



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Salla Pajula

Seinäjoen peruskoulun 5.-luokkalaisten maataloustietämys ja mielikuvat maataloudesta

Opinnäytetyö
Kevät 2023
Agrologi (AMK)



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Tutkinto-ohjelma: Agrologi (AMK)

Tekijä: Salla Pajula

Työn nimi alaotsikoineen: Seinäjoen peruskoulun 5.-luokkalaisten maataloustietämys ja mielikuvat maataloudesta.

Ohjaaja: Marjo Latva-Kyyny

Vuosi: 2023

Sivumäärä: 31

Liitteiden lukumäärä: 1

Maatilojen määrä on laskenut paljon, kun tiloja on lopettanut. Sama kehitys jatkuu edelleen. Ovatko lapset vieraantuneet maataloudesta tilojen lopettamisen myötä? Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää Seinäjoen peruskoulun viidesluokkalaisten tietoja ja käsityksiä suomalaisesta maataloudesta ja ruoasta. Tavoitteena oli selvittää heidän mielikuviansa maataloudesta ja heidän käsitystensä siitä, mitä maatilalla tehdään. Tavoitteena oli selvittää, onko lasten asuinpaikalla vaikutusta tietoihin. Lisäksi haluttiin tietää, ovatko lapset ajatelleet jo tässä vaiheessa jatkaa kotitilan toimintaa, jos kotoa löytyy maatila.

Tutkimus toteutettiin Webropol-kyselyllä, johon lapset vastasivat koulussa. Kysely lähetettiin kahdeksaan Seinäjoen alueen kouluun. Kouluja oli mukana yksi Peräseinäjoen alueelta ja Ylistarosta, kaksi Nurmon alueelta ja neljä koulua kanta-Seinäjoen alueelta. Lopulta kyselyyn vastasi kolme koulua: kaksi kanta-Seinäjoelta ja yksi keskustan ulkopuolelta. 63 viidennen luokan oppilasta vastasi kyselyyn.

Vastauksista kävi ilmi, että viidennen luokan oppilailla oli hyvin perusasiat tiedossa maataloudesta ja kotimaisesta ruoasta. Useissa vastauksissa heidän mielestään maatilalla viljellään ja hoidetaan eläimiä. Tarkempi tieto jäi kuitenkin puuttumaan monesta vastauksesta. He, joiden kotona oli maatila, osasivat kertoa tarkemmin maatilalla tapahtuvista asioista. Vastausten perusteella keskustan ulkopuolella olevassa maaseudun koulussa oppilaat olivat tietoisempia siitä, että heidän koteihinsa ostetaan kotimaista ruokaa.

Tämän opinnäytetyön tulosten perusteella kouluille suositellaan esimerkiksi maatilavierailuja, joiden avulla oppilaat saavat todenmukaisemman kuvan siitä, mitä maatilalla tehdään.

¹ Asiasanat: Seinäjoki, peruskoulu, viidesluokka, maatalous

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Degree programme: Bachelor of Natural Resources, Agriculture and Rural Enterprises

Author/s: Salla Pajula

Title of thesis: The agricultural knowledge and image of agriculture of the 5th graders of Seinäjoki comprehensive school.

Supervisor(s): Marjo Latva-Kyynty

Year: 2023

Number of pages: 31

Number of appendices: 1

The number of farms has decreased a lot as farms have ceased. The same trend will continue. Have children become alienated from agriculture with the ceasing of farms. The purpose of this thesis was to find out the knowledge on Finnish agriculture and food among the fifth-grades of the Seinäjoki comprehensive school. The aim was to find out their perceptions of agriculture and farm activities. Additionally, the aim was to find out whether the children's place of residence had an impact on their knowledge. In addition, it was studied if they had a farm at home and if they already had thought about continuing farming in the future.

The research was carried out by a Webropol survey, which the children responded at school. The survey was sent to eight schools in the Seinäjoki area. There were one school in Peräseinäjoki and Ylistaro, two in Nurmo and four schools in the city of Seinäjoki. Three schools, a total of 63 fifth-graders responded to the survey. Two schools were in the city of Seinäjoki and one outside the city.

The responses showed that the fifth-graders had a good knowledge of the basics of agriculture. In many of their responses, they told that the farms cultivate crops and take care of animals and produce domestic food. However, more detailed information was missing from many responses. Those who had a farm at home, were able to tell more about what is done on the farm. According to the responses, pupils at a rural school outside the city were more aware of buying domestic food at home.

Based on the results of this thesis, for example, farm visits are recommended for schools to give the pupils a more realistic picture of what is being done on the farm.

¹ Keywords: Seinäjoki, comprehensive school, fifth grade, agriculture

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo	5
1 JOHDANTO	6
2 SEINÄJOKI	8
2.1 Väestönkehitys	8
2.2 Seinäjoen maatilat ja elintarviketeollisuus	8
3 MAATALOUS	10
3.1 Suomalainen maatala	10
3.2 Tilojen tuotanto	10
3.3 Maatalouden kriisi	11
4 SUOMALAINEN RUOKA	13
4.1 Kotimaisuus	13
4.2 Ruoan matka pellolta pöytään	14
4.3 Turvallisuus	15
5 NUOREN AJATTELUN KEHITYS	17
6 TUTKIMUSMENETELMÄT JA -AINEISTO	18
7 TUTKIMUSTULOKSET	19
8 YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET	25
LÄHTEET	28
LIITTEET	31

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuvio 1. Hyvää Suomesta -merkki.....	13
Kuvio 2. Avainlippu	14
Kuvio 3. Sirkkalehtimerkki.....	14
Kuvio 4. Mitä Hyvää Suomesta -merkki tarkoittaa vastaajien mielestä, kun se on pakkauksessa.....	20
Kuvio 5. Mitä Avainlippu-merkki kertoo tuotteesta ja vastausten jakautuminen.....	21
Kuvio 6. Mitä suomalaisilla tiloilla tuotetaan kyselyyn vastaajien mielestä.....	22
Kuvio 7. Vastausten jakautuminen kysymykseen <i>Mitä kaikkea maidosta voi valmistaa?</i>	22

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön aiheen pohdinta lähti liikkeelle siitä, että halusin yhdistää vanhan ja uuden ammattini. Olen toiminut koulumaailmassa koulunkäynninohjaajana useamman vuoden ajan ja viimeiset vuodet olen opiskellut samalla agrologin tutkintoa. Halusin saada yhdistettyä koulumaailman ja maatalouden. Syntyi kyselytutkimus viidesluokkalaisille maataloustietämyksestä ja heidän mielikuvistaan maataloudesta.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää Seinäjoen peruskoulun 5.-luokkalaisten tietoja suomalaisesta maataloudesta ja ruoasta ja siitä, miten ruoka tulee pellolta pöytään. Tavoitteena on saada selville heidän mielikuviansa maataloudesta ja heidän käsityksensä siitä, mitä maataloilla tehdään. Ovatko he tietoisia maataloudesta vai kenties vieraantuneet siitä, kun tilojakin lopettaa aikamoista tahtia? Tavoitteena on kartoittaa, tunnistavatko viidesluokalaiset kotimaisen ruoan kaupassa ja siihen liittyvät merkit. Lisäksi on tarkoitus selvittää, vaikuttaako lapsen tietämykseen se, missä päin Seinäjokea hän asuu. Lisäksi, jos kotoa löytyy maatila, haluan selvittää, ovatko lapset jo tässä vaiheessa miettineet, että voisivat jatkaa tilaa tai työskennellä maatalouden parissa tulevaisuudessa.

Maaseutubarometrin 2020 vastauksien mukaan maaseutuun yhdistetään mielikuva hyvästä elämästä (Pyysiäinen ym., 2020). Kaupunki – maaseutu-vertailussa tuloksista käy ilmi, että ihmiset liittävät maaseutuun enemmän myönteisiä mielikuvia kuin kaupunkiin. Myönteisiä mielikuvia ovat mm. viihtyisyys, vapaus ja ympäristöystävällinen elämäntapa. Maaseutubarometrin mukaan suomalaiset näkevät maaseudun mieluisana asuinpaikkana ja haluaisivat asua mieluummin nykyistä maaseutumaisemmassa ympäristössä, mikäli se vain olisi mahdollista. Nuorten alle 25-vuotiaiden kyselyyn vastanneista joka viides pitää toiveasuinpaikkanaan maaseutua. Kyselyssä käy myös ilmi, että suomalaiset haluavat, että kaikkia alueita kohdeltaisiin tasapuolisesti, niin kaupunkeja kuin syrjäisempiäkin paikkoja.

Smedsin Pian (2017) tekemän väitöskirjatutkimuksen mukaan monella alakoululaisista on heikko käsitys ruoantuotannosta. Yhä vähemmän lapsilla on henkilökohtaista tietoa ruoan reitistä. Tämän takia monikaan ei esimerkiksi tiedä, mistä maito tulee. Väitöstutkimuksen mukaan yli kolmasosalla alakoululaisista on virheellinen kuva ruoan tuotannosta. Smedsin mukaan yksi ratkaisu tiedon lisäämiseen lasten keskuudessa olisi opiskelu aidossa ympäristössä. Väitöskirjatutkimuksessa on ollut mukana 5.- ja 6.- luokkalaisia (318 oppilasta) Helsingistä, Vaasasta, Forssasta ja Jokioisilta. Väitöskirjassaan Smeds on tarkastellut, miten

oppimisympäristö vaikuttaa alakoululaisten oppimiseen ruoan reitistä. Väitöskirjan tulosten perusteella oppiminen oli parempaa, kun oltiin todellisessa ympäristössä maatilalla. Oppilaiden mielestä oppiminen oli näin helpompaa. Maatilavierailu myös muokkasi oppilaiden käsitystä maatilasta todellisempaan suuntaan. Kun Smeds työssään vertasi kaupungin ja maaseudun koululaisia, oppimisen kokemus maatilalla oli molemmissa ryhmissä samanlaista eli ne eivät eronneet toisistaan.

2 SEINÄJOKI

Seinäjoki toimii Etelä-Pohjanmaan maakuntakeskuksena (Seinäjoen kaupunki, i.a.). Kaupunki Seinäjoesta on tullut vuonna 1960. Seinäjoen kaupunki on laajentunut kuntaliitosten myötä muutaman kerran. Vuonna 2005 Peräseinäjoki liitettiin Seinäjoen kaupunkiin. Muutamia vuosia myöhemmin vuonna 2009 Seinäjokeen liitettiin myös Nurmo ja Ylistaro. Nykyiset rajansa Seinäjoki on saanut vuonna 2009.

Seinäjoen kaupungin alueella on 22 alakoulua, neljä yläkoulua ja kaksi yhtenäistä peruskoulua. Erityiskouluja löytyy myös kaksi ja lisäksi yksi varhaiskasvatuskeskus sekä yksi yksityiskoulu. Tähän opinnäytetyöhön liittyvä kysely (liite 1) lähetettiin kahdeksalle koululle ympäri Seinäjokea.

2.1 Väestönkehitys

Seinäjoen väkiluku on kasvanut viimeisen reilun kymmenen vuoden aikana koko ajan. Tilastokeskuksen (i.a.) mukaan Seinäjoen väkiluku on ollut vuonna 2010 yhteensä 57 811 asukasta. Vuonna 2015 väkiluku on ollut 61 530 asukasta. Vuonna 2020 asukasluku on ollut 64 130 ja kasvua kymmenen vuoden takaiseen väkilukuun on tullut 6 319. Seinäjoen väkiluku oli vuoden 2021 lopussa 64 736 asukasta. Siitä määrästä alle 15-vuotiaiden osuus oli 16,9 %, joka on melkein 11 000 alle 15-vuotiasta. Seinäjoki on voimakkaasti kasvava kaupunkikeskus. Vaikka Etelä-Pohjanmaan kokonaisväkiluku väheni, Seinäjoki kasvatti väkilukuaan.

2.2 Seinäjoen maatilat ja elintarviketeollisuus

Luonnonvarakeskuksen (Luke, i.a.-c) mukaan vuonna 2010 Seinäjoella on ollut maatalous- ja puutarhayrityksiä 822 kappaletta. Vuonna 2015 määrä on ollut 700 kappaletta. Viidessä vuodessa tilojen määrä on vähentynyt 122 tilalla. Tilojen määrä vuonna 2020 oli 617, ja viime vuonna tiloja oli 577 (Luke, i.a.-c). Vuodesta 2010 vuoteen 2020 tiloja on lopettanut Seinäjoella 205 kappaletta.

Etelä-Pohjanmaan maakunnassa maa- ja elintarviketeollisuus on merkittävä työllistäjä, suurempi kuin missään muussa maakunnassa (Niemi ym., 2019, s. 65). Jo pelkästään Seinäjoella toimivat elintarviketeollisuuden suuret työllistäjät Atria ja Valio.

Seinäjoen Valio on yksi Valion suurimmista tehtaista (Valio, 2019b). Työntekijöitä tehtaalla oli vuonna 2019 yhteensä 480 henkilöä. Seinäjoen tehtaalla valmistuu esimerkiksi voita, maitojauhetta, rahkaa ja raejuustoja. Seinäjoelle Valion tehdas on rakennettu 1960-luvulla. Seinäjoella valmistuvat tuotteet lähtevät kotimaan lisäksi myös Ruotsiin, Eurooppaan ja Aasiaan. Yli puolet tuotteista lähtee ulkomaille vientiin. Atria puolestaan on kansainvälinen ruokatalo, jonka yksi tuotantolaitoksista sijaitsee Seinäjoella. Tarkkaa tietoa työntekijämäärästä ei kerrota. Lihoista Atria käsittelee lähes yhtä paljon sikaa ja siipikarjaa (Atria, i.a.). Kolmantena tulee naudanliha.

3 MAATALOUS

3.1 Suomalainen maatila

Maatiloja Suomessa lopettaa tasaista tahtia, eikä Seinäjoki alueena ole poikkeus, kuten jo aiemmin tekstissä kävi ilmi. Suomessa kotieläintilojen määrä on puolittunut kerran kymmenessä vuodessa (Niemi ym., 2019, s. 66). Näin ollen ei ole ihme, vaikka ihmiset vieraantuisivat maataloudesta, kun tiloja on entistä vähemmän. Tilakoko on kasvanut, pienet tilat lopettavat isoja herkemmin ja isot tilat ovat erikoistuneet ja automatisoineet tuotantoaan (Lappalainen, 2012). Yksi syy tilojen lopettamiseen on myös tuottajien korkea keski-ikä sekä se, että halukasta jatkajaa tilalle ole. Viljelijöiden keski-ikä vuonna 2021 oli 53 vuotta (Ruokavirasto, i.a.-b).

Ruokaviraston (i.a.-a,-b) mukaan vuonna 2021 viljelijätukia haki koko maassa 46 800 maatilaa. Vuonna 2020 määrä oli 47 700, joten pudotusta vuosien välillä oli 900 tilaa. Peltoa vuonna 2021 maatilalla oli keskimäärin 51 hehtaaria, kuitenkin kahdella kolmesta maatilasta peltoa oli alle 50 hehtaaria. Suomalaisista maatioista 75 % oli vuonna 2021 kasvinviljelytiloja, 22 % eläintiloja ja 3 % sekatiiloja, joilla ei ole selkeää yhtä päätuotantosuuntaa. Vuotta aiemmin vuonna 2020 kasvinviljelytiloja oli 67 %, eläintiloja 25 % ja sekatiiloja 8 %. Näistä luvuista voidaan päätellä, että eläintilat ovat vähentyneet ja kasvinviljelytiloja on tullut lisää. Sekatilat ovat vähentyneet vuosien 2020 ja 2021 välillä kahdeksasta prosentista kolmeen prosenttiin.

Maitotilat ovat vähentyneet eniten (Lappalainen, 2012, s. 249). Niitä oli kuitenkin edelleen Ruokaviraston (i.a.-a,-b) mukaan eniten kotieläintiloista vuonna 2021. Eläintiloista suurin osa oli molempina vuosina maitotiloja, ja keskimäärin maitotilalla oli 2021 vuonna 46 lehmää, kun vastaava luku vuonna 2020 oli 44 lehmää.

3.2 Tilojen tuotanto

Koko Suomen tilamäärä oli 2021 vuonna 44 689 tilaa (Luonnonvarakeskus, i.a.-a, -b). Etelä-Pohjanmaalla tiloja oli 5 203. Etelä-Pohjanmaalta löytyy viljanviljelyä ja muuta kasvinviljelyä, kasvihuonetuotantoa, avomaatuotantoa, lypsykarjataloutta, naudanlihatuotantoa, sika- ja siipikarjataloutta ja sekamuotoista tuotantoa. Jos tarkastellaan tiloja tuotantosuuntien kesken, viljanviljelytiloja oli 2084 ja muuta kasvinviljelyä 1745 tilalla. Viljanviljely ja muu kasvinviljely

olivat suurimmat tuotantosuunnat Etelä-Pohjanmaalla. Seuraavana tulee lypsykarjatalous, ja näitä maitotiloja oli vuonna 2021 Etelä-Pohjanmaalla 550 kappaletta. Sen jälkeen tulee naudanlihan tuotanto 272 tilalla ja melkein tasoissa olevat sikatalous 106 tilalla ja siipikarjatalous 110 tilalla.

3.3 Maatalouden kriisi

Maatalouden kriisistä on puhuttu mediassa paljon. Voisi olettaa, että lapset ovat myös kuulleet maataloutta koskevasta kustannuskriisistä. Tuotantopanosten kuten lannoitteiden, energian ja rehujen hinnat lähtivät suurempaan nousuun 2021 vuoden lopulla (Tilastokeskus, 2021). Tuotantopanoksista energian ja lannoitteiden hinnat nousivat selvästi eniten. Lannoitteiden hinnan nousu johtui suurimmaksi osaksi maakaasun ja lannoitteiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden isosta hinnannoususta. Tämä puolestaan johtui vallitsevasta maailmantilanteesta Venäjän hyökättyä Ukrainaan. Hinnat ovat pysytelleet korkealla myös vuonna 2022. Tuotantopanosten nousu on ollut hurjaa, mutta tuottajahinnat eivät ole nousseet riittävästi. Maatalous kärsii kustannuskriisistä. Nopeaa ratkaisua tilanteesta pois pääsemiseen ei ole.

Luonnonvarakeskuksen (2023e) tammikuussa julkaistun ennusteen mukaan vuonna 2022 kasvinviljelyn kannattavuus parani edellisvuoteen verrattuna. Kotieläintilojen kannattavuus puolestaan näyttää heikolta. Kaikilla tiloilla kannattavuuskerroin on vuoden 2022 ennusteen mukaan tulossa alaspäin vuoden 2021 tasosta. Kannattavuuskertoimella kuvataan sitä, kuinka suuri osa palkkavaatimuksesta ja oman pääoman korkovaatimuksesta on saavutettu.

Maatilat kamppailevat ja ovat kamppailleet kannattavuuden kanssa. Tähän on vaikuttanut mm. tuotantopanosten hintojen nousu ja tuottajahintojen lasku tai se, että hinnat pysyvät samalla tasolla eivätkä ole nousseet samaan tahtiin muiden hintojen kanssa. Kannattavuus, maksuvalmius sekä vakavaraisuus kertovat yrityksen taloudellisesta tilanteesta (Luonnonvarakeskus, i.a.-d). Jotta toiminta olisi kannattavaa ja sitä voidaan jatkaa, näiden kolmen osa-alueen tulisi olla kunnossa, sillä ne ovat tiiviisti yhteydessä toisiinsa. Kannattavuus kertoo pitkän aikavälin kyvystä tuottaa tuloja, ja mikäli se on heikko, edellytykset yritystoiminnan jatkolle ovat huonot. Kannattavuus ei kuitenkaan pelkästään riitä, nimittäin sen lisäksi tarvitaan myös vakavaraisuutta eli kykyä selviytyä tappioista ja vaikeista ajoista. Hyvä maksuvalmius puolestaan mahdollistaa juoksevat kulut, kuten esimerkiksi työntekijöiden palkat sekä

pakollisten tarvikkeiden hankinnat. Hyvä maksuvalmius syntyy, kun maatalan toiminta on taloudellisesti kannattavaa. Kannattamaton maatilayritys heikentää vakavaraisuutta, jolloin maatalan mahdollisuudet jatkaa toimintaansa vielä tappioiden jälkeenkin vaikeutuvat entisestään.

Joulukuussa 2022 maa- ja metsätalousministeri Antti Kurvinen vastasi hallituksen välikysymykseen suomalaisen maatalouden kriisistä ja kotimaisen ruuantuotannon turvaamisesta tulevaisuudessa (Valtioneuvosto, 2022). Kurvinen toteaa, että vaikka tuottajahinnat ovat nousseet jonkin verran, ne eivät ole nousseet riittävästi. Sen vuoksi Suomen hallitus on ryhtynyt toimiin sekä lyhyellä että pitkällä aikavälillä. Maataloudelle on tulossa tukia, mutta on epävarmaa, riittävätkö ne pelkästään pelastamaan tilanteen. Kurvinen toteaa, että alkutuotannon täytyy olla kannattavaa, jotta elintarvikehuolto pystytään Suomessa turvaamaan. Alkutuottajien tulisi saada suurempi korvaus. Tarkoituksena on, että ruokaturva ei tule Suomessa vaarantumaan.

Kriisin vaikutukset heijastuvat myös maatalousyrittäjien jaksamiseen (Mela, 2022). Maatalousyrittäjien eläkelaitos teetti työhyvinvointibarometrin Kantar TNS Agrilla. Barometrissä selvitettiin maatalousyrittäjien kokemaa työkykyä ja työhyvinvointia. Edelliseen tutkimukseen kahden vuoden takaa verrattuna barometrin tulokset olivat heikentyneet kaikilla mittareilla. Voidaankin todeta, että maatalouden kannattavuuskriisillä on vaikutusta maatalousyrittäjien kokemukseen työkyvystä ja työhyvinvoinnista. Barometrissä huomattiin, että stressin kokeminen oli lisääntynyt, palautuminen työstä on huonompaa ja psyykkiset oireet kuten väsymys ja voimattomuus olivat lisääntyneet. Myös tyytyväisyys omaan työhön oli heikentynyt.

4 SUOMALAINEN RUOKA

4.1 Kotimaisuus

Kaupasta löytyy paljon erilaisia kotimaisia elintarvikkeita ja erilaisista merkeistä selviää, onko ruoka tehty Suomessa ja kotimaisista raaka-aineista. Ruokakaupassa kannattaa olla tarkkana, mikäli haluaa olla varma, että tuote on valmistettu täysin kotimaisista raaka-aineista Suomessa.

Hyvää Suomesta -merkki (kuvio 1) kertoo kuluttajalle, että raaka-aineet ovat suurimmaksi osaksi kotimaisia ja tuote on valmistettu ja pakattu kotimaassamme (Suomalainen työ, i.a.). Kaikki tuotteet, joissa on vain yhtä ainesosaa, kuten lihat, kalat ja maidot, ovat kaikki 100 % suomalaisista raaka-aineista. Jos Hyvää Suomesta -merkillä varustetussa tuotteessa on useita eri raaka-aineita, kotimaisuusasteen täytyy olla 75–100 %. Hyvää Suomesta -merkin tunnistaa joutsenesta, jonka ympärillä lukee Hyvää Suomesta. Lisänä merkin vieressä voi lukea Ruokaa omasta maasta. Jotta merkkiä voi käyttää tuotteessa on, oltava Ruokatieto Yhdistys ry:n jäsen.



Kuvio 1. Hyvää Suomesta -merkki (Ruokatieto, i.a.).

Avainlippu (kuvio 2) kertoo kuluttajalle, että tuote on valmistettu Suomessa (Suomalainen työ, i.a.). Avainlippu-merkin saadakseen tuotteen raaka-aineilla ei ole 100 %:n kotimaisuusvaatimusta. Kotimaisuusasteen täytyy olla Avainlippu-merkillä varustetussa tuotteessa vähintään 50 % kotimaisen valmistuksen lisäksi. Lisäksi merkin käyttö vaatii Suomalaisen Työn Liiton jäsenyyttä.



Kuvio 2. Avainlippu (Suomalainen työ, i.a.)

Sirkkalehtimerkki (kuvio 3) on suomalaisten puutarhatuotteiden kuten vihannesten, marjojen, hedelmien, ruokaperunan sekä kukkien ja taimistotuotteiden oma tuotemerkki (Puhtaasti kotimainen, i.a.). Kun kuluttaja näkee tuotteessa sirkkalehtimerkin, hän voi olla varma, että tuote on täysin kotimainen ja laadukas. Merkin käyttö tuotteessa vaatii muun muassa, että on tehnyt sopimuksen laatumerkin käytöstä ja sitoutuu noudattamaan Laatutarha-ohjeistoa, joka on Ruokaviraston toimesta arvioitu (Kotimaiset Kasvikset, i.a.).



Kuvio 3. Sirkkalehtimerkki (Puhtaasti kotimainen, i.a.).

4.2 Ruoan matka pellolta pöytään

Ruoka kulkee pitkän matkan ennen kuin se päätyy lautaselle (Seppänen ym., 2019). Ensin maataloilla viljellään raaka-aine valmiiksi. Tätä vaihetta kutsutaan alkutuotannoksi. Tiloilta tuote lähtee elintarviketeollisuuden käsittelyyn. Tilalta tulevaa raaka-ainetta usein jatkojalostetaan, jotta siitä saadaan tuote, joka löytyy kaupan hyllyltä. Kun tuote on tehtaassa saatu jalostettua valmiiksi, se siirtyy kauppaan, josta kuluttaja voi sen ostaa.

Esimerkiksi maidon matka tilalta suomalaisten koteihin sisältää monta erilaista vaihetta (Valio, 2019a). Matka alkaa tilalta, jossa maito kerätään lypsystä talteen tilan tankkiin odotta-
maan maitoauton saapumista. Maito myös jäädytetään tilan tankissa tai useissa tankeissa riippuen tilan koosta. Maidon täytyy olla alle kuusiasteista, kun maitoauto tulee sitä hake-
maan. Usein maidon lämpötila on tilalla kolme astetta, ja yleensä se säilyy myös niin kylmänä meijeriin asti. Kylmäketjun on erityisen tärkeää olla kunnossa maidon kuljetuksessa. Kun maito saapuu maitoautolla meijeriin, sitä käsitellään mahdollisimman vähän. Maitoon ei lisätä missään vaiheessa lisäaineita tai väriaineita eikä sitä myöskään laimenneta. Maidolle tehdään sen rasvapitoisuuden vakiointi ja pastörointi. Pastörointi tehdään maidolle turvallisuuden ja säilyvyyden parantamiseksi. Pastörointi tuhoaa maidosta terveydelle haitalliset bakteerit. Vakioinnissa puolestaan säädetään rasvapitoisuus sille tasolle, mille se halutaan. Kun maidolle on tehty tarvittavat toimenpiteet meijerillä, se pakataan tölkkeihin. Seuraavaksi maito kuljetetaan kylmäketjusta huolehtien kauppaan, josta kuluttaja löytää valmiin tuotteen.

Jotta ruoka päätyy pelloilta pöytään, tarvitaan koko elintarvikealan ruokaketjun toimintaa. Ruokaketjussa ovat mukana tuottajat, teollisuus, kauppa, ruokapalvelut, kuluttajat, neuvonta ja hallinto (Maa- ja metsätalousministeriö (MMM), i.a.). Maa- ja metsätalousministeriön ruokaketjun kehittämisen tavoitteena on koko ruokaketjun yhteistyön lisäämisen lisäksi kilpailukyvyn nostaminen, kestävä ruoantuotanto ja vastuullinen ruoankulutus, ruoan ja erityisesti sen tekijöiden arvostuksen nostaminen, ruokakulttuurin ja ruokakasvatuksen edistäminen ja kansallisten laatujärjestelmien kehittäminen. Kaikki nämä ovat ajankohtaisia ja tärkeitä asioita.

4.3 Turvallisuus

Suomessa tuotettu ruoka on turvallista, ja siitä pitävät huolen elintarvikevalvonta ja tiukka elintarvikelainsäädäntö (Seppänen ym., 2019). Suomessa elintarvikkeita valvotaan tarkasti ja valvontaa suoritetaan monen eri tahon toimesta (Kuluttajaliitto, i.a.). Niin tuottajien, viranomaisten kuin kaupankin lisäksi myös kuluttajilla on oma roolinsa elintarviketurvallisuudessa. Elintarvikevalvonnan tarkoituksena on taata kuluttajille, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja pakkauksissa olevat merkinnät eivät johda kuluttajaa harhaan (Ruokavirasto, 2022c). Lisäksi tuotteista annettavien tietojen täytyy täyttää elintarvikelainsäädännön tarkat vaatimukset.

Elintarvikealan yrityksissä tehdään omavalvontaa, jota elintarvikeviranomaiset arvioivat toimivuuden ja riittävyyden kannalta (Ruokavirasto, 2022c). Valvontojen on oltava säännöllisesti

tapahtuvia. Elintarvikevalvontaa suorittavat useat eri viranomaiset, kuten kunnat, ruokaviraston ja Lapin aluehallintaviraston tarkastuseläinlääkärit, tullit ja puolustusvoimat. Koko Suomen alueella tapahtuvaa valvontaa johtaa ja kehittää Ruokavirasto. Aluehallintoviraston tehtävänä on omalla alueellaan ohjata kuntien tekemää elintarvikevalvontaa.

Kuluttaja voi myös omalla toiminnallaan pilata elintarvikkeen turvallisuuden (Kuluttajaliitto, i.a.). Tuote voi mennä pilalle ja siitä tulla syömäkelvotonta kuluttajan käsittelyssä, jos esimerkiksi kylmäketju katkeaa kaupasta kotiin mentäessä, elintarviketta ei ole säilytetty oikeassa lämpötilassa, keittiövälineet ovat likaisia eikä niitä ole puhdistettu riittävän usein tai ruokaa valmistettaessa sitä ei ole kypsennetty tarpeeksi kuumaksi.

Turvallisuuteen kuuluu olennaisena osana myös se, että tuotteen pystyy tarvittaessa jäljittämään. Suomessa ruokaketjun jäljitettävyyttä tarkoittaa, että tiedetään, mitä raaka-aineita ja prosesseja tuotteen tuotannossa ja kuljetuksissa on käytetty (Seppänen ym., 2019, s. 30). Lisäksi tiedetään, millälaisia riskejä voi liittyä raaka-aineen tuotantoon, millaisissa olosuhteissa ja missä tuote on valmistettu sekä ketkä toimijat ovat liittyneet tuotteen valmistusprosessiin. Jäljitettävyyteen kuuluu myös tieto siitä, millaisia ihmisoikeuksiin tai tasa-arvoon ja eläinten hyvinvointiin liittyviä kysymyksiä tuotteen tuotantoketjuun liittyy.

5 NUOREN AJATTELUN KEHITYS

Nuoruudella tarkoitetaan siirtymistä lapsuudesta aikuisuuteen (Nurmi ym., 2014, s. 142). Nuorena 11–12-vuotiaana ajattelutaidot ottavat viimeisen merkittävän kehitysaskelen eteenpäin (Nurmi ym., 2014, s. 146–147). Ajattelun kehitys liittyy pitkälti aivojen kypsymiseen. Ajattelun muodoissa ei varhaisnuoruuden jälkeen tapahdu enää merkittäviä muutoksia, vaikka tietoa ja kokemusta elämän mittaan kertyykin lisää. Varhaisnuoruudessa opitaan ajattelemaan abstraktimmin, loogisemmin, yleisemmällä tasolla ja tulevaisuuteen suuntautuen. Esimerkkinä yleisemmästä ajattelutavasta nuorella on, että hän pystyy kuvailemaan, että on esimerkiksi sosiaalinen ja hyvä koulussa, kun puolestaan kouluikäinen kuvailee asioita enemmän konkreettisuuden kautta. Kouluikäinen voi kuvailla olevansa lyhyt ja hyvä jossain harrastuksessa ja tukeutua ajattelussaan näin ollen konkreettisiin asioihin.

Ajattelutaitojen kehittyminen avaa nuorelle mahdollisuuden rakentaa entistä laajempaa ja kattavampaa käsitystä ympäröivästä maailmasta (Nurmi ym., 2014, s. 146–147). Maailman tapahtumat alkavat kiinnostamaan, ja nuori ottaa niistä itse selvää enemmän kuin aiemmin. Nurmen ym. (2014, s. 147) mukaan myös kiinnostus omasta tulevaisuudesta ja siihen liittyvistä ratkaisuista kasvaa, sillä tulevaisuuden ajattelu kehittyy varhaisnuoruudessa merkittävästi.

Ajattelutaitojen kehitys on eri ikäisenä erilaista. Ajattelun kehitystä tuetaan kouluissa. Erityisesti vuosiluokat kolmesta kuuteen ovat parasta aikaa ajattelun kehitykselle (Halinen ym., 2016, s. 106–107, 111). Halisen ym. (2016, s. 106–107) mukaan opetussuunnitelman perusteissa korostetaan vuosiluokilla 3–6 oppilaan rakentavan mielipiteen ilmaisun ja vuorovaikutuksen sekä yhteisten keskustelujen ja eettisten pohdintojen merkitystä.

Myös nuoren suunnittelu ja päätöksentekotaidot kehittyvät varhaisnuoruudessa 11–12-vuotiaana (Nurmi ym., 2014, s. 146–147). Tämä kyky onkin varsin tärkeä taita nuoren tulevaisuuden kannalta silloin, kun nuoren täytyy alkaa tehdä päätöksiä esimerkiksi omasta koulu- ja opiskelutaipaleestaan sekä muista hänen tulevaisuuteensa liittyvistä asioista.

6 TUTKIMUSMENETELMÄT JA -AINEISTO

Tämän opinnäytetyön kyselytutkimus laadittiin Webropol-kyselytyökalulla. Kysely koostui 18 kysymyksestä. Kyselyn kysymykset käsittelivät muun muassa halua työskennellä tulevaisuudessa maatilalla, ruokapakkausten kotimaisuusmerkintöjä, sitä, mitä tiloilla tuotetaan ja minkälainen on maidon matka pellolta pöytään sekä mitä maidosta voi valmistaa. Kysely sisälsi myös viljantunnistustehtävän. Kyselyssä kysyttiin myös, mitä mielikuvia maatila-sana herättää ja mitä maatilalla tehdään. Sivuttiin myös maatalouden kriisiä ja sitä, ostetaanko vastaajien kotiin kotimaista ruokaa. Kysely on kokonaisuudessaan tämän opinnäytetyön liitteenä (liite 1).

Kyselytutkimus lähetettiin kahdeksalle eri koululle Seinäjoen alueella. Koulujen valinta tehtiin arvalla, kuitenkin niin, että koulujen sijainti määrittä valintaa sekä se, että koulussa ei saanut olla yhdysluokkia. Kysely lähti neljälle kanta-Seinäjoen koululle, kahdelle Nurmon alueen koululle ja Peräseinäjoelta ja Ylistarosta mukaan valikoitui yksi koulu kummastakin.

Ennen kyselyn lähettämistä kouluille piti odottaa tutkimuslupahakemuksen hyväksyntää. Tutkimuslupa piti hakea tässä tapauksessa Seinäjoen kaupungin sivistystoimelta, sillä kysely koski useita kouluja. Tässä vaiheessa kouluille lähti myös tieto, että ne ovat valikoituneet kyselyyn mukaan. Kun tutkimuslupa saapui, kysely lähetettiin valituille kouluille keskiviikkona 22.3. ja heillä oli aikaa vastata kyselyyn 6.4. asti. Muistutusviestiä kyselystä laitettiin vielä maanantaina 3.4.

Lopulta kyselyyn vastasi kolme koulu: kaksi kanta-Seinäjoen alueelta ja yksi keskustan ulkopuolelta. Näiltä kouluilta kertyi yhteensä 63 viidesluokkalaisten oppilaan vastaukset. Vastaaajista 35 oli tyttöjä ja 28 oli poikia. Vastauksia kertyi sekä sellaisilta oppilailta, joilla ei ollut maatilataustaa, että sellaisilta, joilla oli kotona maatila.

7 TUTKIMUSTULOKSET

Kyselyyn vastasi 63 viidennen luokan oppilasta kolmelta eri koululta. Vastaajista yhdeksän oppilaan kotona oli maatila.

51 oppilaan vastauksissa mainitaan maatilalla tuovan mieleen eläimet. Myös pelto ja viljely mainittiin kymmenessä vastauksessa. Kyselyyn vastaajille maatala-sana toi mieleen myös raskaan työn, rauhallisuuden, vastuun, vahvuuden ja hiljaisuuden. Osa vastaajista koki, että maatilalla on liikaa vastuuta, paljon töitä ja rankkaa. Maatala-sanasta mainittiin tulevan mieleen myös aamuhäämiset ja paha haju. Yksi vastaajista kiteytti asian näin: ”Minusta maatala on kivan kuuloinen sana. Sen nimen perusteella tietää, että siellä tehdään töitä.” Toinen ajatteli asiasta näin: ”Että siellä on paljon eläimiä ja naapurit on 5 km kaukana.” Yksi vastaajista vastasi näin: ”Minulle tulee mieleen eläimet ja vastuu. Joskus maatilasta tulee pahahaju mieleen, mutta pääasiallisesti minulla ei ole mitään maataloja vastaan.”

Kun piti vastata, mitä maatilalla tehdään, eräs vastaaja kiteytti asian näin: ”No tehdään töitä välillä, että heti kun herätään, niin tehdään koko päivä töitä ja jos on eläimiä, niin hoidetaan niitä ja eletään tavallista elämää.” Toinen vastaaja kiteytti asian näin: ”Kylvetään monta kymmentä hehtaaria päivässä. Korjataan traktoreita ja muita ajoneuvoja.” Kolmas vastaaja ajatteli asiasta näin: ”Hoidetaan eläimiä ja saadaan niistä elintarvikkeita (ruokaa).” Vastauksia tuli laidasta laitaan, kun piti kertoa, mitä maatilalla tehdään. 63 oppilaasta neljä vastasi, että ei tiedä, mitä maatilalla tehdään. Monen oppilaan vastauksissa luki, että maatilalla viljellään, mutta tarkemmin se, mitä viljellään, jäi suurimmalta osalta pois vastauksesta. Vain kolmessa vastauksessa todettiin, että maatilalla tuotetaan ruokaa. Myös eläimistä huolta pitäminen ja niiden hoitaminen tulivat esiin 33 vastauksessa.

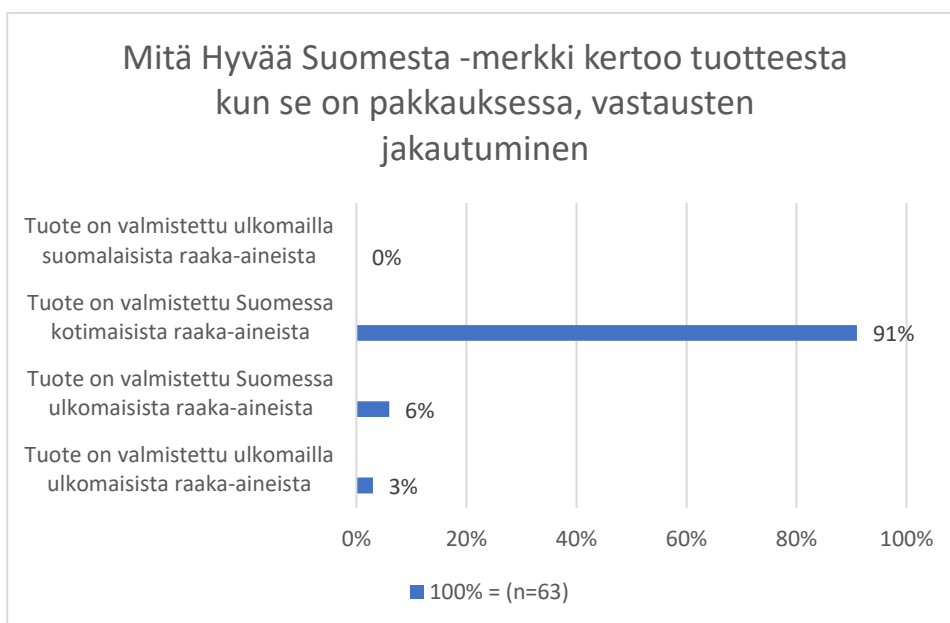
Vastausten perusteella keskustan ulkopuolella olevassa maaseudun koulussa oppilaat olivat tietoisempia siitä, että heidän koteihinsa ostetaan kotimaista ruokaa. Maaseudun koulussa 96 % vastasi kyllä kysymykseen, tietävätkö he, ostetaanko kotiin kotimaista ruokaa. Kanta-Seinäjoen kouluissa kyllä-vastauksia samaiseen kysymykseen oli toisella koululla 55 % ja toisella 76 %. Tästä voidaan todeta, että viidesluokkalaiset tietävät jo aika hyvin, onko kotona kotimaista ruokaa. Varsinkin maito tunnistettiin kotimaiseksi ruoaksi. Vastaajat luettelivat kotiin ostetuista kotimaisista ruuista myös juuston, lihan, kananmunat, leivän sekä kurkun.

Kyselyn vastaajissa oli mukana yhdeksän sellaista oppilasta, joiden kotona oli maatila. Neljä heistä oli ajatellut jatkavansa kotitilansa pitoa. Loput viisi olivat vastanneet, että eivät tiedä. Selviä ei-vastauksia tässä kotitilan jatkamiskysymyksessä ei tullut.

Kaikilta kyselyyn vastaajilta kysyttiin, haluaisiko tulevaisuudessa työskennellä maatilalla ruokaa tuottaen. 62 % vastaajista vastasi, että ei tiedä. Tämä vastaus on ymmärrettävä, sillä vastaajat ovat kuitenkin vasta viidennellä luokalla. 3 % vastaajista oli kuitenkin vastannut, että kyllä haluaisi työskennellä maatilalla tulevaisuudessa ruokaa tuottaen ja loput 35 % vastaajista ei. Kun vertailin eri koulujen vastauksia keskenään, kielteisiä vastauksia kertyi enemmän kanta-Seinäjoen kouluista verrattuna maaseudun kouluun. Kanta-Seinäjoen toisessa koulussa 41 % ja toisessa 47 % ei halua työskennellä maatilalla, kun taas maaseudun koulun vastaava luku on 21 %.

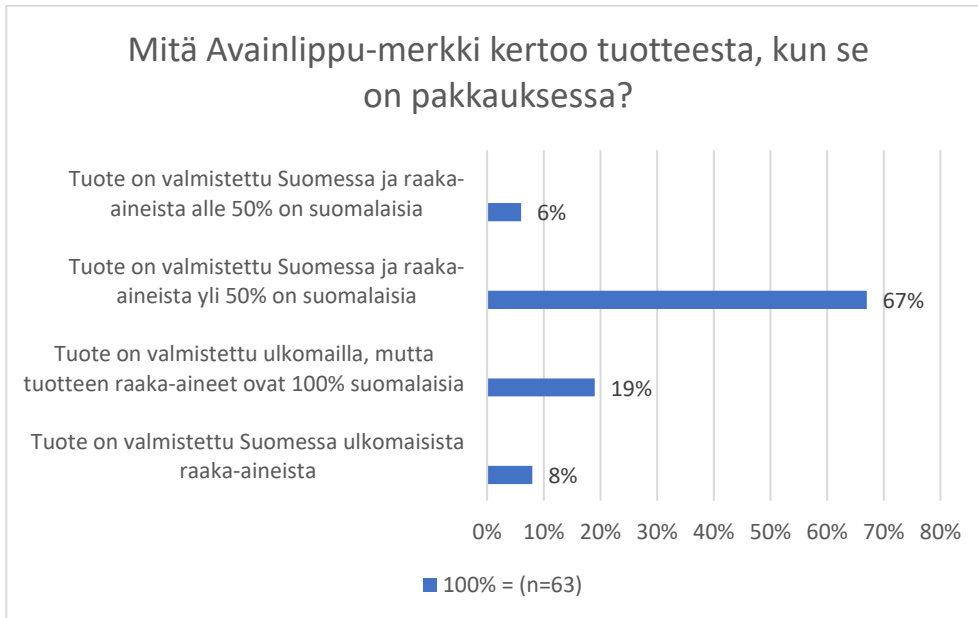
Kyselyssä piti tunnistaa ruokapakkauksista löytyvien merkkien merkitys. Sirkkalehtimerkki tunnistettiin ruokapakkauksissa olevista merkeistä parhaiten, sillä 92 % vastaajista tiesi sen löytyvän kaupassa kotimaisista vihanneksista ja marjoista. 8 % vastaajista luuli, että sirkkalehtimerkki löytyy kaupan kaikista vihanneksista ja marjoista.

Kyselyyn vastaajat tiesivät Hyvää Suomesta -merkin tarkoituksen oikein hyvin (kuvio 4). Vastaajista 91 % eli 57 vastaajaa tiesi, että Hyvää Suomesta -merkin omaava tuote on valmistettu Suomessa kotimaisista raaka-aineista.



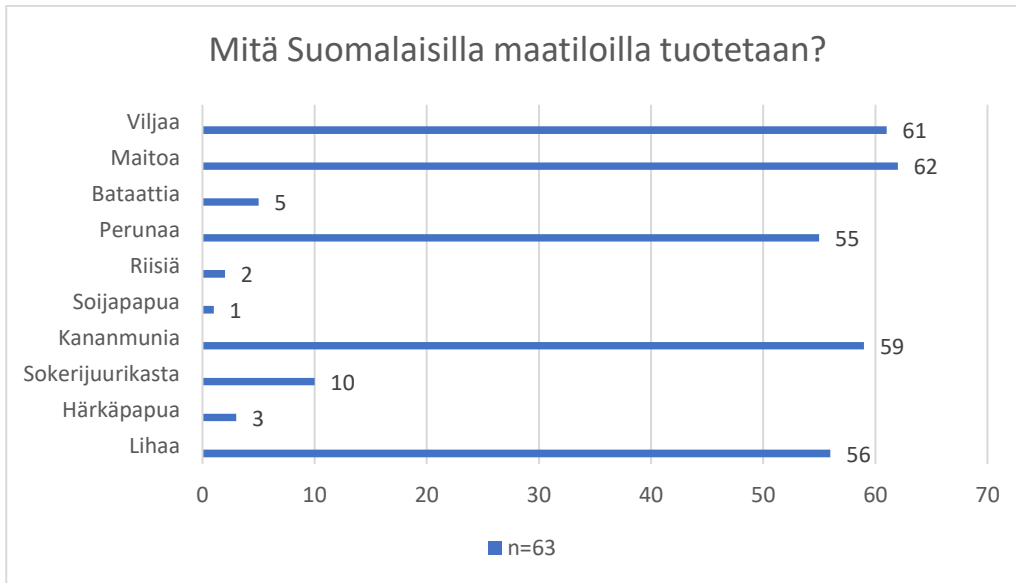
Kuvio 4. Mitä Hyvää Suomesta -merkki tarkoittaa vastaajien mielestä, kun se on pakkauksessa.

Avainlippumerkin merkitys oli selvästi vaikein tietää. Vastaukset jakautuivat kaikkien vaihtoehtojen välille (kuvio 5). Kuitenkin 67 % vastaajista vastasi kysymykseen oikein. Yhteensä oikein vastanneita oli 42 kappaletta. Muita vaihtoehtoja vastanneita oli yhteensä 33 %, mikä on 21 vastaajaa.



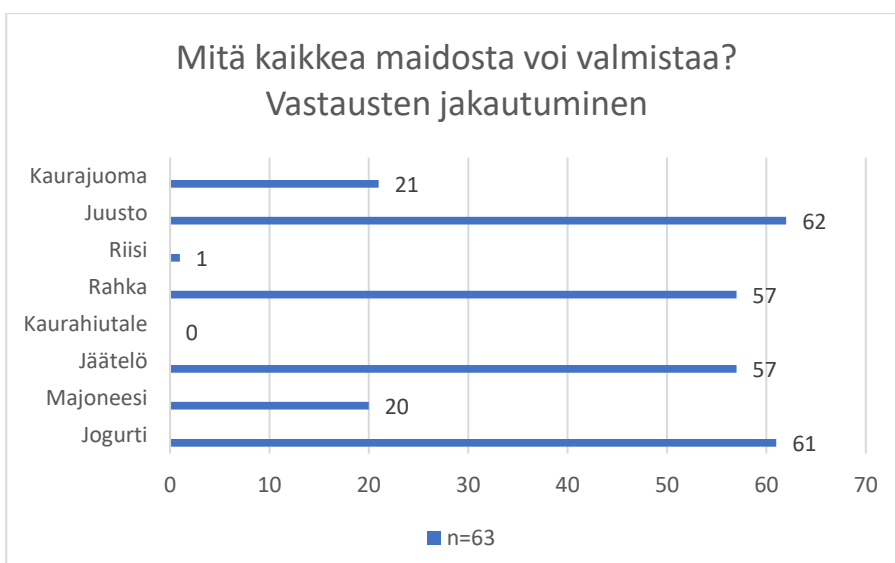
Kuvio 5. Mitä Avainlippu-merkki kertoo tuotteesta ja vastausten jakautuminen.

Kuviossa 6 nähdään, mitä vastaajat ovat ajatelleet, että suomalaisilla tiloilla tuotetaan. Kuviossa nähdään, että oppilaat tietävät, että vilja, maito, peruna, kananmunat ja liha tuotetaan suomalaisilla tiloilla. Muutama vastaaja oli myös ehdottanut, että suomalaisilla tiloilla tuotetaan bataattia, riisiä ja soijapapua, mikä ei pidä paikkaansa. Härkäpapu oli selvästi oppilaille tuntemattomin kasvi, jota Suomessa viljellään. Vain 3 vastaajaa osasi vastata, että härkäpapu tuotetaan kotimaassa. Nämä kolme vastaajaa löytyivät kanta-Seinäjoen kouluista. Härkis on saattanut olla heille tuttu ruoka, sillä he ovat osanneet vastata oikein. Myös sokerijuurikas sai yllättävän vähän vastauksia, ja vain 10 oppilasta oli sitä mieltä, että sokerijuurikasta tuotetaan Suomessa.



Kuvio 6. Mitä suomalaisilla tiloilla tuotetaan kyselyyn vastaajien mielestä.

Kuviosta 7 käy ilmi, mitä kyselyyn vastaajat ovat ajatelleet, että maidosta voisi valmistaa. Perinteiset ja ehkä myös tutuimmat jogurtti, jäätelö, rahka ja juusto ovat olleet lähes kaikkien vastanneiden vastauksissa mukana. 20 vastaajaa, mikä on mielestäni yllättävän iso joukko, luuli, että majoneesi on valmistettu maidosta. Tätä voi ehkä selittää se, että majoneesissa ja maidossa kaksi ensimmäistä kirjainta on samaa ja voivat näin kuulostaa hieman samalta. Myös majoneesin väri ja rakenne ovat voineet hämätä vastaajia. 21 vastaajaa luuli puolestaan kaurajuoman valmistettavan maidosta. Näin ei kuitenkaan ole. Tässä vastaajia on voinut hämätä se, että puheessa usein puhumme kauramaidosta, vaikka oikeasti se on kaurajuomaa ja juuri siitä syystä tuotteen nimi on kaurajuoma eikä kauramaito, koska sitä ei ole valmistettu maidosta.



Kuvio 7. Vastausten jakautuminen kysymykseen *Mitä kaikkea maidosta voi valmistaa?*

Jokaiselta kyselyyn vastanneelta koululta löytyi oppilaita, jotka olivat kuulleet maatalouden kriisistä. Yhteensä tällaisia oppilaita oli yhdeksän. He olivat kuulleet aiheesta puhuttavan esimerkiksi kotona. Vastaajien mielestä maatalouden kriisiin liittyy heidän mukaansa se, että maatalous alkaa vähentyä tai on jo vähentynyt ja ei ole tarpeeksi maatiloja. Joku oli kuullut, että maatiloja on lakkautettu ja yhdisti sen maatalouden kriisiin. Kaikki näistä ovat fiksuja vastauksia ja paikkansa pitäviä, sillä maatalous on vähentynyt ja tiloja on lopettanut ja, jos tilat vähentyvät entisestään, Suomella voi tulevaisuudessa olla ongelmia omavaraisen ruoantuotannon kanssa.

Kyselyssä oli kuva kaurasta, ja sen tunnistaminen osoittautui yllättävän vaikeaksi tehtäväksi. 26 oppilasta tunnisti kauran ja vastasi kysymykseen oikein. Vastauksissa ehdotettiin myös muun muassa seuraavia vaihtoehtoja: ruis, vehnä, ohra, vilja ja heinä. Myös en tiedä -vastauksia tuli kuusi kappaletta.

Kyselyssä oli kysymys, jossa piti laittaa tapahtumajärjestykseen maidon matka ruokapöytään siinä järjestyksessä, mitä tapahtuu ensin. Matka alkaa lypsystä, sen jälkeen maitoauto vie maidon meijeriin ja meijeristä se kuljetetaan kauppaan, josta maito ostetaan kotiin ja päätyy näin kodin ruokapöytään. 95 % vastaajista oli laittanut lypsyn ensimmäiseksi, mikä on oikein. Toinen kohta oli aiheuttanut vaikeuksia, sillä vain 30 % vastaajista tiesi, että maitoauton vuoro on lypsyn jälkeen kuljettaa maito meijeriin. 29 % vastaajista oli laittanut järjestyksessä kolmanneksi meijerin, mikä on oikein. Meijerin jälkeen vastaajista 95 % tiesi, että maito menee kauppaan, ja 98 % tiesi maidon matkan päätyvän kodin ruokapöytään viimeisenä. Maidon matkassa ruokapöytään haastaviksi kohdiksi nousivat maitoauton ja meijerin paikat. Vastaajista 65 % laittoi meijerin järjestyksessä toiseksi heti lypsyn jälkeen. Kolmanneksi eli vasta meijerin jälkeen maitoauton laittoi vastaajista 67 %. Tästä voidaan ajatella, että vastaajat eivät tiedä, että maitoauto hakee tiloilta maidon, tai sitten he ajattelivat, että maitoautoksi kutsutaan rekkaa, joka vie meijeriltä kauppaan maidon.

Kyselyssä kysyttiin myös, miten kotiin ostetusta ruoasta voi tulla syömäkelvotonta kuluttajan omalla toiminnalla. Vastaajista 59 % tiesi, että jos ruokaa ei ole kypsennetty tarpeeksi kuumaksi sitä valmistettaessa, se voi pilaantua. 56 % tiesi myös, että jos pakkasesta ostettu tuote ei pysy kylmänä kotiin asti, se voi pilaantua. 43 % vastaajista vastasi myös, että jos ruoan valmistusvälineet keittiössä ovat likaisia eikä niitä ole pesty hetkeen, voi ruoka pilaantua. Nämä kaikki kolme vastausvaihtoehtoa olivat oikein ja keräsivätkin eniten vastauksia. 11

% vastaajista ajatteli, että jos ruoka on säilytetty oikeassa lämpötilassa, se voisi pilaantua. Tämä ei kuitenkaan pidä paikkaansa.

Suurin osa eli 59 % kyselyyn vastanneista viidennen luokan oppilaista oli sitä mieltä, että kyselyssä oli sekä helppoja että vaikeita kysymyksiä. 21 % ei osannut sanoa, oliko kysely helppo, ja 17 % oli sitä mieltä, että kysely oli helppo. Loput 3 % eivät pitäneet kyselyä help-
pona.

8 YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Kyselyn vastauksista kävi ilmi, että perusasioita maataloudesta tiedetään. Viidesluokkalaiset mielsivät, että maatilalla on eläimiä ja peltoa, joita hoidetaan ja viljellään, mutta spesifimpi tieto jäi puuttumaan varsinkin kanta-Seinäjoen koululaisilta. Vastauksista huomasi sen, kenen kotona on esimerkiksi maatila tai kuka on päässyt näkemään sen toimintaa lähempää, koska silloin tuli tarkempaa tietoa esimerkiksi siitä, missä järjestyksessä pelto muokataan ennen kylvöä tai että käydään aamu- ja iltanavetassa.

Todella monessa kyselyn vastauksessa oli mainittu, että maatilalla on eläimiä ja niitä hoidetaan. Viidesluokkalaiset ajattelevat kyselyn vastausten perusteella, että maatilalla on lähes aina eläimiä. Tässä tapauksessa heidän ajatuksensa maatilasta eivät ole todenmukaisia, sillä läheskään kaikilla tiloilla ei ole eläimiä. Tämä myös sopii johdannossa mainitsemani Pia Smedsin 2017 tutkimuksen tulosten kanssa yhteen, sillä hänen väitöskirjatutkimuksessaan todettiin, että alakoululaisilla on heikko käsitys ruoantuotannosta ja yli kolmasosalla virheellinen kuva ruoantuotannosta. Esimerkiksi lasten kirjoista ja maatala-aiheisista videopeleistä voi saada sen kuvan, että maatilalla on aina eläimiä ja jopa monia eri eläimiä. Tosiasiassa kuitenkin pelkkiä viljanviljelytiloja tai muun kasvinviljelyn tiloja on enemmän Etelä-Pohjanmaalla kuin kotieläintiloja. Maatilavierailu pelkällä viljatilalla voisi muokata käsityksiä, että aina maatioilla ei ole eläimiä.

Ruokapakkauksissa olevista merkeistä viidesluokkalaisilla oli hallussa parhaiten sirkkalehti-merkki ja Hyvää Suomesta -merkki. Avainlippu-merkki oli selvästi haasteellisempi, ja voisin kuvitella, että aikuisillekin voisi olla haasteellista tietää tarkasti, mitä avainlippu-merkki kertoo, kun se on tuotteessa. Kotiin ostetun kotimaisen ruuan tunnistivat paremmin maaseudun koulun oppilaat. Kuitenkin kaikissa kouluissa yli puolet vastaajista tiesi, että heille kotiin ostetaan kotimaista ruokaa. Mielestäni lapsia on hyvä opettaa tunnistamaan kaupassa kotimainen ruoka, sillä vain kotimaista ruokaa ostamalla kaupoissa on jatkossakin sitä tarjolla.

Kun kyselyssä piti tunnistaa kuvassa oleva vilja, joka oli kaura, niin oikean vastauksen antoi 26 oppilasta. Mielestäni tämä osoittautui yllättävän vaikeaksi tehtäväksi. Ajattelin itse, että kaura on viljoista helpoin tunnistaa, ja sen vuoksi kauran kuva kyselyyn valikoitui. Viljoja kuitenkin opiskellaan alakoulun ympäristöopissa muun muassa jo toisella luokalla ja myöhemminkin, joten oletin, että tähän kysymykseen tulisi enemmän oikeita vastauksia. Kyselyn

vastausten perusteella voisi tehdä johtopäätöksen, että vastaajat eivät kaikki tunnista, mitä pelloilla kasvaa.

Vastaajat tiesivät hyvin sen, että suomalaisilla tiloilla tuotetaan ainakin viljaa, perunaa, lihaa, kananmunia ja maitoa, mutta sokerijuurikas ja härkäpapu olivat vain muutamien vastauksissa. Selvästi viidesluokkalaiset tietävät tässäkin ehkä ne perinteisimmät ja tutuimmat raaka-aineet, joita tiloilla tuotetaan, mutta tuntemattomimmat kasvit, kuten tässä tapauksessa sokerijuurikas ja härkäpapu, eivät ole kuin osan viidesluokkalaisten tiedossa. Näitä kumpaakin kasvia on viljelyksessä myös Etelä-Pohjanmaalla. Härkäpavusta tuotteita valmistava tehdas sijaitsee myös Etelä-Pohjanmaalla Kauhavalla. Vastauksista voi päätellä, että kaikki vastaajat eivät tiedä, mitä kaikkia kasveja ja viljoja suomalaisilla tiloilla kasvatetaan.

Yllättävän haastavaksi kyselyssä nousi myös kysymys maidon matkasta ruokapöytään. Yli 60 % viidesluokkalaisista laitto maitoauton ja meijerin paikat väärinpäin, kun täytyi numeroida maidon matka siinä järjestyksessä, mikä tapahtuu ensin. Maidon reitti maatilalta kodin ruokapöytään ei näin ollut hallussa yli puolella vastaajista. Tämä tulos omassa tutkimuksessani vastaa Smedsin väitöskirjatutkimuksen tuloksia siltä osin, että alakoululaisilla on heikko käsitys ruoantuotannosta ja ruuan matka pellolta pöytään ei ole tiedossa. Tähän pellolta pöytään ketjuun haluaisin panostettavan kouluissa, sillä mielestäni on tärkeää tietää, mistä ruoka tulee kaappoihin ja mikä on ruuan reitti sinne. Ruokatieto.fi -sivusto tarjoaa hyvää tietoa kouluhin ruokakasvatukseen liittyen. Se on suunnattu alakoululaisten opetukseen, ja sieltä löytyy tietoa muun muassa ruuan reitistä pellolta pöytään. On erikseen käsiteltyä muun muassa maidon, viljan ja lihan reittiä.

Ennako-oletuksena minulla oli, että maaseudun lapset tietävän paremmin kyselyn asioista. Osittain se piti paikkansa, sillä maaseudun koulun oppilaat osasivat kertoa tarkemmin vastauksissaan, mitä maatilalla tehdään, ja vastauksista selvisi, että lasten kotona on maatila ja he ovat olleet mukana tilan töissä. Kuitenkin esimerkiksi kotimaisista ruokatuotteista löytyvien merkkien tietämys oli hyvää kaikilla kyselyyn vastanneilla kouluilla ja kaikissa kouluissa tiedettiin perusasioita maataloudesta.

Harmillisesti kyselyyn vastasi vain kolme koulua odotetun kahdeksan sijaan. Näin jälkikäteen ajateltuna, kun vastauksia kertyi vai kolmelta koululta olisi, kyselyn voinut laittaa kaikille Seinäjoen alueen kouluille, koska silloin vastauksia olisi saattanut tulla enemmän. Nyt rajasin jo valmiiksi kouluja, jotta vastausten määrä ei kasvaisi kovin suureksi, vaikka kaikki kahdeksan

koulua olisivat vastanneet. Kun kuitenkin ollaan todella maatalousvaltaisessa pitäjässä Etelä-Pohjanmaalla, jossa maa- ja elintarviketeollisuus on merkittävä työllistäjä ja suurempi kuin muissa maakunnissa, olisi mielestäni tärkeää, että lapset ja nuoret olisivat tietoisia maataloudesta ja ruoantuotannosta omassa maakunnassaan tai kotipitäjässään.

Suosittelen ehdottomasti kouluille maatilavierailuja, jos sellaisia on mahdollista järjestää, jotta lapset saavat tarkemman ja todenmukaisemman kuvan siitä, mitä maatilalla tehdään. Nyt he osasivat kertoa, että siellä on eläimiä ja peltoa. Eläimiäkään ei todellisuudessa aina ole. Kyselyssä erottuivat tiedoillaan he, joilla oli maatila kotona tai jotka olivat olleet mukana maatilatoiminnassa. He osasivat kertoa tarkasti maatilatoiminnasta. Myös johdannossa mainitseni Pia Smeds 2017 väitöskirjatutkimuksessaan peräänkuuluttaa aitoa ympäristöä, joka auttaa oppimaan paremmin. Olen hänen kanssaan samaa mieltä siitä, että konkreettiset maatilavierailut eivät ainakaan ole haitaksi oppimisessa. Myös Ruokatieto.fi -sivustolta löytyy paljon tietoa, joka on suunnattu alakoululaisille ruokakasvatukseen liittyen. Sivulla on muun muassa kerrottu hyvin ruoasta ja sen reitistä pellolta pöytään.

LÄHTEET

- Atria. (i.a.). *Me vastaamme suomalaisesta ruuasta: Kysymyksiä ja vastauksia tuotteisiin ja niiden valmistukseen liittyen.* <https://www.atria.fi/vastuullisuus/suomalainenruoka/tuotteista/>
- Halinen, I., Hotulainen, R., Kauppinen, E., Nilivaara, P., Raami, A., & Vainikainen, M-P. (2016). *Ajattelun taidot ja oppiminen.* PS-kustannus.
- Kotimaiset Kasvikset. (i.a.). *Viljelmän laatutarha.* <https://kasvikset.fi/viljelijoilleviljelman-laatu-tarha/>
- Kuluttajaliitto. (i.a.). *Elintarvike-turvallisuus.* <https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/elintarvike-turvallisuus/>
- Lappalainen, E. (2012). *Syötäväksi kasvatetut: miten ruokasi eli elämänsä.* Atena.
- Luonnonvarakeskus (Luke). (i.a.-a). *Maatalous- ja puutarhayritysten lukumäärä ELY-keskuk-sittain.* Valitut muuttajat: 2010,2015,2021,2021, koko maa. https://statdb.luke.fi/PxWeb/pxweb/fi/LUKE/LUKE_02%20Maatalous_02%20Ra-kenne_02%20Maatalous-%20ja%20puutarhayritysten%20rakenne/01_Maata-lous_ ja_ puutarhayrit_ lkm_ ELY.px/table/tableViewLayout2/
- Luonnonvarakeskus (Luke). (i.a.-b). *Maatalous- ja puutarhayritysten lukumäärä tuotanto-suunnittain ELY-keskuk-sittain.* Valitus muuttajat: 2021, Etelä-Pohjanmaa. https://statdb.luke.fi/PxWeb/pxweb/fi/LUKE/LUKE_02%20Maatalous_02%20Ra-kenne_02%20Maatalous-%20ja%20puutarhayritysten%20rakenne/03_Maata-lous_ ja_ puutarhayrit_ lkm_ tuotantos_ ELY.px/table/tableViewLayout2/
- Luonnonvarakeskus (Luke). (i.a.-c). *Maatalous- ja puutarhayritysten lukumäärä ELY-keskuk-sittain.* Valitut muuttajat: 2010–2022, Seinäjoki. https://statdb.luke.fi/PxWeb/pxweb/fi/LUKE/LUKE_02%20Maatalous_02%20Ra-kenne_02%20Maatalous-%20ja%20puutarhayritysten%20rakenne/02_Maata-lous_ ja_ puutarhayrit_ lkm_ kunta.px/table/tableViewLayout2/
- Luonnonvarakeskus (Luke). (i.a.-d). *Taloustohtori: Tunnusluvut.* <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/taloustohtori/kannattavuuskirjanpito/taustatiedot/Tunnusluvut/>
- Luonnonvarakeskus (Luke). (31.1.2023e). *Maatalouden kannattavuuskuvassa vieläkin tum-mia sävyjä.* <https://www.luke.fi/fi/uutiset/maatalouden-kannattavuuskuvassa-vielakin-tum-mia-savyja>
- Maa- ja metsätalousministeriö (MMM). (i.a.). *Ruokaketjun kehittäminen.* <https://mmm.fi/ruoka-kehtjun-kehittaminen>

- Maatalousyrittäjien eläkelaitos (Mela). (7.7.2022). *Maatalouden kriisi kuormittaa merkittävästi yrittäjien jaksamista*. <https://www.mela.fi/uutiset/maatalouden-kriisi-kuormittaa-merkittavasti-yrittajien-jaksamista/>
- Niemi, J-K., Lyytikäinen, T., & Sinisalo, A. (2019). Tiivistyvä kotieläintalous: Tilarakenteen ja eläintautiriskien muutosnäkömät. Teoksessa S. Riukulehto, & N. Harjunpää (toim.), *Tehävä Etelä-Pohjanmaalla!* (s. 65–70). Etelä-Pohjanmaan liitto.
- Nurmi, J-E., Ahonen, T., Lyytinen, H., Lyytinen, P., Pulkkinen, L., & Ruoppila, I. (2014). *Ihmissen psykologinen kehitys*. PS-kustannus.
- Puhtaasti kotimainen. (i.a.). *Sirkkalehtimerkki*. <https://puhtaastikotimainen.fi/sirkkalehtimerkki/>
- Pyysiäinen, J., & Vihinen, H. (2020). *Maaseutubarometri 2020: Tutkimusraportti osa 1*. [PowerPoint-esitys]. Luonnonvarakeskus. <https://www.maaseutupolitiikka.fi/uploads/MANE-raportit/Maaseutubarometri-taitettu-diasetti-osa-1-julkaisu-FINAL-17062020-paivitetty.pdf>
- Ruokatieto. (i.a.). *Hyvää Suomesta -merkki*. https://www.hyvaasuomesta.fi/sites/hyvaasuomesta.fi/files/Hyv%C3%A4%C3%A4%20Suomesta%20-logot/ruokaa_omasta_maasta_vaaka_rgb.png
- Ruokavirasto (i.a. -a). *Suomalainen maatila 2020*. <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/avoin-tieto/suomalainen-maatila-2020.pdf>
- Ruokavirasto. (i.a.-b). *Suomalainen maatila 2021*. <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/avoin-tieto/suomalainen-maatila.pdf>
- Ruokavirasto. (5.10.2022c). *Elintarvikevalvonta*. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/valvonta/>
- Seinäjoen kaupunki. (i.a.). *Historia*. <https://www.seinajoki.fi/hallinto/seinajoki-tietoa/historia/>
- Seppänen, M., Kurppa, S., Rinne, M., Alakukku, L., & Kauppi, L. (2019). *Ruokaa! Kestävä maatalous ja ruoantuotanto*. Maahenki.
- Smeds, P. (2017). *Farm education: sustainability, food and education (Natural resources and bioeconomy studies)* [Väitöskirja, Oulun yliopisto]. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-471-7>
- Suomalainen työ. (i.a.). *Merkillistä tietoa*. <https://avainlippu.suomalaintyo.fi/ajankoh-taista/merkillista-tietoa/>
- Tilastokeskus. (i.a). *Kuntien avainluvut 2021 aluejaolla*. Valitut muuttujat: Väkiluku, alle 15-vuotiaiden osuus väestöstä, 2010–2022, Seinäjoki. https://pxdata.stat.fi/PxWeb/pxweb/fi/Kuntien_avainluvut/Kuntien_avainluvut_2021/kuntien_avainluvut_2021_aikasarja.px/table/tableViewLayout1/

Tilastokeskus. (15.2.2021). *Maatalouden tuotantopanosten hintoihin roima nousu.* https://www.stat.fi/til/ttohi/2021/04/ttohi_2021_04_2022-02-15_tie_001_fi.html

Valio. (4.1.2019a). *Maitotilan elämää: Tiesitkö tämän maidon matkasta?* <https://www.valio.fi/yritys/artikkelit/tiesitko-taman-maidon-matkasta/>

Valio. (17.6.2019b). *Seinäjoella on tekemisen meininki.* <https://www.valio.fi/yritys/artikkelit/seinajoella-on-tekemisen-meininki/>

Valtioneuvosto. (7.12.2022). *Välikysymysvastaus: Hallituksen vastaus välikysymykseen suomalaisen maatalouden kriisistä ja kotimaisen ruuantuotannon turvaamisesta tulevaisuudessa.* <https://valtioneuvosto.fi/-/1410837/hallituksen-vastaus-valikysymykseen-suomalaisen-maatalouden-kriisista-ja-kotimaisen-ruuantuotannon-turvaamisesta-tulevaisuudessa>

LIITTEET

Liite 1. Opinnäytetyön kysely

Liite 1. Opinnäytetyön kysely

SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Opparikysely

Pakolliset kysymykset merkitty tähdellä (*)

1. Sukupuoli *

- Tyttö
 Poika

2. Mistä koulusta olet? *

- Halkosaari
 Hyllykallio
 Jouppi
 Kärki
 Lintuväita
 Marttila
 Toivolamranta
 Valkiavuori

3. Onko kotonasi maatila? *

- Kyllä
 Ei

4. Jos vastasit edelliseen kysymykseen kyllä, oletko ajatellut jatkavasi kotitilan tilanpitoa?

- Kyllä
 En
 En tiedä

5. Haluaisitko tulevaisuudessa työskennellä maatilalla ruokaa tuottaen? *

- Kyllä
 En
 En tiedä

6. Mitä mielikuvia maatala sana herättää? Vastaa muutamalla virkkeellä. *

7. Mitä maatilalla tehdään? Vastaa muutamalla virkkeellä. *

8. Oletko kuullut puhuttavan maatalouden kriisistä? Mitä olet kuullut? *

- Kyllä
 En ole kuullut

9. Mitä suomalaisilla maatiloilla tuotetaan? Voit valita useita vaihtoehtoja. *

- Viljaa
 Maitoa
 Bataattia
 Perunaa
 Riisiä
 Soijapapua
 Kananmunia
 Sokerijuurikasta
 Härkäpapua
 Lihaa

10. Tiedätkö ostetaanko teille kotiin kotimaista ruokaa? Mitä tuotteita? *

- Kyllä _____
- Ei
- En tiedä

11. Mistä tuotteista voit löytää kaupassa Sirkkalehtimerkin? *



- Kaikista kaupan vihanneksista ja marjoista
- Pohjoismaisista vihanneksista ja marjoista
- Kotimaisista vihanneksista ja marjoista
- Ulkomaisista vihanneksista ja marjoista

12. Mitä Hyvää Suomesta merkki kertoo tuotteesta kun se on pakkauksessa? *



- Tuote on valmistettu ulkomailla ulkomaisista raaka-aineista
- Tuote on valmistettu Suomessa ulkomaisista raaka-aineista
- Tuote on valmistettu Suomessa kotimaisista raaka-aineista
- Tuote on valmistettu ulkomailla suomalaisista raaka-aineista

13. Mitä avainlippu-merkki kertoo tuotteesta kun se on pakkauksessa? *



- Tuote on valmistettu Suomessa ulkomaisista raaka-aineista
- Tuote on valmistettu ulkomailla, mutta tuotteen raaka-aineet ovat 100% suomalaisia
- Tuote on valmistettu Suomessa ja raaka-aineista yli 50% on suomalaisia
- Tuote on valmistettu Suomessa ja raaka-aineista alle 50% on suomalaisia

14. Mitä kaikkea maidosta voi valmistaa? Voit valita useampia vaihtoehtoja. *

- Jogurtti
- Majoneesi
- Jäätelö
- Kaurahiutale
- Rahka
- Riisi
- Juusto
- Kaurajuoma

15. Mikä vilja on kuvassa? Kirjoita vastaus. *



16. Maidon matka ruokapöytään. Laita asiat järjestykseen (1-5) siinä järjestyksessä mikä tapahtuu ensin. *

	1	2	3	4	5
Meijeri	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lypsy	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kauppa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kodin ruokapöytä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Maitoauto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

17. Miten kotiin ostetusta ruoasta voi tulla syömäkelvotonta kuluttajan omalla toiminnalla? Voit valita useita vaihtoehtoja. *

- pakkasesta ostettu tuote ei pysy kylmänä kotiin asti
- ruoan valmistusvälineet keittiössä ovat likaisia eikä niitä ole pesty hetkeen
- ruoka on säilytetty oikeassa lämpötilassa
- ruokaa ei ole kypsennetty tarpeeksi kuumaksi sitä valmistettaessa

18. Oliko kysely mielestäsi helppo? *

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa
- Kyselyssä oli sekä helppoja että vaikeita kysymyksiä