

Kala-alan toimijoiden opintomatka 2025

Lähikalaa lautaselle -hanke järjesti opintomatkan Ruotsiin 23.–25.4.2025 reittinä Oulu-Tornio-Luulaja-Nikkala-Kukkolankoski-Kemi-Oulu. Opintomatkalle osallistui kalastajista, elintarvikejalostajista, rahoituksen sekä alan kehittäjistä koostuva 10 henkilön ryhmä. Vierailukohteita olivat:

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

1. päivä keskiviikko 23.4.2025

Vierailu Hushållningssällskapet Norrbotten-Västerbotten:

Tulossa Norrbotteniin: maalla sijaitseva kiertovesilaitos ruokakalalle, Mikael Kivijärvi, Pelle Johansson ja Håkan Landström.

Kalankasvatus aloitettiin Ruotsissa siilla. Nykyään myös kirjolohta ja taimenta. Kalankasvatus Ruotsissa halutaan siirtää maalla sijaitseviin kiertovesilaitoksiin muun muassa ympäristösyistä ja kalojen terveysongelmien vuoksi. Yksi syy on myös, että uusien, vesistöihin sijoitettavien kasvatusaltilaiden perustaminen ei ole lupa-asioiden näkökulmasta helppoa.



Kuva: Mikael Kivijärvi kertoo suunnitteilla olevasta kalankasvatuslaitoksesta.

Kalan ruokakäyttöä halutaan lisätä Ruotsissa: tällä hetkellä ruotsalaiset syövät keskimäärin noin 12,5 kg kalaa henkilöä kohden. Vrt. Norjassa 51 kg/hlö. Tavoitetta tukee muun muassa alueellinen ruokastrategia, joka kannustaa syömään maakunnassa tuotettua ruokaa. Ihmisten aktivoiminen kalansyöntiin on kumminkin Ruotsissa haastavaa, sillä lapset eivät syö kouluissa juurikaan kalaa ja syönti on vahvasti keskittynyt Norjan lohen syöntiin. Ja

vaikka syöntiä saataisiin lisättyä, paikallista tuotantoa ei ole tarpeeksi kysyntään vastaamaan.

Suunnitteilla olevassa kiertovesilaitoksessa puhdistettu vesi kiertää 95-prosenttisesti eli uutta vettä tuotantoon tarvitaan vain vähän. Laitoksen tilojen siivouksen ylläpidosta ja teurastamolta tulee jätettä, joka voidaan hyödyntää lähialueen biokaasulaitoksella.

Kala kasvaa noin vuoden ajan ja teurastus/uusien kalojen kasvatusta aloitetaan kolme kertaa vuodessa: tammikuussa, kesäkuussa ja syksyllä.

Projekti ei ole helppo. Haasteena on mm. se, että kyseinen kasvatustekniikka on uutta Ruotsissa eikä kokemusta ole entuudestaan. Oppia on haettu ulkomailta ja osaamista ja työvoimaa tullaan hankkimaan esimerkiksi Tanskasta, Norjasta ja/tai Suomesta.

Maalla sijaitsevan kiertovesilaitoksen yksi pulma on myös suuri energiankulutus: pumput kuluttavat paljon ja talvella vettä täytyy lämmittää, kesällä viilentää.

Projektin suunnittelu on aloitettu noin 7–8 vuotta sitten. Jos prosessi etenee hyvin, voi laitoksen rakennustoiminta parhaassa tapauksessa alkaa noin viiden vuoden päästä. Toteutuessaan kasvattamo tulee moninkertaistamaan Ruotsissa kasvatetun kalan määrän.

Esityksen jälkeen opintomatkalaisten ja esittelijöiden kesken keskusteltiin mm. suomalaisten pitkästä kokemuksesta kalankasvatuksen parissa. Yksi tällainen laitos on esimerkiksi Saimaan tuoreen laitoksen Varkaudessa.

Paikalliset elintarvikkeet ruotsalaisissa ruokakaupoissa ja Noah – lokal mat

Luulajassa tutustuttiin myös ruotsalaiseen kala- ja lähiruokatuotteiden valikoimaan paikallisissa marketeissa. Kalatuotteiden kylmähyllä erosi suomalaisesta tarjonnasta. Tarjolla oli esimerkiksi tonnikalafilettejä, rapuja, simpukoita ja Norjan lohta. Suomessa lajivalikoima on huomattavasti ruotsin kalahylyjä laajempi. Kalatuotteet (turska ja lohi) olivat myös pääasiassa pakasteena kuluttajien saatavilla. Tuoretta kalaa oli vähän ja enemmän löytyi jatkojalostettuja tuotteita.



Kuvat: Kokonainen nieriä pakasteena ja Noah Lokal Mat -lähiruokahyllä lähikaupassa.

Noah – lokal mat -lähiruokahyllä on kattavasti paikallisissa vähittäiskaupoissa.

Lähiruokahyllät erottuvat kaupassa erilaisella tuoteasettelulla. Tarjolla oli pakastettuja kala- ja lihatuotteita, kylmähyllässä maito- ja juomatuotteita, hapankaalituotteita. Kuivatutuotteissa oli kuivattuja yrttisekoituksia, alkoholi- ja alkoholittomia juomia, siirappeja, hilloja, makeisia,

marmeladeja. Kalapuolen erikoisuutena löytyi villinä pyydettyä kokonaista nierää pakasteena.

Lue lisää Noahista: <https://noahlokalmat.se/>

2. Päivä torstai 24.4.2025

Vierailu [Guldhaven Pelagiska](https://guldhaven.se/) https://guldhaven.se/, Luulaja, Ruotsi

Guldhaven Pelagiska on vuonna 1992 perustettu kalatuotteita valmistava yritys Kalixissa. Yksi tunnetuimmista tuotteista on Kalixin muikunmäti. Muiden tuotteiden pääraaka-aine on kirjolohi, jota saadaan yrityksen kolmesta kalankasvattamosta. Yksi lähimmistä kasvattamoista sijaitsee Piitimessä, sekä lisäksi ainakin Storumanissa. Näin yritys varmistaa kirjolohen ympärivuotisen saatavuuden.

Muutama vuosi sitten yritys yhdistyi norjalaiseen Egersundiin.

Koko tuotantoketju kalankasvatuksesta teurastukseen ja tuotteiden jalostukseen tapahtuu yrityksessä. Kuitenkin ainakin kirjolohituotteet menevät pakastettavaksi esimerkiksi Luulajaan.

Yksi tiiviimmistä ajoista tuotannossa on muikun mädinsaannon aikaan – noin viisi viikkoa lähes ympärivuorokautisesti. Kalixin muikunmäti on nimisuojatutuote, jota voidaan valmistaa ainoastaan Haaparannan ja Piitimen välisellä alueella. Mädin hinta on noin 200 €/kg + alv. Yrityksen edustaja kertoo kysyttäessä, että ruotsalaiset tuntevat tuotteen ja nimisuojuuksen sertifikaatin hyvin.



Kuva: Kalix löjrom on nimisuojatutuote, jota voidaan ainoastaan Haaparannan ja Piitimen välisellä alueella.

Yritys markkinoi tuotteissaan, että ruotsalaisen kirjolohen maku neutraalimpi. Tuotteiden brändi on ilmeeltään värikäs ja erityisesti perheitä puhutteleva. Yrityksen esittelymateriaalissa tuodaan esille, että tuotteissa hyödynnetyt kalalajit ovat myös WWF:n kalaoppaan vihreällä listalla. Yritys on myös palkittu Seafood prize 2025 -palkinnolla.

Kirjolohituotteet on suunniteltu helppokäyttöiseksi kappaletavaraksi. Yritys valmistaa myös muista kalalajeista, kuten lahnaista, esimerkiksi pihvejä.



Kuvat: Guldhavenin valmistamia tuotteita. Miedompaa kuin tavallinen lohi, kuuluu yrityksen markkinointilause esitteessä.

Hävikin välttämiseksi ja kalan hyödyntämisen lisäämiseksi mädin tuotannon ohella yritys valmistaa mädintuotannon lajitteluvaiheessa erotellusta koiraspuolisista muikuista fermentoitua kalasäilykettä. Tuotetta on saatavilla vain rajoitetun ajan. Tuotteessa käytetään mm. paikallisen Torniojokilaaksossa sijaitsevan tilan, Pesula Lantbrukenin tuottamaa kasviöljyä.

Kuluttajille suunnatuista tuotteista yritys myy ainoastaan lämminsavukalaa kokonaisena, muut ovat kappaletuotteita. Keskustelua heräsi siitä, että Suomen ja Ruotsin välillä on tässä eroja kuluttajakäyttäytymisessä, sillä Suomessa hyödynnetään paljon ns. pyöreää kalaa tai kala käsitellään kauppojen kalatiskailla. Ruotsissa kuluttaja ei voi edes ostaa kokonaista kalaa, niitä myydään lähinnä vain ravintoloille. Ruotsissa kuluttajille pyritään valmistamaan helppokäyttöisiä tuotteita, ja kappaletuotteissa on yrityksen kertoman mukaan nähtävissä kysynnän kasvua. Ilmeni myös, että ruotsalaiset eivät juurikaan osta tai edes saa kalaa mistään tuoreena, vaan ainoastaan pakasteena.

Vierailu paikallisen kalastajan luona: Allan Luthström, Nikkala, Ruotsi

Allan Luthström on kolmannen sukupolven kalastaja Nikkalassa. Hän kalastaa pääosin lohta pyydyksillä ja maivaa troolaamalla. Vuosia aiemmin on tehty nuottausta. Alueella on kymmenkunta aktiivista kalastajaa. Kalastaja tekee yhteistyötä myös suomalaisten kalastajien kanssa kalastuksen ja esimerkiksi tarvikkeiden yhteistilausten osalta.

Kalastajalla on käsittelytilat omassa pihassa, ja tiloihin mahtuu kovimpana sesonkina yhtäaikaan 30 kalankäsittelijää. Kalastaja myy kalat ja kalaraaka-aineen Suomeen eri ostajille ja mädin Ruotsiin.



Kuvat: Tutustumassa kalastaja Allan Luthströmin luona Nikkalassa. Kalastaja valmistaa Kalix löjrom -tuotetta ja hyödyntää tuote-etikeissä nimisuojausertifikaattia.

Keskustelua kohteessa herätti opintomatkalaisten ja kalastajien kesken kalastuksen kannattavuuteen liittyvät haasteet, hylkeiden aiheuttamat ongelmat sekä vuosittain asetettavat ja vaihtelevat pyyntikiintiöt. Suomessa lohien osalta on toimijakohtainen kiintiö, ja Ruotsissa aikaan sidottu / aluekohtainen pyyntikatto. Tänä vuonna pyyntikatto on alle 10 000 kpl lohta.

Kukkolankosken matkailutoiminta Kukkolan vierastaloilla, Tornio

Tutustuimme paikalliseen kalastusmatkailutoimintaan ja ruokakulttuuriin yhteisen ohjelman äärellä. Oppaanamme iltaan olivat Risto Kantola, Kukkolan vierastalojen isännöitsijä ja koski-isäntä Markku Alanära.

Risto Kantola kertoi ryhmällemme alueen turismista ja matkailupalveluista. Matkailupalvelujen kaudet ovat talvella joulukuusta maaliskuuhun ja kesäkuussa alkaa toinen kausi. Talvella mm. kelkkailu, rekikoira-ajelut, revontulet, porot. Kesällä esim. lippous, koskenlasku. Matkailijoille järjestetään ohjelmakäyntejä tai useamman päivän mittaisia ohjelmaretkiä.



Kuvat: Opintomatkalaiset Kukkolankoskella. Koski-isäntä Markku Alanära kertoi elävästi siian lippoamisesta.

Markku Alanrä kuvaili kattavasti alueen kalastuksen historiaa ja merkitystä. Kalastus alkaa kesäkuussa lohien lippoamisella. Heinä-elokuussa jatkuu siian lippoamisella ja syys-lokakuussa nahkaisen ja mateen pyynnillä mm. merroilla.

Illan aikana puhututti myös Tornionjoen uudet lohikiintiöt tulevalle kaudelle.

3. Päivä perjantai 25.4.2025

Vierailu Kemissä Ammattiopisto Lappian tiloihin ja kalatalousalan koulutukseen

Kalatalousalan opinnot Lappialla sisältävät kalastusta, pyydysrakennusta, kalastusopastusta, kalankäsittelyä, kalanjalostusta, vesi- ja kalantutkimusta sekä vesiviljelyä.

Lappian kalatalouspuolella on noin 30 opiskelijaa, aikuisopiskelijoita on 7–8 vuosittain.

Ammattiopistolla on alkanut UKKOMAIVA – Lähikalat, kalatalous ja kalatuotteet tutuksi -hanke, jossa tuetaan kalastajien elinkeinon ympärivuotisuutta ja lisätään kalanjalostuksen tunnettavuutta ja jatkojalostusta yhteistyössä Perämeren rannikon alueen kalastajien kanssa.



Kuvat: Kalanmassauslaite ja pakastuskontti Ammattiopisto Lappian kalatalousalan tiloissa.

Opintomatkan aikaan hankkeen puitteissa oli valmistettu haukimassaa ja ahvenfilettä pakasteeksi. Käyttöön on hankittu pakastuskontti.

Ammattiopiston tiloissa voidaan valmistaa erilaisia kalajalosteita, kuten kylmä- ja lämminsavutuotteita, säilykkeitä ja massoja. Opintomatkan vierailulla maistettiin kalasäilykkeitä ja kalakebabtuotetta.

Lue lisää Ukkomaiva-hankkeesta: <https://www.lappia.fi/hanke/ukkomaiava/>

Lisätiedot: www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle

Kalatalouden asiantuntija Ade Risti, Oulun Kalatalouskeskus / ProAgria Pohjois-Suomi, ade.risti@proagria.fi, p. 045 6578 709

Projektipäällikkö Mervi Tiermas, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset / ProAgria Pohjois-Suomi, mervi.tiermas@maajakotitalousnaiset.fi, p. 044 431 4606