



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Kalan käyttö Perämeren alueen ammattikeittiöissä ja yrityksissä

21.8.2025 Lähikalaa ravintoloihin
Lähikalaa lautaselle –hankkeen tulokset
Oulun Maa- ja kotitalousnaiset





Kuva: Laura Riihelä

Hanketiedot

Hankeaika: 1.3.2023-31.8.2025

Toiminta-alue: Perämeren rannikon Kalaleaderin toiminta-alue (Tornio, Kemi, Simo, Ii, Oulu, Hailuoto, Lumijoki, Liminka, Siikajoki, Raahе, Pyhäjoki, Kalajoki, Kokkola)

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

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



Hanketiimi



Mervi Tiermas, projektipäällikkö, asiantuntija,
luonnontuotteet ja kestävä kehitys,
p. 044 431 4606, mervi.tiermas@maajakotitalousnaiset.fi



Heikki Tahkola, toiminnanjohtaja,
Oulun Kalatalouskeskus
p. 040 747 7652, heikki.tahkola@proagria.fi



Topi Kumpulainen, ruoka-asiantuntija
p. 050 467 5066, topi.kumpulainen@maajakotitalousnaiset.fi



Ade Risti, kalatalouden asiantuntija
p. 045 6578 709, ade.risti@proagria.fi



Kaisa Myllykangas, ruoka-asiantuntija
p. 0400 399 865, kaisa.myllykangas@maajakotitalousnaiset.fi



Sini Kaakko, Luonnontuote- ja ruoka-
asiantuntijaharjoittelija
p. 050 5738337, sini.kaakko@proagria.fi



Markkinakartoitus

- 10 haastattelua, 67 kyselyvastausta
- Eniten siikaa ja ahventa
- Erityisesti suurissa ammattikeittiöissä kappaletavaraa (pihvit, pyörykät, puikot)
- Lähikalan käytön lisäämisen esteenä:
 - Hinta
 - Suurten ammattikeittiöiden toimintaan soveltuvien lähikalajalosteiden puute
 - Kalastuksen sesonkiluontoisuus, saatavuus
 - Kuluttajatottumukset ja –asenteet
- [Markkinakartoituksen yhteenveto](#) ja [artikkeli](#)

Kuva: Laura Riihelä



Poimintoja työpajoista ja testauksista

- Ammattikeittiöille suunnatut [lähikalareseptit](#) (mm. lähikala chevice, mausteinen kala-ohrattovuoka, chili, lasagnette, parempi lähikalakeitto, kala-pastasalaatti/-perunasalaatti, täytetty lähikalapatonki)
- Tuotteita alueelta mm. lohi- ja haukipihvit, kirjolohinyhtö, särkipyörökät, maiva, kebab-tyylinen kalavalmiste, monipuoliset säilykekalat
- Testauksia asiakkailta, kommentteja ja tuloksia:
 - Raahe: Päiväkoteihin nyhtölohikastike (pastan kanssa): ”pakkaus ja pakkauskoko hyvä, tuotteen rakenne hyvä, rasvamäärä vähempi kuin vastaavassa tonnikalatuotteessa. Maukas ja miellyttävän näköinen”
 - Merijärvi: Tonnikalapasta jatkossa joka toinen kerta tonnikalasta, joka toinen nyhtölohesta
 - yksityisillä ravintoloilla kiinnostusta oli myös esim. raakakalamassaan.

Yhteystiedot kalastajille ja ammattikeittiöille

- Kuka myy lähikalaa ja lähikalajalosteita?
Kuka lähikalaa ostaa?
- Lista alueen kalastajista, kala-alan jalostajista ja ostavista ammattikeittiöistä:
yhteystiedot,
www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle
- Kalastaja ja jalostaja, tarjoa rohkeasti tuotteitasi ravintoloille



Kuva: Anni Lantta

Perämeren pikkusiika ja nimisuojaus



Tätä kalaa syötiin aiemmin paljon, nyt se on unohdettu – juuri siksi pikkusiialle haetaan EU:n nimisuoja

Miedon makuinen ruokakala halutaan brändätä tutuksi kuluttajille ja kannattavaksi kalastajille.



▶ 0:43

Kalastaja Lauri Halonen kertoo, miksi pikkusiian nimisuojoilla olisi iso merkitys. Video: Paulus Markkula / Yle.

PÄIVI SEESKORPI

12.11.2024 17:45

- Haettu nimisuoja suojattuna maantieteellisenä merkintänä. Hakijana Perämeren pikkusiian kalastajat ry
- Ominaispiirteitä ovat sen pieni koko ja elinympäristö
- Sesonki syys-lokakuussa, kalastusta myös keväällä jäiden lähdettyä ja kesällä
- Miedon makuinen
- Myydään paljon jalostettuna
- Sopii hyvin savustettavaksi, hiillostettavaksi tai annoskalaksi ravintoloihin

Kouluvierailut ja ruokakasvatus



Lähikalavideot



<https://www.youtube.com/watch?v=LlatY9s-pnQ>



<https://www.youtube.com/watch?v=hi3stVVT6pw>

Videot löytyy Lähikalaa lautaselle –hankkeen Facebook-sivulta sekä ProAgria Pohjois-Suomen Youtube-kanavalta. Videoita saa käyttää ja jakaa!

Muuta tehtyä ja tulossa kala-alalla

- Opintomatka Ruotsiin 4 / 2025
- Pohjoisen maut –lähiruokaviikko kouluissa ja päiväkodeissa vuonna 2026: lähikala mukana! [Webinaari 2.9.2025](#)
- Itämeri ja Pelasta Perämeri! –päivä 28.8.2025
- [Kiviniemen kalasataman Lähiruokapäivän tapahtuma la 6.9.2025](#)

Kuva: Anni Lantta





Kiitos!

Lisätiedot:

www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle

Mervi Tiermas p. 044 431 4606,
mervi.tiermas@maajakotitalousnaiset.fi

Kuva Sami Piskonen