Sivistysvaliokunta

Ruokapoliittinen selonteko kansallisesta ruokastrategiasta

Maa- ja metsätalousvaliokunnalle

JOHDANTO

Vireilletulo

Ruokapoliittinen selonteko kansallisesta ruokastrategiasta (VNS 1/2026 vp): Asia on saapunut sivistysvaliokuntaan lausunnon antamista varten. Lausunto on annettava maa- ja metsätalousvaliokunnalle.

Asiantuntijat

Valiokunta on kuullut:
- erityisasiantuntija Elina Ovaskainen, maa- ja metsätalousministeriö
- opetusneuvos Paavo-Petri Ahonen, opetus- ja kulttuuriministeriö
- opetusneuvos Jukka Lehtinen, opetus- ja kulttuuriministeriö
- yliopistonlehtori Sanna Talvia, Helsingin yliopisto
- yhteiskuntasuhdepäällikkö Maria Jokinen, Kulttuuri- ja taidealan keskusjärjestö KULTA ry
- ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä

Valiokunta on saanut kirjallisen lausunnon:
- Opetushallitus
- Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL)
- kliininen opettaja, dosentti Anu Ruusunen, Itä-Suomen yliopisto
- ravitsemusterapeutti Amma Antikainen

VALIOKUNNAN PERUSTELUT

Yleistä

Käsiteltävänä oleva ruokapoliittinen selonteko kansallisesta ruokastrategiasta kuvaa ruokajärjestelmän nykytilan ja kansallisen ruokastrategian keskeiset tavoitteet päätöksenteon tueksi. Ruokajärjestelmä on taloudellisesti, ekologisesti ja sosiaalisesti merkittävä kokonaisuus, jonka kehittäminen edistää muun muassa huoltovarmuutta, luonnon kantokyvyn turvaamista sekä ruokakulttuurin ja hyvinvoinnin vahvistamista. Strategian visiona on tehdä Suomesta kestävien ruokajärjestelmien johtava kehittäjä vuoteen 2040 mennessä.

Valiokunnan lausunto SiVL 8/2026 vp

Valiokunta pitää valtioneuvoston ruokapoliittista selontekoa ajankohtaisena ja tarpeellisena strategisena kokonaisuutena, joka tarjoaa laaja-alaisen tilannekuvan ruokajärjestelmän kehittämisestä pitkällä aikavälillä. Ruokajärjestelmä on monialainen kokonaisuus, jossa kulttuuri, sivistys, hyvinvointi, talous ja turvallisuus kytkeytyvät toisiinsa.

Sivistysvaliokunta on tarkastellut selontekoa toimialansa näkökulmasta kiinnittäen huomiota erityisesti kouluruokailuun ja ruokakasvatukseen, ruoka-alan koulutukseen ja tutkimukseen sekä ruokaan osana kansallista kulttuuriamme.

Kouluruokailu ja ruokakasvatus

Valiokunta pitää myönteisenä sitä, että kouluruokailu osana ruokakasvatusta on sisällytetty selonteon toimeenpanosuunnitelmassa yhdeksi keskeiseksi teemaksi (s. 40). Tavoitteeksi on asetettu kouluruokailun tasavertaisuuden edistäminen ja laadun vahvistaminen valtakunnallisten toimintamallien avulla. Lisäksi tavoitteena on vahvistaa ruokakasvatuksen asemaa osana eri koulutusasteiden opetussuunnitelmia sekä oppilaitosten toimintakulttuuria.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan antamat ravitsemussuositukset ja kouluruokasuositukset muodostavat perustan terveellisen ruokavalion edistämiselle. Niiden toteutuminen edellyttää, että terveellisyys huomioidaan julkisissa ruokapalveluissa, ruokakasvatuksessa ja viestinnässä.

Kouluruokailu. Maksuton kouluruokailu on suomalaisen koulutusjärjestelmän eräs keskeinen vahvuus ja yksi sen käyntikorteista maailmalla. Samalla kun kouluruokailu on hyvinvointivaltion kansalaisten hyvää arkea ja hyvinvointia tukeva rakenne, on sekin osa aineetonta kulttuuriperintöämme, ruokakulttuuriamme ja koulun kasvatustehtävää. Se edistää yhdenvertaisuutta, terveyttä ja hyvinvointia sekä toimii arjen oppimisympäristönä, jossa omaksutaan ruokaan liittyviä taitoja ja ymmärrystä, jotka rakentavat yhteisöllisyyttä ja kestävyyttä.

Kouluruokailun määrällistä merkityksellisyyttä osoittaa se, että perusopetuksen aikana oppilaalle tarjotaan yhteensä noin 1 900 ateriaa. Kouluruokailusuosituksen (2017) mukaisesti ruokailulle tulee varata päivittäin aikaa vähintään 30 minuuttia. Tämän pohjalta laskettu kouluruokailuun kuluva aika vastaa noin 2,5:tä vuosiviikkotuntia, joten sitä voidaan ajankäytöllisesti verrata esimerkiksi ensimmäisen ja toisen vuosiluokan käsityön, liikunnan tai ympäristöopin opetuksen ajalliseen määrään, joita kutakin opetetaan yhteensä neljä vuosiviikkotuntia kahden ensimmäisen kouluvuoden aikana.

Vaikka suomalainen kouluruokailu on kansainvälinen ylpeydenaiheemme sosiaalisena innovaationa, sen potentiaalia keskeisenä oppimisympäristönä ei ole tunnistettu riittävästi. Selonteossa on viitattu valtakunnallisten mallien tarpeeseen, mutta ohjauskeinot ja mittarit ovat jääneet täsmentämättä.

Kouluruoan kehittämisessä tulee ravitsemussuositusten noudattamisen rinnalla tunnistaa muun muassa se, että kouluruokailun haasteet ovat olleet vuosikymmenten ajan samanlaisia. Huolenaiheina ovat olleet muun muassa ruokailuun varattu riittämätön aika, opettajien rooli

ruokailussa, ruoan laatu ja riittämätön syöminen. Huomiota on kiinnitetty myös siihen, että kouluruokailun laatu ja saatavuus vaihtelevat kunnittain.

Kehittämistyössä tulee huomioida, että kouluruokailuun osallistumista voidaan edistää tarjoamalla maistuvaa ruokaa ja huolehtimalla siitä, että ruokailuhetki on miellyttävä. Nämä laadulliset tekijät liittyvät kouluruoan raaka-aineisiin, niiden valmistukseen ja syömiseen yhteisöllisenä kokemuksena. Tekijöillä on sekä ravitsemuksellinen että pedagoginen ulottuvuus, ja niiden edistämistä voidaan tukea esimerkiksi kouluruokailun valtakunnallisen laatuohjelman avulla.

Valiokunta muistuttaa, että kouluruuan lisäksi myös opiskelijaruokailulla on keskeinen merkitys ruokakulttuurin, opiskelijoiden hyvinvoinnin ja ravitsemussuositusten levittämisen kannalta. Opiskelijaruokailujen merkitystä ei ole kuitenkaan ruokapoliittisessa selonteossa tunnistettu kouluruuan tavoin. Valiokunta korostaa, että opiskelijaruuan ateriatuen määrää ja enimmäishinnan säätelyä on tarkkailtava, jotta jatkossakin voidaan turvata opiskelijoille ravitsevaa ruokaa laadukkaista raaka-aineista.

Ruokakasvatus. Selonteon strategisena tavoitteena on, että erityisesti lasten ja nuorten ymmärrys ruokajärjestelmästä ja terveyttä tukevista ruokailutottumuksista vahvistuu osana kasvatusta ja koulutusta. Tavoitteena on lisätä ruokajärjestelmään liittyvää ruokakasvatusta ja opetusta päiväkodista yliopistoon hyödyntäen myös ruokapalveluiden roolia oppimisympäristöinä. Valiokunta selonteossa todettuun yhtyen toteaa, että ruokajärjestelmän ja terveyttä tukevien ruokatottumuksia koskevan ymmärryksen vahvistaminen on perusteltu tavoite. Osana sitä voidaan tukea muun muassa vastuullisten valintojen tekemistä ja lisätä kotimaisen ruokatuotannon arvostusta.

Valiokunta korostaa, että ruokakasvatus ei ole yksisuuntaista valistusta, vaan siinä tulee tunnistaa varhaiskasvatuksessa olevien lasten sekä oppilaiden, opiskelijoiden ja muodollisen koulutuksen ulkopuolella olevien henkilöiden toimijuus ja osallisuus. Niiden myötä rakentuu vaikuttavuus, joka edistää myös kestävien valintojen tekemistä.

Valiokunta kiinnittää huomiota siihen, että selonteosta puuttuvat konkreettiset kirjaukset opetussuunnitelmien, opettajankoulutuksen ja resurssien osalta. Valiokunta asiantuntijalausunnossa todettuun yhtyen pitää tärkeänä edistää ruokakasvatusta poikkileikkaavana sivistystehtävänä, joka sisällytetään opetussuunnitelmiin kaikilla koulutusasteilla sekä opettajien perus- ja täydennyskoulutukseen.

Ruokakasvatus sisältyy perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa selkeimmin ja laajimmin kotitalouteen, jossa ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri on nimetty yhdeksi kolmesta oppiaineen sisältöalueesta. Ruokakasvatuksen vahva kytkeminen kotitalousopetukseen on kuitenkin ongelmallista siksi, että kotitalousopetusopetusta on pakollisena oppiaineena vain vähän ja opetus keskittyy yläkouluvaiheeseen. Kotitaloutta opetetaan kaikille pakollisena aineena kolme vuosiviikkotuntia yleensä seitsemännellä luokalla. Tätä täydentää valinnainen kotitalousopetus kahdeksannella ja yhdeksännellä luokalla. Alemmilla vuosiluokilla 1—6 kotitaloutta voidaan opettaa osana taide- ja taitoaineiden valinnaistunteja tai sitä voidaan tarjota

oppilaille näistä erillisenä valinnaisena aineena. Asiantuntijalausunnon mukaan tätä mahdollisuutta ei kuitenkaan hyödynnetä tällä hetkellä laajasti.

Vaikka kotitalous on ruokakasvatuksen kannalta merkittävä oppiaine, on huomattava, että ruokateema ei ole kouluissa vain sen tai muunkaan yhden oppiaineen sisältöä. Se liittyy laajasti moniin perusopetuksen oppiaineisiin. Opettajat ja varhaiskasvattajat tarvitsevat sekä koulutusta että materiaaleja toteuttaakseen ajanmukaista ja tutkimusperustaista ruokakasvatusta, jossa on huomioitu ravitsemusterveyden, ruokakulttuurin monimuotoisuuden ja kestävän kehityksen näkökulmat.

Valiokunta kiinnittää huomiota ruokakasvatuksen ja yhdessä ruokailemisen keskeiseen rooliin jo varhaiskasvatuksessa. Tätä ei kuitenkaan mainita selonteossa yhtä selkeästi kuin kouluruokailua. Varhaiskasvatuksen ruokailu jää myös yleisessä keskustelussa helposti kouluruokailun varjoon, vaikka sillä on hyvin samanlainen kasvatuksellinen rooli ja potentiaali osana varhaiskasvatusta kuin kouluruokailulla koulussa. Ruokailun ja ruokakasvatuksen merkitystä nostetaan selkeästi esiin valtakunnallisessa varhaiskasvatussuunnitelman perusteissa sekä varhaiskasvatuksen ruokailusuosituksessa (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2018). Asiantuntijalausunnon mukaan käytännössä ruokakasvatuksellisten teemojen integroiminen osaksi opetusta ja kasvatusta on osoittautunut luontevammaksi varhaiskasvatuksessa kuin kouluissa. Tätä selittänee ainakin osin varhaiskasvatuksen kokonaisvaltaisempi pedagoginen ote, jossa toiminta ei pohjaudu oppiaineille samoin kuin koulussa.

Ruokakasvatuksen ja kouluruokailun toteutuksen kannalta yksi keskeisimmistä ja toistaiseksi erittäin vähän huomiota saaneista kehittämisen kohteista on varhaiskasvatuksen opettajien ja luokanopettajien koulutus. Siellä syntyy — tai on syntymättä — opettajan kouluruokailua ja ruokakasvatusta koskeva ammatillinen osaaminen ja opettajaidentiteetti. Ruokakasvatusta ja kouluruokailua koskevan opetuksen puuttuminen opettajankoulutuksista heikentää edellytyksiä toteuttaa laadukasta kouluruokailua ja siihen liittyvää pedagogista ruokakasvatusta.

Ruoka-alan koulutuksella ja tutkimuksella edistetään alan osaamista ja innovaatioita

Selonteon toimeenpanosuunnitelman yksi keskeisistä teemoista on maatalous-, kala- ja luonnontuotealan sekä ruoka-alan koulutuksen vahvistaminen alueellisesti vastaamaan työelämän tarpeita. Siihen liittyy tavoite säilyttää ja vahvistaa korkeakoulututkintojen suorittamista ja huippututkimusta maatalous- ja ruoka-alalla. Selonteossa koulutuksen on tunnistettu olevan ruoka-alalle hakeutumista ja alalla pysymistä vahvistava tekijä. Lisäksi muun muassa alan koulutukseen panostaminen on sisällytetty ruoka-alan houkuttelevuutta ja reiluutta koskevaan strategiseen tavoitteeseen.

Osaava työvoima sekä vahva tutkimus- ja innovaatiotoiminta ovat perusedellytyksiä ruokastrategian onnistumiselle. Ruokajärjestelmän uudistaminen edellyttää osaavaa työvoimaa koko arvoketjussa. Osaajapula on tunnistettu selonteossa, mutta konkreettiset tavoitteet ja toimet koulutuspaikkojen, alueellisen saavutettavuuden ja veto- ja pitovoiman osalta jäävät puutteellisiksi. Valiokunta pitää tärkeänä, että selonteon toimeenpanossa kiinnitetään huomiota osaajien saatavuuden turvaamiseen. Voimavaroja tarvitaan koulutusjärjestelmässä

perusopetuksesta toisen asteen koulutukseen ja korkeakoulutukseen, joissa koulutetaan uusia osaajia ruoka-alalle.

Osaamisen ja ruokakasvatuksen yhdistäminen kestävän ruokajärjestelmän valmistelutyössä edellyttää koulutusjärjestelmän roolin tarkempaa jäsentämistä sekä pedagogisen toteutuksen ja eri toimijoiden välisen työnjaon selkeyttämistä. Ruokaan, ravitsemukseen, kuluttamiseen ja kestävään kehitykseen liittyvä osaaminen rakentuu vaiheittain läpi koko koulutusjärjestelmän. Vaikuttava ruokakasvatus edellyttää opetussuunnitelmiin perustuvaa, tavoitteellista ja pitkäjänteistä opetusta.

Pääministeri Petteri Orpon hallitusohjelman yhtenä tavoitteena on, että koulutus vastaa paremmin työelämän tarpeisiin ja vähentää kohtaanto-ongelmaa. Ammatillisen koulutuksen toiminnanohjauksen kokeilu on osa hallitusohjelman mukaista ammatillisen koulutuksen uudistamista. Sen tarkoituksena on vahvistaa koulutustarjonnan ja työmarkkinoiden kohtaantoa, varmistaa koulutuksen laadun toteutuminen ja antaa kokeiluun osallistuville koulutuksenjärjestäjille mahdollisuus reagoida nopeasti alueella tapahtuviin työelämämuutoksiin ja koulutustarpeisiin. Myös 1.1.2026 alkaneella ammatillisen koulutuksen rahoitusperusteiden uudistuksella on luotu koulutuksen järjestäjille kannusteet ja ohjausmekanismit suunnata koulutustarjontaa vastaamaan paremmin työelämän ja väestön osaamistarpeisiin.

Vetovoiman ja pitovoiman lisääminen luonnonvara-alan ammatillisessa koulutuksessa edellyttää koulutuksen ajantasaisuutta, työelämälähtöisyyttä ja selkeitä työllistymispolkuja. Alat tehdään houkutteleviksi tuomalla esiin niiden merkitys kestävälle kehitykselle, huoltovarmuudelle ja modernille teknologialle sekä tarjoamalla laadukkaita oppimisympäristöjä ja aitoja työelämäkokemuksia. Pitovoimaa vahvistavat joustavat opintopolut, yksilöllinen ohjaus, mahdollisuudet jatko-opintoihin ja jatkuvaan oppimiseen sekä tiivis yhteys alueelliseen työelämään, mikä lisää valmistuneiden työllistymistä ja sitoutumista alueelle.

Valiokunnan näkemyksen mukaan koulutuksella ja tutkimuksella kertyvä osaaminen on tärkeässä asemassa kansallisen ruokastrategian päämäärien — kannattavuuden ja reiluuden, huoltovarmuuden, luonnon kantokyvyn sekä ruokakulttuurin ja hyvinvoinnin — edistämisessä. Laadukas koulutus sekä monitieteinen ja laaja-alainen TKI-toiminta luovat edellytykset kehittää kestäviä ja alaa uudistavia ratkaisuja ja innovaatioita.

Valiokunta pitää hyvänä, että selonteossa on tuotu esille osaamista korostavia ruoka-alan mahdollisuuksia, kuten esimerkiksi uusien ruokateknologioiden kehittäminen ja datatalouden tarjoamat ratkaisut. Ruokastrategiassa on tunnistettu tieteellisen tiedon ja huippututkimuksen merkitys erityisesti kannattavuuden ja reiluuden strategisessa tavoitteessa. Jatkossa tulee kiinnittää huomiota myös siihen, miten vauhdilla kehittyvä generatiivinen tekoäly vaikuttaa tai voisi vaikuttaa ruokastrategian tavoitteisiin ja niiden saavuttamiseen. Tämä pohdinta puuttuu selonteosta kokonaan.

Valiokunnan mielestä on tärkeää, että parhaillaan valmistelussa olevaan ruokastrategian vuosia 2026—2030 koskevaan ensimmäiseen toimeenpanosuunnitelmaan sisällytetään toimenpiteet, joilla TKI-toimet ja korkeakoulutus, mukaan lukien tohtorikoulutus, tuodaan esille alan kehitystä vahvistavina toimina. Tämä antaa myös tutkimusrahoittajille, uuden tiedon tuottajille ja

korkeimman koulutuksen tarjoajille paremman mahdollisuuden tunnistaa ruokasektorin tarjoamat mahdollisuudet.

Ruoka kulttuurin ja kansallisen identiteetin osana

Ruoka on osa sivistystä ja aineetonta kulttuuriperintöä. Valiokunta kulttuuripoliittisesta selonteosta antamaansa mietintöön (SiVM 5/2025 vp, s. 5) viitaten tuo esille, että kansallinen ruokakulttuuri ja siihen liittyvät kotimaassa kasvatetut ja luonnon tarjoamat puhtaat raaka-aineet ovat kulttuurin osa. Valiokunta korostaa ruoan merkitystä aineettomana kulttuuriperintönä, kansallisen identiteetin rakentajana sekä yhteisöllisyyden ylläpitäjänä. Ruokakulttuuri on kytköksissä kulttuuriperintöön monin tavoin esimerkiksi metsästyksessä, kalastuksessa, viljelyssä, puutarhanhoidossa ja marjastuksessa.

Ruokakulttuuri kuvastuu kansallisena identiteettinä, joka on sidoksissa sekä paikallisuuteen että alueellisiin ruokaperinteisiin, jotka rakentuvat pohjoisen luonnon olosuhteille. Identiteetin ohella ruokakulttuuri on yhteisöllisyyden perustukirakenne. Paikalliset ruokaperinteet ja alueellisuus tukevat kulttuurista monimuotoisuutta sekä alueiden elinvoimaa. Esimerkiksi Suomen ja Ruotsin yhteistyönä valmistelema hakemus ”Tornionjoen lippokalastus — elävä kulttuuriperintö Ruotsin ja Suomen rajalla” Unescon ihmiskunnan aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon lisäämisestä on lähetetty Pariisiin päätöksentekoa varten. Oulun kulttuuripääkaupunkivuodessa ruokakulttuurilla on ollut alusta alkaen merkittävä rooli, kuten myös Savonlinnan kulttuuripääkaupunkihaun suunnitelmissa. Paikalliset herkut, paikalliset ruoka-aineet ja ruokakulttuurin tuntemus ovat vahvassa roolissa myös esimerkiksi Pohjois-Karjalan kulttuurimatkailun mielikuvan ja tunnettavuuden rakentamistyössä. Myös kotiseutuyhdistykset ja nuorisoseurat seurantaloineen vaalivat paikallisten ruokien tuntemusta identiteettiämme vahvistaen. Ulkomailla esimerkiksi Pariisin kulttuuri-instituutti tuo esille suomalaista ruokaa osana Suomi-kuvan luontia.

Suomalaiseen ruokakulttuuriin sisältyvät sekä perinne että uudet ruokailmiöt. Ruoka-alan luovat alat tarjoavat mahdollisuuksia sekä kulttuurille että elinkeinoille. Selonteossa kuitenkin luovien alojen rooli on jäänyt liian vähälle huomiolle: esimerkiksi gastronomian, muotoilun, ruokatapahtumien ja matkailun integrointia ruokapolitiikkaan ei ole juurikaan tuotu esille.

Valiokunta korostaa, että ruoka ei ole vain ravintoa ja kauppatavaraa, vaan myös aineetonta kulttuuriperintöä — yhteisiä tapoja ja merkityksiä — ja yhä enemmän myös luovien alojen taloudellisen toimeliaisuuden lähde. Siksi on keskeistä, että ruokastrategian toimeenpanoon sisällytetään ruokakulttuurin vaaliminen. Ruokakulttuuri tulee tunnistaa selonteossa strategisena voimavarana, ja sen edistämiseksi tarvitaan myös konkreettisia toimenpiteitä.

Asiantuntijalausunnossa on todettu, että ruokakulttuurin asema kansallisessa kulttuuripolitiikassa on melko näkymätön, mikä voi johtua siitä, että toiminnot rajautuvat liiaksi hallinnonalojen rajojen sisälle. Valiokunnan mielestä selonteon toimeenpanoa valmisteltaessa on tarpeen etsiä keinoja poikkihallinnollisen yhteistyön vahvistamiseksi, jotta yhteistyö ministeriöiden ja hallinnonalojen välillä toimii parhaalla mahdollisella tavalla ruokakulttuurin edistämiseksi.

Lopuksi

Valiokunta pitää tärkeänä, että ruokajärjestelmän kehittämisessä huomioidaan ekologinen, taloudellinen ja sosiaalinen kestävyys sekä huoltovarmuus siten, että ne ovat myös toisiaan tukevia toimia. Valiokunta korostaa, että resilienssi ei rajoitu tuotantoon ja logistisiin rakenteisiin, vaan se sisältää myös yksilöiden ja kotitalouksien osaamisen ja toimintakyvyn.

Valiokunta korostaa, että samalla kun ruokapolitiikan laajat ja kunnianhimoiset päämäärät ovat kannatettavia, on tärkeää varmistaa, ettei sivistyssektorin rooli jää strategian toteutuksessa taustalle. Kouluruokailu ja ruokakasvatus, koulutus ja TKI-toiminta sekä ruokakulttuuri ja luovat alat ovat keskeisessä asemassa kannattavan ja kestävän ruokajärjestelmän luomisessa ja uudistamisessa. Näiden teemojen vahvistaminen edellyttää poikkihallinnollisuutta, selvää vastuunjakoa, riittäviä voimavaroja ja järjestelmällistä seurantaa.

VALIOKUNNAN PÄÄTÖSESITYS

Sivistysvaliokunta esittää,

että maa- ja metsätalousvaliokunta ottaa edellä olevan huomioon.

Helsingissä 4.6.2026

Asian ratkaisevaan käsittelyyn valiokunnassa ovat ottaneet osaa

puheenjohtaja Tuula Haatainen sd
varapuheenjohtaja Ari Koponen ps
jäsen Sandra Bergqvist r
jäsen Maaret Castrén kok (osittain)
jäsen Eeva-Johanna Eloranta sd
jäsen Pia Hiltunen sd
jäsen Mari Holopainen vihr
jäsen Hanna Kosonen kesk
jäsen Milla Lahdenperä kok
jäsen Nasima Razmyar sd
jäsen Sara Seppänen ps
jäsen Markku Siponen kesk
jäsen Jaana Strandman ps
jäsen Oskari Valtola kok

Valiokunnan sihteerinä on toiminut

valiokuntaneuvos Marja Lahtinen