

PAIKALLISEN KALAN ASIAKASLÄHTÖINEN TUOTEKEHITYS JA ARVON LISÄÄMINEN TURUNMAALLA - PaiKala

Loppuraportti 1.4.2018-30.6.2019

*Hankkeen tavoitteena oli edistää paikallisen kalan jalostusta Turunmaalla
kouluttamalla ruoka- ja kala-alan ammattilaisia.*

Paikallisen kalan asiakaslähtöinen tuotekehitys ja arvon lisääminen Turunmaalla –PaiKala

Hankenumero: 61145

Toteuttaja: Turun yliopisto, Brahea-keskus

Tämä loppuraportti on koottu siten, että kursiivilla on *hankesuunnitelman osuus*, jonka jälkeen on tavanomaisilla kirjaimilla kerrottu hankkeen aikana 1.4.2018-30.6.2019 tehdyt toimenpiteet ja tulokset.

Hankkeen tavoitteena oli edistää paikallisen kalan jalostusta Turunmaalla kouluttamalla ruoka- ja kala-alan ammattilaisia. Alustavassa selvityksessä tavoitettiin viisi ravintolayrittäjää, yksi ruoka-artsaaniopiskelija ja yksi kalakauppias, jotka olivat kiinnostuneita asiakaslähtöisestä tuotekehityksestä. Kiinnostuneiden yrittäjien toimipaikat sijaitsivat Paraisilla, Nauvossa, Korppoossa, Houtskärissä ja Nätön saarella.

Koulutus tarjosi osaamista kalan asiakaslähtöiseen tuotekehitykseen ja arvon lisäämiseen kalanjalostusmenetelmillä, joilla pystyttäisiin vastaamaan kuluttajien, matkailijoiden ja ammattikeittiöiden tämänhetkiseen ja tulevaisuuden kysyntään. Koulutuksessa tuotiin esille perusasioita, mutta siihen pyrittiin tuomaan myös sisältöä, joka täydentäisi esimerkiksi Ammattiopisto Livian koulutustarjontaa. Artesaaniruoka oli koulutuksessa tärkeässä roolissa. Tärkeää oli, että tulevaisuuden kalatuotteet olivat kestävästi tuotettuja, maistuvia, hyvälaatuisia, paikallista ruokakulttuuria edistäviä ja edustavia.

Kalatuotteen suosion kasvaessa, ammattikalastajien määrän vähetessä sekä haittaeläinten karsiessa kalasaaliita, kotimaisen kalan ja kalatuotteen saatavuus on kysyntää heikompi. Erityisesti kalalajien, jotka ovat alihyödynnettyjä kuten särki, lahna ja hauki, ammattitaitoisella jalostuksella voitaisiin luoda saariston alueen uusia vetovoimaisia paikallisruokatuotteita.

Yhteenveto tavoitteista

- Selvittää kuluttajien, matkailijoiden ja ammattikeittiöiden nykyiset kalankulutustottumukset ja tarpeet tulevaisuudessa.*
- Luoda kysyntää vastaavaa kalanjalostusosaamista, joka mahdollistaa asiakaslähtöisen tuotekehityksen.*
- Käynnistää uusien kalatuotteiden tuotekehitys Turunmaan saaristoalueella.*
- Laajentaa kala-alan yrittäjäverkostoa törmäyttämällä eritaustaisia kalanjalostuksesta ja -tuotekehityksestä kiinnostuneita toimijoita ja kannustamalla tiedonvaihtoon.*

Koulutus

Hanke vastasi asetettuihin tavoitteisiin järjestämällä kalanjalostuskoulutuksen. Kurssit järjestettiin kaksikielisinä, suomeksi ja ruotsiksi. Koulutus teki yhteistyötä Suomessa olevien kala- ja ruokahankkeiden kanssa.

Yhteenveto toimenpiteistä

1. *Selvitettiin ruoka- ja kala-alan ammattilaisten alustava kiinnostus asiakaslähtöiseen tuotekehitykseen.*
 - Selvitys tehtiin Saaristomeren kalatalousryhmän täydennyspyynnön mukaisesti tammikuussa 2018.
2. *Selvitettiin paikallisilta kuluttajilta, matkailijoilta ja ammattikeittiöiltä erilaisten raaka-aineiden ja kalaruokien kulutustottumuksia.*
 - Selvitys kulutustottumuksista tehtiin kesällä 2018. Hanke oli mukana Paraisten Ympäristömessuilla 8.6.2018 esittelemässä hanketta muille saariston kehittäjäorganisaatioille. Lisäksi itse kuluttajaselvitystä tehtiin Turun Kauppatorilla, Turun Stockmannin ruokaosastolla sekä Okra maatalousnäyttelyssä Oripäässä. Vastauksia saatiin yhteensä 52 kappaletta.
 - Kuluttajaselvityksen lisäksi kerättiin tietoa ammattikeittiösektorilta erilaisten raaka-aineiden ja kalaruokien kulutustottumuksista. Kysely lähetettiin 58 vastaanottajalle ja siihen saatiin 7 vastausta.

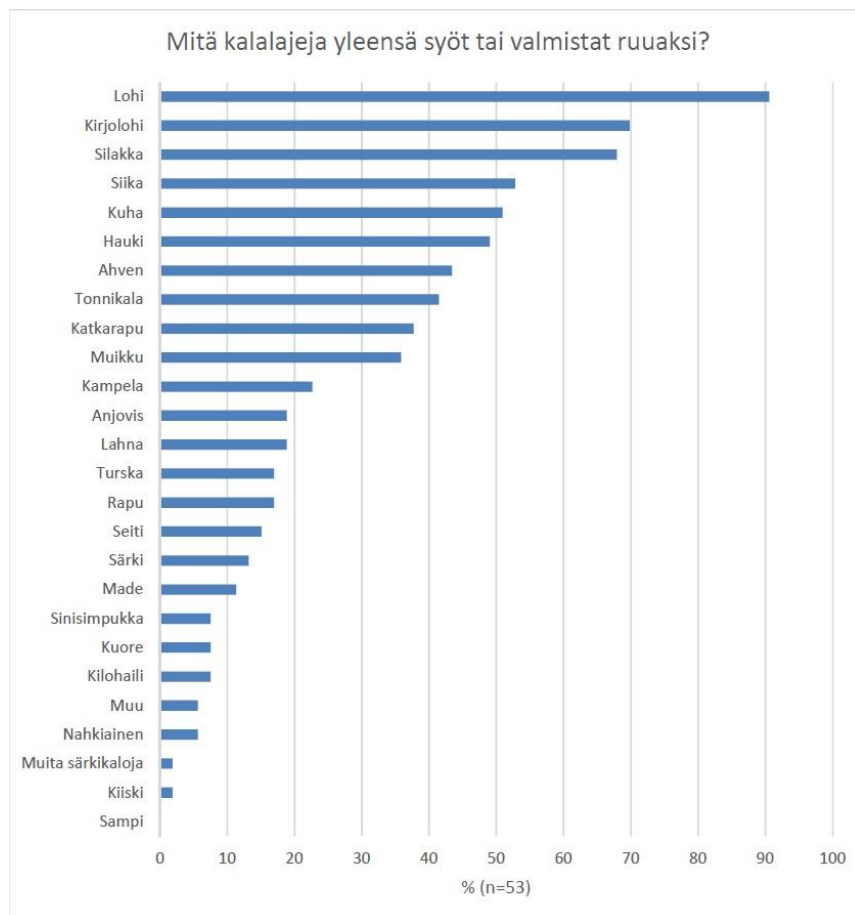
Selvityksen tulokset analysoitiin ja niiden pohjalta tehtiin mediatiedote, joka sai hyvin näkyvyyttä. Varsinaissuomalaisten kuluttajien kalankäyttötottumuksista julkaistiin video Turun yliopiston youtube –kanavalla <https://www.youtube.com/watch?v=AjTroklxDEE> .

- Lisäksi, selvityksen tuloksia hyödynnettiin tulevan kalanjalostuskoulutuksen suunnittelussa. Selvityksen tulokset ovat <https://www.utu.fi/fi/yksikot/braheadevelopment/palvelut/maaseutuhankkeet/Sivut/paikala.aspx> ja loppuraportin liitteenä 1.

- Matkailijat toivovat ravintoloilta ja kalakauppailta kotimaistaa, paikallista ja mahdollisimman tuoretta kalaa.
- Villin ja kasvatetun kalan alueena Turunmaalla olisi potentiaalia profiloitua entistä vahvemmin paikallisella kalalla.
- Lohen ja kirjolohen jälkeen syödyin kalalaji on paikallinen silakka.
- Kuluttajien tietoisuus särkikalojen ympäristöystävällisyydestä ei vielä näy ostokäyttäytymisessä.
- Kuluttajien vaatimukset kotiin ostettavan kalan jalostusasteesta ovat nousseet.
- Ammattikeittiöt haluaisivat kehittää kalanjalostusosaamistaan vallitsevien ruokatrendien mukaan esimerkiksi ceviche –tyyppiset kalaruoat.

Lähde: PaiKala –hankkeen kuluttajaselvitys 2018
https://www.utu.fi/fi/yksikot/braheadevelopment/palvelut/maaseutuhankkeet/Sivut/paikal_a.aspx

Taulukko 1 Kuluttajien suosimat kalalajit Lounais-Suomessa kesä-heinäkuussa 2018 (PaiKala – hankkeen kuluttajaselvitys 2018)



3. Tarkennettiin kalanjalostuskoulutuksen sisällöt ja rekrytoitiin kouluttajat.

- Pyydettiin 5 tarjousta kalanjalostuskoulutusten toteuttamisesta. Ensimmäisen koulutuksen vetäjäksi valittuun Ammattiopisto Livia ja toisen koulutuskokonaisuuden vetäjiksi Anita Storm ja Camilla Backlin Björqvist.

Koulutuksessa perehdyttiin erilaisiin kalalajienjalostusmenetelmiin, kuten artesaaniruoan periaatteisiin. Niitä sovellettiin erityisesti vajaahyödynnettyjen kalalajien (mm. silakka, särki ja hauki) jalostamisessa. Lisäksi koulutus tarjosi tietoa elintarvikehygieniasta, kalatuotteiden myyntikanavista, markkinoinnista ja esittelystä. Koulutuksessa keskusteltiin mahdollisuuksista saada raaka-aineita ja lisättiin tietoa paikallisten kalalajien nykytilasta.

- 1. koulutus pidettiin 16.-17.11.2018 Ammattiopisto Livian kalakoululla Paraisilla. Koulutuksen ohjelma on liitteenä 2. Koulutukseen osallistui 10 henkilöä. Tässä koulutuksessa keskityttiin perusasioihin (kuinka kala fileoidaan taloudellisesti, ruodotetaan, suolataan jne. ja mihin mikäkin kalalaji sopii). Opettajana toimi Livian Riikka Heino. Koulutus tapahtui pääasiassa suomeksi.
- Koulutuksen 2. osa järjestettiin 11.-12.1.2019 Ammattiopisto Axxellin tiloissa Paraisilla. Koulutukseen osallistui 12 henkilöä. Kouluttajina olivat Anita Storm ja Camilla Backlin-Björqvist. Koulutuspäivät käsittelivät erilaisten kalatuotteiden

valmistusta, käyttöä sekä myyntiä. Esimerkkeinä olivat liemikalatuotteet, eri kalalajien massaus sekä massasta valmistetut tuotteet kuten makkarat sekä mädin hyödyntäminen. Osallistujille jaettiin materiaalia mm. kalatuotteiden reseptiikkaa jatkohyödynnettäväksi omassa työssään. Koulutus tapahtui pääasiassa ruotsiksi. Koulutuksen ohjelma ovat liitteenä 2.



Kuva 1 Toisessa koulutuksessa harjoiteltiin mm. mädin hyödyntämistä sekä erilaisten särkituotteiden tekemistä.

Fiskförädlingskurs med Camilla och Anita

GRAVAD MÖRT/ID/BRAXEN GRAAVATTU SÄRKI/SÄYNE/LAHNA

Salt, socker, citron på fiskfilen
Suola, sokeria ja sitruuna kalafileen päälle

400 g id/mört eller braxenfile/ särkifileetä/säyne
1/4 dl havssalt/merisuola
½ dl muscovadosocker eller vanligt socker/muskovadosokeri tai tavallinen sokeri
½ dl hackad dill/silputtu tilliä
1 tsk/tl sprit/viina

Lägg fileerna på ett fat. Gnid in socker salt blandningen i fiskens yta. Stänk lite alkohol på ytan och dill. Låt gravfiskerna vara i kylskåp under natten. Skär i tunna skivor.

Laita fileet lautaselle. Hiero sokerisuolan seos kalan pintaan. Ripottele alkoholia pinnalle ja tilliä. Jätä hautakala jääkaapissa yön yli. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi.

Kuva 2 Innostavat uudet reseptit olivat ehdottomasti koulutusten tärkeintä antia. Kuva on osa koulutuksessa jaettua reseptivihkoa (Anita Storm ja Camilla Backlin Björqvist).

4. Markkinoitiin koulutusta tarkennetuilla sisällöillä.

- Koulutuksen tiedottamisessa hyödynnettiin Saaristomeren Biosfäärialueen yhteyksiä sekä Paraisten kaupunginkin alueella toimivaa elintarvikesektorin kehittämishanketta

KulTa –Kuluttajat ruokaTalouden keskiössä. Lisäksi kotitalousopettajia kontaktettiin Kotitalousopettajien liiton alueyhdistyksen kautta sekä Facebookin kautta. Etusijalla olivat Turunmaan alueen kotitalousopettajat. Kuitenkin peruutusten myötä



varasijoilta nousi osallistujia myös kauempaa Varsinais-Suomesta.

- Koulutukseen ilmoittautui 13 henkilöä, alueen ravintoloitsijoita sekä kotitalousopettajia.

5. *Järjestettiin koulutus (2–3 viikonloppua ja opintomatka) ja arvioitiin sen vaikuttavuutta ja toteutuneita odotuksia.*

- 1. koulutus järjestettiin 16.-17.11.2018. Koulutuksesta saatu palaute oli rohkaisevaa. Kalan käsittelyyn ja eri kalalajien käyttöön kaivattiin lisätietoa. Tämän vuoksi 2. koulutuksessa syvennettiin tätä tietoutta juuri vajaahyödynnettyjen kalojen osalta.
- 2. koulutus järjestettiin 11.-12.1.2019. Koulutuksesta saatiin hyvää palautetta ja erityisesti uudet reseptit ja eri kalalajien käyttövinkit koettiin hyödyllisiksi. Koulutuksen loppupuolella ideoitiin myös tulevan opintomatkan sisältöjä. Osallistujilta tuli toive päästä tutustumaan kalaketjun eri toimijoihin aina alkutuotannosta, jalostuksesta ravintolaan saakka. Palautteen perusteella suunniteltiin opintomatka Kemiönsaarelle 22.3.2019.
- Järjestettiin opintomatka Paikallisen kalan äärelle Kemiönsaareen 22.3. Viime hetken peruutusten jälkeen opintomatkalle osallistui 8 henkilöä + projektihenkilö. Alla on esitelty opintomatkan ohjelma.

Opintomatka Paikallisen Kalan äärelle Kemiönsaareen 22.3.



Tervetuloa mukaan kala-aiheiselle opintomatkalle Kemiönsaareen perjantaina 22.3.

Matkalla tutustutaan Kasnäsisä sijaitsevan Salmonfarmin toimintaan, nautitaan kalapöydästä Kasnäsin kylpylässä ja takaisinlomalla piipahdetaan Holmbergs Fiskeryhtymässä.

Ohjelma

klo 8 Yhteiskuljetus lähteen Paraisten linja-autoasemalta

klo 8:20 Kaarina talon parkkialue (ks. kartta)

klo 9:30 Salmonfarm Oy, Kasnäs <http://salmonfarm.fi/>

Salmonfarmilla on pitkät perinteet kalanjalostuksessa. Vuosien mittaan päätuotteita ovat olleet kirjolohi ja silakka. Tänä päivänä suurin osa tuotteista valmistetaan kotimaisesta kasvatetusta kirjolohesta, mistä jalostetaan tuotteita suurkeittiöille ja horeca-alan toimijoille.

Tuotantopäällikkö Roger Hakalax kertoo Salmonfarmin toiminnasta, kalatuotteiden tuotekehityksestä sekä kalasektorin näkymistä. Tuotantoa pääsemme seuraamaan katseluikkunoista, sillä hygieniasyistä tuotantotilaan ei voida mennä.

klo 11 lounas kylpylä Kasnäsissa <http://www.kasnas.com/ravintola/kasnas-paviljong>
(omakustanteinen)

Ravintola on tunnettu saaristolaispöydästään. Kala on itse kasvatettua ja varmasti tuoretta. Kasnäs kasvattaa kirjolohta ja siikaa, jotka jalostetaan vierasvenesataman viereisessä Salmonfarmissa. Ravintola suosii puhtaita ja lähellä tuotettuja raaka-aineita, muun muassa vihanneksia ja perunaa hankitaankin aina mahdollisuuksien mukaan alueen lähituottajilta.

klo 12:30 Holmbergs Fisk / Holmbergs Four C <https://www.holmbergs.fi/fi/>

”Vanhempamme aloittivat käytännössä tyhjästä, mutta onnistuivat ajan mittaan kovalla työllä ja periksiantamattomuudella kehittämään kalastuksesta elinkeinon. Ammattikalastajavanhempamme ovat siis tehneet töitä alalla vuosikymmeniä. Kalanjalostuksen astuessa kuvioon tapahtui muutoksia parempaan suuntaan. Tänä päivänä valikoimaamme kuuluu kymmeniä eri kalatuotteita: silakkajalosteita, tuoretta, graavattua sekä savustettua kalaa. Unohtamatta suolattua silakkaa, maustekalaa (vaspuukia) ja monia muita tuotteita.” Tutustumme yrityksen toimintaan tuotemaistiaisten ja kahvitarjoilujen kera.

klo 15:30 paluu Paraisille

Studieresan till Kimitoön – Lokala fisk den 22 mars

Välkommen till fisk tema studieresan i Kimitoön den 22 mars. Vi kommer att besöka Salmonfarm i Kasnäs och äta lunch i restaurang Kasnäs som är känd för sina skärgårdsdelikatesser. I slutet av resan besöker vi Holmbergs Fisk i Dahlsbruk.

Det finns platser till 15 deltagare, anmälningar till kursen före den 18nde mars johanna.mattila@utu.fi



Hankkeen osarahoittajana oli Saaristomeren kalatalouden toimintaryhmä.

Programmet

kl 8 Bussen avgår från Pargas bus stationen

kl 8:20 St. Karins snabbtur hållplatsen

klo 9:30 Salmonfarm Oy, Kasnäs <http://salmonfarm.fi/>

Salmonfarm har en lång tradition av att förädla fisk. Regnbågslax och strömming har genom åren varit deras huvudprodukter. Idag tillverkas största delen av produkter av inhemsk odlad regnbågslax. Av den tillverkas produkter för storkök och företag inom horeca-branschen.

Produktionschef Roger Hakalax berättar om Salmonfarms verksamhet, utvecklingen av fisk produkter och fiskbranschen. Vi kan inte besöka produktions utrymmena men vi kan se produktionen genom fönster.

kl 11 lunch i Kasnäsissa <http://www.kasnas.com/ravintola/kasnas-paviljong> (egen kostnad)

Restaurangen är känd för sitt läckra skärgårdsbord. Fisken är nämligen egenhändigt odlad och garanterat färsk. Kasnäs odlar regnbågslax och sik som förädlas i Salmonfarm, belägen intill gästhamnen. Restaurangen föredrar rena och närproducerade råvaror, bl.a. grönsaker och potatis skaffas i mån av möjlighet av närproducenter.

kl 12:30 Holmbergs Fisk / Holmbergs Four C <https://www.holmbergs.fi/fi/>

” Holmbergs startade i stort sätt från noll, men lyckades genom hårt och enträget arbete framgångsrikt utveckla fiskeriverksamheten med tiden i tiden. Då fiskförädlingen kom med i bilden skedde kontinuerliga förändringar mot bättre tider. Idag inkluderar sortimentet tiotals olika fiskprodukter. Strömmingsinläggningar, färsk, gravad och rökt fisk, saltströmming, vassbuk samt mycket annat.” Vi har produkt smakprovningen och kaffeserveringen i café.

kl 15:30 i Pargas bus stationen

Paikallisen kalan jalostaminen ja arvon lisääminen Turunmaalla on koulutushanke, joka edistää kala-alaa ja paikallista ruokakulttuuria lisäämällä kala- ja ruoka-alan ammattilaisten kalanjalostusosaamista Turunmaalla. Hankkeen rahoittajina ovat Euroopan meri- ja kalatalousrahaston Suomen toimintaohjelma 2014–2020 75 % (Varsinais-Suomen ELY-keskus) ja Turun yliopiston Brahea-keskus 25 %.

- Pitkät siirtymiset kohteesta toiseen sujuivat hyvän keskustelun siivittämänä ja uusien yhteistyökumppanuuksien luomisen merkeissä. Matkalla puitiin mm. pienimuotoisen kalanjalostuksen aloittamiseen liittyvää elintarvikelainsäädäntöä, uusia elintarvikealan liiketoimintamalleja sekä sitä, miten aktiivisemmin kala-alaa saataisiin näkyväksi perusopetuksen kotitalousopetukseen. Lisäksi keskusteltiin paljon kalastuksen nykytilasta Suomessa. Tänä päivänä on vaikea saada kotimaista kuhaa ja ahventa kalastajien ja saaliiden vähyyden vuoksi.



Hankkeen osarahoittajana oli Saaristomeren kalatalouden toimintaryhmä.



Kuva 3 ja 4 Opintomatkan ensimmäinen kohde oli Salmonfarm Kasnäsissa. Tehdasvierailun jälkeen syötiin lounasta Kasnäsin kylpylässä. Teemana oli paikallinen kalapöytä.

- Opintomatka herätti pohtimaan kotimaisen kalan tulevaisuuden mahdollisuuksia nimenomaan vastuullisesti tuotettuna proteiinina ns. ilmastoruokana. Kalassa on paljon hyödyntämätöntä potentiaalia, jota nykypäivän ruokakeskustelu kaipaisi. Opintomatkan jäljiltä osallistujat olivat entistä verkostoituneempia sekä osaavampia hyödyntämään erilaisia kalalajeja omassa arjen toiminnassaan.



Kuva 5 ja 6 Kasnäsista matka jatkui Taalintehtaalle Hombergs Fisk / Holmbergs Four C yritykseen. Yrittäjät Carina ja Clara Holmberg kertoivat, että myyntipisteessä on luontaista tuoda esille myös eri kalalajien soveltuvuutta eri ruoka-annoksiin ja opettaa näin kuluttajia käyttämään kalaa monipuolisesti.

6. Lisättiin viestinnän ja tiedonvälityksen keinoin saaristoalueen näkyvyyttä korkealaatuisten kalatuotteiden alueena.

- oltiin mukana järjestämässä vähittäiskauppatapahtumaa 15.11.2018, johon osallistui myös alueen kalanjalostajia. Tuote-esittelytilaisuus mahdollisti yritysten ja kauppiaiden kohtaamisen ja markkinavuoropuhelun. Tilaisuus mahdollisti elintarvikealan yritysten verkostoitumisen 13:n K-kauppiaan kanssa. Tilaisuuden

jälkeen kynnys jatkaa yhteistyötä madaltui huomattavasti kun ensimmäinen tapaaminen oli järjestetty yhteisesti tuote-esittelytilaisuuden muodossa.

Paikallisen ruoan kauppiastapahtuma

Tervetuloa tutustumaan paikallisiin elintarvikealan yrittäjiin ja maistelemaan herkullisia ja laadukkaita tuotteita



Aika: **Torstaina 15.11.2018 klo 17–18.30**

Paikka: **Taito-ravintola, Lemminkäisenkatu 14–18 B, Turku**

Ohjelma:

- Tervetulotoivotus - Projektipäällikkö *Mervi Louhivaara*, Turun yliopiston Brahea-keskus
- Varsinais-Suomen ruokaketju pähkinäkuoressa – Projektipäällikkö *Johanna Mattila*, Turun yliopiston Brahea-keskus |
- Elintarvikealan yrittäjien ja kauppiaiden ”hissipuheet”
- Tuote-esittelyt

Järjestäjät: Kuluttajat ruokatalouden keskiössä, Vastuullista proteiinia pöytään sekä Paikallisen kalan asiakaslähtöinen tuotekehitys ja arvon lisääminen Turunmaalla hankkeiden yhteistyö

Kuva 7 Tuote-esittelytilaisuuden ohjelma –Paikallisen ruoan kauppiastapahtuma.

Viestintäosumat:

Hankkeen kotisivut

<https://www.utu.fi/fi/yksikot/braheadevelopment/palvelut/maaseutuhankkeet/Sivut/paikala.aspx>

<https://www.aamuset.fi/uutiset/4085623/Varsinaissuomalaiset+kuluttajat+odottavat+kalalta+tuoreutta+ja+paikallisuutta>

Paikallisen kalan asiakaslähtöinen tuotekehitys ja arvon lisääminen Turunmaalla –PaiKala
Loppuraportti 1.4.2018-30.6.2019

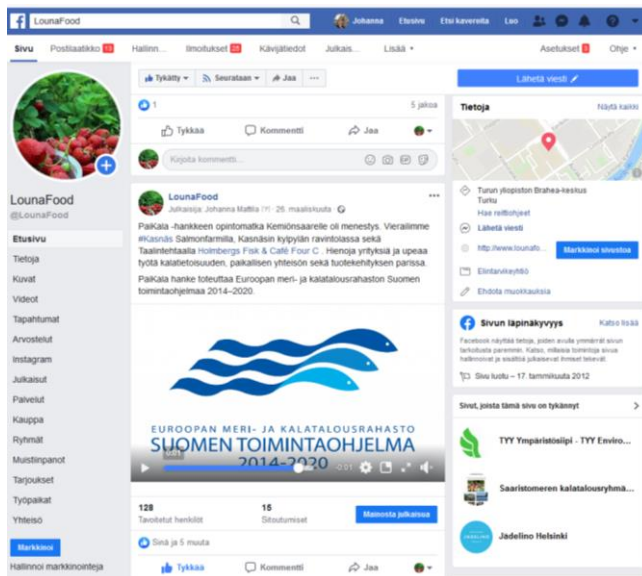
<https://www.utu.fi/fi/Ajankohtaista/Uutiset/Sivut/Varsinaissuomalaiset-kuluttajat-odottavat-kalalta-tuoreutta-ja-paikallisuutta.aspx>

https://www.youtube.com/watch?time_continue=4&v=AjTroklxDEE

<http://www.aurora-lehti.fi/varsinaissuomalaiset-kuluttajat-odottavat-kalalta-tuoreutta-ja-paikallisuutta/>

Paikallista kalaa saariston ravintoloihin –tuotekehitys tärkeässä asemassa

<https://www.abounderrattelser.fi/flex/varkultur/4/>



Kuva 8 Hankkeesta viestittiin Turun yliopiston Brahea-keskuksen LounaFood kanavassa Facebook/LounaFood <https://www.facebook.com/LounaFood/>

Kustannukset 1.4.2018-31.12.2019

Palkat	11 807,40 €
Ostopalvelut	6 290,60 €
Flat rate 15 %	1 771,09 €
Yhteensä	19 869,09 €

Hankkeen koulutukset, tapahtumat ja opintomatkat järjestettiin yhteistyössä muiden toimijoiden ja hankkeiden kanssa. Tämän vuoksi toimenpiteistä aiheutuneet ostopalvelukustannukset toteutuivat selvästi hankesuunnitelmaa pienempänä.



Hankkeen osarahoittajana oli Saaristomeren kalatalouden toimintaryhmä.

Päiväys ja allekirjoitus

19.9.2019 Turku

projektipäällikkö
Johanna Mattila
Turun yliopiston Brahea-keskus

Lisätietoja:
projektipäällikkö
Johanna Mattila
Turun yliopiston Brahea-keskus
040 565 8121
johanna.mattila@utu.fi

Liite 1

Varsinaissuomalaiset kuluttajat odottavat kalalta tuoreutta ja paikallisuutta

Saaristossa ja rannikolla kala mielletään lähiruokana, ilmenee Turun yliopiston Brahea-keskuksen laatimassa Varsinais-Suomen kalan kulutusta kartoittavassa selvityksessä. Matkailijat toivovat ravintoloilta ja kalakauppailta kotimaista, paikallista ja mahdollisimman tuoretta kalaa. Osalle on tärkeää, onko kala villiä vai kasvatettua.

Kotimainen kalastus ei yksin riitä kattamaan kysyntää Suomessa ja yli 80 prosenttia kaikesta myynnistä olevasta kalasta onkin ulkomaista. Kalan kysyntä kasvoi kesällä 2018, mikä havaittiin myös vähittäiskaupassa.

Merellä ja pienemmillä vesistöillä kalastuksen rinnalla varmuutta kotimaisen kalan tuotantoon luo kalanviljely.

– Turunmaalla toimii kymmenkunta Suomen noin 300 kalanviljelylaitoksesta, joista saadaan kaikkiaan kolmannes alueella tuotettavasta kalasta. Villin ja kasvatetun kalan alueena Turunmaalla olisi potentiaalia profiloitua entistä vahvemmin paikallisella kalalla, kertoo projektipäällikkö **Mervi Louhivaara** Turun yliopiston Brahea-keskuksesta.

Kesä-heinäkuussa 2018 Brahea-keskus selvitti Varsinais-Suomessa kuluttajilta, ammattikeittiöiltä ja kalakauppailta paikallisen kalan käyttöön liittyviä seikkoja sekä toiveita saariston alueen ravintoloiden kalaruuille. Selvitys toteutettiin osana Paikallisen kalan asiakaslähtöinen tuotekehitys ja arvon lisääminen Turunmaalla -hanketta.

Paikallisen kalan saatavuutta parannettava

EU:n elintarviketietoasetuksen mukaan tuoreen kalan tai kypsennetyn kalafileen pyyntialue pitää olla myyjällä tiedossa. Selvitykseen vastanneet ammattikeittiöt (n=7) kertoivat tarjoavansa pääasiassa kotimaista kalaa.

– Kun kysyimme kalan paikallisuudesta, vain kahdessa kyselyyn vastanneista ravintoloista oli tyydyttävästi saatavilla paikallista kalaa. Kotitalousopetuksessa paikallisen kalan osuus oli pieni ja koostui silakasta, Louhivaara kertoo.

Paikallisen kalan asiakaslähtöinen tuotekehitys ja arvon lisääminen Turunmaalla –PaiKala
Loppuraportti 1.4.2018-30.6.2019

Ravintola- ja kala-alan ammattilaisista kolme tunti paikallisen kalastajan tai kalakauppiaan. He olivat tyytyväisiä kalanhankintamahdollisuuksiin. Tukusta kalan hankkinut ravintoloitsija kertoi paikallisen kalan osuuden vähäiseksi.

Kyselyyn vastannut kotitalousopettaja kertoi olevansa tyytymätön mahdollisuuksiinsa vaikuttaa opetuksen raaka-ainehankintoihin. Kalanjalostamossa toimivan ammattilaisen mukaan saaristossa on vaikea löytää tuoretta käsittelemätöntä kalaa.



Hankkeen osarahoittajana oli Saaristomeren kalatalouden toimintaryhmä.

Lohi, kirjolohi ja silakka suosituimpia kaloja

Kuluttajakyselyn mukaan lohen ja kirjolohen jälkeen syödyn kalalaji on paikallinen silakka. Turunmaalle silakkaa tulee myyntiin etenkin Selkämereltä, esimerkiksi Uudenkaupungin Pyhämaalta. Myös mausteliemiin säilötyt silakat, nahaton silakkafilee ja savusilakka ovat keustosuosikkejä.

Koulun kotitaloustunneilla käytettiin kirjolohta, seitiä, silakkaa, tonnikalaa ja katkarapuja. Ravintoloitsijat tarjosivat useimmiten silakkaa, kuhaa, kirjolohta ja katkarapuja ja toisinaan myös siikaa, matjessilliä ja norssia. Kalastaja kertoi suoramyyvänsä lisäksi madetta, haukea, lahnaa, erilaisia särkikaloja sekä rapuja.

– Kalakauppiaiden mukaan kuluttajien tietoisuus särkikaloiden ympäristöystävällisyydestä ei vielä näy ostokäyttäytymisessä. Selvityksen mukaan esimerkiksi 63 % kuluttajista ei tunne WWF:n kalaopasta ja vain 8 % hyödyntää sitä joskus. Kiinnostus kotimaisten kalatuotteiden tuotekehitykseen ja ympäristövastuullisuuteen näyttäisi kuitenkin kasvavan, Louhivaara toteaa.

Kuluttajat haluavat tuoreita, käyttövalmiita ja vähäruotoisia kalafileitä

Tuoreen kalan tunnistaa hajuttomuudesta, kimmoisuudesta ja raikkaasta väristä. Käsien fileerauksessa myyjä pystyy tarjoamaan sopivia tuotteita eri kalalajeista myös ruotoherkimmille asiakkaille. Harva haluaa perata ruotoja lautasella tai nyppiä niitä valmistaessaan ruokaa.

– Fileestä näkee, onko se koneella vai käsin leikattua ja viimeisteltyä. Kun on fileoinut tuhansia kaloja, voi sanoa osaavansa käsitellä kalaa, yksi selvitykseen vastanneista kalakauppiasta sanoo.

Myös ravintolat valmistavat kalaruuat mieluiten fileestä tai kypsästä tuotteesta. Ammattikeittiöt varastoivat kalat useimmiten kylmiössä tai pakkasessa. Kuluttajat kertoivat arvostavansa kalan tuoreutta ja pakastamatonta kalaa.

– Kuluttajien vaatimukset kotiin ostettavan kalan jalostusasteesta ovat nousseet. Kotitalousopetuksessa enää harvoin lähdetään liikkeelle kokonaisesta kalasta. Kokonaista kalaa valmistaakin vain joka kolmas kuluttaja. Jalostus nostaa kalan arvoa ja ehkä siksi monet herkkuttelevat kalalla viikonloppuisin ja erityisinä hetkinä, Louhivaara sanoo.

Kalaa voi valmistaa monella tapaa

Ravintolat kertoivat tarjoavansa kalaa pääasiassa paistettuna, savustettuna ja graavattuna. Harvempi ravintoloista tarjosi kalaa loimutettuna, etikkaliemeen säilötyinä tai uppopaistettuna. Kalapihviksi tai -puikoiksi valmistettua kalaa ei ollut tarjolla vastanneissa ammattikeittiöissä. Sen sijaan kotitalouden tunneilla ja kalastajan suoramyyntissä kalamassasta valmistettuja tuotteita oli tarjolla. Kalastajan suoramyyntissä oli myös marinoitua kalaa.

Kyselyyn vastanneet turunmaalaiset toivoisivat saavansa saariston ravintoloissa paikallista saariston kalaa. Etenkin lohta, silakkaa, kuhaa, siikaa, kampelaa, ahventa ja särkeä toivottaisiin listoille.

Asiakkaat söisivät niitä mieluiten kermaisessa keitossa, savukalana, voissa paistettuna, graavattuna ja pihveinä.

Ammattikeittiöt ja kala-alan ammattilaiset arvioivat lasten suosituimmiksi kalaruuiksi paistetun kalan, erityisesti kuhan, sekä kalapihvit, -pyörykät ja savukalan. Koulussa suosikiksi mainittiin kalapuikot ja uunikala. Aikuisten suosikkikalaruoista mainittiin silakka, silli sekä valmistusmenetelmistä paistaminen, savustus ja graavaus.

– Ammattikeittiöt haluaisivat kehittää kalanjalostusosaamistaan vallitsevien ruokatrendien mukaan. Tällä hetkellä kysyntää voisi olla esimerkiksi ceviche-tyyppisille kalaruoille, Louhivaara päättää.

Paikallisen kalan asiakaslähtöinen tuotekehitys ja arvon lisääminen Turunmaalla on koulutushanke, joka edistää kala-alaa ja paikallista ruokakulttuuria lisäämällä kala- ja ruoka-alan ammattilaisten kalanjalostusosaamista Turunmaalla. Hankkeen rahoittajina ovat Euroopan meri- ja kalatalousrahaston Suomen toimintaohjelma 2014–2020 75 % (Varsinais-Suomen ELY-keskus) ja Turun yliopiston Brahea-keskus 25 %.

Taulukko: Kuluttajien suosimat kalalajit Lounais-Suomessa kesä-heinäkuussa 2018 (n=53).
https://apps.utu.fi/media/tiedotteet/taulukko_kuluttajien_suosimat_kalalajit.jpg

Liite 2



KALANJALOSTUSKOULUTUKSET / KURS INOM FISKFÖRÄDLING

Hei, kalakoulutuksen osallistuja,

1. koulutus 16.11 (klo 17-20) ja 17.11. (klo 12-17) Kalakoululla Paraisilla . Tässä koulutuksessa keskitytään perusasioihin (kuinka fileoidaan taloudellisesti, ruodotetaan, suolataan jne. ja mihin mikäkin kalalaji sopii). Opettajana toimii Livian Riikka Heino. Koulutus tapahtuu pääasiassa suomeksi.

2. koulutus 11.1 (16.30-21) ja 12.1. (klo 9-15) Axxell Paraisilla. Silloin mennään syvemmälle eli erilaisiin kalatuotteisiin: liemikalatuotteet, massa, mädin hyödyntäminen, kalamakkarat jne. Opettajat ovat silloin Anita Storm ja Camilla Backlin Björqvist Vaasasta. Tässä koulutuksessa pääkieli on ruotsi, mutta lupaan että pärjää mukana myös suomeksi.

Jos et pääse paikalle koko ajaksi, osallistu sen minkä ehdit. Ole mieluummin yhteydessä minuun niin tiedotan opettajia.

Hej, deltagaren i kursen inom fisförädling

Påminnelsen om den första utbildningen i November 16.11 (kl 17-20) och 17.11. (kl 12-17) Förädlingen av lokala fiskarter i **Pargas** (Kalakouluntie 72). Dessa dagar kommer att innehålla teori och praktik av grundläggande faktor (hur att filea, göra benfri, salta osv). Läraren är Riikka Heino från Livia. Utbildningen sker mest på finska.

Den andra utbildningen kommer att vara i Januari 11.1 (kl 16.30-21) och 12.1. (kl 9-15) i Axxell Pargas. Då går man lite djupare: inläggningar, romförädling, utnyttjade fiskarter, färs, fiskkorv, vilka råvaror passar med olika fiskarter i mathantverksanda. Läraren är då Anita Storm och Camilla Backlin-Björqvist från Vasa. Utbildningen sker då mest på svenska.

Om du inte hinner vara med hela kursen, ta del så mycket du kan. Gärna ta kontakt med mig i alla fall!

Johanna Mattila, Turun yliopisto, Brahea-keskus, johanna.mattila@utu.fi, puh. 040 565 8121

Paikallisen kalan jalostaminen ja arvon lisääminen Turunmaalla on koulutushanke, joka edistää kala-alaa ja paikallista ruokakulttuuria lisäämällä kala- ja ruoka-alan ammattilaisten kalanjalostusosaamista Turunmaalla.

Paikallisen kalan asiakaslähtöinen tuotekehitys ja arvon lisääminen Turunmaalla –PaiKala
Loppuraportti 1.4.2018-30.6.2019

*Hankkeen rahoittajina ovat Euroopan meri- ja kalatalousrahaston Suomen toimintaohjelma 2014–2020 75 %
(Varsinais-Suomen ELY-keskus) ja Turun yliopiston Brahea-keskus 25 %.*



Hankkeen osarahoittajana oli Saaristomeren kalatalouden toimintaryhmä.