Olavi Ala-Nissilä

Ruokatiedon lisääminen

Taustaa

Me kaikki syömme ruokaa päivittäin, ja se on meille kaikille elämisen ehdoton edellytys. Ruoasta on tullut itsestäänselvyys, jota se aina ei toki ole ollut. Nykyisessä globaalissa maailmassa itsestäänselvyys on vienyt ruoalta sen kunnioituksen ja ymmärryksen. Hyvinvointiyhteiskunnassa ruoan riittävyys on muodostunut ainoaksi ajateltavissa olevaksi mahdollisuudeksi. Globaalisti ajatellen kaikkialla maailmassa näin ei suinkaan ole, vaan suurin osa maapallon väestöstä joutuu edelleen päivittäin kamppailemaan ruoan riittävyyden kanssa.

Jos asiaa katsotaan historiallisesti pitemmällä perspektiivillä, ruoka ja sen riittävä saanti on ohjannut ihmiskunnan kehitystä erittäin voimakkaalla otteella. Suomessa maan ruokatalous on kokenut suuren rakennemuutoksen viimeisten 3000 vuoden aikana. Alkuun elettiin pyynti- ja keräilykulttuurissa, jolloin Suomi pystyi alueellaan elättämään kaikkiaan 15 000 asukasta. Tällöin ihmisten ravinto koostui pääasiassa lihasta ja kalasta, ja keskeisenä ongelmana oli vitamiinien puute ja muuta ravinnon sisällön ongelmat.

Maatalouden alkaminen alkoi muuttaa ihmisten elämää ja yhteiskuntaa. Vanhan maatalouden aikana Suomen kantokyky riitti noin 2 000 000:n ihmisen elättämiseen. Tämän vaiheen lopussa 1800-luvun puolivälissä ihmisen ravinnon sisältö oli täysin muuttunut pyynti- ja keräilykulttuuriin verrattuna. Suomalaisten pääasiallinen ravinnon lähde oli vilja – jokapäiväinen leipä – joka juureksilla ryyditettynä muodosti 80 % ihmisten päivittäisestä ravinnontarpeesta. Lopuista 20 %:sta puolet tuli lihasta ja kalasta ja toinen puoli maitotuotteista.

Tilanteessa pelastukseksi tuli alkava teollistuminen ja kiihtyvä kaupungistuminen sekä uusi kuljetustekniikka. Väestö jatkoi kasvuaan, mutta kaupunkien ja teollisuuskeskusten ruokkiminen tapahtui yhä suuremmalta osin tuontielintarvikkeiden turvin. Viljaa kuljetettiin Suomeen meritse Baltian maista, Saksasta ja Puolasta ja rautateitse 1870-luvulta lähtien Venäjältä. Kaupungit ja teollisuuskeskukset saivat asukkaansa ja työntekijänsä maaseudulta, minkä seurauksena suomalainen maatalous alkoi

nopeasti muuttua viljanviljelyvaltaisesta lypsykarjatalousvaltaiseksi tuotantosuunnaltaan. Suomalainen maatalous alkoi tuottaa voita, jota voitiin kuljettaa ja myydä kotimaan kaupungeissa ja teollisuuskeskuksissa sekä myös ulkomailla kuluttajille. Maatalous kaupallistui vähitellen ja alkoi hidas siirtyminen kohti todellista rahataloutta.

Suomesta tuli hiljakseen vahventuva osa globaalia ruokaketjua, jossa maahan tuotiin halpaa ulkomaista viljaa ja josta vietiin voita ulkomaille rahatulojen hankkimiseksi. Tilanne havaittiin ongelmalliseksi varsin pian, kun ensimmäinen maailmansota sotki globaalit markkinat ja viljan tuonti viljaomavaraisuutensa menettäneeseen maahan vaikeutui ja osin lakkasi. Globalisaation riskit konkretisoituivat välittömästi ja Suomea kohtasi vaikea ruokapula, joka vaivasi pääasiassa kaupunkeja ja teollisuuskeskuksia. Maalla viljelmäkohtainen omavaraisuus oli säilynyt eikä maatalousväestö kohdannut ongelma siinä mitassa kuin maataloudesta irrallaan elävä joukko.

Suomen itsenäistymisen jälkeen maa saattoi ryhtyä harjoittamaan omaa itsenäistä maatalouspolitiikkaa, jonka tähtäimeksi tuli etsimättä omavaraisuusasteen korottaminen. Leipäviljaomavaraisuus miltei saavutettiin ennen toisen maailmansodan syttymistä, mutta uusi sota turmeli sen jälleen ja uusi nälkä oli käsillä. Ilman Saksan tukea Suomi olisi ollut suuressa pulassa, ja tilanteesta selvittiin vain vaivoin aikaan, jolloin maailmankauppa alkoi jälleen toimia ja elintarviketilanne alkoi hitaasti hellittää.

Maailmansotien jälkeen elintarvikepula oli koko Länsi-Euroopan ongelma, ja säännöstely oli käytössä käytännössä kaikissa alueen valtioissa. Tällöin nähtiin konkreettisesti globalisaation ongelmat sen kattaessa myös elintarvikehuollon. Esimerkiksi Ranskassa, Hollannissa ja Saksassa oli jyrkkä säännöstely ja peruselintarvikkeet olivat kortilla aivan kuten meilläkin. Kaikista vaikein tilanne oli luonnollisesti Saksassa.

Toisen maailmansodan jälkeen alkoi pitkä rauhan kausi, jossa olemme sen jälkeen toimineet ja jonka vallitessa kasvavan väestön elintarvikehuolto on erittäin vahvasti kansainvälistynyt. Tekninen kehitys eteni pitkin harppauksin ja ruoan säilyvyys kasvoi. Pitkät säilytysajat, kehittyneet pakkausmenetelmät ja kylmäketjut tekivät mahdolliseksi kuljettaa kaikkea kaikkialle. Ruokatalous muuttui kiihtyvällä nopeudella sellaiseksi, mitä se on: kaikkea on aina saatavilla. Muutama vuosikymmen sitten kukaan ei Suomessa kuvitellut, että kaupasta on saatavilla tuoreita mansikoita ympäri vuoden ja että tuoretuotteita

kuljetetaan maapallon eteläiseltä puoliskolta pohjoiselle, jotta varmistetaan kaiken saanti aina.

Globalisoituneen elintarviketuotannon ongelmana on sen suunnaton herkkyys kaikille häiriöille. Tämä ei tunnu pelottavan kehittyneiden länsimaiden päättäjiä ja kuluttajia. Toiveiden ja uskomusten on ollut tapana kuitenkin aina joskus pettää, ja silloin maapallon valtava ihmisasujaimisto on todella hädässä. Jotakin olennaista on tehtävä, ja elintarviketuotantoa pitää kehittää sellaiseksi, että riittävä elintarvikkeiden saatavuus voidaan turvata myös silloin kuin jokin ulkoinen uhka alkaa vaikuttaa maailmaan ja maailmankauppaan.

Ruokatalous oli ennen eri puolilla Suomea hyvin omintakeinen ja merkittäviä alueellisia eroja ravintosisällöissä oli runsaasti. Omintakeisuuden aika alkoi murtua viimeistään 1960-luvulla ja suunta oli kohti täsmentyvää yhtenäiskulttuuria. Aikanaan perustettiin Pohjois-Karjala –projekti ehkäisemään alueelle ominaisten ravintoperäisten kansantautien (sydän- ja verisuonitaudit) kärjistymistä. Nykyään projektin pitäisi paneutua koko Suomen ruokatottumusten muuttamiseen terveellisemmäksi, kun yhtenäiskulttuurin voimistumisen mukana myös ongelmat ovat muuttuneet hyvin yhtenäisiksi ja yleisiksi.

Ruokamuseohanke

Suomen maatalousmuseo toimii ruuantuotannon alalla ja sen vieressä. Myös tuottajaporras on mukana toiminnassa eri tavoin. Siksi ruokatiedon levittäminen katsotaan museon erääksi keskeiseksi tehtäväksi. Tämä ajatus on museossa vahvistunut jo sen perusnäyttelyn uudistustyön aikana 2014-2016 ja edelleen selkeytynyt, kun museoon ollaan rakentamassa uutta suurta näyttelyä, johon sijoitetaan Viikin maatalousmuseon vanha kulttuurihistoriallisesti arvokas vanhaa maataloutta esittelevä kokoelma.

Suomen maatalousmuseo Sarassa on jo aikaa sitten herännyt ajatus erillisen ruokamuseon sijoittamiseksi museoon sen olemassa olevien näyttelyiden sisälle. Kyseessä ei ole niinkään ruoan kulttuurihistorian korostaminen vaan ravinnon sisäisen rakenteen muutosten esittelyssä ja tuotannon ja kulutuksen suhteen muutoksissa.

Kun koululaiselta kysyy maatalousmuseossa: mistä leipä tulee? Vastaus on aivan poikkeuksetta: kaupasta. Vastaus ei voi tyydyttää ketään, sillä ravinnon tuotannon mekanismit pitäisi

välttämättä tuntea, että voisi tajuta tilanteen jossa elämme ja jotta voisi asennoitua tulevaan ja tuleviin muutoksiin asianmukaisesti ja ennakkoluulottomasti.

Suomen maatalousmuseossa on tarkoitus rakentaa olemassa oleviin näyttelyihin sisään viitteet ruokaan ja ruoan tuotantoon. Varsinainen syvempi tieto ja sen esittely on tarkoitus rakentaa digitaalisena kokonaisuutena verkkoon, josta sitä voisi käyttää näyttelyssä vierailtaessa aputietona ja jopa kotoa käsin vaivattomasti myös mobiililaitteilla.

Ideaa on esitelty laajalle, ja se on kohdannut mittavaa innostusta eri tahoilla. Sitra on ilmoittanut olevansa ilman muuta jollakin tavalla mukana tulevaisuuteen tähtäävässä ruokaosiossa. Myös Turun yliopiston Brahea-instituutti olisi halukas osallistumaan työhön, jonka he kokevat äärimmäisen tärkeäksi. Myös elintarviketeollisuus on ilmoittanut olevansa hankkeen takana ainakin joidenkin suuryritysten osalta.

Ruoka ja ravinto ovat nykyään kaikkien keskusteluissa ja aina käsillä. Asia on äärimmäisen tärkeä, mutta tiedon puuttuminen on keskusteluissa alituiseen läsnä, ja oikean asiallisen tiedon tuottaminen ja levittäminen tuntuvat päivä päivältä tärkeämmältä. Tämä on perustettavan ruokamuseon keskeinen tehtävä ja päämäärä.

Kun museo perustetaan jo olemassa olevan museon sisälle – vieläpä museon, joka keskeisesti kuvaa kautta aikojen tärkeimmän elinkeinomme kehitystä ja muuttumista – hankkeessa on valtavasti synergiaetuja. Museossa on asian parissa työskennelty jo 15 vuotta, ja museo toimii tiiviissä yhteistyössä elintarvikkeiden tuottajien ja tuottajajärjestöjen kanssa.

Loimaalle suunnitellaan ja ollaan perustamassa luonnontiedepainotteinen lukio, jonka keskeisenä pääteemana on nimenomaan ruoka. Novida ammattiopisto ja lukio jakaa kaupungissa jo nyt ammatillista ruokaopetusta. Museo voi tarjota erikoislukiolle ja ammattiopistolle yhteistyötä ja osin myös hyötyä niistä ja niiden antamasta opetuksesta. Kaikkiaan hanke on vahvasti valtakunnallinen ja näemme sen yhdistävän kaikkia asian parissa työskenteleviä.

Aihe on myös hyvin poikkitieteellinen, sillä ruoan ja syömisen kautta yhdistyvät varsinaisten museoaineiden yhteyteen, maa- ja metsätaloustiede ja ennen muuta sen elintarviketeknologia, eri luonnontieteet ja filosofia. Mukana ajattelussa ja hahmottelussa pitäisi olla myös Evira ja sen eri osastot sekä

Luke, jonka toiminta Jokioisilla Loimaan naapurissa tarjoaa hyvät mahdollisuudet yhdistää voimia ja tehdä yhteistyötä.

Museo on ollut edustettuna Luken Future Crops –hankkeessa sen johtoryhmässä, ja yhteistyölle siihen suuntaan on jo vankka pohja. Museo on oikea paikka tällaisen tiedon esittelyyn, koska asian ajallisella aspektilla ja sen ajassa tapahtuneella kehityksellä on suuri merkitys. Pitää nähdä, miten asiat ovat ennen olleet, jotta voi ymmärtää, miten ne nyt ovat. Aspekti on tärkeä myös, kun hahmotellaan ruokaa ja ruoantuotannon tulevaisuutta.

Kun ruokaa ja ruoan historiaa ajattelee, on huikeata panna merkille, että 200 vuotta sitten käytännössä kaikki suomalaiset olivat mukana ruoan tuotannossa. Jopa kaupunkien porvareilla oli omat maatilat ruoantuotantoa varten. Elintarvikekauppa oli aivan marginaalista. Nyt maataloudesta saa elantonsa enää vajaat 4 % Suomen ammatissa toimivasta väestöstä, ja kuitenkin globalisaatiosta huolimatta valtaosa Suomessa syödyistä elintarvikkeista tuotetaan kotimaassa.