



Esipuhe – ruokakulttuurin professoria juhlien

Helsingin yliopiston ruokakulttuurin professori, kasvatustieteellisen tiedekunnan dekaani Johanna Mäkelä on tehnyt merkittävän uran ruokasosiologian ja ruokakulttuurin tutkimuksen kehittäjänä Suomessa ja kansainvälisesti. Jo 1980-luvulla käynnistyneen tutkijanuransa aikana Mäkelä on tarkastellut ruokaa ja syömistä yhteiskunnallisina ja kulttuurisina ilmiöinä, joiden avulla voidaan valottaa monenlaisia modernin yhteiskunnan kehityskulkuja ja jännitteitä. Nimitys ruokakulttuurin professoriksi kasvatustieteelliseen tiedekuntaan vuonna 2011 toi alan tutkimuksen ja opetuksen entistä vahvemmin osaksi myös ruokakasvatuksen ja kotitalousopetuksen kenttää. Mäkelän täyttäessä 60 vuotta hänen kollegansa ja yhteistyökumppaninsa eri yliopistoista halusivat juhlistaa merkkipäivää kokoamalla käsillä olevan Ainedidaktiikka-lehden teemanumeron ”Kohti kestävästä ruokapedagogiikkaa ja -kasvatusta”. Teemanumeron artikkelit tarkastelevat sitä, kuinka kestävyys eri ulottuvuuksineen on tullut ja tulossa osaksi kotitalousopetuksen ja ruokakasvatuksen arkea ja käytäntöjä. Niissä luodetaan kotitalousopetuksen historiaa ja nykytilaa mutta myös tulevaisuuden ruokaoppimista. Lisäksi artikkelit avaavat koulun ulkopuolista maailmaa kodeissa, asiantuntijoiden puheessa sekä tutkijoiden kehittämässä ruokasuhde-lähestymistavassa.

Artikkeleiden lähtökohtana on, että kotitaloustiede ja -opetus rakentavat yksilöiden, perheiden ja yhteiskunnan hyvinvointia sekä edistävät ekologisesti, sosiaalisesti, kulttuurisesti ja taloudellisesti kestäviä elämäntapoja ja ruokakulttuuria. Tavoitteiden saavuttamiseksi kotitalousopetuksen ruoka- ja kestävyyskasvatuksessa tulisi niin edistää yksilöiden ja yhteisöjen osaamista ja kykyjä kuin vaikuttaa yhteiskunnallisiin ja sosiaalisiin rakenteisiin ja käytänteisiin, jotka määrittävät ruokajärjestelmää ja syömistä tapoja. (Kotitalous)opettajien ja koulutusinstituution merkitys kestävyyskasvatustaan korostuu ilmastonmuutoksen ja muiden ympäristöongelmien tuomien haasteiden edessä. Onkin odotettavissa, että kotitalousopettajien työ tulevana vuosikymmeninä keskittyy yhä vahvemmin ekologisesti kestävien eli 1,5 asteen elämäntapojen opettamiseen (Autio, 2019). Tähän työhön tarvitaan vahvaa pedagogista osaamista sekä

informaalien kenttien, kuten kodin ja sosiaalisten yhteisöjen tutkimusperinteen sekä ruokaa ja kestävyyttä jäsentävien tieteellisten tulokulmien, kehittämistä (Janhonen, Torkkeli & Mäkelä, 2018; Talvia & Anglé, 2018). Tarvitsemme ruokapedagogiaa ja tutkimusta, jotka sovittavat yhteen erilaisia ruokaan ja syömiseen kohdistuvia odotuksia, kuten terveellisyttä, ekologisuutta, ekonomisuutta, eettisyyttä, sosiaalista oikeudenmukaisuutta ja ruoan tuottamia elämyksiä ja sosiaalisia ulottuvuuksia. Teemanumeron artikkelit lähestyvät näitä teemoja monipuolisesti erilaisin näkökulmin ja aineistoin ja tuottavat uutta tietoa ruokapedagogiikasta ja kotitalousopetuksen kestävyyskasvatuksesta.

Ensimmäisessä artikkelissa Milja Pollari, Johanna Hokkanen, Lasse Eronen, Helen Reijonen, Jamie Murphy, Minna Autio ja Anna-Liisa Elorinne tarkastelevat perusopetuksen kestävä ruokakasvatuksen opetusmenetelmiä uudistavan oppimisen näkökulmasta. Tutkijat toteavat, että alalla on niukasti tietoa siitä, millaisia opetusmenetelmiä ruokakasvatuksen opetuksessa hyödynnetään. Artikkelin raportoi tuloksia kyselystä, jossa kartoitettiin perusopetuksen opettajien (kotitalous, biologian ja maantiedon opettajat, luokanopettajat) ruokaan ja ruokahävikkiin liittyviä asenteita sekä opettajien käyttämiä kestävä ruokakasvatuksen opetusmenetelmiä, oppimisympäristöjä ja oppimateriaaleja. Tulosten perusteella opettajat hyödyntävät vielä paljolti opettajalähtöisiä menetelmiä. Tutkijoiden mukaan kestävässä ruokakasvatuksessa tulisikin hyödyntää nykyistä enemmän opettajien pedagogista osaamista ja uudistavan oppimisen oppijakeskeisiä menetelmiä.

Myös Sanna Sekki, Minna Autio, Taru Lindblom ja Mari Niva tarttuvat kotitalousopettajien kestävään ruokakasvatukseen tutkien sitä, miten kestävyysopetusta toteutetaan kotitaloustunneilla. Tutkimus pohjaa opettajille suunnattuun kyselyyn, joka sisälsi avokysymyksen ruokaa koskevasta kestävyysopetuksesta. Tulokset osoittavat, että opettajat suosivat opetuksessaan kasviksia ja kasviproteiineja sekä pyrkivät vähentämään lihan käyttöä kotitalouden tunneilla. Myös ruokahävikki sekä veden ja energian säästäminen ovat keskeinen osa kestävyysopetusta. Opettajien henkilökohtaisen sitoutumisen kestävyysopetukseen havaittiin olevan yhteydessä siihen liittyvien teemojen opetukseen. Lisäksi tutkimus nostaa esiin sen, miten lihansyönnin poliittisuudesta ei päästä eroon kotitaloustunneilla.

Kirsi Salomaa tarkastelee artikkelissaan kotitalousopetuksen historiaa eli sitä, miten kotitalousoppiaine kehittyi tyttöjen kouluaineesta kaikkia oppilaita yhdistäväksi oppimisen kentäksi. Näin hän nostaa esiin kotitalousopetuksen tasa-arvoistavaa merkitystä samoin kuin Ritva Kylli (2021) tuoreessa ruokakulttuurin historiaa käsittelevässä teoksessaan. Salomaa lähestyy kotitalouden keskeisten opetusalueiden kehitystä historiallisen dokumenttiaineiston ja temaattisen tekstianalyysin keinoin. Hän argumentoi, että kotitalousopetus oli osa kansalaiskasvatusta, jossa opittiin hygienian, ravitsevan ja terveellisen ruoanlaiton sekä talouden taitoja. Nämä teemat muodostavat yhä kestävä hyvinvoinnin pohjan. Salomaa mukaan kotitalousopetus on tärkeällä tavalla edistänyt sukupuolten välistä tasa-arvoa perhe- ja työelämässä.

Sanna Talvia, Taru Lindholm, Lilian Helkkola, Laila Karhunen, Susanne Räsänen, Heidi Kinnunen, Katja Ollilainen ja Susanna Anglé

syventävät artikkelissaan aikaisemmin esittelemäänsä ruokasuhteen käsitettä (Talvia ja Anglé, 2018). He esittelevät pedagogisen ruokasuhteyöskentelyn käytännön sovelluksena, jonka tavoitteena on syventää työskentelyyn osallistuvien tietoisuutta omasta ruokasuhteestaan ja siihen vaikuttavista tekijöistä. Ruokasuhteyöskentelyssä korostuvat kriittis-emansipatorinen näkökulma sekä ruokakasvattajan ja osallistujan välinen suhde, vastavuoroisuus ja hyväksyvä kohtaaminen. Artikkelin nostaa kiinnostavalla tavalla esiin myös ruokapedagogiikan ammattilaisten oman ruokasuhteen merkityksen ruokasuhteyössä. Kirjoittajat painottavatkin, että ruokakasvattajien tietoisuus omasta ruokasuhteestaan auttaa ymmärtämään ruokasuhteyöskentelyyn osallistuvien näkökulmia syvemmin ja lisää mahdollisuuksia arvostaviin kohtauksiin.

Ruokatajan käsite (Janhonen, Torkkeli ja Mäkelä, 2018) on viime vuosina saanut näkyvyyttä ruokakasvatusta käsittelevissä opetussuunnitelmissa ja -materiaaleissa niin perusopetuksessa kuin muussakin ruokalan koulutuksessa. Kaisa Torkkeli ja Kristiina Janhonen tarkastelevat artikkelissaan ruokatajan ilmenemistä perheiden informaalisissa ruokakasvatuksessa, ruokatyössä ja ekologisempien ruokakäytäntöjen tavoittelussa. Kehittämänsä jaetun ruokatajan käsitteen avulla kirjoittajat analysoivat sitä, kuinka perheissä tehdään kompromisseja ja rakennetaan perheenjäsenten välistä ruokatajaa eli yhteistä ymmärrystä ja tilanteisia ratkaisuja sekä määrittellään toimintaa uudelleen. Artikkelin osoittaa havainnollisesti arkisten tilanteiden jännitteitä ja sopuratkaisuja sekä sitä, millaisia seurauksia niillä voi olla perheen ruokatyössä.

Kansanravitsemustyöllä on Suomessa pitkä historia. 1900-luvun alkupuolella huomio kiinnittyi väestön yleiseen ravitsemustilaan ja puutostautien ehkäisyyn, myöhemmin keskiöön nousi terveellisen syömisestä edistäminen niin kodeissa kuin niiden ulkopuolella. Kristiina Janhonen ja Kaija Rautavirta pureutuvat artikkelissaan siihen, miten ravitsemus- ja ruokakasvatuksen asiantuntijat näkevät alan muuttuneen viimeisen kolmen vuosikymmenen aikana, jolloin Suomi liittyi Euroopan unioniin, kulttuurinen moninaisuus lisääntyi, valikoimat laajenivat, väestö ikääntyi ja median murros toi ruokakeskusteluun uusia ääniä. Artikkelin nostaa esiin sen, kuinka taloudelliset, sosiaaliset, kulttuuriset ja ekologiset muutokset ruokaympäristössä ovat monipuolistaneet ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen teemoja ja haastaneet alan ammattilaisten asiantuntijaposiitiota. Asiantuntijuuteen kuuluu nyt yhtäältä ihmisten yksilöllisiin toiveisiin ja odotuksiin perustuva neuvonta, toisaalta ruoan yhteiskunnallisiin ulottuvuuksiin, kuten eettisyyteen ja ekologisuuteen liittyvien näkökulmien osaaminen ja kyky kytkeä ne yhteen muun ruokakasvatuksen kanssa.

Teemanumeron päättää Minna Aution kirja-arvio Ritva Kyllin (2021) kirjoittamasta *Suomen ruokahistoria – Suolalihasta sushiin* -teoksesta. Autio suosittelee teosta kotitalousopettajien ja ruokakasvattajien kirjajuhllyyn ja opetuksen innoittajaksi. Kyllin teos osoittaa, miten keskeisesti ruoka jäsentää yhteiskuntaa ja miten ruoka-aineet sekä syömisestä käytännöt ovat globaalien tuotantoketjujen kehittymisen tulosta – kylmäketjuineen. Suomalainen ”ruokakulttuuri” on alueellisesti moninainen ja juuriltaan kansainvälinen. Teos antaa eväitä ymmärtää 2000-luvun syömistä ja etenkin ilmastovastuullista ruokailua tulevaisuudessa.

Teemanumeron kirjoittajat onnittelevat lämpimästi Johannaa ja toivovat artikkeleiden inspiroivan lukijoita pohtimaan ja kehittämään kotitalousopetusta uusista, kestävästä näkökulmista.

Vielä kerran onneksi olkoon ja kippis Johannalle!

Joulukuussa 2021

Minna Autio, kotitaloustieteen ja -opetuksen professori
Mari Niva, kuluttajatutkimuksen professori
Helsingin yliopisto

Lähteet

- Autio, M. (2019). Resurssien käytön renessanssi – kohti 1,5-asteista elämäntyyliä. *Tieteessä tapahtuu*, 37(2), 46–49. <https://journal.fi/tt/article/view/79945>
- Janhonen, K., Torkkeli, K. & Mäkelä, J. (2018). Informal learning and food sense in home cooking. *Appetite*, 130, 190–198. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.08.019>
- Kylli, R. (2021). *Suomen ruokahistoria — Suolalihasta sushiin*. Gaudeamus: Helsinki.
- Talvia, S. & Anglé, S. (2018). Kohti vaikuttavampaa ohjausta – ruokasuhteen viitekehys ravitsemuskasvatuksen lähestymistapana. *Sosiaalilääketieteellinen Aikakauslehti*, 55(3), 260–265. <https://journal.fi/sla/article/view/74156>