



Loppuraportti

Lähikalaa lautaselle -hanke

1.3.2023-31.8.2025

Hankenumero: 230507

Tiivistelmä

Lähikalaa lautaselle -hanke edisti 1.3.2023-31.8.2025 Perämeren rannikon Kalaleaderin alueella lähikalan käyttöä elintarviketeollisuudessa ja ammattikeittiöissä sekä lisäsi kuluttajien tietoa lähikaloista ruokana.

Ammattilaisille suunnattujen toimien kohderyhmää olivat alueen kalastajat, kalan jatkojalostajat sekä julkiset että yksityiset ammattikeittiöt. Koko ketjun toimintaa edistettiin pääpainon ollessa jalostuksessa ja ammattikeittiöissä. Tavoite oli (1) tehdä markkinaselvitystä lähikalan kysynnästä ja tarjonnasta Perämeren kalatalousalueella, (2) edistää lähikalan ja erityisesti vajaasti hyödynnettyjen kalalajien käyttöä ammattikeittiöissä ja valmisruokateollisuudessa sekä (3) kalastajien, kala-alan jalostajien, ammattikeittiöiden ja elintarvikeyritysten yhteistyön kehittäminen ja uusien kalatuotteiden tuotekehityksen aktivoiminen.

Ruokakasvatuksen kohderyhmää olivat kuluttajat ja lapset sekä nuoret. Tavoite oli (1) lisätä lähikalan näkyvyyttä ja tuoda esiin kalastajia ja kala-alan toimijoita lähiruoan tuottajina, (2) lisätä nuorten tietoisuutta lähikalasta ja kala-alan koulutusmahdollisuuksista sekä (3) nimisuojan hakeminen karisiiille tunnettuuden ja markkinoinnin tueksi.

Alueen lähikalan myyntiä ja käyttöä sekä haasteita kartoitettiin haastattelemalla yhteensä 10 kalastajien, jalostajien, elintarvikeyritysten ja ammattikeittiöiden edustajaa sekä avoimella kyselylomakkeella. Tulokset julkaistiin ja kartoituksessa ilmenneitä tarpeita hyödynnettiin suunnittelussa. Ammattilaisten yhteistyötä edistettiin 5 tilaisuudessa Oulussa, Torniossa, Raahessa, lissä sekä etäyhteydellä ja niissä oli yhteensä 168 osallistujaa, sekä hankkeen opintomatalla 23.–25.4.2025 Oulusta Luulajaan. Ammattikeittiöitä kannustettiin tarjoamaan lähikalaruokia ja osallistumaan teemapäiviin. Uusia lähikalaruokia tarjottiin 8 eri ammattikeittiössä, joista ainakin 2 toimijaa osallistui Itämeripäivään vuosina 2024–2025. Lähikalan testaukseen kannustettiin kattamalla osa raaka-aineen kustannuksista. Kalan myyjistä ja ostajista koostettiin yhteystietolista, jossa on mukana 23 toimijaa. Lähikalaruokien tarjoamisesta asiakkaille tuotettiin juliste sekä tietopaketti sähköisiin infonäyttöihin.

Kuluttajia ja lapsia tavoitettiin 5 eri tapahtumassa (Kesäyön kattaus&Taiteiden yö/Oulu 17.8.2023, Kutuyö/Oulu 7.10.2023, Täiköntori/Kemi 24.–25.5.2024, LIKIS/Oulu 21.–22.9.2024, Erämessut/ Oulu 17.5.2025) ja 3 kouluvierailulla (Oulu, Tornio, Raah). Tietoa lisättiin lähikalan terveellisyydestä, ympäristövaikutuksista sekä kalan käsittelystä ja käytöstä. Kouluja ja yleisötapahtumia varten koottiin olemassa olevaa ja tuotettiin uutta materiaalia. Lisäksi järjestettiin 2 kilpailua, joihin kannustettiin jakamaan kalakuvia ja -tarinoita. Kalaleaderin kanssa tiedotettiin kalastajia ja kala- sekä ruoka-alan yrityksiä ja toimijoita Lähiruokapäivään osallistumisesta infossa 14.8.2025. Oulun ammattikorkeakoulun LIKIS-lähiruokatapahtumaan (21.–22.9.2024) organisoitiin yhteistyössä ”kalatori”, johon osallistui 3 kalastajaa ja ammattiopisto Lappian kalatalouden koulutus.

Nimisuojaattavaksi tuotteeksi valikoitui Perämeren pikkusiika ja sitä selvitettiin kala-alan toimijoiden, Ruokaviraston ja Helsingin yliopiston kanssa. Hakemus työstettiin yhteistyössä ja sen lähetti Ruokavirastolle Perämeren Kalatalousyhteisöjen liitto 21.11.2024. Media uutisoi näkyvästi Pikkusiikan nimisuojuuksesta. Myöhemmin ilmeni tarve perustaa Perämeren pikkusiikan kalastajat ry,

ja muuttaa se nimisuojan hakijatahoksi. Nyt hakemuksesta odotetaan tulevan mahdollisia lisätietopyyntöjä.

Tiedotusta tehtiin sosiaalisessa mediassa kuvien ja videoiden kera, kala- ja ruoka-alan uutiskirjeillä, tiedotteilla ja artikkeleilla sekä sähköpostitse ja puhelimitse. Yhteistyössä tuotettiin 2 videota, joilla tuodaan esiin lähikalan matkan merestä pöytään, paikallisia kalalajeja ja kalastajia sekä kalankäsittelyn hyviä käytäntöjä. Lyhyempää videota esitettiin Oulussa elokuvateatteri Starissa ennen elokuvia ja se tavoitti yli 30 000 katsojaa. Videoita julkaistiin myös kalastajien haastatteluista aiheena kalastus ammattina.

Hankkeen toteutuksen aikana kehittämiskohteiksi jatkossa nousi myös uusia teemoja, kuten myynti- ja markkinointiosaamisen lisääminen, sekä edelleen tarpeita kehittää lisää ammattikeittiöihin soveltuvia tuotteita ja reseptiikkaa, välittää tarkkaa tietoa niiden ja yritysten lähikalan käyttömuodoista, -määristä sekä ostohinnoista. Kohtaamispaikkoja ja yhteistyön tekemistä toimijoiden välillä toivottiin jatkossakin. Myös kuluttajien tiedon lisäämiselle ja lasten ja nuorten ruokakasvatukselle on kova tarve.

Sisällysluettelo

Tiivistelmä	2
1. Hankkeen perustiedot	5
2. Hankkeen tausta ja tavoitteet	5
3. Projektiryhmä ja työskentelymenetelmät	8
4. Toimenpiteet ja tulokset.....	8
4.1 Työpaketti 1: Lähikalan markkinakartoitus Perämeren kalatalousalueella ja toimijoiden yhteistyön vahvistaminen	8
4.1.1 Kala-alan toimijoiden haastattelut ja markkinakartoitus Perämeren rannikon Kalaleaderin alueella ja toimijoiden yhteystietolistan kerääminen	8
4.1.2. Kala-alan toimijoiden yhteiset tilaisuudet ja verkostoituminen	10
4.1.3. Ammattikeittiöiden kannustaminen lähikalaruokien tarjoamiseen	13
4.1.4. Opintomatka	17
4.2 Työpaketti 2: Lähikalan, kalastajien ja kala-alantoimijoiden esiin tuominen lähiruoan tuottajina ja kalaruokakasvatusta nuorille ja kuluttajille	18
4.2.1. Kalateemapäivän pilotoiminen kouluilla ja kalaruokakasvatusmateriaalit.....	18
4.2.2 Tarinoita kala-alalla työskentelemisestä ja opiskelemisestä.....	22
4.2.3 Tapahtumat	23
4.2.4. Kalakuvakilpailu	25
4.3 Työpaketti 3: Nimisuojan hakeminen karisialle	27
4.4 Työpaketti 4: Hankeviestintä.....	29
4.4.1 Hankkeen kotisivut ja tapahtumakalenteri	29
4.4.2 Sosiaalinen media	29
4.4.3 Uutiskirjeet	30
4.4.4 Lehdistötiedotteet, artikkelit ja muut julkaisut.....	30
4.4.6 Video-, teksti- ja painomateriaalien tuottaminen	32
4.5 Työpaketti 5. Hankkeen hallinnointi ja raportointi	33
4.5.1 Poikkeamat hankkeen toteutuksessa	34
4 Toimenpiteiden vaikuttavuuden arviointi	34
5 Yhteistyötahot ja sidosryhmät.....	36
6 Ohjausryhmän toiminta.....	36
7 Hankkeen toiminnan arviointi ja jatkotoimenpide-ehdotukset.....	37
9 Taloudellinen toteuma.....	41

LIITTEET	41
LÄHTEET	42

1. Hankkeen perustiedot

Hankeaika: 1.3.2023-31.12.2024, jatkoaika 31.8.2025 saakka.

Toiminta-alue: Perämeren rannikon Kalaleaderin toiminta-alue

Hallinnoija: Oulun Maa- ja kotitalousnaiset / ProAgria Pohjois-Suomi ry

Rahoitus: 114 426,94 €, Euroopan meri-, kalatalous- ja vesiviljelyrahasto (Perämeren rannikon Kalaleader), Lapin ELY-keskus

2. Hankkeen tausta ja tavoitteet

Ammattikeittiöissä on kiinnostusta lisätä kotimaisen kalan käyttöä. Haasteena on kuitenkin pakkauskooltaan, ominaisuuksiltaan ja hinnaltaan sopivien tuotteiden saatavuus. Ammattikeittiöissä raaka-aineet hankitaan pääosin valmiiksi kypsennettyinä tai pitkälle jalostettuina. Työvoimapula ja ruokapalveluiden siirtyminen keskitetyksi keskuskeittiöihin on muuttanut ammattikeittiöiden toimintaa ja asettanut vaatimuksia myös hankittaville raaka-aineille. Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeessa havaittiin pilottikeittiöiden erilaisuus ja tämän hankkeen yhtenä tavoitteena onkin selvittää tarkemmin eri puolilla Perämeren kalatalousaluetta toimivien ammattikeittiöiden niin julkisten kuin yksityistenkin vaatimuksia (pakkauskoko, toimitusmäärä ja -varmuus, ominaisuudet) kalatuotteille ja hankintamenetelmiä raaka-aineiden hankkimiseksi. Myös kalaraaka-aineiden saatavuutta eri puolilla Perämeren aluetta selvitetään ja toimijoiden välille pyritään löytämään yhteistyön mahdollisuuksia. Lisäksi selvitetään, miten hyvinvointialueille siirtyminen on vaikuttanut julkisten ammattikeittiöiden toimintaan ja millaiset mahdollisuudet lähikalalla voisi olla valmisruokateollisuudessa.

Nykyisten ravitsemussuosittelusten mukaan kalaa tulisi nauttia 2–3 kertaa viikossa eri kalalajeja vaihdellen. Kotimaisen kalan edistämishojelman tavoitteena on, että kalaruokaa olisi tarjolla ammattikeittiössä keskimäärin 2,5 kertaa/vko ja kotimaisen kalan kulutus tuplaantuisi vuoteen 2035 mennessä. Lisäksi uuden ilmatoruokaohjelman mukaan kasviproteiinien ja kalan käyttöä proteiinin lähteenä tulisi lisätä. Erityisesti kestäväällä pohjalla olevien kalalajien käyttöä, kuten vajaasti hyödynnettyjen kalalajien käyttöä, voitaisiin lisätä kestävästi. Myös uudet pohjoismaiset ravitsemussuosittelukset huomioivat ympäristönäkökulman ja suosittelee lisäämän kalan käyttöä (Ruokavirasto 2023). Loppuvuodesta 2024 odotetaan uusien suomalaisten ravitsemussuosittelusten julkaisemista, jotka mahdollisesti vaikuttavat myös ammattikeittiöiden raaka-ainehankintoihin.

Kotimaisen kalan käytön lisääminen lisääisi työpaikkoja ja toimeentuloa, parantaisi ihmisten terveyttä ja pienentäisi ruokavalion ilmastovaikutuksia. Yhden kala-aterian lisääminen vähentäisi Luonnonvarakeskuksen mukaan ruokavalion hiilijalanjälkeä keskimäärin noin 5–6 prosenttia (THL 2020).

Vuonna 2022 Motiva Oy:n Maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta tekemän kyselyn mukaan 20 % elintarvikehankintoja tekevistä ja ruokapalveluita tarjoavista organisaatioista tarjosi kalaa pääruokana 2 x viikossa ja 98 % vastaajista ilmoitti tarjoavansa pääruokana kalaa vähintään 1 x viikossa. Osalla kalan tarjonta oli kasvanut ja osalla vähentynyt. Hankkeella pyritään edistämään paikallisen kalan käyttöä Perämeren rannikon kalatalousalueen ammattikeittiöissä. Mahdollisesti tiedon lisäämisellä toimijoiden välillä, kannustamisella uudelleen ruokalistasuunnitteluun ja vaikuttamalla asenteisiin voitaisiin lisätä lähikalan käyttöä ammattikeittiöissä. Erityisesti julkisella puolella paikallisten ja kotimaisten kalatuotteiden hintaa pidetään korkeana, mikä hidastaa paikallisen kalan käytön lisäämistä julkisissa ammattikeittiöissä. Hankkeen toimenpiteiden odotetaan lisäävän alueen toimijoiden ymmärrystä toistensa vaatimuksista ja reunaehdoista, jotka asettavat rajoja esimerkiksi raaka-aineen saatavuudelle. Toimenpiteiden odotetaan lisäävän vuoropuhelua ja edistävän kala-alan toimijoiden ja ammattikeittiöiden yhteisiä tuotekehitysprosesseja uusien kalatuotteiden kehittämiseksi. Ruokalistasuunnittelulla ja reseptiikan kehittämällä esimerkiksi yhdistellen kalan ja kasviproteiinien lähteitä hinnan laskemiseksi sekä asennemuutoksella voitaisiin mahdollisesti edistää lähikalan käyttöä myös julkisissa ammattikeittiöissä. Tällä hankkeella pyritään tavoittamaan lähikalaa ammattikeittiöihin -hanketta laajemmin Perämeren kalatalousalueella toimivia ammattikeittiöitä ja edistämään lähikalan käyttöä eri puolilla Perämeren alueen kalatalousaluetta.

Perämeren paikalliset kalat ja kalatuotteet ovat pääosin heikosti brändättyjä, eivätkä kala-alan toimijat nouse tällä hetkellä esiin paikallisina lähiruuan tuottajina. Valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaan kotimaisen kalan kulutus halutaan tuplata vuoteen 2035 mennessä osana Kotimaisen kalan edistämishjelmaa. Lisäksi kala-alalle kaivataan kiivaasti uusia kalastajia eläköityvien tilalle.

Hankkeella haetaan ratkaisuja lähikalatuotteiden, kalantuotannon ja -tuottajien tunnettuuden lisäämiseen kuluttajille ja tuodaan alaa esille positiivisessa valossa erityisesti nuorten keskuudessa, sillä nuoret ovat tulevaisuuden työelämän kannalta ratkaisevassa asemassa. Lapset ja nuoret ovat myös tulevaisuuden kuluttajia, joten he ovat merkittävä ryhmä, jos kotimaisen kalan kulutus halutaan tuplata vuoteen 2035 mennessä (Valtioneuvosto 2021). Kala on terveellistä ja ympäristöystävällistä lähiruokaa, jonka osuutta ei pidä myöskään unohtaa, kun puhutaan ruokaturvan tärkeydestä, mikä korostuu erityisesti tämänhetkisten maailman poliittisten epävakauksien takia.

Lisäämällä kotimaisen kalan käyttöä parannetaan sekä vesistöjen että ihmisten hyvinvointia. Vuoden 2017 tilanteessa kotimaisen kalan osuus oli 28 prosenttia suomalaisten kuluttamasta kalasta. Kotimaisen kalan edistämishjelman tavoitteena on, että

suomalaisten kalan syönti olisi ravitsemussuosituksen mukaista (2–3 krt/vko) ja kotimaisen kalan kulutus olisi tuplaantunut vuoteen 2035 mennessä. Toisen ja kolmannen polven kaupunkilaisten ostokäyttäytyminen muuttaa kulutusrakennetta uusien arvojen suuntaan, koska oma kotitarve- ja virkistyskalastus vähenee. Kuluttajien mieltymykset painottuvat yhä enemmän sosiaalisessa mediassa julkaistuun tietoon kuin perinteisiin mielipiteisiin, mikä tulee huomioida nuoren kohderyhmän tavoitettavuudessa (Setälä ym. 2019, 31).

EU:n nimisuojaajärjestelmällä suojataan elintarvikkeita sekä maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärentämiseltä ja väärinkäytöltä. Kuluttajalle suojaus antaa tiedon ja takeen tuotteen alkuperästä. Nimisuoja antaa tuotteelle myös lisäarvoa tukien elintarvikkeen brändiä. Nimisuojuusluokat on jaettu kolmeen luokkaan: suojattu alkuperänimitys (SAN), suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) sekä aito perinteinen tuote (APT) (Ruokavirasto 2022). Maa- ja metsätalousministeriön kehittämissuunnitelmassa vuosille 2018–2025 nimisuojaajärjestelmän käyttöönoton laajentamiseksi on asetettu tavoite saada 20 uutta nimisuojuutta tuotetta vuoteen 2025 mennessä (Maa- ja metsätalousministeriö 2022a). Tällä hetkellä järjestelmään on kirjattu 11 suomalaista elintarviketta ja lisää nimisuojuus tuotteita kaivataan Suomeen (eAmbrosia-tietokanta 2022). Nimisuojan saaminen Perämeren omaleimaiselle ja osin vajaasti hyödynnetylle karisiialle parantaisi merkittävästi sen markkina-asemaa (Oulun seudun Leader 2021).

Hankkeen toimenpiteet voidaan jakaa ammattilaisille suunnattuihin toimenpiteisiin ja kuluttajille ja nuorille suunnattuihin toimenpiteisiin.

Ammattilaisille suunnattujen toimenpiteiden tavoitteina on

- 1) Tehdä markkinaselvitystä lähikalan kysynnästä ja tarjonnasta Perämeren kalatalousalueella.
- 2) Edistää lähikalan ja erityisesti vajaasti hyödynnettyjen kalalajien käyttöä ammattikeittiöissä ja valmisruokateollisuudessa.
- 3) Kalastajien, kala-alan jalostajien, ammattikeittiöiden ja elintarvikeyritysten yhteistyön kehittäminen ja uusien kalatuotteiden tuotekehityksen aktivoiminen.

Kuluttajille ja nuorille suunnattujen toimenpiteiden tavoitteena on

- 1) Lisätä lähikalan näkyvyyttä ja tuoda esiin kalastajia ja kala-alantoimijoita lähiruuan tuottajina.
- 2) Lisätä nuorten tietoisuutta lähikalasta ja kala-alan koulutusmahdollisuuksista.
- 3) Nimisuojan hakeminen karisiialle markkinoinnin tueksi.

3. Projektiryhmä ja työskentelymenetelmät

Hankkeen hallinnoija on Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Pohjois-Suomi ry.

Projektiryhmä:

Keränen Essi, projektipäällikkö 12.6.2024 saakka

Kumpulainen Topi, ruoka- ja elintarvikeasiantuntija 1

Lantta Anni, ruoka- ja elintarvikeasiantuntija 1 (29.4.2024-30.9.2024)

Kaakko Sini, ruoka- ja elintarvikeasiantuntija 1 (28.3.2025-31.8.2025)

Myllykangas Kaisa, ruoka- ja elintarvikeasiantuntija 2

Tiermas Mervi, projekti-/viestinnän suunnittelija, ohjausryhmän tekninen sihteeri 12.6.2024 saakka, projektipäällikkö 13.6.2024-31.8.2025

Salomäki Nelli 25.2.2025-31.8.2025

Tahkola Heikki, kalatalousasiantuntija

Risti Ade, kalatalouden asiantuntija 24.9.2024-31.8.2025

Ursin Sirpa, hanketalouden ja -hallinnon asiantuntija

Kinnunen Tarja, hanketalouden ja -hallinnon asiantuntija

Pietilä Jaana, hanketalouden ja -hallinnon asiantuntija

Malmi Marja, hanketalouden ja -hallinnon asiantuntija (28.1.2025 -31.8.2025)

Tolonen Vuokko, taloushallinnon asiantuntija 1.8.2025-31.8.2025)

Projektiryhmän palavereissa ja toimenpiteiden suunnittelupalavereihin on tilanteen mukaan osallistuneet Perämeren rannikon Kalaleader ja muita yhteistyökumppaneita kuten kalastajia ja ammattiopisto Lappia ja lin Micropoliksen Haukea pataan -hanke. Nimisuoja-prosessia on edistetty yhteistyössä Ruokaviraston ja Helsingin yliopiston kanssa. Pelasta Perämeri -tapahtuman ja Likis-lähiruokatorin sisältöjä ja toteutuksia on suunniteltu yhdessä Oulun kaupungin, Bothnian Arc -yhdistyksen ja Oulun ammattikorkeakoulun kanssa.

4. Toimenpiteet ja tulokset

4.1 Työpaketti 1: Lähikalan markkinakartoitus Perämeren kalatalousalueella ja toimijoiden yhteistyön vahvistaminen

4.1.1 Kala-alan toimijoiden haastattelut ja markkinakartoitus Perämeren rannikon Kalaleaderin alueella ja toimijoiden yhteystietolistan kerääminen

Hankesuunnitelman mukaan alueen kala-alan toimijoita, kalastajia, jalostajia, elintarvikeyrityksiä sekä ammattikeittäjiä haastatellaan Perämeren alueen lähikalan käytön kartoittamiseksi. Tavoitteena oli haastatella vähintään 10 toimijaa eri puolilta

hankealuetta ja haastatteluiden pohjalta kootaan yhteenveto syyskuuhun 2024 mennessä. Hankkeessa toteutettiin seuraavat haastattelut (10 kpl):

- Ateria- ja puhdistuspalvelupäällikkö Emilia Saukko/Merijärven kunta (Merijärvi)
- Ravintoloitsija Mikko Tapio/Kipparin pizza (Kempele/Oulu)
- Ravintolapäällikkö Heikki Takkinen/SSAB:n Henkilöstöravintola Helge (Raahe)
- Toimitusjohtaja Jussi-Pekka Kuha/Kalaliike H. Kuha (Ii)
- Vuoropäällikkö Laura Hämäläinen/Kastellin monitoimitalo/ISS-Palvelut (Oulu)
- Ravintolavastaava Mira Pulli/Hotelli-Ravintola Lokkilinna (Kalajoki)
- Ruokalista- ja tuotesuunnittelija Päivi Kurkela/ Oulun Tuotantokeittiö Oy Lööki (Oulu)
- Keittiömestari Janne Nevalainen/Alfred Kitchen & Bar (Oulu)
- kaupallinen kalastaja Timo Matinlassi (Kemi)
- Nimettömänä yhteenvedossa esiintyvä yrityksen edustaja

Lisäksi muutama toimija kieltäytyi haastattelusta vedoten muun muassa siihen, etteivät he kokeneet olevansa kyselyn kohderyhmää tai heillä ei ollut mahdollisuutta käyttää lähikalaa toiminnassaan esimerkiksi sen korkeaksi koetun hinnan vuoksi.

Hankealueen kalastajien, jalostajien, ammattikeittiöiden, muita elintarvikeyrityksien ja kaupanalan toimijoiden toimintaa kartoitettiin myös webropol-kyselyllä. Tavoitteena oli selvittää mm. hankealueen toimijoiden pyytämiä ja käyttämiä kalalajeja, kalastus- ja käyttömääriä, myynti- ja ostomuotoja, myynti- ja ostokanavia sekä yhteisten haasteiden/esteiden tunnistaminen. Kyselyyn vastasi 67 toimijaa, joista suurin osa oli kalastajia.

Tulosten mukaan lähikalan käyttö vaihteli eri toimijoiden välillä paljon. Etenkin suuremmissa ammattikeittiöissä käytettiin paljon kappaletavarana saatavia, eri kalalajeja sisältäviä valmisteita, kuten erilaisia pihvejä, pyöryköitä ja puikkoja. Käytettävänä raaka-aineena korostui muun muassa pakastesei ja lohimassasta valmistetut kuutiot saatavuuden vuoksi. Pienemmät ammattikeittiöt käyttivät toiminnassaan enemmän lähikalaa.

Yhdeksi merkittävimmistä esteistä koettiin sekä kalastajien että ostajien näkökulmasta kala-alan sesonkiluontoisuus. Lähikalan käytön lisäämisen esteiksi mainittiin myös korkeaksi koettu hinta ja suurten ammattikeittiöiden toimintaan soveltuvien lähikalajalosteiden puute.

Ammattikeittiöt toivovat mm. tonnikalan korvaajaksi hinnaltaan sopivaa, kotimaista ja monikäyttöistä tuotetta. Kalastajien näkökulmasta on tärkeää kehittää tuote, johon voidaan käyttää eri kalalajeja sesongin mukaan.

Tulosten perusteella lähikalan käytön tulevaisuus nähtiin pääasiassa positiivisena. Käytön lisäämiseksi tarvitaan sopivien lähikalajalosteiden lisäksi muutoksia ihmisten kulutustottumuksissa.

Markkinakartoituksen tulokset ja artikkeli julkaistiin hankkeen sivuilla ja ovat sieltä luettavissa. Tulokset esiteltiin ohjausryhmän kokouksessa 30.10.2024 ja niistä tiedotettiin hankkeen tapahtumissa.

- Artikkelin <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/lahikalan-ruokakayton-tulevaisuus-nahdaan-paaasiassa-positiivisena-ruokakasvatus-ravitsemussuosituksia-ja-tavoiteohjelmat-positiivisia-vaikuttimia-kayton-lisaamiseksi>
- Raportti kokonaisuudessaan: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/uploads/Project-files/Markkinakartoituskyselyn-yhteenvedonraportti-Lahikalaa-lautaselle-ID-529060.pdf>

Toimijoiden yhteystietolistaa kerättiin hankkeen toiminnan aikana markkinakartoitukseen liittyvissä haastatteluilla, kyselylomakkeella sekä eri tapahtumissa. Luvan yhteystietojen julkaisemiseen antoi 23 toimijaa. Samalla kehoitettiin kala-alan toimijoita olemaan yhteydessä ammattikeittiöiden yhteyshenkilöihin ja esittelemään tuotteitaan. Tämä mahdollistaisi sen, että ammattikeittiöt osaisivat ja ehtisivät hyödyntää kala-alan toimijoiden tuotteita nykyistä paremmin. Jo hankkeen aikana saatiin toimijoilta positiivista palautetta kartoituksesta.

Kalastajien ja ammattikeittiöiden yhteystietolista on julkaistu hankkeen sivuilla: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle#yhteystiedot-kalastajille-ja-ammattikeittiille>

Tietoja, kuten kalan ostopaikkojen sijainteja, julkaistaan ja hyödynnetään Aitoja makuja –sivuston ostopaikkojen päivityksessä myöhemmin talvella 2025–2026 Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Parasta paikallista pöytiin -hankkeen toimesta.

4.1.2. Kala-alan toimijoiden yhteiset tilaisuudet ja verkostoituminen

Hankesuunnitelmassa luvattiin järjestää 3–4 yhteistä tilaisuutta kala-alan toimijoille ja ammattikeittiöiden edustajille yhteistyön vahvistamiseksi ja lähikalan käytön lisäämiseksi.

Hankkeessa järjestettiin yhteensä 5 tilaisuutta, joihin osallistui yhteensä 168 osallistujaa paikan päällä tai etäyhteydellä:

21.11.2023 järjestettiin Lähikalaa lautaselle – yhdessä kohti kalaisampaa tulevaisuutta -tilaisuus Oulussa. Tilaisuudessa osallistujat pääsivät tapaamaan toisiaan ja pohtimaan yhdessä mitä lähikalan käytön edistämiseksi tulisi tehdä Perämeren rannikon Kalaleaderin alueella. Lisäksi kuultiin Pielisen Kalajaloste Oy:n yritysesitystä ja Jarkko Malmberg Kaarea Oy:stä kertoi ammattikeittiön ja kala-alan

jalostajan yhteisestä tuotekehitysprojektista ja vinkeistä, mihin asioihin erityisesti tulee kiinnittää huomiota yhteisessä tuotekehitysprojektissa. Kaisa Myllykangas Oulun Maa- ja kotitalousnaisista kertoi nimisuojojärjestelmästä ja esitteli toimijoille suunnitelman kalatuotteen nimisuojojaprosessin käynnistämiseksi.

Tilaisuus järjestettiin yhteistyössä Oulun Maa- ja kotitalousnaisten/ProAgria Oulu ry:n hallinnoiman Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeen kanssa. Tilaisuudessa oli 20 osallistujaa. Palautteiden mukaan toimijoiden välille kaivataan enemmän yhteistyötä ja tämältyyppiset tilaisuudet koettiin tärkeänä tutustumisen ja verkostoitumisen kannalta.

Tilaisuuden yhteenveto on luettavissa osoitteessa: www.maajakotitalousnaiset.fi/uploads/Project-files/Yhteenveto-Lahikalaa-lautaselle-yhdessa-kohti-kalaisampaa-tulevaisuutta-21.11.2023.pdf

Torniossa järjestettiin 21.1.2025 kala-alan yritysten ja ammattikeittiöiden edustajille suunnattu Lähikalaa lautaselle -tuotekehitystyöpaja, johon osallistui 17 henkilöä. Työpajaa ja toimijoita varten kehitettiin ammattikeittiöihin soveltuvaa reseptiikkaa, jossa hyödynnettiin lähikalaa.

Raahessa järjestettiin vastaavanlainen tuotekehitystyöpaja 29.4.2025. Työpajaan osallistui 23 henkilöä.

Työpajoihin oli kiinnostusta ja osallistujia saatiin monipuolisesti koko ruokaketjun osalta kalastajista elintarvikejalostajiin ja ammattikeittiöiden edustajiin. Tilaisuuksissa testattiin reseptiikkaa valmistamalla ruokia yhdessä. Ammattikeittiöedustajat kertoivat heidän toimintaansa liittyviä toiveita ja tarpeita kalatuotteista. Osalla yrityksistä oli mukana heidän yrityksensä jo markkinoilla olevia tai markkinoille tulossa olevia tuotteita. Työpajoissa testatut reseptit on julkaistu kaikkien saataville. Yhteenvedot ovat luettavissa osoitteessa:

- <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/uploads/Project-files/Lahikalaa-lautaselle-21.1.2025-tyopajan-yhteenveto.pdf>
- <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/uploads/ProAgria/Oulu/Lahikalaa-lautaselle-29.4.2025-Raahetyopajan-yhteenveto.pdf>



Kuvat: Työpajat Torniossa ja Raahessa.

26.2.2025 järjestettiin Kouluruoka kohtaa kulttuurin – Euroopan kulttuuripääkaupunkivuosi lasten ja nuorten lautasilla –etätilaisuuden yhteistyössä Oulun kulttuuripääkaupunkivuoden toimijoiden kanssa, sekä Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Parasta paikallista pöytiin ja Luonnontuotteita pohjoisesta – hankkeiden kanssa. Etätilaisuudessa oli 28 osallistujaa. Etätilaisuudessa esiteltiin luonnos ammattikeittiöihin soveltuvasta päiväkotii- ja kouluruokamenusta ja ruokien reseptit, joissa hyödynnetään monipuolisesti alueen raaka-aineita – liha-, maito-, vilja-, kala- ja luonnontuotteita sekä kasviksia uudet ravitsemussuosittelut huomioiden.

Lähikalaa lautaselle -hankkeella tuotiin ruokalistalla lähikalaa näkyväksi. Samalla nostetaan esille suomalaista kouluruokaa, lähi(kala)raaka-aineita ja ammattikeittiöosaamista eurooppalaiselle yleisölle. Suunniteltua ruokalistaa kehitettiin eteenpäin palautteen mukaan ja lopullinen esimerkki (kuva alla) julkaistaan syksyllä 2025.

	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Lounas	Lohakeitto lähilihasta	Lähikalalasnagette	Pohjoinen kaalivuoka ja perunat	Ohrasuurimopuuro ja marjakiisseli, leikkele, juusto	Valmiit muikkupyöräkät ja perunamuusi
Välipala	Puolukka-pannari	Riisipiirakka, juusto, kurkku	Nokkosämpylä ja hernelevite	Kalapizza	Marjakiisseli

Kuva: Lähiruokaviikon menussa mukana kalaruuista ovat Lähikalalasnagette, Kalapizza sekä Valmiit muikkupyöräkät ja perunamuusi.

21.8.2025 järjestettiin Lähikalaa ravintoloihin -tilaisuus lin Villa Kauppilassa yhteistyössä Haukea pataan – lijoen hauenkalastushanke/ lin Micropolis Oy:n ja Ukkomaiva-hankkeen/Ammattiopisto Lappian kanssa.

Tilaisuuteen osallistui paikan päällä 11 henkilöä ja etänä katsojia oli enimmillään samanaikaisesti 15 ja kaikkiaan katsojia oli lähetyksen aikana 69. Tapahtuma suoratoiston järjesti Livekuvaukset.fi. Kokemuksia hauen ja kotimaisen kalan käytön lisäämisestä ravintoloissa kertoi ja kalankäsittelyyn opasti keittiömestari Mikko Pakola Michelin-ravintola Olost. Tilaisuudessa esiteltiin Lähikalaa lautaselle -hankkeen tulokset, kuten lähikalan käyttöttestaukset alueen ammattikeittiöissä sekä lin Micropoliksen Haukea pataan – lijoen hauenkalastushankkeen tulokset, kuten kokemukset lissä su 1.6.2025 järjestetyiltä Haukifestareilta ja hauen ravintonselvityksen

tuloksia. Ammattiopisto Lappia kertoi keinoista lisätä lähikalan jatkojalostusta ja tukea alueen kalastajien elinkeinon ympärivuotisuutta UKKOMAIVA-hankkeessa. Toiminnassa kehitetään mm. maivan ja muiden kalamassojen pakkasvarastointia, jalostusta ja tuotekehitystä. Tilaisuudessa maisteltiin Lappialla kehitettyä kala”kebu”sliceä, josta Villa Kauppila oli valmistanut skagen-ruisnappeja ja täytettyjä pannuleipiä. Tilaisuuden esitysmateriaalit ovat saatavilla osoitteesta: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle#tilaisuuksien-materiaalit>

4.1.3. Ammattikeittiöiden kannustaminen lähikalaruokien tarjoamiseen

Hankesuunnitelman mukaan alueen ammattikeittiöitä kannustettiin testaamaan ja tarjoamaan lähikalaa erilaisina teemapäivinä kuten Lähiruokapäivänä tai Itämeripäivänä. Toimenpiteeseen tavoiteltiin osallistuvan vähintään 6 ammattikeittiötä eri puolilla Perämeren alueen kalatalousaluetta. Tiedettävästi lähikalaruokia on ollut tarjolla 8 eri ammattikeittiössä, joista ainakin 2 toimijaa on osallistunut Itämeripäivään kahtena peräkkäisenä vuotena.

Hanke tiedotti Itämeripäivään ja Pelasta Perämeri -päivään osallistumisesta uutiskirjeissä sekä ammattikeittiöille ja jalostajille kohdennetulla viestinnällä. Osallistujien käyttöön tarjottiin julistemateriaalia lähikalaruokien tarjoamisesta asiakkailleen sekä sähköisiin infonäyttöihin soveltuvan tietopakettin. Materiaalit ovat ladattavissa hankkeen sivuilta:

- [Tulostettava juliste](#)
- Sähköisiin infonäyttöihin soveltuvat tietoiskut: [vaaka \(1920 x 1080\)](#) ja [pysty \(1080x1920\)](#)

Itämeripäivänä 29.8.2024 Oulun Tuotantokeittiö Lööki sekä Raahen ateriapalvelut ilmoittivat tarjoavansa kouluissa ja päiväkodeissa seuraavia ruokia:

- Oulu, koulut ja päiväkodit: Hätälän muikkupyörykkää tomaattikastikkeessa. Muikkupyörykkä sisältää muikkua ja kirjolohta.
- Pohde-hyvinvointialue: Kahden kalan pyörykkä Apetit, pyörykkä sisältää silakkaa ja kirjolohta.
- Oulu, henkilöstöruokailu: Hätälän muikkupyörykkä, sisältää muikku ja kirjolohi
- Pohde Oys henkilöstöravintolat: muikkupyörykät tomaattikastikkeessa
- Raahen, koulut ja päiväkodit: [Itämeri-ystävällinen](#) ateria.

Itämeripäivänä 28.8.2025 tietoon tulleet, kalaruokia tarjonneet:

- Oulun Tuotantokeittiö Oy kouluissa, päiväkodeissa, hyvinvointialueella ja henkilöstöruokailussa: kermainen kala-perunalaatikko (silakka, särki, lahna)
- Raahen ateriapalvelut: Itämeren kalapihvejä, perunasose
- Iin ateriapalvelut: Itämeren kalapihko, perunasose

- Liminganlahden koulu, Liminka: Onkimiehen kalapihvi

RAAHE

Ruokalista kouluille

PÄIVÄT	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIikko	TORSTAI
VIKKO 32	4.8. ☀️	5.8. ☀️	6.8. ☀️	7.8. Jauhelihakastiketta Spagettia Salaattia
VIKKO 33	11.8. Jauhelihakeittoa Vihannesta Moniviljaruutu	12.8. Kasvispyöryköitä Perunasosetta Juustosalaattia	13.8. Sitruunaista broilerikastiketta, Täysjyväriisiä Salaattia	14.8. Kahden kalankeittoa Vihannesta, Juustoa Ruisleipää
VIKKO 34	18.8. Italianpataa Salaattia	19.8. Kasvis-sosekeittoa Raejuustoa, Vihannesta, 4-viljanleipää	20.8. Kalakepukoita Mangorajamajoneesia Perunasosetta, Salaattia	21.8. Broilerikeittoa Vihannesta Sämpylä
VIKKO 35	25.8. Lihakeittoa Vihannesta Ruisleipää	26.8. Tonnikalakastiketta Perunoita Salaattia	27.8. Kalkkunakeittoa Vihannesta, Tuorejuustoa Sämpylä	28.8. Itämeripäivä Itämeren kalapihvejä Remoulade majoneesia Perunasosetta, Salaattia
VIKKO 36	1.9. Lempää broilerikeittoa Vihannesta Kauraleipää	2.9. Uunimakkaraa Perunasosetta, Salaattia Kurkkusalaattia	3.9. Ohrasuurimopuuroa, Mansikkakiissellä, Kalkkunaleikkelettä, Vihannesta	4.9. Kreikkalaista lihapataa Riisiä Salaattia

Liminganlahden koulu
28. elokuuta klo 17.04

Tänään koulullamme vietettiin Itämeripäivän tarkoituksena on huomioida meidän lähimerta, lisätä siitä tietoa ja innostaa tekemään konkreettisia tekoja meren hyväksi. Seppo Pietilä ja Kari Koivula kävivät kertomassa 3-5 -luokkalaisten Itämerestä ja kalastamisesta. Ruokalassa saimme syödä lähiruokaa, Onkimiehen kalapihviä.



Kuva: Raahen ateriapalvelut merkitsivät Itämeripäivän 28.8. koulujen ruokalistalle ja Limingassa Liminganlahden koululla ruokana oli Onkimiehen kalapihviä (julkaisu Facebookissa).

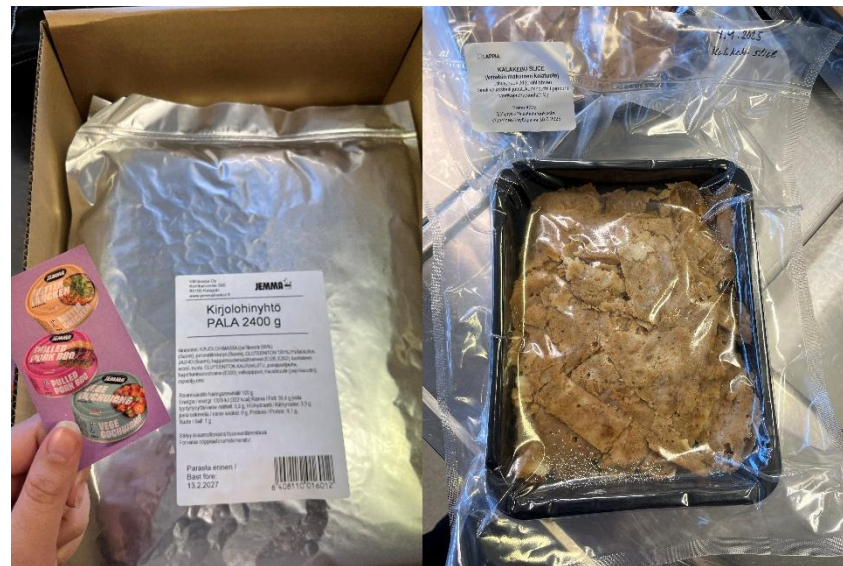
Lisäksi Perämeren rannikon Kalaleaderin alueelta Itämeripäivän yhteistyötahoiksi tai Itämeripäivän tekoja olivat ilmoittautuneet ainakin seuraavat tahot:

- Oulun kaupunki (2024)
- Oulun luuppi (2024)
- Hailuodon koulu (2024)
- Perämerenkaari ry ([Pelasta Perämeri-päivä](#) 2024 ja 2025)
- 28.8.2025 Minun mereni -elokuvan katsominen kaikissa peruskouluissa Itämeripäivänä ja elokuvaan liittyvän oppimateriaalin hyödyntäminen Itämeri- opetuksensa tukena lukuvuonna 2025/2026):
 - o Raahen kaupungin perusopetus
 - o Kempeleen kunnan koulutoimi ja Ketolanperän, Kirkonkylän, Linnakankaan, Santamäen ja Ylikylän koulut sekä Kempeleen lukio
- Haukiputaan yläkoulu (Minun Mereni -elokuva noin 400 sadalle oppilaalle)
- Kalajoen perusopetus ja varhaiskasvatus (Minun Mereni -elokuvan katsominen)
- Mrs. Santa Claus Finland Hailuodossa (roskienkeruu)

Hankkeessa tarjottiin alueen kiinnostuneille ammattikeittiöille mahdollisuus kalaraaka-aineen testaukseen kattamalla osan kustannuksista (noin 250 €/ammattikeittiö, alv 0 %). Ammattikeittiöt saivat itse valita raaka-aineen ja reseptin, jota halusivat asiakkailtaan testata. Testaukset tehtiin vuoden 2025 aikana. Raaka-ainekorvausta tarjottiin 10 ammattikeittiölle, joista 5 toteutui.

Tuotetestausten tarjoamiseen ammattikeittiöille kannattaa varata enemmän aikaa varhaisemmassa vaiheessa, jotta ammattikeittiöt ehtivät harkita ja testata omaan toimintarytmiin sopivassa ajassa. Osalle ammattikeittiöistä testaus tuli nyt liian nopeasti (3–6 kk), tai esimerkiksi henkilöstökiireet tai muut muuttuvat tekijät sillä hetkellä vaikuttivat heidän päätökseensä osallistua.

Tuotetestaukseen osallistuivat Lappian opetusravintola Kisälli Bistro Tornioista, Raahen ateriapalvelut, Ravintola Tuba/Rauhala Oulusta, Koivupuhdon koulu Merijärveltä ja koulutuskeskus Brahen catering- ja ravintola-ala Raahesta. Testattaviksi tuotteiksi valikoituivat Jemman kirjolohinyhtö, Piehingin ”kalakebu slice”, muikkua/maivaa sekä muuta lähikalaa.



Kuva: Jemman kirjolohinyhtö ja Lappian ammattiopiston kehittämä ”kalakebu slice” pakkauksissa.

Raahessa ja Merijärvellä testattiin Jemman kirjolohinyhtöä. Raahessa keittiön henkilökunnan palautteen perusteella kokemus oli kokonaisuutena erittäin myönteinen sekä pakkauksen että itse tuotteen osalta. Pakkaukoko ja -muoto koettiin käytännölliseksi, ja tuote oli helppo käsitellä sekä irtosi pakkauksesta vaivattomasti. Tuotteen rakenne todettiin hyväksi, ja sen rasvapitoisuus oli alhaisempi kuin vastaavassa tonnikalatuotteessa, mikä nähtiin etuna. Päiväkoteihin valmistettiin lohinyhtökastike pastan kera sekä koe-erä lohipastavuokaa. Molemmat ruokalajit arvioitiin maukkaisiksi ja ulkonäöltään miellyttäväiksi. Päiväkodeissa ruoka maistui hyvin lapsille, ja ammattiopistolla ruokailevilta aikuisilta saatu palaute oli samoin myönteistä. Testin perusteella kirjolohinyhtö palana soveltuu hyvin suurkeittiöiden käyttöön, ja tuotteella nähdään olevan käyttömahdollisuuksia jatkossa.

Merijärvellä tuotteen tilaamisen kannalta prosessi oli vaivaton. Tuotetta testattiin talon omassa tonnikalapastareseptissä, jossa tonninkala korvattiin kirjolohinyhdöllä. Lopputulos oli onnistunut ja maukas. Merijärven ruokapalveluesihenkilö on laatinut

tulevat ruokalistat siten, että tonnikalapasta valmistetaan jatkossa vuorotellen tonnikalasta ja lohinyhdöllä.

Oulun ravintola Tubassa/Rauhalassa lähikalaa testattiin heinäkuussa 2025 viikoittain eri ruokalajeissa. Henkilökunnan perusteella asiakkaat huomasivat muutoksen ja olivat antaneet siitä runsaasti kiitosta. Ravintola testasi lähikalatuotteita sekä hankkeen tarjoamalla tuella että myös omalla budjetillaan, mikä osoitti kiinnostusta lähikalan käyttöön. Kokemus on innostanut henkilökuntaa hyödyntämään lähikalaa entisestään.

Brahen koulutuskeskuksen catering- ja ravintola-ala tilasi ammattiopisto Lappian kehittämää ”kalakebu sliceä”. Ammattiopisto Lappia ei itse valmista tuotetta myyntiin, sillä toteutti pelkästään tuotteen kehitystä. Tuotetta valmistaa ammattikeittiöihin Piehingin kala, josta Brahen koulutuskeskus tilasi tuotetta omaan käyttöön. Tuotetta oli tarkoitus tarjota Raahen kesäillan kattauksessa 15.8.2025, mutta Brahen koulutuskeskus joutui perumaan osallistumisensa tapahtumaan epävakaan sään vuoksi. Tilattu tuote päätettiin hyödyntää catering- ja ravintola-alan toiminnassa ja tulevaisuudessa tapahtumissa. Koulutuskeskuksen opetusravintola Meritähden asiakkaiden maistatuksessa esiin nousi useita näkökulmia. Tuotteen koostumusta ja rakennetta pidettiin pääosin hyvänä, se ei ollut liian kuivaa eikä liian rasvaista, ja kalan maku erottui mausteiden, kuten chilin, alta. Useampi arvioija totesi tuotteen olevan ostamisen arvoinen. Maun osalta palautteet vaihtelivat. Osa piti tulisuutta sopivana, osa taas hieman liian voimakkaana. Joidenkin mielestä makua olisi voinut olla enemmän ja suolaa hieman lisää. Toisaalta todettiin, että tuote maistui hyvin myös sellaisenaan, mutta erityisesti kastikkeiden kanssa se sai lisää tasapainoa ja täyteläisyyttä. Kokonaisuutena arvioissa korostui, että tuote oli selkeästi kalainen, rakenteeltaan onnistunut ja monen mielestä sellaisenaan tai lisukkeiden kanssa ostamisen arvoinen.

Loput ”kalakebu slicestä” tarjoiitiin Ruukin luomumarkkinoilla 13.9.2025. Luomumarkkinoilla tarjoiltu kalakebab-annos sai erittäin positiivista palautetta. Negatiivista palautetta ei tullut, ja useampi asiakas tiedusteli, mistä tuotetta voisi ostaa omaan käyttöön. Annos valmistettiin perunarieskaan, jonka täytteinä olivat kala, jääsalaatti, itse tehdyt kastikkeet (paahtopaprikakastike ja tsatsiki), marinoitu punasipuli sekä tomaatti. Tapahtuman aikana tarjoiitiin noin 70 annosta, ja arviolta yli puolet asiakkaista palasi vielä erikseen kiittämään ja kehumaan annosta.

Lappian opetusravintola Kisälli tilasi muikkua/maivaa, joka tilattiin Lappian kalatalouspuolelta. Prosessi sujui palautteen perusteella hyvin. Tuoreet maivat pakastettiin sopiviin vakuumpusseihin, noin yhden kilogramman annoksina ja yhden kerroksen pakkauksina. Tämä nopeuttaa sulatusta ja varmistaa, että kalat säilyvät kokonaisina. Kaloista valmistettiin pääruokia sekä kylmiä alkuruokia, ja niitä hyödynnettiin myös henkilökunnan lounailla. Kalan tilausta sisäisesti kalatalousalalta pidettiin mahdollisena jatkossakin, ja asiasta on keskusteltu aikaisemminkin. Lisäksi

nähtiin, että koulutusten suunnittelussa olisi hyödyllistä pohtia, miten ravintola- ja catering-ala sekä kalatalousala voisivat täydentää toisiaan.

4.1.4. Opintomatka

Hankesuunnitelmassa luvattiin järjestää 1 opintomatka kala-alan toimijoille.

Alueen toimijoiden toiveita kysyttiin kyselyllä, johon saatiin 10 vastausta. Vastauksissa matkan kestoksi toivottiin noin 3–4 vuorokautta ja omakustannehinnaksi korkeintaan 200 € (sis. alv) ja kohteeksi Ruotsia ja Norjaa. Alustavaksi reitiksi hahmoteltiin Oulu-Vaasa-(laiva)-Uumaja ja Ruotsin rannikkoa ylös takaisin Suomeen. Vierailukohteita tiedusteltiin kalastuksen, pyyntivälineiden, kalankasvatuksen, elintarvikejalostuksen, alan koulutuksen ja kalastusmatkailun osalta. Kentältä saadun palautteen (mm. omakustannehinta, matkan korkeat kustannukset, haasteet sopivien vierailukohteiden ja välimatkojen rakentamisessa) mukaan reittiä päätettiin muuttaa ja kestoä lyhentää kolmeen päivään.

Opintomatka järjestettiin 23.–25.4.2025 reittinä Oulu-Tornio-Kalix-Luulaja-Kalix-Nikkala-Kukkolankoski-Kemi-Oulu. Opintomatalle osallistui kalastajista, elintarvikejalostajista, rahoituksen sekä alan kehittäjistä koostuva 10 henkilön ryhmä. Vierailukohteita olivat:

- Hushållningssällskapet Norrbotten-Västerbotten ja esittely Norrbotteniin maalle suunnitteilla olevasta kiertovesi-ruokakalankasvatustiloksesta, Luulaja, Ruotsi
- Guldhaven Pelagiska, Kalix, Ruotsi: mm. erilaisten kirjolohituotteiden valmistus, kuten tunnettu nimisuojuatuote Kalix Löjrom
- paikallinen kalastaja, pyydykset, kalastus, kalatuotteiden jalostus, Nikkala, Ruotsi
- Kukkolankosken matkailutoiminta Kukkolan vierastaloilla: mm. siianlippous
- ammattiopisto Lappian kalatalousalan opetus: mm. kalastus ja kalatuotteiden jalostus tuotekehityskeittiössä, Kemi

Matkan yhteenveto julkaistiin hankkeen sivuilla:
https://www.maajakotitalousnaiset.fi/uploads/Project-files/Opintomatkan-yhteenveto_Lahikalaa-lautaselle.pdf

Kohderyhmä osoitti kiinnostusta opintomatalle osallistumiseen jo tarvekyselyssä ja osallistujat ilmoittautuivat nopeasti ilmoittautumisen avauduttua. Matkan palautelomakkeen vastaajien (3 kpl) perusteella opintomatkan todettiin järjestyneen hyvin:

- Opintomatka kaikkienensa oli positiivinen yllätys
- Opintomatka onnistui hienosti. Kaikki olivat iloisia ja minä olin hyvin iloinen ja tyytyväinen kun oli onnistunut opintomatka. Aikataulut olivat onnistuneet ja oppia tuli lisää paljon.

- Mielenkiintoisia kohteita. Kohteita oli myös sopivissa määrin siten, ettei aikataulu ollut turhan tiukka ja keskustelulle jäi aikaa.

Asteikolla 1–5 arvioituna opintomatka koettiin melko hyödyllisenä (2 vastausta) tai erittäin hyödyllisenä (1 vastaus). Osallistujat kommentoivat saaneensa vahvistusta omaan tekemiseen ja uusia kontakteja.

Järjestäjien osalta jälkikäteen todettiin matkan kehittämiseksi, että etenkin ulkomaan opintomatkan järjestelyihin, kuten kohteiden selvittelyyn ja sopimiseen, kannattaa varata riittävästi aikaa.

4.2 Työpaketti 2: Lähikalan, kalastajien ja kala-alantoimijoiden esiin tuominen lähiruoan tuottajina ja kalaruokakasvatusta nuorille ja kuluttajille

4.2.1. Kalateemapäivän pilotoiminen kouluilla ja kalaruokakasvatusmateriaalit

Hankesuunnitelman mukaan tavoitteena oli pilotoida kalateemapäivän/-viikon toteuttamista pilottikouluissa niin ala- kuin yläasteikäisillekin. Tavoite oli noin 4 pilottikoulua eri puolilta Perämeren rannikon kalatalousaluetta. Kouluvierailuja varten koottiin kala-aiheinen ruokakasvatusmateriaali, jota jaettiin myös alueen opettajien hyödynnettäväksi.

Hankkeessa kontaktoitiin neljää koulua, joista kolmelle kouluvierailu toteutui. Kouluvierailut toteutettiin alakoululle ja yläkoulun kotitaloustunneille sekä lähikalaa esiteltiin kouluruokailun yhteydessä. Lisäksi viestittiin kouluhenkilökunnalle ja heidän kauttaan huoltajille. Yhteistyötä tehtiin Raahen ja Tornion kaupunkien viestinnän kanssa ja kunnat tiedottivat kouluvierailuista omilla Facebook-tileillään hankehenkilöstön välittämällä kuvilla ja tekstiehdotuksilla. Samalla vinkattiin tietoa nuorille tutustua kala-alaan kesätöiden ja TET-jaksojen avulla.

Kootuista ja uusista tuotetuista materiaaleista on tiedotettu tapahtumissa, joissa on tavattu koululaisia ja opettajia, ja he ovat olleet kiinnostuneet käyttämään materiaaleja. Lisäksi koululaisia kohdattiin myös kohdassa 4.2.3 mainituissa tapahtumissa.

1. Pelasta Perämeri! -päivä ja Oulun peruskoulut 50 v. juhlavuosi Oulussa 29.8.2024

Osana valtakunnallista Itämeripäivää Perämeren alueella järjestettiin Pelasta Perämeri -teemapäivä 29.8.2024. Alueellista teemapäivää organisoivat Bothnian Arc -yhdistys ja Oulun kaupunki ja toteutukseen osallistui useita yhteistyötahoja. Päivän kohderyhmänä olivat erityisesti lapset ja nuoret, mutta tapahtuma oli Oulun alueen ala- ja yläkoulujen sekä toisen asteen koulutuksen lisäksi suunnattu kaikille

kaupunkilaisille. Hanke osallistui Oulun kaupungin, Pohjois-Pohjanmaan ympäristökasvatuksen yhteistyöryhmän (Pyry) ja Bothnian Arcin koollekutsumiin suunnittelupalaveriini keväällä ja syksyllä 2024.



Kuva: Kalankäsittelyyn tutustumista Pelasta Perämeri -päivänä Oulun Kuusisaassa 2025.

Pelasta Perämeri -päivän tapahtuma täytti yhden hankkeessa toteutettavista kouluvierailuista. Lähikalaa lautaselle -hanke osallistui Oulussa järjestettävään yhteistapahtumaan omalla pisteellä, jossa lapsia, nuoria ja kaupunkilaisia tutustettiin lähikalalan ruokakäyttöön antamalla reseptivinkkejä, tarjoamalla savumuikkumousse-ruisnappimaistiaisia ja opastamalla kalankäsittelyyn kalasaksien avulla.

Tapahtumassa ja pisteellä vieraili noin 500 Oulun alueen koululaista sekä opettajia ja kuluttajia. Innokkaimmat oppilaat pääsivät myös itse kokeilemaan kalasaksien käyttöä.

2. Vierailu Pattasten yläkoululle ja kotitalousluokkiin Raaheen 19.3.2025

Kouluvierailun toteuttamista Raaheen sekä yhteistyötä kouluruokailun yhteyteen, kuten lähikalasta tiedottamista selvitettiin Raahen ateriapalvelujen kautta. Vierailu toteutettiin Pattasten yläkoululle 19.3.2025 kotitaloustunnille sekä esittelypiste kouluruokailun yhteyteen. Hankkeen asiantuntijoiden lisäksi kotitaloustunnille kutsuttiin raahelainen ammattikalastaja. Tunnilla valmistettiin lähikalalahampurilaisia. Kouluruokailun yhteydessä tarjottiin kala-maistiaisia ja tietoa lähikalasta, kuten kalalajeista.



Kuva: Kalaburgerin valmistusta ja syöntiä kotitaloustunnilla ja kalantunnistustehtäviä sekä maistatuksia ruokataulun yhteydessä.

Kotitaloustunneilla hyödynnettiin seuraavia, hankkeessa tuotettuja materiaaleja

- [Perämeren kalat ja kalankäsittely \(PDF\) tai muokattava Powerpoint](#)
- [Lähikalahampurilaisten resepti](#) tai [Paistetut kalat ja kukkakaali-perunamuusi](#)
- Materiaalit voi ladata täältä: www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle#materiaalia-kouluille

Päivän aikana saatu palaute oli erittäin positiivista. Opettajat pitivät järjestetystä sisällöstä ja toivoivat vastaavanlaisia vierailuja useammin. He myös ehdottivat, että tällaisia tilaisuuksia tarjottaisiin useammalle luokalle. Erityisesti yhdeksäsluokkaisille suositeltiin keskittymistä ruoanlaittoon, kun taas muille luokka-asteille voisi järjestää muuta toimintaa.

Oppilaat söivät kaiken valmistetun ruoan. Vaikka tunnin alussa osa heistä suhtautui varauksella, he lopulta söivät kaiken tarjotun.

Valmiiksi fileoidut kalat olivat hyvä ratkaisu, sillä käytettävissä oleva aika oli lyhyt. Halukkailla oli kuitenkin mahdollisuus kokeilla kalojen fileointia. Seitsemän oppilasta osallistui fileointiin, ja osalla oli jo aikaisempaa kokemusta. Kaikki kokeilijat olivat poikia.

Yhteistyö kalastajan kanssa sujui hyvin, ja hän suhtautui myönteisesti jatkoyhteistyöhön tulevaisuudessa. Opettajat kiittivät kalastajan kanssa tehdystä yhteistyöstä.

Oppilaat näyttivät pitävän sisällöstä, ja pisteellä kävi päivän aikana kaikki koulun oppilaat – yhteensä noin 400 henkilöä. Maistaisia jaettiin noin 170 oppilaalle, ja niitä tarjottiin kaikille halukkaille.

Opettajien mukaan oppilaiden yleinen taitotaso ruoanlaitossa on nykyään melko matala, joten reseptien tulee olla helppoja. Tällä kertaa käytetty resepti osoittautui sopivan yksinkertaiseksi ja toimivaksi.

14 oppilasta vastasi kyselyyn ja jätti positiivista palautetta ja antoi tunnille keskimäärin arvosanaksi 8,7 (asteikko 4–10).

3. Vierailu Kivirannan koululle, alakouluun Tornioon 9.4.2025

Vierailu Kivirannan koululle toteutettiin 9.4.2025 rastipistetyyppisesti. Etukäteen oli ilmoitettu koululle lähikalateemaisesta rastipisteestä, johon luokat saivat ilmoittautua. Pisteelle saavuttiin 1–2 luokkaa kerrallaan, jonka jälkeen luokan oppilaat arvottiin joko särki- tai kirjolohiteemaiselle pisteelle nostamalla pussukasta särjen tai kirjolohen kuva. Rastitehtävä oli suunniteltu monelle ikätasolle sopivaksi, mutta pääasiassa rastipisteelle saapuneet luokat olivat 1.–4. luokkia.

Piste oli suosittu ja luokkia saapui usein paikalle kaksi kerrallaan. Tämä aiheutti välillä pisteellä haasteita, koska tilaa ja aikaa oli rajallisesti. Siitä huolimatta kaikki halukkaat luokat eivät päässeet käymään pisteellä, kun kiinnostusta oli enemmän kuin mitä vierailuja oli mahdollista tarjota.

Pisteellä suoritettiin kalojen elämänsäkaareen liittyvä ryhmätehtävä:

- [Kirjolohen kasvu ja matka lautaselle](#). Laita kuvat oikeaan järjestykseen.
- [Särjen sukellus - mitä särki syö ja kuinka se vaikuttaa vesistön tilaan? Toteutusohjeet ja savusärkinappisten ohje ja tulostettavat kuvat](#). Yhdistä oikeat kuvat.
- Materiaalit voi ladata täältä: www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle#materiaalia-kouluille

Palkinnoksi oppilaat saivat kyseisen rastin teeman mukaisesti joko särki- tai kirjolohimaistiaisen. Rastin suorittamisen jälkeen oppilaiden kanssa keskusteltiin lähikalan syönnistä ja kalastamisesta ja kalan käytön merkityksestä ympäristölle. Kouluvierailu oli sovittu samaan aikaan, kun koulussa oli kalaruokapäivä. Ruokalassa oli esillä infoa julisteina ja sähköisissä näytöissä kalan syönnistä.



Kuva: Kivirannan koululla Torniossa hyödynnettiin lähikala-aiheisia julisteita ja tietoiskuja sähköisissä näytöissä.

Vierailu oli positiivinen asia oppilaiden ja opettajien mielestä. Vastaavaan vierailuun tulee painottaa sitä, että rastille saapuvat oppilasmäärät pidetään sopivina, jotta kaikki oppilaat pääsevät osallistumaan rastin suorittamiseen ja oppilaiden keskittyminen ei herpaannu. Tällaisia vierailuja toivottiin koululle lisää ja ne koetaan tärkeinä opettajien mielestä.

Pisteellä vieraili noin 135 oppilasta (9 ryhmää) ja julisteet ja tietoiskut ruokalassa ja koulussa tavoittivat noin 300 oppilasta ja koulun henkilökuntaa.

4.2.2 Tarinoita kala-alalla työskentelemisestä ja opiskelemisestä

Hankesuunnitelman mukaan kerätään tarinoita ja haastatellaan 2–3 henkilöä, jotka kertovat kala-alalla työskentelemisestä ja opiskelemisestä. Tarinoita ja haastatteluja hyödynnetään osana kalateemapäivän/-viikon ruokakasvatusmateriaaleja.

Vinkkejä haastateltaviin sekä kommentteja haastattelurunkoon ja -kysymyksiin pyydettiin Perämeren Kalaleaderilta ja ammattiopisto Lappialta. Keväällä 2025 haastateltiin kahta Perämeren kalatalousalueen kalastajaa, Jari Juntilaa ja Elina Halosta. Haastattelut äänitettiin ja äänitiedostoista valittiin tärkeitä poimintoja ja ne lisättiin tekstitysten kanssa Hailuodosta ja Kiviniemen kalasatamasta kuvattuun videomateriaaliin. Haastatteluvideot jaettiin sosiaalisessa mediassa ennen Pelasta Perämeri -päivää 2025 ja ne ovat saaneet yhteensä 3600 katselukertaa. Lisäksi haastatteluista julkaistiin Kalastaja ammattina -blogiteksti Maa- ja kotitalousnaisten verkkosivuilla: www.maajakotitalousnaiset.fi/blogit/yritysblogi/kalastaja-ammattina.

Haastatteluilla ja videoilla pyrittiin nostamaan esille rehellisesti mitä kalastajan ammatissa toimivalta vaaditaan ja millainen ala on. Tällä näkökulmalla pyrittiin tavoittamaan nuoria sekä alanvaihtajia, jotka mahdollisesti voisivat olla kala-alasta kiinnostuneita.

4.2.3 Tapahtumat

Hankesuunnitelmassa luvattiin, että osallistutaan 2–3 tapahtumaan lisäten nuorten ja kuluttajien tietoisuutta lähikalan terveellisyydestä, ympäristövaikutuksista sekä kalan käsittelystä ja käytöstä. Myös lähikalatuotteita, kalastajia ja kala-alan toimijoita haluttiin tuoda esiin alueen tapahtumissa ja alueen tapahtumien suunnittelupalavereissa kannustetaan kalatorien ja -osastojen järjestämiseen.

Hankkeessa on osallistuttu ja järjestetty 6 tapahtumaa, joissa tavoitettiin yhteensä noin 2070 kävijää:

1. Kesäyön kattaus -tapahtuma osana Taiteiden yötä Oulussa 17.8.2023



Osallistuimme osana Taiteiden yötä ja Oulu2026 Arctic Food Lab –kulttuuriohjelman järjestettyyn Kesäyön kattaus-tapahtumaan Mannerheimin puistossa Oulussa. Tapahtumassa elintarvikealan yrittäjät ja muut toimijat tarjosivat maistiaisja ja osallistujilla oli mahdollisuus nauttia toimijoiden tarjoamista maistiaisista tai lähiravintoloista ostetuista ruoka-annoksissa yhteisen 24 m pitkän pöydän ääressä. Lähikalaa lautaselle -hankkeen toimesta tapahtumassa tarjottiin savusärkitahnaa ruisnappien päällä ja kuluttajille kerrottiin vajaan hyödynnetyistä kalalajeista sekä kannustettiin niiden ruokakäyttöön. Tapahtumassa vieraili noin 350-400 kuluttajaa.

2. Kutuyö -tapahtuma Oulussa 7.10.2023

Oulun Hupisaarilla järjestetyssä Kutuyö -tapahtumassa Lähikalaa lautaselle -hankkeen toimesta kuluttajille maistatettiin savusärkitahnaa ruisnappien päällä tarjoiltuna sekä kuluttajien kanssa keskusteltiin lähikalan ja vajaan hyödynnetyjen kalalajien ruokakäytöstä. Lisäksi lapsille oli kala-aiheista tekemistä kuten kalojen tunnistusta ja kalojen sisäelinten sijaintien arvuuttelua. Lähikalaa lautaselle -hankkeella oli yhteinen toimintapiste VENE-hankkeen (Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu ry) kanssa. VENE-hankkeen toimesta pisteellä oli myös tietoa vesienhoidosta ja

Hupisaarilla tehdyistä talkootöistä sekä vesikiikarointia yhdessä Luonnonvarakeskuksen kanssa. Toimintapisteellä vieraili haastavista sääolosuhteista huolimatta noin 20–30 osallistujaa.

3. Täiköntorin markkinat Kemissä 24.–25.5.2024

Lähikalaa lautaselle -hanke osallistui Täiköntorin markkinoille yhteistyössä Oulun ja Lapin kalatalouskeskusten kanssa. Ensimmäisenä päivänä pisteellä järjestettiin ahvenen käsittelynäytöksiä, jonka jälkeen ahvenet paistettiin ja maistatettiin kiinnostuneille. Lapin kalatalouskeskus järjesti arvonnän, jonka palkintona oli Motonet lahjakortti. Toisena markkinapäivänä markkinapisteen pääteemana oli vajaan hyödynnettyjen kalalajien ruokakäyttö. Lähikalaa lautaselle -hankkeen puitteissa pisteellä maistatettiin säyneporkkanapihvejä, joka oli valmistettu valmiista säynemassasta. Pihvit herättivät paljon mielenkiintoa osallistujissa suuren kasvismäärän vuoksi ja moni osallistujia ei ollut maistanut säyneä koskaan tai hyvin pitkään aikaan. Lisäksi tieto säynen saatavuudesta kiinnosti osallistujia. Tapahtumaan ostettu massa oli hankittu Oulun Liha- ja kalakaupasta. Tapahtumapisteellä kävi n. 350–400 henkilöä kahden päivän aikana.

4. Lähikala mukaan Lähiruokapäivään! -info Teamsilla 14.8.2024

Kala-aiheisia tapahtumia ei ollut ilmoitettu hankealueelta 7.–8.9.2024 järjestettävään valtakunnalliseen Lähiruokapäivään, joten hankkeessa järjestettiin tästä info Teams-etäyhteydellä 14.8.2024 yhdessä Perämeren rannikon Kalaleaderin kanssa.

Infossa kerrottiin, kuka voi osallistua sekä kuinka ilmoittautua mukaan Lähiruokapäivään. Perämeren rannikon Kalaleaderin kalatalousaktivaattori esitteli, kuinka hakea rahoitusta tapahtumajärjestelyihin Kalaleaderista.

Infoon osallistui 1 henkilö. Lähiruokapäivästä ja ohjeista tiedotettiin sosiaalisessa mediassa ja materiaalit julkaistiin hankkeen sivuilla:

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle#materiaalit>

5. LIKIS-lähiruokatapahtuma 21.–22.9.2024, Oulu

Oulun ammattikorkeakoulun järjestämästä LIKIS-lähiruokatapahtumasta (21.–22.9.2024) tiedotettiin alueen kalastajia, kala-alan muita yrityksiä sekä toimijoita ja selvitettiin mahdollisia kalan ja kalatuotteiden tarjoajia tapahtumaan osallistumiseksi. Tapahtumaan organisoitiin yhdessä Oulun ammattikorkeakoulun ja ammattiopisto Lappian ja muiden yhteistyötahojen kanssa kalatori, jossa kalastajat möivät kalaruoka-annoksia ja -tuotteita. Myynnissä oli kalajalosteita, kuten kylmä- ja

lämminsavukirjolohituotteita, vakumoituja ahvenfileitä ja ruoka-annoksia - paistettui muikut, fish & chips, kalaburger.

Hanke mahdollisti yrittäjien osallistumisen yhteiselle pisteelle hankkeen yhteyteen, jossa kävijöille oli tarjolla Perämeren kalalajien tunnistusta sekä reseptejä ja vinkkejä lähikalan ruokakäyttöön ja kalan käsittelyyn. Hankkeen ruoka-asiantuntija piti tapahtumassa yhteensä neljä kalankäsittelynäytöstä ahvenen fileoinnista viikonlopun aikana. Käsittelynäytökset ja hankkeen piste tavoitti yhteensä yli 800 tapahtumakävijää.

Seuraavat kalastajat ja toimijat osallistuivat Likiksen 'kalatoriin' myyjinä ja esittelijöinä:

- kalastaja Tapio Nikula, Kemi (kalajalosteet, kylmä- ja lämminsavutuotteet lähialueen kirjolohesta, mm. kylmäsavulohilevite)
- kalastaja Timo Peura Kemi (paistettui muikut)
- Marko Välimäki, Hailuoto (Fish & chips, ahvenburgerit ja vakumoitui pakasteahven)
- Ammattiopisto Lappia ja kalatalouden koulutus

6. Pohjois-Suomen Erämessut 17.5.2025, Oulu

Pisteen keskeisenä teemana oli ruokakasvatus, jota tuotiin esille muun muassa kalantunnistustehtävän ja *Kalamuistoni*-kilpailun kautta. Pisteellä käyneille tarjottiin yhteensä noin 900 annosta maistiaisia, joita olivat särkisushi ja Kala-Kallen tuotteista valmistettui nyhtölöhiruisnapit. Paikalla oli myös Oulun ja Lapin kalatalouskeskusten edustajia. Hyvän sijainnin ansiosta pisteellä riitti vierailijoita läpi koko päivän, ja toiminta herätti runsaasti kiinnostusta. Yhteensä Erämessuilla vieraili 30 272 kävijää kolmen päivän aikana.

4.2.4. Kalakuvakilpailu

Hankesuunnitelmassa luvattiin järjestää kuvakilpailu (1 kpl), jolla kannustetaan kuluttajia jakamaan kala-aiheisia kuvia tai tarinoita osallistuen samalla kilpailuun. Kilpailuja järjestettiin 2 kpl, joista toinen oli arvonta.

Hankkeessa järjestettiin 15.5.-30.9.2024 kaikille avoin Kalamuistoni-kuvakilpailu, jolla kannustettiin kuluttajia jakamaan kala-aiheisia kuvia sosiaalisessa mediassa tai sähköisen lomakkeen kautta. Kilpailuun osallistuttiin lataamalla kuva Instagramiin tai Facebookiin aihetunnisteilla #Kalamuistoni ja #LähikalaaLautaselle. Kuvan pystyi lähettämään myös Webropol-linkillä. Lisätietoa kilpailusta ja säännöt julkaistiin hankkeen sivuilla: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/kalamuisto>.

Kilpailuun saatiin kuusi kuvaa, joista voittaja valittiin hankkeen ohjausryhmän kokouksessa 30.10.2024 äänestämällä. Kuvissa arvioitiin tunnelmaa, mielikuvituksellisuutta ja kalastusta tai lähikalan ruokakäytön esilletuomista innostavasta näkökulmasta. Voittaja palkittiin 100 € arvoisella lahjakortilla kalastusvälinekauppa Eräkontioon. Lisäksi kaikkien osallistujien kesken arvottiin kaksi 50 € arvoista lahjakorttia Eräkontioon ja Tiura Uistimen lahjoittamia tavarapalkintoja. Palkinnot toimitettiin voittajille postitse.



Kuva: Kalamuistoni-kuvakilpailun voittajakuvan otti Oskar.

Koululaisia varten päätettiin järjestää erikseen Kalamuistoni -arvonta 19.3.–3.8.2025. Arvontaan osallistuvia pyydettiin lähettämään heidän kalamuistonsa joko tarinan tai kuvan muodossa Webropol-kyselyn kautta. Kaikkien osallistujien kesken arvottiin 1 kpl 100 € ja 2 kpl 50 € lahjakortteja kalastusvälinekauppa Eräkontioon. Lisäksi palkintoina oli 2 kpl jigisettejä ja 3 kpl Tiuran uistimia. Arvonta suoritettiin koneellisesti 12.8.2025. Arvonnan voitti 7-vuotias Ossi, jonka äiti lähetti arvontaan kuvan seuraavalla Kalamuisto -tarinalla:

Lähdimme äidin ja pojan (7v) kalaretkelle kokeilemaan pojan uutta virveliä läheiselle järvelle. Valikoimme pienen lipan virveliin ja ensimmäinen heitto lähti varmallalla otteella matkaan. Pojan kelatessa hän totesi, että joku otti kiinni, mutta ihmetteli miksei kala pistä hanttiin. Pojan saadessa saaliin ylös, katsoimme molemmat siiman päätä yhtä ihmeissämme. Uistimessa kiikkui simpukka. Simpukka irrotettiin varovasti ja poika mietti samalla, mitä sille tehdään. Totesimme heti, ettei sitä voi jättää maalle. Poika aikoi jättää simpukan rantavedeen, mutta jäi pohtimaan, nappaisiko linnut sen matalasta rantavedessä. Kalamies olisi halunnut kuljettaa simpukan kotiin turvaan pedoilta ja äiti saikin laittaa kaikki neuvottelijantaitonsa pöytään, jotta simpukka ei lähtisi mukaan. Lopulta muutaman kyöneen jälkeen pieni kalamies suostui jättämään simpukan järveen, mutta kahlasivat vyötäröä myöden syvemmälle veteen, jonne simpukan jätti turvaan. Paikasta tuli erityisen merkittävä kalastajalle.



Kuva: Kalamuistoni -arvonnin voittaja.

Arvontaan osallistui 11 henkilöä. kyselylomaketta oli avattu kilpailun aikana 794 kertaa. Arvontaa markkinoitiin kouluvierailulla, yleisö tapahtumissa sekä sosiaalisen median julkaisulla ja maksullisella mainonnalla Facebookissa.

Yhtenä hankaluutena kouluikäisille suunnatussa kyselyssä on alaikäisten henkilötietojen keruu, johon liittyy säädäntöjä EU:ssa ja kansallisessa lainsäädännössä. Tämän seurauksena palautussivuston ensimmäinen kysymys oli vahvistaa palauttajan olevan kouluikäisen henkilön huoltaja. Tämä saattoi nostaa kynnystä osallistua, mikä johti suureen palautussivuston avaamiseen, muttei itse vastaamiseen.

Jatkossa kilpailut/arvonnat voisi järjestää yhteistyössä koulun kanssa / osana opetusta, jolloin kouluikäisiä osallistujia voisi tulla enemmän. Lisäksi vastaavanlaista kilpailua tulee markkinoida runsaasti, sillä kuvalla tai tarinalla osallistuminen vaatii vastaajalta enemmän kuin esimerkiksi pelkkien yhteystietojen jättäminen. Palkintojen toimittaminen voittajille oli antoisaa, ja sai paljon kiitosta ja innostusta lapsilta sekä heidän vanhemmiltaan.

4.3 Työpaketti 3: Nimisuojan hakeminen karisiialle

Hankesuunnitelmassa luvattiin selvittää mahdollisuudet hakea nimisuoja Perämeren pikkusiihale, eli karisiialle. Mikäli hakuehdot täyttyvät, ja yrittäjillä on kiinnostusta, jätetään nimisuojarahakemus (1 kpl).

Nimisuoja prosessia on edistetty yhteistyössä kala-alan toimijoiden, Piritta Sokuran (Ruokavirasto), Eija Korpela (Ruokavirasto) ja Marjo Särkän (Helsingin yliopisto) kanssa. Hankkeessa on järjestetty 2 tilaisuutta, joissa kala-alan toimijoille ja yrittäjille esiteltiin

nimisuojajärjestelmää, keskusteltiin nimisuojan hakuprosessista ja toimijat pääsivät kommentoimaan hakemusluonnosta.

31.1.2024 tilaisuuteen osallistui yhteensä 14 osallistujaa, joista paikan päällä 6 osallistujaa ja etänä 8 osallistujaa. Tilaisuudessa esiteltiin yleisesti nimisuojajärjestelmää ja nimisuojan hakuprosessi. Lisäksi keskusteltiin mille tuotteelle ja millä nimellä nimisuojaa haetaan. Eniten kannatusta sai Perämeren pikkusiika. Tilaisuuden esitysmateriaalit ovat osoitteessa: [Microsoft PowerPoint - Lähikalaa-lautaselle-310124.pptx \(maajakotitalousnaiset.fi\)](#) ja [Tyopaja Perameri 31.1.2024- MarjoSarkka-ID-511491.pdf \(maajakotitalousnaiset.fi\)](#).

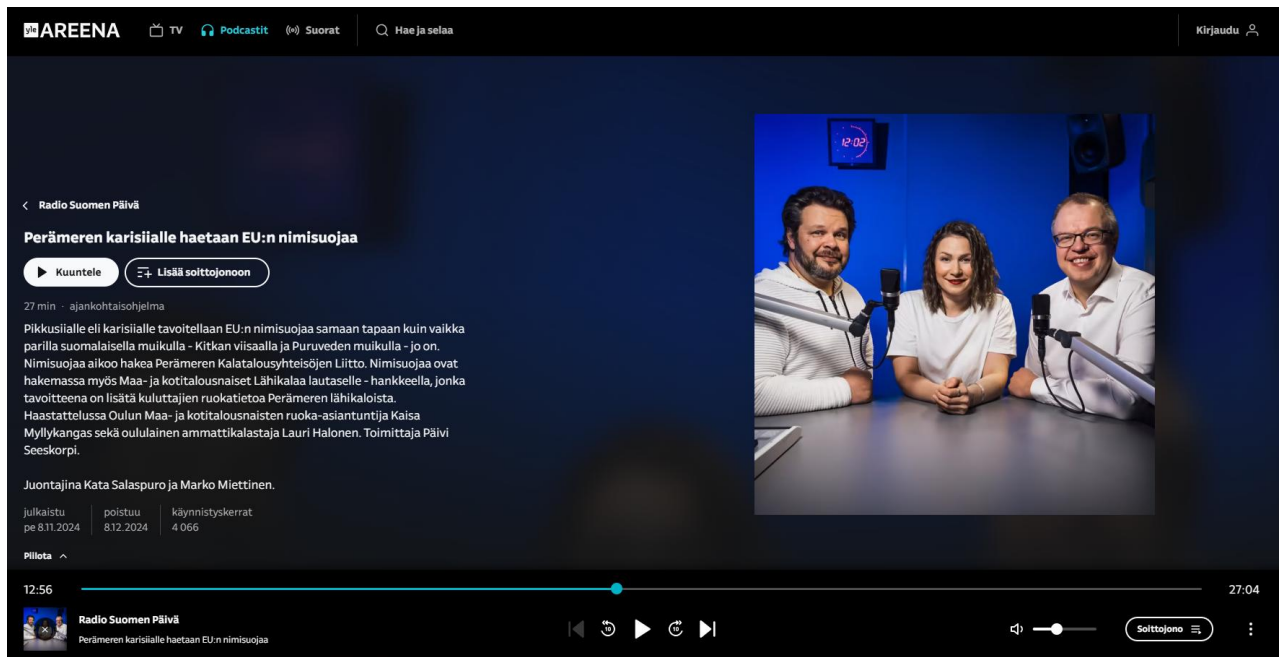
14.3.2024 tilaisuudessa oli 7 osallistujaa, joista paikan päällä 3 osallistujaa ja etänä 4 osallistujaa. Tilaisuudessa toimijat pääsivät kommentoimaan Perämeren pikkusiian hakemusluonnosta (liite 1). Hakemusluonnosta on voinut kommentoida myös sähköpostitse. Päivitetty hakemusluonnos on lähetetty kommentoitavaksi aina kaikille nimisuojaajaprosessissa mukana olleille.

Uudistuneen lainsäädännön myötä Oulun Maa- ja kotitalousnaiset ei voi toimia nimisuojan hakijana, vaan hakijana olevan tuottajaryhmän on oltava järjestö, joka koostuu sen saman tuotteen tuottajista, jonka nimeä ehdotetaan rekisteröitäväksi, järjestön oikeudellisesta muodosta riippumatta. Keskustelua ja selvitystyötä nimisuojan hakijatahosta käytiin Perämeren Kalatalousyhteisöjen Liitto ry:n ja Ruokaviraston kanssa.

Hakemusluonnosta työstettiin ja täydennettiin yhdessä toimijoiden kanssa. Nimisuojahakemuksen Ruokavirastolle lähetti Vesa Rantanen/Perämeren Kalatalousyhteisöjen liitto 21.11.2024. Lopullisen hyväksynnän asiasta tekee Euroopan komissio. Myöhemmin saatiin vastaus, että PKL tai toisena selvittävänä vaihtoehtona ollut Perämeren ammattikalastajat -yhdistys ei voi toimia nimisuojan hakijana. Päätettiin perustaa Perämeren pikkusiian kalastajat ry, joka muutettiin hakemukseen hakijaksi.

Seuraavaksi hakemukseen odotetaan tulevan mahdollisia lisätietopyyntöjä. Lisäksi kun Perämeren pikkusiian nimisuojahakemus etenee ja jos tuotteelle myönnetään nimisuoja, tarvitaan merkin käyttötavasta tiedotusta yrityksille sekä tiedotusta kuluttajille. Tapahtumissa saadun palautteen mukaan nimisuojan myöntämistä odotetaan kentällä. Hankkeessa tilattiin viestimistä varten nimisuojarajoja, joita yritykset voivat käyttää, kun nimisuoja myönnetään.

Pikkusiian nimisuojaajajoukkoon liittyen kontaktoitiin yhdessä kalastaja Lauri Halosen kanssa YLE:n toimittajaa ja asiasta uutisoitiin laajasti Radio Suomessa ja YLE:n verkkouutisissa 2024.



Kuva: Perämeren karisiialle haetaan EU:n nimisuojaajaa -uutinen (27 min) oli kuunneltavissa Yle Arenassa 8.11.-8.12.2024.

4.4 Työpaketti 4: Hankeviestintä

4.4.1 Hankkeen kotisivut ja tapahtumakalenteri

Hankkeen kotisivut ja tapahtumakalenteri:

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankeet/lahikalaa-lautaselle>

Materiaalit on julkaistu kotisivuilla ja on kaikkien avoimesti hyödynnettävissä. Tulevat tapahtumat, joissa hanke on ollut mukana tai järjestänyt, julkaistiin hankkeen kotisivujen tapahtumakalenterissa. Tapahtumat poistuvat järjestämispäivämäärän jälkeen automaattisesti kalenterista.

4.4.2 Sosiaalinen media

Hankesuunnitelman mukaan hankkeen sosiaalisen median kanavissa julkaistaan 1–2 julkaisua kuukaudessa.

Hankkeen Facebook-sivut löytyvät täältä. Sivuilla on tehty keskimäärin 3 julkaisua kuukaudessa elokuusta 2023 alkaen ja sivuilla on 672 seuraajaa. Hankkeen toteutuksen aikana sivulle on tullut yli 70 uutta seuraajaa. Julkaisuja on jaettu mm. Perämeren rannikon Kalaleaderin, Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ja kalastajien somekanaviin.

4.4.3 Uutiskirjeet

Hankesuunnitelman mukaan lähetetään 4–5 kpl hankkeen uutiskirjeitä kala-alan ajankohtaisista asioista ja mahdollisuuksista elintarvikealalla kala-alan toimijoille ja ammattikeittiöille. Lisäksi hankkeen toiminnasta viestitään myös Oulun Maa- ja kotitalousnaisten elintarvikealan uutiskirjeessä, esim. 2–3 uutista ja Oulun Kalatalouskeskuksen jäsenistölle lähettämässään tiedotteissa.

Hankkeesta lähetettiin yhteensä 6 uutiskirjettä:

1.11.2023 (avausprosentti 38 %), 18.4.2024 (avausprosentti 35 %) ja 18.6.2024 (avausprosentti 42,75 %), joista viimeisin lähetettiin kohdistetusti ammattikeittiötoimijoille (aiheina markkinakartoituskysely sekä osallistumisohjeet ja materiaalit Itämeri/Pelasta Perämeri -päivää varten). Ammattikeittiötoimijoille kohdistettu uutiskirje lähetettiin muistutuksena uudelleen 1.8.2024.

Tammikuussa 9.1.2025 lähetettiin ostopalveluna JDMMedian/Ammattikeittiölehden asiakkaille uutiskirje, johon hanke tuotti sisällön. Uutiskirjeen vastaanottajia oli valtakunnallisesti 10 259 kpl, avausprosentti 86 % ja uutislinkkien klikkauksia oli 7 952 kpl. Kirjeen voi lukea tästä: <https://uutiskirje.recafa.com/a/s/96217061-4ea16b55075179375983795a8457f41e/2133042>

Syksyllä 2025 uutiskirjeitä lähetettiin 30.7.2025 (avausprosentti 29 %) ja koottiin sisältö elokuun aikana uutiskirjeeseen, joka lähetetään hankkeen päättymisen jälkeen ja loppuraportin valmistuttua.

Hankkeen ja kala-alan ajankohtaisista tiedotettu myös Oulun Maa- ja kotitalousnaisten elintarvikealan uutiskirjeissä (6 kpl) 11.10.2023, 13.5.2024, 30.8.2024 ja 15.10.2024, 13.5.2025 ja 25.6.2025.

4.4.4 Lehdistötiedotteet, artikkelit ja muut julkaisut

Hankesuunnitelmassa luvattiin lähettää 3–4 lehdistötiedotetta.

Hankkeessa lähetettiin yhteensä 4 lehdistötiedotetta Perämeren rannikon Kalaleaderin alueella toimiviin medioihin, kuten kaikkiin alueen paikallislehtiin ja radioon (YLE, Radio Pooki). Tiedossa on, että toimittaja tarttui yhteen lähetettyyn tiedotteeseen (Rantapohja 26.8.2025, <https://www.rantapohja.fi/ii/lahikala-arvostukseen-kotimaiset-kalat-ruokapoytiin-ja-ravintoloihin%ef%bf%bc-hauki-nousee-uudeksi-tahdeksi-kotimaisen-kalan-joukossa%ef%bf%bc/>). Tiedotteista 3 julkaistiin artikkeleina myös Maa- ja kotitalousnaisten valtakunnallisilla sivuilla (linkit kohdassa 4.4.5):

- 4.6.2024 Uudistuneet ravitsemussuositukset kalaruokien osalta, tietoa särkikalojen ruokakäyttö ravitsemus ja reseptit sekä kalakuvakilpailu.

- 18.12.2024 Kotimainen kasvatettu kirjolohi ympäristöystävällinen ja terveellinen valinta ruokapöytään – ”kirjolohen kysyntä on hiljalleen kasvussa”. Haastattelussa Vihiluodon kalan Seppo Helanen.
- 3.1.2025 Lähikala kuuluu kaikkien lautaselle – herkullisesti, helposti ja terveellisesti, kuinka kala helposti osaksi arkiruokia, pikkusiikaresepti ja tukea tuotekehitykseen ruoka-alan ammattilaisille
- 26.8.2025 Lähikala arvostukseen: Kotimaiset kalat ruokapöytiin ja ravintoloihin. Hauki nousee uudeksi tähdeksi kotimaisen kalan joukossa, Auli Haapala, Rantapohja, <https://www.rantapohja.fi/ii/lahikala-arvostukseen-kotimaiset-kalat-ruokapoytiin-ja-ravintoloihin%ef%bf%bc-hauki-nousee-uudeksi-tahdeksi-kotimaisen-kalan-joukossa%ef%bf%bc/>.

Hankkeessa julkaistiin yhteensä 11 kpl artikkeleita:

- 4.1.2024 Yhteistyöllä käyttöä, arvostusta ja kannattavuutta lähikalatuotteille, Maa- ja kotitalousnaisten verkkosivut: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/yhteistyoilla-kayttoa-arvostusta-ja-kannattavuutta-lahikalatuotteille>
- 24.4.2024 Nimisuoja lisää arvoa lähituotteille ja Perämeren pikkusiika, Maaviesti-lehti
- 21.5.2024 Mikä on rakkain, hauskin tai mieleenpainuvinkin kalamuistosi? Osallistu kuvakilpailuun! Maa- ja kotitalousnaisten verkkosivut: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/kalamuisto>
- 5.6.2024 Uudet ravitsemussuositukset kehottavat lisäämään kestävien kalakantojen käyttöä, Maa- ja kotitalousnaisten verkkosivut: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/uudet-ravitsemussuositukset-kehottavat-lisaamaan-kestavien-kalakantojen-kayttoa>.
- 28.10.2024 Lähikalan ruokakäytön tulevaisuus nähdään pääasiassa positiivisena – ruokakasvatus, ravitsemussuositukset ja tavoiteohjelmat positiivisia vaikuttimia käytön lisäämiseksi. Hankkeen markkinakartoituksen tulosten ja raportin julkaisu. <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/lahikalan-ruokakayton-tulevaisuus-nahdaan-paaasiassa-positiivisena-ruokakasvatus-ravitsemussuositukset-ja-tavoiteohjelmat-positiivisia-vaikuttimia-kayton-lisaamiseksi>
- 12/2025 [Perämeren pikkusiikakeitto](#) – resepti ja tekstin toimittaminen Perämeren Kalaleaderin välityksellä Pro Kalan Kalakeittopäivää 4.2.2025 varten
- 13.12.2024 Nimisuoja luo uusia mahdollisuuksia pikkusiikalle. Suomen Kalastuslehti: <https://ahven.net/kalatalouden-keskusliitto/lehdet/>. Julkaistu suomeksi ja käännetty ja julkaistu ruotsiksi Kalatalouden keskusliiton toimesta.
- 22.12.2024 Kotimainen kasvatettu kirjolohi ympäristöystävällinen ja terveellinen valinta ruokapöytään – ”kirjolohen kysyntä on hiljalleen kasvussa”. Haastattelussa Vihiluodon kalan Seppo Helanen. Maa- ja kotitalousnaisten verkkosivut: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/kotimainen-kasvatettu>

[kirjolohi-ymparistoystavallinen-ja-terveellinen-valinta-ruokapoytaan-kirjolohen-kysynta-on-hiljalleen-kasvussa.](#)

- 3.1.2025 Lähikala kuuluu kaikkien lautaselle – herkullisesti, helposti ja terveellisesti Maa- ja kotitalousnaisten verkkosivut: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/lahikala-kuuluu-kaikkien-lautaselle-herkullisesti-helposti-ja-terveellisesti>
- 2/2025 Lähikalareseptit ahven-nuudelit ja maa-artistokkakeitto graavikuhalla ja tilliöljyllä, tietoa lähikalasta ja alan kehityksestä. Koti ja maaseutu –lehti, jakelu noin 20 000 lukijaa.
- 28.8.2025 Kalastaja ammattina, Maa- ja kotitalousnaisten verkkosivut: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/blogit/yritysblogi/kalastaja-ammattina>



Kuva: Kalakeittopäivään 2025 ideoitin keittoruoka Perämeren pikkusiika.

4.4.6 Video-, teksti- ja painomateriaalien tuottaminen

Hankesuunnitelman mukaan osana hanketta organisoitiin ja tuotettiin paikallisia kalastajia ja lähikalaa esiin tuovia video-, teksti- tai painomateriaaleja. Videon käsikirjoitus, kuvausten ja editoinnin kilpailutus suunniteltiin ja koordinoitiin yhdessä Perämeren kalaleaderin ja kala-alan toimijoiden kanssa.

Perämeren rannikon kalaleader Mikko Tenhusen ja yhteistyökala-ajajien Jari Juntilan ja Lauri Halosen kanssa suunniteltiin kahden lähikalavideon käsikirjoitus sekä kilpailutettiin kuvaus ja editointi kevään 2024 aikana. Videot toteutti Haukimedia ja kuvaukset suoritettiin touko-kesäkuussa. Videot valmistuivat elokuussa 2024 Itämeripäivän/Pelasta Perämeri-päivän viestintää varten.



Kuva: Lähikalavideoiden kuvausta Hailuodossa ja Kiviniemessä.

Toinen videoista on lähikalan markkinointiin tarkoitettu 40 sekunnin video, jossa näytetään lähikalan matkan merestä pöytään tuoden esiin paikallisia kalalajeja ja kalastajia. Video suunniteltiin esitettäväksi elokuvateatteri Starissa ja lisäksi kalastajat ja kala-alan toimijat voivat hyödyntää videota omissa kanavissaan. Toinen videoista (2–3 minuuttia) keskittyy tuomaan esiin kalan käsittelyn hyviä käytäntöjä sekä ammatti- että harrastuskalastajille.

Video 1. Pyydä lähikalaa lautaselle: <https://youtu.be/LlatY9s-pnQ>

Pyydä lähikalaa lautaselle -videota esitettiin 13.9.–5.12.2024 Oulussa elokuvateatteri Starissa ennen elokuvien alkamista. Video tavoitti yli 30 000 katsojaa.

Video 2. Kalan matka vedestä tiskille – kalankäsittelyn hyvät käytännöt:
<https://youtu.be/hi3stVVT6pw?si=3jQNG9hSScdw-6BO>

Videot ovat katsottavissa Lähikalaa lautaselle –hankkeen Facebook-sivulta sekä ProAgria Pohjois-Suomen YouTube-kanavalta. Videoita saa käyttää ja jakaa esimerkiksi opetuksessa ja viestinnässä.

Videotuotanto herätti keskustelun ja toiveen kala-alan toimijoiden keskuudessa, että voiko lyhyttä videota hyödyntää myös tv-mainostuksessa. Asialle päätettiin hakea erikseen rahoitusta Euroopan meri-, kalatalous- ja vesiviljelyrahaston (EMKVR) menekinedistämishausta mainoksen muokkaamiseen ja toteuttamiseen. Rahoituksen avulla video muokataan sopivaksi tv- ja suoratoistopalvelumainontaa varten. Samalla haettiin rahoitusta 1–2 suurelle yleisölle suunnattua kala-aiheista tapahtumaa varten. Hallinnoijana toimii ProAgria Pohjois-Suomi ja Oulun Maa- ja kotitalousnaiset.

Muita videoita tuotettiin myös haastatteluista kalastajien työstä (lisää kohdassa 4.2.2 *Tarinoita kala-alalla työskentelemisestä ja opiskelemisesta*) hankehenkilöstön työnä ja ne julkaistiin Instagramissa ja Facebookissa:

Millaisia taitoja kalastajalta vaaditaan: <https://www.instagram.com/p/DMsTzTsZb5/>

Miten päädyit kalastajaksi: <https://www.instagram.com/p/DNPhlyqOSqP/>

Videoita välitettiin tiedoksi ja hyödynnettäväksi myös kouluille.

4.5 Työpaketti 5. Hankkeen hallinnointi ja raportointi

Hankepääätös saatiin 16.8.2023 ja hankkeen varsinainen toteutus aloitettiin elokuussa 2023. Projektipäällikkö on vastannut hankkeen hallinnoinnista ja raportoinnista sekä ohjausryhmätyöskentelystä hyväksytyyn hankesuunnitelman, aikataulun ja kustannusarvion mukaisesti sekä rahoittajan ja ProAgria Pohjois-Suomi ry:n/Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ohjeistusten mukaisesti.

Hankkeen loppuraportti julkaistiin ja on luettavissa hankkeen sivuilla: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle>.

4.5.1 Poikkeamat hankkeen toteutuksessa

Hankkeen toteutuksessa ei ilmennyt merkittäviä poikkeamia rahoituspäätöksessä hyväksytystä hankesuunnitelmasta seuraavien asioiden ohella:

Hankkeen toteutukselle haettiin jatkoaikaa 31.8.2025 saakka erillisillä muutoshakemuksella kesäkuussa 2024. Samalla haettiin tarkennuksia omarahoitusosuuden kerryttämiseen. 23.8.2024 saadulla päätöksellä myönnettiin hankkeelle haettu jatkoaika ja hyväksyttiin esitykset siitä, että opintomatkan osallistumismaksuja voidaan käyttää hankkeen omarahoitusosuuden kerryttämiseen ja, että hankkeen omarahoitusosuutena voidaan käyttää Oulun läänin talousseuran maataloussäätiön ja mahdollisten muiden säätiöiden avustuksia.

Muutoksia ei haettu hankesuunnitelmaan, kustannuslajeihin tai hankkeen kokonaiskustannuksiin ja muilta osin noudatettiin 16.8.2023 annettua alkuperäistä avustuspäätöstä.

Hankkeen projektipäällikkö vaihtui kesken hankkeen: projektipäällikkönä toimi Essi Keränen 12.6.2024 saakka, minkä jälkeen työtä jatkoi Mervi Tiermas. Projektipäällikön vaihtuminen vaikutti niiltä osin toteutukseen, kuten hankkeen toimien aikataulutukseen, kun uusi vetäjä perehtyi koko hankkeen kokonaisuuteen ja toteutukseen.

4 Toimenpiteiden vaikuttavuuden arviointi

Kala-alan toimijat, kuten kalastajat, kala-alan jalostajat ja ammattikeittiöt, pitivät yhteistä kohtaamista erityisen tärkeänä hankkeen aloitustilaisuudessa Oulussa. Kaikkiin tilaisuuksiin on osallistunut eri toimijoita kattavasti koko ruokaketjun osalta, niin kalastajia, jalostajia kuin ammattikeittiöiden edustajia ja heiltä tulleen palautteen mukaan he ovat saaneet tietoa, materiaaleja ja kontakteja. Tarkemmat kommentit ovat kohdassa 8. *'Hankkeen toiminnan arviointi ja jatkotoimenpide-ehdotukset'*.

Markkinakartoituksen haastateltavat osallistuivat innostuneesti ja kertoivat avoimesti lähikalan käytön lisäämisen haasteista. Haastatteluiden pohjalta voidaan sanoa, että lähikalan käyttö ja käytön lisääminen kiinnostavat paitsi ammattikeittiöitä, myös ravintoloiden asiakkaita. Haastatteluiden yhteydessä käyty monipuoliset keskustelut ovat myös voineet osaltaan vaikuttaa ammattikeittiöiden ruokalistasuunnitteluun ja ajatuksiin lähikalasta. Hankkeen aikana (noin kuukausi haastattelun jälkeen) esimerkiksi ravintola Alfredin ruokalista uudistui, ja pääruokalistan kala-annos vaihtui kultaotsa-ahvenesta kuhaan.

Haastatteluista saatiin työpajoihin käytännön toiveita suurkeittiöihin sopivista, jatkojalostetuista tuotteista. Esimerkiksi toivotun 'tonnikalan korvaajan' kehittämiseksi ammattikeittiöille suunniteltiin reseptiikkaa, jossa voidaan hyödyntää Perämeren alueen kalaraaka-aineita, kuten eri kalalajeja sesongin mukaan. Näin samalla pyrittiin vastaamaan ammattikeittiöiden sekä kalastajien tarpeeseen. Reseptiikkaa testattiin ja niistä tiedottiin alueen toimijoille hankkeen työpajoissa ja viestinnässä.

Tiedonvälitys uusista kalatuotteista ja testaus sekä verkostoituminen alueellisissa työpajoissa on tärkeää. Monet ruoka-alan tapahtumat ja messut sijoittuvat suurimpien kaupunkien alueille esimerkiksi Ouluun tai pääkaupunkiseudulle, jolloin osallistuminen voi olla rajoitettua. Alueellisissa tilaisuuksissa toimijat tulevat tutuksi toisilleen ja kynnys yhteistyön tekemiseen ja yhteydenottoon madaltuu. Esimerkiksi kala-alan toimijat kävivät Helsingistä saapuneen keittiömestarin kanssa useita keskusteluita yhteistyön tekemisestä hankkeiden järjestämässä tilaisuudessa 21.8.2025. Myös jo hankkeen aikana saatiin kala-alan toimijoilta positiivista palautetta kalan myyjien ja ostajien yhteystietojen koostamisesta ja välittämisestä.

Perämeren pikkusiiin nimisuojarahakemus eteni lähetettäväksi saakka. Tapahtumissa saadun palautteen mukaan nimisuojan myöntämistä odotetaan kentällä.

Hankkeen toiminnan aikana, kuten tilaisuuksissa sekä ohjausryhmän kokouksissa on ammattiopisto Lappian ja hankkeen yhteistyössä välitetty tietoa ammattiopiston kehittämästä ”kalakebabin” reseptistä, jonka he mielellään jakavat valmistuksesta kiinnostuneelle yrittäjälle. Piehingin kala Raahesta oli kiinnostunut reseptistä ja oli halukas kehittämään omaa tuotettaan. Syksyllä 2025 koulutuskeskus Brahe otti Piehingin kalan tuotetta asiakastestaukseen.

LIKIS-lähiuokatapahtuman ’kalatoriin’ 2024 osallistuneet kalastajat ja lähiuokatapahtuman järjestäjä Oulun ammattikorkeakoulun toimijat kiittivät hanketta kalatorin järjestelyistä, osallistumisen mahdollistamisesta sekä ohjelmaan tuotetuista kalankäsittelynäytöksistä. Kalatorin järjestelyiden myötä kaksi edellisvuoteen verrattuna uutta kalastajaa sekä ammattiopisto Lappian kalatalousala osallistuivat Likikseen.

Koululaisille ja kuluttajille lähikala ja kala-ala olivat hankkeen puitteissa hyvin esillä ja aihe oli kiinnostava. Kalan käsittelyn ja ruokakäytön esittelylle tapahtumissa oli enemmän kysyntää, kuin mitä oli mahdollista tarjota. Hankkeen kokoamat ja tuottamat ruokakasvatusmateriaalit, kuten kalankäsittelyohjeet ovat kiinnostaneet opettajia kouluvierailuilla ja yleisötapahtumissa (esim. Pelasta Perämeri -tapahtumassa 29.8.2024 Oulussa). Materiaalia on välitetty käytettäväksi myös toisten järjestämiin tapahtumiin, kuten kalastuksenpäivään sekä ennen teemapäiviä, kuten Itämeripäivä. Lapset ja kuluttajat ovat päässeet konkreettisesti tutustumaan kala-alaan joko maistiaisten ja kalaisten tehtävien kautta ja jopa kalan käsittelyä itse kokeilemalla. Kouluilta kiitettiin käynnistä ja kommentoitiin, että live-tietoiskut ja maistatukset ovat niitä, jotka jäävät lasten mieleen ja niistä myös kerrotaan tietoa eteenpäin kotona.

Kalastajat osallistuivat aktiivisesti lähikalavideoiden suunnitteluun. Yhdessä heidän ja Perämeren rannikon kalaleaderin kanssa suunnitellut lähikalavideot herättivät kalastajissa ja kala-alan toimijoissa kiinnostuksen alueelliseen tv-mainostukseen. Keskustelujen myötä haluttiin jatkaa yhteistyötä niiltä osin ja hyödyntää olemassa olevaa videomateriaalia Lähikalaa lautaselle -hankkeen toiminnan lisäksi. Asialle päätettiin erikseen hakea rahoitusta menekinedistämiseen alueellisen tv-mainoksen tuottamiseksi ja lähikalan esille tuomiseksi yleisötapahtumissa.

Tietoa Lähikalaa lautaselle -hankkeen toimista ja tuloksista on välitetty Perämeren rannikon alueella ja valtakunnallisesti esimerkiksi valtakunnallisilla Kalatalouden innovaatiopäivillä

6.11.2024, jossa se tavoitti 200 kala-alan toimijaa. Yhteistyössä 21.8.2025 järjestettyä tilaisuutta seurattiin myös laajalta alueelta ja eri puolelta Suomea myös livelähetyksen kautta.

5 Yhteistyötahot ja sidosryhmät

Hankkeen toimenpiteisiin osallistui:

- 20 yrityksestä 37 henkilöä
- 25 ammattikeittiöstä 38 henkilöä
- 20 muun toimialan, kuten hanke- ja kehitystoiminta tai elintarvikevalvonta, organisaatiosta 33 henkilöä

Yhteistyötahojen ja sidosryhmien edustajat ovat osallistuneet hankkeen ohjausryhmän toimintaan, hankkeen tilaisuuksiin, tapahtumiin, haastatteluihin tai palavereihin antaen omia näkemyksiään lähikalan käytön lisäämiseen, nimisuojaan prosessiin ja hankkeen muiden toimenpiteiden toteuttamiseen liittyen.

Lisäksi hankkeen puitteissa on osallistuttu erilaisiin tilaisuuksiin, joissa on kerrottu hankkeesta ja sen toimenpiteistä sekä hankittu lisätietoa kala-alasta:

- Valtakunnallinen ruokasektorin koordinaatiohankkeen tapaaminen 29.8.2023, etäyhteys
- HoReCa -messut, 20.9.2023, Oulu
- Infotilaisuus tulevista julkisista luomu- ja lähiruokahankinnoista pientuottajille 4.10.2023, etäyhteys
- Ruoka-alan uudet mahdollisuudet -vuosiseminaari 29.11.2023, etäyhteys
- Ruokakasvatuswebinaari 13.12.2023, etäyhteys
- Maa- ja kotitalousnaisten asiantuntijoiden keskustelu alueellisten kala- ja ruokahankkeiden ajankohtaisista ja hyvien käytäntöjen jakaminen 31.1.2024, etäyhteys
- Lisää kotimaista kalaa ammattikeittiöiden tarjontaan 10.4.2024, etäyhteys
- Työkalupakki Harrastamisen Suomen mallin kokkikerhojen ohjaajille julkistetaan 28.5.2024, etäyhteys
- Ylikiimingin kalastuspäivä -tapahtuma 6.6.2024, Ylikiiminki
- Kalatalouden innovaatiopäivät 6.11.2024, Helsinki

6 Ohjausryhmän toiminta

Ohjausryhmä:

Katri Sipola (21.5.2025 asti) / Jaana Palukka, Monetra Oy

Lauri Halonen, kalastaja

Riitta Pekkala, Raahen kaupunki

Esa Rastas, Ammattiopisto Lappia

Petri Lyytinen, Calasta Oy

Heli Moilanen, Piehingin Kala

Mikko Tenhunen, Perämeren rannikon kalaleader

Petri Muje, Lapin ammattikorkeakoulu

Heini Linatti, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Pohjois-Suomi ry

Rahoittajan edustaja:

Atte Juutinen, Lapin ELY-keskus

Ohjausryhmän puheenjohtajana on toiminut Heini Linatti ja varapuheenjohtajana Petri Muje. Projektipäällikkö Essi Keränen ja Mervi Tiermas ovat toimineet asioiden pääasiallisena esittelijänä ja sihteerinä. Teknisenä sihteerinä kokouksissa on toiminut projektiryhmän jäsenet Ade Risti ja Mervi Tiermas. Ohjausryhmän kokouksia järjestettiin hankkeen aikana 6 kpl, joista yksi pidettiin hankkeen toiminta-ajan päättymisen jälkeen. Ohjausryhmä on antanut aktiivisesti kommentteja hankkeen toteutukseen.

7 Hankkeen toiminnan arviointi ja jatkotoimenpide-ehdotukset

Ohjausryhmän jäsenet saivat vastata hankkeen palautekyselyyn nimettömänä ehdottaen samalla toiveitaan tuleville hankkeille ja toimenpiteille, joilla lähikalan käyttöä voitaisiin edistää tulevaisuudessa: <https://link.webropolsurveys.com/S/F493EDE15313E711>. Ohjausryhmä arvioi lähikalaa lautaselle -hankkeen toimenpiteiden ja hallinnoinnin onnistuneen, sillä kaikkien taulukossa 1 esitettyjen väittämien vastaukset olivat välillä 3,4–4, maksimiarvosanan ollessa 4.

Väittämiä arvioitiin asteikolla 1–4 seuraavasti:

1 = täysin eri mieltä

2 = enemmän eri mieltä kuin samaa mieltä

3 = enemmän samaa mieltä kuin eri mieltä

4 = täysin samaa mieltä

Ei ajankohtainen / en osaa sanoa

Taulukko 1. Ohjausryhmän arvio hankkeen toiminnasta, hallinnoinnista ja vaikuttavuudesta.

Väittämä	Vastaaajien lukumäärä	Keskiarvo
Hankkeen toimenpiteet tukevat tavoitteiden saavuttamista	5	3,8
Tiedonkulku ja viestintä (sisäinen ja ulkoinen) on onnistunut	5	4

Hankkeen hallinnointi on kunnossa ja ajantasainen (esim. talouden seuranta, raportointi ja aikataulutus)	5	4
Hankkeella on yhteys kala-alan toimijoihin ja hanke on edistänyt kalastajien ja kala-alan toimijoiden toimintaa sekä edistänyt lähikalan käyttöä ammattikeittiöissä	5	3,4
Hankkeen tuloksia voidaan hyödyntää kala-alan kehittämisessä tulevaisuudessa	5	3,8
Hankkeen tuloksia voidaan hyödyntää jatkossa kalastajien, kala-alan jalostajien tai ammattikeittiöiden toiminnassa	5	4
Hankkeen tuloksilla on uutuusarvoa	4	4
Hankkeella tuloksia on välitetty eteenpäin (esim. erilaisten tilaisuuksien ja julkaisujen kautta)	5	3,8

Avoimissa vastauksissa nostettiin esiin, että hankkeen myötä on saatu toimintaan uutta tietoa, verkostoja, ruokakasvatus- ja muita materiaaleja sekä reseptiikkaa. Hankkeen kommentoitiin onnistuneen hyödyntämään tuloksia hyvin. Materiaaleja ja tuloksia toivottiin jaettavan yhä enemmän ympäri toiminta-alueetta ja sen ulkopuolelle. Projektiryhmä, vaikka henkilövaihdoksia tapahtuikin, on toiminut vastuullisesti hyvässä yhteistyössä eri hankkeen tapahtumien, kuten tuotekokeilujen järjestelyissä.

Jatkotoimenpiteiksi ohjausryhmä nosti esille, että yhteistyön syntymiseksi ja kalankäytön lisäämiseksi ammattikeittiöissä voidaan yhä tarvita apua. Tuotekehitys-, reseptiikka- ja tuottaja-keittiötyöpajat ovat asioita, joita kannattaa jatkaa, koska saavat hyvää palautetta. Lisäksi asenne- ja ruokakasvatusta kuluttajille ja lapsille sekä nuorille tulee jatkaa.

Hankkeen toimenpiteissä, kuten tilaisuuksissa mukana olleet toimijat ja muut yhteistyötahot saivat antaa palautetta hankkeesta ja toiveista kala-alan kehittämiseen tulevaisuudessa kyselylomakkeella, joka lähetettiin sähköpostitse ja jaettiin sosiaalisessa mediassa: <https://link.webropolsurveys.com/S/9AE06C0D7553A21A>.

Vastauksia saatiin 11 kpl. 10/11 vastaajasta kertoi saaneensa hankkeen myötä joko uutta tietoa, materiaaleja tai kontakteja tai kaikkia näitä. Yksi vastaajista vastasi, ettei ollut saanut uutta tietoa toimintaansa. Lisäksi seuraavia väittämiä arvioitiin asteikolla 1–4 (1 = täysin eri mieltä, 4 = täysin samaa mieltä, taulukko 2):

Taulukko 2. Palautelomakkeen vastaajien arvio hankkeen toiminnasta ja vaikuttavuudesta.

Väittämä	Vastaajien lukumäärä	Keskiarvo
Hankkeen tuloksia voidaan hyödyntää kala-alan kehittämisessä tulevaisuudessa	11	3,2
Hankkeen tuloksia voidaan hyödyntää jatkossa kalastajien, kala-alan jalostajien tai ammattikeittiöiden toiminnassa	11	3,5
Hankkeen tuloksilla on uutuusarvoa	11	3,2
Hankkeella tuloksia on välitetty eteenpäin (esim. erilaisten tilaisuuksien ja julkaisujen kautta)	11	3,6

Jatkotoimenpiteiksi lähikalan käytön edistämiseksi tulevaisuudessa esitettiin seuraavia:

1) Ammattikeittiöiden edustajat (4 vastausta) toivoivat:

- helposti hyödynnettäviä tuotteita
- tietoa paikallisista tuottajista
- (tuotteiden) saatavuutta helpommaksi
- suurkeittiöön sopivia pakkauskokoja
- reseptiikkaa seuraaviin hankkeisiin, kuten ollut tässä hankkeessa
- Tuotteet ovat sydänmerkkikriteerit täyttäviä, pakkauskoko pakastetuotteissa on 5 kg ja tuoretuotteissa 12,5–3 kg

2) Kalastajien ja kala-alan jalostajien edustajat (2 vastausta) toivoi todellista tietoa ammattikeittiöiden ja laitosten resurseista käyttää lähikalaa missäkin muodossa ja esimerkiksi ostohinnoista ja määristä sekä tältä pohjalta yhteistyötä ja toimintaa jatkossa. Lisäksi toivottiin tietoa luonnonkalojen ravintoarvoista verrattuna kasvatettuun kalaan.

3) Myös jatkossa toivottiin järjestettävän kouluille ja lapsille live-tietoiskuja ja maistatuksia, sillä ne jäävät lasten mieleen ja niistä kerrotaan eteenpäin kotona ja että oppituntivierailut voisivat olla jokavuotinen perinne (3 vastausta).

Muita palautteita onnistumisista, kehittämiskohteista ja toiveista jatkoon olivat:

- Tärkeä aihe jota tulisi pitää esillä ja kehittää jatkossakin. Tapahtumapäivästä sai käyttöön siirtyneitä ideoita lähikalan hyödyntämiseksi sekä valmista reseptiikkaa, täyden kymppin päivä.

- kokonaisuudessa oli hyvä kokoontuminen, eri tahoja mukana (työpaja)
- Jatkotoimintaa ja yhteistyötä ammattikeittiöiden ja laitosten kanssa
- Jatkakaa kotimaisen lähikalan puolesta puhumista, jotta kaikki oppivat ainakin käyttämään kotimaista kalaa ja osa käsittelemäänkin. Oppilaat tekivät innolla. En kuullut negaatioita lainkaan.
- Kiitos hankkeen jalkauttamisesta koulullemme!

Hankkeen toteutuksen aikana jatkokehittämiskohteiksi nousi myös seuraavia teemoja:

Lähikalatuotteiden saaminen ravintoloihin vaatii myös jatkossa kalastajien ja kala-alan jalostajien kannustamista ottamaan yhteyttä ja tarjoamaan tuotteitaan suoraan ammattikeittiöihin, ja esimerkiksi kohtaamispaikkojen järjestämistä sekä markkinointiosaamisen lisäämistä sekä ammattikeittiö- ja kuluttaja-asiakkaiden suuntaan.

Lisäksi kun Perämeren pikkusiiian nimisuojarahakemus etenee ja jos tuotteelle myönnetään nimisuoja, vaatii nimen ja sertifikaatin käyttöönotto ja hyödyntäminen tiedotusta yrityksille merkin käyttötavasta sekä myös tiedotusta kuluttajille.

Ammattikeittiöiden kannustaminen testaamaan lähikalaa ja mahdollisuus hyödyntää hankkeen apua lähikalaraaka-aineen hankintaan oli hyvä keino kokeilujen edistämiseksi. Jos vastaavia asiakastestauksia tehdään jatkossa, kannattaa huomioida, että aikaa on riittävästi (esimerkiksi vähintään 6–12 kk) ammattikeittiöiden kontaktointiin ja jotta keittiöt ehtivät tarttua mahdollisuuteen.

Pakastetun kalan hyödyntäminen edistäisi lähikalan saatavuutta. Toisaalta tarvitaan arvostuksen ja tietoisuuden nostamista siitä, että pakastetun kalan laatu on hyvä, kun se on käsitelty asianmukaisesti. Tapahtumissa käytyjen keskustelujen mukaan kuluttajien lisäksi myös ammattilaisten keskuudessa voi olla ennakkoluuloja pakastetun kalaraaka-aineen laatuun liittyen.

Kala-alan toimijoiden, [kalan myyjien ja ostajien yhteystietolista](#) vaatii jatkossa päivittämistä uusien tai muuttuvien toimijoiden osalta, jotta tiedot olisivat ajantasaisia ammattilaisten osalta. Nyt listalla on 23 toimijaa.

Kuluttajat tarvitsevat edelleen lisää tietoa kalan ostopaikoista, kuten Reko-lähiruokapiireistä tai Aitoja makuja -sivuston yrityshausta, josta lähituottajia voi etsiä. Toisaalta esimerkiksi Oulun Rekossa voisi olla tilaa myös lisätä kalastajien määrää myyjissä.

Muutoksia tarvitaan myös kuluttajakäyttäytymiseen: kentältä saadun palautteen mukaan kuluttajat odottavat, että kaikki tarvikkeet ja raaka-aineet saataisiin yhdestä paikasta. Kuluttajat myös toivovat kauppojen kalatiskille laajan valikoiman kalaa, mikä toisaalta aiheuttaa hävikin lisääntymistä kalatiskillä. Yksi keino vaikuttaa on ruokakasvatus, jolle on kysyntää myös jatkossa erilaisissa tapahtumissa sekä kouluilla tai muissa tilanteissa, joissa tavoittaa kuluttajia.

Hankkeessa saadun kokemuksen ja kohtaamisten myötä voidaan todeta, että lasten ja nuorten kanssa tehtävää työtä riittäisi jatkossakin ja heillä olisi innostusta ja tarve tutustua kalan ruokakäyttöön ja kala-alaan. Opettajat, vanhemmat ja lapset kokivat uuden oppimisen iloa käytännön tekemisen kautta ja samalla innostetaan kala-alalle, kun ammattikalastajien ikääntyminen ja uusien kalastajien löytyminen alalle on haastavaa. Osa ei ollut aiemmin ollut kalan kanssa tekemisissä. Käytännön tekemisen kautta näytetään, ettei kalan käsittely tai ruoanvalmistus ole vaikeaa. Omavaraisuuden esillä pitäminen ja kehittäminen sekä kalan käytön lisääminen päivittyneiden ravitsemussuositusten mukaan tukevat tarvetta ruokakasvatuksen toteuttamiselle jatkossakin.

9 Taloudellinen toteuma

Oulun Maa- ja kotitalousnaisten budjetti käytettiin ylittäen suunniteltu budjetti 583,58 eurolla. Maksatushakemuksella haetaan maksuun hankepääätöksen mukaiset kokonaiskustannukset.

1.3.2023-31.8.2025	Päätös (€)	Arvioidut kululuokkamuutokset (€)	Toteutunut yhteensä (€)
Palkkakustannukset	78 719,08	85 900,00	85 369,23
Ostopalvelut	9 300,00	7 150,00	7 876,18
Matkakulut	8 600,00	4 970,00	5 760,73
Muut kustannukset	6 000,00	3 521,94	3 198,99
Kiinteämääräinen rahoitus (15 % palkkakuluista)	11 807,86	12 885,00	12 805,39
Kustannukset yhteensä	114 426,94	114 426,94	115 010,52

Taulukko: Hankkeen taloudellinen toteuma.

Rahoittajan kanssa keskusteltiin sähköpostitse kululuokkien välisistä muutoksista 27.5.2025 ja 22.8.2025, kun budjettia tarkennettiin hankkeen lähestyessä loppua. Hankkeen kokonaiskustannukset pysyivät samana. Rahoittaja hyväksyi kululuokkamuutokset sähköpostitse.

LIITTEET

Perämeren pikkusiika -nimisuojan hakemusluonnos:

LIITE I

[Nimisuojahakemus Perämeren pikkusiika](#)

LIITE II

[Yhtenäinen asiakirja Perämeren pikkusiika](#)

LÄHTEET

eAmbrosia-tietokanta 2022. Rekisteröidyt nimisuojatut tuotteet eAmbrosia -tietokannassa. Hakupäivä 5.12.2022. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/?cookies=disabled>

Maa- ja metsätalousministeriö 2022a. Maa- ja metsätalousministeriön kehittämissuunnitelmassa vuosille 2018–2025 nimisuoja järjestelmän käyttöönoton laajentamiseksi. Hakupäivä 5.12.2022. <https://mmm.fi/documents/1410837/3823893/TOIMENPIDEOHJELMA.Nimisuoja.pdf/022c1904-3776-0e5e-0bfe-e98ca9c56bd8/TOIMENPIDEOHJELMA.Nimisuoja.pdf/TOIMENPIDEOHJELMA.Nimisuoja.pdf?t=1597824579095>

Maa- ja metsätalousministeriö, Ilmastoruokaohjelma. Luonnosversio 16.6.2021. Hakupäivä 10.2.2023. https://mmm.fi/documents/1410837/1895908/ilmastoruoka_ohjelma_MMM.pdf/f49357ca-a405-bf41-0c7e-a8c061c9548e/ilmastoruoka_ohjelma_MMM.pdf/ilmastoruoka_ohjelma_MMM.pdf?t=1623829785173

Oulun seudun Leader 2021. Perämeren rannikon kalaleader-strategia 2021–2027. <https://oulunseudunleader.fi/wp-content/uploads/2022/11/perameren-rannikon-kalaleader-strategia-21-27.pdf>

Ruokavirasto 2022. Nimisuojatut tuotteet. Hakupäivä 5.12.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/>

Ruokavirasto 2023. NNR2023 Pohjoismaiset ravitsemussuositukset. Hakupäivä 11.6.2024. [Pohjoismaiset ravitsemussuositukset 2023 - Ruokavirasto](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/)

Saarinen M., Kaljonen M., Niemi J., Antikainen R., Hakala K., Hartikainen H., Heikkinen J., Joensuu K., Lehtonen H., Mattila T., Nisonen S., Ketoja E., Knuuttila M., Regina K., Rikkinen P., Seppälä J., Varho V. (2019). Ruokavaliomuutoksen vaikutukset ja muutosta tukevat politiikkayhdistelmät. RuokaMinimi-hankkeen loppuraportti. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161742/VNTEAS_47_Ruokavaliomuutoksen%20vaikutukset.pdf;sequence=1

Selvitys julkisten elintarvikehankintojen vastuullisuudesta ja kotimaisuusasteesta 2022. Hakupäivä 10.2.2023. [https://www.motiva.fi/files/20978/Tuloskooste - Kysely elintarvikehankintojen vastuullisuudesta ja kotimaisuusasteesta 2022.pdf](https://www.motiva.fi/files/20978/Tuloskooste_-_Kysely_elintarvikehankintojen_vastuullisuudesta_ja_kotimaisuusasteesta_2022.pdf)

Setälä, J., Kallasvuo, M., Saarni, K., Kankainen, M., Niukko, J & Korhonen, O. 2019. Kalatalouden nykytila-analyysi. Luonnonvarakeskus & Maa- ja metsätalousministeriö, 31. Hakupäivä 5.12.2022. <https://merijakalatalous.fi/wp-content/uploads/Kalatalouden-nykytila-analyysi-1.pdf>

Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. Hakupäivä 10.2.2023. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf

THL (2020). Uutinen 15.10.2020. Uusi ohjelma edistää kotimaisen kalan syöntiä – laskennalliset terveyshyödyt 1–2 miljardia euroa. Hakupäivä 10.2.2023. <https://thl.fi/fi/-/uusi-ohjelma-edistaa-kotimaisen-kalan-syontia-laskennalliset-terveyshyodyt-1-2-miljardia-euroa>

Uutinen 8.10.2019. Uudet pohjoismaiset ravitsemussuositukset tulossa vuonna 2022 – tule mukaan työhön. Hakupäivä 10.2.2023. <https://www.norden.org/fi/news/uudet-pohjoismaiset-ravitsemussuositukset-tulossa-vuonna-2022-tule-mukaan-tyohon>

Valtioneuvosto 2021. Kotimaisen kalan edistämishjelma. Valtioneuvoston periaatepäätös 8.7.2021. Hakupäivä 5.12.2022. <https://mmm.fi/documents/1410837/1801447/Kotimaisen+kalan+edist%C3%A4misohjelma-+valtioneuvoston+periaatep%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+8.7.2021.pdf/f8e4ed1a-c9c1-5f7e-7e6e-b7c2db47d058/Kotimaisen+kalan+edist%C3%A4misohjelma-+valtioneuvoston+periaatep%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+8.7.2021.pdf?t=1625559904807>