

Salaattipöytään löytyy valinnanvaraa

Marja Aaltonen, MTT

Suomessa viljeltiin 25–30 vuotta sitten avomaalla lähes yksinomaan pehmeälehtistä keräsalaattia. Nyt tarjolla on todella lukuisa joukko eri salaattivaihtoehtoja niin kuluttajalle kuin tuottajallekin.

Avomaan viljelyssä rapealehtinen keräsalaatti – toiselta nimeltään jäävuorisalaatti tai jenkkisalaatti – on vallannut viljelyosuuden pehmeälehtiseltä keräsalaatilta. Noin 90 % salaatin siemenmyynnistä on rapealehtisiä lajikkeita. Salaatin siementen kokonaisymyynnistä, jossa on mukana myös salaatin kasvihuoneviljely, jäävuorisalaatin osuus on arviolta noin puolet.

kuvat: Marja Aaltonen



Bataviasalaatti (yllä), lollo rosso -salaatti (oik.) ja roomansalaatti ovat maukkaita salaattipöydän herkkuja.



Viljelyalat vaihtelevat

Myös kiinankaalin tuotanto ja kulutus on vähentynyt jenkkisalaatin kustannuksella jonkin verran. Vuonna 2006 rapealehtisen salaatin viljelyosuus kaikista salaatteina käytettävistä vihanneslajeista oli Tiken Puutarhayritysrekisterin mukaan 54 % pinta-alasta. Salaattikasveiksi luettiin tilastossa rapea- ja pehmeälehtinen keräsalaatti, kiinankaali ja niin sanotut muut salaatit. Kiinankaalin osuus oli 41 %, erikoissalaattien 4 % ja pehmeälehtisen keräsalaatin 1 %. Hehtaareiksi muutettuna rapealehtistä salaattia viljeltiin 366 ha:lla, mikä on 12 % enemmän kuin vuonna 2005. Itse asiassa kiinankaalin pinta-ala väheni juuri saman verran.

Luvut kertovat selvästi, että erikoissalaattien viljely on meillä edelleen sangen vähäistä verrattuna esimerkiksi Keski-Euroopan maihin. Jäävuorisalaatti sopii mainiosti Suomen viileään ilmastoon, mutta kulutuksen ja tarjonnan tasapainottamiseksi tarvitaan myös vaihtoehtoja. Jäävuorisalaatin viljelyssä on lisäksi omat tautiongelmansa, jotka saattavat joinakin vuosina turmella runsaasti satoa ja aiheuttaa niukkuutta markkinoilla. Kiinankaalilla ongelmia aiheuttavat ehkä enemmän tuholaiset ja kasvuhäiriöt.

Kuluttajille voidaan tarjota salaattilajeja, jotka ovat kauppakestävyydeltään jopa jäävuorisalaattia varmempia. Monipuolisen tarjonnan voisi odottaa lisäävän myös salaatin kokonaiskulutusta.

Roomalaiset tulevat

Erikoissalaateista tammenlehtisalaatti ja bataviasalaatti ovat hyvin suosittuja Keski-Euroopassa.

Endiivisalaattia taas viljellään paljon etenkin Ranskassa. Nykyiset endiivityypit ovat vähemmän kitkeriä kuin kymmenkunta vuotta sitten markkinoilla olleet lajikkeet. Myös korjuuajankohdan hallinta on endiiveillä paljon yksinkertaisempaa kuin rapealehtisellä keräsalaatilla. Nämä seikat puoltaisivat sitä, että salaattivalikoiman viljelyä kannattaisi laajentaa myös endiivien suuntaan.

Cos-salaatilla tai roomansalaateilla tilanne on samanlainen, mutta meillä on ollut ongelmana niiden kukinta varsinkin alkukesällä. Uusista lajikkeista on kuitenkin lupaavia kokemuksia, ja monien mielestä jalostuksessa on päästy myös entistä maukkaampiin roomansalaatteihin. Näiden paksulehtisten "muinaisten" salaattityyppien etuna on hyvä kauppa- ja tarjoilukestävyys. Gourmet-ruokatarendien myötä myös roomansalaattien markkinakysyntä on lisääntynyt.

Muut erikoissalaatit seuraavat perässä

Tulossa ovat edelleen hitaasti mutta varmasti lollot, niiden punaiset ja vihreät muodot. Ne sopivat erilaisiin salaattisekoituksiin, ja niitä voidaan viljellä vuoden ympäri

niin avomaalla kuin kasvihuoneissakin. Lollot kestävät hyvin pellolla, ja kooltaan ne ovat parhaita 350–400-gramman painoisina. Lajikkeiden viljelyvarmuus on parantunut, mutta Suomessa markkinoinnissa on edelleen kehittämisen varaa. Toimivien markkinoiden kannalta on tärkeää, että kasvihuoneissa tapahtuva salaattituotanto ja avomaanviljelyn tuotanto tukisivat toisiaan. Erikoissalaattien ja ”irtolehtinä” leikattavien salaattien kauppakestävyyttä pitäisi pystyä parantamaan kiinnittämällä huomiota sadonkorjuun jälkeisiin toimenpiteisiin.

Kokeilemisen arvoinen erikoissalaatti on kauppakestävyytensä puolesta bataviasalaatti, joka tekee 600–700-grammisen kerän. Kerä ei kuitenkaan ole niin tiivis kuin jenkkisalaatilla. Batavia sopii myös raasteisiin.

Jalostajat tavoittelevat useista salaattityypeistä lyhytkantaisia lajikkeita, joista lehdet pystytään irrottamaan helposti yhdellä veitsen viillolla. Baby leaf -salaatit ovat yleistyneet Pohjoismaissa varsin hitaasti. Ideana on tehdä useita tiheitä kylvöksiä pitkin kasvukautta tai kasvihuoneissa läpi vuoden. Kylvöksiin voidaan käyttää monia eri salaateiksi sopivia lajeja, kuten rucolaa, joka on makunsa vuoksi hyvin suosittu.

Lisätietoja: marja.aaltonen@mtt.fi
puh. (03) 4188 2527