

MTT à la cartessa tarjottiin huomisen ruoka

Suomalaisten ruokatottumukset ovat muuttuneet terveellisemmiksi, mutta kansa vain lihoo. Arvostamme hyviä aterioita, mutta heitämme ruokaa roskiin. Koemme kotimaisen ruuantuotannon tärkeäksi, mutta emme ole valmiita maksamaan siitä samalla kun maatalouden on tuotettava tehokkaasti ja oltava ympäristöystävällistä. Näistä ruokalautasen ristiriidoista keskusteltiin 16. syyskuuta MTT:n järjestämässä toimittajaseminaarissa.

Professori **Raija Tahvosen** mukaan suomalaisten voin käyttö on vähentynyt, samoin rasvaisen maidon. – Vaa'an lihomisen puolelle kääntää muodikkaiden energia-, urheilu- ja hyvinvointijuomien sekä makeisten runsas kulutus. Myös alkoholijuomien käyttö on lisääntynyt. Puhtaassa alkoholissa on paljon lihottavaa energiaa, vaikka juomassa ei olisi sokeria lainkaan.

D-vitamiinin ja foolihapon saantimme on alle suositusten. Kuitujenkin saamisessa olisi toivomisen varaa.

Älä tuhlaa ruokaa – ja maailma pelastuu?

Lihankulutus on yli kaksinkertaistunut Suomessa viimeisen sadan vuoden aikana, kun taas perunan kulutus on romahtanut viimeisten 60 vuoden aikana. Koska eläinperäiset tuotteet kuormittavat ympäristöä selvästi enemmän kuin kasvisperäiset tuotteet, syömisemme ympäristövaikutukset kasvavat jatkuvasti. Ruokaa kulutetaan ja heitetään pois yhä enemmän.

Syömisosuu kokonaiskulutukseemme ympäristövaikutuksista on peräti kolmannes ja ilmastotaakastamme se vie neljänneksen.

– Onneksi ilmastorohmu-naudanlihan kulutus on hieman laskussa. Jos kuluttaja vaihtaa nautanlihan sian- tai siipikarjanlihaan, hän säästää ilmastoa lähes sen, mikä syntyy lennosta Kanarian saarille, vertailee vanhempi tutkija **Juha-Matti Katajajuuri**.

Tulevaisuuden ruuantuotanto on vesistöystävällistä

Investoivien tilojen yksikkökoko kasvaa paljon. Tuotannosta luopuvat tilat siirtyvät kasvintuotantoon, ja kotieläintuotantotilat vähenevät. Jatkavien ja laajentavien

viljelijöiden on huolehdittava myös henkisestä hyvinvoinnistaan, jotta he jaksavat.

– Viljelijät, joiden taloudellinen tila on hyvä ja jotka ovat henkisesti tyytyväisempiä ottavat myös enemmän ympäristövastuuta. Työssä jaksamiseen, eläinten hyvinvointiin ja ympäristöpäästöjen hallintaan tarvitaan avuksi myös teknologiaa. Viljelijän on seurattava aikaansa, sanoo erikoistutkija **Pasi Rikkinen**.

Professori **Eila Turtolan** mielestä vesistöystävällinen ruuantuotanto perustuu maaperän hyvinvointiin.

Hyväkuntoinen pelto tuottaa satoa vähemmällä lannoitteilla ja eroosioriskikin on pienempi. Koko maatalouden ravinnekiertoja pystytään edelleen säätämään ja käyttämään esimerkiksi karjanlanta nykyistä paremmin hyödyksi.

Maatalouden eniten kuormittamilla valuma-alueilla on haasteena asettaa vesiensuojelutavoitteet realistisiksi.

– Saaristomeren ja maatalouden kuormittamien sisävesien tilan parantamiseksi tutkimus kehittää myös uusia, nopeasti vaikuttavia menetelmiä, Turtola painottaa.

Ruuan hinta on noussut pysyvästi

Ruuan hinnannousun taustalla ovat esimerkiksi epäedulliset sääolot ja vähentyneet varastot. Maailman viljantuotanto ei ole pystynyt kattamaan kulutusta, ja bioenergiaohjelmat sekä muu maankäyttö vievät tilaa viljan viljelyltä. Öljyn ja rahtikustannusten kallistuminen ovat nostaneet kustannuksia.

– Myös väestönkasvu sekä Aasian elintason nousu ja lihankulutuksen lisääntyminen näkyvät hinnoissa, joiden suuret vaihtelut maailmanmarkkinoilla ovat tulleet jäädäkseen. Markkina- ja hintariskien kasvaessa niiden hallintaan onkin panostettava nykyistä selvästi enemmän, professori **Jyrki Niemi** kertoo.

Kilpailu suomalaisten kuluttajien ajasta, rahasta ja mielenkiinnosta kiihtyy. Kilpailukyvyn ylläpitäminen ja vahvistaminen vaatii muutosvalmiutta kaikilta ruokaketjun toimijoilta. Yhteiskunnan vähentäessä omaa ohjaustaan markkinaosapuolten on löydettävä toisensa ja kyettävä rakentamaan kilpailukykyisiä tuotantoketjuja.

Niemen mielestä suomalaisen elintarviketalouden tuottavuutta on edelleen nostettava. Lisäksi on kehitettävä uusia lisäarvoa tuottavia tuotteita ja kokonaan uudentyyppejä palveluratkaisuja. Yhteiskunnan, poliittisten päättäjien, tutkimuslaitosten sekä yritysten välinen yhteistyö on keskeisessä roolissa.

MTT suuntaa tutkimustaan ohjelmiin, joiden avulla se pyrkii vastaamaan yhteiskunnan ja elinkeinoelämän odotuksiin. Ohjelmissa luodaan uutta tietopohjaa sekä kehitetään uusia ratkaisuja ja toimintamalleja luonnonvarojen kestäväan käyttöön sekä tehokkaiden ja vastuullisten elintarvikeketjujen rakentamiseen.

Lisätietoja:
tutkimusjohtaja Mari Walls, MTT
mari.walls@mtt.fi
puh. 040 556 3839

Seminaarin esitykset löytyvät verkosta osoitteesta:
www.mtt.fi/ruokaseminaari.

Ossi Lehtonen/Rodeo.fi



Huomisen ruokalautaselle kuuluvat myös ylipainoa ja terveysriskejä ehkäisevät elintarvikkeet. Ehkä syömmme vielä ruokaa, joka vähentää esimerkiksi muistisairauksia.