

ANTTI PUUPPONEN  
YTT, yliopistonopettaja  
Jyväskylän yliopisto

ARI PALOVIITA  
KTT, yliopistotutkija  
Jyväskylän yliopisto

## Ruoka, maatalous ja kestävyysmurros puhuttivat tutkijoita Jyväskylässä

**Y**mpäristö- ja ilmastokriisin saattaa aistia oveista ulos astuessaan. Ajatus kriisistä tulee kuitenkin toisinaan näkyville enemmän siinä, miten asiasta uutisoidaan tiedotusvälineissä tai miten siitä keskustellaan esimerkiksi sosiaalisen median palveluissa. Toisaalta paljon puhutaan myös totuuden jälkeisestä ajasta ja politiikasta, jossa pyritään kieltämään koko kriisin olemassaolo ja hämärtämään siihen liittyvän tiedon olemusta. Tiedon luotettavuus vaatii siis entistä enemmän varmistusta ja samalla oman näkökulman muodostaminen on tullut vaikeammaksi. Medialukutaidosta ja lähdekriittisyydestä onkin tulossa eräänlaisia kansalaisen perustaitoja, ainakin jos haluaa osallistua mihin tahansa yhteiskunnalliseen keskusteluun.

Ovatko tieto ja viisaus siis kriisissä? Yhteiskuntatieteellisen ympäristötutkimuksen seuran (YHYS) ry:n vuosittainen syyskollokvio järjestettiin tänä syksynä Jyväskylässä 21.-22.11.2019 juuri tämä teeman ympärille, otsikolla ”Wisdom in Crisis”. Aihetta käsiteltiin monipuolisissa yleisluennoissa, joista vastasivat apulaisprofessori Nicole Klenk Toronton yliopistosta, dosentti Tero Mustonen Itä-Suomen yliopistosta, professori Rolf Lidskog Örebron yliopistosta ja erikoistutkija Taru Peltola Suomen ympäristökeskuksesta. Lisäksi kollokviossa pidettiin työryhmien kokoontumisia kuudesta eri teemasta.

Olimme mukana järjestämässä työryhmää otsikolla ”Promoting Sustainable Food Systems”, jossa kiinnostuksen kohteena olivat kaikki erilaiset ruokajärjestelmään ja -politiikkaan liittyvät teoreettiset tai empiiriset tulokset. Kestävien ruokajärjestelmien

edistäminen on ollut viime aikoina jatkuvasti pinnalla, pääsyyinä tähän on tietysti ilmastonmuutoksesta käytävä keskustelu. Toisaalta ruoasta on tullut samalla todella herkkä ja politisoitunut aihe. Monesti kuulee sanottavan, että myös ruoan kautta tehdään identiteettipolitiikkaa. Tämä näkyy varmastikin eniten tavoissa, joilla lihan- ja maidontuotantoa käsitellään julkisessa keskustelussa. Tuotannon tarkastelun kautta aihe linkittyy monissa kohdin myös maaseutuun.

Työryhmä kokoontui kahtena päivänä. Torstaina 21.11. kuultiin kaksi esitystä, jotka molemmat käsitelivät juuri alkutuotannon, maaseudun ja maanviljelijöiden asemaa ruokajärjestelmässä. Ensimmäisestä esityksestä vastasi Jyväskylän yliopiston kauppakorkeakoulun tutkija Irene Kuhmonen. Esityksessä tarkasteltiin viljelijöiden rajoitunutta toimijuutta ruokajärjestelmässä ja teoreettisemmin kompleksisia adaptiivisia järjestelmiä. Kuhmonen pohti suomalaisen ruokajärjestelmän muutoksia ensin historiallisesta perspektiivistä lähtien liikkeelle 1800-luvun nälkävuosia edeltäneestä omavaraistaloudesta, josta hiljalleen siirryttiin enemmän vaihdantatalouteen, koneellistumiseen ja fossiilitalouteen sekä edelleen EU-jäsenyyden kautta enemmän talousliberaaliin maatalouden malliin, jossa myös ympäristöpoliittiset ulottuvuudet ovat vahvistuneet.

Empiirisesti Kuhmosen tutkimus pohjautui viljelijöiden vastauksista kerättyyn survey-aineistoon. Kiinnostuksen kohteena olivat erityisesti viljelijöiden toiminnan tavoitteet ja esteet. Yleisesti taloudelliset tavoitteet ovat aineiston perusteella

viljelijöiden mielessä päälimmäisenä. Tämä ei ole yllättävää, onhan kyseessä kuitenkin ensisijaisesti ammatinharjoittaminen ja elinkeino. Samoin toiminnan suurimmaksi esteeksi viljelijät kokevat juuri taloudelliset kysymykset ja markkinoiden toimivuuden. Kokonaisuutena Kuhmonen kuvasi viljelijöiden toimintamahdollisuuksia aineistonsa perusteella ohueksi: nykytilanteessa he kokevat olevansa usein kuin puun ja kuoren välissä.

Toisessa torstain esityksessä Luonnonvarakeskuksen tutkija Marja Jallinoja pureutui reaaliaikaisiin satotietoihin ja niiden hyödyntämiseen. Aihe on tärkeä ennen kaikkea ruokahävikin kannalta. Samalla kyse on tietysti resurssiensaasta toimintatavasta – viisaudesta ja kriisistä kun yleisempänä teemana puhuttiin. Jallinoja esitteli Luke:n hanketta, jossa tutkittiin kolmen sesonkikasviksen (avomaankurkku, kesäkurpitsa ja varhaisperuna) reaaliaikaista saatavuutta ja parempaa hyödynnettävyyttä sadonkorjuun aikana. Hankkeessa kehitellään myös digitaalista sovellusta, jonka avulla eri toimijat pystyvät seuraamaan tuotteiden saatavuutta sesongin aikana. Hankkeesta saadut kokemukset vaikuttavat lupaavilta. Digitalisaatio voikin olla monin tavoin avuksi ruokajärjestelmän kestävien ratkaisujen edistämiseksi.

Perjantain 22.11. työryhmäkokoontumisessa keskusteltiin erityisesti elintarviketeollisuuden, ruokapalveluiden ja kuluttajien roolista kestävyysmurroksessa. Ensimmäisenä esiintynyt Åbo Akademin apulaisprofessori Nina Tynkkynen tekee yhdessä tutkija Kirsi Sonck-Raution kanssa tutkimusta muovipakkauksista ja erityisesti elintarvikkeiden pakkaamisesta. Resurssiensaudesta puhuttaessa elintarvikkepakkauksilla on keskeinen merkitys, sillä muovipakkauksista kaikkiaan noin 60 prosenttia käytetään juuri ruoan pakkaamiseen. Samalla esimerkiksi mikromuoveista ja niiden päätyemisestä mereen ja muihin vesistöihin tiedetään yhä enemmän. Tynkkynen mukaan voidaan puhua varsinaisesta muoviongelma- silti muovin käyttäminen on joissain tapauksissa yhä perusteltua, parempaakaan vaihtoehtoa kun ei ruoan säilyvyyden kannalta ole aina tarjolla.

Tynkkynen jälkeen ääneen pääsivät ravitsemusalan lehtorit Francesca Allievi ja Karoliina Väisänen Jyväskylän ammattikorkeakoulusta. Allievin ja Väisäsen tutkimus keskittyy kestävyysmurrokseen ruokapalveluissa, jossa he tarkastelevat erityisesti toimijoita ja

toimijuutta. Teoreettisen taustan työlle muodostavat kirjallisuus kestävyysmurroksesta sekä kysymykset sen hallinnasta tai suuntaamisesta (transition management). Allievin ja Väisäsen tutkimuskysymykset liittyvät yhtäältä ruokapalveluiden eri toimijoiden rooliin murroksessa ja toisaalta toimijoiden näkemyksiin toimijuudesta. Tutkimus on käynnistymisvaiheessa, ja sen aineistoksi on kaavailtu muun muassa koulujen ja sairaaloiden ruokapalveluista vastaavien henkilöiden haastatteluja. Tavoitteena on tunnistaa ruokapalveluissa paikkoja, joissa pienillä muutoksilla saadaan suuria vaikutuksia ja samalla kartoitetaan toimivia käytänteitä.

Suomen ympäristökeskuksen tutkijat Annika Lonkila ja Minna Kaljonen olivat valmistelleet esityksen tekemästään systemaattisesta kirjallisuuskatsauksesta liittyen liha- ja maitokorvikkeiden vaikutukseen ruokajärjestelmässä. Kasviproteiinituotteita ja laboratoriovalmisteisia korvikkeita käsittelevästä kirjallisuudesta tutkijat olivat sisällyttäneet analyysiin 110 artikkelia, joista keskeisinä teemoina nousivat kuluttajien mieltymykset, markkinalupaukset ja -jännitteet sekä politiikka ja etiikka. Kirjallisuuskatsaus paljasti tutkimusaukkoina kirjallisuuden vähäisen alkutuotantonäkökulman sekä politiikan ja hallinnon roolin kestäväen ruokajärjestelmän murroksessa (regime reconfiguration). Johtopäätöksissään Lonkila ja Kaljonen esittivät huomion kiinnittämistä ruokajärjestelmän ontologisiin jännitteisiin eläinperäisten ja vaihtoehtoisten tuotteiden välillä, maatalouden, maan ja proteiinituotannon välisiin kytköksiin sekä eettiseen näkökulmaan.

Kokonaisuutena kaksi työryhmätapaamista tarjosivat monipuolisen kattauksen ruokajärjestelmän eri toimintojen, toimijoiden ja toimijuuksien merkityksestä kestävyysmurroksessa. Samalla havainnollistuivat toimijoiden valtaan ja toimintamahdollisuuksiin liittyvät kysymykset. Ilmastonmuutoksen hillinnässä ja sopeutumisessa tarvitaan kaikkien toimijoiden panosta, ja kaikkia käytettävissä olevia keinoja tulisi hyödyntää. Teknisten ratkaisujen lisäksi tarvitaan erityisesti politiikkatoimia, ruokavaliomuutosta ja toimenpiteiden eettistä tarkastelua. Esitysten perusteella tietoa ja viisauttakin on siis edelleen olemassa, ja sitä voidaan selvästi jalostaa yhä parempaan muotoon.