

ANTTI PUUPPONEN

Jyväskylän yliopisto, yhteiskuntatieteiden ja filosofian laitos

Lähiruoka nousevana trendinä elintarviketuotannon muutoksessa

Lectio praecursoria 20.11.2009 väitöskirjasta *Maaseutuyrittäjyys, verkostot ja paikallisuus. Tapaustutkimus pienimuotoisen elintarviketuotannon kestävyydestä Keski-Suomessa*. Jyväskylä Studies in Education, Psychology and Social Research 374. Jyväskylä University Printing House, Jyväskylä.

Tämä puheenvuoro perustuu maatalojen pienimuotoista elintarvikeyritystä käsittelevään väitöstudiumukseeni (Puupponen 2009). Tutkimuksen keskiössä ovat ruoantuotannon paikallisuus ja lähiruoka-ajattelu. Samalla tutkimukseni tarkastelee elintarviketuotannon ja maaseudun muutosta ja näiden muutosten vaikutuksia maaseudulla tapahtuvaan yrittäjyyteen. Tärkein tutkimuskohteeni on maatila ja sen sopeutuminen muutokseen. Tutkimukseni pyrkii katsomaan myös tulevaisuuteen. Siksi tarkastelen sopeutumisen lisäksi visioita, joita kohti maatalojen toimintaa voitaisiin kehittää paikallisen ruoantuotannon kontekstissa. Väitöstudiumukseni perustuu laajaan haastatteluai-neistoon, joka on kerätty Keski-Suomessa vuosina 2002–2005. Tutkimuksessa haastateltiin yhteensä 67 henkilöä, jotka olivat maanviljelijöitä, vähittäiskauppiaita, maaseudun kehittäjiä ja elintarviketeollisuuden johtajia. Tarkoituksena oli saada kattava kuvaus paikallisen ruoantuotannon toimivuudesta ja siihen mahdollisesti liittyvistä ongelmista.

Maataloutteen ja elintarviketuotannon vaikuttaneita muutoksia

Väitöskirjatutkimuksessa on mahdollista käsitellä vain osaa maatalojen toimintaan vaikuttaneista muutoksista, sillä niiden kirjo on ollut valtava viime vuosina ja vuosikymmeninä. Ratkaisevaa on ollut Suomen liittyminen Euroopan unionin jäseneksi vuonna 1995. EU-jäsenyydestä alkaen maatalojen määrä on vähentynyt huomasti (Niemi & Ahlstedt 2009: 16). Osaltaan kyse on ollut yleisemmästä kehityksestä, jolloin maatalouden rakennemuutoksen voi katsoa alkaneen jo ennen EU-jäsenyyttä (Pyykkönen 2001). Suomessa siirtyminen maatalousyhteiskunnasta teolliseen yhteiskuntaan ja edelleen niin sanottuun jälkiteolliseen palveluyhteiskuntaan on ollut hitaampaa kuin monissa muissa maissa (Karisto ym. 2003). EU-jäsenyys alensi merkittävästi maanviljelijöiden tulotasoa. Tähän on vastattu tilakokoa kasvattamalla ja tuotantoa tehostamalla (Niemi & Ahlstedt 2009: 17). Vaikka julkinen politiikka on tukenut tällaista kehitystä, se on edellyttänyt myös tilojen omia riski-investointeja ja velkaantumista. Osalle tiloista tämä on ollut onnistunut strategia, mutta toisaalta viime aikoina on uutisoitu myös maatalojen tekemistä konkurssista, mitkä aikaisemmin ovat olleet erittäin harvinaisia. Kaikki maanviljelijät eivät ole halunneet ottaa tällaisia riskejä, vaan ovat etsineet vaihtoehtoi-

sia strategioita esimerkiksi tiloilla harjoitettavan yrittäjyyden monipuolistamisesta ja erikoistumisesta tiettyyn tuotantoon. Yksi erikoistumisen muoto on elintarvikkeiden jatkojalostus paikallisille markkinoille eli lähiruoan tuotanto. Näkemykseni mukaan lähiruoan ilmiössä onkin kysymys ennen kaikkea siitä, että oma työ ja yrittäminen halutaan säilyttää hallittavana kokonaisuutena. Tästä viestivät myös tutkimukset, joiden mukaan kiire ja stressi ovat lisääntyneet työpaikoilla (Lehto 2006: 249; Julkunen 2008: 236–237). Kysymys ei kosketa pelkästään maatalouden toimialaa, vaan laajemmin koko yhteiskuntaa: jostain syystä töissä ei enää viihdytä. Toiminnan, työn ja yrittämisen tulisi olla ”ihmisen kokoista”, jotta ne tuntuisivat mielekkäiltä.

Elintarviketuotannon muutokset ovat olleet vähintään yhtä suuria kuin maaseudun ja maatalouden muutoksetkin, vaikka ne ovat tapahtuneet ehkä hitaammin ja pidemmällä aikavälillä. Keskeisin muutos liittyy elintarviketuotannon globalisoitumiseen. Kuluttajan näkökulmasta tämä tarkoittaa yhtäältä tuotevalikoimien monipuolistamista ja erilaisten vaihtoehtojen suurempaa määrää, toisaalta ruokaa tuodaan entistä kauempaa ja elintarviketekstuun sisältyy niin paljon toimijoita, että tuotteen alkuperäpaikka hämärtyy (esim. Silvasti 2006). Tällaisen kehityksen varjopuolena ovat olleet erilaiset ruokaskandaalit, kuten hullun lehmän tautina tunnettu BSE Britanniassa 1990-luvun loppupuolella.

Esimerkkejä löytyy myös lähempää. Keski-suomalainen kirjoitti tammikuussa 2008 Pohjois-Karjalan keskussairaalassa potilaan ateriasta löytyneestä hiiren päästä (Huttunen 2008.):

Hiiren pää on päätyneet potilaan lautaselle vihanneskoitus-pussista. Hiiri on ilmeisesti menettänyt päänsä vihannesten leikkausvaiheessa toimitusketjun alkupäässä. Sairaalaan pakastevihannekset tulevat jäädytettynä tiiviissä laatikoissa, joiden sisällä ne ovat vielä pusseissa. Sairaalassa pakasteita ei erikseen sulateta, vaan ne laitetaan suoraan pakkasesta paineessa kuumennettavaksi ja sen jälkeen jakoon ruokailijoille.

Tällaisten uutisten vuoksi on ymmärrettävää, että kuluttajat ovat entistä huolestuneempia ruoantuotannon menetelmistä ja kaipaavat läpinäkyvyyttä elintarviketekstuun. Ketjuun ja sen toimijoihin on voitava luottaa. Lyhyt ja paikallinen toimitusketju mahdollistaa luottamuksen rakentumisen (ks. esim. Hinrichs

2000). Samaan tapaan kuin tuotannossa, myös kuluttajan näkökulmasta kysymys on oman elämänpiirin ja toiminnan hallittavuudesta. Kun omien kulutusvalintojen seuraukset on helppo nähdä, niillä tehdään eräänlaista arkielämän yhteiskuntapolitiikkaa (ks. Massa & Ahonen 2006).

Muutosten vastareaktiot osana laajempaa yhteiskunnallista kehitystä

Elintarviketaloudessa vallitseva kehityssuunta on ollut globalisoituminen ja tehokkuusajattelu. Siksi paikallisuus on näyttäytynyt vastarintaisena ideologiana ja vaihtoehtoisena tarjontaketjuna (Marsden ym. 2000; Goodman 2004). Jos ajatellaan, että globalisaatio on ollut vallitseva megatrendi, voidaan lähiruoka ja paikallisuus nähdä eräänlaisena mikrotrendinä. Mark J. Pennin ja E. Kinney Zalesnen (2009) mukaan mikrotrendit ovat pieniä muutoksia, joilla on laajoja vaikutuksia. Ne tapahtuvat hitaasti ja huomaamatta, mutta niistä saattaa kehittyä ajan kuluessa megatrendejä. Samanaikaisesti voi olla olemassa myös vastakkaisia ja kilpailevia mikrotrendejä (emt.: 385). Tutkimusprosessin aikana huomasin, kuinka keskustelu lähiruoasta ja tuotannon paikallisuudesta on koko ajan lisääntynyt. Vuonna 2002 tehdessäni ensimmäisiä haastatteluja ja keskustellessani aiheesta ihmisten kanssa, jouduin usein selittämään, mistä lähiruoassa on kyse. Viime aikoina sitä ei ole enää tarvinnut tehdä, sillä lähiruoasta on tullut arkipäiväinen ja tunnettu käsite. Se on saanut myös laajan kannatuksen kuluttajien asenteissa, vaikka se ei aina ruokakorissa näykyään. Kesällä 2009 myös maan hallitus havahtui asiaan ja ryhtyi edistämään lähiruoan asemaa pyytämällä maa- ja metsätalous- sekä työ- ja elinkeinoministeriötä selvittämään, kuinka paikallisia tuotteita voisi päätyä enemmän kaupan hyllyille.

Näkemykseni mukaan lähiruoka-ajattelun voi tulkitä osaksi laajenevaa yhteiskunnallista liikehdintää, joka ilmenee tympääntymisenä jatkuvasti kasvaviin tehokkuusvaatimuksiin, jatkuvaan muutokseen, erilaisiin elämän pudotuspeleihin ja kertakäyttökulttuuriin, jota aikakaudestamme luultavasti näkyvimmin edustaa ja symboloi Big Brother -talo. Eräänlaisena mikrotrendinä voisi pitää myös sitä, että pienet, aidot ja lähellä olevat asiat tulevat uudelleen merkitykselli-

siksi, eikä niihin suhtauduta enää välinpitämättömyydellä. Ekonomisti E. J. Schumacher kirjoitti jo 1970-luvulla teoksen *Small is beautiful*, pieni on kaunista. Teoksen taustalla olivat öljykriisi ja huoli luonnonvarojen riittävydestä (Schumacher 1978: 19–22). Schumacherin teoksen perusviesti liittyi juuri riittävyteen ja se kritisoi jatkuvaa kasvua. Jatkuvan kasvun tavoittelu tuottaa jatkuvaa riittämättömyyden tunnetta ja johtaa resurssien tuhlailevaan käyttöön. Schumacherin edustama ajattelu on sittemmin saanut runsaasti seuraajia ja on tänä päivänä erityisen ajan-kohtainen. Esimerkiksi erään internetin yhteisöpalvelu facebookiin perustetun ryhmän nimi on ”vähemmän, hitaammin”. Ryhmään on liittynyt jo yli 17 000 facebookin käyttäjää ja se julistaa sivuillaan elämään kuuluvan ”myös vähemmän ja hitaammin-suunta: lepo, sulattelu, luopuminen, hiljaisuus ja tyhjyys”.

Italiassa perustettiin 1980-luvulla Slow food -liike vastarintana McDonaldsin edustamalle pikaruokakulttuurille (Leitch 2003). Slow food -kuluttajat pannotavat ruoan elämyksellisyyteen ja raaka-aineiden laatuun. Ruoan valmistus on kokonaisvaltainen prosessi, johon on käytettävä aikaa eli liikkeen nimen mukaisesti sen on tapahduttava riittävän hitaasti. Näin ruokailu on paitsi päivittäinen välttämättömyys, myös elämys, jossa korostuvat muun muassa sosiaalisuus ja esteettisyys (Risku-Norja 2008).

Ylikansallinen teollisuus ja suuren mittakaavan tuotanto nähdään tehokkaana ja ajan hengen mukaisena järjestelmänä, vaikka siihen saattaa liittyä näköharhaa. Eräs ongelma on se, että massatuotanto vaatii toimiakseen myös massakulutusta. Samalla ruokaa päätyy vuosittain valtavia määriä jätteeksi. Voikin aiheellisesti kysyä, kuinka tällaiseen on varaa? Maailmassa on samanaikaisesti laajoja nälkäongelmia ja aliravitsemusta. Myös ilmastonmuutos pakottaa resurssien järkevämpään käyttöön. Lyhyet ja paikalliset elintarvikeketjut ovatkin tässä mielessä mielenkiintoisia järjestelmiä. Ne ovat joustavia ja niissä pystytään ennakoimaan tuotteiden tarvetta (Puupponen & Taipale 2008: 28–29). Kysymys on ennen kaikkea ekotehokkuudesta. Tämä tuli esiin myös haastatteluaineistossani. Mitä lähempänä ruoantuotannon ympäristökuormitus tapahtuu, sitä helpompi sitä on hallita ja samalla perustella ympäristönhoidon kustannusten jakamista. Maatalouden ympäristökuormituksesta

puhuttaessa unohtuu helposti se, että maatalous ei kuormita ympäristöä kaupungeissa, mutta kaupungeissa kulutettu ruoka kuluttaa ympäristöä siellä, missä ruoka tuotetaan. (Seppänen ym. 2006: 99–100.)

Pienyrittäjyyden haasteet

Tutkimuksessani ilmeni, että eräs paikallisten elintarviketuotteiden käytön hidaste on suomalaisen vähittäiskaupan ketjuuntuneisuus. Suomessa elintarvikkeiden myyntiä hallitsee kaksi suurinta ketjua, S- ja K-ryhmä. Viime vuosina etenkin S-ryhmä on kasvattanut osuuttaan (Elintarviketalous 2009: 24–25). Pienyrittäjä jää helposti liikeketjujen jalkoihin, sillä ne hallitsevat niin monia vaiheita koko tuotannosta, että pystyvät sanelemaan toiminnan pelisääntöjä. Ketjun ulkopuolelta on vaikea päästä tavarantoimittajaksi. Tilannetta kuvaa ehkä parhaiten se, että suomalaisen ruokakulttuurin suurin menestystarina on viime vuosina ollut ABC-liikennemyymälä, josta löytyy saman katon alta ravintola, ruokakauppa ja erilaisia erikoismyymälöitä (Sillanpää 2009). Ketjun idea tuntuu toimivan siitkin huolimatta, ettei asiakas voi odottaa palveluilta tai annoksilta suurta yksilöllisyyttä.

Vähittäiskauppaketjujen toimivuus perustuu pitkälti siihen, että kulutuskäyttäytyminen on yleensä rutinoitunutta (Ilmonen 1998). Kuluttamisen tulee olla helppoa ja tuotteiden tuttuja. Kuluttajia ei voida tästä moittia elämän ollessa muutenkin kiireistä. Siksi näen, että ainakin lyhyellä tähtämellä paikallisten tuotteiden kannalta olisi parasta, että ne saataisiin paremmin integroitua osaksi vähittäiskauppojen myyntiä. Tutkimukseeni haastatelluilla henkilöillä oli tästä hyviä kokemuksia. Toimintamalli edellyttää tiivistä yhteistyötä lähiruokayrittäjiltä, jotta heillä olisi riittävästi neuvotteluvoimaa suhteessa kauppaketjuihin. Vaarana on, että ketjut ryhtyvät hallitsemaan liikaa koko toimintaa. Lisäksi on eri asia, miten tämä vaikuttaa pitkällä tähtämellä esimerkiksi ruokademokratiaan eli jokaisen kansalaisen oikeuteen saada laadukasta ruokaa.

Toinen vaihtoehto on lähiruokayrittäjien entistä suurempi erikoistuminen. Tällöin tuotteiden tulisi pyrkiä puhuttelemaan vain laatutietoisia kuluttajia ja etsiä entistä kapeampia markkinasegmenttejä. Haastatteleillani yrittäjillä oli myös tästä hyviä koke-

muksia. Elintarvikemarkkinoiden on ennakoitu eriytyvän toisaalta hintatasoltaan halvoiksi massamarkkinoiksi, jotka toimivat tuonnin varassa, toisaalta yksilöllisiksi laatumarkkinoiksi, joilla raaka-aineiden laadulla ja puhtaudella on erityistä merkitystä. Mikko Kumpulainen (1999: 220–221) kirjoitti jo kymmenen vuotta sitten ilmestyneessä väitöskirjassaan, että globaalin talouden tuotantomäärissä Suomi on tuomittu häviämään, mutta paikallisille markkinoille suuntautuvalla laatumaataloudelle on nähtävissä voimakasta kysyntää. On selvää, että paikallisilla tuotteilla täytyy olla markkinoiden hyväksyntä, jotta tuotanto voi toimia. Markkinoita pystytään ohjailemaan esimerkiksi veropoliittisesti. Siksi lähiruoaan tukemisessa on kysymys myös arvovalinnoista.

Ruokakulttuurit muuttuvat jatkuvasti. Suomalainen ruokakulttuuri sai aikaisemmin vaikutteita etenkin itäiseltä ja läntiseltä naapurimaalta, mutta nykyään vaikutukset tulevat eri puolilta maapalloa (Risku-Norja 2008). Tänä päivänä esimerkiksi turismi, kasvava maahanmuutto ja eri kulttuurien entistä tiiviimpi vuorovaikutus tuovat uusia virtauksia myös paikallisiin ruokakulttuureihin. Tämän monipuolistumisen voi nähdä rikkautena, mutta myös haasteena paikallisille elintarvikeryrittäjille.

Lopuksi

Väitöskirjani kannessa on kuva ylämaan karjasta talvisessa maisemassa. Lukija ei välttämättä heti huomaa sen yhteyttä teoksen otsikkoon. Ylämaan karja eli Highland Cattle symboloi monella tapaa tämän tutkimuksen tematiikkaa. Se on erittäin kestävä rotu. Paksun nahkansa ja tuuhean turkkinsa ansiosta se pystyy viettämään talvetkin ulkona. Se on myös todella tehokas ravinnon hyödyntäjä: ylämaan karja pystyy käyttämään karuja luonnonlaitumia ja joutomaita ravinnokeeseen. Silti sen liha on ensiluokkaista, sillä se on poikkeuksellisen proteiiniipitoista ja vähärasvaista. Rodulla on myös tunnistettava alkuperäpaikka Skotlannin ylämailla ja se on samalla myös alueella asuvien identiteetin symboli. Ylämaan karja on sopeutunut kuitenkin hyvin myös suomalaiseen ympäristöön. Siksi sen voi samalla tulkita edustavan kulttuurista globalisaatiota, mutta pelkästään sen myönteisessä merkityksessä.

Ylämaan karjan olemus symboloi jollain tavalla

myös suomalaisia maanviljelijöitä ja yrittäjyyden harjoittamista karuissa pohjoisissa olosuhteissa. Kautta historian viljelijät ovat joutuneet kokoamaan toimeentulonsa ympäristönsä tarjoamista resursseista. Läheskään aina tämä ei ole ollut helppoa, sillä luonto ja ympäristö asettavat omat ehtonsa resurssien hyödyntämiselle. Myös taloudellinen ja poliittinen toimintaympäristö ovat olleet ennustamattomia ja etenkin viime vuosina erityisen tempoilevia. Tästä huolimatta viljelijät ovat löytäneet keinoja selviytymiseen ja he ovat olleet pakotettuja innovatiivisuuteen jo kauan ennen kuin innovaatiopoliitikasta on laajemmalti puhuttu.

LÄHTEET

- Elintarviketalous. 2009. Elintarviketalouden tuotanto-, kulutus-, markkinointi- ja hintatilastoja 2003–2008. Suomen Gallup Elintarviketieto Oy.
- Goodman, David 2004. Rural Europe Redux? Reflections on Alternative Agro-Food Networks and Paradigm Change. *Sociologia Ruralis* 44(1): 3–16.
- Hinrichs, Clare C. 2000. Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. *Journal of Rural Studies* 16(3): 295–303.
- Huttunen, Pasi 2008. Potilaan lautaselta löytyi hiiren pää. *Keskisuomalainen* 27.1.2008.
- Ilmonen, Kaj 1998. Sosiologia, rutiinit ja kulutus. *Sosiologia* 35(2): 92–103.
- Julkunen, Raija 2008. Uuden työn paradoksit. *Keskusteluja 2000-luvun työprosess(e)ista*. Vastapaino, Tampere.
- Karisto, Antti, Takala, Pentti & Haapola, Ilkka 2003. Matkalla nykyi- kaan. Elintason, elämäntavan ja sosiaalipoliittikan muutos Suomessa. WSOY, Helsinki.
- Kumpulainen, Mikko 1999. Maan ja talouden välissä. Viisi kertomusta suomalaisen maatilän luontosuhteen muutoksesta. Joensuun yliopisto, maantieteen laitos, julkaisuja no. 5.
- Lehto, Anna-Maija 2006. Työpaineet ja kiirekokemukset. Teoksessa: Lehto, Anna-Maija, Sutela, Hanna & Miettinen, Arto (toim.). *Kaikkilla mausteilla. Artikkeleita työolotutkimuksesta*. Tilastokeskus, tutkimuksia 244, Helsinki.
- Leitch, Alison 2003. Slow Food and Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity. *Ethnos* 68(4): 437–462.
- Marsden, Terry, Banks, Jo & Bristow, Gillian 2000. Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis* 40(4): 424–438.
- Massa, Ilmo & Ahonen, Sanna (toim.) 2006. *Arkielämän ympäristö-*

- politiikka. Gaudeamus, Helsinki.
- Niemi, Jyrki & Ahlstedt, Jaana (toim.) 2009. Suomen maatalous ja maaseutuelinkeinot 2009. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Taloustutkimus, julkaisuja 109, Helsinki.
- Penn, Mark J. & Zalesne E. Kinney 2009. Microtrends: The Small forces Behind Tomorrow's Big Changes. Twelve, New York.
- Puupponen, Antti 2009. Maaseutuyrittäjyys, verkostot ja paikallisuus. Tapaustutkimus pienimuotoisen elintarviketuotannon kestävyyydestä Keski-Suomessa. Jyväskylä Studies in Education, Psychology and Social Research 374. Jyväskylä University Printing House, Jyväskylä.
- Puupponen, Antti & Taipale, Sakari 2008. Lähiruokatuotannon verkostot: sosiaalisten suhteiden ja siteiden tarkastelua Keski-Suomessa. *Maaseudun uusi aika* 16(1): 21–34.
- Pyykkönen, Perttu 2001. Maatalouden rakennemuutos eri alueilla. Pellervon taloudellisen tutkimuslaitoksen raportteja n:o 180, Helsinki.
- Risku-Norja, Helmi 2008. Kestävää kehitystä julkisiin ruokapalveluihin. *Maaseudun tiede* 65:4. Saatavissa: <http://www.mtt.fi/maaseuduntiede/pdf/mtt-mt-v65n04s13.pdf>. [viitattu 12.11.2009].
- Schumacher, E.F. 1978. *Small is Beautiful. A Study of Economics as if People Mattered*. Abacus, London.
- Seppänen, Laura, Aro-Heinilä, Esa, Helenius, Juha, Hietala-Koivu, Reija, Ketomäki, Hanna, Mikkola, Minna, Risku-Norja, Helmi, Sinkkonen, Marko & Virtanen, Hanna 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti. Raportteja 4, Mikkeli.
- Sillanpää, Sami 2009. Koko elämä S-ryhmästä. *Helsingin Sanomat*, 20.9.2009, D1–D2.
- Silvasti, Tiina 2006. Ruoka globalisoituu – kasvaako valinnan vapaus? Teoksessa: Massa, Ilmo & Ahonen, Sanna (toim.). *Arkielämän ympäristöpolitiikka*. Gaudeamus, Helsinki. 33–56.

