



Tuotteistamisen tuskaa ja onnistumisen iloa

13.12.2017

Kehittämispäällikkö Marko Jori

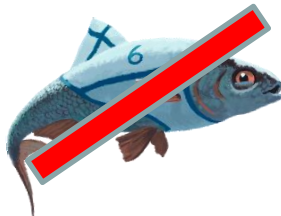
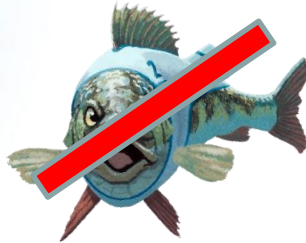
”Vähempiarvoisten” kalojen tuotteistamisen tuskaa

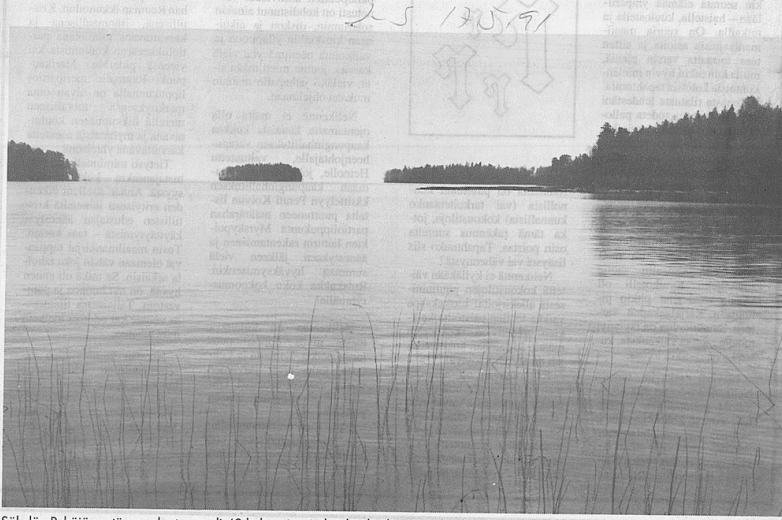
**Kuka tai mikä määrittää kalojen
vähempiarvoisuuden?**



Tuotteistus alkoi jo 90 -luvulla

- Kiinnostus ”vähempiarvoisten” kalalajien tuotteistamiseen on perinteisesti aina syntynyt muikku- ja siikasaaliiden hetkellisen romahtamisen johdosta
- 90 –luvun alussa syntyi ”Kalaherkut Pyhäjärvestä” – projekti, jossa tuotteistuksen pääkohteena oli roskakala ahven..





Säkylän Pyhäjärvestä saa elantonsa yli 40 kalastajaa ja heidän lisäksi järveä käyttävät lukuisat virkistyskalastajat ympäri vuoden.

Arvokalat kärsivät Pyhäjärvestä: Ahvenet ja särjet kalastettava pois

EURA – Ellei jotakin tehdä pian, muuttuu Säkylän Pyhäjärven kalakanta ahven- ja särkivoittoiseksi muikun ja siian kustannuksella. Jo nyt on vähempiarvoisen kala entistä useammin pöydissä arvokalaan verrattuna.

Niin synkkiä arvioita esitti noin 45 jäsentä käsittävän Pyhäjärven ammattikalastajien ry:n puheenjohtaja Jarmo Alho esitelmöidessänsä torstaina Pyhäjärvi-instituutissa Turussa. Instituutissa keskusteltiin virkistys- ja ammattikalastajien yhteisistä asioista. Yleisöä paikalle oli tullut noin 30 henkilöä.

Pyhäjärvestä on aikoinaan kalastettu vähempiarvoisia kaloja pois säännöllisesti. Nyt nämä kalat

ovat saaneet olla rauhassa, sillä niille ei ole mitään käyttöä.

– Ellei jotakin tehdä, kaikkoavat muikku ja siika Pyhäjärvestä. Jo tänä vuonna löytyy muikkuverkoista varmasti ahvenia entistä enemmän ja useammin kuin ennen. Ongelmana esimerkiksi ahvenen ja särjen kalastamisessa pois järvestä on näiden kalojen käyttö. Ei ole olemassa markkinoita vähempiarvoiselle kalalle, nyt kun eivät mene rehuksi eivätkä kalajauhoksi.

– Joskus nämä kalat kelpasivat rehu- ja kalajauhakäyttöön, mutta nyt niitä ei voi viedä minnekään. Järvestä pitäisi saada kuitenkin pois melko suuret määrät, noin 100 000 tonnia kalaa, jotta tilaa olisi arvokaloille, Aivan kissan ruoaksi niitä ei sentään voi ruveta kalastamaan.

Pyhäjärven ammattikalastajien

puheenjohtaja Jarmo Alhon mukaan Pyhäjärven pitminen arvokala säilyttävänä onnistuu vain kalastuksen ohjauksella. Jos kalastus vähenee, huononee järven tila ja samalla myös kalastajien elinolosuhteet.

Kalastuksen ohjauksen lisäksi pitäisi Alhon mukaan paneutua kalan markkinointiin. Esimerkiksi maineestaan kuulu Pyhäjärven siika ei ole käynyt kaupaksi entiseen tapaan.

Kalan markkinoimista riittää pähkinää kerrakseen. Neljän markan kilohinnalla ei paljon kannata kalastaa. Ihmiset ovat ehkä liian tunteita valmiiseen kalaan, joka on usein tuotu ulkomailta.

– Jos mökkikalakin on tuontivaraa, silloin pitäisi saada muutos ostotottumuksiin. Tuotekehittäjiä tehdään kaiken aikaa myös kotimaisen kalan jalostamisessa entistä



Pyhäjärven ammattikalastajien puheenjohtaja Jarmo Alho pitää vähempiarvoisen kalan poistamista ensiarvoisen tärkeänä muikku- ja siikan kannon säilyntä Pyhäjärvestä.

käyttäjystävällisemmäksi ulko- maisten tuotteiden tapaan.



Kalastaja Jarmo Alho vetää Pyhäjärvestä yhä useammin tyhjää verkkoja, sillä muikkusaaliit ovat käyneet roskakalojen takia entistä pienemmiksi.

Jos roskakalaa ei saada kuriin

Muikkunpyytäjä kohta harvinaisuus Pyhäjärvellä

Tuuli aamun varhaisina tunteina on Pyhäjärvellä vielä harvinaisen kova. Vene helluu aika reippaasti aalloilla toiselle.

Aurinkokin lepää vielä unten mailla, hiljaisuus on käsin koskettavissa. Kalastaja Jarmo Alho on työpäivä on alkamassa: muikkuverkkoja järvestä on tällä kertaa kuutisenkymmentä.

– Tämä on kaiken kaikkiaan helvettin raskasta työtä, ei toki näillä ilmalla, mutta mitä on Suomen suvessa saakelin vähän, mies puhelee, kun haemme tuulen kuljettamia verkkoja Mannilan ja Sieravuoren vesiltä.



Mallia Lahdesta Pyhäjärven suojelussa voitettiin ottaa vaikka Lahdesta, missä kaupunki tukee roskakalan pyyntiä sadollia tuhansilla markkilla vuodessa, sanoo Jarmo Alho.

Mallia vaikka Lahdesta

Ensimmäinen erä puolustustaistelussa on Jarmon mukaan jo häviöty. Ahven ja särki ovat saaneet liian suuren vallan. Mallia järven suojelussa voitaisiin ottaa vaikka Lahdesta. Siellä yhteiskunta, kaupunki, tukee roskakalan pyyntiä sadollia tuhansilla markkilla vuodessa.

– No, täällä Säkylässä tämä ei taida onnistua. Pitäisi olla joku laajempi instanssi, joka todella ottaisi järven suojelusta ja pelastamisesta vastuun.

– Jos tätä vastuuta ei joku ota pian ja sassisin, viimeistään kymmenen vuoden päästä muikkunpyytäjä on Pyhäjärvellä harvinaisuus. Tämä on totinen tosi.

Idän kala vielä arvoitus

Tuontikala ei ainakaan vielä ole vaikuttanut sisävesikalastajan tilipussin paksuuteen. Vain syksyisin Perämeren muikku selkottaa aasinikin kalan markkinoita: mutta ainoastaan vähän.

– Idästä tänne tuleva kala sitä vastoin on vielä arvoitus. Siellä kalalla on vallan toinen hinta kuin meillä. Mutta katsotaan ja odotellaan, mitä tapahtuu pohditsellee Jarmo paattinsa etuohdella. Velipoika Jukka on ohjainmissa. Yhdessä Alhon veljessä aikoo nostaa verkkoonsa, eikä kyseessä olekaan ihan pikku homma.

– Kuusi kilometriä verkkoa tekee noin 2 kilonpäästä pyydyksiä, Jarmo laskee. Tämä aamu tuntuu huonolta: monessa verkossa ei ole mitään simua, ja lisäksi alkeä pohjoistuoli on sotkenut useita pyydyksiä yhteen sumpuun. Maissa odottaa vielä kova selvitys.

– Ei tässä kuitenkaan vielä heitetä kirvestä kaivoon. Katsotaan, mikä on tulokun kaikki verkot on paatin pohjalla. Jukka lohduttaa.

– Vesi on ollut koko alkuesän kylmää, muikku on kasvanut hitaammin kuin yleensä. Hellejaksoilla kala kasvot nopeasti, mutta kasvu pysähtyi heti, kun vesi taas kylmeni, hän valaistaa.

Ajalla ei merkitystä

Aurinko akaan pikku hiljaa pilkistää horisontista, mutta kummallakaan veljeksellä ei ole tarkempaa tietoa aamun ajasta.

– Ajalla täällä järvellä ei ole mitään merkitystä, emmekä me kumpikaan veljekset ole tällä järvellä keittä, Jukka sanoo ja jatkaa, että ihminen menettää todella paljon, jos nukkoo kauniiden kesäaamujen yli.

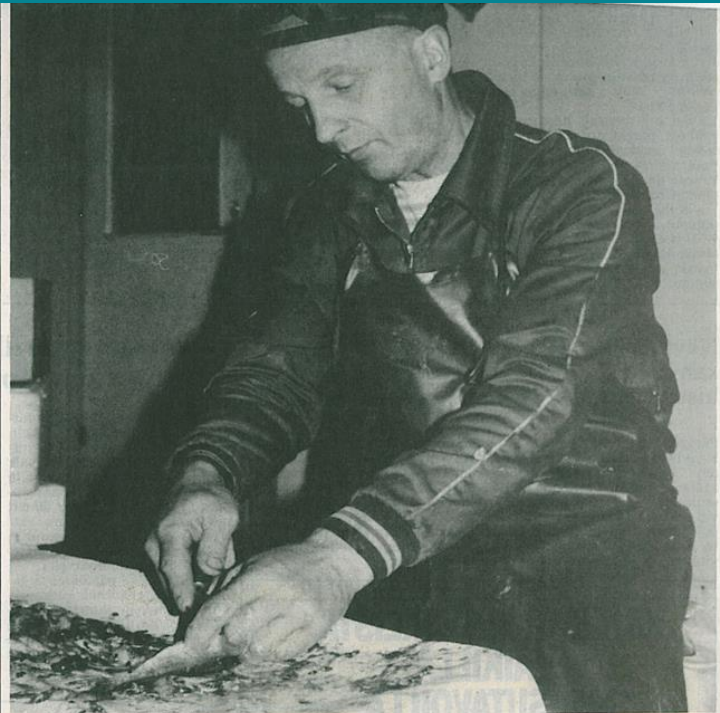
Kuinka kauan itse nukee viime yönä, kysyy. – No, uni jii tällä kertaa kahteen tuntiin, kun piti vabataa televisiota. Työn puolesta olisiin ehtinyt nukkua 4 tuntia.

Yleensä otan univelan takaisin aamupäivisin ja torokun muuttaman tuntein, Jukka puhelee.

Paatin etupäässä Jarmo nostaa verkkoja hihi hatussa. Horizontissa näkyvät sekä Lännen Tehaiden että Kaunanton Tehaiden piiput, taustalla Mannilan kalastama.

– Miksikö ryhdyin kalastajaksi? Ent todellakaan tiedä. Kun on ikänä pelannut järveä, ei täällä osaa olla poiskaan. Tuli kalata tää ei.

KARI SÄYLÄ



Veikko Koskisella, joka käsittelee kalasatamassa myytävät kalat, on tänä kesänä ollut tavallista vähemmän muikkuja savustettavanaan.

Roskakala haittaa muikunpyyntiä

Pyhäjärven muikkusaaliit vähäisiä

Säkyliä/SK
Muikun ostaja on tänä kesänä muutaman kerran saanut Säkyliän kalasatamassa "ei oo" -vastauksen vähäisten muikkusaaliiden takia. Roskakalaa eli ahvenia ja särkiä on tänä kesänä ollut ennätysmäärä ja ne ovat haitanneet pahasti muikunpyyntiä. Moni Pyhäjärven kalastaja on jättänyt muikkuverkot kokonaan kotiin roskekalaan tuska-

tuttuaan. Kun loppuviikolla vielä tuuli piti kalastajat poissa järveltä, muikkua ei pariin päivään ollut myynnissä ollenkaan.

Pitkä lämmin kausi osui juuri ahvenen ja särjen kutaikaan, joten niiden kutu onnistui sataprosenttisesti. Kalastajien mukaan roskekalaa ei ole koskaan ennen ollut näin paljon ja tilanne huononee koko ajan. Myös

muikkua on järvessä runsaasti. Ellei roskekaloista olisi ollut haittaa, muikkusaaliit olisivat olleet erinomaisia.

Siinä pyyntiä pikkukalat eivät ole haitanneet, ja siikasaliit ovat olleet tavanomaisia. Pitkistä avovesikausista johtuen siika on hiukan tavallista isompaa.

Kesäaikaan Säkyliässä kalastaa ammattimaisesti parikymmentä kalastajaa.

SK
4.7.92

Satakunnan Kansa
4.7.1992

AKUNTA

41

30.3.1993

44. vuosikerta - N:o 24

MOON
I

erho
en
öty-

senten
un olet
vuotta
en r. a-
ankkiin.

erhosta

KKI

ki -

Tiheäsilmaiset rysät käyttöön
Särkiä ja ahvenia vähennetään

Pyhäjärven kalastusalueen hallitus on päättänyt sallia tiheäsilmaisten rysien käytön särjen ja ahvenen pyynnissä huhti-toukokuussa. Keväällä voi siis kalastaa ns. muikkuryssä, joilla ei ole silmäharvuutta koskevia rajoituksia. Rysän suurin sallittu korkeus on neljä metriä.

Päätös perustuu vähempiarvoisten kalojen hyötykäyttöön ja kalavesihoidollisiin näkökantoihin. Pyynnin tarkoituksena on turvata raaka-aineen välitön saanti "Kalaherkut Pyhäjärvestä"-projektiin ja samalla vähentää Pyhäjärven voimakkaasti lisääntynyttä särki- ja ahvenkantaa.

Kalastusalue ei rajoita rysien lukumäärää. Kalastusalu-

een sihteeri Tarmo Jalava korostaa kuitenkin, että kalastajien kannattaa etukäteen ottaa yhteyttä esimerkiksi Kala-Alhoon ja selvittää kalan markkinointi- ja vastaanottotilanne. Tämän perusteella voi sitten harkita järveen laskettavien rysien lukumäärää.

Rysät saa laskea kalastuskunnalta vuokrattuihin "kalavesilotteihin" tai sellaisiin paikkoihin, joihin on saanut kalaveden omistajalta tai haltijalta luvan. Rysistä ei peritä erillistä maksua, mutta kalastajat veloitetaan pitämään saalispäiväkirjaa. Saalispäiväkirjoja on saatavissa mm. Kala-Alholta ja kalastusalueen sihteeriltä.

Rysät on merkittävä omistajan nimellä samalla tavalla kuin kuturyvät syksyllä.

AVON SANOMAT

ntai 10. tammikuuta 1994 • Irtonumero 7,-

87. vuosikerta *** 007211 - 4 - 2 • N:o 8



Pyhäjärveläisnuottakunnan saalis on monenkirjavaa. Kalastajine pääansiot tulevat muikusta ja silasta. Hukkaan eivät mene enää ahvenet-
kaan, joita voi olla jopa puolet yhdestä vedosta.

JURKA POUTAMEN

”Ongelmien poistamiseksi on alueella käynnistetty Kalaherkut Pyhäjärvestä -projekti, jonka yhteydessä särjet ja muikut pyydetään tehokkaasti pois ja jalostetaan hyötykäyttöön eli ahvenmurekepihveiksi ja särkipulliksi”

Pyhäjärvestä haetaan kokemuksia:

Sivusaalis hyödyksi ja järvi kuntoon

Hyvässä muikkujärvenä tunnetusta Säkylän Pyhäjärvestä on alettu entistä enemmän nuottauksen sivusaalilina sanda ns. roskakalaa, joka vaikeuttaa ammattikalastusta ja jonka poltetaan myös heikentävän muikun ja sitan li-

säntymistä. Ongelmien poistamiseksi on alueella käynnistetty Kalaherkut Pyhäjärvestä -projekti, jonka yhteydessä särjet ja muikut pyydetään tehokkaasti pois ja jalostetaan hyötykäyttöön eli ahven-

murekepihveiksi ja särkipulliksi. Tävoitteena on kalan jalostustoiminnan kehittämisen tulevana vuosina jatkuvaksi. Ammattikalastuksen jatkuminen tehokkaana takaa myös sen, että Pyhä-

järven rehevöityminen estetään kun fosfori poistuu järvestä kalansaaliin mukana.




□ 7. sivu

Kalaherkkujen nousu ja tuho..

- Kalaherkut Pyhäjärvestä –projekti synnytti yhteistyössä loppujalostajan kanssa hyvät tuotteet, jotka pääsivät ison toimijan valtakunnalliseen keskusliikejakeluun
- Projekti ohjasi koko toimitusketjun alkupäätä ja määritti raaka-aineen hinnan matalaksi hoitokalastustuen avulla, jolloin kalastajat saivat riittävän hinnan työlleen ja teollisuus sai raaka-aineen riittävän halvalla
- Kun projekti ja tuki loppui, kalastajat halusivat saman kokonaishinnan raaka-aineesta → teollisuus lopetti tuotteen valmistuksen, kun lopputuotteen hinta nousi liian korkeaksi markkinoille

Kriittisen itsearvioinnin aika tuhon jälkeen

- 
- Tuote oli hyvä ja maistuva, eikö se riitä?
 - Voidaanko ilman voimakasta ohjausta, säätelyä ja kalastuksen tukea onnistua tuotteistuksessa?
 - Miten kalastusinfraa pitäisi kehittää ja millä aikataululla? (vuonna -95 isot muutokset)
 - Kalasatamien tilojen kehittäminen
 - Lajittelun ja perkuun kehittäminen
 - Kylmäketjun kehittäminen
 - Kalastusmenetelmien kehittäminen
 - Kenen pitää keksiä asia uudelleen ja millä tavalla?
 - Mikä on kehittäjän/ hankkeen rooli?

Uudet tuulet nousussa

- Vuosituhannen alussa infran kehittäminen jatkui
- Syntyi myös uusia, kalastajien perustamia jalostusyrityksiä
- Pyyntiponnistukset kohdentuivat erityisesti muikkuun, saaliit pienenivät
- Taloudellisesti parhaaksi ”kalaksi” nousikin täpläräpu
- Kalastajat itse alkoivat pohtia perinteisen kalastuksen tulevaisuutta ja mahdollisia saaliskaloja
- Vuosittaiseen kalastustyöpajaan (syksy 2010) kutsuttiin teollisuuden hankinnoista vastaava henkilö, joka lausui maagiset sanat:

”Jos kalamassaa esim. särjestä saadaan minimissään 30 000kg/ vuosi, voidaan uusia tuotteita lähteä tuotekehittämään. Toimitusvarmuus on myös tärkeä muistaa, jos tuotetta lähdetään viemään markkinoille.”



Särki kaikkien huulilla

- Vuoden 2011 keväällä särkiä myytiin massattavaksi muutamia tuhansia kiloja sekä pyöreänä että perattuna
- Vuonna 2012 Kolvaan Kala hankki riittävän tehokkaan separaattorin → rahtityönä teetettiin erilaisia jalosteita
- 2014 alkoivat keskustelut Apetitin kanssa
- 2015 tuotteistusta ja testausta
- 2016 Foodservice -markkinoille tuli Järvikalapihvi



Särkikalojen matka lautasille

- JärvikalaaNAM –hankkeen rooli on ollut saattaa toimijat yhteen ja tukea tuotteistusprosessia:
 - Laadunhallinnan ja kylmäketjun varmistaminen
 - Ravitsemukselliset ja ekologiset faktat
 - Tuote-esittelyt ja maistatukset eri tapahtumissa
 - Raaka-aineen saatavuuden turvaaminen jatkossa



Villiä lähiruokaa puhtaimmillaan!



- Ammattikalastajat pyytävät särkeä (kevät- ja syyskesä) Pyhäjärvestä
- Kolvaan Kala ostaa särjet, perkaa ja massaa ne Kauttualla
- Apetit Ruoka Oy valmistaa Järvikalapihvit Säkylässä
- Lajittelu, perkuu, massaus ja pihvin valmistus tapahtuvat 7km säteellä Säkylän ja Euran alueella!

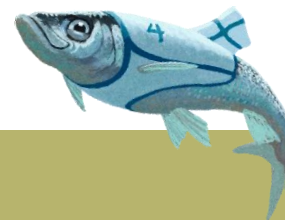
Särki bueno, entäs kuore?

- Myös muille kalalajeille haettu uusia käyttötapoja ja markkinoita
- Kutsuttu mm. kiinalaisia kalatehtailijoita tutustumaan kalastukseen ja jalostukseen sekä tietysti maistelemaan eri kalalajeja
- Kuoretta viety Ranskaan 2015 ja 2017
- Luotu reseptiikkaa ja käsittelyohjeita, myös videolla
 - Särjen ja kuoreen [käsittely](#)
 - [Särkireseptiä](#)
 - [Kuorereseptiä](#)



Yhteenveto

- Jokainen kalalaji on laulun arvoinen!
- Jokainen elintarvikkeena hyödyntämätön gramma luonnonkalan lihaa on rikos kalakuntaa kohtaan!
- Tarvitaan vain innovatiivisia ja rohkeita tuotekehittäjiä sekä päteviä insinöörejä mahdollistamaan uudet tuotteet ja tuotantomenetelmät
- Kalastusmenetelmiä ja kalankäsittelyteknologioita on tehostettava kapasiteetin nostamiseksi
- Tutkijoiden, kehittäjien ja hankkeiden on tuotava uusinta tietoa entistä tehokkaammin elinkeinon käyttöön
- Myös kuluttajia on muistettava valistaa asiasta...





KIITOS!

