

Lähikalaa ravintoloihin

21.8.2025, li



Ohjelma

10.00 Aloituskahvit ja tervetuloa!

Haukea pataan – lijoen hauenkalastushanke, Virpi Keränen, Micropolis Oy

Kalan käyttö Perämeren alueen ammattikeittiöissä ja yrityksissä: Lähikalaa lautaselle –hankkeen tulokset, Mervi Tiermas, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Lähikalatuotteiden tunnetuksi tekeminen, Esa Rastas, Ukkomaiva-hanke, Ammattiopisto Lappia

11.00 Kokemuksia hauen ja kotimaisen kalan käytön lisäämisestä ravintoloissa, keittiömestari Mikko Pakola, Ravintola Olo

11.30 Kalankäsittelyopastusta ammattikeittiöille ja kiinnostuneille

Noin klo 12.15 Maistellaan kala”kebuslicea”



An aerial photograph of a lakeside town. In the foreground, a large red barn with a grey roof sits on a paved area next to a parking lot filled with cars. To the right, a long concrete pier extends into a dark lake, with several boats docked. In the background, a tall, thin brick chimney stands near a larger industrial-style building. The town is surrounded by dense green forests, and the sky is overcast and grey.

Hauki – paikallinen superkala ja kilpailuetu

Haukea pataan – lijoen hauenkalastushanke

Yleistä hankkeesta

- Hakija ja päätoteuttaja: Iin Micropolis Oy
- Hankeaika: 1.2.2025–15.10.2025
- Budjetti: 54 000 €
- Projektipäällikkö Virpi Keränen, asiantuntija Lauri Rantala
- Rahoitus: Iijoki-sopimuksen hankeavustus 70 % (ELY-keskus), Omarahoitus Iin Micropolis ja PVO-Vesivoima Oy
- Hankkeen sidosryhmät: vesialueiden omistajat ja hallinnoijat (ml. PVO-Vesivoima Oy, Metsähallitus), paikalliset yritykset (matkailu, kalanjalostus, kalastus, ravintolat)
- Hankkeen nettisivut: www.micropolis.fi/projekti/hauki

Hankkeen tausta

- Haukikannat runsastuneet, kalastus vähentynyt ja hauen lisääntymisolosuhteet parantuneet
- Hauki mahdollinen uhka vaelluskalojen poikasille, ja istutuskaloille
- Ei tiedetä mitä hauet tosiasiallisesti käyttävät ravinnokseen lijoella lohikalojen lisääntymisalueilla, istutuskohteilla ja alasvaellusreiteillä
- Hauella suuri potentiaali myös ruokakalana ja matkailuvaltina
- Hyvien hauenkalastuspaikkojen näkyväksi tekeminen ja saavutettavuuden parantaminen mahdollistaa hauenkalastuksen matkailullisen potentiaalin hyödyntämisen ja tapahtumien järjestämisen.



Hankkeen tavoitteet

- Hankkeen tavoitteena on edistää hauen ja ahvenen kestävästä kalastuksesta lijoella kohteilla, joissa on samaan aikaan potentiaalinen tarve vähentää vaelluskalapoikasten saaliiksi joutumista.
- Selvittää mitä hauet tosiasiallisesti syövät valituilla kalastuskohteilla sekä lisätä tietoa hauen kalastuksen vesienhoidollisesta merkityksestä lijoella.
- Edistää hauen arvostusta ruokakalana ja matkailullisena elämyksenä yhteistyössä kalastajien, matkailutoimijoiden ja ravintoloiden kanssa sekä selvittää ketju hauen kalastamisesta ja käsittelystä ravintolan ruokapöytään.

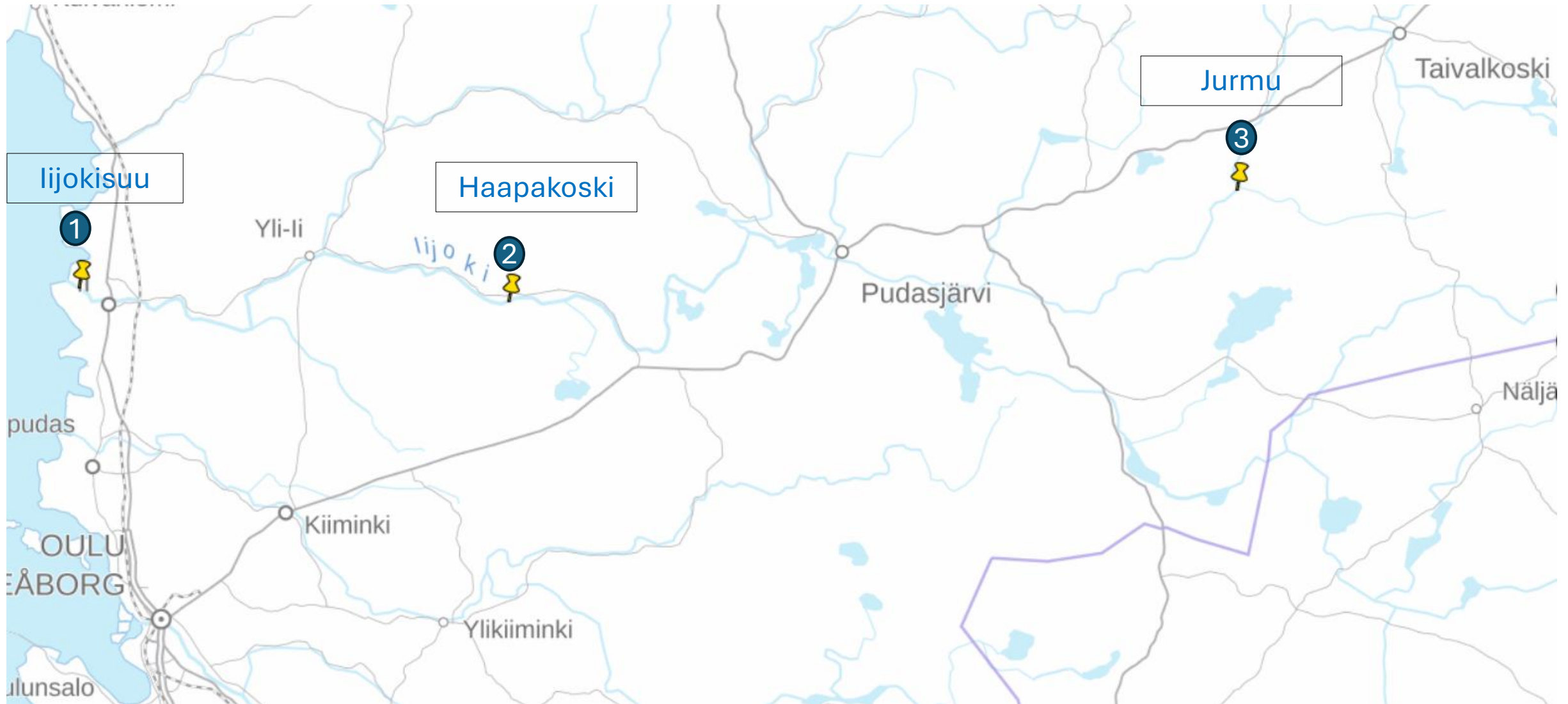


Hankkeen toimenpiteet

- 1. Sovitaan 2-3 hauenkalastuskohteesta**, niitä koskevista säännöistä ja saalistilastoinnista vesialueen omistajien ja sidosryhmien kanssa. Kartoitetaan kohteiden palvelurakenne ja mahdolliset kunnostustarpeet (vesille pääsy, heittopaikat, opasteet, lupien hankinta, pysäköinti, mahdolliset tulentekopaikat ja laavut) sekä neuvotaan mahdollisten investointien toteuttamisessa.
- 2. Selvitetään ostopalveluna valituilla kalastuskohteilla haukien käyttämä ravinto.** Selvitetään tutkimusaineistojen ja seurantaraporttien avulla myös kalaston rakenne
- 3. Tutustutaan hauenkalastuskohteeseen** esim. Ruotsissa.
- 4. Edistetään sidosryhmien kanssa hauen käsittelyä, reseptiikkaa ja arvostamista ruokakalana sekä matkailutuotteena.** Selvitetään ketju hauen kalastuksesta, käsittelystä ja kuljetuksesta aina ravintolan ruokalistalle. Edistetään sidosryhmien kanssa hauenkalastustapahtuman ("haukifestivaalit") järjestämistä.
- 5. Laaditaan esitteet kalastuskohteista**, jotka tarjotaan vapaasti käytettäväksi osakaskunnille, lijoen kalastusta esitteleville sivustoille ja yrityksille.

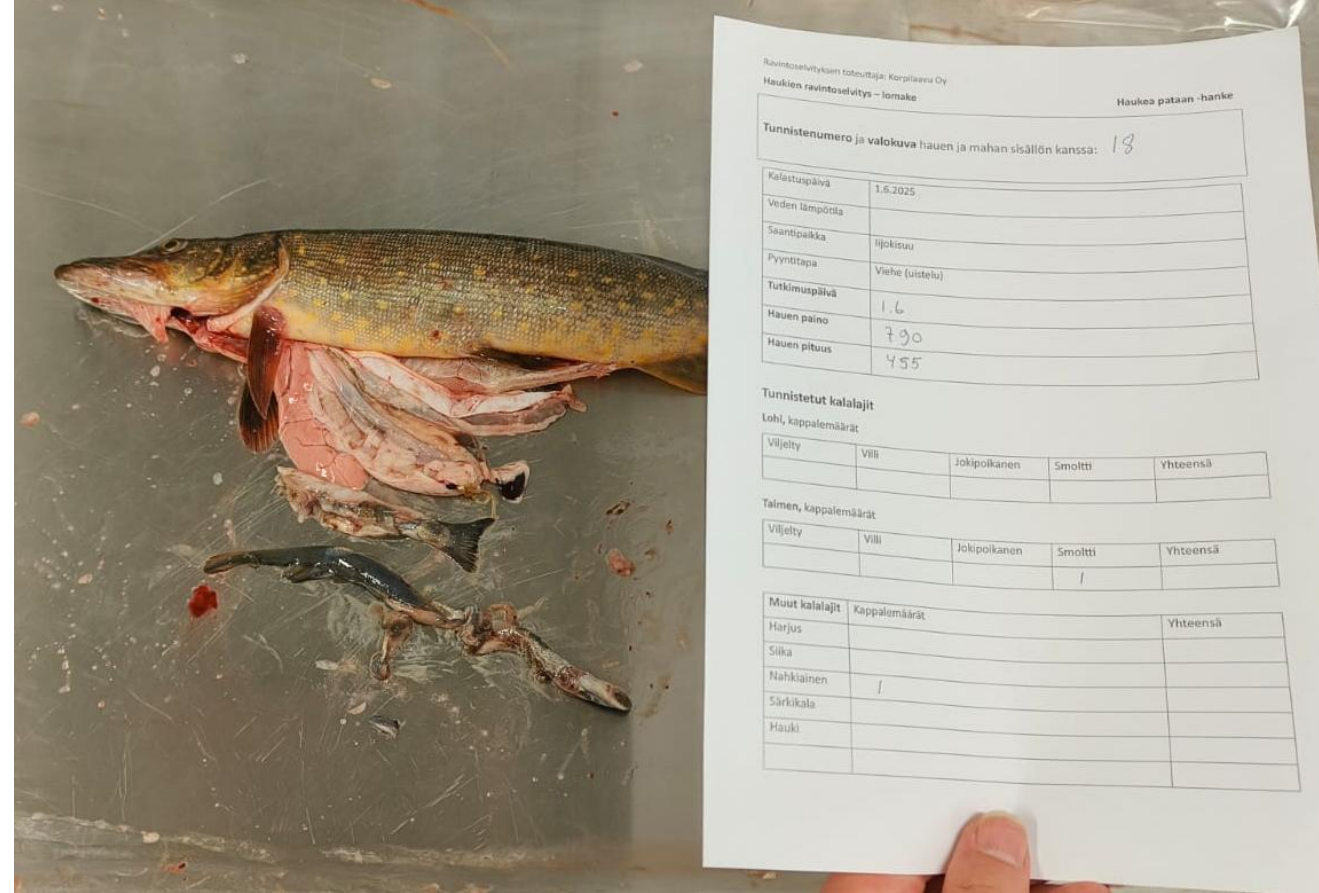


Hauen kalastuskohteet/ravintoselvitykset kartalla



Kestävä kalastus ja vesienhoito: Hauen ravintonselvityksen tuloksia

- **1.6.2025 Iijokisuu**
 - Uistelukilpailu, n. 40 venekuntaa
 - Tutkittu saalis: Satunnainen 100 kpl otos uistelukilpailun saaliista
- **11.6.2025 Isolankari, Jurmu, Iijoki**
 - 3 verkkoa, 2 miestä tekemässä päiväpyyntiä (uistelu)
 - Tutkittu saalis: 2 haukea, 1 säyne. Molempien haukien vatsoissa oli 1 tunnistamaton pieni kala, mahdollisesti mutuja
- **13.6.2025 Haapakosken patoallas, Iijoki, smolttien alasvaelluksen aikaan**
 - 3 verkkoa, 2 miestä tekemässä päiväpyyntiä (uistelu)
 - Tutkittu saalis: 2 ahventa, joista toinen oli syönyt nahkaisen toukan



Kestävä kalastus ja vesienhoito: Hauen ravintoselvityksen tuloksia lijkisuusulta

1.6.2025 lijkisuus

- 55 prosenttia haukien vatsaista tyhjiä.
- Lukumääräisesti eniten hauet olivat syöneet nahkiaisia (29 kpl) ja lohen smoltteja (18 kpl).
- Veden lämpötila 11,9 astetta (viileä ajankohtaan nähden), hauki ei ole ehkä ollut syönnillään.
- Kaksi päivää aikaisemmin alueelle istutettu 15606 lohta.

Paino kg	0-1	1-2	2-3	3-4	4-5	5-6	6-7	Yhteensä
Yhteensä	23	36	24	9	3	4	1	100
Tyhjiä	16	21	10	4	1	3		55 (55 %)
Lohi smoltti*		7	5	1		3	2	18
Taimen smoltti	1			1				2
Nahkiainen	1	13	4	5	5		1	29
Särkikala	1	3	2	1				7
Hauki	1		1					2
Kiiski	2	5	1					8
Ahven	1	1	7		1			10
Kirjolohi			2	1	1			4
Tunnistamaton			2	2	1		1	6
Likomato			1					1
Hyönteinen	1							1



Kestävä kalastus ja vesienhoito: Hauen ravintonselvityksen tuloksia

- Muilla kuin lijkisuun kohteilla haukien kalastaminen osoittautui vaikeaksi. Palkatun toimijan kiireinen kesä ei mahdollistanut lisäkalastuspäiviä ja saaliit jäivät pieniksi.
- Haukien syömän ravinnon selvittäminen luotettavasti vaatisi huolellista tutkimuksellista asetelmaa, erilaisia menetelmiä ja mahdollisesti vuosien seurantaa. Kalastuskilpailut ovat hyvä tapa tutkia suurempia saalismääriä, mutta kilpailun ajoittaminen tutkimuksellisesti sopivaan ajankohtaan ja rajattuun alueeseen voi olla vaikeaa.
- Aiemman seurantatiedon perusteella voidaan arvioida, että haukikannat ovat olleet ajoittain runsaita viimeisen 15 vuoden aikana. Myös vapaa-ajan kalastajat kertovat haukien määrän lisääntymisestä. Mahdollisia syitä runsastumiselle voivat olla mm. vähäisempi haukien kalastus, vesien lämpeneminen ja rehevöityminen.
- Hauet voivat syödä erityisesti istutuskaloja runsaasti, mutta luonnonkalojen osalta tieto on vajavaista.
- Istutuskäytännöillä (istukkaan koko, istutuspaikka, veden lämpötila, virikekasvatus) voidaan vähentää istutuskalojen predaatiota.

Matkailu ja tapahtumat

- Kalastusretket ja ohjelmapalvelut luovat elämyksiä ja vahvistavat alueen vetovoimaa.
- Hauki osana ruokamatkailua ja suomalaista ruokakulttuuria tekee kalasta kiinnostavan sekä paikallisille että matkailijoille.
- Alueellinen elinvoima kasvaa, kun kala kytkeytyy matkailuun, ravintoloihin ja tapahtumiin.
- Yhteinen tarina: hauki ruokapöydässä ja matkailutuotteena yhdistää toimijat yli toimialarajojen.
- Tapahtumat kuten Haukifestarit tuovat kävijöitä, mediahuomiota ja uusia yhteistyömahdollisuuksia.
- Mahdollisuus nichemarkkinoille: kalastusmatkailijat, gastronomiset elämykset ja kestävän ruokakulttuurin etsijät.
- Haukifestarit 1.6.2025 lissä keräsi yli 1000 kävijää, mikä oli merkittävä saavutus ensimmäiselle vuodelle. Monipuolinen ohjelma: vetouistelukisa, ongintaa lapsille, haukiherkut, hauen fileointi, kalannahan käsittely, bändi sekä tietoisuus vesienhoidosta ja vaelluskaloista. Tapahtuma sai kiitosta tunnelmasta, sijainnista ja järjestelyistä, ja loi pohjaa perinteelle sekä jatkokehittämiselle.



**KOKO KANSAN
HAUKI
FESTARIT**

1.6.2025 KLO 10-16

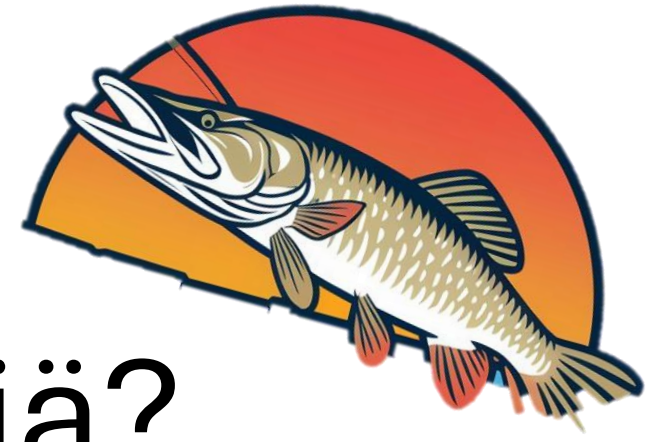
lin Rantakestilässä.



Gastronominen mahdollisuus

- Mainettaan parempi - vähän arvostettu, mutta ravintoloiden ylistämä
- Ranskassa hienojen ravintoloiden herkku
- Hauki voidaan nostaa meilläkin lissä/lijoella moderniksi lähiruokaherkuksi uusien reseptiikkojen ja valmistustapojen kautta.
- Lähikalan monipuolinen hyödyntäminen tarjoaa mahdollisuuden luoda alueellisesti omaleimaisia makuelämyksiä.
- Käyttövalmiit tuotteet (fileet, massat, säilykkeet) tekevät lähikalasta houkuttelevan raaka-aineen myös suurkeittiöille.
- Hauen ja muiden kalojen tarinat kalastajilta ravintolaan luovat lisäarvoa ruokamatkailulle.
- Innovatiivinen tuotekehitys voi tuoda kotimaisesta kalasta kilpailukykyisen vaihtoehdon tuontikalalle.
- Hauen arvostuksen nousu kasvattaa kysyntää ja lisää näkyvyyttä.
- Tarvitaan yhteistyötä yli toimialarajojen ja uusia ratkaisuja ja innovaatioita.





Kiitos! Kysymyksiä?

Loppuun pieni maistiainen [Haukifestareista 2025!](#)

Lisätietoja:

Virpi Keränen, virpi.keranen@micropolis.fi, 050 326 5168

Lauri Rantala, lauri.rantala@micropolis.fi, 040 6475 475