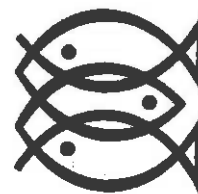
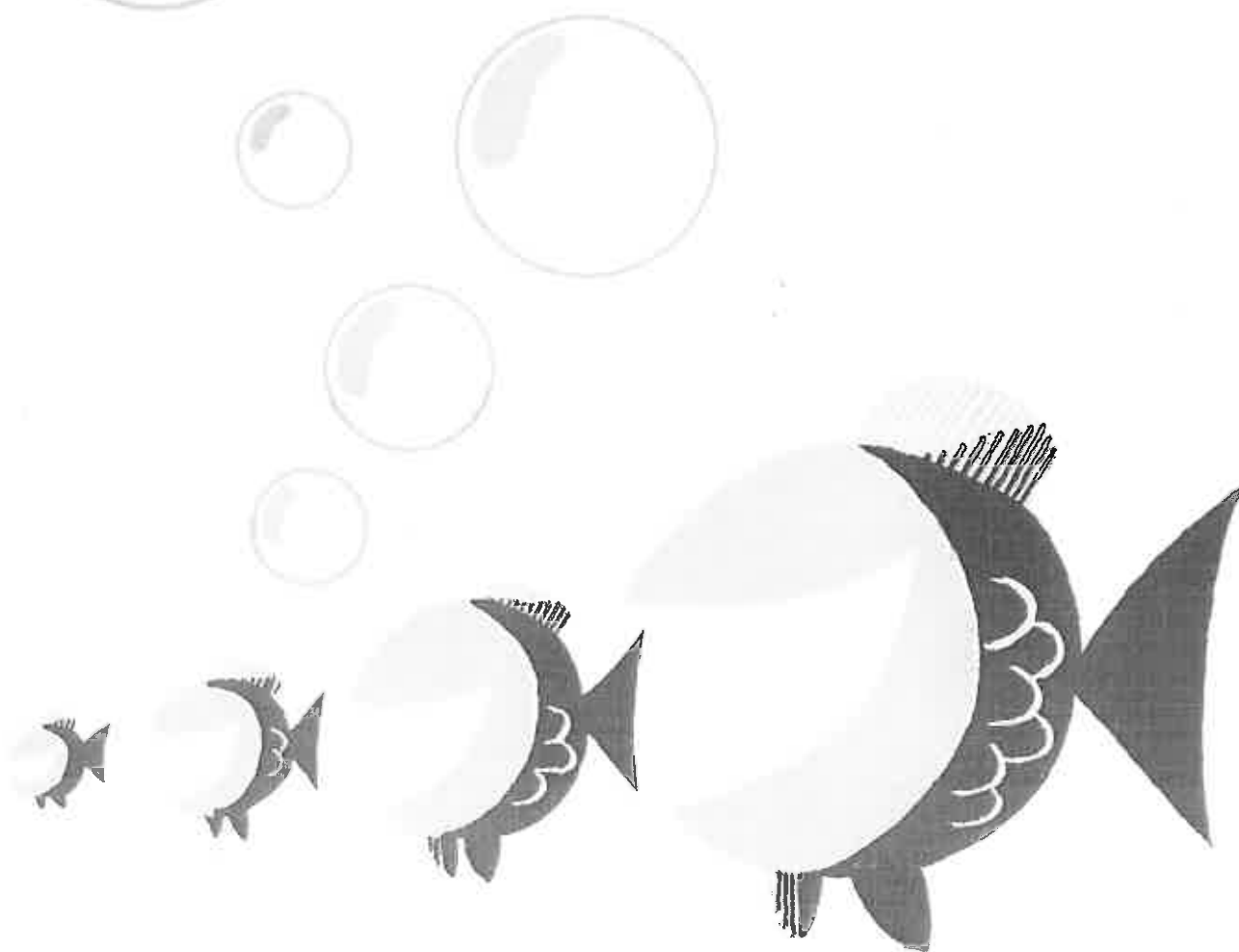


RIISTA-JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS

**KALATUTKIMUKSIA-
FISKUNDERSÖKNINGAR**



**23
1991**



RIISTA-JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS

KALATUTKIMUKSIA- FISKUNDERSÖKNINGAR



Vastaava toimittaja: Riitta Rahkonen

Toimittajat: Aimo Järvinen, Irma Kolari, Marja-Liisa Koljonen, Atso Romakkaniemi, Petri Suuronen, Lena Söderholm-Tana, Pirkko Söderkotalahti, Lauri Urho ja Aune Vihervuori

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos
Kalantutkimusosasto
Kalanviljelyosasto
PL 202
00151 Helsinki

puh. 90 - 624 211
telex 19101236 vdx sf
telefax 90 - 631 513
telebox tbx668

Kalatutkimuksia – Fiskundersökningar sarjassa julkaistaan kalatalouteen liittyviä tutkimuksia, suunnitelmia, raportteja, selvityksiä, lausuntoja, esitelmiä sekä tutkimusten aineistoja tai muita vastaavia kirjoituksia. Julkaisukieliä ovat pääsääntöisesti suomi ja ruotsi. Kirjoitusohjeita on saatavilla Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen tietopalvelussa (PL 202, 00151 Helsinki).

Julkaisun jakelusta päätetään kunkin numeron osalta erikseen. Julkaisua koskevat tiedustelut osoitetaan tietopalveluun.

Kalatutkimuksia – Fiskundersökningar on jatkoa sarjoille: "Maataloushallituksen kalataloudellinen tutkimustoimisto. Monistettuja julkaisuja" (no:t 1–42) ja "Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos, kalantutkimusosasto. Monistettuja julkaisuja" (no:t 1–97), "Tiedonantoja" (no:t 1–24) ja "Meddelanden" (no:t 1–21).

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen kalantutkimusosaston ja kalanviljelyosaston muut julkaisusarjat ovat "Finnish Fisheries Research" ja "Suomen Kalatalous".

Ansvarig redaktör: Riitta Rahkonen

Redaktörer: Aimo Järvinen, Irma Kolari, Marja-Liisa Koljonen, Atso Romakkaniemi, Petri Suuronen, Lena Söderholm-Tana, Pirkko Söderkotalahti, Lauri Urho och Aune Vihervuori

Vilt- och fiskeriforskningsinstitutet
Fiskeriforskningsavdelningen
Fiskodlingsavdelningen
PB 202
00151 Helsingfors

tel. 90 - 624 211
telex 19101236 vdx sf
telefax 90 - 631 513
telebox tbx668

I serien Kalatutkimuksia – Fiskundersökningar publiceras undersökningar, planer, rapporter, utredningar, utlåtanden, föredrag samt forskningsmaterial eller motsvarande artiklar som behandlar fiskerihushållningen. Publikationsspråken är i huvudsak finska och svenska. Skrivinstruktioner kan erhållas från Vilt- och fiskeriforskningsinstitutets informationstjänst (PB 202, 00151 Helsingfors).

Publikationens distribuering fastställs skilt för varje nummer. Förfrågningar angående tidskriften bör riktas till informationstjänsten.

Kalatutkimuksia – Fiskundersökningar är en fortsättning på "Maataloushallituksen kalataloudellinen tutkimustoimisto. Monistettuja julkaisuja" (nr 1–42) ja "Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos, kalantutkimusosasto. Monistettuja julkaisuja" (nr 1–97), "Tiedonantoja" (nr 1–24) och "Meddelanden" (nr 1–21).

Övriga publikationsserier från Vilt- och fiskeriforskningsinstitutets fiskeriforskningsavdelning och fiskodlingsavdelning är "Finnish Fisheries Research" och "Suomen Kalatalous".

RIISTA- JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS
KALATUTKIMUKSIA – FISKUNDERSÖKNINGAR

No 23

1991

Kotitalouksien ja suurtalouksien kalankäyttö vuonna 1988

Asmo Honkanen, Jukka Kummunsalo, Heikki Partanen ja Mikael Hildén

Helsinki 1991

ISSN 0787-8478

Helsinki 1991

Yliopistopaino

SISÄLLYS

SIVU

1.	JOHDANTO.....	1
2.	KOTITALOUKSIEN KALAN KÄYTTÖ.....	2
2.1	Aineisto ja menetelmät.....	2
2.2	Tulokset.....	3
2.2.1	Vastaajien taustamuuttujat.....	3
2.2.2	Kalaa käyttäneet ruokakunnat....	6
2.2.3	Kalan ja kalatuotteiden osto ja tuoreen kalan hankintakanavat...	7
2.2.4	Kotitalouksien ostama tuorekala.	8
2.2.5	Kokemukset kalan ostopaikoista..	9
2.2.6	Ulkomailta tuodut kalatuotteet..	10
2.2.7	Mielipiteitä ja ennakkoluuloja..	11
2.2.8	Kalan ja kalatuotteiden ostoon liittyviä mielipiteitä.....	12
2.2.9	Kokemukset kalasta kodin ulkopuolella.....	13
2.2.10	Kalan käyttöä rajoittavia tekijöitä.....	14
3.	SUURTALOUKSIEN KALANKÄYTTÖ.....	14
3.1	Aineisto ja menetelmät.....	14
3.2	Tulokset.....	15
3.2.1	Taustamuuttujat.....	15
3.2.2	Kala-annosten tarjonta.....	16
3.2.3	Kalaraaka-aineen kokonaismäärä..	16
3.2.4	Kotimaisen kalan käyttö.....	17
3.2.5	Kotimaisen tuorekalan käyttö....	18
3.2.6	Ulkomaisen kalan käyttö.....	19
3.2.7	Standardoinnin ja puolivalmistesten tarve.....	19
3.2.8	Suurtalouksien kalan hankintapäätökset.....	19
3.2.9	Suurtalouksien asenteet.....	20
3.2.10	Kalaruokien asema suurtalouksissa.....	20
4.	YHTEENVETO.....	20
4.1	Kotitaloudet.....	20
4.2	Suurtaloudet.....	21
4.3	Kalan kokonaiskulutus.....	22
5.	JOHTOPÄÄTÖKSET.....	23
6.	TIIVISTELMÄ.....	25
7.	SAMMANDRAG: HUSHÄLLENS OCH STORKÖKENS FISK-KONSUMTION ÅR 1988.....	28
8.	KIRJALLISUUS.....	32

1 JOHDANTO

Kalan käyttö henkeä kohti vuodessa on arvioitu Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen omien tilastojen, ammattikalastustilaston, kotitarve- ja virkistyskalastustilaston, tullihallituksen ulkomaankauppatilastojen ja rehuksi käytetyn kalan perusteella. Koko maan kattavaa tiedustelua kalan kulutuksesta ei ole aikaisemmin tehty, poikkeuksena kalastuksen toimialatutkimuksen yhteydessä tehty kyselytutkimus (Kehitysaluerahasto Oy 1976). RKTL:ssä on tehty joitakin alueellisia kalan markkinointiselvityksiä, joissa on saatu myös kalan kulutuksesta tietoja (PARTANEN 1984 a ja b sekä 1987). Myös eräissä kalastuspiireissä on tehty kalakauppaan ja kalankäyttöön liittyviä selvityksiä. Alueellisten tietojen vertailukelpoisuus on ollut heikko.

Tilastokeskuksessa tehdään viiden vuoden välein kotitaloustiedustelu, missä elintarvikkeiden kulutuksen yhteydessä tiedustellaan myös kalan kulutusta. Elintarvikkeiden kulutustietoja täydennetään tilikirjanpidolla, josta maksetaan sitä tekeville erillinen palkkio. Kotitaloustiedustelulla saadaan selville vain kotona syödyn kalan määrä verrattain karkealla jaotuksella. Kodin ulkopuolella kulutettu kalamäärä (työpaikat, ravintolat, laitosruokalat) ei sisälly kotitaloustiedusteluun.

Markkinoinnin kannalta pelkkä tieto per capita -kulutuksesta ei riitä. Tarvitaan lisäksi tietoa paitsi kalan kulutuksen jakautumisesta tuoteryhmittäin, myös tietoa kalan ostopaikoista, kokemuksista niistä, kuluttajien toiveista tuotteiden ja saatavuuden suhteen sekä kuluttajien omia näkemyksiä kalan käytön edistämisestä.

Tutkimuksen rahoitti maa- ja metsätalousministeriö. Tutkimus tehtiin Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksessa tilasto- ja taloustutkimusalan hankkeena. Tutkimuksen suunnittelusta ja seurannasta vastasi työryhmä, johon kuuluivat tämän kirjoittajat. Tutkimuksen toteuttivat mm. yo. Asmo Honkanen (suurtaloudet) ja mm. yo. Jukka Kummunsalo (kotitaloudet). Kyselylomakkeiden suunnitteluun osallistuivat maa- ja metsätalousministeriön kalastus- ja metsästysoasto, Suomen Kalakauppiasliitto, Kalatalouden Keskusliitto ja Elintarviketeollisuusliitto sekä useat asiantuntijat kalantutkimusosastosta, Helsingin yliopistosta ja muista sidosryhmistä.

2 KOTTITALOUKSIEN KALANKÄYTTÖ

2.1 Aineisto ja menetelmät

Kotitalouksien kalankäyttöä tutkittiin kolmikierroksisena postikyselynä talvella 1989. Ensimmäinen kyselylomake lähetettiin helmikuun alussa. Toisella kierroksella lähetettiin vastaamatta jättäneille muistutuskirje, ja kolmannella kierroksella sekä muistutuskirje että uusi kyselylomake. Kyselylomake testattiin lähettämällä se ennen lopullisen lomakkeen laadintaa 50 otokseen kuuluvalla asutokunnalle.

Kyselylomake oli kaksiosainen. Ensimmäisen osion, joka oli ruokakuntakohtainen, avulla selvitettiin taustamuuttajat ja ruokakunnan kalankulutustottumukset. Toinen osio lomakkeesta muodostui kysymyksistä, joilla selvitettiin vastaajan omia kalaan liittyviä mielipiteitä ja asenteita.

Kotitalouksien kalankäyttötutkimuksen perusjoukko saatiin väestörekisterikeskuksen henkikirjoitusnauhasta. Otantakehikkona käytettiin asutokuntia, joissa oli vuosien 1908-1970 välillä syntyneitä henkilöitä. Laitospaikoissa asuvat asutokunnat rajattiin otannan ulkopuolelle.

Otoskoko oli 3 500 asutokuntaa. Osoitetiedot poimittiin tasavälistä satunnaisotantaa käyttäen siten, että jokaisesta läänistä tuli 300 asutokuntaa otokseen. Ahvenanmaan maakunnasta poimittiin 200 asutokuntaa. Osoitetulla otannalla pyrittiin siihen, etteivät harvaan asutut läänit jääneet tutkimuksen ulkopuolelle.

Laajennettaessa ruokakuntakohtaisia arvioita koko perusjoukkoon sovellettiin vuoden 1987 ammattimaisen kalastuksen saaliin arvioimiseksi käytettyjä menetelmiä (HILDEN & SÖDERKULTALAHTI 1989). Vastaamatta jättäneiden oletettiin käyttäytyneen kuten kolmannelle kierroksella vastanneet ruokakunnat. Osa vastaajista ilmoitti kotimaisen tuoreen kalan ostomääriä tiedusteltaessa ainoastaan käyttämänsä kalalajit eikä kiloja. Näiden vastaajien oletettiin ostaneen ilmoittamiaan kalalajeja kyseisen läänin keskimääräisen ostomäärän mukaisesti.

Aineistosta laskettiin mm. vuonna 1988 kalaa kuluttaneiden asuntokuntien määrät, kalan ja kalatuotteiden ostoon käytetyt rahamäärät ja ostotiheys, ostetut kalamäärät sekä kalankulutustottumukset.

Arvioiden luotettavuuksien tarkastelemiseksi laskettiin arvioiden varianssit, keskivirheet ja variaatiokertoimet. Osittaiskato huomioitiin käyttämällä erityistä korjauskerrointa. Mieli-
teitä kartoitettiin tätä tutkimusta varten tehdyillä Likert -tyyppisillä asennemittareilla. Mieli-
pide ja asennekysymysten jakaumia laskettaessa käytettiin ositekohtaista (lääni) painotusta. Asennekysymyksiä tarkasteltiin suorien jakaumien ja ristiin taulukoinnin avulla.

2.2 Tulokset

2.2.1 Vastaajien taustamuuttujat

Kyselylomakkeita palautettiin yhteensä 2 404 kappaletta, joista osa oli puutteellisia (18 kieltäytynyttä ja 26 nimitarra poistettuna tai muuten kelvottomana). Virheellisten osoitetietojen vuoksi posti palautti 47 kyselylomaketta. Aineistona tutkimuksessa käytettiin 2 360 lomaketta eli 68,3 % kaikista tavoitetuista ruokakunnista (taulukko 1). Vastausprosentti vaihteli eri läänien välillä ja oli korkein Mikkelin läänissä (71,7) ja alhaisin Vaasan läänissä.

Taulukko 1. Vastausten lukumäärä ja jakautuminen kierroksittain sekä kumulatiivinen vastausprosentti.

Kierros	kpl	%	cum.%
1.	1304	37,7	37,7
2.	509	14,7	52,4
3.	547	15,8	68,2
Yhteensä	2360	68,2	68,2

Vastaajista oli naisia hieman yli puolet. Asenne- ja mielipidekysymyksissä tarkasteltiin eri ikäisten miesten ja naisten suhtautumista kyselyssä esitettyihin väitteisiin. Tätä tarkastelua varten vastaajat jaettiin sukupuolen ja iän mukaan kolmeen ryhmään (taulukko 2).

Taulukko 2. Vastaajien lukumäärä ja jakautuminen sukupuolen mukaan kolmeen ikäryhmään.

	Miehet		Naiset	
	n	%	n	%
Alle 30 v.	251	10,5	271	12,0
30-64 v.	733	30,5	755	31,8
Yli 64 v.	148	6,8	201	8,4
YHTEENSÄ	1132	47,2	1227	52,8

Ruokakunnista 71 % ilmoitti asuvansa taajamissa (taulukko 3). Uudenmaan taajamissa asui vajaa 87 %. Suhteellisesti vähiten taajamissa asuvia oli Vaasan läänissä (52 %).

Asuntokuntien keskimääräiseksi henkilömääräksi saatiin 2,9 henkilöä, mikä on hieman enemmän kuin Tilastokeskuksen (1983) ilmoittama lukumäärä (2,46 vuonna 1988, julkaisematon ennakkotieto). Asuntokunnista vajaa neljännes ilmoitti nettotulokseen 2 500-5 000 mk kuukaudessa (taulukko 4). Kyselyssä ei kysytty palkannauttijoiden lukumäärää taloudessa.

Taulukko 3. Ruokakuntien asuinkunnat kokoluokittain ja jaoteltuina taajamiin ja haja-asutusalueisiin (%).

Asuinkunnan kokoluokka (asukasta kpl)	Haja-asutusalue	Taajama
yli 100 000	0,6	23,6
50 000-100 000	1,3	9,9
20 000- 50 000	2,6	14,7
5 000 - 20 000	16,8	18,5
alle 5 000	7,7	4,4
YHTEENSÄ	28,9	71,1

Taulukko 4. Ruokakuntien käytettävissä oleva nettotulo kuukaudessa ja vastaajien lukumäärä.

mk/kk	n	%
alle 2500	237	9,6
2 500- 5 000	556	24,5
5 000- 7 500	497	20,7
7 500- 10 000	475	21,7
10 000- 12 500	265	12,9
12 500- 16 500	138	7,9
yli 16 500	42	2,7
YHTEENSÄ	2 210	100

Käytetty ammattiluokitus noudatti suurelta osin Tilastokeskuksen ammattiluokitusta (Tilastokeskus 1983). Selvästi suurin ryhmä oli eläkeläiset, joita oli viidennes vastaajista (taulukko 5). Seuraavaksi suurin ryhmä oli palvelutyöntekijät.

Taulukko 5. Kysymykseen vastanneiden lukumäärä ja jakautuminen eri ammattiryhmiin.

Ammatti	n	%
Maatalousyrittäjä	161	5,7
Muu yrittäjä	146	6,5
Ylempi toimihenkilö	172	10,2
Alempi toimihenkilö	248	11,2
Maa- tai metsät.työntekijä	46	1,2
Teoll./muu tuot.työntekijä	267	11,3
Palvelutyöntekijä	352	15,1
Eläkeläinen	606	24,9
Opiskelija	165	7,2
Muu	146	6,7
YHTEENSÄ	2 309	100

Ylivoimaisesti suurin ryhmä vastaajista oli kansakoulun käyneet, heitä oli 35 % vastaajista (taulukko 6). Opisto tai muun keskiasteen koulutus oli noin 23 %:lla vastaajista. Uudellamaalla on opisto- tai muu keskiasteen koulutus oli viidenneksellä ja yliopistollinen koulutus vajaalla viidenneksellä vastaajista.

Taulukko 6. Kysymykseen vastanneiden lukumäärä ja ammattijakauma.

Koulutus	n	%
Kansakoulu	841	35,0
Peruskoulu	130	5,5
Keskikoulu	167	8,8
Ammattikoulu	389	15,3
Opisto/keskiast. koulutus	484	22,8
Yliopisto tai korkeakoulu	209	12,6
YHTEENSÄ	2220	100

2.2.2. Kalaa käyttäneet ruokakunnat

Kalaa tai kalatuotteita ilmoitti käyttäneensä yli 96 % kaikista ruokakunnista. Erot kalaa käyttäneiden ruokakuntien suhteellisessa osuoksissa eri läänien välillä olivat varsin vähäisiä. Ruokakunnista noin 40 % ilmoitti syövänsä kotona kalaa 1-3 ja noin 4-8 kertaa kuukaudessa.

Yli 95 % ilmoitti nauttivansa kalaruokia kotona. Näistä ruokakunnista 3/4 söi 1-3 tai 4-8 kala-ateriaa kuukauden aikana (liitteen kuva 1).

Ruokakunnista yli 63 % ilmoitti jäsentensä syöneen kala-aterioita kodin ulkopuolella. Ruokakuntien jäsenet söivät kodin ulkopuolella keskimäärin 1,35 kala-ateriaa kuukaudessa (taulukko 7). Lähes kaikki kalaa tai kalatuotteita kodin ulkopuolella nauttineet asutokunnat söivät kala-aterioita myös kotona. Niiden asutokuntien, joiden jäsenet nauttivat kala-aterioita kodin ulkopuolella, suhteellinen osuus oli suurempi rannikkolääneissä kuin sisämaassa. Uusimaalaisista ruokakunnista vajaa 3/4 ilmoitti, että ruokakunnan jäsenet söivät kala-aterioita kodin ulkopuolella, Kuopion läänissä alle puolet.

Taulukko 7. Ruokakuntien kaikkien jäsenten yhteensä kodin ulkopuolella nauttimat kalaruokat keskimäärin kuukauden aikana ja ruokakuntien lukumäärät (n).

Nautitut kala-ateriat/kk	n	%
1 kerran	178 903	14,8
2 - 3 kertaa	474 227	39,1
4 - 6 kertaa	422 426	34,8
7 - 9 kertaa	51 689	4,3
10-12 kertaa	58 031	4,8
Yli 12 kertaa	26 788	2,2
YHTEENSÄ	1 212 064	100

2.2.3 Kalan ja kalatuotteiden osto ja tuoreen kalan hankintakanavat

Kalaa tai kalatuotteita ilmoitti ostaneensa vuoden 1988 aikana 91,4 % ruokakunnista. Kolmannes kaikista ruokakunnista osti kalaa tai kalatuotteita 3-4 kertaa kuukaudessa (taulukko 8). Ahvenanmaalla ruokakunnat hankkivat ilmeisesti kalaa joko itse kalastamalla tai saamalla sukulaisilta tai tuttavilta, sillä ainoastaan 71 % ruokakunnista ilmoitti ostaneensa kalaa tai kalatuotteita. Sen sijaan uusimaalaisista ruokakunnista yli 95 % osti kalaa tai kalatuotteita vuoden 1988 aikana.

Taulukko 8. Kalaa tai kalatuotteita ostaneiden ruokakuntien keskimääräiset ostokerrat kuukauden aikana ja ruokakuntien lukumäärät.

Ostokerrat/kk	% ruokakunnista
1 kerran	17,1
2 kertaa	25,3
3-4 kerta	33,2
5-8 kertaa	18,2
Yli 9 kertaa	6,2
YHTEENSÄ	100,0

Runsaas 26 % ruokakunnista ilmoitti käyttävänsä 51-100 markkaa kalaostoksiin kuukaudessa (liitteen kuva 2). Alle 10 markkaa kuukaudessa kalaostoksiin käytti noin 3 % ruokakunnista.

Sosioekonominen asema ei näyttänyt vaikuttavan merkittävästi kalaostoksiin käytettyyn rahamäärään.

Selvästi yleisimmin käytetty tuoreen kalan hankintapaikka on valintamyymälä tai tavaratalo, joista tuoretta kalaa ilmoitti ostaneensa yli 85 % kaikista kalaa vuonna 1988 ostaneista ruokakunnista (liitteen kuva 3). Toiseksi suosituin tuoreen kalan ostopaikka oli tori, jossa asioi noin kolmannes ruokakunnista. Kalakauppojen ja erikoismyymälöiden merkitys on valtakunnallisesti vähäinen. Niiden osuus jäi alle 9 %, koska niitä on lähinnä vain suurimmissa kaupungeissa. Runsas 3 % kalaa ostaneista ruokakunnista ei ostanut tuoretta kalaa lainkaan.

Tuore kala ostettiin yleensä samasta paikasta kuin muutkin elintarvikkeet. Ne ruokakunnat, jotka ostivat tuoreen kalan yleensä samasta paikasta kuin muut elintarvikkeet, ostivat keskimäärin runsaat 23 kiloa tuoretta kalaa. Muualta tuoreen kalan hankkivat ruokakunnat ostivat keskimäärin noin 31 kiloa ruokakuntaa kohden.

2.2.4 Kotitalouksien ostama tuorekala

Tuoretta perkaamatonta tai perattua kalaa ostaneita ruokakuntia oli hieman alle 1,5 miljoonaa (keskimäärin 22 kiloa ruokakuntaa kohti vuodessa). Kotitalouksien ostamasta tuoreesta perkaamattomasta tai peratusta kalasta yli puolet on silakkaa ja kirjolohta. (liitteen kuva 4).

Tuoretta fileoitua kalaa ostaneita ruokakuntia on noin 840 000 (keskimäärin 9 kiloa ruokakuntaa kohti vuodessa). Silakan ja kirjolohen osuus kaikesta fileoidusta kalasta on noin 80 % (liitteen kuva 5). Kolmanneksi eniten kotitalouden ilmoittivat ostavansa muikkua (liitteen taulukko 2). Keskimäärin kotitalouksien ostama kalamäärä henkeä kohti on noin 8 kiloa vuodessa. Eniten kalaa ostetaan Uudenmaan läänissä sekä Turun ja Porin läänissä, vähiten Hämeessä ja Keski-Suomen lääneissä (liitteen taulukot 2, 3 ja 4).

Kalan ostomäärien mukaan voitiin erottaa omaksi ryhmäkseen ns. suurostajat (2 % ruokakunnista). Tämä ryhmä osti tuoreen kalan osittain eri hankintakanavien välityksellä kuin muut ja ostetut kalamäärät olivat huomattavasti suuremmat kuin muilla kalankuluttajille (liitteen taulukko 1).

Kalaa ostaneista ruokakunnista lähes puolet haluaisi ostaa mieluiten silakkaa ja muikkua perkaamattomana. Kirjolohta, lohta ja taimenta vastaajat ostaisivat mieluiten fileoituna ja perattuna. Jalosteiden joukossa halutuimpia ovat siika- ja silakkajalosteet. Huomattavaa on mahdollisten kotimaisten pakasteiden huono ennakkosuosio kotitalouksissa. Kielteisimmin vastaajat suhtautuivat haukeen ja muihin suomukaloihin yleensä sekä muikkuun, jota vajaa 17 % ei ostaisi lainkaan. Tässä on luonnollisesti maantieteellisiä eroja.

Muikkuun suhtauduttiin kielteisimmin Ahvenanmaalla, jossa runsas 43 % ruokakunnista ilmoitti, etteivät ostaisi muikkua lainkaan. Turun ja Porin läänissä vastaava luku oli runsas 21 % ja Hämeen läänissä 24 %. Näillä alueilla silakka oli huomattavan suosittua. Ahvenanmaalaisista ruokakunnista jopa 70 % ilmoitti mieluiten ostavansa silakkaa perkaamattomana, kun taas fileoituna silakkaa ostaisi ahvenanmaalaisista vain runsas 14 %.

Naiset ovat hieman miehiä halukkaampia ostamaan käsiteltyä kalaa, myös fileitä. Miehet suosivat perkaamatonta kotimaista kalaa, ja naiset olivat halukkaampia ostamaan haukea ja muita suomukaloja perattuna. Naisista runsas 44 % ilmoitti haluavansa mieluiten ostaa kirjolohta fileinä ja miehistä runsas 28 %. Silakkafileillä vastaavat luvut olivat 33 % ja 26%.

2.2.5 Kokemukset kalan ostopaikoista

Ruokakuntien kokemukset myynissä olevan tuorekalan saatavuudesta, lajivalikoimasta ja laadusta ovat erilaiset eri hankintakanavissa. Parhaimman arvosanan saatavuudesta, lajivalikoimasta ja laadusta sai kala- ja erikoiskauppa, joissa jopa 65 % ruokakunnista pitää saatavuutta hyvänä ja noin 60 % laatua ja lajivalikoimaa hyvänä. Toisaalta noin neljänneksellä ruokakunnista ei ollut näistä mielipidettä.

Kauppahallit saivat lähes yhtä hyvän arvosanan kuin kalakaupat. Torilla saatavuutta ja laatua piti hyvänä yli puolet ruokakunnista ja lajivalikoimaa hyvänä 44 %. Valintamyymälät ja tavaratalot saivat selvästi heikommat arvosanat kuin edellä mainitut ostopaikat.

Valintamyymälöistä ja tavarataloista kalaa ostaneista ruokakunnista noin puolet pitää tuoreen kalan saatavuutta, lajivalikoimaa ja laatua kohtalaisena. Viidennes moitti saatavuutta ja laatua

ja noin kolmannes lajivalikoimaa. Verrattain harva ruokakunta ostaa kalaa kiertävältä kalakaup-
piaalta, kalastajalta tai kalankasvattajalta, ja vain noin puolet vastaajista esitti mielipiteitä ostetun
kalan laadusta tai lajivalikoimasta näissä hankintapaikoissa. Suoraan kalastajalta tai kalankasvat-
tajalta ostetun kalan laatua kotitaloudet pitivät hyvänä, ainoastaan 1 % ruokakunnista piti laatua
huonona.

Kauppan olleen kalan yleistä laatua piti 60 % vastaajista melko hyvänä ja hyvänä 18 % (liitteen
kuva 5) . Tuoreen kalan käsittelyastetta piti hyvänä 13 % vastaajista ja melko hyvänä 42 %.
Käsitykset kalalaji- ja kalatuotevalikoimista oli samanlaiset, niitä piti melko huonona noin
10 % ja kohtalaisena noin 40 % vastaajista.

2.2.6 Ulkomailta tuodut kalatuotteet

Ulkomailta tuotua kalaa tai kalatuotteita ilmoitti ostaneensa noin 2/3 ruokakunnista. Selvästi
yleisin ostopäätökseen vaikuttanut seikka on se, että ulkomaisia tuotteita on aina tarjolla
kaupoissa (taulukko 10). Peräti 66 % ulkomaisia kalatuotteita ostaneista ruokakunnista mainitsi
sen vaikuttaneen ostopäätökseen. Lisäksi ulkomaiset säilykkeet mielletään edullisemmaksi
kuin kotimaiset vastaavat tuotteet. Muina syinä mainittiin, ettei kotimaisia vastaavia tuotteita
ole saatavilla.

Taulukko 10. Ulkomaisten kalatuotteiden ostoon vaikuttaneet seikat, mainintojen lukumäärät
ja prosenttiosuus kaikista kysymykseen vastanneista.

Ostopäätöksen vaikuttaneet tekijät	%
Parempi lajivalikoima	13
Parempi tuotevalikoima	20
Edullisempi hinta kuin vastaavilla kotimaisilla tuotteilla	40
Aina tarjolla kaupoissa	66
Muu syy	6

2.2.7 Mielenpitoja ja ennakkoluuloja

Yli puolet vastaajista oli täysin tai jokseenkin samaa mieltä kalan edullisuudesta (liitteen kuva 6). Kalaa pidettiin yleisesti edullisempänä ja terveellisempänä ruokana kuin lihaa, noin 44% vastaajista oli täysin tällä kannalla. Yli puolet vastaajista oli täysin eri mieltä väitteestä, että kalaruoat on mauttomia. Kalan käsittelyn inhottavuudesta oli lähes puolet vastaajista vähintäänkin hieman samaa mieltä. Kalaruokien syömistä ei pidetä vaarallisena mahdollisten myrkkyyjäämien tai radioaktiivisen säteilyn vuoksi. Ainoastaan noin 4 % vastaajista oli täysin samaa mieltä kalan syönnin vaarallisuudesta ja kolmannes täysin eri mieltä. Neljännes vastaajista oli täysin samaa mieltä siitä, että perkaaminen on hankalaa. Jokseenkin tai hieman samaa mieltä perkaamisen hankaluudesta on runsas kolmannes.

Varttuneemmat yli 30-vuotiaat miehet ja naiset olivat jyrkemmin eri mieltä väitteestä, "kala on mautonta", kuin alle 30-vuotiaat. Sama trendi havaittiin väitteen "kala maistuu pahalle" kanssa, jossa lähes 80 % yli 64-vuotiaista oli täysin eri mieltä väitteestä, kun vastaava luku nuorilla alle 30-vuotiailla miehillä oli noin 60 %.

Alle 30-vuotiaat naiset olivat jyrkemmin eri mieltä kalan syönnin vaarallisuudesta kuin vanhemmat naiset. Nuorista runsas kolmannes oli täysin eri mieltä väitteestä kun taas yli 64-vuotiaista naisista täysin eri mieltä oli neljännes.

Nuoret, varsinkin naiset, pitivät kalaa ruotoisuuden vuoksi hankalampana syödä kuin vanhemmat. Yli 64-vuotiaat miehet pitivät kalan ruotoisuutta varsin merkityksettömänä seikkana. Naiset mielsivät perkaamisen hieman hankalammaksi kuin miehet. Naisista keskimäärin vajaa kolmannes ja miehistä runsas viidennes oli täysin samaa mieltä perkaamisen hankaluudesta. Nuoret naiset pitävät kalaa inhottavampana käsitellä kuin vanhemmat naiset, miehillä ei ollut havaittavissa mitään selviä eroja eri ikäisten kesken.

Molemmilla sukupuolilla käsitys kalan terveellisyydestä voimistui vanhemmissa ikäryhmissä. Alle 30-vuotiaista miehistä täysin samaa mieltä "Kala on terveellisempää kuin liha" -väitteen kanssa oli vajaa 26 %, mutta yli 64 -vuotiaista yli 55 %. Alle 30-vuotiaista naisista noin 36%

oli täysin samaa mieltä väitteen kanssa, ja yli 64-vuotiaista runsas 47 % oli täysin samaa mieltä.

Kalaruokat ovat herkullisempia kuin liharuokat" väitteen kohdalla mielipiteet jakaantuvat varsin tasan koko aineistossa, sekä samaa ja että eri mieltä olevien kesken. Nuorten ja vanhempien naisten mielipiteissä on suuria eroja. Täysin samaa mieltä väitteen kanssa oli nuorista alle 30-vuotiaista vain runsas 6 %, kun taas täysin samaa mieltä oli yli 64-vuotiaista on runsas 30 %.

Kaikki ikä- ja sukupuoliryhmät pitivät kalaa selvästi edullisempänä kuin lihaa. Nuorista naisista yli 46 % ja yli 64-vuotiaista vajaa 37 % on täysin tällä kannalla. Sukupuolesta riippumatta vanhemmat mieltävät kalan edullisemmaksi kuin nuoret.

2.2.8 Kalaan ja kalatuotteiden ostoon liittyviä mielipiteitä

Yli puolet vastaajista oli sitä mieltä, että tuotteen kotimaisuudella on huomattavaa merkitystä (liitteen kuva 7). Vastaajista vajaa 80 % piti kalan hintatarjouksia itselleen huomattavan tai kohtalaisen merkittävänä. Melkein puolet vastaajista piti perkaus-, fileointi- ja reseptipalvelua huomattavan merkittävänä seikkana. Puolivalmisteiden ja einesten saatavuutta huomattavan tai kohtalaisen merkittävänä piti 62 % vastaajista. Sen sijaan mikrovalmiiden kalatuotteiden saatavuuden koki huomattavan tai kohtalaisen merkittävänä vain noin neljännes vastaajista.

Kalan pyynti- tai kasvatuspaikan ilmoitti 56 % vastaajista merkitykselliseksi. Kolmannes piti tärkeänä mahdollisuutta kalastaa itse. Vanhemmat ihmiset pitivät nuoria tärkeämpänä tuotteen kotimaisuutta ja kalan pyynti- tai kasvatuspaikkaa.

Omaa myyntitiskiä kaloille, myyjän asiantuntemusta ja kalankäsittelytaitoa pitivät vanhemmat naiset nuoria tärkeämpänä, 79 % yli 64-vuotiaista naisista piti myyjän ammattitaitoa hyvin merkittävänä seikkana. Kaikista ikäryhmistä keskimäärin joka kolmas vastaaja piti huomattavan merkittävänä, että myyntitiskillä on esillä paljon lajeja.

Kalasta valmistettujen puolivalmisteiden ja einesten saatavuutta pitivät nuoret, alle 30-vuotiaat, tärkeämpänä kuin vanhemmat kuluttajat. Mikrovalmiiden kalatuotteiden tarjontaa pidettiin yllättävän vähämerkityksellisenä huono. Tähän vaikuttanee paljolti se, että tuotteiden tarjonta on ollut vähäinen. Varsinkaan vanhemmat ihmiset eivät tunteneet mikrovalmiita kalatuotteita, koska yli kolmannes yli 64-vuotiaista ei pystynyt arvioimaan niiden merkitystä itselleen. Nuoret alle 30-vuotiaat tuntevat tuoteryhmän selvästi paremmin, ainostaan runsaat 5 % ei esittänyt arviota niiden merkityksestä. Nuorista miehistä ja naisista noin 36 % piti mikrovalmiita tuotteita merkityksettöminä ja 26-27 % vähämerkityksellisinä. Kysymys mikrouunituotteista osoittaa, että vain osa ruokakunnista käyttää tuoteryhmää säännöllisesti.

2.2.9 Kokemukset kalasta kodin ulkopuolella

Työpaikkaruokaloissa ja henkilöstöravintoloissa kalaruokia söi lähes 43 % vastaajista. Kalaruokien yleinen taso työpaikkaruokaloissa on vastannut melko hyvin kuluttajien odotuksia. Yli 70 % oli sitä mieltä, että tarjottujen kalaruokien taso vastasi odotuksia kohtalaisesti tai melko hyvin. Melkein neljännos vastaajista oli sitä mieltä, että valmistukseen käytetyt kalalajit vastasivat melko huonosti tai erittäin huonosti odotuksia. Maittavuus oli varsin hyvä, mutta noin kolmannes vastaajista ilmoitti kalaruokavalikoiman vastanneen melko huonosti odotuksia ja noin 11 % vastaajista piti sitä erittäin huonona.

Ravintoloissa kalaruokia söi noin 35 % vastaajista. Ravintoloissa tarjotut kalaruuat vastasivat kuluttajien odotuksia keskimäärin paremmin kuin työpaikkaruokaloissa. Neljännos vastaajista oli sitä mieltä, että kalaruokien taso yleensä vastasi erittäin hyvin odotuksia, melko hyvin kalaruokien taso vastasi odotuksia noin 60 % mielestä. Hinta-laatu -suhde vastasi kuluttajien odotuksia melko hyvin tai kohtalaisesti (runsas 78 % vastaajista). Maittavuus oli varsin hyvä, sillä runsas kolmannes vastaajista ilmoitti sen vastanneen erittäin hyvin odotuksia, ja noin 46 % ilmoitti maittavuuden vastanneen odotuksia melko hyvin. Runsas viidennes vastaajista oli tyytymättömiä ravintoloiden kalaruokavalikoimaan.

2.2.10 Kalankäyttöä rajoittavia tekijöitä

Noin puolet vastaajista piti kalankäyttöä rajoittavana tekijänä perkaamisen hankaluutta (liitteen kuva 8). Toiseksi tärkeimpänä kalankäyttöä rajoittavana tekijänä pidettiin kalan vaikeaa säilytettävyyttä. Kalan ruotoisuuden ilmoitti rajoittavan kalankäyttöä runsaat 39 % vastaajista. Terveydelliset syyt, kuten allergia, rajoitti kalankäyttöä noin 8 % kotitalouksissa.

Alle 30-vuotiaat ilmoittivat kalan ruotoisuuden rajoittavan kalan käyttöä vanhempia enemmän. Nuorista miehistä hieman vajaa puolet ilmoitti ruotoisuuden rajoittavan kalankäyttöä. Samoin noin 30 % nuorista miehistä ilmoitti ettei kala maistu, yli 64-vuotiaista miehistä ainoastaan runsas 5 % oli tällä kannalla. Nuorista naisista yli 30 % piti kalaruokia vaikeana valmistaa.

3 SUURTALOUKSIEN KALANKÄYTTÖ

3.1 Aineisto ja menetelmät

Suurtalouksien kalankäyttötiedustelua varten kerättiin aineisto postikyselyn avulla. Kyselyssä käytettiin kolmea kontaktikertaa. Kyselylomake jakaantui kahteen erilliseen osioon: suurtalouksien vuonna 1988 eri muodoissa kuluttaman kalaraaka-aineen määrään sekä suurtalouksien mielipiteisiin kalasta ja kalakäytön ongelmista.

Kohderyhmänä olivat koko maan suurtaloudet paitsi Ahvenanmaa, josta on tekeillä erillisselvitys. Perusjoukon heterogeenisyyden vuoksi päädyttiin ositettuun otantaan jossa ositusperusteena on käytetty suurtalouksien annosluokkaa eli yksikön päivittäin tarjoamien aterioiden määrää.

Menetelmä oli pääpiirteissään sama kuin kotitalouksien kalankäyttötutkimuksessa (luku 2.1).

3.2 Tulokset

3.2.1 Taustamuuttajat

Tiedustelun perusjoukko saatiin Marketindex Oy:n vuoden 1988 suurkeittiörekisteristä. Suur-
taloudet on järjestetty rekisterissä kokoluokittain, toimialoittain ja osa-alueittain (taulukot 11
ja 12).

Taulukko 11. Suurkeittiöiden lukumäärä ja annosmäärät annosluokittain v. 1990 (Marketin-
dexin suurkeittiörekisteri)

Annosluokka	Lukumäärä	%
yli 2000	64	0.4
1000 - 1999	221	1.3
500 - 999	706	4.0
200 - 499	2314	13.0
100 - 199	3052	17.1
50 - 99	3302	18.6
1 - 49	5535	31.1
ei annoksia	2585	14.5
YHTEENSÄ	17779	100

Taulukko 12. Suurkeittiöiden lukumäärä ja annosmäärät toimialoittain v. 1990 (Marketindexin
suurkeittiörekisteri)

Toimiala	Lukumäärä	%
Ravitsemisliikkeet (kahvilat, ravintolat)	7816	44
Henkilöstöravintolat	2396	13
Laitokset	7567	43
YHTEENSÄ	17779	100

Kyselyyn vastanneista vajaa kolmannes oli keittäjiä, emäntiä oli 42 %. Muut suurtalouksyksikössä johtavassa asemassa olevat henkilöt kuin emännät muodostivat viidenneksen kyselyyn vastanneista.

3.2.2 Kala-annosten tarjonta

Vuonna 1988 kala-annoksia tarjosi 97,4 % manner-Suomen yksiköistä. Lämpimiä ja kylmiä kalaruokia tarjottiin lähes yhtä usein. Selvästi eniten eli 2/3 yksiköistä oli sellaisia, joissa kalaruokia tarjottiin vain kerran viikossa. Kaksi kertaa viikossa kalaruokia tarjosi noin 16%. Päivittäin kala-annoksia tarjonneiden yksiköiden osuus oli 4,2 %.

Tavallisimmat suurtalouksyksiköissä käytetyt kalaruuat olivat erilaiset kalasta valmistetut keitot sekä kokonaisesta kalasta tehdyt valmisteet. Kalasalaattia piti tavallisena kalaruokanaan vain 7 % yksiköistä.

3.2.3 Kalaraaka-aineen kokonaismäärä

Suurtalouksien kuluttaman kalaraaka-aineen kokonaismäärä vuonna 1988 oli noin 11 miljoonaa kiloa (taulukko 13). Tästä kotimaista kalaa oli 6,5 milj. kg ja ulkomaista 4,4 milj. kg.

Taulukko 13. Suurtalouksien vuonna 1988 käyttämän kalaraaka-aineen kokonaismäärä sekä raaka-aineen jakautuminen jalostusasteen perusteella (tonnia).

	Kalamäärä		Suurtalouksien kg/suurtalous määrä	
	t	%		
Tuore/perkaamaton	880	8,1	4 509	195
Tuore/perattu	1 119	10,3	5 906	190
Tuore/file	2 009	18,4	6 838	294
Pakaste/kokoinen tai file	3 123	28,6	11 966	261
Pakaste/puolivalmis	1 564	14,3	7 673	204
Säilyke	554	5,1	7 037	79
Eines	818	7,5	4 506	182
Suolattu/maustettu	377	3,4	4 870	77
Savustettu	398	3,5	3 820	104
Muu	77	0,7	445	174
Yhteensä	10 919	100

3.2.4 Kotimaisen kalan käyttö

Suurtalouksien kuluttaman kotimaisen kalaraaka-aineen kokonaismäärä oli vuonna 1988 yli 6.5 miljoonaa kiloa. Kotimaisen kalan osuus oli noin 60 % kokonaiskulutuksesta. Kotimaisen kalan kulutus oli suhteellisen tasaista ympäri vuoden, lievä käytön lasku aikavälillä touko-elokuu johtunee pitkälti siitä että kesäisin osa suurtalouksyksiköistä on suljettuna (liitteen kuva 10).

Silakka ja kirjolohi ovat suosittuja myös suurtalouksissa (taulukko 14). Kalan käyttömäärä korreloi käyttäjämäärää, poikkeuksena esim. mateen suuri käyttäjäjoukko ja erittäin pieni keskimääräinen vuosikulutus, jos sitä verrataan vaikkapa lohen ja taimenen kulutushukuihin. Suurtalouksissa käytetyn kotimaisen ravun keskipaino laskettuna jokaista käyttänyttä yksikköä kohti on suhteellisen suuri (kulutus ilmoitettu kappaleina).

Taulukko 14. Kotimaisen kalankäytön jakautuminen kalalajeittain (tonnia).

	Kalamäärä		Suurtalouksien kg/suurtalous	
	t	%	määrä	
Kirjolohi	1 787	30,7	10 290	174
Silakka	2 063	35,4	12 930	160
Ahven	61	1,0	1 319	46
Hauki	235	4,0	3 464	68
Siika	482	8,2	4 138	116
Muikku	524	9,0	3 809	138
Lohi ja taimen	295	5,1	1 872	157
Kuha	140	2,4	1 269	110
Made	96	1,7	2 399	40
Turska	81	1,4	477	170
Rapu*	450	0,4	584	771
Muu kala	58	1,0	625	93
Yhteensä	5 844	100,0

* Kotimaisen ravun määrä laskettu kappaleina. Ravun laskennallinen keskipaino on 50 g.

Kotimaisen kalan kulutus on laskettu kahdesta eri aineistosta:

1. Yksiköiden ilmoittamasta kotimaisen kala - ja kalavalmisteiden kokonaiskulutuksesta ja
2. Kalalajeittaisesta kulutuksesta. Kalalajeittain tehdyn kotimaisen kalan tarkastelun sekä kotimaisen kalan kokonaiskulutuksen arvioiden erotus on noin 600 000 kiloa. Erotus käsittää pitkälti erilaisia kalapuolivalmiste- ja einest tuotteita, joista kalalajia ei ole tiedossa.

Nykyinen toimituskäytäntö näyttää olevan melkoisen sopiva, vain 6.4 % yksiköistä ilmoitti nykyisen toimitusrytmin soveltuvan heikosti yksikölleen.

Eniten kotimaisen kalan käyttöä rajoittavina tekijöinä pidettiin kotimaisen kalan kausiluonteinen tarjontaa, varastointia ja säilytystä sekä huonoa menekkiä. Vastaavasti kalan hinta/laatusuhdetta ei pidetty kovinkaan merkityksellisenä kotimaisen kalan käytön rajoittavana tekijänä.

Suurtalouksista noin puolet pystyisi lisäämään kotimaisen kalan kulutustaan, jos siihen luotaisiin suotuisat edellytykset. Tärkeimpiä edellytyksiä todettiin olevan kalan hinnan aleneminen, tasainen saatavuus ja tuotevalikoiman lisääntyminen. Suurimmalla osalla lisäkäyttöpotentiaalia olisi 5-25 % nykyisestä kulutuksesta.

3.2.5 Kotimaisen tuorekalan käyttö

Yli 80 % suurtalousyksiköistä käyttää tuorekalaa ruoanvalmistukseen. Kalatukku ja keskusliikkeet olevan selvästi tärkeimmät tuorekalan toimittajat. Hankintakanavat vaihtelevat selvästi suurtalousyksikön koon mukaan, vähittäismyymälän merkitys on kaikkein pienimmissä annosluokissa hallitseva. Pienet suurtaloudet hankkivat kalaraaka-ainetta myös suoraan kalastajalta (liitteen kuva 11).

Suurtalouksista 23.8 % ilmoitti tuorekalan saatavuuden heikoksi. Tuorekalan saatavuus on kohtuullista 38.9 % mielestä ja vastaavasti 37.2 % ilmoittaa tuorekalan saatavuuden olevan

mielestään riittävää. Alle 50 annosta vuorokaudessa tarjoavat suurtaloudet kokevat tuorekalan saatavuuden selvästi suurempia yksiköitä heikommaksi.

3.2.6 Ulkomaisen kalan käyttö

Suurtalouksissa käytetyn ulkomaisen kala ja kalavalmisteiden kokonaismäärä oli 4.4 miljoonaa kiloa vuonna 1988. Ulkomaisen kalan osuus oli siis noin 40 % suurtalouksien kokonaiskalankulutuksesta.

Valtaosa suurtalouksien kuluttamasta ulkomaisesta kalaraaka-aineesta oli pakastettua kalaa. Pakastetun kalan osuus oli yli 2/3 ulkomaisen kalan kokonaismäärästä (liitteen kuva 12).

3.2.7 Standardipakkaukset ja kalapuolivalmisteet

Nopeaan kalaruonanvalmistukseen soveltuvien standardipakkausten nykyisen saatavuuden mieltää yli 60 % vähintäänkin tyydyttäväksi, toisaalta yli 40 % suurtalousyksiköistä katsoo olevan tarvetta niiden lisäämiseen (liitteen kuva 13).

Pieni osa suurtalouksista näkee kalapuolivalmisteiden ja -einesten nykyisen saatavuuden heikoksi (5 %) ja yli puolet arvioi saatavuuden hyväksi. Väitettä tukee 2/3:n mielipide siitä että kalapuolivalmisteita ja -eineksiä ei tarvita lisää.

3.2.8 Suurtalouksien kalan hankintapäätökset

Kalatuotteiden hankintapäätöksiin vaikuttavista kriteereistä olivat tärkeimmät kalan tuoreus, toimitusten varmuus, kalatuotteiden tasalaatuisuus ja kalan säilyvyys ja varastointi. Sitä vastoin muiden elintarvikkeiden hinta ja kalan pyyntipaikka eivät näytä olevan kovinkaan merkityksellisiä hankintapäätöksiä tehtäessä.

Kalatuotteiden hankintapäätösprosessi koostuu monesta osatekijästä ja siihen vaikuttavat voimakkaasti kuluttajan ja henkilökunnan asenteet.

3.2.9 Suurtalouksien asenteet

Suurtalouksien kalatuotteiden hankinnasta vastuussa olevat henkilöt asennoituvat kalaa ja kalatuotteita kohtaan on pääsääntöisesti myönteisesti. Tähän johtopäätökseen päädyttiin käyttämällä mittarina em. henkilöiden mielipiteitä eräistä keskeisistä kalataloudellisista väittämistä (liitteen kuva 14). Eniten oltiin samaa mieltä seuraavista väittämistä: kala on monipuolinen raaka-aine, kalaruokien tarjontaa pitäisi lisätä, kala on edullista ja kala on terveellistä jonka myös asiakkaat tiedostavat. Selvästi vähiten oltiin samaa mieltä väittämistä: keittiöhenkilökunta vieroksuu kalan käyttöä ruoanvalmistukseen, kala on usein heikkolaatuista ja kalaruokien valmistus epäonnistuu usein.

3.2.10 Kalaruokien asema suuratalouksissa

Kalaruokien suosion todettiin olevan heikon vain 16.5 prosentissa suuratalouksia. Kolmannes piti kalaruokien tarjontaa hyvänä. Vastaavasti yli 90 % vastaajista oli sitä mieltä että kalaruokien kulutus on pysynyt samana tai lisääntynyt viime aikoina heidän yksikössään.

4 YHTEENVETO

4.1 Kotitaloudet

Ostetusta kalasta 2/3 on silakkaa ja kirjolohta. Käytännöllisesti kaikki suomalaiset syövät kotimaista kalaa, eikä maantieteellisesti suuria eroja ole.

Huomattavaa on, että suurin osa kotitalouksista ostaa kalansa päivittäistavarakaupoista, ja että siellä tarjolla oleva laji- ja tuotevalikoima on suppea.

Ulkomaisen pakastefileen suosio perustuu saatavuuteen, käsiteltävyyteen, ruodottomuuteen, hintatarjouksiin ja aktiiviseen markkinointiin. Kotimaisista tuorekalalajeista silakka ja kirjolohi ovat parhaiten täyttäneet nämä vaatimukset, mikä on johtanut verrattain yksipuoliseen tarjontaan. Kotimaisen kalan käytön lisäämiselle edellytyksenä ovat elintarvikeliikkeissä kalan myynnin kehittäminen ja nuorten kuluttajien tarpeiden huomioon ottaminen tarjonnassa. Vaikka suurin osa kuluttajista ostaa kalansa päivittäistavarakaupasta, eniten puutteita on havaittu siellä.

4.2. Suurtaloudet

Suurtalouksissa käytettiin yhteensä vajaa 11 milj. kg kalaa vuonna 1988. Tästä kotimaista oli noin 6,5 milj. kg. Noin 43 % suurralouksissa käytetystä kalasta oli pakastekalaa. Einesten osuus kokonaiskäytöstä oli pieni (7 %).

Silakka ja kirjolohi ovat myös suurralouksissa tärkeimmät tuorekalalajit. Kotimainen tuorekala hankitaan suurissa yksiköissä yleensä tukkuliikkeestä ja pienissä vähittäisliikkeestä. Noin puolet suurralouksista - lähinnä suuret ravitsemisliikkeet ja toimipaikkaruokat - pystyisi lisäämään kotimaisen kalan kulutusta, jos hintataso olisi kohtuullinen, saatavuus tasaisempi ja tuotevalikoima suurempi.

Suurtaloudet ovat kokonaisuutena suhteellisen tyytyväisiä nykyiseen tuotevalikoimaan ja jalostusasteeseen. Kalan hinta tai kalan alkuperä eivät ohjaa voimakkaasti raaka-aineen ostopäätöksiä. Kuitenkin on ilmeistä että hankintapäätökset pääasiassa muotoutuvat oletettujen kuluttajien ja todellisten henkilökunnan asenteiden perusteella. Asenteet kalaruokien tarjontaan ovat pääsääntöisesti positiivisia huolimatta kalan ominaisuuksista. Näkyvän myönteisen yleisasenteen lisäksi havaittiin kuitenkin lievää kielteistä suhtautumista kalan käyttöä kohtaan: valitettiin kalan huonoa menekkiä, vaikka ilmoitettiin asiakkaiden mielellään syövän kalaa. Väittämä, jonka mukaan kalan käyttöä rajoittaa henkilökunnan taidon puute, torjutaan yleisesti.

Suurtalouden tyyppi ja koko vaikuttaa selvästi kotimaisen kalan käyttöön. Yleistäen havaittiin, että isoilla vapaasti liikeyaloudellisella pohjalla toimivilla suurralouksilla on suurimmat valmiudet kotimaisen kalan käytön lisäämiselle. Vaikka suurraloudet käyttävät kalaa eniten, niiden kotimaisen kalan käyttö rajoittuu lähes yksinomaan silakkaan ja kirjolohkeen. Tähän vaikuttaa

todennäköisesti laitostalouksien riippuvuus ulkopuolisesta taloudellisesta ohjailusta, joka asettaa rajoja henkilökunnan määrälle, raaka-aineen hinnoille ja ruoanvalmistukseen käytettävissä olevalle ajalle. Nämä rajoitukset vaikuttavat ilmeisesti myös henkilökunnan asenteisiin kalaruokia kohtaan.

4.3 Kalan kokonaiskulutus

Kalan kulutus henkeä kohti vuodessa voidaan arvioida perustamalla arvio 1) joko kuluttajakyselyyn tai 2) saalis-, tuotanto- ja tullitilastoihin. Tämän tutkimuksen perusteella kalan kokonaisarvio saadaan seuraavasti:

Kotitalouksien ostama kala

ostettu perattuna ja perkaamattomana 32,86 milj. kg/4,88 milj. henkeä	6,7 kg/henk.
ostettu tuoreena fileenä 7,46 milj. kg/4,88 milj. henkeä	1,5 "
ostettu jalosteina (summittainen arvio)	0,7 "

Kotitalouksien itse pyytämä kala

33,4 milj. kg (LEINONEN 1989) (laskettu keskimääräinen saanto 0,6)	4,1 "
---	-------

Suurtalouksien kautta kulutettu kala

kaikki kalatuotteet	2,2 "
---------------------	-------

Tuotu kala

tuonti ihmisravinnoksi yht. 31,8 milj. kg (tuotepaino), josta suurतालouksien osuus 4,4 milj. kg ja josta tuoreen kalan osuus 2,3 milj. kg	5,1 "
YHTEENSÄ	20,3 "

VIHERVUORI(1990) arvioi kalan kulutukseksi henkeä kohti 18,6 kg. Arvio perustuu saalis-, tuotanto- ja tullitilastoihin. Ero selittyy sillä, että kotitaloustiedustelussa ei tiedusteltu erikseen peratun ja perkaamattoman kalan kulutusta, kun taas VIHERVUOREN (1990) laskelmat perustuvat perattuun kalaan ja tuotepainoihin. On myös mahdollista, että osa kyselyyn vastanneista ilmoitti oman saaliinsa ostetun kalan joukossa, mikä aiheuttaa kaksinkertaisen laskennan. Kotitalouksien ilmoittamaan ostettuun tuorekalaan saattaa sisältyä myös tuontikalaa ja erilaisia jalosteita.

5 JOHTOPÄÄTÖKSET

Kalankäytön edistämisen kannalta kotitalouksissa erityisesti huomioon otettavia tekijöitä ovat kuluttajien sukupuoli, ikä ja tottumus ylipäättään syödä kalaa. Nuorten kulutustottumukset ovat kielteisiä kotimaiselle, vähän jalostetulle kalalle. Vaikka suuri osa kansalaisista kalastaa (LEINONEN 1990) elintarvikkeeksi ei välttämättä halua ostaa kalaa käsittelemättömänä. Tähän on vaikuttanut mm. kaupungistuminen, kodin ulkopuolella työskentelevien määrä kasvu ja ruokakuntien pienentyminen.

Vaikka suhtautuminen kalaan ja kalaruokiin oli verrattain myönteinen, kriittisiä mielipiteitä löytyi erityisesti nuorten joukosta. Kasvatus, koulut sekä kalan tarjonta ovat todennäköisesti vaikuttaneet tähän. Sekä kodeissa että kouluissa nuoret ovat saaneet yksipuolisen käsityksen kalaruoista suppean tarjonnan takia. Koulutus ja valistus voivat vaikuttaa tulevien ikäpolvien kalankulutuksen profiiliin, mutta vain jos tarjontaa monipuolistetaan.

Suurtalouksissa kalan käyttöä voitaneen parhaiten edistää suuntaamalla markkinointia selkeämmin eri suurtaloustyyppeihin. Suurimmat valmiudet lisätä kalan käyttöä on suurissa ravitsemisliikkeissä ja toimipaikkaruokaloissa, mutta edellytyksenä on tarjonnan monipuolistuminen. Tämä voi edellyttää uusia markkinointikanavia, jotka takaavat hyvälaatuisten tuotteiden varman toimituksen. Muiden suurtaloustyyppien kalankäytön muuttaminen vaatii pitkäjämmitteliä työtä. Koulutusta, valistusta ja tuote-esittelyjä hyödyntämällä voidaan luoda edellytykset kalankäytön lisäämiselle. Näin voitaneen lisätä nykyistenkin päätuotteiden, silakan ja kirjolohen käyttöä, vaikka laitostaloudet eivät itse näe suuria mahdollisuuksia lisätä kalan kulutustaan.

Kotimaisen kalan osuuden kasvattamiseen lienee mahdollisuuksia kehittämällä tarjontaa vastaamaan enemmän tarpeita ja osittain vaikuttamalla henkilökunnan asenteisiin. Tähän liittyy suunnitelmallinen ja varma, mieluiten ympärivuotinen toimitus ja sopivan jalostusasteen löytäminen.

Kokonaisuutena kalankulutus on Suomessa verrattain suuri, mutta selvästi esimerkiksi lihankulutusta pienempi (19-21 kalaa ja yli 60 kg lihaa henkilöä kohti vuodessa; lihankulutus Maatalouden taloudellisen tutkimuslaitoksen mukaan). Myönteistä on, että lähes kaikki kotitaloudet kuluttavat kalaa, mikä merkitsee, että ei ole olemassa varsinaista kalan kulutusta estävää kynnystä. Vähän kalaa kuluttavien ruokakuntien lukumäärä on suuri, ja verrattain pienellä ruokakuntakohtaisella lisäyksellä voidaan havaittavasti lisätä kalankulutusta. Mahdollinen lisäys voi kuitenkin kohdistua tuontikalaaan, joka pystyy kilpailemaan mm. monipuolisuudella ja kuluttajaystävällisellä muodolla (valmiit fileet, tyhjöpakatut puolisailykkeet jne.).

Ulkomaisen kalan korvaamiseen kotimaisella kalalla on mahdollisuuksia, mutta kotimaisen kalantarjonnan perusongelma on saatavuuden kausittaisuus. Heikon saatavuuden kausina kotimaista kalaa korvataan ulkomaisella kalalla. Kaupansektori ei ilmeisesti näe tarpeelliseksi ponnistella kotimaisen kalan saamiseksi myyntiin edes sesonkeina, koska se saattaa edellyttää tilapäisten ja epävarmojen sisäänostokanavien avaamista. Erityisesti keskusliikkeet ja niihin tiiviimmin liitetyt vähittäiskaupat tyytyvät todennäköisesti helpommin ja jatkuvasti saatavaan ulkomaiseen kalaan.

Yhteenvetona voidaan todeta, että tutkimus on nostanut esille seuraavat markkinoinnin osa-alueet, jotka voivat edistää kotimaisen kalan menekkiä:

koko kalakauppa ja -jalostus

- * laji- ja tuotevalikoima monipuolisuus
- * tuorekalan saatavuuden paraneminen, kalatiskin hyödyntäminen markkinoinnissa
- * hintakampanjoinnissakin monipuolisesti kalaa ja kalatuotteita
- * kalanmyyntikoulutuksen tehostaminen
- * kalaesitteiden ja ruokaohjeiden jakelu kaikentyypisissä elintarvikeliikkeissä

suurtaloudet

- * laji- ja tuotevalikoiman monipuolisuus
- * kotimaisen kalan tasainen saatavuus
- * kalaesitteet, ruokaohjeet
- * henkilökunnan koulutus ja valistus ja sitä kautta luodut positiiviset asenteet
- * laitostalouksissa tiedostettu pyrkimys kotimaisen kalan käytön lisäämiseen
- * oppilaitoksissa oppilaille monipuolista kalaravintoa

6 TIIVISTELMÄ

"Kotitalouksien ja suurtalouksien kalankäyttö vuonna 1988" on ensimmäinen koko kalankuluttajakenttään kohdistettu tutkimus. Kalan markkinoinnin ja kalatalouden suunnittelun kannalta pelkkä tieto per capita -kulutuksesta on riittämätön. Olennaista on tieto paitsi kalan kulutuksen jakaantumisesta tuoteryhmittäin, myös tieto kalan ostopaikoista, ostokokemuksista, kuluttajien toiveista tuotteiden ja saatavuuden suhteen sekä kuluttajien näkemyksistä kalan käytön edistämisestä.

Tutkimuksen kohderyhminä olivat kotitaloudet ja suurtaloudet erikseen. Tutkimuksen rahoitti maa- ja metsätalousministeriö.

Kyselylomakkeet tehtiin molemmille kohderyhmille kaksiosaisiksi. Ensimmäisessä osassa selvitettiin taustamuuttujien lisäksi nykyinen kalankäyttö; ja toisessa osiossa keskityttiin mielipiteiden ja asenteiden selvittämiseen, tarkoituksena kartoittaa kalankulutuspotentiaali ja kalankäytön edistämismahdollisuudet.

Kotitaloustutkimukseen valittiin ositetulla otannalla 3 500 asutokuntaa. Jokaisesta läänistä otokseen tuli 300 asutokuntaa (Ahvenanmaalta 200). Kaikkien kolmen kyselykierroksen jälkeen vastausprosentti kohosi yli 68.

Suurtaloustutkimus tehtiin 2 000 Marketindexin suurtalousrekisterissä olleelle ruokaa valmistavalle suurtaloudelle. Otoksen ositusperusteena pidettiin suurtalouksien kokoa ja maantieteellistä sijaintia. Ahvenanmaan suurtaloudet eivät kuuluneet tähän otokseen.

Ositetusta otannasta johtuen tutkimukseen saatiin tietoa tasaisesti eri puolilta maata. Noin kolme neljästä tutkimukseen osallistuneista kotitalouksista ilmoitti asuvansa taajamassa. Vastaajat jakautuivat tasaisesti kummankin sukupuolen kesken. Asenne - ja mielipidevastauksia käsiteltiin kolmessa ikäryhmässä.

Lähes kaikki tutkimukseen osallistuneista ruokakunnista ilmoitti syöneensä kalaa ja kalatuotteita. Yli 60 % vastaajakotitalouksista ilmoitti, että sen jäsenet söivät kala-aterioita myös kodin ulkopuolella - tavallisimmin 2 - 6 kertaa kuukaudessa. Suhteellisesti vähiten kala-aterioita kodin ulkopuolella nautittiin Kuopion läänissä.

Kalaa tai kalatuotteita ilmoitti ostaneensa yli 91 % vastaajakotitalouksista - tavallisimmin 2 - 4 kertaa kuukaudessa. 2/3 ruokakunnista käytti keskimäärin 10 - 100 mk kuukaudessa kalaostoksiin. Yli 85 % talouksista hankki kalansa yleensä valintamyymälästä tai tavaratalosta, eli sieltä mistä he hankkivat muutkin elintarvikkeensa. Vajaa kolmannes hankkii kalansa yleensä torilta. Valtakunnallisesti kalakauppojen ja erikoismyymälöiden merkitys on vähäinen, suurissa taajamissa niillä on kuitenkin enemmän merkitystä kalan ostopaikkana. Valintamyymälöistä pääasiassa kalaa ostaneet ruokakunnat ostivat keskimäärin 23 kg tuoretta kalaa vuodessa, muualta pääasiassa ostaneet noin 31 kg.

Kotitalouksien ostamasta tuoreesta perkaamattomasta tai peratusta kalasta (yhteensä yli 32 milj. kg) yli puolet oli silakkaa ja kirjolohta. Fileenä ostettiin yhteensä 7.5 milj. kg, josta silakan ja kirjolohen osuus oli noin 80 %. Kysyttäessä haluttua käsittelyastetta eri lajeille, toivomukset olivat samoja kuin nykyinen tarjontakin. Naiset näyttäisivät ostavan miehiä mieluummin fileoitua kalaa ja pakasteita. Miehet ovat halukkaampia hankkimaan käsittelemätöntä kalaa.

Parhaimman arvosanan kalan hankintapaikoista saivat tarjonnastaan kalaerikoiskaupat ja kauppahallit. Valintamyymälät ja tavaratalot ovat onnistuneet tässä suhteessa heikoimmin.

Ulkolaista kalaa ostettiin kahdessa suurtaloudessa kolmesta. Tähän vaikutti suurimmassa osassa tapauksista saatavuus. Muita syitä olivat edullisuus ja vastaavan kotimaisen tuotteen puute.

Kalaa pidetään edullisempänä ja terveellisempänä kuin lihaa. Perkaamista ja käsiteltävyyttä pidetään kalan heikoimpina ominaisuuksina. Asenteissa on selvä ero eri ikäisillä ihmisillä.

Myönteisemmät asenteet kalaan on yli 30-vuotiailla kuin sitä nuoremmilla. Tähän vaikuttavista tekijöistä tärkein lienee tottumus ylipäättään syödä kalaa. Kalan käsiteltävyyteen liittyvissä piirteissä naisilla on negatiivisemmat asenteet kuin miehillä. Ostoon vaikuttavista tekijöistä pidettiin merkittävimpinä kalan edullisuutta (vanhemmat vastaajat) ja hintatarjouksia (vanhemmat vastaajat), palvelua, asiantuntemusta ja myyntitiskiä (vanhemmat vastaajat), einesten ja puolivalmisteiden saatavuutta (nuoremmat vastaajat). Yleensä kalaruokien tarjontaa ja laatua pidettiin toimipaikkaruokaloissa kohtuullisena; kuitenkin lähes puolet vastaajista oli sitä mieltä, että tarjotut kalaruoat olivat vastanneet melko huonosti tai huonosti odotuksia. Ravintoloihin kuluttajat ovat olleet tyytyväisempiä kuin toimipaikkaruokaloihin.

Suomessa oli Marketindexin suurtalousrekisterin mukaan noin 15 000 ruokaa valmistavaa suurtaloutta vuonna 1988. Tutkimuksessa oli osituksen vuoksi kaikenkokoisia ja -tyyppisiä suurtalouksia. Kalaruokia tarjottiin vuonna 1988 lähes kaikissa (97 %) ruokaa valmistavissa suurtalouksissa, suurimmassa osassa suurtalouksia vain kerran viikossa. Tavallisimmat kalaruoat ovat erilaiset keitot ja kokonaisuudesta kalasta valmistetut ruoat.

Suurtalouksissa käytettiin yhteensä vajaa 11 milj. kg kalaa vuonna 1988. Tästä kotimaista oli noin 6,5 milj. kg. Kotimaista kalaraaka-ainetta käytti noin 60 % suurtalouksista. Silakka ja kirjolohi ovat myös suurtalouksissa tärkeimmät tuorekalalajit. Kotimainen tuorekala hankitaan suurissa yksiköissä yleensä tukkuliikkeestä ja pienissä vähittäisliikkeestä. Noin puolet suurtalouksista - lähinnä suuret ravitsemisliikkeet ja toimipaikkaruokalat - pystyisi lisäämään kotimaisen kalan kulutusta, jos hintataso olisi kohtuullinen, saatavuus tasaisempi ja tuotevalikoima suurempi. 2/3 suurtalouksissa käytetystä kalasta on ollut pakastekalaa.

Suurtaloudet ovat kokonaisuutena suhteellisen tyytyväisiä nykyiseen tuotevalikoimaan ja jalostusasteeseen. Samalla lailla kuin kotitalouksien kohdalla kalan hinta tai kalan alkuperä eivät tunnu vaikuttavan raaka-aineen ostopäätöksiin. Kuitenkin on ilmeistä että hankintapäätökset pääasiassa muotoutuvat oletettujen kuluttajien ja todellisten henkilökunnan asenteiden perusteella. Asenteet kalaruokien tarjontaan ovat pääsääntöisesti positiivisia huolimatta kalan ominaisuuksista. Suorat epäilyt henkilökunnan taidoista ja vieroksumisesta torjutaan yleisesti.

Kalankäytön edistämisen kannalta kotitalouksissa merkittäviä tekijöitä on kuluttajien sukupuoli, ikä ja tottumus ylipäättään syödä kalaa. Nuorten kulutustottumukset ovat kielteisiä kotimaiselle,

vähän jalostetulle kalalle. Tähän on vaikuttanut ilmeisesti ainakin kasvatus ja koulut sekä kalan tarjonta. Sekä kodeissa että kouluissa on luotu nuoriin kulutusta yksipuolistava käsitys kalaruoista. Koulutus ja valistus ovatkin tärkeimmät kanavat vaikuttaa tulevien ikäpolvien kalankulutuksen profiiliin.

Suurtalouksien kautta tapahtuva menekin edistäminen tulisi suuntautua eri suurtaloustyyppien tarkempaan huomioonottamiseen markkinoinnissa. Nykyisellä tarjonnalla tai sitä modifioimalla suurin käytön kasvumahdollisuus on suurissa ravitsemisliikkeissä ja toimipaikkaruokaloissa. Niissä on mahdollisuuksia kalankäytön volyymin kasvattamiseen. Koulutuksella, valistuksella, tuote-esittelyillä jne. voidaan vaikuttaa muiden suurtaloustyyppien kalankäytön muuttamiseen. Volyymin kasvulle ei näytä olevan suuria mahdollisuuksia. Sen sijaan kotimaisen kalan osuuden kasvattamiseen on mahdollisuuksia toisaalta henkilökunnan asenteita muuttamalla, toisaalta kehittämällä tarjontaa vastaamaan enemmän tarpeita.

Kalankulutus on molemmissa kuluttajaryhmissä kokonaismäärältään suuri, eikä kokonaiskalankulutus liene helposti nostettavissa. Sen sijaan ulkolaisen kalan osuuden korvaamiseen kotimaisella kalalla on mahdollisuuksia. Kotimaisen kalantarjonnan perusongelma on saatavuuden kausittaisuus. Heikon saatavuuden kausina kotimaista kalaa korvataan luonnollisesti ulkolaisella kalalla. Kaupansektori ei usein näe tarpeelliseksi ponnistella kotimaisen kalaan saamiseksi myyntiin edes sesonkeina, vaan tyytyy helpommin ja jatkuvasti saatavaan ulkolaiseen kalaan.

7 SAMMANDRAG: HUSHÅLLENS OCH STORKÖKENS FISKKONSUMTION ÅR 1988

"Hushållens och storköken fiskkonsumtion år 1988" är den första undersökningen, som riktats mot hela fältet av fiskkonsumenter. Enbart uppgifter om per capita konsumtion är otillräckliga med tanke på marknadsföringen av fisk och planeringen av fiskhushållningen. Väsentliga är uppgifter, förutom om hur fiskkonsumtionen fördelar sig på de olika produktgrupperna, också uppgifter om inköpsställen, inköpserfarenheter, konsumenternas önskemål befräffande produkterna och tillgången samt konsumenternas syn på befrämjandet av fiskkonsumtionen.

Målgrupper för undersökningen var, var för sig, hushållen och storköken. Undersökningen finansierades av jord- och skogsbruksministeriet.

Frågeformulären gjordes för båda målgrupperna tvådelade. I den första delen klarlades förutom bakgrundsfaktorerna den nuvarande användningen av fisk; i den andra delen koncentrerade man sig på att klarlägga åsikter och attityder, i avsikt att kartlägga fiskkonsumtionspotentialen och möjligheterna att befrämja konsumtionen av fisk.

Till hushållsundersökningen valdes med stratifierat urval 3500 hushåll. Från varje län 300 st (från Åland 200 st). Efter alla tre frågeomgångar steg svarsprocenten till över 68.

Storköksundersökningen gjordes på 2000 matproducerande enheter i Marketindex storköksregister. Indelningsprinciper för urvalet var storlek och geografiska belägenhet. Storköken på Åland hörde inte till detta urval.

På grund av det riktade urvalet fick man uppgifter till undersökningen jämnt från olika håll i landet. Ungefär tre fjärdedelar av de deltagande hushållen uppgav sig bo i tätort. De som avgav svar fördelade sig jämnt de bägge könen. Svaren gällande attityder och åsikter behandlades skilt för tre åldersgrupper.

Nästan alla hushåll, som deltog i undersökningen uppgav sig ha ätit fisk eller fiskprodukter. Över 60 % av de svarande hushållen uppgav att dess medlemmar åt fiskmåltider också utanför hemmet - vanligast 2 - 6 gånger i månaden. Förhållandevis minst äts fiskmåltider utanför hemmet i Kuopio län.

Över 91 % av de svarande hushållen angav att de köpte fisk 2 - 4 gånger i månaden. 2/3 av matlagen använde i medeltal 10 - 100 mk till fiskinköp. Över 85 % av hushållen skaffade vanligen sin fisk från ett snabbköp eller ett varuhus, d.v.s. där de också införskaffade sina övriga livsmedel. Knappt en tredjedel skaffar normalt fisken från torget. Ur hela landets synvinkel är fiskaffärernas och specialbutikernas betydelse liten, i större tätorter är deras betydelse som inköpsställen däremot större. De matlag, som gjorde sina inköp av fisk i snabbköpen, köpte i medeltal 23 kg färsk fisk per år, de som gjorde sina inköp annanstans, ungefär 31 kg.

Av den mängd fisk, som hushållen inköpte, orensad eller rensad (tillsammans över 32 milj. kg) var över hälften strömming och regnbågslax. Som file köptes sammanlagt 7,5 milj. kg, av vilket strömmingens och regnbågslaxena del utgjorde c:a 80%. Då man frågade efter den önskade behandlingsgraden för de olika arterna, sammanföll önskemålen med det nuvarande utbudet. Det visade sig att kvinnorna, hellre än männen, köpte filead fisk och djupfryst fisk. Männen var villigare att skaffa obehandlad fisk.

Det bästa betyget för sitt utbud fick specialbutikerna för fisk och saluhallarna. Snabbköpen och varuhusen har i det här avseendet lyckats sämre.

Utländsk fisk köptes till två storkök av tre. Till detta medverkade i de flesta fall tillgängligheten. Andra orsaker var att den var förmånligare samt bristen på motsvarande inhemska produkt.

Fisk anses vara förmånligare och hälsosammare än kött. Rensning och hanterlighet anses vara fiskens svaga egenskaper. I attityderna finns en klar skillnad mellan människor av olika ålder. Över 30-åriga har en mer positiv inställning till fisk än de yngre. Av de faktorer, som inverkar på detta, torde vanan att över huvudtaget äta fisk, vara den viktigaste. I sammanhang i anslutning till fiskens hanterlighet har kvinnor mer negativa attityder än män. Av faktorer, som påverkar inköpet, ansågs som mest betydelsefulla fiskens förmånlighet (äldre svarande) och priserbjudanden (äldre svarande), betjäning, sakkunskap och försäljning över disk (äldre svarande), möjligheten att få färdigmat och halvfabrikat (yngre svarande). I allmänhet ansågs utbudet och kvaliteten på fiskrätter på arbetsplatsutspisningar skäliga; närmare hälften av de svarande hade dock den åsikten, att fiskrätterna, som serverats, ganska dåligt eller dåligt hade motsvarat förväntningarna. Konsumenterna har varit mer nöjda med restaurangerna än med arbetsplatsbespisningarna.

Enligt Marketindexs storköksregister tillverkade ungefär 15 000 storkök mat i Finland år 1988. Med i undersökningen fanns, p.g.a. att den var riktad, storkök av alla storlekar och typer. Nästan alla storkök (97%), som tillverkade mat, serverade år 1988 fiskrätter, största delen endast en gång i veckan. De vanligaste fiskrätterna var olika soppor och mat tillverkad av hel fisk.

Storköken använde sammanlagt knappt 11 milj. kg fisk år 1988. Av denna var ungefär 6,5 milj. kg inhemsk. Inhemsk fiskråvara användes i cirka 60 % av storköken. Strömming och regnbågslox var också i storköken de viktigaste arterna av färsk fisk. Inhemsk färskfisk anskaffas i stora enheter vanligen från en partiaffär och i små från detaljhandeln. Ungefär hälften av storköken - närmast de stora förplägningsrörelserna och arbetsplatsbispisningarna - skulle kunna öka konsumtionen av inhemsk fisk, om prisnivån var skälig, tillgången jämnare och produkturvalet större. 2/3 av den fisk, som användes i storköken var djupfryst.

Storköken är i det stora hela relativt nöjda med det nuvarande utbudet av produkter och den nuvarande förädlingsgraden. På samma sätt som hos hushållen förefaller inte fiskens pris eller ursprung påverka köpbeslutet beträffande råvaran. Det är dock uppenbart, att anskaffningsbesluten i huvudsak utformas utgående från de attityder de förmodade konsumenterna och den befintliga personalen har. Inställningen till utbudet av fiskrätter är huvudsakligen positiv oberoende av fiskens egenskaper. Direkta tvivel beträffande personalens kunnande och en allmänt avvisande inställning var också vanlig.

De mest betydelsefulla faktorerna vad gäller främjandet av fiskkonsumtionen i hushållen är konsumentens kön, ålder och överhuvudtaget vana att äta fisk. De unga är inte vana att konsumera inhemsk fisk med låg förädlingsgrad. Detta faktum har uppenbarligen påverkats åtminstone av uppfostran och skola samt av utbudet av fisk. Både i hemmen och i skolan har de unga förmedlats en ensidig uppfattning om konsumtionen av fiskrätter. De viktigaste kanalerna för att påverka profilen hos kommande generationers fiskkonsumtion är därför utbildning och upplysning.

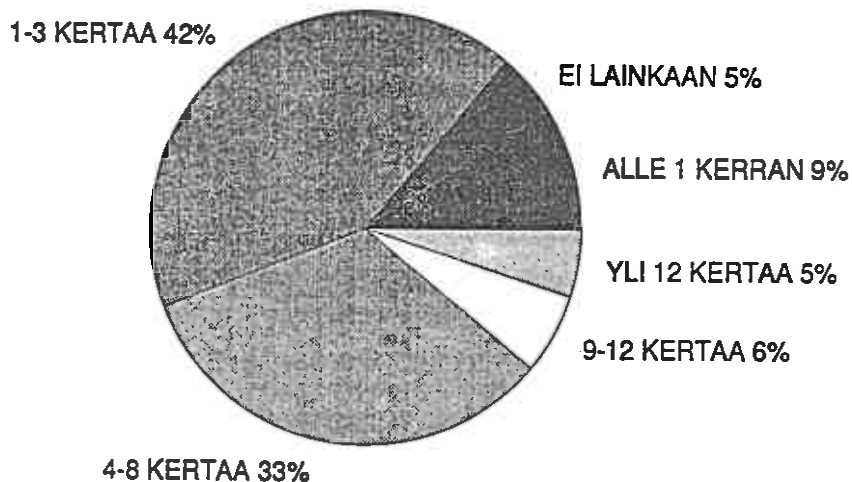
För att befrämja åtgången via storköken bör man i marknadsföringen i större utsträckning inrikta sig på olika typer av storkök. Den största möjligheten till konsumtionsökning, med det nuvarande eller med ett modifierat utbud, finns hos de stora förplägnadsrörelserna och arbetsplatsbispisningarna. De har möjlighet att låta volymen av fiskkonsumtionen öka. Genom undervisning, upplysning, produkt demonstration osv. kan man verka för en förändring av fiskkonsumtionen i övriga typer av storkök. Det tycks dock inte, hos dessa övriga, finnas stora förutsättningar för en tillväxt av volymen. Däremot finns det stora möjligheter till tillväxt beträffande den inhemska fiskens andel, dels genom att förändra personalens attityder, dels genom att utveckla utbudet så att det bättre svarar mot behoven.

Fiskkonsumtionen är hos bägge konsumentgrupper till sin totala mängd stor, och den sammanlagda konsumtionen torde inte vara lätt att höja. Däremot finns det möjlighet att ersätta den utländska fiskens andel med inhemsk fisk. Grundproblemet vad gäller utbudet av inhemsk fisk är tillgångens periodicitet. Under perioder av dålig tillgång ersätts naturligt den inhemska fisken med utländsk fisk. Handelssektorn förefaller att inte alltid anstränga sig tillräckligt för att saluföra den inhemska fisken ens under säsongen, utan nöjer sig med den utländska fisken, som är lättare att få tag i och vars tillgång är kontinuerlig.

8 KIRJALLISUUS

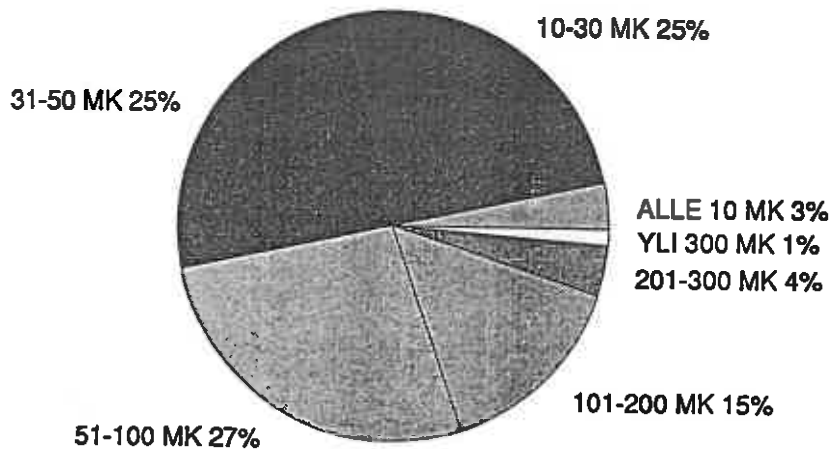
- HILDÉN, M. & SÖDERKULTALAHTI, P. 1989. Vuoden 1987 ammattimaisen kalastuksen tilastoinnissa käytetyt saaliin arviointimenetelmät. Käsikirjoitus. 9 s.
- Kehitysaluerahasto Oy 1976. Toimialatutkimus kalastuksesta. Kuopio. Kehitysaluerahasto Oy - Utvecklingsområdesfonden Ab. 208 s.
- LEINONEN, K. 1990. Virkistys- ja kotitarvekalastus. RKTL, julkaisematon käsikirjoitus.
- PARTANEN, H. 1984 A. Kotitalouksien kalankäyttö Kainuussa. Helsinki. RKTL, kalantutkimusosasto. Monistettuja julkaisuja 26. s. 1 - 94.
- 1984 b. Suurtaloudet kalanmarkkinointijärjestelmässä. Helsinki. RKTL, kalantutkimusosasto. Monistettuja julkaisuja 26. s. 95 - 151.
- 1987. Kalan markkinoinnin nykytila ja kehittäminen Inarin kunnan alueella. Helsinki. RKTL, kalantutkimusosasto. Monistettuja julkaisuja 66. 110 s.
- VIHERVUORI, A. 1990. Kalankulutustilastojen laskemisesta. Suomen kalastuslehti 2(97). s. 56-58.

Kalaruokienkäyttö kotona Kertaa/kuukausi



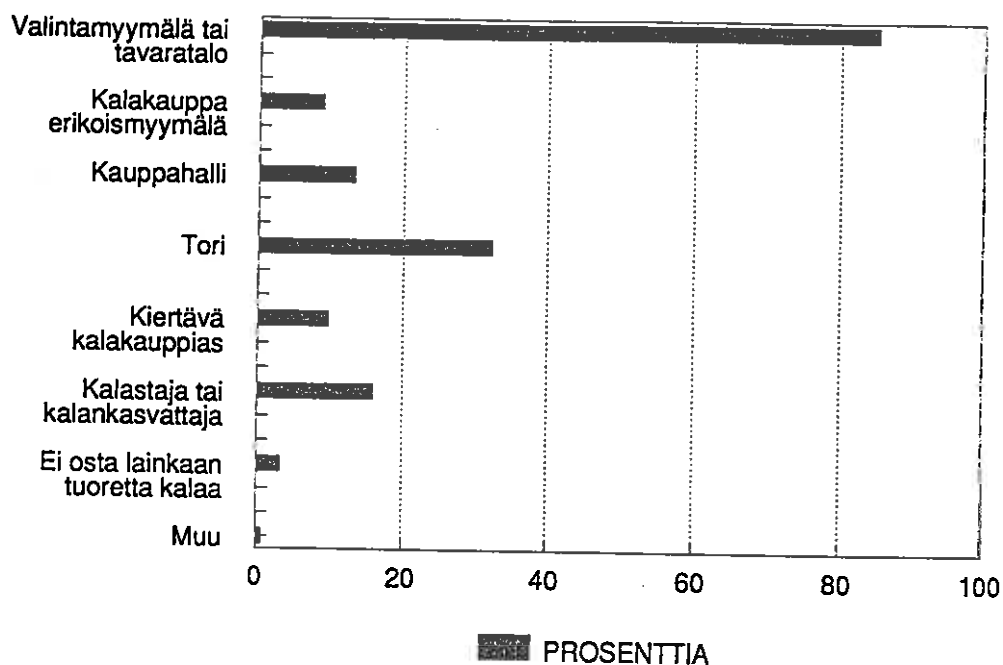
KUVA 1

Kalaostokseen käytetty rahamäärä Markkaa/kuukausi



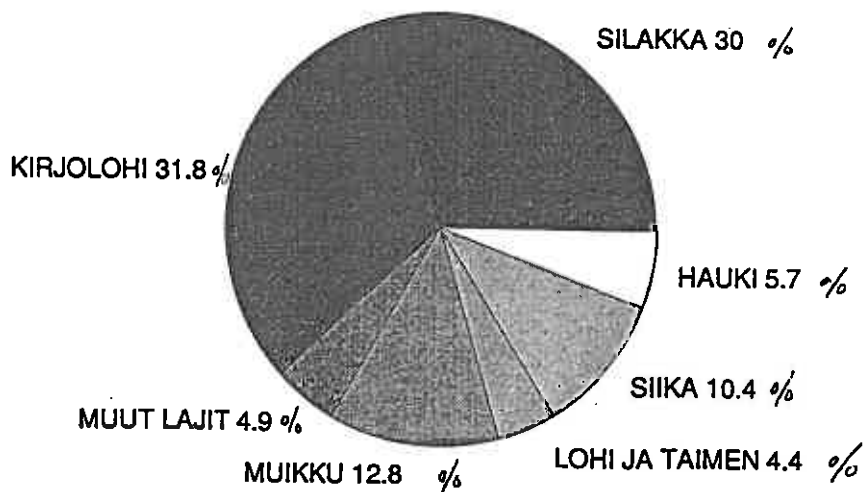
KUVA 2

TUOREEN KALAN OSTOPAIKAT



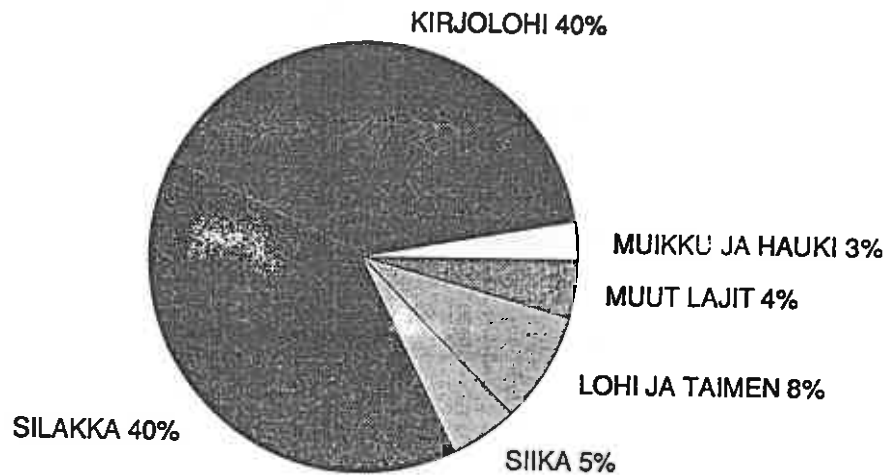
KUVA 3.

Tuore perattu tai perkaamaton kala Lajeittainen jakauma



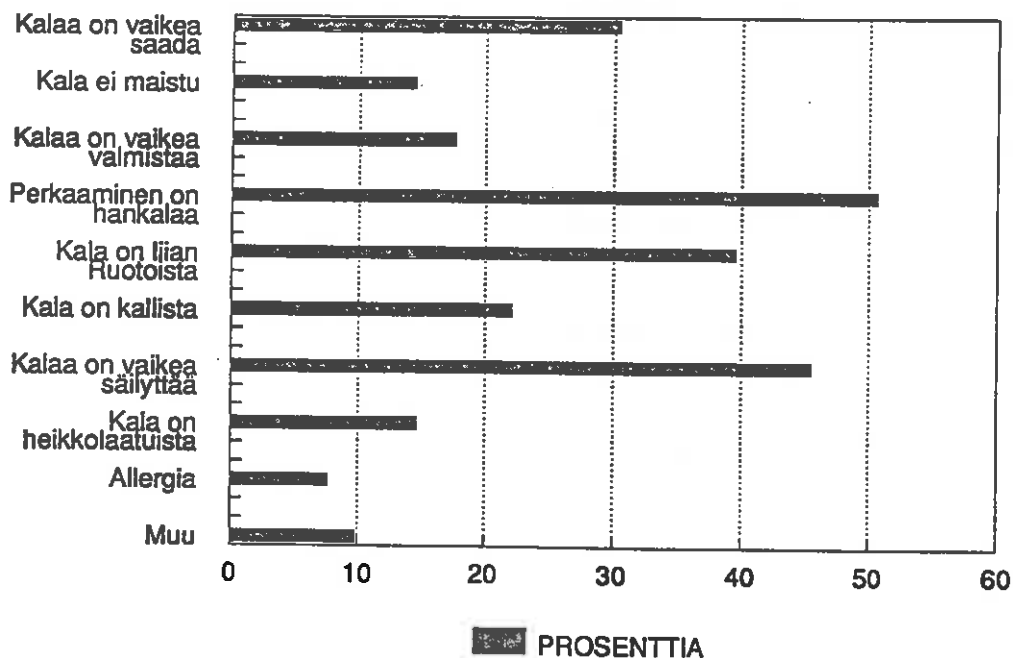
KUVA 4.

Tuore fileoitu kala Lajeittainen jakauma



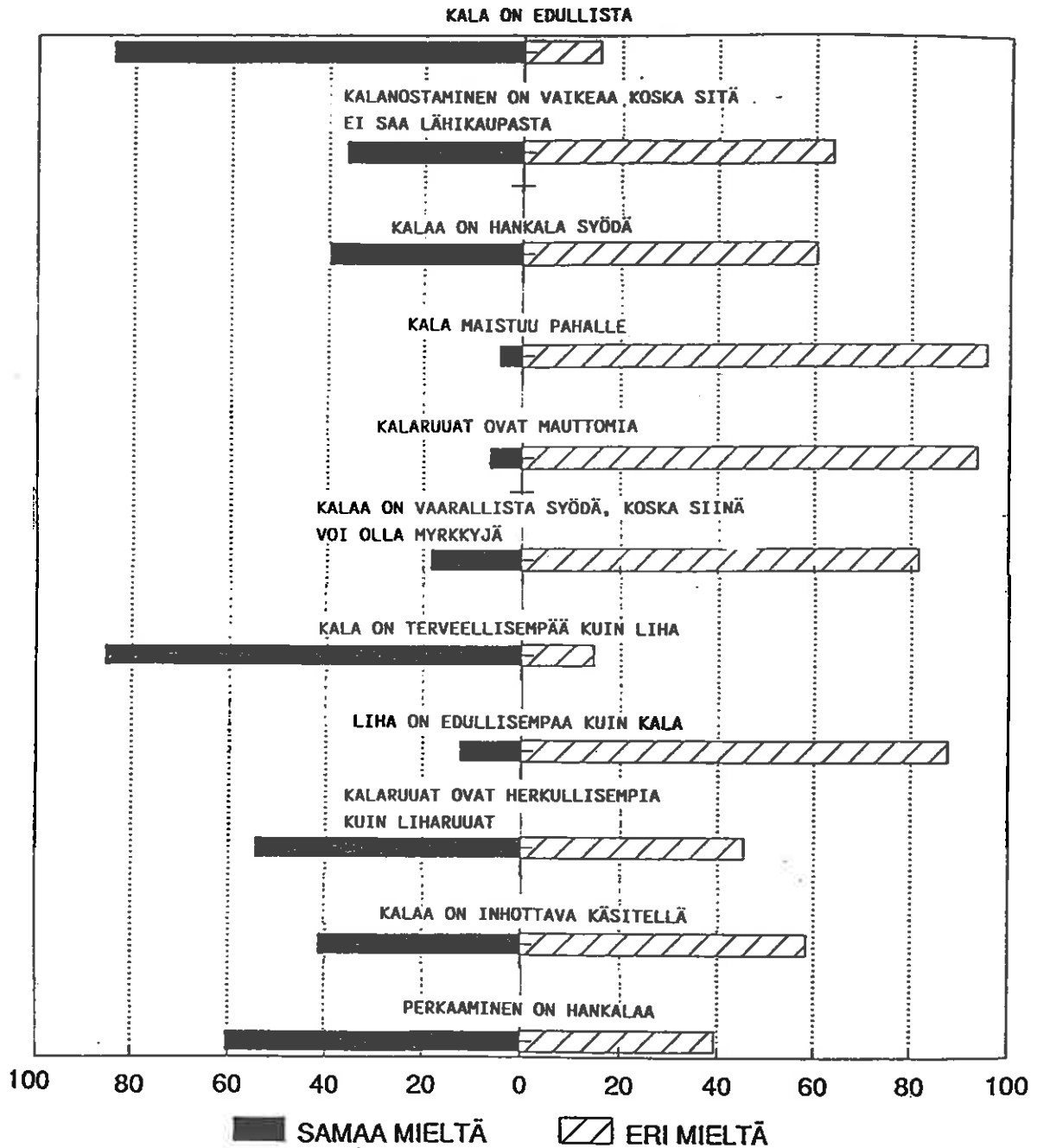
KUVA 5.

KALANKÄYTTÖÄ RAJOITTAVIA TEKIJÖITÄ



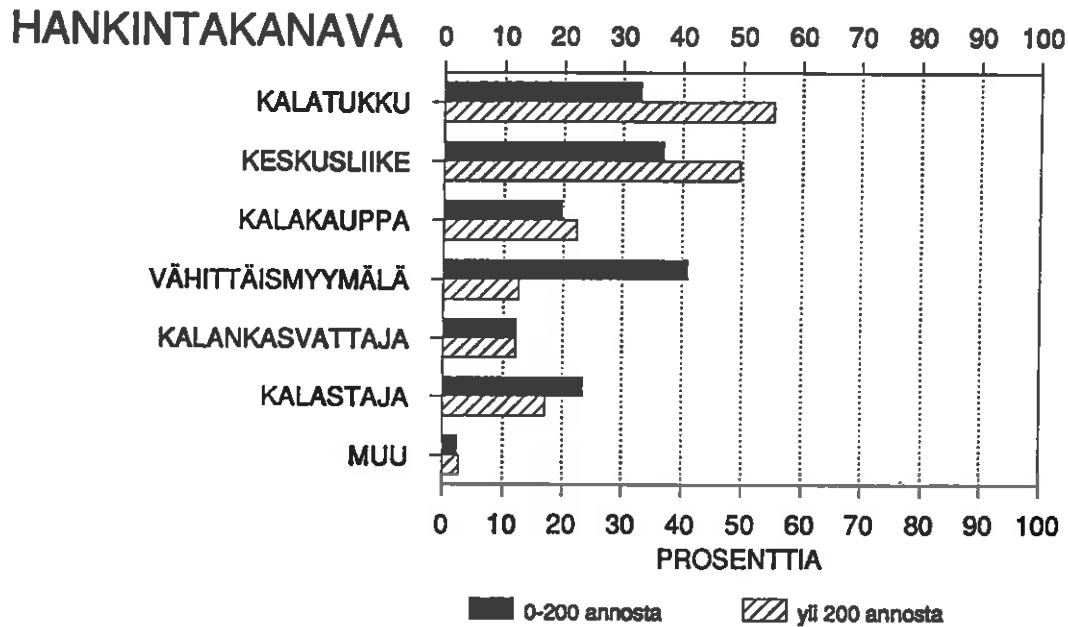
KUVA 6.

VASTAAJIEN MIELIPIDE



KUVA 7.

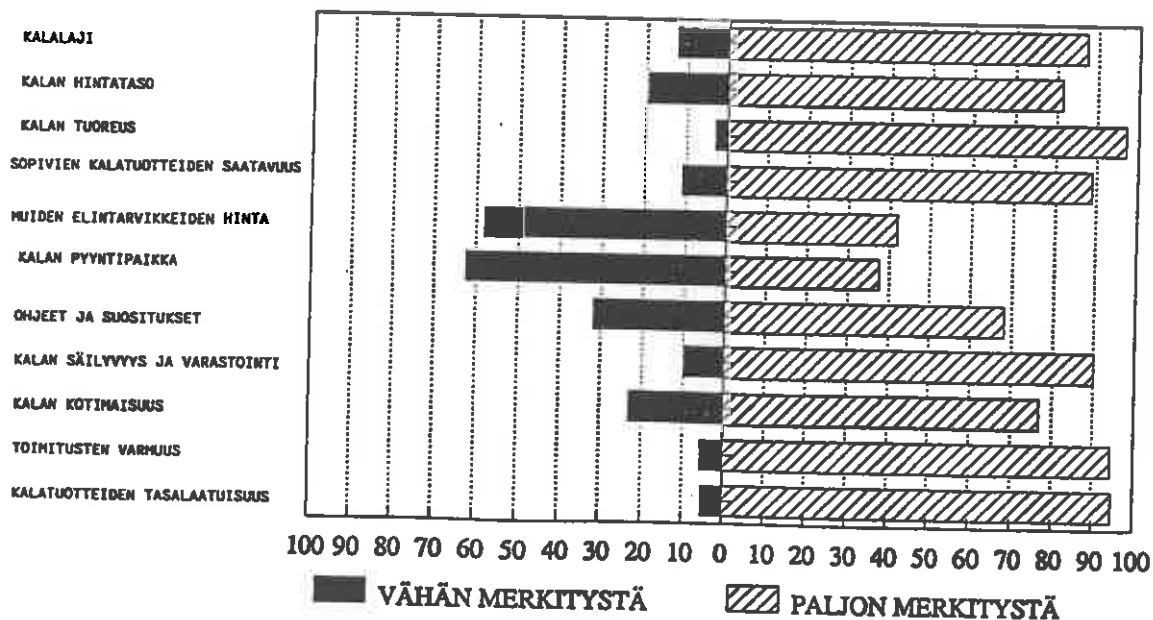
TUOREKALAN HANKINTAKANAVAT



yli 80% yksiköistä käytti tuorekalaa

KUVA 8.

SUURTALOUKSIEN HANKINTAPÄÄTÖKSET KALATUOTTEIDEN OSALTA



KUVA 9.



Helsinki

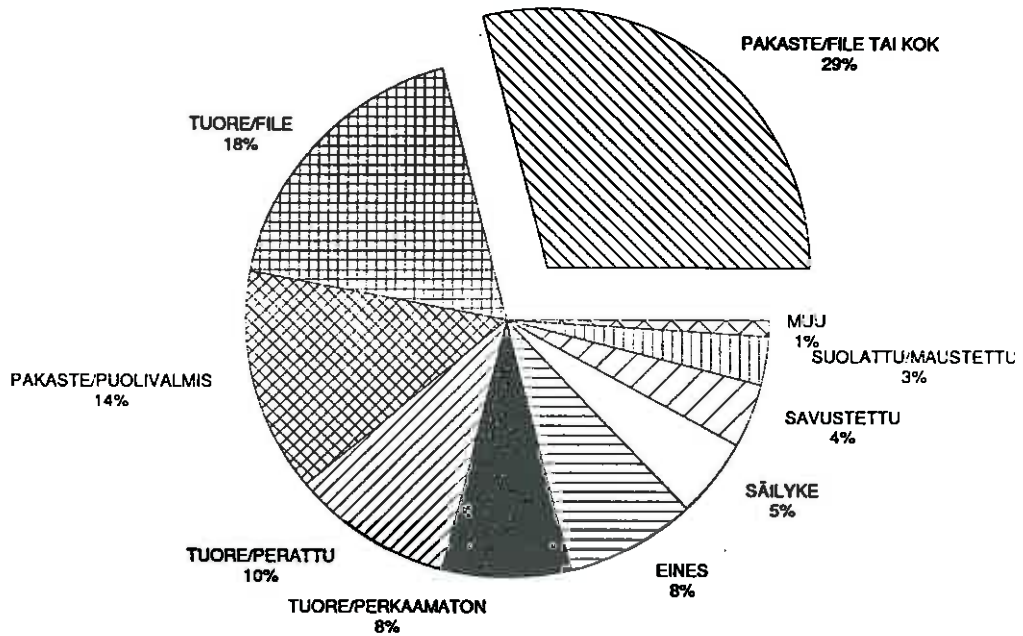
Nro

Viite

SUURTALOUKSIEN KALARAACA-AINE JALOSTUSASTEEN MUKAAN

YHT. n. 11 miljoonaa kiloa

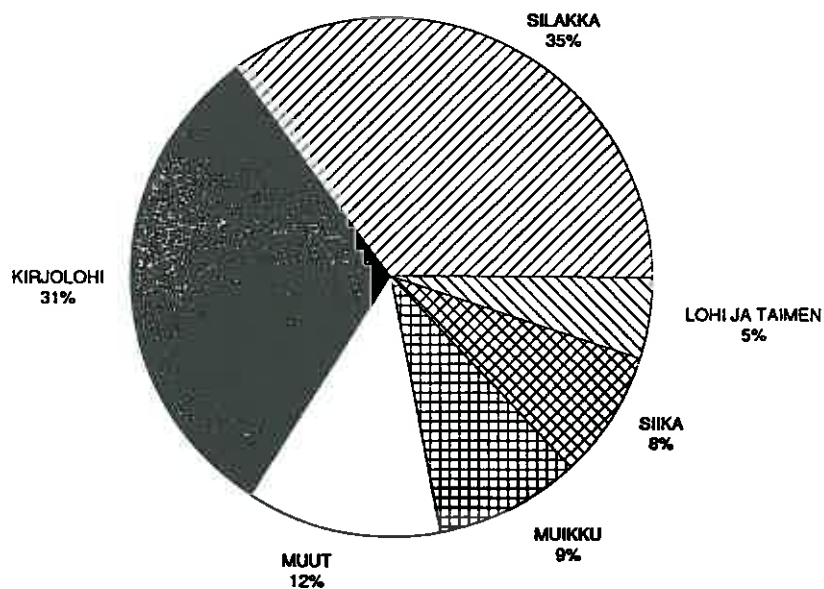
Asia



KUVA 10.

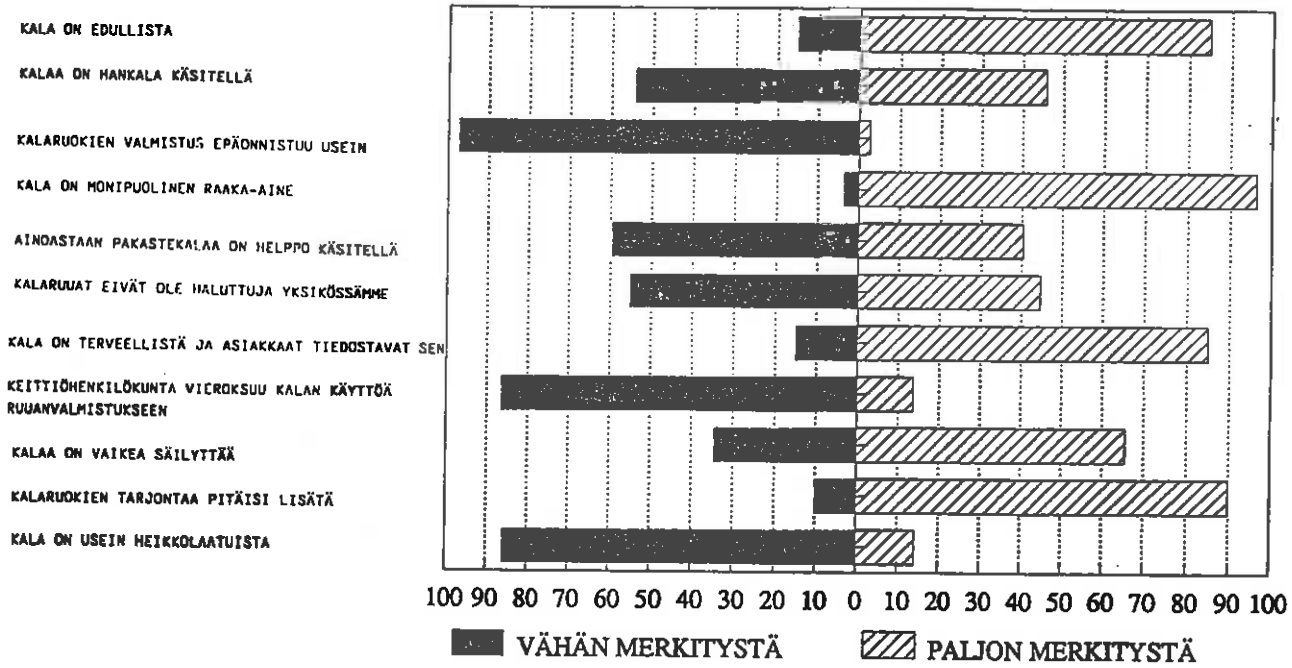
KOTIMAINEN KALARAACA-AINE LAJEITTAIN

RAPU 450 000 KAPPALETTA



KUVA 11.

SUURTALOUKSIEN ASEENTEET



1-8 % vastanneista ei arviota

KUVA 12.

LIITE 2

OSTETTU PERKAAMATON, PERATTU ja FILEOITU KALA SUURALUEITTAIN v. 1988

Taulukko 1. Kotitalouksien vuonna 1988 ostama tuorekala (tonnia) lajeittain koko Suomessa. Suurostajat = yli 50 kg tiettyä lajia ostaneet tai yhteensä yli 100 kg ostaneet (n. 2 % kotitalouksista).

	perkaamaton ja perattu		fileoitu	
	suurost. eivät mukana arviossa	suurost. mukana arviossa	suurost. eivät mukana arviossa	suurost. mukana arviossa
silakka	7 841	10 206	2 698	2 998
muikku	3 346	3 839	123	123
kirjolohi	8 301	9 853	2 734	3 021
lohi/taimen	1 138	1 773	566	583
siika	2 718	3 304	341	376
hauki	1 496	2 064	68	67
muut lajit	1 271	1 825	293	295
Yhteensä	26 111	32 864	6 823	7 463

Taulukko 2. Kotitalouksien vuonna 1988 ostama tuorekala (tonnia) lajeittain rannikkolääneissä (Uudenmaan, Turun ja Porin, Vaasan, Kymenlääneissä ja Ahvenanmaan maakunnassa).

	perkaamaton ja perattu	fileoitu
	silakka	5 451
muikku	1 009	36
kirjolohi	4 611	1 702
lohi/taimen	699	344
siika	1 579	243
hauki	830	22
muut lajit	870	228
Yhteensä	15 049	4 159

Taulukko 3. Kotitalouksien vuonna 1988 ostama tuorekala (tonnia) lajeittain Pohjois-Suomen lääneissä (Oulun ja Lapin lääneissä).

	perkaamaton ja perattu	fileoitu
silakka	606	260
muikku	602	11
kirjolohi	1 149	193
lohi/taimen	217	85
siika	608	47
hauki	88	14
muut lajit	50	8
Yhteensä	3 320	618

Taulukko 4. Kotitalouksien vuonna 1988 ostama tuorekala (tonnia) lajeittain sisämaan lääneissä (Hämeen, Keski-Suomen, Kuopion, Mikkelin ja Pohjois-Karjalan lääneissä).

	perkaamaton ja perattu	fileoitu
silakka	1 783	854
muikku	1 735	76
kirjolohi	2 541	839
lohi/taimen	223	138
siika	532	50
hauki	578	30
muut lajit	351	57
Yhteensä	7 743 170	2 044



- No. 7. MIKKOLA, J., SAURA, A., IKONEN, E. ja POIKOLA, K.: Kymijoen kalaportaiden rakentamiseen liittyvät kalataloudelliset selvitykset 1987–1988. (Fisheries investigation related to construction of fish ladders in the Kymijoki River in 1987–1988). Helsinki 1990. 37 s.
- No. 8. TUUNAINEN, P., VUORINEN, P.J., RASK, M., JÄRVENPÄÄ, T., VUORINEN, M. ja NIEMELÄ, E.: Happaman laskeuman vaikutukset kaloihin ja rapuihin. Raportti vuodelta 1989. (Summary: Effects of acidic deposition on fish and crayfish. Report 1989). Helsinki 1990. 97 s.
- No. 9. HYVÄRINEN, P.: Yksikkösaalliden vaihtelu ja siihen vaikuttavat tekijät Oulujärvellä. (The variation of catch per unit effort in Lake Oulujärvi and the factors influencing it). Helsinki 1990. 72 s.
- No. 10. ROMAkkANIEMI, A.: Tornion–Muonionjoen harjus ja harjuksen kalastus. (Grayling stocks and fisheries in the River Tornion–Muonionjoki). Helsinki 1990. 111 s.
- No. 11. RAHKONEN, R. ja WESTMAN, K.: Tarttuvat kalataudit. Tilanne Suomessa, tautien leviäminen ja torjunta. (Infectious diseases of fish. The situation in Finland, spread of the diseases and their prevention). Helsinki 1990. 88 s.
- No. 12. LEHTONEN, H.: Kalamimistö: suomi, latina, ruotsi, norja, englanti, saksa ja ranska. (Multilingual list of fish names in Finnish, Latin, Swedish, Norwegian, English, German and French). Helsinki 1990. 27 s.
- No. 13. HUUSKO, A.: Kirjallisuusselvitys kalojen määti- ja polkasvaiheiden ekologiasta. (Ecology of eggs and larvae of freshwater fish – a review of the literature). Helsinki 1990. 58 s.
- No. 14. HUUSKO, A.: Kunsinkijoen vesistöalueen kalatalousselvitys. (Fisheries and fish stocks in the Kunsinkijoki river system, Northern Finland, with remarks on the adverse effects of a small hydropower station located on the upper reach of the river). Helsinki 1990. 238 s.
- No. 15. TOIVONEN, J., KOKKO, U., AUVINEN, S. ja AUVINEN, H.: Tulokset merkittyjen järvitaimenpoikasten istutuksista Suomessa vuosina 1970–1979. (Summary: Results of stocking with tagged brown trout (*Salmo trutta m. lacustris*) young in Finland in 1970–1979). Helsinki 1991. 31 s.
- No. 16. BÖHLING, P., HUDD, R., LEHTONEN, H. och PARMANNE, R.: Fiskevärden i havsområdet utanför Jakobstad. (Fish stocks and their management in the sea area off Jakobstad, northern Baltic Sea). Helsinki 1991. 82 s.
- No. 17. NYBERG, K.: Vastakuoriutuneiden hauenpoikasten istutusten tuloksellisuus. (Success of stocking with newly-hatched pike fry). Helsinki 1991. 88 s.
- No. 18. Suunnitelma Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen kalantutkimusosaston toiminnaksi vuodelle 1990. (Programme for the Fisheries Division of the Finnish Game and Fisheries Research Institute in 1990). s. 1–39.
Suunnitelma Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen kalanviljelyosaston toiminnaksi vuodelle 1990. (Programme for the Aquaculture Division of the Finnish Game and Fisheries Research Institute in 1990). s. 41–65. Helsinki 1991.
- No. 19. Suunnitelma Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen kalantutkimusosaston toiminnaksi vuodelle 1991. (Programme for the Fisheries Division of the Finnish Game and Fisheries Research Institute in 1991). s. 1–43.
Suunnitelma Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen kalanviljelyosaston toiminnaksi vuodelle 1991. (Programme for the Aquaculture Division of the Finnish Game and Fisheries Research Institute in 1991). s. 45–78. Helsinki 1991.
- No. 20. SALMI, P., SIKANEN, A. ja TOIVONEN, P.: Ammattikalastus Vuoksen vesistön eteläosissa vuonna 1988. (Professional fishing in the southern parts of the Vuoksi lake area in 1988). Helsinki 1991. 36 s.
- No. 21. HONKASALO, L., PENNANEN, J. ja LAPPALAINEN, A.: Kalakannoille aiheutuneet vahingot ja niiden kompensointi Kokemäenjoen vesistössä Nokian alapuolella. (Damage caused to the fish stocks and its compensation in the Kokemäenjoki watercourse downstream of the town of Nokia). Helsinki 1991. 125 s.
- No. 22. MUTENIA, A. ja SALONEN, E.: Järvitaimenen ja järvilohden velvoitelstutukset, kalastus ja saaliit sekä istutustulokset Inarijärveessä vuosina 1976–1988. (Brown trout (*Salmo trutta m. lacustris* (L.)) and landlocked salmon (*Salmo salar* L.) in Lake Inari, northern Finland: statutory stocking, its results, and the fishery and catches in 1976–1988. s. 1–70.
MUTENIA, A. ja AHVONEN, A.: Inarijärven verkkosarjakoekalastukset vuosina 1968–1986). (Test fishing with gill net series in Lake Inari, northern Finland, in 1968–1986). s. 71–98. Helsinki 1991.
- No. 23. HONKANEN, A., KUMMUNSAALO, J., PARTANEN, H. ja HILDÉN, M.: Kotitalouksien ja suurtilouksien kalankäyttö vuonna 1988. (Fish consumption in private households and in institutes, restaurants, etc., in Finland in 1988). Helsinki 1991. 32 s.

RIISTA-JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS

**KALATUTKIMUKSIA -
FISKUNDERSÖKNINGAR**



SISÄLTÖ – INNEHÅLL – CONTENTS

HONKANEN, A., KUMMUNSALO, J., PARTANEN, H. ja HILDÉN, M.: Kotitalouksien ja suurtalouksien kalankäyttö vuonna 1988. (Sammandrag: Hushållens och storkökens fiskkonsumtion år 1988) (Fish consumption in private households and in institutes, restaurants, etc., in Finland in 1988). 32 s.

ISSN 0787-8478
Helsinki 1991
Yliopistopaino