

LAPPARIKOULUN OPINTOMATKA POHJOIS-RUOTSIIN 25.-27.4.2019



kuva: Pertti Leinonen

MATKARAPORTTI

Tunturikarjaa ja muuta maatilameininkiä
– miten jatkojalostuksella ja erikoistumisella voi parantaa tilanpidon
kannattavuutta

Anne Tuomivaara¹, Riikka Tuomivaara² ja Päivi Soppela¹

¹Lapin yliopisto, Arktinen keskus, ²Ranuan kunta

2019



ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Vaalan
JUUSTOLA



LAPPARIKOULUN LAPINLEHMÄN MAIDON TUOTTEISTAMISKURSSIIN LIITTYVÄ OPINTOMATKA POHJOIS-RUOTSIIN 25.-27.4.2019

Tämä opintomatka tehtiin Lapin yliopiston Arktisen keskuksen vetämän Lapinlehmän maito markkinoille - koulutushankkeen (Lapparikoulu) puitteissa. Opintomatka oli osa opintomoduulia Lapinlehmän maidon tuotteistaminen (kurssin laajuus 75h) ja se oli avoin kaikille kiinnostuneille. Opintomatkalle osallistui 12 henkilöä.

Matkalle startattiin Eskelisen Lapin Linjojen pikkubussilla kello seitsemän torstaiaamuna Rovaniemen Arktikumilta. Matkan varrelta poimittiin kyytiin lisää matkalaisia, viimeisimmät Tornio-Haaparanta - matkakeskukselta.

Retkeläisille oli etukäteen varattu mahdollisuus vierailla Tornedal & Co.-puodissa Haaparannalla. Viihtyisässä kahvila-puodissa juotiin aamukahvit ja samalla tutusteltiin toisiimme. Kahvilassa on laaja valikoima muun muassa kierrätysmateriaaleista valmistettuja vaatteita sekä taide-esineitä. Kahvila-puodissa on myös paikallisia ruokatuotteita, lähinnä lahjapakkauskokoa olevia marja- ja yrttijalosteita sekä esimerkiksi Pesulan tilan rypsiöljyä ja sinappia. Valikoimiin kuuluu myös taide- ja muita kirjoja. Puoti toimii Jalan kauppapaikalla, joka on perustettu jo 1914. Ennen nykyistä taide- ja design-kahvilaa, joka on avattu vuonna 2015 paikalla toimi laajalti tunnettu suuri lelu- ja kosmetiikkakauppa. <http://tornedalandcompany.com>

Pankkiautomaatilta nostettiin vielä kruunuja ja sen jälkeen pyörähdettiin kuvaamaan Hermanssonin kauppakartanoa, joka on yksi Haaparannan tunnetuimpia maamerkkejä. Kartanossa pidetään nykyään joka vuosi marras- joulukuun vaihteessa kaksipäiväiset joulumyyjäiset. Samaan aikaan myös ruotsinsuomalainen kansanopisto Svefi ja edellä mainittu Tornedal&Co. –puoti järjestävät oman joulutapahtumansa, joten Haaparanta muuttuu silloin vilkkaaksi kauppapaikaksi parin päivän ajaksi. Myyntipaikoilla on usein suomalaisiakin myyjiä. Lisätietoja antavat ainakin Haaparannan ja Tornion elinkeinotoimistot ja Hermanssonin kauppakartanon väki. <https://www.presenttips.se/jul/julmarknader/hm-hermansons-julmarknad>

KALIX OST

Haaparannalta lähdimme kohti Kalix Ost-yritystä, jossa meille oli varattuna tutustuminen tilaan ja kuttulaan, meijeriin ja tilamyymälään. Tilaa esitteli meille omistaja Jaana Alamäki Enström. Pihapiirissä on omakotitalo, pikkupukkien talo, kuttula, lypsytila ja karjakeittiö. Lisäksi rannalla pihapiiristä hiukan erillään on talo, jota vuokrataan tulevana kesänä ensimmäistä kautta maatilamatkailun tarpeisiin.

Kalix Ostin tila on vuohitila, jossa on 36 lypsävää vuohia. Nuoret kilit jaetaan sukupuolen mukaan pikkukilivaiheen jälkeen, pukit menevät lihoiksi ja kuttukilit oppivat lypsyvuohiksi. Jaana on kehittänyt kuttulan lypsyosastoa lypsyn helpottamiseksi. Navettaan on haettu mallia tutustumiskäynneillä eri tiloille ja koottu sitten näiden hyvistä puolista tilalle sopiva oma versio. Työergonomia on hyvä, koska lattia saadaan kahteen eri tasoon työvaiheiden mukaan. Lypsyn ajaksi lattian korotettu osa voidaan siirtää syrjään ja lypsäjä voi työskennellä selkä suorana. Lypsytilassa ei ole lannanpoistoa ollenkaan, koska kutut on opetettu tekemään tarpeensa ennen lypsyä karjasuojan puolella. Satunnaiset papanat kerätään lypsytilan lattialta heti

pois ja tila siistitään muutenkin huolellisesti joka lypsyn jälkeen. Kutut lypsetään kevyesti liikuteltavalla vuohien lypsyyn suunnitellulla kannukoneella.



Jaana Alamäki Enström esittelee kuttujen lypsytilaa (Kuva: Päivi Soppela)

Vuohista saadaan maitoa keskimäärin 40-50 litraa päivässä lypsykauden vaiheesta riippuen. Yksi kuttu lypsää 1-2 litraa päivässä. Tilan maito jalostetaan juustoiksi jonkin matkan päässä tilalta olevassa omassa meijerissä, jossa toimii myös meijerimyymälä ja kahvio. Meijeri on mitoitettu vuohenmaidon jalostamiseen. Tavoitteena on valmistaa juustoiksi noin 2000 litraa vuohenmaitoa vuodessa. Meijerissä on mahdollista käsitellä saman verran lähialueen lehmänmaitoa. Tänä talvena lehmänmaitoa ei ole jalostettu.

Kalix Ost -yrityksen tuotteita markkinoidaan paikan päällä myymälässä, kesällä ravintoloiden kautta Luulajassa ja Kiirunassa. Jaana kulkee joulumarkkinoilla mm. Torniossa ja Oulussa, lisäksi tuotteita myydään erilaisissa hyvinvointi- ja lähiruokatapahtumissa.

Jaana kertoi saamastaan tuotekehittämisyhteistyöstä sekä neuvoista, joita hän on saanut liiketoiminnan tueksi Eldrimnerin kautta. Eldrimner-tuotekehityskonsepti on auttanut merkittävästi yrityksen tuotekehitystyössä ja Jaana on saanut sieltä myös perusopin juuston tekemiseen. Jaana ja hänen puolisonsa käyvät edelleen silloin tällöin Eldrimnerin opintoretkillä ja koulutuksissa saamassa lisäoppia ja tekemässä tuotekehitystyötä. Eldrimner on Ruotsissa kansallinen resurssikeskus, joka auttaa pieniä yrittäjiä eteenpäin. Kurssseja järjestetään mm. maidon, leipätuotteiden ja lihan jatkojalostukseen ja elintarvikkeita käsityönä valmistavien yritysten liiketoiminnan kehittämiseen. Eldrimneriin yrityksillä on mahdollista tulla koulutuksiin ja saada

myös kurssien jälkeen neuvontaa yrityksen ja tuotteiden kehittämiseen. Yrittäjät voivat soittaa laajalle asiantuntijajoukolle sitä mukaa kun kysyttäviä ja selvitettäviä asioita tulee eteen. Eldrimner-konseptista kuulumme lisää myös muissa vierailukohteissa ja se esitellään tarkemmin tässä raportissa omana lukunaan.



Vuohenjuustoja Kalix Ostin myymälässä (Kuva: Päivi Soppela)

Yrityksessä on saatu myös EU-tukia juustolan, kuttulan ja maatilamatkailutalon investointeihin. Investoinnit ovat pitkäjänteistä työtä ja tila onkin investointien avulla vähitellen laajentanut toimintaansa ja jalostanut liikeideaa. Investoinneille on saatu investointitukia kohteesta riippuen 40-50%. Maaseutuelinkeinoihin satsataan Jaanan mielestä Ruotsissa hyvin, niin investointeihin kuin neuvontaan. Hän kertoi jopa yllättyneensä, miten hyvin tukia oli saatu. Kalix Ost -yritys on satsannut liikeideaansa ja kehittää sitä koko ajan lähiruuan ja matkailun ympärille. Tilan isäntä on rakennusalan ammattilainen, joten hän pitää rakennuksista hyvää huolta ja tekee tarvittavat huoltotyöt ja on myös itse rakentanut kuttulan.

Tilan esittelyn jälkeen ajoimme lyhyen matkan meijerille, jossa toimii myös pieni myymälä ja kahvila. Meijeri toimii myymälän alakerrassa, se on melko pieni mutta neliöt on käytetty tehokkaasti. Maitotankki sijaitsee meijerin eteisessä, siihen voi tuoda maidon käymättä sisällä varsinaisessa juustonvalmistustilassa.



Kalix Ostin juustola ikkunan läpi kuvattuna (Kuva: Anne Tuomivaara)

Vierailun päätteeksi söimme lounaaksi maistuvaa juustokeittoa, jossa oli tilan oman juuston lisäksi muun muassa parsakaalta, purjoa ja vihanneksia. Saimme keiton lisäksi vielä leipää ja tilan omaa, maittavaa vuohenjuustouutuutta. Herkullisia vuohenjuustoja ostettiin jo täältä mukaan.

<http://kalixost.se/>

VUOLLERIM

Kalix Ostin vierailun jälkeen matkasimme noin 170 kilometriä Norrbottenin läänin luoteisosaan kohti Vuollerimin kylää. Se sijaitsee Jokkmokkin kunnassa, noin viisikymmentä kilometriä kuntakeskuksesta Luulajaan päin.

Majoituimme aluksi Älvarnas Hotelliin <http://www.gastgiveriet.se/> ja pienen lepo hetken jälkeen pääsimme nauttimaan voileipiä ja kahvia sekä kuulemaan alustavaa esittelyä kylän ja meijerin sekä tunturikarjatilän toiminnasta. Kylän yritystoiminnassa aktiivisesti mukana olevien kolmen naisen, tilanhoitaja Evalena Skalstadin, toimitusjohtaja Karina Lindhin ja meijeristi Agnes Otterbechin esittelemänä saimme kuulla sekä Vuollerimin kylän, meijerin että Eldrimmner – tuotekehityskonseptin esittelyt. Kuulimme myös taustatietoa meijerin tuotteiden perustana olevan tunturikarjan historiasta ja nykytilanteesta.

Vuollerimin kyläyhtiö pähkinäkuoressa

Vuollerimin kyläyhtiö on osakeyhtiö, jonka koostuu seitsemästä eri yhtiöstä (bygdebolag). Yhtiö perustettiin 2010. Osakeyhtiöllä on osakkaita sekä kylässä että ympäri maailmaa. Kaikkiaan eri toiminnoissa on mukana 171 osakasta. Yhtiöstä saatava voitto palautetaan alueelle toimintojen kehittämiseen.

1. Hotellit
 - Älvarnas Hotel ja Hotel Vuollerim
2. Meijeriosakeyhtiö ja ruokatalo
 - 15 vapaaehtoista, yksi päävastuussa ja lisäksi kaksi ammattilaista
 - kahvila valmisteilla meijerin yhteyteen
3. Navettatoiminta-yhdistys
 - kolme vapaaehtoista ja tilanhoitaja
4. Pris Skola
 - yksityinen peruskoulu, 30 oppilasta, luokat 0-9
5. Laplands Vuollerim
 - kylätalo, ekomatkailupalveluiden myynti ja markkinointi, ohjelmapalveluiden esittely ja monesti myös lähtöpaikka
 - asiakkaita hankitaan Ruotsin Lapin messuilla ym. tapahtumissa
6. Team Village osakeyhtiö, yrityshautomo
 - iso halli jossa voidaan kokeilla eri liiketoimintoja ja jota vuokrataan tarvitseville
7. Karting – autorata
 - pääasiassa nuorten vastuulla

Hotellitoiminta ja matkailun palvelut

Vuollerimin kylän ensimmäinen yhteishanke oli hotellin perustaminen. Sitten hotellin on eriytetty omaksi toiminnokseen ja on nykyään osakeyhtiö, jolla on 50 osakasta. Osakkaaksi pääsee 1000 kruunun panoksella (noin 100 euroa). Osakkaina on muun muassa kyläläisiä, matkailuyrityksiä, yhdistyksiä kuten esimerkiksi paikallinen ratsastusseura sekä yksityisiä muualla asuvia henkilöitä.

Vielä vuonna 2008 hotellissa ei ollut ollenkaan varauksia, mikä johtui ohjelmapalveluiden täydellisestä puuttumisesta. Nyt erilaisia ekoturismiin ja paikalliseen elämäntapaan liittyviä ohjelmapalvelupaketteja on jo 15. Niitä ovat muun muassa hilla juhlat, saamelainen arki, kalastus, revontuliretket, metsäsafarit, jäänveisto, jäälyhtypaja ja metsästys ja karting-rata. Kyläläiset ovat itse sitoutuneet tuottamaan ohjelmapalveluita, joten ne on saatu hyvin monipuolisiksi ja toisiaan tukeviksi ja tuoneet paljon uusia ansaintamahdollisuuksia. Uusimpia ohjelmapalveluita on suosittu ja paljon julkisuutta saanut ”hyppää talosta taloon”-ruokapalvelu. Tässä konseptissa asiakkaat syövät aterian eri osat eri taloissa; alkupalat ensin yhdessä talossa, keiton seuraavassa ja näin edelleen aina jälkiruokaan saakka ja pääsevät näin vierailemaan monessa paikallisessa perheessä. Ohjelmapalvelut myydään yhdestä paikasta, muutenkin kylän yhteisten yritysten palvelupisteinä ja markkinointi-ikkunana toimii kaikkien toimintojen yhteinen <https://laplandvuollerim.se/>. Asiakas saa näin kaikki tarvitsemansa palvelut samasta paikasta.

Toiminnan alkaessa aktiivitoimijat olivat mukana Swedish Nord-järjestön toiminnassa. Vähitellen perustettiin kotisivut ja aktivoiduttiin myös somessa. Erilaisten verkostojen kehittyminen vaatii paljon aikaa ja aktiivisuutta, mutta nyt niitä alkaa vuollerimilaisilla jo olla melko paljon. Kaiken toiminnan punaisena lankana on kylän elinvoimaisuuden lisääminen ja koko kylän hyvinvoinnin lisääntyminen taloudellisen tilanteen parantuessa. Kyläläiset ovat keksineet keinoja näkyä mediassa ja kylään on käynyt tutustumassa esimerkiksi ulkomaisia huippukokkeja ja kansainvälisten mediayhtiöiden edustajia.

Mathantverkshuset (suomeksi vapaasti ”Artesaaniruokatalo”)

Kyläyhtiön osakas, ideanikkari ja ruokatalon (Mathantverkshuset) toimitusjohtaja Karina Lindh kertoi kylän yritys- ja yhdistystoiminnan taustoista. Mathantverkshusetin ensimmäinen tuoteidea lähti Vuollerimin rullasta, jossa käytetään paikallisia raaka-aineita. Tuote muistuttaa kevätkäärylettä ja sen sisältönä on chreme fraice –pohjainen piparjuurikastike, tunturilehmän maidosta valmistettu juusto sekä puikulaperuna- ja poronlihaviipaleet. Karina on kotoisin Piteåsta, jossa tunnetaan läskistä ja jauhosta tehty perinneherkku nimeltä piteåpalt. Vuollerimin rulla on muunnos tästä, paikkakunnan omilla raaka-aineilla täytettynä. Rullan kehittäjät osallistuivat sillä paikallisruokakilpailuun, jonka yleisöäänestyksen tuote voitti. Koko kilpailun voitto meni muualle, mutta Vuollerimin rullasta tuli nopeasti niin suosittu, että tuotannolle piti saada oma keittiö. Tuotekehityskeittiö toimii tällä hetkellä hotellissa, mutta sille on valmisteilla tilat meijerin yhteydestä. Keittiöstä halutaan monipuolinen matalan kynnyksen tila, jossa voi valmistaa ja kokeilla useampia eri tyyppisiä tuotteita. Tuotteiden kehittämisessä keskitytään alueen raaka-aineisiin ja tuotekehittäjien omaan osaamiseen. Tavoitteena on työllistää paikallisia tuottajia ja osallistaa mahdollisimman monia mukaan kehittämistyöhön. Tuotekehitystyössä otetaan huomioon myös matkailun tarpeet.

<http://mathantverkshuset.se/Start/>

Meijeri

Meijeritoiminta oli ensimmäisiä käynnistettyjä kylän yhteisyrityksiä. Toiminnan alkusysäys tuli siitä, kun kylän eräälle tilalle oli hankittu tunturikarja ja sen maidon jalostus haluttiin siirtää kylään. Aiemmin kaikki maito kuljetettiin isoon meijeriin jalostettavaksi. Meijerissä on monta osakasta ja sen yhtiömuotona on osakeyhtiö. Meijeri ei tuota vielä palkkarahoja kenellekään, mutta saatu voitto käytetään investointeihin ja sitä kautta elinvoima ja hyvinvointi jaetaan asukkaille. Meijerin toiminnasta vastaa Agnes Otterbech.





Iloinen retkiporukka Vuollerimin meijerin edustalla. Oikealla Agnes Otterbech ja Karin Lindh.
(Kuva: Anne Tuomivaara)

Meijerin tuotekehityksen ydinajatus on luoda tuotteita perinteiden pohjalta. Kolme henkilöä hallitsee varsinaisen juustonvalmistuksen ja niihin liittyvät lupa- ja säädösasiat, mutta avustavat tehtävät hoituvat reilun kymmenen hengen vakituisen talkooväen voimin. Talkooväen tehtäviä ovat muun muassa juustojen kääntäminen, niiden pakkaaminen, markkinointi ja juustojen puhdistus viisi kertaa viikossa. Eläkeläiset ovat iso voimavara meijerin ja koko kyläyhteisön talkootyössä. Pitemmän aikavälin tavoitteena on työllistää 2,5-3 palkattua henkilöä meijerin toimintaan.

Meijerin tilat on kunnostettu vanhaan pankkirakennukseen. Valmiina on varsinainen juustontuotantoon käytettävä tila ja kellarikerroksessa sijaitsevat juustojen kypsytyssellarit. Meijerin eteistilaan on rakenteilla kahvila, jonka ikkunat avautuvat juustolan puolelle ja josta asiakkaat voivat kahvitellessaan seurata juuston valmistusta. Lisäksi tilaan aiotaan rakentaa tilamyymälä sekä tuotekehitys- ja ruuanvalmistuskeittiö, jossa muun muassa valmistetaan Vuollerim-rullat. Tiloissa on tarkoitus myös järjestää erilaisia työpajoja kiinnostuneille paikallisille ja matkailijoille.

Tilojen remontointi ja edistyminen riippuvat saatavilla olevasta rahoituksesta. Rahoitusta on haettu ja saatu eri tahoilta useaan otteeseen. Lisäksi kyläläiset keräävät rahaa erilaisilla kampanjoilla ja lahjoituksilla. Rahoitusta ovat myöntäneet mm. lääninhallitus (EU-avustus) ja pankki. Pankkilainaa on saatu hyviä suunnitelmia vastaan. Meijerin, kahvilan ja tuotekehitystilan sekä pihapiiriin rakennettavan lisärakennuksen kustannusarvio kokonaisuudessaan on noin 10 miljoonaa kruunua (miljoona euroa). Talon remontointi on aloitettu vuonna 2014 ja meijeritila on ollut käytössä vajaan vuoden.

Juustot

Tunturikarjanavetan iltamaito jäähdytetään karjatilalla ja se tuodaan lypsylämpimän aamumaidon kanssa suoraan meijeriin. Kuljetusmatka tilalta meijeriin kestää kolmisen minuuttia. Tilan tunturikarjan maidon rasvaprosentti on keskimäärin 4,5-5, valkuaispitoisuus vaihtelee 4,5-5,5 prosentin välillä. Meijerin juustoihin käytetään vain tätä oman tunturikarjan maitoa, jota tulee navetalle keskimäärin 450 litraa päivässä. Tästä saadaan noin 50 kiloa juustoa, jota valmistetaan meijerissä 300 litran kattilassa. Iso osa juustoista on pitkään kypsytettäviä, kovia juustoja, joiden kypsytyks vie aikaa yhdeksän kuukautta. Meijerissä valmistetaan kolmea erilaista juustoa ja juustokiekkojen painot ovat puoli, kolme ja kahdeksan kiloa.

Juustojen reseptit suunnitellaan yhteistyössä tunturilehmätilan ja ravintoloiden kanssa. Kuten artesaaniruuassa yleensäkin, myös näiden juustojen maku vaihtelee ja makuvaihteita tulee vuodenaikojen mukaan lehmien rehusta ja luonnonvalosta riippuen. Tuotekehitysvaiheessa juustoja maistetaan erilaisissa ryhmissä tuotannon ja kypsymisen eri vaiheissa. Moniammatillinen tuotekehityskaarti kokoontuu kerran kuussa arvioimaan juustoja, etsien niistä eri makuvaihteita ja muodostaen näin kokonaisnäkömyksen tuotteista. Juustolan hera menee tällä hetkellä vielä viemäriin, mutta sille on suunnitteilla jatkojalostuskäyttöä. Esimerkiksi norjalaisten rakastama, koostumukseltaan vaihteleva ruskea mesijuusto on tehty herasta keittämällä.

Vuollerimin meijerin juustot on nimetty kyläyhtiön oman tunturikarjan kolmen keskeisimmän ja harvinaisemman lehmäskulinjan mukaisesti Rosaksi, Gärdaksi ja Astaksi. Paikallisuutta ja pohjoisuutta tuodaan esille juustojen makumaailmassa, joten mausteina käytetään esimerkiksi paahdettuja väinönputken siemeniä ja hillaa. Meijerin kermajuusto Gärdä voitti pronssia vuonna 2018 Norjassa pidetyissä Word Cheese Awards -kisassa kovien juustojen sarjassa. Mitalisija tunnetussa ja arvostetussa ruokakilpailussa auttaa markkinoinnissa ja kannustaa jatkamaan valitulla tiellä. Vuollerimin meijerin hillalla ja väinönputken lehdillä maustettu tuorejuusto voitti puolestaan Ruotsin juustomestaruuden 2018. Kilpailuvoittoa käytetään kärkenä meijerin markkinointiviestinnässä.



Herkullinen ja palkittu tuorejuusto on maustettu paikallisilla luonnonantimilla eli väinönputkella ja hillalla. (kuva: Anne Tuomivaara) Pitkään kypsytetty Asta-juusto on maustettu paahdetuilla väinönputkensiemenillä. (Kuva: Johannes Djupsjöbacka)

Juustojen ulosmyyntihinta on noin sata euroa kilolta. Meijerin tavoitteena on maksaa maidosta tunturilehmätilalle tulevaisuudessa 10-12 kruunua kilolta nykyisen viiden kruunun asemasta. Tilan kannattavuus nykyisessä kokoluokassa ja tunturikarjan tuotoksella edellyttää nykyistä parempaa maidon tuottajahintaa. Myös käsityönä tehdyn juuston arvo saadaan näin tuotua esille. Juustoissa ja muissa tuotteissa käytetään Eldrimner-järjestelmän myöntämää sertifikaattileimaa, jolloin asiakas tietää, että tuote on läpäissyt artesaaniruualle asetetut laatukriteerit. <http://mathantverkshuset.se/Start/>

Kylätalo ja Vuollerimin kylä

Kylän ”myynti-ikkunan” Lapland Vuollerimin toiminnan keskuspaikka on kylätalo, joka sijaitsee suoraan vastapäätä meijeriä kylän päätien toisella puolella. Kylätalon ja kylän yritystoiminnan heräämisen vaiheista kertoi retkeläisille Audun Otterbech, joka on muuttanut kylään Norjasta. Audunin ja Agnesin perhe oli ihastunut kylään aiemmilla käynneillään ja kun vakinainen asuinpaikka piti lasten koulun vuoksi päättää, he halusivat asettua Vuollerimiin. Audun halusi kehittää kylään ohjelmapalveluja ja vastaa nyttemmin Vuollerim Welcomes You -toiminnasta.

Kylän yhteiset yritykset ja yhdistykset lähtivät alun perin liikkeelle siitä, että Vuollerimin kyläläiset ovat pettyneet kunnan toimintaan pienten sivukylien suhteen. Palveluita lakkautettiin ja muun muassa kyläkoulu oltiin lopettamassa. Kyläläiset totesivat, että kukaan ei huolehdi kylien elinvoimaisuudesta, elleivät asukkaat ota itse siitä vastuuta. Työpaikkoja ei tule kukaan perustamaan sivukylille, joten kyläläiset haluavat olla itse aktiivisia ja tehdä asiat kylän parhaaksi.

Vuonna 1999 syntyi ensimmäinen kylän osuuskunnista, jonka tarkoituksena oli elvyttää kylää ja sen elinkeinotoimintaa. Nyt kylän yhtiöitä on jo seitsemän ja kyläläisten mielestä tämä on vasta alkua. Seitsemän kyläyhtiötä ovat kukin itsenäisiä toimijoita, mutta niiden keskinäinen yhteistyö on jatkuvaa ja tiivistä. Kylässä koetaan, että yhteistyö ja jokaisen toimijan nostaminen hyödyttää kaikkia ja on oikeastaan kylän toiminnan perusehto. Yhtiöillä nähdään olevan kaksi keskeistä tavoitetta: tuoda rahaa liiketoiminnan kautta ja lisätä kyläläisten kaikenlaista hyvinvointia.



Audun Otterbech kertoo kylän yritystoiminnasta (Kuva: Anne Tuomivaara)

Kylätalo on entinen leipomo, joka oli kymmenen vuotta tyhjiään leipomotoiminnan päättymisen jälkeen. Kylän aktivistit päättivät lunastaa talon entisiltä omistajilta ja ryhtyivät remontoimaan sitä lainarahalla. Täydellinen peruskorjaustyö tehtiin kokonaan talkootyönä, jolloin talo purettiin niin että vain ulkoseinät ja katto jäivät paikoilleen. Remontin jälkeen hankittiin irtaimisto kyläläisten lahjoitustavaroilla. Kyläläisille annettiin toivelista tavaroista ja tarvikkeista, mitä taloon tarvitaan ja talo sisustettiin näillä kierrätyskalusteilla. Yhtenä toiveena oli mm. kristallikruunu wc-tiloihin, joka myös saatiin. Talo vihittiin käyttöön vuonna 2010. Kylätalo on esteetön kaikilta osiltaan.



Retkeläiset tutustumassa viihtyisään kylätaloon. Oikealla seisomassa tilanhoitaja Evalena Skallstad, toimitusjohtaja Karina Lindh ja Audun Otterbech. (Kuva: Päivi Soppela)

Vuollerimin kylä on vanhaa saamelaisaluetta, ensimmäiset asutuksen merkit on ajoitettu 6000 vuoden taakse. Maasto-olosuhteet kahden suuren joen risteyksessä ovat olleet aikanaan otolliset asutuksen keskittymiselle juuri tälle alueelle. Seutu on toiminut läpikulkupaikkana monenlaisille ihmisryhmille ja osa heistä on päättänyt jäädä alueelle pysyvästi. Tunnetun ajan asukkaita ovat olleet metsäsaamelaiset ja myös laajoja metsäalueita hakkaamaan tulleet metsätyöntekijät.

Nykyisellä ajalla alueen merkittävimpiä käännekohtia on ollut 1950-luvulla jokien valjastaminen voimalaitoskäyttöön. Silloin alueelle tuotiin paljon työväkeä muualta Ruotsista. Asukasluku kylissä nousi voimakkaasti, mutta laski yhtä nopeasti voimalaitosten valmistuttua ja väen muuttaessa pois uusien työmaiden perässä. Osa työväestä halusi kuitenkin jäädä alueelle. Tätä yritettiin poliittisin keinoin jarruttaa, koska ei haluttu valtiolle kalliiksi käyvää haja-asutusta näin kauas keskuspaikoista. Muun muassa asuntojen

rakentamiseen ei saanut lainoja tälle alueelle. Paikalle jääneet ihmiset sisuuntuivat valtion toimista ja yhteishenki kasvoi. Viimein 1990-luvulla alueella oli meneillään asutuksen ja elinkeinoelämän kriisi, jolloin kyläläiset huomasivat, että asioille on ryhdyttävä itse tekemään jotain. Kapinahenki sitä vastaan, että aluetta käytetään vain luonnonvarojen resurssina ja raaka-ainetuottajana nousi kyläläisten keskuudessa. ”Det vi vill ha, får vi fixa själva” (kääritään hihat ja tehdään itse) on Audunin mukaan kyläläisten periaate.

Tätä nykyä Vuollerimin kylässä on noin 800 asukasta, joista noin sata on iältään alle 20 vuotiaita. Kylän kehittämistoiminnassa nuoriin panostetaan erityisesti ja nuoret ovatkin innostuneita alueen yhteisöllisyydestä. Nuorten kaikenlaista aktiivisuutta tuetaan kylässä, heillä on muun muassa useita bändejä ja he ovat tuottaneet, harjoitelleet ja esittäneet musiikkia koulukiusaamista vastaan. Kylän nuorilla on nuorisoneuvosto, joka edustaa nuorten yhteistä ääntä kylässä. Myös aktiivisen yritystoiminnan tuomat työmahdollisuudet saavat nuoria jäämään paikkakunnalle.

Vaikka kylän asukkaista noin puolet on muuttanut muualta kylään, kylän yhteishenki on esimerkillinen. Kaikkiin talkoiisiin riittää väkeä ja esimerkiksi kylän omien seitsemän yrityksen toiminnoissa talkootyöllä on suuri merkitys. Lähtökohtana on ajattelu, että kaikki osaavat tehdä jotakin ja tekevät kykyjensä mukaan yhteiseksi hyväksi. Niinpä talkoolaiset saattavat esimerkiksi siivota hotellissa tai tehdä jotain muita tärkeitä avustavia toimia. Kyläläisten mielestä se on peräisin paitsi kylään liittyvistä historiallisista tapahtumista, myös vanhasta saamelaiskyläperinteestä, jonka ydinajatuksena on, että kukaan ei pärjää yksin, joten kaikki auttavat kaikkia. Audun kertoi, että kylässä ei ole koskaan pulaa osaamisesta, kun tekijöitä tarvitaan, sillä Innovativ Samverkansekonomi Vuollerimbygden käsittää koko laajuudessaan 800 asukasta, 60 yritystä, 40 yhdistystä ja aiemmin mainitut seitsemän osakeyhtiötä (bygdenbolag). Yhdistykset, kuten esimerkiksi ratsastus- ja metsästysseurat halutaan myös ottaa mukaan toimintaan, sillä kaikki pienetkin resurssit ovat tärkeitä, kun ollaan harvaan asutulla maaseudulla.

Avoin ja toisia tukeva ilmapiiri auttaa myös tuomaan esille erilaisia, hyvinkin kunnianhimoisia ja luovia ideoita. Näitä on esimerkiksi Karina Lindhin alun perin ideoima jäälyhtytapahtuma. Jokkmokkin kunnan täyttäessä 400 vuotta kunta pyysi eri kylien asukkaita jäädyttämään jäälyhtyjä juhluvuoden kunniaksi. Vuollerimissa päätettiin tehdä tästä vielä laajempi ja kylän maailmankartalle vievä tapaus: tavoitteeksi asetettiin päästä Guinnessin ennätysten kirjaan maailman suurimmalla jäälyhtymäärällä. Tapahtumaan, joka nimettiin Jäälyhtyfestivaaliksi, osallistuivat kaikki kyläläiset ja lyhtyjä jäädytettiin yhteensä reilusti ennätykseen riittävä määrä eli 2651 kappaletta. Lyhtyjen sytyttäminen ja niiden laskeminen tehtiin Guinnessin ennätysten kirjan ohjeistuksella ja lyhtyjä laskemaan pyydettiin lääninhallituksen edustajat. Tilaisuus myös kuvattiin ilmasta ja maasta ja video saatiin laajaan levitykseen tiedotusvälineisiin. Jäälyhtyjen tekemistä on päätetty jatkaa vuosittain, tavoitteena valmistaa vähintään 1500 lyhtyä joka vuosi. Tiedotusvälineissä Vuollerim onkin jo nimetty ”Jäälyhtyjen kyläksi”. <https://www.youtube.com/watch?v=JWimrNCoF9A>

Kylä on kokoaan suurempi ja näkyvämpi myös muuten eikä siellä pelätä järjestää isoja tapahtumia ja markkinointitempauksia. Kylässä järjestetään 21.-25. toukokuuta 2019 kansainvälinen Kestävän kehityksen konferenssi, jonne lapparikoululaisetkin kutsuttiin. Vuollerimilaiset ovat tehneet yhdessä singaporelaisen järjestön kanssa reportaasin kylästä. Se on saanut paljon huomiota ja kehuja, joissa muun muassa kerrotaan, että Vuollerimissa tehdään sitä mitä muualla puhutaan. Kysyttäessä, eikö kylän yhteistoiminnasta ja yhteisöstä löydy mitään ongelmallisia kohtia, nousi esille raha ja sen keräämisen ajoittaiset vaikeudet. Lisäksi jossain vaiheessa, kun kylälle muutti lyhyessä ajassa paljon uusia asukkaita, alkoi kiertää huhu, että Vuollerimissa on valloillaan joku uskonnollinen lahko, joka on valtaamassa kylää. Nämä huhut saatiin

kumottua yhteishengen avulla ja tämän kaltaisia ongelmia ei ole sittemmin ollut. Tulevaisuuden suhteen kyläläiset toivovat kylälle saatavan paremmat digitaaliset palvelut, joka auttaisi saamaan kylälle enemmän pysyviä asukkaita. Kylän taloja ostetaan jo nyt sekä kesäasunnoiksi että ympärivuotiseen asumiseen.

<https://sites.google.com/view/crowd-doing-vuollerim/startsida>

Tunturikarjanavetta Vuollerim Gård

Maatila

Vuollerim Gård -maitotila on kylän ainoa ja pohjoisin tila Norrbottenin luoteisosassa. Tila tuottaa vuodessa noin 200 000 litraa maitoa, josta Vuollerimin pienmeijeri jalostaa 40 prosenttia ja loput menevät Norrmeijeriin. Iso meijeri hakee maidon joka neljäs päivä. Norrmeijeriin maitoa halutaan vielä ainakin toistaiseksi antaa siksi, että jos tilalla tai oman juustolan toiminnassa tulee joku kriisi, maidolla on ainakin joku ottaja eikä koko tuotantoketju kaadu.

Navetta perustettiin, kun lähialueella tunturikarjatilaa pitävä hollantilainen maidontuottaja joutui terveyssyistä luopumaan karjanpidosta. Karja oli jo joutumassa teuraaksi, mutta kyläläiset päättivät pelastaa sen. Toiminnan yhtenä tavoitteena on pitää yllä tunturilehmärotua nimenomaan maidontuotantoeläimenä saamalla sen maito jalostettua mahdollisimman kannattavasti. Toisena tavoitteena on pitää kylän maisema avoimena lehmien laiduntamisen avulla. Karjan laidunnuksen avulla onkin saatu avatuksi vuosikausia puskittuneita metsälaidunalueita, joista osaa oli laidunnettu viimeksi 1950-luvulla.

Meijeriin maitoa tuottavan tunturikarjanavetan yhtiömuoto on taloudellinen yhdistys. Tilanpito tehdään osittain talkootyönä, vastuuhenkilönä toimii Evalena Skälstad. Navetan henkilökunnasta on vakinaisia 2,6 henkilöä ja suuri joukko talkoolaisia etenkin työsesonkien aikana. Karjassa on yhteensä 80 tunturikarjarotuista eläintä, joista lypsylehmiä on noin 40. Peltoa tilalla on 90 hehtaaria. Tila on vuokrattu eläkkeelle jääneeltä maanviljelijältä, joka on perustanut tilan vuonna 1978. Vuokra-aikaa on jäljellä vielä viisi vuotta. Navetta on parsinavetta, jotka tullaan kieltämään Ruotsissa lähivuosina. Uuden pihattonavetan tarve on siis akuutti, mutta rahoitus on vielä epävarmaa. Nykyistä navettaa ei kannata remontoida eikä sitä sellaisenaan voi muuttaa pihattonavetaksi.

Peltojen tila ei ollut hyvä vuokralaisten aloittaessa, mutta nyt hyvällä maanhoidolla humuskerrosta on saatu kasvatettua merkittävästi. Tilan oma lanta ei kuitenkaan riitä pelkästään lannoitustarpeeseen, vaan tilan peltoja lannoitetaan keväisin jonkin verran kivennäislannoitteilla. Heinää tuotetaan noin tuhat paalia vuodessa. Tila ei ole luomussa, koska sertifikaattia pidetään kalliina ja tila aikoo erottautua huippujuustoihin käytettävän erityismaidon tuotannolla.



Evalena kertoo tilan peltojen humuskerroksen kehittymisestä yhdistyksen tilanpidon aikana. Vasemmalla opas-tulkki Kristiina Lehtonen. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Tunturikarja

Ruotsin tunturikarja (fjällko) on samaa alkuperää kuin meidän lapinlehmämme. Molemmat kuuluvat Skandinavian vanhoihin alkuperäisrotuihin ja ovat geneettisesti hyvin lähellä toisiaan. Jotkut pitävät niitä jopa saman rodun eri maantieteellisinä muotoina, vaikka ne kummassakin maassa kuitenkin luetaan omiksi roduikseen. Tunturikarja muistuttaa lapinlehmää eli pohjoissuomenkarjaa paljon ulkonäöltään; tyypillisin väritys on mustat tai punaruskeat pilkut valkealla pohjalla ja samanväriset korvat, mutta myös täysin valkoisia ja mustiakin löytyy. Tunturikarja on lapinlehmän tavoin sarvetonta, pienehköä kooltaan ja kevytrakenteista. Ne muistuttavat toisiaan myös keskituotokseltaan (5000-6000 kg) ja maidon korkean rasva- ja valkuaispitoisuuden suhteen.

Lapin sodan evakkojen mukana Pohjois-Ruotsiin jäi lapinlehmiiä jatkamaan sukua ja sekoittui tunturikarjaan, ja sieltä puolestaan tuotiin sonniainesta Suomeen, kun lapinlehmäkanta oli pienimmillään 1970-luvulla. Tunturikarja ja lapinlehmä ovat molemmat uhanalaisia maataisrotuja. Ruotsissa on noin 600 lypsävää tunturikarjan eläintä, 150 vuotta sitten rodun yksilöiden määrä oli 400 000. Vuollerimilaisten mielestä rodun voi pelastaa vain, jos elämiä käytetään maidontuotantoon. Tunturikarjan maidon kaseiinipitoisuus on erityisen korkea, joten on luontevaa käyttää sitä nimenomaan juustontuotantoon. Korkea kaseiinipitoisuus maidossa lisää juuston saantoa maitokiloa kohti ja parantaa juuston laatua. Tunturikarjan maidon korkea rasvapitoisuus on myös eduksi juustontuotannossa.

Vuollerimin tunturikarjassa on kolme jo katoamassa ollutta arvokasta sukulinjaa; Asta, Gärda ja Rosa. Lehmät saavat aina saman nimen sukulinjan mukaisesti. Suomessa käytössä olevaa nimeämistapaa, jossa joka vuodelle on oma kirjaimensa, jolla sen vuoden lehmävasikat nimetään ei Ruotsissa tunneta. Malli kuitenkin kiinnosti ja sai kehuja ruotsalaisilta emänniltämme.

Vuollerim Gårdin karjan keskituotos on 7200 kg vuodessa. Maitotulojen lisäksi yhdistys saa karjasta alkuperäiskarjatukea. Lehmien keskipoikimakerta on noin kuusi. Härät menevät teuraaksi noin 9 kk:n iässä, mutta ne menevät yleensä huonosti kaupaksi. Tilan sonnit kasvatettiin aluksi 1,5-2-vuotiaiksi ennen teurastusta. Tämä osoittautui kolmella tavalla vääräksi valinnaksi. Suuret sonnit kuluttivat turhaan lypsylehmien rehuja, olivat työturvallisuusriski ja lisäksi niiden liha ei ollut haluttua. Tilanpitäjien mielestä optimaalisin tunturikarjan sonnin teurasikä on noin 11 kuukautta. Ravintolat eivät kuitenkaan mielellään ota sonneja tai härkiä vaan mieluummin vanhojen umpilehmien lihaa, jossa on enemmän rasvaa. Tilalla onkin kehitetty yhteistyökonsepti ruotsalaisten ravintoloiden huippukokkien kanssa: kokit tulevat tilalle tutustumaan karjaan ja valitsevat oman, lypsyuraansa lopettelevan lehmän, jota kasvatetaan kokien ohjeiden mukaan ja valvonnassa noin 10-12 kuukautta sopivaan teuraskuntoon. Vanhan lypsylehmän liha on kokkien mukaan ihanteellisen rasvaista ja marmoroitunutta sisältäen paljon kullankeltaista, lihaan voimakkaan maun antavaa rasvaa. Kokit pystyvät myös kertomaan asiakkailleen tarkasti, mistä tarjottava liha tulee ja minkälaisissa oloissa se on kasvanut.

Maatilan toiminnassa ja tunturikarjan brändityössä on lähdetty liikkeelle luovalla otteella. Karjaa esitellään muun muassa opintokäynneillä ja aktiivisesti somessa. Yksi innovaatio karjan suhteen on kummilehmätoiminta, jolla halukkaat kummit voivat saada itselleen maksua vastaan oman kummilehmän. Maksuluokkia kummitoiminnassa on useampia (10-60 euroa), maksua vastaan kummilehmästään saa valokuvia, kuulumisista kertovia kirjeitä ja ”omaa” lehmää voi myös tulla tapaamaan.

Maito

Vuollerim Gårdin maidontuotantoa ajatellaan juustonvalmistuksen ehdoilla alusta saakka ja panostetaan maidon laatuun määrän asemasta. Juustonvalmistukseen parasta mahdollista maitoa tuotetaan ruokkimalla karjaa mahdollisimman hyvälaatuisella kuivalla heinällä ja säilöntäaineettomasti, luonnollisen maitohappokäymisen ansiosta säilyvällä paalirehulla. Tämä rehuseos koostuu timoteistä, valkoapilasta ja erilaisista yrteistä. Puna-apilaa on seoksessa vain vähän, koska se korkeaestrogeenisenä kasvina pidentää lehmien kiimaa. Väkirehuja annetaan mahdollisimman vähän, jotta maidon ureapitoisuus ei nouse liikaa. Rehunteon ja säilytyksen hygieniaan panostetaan, heinän joukkoon ei saa päästä mitään epäpuhtauksia kuten maa-aineksia.



Vuollerim Gårdin navetassa lehmät asuvat parsissa ja syövät heinävaltaista rehua. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Maidontuotannon kannattavuus on kriisissä myös Ruotsissa. Suuret meijerit maksavat siellä maidosta suunnilleen saman hinnan kuin Suomessa. Maidon hinta koostuu meijerin maksamasta raaka-ainehinnasta, joka on 3,6 kruunua kilolta. Kaikkine lisineen, joita ovat maidontuotannon tuki, alkuperäisrotutuki ja peltotehtaatutuki, meille kerrottiin maitokilosta tulevan tuottajahinnaksi noin viisi kruunua (n. 0,50 euroa). Oman meijerin avulla pyritään nostamaan tuottajahinta 10-12 kruunuun. Vertailtaessa Suomen ja Ruotsin maatilojen tilannetta yleisemmin, vuollerimilaiset olivat sitä mieltä, että suomalainen lomitusjärjestelmä osoittaa, että suomalaisia maanviljelijöitä arvostetaan enemmän. Ruotsista vastaava järjestelmä puuttuu.

ELDRIMNER, KANSALLINEN ARTESAANIRUUAN RESURSSIKESKUS



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Resurssikeskuksen toiminta alkoi Jämtlannin läänistä ja on vähitellen laajentunut koko Ruotsin käsittäväksi, lähi- ja artesaaniruokaan ja maatilojen jatkojalostusosaamisen liittyväksi keskuksesi, jota rahoittaa Ruotsin maatalousministeriö. Kohderyhmänä ovat maatilalliset ja muut lähiruokaa huipputuotteiksi jalostavat yrittäjät, joille järjestetään erilaisia kursseja, opintomatkoja, teemapäiviä ja konferensseja. Eldrimnerillä on oma, suojattu sertifikaatti *Eldrimner Certifierat Mathantverk*, jonka saadakseen tuotteen on oltava korkealaatuinen ja käsin tehty, ja esimerkiksi joidenkin lisäaineiden käyttö tuotteissa on rajoitettua. Sertifikaatti on tuotekohtainen ja Eldrimner valvoo sen tuotantoa ja laadun korkeaa tasoa. Sertifikaatin saa käyttöönsä tuhannella kruunulla, jos tuote täyttää muuten sen vaatimukset. Tavoitteena on saada merkin piiriin 10 000 eri tuotetta ja niiden ylläpää valmistajaa.

Eldrimnerin tärkein anti tuottajille on koulutus- ja asiantuntijaverkosto. Koulutuskeskus järjestää artesaaniruokaan liittyviä eri aiheisia kursseja, joiden pituudet vaihtelevat. Kurssien hinta vaihtelee 200-1000 euroa kurssin pituudesta riippuen. Niillä voi erikoistua esimerkiksi leipomotuotteisiin, juustoihin, marjatuotteisiin, juomiin, yrtteihin, vihanneksiin, lihan jalostamiseen jne. Uusimpana ollaan juuri aloittamassa (huhtikuussa 2019) ammattikorkeakoulutasoista pitkää, artesaaniruokan valmistajan koulutuskokonaisuutta Östersundissa. Koulutukseen voi hakea myös Suomesta, Eldrimnerin toiminnassa on jo nykyisellään mukana paljon ihmisiä muista Pohjoismaista.

Tärkeä ja yrittäjille erittäin suurimerkityksellinen osa Eldrimnerin toimintaa on henkilökohtainen neuvonta, jota yrittäjällä on mahdollisuus saada Eldrimnerin piirissä toimivalta asiantuntijaverkostolta aloittaessaan itsenäisesti omaa tuotekehitystyötään kurssien jälkeen. Verkostossa on mukana maatalousneuvoja, eläinlääkäreitä, tuotekehittäjiä, talousosaajia ja monenlaisia muitakin asiantuntijoita. Kurssien, neuvonnan ja matkojen lisäksi Eldrimner järjestää kilpailuja, seminaareja, työpajoja, teemaluentoja ja muita tapahtumia mukana oleville yrittäjille ja auttaa pieniä yrityksiä muun muassa valvontaviranomaisten vaatimusten ja lupa-asioden kanssa sekä harjoittelijoiden välittäjänä. Myös Jokkmokkin kunnassa on yrityksiä, joita Eldrimner on auttanut eteenpäin.

Artesaaniruoka ja turismi ovat kovassa nousussa ja kuluttajat haluavat, että ruualla on tarina. Ruotsissa poliittinen tahto ruuantuotannon uudistamiseen on kova, minkä vuoksi myös Eldrimner on saanut varsin avokätisesti toimintarahaa. <https://www.eldrimner.com/>

ROBERT NILSSONIN TILA, HARADS

Vuollerimin kylä jätettiin perjantai-iltapäivällä kaihoisin mielin taakse ja suunnattiin ruotsalaisen tunturikarjan ”gurun” Robert Nilssonin tilalle Haradsiin. Robert on kirjoittanut kirjan tunturikarjasta ja toimii aktiivisesti ruotsalaisissa alkuperäiskarjajärjestöissä ja –verkostoissa. Robert asuu ja pitää lypsykarjaa vanhalla, kauniilla sukutilallaan, jonka 300 vuotta vanha päärakennus sijaitsee aivan Luleå-joen rannalla. Hän on perehtynyt alkuperäiskarjan maidon ominaisuuksiin ja halusi kertoa meille siitä aiheesta tarkemmin.

Maidon ominaisuuksia alettiin tutkia tarkemmin 1960-70- luvuilla. Tuolloin alettiin ymmärtää, että kaikki lehmänmaito ei ole samanlaista, vaan eri lehmät ja lehmärodut tuottavat keskenään erilaatuisia maitoja. Eri valkuaisaineita, kaseiinipitoisuuksia sekä rasvojen ja valkuaisien erojen merkitystä alettiin tutkia ravitsemuksen ja jatkojalostuksen kannalta. Tunturikarjan maidon ominaisuuksia alettiin tutkia 1990-luvulla ja työtä jatketaan edelleen. Rotua on nyt muutaman vuoden ajan kehitetty tuottamaan jatkojalostuksen kannalta parasta mahdollista maitoa.

Maidon proteiineista kaseiinilla on suurin merkitys jatkojalostuksen kannalta. Etenkin kappakaseiini B:tä on tutkittu melko paljon ja se on yleinen tunturikarjalla. Tämä proteiini vaikuttaa maidon juustoutumisominaisuuksiin. Tästä johtuen tunturikarjan maidosta saadaan Robertin mukaan puolet enemmän juustoa kuin valtarotujen maidosta. Maidon muillakin proteiineilla on merkitystä jatkojalostuksessa, muun muassa betalaktoglobuliini vaikuttaa tuotteen suutuntumaan hapanmaitotuotteiden valmistuksessa.



Robert Nilsson on tehnyt navettansa oveen ulkoilmaluokkahuoneen. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Robertin mielestä lehmien jalostamisella tuottamaan tietynlaista maitoa voitaisiin saada useille ihmisille sopivia maitotyypppejä. Hän onkin ryhtynyt perehtymään maidon ominaisuuksiin ja jalostaa omaa tunturikarjaansa tilalla aloitettavaa maitojalosteiden tuotekehitystä silmällä pitäen. Myös tilan lehmien ruokintaa muutetaan vähitellen maidon laadun saamiseksi vielä entistäkin paremmaksi. Väkirehua vähennetään ja heinäruokintaa vastaavasti lisätään. Robert pitää tärkeänä karjan jalostamista siihen suuntaan, että lehmä tuottaa hyvin maitoa myös tällä pelkistetyimmällä, väkirehuniukalla ruokinnalla. Tilalla tuotetaan tällä hetkellä oman karjan rehuksi rypsiä, kauraa ja ohraa noin 25 hehtaarin alalla. Robertin tavoitteena on päästä mahdollisimman yksinkertaiseen rehustukseen noin kymmenen vuoden sisällä, jolloin rypsillä korvataan kaikki muu väkirehu. Robertin karjassa on pelkästään tunturikarjarotuisia eläimiä, lypsylehmiä on noin neljäkymmentä.



"Tunturijonoa " eli tunturikarjan selkien värikirjoa Robert Nilssonin navetassa (Kuva: Johannes Djupsjöbacka)

Tilalle on valmistumassa aiemmin navettakäytössä olleeseen rakennukseen pienmeijeri, jossa Robert perheineen aloittaa juustojen valmistuksen. Tarkoituksena on valmistaa ruotsalaistyyppistä kahvijuustoa, halloumia ja salaattijuustoa. Näillä juustoilla markkinoille pääsy on helpompaa, koska isot juustonvalmistajat eivät tee niitä ja ne ovat myös valmistusteknisesti ja nopeakiertoisina pienjuustolaan sopivampia. Robertin laskelmien mukaan itse jalostettuna maidolle saadaan vähintään kolminkertainen kilohinta. Työtäkin on tietysti enemmän, mutta viivan alle jää silti parempi tulos, vaikka palkattaisiin työntekijäkin jatkojalostukseen. Suunnitelmien mukaan tilan maidosta 20 % menee tulevaisuudessa oman tilan jalostukseen, loput hakee Norrmejerier.

Robert kertoi meille myös tilanpidon filosofiastaan. Hän on aiemmin ollut ns. valtavirran tuottaja eli ratkaisevaa on ollut maidon määrä. Sairastuttuaan ja toivuttuaan hän on alkanut miettiä maidontuotantoa uudesta näkökulmasta ja satsaakin nyt laatuun määrän asemasta. Myös lehmät voivat paremmin, kun niistä ei yritetä saada maksimaalista määrää maitoa. Tilan lehmien keskituotos on 7200 kiloa vuodessa, mikä on tunturikarjalle varsin hyvä määrä. Uusiin investointeihin hän ei hae mitään tukia, koska hän kokee sen

työlääksi. Hän haluaa toteuttaa investoinnit omalla tavallaan ja omalle tilalleen sopivassa mittakaavassa. Robertin mukaan tuotantotilojen ei tarvitse maksaa paljon, jos ne mitoitetaan pieneen toimintaan sopiviksi. Tilalla on tukityöllistettäviä ja heitä aiotaan jatkossakin palkata. Robert näkee tukityöllistettyjen palkkaamisen myös eettisenä valintana, koska hän haluaa auttaa työrajoitteisia ihmisiä saamaan mielekästä tekemistä.

Robertin tila ei ole luomussa, koska hän pitää lupa- ja valvontabyrokratiaa liian suurena. Lisäksi hän uskoo, että lähiruoka ja pienessä mittakaavassa tuotettu käsintehty ruoka, jolla on kasvot, on kuluttajille vähintään yhtä kiinnostava kuin luomutuotettu. Markkinointia hän aikoo tehdä REKO-renkaiden kautta ja sosiaalisessa mediassa.

<http://svartlafjallko.se/index.html>

BONDGÅRDEN BÄLINGEN, LUULAJA

Matkan varrella Luleå-joen upeissa maisemissa noin 15 kilometrin päässä Luulajan kaupungista sijaitsee Bondgården Bälingen. Tila on lypsykarjatala, joka on aloittanut toimintansa vuonna 2000. Tilalla on tällä hetkellä 17 lypsävää. Lehmiä on useampaa eri rotua, pääasiassa ruotsinpunaista. Joukossa on myös muutama tunturilehmä. Lehmien lisäksi tilalla on muun muassa maatiaisvuohia, ruotsinmaatiaissikoja, maatiaiskanoja ja hevosia.



Ruotsissa oma maatiaissikarotu on säilynyt. Suomen maatiaissikarotu on kuollut sukupuuttoon. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Tilaa kehitetään maatilamatkailukohteeksi ja siellä on jo nyt esimerkiksi lasten kesäleiritoimintaa. Kesän mittaan lapsia käy noin 80. Tilalla ei ole toistaiseksi ollut majoitusta leiriläisille, vaan he ovat menneet yöksi koteihinsa. Leirit ovat toiminnallisia, eläinten hoidon lisäksi lapset muun muassa valmistavat halloum-juustoa ja muita tuotteita. Viikon mittainen leiri päättyy aina siihen, että lasten vanhemmat tulevat tilalle ja päivän huipennukseksi syödään yhdessä lasten tekemä ateria. Samalla vanhemmillekin voidaan esitellä maatilantoimintaa ja omavaraistaloutta. Pihapiiriin on tekeillä esittelypuutarha, jonka avulla näytetään, miten neljän hengen perheen kasvikset onnistutaan viljelemään omassa puutarhassa.

Bondgården Bäligenin perinteisen ruotsalaisen mallin mukainen suuri navetta on remontissa ja sinne on tarkoitus tehdä viisi majoitushuonetta. Majoitusta tullaan markkinoimaan Airbnb:n kautta. Samaan rakennukseen ollaan tekemässä paikallisten tuotteiden myymälää ja elämyskahvilaa. Kahvilan ikkunoista asiakkaat voivat seurata lypsytyötä ja vasikoiden elämää. Navetta on parsinavetta, koska halutaan, että lypsäminen on myös ohjelmanumero kahvilan asiakkaille. Lehmät pääsevät lypsyn jälkeen pihattoon, jossa ne voivat liikkua vapaasti.

Tila on luomussa ja sillä on peltoa 80 hehtaaria. Investointeihin on haettu ja saatu tukia. Luleå-joen jokivarrentien tiloille myönnetään kehittämistukea jopa 50%. Meneillään olevien ja tulevien investointien hinta-arvio on 10-17 miljoonaa kruunua (1-1,7 miljoonaa euroa).



Bondgården Bäligenin navetassa on meneillään perusteellinen remontti. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Lehmien jalostuksessa tähdätään tilalla siihen, että kaikki lehmät olisivat A2-maitoa tuottavia tulevaisuudessa eli että niiden betakaseiini A2-proteiinia säätelevä geenimuoto olisi mahdollisimman korkea. Tämän proteiinin geenimuodon esiintymistiheys on pohjoismaisten tutkimusten mukaan tunturirodulla 54.3 % ja lapinlehmärodulla 61.5%. Näin tilan tinkimaitoa voitaisiin myydä A2-maitoa haluaville.

Tila on ainoa maitotila tällä kylällä ja myy tinkimaitoa lähialueen asukkaille ja Luulajan kaupungista tuleville ostajille tällä hetkellä 10 kruunulla litra. Opintoretkeläiset kehottivat yhdestä suusta nostamaan hinnan 15 kruunuun, koska luomulaatuinen raakamaito on heillä aivan liian halpaa. Raakamaitoa menee tilalta tätä nykyä noin 70 litraa viikossa.

<https://www.facebook.com/pg/bondgardenbalinge/posts/>

Bälingenistä lähdön jälkeen ruokailimme Luleån kaupungissa ja jatkoimme matkaa kohti vanhaa kirkkokylää Gammelstadia, joka on UNESCO:n maailmanperintökohde. <https://www.visitgammelstad.se/en/> Kuljeskelimme ja valokuvasimme alueella jonkin aikaa ja jatkoimme sitten matkaa kohti Kukkolaforsenin yöpymispaikkaa. Kukkolaforsen-hotelli ja mökkikylä sekä camping-alue on rakennettu upealle paikalle aivan Tornionjoen partaalle. Yritystä pyörittää nyt jo kolmas sukupolvi. <https://www.kukkolaforsen.se/fi/>



Luulajan vanha kirkkokylä on käymisen arvoinen maailmanperintökohde (Kuva: Johannes Djupsjöbacka)

HULKOFFIN TILA

Maatila

Viimeinen retkipäivämme lauantai vietettiin rajajoen maisemissa. Aamun ensimmäinen kohteemme Hulkoffin maatila sijaitsee 37 kilometriä Haaparannalta pohjoiseen Tornionjoen läheisyydessä. Tilalla on tunturilehmien emolehmäkarja sekä ravintola- ja majoitustoimintaa. Tilan emäntä Pia Hulkoff (aiemmin

Kankaanranta) on loistava kertoja ja hän kertoikin meille monipuolisesti tilan historiasta ja nykyisestä toiminnasta sekä siitä tiestä, jota pitkin nykyiseen on tultu.

Hulkoffin kartano on perustettu jo vuonna 1721. Tila, jonka pinta-ala oli suurimmillaan 1600 hehtaaria, lahjoitettiin upseerismies Hulkoffille hänen palveluksistaan kuninkaalle. Viime vuosisadalla Pohjois-Ruotsin alueen kotitalouksia alettiin kehittää järjestelmällisesti. Ruotsalaistaminen aloitettiin voimalla ja yhtenä toimenpiteenä suomen kielen käyttö kiellettiin rajan alueen kouluissa. Oppilaita jopa lyötiin, jos he jäivät kiinni suomen kielen käytöstä. Alueen *meänkieltä* vielä puhuttiin, mutta yhä harvemmissa kodeissa, joten kieli uhkasi hävitä kokonaan. Kielen uusi tuleminen alkoi oikeastaan vasta viime vuosisadan loppupuolella.

Viisikymmentäluvun lopulla Ruotsissa alkoi maatalouden tehostamisen aika. Koneellistamista, navettojen tehdasmaisuutta ja tilakokojen kasvattamista vauhditettiin tukipolitiikalla ja tähän liittyi myös tunturikarjan väheksyntä. Uuden politiikan mukaan rodun maito oli liian rasvaista ja se tuotti liian vähän maitokiloja. Vuonna 1978 Pia ja hänen miehensä rakensivat oman talon kantatilan pihapiiriin ja aloittivat karjanpidon silloisilla valtaroduilla. Myöhemmin lypsykarja laitettiin pois ja siirryttiin liharotuisten nautojen kasvatukseen, joka sekin muuttui politiikan jälleen vaihtuessa vähitellen heikommin kannattavaksi. Tilalla ruvettiin miettimään liitännäistoimintoja karjanpidon oheen.

Tilapidon filosofia on Hulkoffeilla muuttunut vuosien myötä. Lehmien ruokinnassa aiemmin olleet soija ja urea ovat jääneet pois. Tilan liharotuisia nautoja ollaan juuri vaihtamassa tunturikarjaan, jonka liha on Hulkoffien mielestä parempaa. Tilaa hoidetaan nykyään luonnonmukaisin menetelmin ja Pian mukaan ruoan maku on parantunut. Pia on huolestunut nykyisen valtavirran ruokatuotannon vaikutuksista ihmisten terveyteen ja elinympäristöön. Luonnonmukaisten menetelmien seurauksena Pia kertoi tilan pelloille kastematojen palanneen ja linnuista takaisin on tullut muun muassa kauan poissa ollut kiuru.



Pia Hulkoff kertoo retkeläisille tilan tarinaa navetasta ravintolaksi muutetussa salissa.
(Kuva: Anne Tuomivaara)

Pia kertoi olevansa maatalon tyttö läheisestä Koivukylästä. Hänen äitinsä oli muuttanut avioliiton myötä Karjalasta Tornionjokilaaksoon. Äiti oli painottanut perheen tytöille, että naisella pitää olla oma ammatti ja omat rahat, jotta voi tehdä itsenäisiä valintoja eikä tule kenestäkään riippuvaiseksi. Niinpä Pia lähti opiskelemaan farmaseutiksi ja tekikin pitkän uran apteekissa. Pia kertoi saaneensa rohkeutensa äidiltään ja ideoijan veren isältään. Hänen luovuutensa erilaisten tilan kehittämistoimien suhteen tuntuukin loppumattomalta. Tultuaan miniäksi Hulkoffin sukutilalle Pia sai anopiltaan neuvon, että kaikkia töitä ei kannata opetella tekemään. Muuten joutuu tilanteeseen, että työtä tulee liikaa ja siihen uupuu. Pia sanoikin vältelleensä traktoritöitä eikä koskaan opetellut ajamaa traktoria.

Jossain vaiheessa Pia innostui luonnonkasvien hoitavista vaikutuksista ja lähti Suomeen Frantsilan yrttitilalle opiskelemaan fytoterapeutiksi. Tässä vaiheessa farmaseutin koulutuksesta oli paljon hyötyä, koska koulutuksen jälkeen hän ryhtyi valmistamaan erilaisia yrttituotteita myyntiin. Yrttien keruutoiminnalla ja niiden käsittelyllä työllistettiin paikallisia nuoria. Hyvin pian hän kuitenkin huomasi, että yrttituotteet ovat liian pieniä myytäviä ja vaikka niiden yksikköhinta olikin hyvä, niitä olisi pitänyt myydä valtavia määriä kannattavuuden saavuttamiseksi.

Yrttien tilalle tulivatkin pian korkealaatuiset merkkivaatteet, kun tilalle perustettiin Butiken på Landet-ketjun franchising-myymlä. Ison yrityksen muokkaama konsepti ei pitemmän päälle tyydyttänyt ketjun myymälöiden pitäjiä ja niinpä Pia ostikin ketjun omakseen yhdessä muutamien muiden franchising-ketjun jäsenten kanssa. Tällä hetkellä Butiken på landet-liikkeitä on Ruotsissa 11 ja Suomessa kolme. Ketju on toiminut jo 30 vuotta ja toimintaa kehitetään edelleen. Tämän vaateyrityksen kautta Pia kertoo päässeensä kokemaan paljon uutta ja tapaamaan paljon mielenkiintoisia ihmisiä, muun muassa vanhojen aatelissukujen edustajia. <https://bpl.se/hulkoffgarden/>

Matkailu- ja ravintolatoiminta

Tilan yksi suurimmista muutoksista on ollut vanhan navettarakennuksen täydellinen peruskorjaus kauniiksi ja tyylikkääksi ravintolatilaksi. Remontin suunnitteli arkkitehti ja sen toteuttivat suomalaiset kirvesmiehet. Ravintolatilan haluttiin myös arkkitehtuuriltaan ja sisustukseltaan kertovan, että nyt ollaan Ruotsin ja Suomen rajalla. Remontti tuli maksamaan 8 miljoonaa kruunua (noin 800 000 euroa). Ravintola on kauniisti sisustettu muun muassa tornionlaaksonruusuaiheisilla huonekaluilla ja sen etelänpuoleiselle ulkoseinustalle on rakennettu kasvihuone, josta ruokiin saadaan tuoreita vihanneksia ja yrttejä.

Asiakkaat tulevat eri maista, suurin asiakasryhmä ovat olleet pitkään italialaiset. Ravintola on päässyt joka vuosi vuodesta 2008 lähtien Ruotsin ravintoloiden Valkoiseen Kirjaan, jossa luetellaan maan 500 parasta ravintolaa. Ravintola toimii tilausravintolana ja siellä järjestetään myös erilaisia kulttuuritapahtumia kuten teatteriesityksiä ja konsertteja. Ravintolarakennuksen toisessa päässä oli tulipalo vuonna 2011, jolloin koko Butiken på Landetin varasto tuhoutui. Tämän jälkeen kaupan ja ravintolan paikkoja vaihdettiin.



Tilan ravintolan pääoven vieressä on komea rivistö Valkoisen Kirjan laatusertifikaatteja (Kuva: Anne Tuomivaara)

Alueen matkailun kilpailutilanteessa on Pian mielestä nykyään aiempaa enemmän haasteita. Tilan sijainti 37 kilometriä Haaparannalta pohjoiseen saattaa olla joidenkin ihmisten mielestä rajoittava tekijä. Suomen puolelta kiertomatka on lisäksi melko pitkä, koska Tornionjoessa ei ole siltaa pitkällä matkalla ylä- tai alajuoksulla. Lisäksi kilpailijoita on tullut lähistölle, kun Tornioon on rakennettu lyhyessä ajassa monta uutta hotelliä, samoin Kukkolaforsseniin valmistui uusi hotelli tänä vuonna. Myös suuren mittaluokan kylpylähotelli Cape East-ollaan avaamassa uudelleen Haaparannalle. Lisäksi maatilojen majoitustoiminta on kovassa kasvussa.

Pääsimme tutustumaan Hulkoffin tilan majoitustiloihin, jotka sijaitsevat pihapiiristä hieman erillään perheen entisessä asuintalossa. Kahdessa kerroksessa sijaitsevat huoneet ovat tyylikkäitä, viihtyisiä ja rauhallisia. Huoneet ovat eri väreillä sisustettuja, niinpä talossa on keltainen huone, sininen huone ja niin edelleen. Talo on menossa lähiaikoina remonttiin, jotta tilat saadaan toimivimmiksi ja majoituskapasiteettia lisättyä.

Tilalla on jälleen tulevana kesänä tapahtumassa suuri muutos, kun kauan Etelä-Ruotsissa asunut tytär tulee perheineen jatkajaksi tilalle. Hän tuo mukanaan hevosensa ja tarkoituksena on alkaa kehittää tilalle myös hevosmatkailuun ja ratsastukseen liittyvää toimintaa. Myös tilan vanha poromerkki on otettu käyttöön ja niinpä yhtenä erikoisuutena tilan isännän harrasteporot asustavat pihapiirissä.

<https://www.hulkoff.se/>

PESULA LANTBRUK

Siirryimme kymmenisen kilometriä jokivartta alaspäin Pesulan luomutilalle. Tilalla on maidontuotantoa ja rypsin ja sinapin kasvatusta. Näitä molempia kasveja myös jatkojalostetaan, rypsiä rehuksi ja öljyksi ja sinapinsiemeniä tilan omalla reseptillä valmistettavaksi sinapiksi. Rypsipelletistä on kehitetty myös uutuustuote siemennäkkäri. Tila on yksi Ruotsin kolmesta sinapinviljelytilasta.

Tilalla on peltoa 250 hehtaaria. Vuonna 2013 rakennetussa robottinavetassa on yhteensä 120 eläintä, joista lypsäviä 60. Lehmät ovat pääasiassa valtarotuja, mutta joukossa on myös muutamia tunturilehmiä ja jerseyrotuisia.



Per Pesula sai vastailla retkeläisten mitä moninaisimpiin kysymyksiin. (Kuva: Päivi Soppela)

Navetan yläkertaan on tehty tila, josta ikkunan läpi pääsee seuraamaan lehmien elämää. Tilalla vierailee paljon koululaisia ja joka kevät tilan pihapiirissä järjestetään laitumellelaskujuhla ja sen yhteydessä maatalouskonenäyttely. Tila on muutenkin aktiivisesti mukana erilaissa tapahtumissa. Tilan omassa pihapiirissä on entisestä saunasta muokattu pieni tilamyymälä, jossa on tilan omien tuotteiden lisäksi paljon lähialueen pienten elintarvikejalostajien ja käsityöläisten tuotteita. Tilan emäntä Åsa Pesula on myös taiteilija ja kehittänyt myyntiin paljon erilaisia koruja ja muita taidekäsitöitä. Pihapiirissä olevassa vanhassa navetassa on navettagalleria, jossa järjestetään taidenäyttelyitä ja työpajoja. Parhaillaan siellä oli meneillään valokuvanäyttely, joka perustui tilasta ja sen elämästä tehdyn valokuvakirjan kuviin.

Rypsiöljyn puristuslaitteisto toimii navetan yhteydessä olevassa ladossa, josta on johdettu putki öljyn pakkaamotilaan. Pakkaamo-pullottamo on tehty vanhaan poroteurastuksissa käytössä olleeseen pakastekonttiin muokkaamalla siitä terveystarkastajan ohjeiden mukaisesti elintarvikkeiden pakkaamiseen hyväksytty tila. Pullotusketjussa keskikokoisia pulloja pystytään pullottamaan noin sata tunnissa. Pakkauskokoja on kolme, pieni 100 g ”tuliaisipullo”, isompi kotikeittiöpullo ja kolmen litran suurtalouskanisteri.



Pakastekontista muokattu rypsiöljyn pullottamo on pieni mutta tehokkaaksi suunniteltu. Per esittelee kotikäyttöön tarkoitettua 200 gramman öljypulloa (Kuva: Pertti Leinonen)

Per Pesulan mielestä luomutuotanto on tilalle oikea valinta, vaikka tarkastukset ja luomuun (Ruotsissa KRAV) liittyvä byrokratia ovatkin välillä rasittavia ja turhauttaviakin. Maitoon tulee kuitenkin 1,3 kruunun luomulisä, mikä lisää kannattavuutta. Luomun vuoksi tilan eläimet ovat ulkona neljä kuukautta vuodessa, josta vähintään kaksi kuukautta laitumella. Karjan keskituotto on 8000 kiloa vuodessa ja maidon rasvaprosentti 4,2. <https://pesulalantbruk.se/>

OILIN TILAPUOTI

Viimeinen vierailukohde oli Suomen puolella Jaatilassa oleva Oilin tilapuoti. Puodin on perustanut Oili Tiuraniemi vanhaan kyläkauppaan, koska halusi ryhtyä myymään oman maitotilan tuotteita ja muitakin lähialueen pienten tuottajien valmistamia elintarvikkeita.

Perheenjäsenten omistamalta maitotilalta tulevat teuraat viedään Leivejoen teurastamoon ja sieltä jalostettavaksi Tervolan Louelle Meän Lihan tiloissa mm. grillimakkaraksi, juustobalkaniksi,

lämminsavunauta- ja naudanlihaleikkeleiksi. Tilalla on yhden robotin navetta ja 60 lypsylehmää. Tilalla kasvatetaan myös lihakarjaa, yhteensä eläimiä on noin 160.

Puodissa on lisäksi myytävänä lähialueen tuottajien tuottamaa, eri asteisesti jalostettua lammasta, hirveä ja leipomotuotteita sekä paikallisen jäätelötehtaan Arctic Ice Cream Factoryn Louella valmistamaa jäätelöä. Lisäksi myynnissä on paikallisten lampureiden tuottamia villalankoja ja taljoja ja myös muita käsitöitä.

Tilapuoti muuttaa lähitulevaisuudessa pari kilometriä Rovaniemen suuntaan, kunhan kiinteistökaupat varmistuvat. Tuleviin tiloihin pääsee muuttamaan pienen remontoinnin jälkeen.

<https://www.facebook.com/pages/category/Local-Business/Oilin-tilapuoti-175286413133156/>

MATKAN JÄLKILÖYLYT

Kokonaisuudessaan Pohjois-Ruotsin opintoretki oli hyvin antoisa ja innostava kokemus, jota muistellaan vielä pitkään. Kolmen päivän aikana ehdimme näkemään ja kuulemaan paljon hyviä esimerkkejä siitä, miten pohjoisen maatiloilla pärjätään, kun tunnistetaan omat vahvuudet ja mahdollisuudet ja lähdetään rohkeasti kestävän kehityksen, lähiruuan ja monipuolistamisen tielle. Tutustuimme niin vuohi- kuin nautatalouteen, maidon ja lihan jalostukseen, kasvinviljelyyn, suoramyyntiin, tuotteistamiseen ja brändäykseen sekä matkailun ja ohjelmalvelujen moniin mahdollisuuksiin.

Tunturikarjaa on Ruotsin Lapissa verrattain vähän, mutta sitä pidetään hyvin arvossa ja tunturikarjaa pitävien määrä on nousussa. Vuollerimin tunturikarjatilalla on kehitetty hyvin toimiva konsepti tunturikarjatilalla sekä erilaisten maatalo- ja matkailupalveluiden ympärille. Vuollerimin kylä ja sen vahva yhteisöllisyys ja monipuolinen yritteliäisyys, mitä kyläyhteisö on kehittänyt, teki retkeläisiin suuren vaikutuksen. Kylä on hyvä esimerkki siitä, että pieni ja syrjäinenkin yhteisö voi olla elinvoimainen, jos koko kylän asukkaat otetaan mukaan kehittämiseen omine vahvuuksineen.

Myös Ruotsissa maidon tuottajahinta on alhainen suureen meijeriin toimitettaessa, joten tiloilla onkin lähdetty kehittämään uusia tapoja nostaa kannattavuutta. Matkalla nähdyillä tiloilla nämä lisäansiot tulivat matkailusta, maatalon raaka-aineiden jatkojalostuksesta, suoramyynnistä ja kasvinviljelyn erikoistumisesta. Tilalliset olivat lähteneet kouluttautumaan jatkojalostuksen ja erikoistumisen vuoksi kauemmaksikin, koska halu kehittää uutta ja monipuolistua myös ammatillisesti on ollut niin suuri. Tuotannon monipuolistaminen antaa myös henkisesti paljon, tavanomaisen tilanpidon lisäksi tuotekehitys ja muut tilan kehittämistyö tuo työhön mielekkyyttä ja vaihtelua. Esimerkiksi vuollerimilaisilla tuntui olevan niin kova vauhti päällä, että joku retkeläisistä esittikin kysymyksen jaksamisesta. Vastaus oli, että kun saa tehdä sitä mitä rakastaa ja kaikki tehdään yhdessä, on se hyvin voimaannuttavaa ja sen vuoksi siihen ei väsy.

Saimme käsityksen, että Ruotsissa ollaan lähiruuan tuottamisessa ja brändäämisessä Suomea paljon pitemmällä. Jos Suomessa aiotaan päästä lähiaikoina vastaavalle tasolle, on meillä panostettava huomattavasti nykyistä enemmän paikallisen ruoantuotannon tukemiseen sekä halukkaiden maatalallisten kouluttamiseen ja tuotekehitystyöhön. Yksi keino päästä lähiruuan tuotannossa eteenpäin on saada se tuotekehityksen avulla laadullisesti nykyistä korkeammalle tasolle. Yksi ratkaisu voisi olla perustaa saman tyyppinen laadukkaan lähituotannon osaamiskeskus kuin ruotsalaisten Eldrimner on. Pienellä paikkakunnalla kunnianhimoisesti aloitettu toiminta on tuottanut jo valtavan paljon osaamista ja uutta elinkeinollista pohinää koko Ruotsin maaseutualueelle. Eldrimnerin tuotekehityksen avulla valmistetut tuotteet niittävät palkintoja artesaaniruokakilpailuissa ja laaturuokaa arvostaville paikallisille ja matkailijoille voidaan tarjota yhä enemmän huipputuotteita. Ruokamatkailu on yksi nopeimmin nousevia matkailutrendejä ja sen

keskeisiä osia on nimenomaan laadun ja erikoisuuksien etsiminen ja niistä nauttiminen valmistuspaikalla. Paikallisista raaka-aineista on mahdollista valmistaa ainutlaatuisia tuotteita, joita ei muualta saa isolla rahallakaan. Lisäksi on huomionarvoista, että paikallinen ruoantuotanto tukee omavaraisuutta ja siitä saatavat tulot jäävät hyödyttämään paikkakuntaa. Samalla se on ekologista, kun kuljetuskustannukset pienenevät.

Tunturikarjan lehmät ovat hyvin saman näköisiä ja saman oloisia kuin lapinlehmät, joskin niiden värikirjo on monipuolisempi. Karjoissa oli useitakin mustia ja ruskeita lehmiä, myös ”ayrshiretyyppistä” väritystä näkyi jonkin verran. Ruotsissa tunturikarjarotuisia lehmiä on risteytetty aikanaan etenkin ruotsinpunaisen rodun kanssa. Myös tuotosluvut ovat lapinlehmän luokkaa (noin 5500-6000 kiloa), vaikkakin vierailutiloillamme oli tunturikarjalla päästy yli 7000 kilon vuosituotoksiin. Kuten lapinlehmäkin, tunturikarjan eläimet viihtyvät hyvin luonnonlaitumilla ja maisemanhoitolehminä ja kevyen rakenteensa vuoksi liikkuvat vaikeammassakin maastossa helposti. Ne myös hyödyntävät metsälaidunten kasvilajeja monipuolisesti.

Tunturikarja on nyt kovasti nousussa Pohjois-Ruotsissa. Sekä sen maidon että lihan käyttöä ja jatkojalostusta oli meneillään useammassa paikassa. Rodun tilanne on siellä yhtä vaakalaudalla kuin lapinlehmän Suomessa, joten syyt pitää karjaa ovat myös ruotsalaisilla eläingenivarojen ja kulttuurihistorian vaalimista. Kuitenkin vierailupaikoissamme korostettiin sitä, että rotu on säilytettävä tuotantoeläimenä, jotta kanta kehittyy ja pysyy vähintäänkin niin hyvänä kuin se nyt on. Tunturikarjan ruokinnassa oltiin tiloilla päädytty hyvin heinävaltaiseen ja niukan väkirehun rehustukseen, joka todennäköisesti olisi parempi ratkaisu myös lapinlehmien ruokinnassa, ainakin juustontuotannon ja maidon rasva- ja valkuaispitoisuuksien kannalta.

Kaiken kaikkiaan matka oli erittäin onnistunut kaikkien osallistujien mielestä. Tutustumiskohteissa oli kehitetty monipuolisesti uusia ideoita ja myös tulevaisuudensuunnitelmia oli paljon. Matkan tärkeimpiä oppeja olivat yhteistyön ja verkostoitumisen sekä ennakkoluulottomien ideoiden tuomat mahdollisuudet. Jatkojalostus ja tuotekehitystyö tilanpidon ohella on aikaa vievää, joten yhteistyökumppaneiden löytäminen on tilallisille iso asia. Yhdessä toimien myös ideat jalostuvat ja kehittyvät eikä uupumuskaan pääse niin helposti yllättämään. Erikoistuminen maatilalla voi tapahtua hyvin monella tavalla, esimerkiksi alkuperäiskarjarodun mutta myös pohjoiseen sopeutuneen aromaattisen tai muilta ominaisuuksiltaan arvokkaan kasvinlajin tai -lajikkeiden avulla. Näimme vierailukohteissa, että syrjäinen sijainti tai tilan pieni koko eivät ole esteitä toiminnan kehittämiseen, jos vain halua, rohkeutta ja tahtoa tuotekehitykseen ja uusiin innovaatioihin riittää.

Kiitos kaikille retkeläisille mahtavasta yhteishengestä ja hienosta reissuseurasta! Erityiskiitokset tulkillemme ja oppaалlemme Kristiina Lehtoselle korvaamattoman suuresta avusta sekä ennen matkaa että sen aikana. Kiitokset myös ruotsalaisille emännillemme ja isännillemme iloisesta ja avuliaasta vastaanotosta. Lehmänhenkäyksen lämmin kiitos tietysti myös kaikille kohtaamillemme tunturilehmille!

Rovaniemellä 12.6. 2019 Anne Tuomivaara, Riikka Tuomivaara ja Päivi Soppela



Retkiseurue Tornionjoen rannalla Kukkolaforseenilla matkan päätöspäivänä (Kuva: Pertti Leinonen/Jukka Arstio)

Etukannen kuvassa Hulkoffin tunturilehmäkarjaa (Kuva: Pertti Leinonen)

