

Itämeren alueen ruokayhteistyön mahdollisuudet

Johanna Mäkelä

Pari vuotta sitten Diabetesliitto, Sydänliitto ja Itä-Suomen yliopisto loivat yhdessä ajatuksen Itämeren ruokavaliosta välimerellisen serkkunsa haastajana. Terveyttä edistetään ja tavoitellaan nauttimalla suomalaiseseen ruokakulttuuriin luontevasti kuuluvia ruokia. Kolmikerroksisessa Itämeren ruokakolmiossa suositetaan pohjoisia kasviksia ja marjoja, ruista, rypsiöljyä ja kalaa. Itämeren ruokavaliioon kuuluu myös ympäristönäkökulman huomioonottaminen: syömällä esimerkiksi särkeä ja lahnaa voidaan edistää myös Itämeren hyvinvointia.

Oman kulttuurisen ja maantieteellisen alueen ruoan syöminen on nyt suosittua ja suositeltavaa. Toisaalta käynnissä on myös laajempi uuden pohjoismaisen keittiön etsintä, joka alkoi jo lähes 10 vuotta sitten kun tusina Pohjolan tunnetuimpia kokkeja julkaisi kymmenen kohdan manifestin. Tällä hetkellä Pohjoismainen ministerineuvosto rahoittaa jo toista Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelmaa, joka edelleen ilmoittaa lähtökohdakseen jo kokkien julistaman nelikon: puhtaus, yksinkertaisuus, turvallisuus ja eettisyys. Ohjelman kautta on rahoitettu monenlaisia hankkeita aina ruokadiplomatiasta ja tilateurastuksesta viljelijöiden ja levän kekseliääseen hyödyntämiseen. Esimerkiksi Islannin ruokakulttuurille tunnusomaisesta rahkamaisesta skyristä on piakkoin tulossa markkinoille levällä terästetty versio.

Myös Tanskassa pohjoismainen ruoka kiinnostaa. Useamman kerran maailman parhaaksi ravintolaksi valitun NOMAn nimi tulee sanoista nordisk mad eli pohjoismainen ruoka. Ei ihme, että maassa on käynnistetty jättiläismäinen OPUS-hanke, jonka tavoitteena on luoda uusi pohjoismainen ruokavaliio (ny nordisk hverdagsmad) kaikille tanskalaisille ja kenties koko Pohjolallekin. Monista osahankkeista yhden tavoitteena on kehittää kotikeittiöihin sopivaa reseptiikkaa, jonka voisi nähdä olevan yksi konkreettisista kokkimanifestin tulkinnoista tai osin toisinto suomalaisten kehittämästä Itämeren ruokavaliosta.

Itämeren äärellä olevien maiden ruokakulttuureissa on yhtäläisyyksien ohella toki paljon eroja ja erityisyyksiä. Silti se muodostaa alueen, jolla haetaan monin tavoin yhteistyötä ja yhteisiä nimittäjiä. Ruoan tuotanto ja kulutus ovat tärkeitä tarkasteltaessa niin identiteettiä, taloutta kuin ihmisten ja ympäristönkin hyvinvointia. Niinpä ei ole ihme, että Itämerellä etsitään myös laajaa elintarvikealan yhteistyötä.

Yksi kiinnostava esimerkki on EU:n rahoittama vuonna 2012 päättynyt BaltFood-hanke, johon osallistui Suomesta Turun yliopistosta useita yksiköitä ja Agropolis Oy. Kaiken kaikkiaan verkottumisen merkitystä korostaneessa BaltFoodissa oli 13 tahoja kuudesta Itämeren alueen maasta. Lähtökohtana oli mm.

edistää erilaisten osaamisten ja tahojen välistä vuoropuhelua. Tässä projekti näyttääkin onnistuneen. Sen tuloksia voivat hyödyntää niin yritykset, tutkijat kuin alueelliset toimijatkin.

Yksi hankkeen tuotoksista on BaltFood T&K-verkosto, jonka kautta Itämeren alueen toimijat voivat löytää kumppaneita. Lisäksi BaltFood kehitti useita muitakin työkaluja, jotka ovat yhä käytettävissä verkossa (www.baltfood.org). Esimerkiksi BaltFood akatemian elintarvikealalle tarjoama verkkokoulutus jatkuu. Mielenkiintoisia ovat edelleen myös BaltFoodin trendiluotaukset. Yhtäältä sen trenditutkimus, jonka kolme keskeistä megatrendiä terveys, kestävä kehitys ja identiteetti ovat merkityksellisiä monella tapaa Itämeren alueelle. Toisaalta sen TrendWiki tarjoaa mahdollisuuden käyttäjille osallistua tiedon keräämiseen ja analysointiin. Yhdessä luodaan kiinnostavia ja hyödyllisiä tulkintoja mahdollisista kehityskuluista.

Ympäri Itämerta tapahtuu ruoan ympärillä nyt paljon. Yhtä aikaa pyritään tunnistamaan alueellisia vahvuuksia ja löytämään yhteistyömahdollisuuksia sekä ymmärrystä yhteisestä historiasta ja makumaailmasta. Jokapäiväisyydessään ruoka sekä erottaa että yhdistää meitä. Itämeren alueella näyttää siltä, että ruoasta on löytymässä paljon yhteistä, jonka pohjalta olisi mahdollista rakentaa paikallisia erityispiirteitä kunnioittaen ja uusintaen kestävää ruokakulttuuria.

Johanna Mäkelä
professori
Helsingin yliopisto

Aikaisemmin sarjassa ilmestyneitä kolumneja

Nro.		Kirjoittaja
1/2013	3.1.2013	Itämeren alueen jäsenvaltiot ja eurokriisi Olli Rehn, varapuheenjohtaja, Euroopan komissio
47/2012	20.12.2012	Ryöstöretkien ja kaupankäynnin meri - Itämeren kansojen seikkailut esihistoriallisella ajalla Jarl-Thure Eriksson, kansleri, Åbo Akademi
42/2012	16.11.2012	Pullopостia - Meri yhdistää Suomea ja Viroa Aleksi Härkönen, suurlähettiläs, Suomen suurlähetystö, Tallinna
37/2012	12.10.2012	Venäjän WTO-jäsenyyden alkumetreit Heli Simola, ekonomisti, Suomen Pankin siirtymätalouksien tutkimuslaitos
34/2012	21.9.2012	Cleantechista ratkaisu Itämerelle ja Suomen talouskasvulle Jyri Häkämies, elinkeinoministeri, Työ- ja elinkeinoministeriö
30/2012	24.8.2012	Pohjoismaiden ja Baltian maiden yhteistyötä laajalla rintamalla Erkki Tuomioja, ulkoasiainministeri, ulkoasiainministeriö
11/2012	9.3.2012	Itämeri on kirkkojen meri Kari Mäkinen, arkkipiispa, Suomen evankelis-luterilainen kirkko
7/2012	10.2.2012	Itämeren kohtalo ratkaistaan puhdistamoilla eikä juhlapuheissa Juha Nurminen, puheenjohtaja, John Nurmisen Säätiö
1/2012	6.1.2012	Työnjaolla tehokkuutta Itämeren alueen yhteistyöhön Thomas Götz, Saksan Suomen suurlähettiläs
16/2011	11.11.2011	Nya regler för emission inom Östersjöområdet Christian Ramberg, toimitusjohtaja, Turun Satama
1/2011	5.8.2011	Turun kaupunki ja EU:n Itämeristrategia Aleksi Randell, Turun kaupunginjohtaja, Centrum Balticum -säätiön pj.