

LAPINLEHMÄN MAITO MARKKINOILLE -KOULUTUSHANKE (LAPPARIKOULU) LOPPURAPORTTI



AT

Päivi Soppela & Anne Tuomivaara

Arktinen keskus, Lapin yliopisto 2019



ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto



MAASEUTU 2020



maaseuturahasto



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

SISÄLLYS

1. Hankkeen toteuttajan nimi ja hanketunnus
 2. Yhteenveto hankkeesta
 3. Raportti
 - 3.1 Hankkeen tavoitteet
 - 3.1.1 Ylemmän tason tavoitteet
 - 3.2 Toteutus
 - 3.2.1. Toimenpiteet
 - 3.2.1.1 Koulutusten järjestelyt
 - 3.2.1.2 Koulutukset ja niiden sisältö
 - 3.2.1.3 Koulutusten määrä ja osallistujat
 - 3.2.1.4 Muu toiminta
 - 3.2.2 Aikataulu
 - 3.2.3 Resurssit ja toteutuksen organisaatio
 - 3.2.4 Kustannukset ja rahoitus
 - 3.2.5 Raportointi ja seuranta
 - 3.2.6 Toteutusoletukset ja riskit
 - 3.3 Yhteistyökumppanit ja hankkeen kohderyhmät
 - 3.4 Tulokset ja vaikutukset
4. Esitykset jatkotoimenpiteiksi
 5. Allekirjoittajat ja päiväys

1. Hankkeen toteuttajan nimi ja hanketunnus

Koulutushanketta Lapinlehmän maito markkinoille (hankenumero 58669) on toteuttanut Lapin yliopiston Arktinen keskus. Hankkeen toteutusaika oli 1.2.2018-31.10.2019.

2. Yhteenveto hankkeesta

Lapinlehmän maito markkinoille -koulutushankkeen (Lapparikoulu) tavoitteena on ollut lisätä lapinlehmätuntemusta, lapinlehmien hoidon osaamista ja lapinlehmän maidon nykyistä parempaa hyödyntämistä ja jalostamista, ja siten edistää osaltaan uhanalaisen pohjoissuomenkarjan säilymistä ja lisätä maaseudun elinvoimaa.

Koulutushankkeen järjestämät opinnot ovat palvelleet lapinlehmän maidon tuottajia, sen tuottamisesta kiinnostuneita, jatkojalostajia, jotka haluavat käyttää tuotteidensa raaka-aineena lapinlehmän maitoa sekä matkailu- ja ravintola-alan toimijoita. Koulutushankkeen aikana on järjestetty viisi teemallista koulutusmoduulia, jotka ovat sisältäneet luentoja, työpajoja, teemapäiviä, opintomatkoja ja muita tilaisuuksia. Niiden aikana on perehdytty lapinlehmään rotuna, sen historiaan ja hoitoon, maidon jalostamiseen ja tuotteistamiseen, maitolainsäädäntöön, liitännäiselinkeinoihin ja brändäämiseen. Koulutuksiin osallistui yhteensä 52 eri henkilöä (40 naista, 12 miestä). Koulutuskokonaisuus sisälsi lähiopetuksen, harjoitukset ja tehtävät yhteen laskien 450 tuntia. Lähiopetusta annettiin 33 päivänä opintoretket mukaan lukien.

Hankkeen tuloksena koulutuksiin osallistujien tieto ja osaaminen lapinlehmän maidon jatkojalostuksesta ja lapinlehmiin liittyvistä yritysmahdollisuuksista on monipuolistunut ja lisääntynyt. Koulutuksen avulla on kannustettu uusia toimijoita lapinlehmien määrän lisäämiseen ja elintarvikejalostuksen aloittamiseen. Hankkeen myötä lapinlehmä ja sen maidosta valmistettavat tuotteet ovat tulleet tunnetummaksi niin kuluttajille kuin matkailijoillekin. Lapinlehmää hyödyntäviä jatkojalostusyhtiöitä on toistaiseksi vielä vähän, mutta yrittäjien kiinnostus lapinlehmän maitoon ja lihaan on kasvanut ja maakuntaan on tulossa muutama lapinlehmä toiminnassaan hyödyntävä yritys. Hankkeen toiminnasta on ollut hyötyä myös uhanalaisen

lapinlehmän suojelutyössä ja kansallisen eläingenivaraohjelman toteutuksessa. Lisäksi tuloksiksi voidaan laskea suuren yleisön lisääntynyt kiinnostus ja tietoisuus lapinlehmärodusta.

Lapinlehmien hyödyntämiseen liittyvä työ lappilaisissa yrityksissä on paljolti vielä alussa. Hanke on osaltaan paikannut alkuperäiskarjojen hyödyntämistä koskevan osaamisen puutetta, mutta työ vaatii jatkumoa ja koulutuksen vakiinnuttamista osaksi oppilaitosten koulutusohjelmia. Myös meijerialan koulutuksen saaminen Pohjois-Suomeen edistäisi merkittävästi pienmeijeri- ja juustolatoiminnan kehittymistä maakunnassa. Joustavat lyhytkurssi- ja mentorointijärjestelmät ja osaamiskeskukset tukisivat yrittäjien tarpeita oppilaitosten koulutusten ohella. Lapinlehmän maidon ja lihan erityisominaisuuksista ja prosessoinnista tarvitaan myös lisää tutkittua tietoa jalostamisen ja markkinoinnin tueksi.

3. Raportti

3.1 Hankkeen tavoitteet

Koulutushankkeen tavoitteena on ollut lisätä koulutettavien valmiuksia maidon tuotteistamiseen ja yritystoiminnan aloittamiseen tai laajentamiseen, parantaa lapinlehmän maidon tunnettuutta erilaisten ruokatuotteiden raaka-aineena ja siten lisätä sen menekkiä ja nostaa tuottajien tästä maidosta saatavaa hintaa. Koulutushanke on pyrkinyt lisäämään maidon käsittelyn osaamista, maitoa koskevan lainsäädännön tuntemusta sekä markkinointi- ja tuotekehitysosaamista. Tavoitteena on ollut, että yhä useamman maidontuottajan olisi mahdollista pitää lapinlehmää taloudellisesti kannattavasti ja lapinlehmäkanta saadaan sitä kautta kasvuun.

3.1.1 Ylemmän tason tavoitteet

Lapinlehmiiin liittyvissä hankkeissa ja muissa yhteyksissä on aiemmin käynyt ilmi, että lapinlehmien lisäämiseen karjaan ja sen maidon hyödyntämiseen on olemassa selkeää kiinnostusta. Lapinlehmän maidosta valmistetaan tuotteita vielä jokseenkin pienimuotoisesti tiloilla ja pienmeijereissä. Yritykset ovat pieniä ja vasta alkavia.

Lapin yliopiston Arktisessa keskuksessa on toteutettu lapinlehmään ja sen maitoon liittyvä kartoitushanke nimeltä "Pohjoissuomenkarjan maidon omaleimaisuuden hyödyntäminen "(Lappari -hanke). Vuoden kestävä hanke toteutettiin yhteistyössä Luonnonvarakeskuksen kanssa (2017-2018). Hankkeessa kartoitettiin lapinlehmäkannan ja maidon käytön nykytilannetta Pohjois-Suomessa, maidon erilliskeräyksen ja jalostuksen tilannetta ja lapinlehmiä pitävien tilallisten suunnitelmia tähän rotuun kuuluvien lehmien suhteen. Hankkeen tulosten perusteella kävi ilmi, että lapinlehmien lisäämiseen karjaan ja sen maidon hyödyntämiseen löytyy kiinnostusta ja siihen tarvitaan tähän aihealueeseen räätälöityä koulutusta. Lappari – hankkeen kyselyihin vastanneet tuottajat kokivat hyödyntämisen merkittäväksi esteeksi puutteellisen osaamisen, minkä lisäksi he kokivat tarvitsevansa rohkaisua ja tulevaisuuden näkymiä lapinlehmien määrien lisäämiseen tiloillaan (Soppela, Tuomivaara & Honkatukia 2018: Pohjoissuomenkarjan maidon omaleimaisuuden hyödyntäminen. Arktisen keskuksen tiedotteita nro 63: 1-62, <https://lauda.ulapland.fi/handle/10024/63647>).

Lappilaista maitoa ja lihaa tuottavat maataloustuottajat ja jatkojalostuksesta kiinnostuneet ovat tarvinneet lisää tietoa pienmeijeritoiminnasta, jatkojalostuksesta, maidosta ja sen tuotteistamista koskevasta lainsäädännöstä, alkuperäiskarjatuesta ja muista lapinlehmien pidon erityispiirteistä. Jatkojalostajia kouluttamalla lapinlehmän maitoa voidaan hyödyntää paremmin ja sitä kautta parantaa maitotilojen motivaatiota ottaa lisää lapinlehmiä ja lisätä lappilaisten tilojen monipuolisuutta ja kannattavuutta. Hankkeessa järjestetyissä koulutuksissa on korjattu myös markkinoinnin ja tuotekehityksen osaamisen puutteita.

Lapparikoulu -koulutushankkeen myötä kuluttajat ja jatkojalostajat ovat entistä enemmän kiinnostuneita lapinlehmätuotteista. Hanke on saanut hyvin innostuneen vastaanoton niin tuottajien, suuren yleisön kuin mediankin keskuudessa ja hankkeen ansioksi voidaan lukea myös lapinlehmään kohdistuneen yleisen kiinnostuksen ja rodun tunnettuuden lisääntyminen. Hankkeen yksi ylemmän tason tavoitteista on ollut uhanalaisen lapinlehmärodun kannan kasvu ja sen nostaminen muiden maidontuotantorotujen rinnalle varteenotettavaksi vaihtoehdoksi.

Lapin yliopiston Arktinen keskus on toiminut menestyksellisesti koulutushankkeen toteuttajana, kuten se toimi aiemman Lappari -kartoitushankkeen vetäjänä. Kyseisen hankkeen aikana syntyneet hyvät verkostot niin tuottajiin, kouluttajiin kuin tutkijoihin ovat muodostaneet koulutushankkeelle erinomaisen perustan. Arktisessa keskuksessa on tehty pitkään monitieteistä tutkimustyötä arktisiin olosuhteisiin sopeutuneiden lajien ja rotujen ja paikallisten elinkeinojen parissa, mukaan lukien lapinlehmään liittyvä tutkimus ja hankkeet. Erilaisten tutkimusprojektien myötä Arktisen keskuksen verkostot sekä kansallisesti että kansainvälisesti eri tutkimuslaitoksiin ja tutkijoihin ovat laajat ja hyvin toimivat. Tutkimustietoa ja tutkijoiden osaamista sekä verkoston eri alojen asiantuntemusta on hyödynnetty Lapparikoulu-hankkeessa monipuolisesti.



Kuva: Marko Junttila/Lappari-hanke

3.2 Toteutus

3.2.1. Toimenpiteet

3.2.1.1 Koulutusten järjestelyt

Hankkeen on toteuttanut Lapin yliopiston Arktinen keskus, joka vastasi koulutusten suunnittelusta, käytännön järjestelyistä ja taloudenpidosta ja osasta kouluttajia. Kouluttajiksi hankittiin lisäksi asiantuntijoita maitotalouden, maidon tuotteistamisen, liiketoiminnan ja markkinoinnin aloilta eri oppilaitoksilta, neuvontajärjestöiltä ja yksityisilta koulutusyrityksiltä. Yhteistyötahoja koulutusten järjestämisessä olivat muun muassa Ammattiopisto Lappia, Lapin ammattikorkeakoulu, Ahlmanin ammatti- ja aikuisoppilaitos, Hämeen ammatti-instituutin meijerialan yksikkö, Luonnonvarakeskus ja Pro Agria Lappi sekä lapinlehmätilalliset.

Koulutuksia toteutettiin ryhmäkoulutus –tyyppisinä, jolloin myös osallistujien taidot ja kokemukset tulivat jaetuksi ja hyödynnetyksi ryhmässä. Näin erilaisilla taustoilla ja erilaisilta tiloilta koulutuksiin tulevat ovat oppineet toisiltaan uutta myös vertaisoppimisen kautta. Koulutuksia vietiin eri paikkakunnille, muun muassa Tervolaan ja Tornioon Rovaniemen lisäksi. Meijerikurssin käytännön osuus järjestettiin Hämeenlinnassa.

Koulutusmoduuleja osallistujien oli mahdollista suorittaa joko kokonaan tai itselleen soveltuvien osien, pois lukien meijerikurssi, joka piti rakenteensa vuoksi valita kokonaan. Moduulit hinnoiteltiin niiden laajuuden mukaan ja kursseihin kuuluvat opintomatkat hinnoiteltiin erikseen. Kurssimaksuksi vakiintui 150 – 160 euroa/kurssi ja 60 euroa/kurssipäivä. Meijerikurssi maksoi laajuudestaan ja erikoisjärjestelyistään johtuen kuitenkin 500 euroa/osallistuja. Osallistumismaksuilla kerättiin hankkeen omarahoitussuus yrittäjiltä. Kurssien hintaan kuuluivat lähiopetusjaksot, luentomateriaalit ja työpajojen materiaalihankinnat. Koulutuspaketit ja niiden yhdistelmät eivät olleet tutkintoihin johtavia.

Osaan kursseista kuului opintomatka tai -retki, joille oli mahdollista ilmoittautua mukaan myös käymättä kurssin muita osioita. Opintoretket järjestettiin hankkeen omana työnä lukuun ottamatta Etelä-Suomen pienmeijereihin suuntautunutta

matkaa, jossa osatoteuttajana oli Ahlmanin ammatti- ja aikuisopiston Kasvua suomenkarjasta -hanke. Kouluttajina opintomatoilla toimivat tutustumiskohteiden yrittäjät, oppilaitosten opettajat ja muut vierailukohteiden työntekijät.

3.2.1.2 Koulutukset ja niiden sisältö

Hankkeen aikana järjestettiin viisi teemallista koulutusmoduulia. Moduulit sisälsivät luentoja, työpajoja, teemapäiviä ja muita koulutustilaisuuksia sekä opintomatoja, joiden aikana perehdyttiin lapinlehmän maidon ja alkuperäiskarjan hyödyntämisen mahdollisuuksiin monipuolisesti. Koulutuksia järjestettiin liittyen maitoa koskevaan lainsäädäntöön ja jatkojalostustiloihin kuten elintarvikehuoneistoihin ja -laitoksiin ja niiden vaatimuksiin, tuotteistamiseen ja brändäykseen, markkinointiin, lapinlehmien ruokinnan merkitykseen maidon laadulle, laadukkaan maidon tuottamiseen, maidon tuotekehitysprosesseihin, liiketoiminnan suunnitteluun ja verkostoitumiseen ja lapinlehmän ja sen maidon hyödyntämiseen matkailussa ja green care-toiminnassa.

Suunnitelluista kuudesta kurssimoduulista toteutettiin kaikki lukuun ottamatta taloushallinnon kurssia (Lapinlehmätalouden hallinta 50 h), jolle ei riittänyt osallistujia. Kurssille ilmoittautui vain yksi opiskelija. Kurssin hinta olisi tullut näin ollen hankkeelle suhteettoman kalliiksi.

Toteutuneet kurssimoduulit ja niiden laajuus sisältäen lähijaksot, harjoitukset ja tehtävät:

- Pohjoissuomenkarja rotuna 75 h
- Maitolainsäädäntö 100 h
- Meijerialan perusteet 125 h
- Lapinlehmän maidon tuotteistaminen 75 h
- Lapinlehmän mahdollisuudet matkailu- ja hyvinvointipalveluissa 75 h

Koulutusmoduuleista järjestettiin hankkeen aikana lähiopetusjaksoja, jotka sisälsivät luentoja, ryhmätöitä sekä tutustumiskäyntejä. Osaan kursseista pystyi osallistumaan etäyhteyksien kautta. Kursseihin sisällytettiin myös itsenäistä työskentelyä omassa

yrittäjien ja esimerkiksi oppimispäiväkirjoja ja opettajien antamia etätehtäviä, joita opiskelijat palauttivat kouluttajille.

Hankkeessa tehtiin neljä opintomatkaa. Matkat suuntautuivat Tampereen ja lähiympäristön maidon jatkojalostusta harjoittaville alkuperäiskarjatilaille ja pienmeijereihin, Vaalaan Pelson vankilan lapinlehmien geenipankkitilalle, Pohjois-Ruotsiin tunturikarjatilaille ja pienmeijereihin sekä maatilojen green care-toimintaa harjoittaville lappilaisille tiloille. Opintomatkat ja vierailut alan oppilaitoksiin kuten Ahlmanin koulutilalle Tampereelle, Hämeen Ammatti-instituutin meijerialan yksikköön Hämeenlinnaan sekä Ammattiopisto Lappialla Tervolan Louella pidetyt kurssit tutustuttivat opiskelijoita alan opetusta antaviin oppilaitoksiin ja auttoivat verkostoitumaan myös niissä.

3.2.1.3 Koulutusten määrä ja osallistujat

Vuosina 2018 ja 2019 kursseilla on käynyt yhteensä 52 eri henkilöä (40 naista, 12 miestä). Lähiopetusta on annettu opintoretket mukaan lukien yhteensä 33 päivänä. Koko viiden moduulin koulutuskokonaisuus, mukaan lukien lähijaksot, harjoitukset ja itsenäiset tehtävät on sisältänyt 450 oppituntia. Opintomatkoihin osallistui yhteensä 26 henkilöä. Ne suuntautuivat Vaalan Pelson, Kajaaniin, Tampereelle ja sen ympäristöön, Pohjois-Ruotsiin, Pelloon ja Tervolaan.

Koulutuksiin osallistuvien taustat olivat vaihtelevia. Suurin osa koulutettavista oli maatalousyrittäjiä tai maaseutuyrityksissä jollain tavalla mukana olevia, ja heistä useimmat joko suunnittelivat tai jo tekivät pienimuotoista jatkojalostusta tai harjoittivat maaseutumatkailutoimintaa. Kursseille hakeutui myös neuvontajärjestöissä ja alan oppilaitoksissa työskenteleviä henkilöitä. Osalla koulutettavista maaseutuyrittäjyys oli vasta suunnitteilla ja he tulivatkin kursseille etsimään eväitä yritysideoita kehittämiseen. Kurssilaisista osa oli myös agrologiopiskelijoita tai muita maaseutuammattiin opiskelevia henkilöitä.



Lapparikoululaiset lapinlehmäkarjan kuntoluokitusta opettelemassa. Kouluttajana Armi Uljua ProAgria Lapista. Kuva: Anne Tuomivaara

3.2.1.4 Muu toiminta

Varsinaisten kurssipäivien lisäksi järjestettiin hanketta ja lapinlehmää esitteleviä seminaareja, työpajoja ja tiedotustilaisuuksia, joihin on osallistunut laskutavasta riippuen yhteensä noin 100-200 henkilöä.

- seminaari Missä mennään lapinlehmä? 7.2.2019 Arktikumilla
- teemapäivä Ota lapsi mukaan töihin Arktisen keskuksen henkilökunnan lapsille 23.11.2018
- teemapäivä 24.1. 2019 Helsingin yliopiston kotieläintieteen opiskelijoille Arktikumilla
- posteriesitys kansainvälisessä Circumpolar Agriculture -konferenssissa (CAC), Arktikumilla 13-15.3.2019
- Circumpolar Agriculture- konferenssissa Päivi Soppelan pitämä lapinlehmäesitelmä 13.3.2019

- Arktisen keskuksen henkilöstölle pidetty hankkeen aloitusesittely 20.3.2018 ja lähiruokateemaan liittyvä esittely 17.5.2019 (yhdessä CAC -esittelyn kanssa)
- hankkeen esittely Ammattiopisto Lappialla, Luonnonvara-alan johtajien kesäpäivillä, 13.6.2019



Päivi Soppela esitelmöi lapinlehmistä Rovaniemellä pidetyssä Sirkumpolaarisessa maatalouskonferenssissa maaliskuussa 2019. Kuva: Anne Tuomivaara

Lisäksi on ylläpidetty hankkeen kotisivua Arktisen keskuksen sivustojen yhteydessä sekä Facebook-ryhmää, jonka jäsenmäärä hankkeen päättyessä oli 327 henkilöä. Some-ryhmän ja kotisivujen kautta on jaettu tietoa kursseista, niille ilmoittautumisesta ja sisällöistä sekä kerrottu myös jälkeen päin kurssilla tapahtuneista asioista. Sosiaalisen median kanavat ovat toimineet myös hyvänä keskustelu- ja tiedotusalustana lapinlehmiin liittyvien uutisten, artikkeleiden, tutkimusten ja muiden tietojen levityksessä.

3.2.2 Aikataulu

Moduuli I. *Pohjoissuomenkarja rotuna –kurssi* toteutettiin huhti-toukokuun 2018 aikana. Kurssin lähipäivät olivat 23.4., 2.5., 15.5., 22.5. ja 29.5. Lisäksi kurssin aikana järjestettiin opintokäynti Pelson vankilan geenipankkikarjaan tutustumista varten ja Seppälän koulutilan Kyyttö 120 vuotta –juhlaan 18.-19.5.2018. Pelson matkaan osallistui kaksi opiskelijaa, mutta Seppälässä kävi vain hankkeen oma väki. Moduuliin osallistuneiden henkilöiden määrä oli 8. Kurssin kouluttajina toimivat tutkimusprofessori Juha Kantanen Lukelta, jalostusneuvoja Maarit Hietanen Fabalta, tukiasiantuntija Laila Rahko Lapin ELY-keskuksesta, tukiasiantuntija Heidi Kotala-Paaluharju Lapin ELY-keskuksesta, maitotila-asiantuntija Armi Uljua ProAgria Lapista, maanviljelijä Tapio Pruikkonen, tutkija Annu Palmio Lukelta, sekä yliopistotutkija Päivi Soppela ja tutkija Nuccio Mazzullo Lapin yliopiston Arktisesta keskuksesta.

Kurssin aikana kouluttajat kävivät läpi pohjoisten nautarotujen ja etenkin lapinlehmän historiaa, geeniperimää ja rodun erityisominaisuuksia. Yhtenä teemana oli myös lapinlehmäkannan jalostustyö ja karjan perustaminen. Ely-keskuksen asiantuntijoilta saatiin tietoa myös alkuperäiskarjatuista ja muista nautaeläinten pitoon liittyvistä tutkimusmuodoista. Kurssiin kuului myös vierailu torniolaisella lapinlehmätilalla, jossa jalostusneuvoja kertoi lehmien kuntoluokituksesta tilan navetan lapinlehmät esimerkkeinään. Aloituskurssin yhtenä koulutuspäivänä keskityttiin alkuperäiskarjan ruokinnan erityispiirteisiin. Kurssin yksi lähipäivä pidettiin Ammattiopisto Lappian Louen toimipaikassa, jossa tutustuttiin navetan lehmiiin ja jäätelötehtaaseen sekä oppilaitoksen muuhun toimintaan.

Moduuli II. *Maitolainsäädännön kurssin* ensimmäinen lähipäivä oli 5. kesäkuuta 2018. Kesätauon jälkeen kurssi jatkui 30. elokuuta ja jatkui vielä lokakuun 18. ja 25. päivinä. Tähän kurssiin liittyen syyskuussa 2018 tehtiin opintomatka eteläsuomalaisiin pienmeijereihin ja Ahlmanin koulutilalle. Moduuliin osallistuneiden henkilöiden määrä oli 26. Kouluttajina toimivat valvontaeläinlääkäri Arja Tulppo, yrittäjä Eija Kanto ja valvontaeläinlääkäri Minna Haataja-Koskinen.

Kurssiin kuuluneen raakamaitopäivän aikana käytiin läpi raakamaitoon (tilamaitoon) liittyvää lainsäädäntöä ja käytännön toimenpiteitä. Kurssina aikana oli mahdollisuus

suorittaa myös hygieniapassi. Elintarvikelakiin liittyvissä osioissa painopiste oli elintarvikehuoneiston ja maitoa jalostavan laitoksen perustamiseen liittyvissä kysymyksissä ja viranomaisvaatimuksissa. Kurssiin liittyneellä opintomatkalla vierailtiin neljässä eri pienmeijerissä, joilla kaikilla oli hieman toisistaan poikkeavat toimintakonseptit. Osa niistä toimi maatilan yhteydessä, osa osti maidon muilta tiloilta. Suurin osa pienmeijereistä valmisti tuotteita paikallisten markkinoiden lisäksi myös laajempaan levitykseen.

Moduuli III. Meijerialan perusteet –kurssin lähiopetus aloitettiin 29.-30. marraskuuta 2018. Kurssi jatkui vuodenvaihteen jälkeen 15.-16. tammikuuta toisella teoriajaksolla ja käytännön lähiopetus Hämeenlinnassa toteutettiin kahdessa jaksossa 29.-30. tammikuuta ja 19.-20. helmikuuta 2019. Moduuliin osallistuneiden henkilöiden määrä oli 7. Kurssilla olivat kouluttajina elintarviketieteiden maisteri, yrittäjä Johanna Aho sekä meijerialan opettaja Pekka Puputti, tuotantoassistentti Eveliina Järvinen ja lehtori Jari Latva-Koivisto Hämeen ammatti-instituutista.

Tämä kurssimoduuli toteutettiin yhteistyössä Hämeen ammatti-instituutin kanssa ja myös kurssin kouluttajat olivat HAMI:n opettajia. Kurssimoduulin aluksi järjestettiin Rovaniemellä kaksi kahden päivän teoriajaksoa, joissa käytiin läpi maidon ominaisuuksia, sen käsittelytapoja ja meijerityön perusteita. Teoriaosuuksilla menttiin myös syvemmälle maitojalosteiden valmistukseen ja reseptiikkaan sekä maitotuotteiden kemiaan. Hämeenlinnassa pidetyissä kahdessa käytännön lähijaksossa valmistettiin opetusmeijerissä juustoja, voita, hapanmaitotuotteita ja jäätelöä.





Meijerikurssilaiset Hämeen ammatti-instituutin opetusmeijerissä. Kuvat: Anne Tuomivaara

Moduuli IV. Lapinlehmän maidon tuotteistaminen- kurssi aloitettiin opintomatkalla Pohjois-Ruotsiin. Matka tehtiin 25.-27. huhtikuuta 2019. Kurssi jatkui tuotteistamisen teorian ja käytännön yhdistävällä lähiopetusjaksolla 18.-20. syyskuuta 2019. Moduuliin osallistuneiden henkilöiden määrä oli 12. Kurssin kouluttajana toimi fil. maisteri, jäätelötehtaan omistaja Anna-Riikka Lavia.

Kurssin aloittaneella kevätretkellä Pohjois-Ruotsissa oli yhdeksän opiskelijaa. Vierailukohteita olivat vuohitila, jossa toimi myös oma juustola ja tilamyymälä, Vuollerimin kylän tunturikarjanavetta ja pienmeijeri sekä toinen tunturikarjatila, johon pienmeijeri oli vasta rakenteilla, mutta jonka isäntä on perehtynyt tunturikarjaan monipuolisesti. Opintoretkeen kuului myös käynti maatilamatkailutilalla, jossa jo nyt harjoitettiin green care-tyyppistä toimintaa ja majoituskapasiteettia rakennettiin lisää. Lisäksi vierailtiin Tornionjokivarressa kahdella maatilalla, joista toisessa oli matkailu - ja ravintolatoimintaa ja toisessa suoramyymätilan omasta myymälästä sekä taidegalleria. Viimeinen matkakohde oli Suomen puolella toimiva tilapuoti, jossa myydään paikallisten maatilojen jatkojalosteita.

Kurssin tuotteistamisen ja brändityön lähijakso pidettiin Ammattiopisto Lappian Louen toimipaikan tiloissa toimivassa jäätelötehtaassa, jossa teoriaosuuksien lisäksi myös valmistettiin jäätelöä ja siitä edelleen jälkiruokatuotteita.

Moduuli V. Lapinlehmän mahdollisuudet matkailu- ja hyvinvointipalveluissa –kurssi järjestettiin lokakuun 2019 aikana. Kurssin lähipäivät olivat 2., 25. ja 29.10. Tähän kurssiin sisältyi opintoretki hyvinvointipalveluita tarjoaville maatiloille 15.10.2019. Moduuliin osallistuneiden henkilöiden määrä oli 14 henkilöä. Kouluttajina toimivat projektipäällikkö Sanna Vinblad ja lehtori Leena Välimaa Lapin ammattikorkeakoulusta sekä yliopistotutkija Päivi Soppela, tutkija Nuccio Mazzullo, tutkija Bamidele Raheem ja yliopistotutkija Anna Stammler-Gossmann Lapin yliopiston Arktisesta keskuksista ja kouluttaja Elina Stoor Innoroomsista.

Moduulin koulutusten teemana oli liittää lapinlehmä matkailupalveluihin ja eläinavusteiseen hyvinvointimatkailuun. Kurssilla käytiin läpi green care -toiminnan perusteita ja maatilojen mahdollisuuksia lapinlehmän hyödyntämiseen matkailupalveluissa. Kurssiin kuului myös lapinlehmän ja muiden arktisten nautarotujen esittelyä, niiden historiaa, tarinoita ja kulttuuriperinnön hyödyntämistä sekä tarinatyöpaja. Kurssin liittyi opintoretki kahdelle hyvinvointimaatilalle, joissa toisessa on lapinlehmiä.

3.2.3 Resurssit ja toteutuksen organisaatio

Hankkeen työnjako ja tehtävät jakaantuivat hankkeen johtajan ja koordinaattorin kesken. Hankkeen johtaja Päivi Soppela on vastannut hankkeen vetämisestä, tutkimustiedon niveltämisestä koulutuksiin sekä hankkeen hallinnosta ja raportoinnista. Hankkeen johtaja toimi myös ohjausryhmän puheenjohtajana ja vastasi yhteydenpidosta yliopistoon ja yhteistyötahoihin. Hän myös toimi kouluttajana osassa moduuleista ja osallistui muihin hankkeeseen liittyviin tapahtumiin ja oli esittelemässä hanketta erilaisissa tilaisuuksissa.

Hankekoordinaattori Anne Tuomivaara on vastannut hankkeen käytännön toimista, kuten koulutustilaisuuksien organisoinnista, tiedottamisesta, opintoretkien ja –

matkojen järjestelyistä ja raporttien valmistelusta. Hän on myös valmistellut ohjausryhmän kokoukset ja raportoinnit. Hankkeen johtaja ja koordinaattori ovat vastanneet yhdessä hankkeen koulutusten suunnittelusta ja tiedotuksesta.

Talousasioita hankkeessa on hoitanut hankesihteeri Tarja Koski yliopiston hallintoyksiköstä.

Hankkeen ohjausryhmässä on ollut asiantuntijoita eri tahoilta. Ohjausryhmään ovat kuuluneet Mervi Honkatukia (hankkeen alkaessa Luken eläingenivaratutkija, nimitettiin vuonna 2018 alkaen Pohjoismaisen geenipankin eläingenivarojen vastaavaksi johtajaksi), Lapin ammattikorkeakoulun luonnonvara-alojen lehtori Veikko Maijala, lapinlehmän maidon jatkojalostaja, jäätelötehtaan omistaja Anna-Riikka Lavia, ammattiopisto Lappian Louen toimipaikan toimipaikkapäällikkö Jarmo Saariniemi, lapinlehmiä yritystoiminnassaan hyödyntävä matkailuyrittäjä Heidi Pantsar, Arktisen keskuksen tutkija Nuccio Mazzullo sekä Pelson lapinlehmän geenipankin edustaja Reijo Virkkunen. Ohjausryhmän puheenjohtajana on toiminut hankkeen johtaja, yliopistotutkija Päivi Soppela ja rahoittajan edustajana Lapin ELY –keskuksesta Tanja Ylitalo ja Eija Harju.

3.2.4 Kustannukset ja rahoitus

Hanke on kuulunut Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaan ja sitä on rahoittanut Euroopan maaseudun kehittämisrahasto Lapin ELY-keskuksen kautta. Hankkeen kokonaisrahoitus on ollut 164 389 euroa, josta julkista tukea on ollut yhteensä 147 950,10 euroa. Julkisessa tuessa EU:n osuus on 62 139,04 euroa ja Suomen valtion osuus 85 811,06 euroa. Yksityisen rahoituksen osuus on ollut 16 438,90 euroa, joka katettiin kurssien osallistumismaksuilla ja sponsorien tuella.

Kustannusarvio		
Kustannuslaji	haettu euroa	hyväksytty euroa
Palkat	106 860	106 860
Vuokrat	3000	3000
Ostopalvelut	19500	19500
Matkakulut	12000	12000
Muut välittömät kulut	7000	7000
Laskennalliset yleiskustannukset 15 %	16029	16029
Kustannukset yhteensä	164 389	164 389
Hankkeen tulot (vähennetään)	16438,90	0
Kustannukset yhteensä vähennettyinä tuloilla	147 950,10	164 389
Yhteensä	164 389	164 389

Rahoitussuunnitelma		
Rahoituslaji	haettu euroa	hyväksytty euroa
Haettava tuki/avustus	147 950,10	
EU-osuus		62 139,04
Valtio		85 811,06
Julkinen tuki yhteensä	147 950,10	147 950,10
Yksityinen, rahallinen osuus		16 438,90
Yksityinen rahoitus	0,00	16 438,90
Rahoitus yhteensä	147 950,10	164 389
Hankkeen tulot	16 438,90	0,00
Kokonaisrahoitus	164 389	164 389
Yhteensä	164 389	164 389

3.2.5 Raportointi ja seuranta

Koulutushankkeesta on tiedotettu laajasti ja kattavasti sekä jo aiemmissa verkostoissa että uusille toimijoille, joilla on ollut kiinnostusta ja tarvetta lapinlehmiin ja sen maitoon liittyviin koulutuksiin.

Hankkeen ohjausryhmä on seurannut ja tukenut hankkeen edistymistä säännöllisesti ja antanut palautetta ja evästystä hankkeen toimintaan. Ohjausryhmän kokouksia on hankkeen päättyessä ollut neljä, joista yksi on ollut sähköpostikokous.

Koulutuksista on kerätty palautetta niihin osallistuneilta kurssilaisilta. Hankkeen aikana tehdyistä opintomatoista on tehty raportit, jotka on julkaistu hankkeen kotisivuilla ja jaettu sähköpostin liitteenä hankkeen postituslistalla oleville. Hankkeesta valmistuu loppuraportti, joka julkaistaan hankkeen kotisivuilla www.arcticcentre.org/lappari.

3.2.6 Toteutusoletukset ja riskit

Koulutushankkeen jo ennalta arvioituina riskeinä oli koulutettavien tavoitettavuus ja myös se, että koulutuksen tarvitsijat ja hankkeen koulutukset eivät löytäisi toisiaan. Etenkin maitotilallisten työn sitovuus esti monia halukkaita osallistumaan koulutuksiin. Riskejä saatiin osittain torjuttua viemällä koulutuksia niin lähelle maidontuottajia kuin mahdollista ja järjestämällä niitä joidenkin tilallisten omille maitotiloille. Osalle kursseista oli mahdollista osallistua etäyhteyden kautta, mutta käytännön harjoituksia sisältävillä kursseilla se ei ollut mahdollista.

Hankkeeseen tuli myös verrattain runsaasti palautetta eteläisestä Suomesta, että koulutuksia tulisi järjestää myös siellä. Hankkeen toiminta-alueena oli kuitenkin Lapin maakunta ja Hämeenlinnan meijerikurssia ja opintomatoja lukuun ottamatta koulutukset pidettiin oman maakunnan sisällä.

Hankkeen toinen riski liittyi pätevien kouluttajien löytämiseen, mutta tämä riski saatiin torjuttua verrattain hyvin hankkeen työntekijöiden aiemmissa projekteissa ja muissa yhteyksissä luomien hyvien verkostojen avulla. Myös koulutettavien löytämistä helpotti aiemmissa hankkeissa ja muussa lapinlehmiin liittyvässä yhteistyössä kehittyneet verkostot.

Lapinlehmän hyödyntämisen esteinä ja riskeinä halukkaat yrittäjät pitävät tutkitun tiedon puutetta lapinlehmän maidon ja lihan ominaisuuksista. Myös pienten, hinnaltaan ja sijainniltaan sopivien maatilojen puute markkinoilta on estänyt montaa innostunutta yrittäjää aloittamaan toimintaansa. Valmiiden, lopettavien maatilojen pinta-alat ja esimerkiksi koneistus nostavat niiden hintaa merkittävästi korkeammaksi, kuin mitä aloittavat lapinlehmätalalliset voivat maksaa. Lapinlehmätalilan konsepti

poikkeaa nykyisten maatilojen toimintatavoista ja tarpeista melko paljon. Navettatilojen ei tarvitse olla kovin suuria, mutta esimerkiksi luonnonlaitumia olisi hyvä olla melko paljon. Matkailutarkoituksiin tulevien lapinlehmätilojen sijainti on tärkeä, koska asiakkaiden saaminen lähempänä keskuspaikkoja on helpompaa.

Hankkeen yksi riskeistä oli omarahoituksen saamisen vaikeudet. Oli jo etukäteen tiedossa, että kurssimaksut eivät voi olla kovin korkeita, jotta kurssien kohderyhmillä on mahdollisuus osallistua niihin. Hankkeelle etsittiinkin tukijoita myös yrityksiltä ja sitä saatiin 15 yritykseltä tai yhteisöltä. Tukijoita olivat Vaalan Juustola, Kinnusen Mylly, Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia, Lapin Agrologit ry, Suomen Alkuperäiskarja ry, ProAgria Lappi, Levitupa Ay, Petun kartanon Kahvila ja Puoti/Petun Saaristotila, Oy Suomen Jäätelö Ab, Isäntä Matin Museo, Koivurannan lomamökit/Virpi ja Antti Häkkinen ja Likiz Ay. Kolme yritystukijaa on halunnut tukea hanketta nimettömänä. Loput omarahoitusosuudesta kertyi kurssimaksuista ja opintomatkojen ja -retkien tuloista (ks. kohta Hankkeen talous).

3.3 Yhteistyökumppanit ja hankkeen kohderyhmät

Koulutushanke on liittynyt Lapin alueella ja muualla Suomessa toteutettaviin ja jo toteutuneisiin hankkeisiin, kuten Lapin ammattikorkeakoulun Lappilaisia makuelämyksiä matkailijoille -hankkeeseen. Myös Luonnonvarakeskuksessa toteutettujen suomalaisia alkuperäiskarjoja koskeneiden hankkeiden tuloksia on hyödynnetty koulutuksissa. Lapin maakunnassa meneillään olevat ja päättyneet lähiruokaan liittyvät hankkeet ovat olleet hankkeen kannalta tärkeitä toimijatahoja.

Hankkeessa on tehty tiivistä yhteistyötä Tampereella toimivan alkuperäiskarjan maitoa hyödyntävän Ahlmanin koulutilan koulutus- ja kehittämishankkeiden kanssa (Nautakarjatalous kuntoon - ja Kasvua suomenkarjasta -hankkeet) sekä Hämeen ammatti-instituutin meijeritalouden koulutusyksikön kanssa. Yhteistyötä on tehty myös Lapin ammattikorkeakoulun ja Kainuun ammattioppilaitoksen Seppälän toimipaikan kanssa. Yksi tärkeimmistä yhteistyökumppaneista on ollut Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappian Louen maaseutuyrittäjyyden

osaamiskeskus. Myös neuvonta- ja muiden alan järjestöjen kuten ProAgria Lapin ja Lapin Agrologien kanssa on tehty yhteistyötä hankkeen aikana.

Koulutushankkeen toiminta-alueena on ollut Lapin maakunta, mutta myös ne lähialueen maidontuottajat Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun maakunnissa, jotka ovat halunneet oppia enemmän lapinlehmän maidon hyödyntämisestä ovat osallistuneet koulutuksiin.

Koulutushankkeen kohderyhmänä ovat olleet henkilöt, jotka omistavat lapinlehmiä tai aikovat hankkia niitä, lapinlehmän maitoa jalostavat yrittäjät, aloittelevat pienmeijerit, matkailuyritykset, jotka tarvitsevat lapinlehmän maitoon liittyvää osaamista sekä ne maitotalouteen liittyvät henkilöt ja sidosryhmät, jotka haluavat edistää lapinlehmän maidosta tuotettujen tuotteiden tunnettuutta ja markkinoita.

3.4 Tulokset ja vaikutukset

Hankkeen tuloksena koulutuksiin osallistujien tieto ja osaaminen lapinlehmän maidon jatkojalostuksesta ja lapinlehmiin liittyvistä yritysmahtoisuuksista on monipuolistunut ja lisääntynyt merkittävästi. Koulutuksen avulla on kannustettu uusia toimijoita lapinlehmien määrän lisäämiseen ja elintarvikejalostuksen aloittamiseen.

Esimerkiksi elintarvikkeiden valmistukseen ja elintarviketilojen ja -laitosten perustamiseen liittyvä osaaminen auttaa aloittavia yrittäjiä selviämään perustamiseen liittyvistä toiminnoista helpommin ja nopeammin. Meijerikurssin käyneet saivat kattavan käsityksen maidosta valmistettavista perustuotteista. Tämän pohjalta he voivat lähteä rakentamaan oman yrityksensä tuotevalikoimaa ja reseptiikkaa. Lapinlehmätietoutta taustoittava rodun historiaa ja perimätietoa valottanut hankkeen avauskurssi ja myöhempi tutkimuksen teemapäivä liitännäiselinkeinojen kurssin yhteydessä syvensivät osallistujien tietoa siitä, mitä lapinlehmärotu on ollut ja on nyt sekä siitä, miten rodun tarinaa voi hyödyntää yritystoiminnassa. Tähän teemaan palattiin myös muilla kursseilla.

Hankkeessa tehdyillä opintoretkillä osallistujat näkivät toisten maaseutuyritysten ja muiden toimijoiden hyviä käytäntöjä, tutustuivat monenlaisiin tuotteisiin ja

palveluihin sekä tapoihin toimia muun muassa alkuperäiskarjoihin liittyvissä yrityksissä. Opintomatkat järjestettiin hankkeen omana toimintana. Yksi opintomatkajärjestettiin yhteistyössä Ahlmanin ammatti- ja aikuisopiston alkuperäiskarjahankkeen kanssa.

Hankkeen myötä lapinlehmä ja sen maidosta valmistettavat tuotteet ovat tulleet tunnetummaksi niin paikallisille kuluttajille kuin matkailijoillekin. Turismia palvelevat ravintolat ja elintarviketuotteita matkamuistoiksi valmistavat yrittäjät ovat saaneet koulutushankkeen ja sen tiedotustoiminnan kautta uutta tietoa maakuntamme oman alkuperäiskarjan maidosta valmistettavien tuotteiden monista mahdollisuuksista. Esimerkiksi tiedotusvälineiden tehtyä juttuja lapinlehmästä ja hankkeesta tuli matkailuyrityksiltä kyselyitä, miten maitoa voitaisiin saada heidän tuotteisiinsa. Hankkeen toimijoilta kysyttiin lupa antaa yhteystietoja eteenpäin ravintoloille ja yritykset kommunikoivat sen jälkeen keskenään. Tarkkaa tietoa siitä, miten yhteistyö yritysten välillä etenee ei hankkeessa ole.

Hankkeen tuloksista suurin osa toteutunee vasta hankkeen päättymisen jälkeen, koska maitotilojen työ ja suuntautuminen tuotteistukseen vaativat tuottajilta kypsyttelyaikaa. Myös rodun vaihtaminen tapahtuu yleensä hitaasti. Tuloksiksi voidaan laskea lisääntynyt kiinnostus ja tietoisuus lapinlehmärodusta.



Kuva: Marko Junttila/Lapparikoulu-hanke

Hankkeen toiminnasta on ollut hyötyä myös uhanalaisen lapinlehmän suojelutyössä ja kansallisen eläingenivaraohjelman toteutuksessa. Lapin maakuntaan on tulossa muutama uusi lapinlehmiä toiminnassaan hyödyntävä yritys ja myös jatkojalostajien kiinnostus lapinlehmän maitoon ja lihaan on kasvanut. Yrityksiä on syntymässä muun muassa lapinlehmän lihantuotantoon ja matkailutoimintaan.

Hankkeessa kerätty palaute oli kautta linjan myönteistä ja koulutuksista annetut kouluarvosanat kiitettäviä. Parhaiten hanke oli palautteiden mukaan onnistunut koulutusten ja opintomatkojen korkean laadun lisäksi lapinlehmän brändin nostamisessa, rodun tunnettuuden lisäämisessä ja uusien ideoiden ja mahdollisuuksien esille tuomisessa. Myös hankkeen tiedotustoimintaa ja some-näkyvyyttä kiiteltiin. Joissakin palautteissa toivottiin, että tiedottaminen ja hankkeen esille tuominen olisi ollut vielä laajempaa ja näkyvämpää etenkin Lapin maakunnan ulkopuolella.

Ohjausryhmän lausunto hankkeen tuloksista ja loppuraportista:

Ohjausryhmän mielestä koulutushanke on onnistunut sille asetettujen tavoitteiden saavuttamisessa hyvin. Hanke on onnistunut tuomaan esille lapinlehmää ja sen tuotteita merkittävästi. Kahden lapinlehmiin keskittyneen hankkeen (Lappari- ja Lapparikoulu -hankkeet) aikana moni rotuun liittyvä asia on mennyt eteenpäin ja lapinlehmän ja sen tuotteiden tunnettuus ja niihin liittyvä osaaminen on lisääntynyt. Myös hankkeen loppuraporttia pidettiin kattavana ja hyvin tehtynä.

Lapinlehmään liittyvien teemojen käsittelyä tulee ohjausryhmän mielestä jatkaa. Esimerkiksi rotuun liittyvän liiketoiminnan kannattavuutta pitää tutkia ja yrityksille on saatava perusteltua tietoa siitä, miksi ja miten lapinlehmiin liittyvä toiminta saadaan kannattavaksi ja mikä on rodun tuotteiden tuoma hyöty yritykselle. Yksi malli lapinlehmän tuotteistamiselle voisi löytyä porotalouden puolelta, missä poron imagoa on jo pitkään osattu hyödyntää myös mielikuvamarkkinoinnissa. Lapinlehmän kulttuurihistoriallinen tarina ja kasvattajien tarinat lehmistä ovat mielenkiintoisia ja sopivat hyvin tuotteiden ja Lapin matkailun markkinointiin. Lapinlehmien osalta markkinointia vaikeuttaa toistaiseksi se, että lapinlehmän maito- ja lihatuotteita on

olemassa vielä hyvin vähän. Ne tuotteet, jotka ovat jo markkinoilla menestyvät kuitenkin jo nyt hyvin.

Ohjausryhmä on yksimielinen siitä, että Lapparikoulu- ja sitä edeltänyt Lappari-selvityshanke ovat lisänneet kiinnostusta lapinlehmää kohtaan ja tehneet sitä tunnetuksi hyvin. Lapinlehmästä keskustellaan enemmän ja sitä hyödyntäville yrityksille tästä on ollut hyötyä lisääntyneiden asiakkaiden muodossa. Lapinlehmän geenipankkikarjan sijoituspäätöstä ei Maa- ja metsätalousministeriö ole vielä hankkeen päättyessä tehnyt, mutta ohjausryhmän jäsenten mielipide on, että sen saamisella Ammattiopisto Lappian Louen toimipaikkaan olisi suuri merkitys rodun hyödyntämisen kannalta Lapin maakunnassa.

Hankkeen viestinnästä keskusteltiin ja todettiin sen olleen onnistunutta. Esimerkiksi Lapparikoulun facebook-ryhmässä on hankkeen päättyessä 327 jäsentä ja se on ohjausryhmän mielestä toiminut hyvänä ja asiallisena keskustelu- ja tiedotusalueena. Hankkeen aikana on tehty myös lehtijuttuja Lapparikoulun kurseista ja lapinlehmästä muun muassa Maatilan Pellervo- ja AmmattikeittiöOsaaja -lehtiin (ks. liitteet).

4. Esitykset jatkotoimenpiteiksi

Lapinlehmiin, rodun suojeluun ja sen hyödyntämiseen lappilaisissa yrityksissä liittyvä työ on paljolti vielä alussa. Rodun tunnettuus on kasvanut hankkeiden ja muun rotuun liittyvän toiminnan myötä, mutta konkreettisia toimenpiteitä yrityksissä ei ole vielä kovin paljon. Jatkojalostusyrityksiä on vielä vähän ja ne ovat lähes kaikki mikroyrityksiä.

Koulutuksen jatkuvuus. Lapparikoulu -hanke on osaltaan paikannut koulutusten puutetta, mutta hankkeen aloittama työ vaatii jatkumoa ja koulutuksen vakiinnuttamista. Alan oppilaitoksiin niin Lapissa kuin muuallakin tarvitaan alkuperäiskarjaosaamista ja niistä kiinnostuneilla opiskelijoilla pitää olla mahdollisuus saada korkeatasoista opetusta aiheesta. Alkuperäiskarjoihin liittyviä kurseja tulisi olla valikoimissa niin toisen asteen oppilaitoksissa kuin korkeakoulutasollakin. Esimerkiksi Ammattiopisto Lappian Louen toimipaikka voisi erikoistua alkuperäiskarjaosaamiseen,

jolloin oppilaitokseen hakeutuisi alkuperäiskarjan kasvattamisesta ja sen maidon ja lihan jatkojalostamisesta kiinnostuneita henkilöitä kauempaakin.

Meijerialan koulutuksen tarve. Myös meijerialan koulutuksen saaminen Pohjois-Suomeen edistäisi merkittävästi maidon jatkojalostustoiminnan kehittymistä maakunnassa. Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan maakunnissa on vielä paljon maidontuottajia, mutta meijeritoiminta on muutaman pienen jalostajan varassa. Meijerialalle haluavat ihmiset joutuvat nykyisin lähtemään opintojen vuoksi Hämeenlinnaan saakka, missä on maamme ainoa meijerialan koulutusta antava oppilaitos. Tämä on monille pohjoisessa asuvalle maitotilalliselle tai muulle jalostuksesta kiinnostuneelle liian suuri kynnys hankkia alan ammattitaito.

Joustava lyhytkurssijärjestelmä ja mentorointi. Oppilaitosten antaman opetuksen lisäksi olisi luotava lyhytkurssijärjestelmä, jossa yrittäjien on mahdollista tulla hakemaan oppia yrityksensä kannalta sillä hetkellä tärkeissä aiheissa. Tässä opintomallissa voidaan ottaa esimerkiksi Ruotsin Eldrimner- koulutuskeskuksesta (<https://www.eldrimner.com>). Mallissa elintarvikkeiden jatkojalostusta harjoittava tai suunnitteleva yrittäjä voi tulla oppimiskeskukseen lyhyille intensiivijaksoille, joilla hän oppii tuotteen valmistuksen perusteet ja saa asiantuntija-apua tuotteen edelleen kehittämiseen omien ideoidensa pohjalta. Tuotekehityksen tueksi yrittäjille on oppimiskeskuksessa muodostettu ”kummiasiantuntijaverkosto”, josta yrittäjä saa apua myös myöhemmissä tuotekehitystyön vaiheissa. Ruotsissa tämä toiminta on tuottanut erittäin hyviä tuloksia; artesaaniruokaa tuottavien yritysten määrä on kasvanut merkittävästi ja muodostaa valtakunnallisen verkoston.

Tutkimus- ja selvitystarpeet. Lapinlehmän lihan ja maidon tutkimusta on lisättävä. Tähän saakka rodusta saatavien tuotteiden erityis- ja prosessointiominaisuuksista ja tuotteistamisesta on tutkittua tietoa hyvin vähän. Tutkimustulokset tuotteiden korkeasta laadusta, rodun alkuperä ja kulttuurihistoriallinen tarina palvelisivat lapinlehmätuotteita jalostavia yrittäjiä ja niitä matkailuyrityksiä, jotka haluavat hyödyntää lapinlehmän ainutlaatuisuutta ruoka- ja elämyspalveluissaan. Lapinlehmien pidon kannattavuudesta ei ole tehty kattavia ja perusteellisia laskelmia. Tieto taloudellisista kysymyksistä voi edesauttaa lapinlehmäkarjojen lisääntymistä ja tämän tiedon perusteella maatalousyrittäjillä on paremmat mahdollisuudet tehdä

vertailuja eri tuotantotapojen ja rotujen välillä. Myös lapinlehmän maitoon perustuvan pienmeijerin kannattavuus tulee laskea, jotta yrityksille muodostuu käsitys erikoismaidon tuotteistamisen mahdollisuuksista.

Yrittäjien verkostot. Muita hyviä keinoja valmentaa ja vahvistaa lapinlehmiä hyödyntävien yritysten toimintaa ja halua lisätä lapinlehmien määrää ovat erilaiset opinto- ja messumatkat sekä yrittäjien yhteiset tapaamiset ja työpajat. Lapinlehmäyhdistyksen perustamisidea nousee aina välillä keskusteluihin. Yhdistys voisi toimia hyvänä yhdyslenkkinä lapinlehmäharrastajien ja ammattilaisten sekä tutkijoiden ja kuluttajien välillä. Toistaiseksi yhdistyksen perustamiseen ei ole riittänyt kenelläkään tarpeeksi aikaa ja innostusta, mutta lapinlehmän tunnettuuden lisääntyessä myös aktiviteetit rodun ympärillä tulevat lisääntymään.

Tukimuodot. Alkuperäiskarjan pitäjille maksettuja tukia on voinut Suomessa hakea vuoden 2016 toukokuuhun saakka. Uusia alkuperäiskarjatukisopimuksia ei ole sen jälkeen voitu tehdä. Uudella EU:n ohjelmakaudella vuosille 2021-2027 tukeen tarkoitettujen rahojen määrä on ennakoitava niin, että rahat riittävät koko kauden kaikille niille, jotka ovat siihen oikeutettuja. Tukipolitiikan poukkoilevuus vähentää tilallisten intoa ottaa karjoihinsa alkuperäiskarjarotujen edustajia. Tukien turvaaminen koko kauden ajaksi antaa tilallisille myös signaalin, että alkuperäiskarjan pito on tärkeää työtä, johon myös valtiovalta haluaa tilallisia kannustaa.

Lapinlehmärotu on edelleen uhanalainen, vaikka kanta on ollut viime vuodet hienoisessa nousussa. Rodun asema ei ole vielääkään vakaalla pohjalla ja sen kasvu tarvitsee sekä ympäröivän yhteiskunnan että valtiovallan täyden tuen.

5. Allekirjoittajat ja päiväys

Kiitämme lämpimästi kaikkia Lapparikoulun kursseilla olleita, hankkeen sponsoreita ja muita tukijoita, ohjausryhmän jäseniä, yhteistyökumppaneita, tilallisia ja kaikkia lapinlehmistä kiinnostuneita ja hankkeen ympärillä jollain tavoin toimineita sekä tietysti kaikkia niitä lapinlehmiä, joita meillä oli tämänkin hankkeen aikana tavata.

Rovaniemellä 31.10. 2019

Päivi Soppela ja Anne Tuomivaara



ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Vaa'an
JUUSTOLA



LAPPIA

Agrologit
Lappi

Liitteet

Kurssiohjelmat

Opintoretkien ja -matkojen matkaraportit

Opintomatka Etelä-Suomen pienmeijereihin

Lapparikoulun opintomatka Pohjois-Ruotsiin

Maatilan Pellervo 10/2018

AmmattikeittiöOsaaja 2/2019



ARKTINEN KESKUS

Lapin yliopisto



maaseuturahasto



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus



MAASEUTU 2020

MODUULI 1 KOULUTUSKALENTERI							
Pohjoissuomenkarja rotuna ja sen maidon tuottaminen, rodun pitoon liittyvät erityispiirteet 3 osp / 75 h							
Koko moduulin hinta 160 e/opiskelija (hintaa ei sisällä Vaala-Kajaani retkeä, joka maksetaan erikseen)							
Lisätietoja: projektikoordinaattori Anne Tuomivaara p. 040 4844160 ja hankkeen johtaja Päivi Soppela p. 0400 138805 etunimi.sukunimi@ulapland.fi							
				hinta erikseen			
pvm	aihe	luennoitsija	kellonaika	ostettuna	etätehtävät	paikka	
				kurssipäivänä			
23.4.2018	Lappari -hankkeen tuloksia	Päivi Soppela	9.30-10.00	60 e		Rovaniemi, Arktinen keskus	
	Lapparikoulun esittely	Anne Tuomivaara	10.00-10.15				
	PSK rotuna, historia ja geeniperimä	Juha Kantanen	10.15-12.00				
	<i>lounastauko</i>		11.45-12.30				
	PSK rotuna, historia ja geeniperimä	Juha Kantanen	12.30-14.00				
	<i>kahvitauko (hanke tarjoaa)</i>		14.00-14.15				
	PSK rotuna, historia ja geeniperimä	Juha Kantanen	14.15-16.00				
2.5.2018	Lapinlehmäkarjan perustaminen ja kannan jalostaminen	Maarit Hietanen	10.00-12.15	60 e	kyllä	Rovaniemi, Arktinen keskus	
	<i>lounastauko</i>		12.00-12.30				
	Lapinlehmäkarjan perustaminen ja kannan jalostaminen	Maarit Hietanen	12.30-14.00				
	<i>kahvitauko (hanke tarjoaa)</i>		14.00-14.15				
	Alkuperäiskarjaohjelmat ja -tuet	Laila Rahko ja Heidi Kotala-Paaluharju	14.15-15.45		kyllä		

 ARKTINEN KESKUS Lapin yliopisto		 maaseuturahasto		 Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus		 MAASEUTU 2020	
15.5.2018	Tutustumiskäynti lapinlehmäkarjatilalle, lapinlehmän kuntoluokitusarviointia. Lapinlehmätillallisen kokemuksia kahvin kera.	Tapio Pruikkonen, Armi Uljua	10.30-14.00	60 e, sisältää kuljetuksen Rovaniemi-Tornio-Rovaniemi	kyllä	Tornio	
18.5.2018	Vierailu Vaalassa Pelson vankilan lapinlehmien geenipankissa	Maarit Hietanen ja Reijo Virkkunen	kellonajat varmistuvat myöhemmin	160 e, sisältää kuljetukset, hotelliyöpymisen aamiaisineen, kylpyläliput ja vierailut sekä juhla-lounaan Seppälässä	kyllä	Vaala, Pelso	
19.5.2018	Osallistuminen Seppälän koulutilan Kyyttö 120 vuotta -juhlaan	Maarit Hietanen, Juha Kantanen, Auli Bläuer, Arto Mäkeläinen, Tuula Pehu ym.	kellonajat varmistuvat myöhemmin		kyllä	Seppälä, Kajaani	

	ARKTINEN KESKUS Lapin yliopisto		maaseuturahasto		Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus		MAASEUTU 2020
22.5.2018	Alkuperäiskarja maidontuottajana, maidon koostumus ja prosessointiominaisuudet	Päivi Soppela	9.30-10.15	60 e	kyllä	Rovaniemi, Arktinen keskus	
	Lapinlehmän ruokinnan merkitys maidon laatuun, terveyteen ja tiinehtyvyyteen.	Annu Palmio	10.15-12.00		kyllä		
	<i>lounastauko</i>		12.00-12.45				
	Lapinlehmän ruokinnan merkitys maidon laatuun, terveyteen ja tiinehtyvyyteen.	Annu Palmio	12.45-14.00				
	<i>kahvitauko (hanke tarjoaa)</i>		14.00-14.15				
	Lapinlehmän ruokinnan merkitys maidon laatuun, terveyteen ja tiinehtyvyyteen.	Annu Palmio ja etäyhteydellä Harri Ala-Kapee	14.15-16.00				
29.5.2018	Koulutilan esittely	Jarmo Saariniemi					
	Koulutilanavetan ja lapinlehmien esittely, vierailu jäätelötehtaalla	Jarmo Saariniemi, Paavo Pallari, Anna-Riikka Lavia	kellonajat varmistuvat myöhemmin	60 e, sisältää kuljetuksen Rovaniemi-Loue- Rovaniemi	kyllä	Tervola, Loue	
	<i>lounastauko</i>						
	Lapinlehmän vuosisata ja sopeutuminen pohjoisiin oloihin, lapinlehmätarinat	Päivi Soppela, Nuccio Mazzullo					

	 ARKTINEN KESKUS Lapin yliopisto	 maaseuturahasto	 Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus	 MAASEUTU 2020
--	--	---	--	---

LAPPARIKOULUN MODUULI 2 KURSSIKALENTERI						
Maitoon liittyvä lainsäädäntö 100 oppituntia						
Koko moduulin hinta 150 e/opiskelija. Hinta ei sisällä opintomatkaa, joka laskutetaan erikseen.						
pvm	aihe	luennoitsija	kellonaika	hinta erikseen ostettuna kurssipäivänä	etätehtävät tai ryhmätyöt	paikka
5.6.2018	Raakamaitopäivä	Arja Tulppo	10.00-16.00	60 e		Tervola, Louen koulutila
30.8.2018	Hygieniapassikoulutus HUOM!Lapparikoulussa tapahtuviin maidon jatkojalostuksen käytännön työpajoihin osallistuvilta vaaditaan hygieniapassi!	Eija Kanto		60 e	sis. valmistavan koulutuksen, tentin ja hygieniapassin	Rovaniemi
19.-21.9.2018	Opintoretkeä Etelä-Suomeen Ahlmanin koulutilalle, maidon jatkojalostuksen työpaja ja pienmeijerikäyntejä	Hannu Virtanen, muut pienmeijereiden omistajat		Matkan hinta 150 euroa (ei sisälly muun kurssipaketin hintaan). Hintaan sisältyvät matkat, vierailut, majoitus, työpaja ja aamupalat	kyllä, matkapäiväkirja	Matkaohjelmassa vierailuja tila- ja pienmeijereissä ja meijerituotteen valmistuksen käytännön työpaja Ahlmanin tilameijerissä juustomestarin ohjauksessa
18.10.2018	Elintarvikelaki maidon jatkojalostajan näkökulmasta	valvontaeläinlääkäri Minna Haataja-Koskinen	10.00-16.00	60 e	kyllä, ryhmätyöt ja ennakkotehtävä	Lapin yliopiston päärakennus, A-siipi luokka 120A Yliopistonkatu 8 Rovaniemi
25.10.2018	Elintarvikehuoneiston ja maitoa jalostavan laitoksen perustamisen säädöstö	valvontaeläinlääkäri Minna Haataja-Koskinen	10.00-16.00	60 e	kyllä, ryhmätyöt	Lapin yliopiston päärakennus, A-siipi luokka 120A Yliopistonkatu 8 Rovaniemi

Lisätietoja: projektikoordinaattori Anne Tuomivaara p. 040 4844160 ja hankkeen johtaja Päivi Soppela p. 0400 138805 etunimi.sukunimi@ulapland.fi

	ARKTINEN KESKUS Lapin yliopisto		maaseuturahasto		Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus		MAASEUTU 2020
---	------------------------------------	---	-----------------	--	---	---	---------------

LAPPARIKOULUN MODUULI 3 KURSSIKALENTERI						
Meijerialan perusteet						
Koko moduulin hinta 500 e/opiskelija. Hinta sisältää Hämeenlinnan lähijaksojen yhteiset matkat ja asuntolamajoituksen.						
pvm	aihe	luennoitsija	kellonaika	koko kurssin hintaa	etätehtävät	paikka
29.-30.11.2018	Teoriaosuus 1: kurssin johdanto-osa: Maidon ominaisuudet raaka-aineena ja maidon käsittelyt, raaka-aineen ja tuotteen laatu, hygieniat ja pesut	HAMIn kouluttaja, elintarviketieteiden maisteri Johanna Aho	10.00-16.00	500 euroa	kyllä, kouluttajalta	Lähiopetusjakso Rovaniemellä
15.-16.1.2019	Teoriaosuus 2: tuorejuustot, kypsytetyt juustot, voi, hapannaitovalmisteet sekä jäätelöt – valmistuksen vaiheet ja tuotteiden omavalvonta.	HAMIn kouluttaja, elintarviketieteiden maisteri Johanna Aho	10.00-16.00		kyllä, kouluttajalta	Kouluttajan etäyhteys Hämeenlinnasta, kokoontuminen Arktikumiiin
29.-30.1.2019	Käytännön osuus 1: tuorejuuston, kypsytetyn juuston ja voin valmistus. Hyvien käytänteiden opas.	HAMIn kouluttaja	ilmoitetaan myöhemmin		kyllä, kouluttajalta	Lähiopetusjakso Hämeenlinnassa
19.-20.2.2019	Käytännön osuus 2: hapannaitotuotteiden valmistus, jäätelön valmistus. Hyvien käytänteiden opas.	HAMIn kouluttaja, elintarviketieteiden maisteri Johanna Aho	ilmoitetaan myöhemmin		kyllä, kouluttajalta	Lähiopetusjakso Hämeenlinnassa
helmikuu 2019	täydentävät tehtävät	Lapparikoulu				
Huom! Kurssi ei ole tutkintoon johtava. Mahdollisista hyväksiluvuista myöhemmissä opinnoissa on neuvoteltava suoraan oppilaitosten edustajien kanssa. Kurssille otetaan opiskelijoita rajoitettu määrä. Sitovat ilmoittautumiset 18.11.2018 mennessä. Kurssimaksu suoritetaan kahdessa 250 euron erässä.						
Lisätietoja: projektkoordinaattori Anne Tuomivaara p. 040 4844160 ja hankkeen johtaja Päivi Soppela p. 0400 138805 etunimi.sukunimi@ulapland.fi						

	ARKTINEN KESKUS Lapin yliopisto		maaseuturahasto		Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus		MAASEUTU 2020
---	------------------------------------	---	-----------------	--	---	---	---------------

LAPPARIKOULUN MODUULI 5 KURSSIKALENTERI						
Lapinlehmän maidon tuotteistaminen syyskuu 2019						
Koko moduulin hinta ilman matkaa 150 e/opiskelija. Opintomatka hinnoitellaan erikseen.						
pvm	aihe	luennoitsija	kellonaika	hintaa erikseen ostettuna kurssipäivänä	paikka	
25.-27.4.	Opintomatka Pohjois-Ruotsiin	matkaohjelman mukaan	Norrbotenin alueen maaseutuyrittäjät matkaohjelman mukaisesti	450 e (maksetaan erikseen)	Norrbotenin alueen maaseutuyritykset	
18.9.	Teoriaosuus: tuotteistamisen perusteet, asiakaslähtöinen tuotekehitys, kannattavuuden laskeminen, esimerkkinä lapinlehmän maidosta tehty jäätelötuote.	Käytännön osuus: maidon vastaanotto, pastörointi, lapinlehmän maidosta tehdyn tuotteen valmistuksen aloitus, valmistettavan tuotteen reseptiikka	Anna-Riikka Lavia, omistaja, Arctic Ice Cream Factory	10.00-16.00	60 e	Arctic Ice Cream Factoryn toimitilat AO Lappia Loue, Tervola (Kätkävaarantie 69)
19.9.	Teoriaosuus: tuotteiden jakelukanavat, tuotteille sopivan pakkausten valinta, pakkausmerkinnät	Käytännön osuus: jäätelön valmistus edelleen jalostettavia tuotteita varten, tuotannossa huomioon otettavat seikat	Anna-Riikka Lavia, omistaja, Arctic Ice Cream Factory	10.00-16.00	60 e	Arctic Ice Cream Factoryn toimitilat AO Lappia Loue, Tervola (Kätkävaarantie 69)
20.9.	Teoriaosuus: lapinlehmämaidotuotteen brändääminen, brändityö, brändiviestin välittäminen	Käytännön osuus: edellisen päivän perustuotteen muokkaaminen erikoistuotteeksi, tuotteen arviointi ja tuotekehitysideat	Anna-Riikka Lavia, omistaja, Arctic Ice Cream Factory	10.00-16.00	60 e	Arctic Ice Cream Factoryn toimitilat AO Lappia Loue, Tervola (Kätkävaarantie 69)

Lisätietoja: projektkoordinaattori Anne Tuomivaara p. 040 4844160 ja hankkeen johtaja Päivi Soppela p. 0400 138805 etunimi.sukunimi@ulapland.fi

YHTEISTYÖSSÄ:				
---------------	---	---	---	--

	ARKTINEN KESKUS Lapin yliopisto			
---	------------------------------------	---	---	---

Kurssimoduuli 6: Lapinlehmän mahdollisuudet matkailu- ja hyvinvointipalveluissa (75 h)						
Koko kurssin hinta 150 e, yksittäiset kurssipäivät 60 e. Huom! hinta ei sisällä retkeä, joka hinnoitellaan erikseen.						
pvm 2019	aihe	luennoitsija	kellonaika	hinta erikseen ostettuna	etätehtävät	paikka
2.10.	Green care- toiminnan perusteet, maatalojen mahdollisuudet green care- toiminnassa, eläinavusteinen green care	Sanna Vinblad, Leena Välimaa, Lapin AMK	9.30-16.00	60 e	kyllä, ohjaajat antavat	Arktinen keskus ja sään salliessa Arktinen puisto
15.10.	Opintoretki green care-tiloille	Heidi Pantsar, Heidin Mummola (Pello) Eeva-Kaisa Lahti Elpymispesä (Tervola)	8.00 -17.30	45 e EI KUULU KURSSIN HINTAAN	oppimispäiväkirja	Heidin Mummola (Pello) Vanha-Kaasilan tila/Elpymispesä (Tervola)
25.10.	Arktiset alkuperäisrodut, lapinlehmä alkuperäisrotuna , rodun kestävyys merkitys, lapinlehmän tarina osana pohjoista historiaa ja kulttuuriperintöä	Päivi Soppela, Nuccio Mazzullo, Anna Stammer-Gossmann, Dele Raheem	10.00-16.00	60 e		Arktinen keskus
29.10.	Tarinyöpö: lapinlehmän tarinat, tarinat matkailun palveluksessa. Osallistujien omien ohjelmalveluiden tarinallistaminen	Elina Stoor, Innorooms	10.00-16.00	60 e	kyllä, ohjaaja antaa	Arktinen keskus

Lisätietoja: projektikoordinaattori Anne Tuomivaara p. 040 4844160 ja hankkeen johtaja Päivi Soppela p. 0400 138805 etunimi.sukunimi@ulapland.fi

YHTEISTYÖSSÄ:				
---------------	---	---	---	--

MATKARAPORTTI

OPINTOMATKA ETELÄ-SUOMEN PIENMEIJEREIHIN



Kuva: Päivi Soppela

**LAPINLEHMÄN MAITO MARKKINOILLE -
LAPPARIKOULU
SYYSKUU 2018**

MATKAOHJELMA

Keskiviikko 19.9.

- Lähtö aamupäivällä kello 9 Rovaniemeltä bussilla kohti Tamperetta
- perillä Ahlmanilla noin kello 19-20, majoittuminen Ahlmanin Kartanoon

Torstai 20.9.

- aamupala Ahlmanin ravintolassa
 - Ahlmanin Kasvua suomenkarjasta-porukka liittyy seuraamme
- 8.00 **työpaja Ahlmanin tilameijerissä** <http://www.ahlman.fi/tilameijeri>
- valmistetaan meijerituotteita tilan suomenkarjan maidosta (esim. piimä, jogurtti ja kotijuusto).
- kello 12 lounas Ahlmanin ravintolassa (omakustanteinen)
- **lounaan jälkeen vierailu Herkkujuustolassa** Sastamalassa
 - tuotteet punahome-, kitti-, mozzarella-, valkohomejuustoja, myös jonkin verran tuontijuustoja
 - tutustuminen uuteen juustolaan ja ravintolakompleksiin
 - <http://www.herkkujuustola.fi/>
- paluu Ahlmanille
- mahdollisuus ruokailla Ahlmanin ravintolassa kello 18 saakka (omakustanteinen)
- ruokailun jälkeen **tutustuminen opastetusti Ahlmanin navettaan ja suomenkarjaan**

Perjantai 21.9.

- 7.15-8.00 aamupala Ahlmanin ravintolassa
- 8.00 lähtö **Salonien juustolaan**, Laitilaan <http://salonienjuustola.fi/>
 - erilaisia juustoja, karamelleja, rahkaa, raakamaitoa, jogurttia
 - suomenkarjan ja suomenvuohien maidosta tehtyjen jatkojalosteiden mielenkiintoinen markkinointi, pienjuustolan toiminta yhden hengen yrityksenä
 - tilamyymälässä ostosmahdollisuus
- Lounas
- matka **Kolatun juustolaan**, Somerolle <https://www.kolattu.fi/kolatun-juustola-oy>
 - juustoja vuohen ja suomenkarjan maidosta (brie, valkohome, munajuusto, jogurtit)
 - tilamyymälässä ostosmahdollisuus
- paluu illaksi Ahlmanille, iltaohjelma vapaa

Lauantai 22.9.

- aamupala Kartanossa
- paluumatka Rovaniemelle, matkan varrella ruoka- ja kahvitaukoja, Rovaniemellä ollaan iltapäivällä/illansuussa

Matkapäiväkirja

Keskiviikko 19.9.

Matkaan kohti Tamperetta päästiin aikataulussa kello yhdeksän Möllärin linjojen tilausbussilla. Kyytiin poimittiin retkeläisiä pitkin matkaa, eteläisin osallistuja tuli mukaan Kärämäeltä. Kaikkiaan kyydissä oli loppumatkan ajan kahdeksan aikuista ja yksi lapsi. Yksi opintomatkaan osallistunut tuli Ahlmanille omalla kyydillään. Matkan päämääränä oli Ahlmanin aikuis- ja ammattiopisto, joka sijaitsee viitisen kilometriä Tampereen keskustasta etelän suuntaan. Ahlmanin Kartanoon päästiin majoittumaan noin kahdeksalta illalla.

Torstai 20.9.

Aamu alkoi Ahlmanin ravintolassa nautitulla aamupalalla. Linjastossa oli tarjolla koulutilan omaa tuotantoa, jogurttia, rahkaa, tilamaitoa ja –piimää sekä oman puutarhan omenoista tehtyä ihanaa hilloa. Myös sämpylät olivat oman leipomon lämpimäisiä.

Aamupalalta siirryttiin sujuvasti meijerivastaava Jarkko Latun ja Kasvua suomenkarjasta –hankkeen projektipäällikön Riitta Niirasen ohjaamina Ahlmanin opiston tilameijeriin. Kasvua suomenkarjasta –hankkeen opiskelijat olivat tässä vaiheessa liittyneet joukkoon, joten meijerissä oli melkoisen tiivis tunnelma. Meijerissä toisena opastajanamme toimi meijerityöntekijä ja juustomestari Hannu Virtanen.

Suojavaatteiden pukemisen ja huolellisen käsienpesun jälkeen päästiin tutustumaan meijerin kalustoon, juustokattiloihin ja maitotankkiin. Jogurtin tekemiseen tarvittava maito oli jo siirretty lämpenemään 300 litraa vetävään suureen kattilaan ja toisessa huoneessa myös tuorejuustokattilassa maito laitettiin lämpenemään. Oikean lämpötilan saavuttamista odotellessa Jarkko ja Hannu kertoivat meijerin toiminnasta ja tuotevalikoimasta.

Ahlmanin tilameijerin tuotanto

Meijerissä valmistetaan viittä eri juustoa, joista suosituin ja tunnetuin on Selinin Sininen-sinihomejuusto. Muut juustot ovat perinteinen kermajuusto, savukermajuusto, perinteinen hämäläinen munajuusto ja salaattijuusto. Kausiluontoisesti valmistetaan myös halloumi-tyyppistä grillijuustoa ja kotijuustoa. Tätä viimeksimainittua pääsivät myös opiskelijat nyt valmistamaan.

Juustojen lisäksi meijerissä valmistetaan piimää ja jogurttia sekä pakataan pastöroitua tilamaitoa litran pulloihin. Jogurteissa on viittä eri makua, joihin tarvittavat marjahillot valmistetaan itse. Marjat jogurtteihin ovat kotimaisia, raparperijogurtin raparperi saadaan koulutilan puutarhasta. Meijerissä

valmistetaan myös rahkaa oman ravintolan tarpeisiin. Valikoimissa on ollut aiemmin myös viili, mikä on nyttemmin jouduttu ajan puutteen vuoksi pudottamaan pois vakituiselta tuotelistalta. Sitä valmistetaan kuitenkin jonkin verran Ahlmanin tilapuodin valikoimiin. Viilin saatavuudesta markkinoilla on kuulemma tullut melko paljon valituksia ja onpa eräs kauppa paikkakunnalla lopettanut muidenkin tuotteiden tilaamisen viilin lopetuksen jälkeen. Viesti kauppiaalta oli ollut, että tilaukset jatkuvat sitten, kun viili palaa tuotelistalle.

Ahlmanin tilameijerissä käytetään raaka-aineena pelkästään oman tilan suomenkarjan maitoa. Tilan navetassa on länsisuomenkarjan geenipankkikarja, sen lisäksi on muutama kyyttö ja kaksi lapinlehmää. Oma tilameijeri käyttää maitoa noin 2000-2500 litraa viikossa. Maito haetaan pihan toiselta puolelta navetan maitohuoneesta ja siirretään pumpun avulla suoraan tankista tuhannen litran säiliöön. Säiliö kuljetetaan traktorilla lastauslaiturille, josta se siirretään edelleen trukilla tilameijerin maitohuoneeseen, josta maito siirretään letkulla juustokattiloihin. Tällä menetelmällä maito siirtyy mahdollisimman helposti ja hygieenisesti paikasta toiseen eikä kontaminaatoriskiä pääse syntymään.

Meijerin tuotteita viedään oman tilapuodin lisäksi eri puolille Etelä-Suomea kauppoihin ja ravintoloihin. Pääosa tuotteista päätyy Tampereelle ja sen lähialueelle, mutta myös pääkaupunkiseutu herkkumyymälöineen ja kauppahalleineen on tärkeää markkina-aluetta. Meijeriä pyöritetään kahden palkatun henkilön voimin, lisäksi koulun catering-alan opiskelijoita on usein harjoittelijoina meijerissä. Meijerin tilat ovat tuotantoon nähden käytössä koko kapasiteetillaan, lisätiloja ja uusia pakkauslaitteita odotetaan lähivuosina.

Työpaja

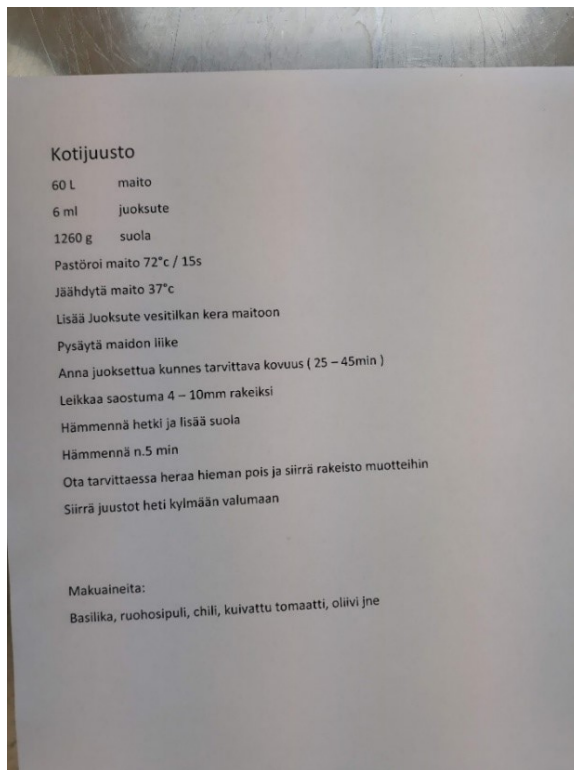
Kun juustoa varten tarvittava maito oli saatu sopivaan lämpötilaan, se laskettiin kypsytyssaaveihin ja siihen sekoitettiin juoksutin. Saavit peitettiin ja jätettiin hyytymään. Noin tunnin kypsymisen jälkeen juustomassaa sekoitettiin juustoharpulla ja sekoittimella, kunnes se muuttui ryynimäiseksi. Juustomassat kauhottiin muotteihin, joissa se sai valua ja tiivistyä seuraavaan aamuun saakka. Juustoa tehtiin kahta eri makua, maustamaton ja ruohosipulilla maustettu kotijuusto. Yrtit ja muut tuoreet raaka-aineet ryöpättiin kevyesti ennen niiden lisäämistä juustomassaan, jotta niiden mukana ei tule seokseen haitallisia, massaa pilaannuttavia mikrobeja. Makua antavat ainekset lisätään yleensä vasta valmiiseen massa.



Hannu Virtanen ja Jarkko Lattu (1. ja 2. vasemmalta) kertoivat Ahlmanin tilameijeristä opintomatkalaisille (Kuva: Päivi Soppela)



Juoksutinta annostellaan maitomassan painon mukaan (Kuva: Päivi Soppela)



Kotijuuston ohje (Kuva: Päivi Soppela)



Hyttynyt juustomassa rikotaan juustoharpulla rakeiseksi. Muottiin laitettua massaa painellaan kevyesti muoteissa, jotta se tiivistyy paremmin. (Kuvat: Anne Tuomivaara)

Jugurttia ja piimää varten maito kuumennettiin eri kattilassa noin yhdeksääkymmeneen asteeseen. Hapatebakteerit siroteltiin jauheena ensin kypsytystonkkiin, molemmille hapanmaitotuotteille oli omat hapatteensa. Meijerissä käytetään pakastekuivattuja bakteerikantoja, jotka tilataan sinne Saksasta. Bakteerit säilytetään viileässä pussin avaamisen jälkeen. Kun maito oli jälleen jäähtynyt 45-asteiseksi, se kaadettiin tonkkiin hapatteen päälle. Jugurttitonkat oli laitettu ennen täyttämistä vesisaaveihin, joihin laskettiin 45-asteinen vesi. Tässä vesihauteessa jugurttitonkat ovat viisi tuntia, jonka jälkeen tonkat siirretään viileään kypsymään loppuun. Jugurtti purkitetaan parin päivän sisällä, maustettujen jugurttien marjahillot lisätään luonnonjugurttimassaan juuri ennen purkitusta.



Ahlmanin tilameijerin jugurtin etiketissä näkyy suomenkarjan logo (Kuva: Anne Tuomivaara)

Ahlmanin tilameijeri ei ole kovin suuri, neliöitä on noin sata. Siitäkin tilasta koneet ja laitteet sekä isot kattilat vievät suuren osan. Näin ollen mihinkään kovin suuriin projekteihin ei meidän melkein parikymmenpäinen joukkomme pystynyt ryhtymään. Kaikki kuitenkin näkivät, miten toimitaan ja halukkaat pääsivät myös itse lisäämään juoksuttimia ja hapatteita sekä kauhan ja juustoharpun varteen saamaan tuntumaa itse valmistusprosessiin.



Maistiaisiakin saatiin. Vasemmalla Savu-Gabriel, oikealla tilameijerin palkittu tähtituote Selinin Sininen (Kuva: Päivi Soppela)

Opiskelijat kyselivät aktiivisesti tilameijeriin liittyviä asioita meijeristeiltä, jotka osasivat pitkällä käytännön meijerityön kokemuksella vastata niihin kattavasti. Myös meijerin laitteisto ja kypsyysvarastot esiteltiin meille, samoin tuotteiden etiketit ja niihin liittyvät markkinointikuviot.

<http://www.ahlman.fi/tilameijeri>

Suomenkarjan maidosta tehtyjen tuotteiden logoa ollaan uusimassa Ahlmanin hankkeiden toimesta. Tavoitteena on tehdä siitä uusi sertifiointimerkki samaan tapaan kuin Suomessa on jo esimerkiksi Luomuliiton leppäkerttumerkki. Logon käyttö tulee maksulliseksi ja sen saadakseen maito- ja lihatuotteen raaka-aineen on oltava kokonaan suomenkarjasta lähtöisin. Merkkiä tulee hallinnoimaan Ahlmanin koulun Säätiö sr. <http://www.ahlman.fi/kasvua-suomenkarjasta>

Maitobaari

Työpajan päätyttyä pääsimme tutustumaan Ahlmanin navetan maitobaariin maatilamestari Harri Alakapeen opastamina. Maitobaari on navetan yhteyteen maituhuoneen eteiseen tehty myymälätila, josta myydään raakamaitoa kuluttajien omaan astiaan joka arkipäivä kello 17.30-18.15. Tilamaito on täysin käsittelemätöntä raakamaitoa, joka on ainoastaan jäähdytetty lypsylämpimästä +3 asteeseen. Maitobaarin myyntityön tekevät pääosin navettavuorossa olevat opiskelijat. Maidon maksamisessa

on siirrytty pois opiskelijoiden hoitamasta käteiskassasta sen työläyden ja hitauden vuoksi. Nykyisin maidon ostaja käy maksamassa haluamansa maitomäärän etukäteen tilapuotiin ja saa kuittia vastaan maidon maitobaarista. Tilamaito on Ahlmanin menekkituote, jota asiakkaat hakevat säännöllisesti kauempaakin.

Harri Ala-Kapee esitteli maitobaarin toiminnan ja pääsimme myös kurkkaamaan maitotankkihuoneeseen, johon maitoa hakevilla asiakkailla ei ole pääsyä. Myytävä raakamaito pumpataan sille varatusta säiliötä sähköpumpun avulla mittakannuun, josta maito kaadetaan asiakkaan astiaan. Raakamaitoasetuksen mukaan asiakkaalle on annettava mukaan tietoa raakamaidon käytön rajoituksista, tämä sama tieto on oltava myös myyntitilan seinällä. Ahlmanin maitobaarista ostetulle maidolle luvataan oikein säilytettynä viiden vuorokauden säilyvyys.



Maitobaarin seinällä on lain vaatima raakamaitoon liittyvä varoitusteksti. (Kuva: Anne Tuomivaara)



Harri Ala-Kapee kertoo Ahlmanin maitobaarin toiminnasta (Kuva: Anne Tuomivaara)

Yhteenvetona maitobaarin kokemuksista Harri kertoi, että maitobaarin pitäminen on hiukan työlästä näin suuressa mittakaavassa, mutta toisaalta se on erittäin hyvää brändityötä sekä koulutilalle että suomenkarjalle. Opiskelijoille maitobaarissa työskentely antaa kokemusta asiakaspalvelusta ja tietysti myös raakamaidon myynnissä huomioitavista asioista. <http://www.ahlman.fi/maitobaari>

Maukkaan lähilounaan jälkeen siirryimme linja-autoon yhdessä Kasvua suomenkarjasta –hankkeen väen kanssa ja matka Sastamalaan alkoi.

Herkkujuustola

Sastamalassa sijaitsevan Herkkujuustolan on vuonna 2002 perustanut juustomestari Peter Dörig, joka muutti Suomeen 90-luvun puolivälissä. Peter on vanhaa juustomestarien sukua Sveitsin Appenzellistä. Juustolan reseptiikka on Peterin itse luomaa vanhojen perinteiden pohjalta. Sastamalan Mouhijärvellä sijaitseva juustola tuottaa seitsemää erikoisjuustoa. Juustoperheen jäseniä ovat pehmeä lehmänmaitojuusto, kittijuusto, savujuusto sekä valko- ja punahomejuustot. Juustojen raaka-

aine tulee tätä nykyä Valiolta, mutta Peterillä on ollut joitakin kokeiluja ja myös tulevaisuuden suunnitelmia erityisesti suomenkarjan maidosta tehtäviin juustoihin. Juustolan käyttämät maitomäärät ovat nykyisin niin suuria, että erikoismaidoista valmistettujen tuotteiden tuotanto ei ole vielä logistisesti ja taloudellisesti mahdollista. Juustoja jälleenmyydään laajasti erikoisliikkeiden lisäksi myös tavallisissa elintarvikeliikkeissä etenkin Etelä-Suomessa, mutta myös Oulussa (kahdessa myymälässä) ja Rovaniemellä (yhdessä).

Herkkujuustolan toiminta on alkanut pienestä, muutaman juuston valikoimasta, joita Peter kiersi henkilökohtaisesti esittelemässä kauppiaille juustolan lähialueella ja keräsi näin tulevia asiakkaita. Yritys on vähitellen laajentunut ja työllistää nyt oman perheen lisäksi muutamia ulkopuolisiakin.

Juustola toimi vielä vierailuhetkellä Sastamalassa vanhan kruununtorpan pihapiirissä olevassa rakennuksessa, mutta tilojen käytyä ahtaiksi Herkkujuustolalle on valmistumassa uusi tuotantolaitos Porintien varteen Häijäälle. Uuden laitoksen laitteet ja niiden asennustyö on tilattu Sveitsistä. Muussa rakentamisessa Peter Dörig on halunnut tukea paikallisia yrittäjiä, joten koko uuden juustolan urakointi on sastamalalaisissa käsissä.



Peter Dörig Herkkujuustolasta ja yrityksen juustovalikoimaa (Kuva: Anne Tuomivaara)

Toiminta uusissa tiloissa on tarkoitus aloittaa tämän syksyn aikana. Uusiin tiloihin tulee ravintola, josta on ikkunanäkymät juustolaan. Asiakkaat voivat ravintolasta päin nähdä juustojen valmistusvaiheita ja yksi ikkuna avautuu myös kypsytyksellariin. Uuden juustolan työt rytmitetään yleisöystävällisesti niin, että myös ravintolan aukioloaikoina olisi jotain työvaiheita nähtävissä.

Vierailu Herkkujuustolassa ja uuden juustolan työmaalla venyi useamman tunnin mittaiseksi. Peterillä oli paljon kertomuksia Suomeen tulonsa alkuvaiheista ja erilaisista vaiheista juustolan perustamiseen liittyen. Vaikeuksiakin on ollut paljon, mutta Peter kiitti Sastamalan hyvää yritysilmapiiiriä ja suopeasti hankkeisiin suhtautuneita pankinjohtajia siitä, että häneen on luotettu ja autettu monissa vaiheissa eteenpäin.



Peter Dörig esittelee uutta juustokellaria, joka ei erikoisrakenteisten seiniensä vuoksi tarvitse jäähdytysenergiaa lainkaan (Kuva: Päivi Soppela)

Herkkujuustolan juustot ovat erinomaisia maultaan ja niiden pakkaus ja ulkonäkö on hyvin toteutettu. Tuotevalikoimassa on pyritty pois tavanomaisesta, voimakkaasti kilpailluista tuotteista ja lähdetty rohkeasti tuottamaan erikoisia, kalliimman hintaluokan juustoja. Tuotteille on hankittu Maakuntien Parhaat- ja Ruokaa Omasta Maasta-sertifikaatit. Juustolan tuotteita on palkittu useissa kilpailuissa ja myös Peter Dörig on saanut eri tahojen palkintoja työstään. <http://www.herkkujuustola.fi/>

Sastamalasta palattuamme pääsimme jälleen Ahlmanin ravintolaan syömään lähiruokaa ja maistamaan tilameijerin piimää ja maitoa ruokailun yhteydessä.

Ahlmanin karja

Ruokailun ja vaatteidenvaihdon jälkeen lähdimme jälleen koulutilan navettaan. Tällä kertaa pääsimme suojapuvuissa tutustumaan navetan sisälle asti lehmiiin ja nuoreen karjaan. Oppaanamme oli jälleen Harri Ala-Kapee ja lehmäjuttua riitti puolitoista tuntia.



Lapparikoululaiset Ahlmanin navetassa ihailemassa Noaidi-lapinlehmää. Noaidi on koulutilan lapinlehmä Ylläksen tytär. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Ahlmanin koulutilan navetassa on nelisenkymmentä lypsävää ja saman verran nuorta karjaa. Lehmät ovat kaikki suomenkarjaa. Lapinlehmä karjassa on kaksi, itäsuomenkarjaa yhdeksän ja loput länsisuomenkarjaa. Tilan iltä- ja länsisuomenkarja ovat geenipankkikarjaa, toisin sanoen tilalla on velvoite säilyttää näitä rotuja ja jalostaa niitä geenivaraohjelman mukaisella tavalla ja tutkijoiden valvonnassa.

Lapinlehmistä tilalla pidetään yhtä erityisen maitoista sukulinjaa, jonka kantaäitinä on muun muassa Suomen tähän mennessä ainoa lapinlehmien satatonnari Talvikki. Satatonnari on lehmä, jonka elinikäistuotos on ylittänyt satatuhatta kiloa. Tätä nykyä tilalla on tästä suvusta huippuylä Ylläs, joka on parhaina vuosinaan tuottanut yli kymmenen tuhatta kiloa sekä sen tytär Noaidi.

Koulutilalla on aiemmin ollut paljon muitakin eläimiä kuten vuohia, lampaita, hevosia ja siipikarjaa. Navetan maidosta noin kaksituhatta litraa viikossa menee omaan tilameijeriin, osa Suomen Jäätelön raaka-aineeksi ja loput hakee Valion maitoauto.



PSK-vanharouva Ylläs, jonka elinikäistuotos vuoden 2018 lopussa on 80 000 kiloa. Ylläs on 11-vuotias ja poikinnut kahdeksan kertaa. (Kuva: Anne Tuomivaara)



Pienokaisten ihastus näytti olevan molemminpuolista. Vasikka on Noaidin tytär ja Ylläksen tyttärentytär Pyhä. (Kuva: Päivi Soppela)

Alkuperäiskarjarotujen ruokinnassa on eroavaisuuksia verrattuna valtarotuihin. Ahlmanille tulee Suomen Rehulta Harrin itsensä suunnittelema väkirehu, joka ei ole niin energiapitoista kuin tavalliset väkirehut. Suomenkarja on herkkää lihomaa ja lihominen aiheuttaa herkästi maitotuotoksen vähentymistä ja terveysongelmia. Koska koulutila on keskellä kaupunkialuetta, omaa säilörehua tehdään vähän ja suurin osa ostetaan sopimustuottajilta. Ummikoille annetaan kuivaa heinää ja ne elävät kesäajat pääosin koulutilan laitumella. Osa hiehoista toimii myös kauempana tilan ulkopuolella maisemanhoitolehminä. Lypsykarja laiduntaa vuororyhmissä kesällä laidunten vähyyden vuoksi, talvella kaikki lehmät ulkoilevat navetan takana olevalla jaloittelupihalla joka päivä vähintään tunnin sillä aikaa kun navetta siivotaan. Lehmät menevät ulos mielellään säästä riippumatta.

Tilan geenikarjasta myydään vasikoita sekä jalostukseen että teuraaksi. Ahlmanin sonnivasikat menevät pääsääntöisesti kolmen kuukauden iässä teuraaksi. Tästä mureasta ja vaaleasta lihasta ovat muutamat huippuravintolat kiinnostuneita ja maksavat siitä hyvin. Kolmen kuukauden iässä länsisuomenkarjan vasikka on tilalla saatujen kokemusten mukaan optimaalisinta teurastaa, ottaen

huomioon ruokinnan ja ylläpidon kulut suhteessa lihasta saatavaan hintaan. Pieni osa sonneista lähtee jalostuskäyttöön Faballe ja toisiin karjoihin.

Perjantai 21.9.

Meijerivastaava Jarkko Lattu yllätti iloisesti lapparikoululaiset tuomalla aamupalapöytään edellisen päivän työpajan juustotuotokset. Maustamaton ja ruoholisipulilla maustettu kotijuusto olivat molemmat onnistuneet hienosti. Juustot olivat maukkaita ja rakenteeltaan oivallisia.



Työpajan tuotoksena syntyi hyvää tuorejuustoa ruohosisipulilla ja ilman (Kuva: Anne Tuomivaara)

Saloniemen juustola

Aamiaisen jälkeen kello kahdeksalta Lapparikoulun ja Kasvua suomenkarjasta -porukat hyppäsivät jälleen bussiin ja matka Laitilaan kohti Saloniemen juustolaa saattoi alkaa. Ajomatkaa oli parisen tuntia, jonka aikana oli hyvä verkostoitua ja tehdä vertailuja eteläisen ja pohjoisen Suomen toiminnasta ja karjanpidosta.

Saloniemellä saatiin heti aluksi yllättävä paimenkoiranäytös, kun talon australiankelpie kokosi aidasta karanneet lehmät yhdessä emännän kanssa takaisin laidunaitaukseen. Aitalangoista oli virta poissa

sähkökatkon vuoksi ja tämän havainneet lehmät olivat lähteneet retkelle kohti pihamaata. Kun karja oli jälleen siellä missä piti, Riitta Saloniemi kertoili laitumen reunassa tilan taustoja ja miten tilanpidon nykytilanteeseen on päädytty.



Saloniemen alkuperäiskarjasta valtaosa on rodultaan länsisuomenlehmää. Mukana on myös yksi lapinlehmä ja muutama kyyttö. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Saloniemet ostivat alun perin tilan asumiskäyttöön vuonna 1998 sen sijainnin vuoksi. Talo sijaitsee rauhallisella paikalla eikä lähistöllä ole liiemmin naapurustoa. Tila vaikutti siis hyvältä valinnalta koirien ja muutaman harrastevuohen pitoon. Vuohien määrä alkoi kuitenkin vähitellen kasvaa ja pian maitoa oli yli oman tarpeen. Riitta päättikin kokeilla juustojen valmistusta ensin pienimuotoisesti kotikeittiössä ja kun menekkiä tuntui olevan, perusti pienen juustolan. Lehmät tilalle tulivat niin ikään hiukan vaivihkaa. Ensin hankittiin kaksi maisemanhoitokyyttöä, jotka ajateltiin pidettävän emolehminä. Lehmänmaitojuustojen tuotekehitys onnistui niin hyvin, että karjaa lisättiin. Nykyään pääosa karjasta on länsisuomenlehmiä, joukossa muutama kyyttö ja yksi lapinlehmä. Juustolaa laajennettiin vuonna 2009 ja tila siirtyi luomuun 2010. Tilalla on tällä hetkellä kaksi vierasta työntekijää ja harjoittelijoita. Tilan eläinkantaan kuuluu edelleen vuohia ja myös muutama suomenhevonen.

Vuohet laiduntavat eri tyyppisissä aitauksissa kuin lehmät. Pikkupukit asustelevat päiväsaikaan väljässä pihattotyyppisessä karjasuojassa, jossa myös vanhemmat vuohet ovat öisin. Pienet pikkukilit kastroidaan ja myydään lihaksi niiden kasvettua noin neljän kuukauden ikään.

Riitta Saloniemen mukaan vuohenlihan myynti on heikosti kannattavaa ja kilien teurasiän optimointi haastavaa.



Kilipukit asustavat väljässä pihatossa (Kuva: Anne Tuomivaara)

Varsinainen lypsynavetta on mielenkiintoinen hybridi, siellä on lypsypaikat sekä lehmille että vuohille. Vuohet nousevat lypsylle korkealle tasanteelle, jonka takana on lypsäjille tarkoitettu käytävätila. Lypsytilanteessa rauhanturvaajina toimivat paimenkoirat, jotka vahtivat vuohien liikkeitä tasanteella ja komentavat väärin paikkoihin pyrkivät vuohet takaisin ruotuun. Lehmät lypsetään tavanomaiseen tapaan lattiatasossa. Vuohien ja lehmien vuorolypsy onnistuu hyvin ja on säästänyt paljon rakentamis- ja ylläpitokustannuksia.



Riitta Saloniemi esittelee hybridinavettaa, jossa vuohet lypsetään lypsäjän selkää säästävällä korokkeella. Paimenkoira on myös lypsytyössä korvaamaton apu. (Kuva: Päivi Soppela)

Saloniemen juustolassa tuotetaan lehmän- ja vuohenmaidosta juustoja, karamelleja, rahkaa, kirkastettua voita, jogurttia ja myydään raakamaitoa. Juustolan myymälä on pihapiirissä sijaitsevassa pienessä mökissä. Myymälässä on myynnissä tilan omien tuotteiden lisäksi myös jonkin verran muiden lähialueen tuottajien tuottamia elintarvikkeita kuten luomurypsiöljyä ja nokkosnäkkileipää. Tarjolla on myös alueen käsityöläisten tuotteita, pesuaineita ja saippuaa. Myymälä on pieni ja kodikas ja tyylikkäästi sisustettu.



Saloniemen Juustolan tuotteilla on kaikilla tarina (Kuva: Päivi Soppela)

Saloniemen erikoisuutena on persoonallinen markkinointi. Juustot ja muut tuotteet on nimetty humoristisilla nimillä, jotka kuvaavat tuotteen syntytarinaa ja tietysti myös sen luonnetta. Nimiä ovat esimerkiksi Äkkilähtö, Työvoitto, Ensilempi ja Kutsuhuuto. Pakkausten ulkonäkö on yhtenäinen ja erottuva, piirroskuvat ovat eri tuotteilla hiukan erilaiset, mutta tyyli on tunnistettavissa saloniemeläisten omaksi. Luomuliiton leppäkerttumerkki on näkyvällä paikalla kaikissa pakkauksissa. Tuotteilla on laaja jälleenmyyntiverkosto eteläisessä Suomessa, pohjoisimpana Kokkolassa. Yrityksen kotisivut ovat helppokäyttöiset, kauniit ja selkeät. <http://saloniemenjuustola.fi/>

Kolatun juustola

Saloniemeen tutustumisen ja Laitilan keskustassa nautitun lounaan jälkeen matka jatkui Kolatun juustolaan Somerolle, jossa valmistetaan juustoja vuohen ja suomenkarjan maidosta (brie, valkohome, munajuusto). Vanhan pihapiirin ydin on ollut kartanon torppa, joka on ollut nykyisten omistajien suvun hallinnassa 1800-luvun lopulta saakka.

Yrityksen toimintaa esitteli meille ensin tilan isäntä Janne Tolvi. Juustola on aloittanut toimintansa vuonna 1996 Kolatun vuohijuustolan nimellä, mutta lehmänmaidon tultua toiseksi raaka-aineeksi, nimi muutettiin nykyiseen muotoonsa. Omasta vuohikarjasta luovuttiin vuonna 2005, kun juustojen

tekeminen alkoi viedä yrittäjäpariskunnalta yhä enemmän aikaa. Nykyään juustolan vuohenmaito ostetaan Juustoportilta ja lehmänmaito Valiolta. Kolatun tuoteperheeseen kuuluvat vuohen- ja lehmänmaitcheddar, valkohomejuustot, munajuusto ja salaattijuustot. Kolatun juustot ovat saaneet useita juustoammattilaisten palkintoja. Syyskuussa 2018 yritys osti myös Ahon Jogurtin liiketoiminnan ja sen mukana jugurttituoteperheen, joka on tavoitteena saada myyntiin koko Suomen laajuisesti. Tuoteperheessä on kymmenen erilaista jogurttimakua, pääasiassa marjajogurtteja.

Juustolassa ei ole varsinaista tilamyymälää, mutta juustoja myydään satunnaisesti myös tilalta. Tärkein myyntikanava on juustolan oma myyntivaunu, jolla kierretään eri tapahtumissa ympäri Etelä-Suomea ja Savoa myöten. Juustovaunusta tehtävä markkinointi edesauttaa myös vähittäiskaupoista tehtävää myyntiä, koska vaunumyynnin avulla juustojen tunnettuus leviää laajemmalle maantieteelliselle alueelle.

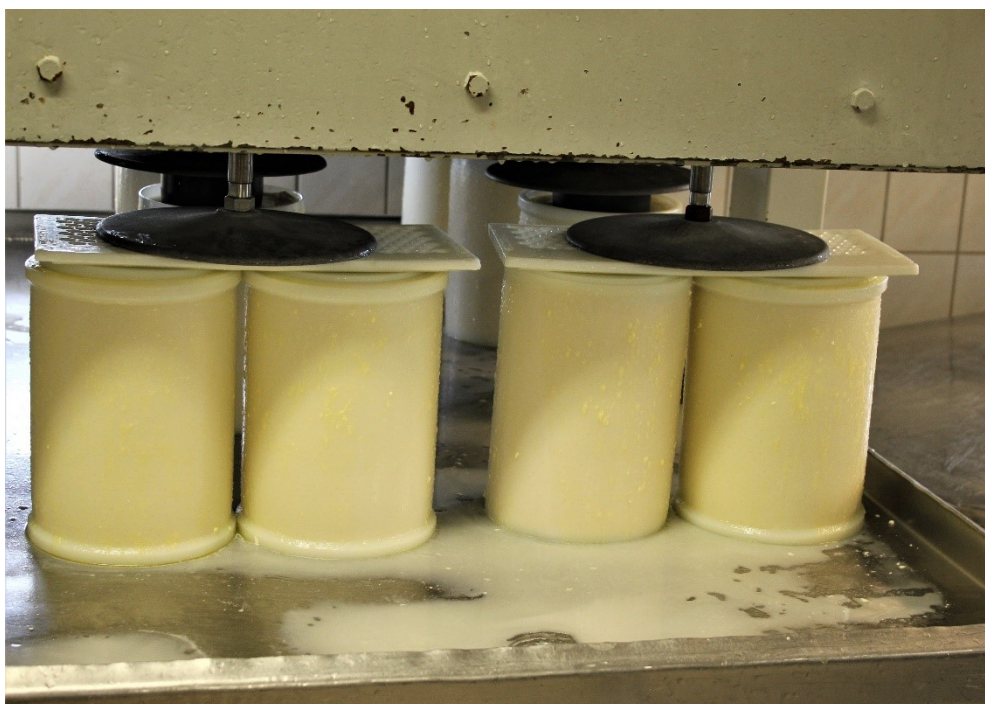


Kolatun juustoja kypsymässä (Kuva: Anne Tuomivaara)

Opintoretkiryhmämme pääsi kiertämään suuren osan juustolasta. Tilat on tehty vanhaan navettaan ja se on sanellut paljon koneiden ja laitteiden sijoittelua. Meijeri on toimiva, mutta sokkeloisen ja hieman ahtaankin oloinen. Silti kaikelle toiminnoille riittää tilaa ainakin toistaiseksi. Janne Tolvi kertoi yrityksen olevan periaatteessa kiinnostunut tilamaidon ja suomenkarjan maidon käytöstä tuotteissaan, mutta sen edellyttävän maidon noutamista vain yhdeltä lähialueen tilalta ja tämän tilan sitoutumista

tuottamaan maitoa juustolaan. Alustavia keskusteluita aiheesta käytiin heti paikan päällä lähialueen tilallisen kanssa.

Juustolakierroksen jälkeen pääsimme tilan päärakennukseen maistelevaan juustoja ja jugurtteja. Tilan emäntä Outi Kolattu-Tolvi kertoi lisää juustolan ja koko tilan vaiheista maistattamisen ohessa. Päärakennus on entisöity vanhaa kunnioittaen ja on yrittäjäperheen koti. Maistatusten jälkeen pääsimme vielä ostoksille juustolaan, jossa kävikin melkoinen kuhina juustolaatikoiden ympärillä. <https://www.kolattu.fi/kolatun-juustola-oy>



Kolatun juustoja puristimessa (Kuva: Anne Tuomivaara)

Ahlmanille paluun jälkeen lapparikoululaiset lähtivät vielä päätösillalliselle lähialueen raaka-aineita annoksissaan käyttävään Pikkubistro Kattilaan Tampereen keskustaan. Paikka on hyvin pieni ja kodikas, palvelu erittäin hyvää ja ruokalistalla lähialueella kasvatetun ruoan lisäksi ilahduttavan paljon myös luonnonantimia kuten haukea, metsäsieniä ja hirveä. <https://www.pikkubistro.fi/>



Lapparikoulun ja Kasvua suomenkarjasta –hankkeen yhteisen opintomatkan päätöskuva. Osa porukasta ehti jo livahtaa juusto-ostoksille ja kotimatkalle. (Kuva: Päivi Soppela)

Lauantai 22.9.

Lähtöaamun aamupala nautittiin Kartanossa ja kello kahdeksan maissa oltiin jo valmiina kotimatkalle. Rovaniemelle bussi saapui kahdeksan aikoihin illalla.

Paljon kiitoksia kaikille mukana olleille! Kiitos myös Ahlmanin väelle vieraanvaraisuudesta ja erityisesti Riitta Niiraselle hienon retkiohjelman järjestelyistä! Teidän kanssanne on ilo tehdä yhteistyötä. Kiitos myös käyntikohteiden emännille ja isännille sekä Möllärin Linjojen kuljettaja Anssille turvallisesta kuljetuksesta.

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



maaseuturahasto



OSO UTU92AAM



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 -matkakeskuksesta.

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 yrttialosteita 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 tilamymälään. 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 vuohta. 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 lypsä karjasuojan puolella. Satunnaiset papanat kerätään lypsytilan lattialta heti pois ja tila siistitään muutenkin huolellisesti joka lypsyn jälkeen. Kutut lypsetään kevyesti liikuteltavalla vuohien lypsyy suunitellulla 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 tuotekehittämisavusta 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. Kurssuja 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%. Maaseutuelinkeinoinhin 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 tunturikarjatilan 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. Sittemmin hotelli 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 hillajuhlat, 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 palkkaroja 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 säädöasiat, 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 kypsytyksellat. 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 edistymisen 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 tuotekehityksraati 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 kärkeä meijerin markkinointiviestinnässä.



Herkullinen ja palkittu tuorejuusto on maustettu paikallisilla luonnonantimilla eli väinönputkella ja hillalla. (kuva: Anne Tuomivaara) Pitkään kypsytetty Asta-juusto on maustettu paahdetuilla väinönputkensiemeneillä. (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 ihahtanut kylään aiemmilla käynneillään ja kun vakinainen asuinpaikka piti lasten koulun vuoksi päättää, he halusivat asettua Vuollerimiin. Audun halusi kehittää kylään ohjelmalveluja 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 yhtiötä 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 Skalstad, 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 musikaalia 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 talkoisiin 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 täyttyessä 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 lahkko, 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 vuosikautia puskituneita metsälaidunalueita, joista osaa oli laidunnettu viimeksi 1950-luvulla.

Meijeriin maitoa tuottavan tunturikarjanavetan yhtiömuoto on taloudellinen yhdistys. Tilanpito tehdään osittain talkootyönä, vastuuhenkilönä toimii Evalena Skalstad. 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 roduekseen. Tunturikarja muistuttaa lapinlehmää eli pohjoissuomenkarjaa paljon ulkonäöltään; tyypillisin väri on mustat tai punaruskeat pilkut valkealla pohjalla ja samanväriset korvat, mutta myös täysin valkoisia ja mustiakin löytyy. Tunturikarja on lapinlehmän tavoin sarvetonta, pienekkää 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 lapinlehmä 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 eläimiä 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 nimitään 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 kokin 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 kirjoja 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 timoteista, valkoapilasta ja erilaisista yrteistä. Puna-apilaa on seoksessa vain vähän, koska se korkeaestrogeeninenä 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 peltöhehtaarituki, meille kerrottiin maitokilosta tulevan tuottajahinnaksi noin viisi kruunua (n. 0,50 euroa). Oman meijerin avulla pyritään nostamaan tuottajahintaa 10-12 kruunuun. Vertailtaessa Suomen ja Ruotsin maatilojen tilannetta yleisemmin, vuollerimilaiset olivat sitä mieltä, että suomalainen lomitussjärjestelmä osoittaa, että suomalaisia maanviljelijöitä arvostetaan enemmän. Ruotsista vastaava järjestelmä puuttuu.

ELDRIMNER, KANSALLINEN ARTESAANIRUOKAAN 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 ylpeää 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, artesaaniruoaan 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-asioiden 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 Haradiin. 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 lehmärodot 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 ulkoilmaluokahuoneen. (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 lypsykarjatila, 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 kesäleiritointia. 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 halloumi-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 maatalon toimintaa 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 elämiskahvilaa. Kahvilan ikkunoista asiakkaat voivat seurata lypsytyötä ja vasikoiden elämää. Navetta on parsinavetta, koska halutaan, että lypsäminen on myös ohjelmanumero kahvilan asiakkaille. Lehmät pääsevät lypsän 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.

Tilanpidon 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 yrttilalle 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-myymälä. 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. Ravintolatilaa 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 hotellia, samoin Kukkolaforsenille 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 vastailia 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 erilaisissa 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 kehitellyt 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 poroteurastuksessa 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 opintoretkeä oli hyvin antoisa ja innostava kokemus, jota muistellaan vielä pitkään. Kolmen päivän aikana ehdimme näkemään ja kuulemaan paljon hyviä esimerkkejä siitä, miten pohjoisen maataloilla pärjätään, kun tunnustetaan omat vahvuudet ja mahdollisuudet ja lähdetään rohkeasti kestävä kehityksen, lähiruuan ja monipuolistamisen tielle. Tutustuimme niin vuohi- kuin nautatalouteen, maidon ja lihan jalostukseen, kasvinviljelyyn, suoramyyntiin, tuotteistamiseen ja brändäykseen sekä matkailun ja ohjelmapalvelujen 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 nähdyllä tiloilla nämä lisäansiot tulivat matkailusta, maatalon raaka-aineiden jatkojalostuksesta, suoramyyntistä ja kasvinviljelyn erikoistumisesta. Tilalliset olivat lähteneet kouluttautumaan jatkojalostuksen ja erikoistumisen vuoksi kauemmaksi, 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 brändämisessä 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 lemmiä, myös ”ayrshiretyypistä” väritystä näkyi jonkin verran. Ruotsissa tunturikarjarotuisia lemmiä 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 uupumukseen 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 oppaalemme Kristiina Lehtoselle korvaamattoman suuresta avusta sekä ennen matkaa että sen aikana ja Jukka Arstiolle turvallisesta kuljetuksesta. Kiitokset myös ruotsalaisille emännillemme ja isännillemme iloisesta ja avuliaasta vastaanotosta. Lehmänhenkäyksen lämmin kiitos tietysti myös kaikille kohtaamillemme tunturilehmille!



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



Etukannen kuvassa Hulkoffin tunturilehmäkarjaa (Kuva: Pertti Leinonen)

LAPPARIKOULUN OPINTORETKI ELÄINAVUSTEISIA HYVINVOINTIPALVELUITA TUOTTAVILLE MAATILOILLE 15. 10. 2019

MATKAOHJELMA:

8.00 Lähtö linja-autolla Arktikum –talolta Rovaniemeltä (Pohjoisranta 4)

- reitti Sinetän ja Raanujärven kautta Pellon Alposjärvelle

9.30 Perillä Heidin Mummola-maatilamatkailuyrityksessä

- tilalla maatilamajoitusta ja kotieläinpiha, jossa paljon erilaisia eläimiä: lapinlehmä ja vasikoita, lampaita, villasikoja, kanoja, kalkkunoita, hevosia, kissoja, koira...
- yrityksen esittely, eläinten esittely
- kahvit lapinlehmän maidosta tehtyjen leipomuksien kera

<https://heidinmummola.weebly.com/>

11.30 Lähtö Heidin Mummolasta

12.00 Saapuminen Juoksenkiin ravintola Tuomaan Tupaan, jossa omakustanteinen lounas

13.00 Lähtö kohti Tervolaa (reitti Jäämerentie-Karunki-Tervolan kirkonkylä)

14.30 Saapuminen Tervolaan Vanha-Kaasilan tilalle, jossa toimii myös Elpymispesä-yritys

- tilalla lypsylehmiä ja maatilan green care- toimintaa
- tilan ja karjan esittely
- Elpymispesän toiminnan esittely
- kahvit ja pientä purtavaa

<https://www.elpymispesa.com/about>

16.30 Lähtö Tervolasta kohti Rovaniemeä

17.30 Perillä Arktikum- talolla Rovaniemellä

Matkan hinta on 45 euroa aikuisilta. Hinta sisältää linja-autokyydin, kahvitarjoilun ja yritysesittelyt, lounaan kaikki maksavat itse. Alle 15-vuotiaat lapset maksutta.

Opintomatka on itsenäinen osa Lapinlehmän mahdollisuudet matkailu- ja hyvinvointipalveluissa –kurssia (10 oppituntia). Ilmoittautuminen matkalle tapahtuu [tällä verkkolomakkeella](#) tai ottamalla yhteyttä hankkeen työntekijöihin.

Lisätietoja: Päivi Soppela (p. 0400 138 805) ja Anne Tuomivaara (p. 040 4844 160)
etunimi.sukunimi@ulapland.fi

Valkoinen karja on edelleen uhanlainen



Kaikkia suomenkarjan rotuja pidetään älykkäinä, mistä Järvensivun tilalla ollaan täysin vakuuttuneita.

IRENE PAKKANEN, teksti ja kuvat
KATRI KONTTINEN JA MARKO JUNTILA/
LAPPARIKOULU, kuvat

Tse, tse, tseh! Yksi lehmä Järvensivun tilan suomenkarjasta noudattaa emännän Anu Anderssonin kutsua. Kun isäntä Asko Andersson käynnistää traktorin, jonoja kohti kylmäpihattoa ja lypsynavettaa syntyy saman tien.

Oriveden Längelmäellä sijaitsevalla tilalla on noin 30 lypsävää, joista valtaosa on suomenkarjaa. Uhanalaisia lapinlehmä eli pohjois-suomenkarjaa on kymmenen.

Kolmen ayrshire-lehmän maito on

mennyt samaan tankkiin kuin suomenkarjan, mutta jatkossa se ohjataan pikkutankkiin erilleen. Rodusta luovutaan pikkuhiljaa.

Tilalta myydään raakamaitoa, ja yhä useammin asiakkaat haluavat ostaa pelkästään suomenkarjan maitoa.

Suoramyyntissä olevasta häränlihasta asiakkaat eivät ole vielä kyselleet, mistä suomenkarjan rodusta liha on lähtöisin.

Anderssonien tavoitteena on, että karjassa olisi saman verran länsisuomen-, itäsuomen- ja pohjoissuomen



Anu Andersson haluaa lisätä lapinlehmii karjaansa.

karjaa. Se tarkoittaa, että lapinlehmii on hankittava lisää.

"Meillä on kylmäpihatto, mihin suomenkarja sopii hyvin. Lehmät ulkoilevat ympäri vuoden. Talvella aamulypsyt jälkeen lehmät lähtevät kävelylle. Lumeen painuu polku, jota ne kulkevat peräkkäin", Anu Andersson kertoo.

Lapinlehmille kasvaa talvisaikaan pitkä päällyskarva, jonka alle kehittyy lyhyempi pohjavilla. Karva kohoaa pakkasessa nopeasti pörheäksi ja suojaa eläintä kylmältä.

"Pihatossa on koneellinen karva-

harja, joka helpottaa lehmii karvanlähdössä", Anu mainitsee.

Suomenkarja tuli taloon 1990-luvulla Anun äidin Marjatta Ylösen harrastuksena. Seminologin työstä eläkkeelle jäänyt Ylönen vastaa edelleen karjan keinosiemennyksestä. Oma typpipönttö helpottaa siemenen hankkimista.

Lapinlehmät ovat nupoja, mutta Järvensivun Ilonalla on poikkeuksellisesti kunnan sarvet. Viisi kertaa poikkinut Ilona on Anun rakkain lehmä, ja käsivarteen ikuisesti tatuoitu.

Luonteikas ja pitkäikäinen

Ilonassa tiivistyy pohjoissuomenkarjan luonne: se on kekseliäs, omapäi-

nen, sosiaalinen ja sillä on omat ruttiinsa. Iltalypsyltä lehmä ei lähde, ennen kuin sille on toivotettu hyvää yötä. Lomittajia sen tapa lähestyä sarvet ojossa on säikyttänyt.

"Asento tarkoittaa, että Ilona haluaa halata", Anu sanoo ja asettuu sarvien väliin.

Vaalea väri on suojannut pohjoista karjaa verta imeviltä hyönteisiltä. Valkoisen ohella lapinlehmän väritys voi olla joskus lähes musta tai mustan ja ruskean laikullinen. Korvat ja turpa ovat mustat tai ruskeat, ja silmiä kiertää usein musta rajaus.

Faban tilastojen mukaan lapinlehmän keskituotos viime vuonna oli 5 429 kiloa maitoa. Maidon rasvapi- toisuus oli 4,35 ja valkuaispitoisuus



Lapinlehmä Ilona kulkee Tommi Yrjölän tatuoiamana ikuisesti emäntänsä matkassa.

3,43 prosenttia. Tuotosseurannassa oli 423 lapinlehmää.

Länsisuomenlehmillä keskituotos oli lähes 7 000 kiloa, ja maito alkupe- räisroduista rasvaisinta ja valkuaispi- toisinta. Ayrshiren keskituotanto oli noin 9 200 kiloa ja holsteinin noin tu- hat kiloa enemmän.

Lapinlehmän utare on useimmiten kiinteä ja kiinnittynyt tiiviisti eläimen runkoon. Ikä ja perimä voivat vaikut- taa utareen rakenteeseen. Järvensivun ahkerimmalla lypsäjällä Mäkäräisellä utare ulottuu alle kintereen.

"En odota ensimmäiseltä enkä toi- selta tuotokaudelta kovin paljon. Mä- käräisellä jo ensikotutuotos 6 557 kiloa maitoa oli hyvä. Rasvaa maidossa oli 4,64 ja valkuaista 3,68 prosenttia."

Alkuperäiskarjalla pitkä tuotosikä kompensoi valtarotuihin verrattuna nuukempaa maidon vuosituantoa. Lapinlehmässä on myös satatonnareita, eli yli 100 000 kiloa maitoa elinai- kanaan lypsäneitä lehmä. Järvensi- vun lapparit pidetään lypsässä niin pitkään kuin terveyttä riittää.

Alkuun tila oli ostolehmien ja muutaman Anun äidin kasvattaman suomenkarjan lehmän varassa. Omi- en kasvattien tulo lypsäyn on tuonut työhön oman särmänsä.

"Jalostus pitää olla siinä pisteessä, että keskituotos on tasaisen varmaa, ja karjassa ei ole yhtään huonoa lehmää. Suomenkarjalla olemme saaneet hy- vin tuotosta nousemaan, ja myös mai- don arvot ovat hyvät."

Nuukuuteen tottunut lihoon helposti

Lapinlehmä ei tarvitse kovin suurta määrää väkirehua. Karkearehuna sil- le kelpaa hyvin myös kuiva heinä. Lai- tumella lapinlehmä on poron tapaan moniruokainen. Utsjokilaaksossa leh- mille kerättiin aikoinaan lisäruoka- na myös jäkälää, jota säilöttiin suuriin jäätyviin kekoihin talven varalle.

Korsirehun Anderssonit saavat omilta pelloilta ja vuokramailta, mut- ta väkirehu ostetaan.

"Lapinlehmä tuottaa 6 000 kiloa maitoa samalla määrällä ruokaa, mil-



"LAPINLEHMÄ TUOTTAÄ 6 000 KILOA MAITOA SAMALLA MÄÄRÄLLÄ RUOKAA, MILLÄ HOLSTEIN PYSYY ELOSSA."

lä holstein pysyy elossa", Anu siteeraa erästä kasvattajaa.

Sirorakenteisella lapinlehmällä on hoikat ja kevyet jalat, ja se liikkuu ket- terästi. Ominaisuuksista on ollut etua, kun pohjoisen karjat ovat etsineet ra- vintoa metsälaitumilta, soilta ja vaaro- jen kivikkoisilta rinteiltä. Rotu sovel- tuu myös maisemanhoitoon.

Nuukuuteen sopeutuneena lapin- lehmä on taipuvainen lihomaan.

"Meillä Ilona on vähän pyöreä, mutta kokonaisuutena karjan kunto- luokka on hyvä."

Anu lypsää lehmäänsä samassa na- vetassa kuin äitinsä Marjatta Ylönen ja isoäitinsä Emmi Järvinen.

Kylmäpihatto muokattiin konehal- lista vuonna 2014. Unelma uudesta pi-

Kyyttö johtaa laumaa, mutta seuraava pomo saattaa olla lapinlehmä.

hatosta on jo piirretty ja yrityslaskel- mia tehty, mutta iso askel arveluttaa.

"No oispa kiva saada uudet lypsyti- lat! Nykyisellään velan määrä on niin maltillinen, että jos tämä ei kannat- taisi, pystyisimme palkkatyössä mak- samaan velat pois. Jos tehdään uu- si navetta, ratkaisun on kannatettava, muuten menee koko tila."

Järvensivun tila kuuluu Avoin maaseutu -verkostoon. Anu järjestää

Tänä kesänä lisäruoka on ollut tarpeen. Kuivuuden takia kaikkia laidunlohkoja ei voitu uusia.





Lappari-koulun johtaja Päivi Soppela ja projektikoordinaattori Anne Tuomivaara seurasivat valkoisen karjan viihtymistä kesälaitumella alkukesästä Torniossa.

tilalla koululaisvierailuja ja sopimuksesta pienimuotoista ohjelmapalvelua. Mistä maito tulee? -iltalypsyt ovat kiinnostaneet erityisesti synttäri- ja polttariporukoita.

Uhanalaisesta kohti brändilehmää

YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestön FAO luokittelee alkuperäisrotujen uhanalaisuuden sen perusteella, minkä verran geeniperimältään puhtaita ja lisääntymisikäisiä naaraita on olemassa. Kriittisesti uhanalaisen rodun raja kulkee sadassa ja uhanalaisen tuhannessa.

Lapinlehmien määrä pohjoisessa on noin kymmenen viime vuoden aikana kaksinkertaistunut ja etelässä lähes kolminkertaistunut. Kun rotua 1980-luvulla ruvettiin elvyttämään, avuksi otettiin osaksi myös ruotsalainen tunturilehmä, fjällko.

”Vuonna 2004 pohjoisissa maakunnissa eli Lapissa, Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla oli 175 puh-

dasrotuista ja lisääntymisikäistä lapinlehmää. Koko Suomessa niitä oli 317. Viime vuonna pohjoisessa oli 337 ja koko Suomessa 848 ehdot täyttävää naaraseläintä”, dosentti **Päivi Soppela** Lapin yliopiston Arktisesta keskustasta kertoo.

Oulun seudulla, Meri-Lapissa ja Ranualla on joitakin lapinlehmäkeskittyä. Suurin lypsykarja ja rodun elävä geenipankki on Pelson vankilatilalla Pohjois-Pohjanmaalla. Kun lasketaan vasikat, sonnit ja hiehot mukaan, puhdasrotuisten lapinlehmien kanta on pohjoisen maakunnissa 831 ja etelässä 1 400 yksilöä.

Arktisen keskuksen *Lappari- eli Pohjoissuomenkarjan maidon omlaismaisuuden hyödyntäminen* -hankkeessa selvitettiin lapinlehmien määrää ja maantieteellistä jakautumista pohjoisissa maakunnissa. Tuottajilta kysyttiin, minkälaista jatkojalostukseen liittyvää koulutusta, neuvontaa ja tuotekehitysapua he tarvitsevat.

Tuottajien ja jatkojalostajien verkostoituminen jatkuu parhaillaan

käynnissä olevassa Lappari-koulussa.

”Haluamme nostaa paikallisen alkuperäisrodun maidon jatkojalostusta ja edistää pienten ja keskiuurten maatilojen kannattavuutta”, hankkeissa vetäjänä ja tutkijana toimiva Soppela kertoo.

Maito tutkitusti erilaista

Soppelan mukaan tärkein keino lisätä menekkiä ja samalla turvata rodun säilyminen on lapinlehmän maidon tuotteistaminen ja brändääminen. Nykyisellään lapinlehmän maito sekoittuu tilatankeissa ja meijereissä muuhun maitoon.

Jotta maitoa voitaisiin paremmin tuotteistaa, tarvittaisiin enemmän karjakeskittyä ja pienmeijereitä. Suomenkarjan maitoa jalostetaan monipuolisesti esimerkiksi Tampereella Ahlmanin ammattiopiston meijerillä, mutta suomenkarjarotujen maitoa ei erotella.

Suoramyynnissä on lapinlehmän

raakamaitoa, leipäjuustoa ja maitoon tehtyä rieskaa. Kaupoista valmisteita ei vielä löydy.

”Tuotekehityksessä ollaan vasta alussa. Mutta jos ajatellaan, miten hienosti esimerkiksi Itävallassa on osattu hyödyntää alppikarja, ja Islannissa heidän alkuperäiskarjansa, niin miksi ei meilläkin?”

Lapinlehmän maito on tutkitusti erilaista. Lapinlehmän maito on rasvaisempaa kuin esimerkiksi holsteinin. Rotua pidetäänkin usein osana muuta karjaa nostamassa kokonaismaidon rasva- ja valkuaispitoisuuksia.

”Muuhun maitoon verrattuna lapinlehmän maidossa on enemmän omega-3 -rasvahappoja. Lisäksi niitä on suhteessa omega-6 -rasvahappoihin enemmän, mikä on ihmisen ravitsemuksen kannalta edullista.”

Korkean kuiva-ainepitoisuuden ansiosta lapinlehmän maito juustoutuu hyvin, ja maitokilosta saadaan enemmän juustoa kuin valtarotujen maidosta. Jäätelöstä maidon rasvaisuus tekee täyteläistä.

Maitomaailmassa keskustellaan, voisiko maitoproteiinin laatu olla ratkaisu suolisto-ongelmiin. Lehmänmaidon valkuaisesta noin kolmannes on betakaseiinia, jota on kahta tyyppiä, A1 ja A2. On ihmisiä, joille A1-maito aiheuttaa vatsavaivoja, mutta A2-maito ei. Lapinlehmistä hieman yli 60 prosenttia lypsää A2-maitoa.

”Ihmiset ovat tulleet kertomaan, miten hyvin heille sopii raakamaito, mutta ei kaupan maito. Tutkimustieto on kuitenkin ristiriitaista, eli terveystutkimusta tarvittaisiin enemmän”, Soppela sanoo.

Utelias ja tuttavuutta mielellään tekevä lapinlehmä soveltuu hyvin luontolähtöisiin hyvinvointi- ja terveyspalveluihin eli green care -toimintaan. Maatilamatkailussa lapinlehmän arvo kirkastuu siihen liittyvissä tarinoissa ja siinä, että lehmän voi nähdä laitumella ja juoda sen maitoa.

Lapinlehmälle, kuten muullekin suomenkarjalle, maksetaan alkuperäisrodun tukea. Ympäristötuen erityistukea pitää hakea erikseen, ja siitä tehdään kerrallaan viiden vuoden sopimus. Tuen määrä vuonna 2017 oli 530 euroa eläimeltä.

Lihantuotannossa rodun pienempi päiväkasvu saa tasoitusta pienemmistä rehukustannuksista ja monipuolisesta laiduntamisesta. Suomessa on yksittäisiä pohjoissuomenkarjan emolehmäkarjoja, mutta enimmäkseen sonnivasikat ovat karjoissa hajallaan.

”Liha menee etupäässä keskusteurastamoihin, missä se sekoittuu muun lihan joukkoon. Tilojen yhteistoiminta ja eläinten vaihtojärjestelyt voisi olla toimiva ratkaisu. Emolehmäkarjoissa vitään eroon lehmävasikoista ja lypsykarjoissa sonnivasikoista”, Soppela pohtii. □



Valkeisen karjan maidosta halutaan tehdä brändi

Lapparikoululaiset meijeriopissa Hämeenlinnassa

TEKSTI: Irene Pakkanen

KUVAT: Tero Honkaniemi ja Irene Pakkanen

Lapparikoululaiset tulivat meijerialan perusteet -kurssin kakkosjaksolle Hämeenlinnaan omat tonkat mukanaan. Tonkissa tuotiin uhanalaiseksi luokitellun lapinlehmän maitoa hapanmaitotuotteiden ja jäätelön koe-eriä varten.

Aiemmalla jaksolla lapparikoululaiset valmistivat Hämeen ammatti-instituutin opetusmeijerissä voita, erilaisia tuorejuustoja, halloumi-tyypistä juustoa, valkhomejuustoa ja cheddaria tavallisesta raakamaidosta. Cheddar kypsyy Hämeenlinnassa juhannukseen saakka.

Lapparikoulu on Lapin yliopiston Arktisen keskuksen vuosina 2018-2019 järjestämä koulutushanke. Siinä pureudutaan pohjoissuomenkarjaan rotuna, maitolainsäädäntöön, meijerialan perusteisiin, lapinlehmätalouden hallintaan, maidon tuotteistamiseen ja rodun mahdollisuuksiin matkailussa.

"Tavoitteena on tehdä uhanalaisen lapinlehmän maidontuotannosta ja maidon jatkojalostuksesta kannattavampaa mahdollisimman monelle", hanketta johtava dosentti, yliopistotutkija **Päivi Soppela** kertoo.

Meijerialan perusteiden teoriaosuudessa perehdyttiin maidon ja sen eri komponenttien ominaisuuksiin sekä maidon omiin hyöty- ja haittamikrobeihin. Käytännön osuudessa keskityttiin erilaisten maitotuotteiden koe-erien valmistamiseen.

Lapparikouluun osallistuu karjatilallisia, elintarvikealan pienyrittäjiä, maidon jatkojalostuksesta kiinnostuneita sekä maatilamatkailuyrittäjiä. Joillakin heistä on jo lapinlehmä, joillakin vasta haaveissa tai vasta vasikkana kasvamassa. Harkinnassa on myös yhteistyö, jossa maidon tuottavat ja jalostavat eri yrittäjät.

Opetusmeijeri taipuu moneen Hämeen ammatti-instituutin opetusmeijeri on täydellinen meijeri pienois-koossa.

Kun opetusmeijerissä keitetään juustoa, maitoa käsitellään satoja litroja päivässä. Tuotekehitystä tehdessä, vaikkapa jäätelössä, maito mitataan litroissa.

"Voimme valmistaa tuore- ja kypsytettyjä juustoja, voita ja rasvaveitteitä, erilaisia hapanmaitotuotteita sekä jäätelöä. Meillä on laitteet myös maidon tiivistämiseen ja kuivaamiseen", hapanmaitotuotteiden jaksosta vastannut kouluttaja **Johanna Aho** kertoo.

Juustoja opiskeltiin tuntiopettaja **Pekka Puputin** ja voin valmistusta koulutusohjelmapäällikkö **Jari Latva-Koiviston** ohjauksessa.

Opetusmeijerin laboratoriossa maidosta ja siitä jalostetuista tuotteista voidaan tehdä erilaisia kemiallisia ja mikrobiologisia määrytyksiä.

Raaka-aineesta ja tuotteista voidaan mitata ja testata esimerkiksi rasva, valkuainen, laktoosi, kuiva-aineet, hiivat, homeet, lääkejäämät ja tietyt bakteerit.

Omat tonkat matkassa on Ahosta mainio idea.

"Kurssilaiset toivat tullessaan ainutlaatuisen lehmän ainutlaatuisia maitoa. Siksi siitä valmistetut tuotteet eivät tule koskaan kilpailemaan samoilla pelikentillä kuin muut maitotuotteet. Kyse on artesaanituotteista", Aho sanoo.

Tutkitusti erilainen arteesaaniaine

Suomenkarjaan kuuluvia lapinlehmä pidetään usein osana muuta karjaa, jolloin niiden maito sekoittuu tilan-keissa ja meijereissä muuhun maitoon. Karjat ovat hajallaan, jolloin maidon erilliskeräys on hankalaa.

Soppelan mukaan lapinlehmän maito on tutkitusti erilaista. Se on rasvaimpaa kuin esimerkiksi Suomessa lypsykarjana yleisimmän holsteinin. Myös rasvan koostumus on erilainen, sillä omega-3-rasvahappoja on runsaammin.

Hieman yli 60 prosenttia lapinlehmistä lypsää maitoa, jonka valkuaisen betakaseiini on A2-tyyppiä. Korkean kaseiinipitoisuuden ansiosta lapinlehmän maito juustoutuu nopsaan. Myös hapanmaitotuotteet saostuvat hyvin.

Artesaanimaitotuotteiden valmistaminen on erilaista kuin prosessiteollisuudessa, missä maito ihmiskäden koskematta menee yhteen putkeen ja pullahtaa toisesta ulos valmiina tuotteena.

"Maitoa ei esimerkiksi homogenisoida, eli maitorasvaa ei pilkota. Modernia osaamista voidaan kuitenkin hyödyntää monella tapaa, esimerkiksi huippuhapattaisissa", Aho sanoo.

Hapanmaitotuotteiden jaksolla lapparikoululaiset valmistivat koe-eriä jäätelöä ja sorbetteja, erilaisilla hapatteilla tehtyjä jogurtteja, villiä, kefiiriä, smetanaa ja rahkaa.



Mitä kaikkea maito on, opiskeltiin teoriaosuudessa Johanna Ahon opastuksella.



Oili Tiuraniemi mittaa lapinlehmän maitoa. Johanna Aho kannustaa tuomaan koulutuksiin omaa raakamaitoa, jos vain mahdollista.

Aluksi hapanmaitotuotteisiin käytettävät maidot pastoroitiin ja jäähdytettiin hapatuslämpötilaan. Sitten ne siirrostettiin, eli lisättiin hapatteet ja annettiin kypsä kullekin tuotteelle sopivassa lämpötilassa tietty aika. Hapanmaitotuotteiden kypsyyssä valmistettiin jäätelö- ja sorbettimassat, joista osa vispattiin jo samana iltapäivänä.

Toisena päivänä mitattiin hapanmaitotuotteiden pH:t ja ne arvioitiin myös aistinvaraisesti. Lisäksi vispattiin loput jäätelömassat.

Kurssipäivälle tuli pisimmillään mitata yksitoista tuntia.

"Halusin kertoa, että on olemassa monta tapaa tehdä tuotteesta tietynlainen. Esimerkiksi hapatteella on valtava merkitys lopputulokselle. Tietyillä hapatteilla lapparimaidon oma maku korostuu."

Keskeneräisellä ei asiaa markkinoille

Jotta lapinlehmän maidosta saataisiin toimeentuloa tai ainakin lisätuloja, Lapparikoulussa on alusta saakka puhuttu taloudesta, tuotteen markkinoinnista ja yrittäjyydestä.

"Esimerkiksi juustossa yrittäjällä on rahaa kiinni maidon lypsystä juuston kypsymiseen. Rinnalle olisi hyvä ottaa nopeamman kassavirran tuotteita, kuten jäätelöä tai hapanmaitovalmisteita", Aho toteaa.

Aho on huomannut tuotteen brändäamisen ja pakkausten merkityksen omassa kesäpuodissaan Petun saarella Salon Särkisalossa.



Ihmiset ostavat silmillään. Juusto, johon liittyy tarina ja jonka pakkaukseen on satsattu, tekee paremmin kauppansa. Silläkin on merkitystä, että tuotetta voi maistaa, tai että sitä on tarjolla ravintoloissa.

Johanna Aho

"Ihmiset ostavat silmillään. Juusto, johon liittyy tarina ja jonka pakkaukseen on satsattu, tekee paremmin kauppansa. Silläkin on merkitystä, että tuotetta voi maistaa, tai että sitä on tarjolla ravintoloissa."

Lapparikoululle räätälöitiin oma 120 tunnin opintokokonaisuus.

"Meijerialan koulutusta ei ole saatavilla pohjoisessa eikä muuallakaan Suomessa. Pituudeltaan opintojakso sopi hyvin kurssilaisten tarpeisiin. Intensiivikurssiin päädyttiin, koska hankkeen sisällä ei ole mahdollista antaa tutkintoon johtavaa koulutusta", Soppela kertoo.

Suunnittelusta vastanneen koulutusohjelmapäällikkö Jari Latva-Koiviston mukaan artesaanituotteiden markkinoille ei ole varaa lähteä keskentekoisella tuotteella.

"Tuotteen pitää olla alusta asti priimaa, eikä sen laatu saa paljoa vaihdella."

Paikallisuus ja se, että tuotteen raaka-aine ja tekijät ovat läheltä, on Latva-Koiviston mukaan monelle kuluttajalle jo arvo sinänsä. Arvo ei kuitenkaan käännä kassavirraksi, jos ostoskoriin päätyy vain se halvin kotimainen tai tuontijuusto.

"Markkinointi on aloitettava jo rinnan tuotetta kehitettäessä. Pienyrittäjällä aika tahtoo mennä tuotantoon, ja kun markkinointia sitten pitäisi miettiä rennolla innovatiivisella mielellä, ei jaksetakaan enää markkinointiin panostaa", hän pohtii.

Yrittämisen yksi kynnyksen on byrokratia. Johanna Ahon mukaan viranomais- ja valvontapelko on tänä päivänä turhaa.

"Tuen tarve on ymmärretty viranomaistaholla. Ruokavirastoon on perustettu Maitotiimi, joka neuvoo ja auttaa alkuvaiheen pätkäilyssä", hän kannustaa.

Inspiraatiota ja hienosäätöä palveluvalikoimaan

Heidin Mummolassa Pellon Alposjärvellä lapinlehmät palvelevat maatila-matkailua ja kotitarvetta. Majoituksen lisäksi yrittäjä Heidi Panssar järjestää tilavierailuja erilaisille ryhmille. Lapinlehmän maidosta Panssar on tähän saakka valmistanut kotitarpeisiin viiliä, jogurttia ja leipäjuustoa.

"Jos lotossa voittaisin, laittaisin ison lapinlehmäkarjan, robottinavetan ja meijerin", hän haaveilee.

Meijerikurssi sai Panssarin miettimään hienosäätöä palveluvalikoimaansa.

"Maitoa voin myydä, mutta muuhun tarvitaan tuotantotilat. Kuitenkin kurssien tai yöpymisten yhteydessä olisi mahdollista, että asiakkaat lypsävät maidon käsin, ja sitten teemme maidosta yhdessä jogurttia tai viiliä. Myös halloumi-juustoa voi tehdä kotiloissa."



Jäätelöntekoon. Taina Kuusela lukee ohjetta.



Omanlaisen tuotteen kehittämisessä maisteleminen on oleellista. Maistelemassa Oili Tiuraniemi, vispilässä Anne Tuomivaara.

Hapanmaito-osuuden päättäjäisiksi pidetyssä makuraadissa lapinlehmän maidosta valmistetut tuotteet saivat kauttaaltaan paremmat arviot kuin tavallisesta raakamaidosta tehdyt.

"Makua luonnehdittiin sanoilla aito, täyteläinen, pehmeä ja pyöreä. Samaan tapaan ihmiset ovat luonnehtineet lapinlehmän maidosta tehtyjä tuotteita myös messuilla ja erilaisissa maistaisissa", projektikoordinaattori **Anne Tuomivaara** kertoo.

Makutestissä tiedettiin, oliko tuotteeseen käytetty tavallista raakamaitoa vai lapinlehmän maitoa.

"Oliko meillä maistajilla oma lehmä ojassa, paljastuu viimeistään Hämeen ammatti-instituutin opiskelijoille tehdyssä sokkotestissä", Tuomivaara kertoo.

Projektikoordinaattorin mukaan meijerijaksolta palasi inspiroitunut porukka.

"Tuli semmoisia valaistumisen hetkiä, että eihän tämä ole mitään rakettitiedettä. Ja että reseptiikka ja erilaisten apuainoiden käyttö onnistuvat pieneltäkin toimijalta."

