

## Lappilainen sisävesikala – Jatkojalostajia tarvitaan

*Petri Muje, FM, projektipäällikkö, Teollisuuden ja luonnonvarojen osaamisala, Lapin ammattikorkeakoulu*

Asiasanat: Lappi, sisävedet, kaupallinen kalastus, ruokamatkailu, kalanjalostus

Lapin puhtaasta luonnosta saadaan ensiluokkaisia raaka-aineita, joiden paikallinen jatkojalostus edistäisi paikallistaloutta tarjoamalla työtä. Lapin sisävesikala ei poikkea tältä osin useista muista alueemme tarjoamista luonnon raaka-aineista: kala viedään usein ns. pyöreänä tai parhaimmassa tapauksessa fileoituna maakunnan ulkopuolelle. Varsinaisia jalostajia maakunnassa on vain muutamia. Sisävesikalassa on nähty potentiaalia maakunnan kehittämishankkeissa. Esimerkiksi ASE-hankkeen arktisessa älykkäässä maaseutuklusterissa se on nostettu yhdeksi seitsemästä elintarvikesektorin painopisteraaka-aineista. Paikallisella sisävesikalalla on nähty olevan myös merkitystä matkailusektorilla ja globaalina trendinä olevassa ruokamatkailussa - asia on huomioitu mm. tiedotukseen keskittyvässä Lapin AMK:n ruokamatkailuhankkeessa.

### Sisävesikala EU:ssa

EU muodostaa maailman suurimman kalatuotemarkkinan. Olemme kalatuotteiden nettotuojia: EU:n oman tuotannon osuus kulutuksesta on 45 prosentin luokkaa. Merialueilla kalastussaaliit ovat laskeneet vuodesta 2000 vuoteen 2014 yli 20 prosenttia. Vesiviljely ei ole pystynyt paikkaamaan kalansaaliiden alenemaa eli tuonnin osuus on tasaisesti noussut, ja koko EU:n vesiviljelytuotanto on alempi kuin Norjan (lohi)tuotanto (European market observatory for fisheries and aquaculture products 2017). Sisävesikalan osuus kokonaissaaliista on parin prosentin luokkaa (noin 100 000 tonnia), josta Suomen osuus on puolestaan 6 prosentin luokkaa. EU:ssa tuotetun kalan osalta tarjonta tulee jatkossakin vähenemään merien kalakantojen heikon tilan vuoksi samalla kun kysyntä nousee, mikä luo

myös paineita tuotteiden hintoihin. Tämä on viimeisen vuoden aikana realisoitunut myös Suomessa lohen ja kirjolohehinnan hinnoissa.

Kaupalliset kalastajat pyysivät Lapin sisävesistä vuonna 2014 noin 621 tonnia kalaa, josta kauppakalaa oli noin 450 tonnia. Kaupallisesti tärkeimpiä lajeja ovat muikku, siika, ahven, hauki ja kuha. Särkeä saadaan huomattavia määriä sivusaaliina, mutta tällä hetkellä sen hyödyntäminen elintarvikkeena on vähäistä. Samana vuonna maakunnassa viljeltiin ruokakalaa, pääosin kirjolohta, 321 tonnia (kaupallinen kalastus sisävesillä 2015). Lapissa tuotetun kalan (kalastettu ja viljelty) suhde maakunnassa laskennallisesti syötyyn kalaan (kalan kulutus 2015, 2016) on noin 50 prosenttia. Kun otetaan huomioon kaupallisen kalastuksen ja kalanviljelyn mahdollisuudet Lapissa ja harva asutus, voisi suhde olla korkeampi.

### Jalostajia tarvitaan

Lapissa kalatalouden arvoketjun suurimpana haasteena on jalostusyrietysten puute ja tätä kautta työn valuminen muihin maakuntiin. Sekä luonnonkalan että viljellyn kalan osalta pääosa tuotannosta toimitetaan kauppoihin tai maakunnan ulkopuolelle ns. pyöreänä, perattuna tai fileenä. Varsinaista jalostusta tehdään alle kymmenessä yrityksessä, jotka ovat pääosin muutaman henkilön työllistäviä mikroyrityksiä. Julkinen sektori on EU-rahastojen avulla pystynyt tukemaan varsin hyvin mm. kalasatamainvestointeja (tuet jopa 90 %) ja osin myös kaupallista kalastusta. Kalan jatkojalostuksen tuet ovat alhaisempia ja toiminnan tulee olla myös jatkossa markkinalähtöistä ja liiketaloudellisesti kannattavaa. Yritystoiminnan tukemiseksi haetaan Lapissa uusia malleja ASE-hankkeen maaseutuklusterissa eri toimijoiden välisenä yhteistyönä – klusterimalli pyrkii edistämään yritysten välistä yhteistyötä ja yritystoiminnan tukea (yrityksille kohdentuvaa palveluliiketoimintaa); samalla kehitetään oppilaitosten välistä yhteistyötä kalastusta ja kalanjalostusta tukevan paikkariippumattoman koulutusmallin luomiseksi.

### Ruoka ja matkailu käsi kädessä

Matkailu elää Lapissa nousukautta. Ruoka ja syöminen ovat välttämätön osa matkailua. Ruokamatkailu on maailmalla nouseva trendi, joka on huomioitu myös mm. Suomen

ensimmäisessä valtakunnallisessa ruokamatkailustrategiassa ja Lapin AMK:n ruokamatkailuhankkeessa.

Lapille ominaiset raaka-aineet ja niihin liittyvä ruokaperinne ovat asioita, jotka voivat nostaa lappilaisen ruoan perustarpeen eli nälän tyydyttämisestä yhdeksi syyksi tulla tänne. Poron ja luonnontuotteiden ohella myös sisävesikala on raaka-aine, jota on Euroopan tasolla varsin rajallisesti saatavilla. Harvinaisen, puhtaan ja siksi tavoittelemisen arvoisen raaka-aineen ympärille on hyvä rakentaa ruokamatkailua, joka tasokkaan makuelämyksen ohella voi rakentua siihen liittyvän elinkeinotoiminnan ja toimijoiden esittelyyn. Matkailu tarvitsee hyvän lopputuotteen ohella myös aitoja lappilaisia ja tarinoita – näistä muodostuu kokonaisvaltainen ruokamatkailutuote.

## Viitteet

European market observatory for fisheries and aquaculture products 2017. Viitattu 13.4.2017. <http://eumofa.eu/documents/20178/61322/European+Union.pdf/f6357f0b-45c1-uf55-b08c-78ab773b9eae>.

Suomen virallinen tilasto (SVT) 2015. Kaupallinen kalastus sisävesillä. Helsinki: Luonnonvarakeskus. Viitattu 13.4.2017. <http://stat.luke.fi/kaupallinen-kalastus-sis%C3%A4vesill%C3%A4>

Suomen virallinen tilasto (SVT) 2016. Kalan kulutus 2015. Helsinki: luonnonvarakeskus. Viitattu 13.4.2017. <http://stat.luke.fi/kala-kulutus-2015.fi>