

# Suomalaiset piparjuuret monimuotoisia

TEKSTI: Terhi Suojala-Ahlfors

**P**iparjuuri on vanha viljelykasvi, jota on käytetty mausteena, lääkekasvina ja ruoan säilyvyyden parantajana. Piparjuuren väkevä aromi johtuu rikkipitoisista glukosinolaateista. Juuressa on myös runsaasti C-vitamiinia.

Piparjuurta on Suomessa viljelty ainakin 1600-luvulta lähtien. Pohjoismaisen geenipankin hankkeessa kerättiin pohjoismaisia kantoja kansallisiin kokoelmiin 2000-luvun alussa. Luonnonvarakeskuksessa Piikkiössä on tällä hetkellä säilytettävänä 27 kantaa.

Vaikka kokoelman kannat vaikuttavat ulkonäöltään varsin samanlaisilta, pinnan alle kätkeytyy laaja geneettinen kirjo. Ruotsalainen Katarina Wedelsbäck-Bladh selvitti vuonna 2014 tarkastetussa väitöskirjassaan ”Biodiversity in Nordic Horseradish

(*Armoracia rusticana*)” pohjoismaisten piparjuurikantojen monimuotoisuutta. Tutkimuksessa oli 176 kantaa Tanskasta, Suomesta, Norjasta ja Ruotsista.

Tutkimuksen mukaan suomalaisten piparjuurikantojen välillä esiintyi enemmän geneettistä vaihtelua kuin muiden Pohjoismaiden aineistoissa. Ryhmittelyanalyysissä suomalaiset kannat erottuivat muiden maiden piparjuurista. Vanhoista suomalaisista puutarhoista kerätyt piparjuuret edustavat siten arvokasta geeniperintöä, jota ei ainakaan muista Pohjoismaista löydy.

Piparjuuret poikkeavat toisistaan lehtien muodon ja koon sekä pääjuuren ominaisuuksien perusteella. Käyttökelpoisimpia ovat lajikkeet ja kannat, joissa pääjuureen muodos-



*Piparjuurta on käytetty lääkkeenä, mausteena ja ruoan säilyvyyden edistäjänä. KUVA: Marja Kallela*

tuu vain vähän sivujuuria. Väitöskirjatutkimuksessa määritettiin myös glukosinolaattien pitoisuudet juurista. Kantojen välillä oli hyvin suurta vaihtelua pitoisuuksissa. Paljon glukosinolaatteja sisältävät kannat, joita myös suomalaisesta kokoelmasta löytyi, saattavat olla tulevaisuudessa arvokasta materiaalia elintarvike- ja lääketeollisuudelle.