

Koetoiminta ja käytäntö

Liite 16.10.2006 63. vuosikerta Numero 3 Sivu 5

Siika ui kalanviljelyyn

Antti Kause, Cheryl Quinton, MTT, Markus Kankainen, Juha Koskela, Ossi Ritola, Kari Ruohonen ja Jari Setälä, RKTL

Suomalainen ruokakalan kasvatusta perustuu lähes yksinomaan kirjoloheen. Siika on uusi kotimainen viljelylaji, joka monipuolistaa valikoimaa kalatiskillä ja nostaa kalatalouselinkeinon kannattavuutta. Siian viljelyä tehostetaan valintaohjelmalla, jota kehitetään MTT:n ja RKTL:n yhteistyönä.

Suomessa vuonna 2005 kasvatetusta kalasta runsas 4 % oli siikaa. Kirjolohta kasvatettiin 13,7 miljoonaa kiloa ja siikaa 0,6 miljoonaa kiloa. Muiden ruokakalalajien osuus tuotannosta oli vähäinen. Siian kokonaistuotannon oletetaan nousevan lähelle 3 miljoonaa kiloa vuoteen 2012 mennessä.

Viljelystä hyötyvät kuluttaja ja kalatalouselinkeino

Kirjolohi ja lohi ovat kaupan valtalajit, joiden rinnalle kuluttajat toivovat uusia vaihtoehtoja. Siika on laadukas kotimainen kala, joka täydentää hyvin kaupan kalalajivalikoimaa. Luonnosta pyydettyä siikaa ei kuitenkaan ole riittävästi tarjolla ympäri vuoden. Sen sijaan viljeltyä siikaa saadaan kuluttajille tasaisesti, mikä täydentää luonnon siian tarjontaa.

Uusilla viljelylajeilla voidaan myös nostaa kalatalouselinkeinon kannattavuutta. Ensinnäkin kasvattaja saa siiaa selvästi korkeampaa tuottajahintaa kuin kirjolohesta. Toisaalta on oletettu, että valkolistaisena kotimarkkinoiden kalana siika ei voimakkaasti kilpailisi ulkomailta tuodun lohen ja kirjolohen kanssa. Näin lohen hintojen vaihtelu maailmanmarkkinoilla ei vaikuttaisi voimakkaasti siian hintaan. Suomalaisen kirjolohen kasvattajat ovat ajoittain kärsineet huomattavasti lohen alhaisista maailmanmarkkinahinnoista.

Suomeen tuodaan myös kanadalaista sillisiikaa, jota myydään pääosin savustettuna. Kuluttaja voi tarvittaessa tiedustella siian alkuperää myyjältä tai tarkistaa tuotantomaan pakkauksen tuotemerkinnoista.

Kannattavuutta valintaohjelmalla

Viljelyn siian tuotannon kannattavuutta parannetaan valintajalostuksen avulla. Siian valintaohjelma on aloitettu Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen (RKTL) Ossi Ritolan johtamassa Tervon toimipisteessä. Tervossa on 1990-luvun

alusta alkaen ylläpidetty kirjolohen valintaohjelmaa, josta kertynyttä kokemusta hyödynnetään myös siian jalostuksessa.

RKTL kehittää viljeltyjen kalojen valintaohjelmia yhteistyössä MTT:n Biometrisen genetiikan ryhmän kanssa, joka on tehnyt vastaavaa työtä myös naudan, siian, hevosen ja turkiseläinten parissa.

Yhteistutkimus kehittää valintaohjelmaa

MTT:n Biometrisen genetiikan ryhmä ja RKTL panostavat siian ruokakalankasvatukseen kehittämiseen myös yhteisessä tutkimushankkeessa. Hanketta rahoittaa Keski-Suomen TE-keskus EU-rahalla ja hanketta koordinoi erikoistutkija Juha Koskela RKTL:n Jyväskylän toimipisteestä.

Hankkeen tavoitteena on kehittää siialle taloudellisesti optimoitu valintaohjelma, joka ensi kertaa hyödyttää kattavasti koko elintarvikeketjua. Siika kulkee elintarvikeketjussa kasvattajalta jatkojalostajalle ja lopulta vähittäiskauppaan. Elintarvikeketjun kannattavuutta voidaan parantaa muuttamalla valinnan avulla siian tuotanto- ja laatuominaisuuksia.

Tutkimushankkeessa selvitetään, miten paljon ja minkälaisia siikatuotteita tuotetaan. Toiseksi selvitetään, miten siian tuotanto- ja laatuominaisuuksien muuttaminen valinnalla vaikuttaa kalankasvatukseen, jatkojalostukseen ja vähittäiskaupan kannattavuuteen. Kolmanneksi arvioidaan, kuinka paljon eri ominaisuuksia voidaan geneettisesti muuttaa valinnalla. Lopuksi taloudellinen ja geneettinen tieto yhdistetään optimaalisen jalostusohjelman rakentamiseksi. Valintaohjelmalla parannetaan ennen kaikkea niitä ominaisuuksia, jotka vaikuttavat voimakkaasti elintarvikeketjun talouteen, ja joita voidaan valinnalla muuttaa.

Kun valintaohjelmalla parannettu siika tulee ruokakalan kasvattajien käyttöön, siian elintarvikeketjun kannattavuus paranee ja kuluttajille on tarjolla entistä monipuolisempi kalavalikoima.

Lisätietoja: antti.kause@mtt.fi
puh. (03) 4188 3608

Erik Norrgård/Rehuraishi



Graavattu siikafile on hyvä tapa jalostaa tätä jaloa kalaa.