

Podcast: Jakso-2-Ratkaisujen_tarpeessa_Ruoantuotanto_FINAL

Äänitteen kesto: 40 min

Litterointimerkinnät

Haastattelija: Lumi Ketola
Vastaaja 1: Elsi Katainen
Vastaaja 2: Matti Kummu

Sa- Sana jää kesken
(sana) Epävarmasti kuultu jakso puheessa tai epävarmasti tunnistettu puhuja
(-) Sana, josta ei ole saatu selvää
(--) Useampia sanoja, joista ei ole saatu selvää
, . ? : Kieliopin mukainen välimerkki tai alle 10 sekunnin tauko puheessa

[musiikkia]

Elsi Katainen: Suomi on ruokaturvan ihan ykkösmaita koko maailmassa ja se on meillä semmoinen aarre ja semmonen valtti. Ois ihanaa, jos suomalaiset ymmärtäs, että mikä aarre meillä on käsissämme.

[musiikkia]

Matti Kummu: On paljon mahdollisuuksia, mut se tarvii jonkinlaista mullistusta, et se on mun näkemykseni ja tämänhetkisen tutkimuksen perusteella mahdotonta, et me jatkettas tällä tavalla.

[musiikkia]

Lumi Ketola: Kuluneen vuosikymmenen jälkeen tuntuu, että ratkaisujen tarpeessa on sekä me että maapallo. Mä oon Lumi Ketola, aaltolainen opiskelija ja tässä podcastissa juttelen Aalto-yliopiston tutkijan ja europarlamentaarikon eli mepin kanssa. Haluan tietää, mitä päättäjien ja tutkijoiden työhuoneissa pohditaan ja miten se vaikuttaa meidän tulevaisuuteen. Tervetuloa Ratkaisujen tarpeessa – podiin.

[musiikkia]

Lumi Ketola: Mulla on nälkä. Seison lähimarketissa pitkän päivän päätteeksi. Mietin, mitä ostoskoriini valitsen. Oispa ruokapakettien kyljessä merkintä, joka kertoo tuotteen ympäristökuorman ja helpottaa ostopäätöksen tekoa. Ruoantuotannon takana pyörii niin isoja rattaita, että pientä ihmistä hämmentää. Puhumassa meillä on Aalto-yliopiston vesitekniikan professori ja kestävä ruoantuotannon tutkija Matti Kummu, joka tietää, mistä ruoka tulee. Moi Matti.

Matti Kummu: Moi Lumi ja Elsi.

Lumi Ketola: Sekä europarlamentaarikko ja parlamentin maatalousvaliokunnan varapuheenjohtaja Elsi Katainen, joka tietää, miten maataloustuet neuvotellaan. Moi Elsi.

Elsi Katainen: Moi Lumi ja moi Matti. Mun on ihan pakko sanoo, että mä oon myös ruoantuottaja. Tilaa toki nyt jatkaa 25-vuotias nuori yrittäjä.

Lumi Ketola: Mahtavaa. Eli ihan käytännön kokemusta löytyy myös. Ja ennen kuin mennään päivän aiheeseen, on vuorossa Salamaotsikot-kierros. Eli mä luen teille kolme lehtiotsikkoo liittyen päivän aiheeseen ja teidän tehtävänä on vastata jes, jos olette samaa mieltä ja kannatatte otsikon ajatusta tai pyh, jos olette sitä mieltä, että otsikon ajatus on pötyä. Ja muistakaa, et voitte käyttää ääntä ja tunnetta ihan reippaasti, se on sellainen huudahdus. Kokeillaan kerran harjoitukseksi. Eli mä sanon jes! Ja te toistatte perässä. Jes!

Matti Kummu: Jes!

Elsi Katainen: Jes!

Lumi Ketola: Mainiota. Ja sitten pyh! Te toistatte perässä.

Elsi Katainen: Pyh!

Matti Kummu: Pyh!

Lumi Ketola: Oikein hyvä, mennään otsikoihin. Helsingin Sanomat kirjoittaa 3.1. 2021: Maapallo ei enää kestä tehomaaataloutta. Alkamassa on solumaatalouden aikakausi, josta toivotaan ratkaisuja ihmiskunnan suurimpiin ongelmiin.

Matti Kummu: Jes! Ainakin osittain.

Elsi Katainen: Jes ja pyh!

Matti Kummu: Kyllä, samaa mieltä.

Lumi Ketola: Haluutteko perustella tätä?

Elsi Katainen: Tossa esillä oli kaksi ääripäätä. Eli tehomaaatalous, jonkalaista Suomessa ei esimerkiksi ole olemassakaan, sitten suoraan hypätään solutasolle, joka varmasti on totta joskus tulevaisuudessa, mutta tässä välillä on myös jotain muuta. Järkevää, kestävä ruuantuotantoa, eettisesti ja ekologisesti hyväksyttävää.

Lumi Ketola: Onko Matti samoilla linjoilla?

Matti Kummu: No joo, samoil linjoil. Mä nään sen nimenomaan tulevaisuuden ehkä osa- tällaisena ratkaisuna, mutta ilman muuta samoilla linjoilla, etät on paljon siltä väliltä, et mitä me voidaan tehdä paremmin ja kestävämmiin nyt ihan jo tehdään, mutta myös lyhyellä aikatahtimella.

Lumi Ketola: Hienoa. Sitten seuraava otsikko on. Ranskalainen Le Monde uutisoi 1.1.2021: Viinit, konjakit. Trumpin hallitus päättää uusista sanktioista eurooppalaisille tuotteille.

Elsi Katainen: Tää on selkeästi vanhentunu, aha, niin, sen takia sanon pyh!

[naurua]

Matti Kummu: Pyh!

Lumi Ketola: Okei, tässä oltiin samaa mieltä ja sieltä tulikin jo perusteluita. Nyt ollaan jo uudessa ajassa. No sitten viimeinen otsikko. Yle kirjoittaa 12.7.2020: Urbanista ruuasta ratkaisu kasvavan väestön nälkään. Voisiko pääkaupunkiseudun ruoantuotanto olla täysin omavaraista?

Elsi Katainen: Jes!

Matti Kummu: Jes ja pyh!

Lumi Ketola: Onko Matti perusteluja tälle kahdelle vastaukselle?

Matti Kummu: Jos katotaan, et kuin paljon oikeasti potentiaalia ois, jos sanotaan pääkaupunkiseudulle, että oltas omavarasia, niin se on mun mielestä mahdotonta. Mä oon sitä mieltä, että erittäin tärkeätä, että tuodaan ruoantuotanto lähemmäks, et ihmiset näkee, missä ja miten ruokaa tuotetaan ja se on paljon lähempänä niitten arkea. Mutta kaupunkiviljely, et se ratkasis, et voitais olla omavarasii, niin siihen mä en usko, koska kaupunkien pinta-ala globaalisti on noin yksi prosentti koko maan pinta-alasta tällä hetkellä. Noin 1/3 koko maapallon pinta-alasta käytetään ruoantuotantoon. Eli se yhtälö globaalisti ei vaan toimi.

Elsi Katainen: Mä sanoin jes, koska kaikki keinot, jotka edistää sitä, että ruoka tuotetaan lähempänä, on kannustuksen arvoisia. Vaikka se ei todellakaan niin kuin Matti sanoi niin realistista olisikaan.

Lumi Ketola: Oolrait, hienoa. Tässä oli Salamaotsikot-kierros ja siirrytään itse keskusteluun. Ennen kuin jatketaan, annan jargon-varoituksen. Seuraavassa pätkässä käytetään termejä, jotka eivät ole ehkä meille kaikille yhtä selviä kuin puhujille. Joten otetaan pätkä rautalankaa ja väännetään termit selviksi.

Ruokaturva toteutuu, kun kaikilla ihmisillä kaikkina aikoina on mahdollisuus hankkia riittävästi turvallista ja ravinteikasta ruokaa terveellisen ja aktiivisen elämän ylläpitämiseksi.

Piilovettä on kaikki vesi, jota kulutetaan jonkun tuotteen kasvatukseen, tuotantoon ja jalostukseen. Iso osa piilovedestä, jota me ihmiset kulutetaan, tulee ruuasta, erityisesti lihasta ja maidosta. Piilovettä on esimerkiksi eläinten juomavesi tai niiden hoitoon käytetty vesi.

Vertikaaliviljelyssä ruoka tuotetaan kasvihuoneessa päällekkäin monessa eri kerroksessa. Koska viljely tapahtuu sisätiloissa, ruoantuotannossa ei tarvitse kantaa huolta luonnonilmiöistä ja säätilojen vaihtelusta.

[musiikkia]

Lumi Ketola: Matti, sä oot tutkinu sitä, miten ihmisten ruokavaliot vaikuttaa ruoan saatavuuteen maailmalla. Voisitsä antaa mulle mielenrauhaa ja kertoo, et mitä meidän oikein pitäis syödä, että syömisvalinnat ei polkis kenenkään oikeuksia?

Matti Kummu: Joo, me ollaan tehty tällä saralla paljon duunii. Ehkä oikeuksina mä nään tässä luonnon, maatalouseläinten ja ihmisten oikeudet. Mä voin vähän avata tätä ehkä. Jos aloitetaan sitä luonnosta, mikä mulle on ehkä se kaiken perusta, mihin meidän elämä täällä perustuu, niin siinä ehkä luomutuotanto on se semmonen yksi, en mä tiedä ratkaisu, mut ehkä sellanen valinta, jos vaan mahdollista, niin suosii luomua.

Sen jälkeen, jos katotaan eläinperäisen ruoan oikeuksia, niin siinä eläintuotanto on yksi ehkä suurin globaalisti yksittäinen kuormittaja sekä ilmastossa että maapinta-alasta. Ja totta kai eläinten oikeudet ja eettisyys ja muu. Osa eläintuotannosta on eettistä, kunnioittaa eläinten elämää myös, sekä myös esimerkiksi biodiversiteetin kannalta positiivista. Mut iso osa tämmönen tehoeläintuotanto on aika kestäväntöntä. Joten ehkä vähentää eläinperäisen ruoan kulutusta on toinen.

Ja sit kolmas on suosia kotimaista ja lähialueiden ruokaa, joka sit on tän ihmisten oikeuksia. Koska EU:ssa tuottajien oikeuksia valvotaan ja ne ainaki mun ymmärtääkseni aika hyvällä taholla. Elsi ehkä osaa tähän tai osaakin varmasti vastata paljon paremmin. Ja sit jos tulee Euroopan ulkopuolelta, niin sitten Fairtrade ja luomu takaa yleensä, ettei ainakaan käytetty lapsityövoimaa ja yleensä myös se oikeudenmukainen korvaus näille tuottajille.

Eli mun mielestä näillä kolmella pääsee pitkälle. Eli kotimaista, kasvispainotteista ruokaa, mahdollisuuksien mukaan luomua ja kausiruokaa. Ja sit ehkä lopuks vielä, että on myös tarkeeta minimoida ruokahävikkiä. Eli syö sen verran ku tarvii ja minimoi sen, mitä heittää pois. Niin nää kaikki tämmöset. Mun mielestä tää kombo on sekä hyväks luonnolle, meille itselle sekä myös sitten näille eläimille eli ruoantuottajille ja sitten.

Lumi Ketola: Kiitos, sieltä tuli aika selkeästi sitten ohjetta. Kiitos. Elsi, sä oot sanonut, että suomalainen nauta ei oo ilmastopahis. Haluaisitsä avata, et mitä tarkoitat tällä?

Elsi Katainen: Joo. Nautojahan ihan yleisessä keskustelussa on ilmastopahiksiksi moitittu monestikin. Syy on siinä, että se malli tuodaan jostain muualta, sellasista todella tehomaatalouden alueilta jostain aivan muualla päin maailmaa, missä on aivan erilaiset kasvatusolosuhteet ja kasvatustavat kuin Suomessa. Ja tänä päivänä aika moni asia nähdään ilmastopahiksena. Syyllistäminen ei kuitenkaan minusta ole se rakentavin lähtökohta.

Olisi mahtavaa, jos tämmösen ilmastoahdistuksen sijaan voitais kokea sellaista ilmastoinnostusta. Mä tiedän, että viljelijät Suomessa tekee täysillä töitä ruoan eettisyyden ja kestävyiden eteen ja meidän pitäis miettiä niitä keinoja, että miten me saadaan tämmöstä ruokaturvallista ruokaa Suomessa tuettua. Naudan kohdalla kyse on myös siitä, että meidän karjataloutemme, lihan- ja maidontuotanto on kansainvälisesti mitattuna ihan kestävyiden kärkeä, vaikka meidän omasta julkisesta keskustelusta saa aika lailla toisenlaisen kuvan.

Mutta Suomessahan nautojen ruokinta perustuu nurmeen, mikä tarkoittaa sitä, että pelloilla on myös talviaikaan kasvipeitettä ja sillä tavalla ravinteet ei sen ansiosta pääse huuhtoutumaan. Ja nurmikasvihan on tehokas hiilensitoja myöskin, mikä on hyvä. Puhutaan paljon hiilivuodoista ja tää nurmi on oikeastaan tämmönen oikein sankarikasvi hiilensitojana. Meillä Suomessa on myöskin runsaat ja erittäin hyvälaatuiset vesivarat ja meillä ei siis tarvitse pumpata muualta vettä tuotantoon, meillä on omasta takaa hyvät vesivarat.

Ja puhutaan kasvisuojeluaineista ja lannoitteista, niin Suomessahan on todella maltillinen niitten käyttötaso ihan eurooppalaisittain verrattuna myöskin. Ja koska Suomi on niin laaja maa ja harvaan asuttu maa, niin meillä on riittävästi pinta-aloja laiduntamiseen ja myös lannan levitysalaksi. Elikkä meillä lannan voi käyttää ekologisesti ja taloudellisesti järkevästi ravinteeksi, koska sitä levitysalaa on riittävästi. Tilannehan on aivan erilainen esimerkiksi Hollannissa, missä lanta kuivataan ja rahdataan muille maille. Ja meillä lisäksi tää eettisyys on ihan toista luokkaa, koska meillä eläimiä kohdellaan hyvin ja sitä myös valvotaan, mikä on äärimmäisen tärkeä asia.

[musiikkia]

Matti Kummu: Voisinko kommentoida tähän kuitenkin?

Lumi Ketola: Kommentoi toki.

Matti Kummu: Et mun mielestä tässä on kyllä, niin ja mä oon samaa mieltä Elsin kaa, että Suomessa jos verrataan muualle, että jos on pakko syödä nautaa, niin kannattaa suosia suomalaista. Mutta mikä tahansa muu proteiininlähde on ilmaston kannalta kestävämpi, kuin suomalainen nauta. Esimerkiksi kanalla tai kasvatetulla kalalla se on noin 1/4 nautan kuormituksesta. Eilen julkaistiin näitten Härkiksen hiilijalanjäljet, joka on noin 1/10 siitä. Eli vaikka katottas sitä proteiinia, mikä tietysti on toi päälähde, eli jo nyt suomalaiset syö liikaa punaista lihaa viikossa. Jos katotaan tämmöst planetaarista ruokavalioo, mikä on sekä ihmiselle että planeetalle terveellinen, niin suositus on noin 100 g viikossa. Suomessa syödään muistaakseni noin 700 g. Eli kyllä kohtuudella ja jos syö, syö suomalaista, mutta silti mä nostasin tän, et se ei oo, et tää, että suomalainen naudansyönti ei oo mun mielestä ilmastoteko missään nimessä. Se ois mun mielestä hyvä muistaa.

Elsi Katainen: Juu, siis kasvissyönti, lihansyönti, joka ikisen oma valinta, täysin täysin oma valinta ja kaikki ihan yhtä hyväksyttäviä asioita. Mutta jos ja kun kuitenkin tosiasia on se, että Suomessa syödään edelleenkin lihaa, niin ilman muuta täytyy tätä meidän omaa tuotantoa siinä kohtaa just näistä Matin esittämistä syystäkin suosia verrattuna esimerkiksi siihen, että Brasiliasta esimerkiksi tuodaan sellaista hormonikasvatettua, väkisin kasvatettua lihaa. Ja niiden eläinten olosuhteet on siellä kaikkea muuta kuin hyvät.

Elikkä jos ja kun Suomessa syödään, niin ilman muuta kotimainen liha täytyy silloin olla ykkösprioriteetti. Ja jos kokonaan haluttaisiin lihasta eroon, niin se kuitenkin pitäisi jollakin valkuaisella korvata, elikkä kasviperäisillä valkuaisella, niin sekään ei ole ihan ongelmattonta. Silloin täytyy ottaa huomioon myöskin meidän pinta-alat ja niitten mahdollisuudet jalostaa tai valjastaa viljelykäyttöön.

Ja myöskin se, että niissäkin kotimaisuus on tärkeä. Ilman muuta myös kasvissyöjän osalta niin kotimaisuus on siinäkin valttia. Kun me puhutaan vaikka avokadosta, joka lennätetään tänne ja pakataan ja se on joutunut, jotta se on pystynyt kasvaan, niin se on tarvinu todella todella runsaat vesivarat alueilla, mistä vedestä on pulaa. Niin oli sitten kasvia tai lihaa, niin pidetään huoli siitä, että se on kotimaista.

Lumi Ketola: Kyllä, eli tässäkin tulee esille se, että on tosi monimutkaisia asioita. Ja kun otit esiin noita vesivaroja, niin täällä Suomessa ei tosiaan tule aina ajatelleks, kun puhdasta vettä tulee hanasta niin paljon, ku sitä vaan tulee. Niin Matti, sä oot tutkinu just ihmisten toiminnan ja vesivarojen välistä vuorovaikutusta. Niin voisit sä konkretisoimaan jonkun esimerkin kautta, et miten se, että mitä mä laitan mun lautaselle vaikuttaa siihen, että miten maailmassa riittää puhdasta vettä?

Matti Kummu: Joo, kuten Elsi tuossa ihan alussa sanokin, että Suomessa just se, et vesivaroista täällä ei ole pulaa. Et sen suhteen, jos jossain tarvii kasvattaa lihakarjaa, mikä on tosi vesi-intensiivistä, niin täällä, et ilman muuta. Mut se, et tarviiks meidän syödä välttämättä sitä kaikkea täällä Suomessa, vai voitasko me sit viedä sitä periaattees, viedä niitä meidän luonnonvaroja, niin kuin piilovettä kun puhutaan, et jos viedään tuotteiden mukana vettä muualle, niin se vois olla järkevää.

Tosiaan, et jos globaalisti katotaan tätä hommaa, niin asia on ihan toisenlainen. Yli puolet maapallon väestöstä asuu alueilla, jossa on jonkinasteista vesipulaa ja joissain se on tosi tosi vakavaa. Ja ruoka on sinänsä täs keskiössä, että se kuluttaa noin 70 - 90 % ihmisen käyttämästä vedestä tämmösenä keinokasteluna. Et monessa osassa maapalloa ei pystytä viljeleen ruokaa ilman keinokasteluu, kun Suomessa sitä käytetään lähinnä kasvisten ja jossain marjatiiloilla sellasena kuivien kausien backupina.

Elsi Katainen: Niin Suomessahan on sillä tavalla hyvin erikoinen tilanne, että meillähän täytyy ojittaa, että meidän pitää ohjata sitä vettä pois päin pelloilta, kun suurimmassa osassa maailmaa joudutaan tuomaan se vesi jostain muualta. Ja se vesi, jolla esimerkiksi kasviksia kastellaan sitten, niin voi olla ja usein onkin kaikkea muuta kuin puhdasta. Et onhan meillekin tuotu monesti sitten kasviksia, jossa on salmonellaa, koska sitä likaisella vedellä kasteltu. Et ruokaturvamaanahan Suomi on ruokaturvan ihan ykkösmaita koko maailmassa. Ja se on meillä semmoinen aarre ja semmonen valtti. Ois ihanaa, jos suomalaiset ymmärtäs, että mikä aarre meillä on käsissämme.

Matti Kummu: Todella, näin juuri. Eli et ruokaturva on myös tässä tärkeä ja myös tässä, että miksi sitten, et suomalaisten, vaikka me voitais olla melkein omavarasii täällä, mutta silti meidän ruuasta noin 40 % tulee ulkomailta. Ja vesijalanjäljestä, eli ruuan mukana tulevasta vedestä, mitä me syödään, niin noin 40, lähes puolet tulee ulkomailta ja osa siitä semmosista alueista, missä on vakava vesipula. Eli pitäis tänkin suhteen niin ehkä me tullaan tähän samaan tulokseen, eli just että pitäis ymmärtää, et mistä se ruoka tulee. Ja sitten mitä sä Lumi tossa alussa sanoit, että se ei ookaan niin helppoa sit kaupassa, jos sä yrität ymmärtää, kun ei aina edes kerrota, et mistä raaka-aineet on tullu, mistä maista. Ja sit sen lisäksi vielä pitäis yrittää ymmärtää, että onks siel millainen vesitilanne siellä maassa.

Eli esimerkiksi riisi, joka kuluttaa paljon vettä, niin voitaisiin helposti korvata kotimaisella tattarilla tai hirssillä, voi olla yksi tällainen esimerkki. Tai sitten just ulkomainen liha, mikä sitten voidaan hyvin korvata suomalaisella. Eli tässä on myös se ehkä tärkeä huomata tässä vesi versus ilmastokuormitus, et veden kuormitus on tosi paikallista, kun taas ilmastokuormitus, se ei oo mitään väliä, et tapahtu se Suomessa tai Argentiinassa. Et se kuormittaa globaali-ilmastoa. Kun sitten taas, et jos Suomessa kulutetaan se 15 000 litraa per yksi naudankiloliha vettä versus se, et se kulutetaan sitten jossain Etelä-Aasiassa tai jossain muussa paikassa, missä on kriittinen vesipula, niin siinä on iso ero.

Lumi Ketola: Mitäs Elsi, nostit tossa aiemmassa kommentissa esiin tän just ruoan turvallisuuden, niin mitä Suomessa ja EU:ssa tehdään, että meillä Suomessa säilyisi tilanne näin hyvänä ja että miten sitten EU:ssa sitä saisi parannettua?

Elsi Katainen: Ruokaturvahan on sellainen asia, joka, jos koronasta jotain hyötyä oli, niin on se, että ruokaturvakaan ei ole mikään itsestäänselvyys. Et me unohtetaan se, niinku äsken juuri Lumi sinäkin sanoit tästä vedestä, että se on ihan itsestäänselvyys, niin myös ruokaturva varsinkin meillä. Mutta siitä kannattaa vähän olla huolissaan ja pitää siitä tietoisesti huolta. Tämä kaikki eettisyys, ekologisuus, näe mistä ollaan puhuttu, on tärkeitä. Mutta yksistään jo ruuan riittävyyskin on iso osa sitä ruokaturvaa. Sekin on tiedossa, että maapallon väestö kasvaa ja vuoteen 50 mennessä meillä pitäis olla melkein puolet lisää ruokaa maailmassa, noin puolet lisää tästä nykyisestä, niin ruuantuotannon pitäis kasvaa. Ja silloin kyllä todellakin näitä tällaisia eettisiä ja ekologisia asioita täytyy miettiä. Pitää miettiä uusia viljelykasveja, viljelytekniikoita ja täytyy todella tehdä työtä sen eteen, että esimerkiksi sademetsien polttaminen laidunalueiksi lopetetaan, täytyy löytää kestävämpiä tapoja.

Täytyy taas muistuttaa siitä, että meillä ollaan hyvällä tasolla ja meillä ihan viljelijöitä myöten ollaan mukana tutkimuksissa ja Suomessa tehdään hyvää tutkimusta näitten asioiden eteen. Kaikki kunnia suomalaiselle tutkimukselle. Mutta mitä sitten parlamentissa ja EU:ssa ylipäätään tehdään, et me voitais tuottaa ja syödä ruokaa tavallaan huoletta, niin meidän ollaan kaikki tällaisen yhden ison maatalouspolitiikan äärellä. Linjaukset puhtaasta, turvallisesta ja riittävästä ruuasta on tietysti kaiken ytimessä. Puhutaan tuotantotavoista ja ympäristökysymyksistä. Ja maataloushan on EU:n budjetin suurin lohko, koko budjetin suurin lohko, eli noin kolmasosa EU:n budjetista, eli noin 50 miljardia euroa vuodessa, puhutaan sellaisesta summasta.

Ja nyt esimerkiksi juuri parhaillaan EU:ssa viimeistellään uutta maatalouden sääntöä, joka vie tuotantoa ympäristö- ja ilmastoystävälliseen suuntaan, on tämä Green Deal, vihreä sopimus, joka on nyt tämän alkavan kauden ihan kattoasia. Ja itsekin oon tehnyt töitä erityisesti sen eteen, että edellytykset tuottaa ruokaa kannattavasti myös meillä pohjoisessa säilyy. Onpa tämä ajatus tuotannosta koko EU:ssa kannattavasti niin, että eurooppalainen ja suomalainen viljelijä voi myös tuolla työllään elää, et ne on kirjattu ihan niin kuin EU:n perussopimukseen. Koska se on totta myös, että kun viljelijä pärjää, kun saa oikeasti elantonsa siitä työstä, niin ollaan paljon valmiimpia myös tekemään ympäristö- ja ilmastositoumuksia, joihin nämä uudet EU-säädökset kyllä hyvin vahvasti nyt ohjaa. Ja se on hyvä suunta.

Monesti me löydetään syytä ja syyllisiä nimenomaan vaikka maataloudesta ja metsätaloudesta, mut siellä yhtä aikaa on myös ne ratkaisun avaimet parempaan, turvallisempaan ruokaan ja ilmasto-, ympäristöpolitiikkaan.

Matti Kummu: Ilman muuta, mä oon samaa mieltä. Osaaksä Elsi ihan muutaman konkreettisen esimerkin, miten tää uus Green Deal kannustaa viljelijöitä huomioimaan ympäristön ja ilmaston paremmin?

Elsi Katainen: Joo, esimerkiksi juuri antibioottikäytön vähentämistä eläimillä, noin puolittamista ja noin 30 %:n alennusta lannoitteitten ja kasvisuojeluaineiden käytössä. Siinähan meillä on ongelma, koska eri jäsenmaissa käytetään jo tällä hetkellä hyvin eri tavalla. Et oikeastaan Suomessa käytetään jo niin vähän, kuin monessa muussa vasta pyritään. Että meillä on vielä edessä oikeastaan näitten asioitten yhteensovittaminen, että miten me saataisiin koko Euroopassa aika tasapuolisesti viljelijät mukaan tähän ihan tilatasolla ympäristötyöhön myöskin. Suomalaiset ja varsinkin nuorempi polvi on todella sitoutunut siihen ja innostunut, ilmastoinnostusta koetaan. Mutta aivan eri tilanne on sitten jossain Itä-Euroopan maissa, missä ollaan monta kymmentä vuotta tavallaan suomalaisistakin jäljessä.

Mutta antibiootit, lannoitteet ja myöskin luomualaa halutaan kasvattaa noin 25 % koko Euroopan alueella. Mut siinähan tulee, luomuhan on hyvä asia, mut siinä tulee sitte se ongelma, että luomusadot on pienempiä, elikkä sitten pinta-alaa taas tarvittaisiin lisää, että päästäisiin samoihin satotasoihin. Sekään ei automaattisesti ole hyvä asia. Mutta kaikkia asioita kehitetään ja kaikilla on pyrkimys siihen, että ruokaturva säilyy ja paranee.

[musiikkia]

Lumi Ketola: Matti, mites tähän Elsin mainitsemaan, että 2050 mennessä tarvis puolet olet lisää ruokaa ja tosiaan päästä nykyistäkin kestävämmälle tasolle ruoantuotannossa, niin onnistuuko tämä? Miten me saadaan näin massiivinen muutos tehtyä?

Matti Kummu: Meidän tutkimusten mukaan, tai meillä oli iso tällainen kansainvälinen tiimi, mis me tutkittiin, pystyttäiskö me vuonna 2050 tuottaa tarpeeksi ruokaa kestävästi planetaaristen rajojen sisällä, ja me tultiin siihen tulokseen, et se on mahdollista, mut se tosiaan vaatii monia toimia. Että yksi toimi ei ole tarpeeksi.

Elsi jo listas tossa jotain, esim. just se, että nyt jo tosiaan, et uutta maatalousmaata oikeastaan ei voi raivata missään kestävästi. Eli siit me lähdetään, plus että veden käyttöäkään ei pystytä lisäämään, sekä meret on jo nyt liikakalastuksen alla. Et me ollaan ajettu itsemme semmoseen tilanteeseen, et me ei pystytä enää laajentumaan. Vaan sen sijaan meidän pitää miettiä uudella tavalla näitä juttuja. Esimerkiksi mihin Elsi viittasi tossa luomutuotannossa, et mä ite oon sitä mieltä kans, et se on yksi ratkaisu, mut tosiaan se vaatii enemmän tilaa. Ja sit jos me katotaan, mihin tällä hetkellä se 1/3 maapallon pinta-alasta, joka käytetään ruoantuotantoon, siitä noin raffisti 80 % käytetään eläintuotantoon. Laitumille menee iso osa plus sitten myös merkittävässä osassa pelloista tuotetaan rehua eläimille.

Eli et se on ehkä se ykköslähtökohta, et meidän pitää pyrkiä globaalisti vähentämään sitä eläinperäisen proteiinin kulutusta, jolloin me voitas vapauttaa sitä maatalousmaata luomutuotannolle ja myös totta kai takas luonnolle. Ja sit vedenkäyttöä pitäis tehostaa, on erilaisia tämmösiä tippakastelujärjestelmiä ja muita suurimmalle osalle kasveille toimii. Mä aikaisemmin mainitsin jo ruokahävikin vähentäminen, se on semmonen ehkä sinänsä helppo, et kenenkään ei tarvii muuttaa omaan ruokavalioo, vaan siinä et Euroopassa esimerkiksi kuluttajien pitää skarpata ja kauppojen, kun taas sitte esimerkiksi Afrikassa ja Etelä-Asiassa se on siellä tuotannon puolella se suurin hävikki.

Jos tos nyt mentiin tonne globaaliin etelään, niin Afrikassa tää on varsinkin todella kriittinen tämä tilanne. Siellä vuoteen 2050 mennessä väestö lähes tuplaantuu kahteen miljardiin. Se on jo väistämätöntä tällä hetkellä, tai lähes väistämätöntä. Ja siel on nyt jo iso pula ruuasta, omasta tuotannosta. Mut siel on samaan aikaan niin kuin mä näen itse myös, et mun tutkimus keskittyy nimenomaan siihen, mitä Elsi mainitsi tämmösiin mahdollisuuksiin. Ja sen sijaan, et me jotenkin ryvetään siellä näissä ongelmassa, niin nimenomaan me katsotaan paljon näit mahdollisuuksii. Ja Afrikassa on huimat mahdollisuudet niin kutsutun satokuilun sulkemiseen. Eli periaatteessa siellä sadot on aika alhaisella tasolla, niin siel pystyttäs tekee vielä ihan ympäristöystävällisesti moninkertaistamaan näitä satoja.

Ja sit totta kai me puhuttiin jo lyhyesti noista uusista teknologioista siinä ihan aluks. Esimerkiks viljelty liha, vertikaaliviljely ja muut, niin mä näen ne myös ilman muut yhtenä ratkaisuna, jota pitää koko ajan viedä näiden muiden rinnalla eteenpäin. Eli on paljon mahdollisuuksia, mut se tarvii jonkinlaista mullistusta. Et se on mun näkemykseni ja tämänhetkisen tutkimuksen perusteella mahdotonta, et me jatkettas tällä tavalla myös sen jälkeen, kun tääl on 10 miljardia ihmistä. Et se ei vaan tuu toimimaan.

Elsi Katainen: Todella mahtava kuulla, että tutkimusta tehdään just mahdollisuuksien kautta ja oikein sydäntä lämmittää tämmönen myönteinen ote. Ja niin kuin aikaisemmin sanoin, niin tutkimusta tehdään todella ansiokasta tutkimusta. Mä oon ehkä ite vähän kokenut, että se meinaa jäädä ylätasoin asiaks ne mielenkiintoiset tutkimustulokset, että ois hienoa, jos sen pystys jotenkin tuomaan ihmisille lähemmäksi ja myös sillä tavalla, että just se tekijä, elikkä vaikka alkutuottaja otettas vielä paremmin vaikkapa uusien kasvilajien tuottamiseen tai kokeillaan, että miten se milläkin alueella, Suomessakin on aivan erilaisia viljelyalueita, että mikä kasvi missäkin menestyy ja niin edelleen. Ja varsinkin nyt ilmasto, väistämätöntä kun se on, että ilmastonmuutos tapahtuu, niin myös meidän kasvilajimme pystyy uusiutumaan. Se pitää nähdä myös sillä tavalla mahdollisuutena.

Ja aiemmin Matti mainitsi erittäin tärkeän asian. Elikkä tän ruokaviennin, jossa meillä ois hirveästi mahdollisuuksia. Jotenkin tää meidän maantieteellinen sijainti vai mikäkö lie, mut meillähän on maailmalla tunnettu ruokakulttuuri ja juuri tää ruuan puhtaus ja eettisyys on tunnettua suomalaista ruuassa. Mut meillä ei määrät riitä siihen vientiin, et volyyimia pitäis olla paljon enemmän. Että laatua kyllä on, mutta määrää ei riittävästi. Ja sit tää ruokahävikki, niin sehän on lohdullisesti semmonen asia, mihin me kaikki pystytään vaikuttaa. Oliko näin, että noin kolmasosa kaikesta ruokahävikistä tapahtuu meidän omissa keittiöissämme. Meillä ois iso valta siinä tehdä oma osamme niin, että ruokaturva paranisi.

Lumi Ketola: Aivan. Mites sit tää ruokavienti suhtautuu lähiruokaan? Voidaanks me tehdä molempia?

Elsi Katainen: Voidaan, totta kai voidaan. Että nää aiemmin jo mainitut alkuperämerkinnät on siinä todella hyvä. Ja mä oon tuolla parlamentin esimerkiksi maatalousvaliokunnan kokouksessa törmänny monta kertaa siihen, et suomalaiset ja ruotsalaiset ajais hyvin mielellään tämmöstä hyvin tarkkaa alkuperämerkintää niihin pakkauksiin ja niitten merkintöjen selkeyttämistä. Me halutaan niin kuin meillä on tapana, että sen maitotölkkin tai lihan tai kanan voi ihan sinne tilatasolle asti jäljittää.

Mut se ei oo suurimmalle osalle muita Euroopan jäsenmaita ollenkaan kiinnostava asia. Niille riittää, et siinä on Made in EU, kun meillä vietäisiin se ihan tilatasolle asti. Siinä on taustalla hyvin pitkälle se, että esimerkiksi Ranskassa vaikkapa pariisilaiset, niin he arvostaa ihan äärettömän pitkälle sitä omaa ranskalaista tuotantoa, se on heillä jotenkin geeneissä. Toisin kuin Suomessa ei niinkään sitä oman maan maataloustuotantoa sillä tavalla niin arvosteta niin pitkälle. Ja tässä herää kysymys, et mistä se johtuu. Siinä on varmaan jotain historiallisia syitä. Mut heille se on niin luontaista, et he ei tarvi sitä niin pitkälle, he tunnistaa sen omansa ja he myöskin käyttää paljon lähikylien pienten jalostajien omia tuotteita.

Meillä nää pitkät välimatkat, etäisyydet on aiheuttanu sen, että tää koko elintarvikeketju on aika keskusjohtoista ja meillä on hyvin harvassa jalostajia. Meillä ei oo tämmösiä pieniä palvaamoita tai pikkumeijereitä kylissä, vaan kaikki on hyvin keskittynyttä. Ja sen takia se on ikään kuin kansalaisista myöskin etäännyttä. Ja se on semmonen asia, mille me ei ehkä voida mitään. Mutta jotenkin tämä kotimaisuus ja myös vientipotentiaali pitäis saada ihan uudelle tasolle. Koska sitä meidän puhtautta ja meidän aromikkaita marjoja esimerkiksi arvostetaan kyllä maailmalla mahdolltomasti.

Lumi Ketola: Hienoa.

Matti Kummu: Tosi hyviä pointteja. Mä olen itse pohtinut tuota ihan samaa ja jotenkin sitä arvostusta. Mä oon jonkin verran ollut tutkijavaihdossa tuolla Sveitsissä ja siellä asunu, niin Sveitsin lähinnä maaseudulla. Ja se on samalla lailla kun Ranskassa, et siellä ne on niin jotenkin ylpeitä siitä omasta, jopa oman alueen juustoista ja muista, et se ois hienoo, jos me saatas Suomeen vähän semmost samanlaiset sellasta ylpeyttä meidän ruuantuottajille ja ruuasta. Se ois tosi tärkeet siinä, niin se oli tosi hyvä, ku sä nostit sen esille.

Lumi Ketola: Mahtavaa. Tästä aiheesta riittäis keskusteltavaa ihan tosi pitkälle. Mulla ois vielä kuulijakysymys. Mikä ois sellainen, jos te voisitte valita yhden sellasen ilmastokestävän ja eettisen ruokavalioon liittyvän teon, niin mikä se ois?

Elsi Katainen: No jos mä alotan, niin mä palaan tuohon alkuperämerkintöihin. Mä pyrinkin siihen omassa työssäni, että ne ois selkeämmät ihmisille, että ihmisille annetaan helpommin mahdollisuus tehdä valintoja, jotka sitten toivottavasti ohjaisivat ja mahdollistais sen kotimaisen tuotteen valitsemisen. Mutta kuten todettu, niin nehän on todella epäselviä vielä nämä merkinnät, että mä tekisin asioita, jotka edistäis sitä, että oli sitten lihasta, kasviksista tai mistä muusta tahansa tuotteesta tai palvelusta tai mistä tahansa kysymys, niin valittas sitä kotimaista.

Matti Kummu: No joo, toi on tärkeä. Samaa mieltä, et se on ainakin mulle tärkeä just se, et tietää, mistä ruoka tulee. Mutta jos nyt mennään johonkin muuhun, ehkä tällanen selkeempi, jos palataan ihan siihen Lumi siihen sun ekaan kysymykseen just et miten kuluttaja voi tehdä sen, en mä tiedä oikein, mutta ainakin eettisen ja oikeudenmukaisen valinnan, niin ehkä tällainen jonkinlainen merkintä sen alkuperämaan lisäksi siihen, et miten kuormittavaa se on ympäristölle. On se sitten ilmasto tai vesi tai joku yhdistelmä siitä, et ois jonkinlainen semmonen selkeä indikaattori. Ei voi tietysti verrata eri tuotteiden välillä kovin paljon, mut ainakin tuotteiden sisällä. Et joku tällanen paremmin kommunikoitu tapa, että miten paljon ruoka kuormittaa ympäristöä.

Lumi Ketola: Tässä onkin ehkä tullu jo selville, mutta vielä ennen kuin lopetetaan, niin mikä se on se, mitä te itse ruokakaupassa katsotte siinä tuotteessa? Mikä sertifikaatti tai tarra on se, mihin te eniten kiinnitätte huomiota valinnoissa?

Elsi Katainen: No mulla on Joutsenlippu semmonen. Ja se näkyikin selvästi, mutta kaikkea muuta niin mun pitää kaivaa lasit, että mä näen ne.

Matti Kummu: No mulla on vehnäallergia, niin mä ensimmäiseksi joudun katsomaan, tietysti nyt alkaa jo tietää aika hyvin, et missä vehnää, onks se sit tärkkelysmuodossa tai gluteeniton tietysti on yksi indikaattori. Et se on ehkä se ensimmäinen. Ja sen jälkeen tulee luomu ja kotimaisuus tai ehkä kyllä yleensä suosii kotimaista ulkomaisen luomun sijasta, mut ehkä se yhdistelmä siinä. Et ne on ne tärkeimmät tekijät mulle. Ja sit jos ei löydy kotimaista, niin sit mahdollisimman läheltä ja et se alkuperämaa on tärkeä. Ja tietysti mun on helppo, näit oon tutkinut sen verran, niin tietää suunnilleen, et missä maissa on kestävää tuotantoa, niin et se helpottaa paljon tietysti omia valintoja.

Lumi Ketola: Okei, hienoa. Tässä oli meidän keskustelu tältä kertaa. Oli ihanaa, että olitte mukana. Aivan todella kiinnostavaa keskustelua. Kiitos Matti Kummu -

Matti Kummu: Kiitos, kiitos Lumi ja Elsi.

Lumi Ketola: - ja kiitos Elsi Katainen.

Elsi Katainen: Kiitoksia teille molemmille. Matti oli kiva kuulla ja nähdä, vaikkakin näin etänä, mutta kiva oli jutella. Kiitoksia teille molemmille.

Matti Kummu: Joo, samoin.

[musiikkia]

Lumi Ketola: Olipa kiinnostavaa keskustelua. Kaikesta ei oltu samaa mieltä, eikä ihmekään, kun ruuantuotannossa on niin paljon liikkuvia osia. Oli kuitenkin huojentavaa kuulla, että tieteen ja päätöksenteon saralla asioille ollaan tekemässä jotain. Keskustelu kestävästä ruuantuotannosta jatkuu Aallon Instagramissa. Jos haluat äänesi kuuluville EU:ssa kannattaa antaa palautetta EU:n yhdessä.eu-nettisivuille. Kiitokset tästä jaksosta ja näkemisiin.