

Kala & Kauppa

1/2012

Tärkeää ja ajankohtaista tietoa kalatuotteista, kalan käsittelystä, myynnin kehityksestä ja uusista myyntivinkeistä.

Muikkua pakkasesta

Kala kasvaa vastuullisesti

Mateen aika

Lohi vai kirjolohi?

Muikkua pakkasesta

Muikun irtopakastus monipuolistaa muikun käyttöä, tasaa muikkusaaliita ja tarjoaa uusia mahdollisuuksia hyödyntää vahvoja muikkukantoja. Mutta miten näin mainio tuote saataisiin suurkeittäihin ja lähikaupan pakastealtaaseen?



Pieni Vesannon kunta Savon sydänmailla on Suomen johtavia muikkupitäjiä. Vesannon ympäriltä löytyy koko joukko hyviä muikkujärviä: Keitele, Konnevesi, Niinivesi, Nilakka, Iisvesi ja Pielavesi.

– Jokaiselta järveltä löytyy muikkua ammatikseen kalastavia ukkoja. Ja riittäisi muikkua isommallekin joukolle kalastajia, jos muikun kysyntä ja hinta olisivat paremmat, kertoo vesantolainen muikkunkalastaja **Jaakko Hytönen**.

Hytönen särpii kaikessa rauhassa kahvia kollegansa kalastaja **Unto Kauppisen** kanssa Osuuskunta Vesannon Kalan taukokuoneessa. Ulkona paukkuu pakkaneen ja puut kimaltelevat kauniisti talvipäivän auringossa. Jälle ei muikkumiehillä kuitenkaan ole asiaa hienosta kelistä huolimatta.

– Järven jäällä on paksu kerros lunta. Jää sen alla ei ole pakkasesta huolimatta päässyt vielä kunnolla jäätymään, kertoo Kauppinen.

Muikkunkalastajat tietävät, mistä puhuvat. Muikkua pyydetään Vesannolla läpi talven nuottaamalla – jos vain jälle päästään turvallisesti. Kauppinen on kerran rysähtänyt jään

läpi traktorilla. Hyinen kokemus on opettanut kunnioittamaan luonnonvoimia.

Hyötyä kaikille

Kunnon jäitä odotellessa Hytösellä ja Kauppisella on aikaa tarkistaa, että Vesannon Kalan hieno muikun irtopakastuslaitteisto on täydessä toimintavalmiudessa. Liki miljoonan euron investointi on tuonut uutta puhtia muikkunpyyntiin.

– Muikkunkalastuksen ongelma on ollut saaliiden voimakas vaihtelu. Muikku on parvikala. Sitä voi tulla kerralla todella paljon. Välillä taas vedetään tyhjää nuottaa. Kalastajalle paras tilanne on mahdollisimman tasainen saanti mutta luonnonkalasaaliita ei voi itse säännöstellä. Muikun irtopakastus mahdollistaa suurten saalismäärien varastoimisen ja tarjoamisen markkinoille silloin, kun muikusta on pulaa. Silloin sekä muikun tarjonta että hinta ovat vakaammat, mistä on hyötyä kaikille osapuolille, kertoo Hytönen.

Kimmokkeen muikun irtopakastukseen vesantolaiset saivat Padasjoelta, jonne rakennettiin viisi vuotta sitten irtopakastuslaitos koehank-

keena.

– Toimitimme Padasjoelle paljon muikkua ja huomasimme nopeasti, mitä hyötyä siitä olisi meillekin. Kun Pohjois-Savon TE-keskuksen kalatalouspäällikkö **Erkki Lahti** ajoi myös innolla asiaa, saimme irtopakastuslaitoksen toteutettua ja käyntiin vuonna 2008, Hytönen kertoo.

Maut talteen tuoreena

Vesannon irtopakastuslaitoksen kapasiteetti on maksimissaan viisi tonnia vuorokaudessa. Muikun irtopakastuksessa pyyntituoreet muikut asetetaan yksi kerrallaan kuljettimille, joka ohjaa muikut 10 metriä sekunnissa puhaltavaan -38 asteen puhuriin.

Ensimmäisen pakastusvaiheen jälkeen muikut tulevat ulos hienon vesisuihkun alle ja siirtyvät toiseen pakastusvaiheeseen. Lopputuloksena saadaan yksittäin pakastuneita muikkuja, joiden tuoreus on säilytty hyvin ohuen jääkuoren sisään. Irtopakastetut muikut pakataan 5-10 kilon laatikoihin toimitettavaksi kalatukuille ja jalostajille.

>>



Vesannon seudun muikkunkalastajat toimivat saman katon alla Osuuskunta Vesannon Kalan tiloissa, missä toimii myös muikun irtopakastuslaitos.





Muikunkalastajat Unto Kauppinen ja Jaakko Hytönen uskovat irtopakastuksen mahdollisuuksiin lisätä muikunkäyttöä Suomessa.

Vesantolaiset toivovat, että irtopakastetusta muikusta kehitettäisiin myös kuluttajapakkauksia vähittäiskauppoihin.

– Se lisäisi varmasti muikun kysyntää arkiruokana. Irtopakastettuja muikkuja voi ottaa esille juuri sen verran kuin ruoanlaitossa tarvitsee ja silloin kun tarvitsee. Voi paistaa vaikka yhden muikun pikkunälkään. Irtopakastus säilöo hyvin muikun tuoreuden. Sokkotestissä tavallinen kuluttaja tuskin makueroa huomaa irtopakastetun ja tuoreen muikun välillä, pohtii Kauppinen.

Potentiaalia riittää

Vesannon Kala on vuonna 2004 perustettu osuuskunta. Alkuperäi-

sestä neljästä kalastajasta joukko on kasvanut yhdeksään. Osuuskunnan hermokeskus on Vesannolle vuonna 2005 rakennettu kalankäsittelylaitos, jonne kalastajat kuljettavat saaliinsa. Modernit tilat täyttävät kaikki hygienialainsäädännön tiukat pykälät.

– Ennen jokainen toimi omillaan. Nyt kaikilla on mahdollisuus panostaa kalastamiseen, kun saaliin käsittelylle ja varastoinnille on kunnon tilat. Irtopakastuslaitos on edelleen tuonut lisää toimintamahdollisuuksia työlle. Muikunkalastus on ottanut osuuskunnan myötä harppauksen eteenpäin Ylä-Savossa. Savossa on hyvät muikkukannat ja niitä pitäisi kalastaa nykyistä enemmän, että ne säilyisivät jatkossakin hyvänä. Nyt pitäisi vain kehittää muikkumarkkinoita ja luoda muikulle aivan uutta

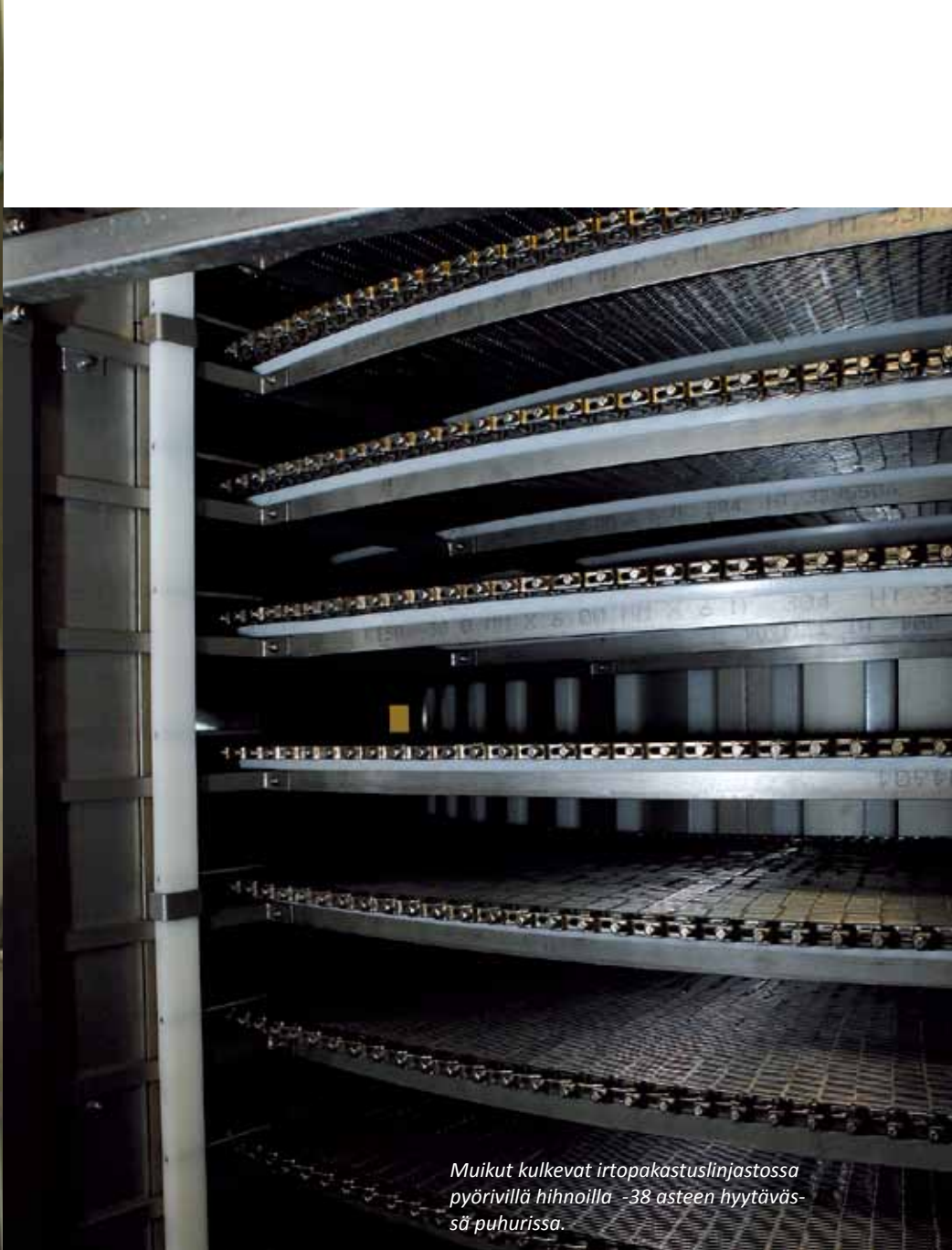
kysyntää. Niihin talkoisiin olisi hyvä saada muutkin mukaan, kalastajan voimavarat eivät siihen yksin riitä, Hytönen sanoo.

Kysyntä saatava kasvuun

Yksi vesantolaisten irtopakastuslaitoksen palvelujen käyttäjistä on Kuopion Kalatuote Oy. Vuonna 1992 perustettu kalanjalostusyritys on täyden palvelun kalatalo, mutta kun Savossa ollaan, muikku on erityisen lähellä toimitusjohtaja **Kari Ylihärsi-**län sydäntä.

– Muikku on tärkeä tuote meille. Muikku kuuluu yleensäkin oleellisesti itäsuomalaiseen ruokakulttuuriin. On vain sääli, ettei muikunkulutus on enää sitä mitä pari vuosikym-





Muikut kulkevat irtopakastuslinjastossa pyörivillä hihnoilla -38 asteen hyttävässä puhurissa.

mentä sitten. Muikku on mahtavan makuinen kala ja se maistuu kaikille, lapsillekin. Muikkua pitäisi tarjota monipuolisemmin kuluttajille. Tuoremuikun kysyntää on vaikea paljoo kasvattaa nykyisestä. Jos irtopakastetulla muikulla olisi 400-500 tonnia suuremmat markkinat, se helpottaisi suuresti kalastajan ja jalostajan asemaa, Ylihärsilä pohtii.

Kuopion Kalatuote on irtopakastanut muikkua pääosin mätisesongin aikaan, kun saaliit ovat suuria.

– Nykyisellään muikun irtopakastus keskittyy liikaa syksyiseen mätisesonkiin. Muikkua pitäisi irtopakastaa myös kesäaikana, jolloin siitä olisi hyötyä muikkukantojen hoidossa. Se näkyisi myös positiivisesti kalastajien ansioissa, Ylihärsilä sanoo.

Laatu pysyy pakkasessa

Irtopakastuksessa muikun maku ja laatu säilyvät hyvin.

– Meillä on ollut koemielessä jo yli puolitoista vuotta irtopakastettuja muikkuja pakkasessa. Viimeisimmässä laboratorioanalyysissä niiden laatu todettiin edelleen moitteettomaksi, Ylihärsilä kertoo.

Ylihärsilän mielestä irtopakastettu muikku olisi erinomainen vaihtoehto suurkeittiöille.

– Suurkeittiöissä on pitkään valittu sitä, ettei edullisia kotimaisia kaloja ole silakan ohella tarjolla. Muikku täyttää niin hinnan, laadun kuin maun puolesta vaatimukset, mutta sitä ei silti osata tai haluta

käyttää. Irtopakastettuna tuotteenä sitä voi käyttää myös silloin, kun tuotetta muikkua ei liiku riittävästi markkinoilla. Muikku on ainoa kotimainen järvikala, jonka volyymi riittää suureen kysyntään, Ylihärsilä muistuttaa.

Ylihärsilä toivottaa irtopakastetun muikun tervetulleeksi myös lähikalan pakastekalavalikoimiin.

– Jos tuotteen kuluttajahinta saadaan vain kohdilleen, siinä yhdistyy laatu ja helppokäyttöisyys ihanteellisesti. Muikunkäyttöön liittyy turhia ennakkoluuloja, niistä pitäisi päästä eroon. Haastan kokit kehittämään uusia käyttötapoja muikusta. Muikku puhuu kyllä puolestaan lautasella, Ylihärsilä sanoo. ✨





Mateen monet metkut

Made on viileän veden kala ja parhaimmillaan sydäntalvella. Madetta saa kaikkialta Suomen vesistä niin Itämerestä kuin makeasta vedestä, joskaan hapanvetisissä lammissa se ei viihdy.

Made on turskansukuinen kala ja erottuu kalatiskissä erikoisella olemuksellaan. Pituudesta yli puolet on pyrstöä.

Ensimmäiset elinvuotensa made viettää matalissa rantavesissä. 2-3-vuotiaana se muuttuu syvemmälle. Suuret 5-8 kiloiset mateet elävät syvällä viileässä vedessä pohjaeliöitä ja kaloja syöden.

Made kutee talvella helmi-maaliskuussa, silloin on myös sen paras pyyntiaika. Madetta pyydetään rysillä, verkoilla, katiskoilla ja pilkkimällä. Vuotuinen madesaalik on noin miljoona kiloa. Mateen liha on arvostettu herkku, samoin sen mäti ja maksa. Maksassa voi olla loismadon munia. Ne tulee poistaa ennen ruoanlaittoa.

Madetta pidetään talviajan herkkuna mutta viileissä syvänteissä elävien mateiden liha on kesällä aivan yhtä laadukasta kuin talvella.

Ilman nahkaa, kiitos!

Made on vähäruotoista, monipuolista, helposti sulavaa ja ennen kaikkea maukasta ravintoa. Mateen lihan sidekudokset ja jänteet ovat heikkoja. Mateen kovakouraista käsittelyä tuleekin välttää eikä madetta pidä jättää pyyntipaikalla jäätymään.

Ennen ruoanlaittoa mateen nahka yleensä nyljetään. Kaikki ohjeet eivät edellytä nylkemistä. Nahka säilyttää hyvin mateen aromeja ja pitää kalaa koossa kypsymisen aikana.

Hyvin palvelevassa kalakalakaupassa mateen saa mukaansa nyljettynä ja halutulla tavalla käsiteltynä.

– Meillä made on kysytty sesonkituote. Lähes kaikki haluavat mateen nyljettynä. Meillä nylkeminen ja käsittely kuuluu hintaan. Se lisää kummasti mateen myyntiä, kertoo kalakauppias **Mika Mäkinen** jyvaskyläläisestä Kalaliike Mäkisestä.

Made paistuu pannulla

Helsingissä Hotelli Kämpissä toimivan ravintola Signen keittiömestari **Sami Tallberg** ottaa ilon irti madeseson-gista.

– Made on suosikkikalojani. Made ilmestyy Signen listalle, heti kun saamme sitä luottotoimittajaltamme, Tallberg sanoo.

Keittiössä made toimii Tallbergin mielestä samalla tavalla kuin merikrotti.

– Made on monikäyttöinen kala. Sitä on hyvä yhdistellä yrteihin, juureksiin tai vaikka pekoniin. Maustamisessa maltti on valttia. Mateen omaa hienoa makua ei kannata peittää. Yrteistä timjami sopii mateelle, Tallberg kertoo.

Made on mainio keitossa mutta toimii myös pannukalana.

– Leikkaan mateesta poikittain paksut pihvit. Selkäranka jää pihviin mutta se pitää madetta paistaessa koossa ja pitää lihan mehevänä. Palat kannattaa jauhottaa mutta välttämätöntä se ei ole. Otan öljyllä värin molemmin puolin, sitten lisään voita loppupaistamiseen. Lopputulos viimeistellään sitruunamehulla ja yrteillä, Tallberg vinkkaa.

Myös mateen maksa on kokille herkku.

– Maksan liotan pari tuntia maidossa, jolloin mahdollinen kitkeruus häviää. Jauhotan palat ja paistan pikaisesti pannulla. Huippuhyvää, Tallberg ylistää. ✪



Joko vastuu palkitaan?

Tämän päivän kuluttaja saa eteensä vastuullisesti ja ympäristöystävällisesti tuotettua kasvettua kotimaista kalaa. EU patistaa jäsenmaitaan lisäämään tuntuvasti kalankasvatusta. Suomalainen kalankasvatus haluaa kiireesti takaisin kasvu-uralle.

Kalankasvatus on suomalaisen kalakaupan selkäranka. Kasvattamalla kalaa voidaan tuottaa suunnitellusti markkinoille ympäri vuoden. Suomalaisten kalankulutus on kasvanut tasaisesti koko 2000-luvun. Kasvu on perustunut pitkälle norjalaiselle kasvatetulle lohelle. Norja on kalankasvatuksen suurvalta, joka tuottaa satoja miljoonia kiloja lohta maailmanmarkkinoille.

Samaan aikaan suomalainen kalankasvatus on hyvästä kysynnästä huolimatta supistunut. 1990-luvun alun huippuvuosina tuotanto oli 20 miljoonaa kiloa, nyt 12-13 miljoonaa kiloa. Suurin syy löytyy kalankasvatusta säätelevästä ympäristölupajärjestelmästä. Se määrittelee, paljonko yritykset voivat tuottaa kalaa.

Ympäristölupia alettiin 1990-luvun lopulla tasaisesti pienentää osana vesiensuojelutoimia. Kalankasvatukselle asetettiin tiukat tavoitteet siitä, paljonko kalankasvatuksesta aiheutuvaa vesistöjen typpi- ja fosforikuormitusta tulee vähentää.

Elinkeino tarttui rivakasti haasteeseen.

– Alalla alettiin satsata kestävään kehitykseen. Työtä tehtiin tiiviissä yhteistyössä tutkimuksen ja hallinnon – myös ympäristöhallinnon – kanssa. Rehuteollisuus kantoi kortensa kekoon tuomalla markkinoille huomattavasti vähemmän kuormittavia rehuja. Kalankasvattajat ottivat käyttöön uutta tekniikkaa ja kehittivät ruokintaa. Sen ansiosta kalankasvatuksen ravinnekuormitus on laskenut 70 prosenttia ja tuotettua kalakiloa kohden laskettava

ominaiskuormitus 50 prosenttia. Kalankasvatus on ainoa elinkeino, joka on pystynyt toteuttamaan ja ylittämäänkin sille asetetut vesiensuojelun tavoitteet, kertoo kalankasvatuksen yhteiskunnallisia vaikutuksia selvittänyt Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen tutkija **Jari Setälä**.

Aika palkita oikeat toimet

Setälän mielestä ympäristöpoliti-

kassa ei ole aina nähty eroa isojen ja pienten asioiden välillä.

– Kalankasvatuksessa on katsottu liikaa vain kuormituslukuja. Kyse on myös siitä, että kalankasvatus tuottaa terveellistä ja hyvää elintarviketta kuluttajille sekä tarjoaa työtä ja toimeentuloa sadoille ihmisille. Kalankasvatuksen osuus Itämeren fosforikuormituksesta on nykyään alla kaksi prosenttia ja typpikuormituksesta alle prosentin. Itämeren ongelmat johtuvat aivan muista syistä. >>

Uusikaupunkilainen kalankasvattaja Juha Pirilä säätää tietokoneohjattua ruokinlaitteistoa Mannerlohi Oy:n kirjolohialtailla. Mannerlohelle myönnettiin "Vuoden 2007 Ympäristöteko" -tunnustus panostuksesta ympäristöystävälliseen kalankasvatukseen.



Sijoittamalla kalankasvatusta ympäristön kannalta ihanteellisiin paikkoihin, yritykset voivat keskittää toimintaansa isompiin yksiköihin.

Velvoitteensa hyvin hoitanutta elinkeinoa pitäisi nyt palkita sallimalla kasvumahdollisuuksia siellä, missä se onnistuu ilman ympäristöhaittoja, Setälä pohtii.

Kasvumahdollisuuksille on kehitetty menetelmäkin. Se on sijainnin ohjaus.

– Sijoittamalla kalankasvatustiloja ympäristön kannalta ihanteellisiin paikkoihin, yritykset voivat keskittää toimintaansa isompiin yksiköihin. Nykyisin laitokset ovat turhan pieniä ja ne ovat hajallaan eri paikoissa. RKTL on yhteistyössä ympäristöviranomaisten kanssa selvittänyt, että sopivia paikkoja on tarjolla Saaristomerelläkin, minne tuotanto on keskittynyt. Selkämerellä on mahdollisuus myös lisätä tuotantoa, sanoo Setälä.

Kasvua tarvitaan

Kasvulle löytyy monia tarpeita. Nykyinen tuotanto ei riitä kattamaan kalakaupan kysyntää vuoden ympäri. Samoin jalostuksella on vaikeuksia välillä saada riittävästi raaka-ainetta. Vaje kotimaisesta kalasta on paikattu tuonnilla, jolloin kotimainen alkutuotanto ei ole päässet hyötymään täysipainoisesti kysynnän kasvusta. Setälä muistuttaa, että kalankasvatuksen lisääminen on tärkeä tavoite myös EU:lle.

– EU:ssa kalan omavaraisuusaste on laskenut kahdessa vuosikymmenessä 70 prosentista 30 prosenttiin. Kalakantojen ehtyessä kalastuksella vajetta ei paikata. Ainoa mahdollisuus on panostaa kalankasvatukseen. EU kannustaa jäsenmaita lisäämään tuotantoaan. Suomen naapureista Venäjä lisää merkittävästi kalankasvatusta Suomenlahdella sekä Karja-



Carelian Caviarin tuotantopäällikkö Pekka Hannelin esittelee kiertovesilaitoksessa kasvatettua siperiansampea.

lassa. Ruotsi aikoo moninkertaistaa kasvatuksen, samoin Tanska lisää tuotantoa. Norja on jo suurtuottaja. On mielenkiintoista nähdä, mitä Suomi todella tekee, Setälä sanoo.

Kasvattamalla ravinteita poistamaan

Suomen Kalankasvattajaliiton hallituksen puheenjohtaja Johan Åbergin mielestä kalankasvatuksen tuotantoa voidaan Suomessa lisätä merkittävästi ilman ympäristöhaittoja, jos ympäristö- ja elinkeinotavoitteet sovitetaan paremmin yhteen ja kalankasvattajille annettaisiin mahdol-

lisuudet kehittää toimintaa kestäväällä tavalla.

– Ruokaa ei voida missään tuottaa ilman jonkinlaisia ympäristövaikutuksia. Ruoantuotanto pitäisi seuraavien vuosikymmenten aikana vähintään kaksinkertaistaa. Kyse on vain siitä, miten se tehdään parhaalla tavalla. Väitän, että kalankasvatus on keino parhaasta päästä, Åberg sanoo.

Åberg muistuttaa, että kalankasvatus on pieni osatekijä kuormitusongelmassa, mutta tulevaisuudessa se voi olla jopa keino parantaa Itämeren tilaa.

– Kalastamalla voidaan tehokkaasti poistaa vesistöön joutuneita



ravinteita, mutta kaikelle kalastetulle kalalle ei löydy menekkiä ihmisravinnoksi. Käyttämällä tätä kalaa esimerkiksi kasvatettavilla kaloille syötettävissä kalanrehuissa, voitaisiin tuottaa arvokalaa ruokapöytään ja vähentää samalla merestä ravinteita. Poliittisten päättäjien tulisi vain tarttua tilaisuuteen ennen kuin se hukataan, Åberg sanoo.

Tuplavastuullista kaviaarituotantoa

Esimerkkiä tämän päivän vastuullisesta kasvatuksesta voidaan hakea Varkaudesta, missä Stora Enson tehdään mailla tuotetaan paperin ohella myös yhtä maailman arvokkainta ja himotuinta herkkua, kaviaaria. Carelian Caviarin tuotantolaitoksen kasvatushalleissa molskii kymmeniä tonneja siperiansampia, joista saadaan huippuarvokasta kaviaaria sekä sammenlihaa. Carelian Caviarin laitos on vastuullinen kahdellakin tavalla.

– Sammet kasvatetaan hallitiloissa kiertovesitekniikalla, jolloin kasvatusaltaista poistuva vesi kulkee puhdistuksen kautta takaisin altaiisiin. Laitos ei käytännössä kuormita ympäristöä. Toisekseen tuotamme kasvatetuista sammista kaviaaria maailman kaviaarimarkkinoille. Se toivottavasti auttaa äärimmäisen uhanalaisia Kaspianmeren luonnonsampia säästymään salapyyntiltä. Laiton kaviaari on suuri uhka maailman sampikannoille. WWF:n kalansyöntisuosituksessa suomalainen kasvatettu sampi ja kaviaari ovat vihreällä valolla eli niitä suositetaan syötäväksi kalastetun tilalla, kertoo Carelian Caviarin tuotantopäällikkö **Pekka Hannelin**.

Kiertovesitekniikka tarjoaa kalankasvatukselle uudenlaisen ja kestävä tavan tuottaa kalaa.

– Periaatteessa kiertovesialtaissa voi kasvattaa mitä vain, jonka kasvatus osataan. Tekniikka on kuitenkin kallista, joten myös kasvatettavien kalalajien on oltava arvokaloja. Sampi on jo tuotannossa, lähivuosina Suomen markkinoille tulee kasvatettua kuhaa, siikaa ja mahdollisesti muitakin lajeja, Hannelin sanoo. 🌟

Kala on ekotehokas

Kasvatettu kala on erittäin ekotehokas tuotantoeläin. Vaihtolämpöisenä eläimenä kala käyttää ravinnon tehokkaasti kasvuun.

100 kiloa tuotantoeläinten ruokinnassa käytettyä rehua tuottaa:



→ 65 kg kalaa

→ 20 kg kanaa

→ 13 kg possua

→ 1,2 kg lammasta

Vastuu maistuu

Suomalainen kalankasvattaja tuntee vastuunsa työstään, kaloistaan ja ympäristöstään. Suurin osa kasvatetusta kotimaisesta kalasta on kirjolohta ja siikaa, joita tuotetaan merellä ja sisämaassa verkkoaltaissa. Uutena tuotantotapana on tullut kasvatuskiertovesilaitoksissa, joiden toiminta perustuu käytettävän veden kierrätykseen ja puhdistukseen.

Kiertovesilaitoksien vesistökuormitus on olematon. Nykyisellään kiertovesilaitoksissa kasvatetaan lähinnä sampea, joista saadaan sekä sammenlihaa että kaviaaria. Jonkin verran on tuotannossa myös siikaa sekä kuhaa. Kiertovesikasvatus vaatii suuria investointeja ja sopii parhaiden taloudellisesti arvokkaiden kalojen kasvattamiseen.

Oli tuotantotapa mikä tahansa, kala vaatii hyvät olosuhteet ja puhdasta vettä. Suomen Kalankasvattajaliitto on kehittänyt elinkeinon tarpeisiin vesiviljelyn toimintatapaohjeistusta. Kalankasvatusta on tähänkin asti ohjannut suuri joukko eläinsuojelu-, ympäristö- ja vesiensuojelulainsäädäntöön kirjattuja ohjeita, asetuksia ja määräyksiä.

Kalankasvatuksen ympäristönsuojelua ohjaa BAT ja BEP –periaatteet. Se tarkoittaa parhaan mahdollisen tekniikan ja ympäristöystävällisimmän toi-

mintatapojen noudattamista. Mitä parempia rehuja ja ruokintatekniikoita käytetään, sen vähemmän toiminnasta syntyy vesistöön kuormitusta. Kalankasvatuslaitokset eivät voi toimia ilman ympäristölupaa, joka käytännössä määrittelee miten ja missä toimitaan.

Kalojen hyvinvointi määritellään eläinsuojelulaisissa. Kalojen hyvinvointia ja terveyttä on seurattava päivittäin. Kalanviljelijä tarvitsee toiminnalleen terveyslupaan. Sen tavoitteena on ehkäistä kalatautiin leviäminen laitokselta toiselle. Kun kala sairastuu, sitä voidaan lääkittää. Lääkeaineiden poistuminen kalan elimistössä varmistetaan pitkällä varoajoilla. Monia tarttuvia kalatauteja vastaan on suojauduttu rokottamalla kalanpoikaset. Rokotteiden myötä lääkkeiden käyttö on vähentynyt rajusti.

Kalojen lopettaminen ja teurasaminen tehdään eläinsuojeluperiaatteiden mukaisesti lopettamalla kalat mahdollisimman nopeasti ja vähän kipua aiheuttaen. Kalat saa lopettaa ainoastaan henkilö, jolla on siihen vaadittavat tiedot ja taidot.

Kalankasvatuksessa toiminnan laatu näkyy tuotteen laatuina. Hyvin kasvatetun kalan maku on aina ensiluokkaista 🌟





Lohi vs. kirjolohi

Punalihaiset lohikalat hallitsevat kauppojen kalatiskaajia. Kasvatettu kotimainen kirjolohi ja kasvatettu norjalainen lohi ovat määrällisesti eniten ostettuja kaloja. Se ei ole ihme. Saatavuus on ympärivuotista ja kuluttajaystävällinen hintataso mahdollistaa niiden käytön arkiruokana. Mutta kirjolohella ja lohella on myös eroja.

Kirjolohi ja lohi ovat sukua toisilleen mutta kuitenkin kaksi eri kalalajia. Lohi kuuluu vaelluskaloihin. Itämeressä kalastettavat lohet kuuluvat samaan lajiin kuin Norjassa kasvatettavat atlantinlohet, joskin kasvatuslohien ominaisuuksia on pitkään kehitetty valintajalostuksella.

Kirjolohi ei lisääntynyt luontaisesti Suomen oloissa, mutta viihtyy mainiosti sekä Itämeren murtovedessä että järvien ja jokien makeassa vedessä. Laji on tuotu aikoinaan Tyynenmeren rannoilta USA:sta. Hyvien kasvuominaisuuksien vuoksi siitä on tullut tärkein kasvatuskalamme.

Kuluttajalle helpoimmin huomattava ero on koko. Norjalainen lohi kasvatetaan 4-5 kilon ruokakalakokoon, kotimainen kirjolohi 1-2 kilon kokoon. Molempia kasvatetaan suurissa verkkokasseissa, samoin ruokinnassa käytettävä rehu on samantyyppistä.

Ruokana selkein ero punalihaisten serkusten välillä on lihan kiinteys ja rasvaisuus. Kirjolohen liha on selvästi

tiheäisempää ja vähärasvaisempaa. Sillä on paljonkin merkitystä, kun kalasta laitetaan ruokaa.

Kirjolohi taipuu moneksi

Useita keittokirjoja ja satoja kalareseptejä kehitellyt keittiömestari **Maija Silvennoinen** on ammattikeittiössä tutustunut perusteellisesti sekä kirjoloheen että loheen.

– Olen itse mieltynyt enemmän loheen, nimenomaan siksi että sen maku on niin puhtaasti lohimainen. Kirjolohen maku vaihtelee enemmän. Kasvatusolosuhteet ja vuodenaika vaikuttavat aika paljon sen ominaisuuksiin, Silvennoinen sanoo.

Valinnan kirjolohen ja lohen välillä Silvennoinen tekee ruoan käyttötarkoituksen mukaan.

– Lohi on hyvä valinta, kun halutaan pitää ruoka mahdollisimman lohimaisena. Lohella ei kannata liiojella kikk-



kailla. Käytän aina lohta graavaamisen ja lohikeittoihin. Norjalainen lohi on sen verran rasvaista, että se ei pääse paistaessa tai uunissa helposti kuivumaan. Kala kypsyy nopeasti, mikä usein ruoanlaitossa unohtuu, Silvennoinen muistuttaa.

Kirjoloihen vahvuus on monikäyttöisyydessä. Kiinteä liha ja pienempi rasvapitoisuus tekee siitä käsittelyä kestävän, liha ei hajoa pienestä kauhaliikkeestä. Kirjolohti toimii hyvin myös pidempää uunikypsennystä vaativassa kermaisessa lohikiusauksessa.

Silvennoinen suosittelee kirjolohta mausteisiin ruokiin.

– Esimerkiksi itämaisen keittiön mausteet eivät helpolla peitä kirjoloihen omaa makua. Samoin kirjolohti käy hyvin susheihin ja sashimeihin, Silvennoinen sanoo.

Jos kotimaista kirjolohta ja norjalaista lohta pitää arvioida eettisen kuluttajan kannalta, valinta on Silvennoiselle selvä.

– Kirjolohti on kotimaista lähiruokaa. Lohi matkustaa kaukaa.

Lisää kirjolohta kalatiskiinkin

Tikkurilan keskustassa toimivan K-Supermarket Etuvedon kauppias **Mauri Penttinen** haluaisi myydä asiakkaille nykyistä enemmän kotimaista kirjolohta.

– Lohi on tänä päivänä jatkuvasti tarjoustuote, kirjolohti on jäänyt sen jalkoihin. Hinta ratkaisee useimmille ostopäätöksen. Kirjolohta pitäisi olla enemmän saatavilla, että se voisi olla ympäri vuoden lohennalla kalatiskis-



Mauri Penttinen



Maia Silvennoinen

sä. Esimerkiksi alkuvuodesta, kun kotimaisesta luonnonkalasta on pulaa, kirjolohella olisi hyvä täyttää puutetta. Saatavuus vain on heikkoa, Penttinen sanoo.

Ihmisille lohesta on tullut se peruskala, mitä kirjolohti oli aiemmin. Ylivedossa kirjolohta ostetaan nykyään vaihtoehdoksi lohelle viikonlopun kokkaukseen.

– Moni haluaa kirjolohta, koska ohutta fileettä on hyvä käsitellä ja siitä voi tehdä monenlaista ruokaa. Mielestäni on tärkeää, että asiakkaille osataan kertoa, mitä eroa kaloilla on. Kuluttajille myyjän suositukset ovat tärkeitä. Kotimaisen kirjoloihen imago pitäisi kirkastaa, että se osataan erottaa tuotteena lohesta, Penttinen muistuttaa. ✨

Ihmisille lohesta on tullut se peruskala, mitä kirjolohti oli aiemmin.





Kalafoorumi jäljitettävyyden jäljillä

Mihin tarvitaan tuoretta markkinatietoa kalasta? Mitä virkaa on ympäristömerkityllä kalatuotteella? Saako silakkaa syödä jatkosakin? Miten kalatuotteen jäljitettävyys toteutetaan?... Ei niin kiperää kysymystä, etteikö siihen olisi kuultu vastausta Pro Kalan päivänpolttaviin kysymyksiin pureutuvassa Kalafoorumissa.

Pro Kalan Yrityspalvelun ja Elintarviketeollisuusliiton Kalateollisuusyhdistyksen yhdessä isännöimä Kalafoorumi otti tammikuun lopussa Helsingissä selvää kalakaupan ja jalostuksen ajankohtaisimmista kysymyksistä.

Kala-alaa koskeva lainsäädäntö ja asetuslujanssi ovat myllerryksessä, kuluttajatottumukset muuttuvat vauhdilla. Muutoksiin sopeutuminen on yrityksille entistä kovempi haaste. Kalafoorumissa oli tilaisuus ottaa asiasta selkoa maan parhaiten asiantuntijoiden voimin.

Foorumi keräsi Eteran auditorion lehtereille yli 50 kuulijaa, mitä voi pi-

tää hyvänä osoituksena tapahtuman tarpeellisuudesta.

Markkinatietoa kala-alalle

Kalakauppa ja kalanjalostus tarvitsee menestyäkseen tietoa kalamarkkinoista, kulutustottumuksista, tuotteista ja trendeistä. Ongelma alan yrityksille on ollut luotettavan ja ajantasaisen tiedon saaminen.

Suomen Elintarviketeollisuuden tietopalvelu ETU Oy tarjoaa elintarvikemarkkinoihin liittyvää tietoa elintarviketietojalle muun muassa SELMA-päivittäistavarakaupan markkinaseurantapalvelulla sekä

Analyse2Food Service-seuranta - Food Service -markkinaseurantapalvelulla.

Kalatuotteet eivät kuitenkaan ole mukana tällä hetkellä seurantajärjestelmissä, minkä vuoksi ETL:n Kalateollisuusyhdistys on tehnyt aloitteen ottaa käyttöön kala-alan yhteinen excel-pohjainen markkinaseurantajärjestelmä.

– Markkinatieto tuottaa lisäarvoa kaikkialle. Se luo pohjaa yrityksen liiketoimintaan, auttaa niin yrityksiä kuin viranomaistahoja tekemään parempia päätöksiä ja mahdollistaa kuluttajille entistä paremmat valikoidut, muistutti ETL:n toimialapäällikkö **Heli Tammivuori**.



Kala-alan markkinaseurantajärjestelmää varten Kalateollisuusyhdistyksessä on koottu kuluttajakatuista kalatuotteista ja palvelukalateollisuustuotteista tuorerühmäpuu tiedonkeruuta varten.

Myynnin volyymitiedot kerätään neljä kertaa vuodessa excel-taulukoina seurantaan liittyneiltä yrityksiltä. Vastaavasti yritykset saavat neljästi vuodessa markkinaraportit käyttöönsä. Yritysten ilmoittamat tiedot ovat aina luottamuksellisia. Palvelu tulee maksamaan yritykselle noin 400 euroa vuodessa.

– Mitä enemmän yrityksiä on markkinaseurannassa mukana, sen kattavampaa ja parempaa tietoa saadaan käyttöön toimialalle, Tammi-vuori sanoi.

Markkinaseurantajärjestelmästä saa lisätietoa laittamalla sähköpostia Pro Kalaan (katriina.partanen@prokala.fi) tai ETL:ään (heli.tammi-vuori@etl.fi).

Vastuu painaa

Elintarviketeollisuuden vastuullisuus on kuuma kysymys juuri nyt. Ruoan kysyntä globaalisti kasvaa, kuluttajaprofililit muuttuvat ja epävarmuus heiluttaa raaka-ainemarkkinoita. Alati kasvava joukko kuluttajia on huolissaan muu muassa kalakantojen riittävästä ja haluaa lautaselleen vastuullisesti tuotettuja kalatuotteita. Huoli tiedostetaan myös Elintarviketeollisuusliitossa.

EU:n jäljitettävyyssäännöillä pyritään siihen, että missä tahansa kohdassa tuotanto- ja markkinointiketjua pystytään todentamaan, että kalatuote on peräisin laillisesti pyydetystä kalasta

– Nykyään kuluttaja katsoo koko elintarviketietoa ja miettii omaa rooliaan siinä. Kala-alalla huomio on keskitettävä kestäväan kehitykseen ja tuotteen elinkaareen. Yritysten on hankittava vastuullisella toimintatavalla ”lupa toimia”. Vastuullisuus näkyy liiketoiminnassa, toimintatavoissa ja yrityksen sosiaalisissa suhteissa, arvioi toimialapäällikkö **Anna Vainikainen** ETL:n Kalateollisuusyhdistyksestä.

Yksi käytännön toimista vastuullisen toiminnan osoittamiseksi ovat viime vuosina yleistyneet ympäristömerkit. Niitä on maailmalla tarjolla vino pino myös kalatuotteille. Tunnetuimpia ovat Marine Stewardship Council (MSC), Friends of The Sea (FOS), Seafood Trust ja Aquaculture Certification Council (ACC).

Merkit ovat yrityksille vapaaehtoisia ja maksullisia. Merkin käyttöoikeus annetaan yleensä kolmeksi vuodeksi kerrallaan. Suomessa ehkä näkyvin merkeistä on ollut MSC. Se on joissain selvityksissä todettu parhaaksi merkiksi parantamaan kala-

kantojen kestävyttä. Myös yritykset ovat kokeneet hyötynneen MSC-merkistä. Joidenkin toisten selvitysten mukaan taas FOS on mainittu parhaaksi ympäristömerkiksi.

– Merkkejä on kuitenkin vaikea verrata keskenään. Ympäristömerkeistä puhuttaessa pitää myös muistaa, että ne eivät kerro tuotteen laadusta mitään, Vainikainen sanoi.

Ympäristömerkit kiinnostavat kuluttajia.

– Tosin sekin on huomattu, että ostopäätöksessä merkitsee merkkejä enemmän hinta. Tilanne voi kuitenkin tulla muuttumaan, Vainikainen selvitti.

Erävoitto dioksiinista

Kalasta saatavien elintarvikkeiden tuotantoa säätelee koko joukko EU-lakeja sekä kansallisia asetuksia ja määräyksiä. Niistä tärkeimmät on kirjattu yleiseen elintarvikkeasetukseen, rehu- ja elintarvikkevalvonta-asetukseen, vierasaine-asetukseen >>

MMM:n Maija Mela selvitti EU:n edellyttämiä merikalojen jäljitettävyyssääntömuutoksia.



Maaria Hackzell MMM:stä kertoi millaisia muutoksia lainsäädäntö tuo kala-alalle.



Pro Kalan Yrityspalvelun Kalafoorumi keräsi viitisenkymmentä kuulijaa Eteran Auditorion lehtereille

sekä eläimistä saatavien elintarvikkeidenhygieniasetukseen ja valvonta-asetukseen. Kansallinen alaa koskeva lainsäädäntö löytyy pääosin elintarvikelaista, elintarviketutkimuslaitoksen asetuksesta sekä alkutuotanto-, laitos-, ja elintarviketuotantoasetuksista.

MMM:n elintarvike- ja terveysosaston eläinlääkintöylitarkastaja **Maaria Hackzell** selvitti, mikä muuttuu armon vuonna 2012. Paljon julkisuudessa esiintynyt kysymys Itämeren kalojen dioksiinipitoisuudesta on päätyttyä ”erävoittoon” suomalaisille. Yli 17-senttisen silakan käyttöä varten Suomella on ollut määrällinen poikkeuslupa, joka on nyt sitkeiden neuvottelujen myötä muuttunut EU:ssa pysyväksi poikkeukseksi. Samainen pysyvä poikkeus koskee myös Itämeren lohta, nahkiaista, nieriää ja taimenta.

– Vaikka kaloista löytyy EU:n raja-arvot ylittäviä dioksiinipitoisuuksia, kalansyönnin terveyshyödyt ovat monikerroin mahdollisia haittavaiikutuksia suuremmat. Poikkeuslupan myötä kyseisiä kaloja saa toimittaa Suomen ja Ruotsin markkinoille ja lohta myös Latvian markkinoille. Dioksiinirajoitukset koskevat vain EU:ta, ei sen ulkopuolisia markkinoita, Hackzell selvitti.

EU-lainsäädännön hygieniapaketissa määritellään tuoreille ja jalostamattomille kalastustuotteille sekä keitetyille äyriäisille ja nilviäisille sulavan jään (0°C) säilytyslämpötilaa.

EU-säädökset vaativat myös, että

raa'at merikalasta valmistettavat kalatuotteet, kuten marinoitu ja suolatut kala, on jäädytettävä vähintään -20-asteeseen loisiriskin tuhoamiseksi. Määräys tarkoittaisi muun muassa graavin ja kylmäsäilytetyn luonnonkalan, kuin myös silakkamarinadien jäädyttämistä.

– Suomessa emme kuitenkaan aio sitä vaatia esimerkiksi silakalle, koska kyseinen loisongelma ei koske Suomea. Tulemme toimittamaan EU:lle riittävän todistusaineiston poikkeuksen saamiseksi. Siihen menee pari vuotta. Määräys ei koske kasvatetusta kalasta valmistettuja tuotteita, Hackzell sanoi

Jäljitettävyys perustuu erään

EU:ssa tuli vuoden 2012 alusta voimaan säädökset merestä kalastettujen tai meressä kasvatettujen kalatuotteiden jäljitettävydestä.

– EU:n yhteisen kalastuspolitiikan jäljitettävyysäännöllä pyritään siihen, että missä tahansa kohdassa tuotanto- ja markkinointiketjua pystytään todentamaan, että kalatuote on peräisin EU-säädösten mukaisesti laillisesti pyydetystä kalasta, selvitti MMM:n kala- ja riistaosaston ylitarastaja **Maija Mela**.

Tavoite on selkeä mutta toteutus tapa hieman mutkikkaampi.

– Jäljitettävyysjärjestelmän perusta on erä. Sillä tarkoitetaan tietyn lajin tietyltä maantieteelliseltä alueelta kalastettuja tai vesiviljelyn

tuotantoyksiköstä saatuja kalastus- ja vesiviljelytuotteita. Kaikki pyydytetyt tai kerätyt kalastus- ja vesiviljelytuotteet jaotellaan eriin ennen ensimyyntiä. Eriä saa ensimyyntin jälkeen yhdistää tai jakaa ainoastaan, jos ne on mahdollista jäljittää pyynti- tai keruuvaiheeseen, Mela kertoi.

Jokainen erä saa muodostettaessa tunnistenumeron, joka kulkee tuotteen mukana aina loppukäyttöön asti. Erässä pitää näkyä saaliin pyyntipäivä tai nostopäivä, kunkin lajin kolmikirjaiminen FAO:n koodi, määrät painoina tai kappaleina, tavaran toimittajan nimi ja osoite, kauppanimi, tieteellinen nimi, pyyntialue ja tuotantomenetelmä sekä tieto, onko tuote jäädytetty aikaisemmin. Jäljitettävyystiedot on löydettävä erän pakkausmerkinnöissä, pakkauksessa tai erän mukana seuraavassa kaupallisessa asiakirjassa.

– Jäljitettävyysvaatimukset eivät koske EU:n ulkopuolisia kalastus- ja vesiviljelytuotteita eikä makeasta vedestä pyydytetyjä kalastus- ja vesiviljelytuotteita, Mela muistutti. ❁

Kalafoorumi on Pro Kalan Yrityspalvelun ajankohtaispäivä, joka järjestettiin 25.1. toista kertaa. Kalafoorumi on kaikille kalalan toimijoille avoin info- ja verkostoitumistapahtuma. Kalafoorumeissa pidetyt esitykset löytyvät Pro Kalan kotisivuilta www.prokala.fi kohdasta Media-pankki.



Kalankuluttajan monet kasvot

Ennen vanhaa syötiin, mitä kalastajalla oli tarjota. Nykyään asetelma on kääntynyt pääläelle. Kuluttaja päättää viime kädessä, mitä tahtoo suuhunsa laittaa. Kaupan tehtävä on välittää kuluttajan toiveet tavarantoimittajille, jotka yrittävät parhaansa mukaan vastata kuluttajan tarpeisiin ja toiveisiin. Mutta kuka tämä kuluttaja on?

Työssäni suuren tavaratalon kalaosaston myyjänä olen tutustunut häneen ja väitän tuntevani hänet hyvin. Kuluttaja on eläkkeellä oleva mies. Hän tepastelee aamulla kalatiskille tottunein askelin. Hän tutkii valikoimaa, utelee, mistä vaikkapa kuha on peräisin. Huolimatta vastauksesta huomaa pian kuuntelevani nostalgista tarinointia hänen nuoruudestaan Tenon lohijoella.

Kun hän pääsee kertomuksensa loppuun, hän kaivaa povitaskustaan ostoslistan ja kertoo toiveensa. Tiedusteltuani josko hän tahtoi vielä muuta, hän toteaa, ettei emännältä ole lupaa. Joskus hän heittäytyy kapinamieliseksi ja tilaa vielä itselleen kaksi siivua graavattua lohta.

Kuluttaja on myös hänen rouvansa. Hän tietää, mitä haluaa, muttei häkelly, jos ei aiottua eväkästä olekaan saatavilla. Suunnitelma voi muuttua lennossa, jos jotakin tuttua ja turvallista on tarjouksessa. Hänen silmänsä kiiluvat innosta, jos tarjolla on kupillinen kalanperkeitä. Niistä kun vaan tulee paras kalakeitto. Eläkeläisrouva tietää, mitä tuore kala näyttää ja tuoksuu. Hän tietää myös kertoa, kuinka valmiit silakkafileet eivät maistu samalta kuin itse peratut. Hän ei juuri ohjeita tai apua pyytele, mutta jakaa omia vuosikymmenten ajan hiottuja reseptejään mielellään. Erityinen ylpeyden aihe on, jos jollain näistä resepteistä on saatu lapsenlapsi pitämään kalaruoasta. Ja syytä ylpeyteen onkin.

Kala kuuluu eläkeläisen arkeen tiiviisti. Taajaan sitä kulutetaan myös ruokakunnassa, jossa kokkaa keski-ikäinen. Tämän ikäluokan mies tulee kalaostoksille useimmiten pilke silmäkulmassa. Hänestä on hauskaa kilvoitella myyjän kanssa, kumpi arvaa kalan painon tarkemmin. Hän innostuu helposti eksoottisista raaka-aineista, jotka muistuttavat lomamatkoista lämpimään. Savustaminen ja grillaaminen vaikuttavat olevan erityisesti hänen vastuualuettaan. Kalanpalan valitseminen jompaankumpaan tarkoitukseen on tärkeä projekti.

Parhaiten tuntemani kuluttaja on kuitenkin keski-ikäinen nainen, hänen kanssaan asioin eniten. Hänen vastuullaan on ruoanlaitto niin arjessa kuin juhlassa. Arkena hänet saa innostumaan uusista ideoista ja raaka-aineista. Hän tietää kalan terveysvaikutuksista ja pyrkii valmistamaan sitä ruoaksi vähintään suositellun kolme kertaa viikossa. Kun aika on kortilla, hän ostaa mielel-

lään valmiita kalatuotteita. Keski-ikäinen nainen arvostaa estetiikkaa. Hän kehaisee, jos kalatiski näyttää raikkaalta ja kauniilta. Hän arvostaa helppoutta ja siisteyttä, etenkin jos on juhlavampaa ruoanlaittoa tiedossa. Hän huokaisee helpotuksesta, jos on tarjolla ruodottomaksi käsiteltyä kalaa, varsinkin kun on vieraita tulossa. Ymmärrettävää. Hän haluaa, että kaikki voivat nauttia ateriansa ja kaikki onnistuu. Joskus kun juhla-ateriasuunnitelmat kariutuvat siihen, ettei haluttua merenelävää olekaan saatavilla, stressaantunut keski-ikäinen nainen saattaa pillastua. Silloin otamme aikalisän ja keksimme rauhassa uuden suunnitelman. Vielä emme ole yhtäkään juhlapyhää tai -tilaisuutta joutuneet perumaan.

Kala kiinnostaa mutta rohkeus ei siis aina riitä.

Nuori aikuinen on ennakkoluuloton kokeilija. Valitettavasti tämä kuluttajaryhmä tuntuu olevan ehdotonta vähemmistöä. Nuori kuluttaja on ehkä tottunut ostamaan valmiiksi pakattuja tuotteita eikä asioi palvelutiskillä. Kala tuntuu vaikealta tai vieraalta

raaka-aineelta. Sushin suosio nuorten keskuudessa kertoo siitä, että kala kyllä maistuu. Nuori aikuinen seuraa ruokatrendejä televisiosta tai muusta mediasta. Yleensä hän lähestyy kalatiskiä tv-kokilta kopioitu rypyyinen resepti kourassa ja aloittaa kertomalla, kuinka hän tulee todennäköisesti epäonnistumaan. Hän pyytää apua, kuuntelee kiitollisena ohjeita mutta on epävarma suotta. Tarjolla on niin paljon helppokäyttöiseksi käsiteltyä kalaa, että kokeuttomampikin kokki onnistuu. Usein huomaa nuoren potentiaalisen kalankuluttajan silmäilevän tiskin valikoimaa turvavälin päästä ja supisevan seuralaiselleen. Silloin on aika iskeä, tervehtiä ja pyytää lähemmäs kertomaan, mikä heitä kiinnostaa. Jos ei tätä kannustavaa elettä tee, he lähes poikkeuksetta kävelevät pois. Kala kiinnostaa mutta rohkeus ei siis aina riitä.

Lapsi on tulevaisuuden kuluttaja. Hän on oppinut syömään kalaa kotona, päiväkodissa ja koulussa. Hän tulee äitinsä kanssa kauppaan ja äiti kysyy häneltä, syödäänkö tänään lihapullia vai broileria. Lapsi osoittaa sen sijaan jäällä köllötteleviä kokonaisa ahvenia ja sanoo haluavansa enemmän niitä. Äiti jahkailee, että mitä niistä nyt muka ja eihän hän osaa, johon lapsi vastaa asiantuntevasti kirkkaalla äänellään: ”Äh se on ihan helppoa, savustetaan tietysti! Niin me tehtiin vaarinkin kanssa.” Kuinka tämä into saataisiin säilymään? ❁

Vappu Soppela

Kirjoittaja on rahoittanut yliopisto-opintonsa työskentelemällä tavaratalon ruokaosaston kalatiskillä

Kaikki Kalaviikolle!

29.- 30.3. Helsingissä ja Tallinnassa järjestettävä Kalaviikko kokoaa kala-alan yhteen kalastajista virkamiehiin puimaan kalatalouden nykytilaa ja tulevaisuutta.

Joka toinen vuosi järjestettävä kaksipäiväinen tapahtuma kokoaa yhteen kala-alan keskeiset järjestöt, elinkeinojen edustajat alkutuotannosta kauppaan sekä hallinnon ja tutkimuksen edustuksen.

Vuoden 2012 Kalaviikko järjestetään Suomenlahden kahta puolen: torstain 29.3. ohjelma pidetään Helsingissä Sokos Hotel Presidentissä ja perjantain 30.3 ohjelma Tallinnassa Hotel Tallink Spa & Conferencessa. Torstain juhlapuhujaksi on lupautunut maa- ja metsätalousministeri **Jari Koskinen**.

Tapahtuman teemana on vastuullisuus ja kestävyys yhteisellä Itämerellä. Teema pureutuu monipuolisten esitysten kautta kahteen keskeiseen ja ajankohtaiseen aiheeseen: kotimaisuuteen ja vastuulliseen tuotantoon sekä kansainvälisyyden uhkiin ja mahdollisuuksiin.

Kalaviikko on järjestetty vuodesta 1988 lähtien. Tapahtuman ideoivat aikoinaan maa- ja metsätalousministeriön kala- ja riistaosaston kalastusneuvos **Markku Aro** ja Kalakauppiasliiton nyt jo edesmennyt toiminnanjohtaja **Raimo Hautala**. Tapahtumalla haluttiin saada hajallaan toimiva kalatalouden kenttä yhteen kuulemaan toisiaan ja tiivistämään yhteistyötä eri toimijoiden kesken.

Ensimmäinen Kalaviikko olikin menestys ja vastaanotto innostunutta. Tapahtuma tuli tarpeeseen ja sitä päätettiin jatkaa. Kaikkiaan Kalaviikko on järjestetty jo 12 kertaa. Kalaviikon järjestelyvastuu oli pitkään Suomen Kalakauppiasliitolla.

Sittenmin Kalaviikkoa varten perustettiin järjestelytoimikunta, johon kuuluvat Kalakauppiasliitto, Ammat-



ikalastajaliitto, Kalankasvattajaliitto, Sisävesiammattikalastajat, Kalatalouden keskusliitto, Vapaa-ajankalastajien keskusjärjestö, Elintarviketeollisuusliiton Kalateollisuusyhdistys, Pro Kala, maa- ja metsätalousministeriö, Elinkeino-, liikenne ja ympäristökeskus sekä Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos.

Kalaviikon järjestelyvastuu kiertää järjestöjen kesken. Vuoden 2012 Kalaviikon järjestää Kalankasvattajaliitto. 🌟

Lisätiedot ja Kalaviikon tarkempi ohjelma:

www.kalaviikko.com

Ilmoittautuminen 12.3. mennessä.



Kala & Kauppa -lehteä julkaisee Pro Kala ry.

*Otamme mielellämme vastaan palautetta:
Katriina Partanen, toiminnanjohtaja, Pro Kala ry
Puh. 09 14 88 74 11
katriina.partanen@prokala.fi
www.prokala.fi*

*Lehden kuvat ja sisältö: Mika Remes,
Comida Communication Oy
Ulkoasu: Comida Communication Oy
Painopaikka: Keuruun Laatupaino KLP
Paperi: Novatech Satin 115 g*

Tietoa kalasta: www.prokala.fi

Täältä löydät kattavan tietopaketin, mm. kauden kalat kuukausittain, monipuolisesti herkullisia kalareseptejä ja paljon muuta hyödyllistä tietoa. Käy tutustumassa ja tilaa herkullisia reseptejä.



EU investoi kestäväan kalatalouteen.

