälinen yritysseminaari,  
joka kokoaa yhteen päättäjiä, tutkijoita, yritysjohtajia ja sijoitta-  
jia sekä paikallisia yrittäjiä kehittämään uusia aloitteita saariston  
liiketoimintamahdollisuuksiin ja sen avainkysymyksiin. Ensim-  
mäinen A’Pelago Initiative -nimen saanut seminaari järjestetään  
Saaristokeskus Korpoströmissä 10.–11.8.2023.

# KALAKAMUT KOULUTTAVAT SAARISTON SUPERSANKAREITA

**M**itä enemmän ihminen oppii siitä, miten saaristo-luonto ja elämä meressä toimivat, sitä enemmän hän haluaa suojella niitä. Tämän tietää **Katja Bonnevier**, joka toimii Unescon perustaman Saaristomeren biosfäärialueen koordinaattorina.

– Tämä on pääsyy siihen, että olemme viime vuosina keskittyneet sellaisiin ympäristö- ja kulttuuriaiheisiin hankkeisiin, joiden kohde-ryhmänä ovat lapset ja nuoret, Bonnevier sanoo ja kuvailee, miten elämänikäinen suhde luontoon syntyy elämysten ja tiedon kautta.

Saaristomeren biosfäärialue on osa kansainvälistä Ihminen ja biosfääri -ohjelmaa, joka kantaa nimeä MAB. Yhdistyneiden Kansakuntien kasvatusta, tiede- ja kulttuurijärjestö Unesco käynnisti ohjelman jo 1970-luvulla. Ohjelman tavoitteena on parantaa ihmisen ja ympäristön välistä suhdetta maailmanlaajuisesti, sen tärkein työväline on kestävän kehityksen mallialueiden, biosfäärialueiden, perustaminen. Tällä hetkellä biosfäärialueita on maailmassa jo 738 kappaletta 134 eri maassa. Paraisten ja Kemiönsaaren alueelle sijoittuva Saaristomeren biosfäärialue perustettiin vuonna 1994. Suomen toinen biosfäärialue sijaitsee Pohjois-Karjalassa. Saaristomeren biosfäärialue täydentää osaltaan alueella sijaitsevan Saaristomeren kansallispuiston toimintoja, ei kilpaile sen kanssa. Päämajaansa alue pitää Korpoströmin Saaristokeskuksessa.

Biosfäärialue on ehtinyt tehdä vuosien varrella yhdessä päivä-koti- ja kouluikäisten kanssa vaikka mitä mielenkiintoista. Opetuksen tueksi on kehitetty Biosfääriakatemia, biosfäärialueen pedagoginen ohjelma. Saaristokeskus Korpoströmissä toimii Junnulabra, jossa osanottajat saavat olla muutaman tunnin ajan saaristotutkijoita. Riemastuttava pehmoeläinjoukkio

Kalakamut kiertää päiväkodeissa kertomassa Saaristomeren ihmeistä. Koska lapset viettävät varhaiskasvatuksessa 4–6 vuotta, he törmäävät Kalakamuihin useita kertoja. Keksittiin, että Kalakamut voivat kouluttaa lapsista saariston kestävän kehityksen minilähettiläitä, Saaristomeren ja oman kotiseutunsa supersankareita, jotka jo ovat ottaneet ensimmäiset askeleensa paremman maailman luomisessa! Tutkimusmatka Saaristomerelle -hanke vie ympäristöseikkailulle Saaristomerelle, tarjolla on omatoimisesti suoritettavaa ohjelmaa lapsiperheille viidesätoista vierasvenesatamassa eri puolilla Turunmaan saaristoa. Tutkimusmatkalla opitaan saariston luonnosta ja kulttuurista, suoritetaan omatoimisesti hauskoja tehtäviä ja kerätään leimoja omaan tutkijapassiin.

Yhteistyössä taiteilija Antonia Ringbomin kanssa on luotu pedagoginen aineisto, joka käsittelee maaperän mikrobistoa. Siinä sukelletaan ”Neppanin” ja ”Krän” kanssa tutustumaan mullan uskomattomaan myllerrykseen. Nuorten osallisuutta Saaristomeren asioihin on lisätty perustamalla nuorisoneuvosto. Alueen seitsemäsluokkalaisten osallistuvat joka kevät Biosfäärialue koulussa -ohjelmaan. Sen yhteydessä pidetään koulussa aiheeseen liittyvä oppitunti, minkä jälkeen seitsemäsluokkalaisten pääsevät retkelle kansallispuistoon. Retkipäivällä on käsitelty rehevöitymistä, maisemansuojelua, biologista monimuotoisuutta, pohjaeläimiä ja saariston kulttuuriperintöä.

Lasten ja nuorten kanssa työskenneltäessä on alettu entistä enemmän kiinnittää huomiota siihen, millaisia tunteita ilmastotyössä on liikkeellä.

– Olisi osattava kohdata kasvuikäisten voimakkaatkin tunteet, jotka liittyvät ilmastomuutokseen ja luontokatoon. Pitäisi

voimistaa toiveikkuutta käytännön tekojen kautta ja välttää vajoamasta ymmärrettävään, mutta hedelmättömään ilmastoaahdistukseen. Koetamme nyt tarjota työkaluja näihin kohtaamisiin, kertoo Bonnevier.

Biosfäärialueen hankkeiden luettelo on pitkä ja kasvava, vaikka biosfääritoimistolla toimitaan vaatimattomin resurssein. Katja Bonnevier oli pitkään ainoa työntekijä. Bonnevier kertoo, että toiminta ei olisi mahdollista, jos ei kaikki tapahtuisi monen toimijan yhteistyön kautta. Biosfäärialueella on sekä kumppaneita että lähettiläitä, joiden rooli toiminnassa on hyvin keskeinen. Saariston asukkaat ovat myös suhtautuneet myönteisesti toimintaan, jonka tavoite on edistää elinvoimaisen saariston kestävää kehitystä.

Biosfääritoimisto voi tehdä aloitteita hankkeista, käynnistää hankkeita ja kehittää hankkeita edelleen. Kaiken hanketoimin-

nan toteuttavat eri yhteistyökumppanit. Biosfääritoimistolla on myös tärkeä rooli asukkaiden ja yritysten inspiroimisessa ja innostamisessa osallistumaan työhön kestävän kehityksen hyväksi. Tiedon, hyvien kokemusten ja kontaktien välittäminen on biosfäärialueelle tärkeä tehtävä.

– Levitämme tietoa saaristoon soveltuvista kestävästä ratkaisuista ja jaamme toisten alueiden kanssa hyviä kokemuksia Saaristomeren alueelta, kertoo Katja Bonnevier.

– Tietysti alkuvuosina, kun ei vielä oikein tiedetty, mikä tämmöinen biosfäärialue on, saatettiin hieman vierastaa. Pian toiminta otettiin omaksi. Kuvaavaa on, että kun alueemme rajausta vuonna 2010 muutettiin ja mukaan tuli uusia alueita, ei yksikään liitetystä silloisista kunnista esittänyt vastalauseita. Tai se, että kun vuoden 2023 talvitapaamisen järjestelyt ovat vasta alkuvaiheissa, näyttää, että tilaisuus varataan nopeasti täyteen.



Kalakamujen varusteet valmiina laiturilla



# JAAKKO RUOLA SAARISTOMERI ON TUNNETILA

ME JOKAINEN KOEMME SAARISTOMEREN OMALLA TAVALLAMME. TOISILLE SE ON KOTI JA TYÖPAIKKA, TOISILLE LYHYEMMÄN TAI PIDEMMÄN VIRKISTYMISEN LÄHDE. TUNNELMAT MERELLÄ OVAT AINA ERILAISET JA NE PIIRTYVÄT SISÄISEEN MUISTIKIRJAAMME JA VAHVISTAVAT SITÄ TUNNETILAA, JONKA SAARISTOMERI ON MEIHIN ISTUTTANUT.



 MERI NÄYTTÄÄ VOIMANSA  
KUN AALLOT ISKEYTYVÄT RANTAAN



 KUN MERI JÄÄTYY JA AURINKO LASKEE PILVIEN  
LOMASSA, TUNNELMA ON KAUNIS JA AAVEMAINEN SAMAA AIKAA



 HISTORIAA JA NYKYAIKAA  
SAMASSA MAISEMASSA. BERGHAMN. NAUVO.



 RAUHOITTAVA TALVIMAISEMA. NAUVO.



 KOMEASARVINEN HIRVISONNI  
RUOKAILEE ALKUKESÄN VIJAPELLOLLA



*Metsäkaurisemä tarkkailee kuvaajan toimia ja vasakin on valppaana*



*Rusakko aamupalalla*



*Järviruokokasvustot ovat yleisiä Saaristomeren maisemissa*



*Harmaahaikara valmiina syöksiyn kalaravinnon toivossa*



JOULUKUINEN SININEN HETKI JURMOSSA.  
LUMIPYRY LÄHESTYY ULAPALTA.



*Kuollut levä peittää alleen pohjan kasvustoa*



*Tämä on valitettavan yleinen näky Saaristomeren pohjassa  
Aukeaman kuvat: Pasi Relanto*



LOKA-MARRASKUUSSA  
ONNEKAS VOI LÖYTÄÄ TÄLLAISIA  
NÄKymiä.

HIIRIPÖLLÖN KATSE  
ON TERÄVÄ JA NÄKÖ TARKKA



*Kalatiira lepopaikassaan*



*Heinäisorsan poikaset ovat jo isoja elokuussa*



 TAMMIKUINEN KUURA LUO  
METSÄÄN SALAPERÄISEN TUNNELMAN  
RUISSALO, TURKU



REVONTULTEN LUOMAA YÖLLISTÄ TUNNELMAA  
VOI IHAILLA AJOITTAN MYÖS SAARISTOMERELLÄ.  
BERGHAMN. NAUVO.



*Seljakämmekät ja kevätesikot kukkivat Jungfruskärissä.*



*Lokki hautoo Aspön rannassa.*





*Muutimmeko liian aikaisin? Töytöhyypät ruovikon suoissa lumituiskussa.*



*Luonnon grafiikkaa talvijäällä*



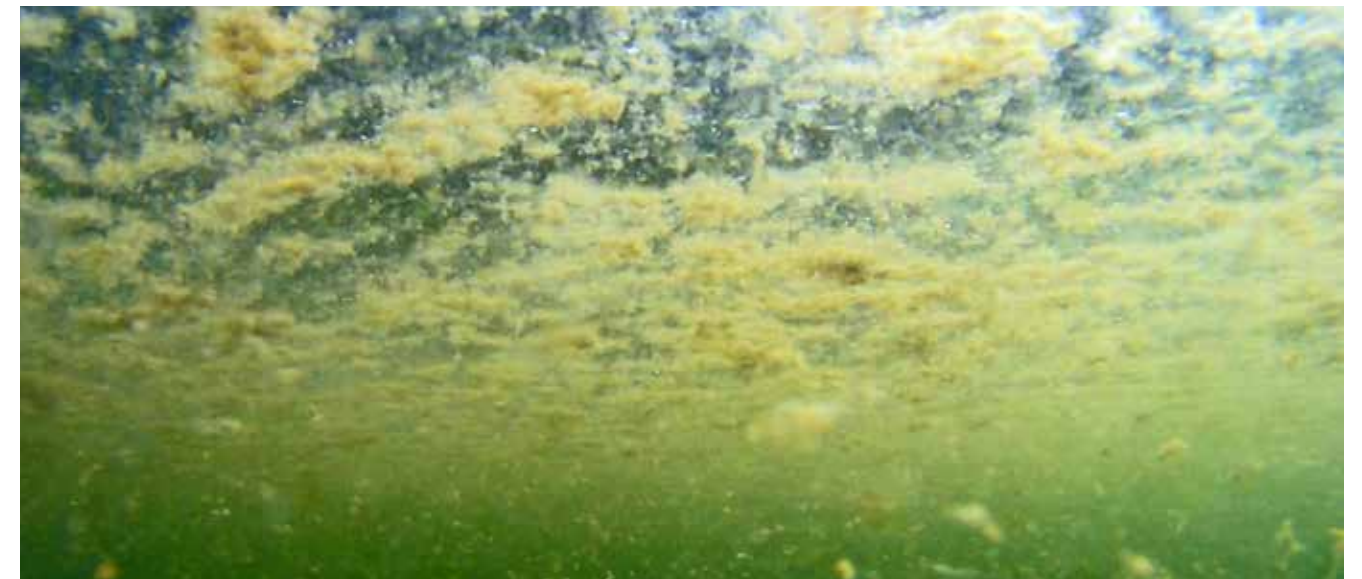
KEVÄÄN TULON  
SAATTAJAA JO AAVISTAA.  
PIKKU-NAUVO.




 SINILEVÄ NÄYTTÄÄ  
 JA TUOKSUU PAHALTA.  
 NAANTALI KESÄLLÄ 2022.



*Mitä mietit purjehtija?*



*Sinilevää pinnan alla heinäkuun helteessä. Ei houkuttele uimaan.*

AINUTLAATUISEN  
SAARISTOMEREN  
KAHDEKSAN VUODENAIKAA





*Aikaisen aamu herkkää tunnelmaa.*



*Kepeästi kesätuulessa*



IDYLLISTÄ SAARISTO-  
MILJÖÖTÄ PARHAIMMILLAAN  
TOUKOKUISESSA AURINGON-  
PAISTEESSA. SANDHOLM.



YHTEYSALUSLIIKENNE ON TÄRKEÄ OSA SAARISTON  
ARKIPÄIVÄÄ KAIKKINA VUODENAIKOINA. KIRJAINEN.





TÄHTITAIVAS, PILVET JA  
REVONTULTEN VIHERRYS —  
TUNNELMA VAILLA VERTAA.  
BERGHAMN. NAUVO.





RENTUKKA KUKKII  
KORPPOON KRÄKSKÄRISSÄ.



*Metsätähti*



*Nurmitädyke*

# **OSA 5 SAARISTOMERI KOKKIEN KULTA-AARRE**

SAARISTOMEREN  
VUODENAJAT OVAT HERKKUA  
SILMILLE JA MAKUHERMOILLE



ANTTI VAHTERA JA PETTERI LUOTO

## SAARISTOMERIHERKKUJEN KEITTOKIRJA

**M**ahdatteko itse ymmärtää, millaisen Alban valkoisen kulta-aarteen päällä te siellä rannikolla istutte? Näin kysyi kerran eräs itäisempi ammattitoveri kaikkien tuntemalta keittiömestarilta ja ruokakirjailijalta **Antti Vahteralta**. Kysyjä viittasi siihen, että lounaisten raaka-aineiden kuten valkolihaisen merikalan, metsäsienten ja varhaisperunan ainutlaatuisuus on verrattavissa Italian Alban maakunnan kuuluisaan, huimissa hinnoissa olevaan valkoiseen tryffeliin.

Kyllä Antti Vahtera ymmärtää. Samoin ymmärtää Antin ystävä ja työtoveri, kansainväliseen tunnettuuteen noussut keittiömestari **Petteri Luoto**, jonka taitoja on ihailtu muun muassa New Yorkissa, Mexico Cityssä ja Brysselissä. Ystävykset asetuivat vierekkäin työpöytänsä ääreen loihtimaan Saaristomeren makuisia herkkuja.

Kahden mestarikokin yhteinen taival on ollut pitkä. Petteri hakeutui kouluaikanaan 1990-luvun alussa harjoittelijaksi hotelli Julian ravintolan keittiöön, jota Antti Vahtera hallitsi ja oli jo saavuttanut tunnustetun aseman kovassa nousussa olevan suomalaisen gourmetkentän kärkinimenä. Kun Antti valittiin edustamaan Suomea Lyonissa 1995 järjestettyyn Bocus d’Or -kilpaan, hän alkoi miettiä, kuka voisi toimia kisassa avustajana. Petteri oli jäänyt mieleen pedanttina kaverina, joka suhtautui ruuanlaittoon intohimolla ja silmiinpistävällä halulla kehittyä ammatissa. Harmin paikka vain oli, ettei Antti millään muistanut Petterin nimeä. Tämä kun oli Julian keittiössä tunnettu vain hellittelynimellä ”Vimper”. Nimi oli tarttunut Petteriin, kun hän oli kerran kysellyt, työnnetäänkö kermaperunat uuniin keittämättä vai esikypsentaen niin kuin Vimperi teki. Tuo Vimperi oli Petterin edellisen harjoittelupaikan esimies Pekka Vinberg. Kun Anttia haastateltiin radio Auran Aalloilla Bocus d’Or -kisan tii-

moilta ja kysyttiin, kuka lähtee hänen avustajakseen, sanoi Antti että semmoinen ”Vimper” olisi hyvä, mutta kun hän ei yhtään tiedä mistä pojan saisi kiinni eikä edes sitä, mikä on tämän oikea nimi. Onnekseen Viking Linen alukselle työvuoroon matkalla ollut Petteri sattui kuulemaan haastattelun. Aikana, jolloin matkapuhelimien kenttä ei vielä riittänyt yli Saaristomeren, joutui Petteri jännittämään viikon ennen kuin pääsi pois laivalta ja saattoi marssia Juliaan ilmoittautumaan. ”Perhana Vimperi, et tiedä kuinka paljon sua on haettu” oli ensimmäisen vastaan tulleen työkaverin kommentti.

Muutamassa vuodessa Antti Vahtera sai huomata, että entisestä oppilaasta kehittyi tasavertainen pakkipari ja enemmänkin. Petteri valittiin vuoden kokiksi vuonna 1998 ja hän on osallistunut Bocus d’Oriin kahdesti. Vuonna 2005 hänet palkittiin kilpailun parhaasta liha-annoksesta.

– Se on tosi hienoa, kun huomaa, että oma kasvatti pystyy opettamaan opettajalleen uusia asioita ja voimme yhdessä tehdä jotain, mitä ei ennen ole tullut kokeiltua, arvioi Antti. Antti Vahtera ja Petteri Luoto ovat Julian vuosien jälkeen niittäneet mainetta kumpikin tahoillaan, välillä eri puolilla maapalloakin, mutta vähän päästä tiet ovat myös kohdanneet. Niin kävi nytkin, kun Ainutlaatuinen Saaristomeri -projekti kutsui kertomaan, millaisten herkkujen tekemiseen lounaisen merialueen ja sitä reunustavan maaseudun raaka-aineet voivat antaa inspiraation. Oli sopiva hetki muistella sitäkin, miten tie makuja maailmaan valikoitui nuoruusvuosina urapoluksi. Taustaa seudulle tyypillisistä ruuista nauttimiseen ja valmistamiseen on kummallakin jo lapsuudesta saakka. Antti Vahteran äiti oli hyvä kotikokki, mutta valmisti työpaikallaan, legendaarisessa Joutsen Apteekissa, aterioita myös työtovereilleen. Kotona oli selvä



asia, että ruokapöytään kokoontui rauhassa ja ajan kanssa koko perhe. Anttia alkoi ruuanlaitto kiinnostaa hyvin nuorena. Haaveita ja intoa olisi ollut arkkitehtuurin ja muotoilun suuntaan, mutta nuori mies ei uskaltanut etsiytymään noiden alojen koulutukseen. Mahdollisuus toteuttaa luovuutta ja tehdä silmää miellyttäviä asioita löytyi keittiöstä.

Petteri Luoto muistelee kiinnostuneensa siitä, että äidin laitama ruoka saattoi maistua eri päivinä hieman erilaiselta. Hän alkoi kysellä, miten mausteet ja valmistustapa vaikuttavat asiaan. Peruskoulussa Naantalissa moni poika ilmoitti toiveammatikseen NHL-jääkiekkoilun. Petteri ilmoitti, että hänestä tulee keittiömestari.

Kumpikin mestarikokeista on näkynyt paljon julkisuudessa ja antanut omalta osaltaan kasvot suomalaiselle ravintolakulttuurille. Heidän esikuvansa on houkuttellut suuren määrän nuoria alalle, on puhuttu jopa ”kokkiboomista”. Antti Vahtera muistetaan erityisesti suosituista Kokkisota -sarjasta ja viidestätoista keittokirjasta, joista moni valmistui yhteistyössä sydäntästä Visa Nurmen kanssa. Petteri Luoto nähtiin televisiossa Makuja-ohjelman kokkina. Shanghain maailmannäyttelyssä hän oli paraatipaikalla esittelemässä suomalaista ruokakulttuuria. Antti Vahteran ohella yhteistyökumppaneina ovat olleet muun muassa Michelin -tähditetyt turkulaissyntyiset kokit Eero Mäkelä ja Pekka Terävä.

## UUODENAIIA MÄÄRÄÄ KEITTIÖTÄ

Antti ja Petteri esittelevät seuraavilla sivuilla kumpikin kymmenen Saaristomeren makumaailmaa kunnioittavaa ruokalajia, joiden tietävät maistuvan vaativimmillekin kulinaristeille. Ja kokeille itselleen. Työnjako lutviutui luonnostaan sellaiseksi, että Petteri osoittaa resepteissään seikkailijaluonnetta ja kokeilee hieman harvinaisempia raaka-aineyhdistelmiä, kuten vaikkapa ruotsalaisen ”husmans-kostin” käyttämää makuliittoa, jossa kyssäkaalin ja omenan aromit kohtaavat. Antti Vahtera puolestaan nautiskelee, kun pääsee esittelemään klassisia annoksia ja vanhoja, välillä vähän unohdettujakin bravuureja, kuten karitsankareeta ja sinappisilakoita.

Mikä tässä Saaristomereästä ja sen ympäristöstä inspiraationsa saaneessa makumaailmassa sitten on ainutlaatuista?

– Vuodenajat, vastaavat mestarit kuin yhdestä suusta. Neljä (joidenkin tulkinnan mukaan jopa kahdeksan tai Antin suosittu keittokirjan nimeä myötäillen viisi)) toisistaan poikkeavaa elämän piiriä, jotka kaikki tarjoavat elämyksiä niin silmille kuin makuhermoillekin. Kesän korkeudessa helottavan auringon alla paistattelevassa merimaisemassa, vihreyttä uhkuvan miljöö keskellä tuodaan pöytään kesäisten herkkujen runsaus. Syys-synkkä viima kutsuu elävän tulen ja höyryävien patojen ääreen. Kireällä pakkassäällä houkutellaan avannosta madeiteon aineksia. Keväällä heräävä kasvukausi saa iloitsemaan vaikkapa varhaisperunasta, parsasta tai tuoreista korvasienistä. Innoituksen aiheita kokille löytyy läpi vuoden.

Suureksi vahvuudeksi työssään keittiömestarit mainitsevat myös sen, että Lounais-Suomi on elintarviketeollisuuden keskittymä. Perinteisten teollisten yritysten tuotekehittelyn rinnalla Antti ja Petteri arvostavat monipuolista ja idearikasta yritteliäisyyttä, jota löytyy alueen maaseudulta ja saaristosta.

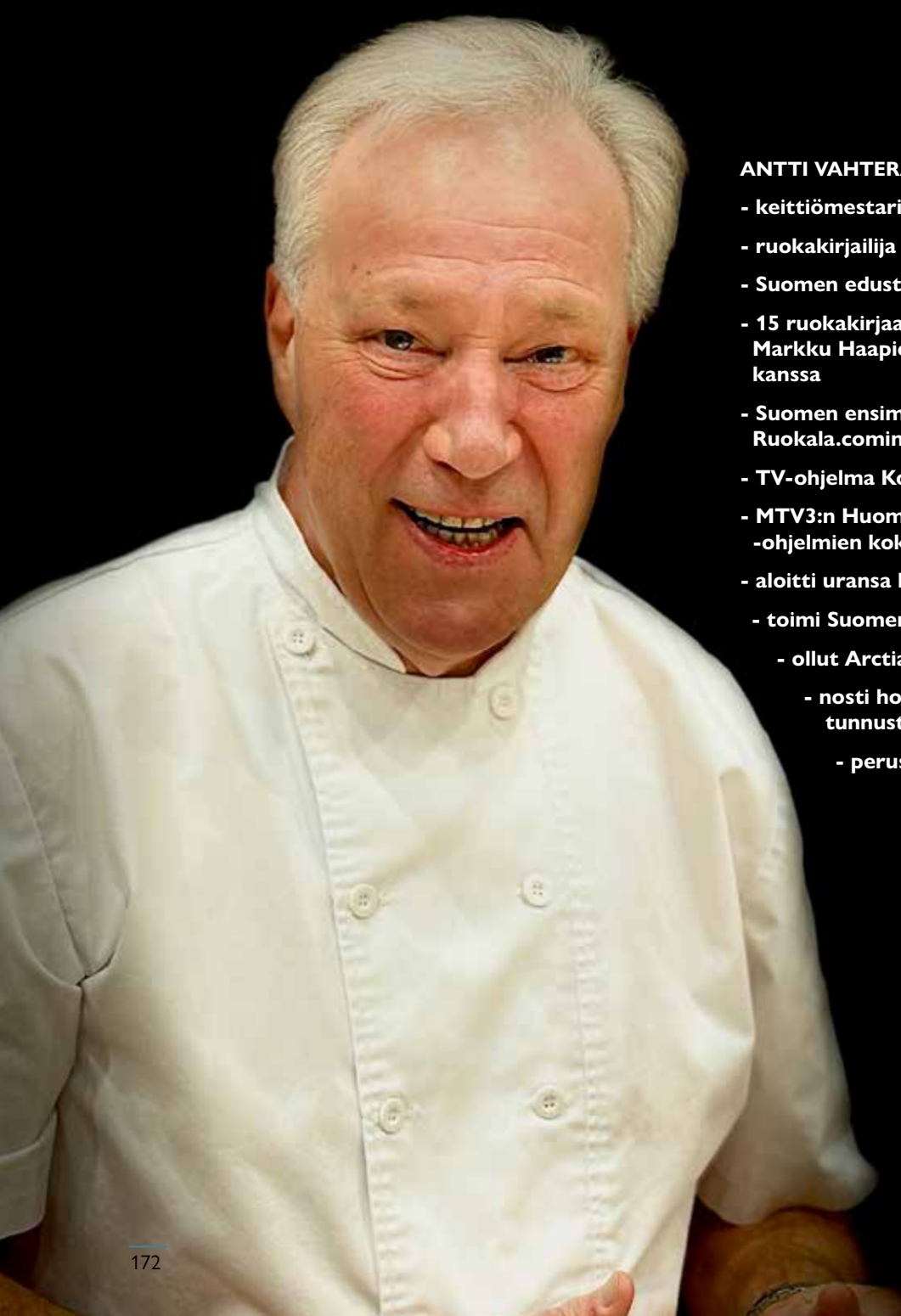
– Kun pidimme Antin kanssa osastoa Turun ruoka- ja viinimessuilla, huomasimme muun muassa, miten loistavia hilloja ja muita tuotteita tiloilla ja pienyrityksissä on saatu aikaan esimerkiksi metsä- ja puutarhamarjoista, kertoo Petteri. Antti huomauttaa, että mahtaako moni tietää esimerkiksi sitä, että Kemiönsaarella kasvatetaan mangalica-porsaita.

– Niin, ja varsinaissuomalainen karitsa on liharuokien ehdotonta aatelia.

Saariston matkailun kehittämiseksi on tehty työtä, mutta mahdollisuuksia on todella paljon enempiinkin, siksi omaleimainen tämä maantieteellinen kokonaisuus on maailmankin mitta-kaavassa. Ruoka- ja ravintolakulttuuri ovat tietysti tärkeimpiä matkailijoiden kiinnostusta herättäviä vetovoimatekijöitä, tietävät keittiömestarit ja todistavat tyytyväisinä, että nykyään korkealaatuista tarjontaa löytyy saaristosta joka vuosi enemmän. Myönteinen kehitys jatkuu. Mutta vain siinä tapauksessa, että Saaristomeren luonnon tila pystytään pelastamaan.

 TIETÄÄKÖHÄN MONI,  
ETTÄ KEMIÖNSAARELLA KASVATETAAN  
MANGALICA-PORSAITA





**ANTTI VAHTERA S. 1960**

- keittiömestari, yrittäjä
- ruokakirjailija ja tv-esiintyjä
- Suomen edustaja Bocus d'Or -kilpailussa 1995
- 15 ruokakirjaa, yhteistyössä mm. Visa Nurmen, Markku Haapion, Juha Berglundin ja Iiro Rantalan kanssa
- Suomen ensimmäisen internetin ruokaportaalin Ruokala.comin perustajaosakas
- TV-ohjelma Kokkisodan esiintyjänä 1999–2004
- MTV3:n Huomenta Suomen, Ruokalan ja Makuja -ohjelmien kokki
- aloitti uransa Marina Palacen keittiössä 1970-luvulla
- toimi Suomen suurlähetystön kokkina Moskovassa
- ollut Arctian konsultoivana keittiömestarina
- nosti hotelli Julian ravintolan valtakunnallisesti tunnustetuksi
- perusti Turkuun ravintola Roccan vuonna 2001



**PETTERI LUOTO S. 1974**

- keittiömestari, yrittäjä
- TV-esiintyjä ohjelmassa Makuja
- nuorten kokkien Rotisseur -voittaja 1998
- Vuoden kokki -kilpailun voittaja 1998
- kaksi kertaa Suomen edustaja Bocuse d'Or kilpailussa, vuonna 2005 voitto liharuoka -sarjassa.
- keittiöpäällikkönä Suomen paviljongissa Shanghain maailmannäyttelyssä 2010
- esitellyt suomalaista ruokaa mm. New Yorkin Modernin taiteen museossa
- asunut New Yorkissa, Mexico Cityssä ja Brysselissä.
- pop up -ravintola Tokiossa 2014
- bloggaaja, mm. Kauhamatkaaja



NAUTISKELEN,  
KUN PÄÄSEN ESITTELEMÄÄN  
KLASSISIA ANNOKSIA



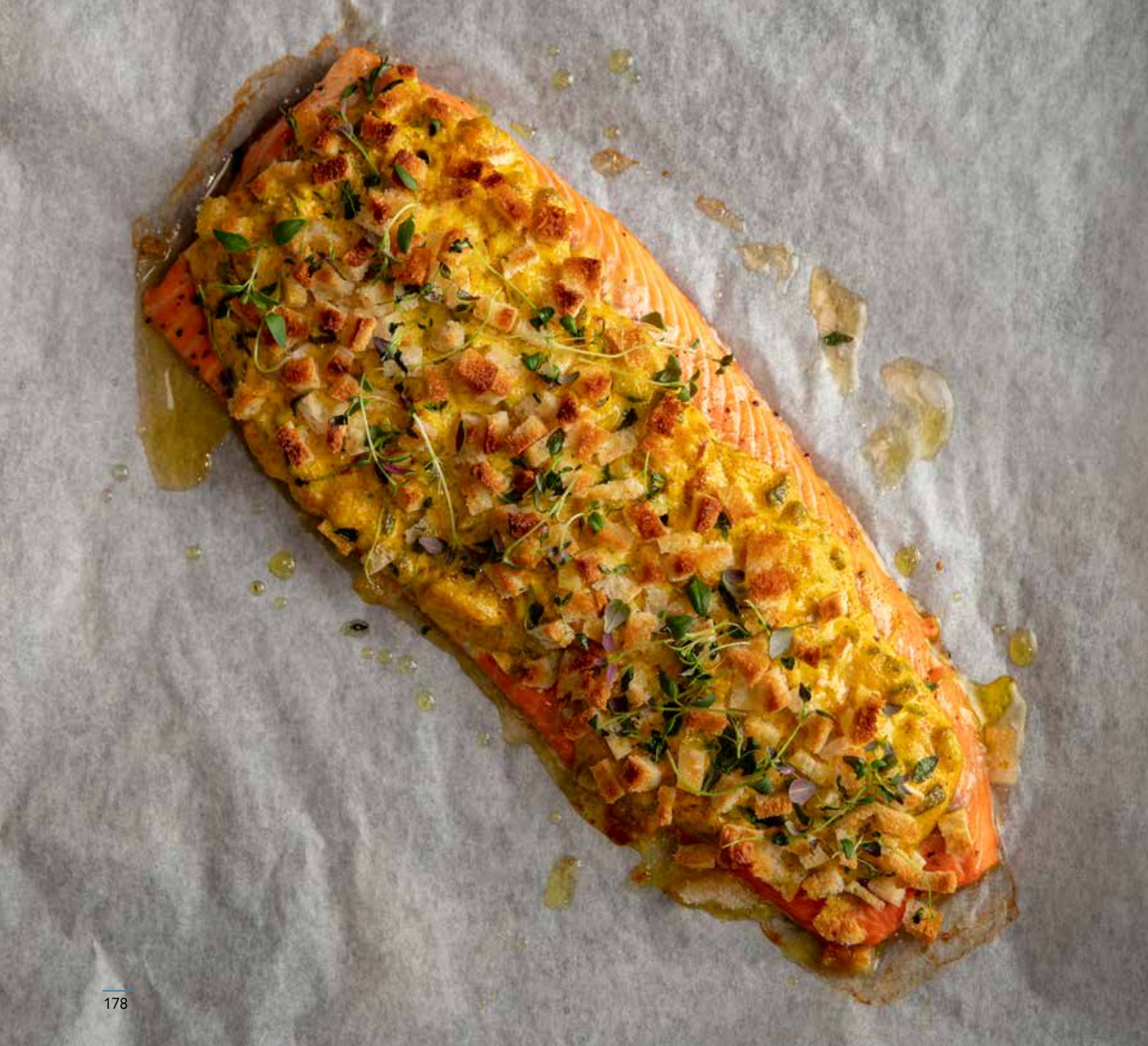
# AHVENFILEET APPELSIINIKASTIKKEELLA

8 kpl ahvenfileitä  
20 kpl kirsikkatomaattia  
2 appelsiinia  
2 rkl suikaleiksi leikattua lehtipersiljaa  
150 g voita  
mustapippuria myllystä  
Maldon suolaa

Raasta appelsiinin kuori pieniteräisellä raastimella. Purista mehu molemmista appelsiineista. Puolita tomaatit. Lisää appelsiinin mehu ja kuori kasariin ja anna kiehua hetki. Poista kattila liedeltä. Lisää kasariin silputtu persilja, tomaatit ja kuutioitu kylmä voi vispilällä sekoittaen. Kun kastike on tasaisen kauniisti saostunut, mausta vielä pippurilla ja tarkista suola. Mausta ahvenfileet vatsapuoletta pippurilla ja suolalla. Paista fileet kirkastetussa voissa kuumalla paistinpannalla pinnaltaan rapeiksi, paista vain fileiden toinen puoli vain hetken. Ahvenfileet kypsyvät nopeasti, joten ole paistamisessa tarkkana.

**VINKKI:** KIRKASTETTU VOI. SULATA VOI KATTILASSA MIEDOLLA LÄMMÖLLÄ, NOSTA LIEDELTÄ JA ANNA HERAN LASKEUTUA POHJALLE. KAADA KIRKAS VOI TOISEEN KATTILAAN. KIRKAS VOI KESTÄÄ KUUMUUTTA, KUN VOIHERA EI PALA PANNULLE. JÄLJELLE JÄÄNEEN VOIHERAN VOI HYÖDYNTÄÄ VAIKKA LEIPÄÄN TAI PULLATAIKINAAN.





# KUORRUTETTUA KIRJOLOHTA ”CURRY TWIST”

- 500 g nahatonta kirjolohifileetä
- 250 g kylmäsavulohikuorrutusta
- 3 viipaletta paahtoleipää
- tuoretta sitruunatimjamia

## KYLMÄSAVULOHIKUORRUTUS

- 75 g Hellmann’s majoneesia
- 25 g creme fraiche
- 100 g kylmäsavustettua lohifileetä
- 35 g suolakurkkua
- 15 g kapriksia
- 10 g ruohosipulia
- 1/2 tl Madras curryä
- 1/2 valkosipulin kynsi

Laita kulhoon curryjauhetta ja pieni tilkka suolakurkkulientä, sekoita tasaiseksi. Lisää majoneesi ja creme fraiche. Leikkaa kylmäsavulohifilee ohuiksi suikaleiksi, suolakurkku pieniksi paloiksi, hienonna ruohosipuli ja murskaa valkosipulin kynsi. Lisää ne kulhoon ja sekoita kaikki aineet keskenään.

Mausta kirjolohifile molemmin puolin suolalla ja mustapippurilla. Laita lusikalla kylmäsavulohikuorrutus kirjolohifileen päälle. Leikkaa paahtoleipäviipaleista pieniä kuutioita ja ripottele ne kuorrutteen päälle. Lisää päälle vielä muutamia tuoreita sitruunatimjamin oksia.

Paista 180 C uunissa n. 12–15 minuuttia. Tarkan paistoajan saat käyttämällä digitaalimittaria. Kirjolohen sisälämmön ollessa 47–50 C kala on mehukkaimmillaan.

**VINKKI:** RESEPTISSÄ CURRY JA SUOLAKURKKULIEMI LAITETAAN YHDESSÄ ENSIMMÄISENÄ KULHOON. SUOLAKURKKULIEMI TURVOTTA CURRYN JA SAA SEN MAUSTEISEN AROMIN PAREMMIN AUKI. LISÄKKEEKSI TÄLLE ANNOKSELLE SOPII MAINIOSTI HÖYRYTETYT VIHANNEKSET: KUKKAKAALI, PARSA, FENKOLI, SEKÄ UUNISSA PAAHDETUT KIRSIKKATOMAATIT.



# FRITEERATUT SILAKKAFILEET, PUNAJUURIPYTTIPANNU

- 4 kpl keskikokoista punajuurta
- 2 kpl perunaa
- 1 kpl sipuli
- 1 kpl suolakurkku
- 2 rkl kaprista
- 1 pieni puntti silputtua persiljaa
- 1 dl valkoviiniä
- 1.5 dl smetanaa
- 1 rkl Dijon sinappia (halutessasi karkeaa) voita
- mustapippuria myllystä
- suolaa

Silppua sipuli, kuutioi punajuuret ja perunat. Kuullota vähässä voissa kattilassa. Lisää valkoviini ja anna kiehua pienellä lämmöllä kypsäksi, kunnes viini haihtunut pois. Lisää kuutioitu kurkku, kapis ja persilja. Mausta pippurilla ja tarkista suola. Sekoita smetana ja sinappi kuohkeaksi vaahdoksi ja tarjoile pyttipannun ja friteerattujen silakkafileiden kanssa.

- 6–8 silakkafilettä henkilöä kohden

## FRITEERAUS TAIKINA

- 1 dl vehnä jauhoja
- 1 dl perunajauhoja
- 1/2 dl leivinjauhetta
- 1–2 dl kivennäisvettä
- Maldon suolaa

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää kuplivaa kivennäisvettä vain sen verran, että taikina pysyy silakoiden pinnassa – älä tee taikinasta liian juoksevaa. Mausta taikina vielä suolalla.

Kasta silakkafileet friteeraustaikinaan. Friteeraa 180-asteisessa rypsiöljyssä muutama silakkafilee kerrallaan rapeaksi, noin minuutin ajan. Nosta silakat talouspaperille, jotta öljy valuu pois ja fileet pysyvät rapeina.

**VINKKI:** MUISTA FRITEERATTAESSA PITÄÄ KATTILANKANSI LÄHETTYVILLÄ, JOTTA JOS ÖLJY ALKAA PALAA, SAAT SEN NOPEASTI SAMMUMAAN PEITTÄMÄLLÄ KATTILAN KANNELLA!



# HIILLOSTETTUA SIIKAA, TILLIPESTOLLA MAUSTETTUJA MURSKATTUJA PERUNOITA

## HIILLOSTETTU SIIKA

4 kpl suomustettuja ja ruodottomia siikafileitä  
oliiviöljyä  
suolaa  
mustapippuria

Tee siikafileiden nahkapuolelle kevyet viillot veitsellä. Sivele nahkapuolelle kevyesti oliiviöljyä. Mausta fileet suolalla ja mustapippurilla molemmin puolin. Laita fileet halsteriin ja grillaavotulella tai grillissä pelkästään nahkapuolelta. Nahan kuuluu hiillostua rapeaksi.

Kotiuunissa hiillostuksen voi tehdä kuumassa uunissa grillivastusten alla.

Oliiviöljyllä sivellet, kevyesti suolalla ja mustapippurilla maustetut siikafileet laitetaan uunipellille nahkapuoli ylöspäin. Uunipelti laitetaan mahdollisimman lähelle grillivastuksia, jolloin siikafileen nahka rapistuu tummaksi. Nahkaa voi hiillostaa myös kaasupolttimella.

Hiillostuksen ilman tulta voi tehdä myös kuumalla parilalla. Silloin siikafileen nahkaan ei sivelletä öljyä, ei myöskään parilalevyyn. Parilaan ripotellaan kevyesti suolaa ja siikafile pariloidaan kuivalla parilalla siten, että nahkapuoli paahtuu pitkään parilassa. File käännetään ja paahdetaan vain hetki parilalla. Tarvittaessa siikafile kypsennetään loppuun uunissa.

## TILLIPESTO

1 puntti tilliä  
100 g parmesania  
1 valkosipulin kynsi  
1/2 dl mantelilastuja  
2 dl mietoa oliiviöljyä  
suolaa ja mustapippuria myllystä

Laita kaikki aineet blenderiin ja anna pyöriä hetken aikaa tahna-aiseksi.

## MURSKATUT PERUNAT

400 g Siikli-perunaa  
50 g voita

Keitä kuoritut perunat kypsiksi, kaada keitinvesi pois. Lisää perunoiden päälle kattilaan voita ja 3–4 ruokalusikallista tillipestoa, sekä Maldon suolaa. Murskaa perunoita isolla lusikalla karkeiksi paloiksi samalla, kun voi ja tillipesto sekoittuvat perunoihin.



RUOKA- JA RAVINTOLAEÄMYKSET  
OVAT TÄRKEIMPIÄ MATKAILIJOIDEN  
KIINNOSTUKSEN HERÄTTÄJIÄ



KORKEALUOKKAISTA  
TARJONTAA LÖYTYY SAARISTOSTA  
VUOSI VUODELTA ENEMMÄN





# KAALIPUDDING

1 kg valkokaalia  
150 g sipulia  
2 valkosipulin kynttä  
suolaa, mustapippuria  
öljyä ja voita paistamiseen  
tummaa siirappia

Leikkaa valkokaali ohuiksi suikaleiksi. Keitä miedosti suolatussa vedessä noin 10 minuuttia. Siivilöi kaalisuikaleet ja paista niitä pannulla suikaleiksi leikatun sipulin kanssa kunnes ruskistuvat reilusti. Lisää murskattua valkosipulia paistamisen loppuvaiheessa.

Laita puolet tästä paistoksesta vuolan pohjalle. Seuraavaksi nosta jauheliha-ohramurekettä paistoksen päälle tasaisesti. Päällimmäiseksi kerrokseksi loput kaali-sipulipaistoksesta. Levitä tummaa siirappia lopuksi reilusti kaali-sipulipaistoksen päälle.

Paista 160 C uunissa noin tunnin ajan. Tarkan paistoajan saat mittaamalla digitaalimittarilla vuolan keskeltä sisälämpötilan. Kun sisälämpötila on 68 C, saat mehukkaan lopputuloksen.

## JAUHELIHA-OHRAMUREKE

50 g ohrahelmiä  
2,5 dl vettä, keittämiseen

Keitä ohrahelmet miedosti suolatussa vedessä. Huuhtelee kypsät ohrahelmet siivilässä ja jäädytä.

400 g naudan jauhelihaa 17 %  
11/2 dl kermaa  
1 muna  
5 g suolaa  
maustepippuria

Sekoita jauhelihamurekkeen aineet kulhossa isolla lusikalla tasaiseksi massaksi. Lisää jäädytetyt ohrahelmet murekkeeseen.

## PUOLUKKASURVOS

200 g pakastepuolukkaa  
3/4 dl sokeria

Parhaan lopputuloksen saat laittamalla pakastepuolukat ja sokerin yleiskoneeseen, vispaten niitä pitkään hitailla kierroksilla. Survokseen syntyy viskositeettia ja sen rakenteesta tulee miellyttävän tasainen.



# PARMESANJUUSTOLLA GRATINOITUA KUHAJA JA GRILLATTUA PROCCOLIINIA

4 kpl 150 g:n kuhafilettä henkeä kohden  
4 dl raastettua parmesanjuustoa  
100 g voita  
3 rkl kaprista  
120 g proccoliinia  
20 kpl minitomaattia  
oliiviöljyä  
1 kpl sitruuna  
mustapippuria myllystä  
Maldon suolaa

Nostele puoliksi viipaloidut tomaatit, proccoliinit ja kaprikset matalalle uunipellille. Lisää päälle 1 desilitraa oliiviöljyä ja sekoitele hyvin. Levittele nämä kaikki väljästi pellille ja ripottele päälle kevyesti suolaa. Grillaa 225 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes proccoliinit ovat paahtaisen rapeat. Purista päälle sitruunan mehua ja sekoita vielä kaikki keskenään.

Poista kuhafileistä kaikki sivuruodot ja keskipiikit. Mausta fileet vatsapuolelta. Kuivaa fileiden ulkopinta hyvin kuivaksi talouspaperilla. Nostele fileet oliiviöljyllä voidellulle uunipellille ja sivele fileiden päälle notkeaa voita pullasudilla. Ripottele fileiden päälle hienoksi raastettua parmesanjuustoa. Gratinoi fileet 250 asteessa grillivastuksien alla 4–5 minuuttia kunnes juusto on sulanut ja pinta rapea. Kala kypsyy vielä pintalämmön ollessa kova. Näin mehevyys säilyy! Nostele fileet lautasille ja lusikoi vielä uunipelliltä valunut voi-öljy seos fileiden pinnalle. Lisää vielä kaikki lisukkeet uunipelliltä lautasille fileiden päälle.

**VINKKI:** MUISTA LÄMMITTÄÄ LAUTASET UUNISSA JÄLKILÄMMÖLLÄ, RUOKA MAISTUU AINA PAREMMALTA LÄMPÖISELTÄ LAUTASELTA.



# KARITSAN LUULLINEN ULKOFILÉE VALKOSIPULI- LEIPÄKUORRUTTEELLA

600 g karitsan luullinen ulkofilee  
6 valkoista paahtoleivän viipaleta  
50 g voita  
1 dl silputtua persiljaa  
4 kpl paahtetun valkosipulin kynntä  
mustapippuria myllystä  
Maldon suolaa  
oliiviöljyä paistamiseen

## KOKONAISENA PAAHDETTU VALKOSIPULIMAJONEESI

1/2 kokonaisesta valkosipulista  
2 dl maustamatonta majoneesia  
1 limetin mehu ja raastettu kuori  
2 rkl oliiviöljyä  
Maldon suolaa

Poista kokonaisesta valkosipulista hattu, niin että sipulin kynnet jää ylöspäin ja sipuli pysyy kokonaisena. Nosta kokonainen sipuli foliopaperille, lisää päälle oliiviöljyä ja pintaan suolaa. Kypsennä 120-asteisessa uunissa tunnin ajan, kunnes valkosipulinkynnet ovat paahtuneet pehmeiksi ja pikkasen nousseet kuoristaan ylös. Anna sipulin jäähtyä hetki. Nostele valkosipulinkynnet pienellä haarukalla kulhoon ja murskaa tahnaksi. Lisää majoneesi, limetin mehu ja raastettu kuori. Tarkasta vielä suola ja herkuttele karitsan kanssa.

Poista ulkofileestä ylimääräiset kalvot ja jänteet, myös kyljysluisia. Mausta suolalla ja pippurilla ja ruskista filee paistinpannulla oliiviöljyssä. Poista paahtoleivistä kannat ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Murskaa paahtetut valkosipulin kynnet, sulata voi, silppua persilja ja sekoita leipäkuutioiden kanssa. Tarkasta maku. Painele leipäseos ulkofileen lihan päälle tiiviisti. Kypsennä 160 asteisessa uunissa kunnes paistomittari näyttää 52 astetta. Anna fileen levätä 15 minuuttia ennen viipaloitinta ja sisälämpötilakin on kohonnut parhaaseen, 57-58 asteeseen. Lusikoi lautasille myös paistopeltiin paahtuneet leipämuruset.

## PERUNA-PARSAKAALIGRATIINI

8 kpl jauhoisia perunoita  
1 pieni parsakaali  
5 dl kermaa  
mustapippuria myllystä  
suolaa

Kuori ja viipaloi perunat. Paloittele parsakaali pieniksi nupuiksi. Asettele perunat voideltuun paistovuokaan vieri viereen pystyyn. Painele päälle parsakaalin nuppuja. Mausta pippurilla ja suolalla. Kaada päälle kerma ja paista 160 asteisessa uunissa noin 35 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsiä.

**VINKKI: JOS ET OLE VALKOSIPULIN YSTÄVÄ, JÄTÄ SE POIS  
JA KOKKAA RESEPTI ILMAN VALKOSIPULIA. TOIMII NIINKIN!**





# KEVYESTI SAVUSTETTUA HÄRÄNRINTAA, KYSSÄKAALI-OMENAHAUDUKE

- 1 kg luutonta häränrintaa
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 1 palsternakka
- 1 pieni pala selleriä
- 1 timjamia
- laakerinlehti
- suolaa, kokonaisia maustepippureita

## HÄRÄNRINNAN KUORRUTUS

- 3 rkl Hellmann's majoneesi
- 2 rkl Dijon sinappia
- 5 viipaletta paahtoleipää
- 2 valkosipulin kynttä
- Maldon suolaa ja mustapippuria myllystä
- voita ja rypsiöljyä paistamiseen

Keitä luuton häränrintapala juuresten kanssa kattilassa noin 4 tuntia, kunnes liha on täysin kypsää. Nosta häränrinta pois liemestä ja savusta se kevyesti leppälastuilla savustuspöntössä siten, että siihen tulee kevyt savun aromi.

Sekoita keskenään majoneesi ja sinappi. Sivele seos kevyesti savustetun häränrinnan päälle. Leikkaa paahtoleivästä pieniä kuutioita ja valkosipulista ohuita lastuja. Paista ne pannulla voin ja rypsiöljyn kanssa rapeiksi. Kuivaa rapeiksi paahtuneet leipäkuutiot ja valkosipulilastut talouspaperin päällä ja ripottele sen jälkeen ne häränrinnan kuorrutteen päälle. Leikkaa lihasta ohuita viipaleita ja tarjoa kyssäkaali-omenahaudukseen kanssa.

## KYSSÄKAALI-OMENAHAUDUKE

- 1 kyssäkaali
- 2 punaista omenaa
- 1/2 punttia ruohosipulia
- voita

Kuori kyssäkaali ja omenat. Leikkaa ne pieniksi lohkoiksi ja hauduta kattilassa voin kanssa. Lisää tilkka vettä ja hauduta kannen alla noin 30 minuuttia, kunnes kyssäkaali- ja omenapalat ovat kypsyneet pehmeiksi. Kaada ylimääräinen neste pois ja pidä hauduketta vielä hetki hellalla. Lisää hienonnettu ruohosipuli ja mausta suolalla ja pippurilla

**VINKKI:** KUVAN HÄRÄNRINTA ON LIHAKAUPPIAAN PUOLESTA PUNASUOLATTU. SIINÄ ON KÄYTETTY NITRIITTI-SUOLAA, JOTA AINOASTAAN LIHATEOLLISUUS SAA KÄYTTÄÄ. NITRIITTISUOLAN OMINAISUUS JA TARKOITUS ON TÄSSÄ SE, ETTÄ LIHA JÄÄ PUNERTAVAN VÄRISEKSI KYPSEYESSÄÄN. NORMAALIN JODISUOLAN KANSSA KYPSENNETTY LIHA MUUTTAA VÄRIÄÄN RUSKEAKSI, MUTTA KYPSEY IHAN SAMALLA TAVALLA KUIN NITRIITTISUOLATTU.



LOYSIN KEITTIÖSTÄ TAPANI  
TOTEUTTAA LUOVUUTTA JA TEHDÄ  
SILMÄÄ MIELLYTTÄVIÄ ASIOITA

# KOKONAISENA PAAHDETTUA SIIKAA, RUSKISTETTUA VOITA JA PIPARJUURTA

- 1 kpl 600 g, kokonainen suomustettu siika
- 50 g pehmeää voita siian pintaan
- 1 dl ruskistettua voita
- 2 dl hienoksi raastettua tuoretta piparjuurta
- mustapippuria
- suolaa
- 1 limesitruuna

Huuhtelee kokonainen siika jääkylmässä vedessä suomuista ja myös vatsasta. Kuivaa siika talouspaperilla huolellisesti kuivaksi. Mausta kala suolalla ja pippurilla myös vatsasta. Nosta siika voidellulle uunipellille ja voitele koko kala lämpimän notkealla voilla. Paista kala 220 asteisessa uunissa ensin 5 minuuttia, laske lämpötila 160 asteeseen. Voitele paiston aikana monesti sulanutta voita kalan päälle. Kalan ollessa lähes kypsä, nosta uunista ja anna kalan mehustua pellillä 10 minuuttia ennen annostelua lautasille. Sivele paistovoita vielä kalan pintaan. Kun olet annostellut kalan lautasille ilman ruotoja, lisää ruskistettua voita kalan päälle ja pirskottele limen mehua lautaselle.

**VINKKI: KUN SUOJELEMME SAARISTOMERTA, NIIN VOIMME EDELLEEN HERKUTELLA TÄLLAISILLA HERKULLA, KUIN TUORE SIIKA! PERUNAN KUORET KANNATTAA VIIPALOIDA JA PAISTAA RAPEIKSI. TUMMAN SAARISTOLAISLEIVÄN PÄÄLLÄ HERKULLISTA, SIIANMÄDIN KERA!**

## RUSKISTETTU VOI

Lisää 100 g voita kattilaan ja anna kuumentua. Kun voi alkaa poreilla, ala sekoittaa ja laske lämpötilaa. Kun voi alkaa paahtua, ota pois liedeltä, ettei voi pala kitkeräksi. Paahtetun voin pitää olla tuoksultaan pähkinäistä ja näöltään kauniin paahtaisen ruskeaa.

## SIENI-PERUNAPAISTOS

- 8 Annabelle perunaa
- 100 g suppilovahveroita
- 100–150 g voita
- mustapippuria myllystä
- Maldon suolaa

Lisää pestyt perunat sellaisenaan 200-asteiseen uuniin ja paista kypsiksi. Halkaise perunat pituussuuntaan ja kaavi lusikalla sisus kulhoon. Revi sienet pitkittäin hatusta puoliksi ja paista niitä kevyesti paistinpannulla voissa rapeaksi. Lisää sienet, voi ja mausteet perunan sekaan. Sekoita kuohkean tasaiseksi. Voit tarjoilla perunasieniseoksen sellaisenaan tai lusikoida sen voideltuihin pikkuvuokiin ja paistaa 220-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia, kunnes saat pinnasta rapean. Voit paistaa muutaman sienen korsiteeksi perunoiden rinnalle.





# GRAAVISILAKAT SINAPPIKASTIKKEESSA

- 1/2 kg silakkafileitä, valmiita tai mieluummin itse perattuja
- 1/2 l vettä
- 1/2 dl etikkaa
- 1 rkl suolaa

Irrota silakoista nahka ja laita fileet etikkaliemeen. Anna olla viileässä ainakin kolme, mielellään kuusi tuntia. Valuta fileet lävikössä huolellisesti. Lisää valutetut silakat sinappikastikkeeseen ja anna maustua yli yön, jos kestät.

Sinappisilakat ovat myös hyviä suoraan astiasta tummalle saaris-  
tolaisleivälle, uuden perunan seurana tai sellaisenaan.

## SINAPPIKASTIKE

- 1 dl sinappia
- 3–4 rkl sokeria
- 1 rkl viinietikkaa
- 1/2 dl vettä
- 2 dl rypsiöljyä
- valkopippuria
- runsaasti silputtua tilliä

Sekoita sinappi ja sokeri. Lisää öljy nauhana voimakkaasti sekoittaen. Lisää sitten viinietikka ja vesi. Lisää lopuksi tilli.

**VINKKI:** UUSIEN PERUNOIDEN KEITTÄMINEN. PESE PERUNAT HYVIN. JOS KUORI EI LÄHDE KÄSIN HANKAAMALLA, KÄYTÄ JUURESHARJAA TAI RAPSUTA KUORI IRTI PÖYTÄVEITSellä. UUSIEN PERUNOIDEN TULEE LOISTAA PÖYDÄSSÄ HOHTAVAN VAALEINA. LAITA PESTYT PERUNAT ASTIAAN JA PEITÄ RAIKKAALLA VEDELLÄ.

KUUMENNA VESI KATTILASSA KIEHUVAKSI, LISÄÄ RUOKALUSIKALLINEN (ALLE 20 G) KARKEAA SUOLAA VESILITRAA KOHTI, REILUSTI TILLINVARsia JA PERUNAT. KEITÄ PERUNOITA MIEDOLLA LÄMMÖLLÄ, KUNNES PERUNAT OVAT LÄHES KYSIÄ (KOKEILE HAMMASTIKULLA, TERÄVÄN PIKKUVEITSEN KÄRJELLÄ TMS.). KAADA VESI POIS JA ANNA HÖYRYN TASAANTUA. LAITA TILLINOKSIA JA MUUTAMA TALOUSHARTIARKKI PERUNOIDEN PÄÄLLE JA SULJE KANSI. NÄIN PERUNAT KYPsYVÄT LOPULLISESTI JA OVAT JUURI PARHAIMMILLAAN TARJOTTAVAKSI.

TÄLLÄ TAVOIN PERUNAT PYSYVÄT RYHDISSÄ MYÖS PIENEN ODOTTAMISEN AJAN. OTA MAKUA ANTANEET TILLIT POIS KATTILASTA ENNEN TARJOILUA JA VAIHDA TUOREISIIN TILLINOKSIIN.

ON HIENOA,  
KUN OMA KASVATTI PYSTYY  
OPETTAMAAN UUSIA JUTTUJA  
JA VOIMME YHDESSÄ TEHDÄ  
JOTAIN AIVAN ERILAISTA

00.00.34

3

2

1

0,5x



## PERUNASALAATTIA, MATJESSILLIÄ, KANANMUNAA, HERNEITÄ, MAJONEESIA JA PUNASIPULIA

- 1 kg Siikli-perunaa
- 2 kpl Ahti Matjes-sillifileetä
- 2 keitettyä kananmunaa
- 1 dl herneitä
- 1/2 punasipuli
- 2 rkl kaprista
- 3 rkl Hellmann's majoneesia
- 30 g voita
- 1 sitruuna
- tilliä
- ruohosipulia
- Maldon suolaa
- mustapippuria myllystä

Keitä perunat runsassuolaisessa vedessä kypsiksi. Leikkaa lämpimät perunat viipaleiksi laakean lautasen pohjalle. Ruskista voi kattilassa ja lusikoi perunoiden päälle. Ripottele perunaviipaleiden päälle kapriksia ja herneitä. Leikkaa punasipuli suikaleiksi, kananmuna lohkoiksi ja silli pituussuunnassa suikaleiksi. Laita muutamia majoneesinokareita annokseen.

Mausta lopuksi sormisuolalla, mustapippurilla ja sitruunanme-  
hulla, ripottele päälle tilliä ja ruohosipulia.

**VINKKI:** SILLIN SIJAAN VOIT VARIOIDA ANNOSTA  
LAITTAMALLA PERUNOIDEN PÄÄLLE SAVUSTETTUA KALAA,  
MÄTIÄ JA RUCOLAA.

# PAISTETUT SALVIA- ANJOVISSILAKAT

600 g kokonaista silakkaa  
2 dl kermaviiliä  
1 dl smetanaa  
1 dl kermaa  
1 dl ohueksi suikaloitua salviaa  
100 g anjovisfileitä  
2 rkl Dijon sinappia  
mustapippuria myllystä  
Maldon suolaa  
3 dl korppujauhoja  
voita paistamiseen

Perkaa tuoreet silakat ja poista vielä selkäruoto, jätä pyrstöevä. Huuhtelee silakat kylmäksi nopeasti kylmässä vedessä ja kuivata ne sitten paperilla hyvin. Sekoita kulhossa kermaviili, smetana, kerma, sinappi ja salvia keskenään kastikkeeksi. Lisää sekaan veitsellä pieneksi murskatut anjovisfileet ja silakkafileet. Mausta pippurilla ja sekoita hyvin. Peitä kulho kelmulla ja anna silakoiden mehustua kastikkeessa jääkaapissa vuorokauden ajan. Nosta silakat korppujauhotetulle leivinpaperille ja lisää pinnalle runsaasti korppujauhoa. Paista silakat runsaassa voissa rapeiksi molemmin puolin. Tarjoile rapeaksi paahdetun lehtikaalin ja samettisen perunamuhennoksen kanssa.

## RAPEAKSI PAAHDETUT LEHTIKAALIT

100 g tuoretta lehtikaalia  
1 rkl oliiviöljyä  
Maldon suolaa

Revi kaalin rangasta lehdet ja halkaise vielä suuret lehdet pieneksi. Sekoita lehdet oliiviöljyssä, vähässä suolassa ja levitä uunipellille. Paahda lehdet 225 asteisessa uunissa muutama minuutti rapeaksi. Kaali on valmista, kun on vihreän rapeaa, pieni ruskistuminen ei haittaa mitään.

**VINKKI:** PAISTA SALVIANLEHDET PAISTINPANNULLA MOLEMMIN PUOLIN KIRKASTETUSSA VOISSA. NOSTA SALVIANLEHDET TALOUSPAPERIN PÄÄLLE, JOTTA SÄILYY RAPEUS. NÄITÄ KUN VIELÄ RIPOTTELET SILAKOIDEN PÄÄLLE LAUTASILLE, ON HURMOS TAATTU.





## SAVUSILAKKAKOHOKAS

- 5 kpl kananmunia
- 5 kpl savusilakkaa
- 2 kpl Rosamunda perunaa
- 1 salotti sipuli
- 2 dl hienoksi raastettua mustaleima emmentalia
- 2 tl suolaa
- mustapippuria myllystä
- 1–2 rkl voita

Kuori sipuli ja perunat. Silppua sipuli pieneksi ja leikkaa perunat pieniksi kuutioiksi. Paista perunat paistinpannulla rapean kypsiksi, lisää sipuli sekaan ja paahda kypsäksi. Mausta pippurilla ja suolalla. Nosta pannu liedeltä. Perkaa savusilakat pieniksi paloiksi.

Erottele keltaiset valkuaisista eri sekoituskulhoihin. Lisää valkuaiset sekoituskulhoon ja vispaa kovaksi vaahdoksi suolan kanssa. Lisää kulhoon keltaisten sekaan kolmannes valkuaisvaahdosta ja sekoita pallovispilällä tasaiseksi. Lisää loppu valkuaisvaahdo keltaisvaahtoon varovasti ja kuohkeasti sekoittaen.

Lusikoi munavaahdosta puolet paistinpannulle sipuli-perunapaisoksen päälle. Lisää savusilakan palat päälle ja loppu munavaahdo. Ripottele munavaahdon päälle vielä tasaisesti juustoraaste.

Kuumenna paistinpannu uudelleen miedolla lämmöllä muutama minuutti, kunnes kohokas irttaa. Nosta kohokas 180 asteiseen uuniin ja paista noin 5–7 minuuttia, kunnes kohokas on noussut ja pinta kauniin kullan keltainen.

**VINKKI:** MUISTA VOIDELLA PAISTINPANNUN REUNAT HYVIN VOILLA. NÄIN MUNAMASSA EI TARTU REUNOIHIIN JA KOHOKAS PÄÄSEE NOUSEMAAN PULLEAKSI.

# PAISTETUT SILAKKAPIHVIT ”GRUNER”

1 dl hienonnettuja yrttejä (persilja, ruohosipuli, kirveli, basilika, tilli, vesikrassi)  
200 g Creme Fraiche  
400 g Hellmann’s majoneesia  
2 keitettyä kanamunaa (5 min. keittoaika)  
1 valkosipulin kynsi  
1 rkl Dijon sinappia  
1/2 sitruunan raastettu kuori  
riipaus suolaa  
riipaus sokeria

Hienonna veitsellä yrttisekoitusta. Laita tehosekoittimeen karkeaksi leikattujen yrttien kanssa riipaus suolaa, raastettua sitruunankuorta, murskatut valkosipulin kynnet ja Creme Fraiche. Anna tehosekoittimen pyöriä niin kauan, kunnes yrtit ovat leikkaantuneet tasaiseksi ”mäskiksi”.

Kaada yrttimäski sekoituskulhoon, lisää majoneesia, sinappia, riipaus sokeria ja mustapippuria. Hienonna keitetty kanamuna veitsellä karkeiksi paloiksi ja lisää kulhoon. Sekoita vispilällä tasainen massa.

**VINKKEJÄ:** GRUNER-KASTIKKEEN KAVERIKSI SOPII MAINIOSTI PAISTETTU KALA, POSSU, KALKKUNA, GRILLATUT VIHANNEKSET TAI WIENERLEIKE JA SE SOPII HYVIN MYÖS DIPPIKASTIKKEEKSI KANALLE TAI UUNISSA PAISTETUILE LOHKOPERUNOILLE.

GRUNER-KASTIKE ON MUKAELMA ”FRANKFURTER GRÜNE SOSSE” -KASTIKKEESTA. ALKUPERÄISESSÄ RESEPTISSÄ SEITSEMÄN YRTTIÄ OVAT PERSILJA, RUOHOSIPULI, KIRVELI, SUOLAHEINÄ, KURKKUYRTTI, VESIKRASSI JA PIKKULUPPIO. TÄTÄ TUORETTA YRTTISEKOITUSTA MYYDÄÄN SAKSASSA JA ITÄVALLASSA VALMIINA KIMPPUNA.

## PAISTETUT SILAKKAPIHVIT

500 g silakkafileitä  
1 sipuli  
2 rkl hienonnettua tilliä  
2 rkl voita  
ruisjauhoa  
suolaa  
valkopippuria myllystä

Hienonna sipuli ja kuullota miedolla lämmöllä paistinpannussa voin kanssa. Lisää lopuksi voita, suolaa ja pippuria. Mausta silakkafileet suolalla ja kevyesti valkopippurilla. Sirottele ruisjauhoja lautaselle. Laita puolet maustetuista silakkafileistä nahkapuolet alaspäin leivinpaperille ruisjauhojen päälle. Nostele lusikalla hienonnettua sipulia silakkafileiden päälle. Asettele loput silkkafileet päälle niin, että nahkapuolet ovat ylöspäin. Sirottele ruisjauhoja silakkafileiden päälle. Paista silakkapihvit rypsiöljyn ja voin kanssa paistinpannulla kypsiksi.





KOULUSSA MONI ILMOITTI  
TOIVEAMMATIKSI NHL-JÄÄKIEKON.  
PETTERI ILMOITTI, ETTÄ HÄNESTÄ  
TULEE KEITTIÖMESTARI.





# SAARISTOLAISLEIVÄT

5 dl piimää  
5 dl omenamehua  
60 g tuorehiivaa  
1 rkl suolaa  
3 dl tummaa siirappia  
3 dl kaljamallasta  
3 dl vehnäleseettä  
3 dl ruisjauhoa  
10 dl vehnä jauhoa

valeluun omenamehu-siirappi  
3 rkl tummaa siirappia  
3 rkl omenamehua

Lämmitä piimä ja omenamehu kädenlämpöiseksi kattilassa. Kaada nesteet taikinakulhoon, lisää hiiva ja suola. Liota hiiva nesteiden sekaan. Lisää kulhoon siirappi, maltaat, vehnäleseet ja jauhoja vähitellen. Sekoita koneella pienillä kierroksilla hetken aikaa. Jätä taikina kohoamaan tunniksi kulhoon. Peitä kulho liinalla.

Laita leivinpaperia leipävuokiin. Taikinasta riittää kolmeen keskikokoiseen vuokaan. Jätä vuokiin kohoamisvaraa, noin 1/3 vuolan yläreunasta vapaaksi. Taikina saa jäädä kohoamaan puoleksi tunniksi.

Paista 170 C uunissa noin 50 minuuttia. Valele siirappivettä uunissa olevien leipien pintaan, laske lämpötila 150 C asteeseen ja jatka paistamista 30 minuuttia.

Leivät saavat jäähtyä paistovuoissa. Kääri ne kelmuun ja laita jääkaappiin tekeytymään muutamaksi vuorokaudeksi.

## 4 ALKUPALALEIPÄÄ ”SAARISTO SNACKS”

### TERVALOHILEIPÄ

4 viipaletta kylmäsavustettua kirjolohifileesiivua  
50 g ruohosipulituorejuustoa  
hienonnettua ruohosipulia  
mustapippuria

### SAVUSIIKALEIPÄ

1 savustettu siikafilee  
50 g tillillä maustettua tuorejuustoa  
tillin oksia  
mustapippuria

### KERMAJUUSTOLEIPÄ

4 paksua viipaletta Ahvenanmaan meijerin kermajuustoa  
(Ålands Mejeriet)  
20 g meijerivoita  
vesikrassia juustoviipaleiden päälle

### PALVILAMMASLEIPÄ

4 viipaletta ohueksi viipaloitua palvilammasta  
20 g meijerivoita  
basilikan lehtiä lammassviipaleiden päälle

# ”WHITE BOUILLABAISSE”

Kukkakaalikeittoa, siikaa, kylmäsavustettua kirjolohenmätää, jokirapuja, herneitä

## KUKKAKAALIKEITTO

250 g kukkakaalia  
50 g fenkolia  
1/2 sipuli  
1 peruna  
1 dl kuohukermaa  
25 g voita  
kasvislientä

Hienonna sipuli ja kuullota se kattilassa voin kanssa. Pilko kukkakaali, fenkoli ja peruna paloiksi, lisää ne kattilaan ja kaada päälle kasvislientä ja kermaa niin, että peittyvät.

Keitä noin 15 minuuttia kunnes kukkakaali- ja perunapalat ovat kypsyneet. Ota osa kukkakaalipaloista pois kattilasta ennen kuin soseutat keiton. Laita kukkakaalipalat keittolautasen pohjalle.

Soseuta keitto blenderissä. Lisää lopuksi suolaa ja mustapippuria, maun mukaan voit lisätä keittoon myös voita. Kaada keitto kukkakaalipalojen päälle.

## LISÄÄ LAUTASILLE

Jokiravunpyrstöjä  
Kylmäsavustettua kirjolohenmätää  
Herneitä  
Keitettyä kananmunaa lohkoina

## SIIKA

Paista tai hiillosta pieni pala siikafilettä. Lisää kypsennetty kala viimeisenä lautaselle kukkakaalipalojen päälle, jotta kalan nahka pysyy rapeana.

**VINKKI:** VOIT LAITTAA MYÖS MUUTAMAN LUSIKAN KÄRJELLISEN TILLIPESTOA (OHJE SIVULLA 183) VALMIISEEN ANNOKSEEN.





 HUSMANSKOST VOI  
YHDISTÄÄ VAIKKAPA  
KYSSÄKAALIN JA OMENAN AROMIT

# HERKKUTATTI- AURAJUUSTOPIIRAS

## PIIRASPOHJA

250 g vehnä jauhoa  
150 g voita  
1 muna  
2 tl suolaa  
kuivia herneitä painoksi

Sekoita jauhot, suola ja pieneksi kuutioitu kylmä voi keskenään tasaiseksi seokseksi. Lisää muna ja sekoita tasaiseksi. Kääri taikina kelmuun ja anna levähtää jääkaapissa 1 tunti. Kauli ohueksi irtopohjavuokaan, nosta taikinaa myös reunoille n.4 cm. Peitä taikina foliolla ja lisää kuivia herneitä painoksi. Paista 200 asteisessa uunissa n, 10 minuuttia.

## TÄYTE

250 g tuoreita herkkutatteja tai 40 g kuivattuja herkkutatteja  
4–5 rkl voita  
150 g Aurajuustoa  
2–3 rkl Dijon sinappia (tasaista, klassista)  
4 dl Creme Fraichea  
1 dl kuohukermaa  
2 muna  
mustapippuria myllystä  
Maldon suolaa

Leikkaa sienet viipaleiksi, pienet sienet voit puolittaa tai leikata neljään osaan. Kuivatut sienet liotetaan vedessä pehmeiksi, purista sienistä vesi pois. Kuullota tatit paistinpannulla runsaassa voissa kullan keltaisiksi. Mausta pippurilla ja suolalla. Sekoita keskenään Creme Fraiche, kerma, sinappi ja munat. Murusta sekaan Aurajuusto ja paahdetut tatit. Mausta pippurilla ja tarkista vielä suola. Lisää seos esipaistettuun piiras pohjaan. Paista 165 asteisessa uunissa 30–40 minuuttia kunnes piiraan pinta on kauniin ruskea ja täyte kypsää.

**VINKKI:** JOS ET PIDÄ HOMEJUUSTOISTA, NIIN KORVAA  
VAIKKA RAASTETULLA MOZZARELLA JUUSTOLLA.



# JOGURTTIMOUSSE, KAURA-GRANOLAA JA TYRNIHILLOA

## JOGURTTIMOUSSE

500 g maustamatonta Skyriä (vaihtoehtoisesti paksua maustamatonta jogurttia)  
1 1/2 dl kuohukermaa  
1/2 dl tomusokeria

Laita kaikki aineet kulhoon ja vatkaa kuohkeaksi vaahdoksi.

## KAURAMYSLI

5 dl kaurahiutaleita  
1 1/2 dl kurpitsansiemeniä  
1 dl mantelilastuja  
1/2 dl pähkinäsekoitusta  
1/2 tl Maldon suolaa  
60 g voita  
1/2 dl ruokokidesokeria  
1/2 dl juoksevaa hunajaa  
1/2 dl saaristolaisleipää hienonnettuna

Laita kaikki aineet saaristolaisleipää lukuunottamatta uunipellillä olevalle leivinpaperille. Paahda granolaseosta puolen tunnin ajan välillä sekoitellen. Lisää paahdettuun, jäähtyneeseen granolaan pieneksi hienonnettua saaristolaisleipää.

Paistoaika: 170 C, 30 min.

tyrnihilloa  
tuoreita marjoja

Tarjoa annokset juomalaseista tai maljoista. Laita lasin pohjalle ensin ruokalusikallinen tyrnihilloa. Nostele tyrnihillon päälle lusikalla jogurttimoussea. Ripottele jogurttimoussen päälle kauramysliä. Päälle tuoreita marjoja: mustikoita, vadelmia, mansikoita.

**VINKKI:** TYRNIHILLON SIJAA ANNOKSEEN VOI KÄYTTÄÄ SESONGIN MUKAISESTI ERILAISIA HILLOJA ESIM. RAPARPERIHILLOA, MUSTIKKAHILLOA, KARVIAISHILLOA, OMENAHILLOA.



|| KARITSANKAREE JA  
SINAPPISILAKAT OVAT  
VANHOJA BRAVUUREITA

|| PARHAAT KIITOKSEMME KAUPPIAS HANNU AALTOSELLE,  
JOKA MAHDOLLISTI HUIPPUKOKKIEMME TYÖSKENTELYN  
KUPITTAAN CITYMARKETIN KUPLIKAATION KEITTIÖILOISSA.  
SAMOIN KIITÄMME DELIVERDEN TOIMITTAMISTA VIHREISTÄ.



# RAPEA MUSTIKKAPIIRAKKA

## POHJA

5 dl vehnäjauhoa  
2 dl sokeria  
1 tl leivinjauhetta  
300 g voita  
2 keltuaista (tai 2 rkl vettä)

## TÄYTE

3–4 dl mustikoita  
2 rkl sokeria

Sekoita jauhot, sokeri ja leivinjauhe. Lisää pehmeä voi ja nypi seos ryytimäiseksi. Lisää sekaan keltuainen tai vesi ja sekoita ta-saiseksi taikinaksi. Anna taikinan levätä viileässä muutama tunti.

Jaa taikina kahteen osaan. Kauli toinen osa pyöreäksi levyksi ja vuoraa sillä irtopohjavuoka reunoja myöden. Paista 175 C uunissa noin 8 minuuttia.

Lisää paistettuun taikinapohjaan mustikat ja sirottele sokeria päälle. Kauli loput taikinasta kanneksi. Painele se hyvin kiinni ja siisti reunat. Tee kanteen muutama viilto, jotta höyry pääsee pois ja paista 175 C uunissa noin 20 minuuttia.

Jos mustikat ovat kosteita lisättäessä piirakkavuokaan, ripottele niiden päälle puoli ruokalusikallista perunajauhoja, jotta kuori pysyy paistettaessa rapeana.

## VANILJAKASTIKE

3/4 dl sokeria  
4 munankeltuaista  
3 dl kiehuvaa maitoa  
0,5 tl maissi- tai perunajauhoa  
1 halkaistu vaniljatanko

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja sekoita hyvin. Lämmitä seos kiehumispisteeseen koko ajan sekoittaen. Jäähdytä. Poista vaniljatangot ennen tarjoilua. Voit myös maustaa kastikkeen esimerkiksi kahvilla, suklaalla tai alkoholilla.

**VINKKI:** RAPEA PIIRAS KAIPAA JÄÄTELÖÄ, KERMAVAAHTOA TAI KASTIKETTA. KAS TÄSSÄ YKSI HELPPO KASTIKEOHJE.



# KARAMELLISOITU OMENAPIIRAKKA

- 150 g sokeria karamellisointiin, vuoan pohjalle
- omenoiden keitinliemi
- 300 g sokeria
- 300 g voita
- 3 dl vettä
- 8 kpl punakuorisia omenoita
- 1 pkt voitaikinaa

Kuori omenat, poista siemenet ja leikkaa lohkoiksi kahdeksaan osaan. Laita kattilaan vesi, voi ja sokeri ja keitä miedolla lämmöllä omenalohkoja n. 8 minuuttia. Nostele omenalohkot pois liemestä reikäkauhalla.

Paahda sokeria paistinpannulla, kunnes se karamellisoituu ruskeaksi. Kaada välittömästi tulikuuma sokeri paistovuoan pohjalle tasaisesti.

Asettele omenalohkot limittäin vieri viereen paahtuneen soketin päälle vuokaan. Nosta voitaikina omenalohkojen päälle ja painele taikinan reunaa tiiviisti omenoihin kiinni vuoan reunalle sisään päin. Tee haarukalla muutamia pistoksia taikinaan, jotta omenoista pääsee höyry pois paistamisen aikana.

Laita piirakka 180 C asteiseen uuniin ja paista noin 35 minuuttia. Anna piirakan jäähtyä pöydällä ennen kuin kumoat piirakan ylösalaisin.

**VINKKI:** OMENAPIIRAKKA ON PARHAIMMILLAAN LÄMPÖISENÄ. TARJOA SEN KYLKIÄISENÄ VANILJAJÄÄTELÖÄ.

VAIN SUOLA  
JA PIPPURI HAETAAN  
KAUPUNGISTA

# OSKARIN KALAKLASSIKOT

# MIELI MERELLÄ, SYDÄN SAARISTOSSA

**Pentti-Oskari Kangas** ei jäänyt ammattimuusikoksi, vaikka mies tuli 1960-luvulla perustaneeksi yhden Suomen viihdetai-vaan legendaarisimmista kokoonpanoista, Seitsemän Seinähul-lua Veljestä. Sen sijaan Oskarista tuli ehtymättömän idearikas saaristomatkaluuyrittäjä. Höyrylaiva Ukkopekka on kesäinen vetonaula, Naantalin Rymättylässä vieraita hemmotteleva Herrankukkaro todistaa, että Saaristomeren tenho toimii myös syksyn pimeydessä ja talven jäänkirkkaina hetkinä.

– Aloittelin työuraa kansakoulunopettajana ja viihde-elämässä pyörien, mutta tunsin olevani kuin kala kuivalla maalla. Haavei-lin paluusta saaristoon, lapsuuteni maisemiin. Palveluammatit höyrylaivan kapteenina ja vanhan kalastajatilän perinteen jatka-jana ovat tuoneet uskomattoman suurta työn iloa. Mieleni on merellä, sydämeni saaristossa!

Jo yrittäjätaipaleensa ensi metreillä Kangas ymmärsi, että yksi matkailijan tärkeimmistä kokemuksista on ruokailu ja siihen liittyvät toimet.

– Kun me matkailemme eksoottisissa maissa, haluamme syödä muutakin kuin lihapullia. Eksoottisessa ympäristössä aitous, alkuperäisyys ja paikallisuus luovat suurimman ruokanautinnon. Sama pätee Saaristomerellä. Jo neljä vuosikymmentä sitten aloimme höyrylaivan illallisisteilyllä tarjoilla Loistokarin Akan ja Ukon valmistamaa ruokaa Airiston keskellä, pienellä saarella. Tarjolle pantiin paikalla savustettua ja loimutettua villikalaa, keroo Kangas. Vanhan kalastajatilän vuosisataisia perinteitä on jatkettu Herrankukkarossa, missä pöytään kannetaan luonnos-sa ja luonnollisesti kasvanutta meren, metsien ja peltojen viljaa.

Pentti-Oskarin suhde ruokaan on vanhaa perua.

– Olen kotoisin ja viettänyt lapsuuteni Uudenkaupungin ulko-saaristossa, Lyökissä, sota-aikana. Ruokahuolto eristäytyneellä saarella oli lähes täysin luontaistaloutta. Luonnossa ja luonnol-lisesti kasvanutta. Mammalla oli monipuolinen ”tregoli” eli puutar-ha, navetasta saatiin monipuolista einettä. Suvella vietiin lampaat lähisaariin. Pappalla oli mehiläistarha, joten sokeriakaan ei tarvittu. Kerran pari vuodessa käytiin kaupungissa ostamassa suolaa ja pippuria. Kaikesta huolimatta elettiin terveellisellä ja monipuolisella ravinnolla, toisin kuin säännöstelyaikaan kaupungeissa.

Pentti-Oskari muistelee, miten omat kokemukset ja saaristossa säilynyt osaaminen yhdistyivät.

– Kun Herrankukkaron toiminta aloitettiin, työntekijöinä olivat minun lisäksi paikallinen kalastaja ja saaristolaistilän emäntä. Löytiin hynttyyt yhteen. Oma kokemukseni ja tietämykseni lapsuuden ajoilta yhdistettiin paikalliseen ruokakulttuuriin. On selvää, etteivät aivan kaikki rakasta perinteisiä saaristolaisruo-kia, mutta niitä arvostavia ihmisiä on yhä enemmän. Varsinkin ulkomaalaiset vieraat haluavat nauttia aidosta, paikallisesta ruokaperinteestä.

## VASTUU YMPÄRISTÖSTÄ KAIKEN PERUSTA

Kun Kangas aloitti matkailuyrittäjänä Saaristomerellä, eivät sanat hiilijalanjälki, kestävä kehitys ja vastuullinen matkailu vielä olleet jokapäiväistä puhetta.

– Silti toteutimme noita ihanteita, koska ne olivat ympäristös-sämme luontaista toimintaa. Sanat eivät ehkä olleet tuttuja, mutta toteutus oli. Kesti kauan, ennen kuin nuo arvot nousivat yleisemmin kunniaan. Eräs viisas mies sanoi viime vuosituhanen





lopulla, että ”ne yritykset, jotka vuonna 2020 ottavat toimintaansa mukaan ympäristövastuun, ovat auttamattomasti myöhässä, koska silloin se ei enää ole kilpailukeino.” Näin on käynyt.

Herrankukkaron työ ympäristövastuullisena edelläkävijänä on huomattu. Yritys on palkittu Sustainable Travel sekä Green Key -tunnuksin, se on yltänyt kärkisijalle Suomen Luonto matkailussa -kisassa ja Matkailun kansallisessa Hungry for Finland -kilpailussa sekä saavuttanut kestävän kehityksen Sustainable Tourism Awards -tunnustuksen.

– Kun tietoisuus kestävän kehityksen välttämättömyydestä on levinnyt, on valitsemamme tie on osoittautunut meille myös kaupallisesti kannattavaksi, arvioi Kangas.

#### RESEPTIEN RUHTINAS

Pentti-Oskaria kiehtoo se, miten hienolla historiallisella avainpaikalla Saaristomeri on ja miten sen ainutlaatuisuus yhä näkyy lautasellamme.

– Saariston kautta tulivat aikanaan Suomeen viljakasvit, jotka vaativat pidemmän kasvukauden kuin sisämaassa. Lämmin vesivaranto torjui keväisin ja syksyisin yöhallat. Vielä nytkin suuri osa avomaan kurkusta ja varhaisperunasta tulee tältä alueelta. Kun Turun linnaa rakennettiin 1200-luvun lopulla, hoitivat

rymättyläläiset rakentajien ruokahuollon. Ja kun linnan ympärille kasvoi kaupunki, oli saaristo senkin ruoka-aitta. Naapurissamme on tallella 1500-luvulta asti säilynyt Mikael Agricolan suolalohi-resepti. Hänen ohjeensa mukaan se säilyy 3 kertaa kauemmin kuin normaali suolakala.

Kangas on suorastaan hurahtanut vanhojen saaristoruokareseptien keräämiseen ja rakentanut yrityksensä ruokapalvelun paljolti niiden varaan. Aluksi, kun asiakkaat halusivat itselleen reseptin jostain saaristolaisruoasta, Kangas kirjoitti sen ruutupaperille. Pian hän alkoi monistaa ohjeita ja jo pian 15 vuoden ajan hän on taltioinut reseptejä annoskuvineen digitaalisesti ja lähettänyt niitä haluaville joka perjantai nimikkeellä Onnellisen miehen tarinoita. Reseptiä seuraa tarina omasta elämästä, pääosin viihteen kokemuksista. Aineiston pohjalta on syntynyt vino pino Kalahullun Päiväkirja -keittokirjoja.

– Reseptini ovat kaikki hyvin yksinkertaisia, helppotekoisia ja edullisesti toteutettavia. Niiden raaka-aineet ovat luonnossa ja luonnollisesti kasvanutta, meren, metsän ja peltojen viljaa. Vain suola ja pippuri haetaan kaupungista, kuten lapsuuteni aikana Lyökin saarelaisena, kuvailee Oskari.

*Oskarin kalaklassikoiden reseptien kuvat: Ulla Härmä, Karioskari Kangas ja Pentti-Oskari Kangas*



# VÄHÄN SUOLATTUA LOHTA AGRICOLAN TAPAA

Referoin aikanaan Herrankukkaron naapurissa, Maanpään kartanossa asuneen 1500-luvun ”julkiskokin”, Mikael Agricolan talteen kirjoittaman lohen suolausreseptin. Samalla päivitin hieman ohjetta puolen tuhannen vuoden takaista, äärimmäisen yksinkertaista, mutta samalla niin pienellä yksityiskohdalla erot-tautuvaa, toisenlaista kalareseptiä. Mitä opimme tästä: Herkut-telijan maku ei muutu edes vuosisatojen saatossa.

Agricolan ohje: ”Lohi halastaan ja selkäruoto otetaan pois. Se pyyhitään sitte hyvin puhtoiseksi puhtaalla liinarievulla ja hiastetaan senpeästä lihapuolelta suoloilla ja hiukalla hunajalla, jotka ensin sekoitetaan sekaisin; sitten hiastetaan molemmin puolin niin paljolla pienillä suoloilla, että tulee hiukan suolaisek-si. Puhtosen pytyn pohjalle pannan sitten muutama vihriäinen tillinoksia ja lohi niiden päälle taas tillin oksia. Tässä 12 tuntia oltuansa se on syötävä ruokaöljyllä ja etikalla. Tässä suolassa lohi säilyy 8 päivää taikka vähän enemmänkin, mutta pitää sitten joka päivä käännettämän.”

## TÄSSÄ SUOMENTAMANI OHJE

- 800–1000 g fileoitua lohta
- runsaasti tillin nippuja
- 2–3 tl hienoa merisuolaa
- 2 tl hunajaa
- 2 rkl ruokaöljyä
- 1 rkl etikkaa
- laakea astia ja veitsi
- jääkaappi ja vähän aikaa

Sekoitetaan hieno merisuola ja hunaja keskenään. Hiero seos kevyesti fileen molemmille puolille. Laakeaan vatiin tai vuokaan laitetaan kokonaisia tillinoksia, joiden päälle lohi makuulle. Peitoksi jälleen tillinoksia. Voipaperia ja pieni paino päälle. Yöksi jääkaappiin. Nautittavaa jo seuraavana päivänä. Ennen käyttöä siirretään tillit syrjään ja nostetaan kala leikkuulaudalle. Fileen päälle sivellään etikka ja ruokaöljy.

Siivutetaan 15 min. maustumisen jälkeen seitinohuiksi siivuiksi joko ruisleivän päälle tai lautaselle keitettyjen perunoiden syliin. Tarpeellisen leikkauksen jälkeen loppufilee takaisin pedille tuuti-maan tillipeiton alle. Maistuu Tapanina vielä taivaallisemmalta.

Tässä Rymättylän Airismaan entisen naapurimme Suomen kie-len isän ja Turun Piispan sekä armollisen kulinaristin reseptissä on pieni ja merkityksellinen lisä totuttuun graavikalaan. Hitunen ruokaöljyä viemään myös tillin ja hunajan makua kalan uume-niin. Myös pieni silaus etikkaa antaa mukavaa kirpeyttä hunajan vastineeksi. Sweet and sour!! Agricola väittää tämän herkun säilyvän jopa 8 vuorokautta viileässä. Minä en himoissani siihen pysty. Se on niin erinomaisen hyvää.

# HÖYRYSTETTY KALA LYÖKIN MAMMAN MALLIIN

## AINESOSAT

kalaa  
suolaa  
vettä

Tulipa tässä päivänä muutamana mieleeni isoäitini Uuden-kaupungin ulkosaaristosta, Lyökistä. Hän, joka osasi ja oivalsi yksinkertaisuuden ruoan laitossa. Pappa kalasti ja mamma teki kalaruokaa lähes päivittäin. Luin joskus lehtiartikkelin tutkimuksesta, jonka mukaan saariston asukkaat, jotka syövät kalaa runsaasti, elävät pidempään kuin maalaiset, lihaa syövät serkkunsa. Laitoinpa kyseisen lehtileikkeen Herrankukkaronkin ruokapöydän viereiselle seinälle. Yksi yksinkertainen ja uskomattoman herkullinen kalaruoka valmistui näin:

Lämmitä uuni 220-asteiseksi. Lämmitä kuumaksi kasari, ruukku tai muu uuniastia, jossa on tiivis kansi. Lisää astian pohjalle sentin verran vettä. Odota, että vesi alkaa höyryä. Lisää valmiiksi suolatut kalan palat (kannattaa leikata kala valmiiksi annospaloiksi). Hauki on kala. Ahven on kala. Kuha ja siika ovat kaloja. Turska on kala. Lohi on kala ja nyt ympäristöaktivistien pannasta päässyt kirjolohikin on kala. Ja hyvä kala onkin, puhdas ja hyväöljyinen.

Anna kypsä höyryssä noin 10–12 minuuttia (paksut kalapalat vaativat hiukan kauemmin). Koeta välillä teräväkärkisellä veitsellä kalan sisältä sen kypsyttää. Punaiset kalat voivat olla keskeltä vähän roseeta. Nautitaan esimerkiksi keitettyjen kuoriperunoiden tai vanhanajan lehtisalaatin kanssa.

## VANHANAJAN LEHTISALAATTI

kulhollinen salaatinlehtiä  
1 dl kuohukermaa  
1 tl sinappia  
1 tl sokeria  
riipaus suolaa  
1 rkl etikkaa  
2 kovaksi keitettyä kananmunaa

Huuhto salaatinlehdet tarvittaessa, valuta ja revi. Vaahdota kermaa hiukan, mutta jätä se löysäksi. Sekoita joukkoon etikka, mausteet sekä kuoritut ja hienonnetut kananmunat. Kaada kastike salaatin päälle juuri ennen tarjoilua.

**LYÖKIN MAMMAN TYTTÄRENPOJAN VINKKI:**  
LAITA UUNIVUOKAAN NESTEESI OSA  
(TAI KOKONAAN) VALKOVIINIÄ. SAAT HIE-  
NON MAUN KALAA. ALKOHOLIHAN POISTUU  
HÖYRYN MUKANA 76 ASTEESSA. EI OLE SIIS  
VAARAA KALARUOKAKEKKULISTA.





# NAURISKALAA

- 6 keskikokoista naurista
- 1 litra kalalientä
- 3 rkl voita
- vähän suolaa tarvittaessa
- tilliä
- 500–700 g ruodotonta kalanfileetä. Lohi, hauki, silakka, siika, kuha, ahven jne. Kala kuin kala.
- vettä

Tämä resepti on jälleen Lyökin mamman kotikeittiöstä. Tuoksujen ja makujen aidosta maailmasta. Maistuu varmaan sullekin.

Kuori nauriit, lohko pieneksi ja laita valmiiksi kiehuvaan kalaliemeen. Kalaliemessä on yleensä valmiina suola, mutta jos teet itse kalaliemen kalanperkeistä, lisää merisuola. Keitä ”hymyillen” nauriit melkein kypsiksi. Jotkut pitää – minä en – puolikypsästä, al dente. Lisää valmiiksi peukalon kokoisiksi pilkotut ruodottomat kalan palat liemen pinnalle. Mukaan muutama vainokare. Kun kalat ovat kypsiä – se ei kauaa kestä – lisää pilkottu tilli.

Mammani sanoi meille lapsenlapsille aina, että naurava nauriskeitto on valmista. Tulkaahan lapset nauttimaan ja sitten nauramaan. Vetää tämä ruoka suun hymyyn, vaikka kuinka kranttua olisi.

# PÄHKINÄSIIKARULLA

1–2 puhdasta siika- tai kuhafilettä  
tilliä pilkottuna pieneksi  
kermarahkaa  
hienoa merisuolaa  
ohut viiva hunajaa  
aivan hitusen kanelijauhoa  
pähkinärouhetta

Sekoita rahka, tilli, merisuola, kaneli ja hunajaviiva. Leikkaa filee ohuiksi siivuiksi ja lado ne muovikelmun päälle limittäin. Levitä rahkaseos tasaiseksi matoksi sen päälle. Rullaa muovikelmun avulla tiukaksi rullaksi ja jätä muovikeltu päällimmäiseksi rullan ympäri. Laita rulla pakastimeen puoleksi tunniksi. Murskaa pähkinöitä rouheeksi ja levitä ne laakeaan astiaan.

Ota kalarulla pakastimesta, poista muovikeltu ja rullaa pähkinärouhe sen pintaan. Siivuta kalarulla 1 cm paksuisiksi paloiksi kuin kääretorttu konsanaan.

On mukavan makuista välipalana ruisleivän kanssa, alkuruokana sellaisenaan, tai pääruokana keitinperunoiden kanssa. Jos teet useamman rullan, voit jättää osan pakkaseen ja ottaa sieltä yksikseen, sulattaa ja pähkinöidä ennen käyttöön ottoa.

|| MIKÄLI OLET ALLERGINEN  
PÄHKINÖILLE TAI ET PIDÄ NIIDEN  
MAUSTA, MURSKAA MANTELEITA SIJALLE.  
HYVÄ MAKUYHDISTELMÄ SEKIN.





## SINIHOMI- JUUSTOSILAKAT

Lado silakkafileet nahkapuoli alaspäin leikkuulaudalle. Jos sinulla on nahattomia silakkafileitä, voit laittaa ne kumminpäin tahansa. Tai vaikka vuorotellen, ettei aika tule pitkäksi. Ripottele fileiden päälle reilu kerros sinihomejuustoa. Pääle vielä silputtua tilliä. Kääri silakat rullalle. Lado matalan vuolan pohjalle kerros rullia. Kaada päälle kermaa niin, että silakat peittyvät ja laita vuoka uuniin 180 asteeseen 30 minuutiksi. Lisäsuolaa et ehkä tarvitse, sillä sinihomejuustossa sitä on, varsinkin jos laitat sitä reippaasti.

Toinen konsti: Leivitä ruis- ja korppujauhoseoksessa sinihome- ja tillitäytteiset silakkarullat ja paista ne voi-rypsiöljyseoksessa.

Silakka on paistettuna maailman toiseksi hienoin ruoka. Hienoin on toinen paistettu silakka. Jotkut haluavat lisämakua ja vaihtelua. Voit kokeilla kaikkea mahdollista. Täytä silakat karpaloilla ja hunajalla. Täytä ne pekonilla ja Dijonin sinapilla. Täytä ne kylmäsavulohella, omenan siivuilla tai sienillä ja smetanalla. Täytä ne millä tahansa, mitä kaapista löytyy. Mausteena et tarvitse yleensä muuta kuin merisuolaa, eikä sitäkään aina.

**|| Kokeile. Kokit kokeilevat.  
Vain äärimmäinen itsekritiikin  
puuttuminen tekee hyvän kokin.  
Anna Palaa!**

# TOMAATTIKALA

Nyt olisi saatavilla jälleen yksinkertainen ja maistuva lähiruoka. Mitä nyt suolaa ja pippuria mukana. Ihan vähän. Kyllähän minullakin hyllyssä on kuivumassa mitä merkellisimpiä tykötarpeita. Mutta mitä niitä nyt viemään makua oikeilta asioilta. Chiliäkin tyrkätään joka hiivatin ruokaan. Hyviin, hienoihin ja kalliisiin raaka-aineisiin. Se on kait fiiniä. Nämä muoti-ihmiset eivät taida tietää, että monet mausteet on keksitty ja otettu käyttöön peittämään pilaantuvien ja pilaantuneiden raaka-aineiden makua. Minä tiedän, kun olen asunut vuosikausia mauste-alueilla. Siellä missä pippurikin kasvaa. Siksi ne pippurit hyväksynkin makua piristämään. Mutta ei niitäkään peittämään. Tämän ruoan teko ei kestä kauan. Koko juttu hoituu puolessa tunnissa. Ruokatumpeloltakin. Minä tiedän, kun olen itsekin sellainen.

## 2-3 NAUTTIJALLE

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 0,5 kg | puhdasta ruodotonta kalaa           |
| 0,5 kg | tomaatteja                          |
| 100 g  | purjosipulia                        |
| 1 tl   | suolaa                              |
|        | mustapippurirouhetta myllystä vähän |
|        | tilliä iso kasa                     |
| 1 rkl  | rypsiöljyä paistamiseen             |

Pilko purjo ja tomaatit pieneksi. Kuutioi kala sokeripalan kokoisiksi ja ruskista pannulla 5 min. Lisää purjo, sekoita ja ruskista vielä toiset 5 min.

Lisää pilkotut tomaatit ja keitä hissukseen vajaa 10 minuuttia. Lisää hieman ennen poisottoa suola ja mustapippuri. Nosta pois liedeltä ja lisää hienonnettu tillisilppu.

Toimii hyvin myös diabetesta poteville ja sitä karttaville. Minä tiedän, kun sellaista poden.





## HUNAJAKALA

500 g puhdasta kalan filettä  
3 omenaa kuorittuna ja siemenkodat poistettuna  
2 sipulia  
1 tl soijaa  
4 rkl vettä  
8 laakerinlehteä  
2 rkl voita  
3 rkl hunajaa tai vaahterasiirappia  
3 rkl siiderietikkaa tai vinaigrettea  
suolaa ja pippuria

Kuullota sipulit kullanuskeiksi voissa.

Kaada ne uunipannun pohjalle voineen päivineen. Lisää vesi ja soija.

Sitten kerroksittain paloittelut, valmiiksi suolatut ja pippuroidut kalanpalat (noin tulitikkuaskin kokoisia), laakerinlehdet sekä siivutetut omenat.

Kaada hunaja/vaahterasiirappi ja siiderietikka/vinaigrette tasaisesti kalojen ja omenien päälle. Peitä kannella tai alumiinifoliolla. 180 astetta ja 30 minuuttia.

Tykötarpeena salaatti on erinomainen.

# SILAKKA- JUUSTOPAISTOS

Silakkaa ja juustoa! No eihän se sovi?

## SOPIIPA

400 g silakkafileitä  
7 perunaa  
2 porkkanaa  
2 sipulia  
2 tl suolaa  
valkopippuria vähäsen

## LIEMI

2,5 dl kermaa  
1 dl juustoraastetta  
3 dl maitoa

Kuori ja suikaloi perunat ja porkkanat. Silppua sipulit ja paloittele silakkafileet.

Kaada kaikki ainekset sekaisin voideltuun vuokaan, mausta ja sekoita. Sekoita liemen ainekset ja kaada vuokaan päällimmäiseksi.

Uuniin 225 astetta ja anna olla 45 min. Kansi päälle loppuajaksi. Voit myös ripotella vuoan päälle loppuvaiheessa juustoraastetta. Ja tilli viime hetkellä kruunaa aina.





## TOISENLAINEN SITRUUNAKALA

Herrankukkaron naapurimme Suomen Piispa Mikael Agricola oli myös kulinaristi ja opasti kansaa saariston herkkuihin. Keskiajalla ei ollut jääkaappeja, joten monet ruoat säilyivät pH-pitoisuutta laskemalla. Hapattamalla.

Graavin suolakalan säilymisen lisäämiseksi käytettiin etikkaa ja fiineissä paikoissa tuontisitrunaan, joka säilyy pitkään sen ajan haasteellisen logistiikan edellyttämällä tavalla.

1 kpl n. 500 g kalafilee. Kuha, siika, hauki jne.  
1 dl ruokaöljyä (rypsiöljy on hyvä)  
1 rkl suolaa  
1 sitruuna  
3 rkl soijakastiketta  
1 tl rouhittua mustapippuria  
1 sipuli siivutettuna ohuiksi renkaiksi  
1 rkl juoksevaa hunajaa  
tilliä

Sirottale suola ja mustapippuri kalan pinnalle. Purista sitruuna ja lisää se soijakastikkeen ja hunajan kanssa ruokaöljyyn. Kaada kastike kalalle ja lisää pinnalle ohuet sipulirenkaat. Anna vetäytyä 30-60 minuuttia.

Siivuta näin pikagraavattu kala ohuiksi siivuiksi ja nauti keitettyjen perunoiden ja vainokareen kera.

# KALA- PYTTIPANNU

## NELJÄLLE

400 g puhtaita kalan fileitä  
8 keitettyä perunaa  
1 iso sipuli pilkottuna  
2 dl ruokakermaa  
rouhittua valkopippuria  
hienonnettua ruohosipulia

Kuutioi perunat ja pilko kala 2–3 cm kokoisiksi paloiksi. Kuulota sipulit voissa pannulla. Lisää pannulle kalanpalat ja perunat. Kääntelee varovaisesti pari kolme minuuttia. Lisää kerma. Anna hissukseen kerman imeytyä ja lisää pippuri ja suola. Lopuksi ripottele ruohosipulit päälle. Sitten syömään.



# SKÖNÄRIN KALAPATA

- 1 kg paloiteltuja kalanpaloja.
- 4–5 siivua amerikan-pekonia (rasvaista)
- 2–3 sipulia
- 2 suolakurkkua
- iso kourallinen metsäsieniä (suppilovahveroita, kantarelleja yms.)
- pullollinen höpinäkaljaa (kotikaljaa tai keskaria)
- kiehuvaa vettä
- kokonaisia maustepippureita
- rouhittuja valkopippureita
- suolaa
- ruokaöljyä
- muutama valkosipulin kynsi

Ruskista kevyesti paistinpannulla voissa kalan palat ja laita pataan. Pilko sipuli ja kuullota paistinpannulla. Pilko pekoni ja sekoita sipulin joukkoon. Lisää pataan sipuli, pekoni, suola, sienet ja mausteet. Lisää olut ja vähän kiehuvaa vettä niin että kalat peittyvät. Lisää pilkottu suolakurkku. Anna poreilla hissukseen kannen alla puoli tuntia. Hieman ennen loppua lisää valkosipulinkynnet. Jos neste on kuivahtanut, lisää olutta. Lämmitä vielä kuumaksi ja tarjoa perunamuusin, vaimon ja lasten kera.



|| SKÖNÄRIN = MERIMIEHEN  
KALAPATA ON PERINTEINEN  
VANHA KUNNON RESEPTI KOTISEUTUNI  
KAISLIKON IHMISTEN ARVOSTAMANA.



# TOISENLAINEN KALAKEITTO

- 800 g perunoita, porkkanoita ym. juureksia
- 300–400 g puhdasta ruodotonta villikalaa
- 1 dl kermaa
- suolaa
- valkopippuria
- 1 rkl ruokaöljyä
- 1 rkl hunajaa
- 1/2 rkl etikkaa
- tillisilppua

Valmistetaan kahdessa erässä. Ensin peruna/juureskeitto. Perunat ja muut juurekset keitetään kypsiksi vedessä, jonne lisätään suolaa, valkopippuria, ripaus hunajaa, ruokaöljyä ja etikkaa.

Muussaa kypsät juurekset ja sekoita ne yhtenäiseksi massaksi. Pilko kala paloiksi ja lisää ne joukkoon. Lurauta kerma mukaan ja jatka hämmentäen hissukseen keittämistä, kunnes kalat ovat kypsiä. Lautaselle ja ripaus tillisilppua päälle.

On helppoa syötävää. Voi vaikkapa nassutella ikenillään. Purukaluston puuttuessa.

# EPILOGI

**R**akkolevän paukuttelu, ahvenvonkaleiden narraaminen ja jalkojen vilvoittelu kirkkaassa rantavedessä kuuluivat pikkupoikien kesäpäiviin. Uimassa käytiin ja kovia hetkiä olivat ne, kun isompien kanssa laitettiin tiurat pitkäsiimaan illalla ja aamulla auringonnousun aikaan silmät ristissä lähdettiin katsomaan tuliko saalista.

Nyt isoisänä kun haluat viedä lapsenlapsen Saaristomerelle veneretkelle ja uimaan, saatat löytää seurueesi kylpylästä, kun uimarannoilla lukee "uiminen kielletty, sinilevä voi olla vaarallista".

Onko se kolkuttava omatunto oman sukupolvemme merelle aiheuttamista ongelmista, mikä meitä vaivaa? Vai onko se kummankin pitkän työuran aikana kerääntynyt kokemus ja näkemys siitä, että ongelma on aina mahdollisuus ja rohkeasti ja positiivisesti on katsottava eteenpäin ja luotava itselleen ja muille kuva siitä, mitä ratkaisulla on saavutettavissa.

Oli se kumpi tahansa tai molemmat, olemme laittaneet itsemme likoon ainutlaatuisen meremme puolesta. Viisivuotisen operatiotimme viides ja tärkein vuosi on menossa. Lukemalla seuraavan hallitusohjelman voi päätellä, miten olemme onnistuneet.

Kiitämme kaikkia kirjan kirjoittajia ja sen teossa mukanaolleita panoksestanne. Kiitoksemme menee myös teille sadoille henkilöille, joiden kanssa olemme olleet yhteistyössä operatiion toiminta-aikana. Tämä on ollut ja on meille ikimuistettava matka yhdessä teidän kanssanne kohti Saaristomeren puhdasta tulevaisuutta.

Soile ja Tuire, rakkaat kanssakulkijamme, ensi kesänä viemme teidät yhteiselle retkelle Saaristomeren maisemiin, ahvenia onkimaan, rakkolevää paukuttelemaan ja uimaankin.

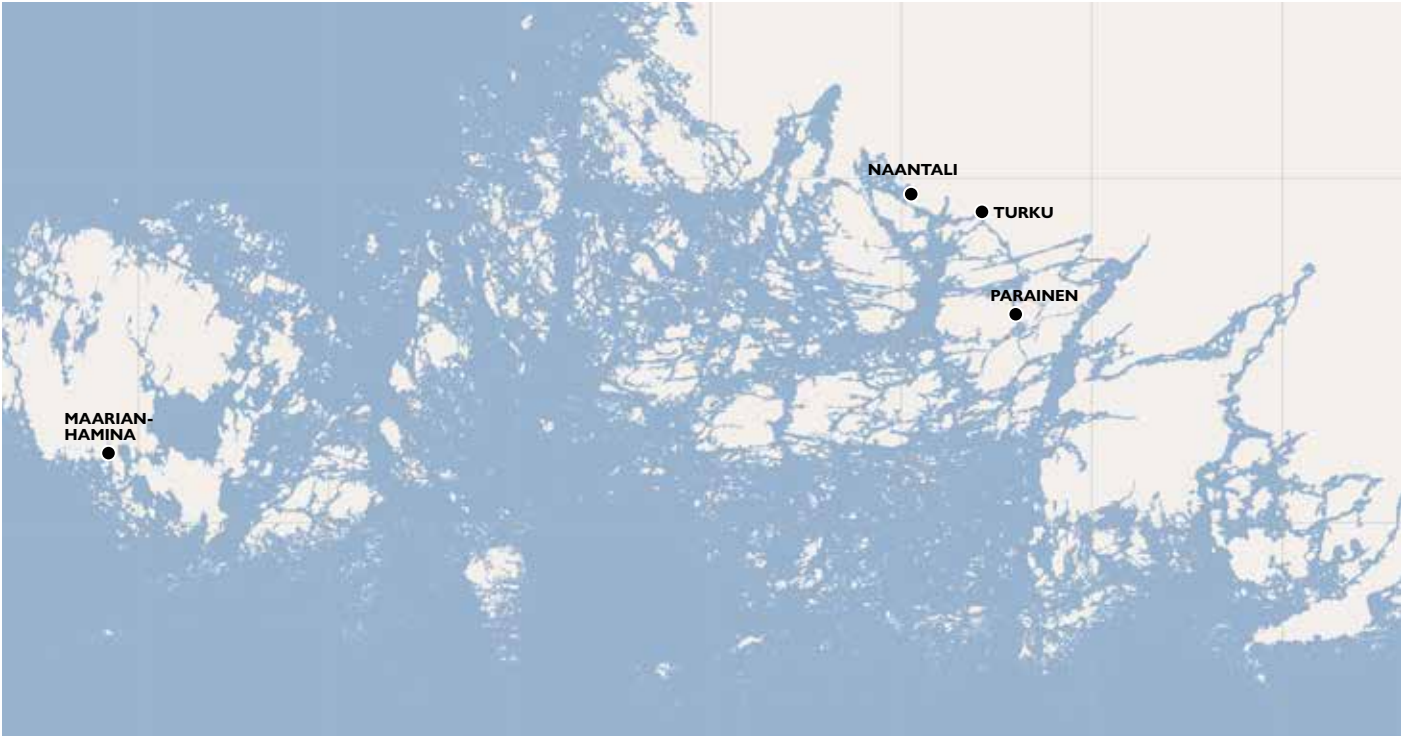
Sen me lupaamme.

Maaliskuussa vuonna 2023

**Jaakko ja Kari**



SAARISTOMERI JA  
SEN SIJAINTI ITÄMERELLÄ



OPERAATIO AINUTLAATUINEN SAARISTOMERI

LISÄTIEDOT:

Kari Veijonen  
Projektijohtaja  
puhelin 0500 824 605  
kari.veijonen@veijonenconsulting.fi

Jaakko Ruola  
Sisältöjohtaja  
puhelin 0400 317 585  
jaakko.ruola@gmail.com

[www.ainutlaatuinensaaristomeri.fi](http://www.ainutlaatuinensaaristomeri.fi)



AINUTLAATUINEN  
SAARISTOMERI

# **TIETO- JA KEITTOKIRJA SAARISTOMEREN YSTÄVILLE**

Ainutlaatuisen Saaristomeren kauneus koskettaa jokaista alueella kävijää. Tässä kirjassa meren lumosta ja sen puhtaan tulevaisuuden välttämättömyydestä kerrotaan luontokuvaaja Jaakko Ruolan silmiä hivelevin otoksin.

Yli 30 asiantuntijaa ja vaikuttajaa viestivät eri näkökulmista kansallisaarteemme pelastamisen välttämättömyydestä ja tarvittavien tekojen tulevaisuuden merkityksistä.

AINUTLAATUINEN  
**SAARISTOMERI**



9 789526 944265  
ISBN-978-952-69442-6-5

## **Saaristomeren kestävän kehityksen toimenpidesuunnitelma professori Kalervo Väänänen**

Professori Kalervo Väänänen on tehnyt suurtyön selvittäessään muiden asiantuntijoiden kanssa, mitkä toimet todella tarvitaan Saaristomeren pelastamiseksi.



## **Saaristomeri – kokkien kulta-aarre**

Saaristomeren villi kala ja muut luonnon antimet ovat puhdasta kultaa mestarin tai kotikokin käsissä. Keittiömestarit Antti Vahtera ja Petteri Luoto paljastavat parhaat Saaristomeriannoksensa, matkailuveteraani Pentti-Oskari Kangas esittelee reseptiarteistonsa täysosumat.



## **Luonto, kulttuuri ja matkailu – käsi kädessä kestävään tulevaisuuteen**

Saaristomerellä on matkailukohteena edessään tulevaisuus, joka kunnioittaa perinteistä saaristolaiskulttuuria ja varjelee herkkää luontoa.

