

**LAPPARI -HANKKEEN OPINTOMATKA
ISLANTIIN**

18.- 22. SYYSKUUTA 2017

**ANNE TUOMIVAARA &
PÄIVI SOPPELA**
Arktinen keskus, Lapin yliopisto
2017

MATKARAPORTTI



Kuva: Anne Tuomivaara

POHJOISSUOMENKARJAN MAIDON OMALEIMAISUUDEN HYÖDYNTÄMINEN LAPPARI -HANKE

HYVÄT KÄYTÄNNÖT (BENCHMARK)- OPINTOMATKA ISLANTIIN SYYSKUUSSA 2017

Maanantai 18. syyskuuta

- 9.15 Lähtö Rovaniemeltä Helsingin ja Osloon kautta
- 15.25 Saapuminen Reykjavikiin (paikallista aikaa), yöpyminen Radisson Saga-hotellissa

Tiistai 19. syyskuuta

- 10.00 Vierailu Maatalouden neuvontakeskuksessa Selfossissa (www.rml.is)
Islannin lypsykarjatalouden ja meijeritoiminnan esittely: Gudmundur Johannesson
Lappari-hankkeen esittely: Päivi Soppela
- 12.00 Lounas
- 13.00 Lähtö Selfossista
- 13.40 Saapuminen Langholtskotin lihakarjatilalle (www.kjotfrakoti.is). Tilalla tuotetaan pihvilihaa ja jalostetaan siitä valmiita ja puolivalmiita tuotteita. Omistaja Unnsteinn Hermannssonin tilaesittely
- 15.00 Saapuminen Efstidaluriin. (www.efstidalur.is) Islanninlehmätila, jossa myös maidon jatkojalostusta, matkailijoiden majoitusta ja kahvila-ravintolatoimintaa. Omistajien tilaesittely.
- 17.00 Käynti Geysireillä
Yöpyminen Minniborgir Cottages

Keskiviikko 20. syyskuuta

- 8.30 Lähtö Hvanneyriin
- 10.00 Saapuminen Hvanneyriin Islannin maatalousyliopistoon (www.lbhi.is). Oppilaitoksen esittely: Birna K. Baldursdottir
- 12.00 Lounas yliopiston ruokalassa
- 13.00 Vierailu Islannin maatalousmuseossa (Hvanneyri) (www.landbunadarsafn.is)
- 14.30 Vierailu maatilojen suoramyymntikaupassa (www.ljomalind.is)
- 16.00 Ratsastusretki islanninhevosilla (omakustanteinen)
Yöpyminen Egils Apartments, Borgarnes

Torstai 21. syyskuuta

- 10.00 Saapuminen Erpsstadir-maatilalle (www.erpsstadir.is), jossa myös maidon jatkojalostusta, majoitustoimintaa ja kahvila/jäätelöbaari. Tutustuminen tilaan ja sen islanninkarjaan. Omistajan tilaesittely.
- 12.30 Lähtö Reykjavikiin
- 15.00 Vierailu Laxness-museossa (omakustanteinen)
- 16.00 Vierailu Matis-tutkimuslaitoksessa (www.matis.is) Laitoksen tutkimustoimintaan perehdytys: Rangnhildur Helga Jonsdottir/Meijeriohjelma
- 19.00 Illallistapaaminen: Thorstein Thomassen, Circumpolar Agriculture Association
Yöpyminen Reykjavikissa

Perjantai 22. syyskuuta

Paluumatka Reykjavik-Helsinki- Rovaniemi

Maanantai 18. syyskuuta

Lentomatka Rovaniemi - Helsinki –Oslo-Reykjavik, yöpyminen Reykjavikissa.

Tiistai 19. syyskuuta

Aamu alkoi autonvuokraamolla, jossa saimme käyttöömmme Islannin tiestöön hyvin soveliaan pikkumaasturin. Ensimmäinen käyntikohteemme oli Islannin maatalouden neuvontajärjestö, RML (Radgjafarmidstöð landbunadarins, englanninkielinen nimi Icelandic Agricultural Advisory Centre, www.rml.is), jolla on keskustoimisto Selfossissa, noin 50 kilometriä Reykjavikista itään. Järjestöä esitteli meille Gudmundur Johannesson, joka auttoi meitä jo ennen matkaa vierailuohjelmaamme liittyvissä yhteyksissä ja järjestelyissä Islannin päässä. Järjestö on viljelijöiden omistama neuvontaelin, jonka toiminta on jonkin verran saman tyyppistä kuin Pro Agrialalla Suomessa. Aiemmin se on toiminut yhdistysmuotoisena, mutta on yhtiöitetty muutama vuosi sitten.

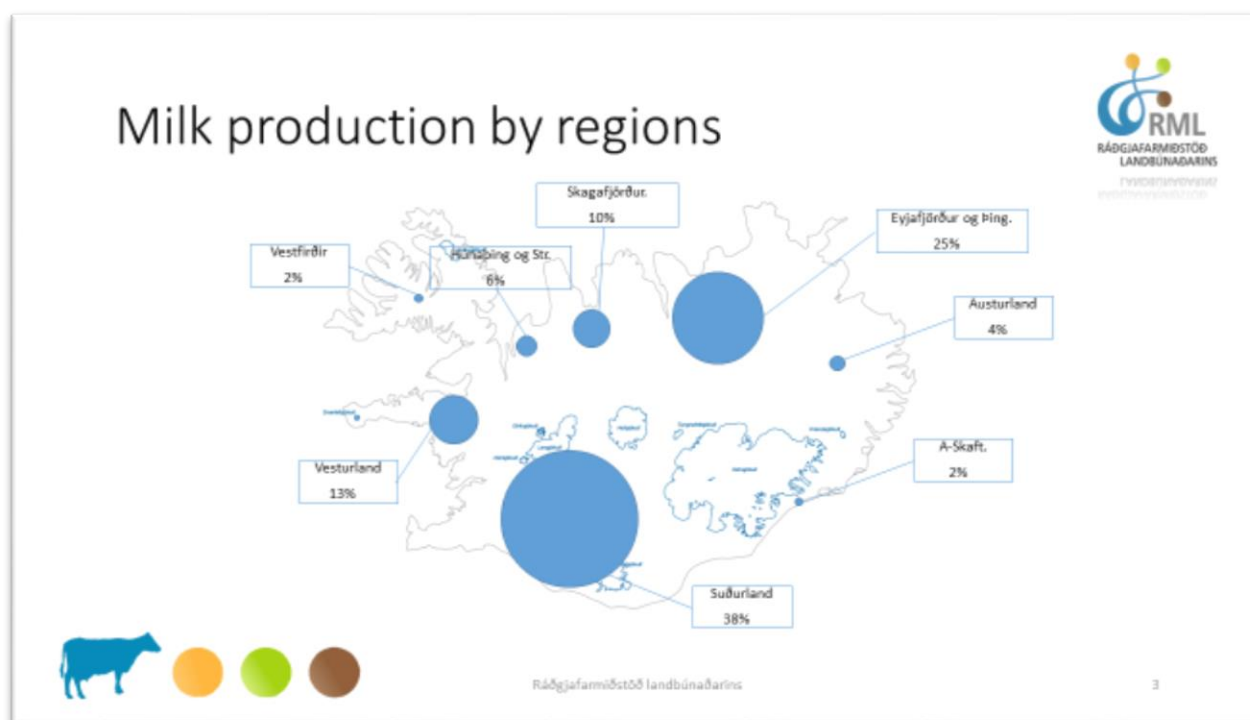
Islannin maatalous

Saimme Gudmundurilta aimo annoksen perustietoa islantilaisesta maataloudesta, etenkin maidontuotannon osalta, joka perustuu yksinomaan maan alkuperäisen lehmärodun, islanninkarjan hyödyntämiseen. Islannin maitotilat ovat keskittyneet maan eteläosiin (38 %), jonkin verran maitoa tuotetaan myös länsiosissa Hvanneyrin ja pohjoisessa Akyreyrin alueella. Maatilojen sijoittumista määrittelevät ennen kaikkea maasto-olosuhteet. Kunnollista peltoalaa ei ole läheskään joka puolella saarta. Lammas- ja hevostaloutta harjoitetaan laajemmalla alueella, koska niitä pystytään paremmin pitämään myös luonnonlaitumilla. Lehmiä laidunnetaan alueesta riippuen hieman eri pituisia aikoja, mutta tavallisin laidunkausi on toukokuusta alusta syyskuun loppuun, suotuisina vuosina jopa huhtikuun lopusta lokakuulle. Lehmillä on oltava ulkoilumahdollisuus vähintään kahdeksana viikkona vuodessa. Lehmiä ruokitaan pääosin kuivaheinällä ja väkirehulla, myös säilörehua käytetään jonkin verran.

Maidontuotantotilat

Islannin maitotilat ovat vähentyneet viimeisten vuosien aikana. Syitä tähän ovat tilallisten ikääntyminen ja lisäksi tulossa oleva parsinavettakielto, jonka aiheuttamat investoinnit vähentävät tilojen jatkamisen halukkuutta. Maitotiloja oli 621 vuonna 2015, kun vuonna 2016 niitä oli 581.

Islannissa on noin 26 500 lypsylehmää (nautojen kokonaismäärä 78 900), kaikki islanninkarjarotua. Suurin osa lypsykarjasta (96,5%) on mukana karjantarkkailussa. Maahan ei saa tuoda karjaa ulkomailta ja omaa rotua on pidetty yllä aina 900-luvulta lähtien, jolloin viikingit toivat lehmä mukanaan maahan muuttaessaan. Maitotilojen keskikarjamäärä on 45 lypsävää (vaihtelee 16-200) ja suunnilleen saman verran on nuorkarjaa. Noin puolet maassa tuotetusta lihasta tulee niin ikään lypsykarjatiloilta. Tilojen koko on kasvamassa samalla kun niiden määrä vähenee. Suuria, yli sadan lehmän tiloja on vain muutama ja luomutiloja koko maassa vain kaksi.



Islannin maidontuotannon jakaantuminen alueittain. (Lähde: RML)

Islanninlehmä

Islanninlehmä on melko pienikokoinen (noin 400-500 kiloa), nupo ja sillä on runsas kirjo eri värejä. Tutkimuksissa on selvinnyt ehkä vähän yllättävästikin, että rodun geeniperimässä on mukana myös brittiläisten ja eteläranskalaisten lehmärotujen geenejä skandinaavisen, Norjan alkuperäisroduista polveutuvan perimän ohella. Rotu on hyvin vanha ja yksi Euroopan puhtaimpana säilyneistä, johtuen lehmien vientikiellosta Islantiin. Maidon keskituotos on noin 6100 kiloa vuodessa, rasvaprosentin ollessa keskimäärin 4,1 ja valkuaisen 3,30 %. Yksilökohtaiset erot ovat suuria, tuotosmäärien vaihteluväli on 4000-9000 kiloa vuodessa. Jalostuksella ja ruokinnalla tuotantotulosta voidaan parantaa. Vuonna 2016 lukuisia huippuyksilöitä on päässyt jopa 13 000 kiloon. Tilojen keskimääräinen maidontuotanto vuosittain on 250 000 kiloa.

Keskipoikimakerta on kolme ja yleisin poistosyy lehmillä ovat utaretulehdukset, nuorilla tiinehtymättömyys. Neuvontajärjestössä on ohjeistettu tilallisia siitä, että lehmien ensimmäinen asutus pitäisi tehdä nykyistä aikaisemmin. Nykytilanteessa ensimmäinen poikiminen tapahtuu 27,4 kuukauden ikäisenä, kun taloudellisesti järkevää olisi ensipoikiminen 24 kuukauden iässä.

Islanninlehmällä on jalostusohjelma, jonka mukaan noin 800 huippulehmää käytetään rodun ominaisuuksien parantamiseen. Huippusonneista jotka vuosittain pääsevät jatkamaan sukuaan (20-25 yksilöä), otetaan 6600 siemennysannosta, jonka jälkeen sonni teurastetaan. Tällä vältetään se, että erityisen hyvää sonnia käytettäisiin liikaa ja täten aiheutettaisiin sisäsiittoisuutta. Jalostussonneina käytetään pelkästään nupoja sonneja, koska sarvellisuus halutaan karsia rodusta minimiin. Lähivuosina islanninkarjan jalostuksessa on tarkoitus siirtyä geneettisen valintaan, jossa käytetään DNA-profiileja. Geenivalintaa testataan parhaillaan tanskalaisten asiantuntijoiden kanssa. Geenivalinnan avulla halutaan hyödyntää kannan ominaisuuksia vielä nykyistä tarkemmin ja pitää kurissa sisäsiittoisuus, joka pienessä kannassa on tulevaisuuden kysymys. Islanninkarja halutaan pitää edelleen puhtaana ja välttää tarve tuoda muita lehmärotuja maahan.



Kuva: Päivi Soppela

Islanninlehmien väritys on kirjavaa ja luonne utelias ja peloton. Efstidalurin tilan hiehoja laitumella.

Meijeritoiminta

Islannin meijerituotantoa hallitsee yksi suuri yhtiö, MS-meijeri (Mjólkursamsalan), jonka markkinaosuus on lähes sata prosenttia. Sillä on viisi paikallista meijeriä eri puolilla maata. Suurin päivittäistuotteita valmistava meijeri sijaitsee Selfossissa ja keskusjakelumeijeri Reykjavikissa. MS-meijeri käsittelee vuosittain noin 152 miljoonaa litraa maitoa. Tärkeimmät meijerituotteet ovat maito, jukurtti ja skyr. Suurin osa tuotannosta menee kotimaan markkinoille. Vienti on marginaalista (alle 1 %). Meijerin tärkein vientituote on skyr, jota viedään mm. USA:han ja Suomeen. Yksi MS-meijereistä on keskittynyt pelkästään laktoosittomiin tuotteisiin. Laktoosittomia ja muita erityismaitoja valmistetaan kysynnän vähyyden vuoksi kuitenkin melko vähän.

Pienmeijereitä on maassa vähän ja ne ovat yleensä tilojen yhteydessä ja keskittyvät tilan oman maidon jalostukseen. Yksityinen Bio-Bu-luomutilameijeri valmistaa ainoana luomusertifioituja tuotteita. Tärkeimpiä pienmeijereiden tuotteita ovat jäätelö ja skyr, myös juustoja valmistetaan pienmeijereissä jonkin verran. Matkailijat haluavat mielellään maistaa paikallisia islantilaisia maitotuotteita.



Skyr on rasvaton tai vähärasvainen, perinteinen islantilainen hapanmaitotuote. Sen alkuperäinen valmistustapa on ollut valuttaa separoidusta, hapatetusta maidosta kangaspussissa hera erilleen, jolloin jäljelle jää melko kiinteä, pehmeää tuorejuustoa tai rahkaa muistuttava massa. MS-meijeri on koneellistanut skyrin valutusvaiheen, jolloin monien islantilaisten mielestä tuote menettää osan erityislaatuun. Alun perin skyr valmistettiin tiloilla raakamaidosta, suuret tuottajat tekevät sitä nykyään pastöroidusta maidosta. Myös valmistusprosessissa syntyvä hera hyödynnetään, sitä käytetään proteiinijuomana joko sellaisenaan tai sekoitettuna esimerkiksi marjamehuihin.

Sivun kuvat: Anne Tuomivaara



Lappari –hankkeen esittely ja suomalaisen ja islantilaisen karjatalouden vertailua

Gudmundurin esityksen jälkeen Päivi Soppela kertoi powerpoint -esityksen avulla lapinlehmistä ja Lappari-hankkeestamme, sen tavoitteista ja meneillään olevista selvityksistä ja verkoston rakentamisesta. Lapin yliopiston Arktisen keskuksen hallinnoimassa ja yhdessä Luonnonvarakeskuksen kanssa toteuttamassa Lappari –kartoitushankkeessa selvitetään lapinlehmärodun tämänhetkistä tilannetta, sen maidon hyödyntämisen mahdollisuuksia ja rotua kasvattavien tilojen suunnitelmia lapinlehtiin liittyen. Tämän jälkeen keskustelimme eroista ja yhtäläisyyksistä Islannin ja Suomen maatalouden, karjanhoidon ja maidon jatkojalostuksen osalta sekä alkuperäiskarjojen tilanteesta. Yhteistä on ainakin maatalouden muutoshaasteet, joihin kuuluvat teknistyminen, tilakoon kasvu ja tilallisten ikääntyminen sekä tarve erikoistumiseen/monipuolistumiseen. Yhteistä on myös matkailijoiden kasvava osuus maitojalosteiden käyttäjistä ja alkuperäiskarjojen suhteen (lapinlehmän ja islanninlehmän) verrattain pieni kilomääräinen maitotuotos. Islantilaiset osaavat kuitenkin hyödyntää alkuperäiskarjan maitotuotteita matkailussa suomalaisia tehokkaammin. Toisaalta islanninkarja on erityisasemassa ainoana lehmärotuna, joten kilpailua ei ole.

TILAVIERAILUT

Kjötvinnsan Langholtskoti

Neuvontajärjestön esittelyn ja lounaan jälkeen siirryimme tekemään tilavierailuja. Ensin vierailimme Unnstein Hermanssonin omistamalla lihakarjatilalla Langholtskotissa, jossa tuotetaan ja jalostetaan naudanlihaa. Tila on omistajan vanhempien aikaan ollut maitotila. Tilan islanninkarjan alkuperää olevia lehmiä on siemennetty liharotuisten sonnien (galloway, aberdeen angus ja limousin) tuontispermalla ja alkionsiirroilla. Tuontisiemennys on sallittua luvanvaraisesti lihantuotantotarkoitukseen. Näin on saatu kasvatettua eläinten kokoa ja parannettu lihan tuotannon määrää ja laatua. Eläimet teurastetaan lähiteurastamolla, jonka jälkeen ne paloitellaan, pakataan ja myydään suoraan kuluttajille tilan omissa lihanjalostustiloissa. Tilalla valmistetaan erilaisia jalosteita, kuten jauhelihipihvejä, makkaraa ja raakakypsennettyä, maustettua kestopilettiä. Jalostustilat olivat pienet, mutta hyvin varustellut. Tilalla on pieni myymälä, mutta myyntiä on myös lähistöllä olevassa tilojen yhteisessä suoramyyntipisteessä. Lihan jalostustyö vie Unnsteinin yhden miehen yritykseltä paljon aikaa ja myymälän pitäminen yhtä aikaa samassa rakennuksessa on aiheuttanut aikataulullisia ongelmia, mutta toiminta on kannattavaa. Tilan vakioasiakkaita ovat suurimmaksi osaksi yksityiset

kuluttajat kuten lähialueen mökkiläiset, mutta myös ravintolat ja etenkin korkeatasoisemmat hampurilaispaikat Reykjavikiä myöten. www.kjotfrakoti.is



Kuva: Päivi Soppela

*Kjötvinnslan Langholtskoti-yrityksen lihajalosteita tarkastelemassa
Gudmundur Johannesson ja Unnstein Hermansson.*

Efstidalur

Seuraava kohteemme oli Efstidalurin maitotila noin 60 kilometriä Selfossista koilliseen. Tila on ollut saman suvun hallussa jo kolmisensataa vuotta ja nykyisin se on viiden sisaruksen yhteisesti omistama. Kaikki omistajat ja yhden sisaruksen puoliso työskentelevät tilalla. Sukupolvenvaihdos on tehty vuoden 2016 syksyllä. Tilan tärkein toiminto on jo alun perin ollut lypsykarjatalous, mutta viimeisten neljän vuoden aikana tilaa on määrätietoisesti kehitetty matkailu- ja lähiruokasektorille. Matkailu, ravintolatoiminta ja pienmeijeri on kytketty tilan toimintoihin sekä liikeideana että konkreettisesti; kahvilan ja ravintolan asiakkaat voivat pöydistään seurata ikkunoiden läpi navetan elämää ja pienmeijerissä tapahtuvaa maitotuotteiden valmistusta. Tilan kaikki omistajat ja työntekijät hallitsevat tarvittaessa kaikki tilan eri työt, mutta jokaisella omistajalla on omat vastualueensa. Tilalla on neljä vierasta työntekijää.



Kuva: Anne Tuomivaara

Ravintola, kahvila ja tilameijeri on rakennettu lisäsiivoksi suoraan navetan viereen ja osittain sen päälle.

Suoraan ravintolatilojen yhteydessä olevassa pihattonavetassa on 40 lypsävää. Mulleja on kuutisenkymmentä ja ne kasvatetaan lihantuotantoon. Liha käytetään omassa ravintolassa tarjottavissa ruoka-annoksissa sekä hampurilaispihveihin. Navetassa on putkilypsy, mutta uuden robottinavetan rakentaminen alkaa lähitulevaisuudessa. Lehmien parhaat päivätuotot yltyvät 30 litraan, mutta tavallisesti jäädytään tämän alle. Lehmät ovat omistajien mukaan erittäin terveitä ja niiden maito on hyvin juustoutuva.

Tilan pienmeijeritoiminta on alkanut sisarusten äidin pienimuotoisella jäätelön valmistuksella. Vähitellen jäätelöä tehtiin yhä enemmän ja noin viisi vuotta sitten perustettiin nykyinen varsinainen pienmeijeri, jonka päätuote on edelleen jäätelö. Jäätelöä valmistetaan yli kymmentä eri makua joskin 'paikallisia' luonnontuotteiden makuja oli vähän. Islannin luonnossa kasvaa melko vähän marjoja, lähinnä saatavilla on variksenmarjaa, juolukkaa ja mustikkaa, mutta yrttien kirjo on runsaampi. Tilalla valmistetaan myös fetaa ja tietysti skyrä perinteisellä valmistustavalla sekä hyödynnetään myytäväksi tuotteeksi skyrin valmistuksessa tuleva hera. Herasta valmistetaan terveysjuomia sekoittamalla sitä marjamehuihin. Heraa myydään myös sellaisenaan lasipulloihin pakattuna. Tilalla tuotetaan vuosittain noin 230 000 litraa maitoa, josta 60 000 litraa käytetään omiin tuotteisiin ja omassa ravintolassa. MS-meijerin maitoauto käy tilalla kolme kertaa viikossa.



Kuva: Päivi Soppela

Efstidalurin tilameijerin jäätelövalikoimaa.

Efstidalurin tilalla tultiin muutama vuosi sitten tilanteeseen, jossa tulevaisuuden vaihtoehtoina olivat joko tilan lopettaminen tai sen kehittäminen uuteen suuntaan. Sisarukset päättivät ruveta kehittämään tilaa ja jo neljässä vuodessa tilan toimintoja on laajennettu huomattavasti ja toiminta saatu kannattavaksi. Sisarusten yhteisyrityksessä vastuut ja riskit jakautuvat, mikä on helpottanut sopeutumista. Ensimmäinen vuosi oli ollut vaikea, asiakkaita oli ollut vähän, mutta markkinoinnin ja puskaradion kautta asiakkaat ovat vähitellen löytäneet paikan. Käyntimme aikana kesäsesonki oli jo käytännössä ohi, mutta silti paikassa oli melko runsaasti asiakkaita. Tilalle tulevista asiakkaista suurin osa on islantilaisia lähiseudulta tai kotimaan matkailijoita, mutta myös ulkomaisia turisteja käy paljon. Tila sijaitsee Geysireille vievän Golden circle -valtatievarrella 68 km Reykjavikista, joten ohikulkijoita riittää asiakkaiksi ravintolaan ja jäätelökahvilaan. Tilalla on myös majoitustiloja ja islanninhevosen vuokrausta. Suurin osa kävijöistä tulee ennalta ilmoittamatta, ryhmiä käy jonkin verran.



Kuva: Anne Tuomivaara

Tilan kahvila-ravintolan ikkunoista voi katsella navetan elämää.

Ravintola, joka on rakennettu kahvilan ja meijerin yläkertaan tarjoaa monenlaista ruokaa, joissa käytetään sekä tilalla tuotettuja että lähialueelta hankittuja raaka-aineita. Alakerran kahvilassa on jäätelöbaari, jonka yhteydessä on lähituote- ja matkamuistomyymälä, jossa on sekä tilan omia että lähialueella valmistettuja herkkutuotteita kuten yrttiteeseikoituksia, marjahilloja, erilaisia makusuola- ja levävalmisteita, mehuja ja makeist tuotteita.



Kuva: Anne Tuomivaara

Efstidalurin ravintolan ruokalista. Liha- ja maitotuotteet tulevat omalta tilalta. Tuhat islannin kruunua on noin 8 euroa.

Paikan nuoret omistajat kertoivat käsityksensä, että Islannissa on tapahtumassa maataloudessa uusi käänne parempaan suuntaan. Nuoret ihmiset ovat alkaneet jälleen kiinnostua maatalousammateista ja tiloille on tulossa aiempaa enemmän nuoria jatkajia. Myös jalostusasteen nosto alkaa pikkuhiljaa lyödä laajemmin läpi. Turismin vuoksi paikalliselle ruuantuotannolle on yhä enemmän kysyntää. (www.efstidalur.is)

Tilakäynnin jälkeen vierailimme pikaisesti varttitunnin matkan päässä Geysireillä katsomassa kuumia lähteitä. Paluumatkalla pääsimme valokuvaamaan Efstidalurin laitumilla käyskenteleviä islanninlehmii.

Keskiviikko 20. syyskuuta

Islannin maatalousopisto ja maatalousyliopisto

Aamulla matkustimme Hvanneyriin Länsi-Islantiin ja kävimme vierailulla Islannin maatalousyliopistossa (Landbúnaðarháskóli Íslands/ Agricultural University of Iceland, www.lbhi.is). Meidät otti vastaan Birna K. Baldursdottir, joka on maatalousyliopiston tutkija ja opettaja. Yliopisto on perustettu vuonna 1887. Oppilaitoksessa on noin 500 opiskelijaa, joukossa myös noin 10% ulkomaisia YK:n vaihto-ohjelman opiskelijoita esimerkiksi Afrikan eri valtioista, USA:sta ja Iso-Britanniasta. Talon henkilökuntavahvuus on 80 työntekijää.

Islannin maatalousopetus on järjestetty kaksitasoiseksi. Saman koulun tiloissa toimii sekä maatalouden ammattiopistotasoinen perusopetus, että maatalouden yliopisto-opetus.

Kaksivuotisen ammattikoulun aikana on mahdollista opiskella maanviljelyä, floristiikkaa, kasviuotantoa, vihannesviljelyä, metsäteknologiaa ja maisemanhoitoa. Oppilaitoksella on omia kasviuoneita ja niissä kasvatetaan geotermisen lämmön avulla menestyksellisesti muun muassa banaaneja. Yliopiston maatalous- ja ympäristötieteiden tiedekunnassa voi opiskella muun muassa luonto- ja ympäristötieteitä, maataloustieteitä, hevostaloutta, metsätieteitä ja ekologiaa sekä maisema-arkkitehtuuria. Maatalouden perusopinnot opetetaan islanniksi, mutta korkeakoulutasolla joitakin kursseja tarjotaan myös englanninkielisinä. Oppilaitoksessa valmistuu vuosittain noin 20 maisterintutkintoa ja saman verran maatalouden loppututkintoja. Maisteritutkintoon johtava koulutus käydään kolmivuotisena maatalouden perusopetuksen jälkeen.

Maatalousyliopistossa on tutkimustoimintaa liittyen muun muassa bioenergiaan, ilmastonmuutokseen, eroosioon, ekosysteemipalveluihin, eläinrotuihin, lehmien ja lampaiden

ruokintaan ja jalostukseen sekä hanketoimintaa. Birna K. Baldursdottir johtaa islanninvuohien liittyvää hanketta, jonka tavoitteena on turvata uhanalaisen eläinrodun elpyminen ja parantaa rodun eläinten hyötykäyttöä. Islanninvuohi on tuhat vuotta vanha alkuperäislaji, joka on ollut vaarassa kadota rotuna kokonaan useita kertoja; 1800-luvun lopulla metsästyksen takia ja kannan välillä elvyttyä toisen maailmansodan jälkeen. Vähimmillään rodun yksilöitä oli jäljellä vain muutamia kymmeniä. Nyt eläimiä on 1200 ja omistajia noin 100, mutta rodun säilyttämiseksi on edelleen tehtävä paljon työtä, sillä vuohitalouden kannattavuus on alhainen. Vuohenmaitoa ja villaa hyödynnetään, mutta lihaa käytetään vähän. Myös Birnalla itsellään on islanninvuohikarja. Vuohihankkeen ja Lappari-hankkeen välillä on paljon yhteneväisyyksiä ja yhteistyön mahdollisuuksia.



Islannin maatalousyliopiston kampusaluetta.

Islannin maatalousmuseo

Yliopiston esittelyn jälkeen pääsimme opastetulle kierrokselle Islannin maatalousmuseoon (www.landbunadarsafn.is), jossa oli monipuolisesti esillä islantilaisen maatalouden historia aina viikinkien tulosta nykypäivän maatalouteen saakka. Museota meille esitteli museonjohtaja Ragnhildur Helga Jonsdottir. Maatalous maan- tai kasvinviljelyn muodossa on suhteellisen uusi tulokas islantilaisten elinkeinojen parissa, jotka ovat aiemmin perustuneet suurelta osin kalastukseen ja lammastalouteen. Melkein joka taloudessa on ollut kuitenkin lehmä tai pari täydentämässä ruokataloutta, jonka perustan on ennen vanhaan muodostanut kolme tuotetta: kala, lampaanliha ja skyr. ”Sillä ruokavaliolla me islantilaiset olemme kasvaneet”, kertoi Ragnhildur. Museon yhteydessä toimii myös käsityötuottajien oma kauppa, johon päästäkseen villatuotteiden on läpäistävä tarkat laatukriteerit. Tarjolla oli lähinnä islanninlampaan villasta tehtyjä tuotteita kuten

asusteita, villapaitoja ja sisustustuotteita ja jonkin verran pienempiä tulaistuotteita kuten koruja.



Kuva: Anne Tuomivaara

Islannin maatalousmuseossa Päivi Soppela ja Ragnhildur Helga Jonsdottir.

Museokäynnin jälkeen ajoimme Borgarnesin kylään, jossa vierailimme maatilojen yhteisesti omistamassa ja ylläpitämässä kaupassa. Kaupassa oli myytävänä tiloilla valmistettuja elintarvikkeita kuten liha- ja maitojalosteita, yrtti- ja marjatuotteita, kananmunia ym. Lisäksi tarjolla oli paljon erilaisia korkealaatuisia käsityötuotteita ja muun muassa ”tee itse”-kasvivärjättyjä lankapaketteja käsityöharrastajille. (www.ljomalind.is)



Kuva: Anne Tuomivaara

Tuottajien suoramyyntikaupan julkisivu.



Kuva: Anne Tuomivaara

Käsityöt ja elintarvikkeet ovat Ljomalindissa aseteltu kauniisti esille.



Kuva: Anne Tuomivaara

Ruokaa suoraan tiloilta. Ljomalindin suoramyymälä.

Torstai 21. syyskuuta

Erpstadir

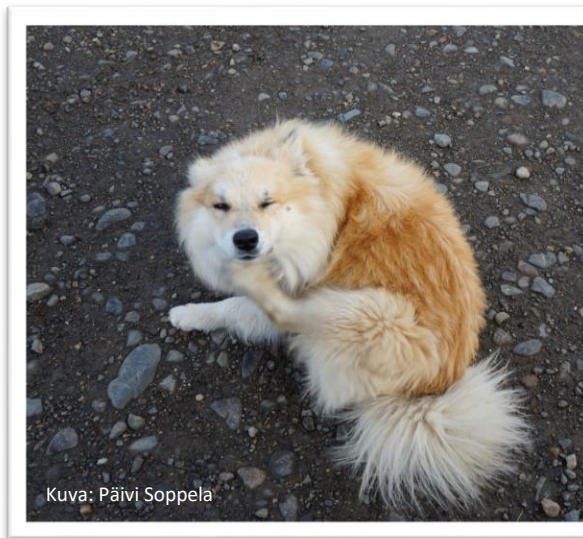
Lähdimme heti aamulla ajamaan Erpsstadirin tilalle (www.erpsstadir.is), joka sijaitsee Luoteis-Islandissa. Maisemat muuttuivat koko ajan karummiksi vuorten ja tasankojen vaihteluineen. Tie kimmurteli välillä korkealla ylängöllä, jossa oli huikaisevat näköalat mutta suuret pudotukset laaksoon. Erpsstadirin tila on kuitenkin sijoittunut alueelle, jossa alavaa ja suhteellisen tasaista, viljelyyn sopivaa maastoa on melko paljon. Alueelle on sijoittunut etenkin lammastaloutta harjoittavia tiloja. Nautatiloja on kuitenkin vähän.



Erpstadirin tila sijaitsee avarissa maisemissa.

Erpsstadirin lypsykarjatilán kokonaispinta-ala on 900 hehtaaria, josta noin 150 hehtaaria on maanviljelykseen tai laidunnukseen kelpavaa, loput vuoristoista maata. Tilalla on tällä hetkellä noin sata nautaa, joista lypsylehmiä on kuutisenkymmentä. Tilalla on pienmeijeri, tilamyymälä ja jäätelöbaari sekä majoitusta muutamalla vuodepaikalla 'vanhalla farmilla' vuoren kyljessä. Kesäaikaan toimii myös kotieläinpiha, jossa matkailijat pääsevät näkemään sikoja, kanoja, kaneja, hevosia ja tietysti lehmiä ja vasikoita.

Nykyiset omistajat ostivat tilan perheen ulkopuolisina vuonna 1997. Sitä ennen tilan isäntä Einar Gudbjartsson oli opiskellut maataloutta sekä Islannissa että ulkomailla, muun muassa Uudessa-Seelannissa ja työskennellyt 2,5 vuotta MS-meijerissä. Meijeristi- ja juustomestariutkinnot Einar suoritti Tanskassa. Aluksi lypsylehmiä oli 24, mutta tilaa oli vaikea saada kannattamaan niin pienellä eläinmäärällä. Tilalla jouduttiin pohtimaan, jatkaako tilaa, myydäkö se pois vai lähteäkö kehittämään sitä uuteen suuntaan. Pariskunta päätti lähteä rohkeasti investoimaan uuteen navettaan ja matkailuun. Karjaa lähdettiin määrätietoisesti jalostamaan ja ruokintaan ja sen omavaraisuuteen alettiin kiinnittää huomiota. Vuonna 2006 valmistui uusi navetta, johon tuli lypsyrobotti vuonna 2008. Lehmämäärää lisättiin tuolloin neljäänkymmeneen.



Islanninlammaskoira on maan alkuperäinen koirarotu.



Islanninhevonen on osa maisemaa. Niitä on maassa noin 80 000.

Maatilamatkailun pariin tilalla päädyttiin puolivahingossa: tila sijaitsee maisemareitille johtavan tien varressa ja ihmisiä alkoi poiketa tilalla ihmettelemässä maatilan toimintaa. Yleinen kysymys alkuun oli ja on edelleenkin ”miten näin syrjässä voi elää?” Tilalle pistäytyville matkailijoille alettiin tarjota tuoretta maitoa ja itse valmistettuja suklaakeksejä, ja vähitellen tämä toiminta laajeni varsinaiseksi kahvilaksi ja pienmeijeriksi. Nykyään tilalla valmistetaan kovia juustoja (gouda, hawart), jotka on maustettu yrteillä ja esimerkiksi pippurilla, savulla, oliiveilla ja chilillä. Omassa meijerissä valmistetaan myös fetaa, skyriä, heraa, jäätelöä, skyr-täytteisiä valkosuklaakonvehteja sekä pullotetaan oman tilan maitoa ja kermaa. Tilan maidosta oma meijeri käyttää noin 20 000 litraa vuodessa. Kahvila-myyvälässä on myynnissä myös muiden yrittäjien valmistamia mehuja, hilloja ja erilaisia käsitöitä.



Kuva: Päivi Soppela

Erpstadirin tilan kahvila-puodista näkee ikkunoista sekä lypsyrobotille että meijeriin.



Kuva: Anne Tuomivaara

Erpstadirin tilan myymälä-kahvilan valikoimissa on jäätelön, maidon, kerman ja skyrin lisäksi esimerkiksi kovia juustoja ja skyr-täytteisiä valkosuklaakonvehteja.

Tila työllistää kuusi vierasta työntekijää, joista yksi meijerityöntekijä on palkattu vakituisesti tilan omille palkkalistoille, muut tekevät työtä sesonkiluontoisesti tarvittaessa ja laskuttavat työstä

yrittäjinä. Näistä työntekijöistä kaksi työskentelee meijerissä ja kolme kahvilassa. Talon emäntä käy hoitoalan töissä tilan ulkopuolella ja vastaa kotona pääasiassa karjanhoidosta. Perheen lapset ovat toistaiseksi opiskelemassa Reykjavikissa eikä kukaan heistä ole vielä varmuudella päättänyt tulla tilaa jatkamaan.

Tilalla on matkailijoille vuokrattavana talo, 'vanha farmi', joka sijaitsee pienen matkan päässä tilakeskuksesta vuoren rinteellä. Tilalla vierailee vuosittain noin 20 000 matkailijaa, suurin osa kahvilassa poikkeavia ohi kulkevia omatoimimatkailijoita. Talviaikaan kävijät ovat pääosin ulkomaalaisia, kesällä islantilaisia. Kahvila on avoinna talviaikaan vain viikonloppuisin, kesällä joka päivä. Aukioloajoissa joustetaan ympäri vuoden, jos asiakkaita on ja väki on paikalla, kahvilaan pääsee asioimaan. Tilan tuotteita myydään Ljomalindin suoramyymyntikaupassa ja myös yhdessä pienessä puodissa Reykjavikissa. Käsintehdyt maitotuotteet ovat tilalla tärkeä brändi ja Einar kuuluu artesaanituottajien pohjoismaiseen verkostoon (Mathantverk).

Tilanpidon periaatteet Erpsstadirin tilalla perustuvat eläinten hyvään hoitoon ja myös tilan omistajien ja työntekijöiden jaksamisen ja hyvinvoinnin vaalimiseen. Motivaatiota tilan kannattavuuden parantamiseen osoittaa se, että lehmien maitotuotos on jalostuksella ja ruokinnalla saatu merkittävästi (yli 35%) nousemaan viimeisten 20 vuoden aikana ja on nyt 6000 kiloa vuodessa. Suurin osa lehmistä lypsää noin 30 litraa päivässä, maidon keskimääräinen rasvapitoisuus on 4,1 ja valkuaisen 3,1 prosenttia. Tuotosta ei kuitenkaan pyritä nostamaan väkisin lehmien terveyden kustannuksella. Ruokintaan kiinnitetään erityistä huomiota, ja talviajan rehustuksessa pyritään käyttämään kuivaa heinää mahdollisimman paljon. Lehmien hyvää utareterveyttä pidetään tärkeänä ja eläinlääkäri onkin nykyään tilalla harvinainen vieras. Tilan vanhin lehmä oli juuri jouduttu poistamaan vedinpolkeman vuoksi, se ehti elää 14-vuotiaaksi.



Kuva: Anne Tuomivaara

Lehmät asustelevat uudehkossa robottinavetassa, josta niillä on suora kulkureitti laitumelle.



Kuva: Päivi Soppela

Erpstafrin tilan karjalla on laajat laidunalueet.

Matis, Reykjavik

Iltapäivällä meillä oli tapaaminen islantilaisella maatalous- ja elintarviketuotannon tutkimuslaitoksella (www.matis.is) Reykjavikissa tutkimuspäällikkö Margret Geirsdottirin kanssa. Laitos on jossain määrin Suomen Lukea ja Eviraa vastaava organisaatio, mutta sillä vaikutti olevan paljon vahvempi kytkös elinkeinoelämään ja elintarvikeyritysten ja maatilojen tuotekehitykseen kuin Lukella on. Matis esimerkiksi tarjoaa tiloja ja tutkimuslaboratorioidensa palveluja spinoff – hankkeiden käyttöön, joilla aloittelevat yritykset voivat kehittää ja testata uutta tuotetta ja saada tietoa tuotteen ominaisuuksista ja soveltuvuudesta markkinoille. Lisäksi Matis’lla on Suomen Eviraa vastaavia valvontatehtäviä. Laitoksen tilat ovat hyvät ja siellä on paljon uudenaikaisia laboratorio- ja tuotekehitystiloja. Näimme esimerkkejä innovaatiotuotteista, jotka olivat päätyneet hyvällä menestyksellä markkinoille. Pää tutkimusaloja ovat kalatalous, maatalous ja elintarviketeollisuus, näistä kalaa tutkitaan eniten. Muita tutkimusaloja halutaan vahvistaa nykyistä enemmän.

Maitotalouteen liittyvässä Matis’n projektissa ”Maitoa monella tavalla” kehitetään maidolle uusia käyttötapoja esimerkiksi alkoholi- ja kosmetiikkateollisuuteen. Kehittelyn alla on tällä hetkellä muun muassa maitolikkööri, myös ternimaito ja sen mahdollisuudet ovat aktiivisen kehitystoiminnan kohteena. Islannissa on myytävänä pienille lapsille tarkoitettua ”rautamaitoa”, koska islantilaisilla pikkulapsilla raudanpuuteanemia on yleinen. Lähes kaikki perheet siirtyvät tähän erikoismaitoon rintaruokinnan päätyttyä ja jatkavat sitä siihen saakka, kun lapsi on noin kaksivuotias.



Kuva: Anne Tuomivaara

Lappari-hankkeen johtaja Päivi Soppela ja Matisin tutkimuspäällikkö Margret Geirsdottir.

Reykjavikissa tapasimme vielä illallisella Thorstein Thomassenin, jonka kanssa keskustelimme sirkumpolaarisen maatalouden yhdistyksen (Circumpolar Agriculture Association) Rovaniemellä 2019 järjestettävästä kongressista.

Perjantai 22. syyskuuta

Paluumatka Reykjavik-Helsinki- Rovaniemi

Yhteenveto matkan annista

Hyviä malleja:

- matkailu nostaa maatalan kannattavuutta, mikäli tilan raaka-aineita jatkojalostetaan itse ja tuotteet myydään mahdollisimman suoraan tilalta tai tilallisten omistamissa kaupoissa
- puitteiden ei tarvitse olla prameat, maatilalla saa näkyä työn merkkejä ja haista lehmälle, mutta yleinen siisteys ja kodikkuus sekä lämminhenkinen palvelu ovat tärkeitä
- perinteisten reseptien käyttö on mahdollista ja jopa suositeltavaa, mutta tuotteita kannattaa muokata helppokäyttöisiksi ja nykyajan kuluttajien vaatimuksia paremmin tyydyttäväiksi
 - o pakkauskoot, maut, tyylikäs ulkoasu tuliaistuotteilla, alueen omaleimaisuus ja

historia esille

- islannissa paljon käytettyjä teemoja ovat viikingit, revontulet, puhdas luonto, muinaiset tarinat; meillä Lapissa löytyy vastaavia omia vahvuuksia
- ei kannata pelätä kliseitä, mutta ne pitää tarjoilla matkailijoille tyylikkäästi
- alkuperäiskarjan maidosta tehdyt tuotteet perinteisillä resepteillä toteutettuna tuovat esille alueelle tyypillistä ruokakulttuuria, mikä kiinnostaa matkailijoita
- alkuperäiskarjan tarina on kiinnostava ja sen käyttö markkinoinnissa tärkeää
- tilameijereissä hyödynnetään heraa todella tehokkaasti: sitä maustetaan erilaisilla tavoilla ja myydään pienissä, heti käytettävissä olevissa pakkauksissa eräänlaisena ”energiajuomana” erittäin hyvällä litrahinnalla
 - meillä heran hyödyntäminen on vielä hyvin vähäistä ja sitä voisi kehittää enemmän
- kuluttajien kiinnostus ruoan alkuperää ja sen tuotantotapoja kohtaan on kansainvälinen, koko ajan voimistuva trendi
 - mitä lähemmäs ruoan alkulähteille kuluttaja pääsee näkemään, sitä parempi (vrt. näköalat navettaan ja meijeriin)
- islantilaiset ovat yhdistäneet onnistuneesti tutkimuslaitoksen työn yritysten ja tuotteiden kehittämiseen, mitä meilläkin kannattaisi lisätä
 - tutkijoiden saamia tuloksia hyödynnetään yhteistyössä yrittäjien kanssa uusien tuoteinnovaatioiden keksimiseen
 - työssä on mukana myös visuaalisen ilmeen suunnittelijoita ja muuta markkinointiväkeä, ts. tuotekehitystyö on kokonaisvaltaista alusta lähtien

Muita havaintoja:

- vaikka islantilaiset käyttävät jo melko paljon oman maan antimia tuotteissaan, esimerkiksi tilajäätelöiden maut olivat suurimmaksi osaksi tuontihedelmistä ja –mausteista
 - suomalaisilla kannattaa lähteä meijerituotteiden tuotekehitystyössä voimakkaasti panostamaan oman alueen yrttien ja marjojen hyödyntämiseen
- räjähdysmäisesti lisääntyvä matkailu tuo myös ei-toivottuja lieveilmiöitä, kuten ammattitaitoisen henkilökunnan puute palvelualalla ja korkeat hinnat
- paikalliset ovat huolissaan Islannin luonnon kantokyvystä suurten turistimassojen kuluttaessa saaren herkästi haavoittuvaa maastoa
 - tämä on yhteinen huoli arktisten alueiden matkailussa, myös Lapissa matkailun viimeaikaisen voimakkaan kasvun myötä on luotava yhteiset pelisäännöt luonnon kestäväälle käytölle

Parhaimmat kiitokset kaikille matkamme onnistumiseen vaikuttaneille, kiitos ystävällisestä ja avuliaasta opastuksesta ja perehdyttämisestä!

Thank you: Guðmundur Jóhannesson, Unnsteinn Hermannsson, Birna K Baldursdóttir, Rangnhildur Helga Jónsdóttir, Margrét Geirsdóttir, Thorsteinn Tomasson, Efstidalurin isäntäväen Guðrun ja Sölvi, Erpsstaðirin tilan isäntä Einar sekä kaikki ihanat islanninlehmät!



Lappari –hankematkan käyntikohteet on merkitty karttaan punaisella tekstillä



ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin